

Novellon 220-1-1

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

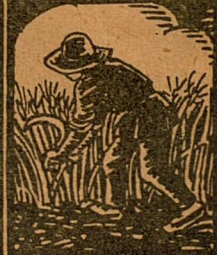
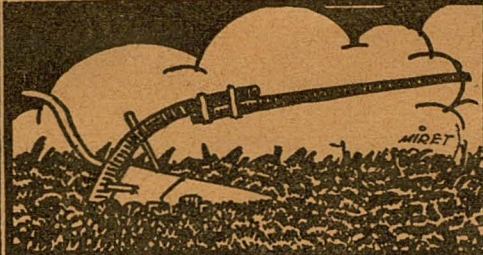
Col·laboradors:

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

Any IX

20 de Maig de 1925

Núm. 10



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A

MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.

(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

AGRICULTORS

No deixeu d'emprar en els vostres treballs VITÍCOLES el
NOSPERAL Hoechst

Substitueix amb avantatge el SULFAT DE COURE

El producte més pràctic, segur i econòmic. Assajat per les Es-
tacions Vitícoles de l'Estat, contra el Mildiu, cochillis endemis.

EL NOSPERAL és una pols grisa; es dissolt més ràpi-
dament que el Sulfat de Coure.

El NOSPERAL preparat amb calç porta en suspen-
sió aquestes substàncies en estat de extensa divisió,
conservant-se indefinidament, mentre que el Sulfat perd
molt aviat aquesta propietat, car després de la seva prepa-
ració les partícules de sulfat i calç es precipiten formant gru-
molls. El NOSPERAL-calç després d'algunes setmanes
de preparació passa sense obstacle per qualsevol polvorit-
zador. El NOSPERAL s'aplica a l'1 % el mateix a la pri-
mera vegada que en els demés tractaments. Amb Sulfat de
Coure és necessari l'ús del 1 1/2 a 2 %.

Sulfat de Coure		NOSPERAL	
1.er tractament	(1,0 %)	18	(1,0 %) 18
2.on	» (1,5 »)	27	(1,0 ») 18
3.er	» (2,0 »)	36	(1,0 ») 18
		81 kg.	54 kg.

El NOSPERAL és més econòmic que el Sulfat de Coure,
més pràctic pel seu ús i més enèrgic pels bons resul-
tats 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: KEGEVILA

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

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(SOCIETAT ANONIMA) CONTINUADORA DE

SERDÀ, ROS I C.^A VILAFRANCA DEL PENEDÈS

AGENCIA A BARCELONA: VALENCIA, 278

PREMSES CONTINUES «MABILLE»

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

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

INSTAL·LACIONS MODERNES PER A CELLERS COOPERATIU

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

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9
Barcelona

El salvador de l'agricultura és el

Sabó - Pyrethre
CAUBET

Destruïu ràpidament tots els paràsits

És un insecticida incomparable, perquè a la par que gran tòxic per als insectes, és inofensiu per a l'home i animals domèstics

Demaneu mostres i fullets explicatius, gratis:

Antoni Caubet s. A.

Ribas, 5 Correspondència: Apartat 522
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

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

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegramas:
"Gullinoatg",

Agricultors

Si voleu estalviar temps i
diners, us interessa conèi-
xer els

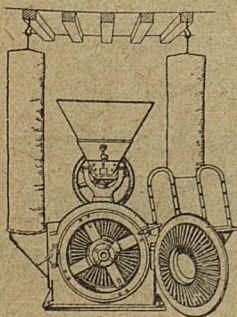
CULTIVADORS "MODEL"

Detalls i catàlegs gratis

VICENS VILA

PASSEIG DE GRACIA, 88 - BARCELONA

Camp d'experiments i ensenyança
gratuïta, de set a una, tots els dies,
inclús els diu-
menges. Cam-
brils, 34 i Ca-
mi Sant Genís,
2, parada tran-
via graonada
Vallcarca.



Molinas Trituradores El Campeón Universal

Patente de invención núm. 84.698 y 91.267

para toda clase de granos, pajas, despojos y demás materias.

El molino triturador «El Campeón Universal» es el único molino que no produce polvo, pudiendo trabajar sin cambio alguno en la dirección deseada, teniendo dos mangas de aspiración, por cuyo motivo no recalienta la molienda; lo construyo en cuatro tamaños para de esa forma poder llenar todos los menesteres desde el pequeño ganadero hasta el potente industrial.

Producción en harina de moiz para piensos de 150 a 1.000 kilogramos hora.

Único constructor y vendedor que los instala y cobra una vez puesto en marcha dando el resultado y rendimiento convenido.

Finura y gruesa de molienda deseado

MARCOS TORRAS. — Riera 15 y Aurora 11

Teléfono 1201 A - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: Un manuscrit català del segle XIII, per *M. Rossell i Vilà*. — Pels fruitaires d'Urgell, per *R. Sala*. — L'exportació de patates primerenques, per *E. Ragasol*. — El conreu del cotó ha de desaparèixer?, per *F. Michotte*. — Les patates primerenques, per *X.* — El conreu del pebrot, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llort*. — Olis, per *L. Andreu*. — Cereals, per *L. Marsal*. — Fruits secs, per *E. Homs*. — Noticiari. — Consultori, per *R. S.*

Un manuscrit català del segle XIII

A la Biblioteca Nacional de París hi ha un manuscrit català que tracta de la *Cirurgia de cavalls*, segons resa el seu títol i que en el llenguatge d'avui en podríem dir senzillament *Tractat del cavall* o *Tractat d'Hipologia*, puix que el manuscrit conté tots els coneixements que del cavall es tenien en l'època medieval.

Aquest manuscrit fou copiat pel Dr. Griera, del Institut d'Estudis Catalans, i és per dit filòleg que nosaltres en tinguérem notícia, i gràcies a qui la còpia del manuscrit estigué a les nostres mans.

El manuscrit és una traducció de l'obra que en llatí escrigué Thederic, la qual fou dedicada al bisbe Balat, de València. La traducció la féu Gallien Corretger, de Mallorca, entre els anys 1248 i 1276.

L'obra més antiga que en català es coneixia era del segle XV, de la qual se'n feren moltes edicions i traduccions, (en castellà se'n coneixien onze edicions), obra titulada *Llibre de Manascaleria*, escrita per Manuel Díez per encàrrec del nostre rei Anfós V. El rei de França, Francesc I, cent anys més tard, imitant al rei català encarregà a Jean Ruel la traducció d'obres estrangeres, condentsant-ne la part útil.

El *Llibre de Manascaleria*, doncs, constitueix el capdavanter de la literatura veterinària europea, avançant-se de molts anys als

similars que apareixeren a Alemanya, Itàlia i França. En efecte, l'obra *Volcher Koijtze*, data de 1573 i està impresa a Nuremberg; l'*Anatomia del cavalo infirmitate e suoi remedi*, de Ruini, a Bolonya, 1590; *Hiposteologie*, de Heroard, a París, 1594.

Per consegüent, el manuscrit català titulat *Cirugia de cavalls* constitueix una prova de la cultura catalana de l'època medieval, en la qual res d'escrit hi havia de ramaderia i veterinària, car apareix tres segles abans que cap altra obra europea.

El manuscrit es divideix en dues parts, una que en podríem dir zootècnica, i altra veterinària. La primera és curta, concretant-se a descriure la conformació dels cavalls i els signes corresponents a diverses aptituds.

De la primera part en copiarem els següents fragments:

La belesa delç cavalç es axi coneguda. Bel caval deu aver lonc cors, gran axi empro quels membres responen al cors ordoment.

Lo cap sia lonc connvinentment, delguat, sec, gran boca, fesa, (gran de commissures enlairades), grans narils inflades. Los huyls grossos, alegres oreilles poques he alegres he dreteç, lo col lonc, dellguat, neç lo cap poca carn, plaun (pla). Los pits grossos quax (quasi) redons, lo dors corp (corvat), los lombreç (lloms) redons, grossos. Costeleç grosses, les flancs quax de bon, aia longuea sots lo ventre. Anques longueç, esteseç amples, la gropa longa, ample. Coa grossa ab pocç cabelç plau (llisos), les cuxes amples, ben grosseç, lo guaso ample, assatç ben sec, les falques curtes aixi co (com) c'ni (el cérvol), cames grosses assatç, prop dels peuç, aixi com los peuç he les ungles ampleç dures he cavades. E lo caval sia pus alt detras que devant poc aixi com a cervi (semblant el cérvol). Empro lo col levat so eç la grossea dell col prop loç pitz. E que loç demunt dits membreç responen alaltea a la lenguea ordonadament he pràs (pròpiament). E dic que pel gi eç dit bag (més avall) eç loat sobre tots. E sapias que la belca del caval, dels membres et de la faytessa (faisó) d'aquell meyllç (millor) es coneguda cò eç magre que com eç gras.

Dues observacions a fer. Apart de mostrar que l'autor tenia excel·lent idea de la bona conformació del cavall, noti's una frase que sovint havíem de traduir del francès (près de terre) dient-ne prop de terra, mentre que en el manuscrit es diu *prop dels peuç*. L'altra observació és la importància que l'autor tracta de donar a l'harmonia morfològica en dir que *els membres corresponguin a l'alçada i llargada de l'animal*.

Veus aquí, ara, algunes regles denotant aptituds:

Caval ab garreç (cuixes) amples, seç les falques corbes he quels

garrons guarden adinç con va de tort deu esser juassos (ràpid) leuger.

Caval qui ha les iuntures de les cames prop delç peus naturalment grosses, lo PASTORAL cuyt (curt) així çò bon deu ésser fort naturalment.

Tenim aquí una paraula que haviem perdut, essent substituïda per la corresponent castellana; em refereixo al mot *pastoral*. Tothom en diu la *cuartilla*. Abans de conèixer la denominació pròpia de la primera falange en deia *travador*. *Pastoral*, doncs, és la vertadera; correspon al *paturon* del francès. Noti's, de passada, que justa és l'observació de l'autor en triar un animal fort, ben nusat.

Caval ab cuxeç, grosseç com bou e lo ventre ample, el dorç, penjant deu esser trabaylos sofrent (sofert).

Cavals ab grans oreyles penjants, los huylç cavatç es pereocç (peresós) he flac.

Caval ab totes les ungles blanqueç apenes aurà forts ungles, dures.

..Caval ab grans narilç, inflades naturalment deu esser ardit.

Caval ab cameç ab iuntures peloses lonc pelç deu esser trabaylos mas no es molt leus (lleuger).

Amb el que s'acaba de transcriure es veu clarament que el manuscrit no era pas d'autor oficial, sinó pel contrari, molt competent i gran coneixedor de cavalls.

La segona part és la més extensa, i, com s'ha dit, tracta de malalties i manera de guarir-les.

Transcriurem únicament algunes denominacions de les infirmitats i accidents, puix que les causes, l'evolució i el tractament de les malalties estan d'acord amb els coneixements de l'època, molts dels quals, per no dir quasi tots, no són certament aplicables.

En canvi, en aquest manuscrit, com en el Llibre de Manescaleria hi ha gran riquesa lingüística. Ambdues obres necessàriament deurán ésser consultades pels qui de Zotècnia o Veterinària vulguin escriure pels professionals amants de la llengua catalana que la vulguin depurar i servir-la.

Solament en les malalties dels membres el manuscrit d'En Corretger descriu les següents afeccions:

De sobre os. Escorredura, Ateynedura (alcançat, que es toca), Galles (hidrartrosis), Grapes, Crebasses, Crebasses per travers, Inflament de les cames, Espina entrant en los genoyls, Furina, Cranc, Morro, Fístula, Mal de pingua versa, Super posita, Paena, Mules, Sedencula, Esclavadures, De fic que nex en la sola del peu.

Del sagfoniment fresch dell caval devalant les cames. Dell sotz accident dell peu (peu pisat). De la emfusió enveylida en les peus dell caval. Del mudament de les ungleç dell caval. De sang sobre abastant.

Repetim que la lectura de dit manuscrit causa una pura joia en veure quant rica és nostra estimada llengua. i com aquells catalans lliures saberen contribuir a la ciència avençant-se molts i molts anys als demés pobles europeus.

M. ROSSELL I VILA

Pels fruitaires de l'Urgell

Ja és el tercer any que en les planes d'AGRICULTURA, sempre amables i ben disposades a establir contacte amb nosaltres els pagesos i a fer-se ressó de les nostres capficaments, vinc a fer com una història de l'anyada fruitera passada.

El meu escrit té la intenció de que pugui enterar als nostres pagesos que avui dia a l'Urgell es preocupen per les plantades de fruiters i si quelcom els n'és útil ja restaré satisfet. Però més satisfet encara si tingués la virtut de decidir a algun altre fruitaire a aportar a la publicitat en l'AGRICULTURA algun punt de vista interessant, alguna dificultat no resolta, algun dubte originat de llegir-me. Darrerament el senyor director de l'AGRICULTURA es queixava de la manca de col·laboració dels pagesos que la viuen l'agricultura, en aquesta catalana publicació agrària. Aquesta manca es sent en totes les publicacions, i vertaderament hi guanyarien molt elles i molt més nosaltres que les llegim. Per això, convindria que tots nosaltres la féssim servir l'AGRICULTURA, que tant patriòticament se'ns ofereix, d'ateneu on hi anéssim a exposar, discutir i escoltar les coses del camp, les coses nostres que ens endevenen.

A l'any passat, com en tota temporada, hi hagué a la florida dels arbres, alluells dies d'angúnia, que fan témer una fallida absoluta en poques hores, per una senzilla gelada. Però es va passar el març i abril, sens que enlloc es notessin perjudicis sensibles per les gelades; això malgrat que la nevada general a Catalunya en acabar el febrer, esdevingué havent-hi al clot de l'Urgell algunes flors d'ametlles obertes.

Malgrat l'abundosa collita de fruita de l'any anterior, el 1923, en general els arbres tots de l'Urgell floriren fort. Amb això es palesa que la seva potència vegetativa—donada per les terres i el clima—

és prou per donar collites repetides de fruita. Floriren fort, i tot feia semblar que'n sentarien molta. Ja fou així en part, però molt petita encara, cap allà als fins d'abril i primers de maig, van començar a purgar, quedant tots els arbres amb molt poca fruita. Això esdevingué més intens cap al baix Urgell i vores del Segre. Heu's aquí un fet que deuria haver cridat l'atenció dels pagesos, i capficar-los. Procuraré en un article apart parlar d'aquest punt concret.

Com a resultat, pot dir-se que la collita fou molt més escassa del normal fora de dos fruites, les peres i els préssecs. I els preus foren ben diferentment influenciats per la quantitat de collita, en unes i altres fruites.

Les cireres, que foren escasses, principalment la varietat garrafal de Clavé, que és objecte de comerç en el anys normals, tingueren baix preu, justament perquè les petites quantitats que es reunien no pagaven el tret per a dedicar-les a l'exportació. Al 15 de maig a Lleyda no es feien més enllà de les 4 pessetes l'arrova. Després amb la garrafal de Lleyda s'assoliren 6 i 7 pessetes, però amb compres escasses.

Els préssecs, que foren més abundosos que en altres anys, tingueren iguals preus que en anys anteriors. Se'n consumeixen massa i hi ha massa demanadissa, perquè el petit augment de collita, podés fer baixar els preus. A mig juliol, a la plaça de Lleyda presenciava operacions a 12 i 15 pessetes l'arrova, segons la qualitat. Aquest preu va oscil·lar fins al fort de la temporada, la primera quinzena de setembre, quan els préssecs de Pinyana es compraven arreu a 8 pessetes l'arrova. He de fer notar que no esmento preus de detall, sinó que els preus dits són els dels grossos acaparadors, que envien a províncies i a l'estranger.

Les pomes foren extraordinàriament escasses, el que féu posar els preus molt alts, car la producció no abastava pel consum local. Es feren preus de cap a 5-6 pessetes l'arrova. En canvi, els preus de les peres, que fou collita plena, eren més aviat baixos, fent-se'n als volts de 2-2'25 pessetes l'arrova.

Les poques existències de sucre limitaren la producció de codonyats de tal manera, que no es pogué treure ni l'escassa collita de codonys que hi havia esdevingut d'un valor pràcticament nul. Es feren les poques operacions a 50 cèntims l'arrova.

Un fruit relativament abundant, el kaki, es féu a bon preu entre 3 i 4 pessetes l'arrova.

Es poden establir algunes consideracions sobre aquests estats del mercat.

Segons sembla, i diuen els grossos comerciants de Lleyda, la ci-

ra d'aquí té importància per a dedicar-se a l'exportació. Heu's aquí, doncs, al no tenir preu per la poca quantitat que n'hi havia—a Corbins vaig veure cirerers de Clavé, de més de 20 metres de diàmetre de copa, que escassament tenien 10 quilogrames de fruita—una demostració de que cal un cert volum d'una fruita qualsevol, i en una localitat qualsevol, per a que el comerciant s'hi vulgui atrevir a negociar-la i treure-la.

Un promig de 10 pessetes per arrova de préssecs és un preu que no sé com no decideix als pagesos a fer-ne, encara que els presseguers es morin aviat—clar! com que no els cuiden—. I pensin que encara que hi hagi una gran collita, no s'hi coneix en el preu—se'n demanen massa.

El desastre que els preus dels codonys enguany representaria per aquí si aquest fruit fos el principal conreu, palesa ben clar el perill de no poder co-locar un fruit que no més tinga una sortida. Tal és el codony que no més s'estima per a fer codonyat. Ara, però, que pel mal mercat d'enguany no s'han d'arrencar els codonyers. Donat el consum i estima que del codonyat fa Espanya, es pot afirmar que uns anys amb altres, el codonyer serà un arbre que pagarà una bona renda. Perxò que no cal desesperar-se els pagesos que en tenen.

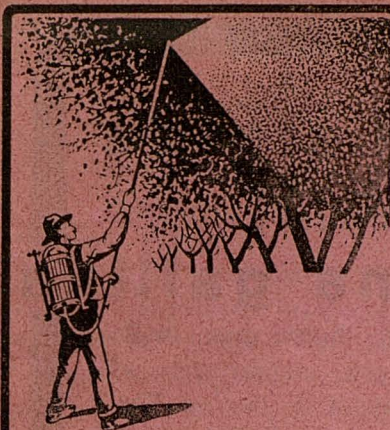
Donada la facilitat i abundància de producció dels kakis, s'ha de pensar en els aventatges que podria donar una plantada gran. Perquè els preus que he dit enguany es feren, i que si fa o no fa, són els mateixos d'anys anteriors, són de sobres remuneradors. El pagès de les hortes del Segre ne planta qui-sap-los, com es veu pels que despatxen els viveristes de Lleyda. Ara que, encara que sabem que s'han fet proves d'expedicions a l'estranger, amb resultats falaguers, no sabem quin podria ésser l'abast del seu consum.

I apart, per la importància major que té, parlem de l'anyada prunaire.

L'anyada anterior, la del 1923, fou dolenta. Malgrat això, malgrat que al següent hivern hi havia encara pagès a l'Urgell que maldava per a cobrar partides de prunes, que els comerciants se'ls n'havien endut sens pagar, a la temporada de plantar, es seguí plantant amb els mateixos entusiasmes que ja fa uns quants anys prevalen aquí a l'Urgell. S'han seguit plantant milers i milers de Claudia verda, però cap més altra varietat.

La florida fou bona, prou per a fer una collitassa, però no tan grossa com altres vegades es veu. Així i tot, la quantitat de fruita puja-da fou escassa, donant un resultat d'una collita bon troç més petita que per l'any 1923.

I sens alligonar-se del tractament dels comerciants en l'any ante-



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

"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

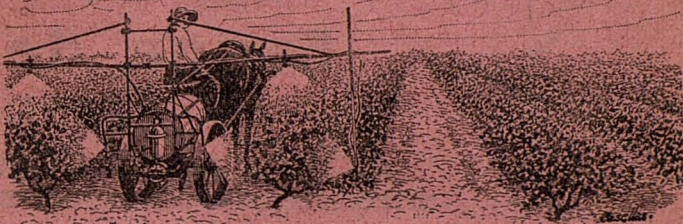
QUALSEVULLA D'ELLS LI DONARÀ SATISFACCIÓ

P. CASELLAS

Méndez Núñez, 4, pl.

BARCELONA

Demani el
Catàleg i
Referències



TRACTORS AGRÍCOLES

"CLETRAC"

Tipus Tanc

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

Tot agricultor progressiu i
amant dels seus interessos
que desitgi augmentar consi-
derablement el producte de
ses finques, deu enterar-se
dels avantatges que ofereix el

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.

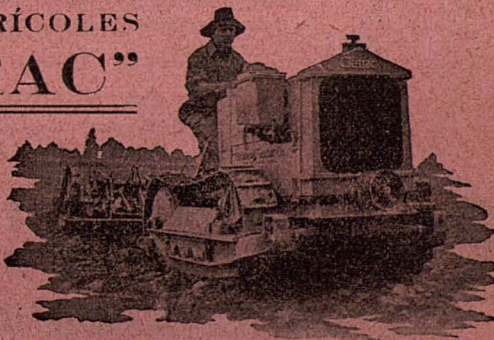
per a tota classe de cultius

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*

Demana catàlegs i proves al re-
presentant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN

TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA



Els miliars de petits ous de l'ovari

d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponedora rep en son menjar *tots* els elements de composició de l'ou (Proteïnes, Fosfats, Lecitines i Calç). — El empleu diari de

Farina de Peix Fresc

“ATLANTIC”

que és l'aliment millor equilibrat i el més ric en Proteïnes, 62 %; Fosfats i Lecitines, 18 %; Calç, 7 %, acumula a l'ovari reserves de gèrmens totalment madurs. Així és que la Gallina té una posta abundant i durable, sense desnodrir-se mai.

RACIÓ DIÀRIA: 10 GRAMS

MILIARS DE REFERENCIES:

Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)

CLAPÉS I JULIA

ABANS JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'amoniac i nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i cianur sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

rior, aquest any passat, en ésser al temps tornaren a venir aquests, i els nostres pagesos es disposaren altre cop a tractar amb ells. Sols que enguany les coses anaren de cara i les operacions en llur majoria es compliren en els pactes establerts. Algun disgustet, però, esdevingué també.

Els preus foren bons. A mig juny, aquí a Balaguer es feren contractes a 5 pessetes arrova i en l'arbre, refusant la tarada. A primers de juliol aquí mateix es feren contractes a 6 pessetes arrova, en condicions iguals. I més tard se'n vengueren posades a Lleyda a sobre 7 pessetes arrova. Aquesta fou la marxa general per tot l'Urgell. Es va començar a sota 5 pessetes arrova, fruit en l'arbre, sens comprendre-hi la que fos tarada, i hom digué que en alguns llocs en bones condicions i avençada la temporada se'n arribaren a comprar a 8 i 9 pessetes l'arrova en les sobredites condicions.

La major quantitat de la pruna fou operada pels murcians. No obstant, hom ha de notar una major abundor d'operacions dels comerciants del país. Els comerciants fruitaires de Lleyda van extenent les seves operacions, i en favor seu s'ha d'anotar que han intentat millorar les condicions de transport, gestionant un tren especial fruitaire per aquella temporada. I se'ns digué que és una cosa que no estem molt lluny d'aconseguir.

Un altre fet interessant es produí aquesta temporada passada en el comerç de la pruna, i fou la primera actuació en gran d'un pagès fruitaire a exportar-se la seva pruna. Fou En P. Niubó de Molle-russa, gran productor de pruna en la finca dels Marlets, i que amb el mateix entusiasme amb què és pagès fruitaire, se'n anà a portar la seva collita a Londres i París, donant amb això un gest d'inde-pendència d'aquests murcians, i una prova de virilitat comercial. Des-itgem de debò que ho segueixi, i que marqui el camí a seguir a tots els altres fruitaires urgellesos.

Encara que la collita fos migrada, com que es va perseguir tanta com n'hi havia, penso que el valor de l'exportada de l'Urgell havia d'arribar a la mateixa xifra que en l'any anterior. I ningú hagué de preocupar-se enguany d'assecar-la, perquè no en va quedar enlloc per això. Aquest fet és la causa de que la pruna seca aquest hivern és ben cara—25-30 pessetes els 10 quilograms—i que l'escassetesa hagi fet passar algunes partides de l'altre any, que ben poc presentables eren.

Com que l'actual producció de pruna seca és tan ocasional i des-cuidada, i tan poc es fa per a fomentar-ne el consum a base de ti-pus i qualitat excel·lent i constant no és gens estrany que el nos-tre mercat se'n influenci tan aviat i fort de la producció com és

ara, l'any passat i enguany, que veiem els preus variar de senzills al doble i més. No és pas això desitjable.

I mantinguts en llur entusiasme pels preus d'enguany, els pagesos de l'Urgell segueixen plantant Clàudies, deixant tontament oblidants els altres fruiters.

R. SALA

Balaguer.

L'exportació de patates primerenques

II

Tal com prometíem al lector en el nostre primer article, ens hem preocupat d'adquirir totes els dades precises per a tractar amb el degut coneixement aquest assumpte. El present article és fruit d'una informació directa practicada prop de diversos elements interessats a la fi de poguer controlar la imparcialitat i certesa de totes les manifestacions i dades proporcionades.

La conclusió nostra és la de que les limitacions imposades pel Ministeri d'Hisenda, pel Govern civil i per la Junta Provincial de proveïments, a la lliure exportació de la patata primerenca, perjudiquen al culliter per obligar-lo a vendre part de la collita a preu més baix del que li costa, i que, en segon terme, no afavoreixen el mercat interior. Avui, sols demostrarem el primer extrem de la nostra conclusió, o sia que el collidor cobra per la venda en el mercat interior, menys del que li costa la mercaderia.

Primer que tot, hem de rectificar una errada d'interpretació, que apareix en el nostre primer article. Deíem que els collites sols poden exportar la meitat de les seves collites, en lloc de dir les dues terceres parts; el colliter que obtingui autorització per exportar una quantitat determinada de patates, es compromet a servir les comandes que li ordeni la Junta provincial, per proveïment interior, en una proporció igual al cinquanta per cent d'aquella quantitat. Un mínim de serietat ens ha obligat a rectificar aquesta errada.

Deixem de banda el benefici que fa el colliter venent per a ésser exportades les dues terceres parts de les patates. Ja demostrarem que aquest benefici no és prou per a compensar la pèrdua de les vendes a l'interior. Tant sols direm, de moment, que actualment li compren a 30 pessetes els 100 quilos, preu sobre vagó, les patates per a l'exportació.

El preu fixat per la Junta Provincial, sobre menat, és el de 21 pessetes els 100 quilos. Quin benefici fa el colliter venent a aquest preu? Quines són les pèrdues, cas de no haver-hi benefici possible? Un estudi del preu de cost de producció mínim calculat per 100 quilos, i la seva comparació amb el de vendes, ens demostrara clarament que les pèrdues són molt crescudes.

Per a donar un preu de cost veritat, és indispensable detallar el cost de cada una de les següents partides: llavor, adobs químics, adobs orgànics (fems), jornals per a la preparació de les terres i per a regar-les, aigua i femtes, arrendament de les terres, jornals de collita i transport sobre vagó.

Llavor: Enguany, els 100 quilos de patates per a sembrar, varietat Royal Kidney, s'han pagat a 36 pessetes. Es calcula que 100 quilos de patates en produeixen 800; per això el nostre preu de cost total serà el corresponent a 800 quilos de patates, perquè les següents partides seran valorades a base de 100 quilos de patates sembrades.

Adobs químics: Per cada 100 quilos de llavor es necessita un mínim de 65 quilos d'adobs químics. La fórmula principalment usada és la següent:

Amoníac	60 %
Superfosfat de calç	30 %
Sulfat de ferro	10 %

Tenint en compte que enguany 100 quilos d'amoníac valien 52 pessetes, superfosfat de calç, 13 pessetes, i de sulfat de ferro, 15 pessetes, resulta que:

60 quilos d'amoníac, valen.	31'20 pessetes
30 " de superfosfat de calç	3'90 "
10 " de sulfat de ferro....	1'60 "
100 quilos	36'70 pessetes

Hem dit abans, que per 100 quilos de patates de llavor es necessitaven altres 65 d'adobs químics, que valen, segons el preu obtingut, 23'85 pessetes.

Adobs orgànics (fems): 10.000 quilos de fems, valien enguany, comprats a Barcelona, 125 pessetes; el preu de transport per ferrocarril, i de carreteig de l'estació a la finca, puja 100 pessetes; abans no s'utilitzen els fems, és precis que sofreixin una merma, almenys, d'un 40 %.

Preu 10.000 quilos fems	125	pessetes
" transport	100	"
	225	"
Merma 40 %.....	+ 49	"
	274	"

Per 100 quilos de patates sembrades s'empleen 1.000 de fems, que valen 27'40 pessetes.

Jornals per a la preparació de les terres i per a regar-les: La primera feina és la de llaurar les terres tres vegades: la primera i la tercera amb arada de fusta, i la segona amb arada giratòria. Per aquestes tres llaurades, es necessita un jornal, que costa 25 pessetes.

Després de les tres llaurades, s'han de deixar les terres molt fonges i sense desnivells, necessitant-se, per aquestes feines, un jornal, que costa 8 pessetes.

Per sembrar la llavor (tenint sempre en compte que es sembren 100 quilos de patates) es necessiten 2 jornals més, que costen 16 pessetes.

Una de les feines més delicades és la de preparar la llavor a talls, amb un parell de grills cada tall, o bé amb un sol grill si és ben fort. Es necessita un altre jornal, també de 8 pessetes.

Una vegada s'ha fet la sembra, fins que s'arrenquen les patates, es reguen les terres tres vegades i es caven una. Per a les tres regades es necessita un jornal de 8 pessetes i per la cavada un altre del mateix preu:

Resum jornals:

Per tres llaurades	25	pessetes
Per preparar les terres	8	"
Per sembrar la llavor	16	"
Per preparar la llavor	8	"
Per tres regades.....	8	"
Per una cavada	8	"
Total cost jornals	73	"

Aigua: A tota la costa s'utilitzen les aigües subterrànics per regar, per mitjà de pous amb bombes accionades per força elèctrica. A base de tres regades per collita, el preu de la força elèctrica utilitzada i l'amortització de la maquinària, el calculem en 10 pessetes.

Femtes: Si bé és cert que les femtes sols deuen utilitzar-les els colliters quan els freds els musteixen les plantes a fi de revifar-les, pocs són els camps que s'escapen de les gelades i que, per tant, no es veuen obligats a barrejar femtes amb les aigües en regar. Per 100 quilos de llavor sembrada, es necessiten, per les tres regades, 10 cargues de femtes, que enguany han pagat al preu de 11'50 pessetes.

Arrendament de les terres: En una hectàrea de terra es poden sembrar 3.000 quilos de patates, o sigui que, fets els càlculs necessaris, per 100 quilos de llavor es necessita una extensió aproximada de terra de 333 m².

El preu mig d'arrendament és el de 1.250 pessetes per hectàrea, o sigui que el preu anual d'arrendament de 333 m², és aproximadament el de 41'62 pessetes.

Sembrant-les pel mes de desembre i arrencant-les als mesos d'abril o maig, el conreu dura cinc mesos, que al preu anual d'arrendament de 41'62 pessetes, correspon pels cinc mesos 17'34 pessetes.

Jornals de collita: Per arrencar les plantes dels 100 quilos de llavor—que hem dit abans que per terme mig en produeixen 800 quilos—es necessiten dos jornals, que a 9 pessetes el jornal, costen 18 pessetes.

Transport sobre vagó: El transport de 800 quilos de patates sobre vagó, costa aproximadament 3 pessetes.

PREU DE COST

100 quilos de llavor	38'—	pessetes
Adobs químics	23'85	"
" orgànics (fems)	27'40	"
Jornals	73'—	"
Aigua	10'—	"
Femtes	11'50	"
Arrendament	17'34	"
Jornals collita	18'—	"
Transport sobre vagó	3'—	"
Total	222'09	"

Repetint el que ja hem dit abans, que 100 quilos de llavor produeixen 800 quilos de patates, resulta que el preu de cost obtingut de 222'09 pessetes és el que correspon, per terme mig, a 800 quilos, i que per consegüent, 100 quilos de patates primerenques li costen al colliter 27'61 pessetes, posades sobre vagó.

Com que el preu de 21 pessetes els 100 quilos, fixat per la Junta Provincial de proveïments, és sobre mercat i no sobre vagó, hem d'afegir al cost de 27'61 pessetes les despeses per transport, entrada al mercat, comissions de venda i embalatge:

Transport (100 quilos)	0'50	pessetes
Entrada mercat (100 quilos)	0'10	"
Comissió 8 % (de 21 pessetes)....	1'68	"
Embalatge	0'10	"
	2'38	"
Preu de cost producció ...	+ 27'61	"
Preu de cost sobre mercat	29'99	"
Preu de venda	21'00	"
Diferència	8'99	"

Davant el resultat que es detalla, ningú pot dubtar de que la disposició de caràcter governatiu prohibint la lliure exportació i fixant preus pel mercat interior, produeix fatalment la conseqüència desconsoladora d'obligar al colliter a perdre diners, que és molt pitjor que deixar-ne de guanyar.

La manca d'espai avui, no ens permet res més que donar la xifra de la pèrdua total. Enguany s'havien sembrat 6.000 tones de llavor que produït 48.000 tones de patates.

Sols podran exportar-ne dues terceres parts i la resta (16.000 tones) serà venuda al preu de 21 pessetes fixat per la Junta Provincial. Les 16.000 tones venudes al preu de cost, sobre vagó (27'61 pessetes els 100 quilos) haurien valgut 4.393.600 pessetes; i venudes con es venen a 21 pessetes, valdran 3.360.000 pessetes. La diferència entre aquestes dues quantitats és la de 1.033.600 pessetes, que és la pèrdua d'enguany dels pagesos colliters de patates primerenques, per obra i gràcia del Ministeri d'Hisenda, del senyor governador i de la Junta Provincial de Proveïments.

EDUARD RAGASOL

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

El conreu del cotó ha de desaparèixer?

Per estendre al nostre país el conreu del cotó s'ha fet i es fa encara una propaganda intensa. Hem de confessar que hem sentit sempre una gran desconfiança pel que es refereix a les possibilitats de conrear econòmicament aquesta planta a la nostra terra.

No cal dir que aquesta convicció ens és més aviat dolorosa per tal com voldriem que el cotó trobés a Catalunya les condicions més propícies de desenrotllament car així seria possible de deslliurar la nostra indústria textil, base de la riquesa industrial catalana, de una perillosa esclavitut.

Però les coses són com són i no com voldriem o ens convindria que fossin. I en aquest cas la cosa és que el cotó no troba al nostre país les condicions que requereix.

Per altra part, segons els lectors poden veure en l'article que traduí, l'esdevenidor del conreu del cotó no es presenta massa fàlaguer ço que augmenta el nombre, el pes i les raons de la nostra adversió.

Tot recientment Michotte (1) ha publicat coses molt interessants per demostrar els perills del conreu del cotó i la conveniència de substituir-lo.

Heus aquí el que diu Michotte.

Hom observa que per tot arreu on han estat fets experiments de cotonicultura s'han obtingut resultats molt bons i sovint fins maravellosos però que per tot arreu també el conreu agrari no ha produït res. Per què?

Per què els experiments han estat fets per botànics, els quals no tenen en llur programa la resolució de qüestions econòmiques; en els casos com aquests, aixó és un inconvenient per tal com si bé és veritat que el cultiu depèn de la botànica, l'aplicació d'aquest cultiu a la pràctica depèn de les condicions econòmiques contra les quals generalment res no podem fer i que anul·len tots els càlculs si hom no les té en compte.

Per altra part, tots els apòstols acostumen a seguir el mateix sistema. El fet no és particular pel cotó. Fa molt de temps que l'he assenyalat per l'indústria del paper per la qual cada dia es descobreixen plantes que donen paper maravellosos i no obstant, des de fa

(1) MICHOTTE: *Le coton. Sa disparition prochaine et irremediable. L'erreur de sa culture*. Société de Propagande coloniale. Paris 1924.

trenta anys, cap d'aquestes meravelles ha estat utilitzada industrialment.

Això depèn del fet que hom vol tractar tots els problemes solament des de el punt de vista de la economia sense tenir present una multitud de factors que no tenen res que veure amb ella i que els economistes ignoren però que tenen sovint una influència preponderant que redueix a zero totes les teories.

Jo penso que el conreu del cotó està destinat a desaparèixer en un esdevenidor pròxim, tan pròxim que es pot dir demà.

El conreu del cotó és errat des dels punts de vista agrari, econòmic i industrial.

Des del *punt de vista agrari*, aquest conreu és, entre tots els de les plantes tèxtils, el més difícil d'aclimatar i de realitzar. Les varietats són moltes i a cada una corresponen condicions especials de clima i terreny, ço que no succeeix amb les altres plantes. Això fa que les proves preliminars hagin d'ésser llargues i sovint infructuoses. El seu conreu demés requereix moltes cures i és necessari per això l'empleu d'operaris especialistes.

El cotó sofreix el fred, la secada, les boires, la sorra, la pluja, les inundacions durant la seva vegetació i maduració.

En els últims anys ha estat demostrat que està subjecte a una degeneració que redueix a la meitat la seva producció per hectàrea: a Egipte baixa de 600 quilos a 300 i als Estats Units de 300 a 150. Demés, he pogut comprovar que les malalties i els insectes que l'ataquen són més de 90, mentre es parla solament de dos: el *cuc rosat* i el *boll wewil*.

Des del *punt de vista econòmic*, és un conreu anti-econòmic. Es un conreu anual o bienal, mentre hi han plantes tèxtils com el ramié i la *sanseviera*, que viuen diversos anys. De totes les plantes tèxtils és la que produeix menys; avui s'obtenen de 100 a 300 quilos per hectàrea de cotó en fibres utilitzables, mentre el lli i el yute en donen de 600 a 1.200; el ramié, en la seva zona de conreu, en dóna de 3.000 a 12.000, que es redueixen després del desgomament a 1.500 o 6.000; i l'*hibiscus* i també la *sanseviera* en donen de 25.000 a 60.000 quilos.

Cap planta, ni els fruiters, requereixen una collita llarga i difícil com el cotó. Cal una mà d'obra experta i nombrosa que varia segons els països i que assoleix 100 individus i més i tot a Egipte on la producció arriba al doble de la dels altres països. A altres llocs no s'arriba a trobar tota la mà d'obra necessària.

Fischer calculava en el seu informe sobre el conreu del cotó al Congo belga, que era necessari un home per hectàrea. Com

que tenim actualment una producció de 5 millions de tones, posant que el producte per hectàrea sigui en promedi de 225 quilos, la superfície cultivada serà de 22 milions 222.222 hectàrees ($= 5.000.000.000 : 225$) i es necessitaran 22 milions i mig d'homes.

Prenem l'estudi sobre el cotó a Egipte fet per Ahmed-el-Alfi; trobem que pel conreu es necessiten per hectàrea o 300 quilos de cotó, 100 jornals; per tona se'n necessitaran 333 jornals o sigui un any quasi d'un home. Per tant, per 5 millions de tones, 5 millions d'homes, i com que només es treballen 8 mesos, són almenys 8 milions. Cal ara afegir els jornals per la collita.

Segons el mateix Ahmed-el-Alfi, un home pot collir 11 quilos de cotó desgranat al dia; per tant: 5.000.000.000 quilos dividit 11 dóna 454.000.000 jornals en dos mesos de collita, ço que fa, per 60 dies, 8 milions d'homes necessaris durant dos mesos ($454.400.000 : 60$).

En total, doncs, pel conreu i per la collita del cotó es necessiten, segons Ahmed-el-Alfi, uns 16 milions d'homes. Segons Fischer, se'n necessiten 22'5. I això sense comptar la lluita contra les malalties.

Heu's aquí la principal causa irremeiable de la desaparició del cotó. Es veritat que han estat inventades màquines aspiradores per la collita, però aquestes fins ara s'han limitat a aspirar els diners dels accionistes i no pas el cotó.

Pel ramié, en canvi, amb una producció de 8 tones (en 4 talls), per hectàrea, per una producció total de 6 milions de tones, es necessiten 750.000 hectàrees ($= 6.000.000 : 8$). Una màquina talla 4 ó 5 hectàrees per dia, això és, un jornal per hectàrea i pels 4 talls i en total 750.000 dies. Per tant, $750.000 : 300 = 2.500$ homes per any. Hi ha demés el transport, que és en aquest cas més gran que en el cotó. Es necessiten uns 40 jornals per hectàrea, ço que dóna $750.000 \times 40 = 30$ milions de jornals i 100.000 homes ($= 30$ milions $: 300$).

El cotó només té una condició que ha determinat el seu èxit, i és que la fibra no necessita maceració per ésser preparada. Però és degut al poc coneixement que fins ara tenim de les plantes tèxtils, el no veure res més que aquest aspecte de la qüestió.

Des del *punt de vista industrial*, si el cotó en la filatura no presenta les dificultats del lli—que deriven del trobar-nos encara avui als mètodes que usaven els egipcis uns quants segles abans de Crist, té, en canvi, l'inconvenient d'exigir un material més

delicat, més complicat, més car i una quantitat de mà d'obra molt superior.

Demés el fil de cotó i els teixits resultants són molt inferiors als de lli, de cànem i de ramié.

Si hom fa el resum de les exigències, es troba amb que el cotó requereix per la producció actual 30 milions d'hectàrees amb 100 jornals com a mínim per la collita, sense comptar la lluita contra les malalties, que exigeix altre tant i 10 milions d'homes utilitzats per un any i 12 milions al moment de la collita.

El ramié, en canvi, no exigiria més que 750.000 hectàrees i 100.000 homes, és a dir, re 40 a 60 vegades menys terres i 120 vegades menys mà d'obra.

D'aquests fets es pot treure la següent conclusió: La desaparició del cotó en lloc d'ésser un cataclisme, serà un benefici mundial, perquè posarà en llibertat una vintena de milions d'homes que podran ésser utilitzats en altres conreus de plantes alimentoses, ço que farà disminuir el cost de la vida.

La seva substitució és molt fàcil. Bastaran uns quants anys de proves per aconseguir-ho utilitzant tres plantes conegudes: ramié, *hibiscus* i *sansevieria*, sense comptar les altres.

El ramié és polienal; dura 20 anys i dona sense cures de cultiu. Pot produir per hectàrea i per any no els 150 ó 300 quilos del cotó, sino fins a 1.500 quilos i més de fibres per tall i donar d'un a sis dalls, segons el país i les terres, és a dir, pot donar de 1'5 a 9 tones i més, que desengomades produeixen de 1 a 6 tones de producte per la filatura.

L'*hibiscus* és anual o semestral i es dona molt bé a l'Àfrica; la seva fibra és anàloga a la del yute i amb rendiments superiors.

La *sansevieria* polienal ofereix 30 varietats que sense conreu poden donar per hectàrea de 25 a 60 tones de fibra, i més i tot.

I hi han encara altres plantes. El kapok mateix que per certs usos pot substituir el cotó.

La solució, doncs, no és difícil. Sortosament, ha estat compresa i moltes societats importantíssimes s'han constituït per a cultivar el ramié i la sansevieria; dos a la costa d'Ivoire, tres a la Guineia, una a la Martinica i un a Omium franco-anglo-americà.

F. MICHOTTE

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

Les patates primerenques

Per què es venen a meitat de preu

Ha començat de vendre's a Barcelona la patata primerenca del nostre litoral a 25 cèntims el quilo. El públic no sols està content de comprar-ne, sinó que fins troba estrany que una patata de qualitats tan excel·lents es vengui a un preu tan baix. Es un veritable obsequi que els venedors fan al públic. Com s'explica això? El públic veu que al costat de les noves patates de 25 cèntims n'hi ha d'altres a 50, 55 ó 60 cèntims. I pensaria que aquestes altres classes deuen ésser millors, si no fos que ja fa temps que n'ha menjat i si no pensés que, siguin blanques, grogues o roges, tot són patates.

L'explicació no és aquesta. Fins ara les patates primerenques eren relativament escasses i es consumien totes dins el país. I com que les patates de l'any anterior, totes elles en males condicions, ja es venien a 35 cèntims el quilo, el públic va trobar natural que les noves, aprofitables del tot i de més con paladar, havien d'ésser més cares. Primer les va pagar a 60 cèntims i després baixaren fins a 50 cèntims. Aquestes patates eren procedents de Motril, d'Almeria i altres indrets.

Però ha arribat el moment de collir les patates primerenques que es conreen al litoral de Catalunya i de València. Aquestes patates es sembren exclusivament per a l'exportació, a base de llavor anglesa, i es porten en llur majoria a Anglaterra. Si la collita va bé, la producció es molt abundant, de manera que no podrien ésser consumides a Espanya durant el poc temps que es conserven. Però com que l'exportació no és lliure, els colliters han de demanar permís al Govern. Aquest any l'exportació ha estat autoritzada fins la meitat de la collita. L'altra meitat es destina al nostre consum.

L'exportació fa pocs dies que ha començat amb destí a Anglaterra, fent-se per trens cap a Boulogne o per mar. Les cotitzacions giren als voltants de 18 a 22 pessetes el quintà, o sia entre 45 i 55 pessetes els 100 quilos. A canvi de l'exportació, la Junta de Proveïments ha assenyalat el preu de 21 pessetes els 100 quilos per aquesta patata posada al mercat central de Barcelona. Per això aquestes patates es venen a 25 cèntims el quilo, quan si el règim de venda fos lliure anirien a 50 ó 55 cèntims, igual que les de Motril i Almeria.

Els colliters sols generalment no poden fer l'exportació i per

això es valen de les associacions. Però hi ha colliters que no estan associats i que han conreat patates amb l'esperança de vendre-les al preu corrent. Com que aquests colliters no pensen exportar el 50 per cent de la producció, hauran de vendre totes les patates a 21 cèntims el quilo? A aquest preu amb prou feines cobriran les despeses.

El mateix que passa al nostre litoral amb la patata primerenca succeeix a València. Heu's ací el que deia dies enrera el diari "Las Provincias":

"Ha hecho bien el Gobierno en decidir prontamente lo de la exportación; cualquier retraso habría perjudicado, pues poco se tardará ya en comenzar la recolección; pero ha hecho mal en resolver de un modo que ni es el propósito anunciado de limitar la exportación, ordenándola y encauzándola, ni es la libertad absoluta. Nosotros hemos defendido ésta, que es la más conveniente para los intereses de una cosecha obtenida, más como cultivo de jardinería por el prolijo cuidado y excesivo gasto, que como producción ordinaria de la agricultura.

No se da libertad, y se entrega la exportación a los labradores, pero con restricciones, lo cual puede traer como consecuencia que éstos, unos tras otros, vayan estimando como favor, las facilidades que el comercio dé para salvarles y poder exportar, y cómo pedir al comercio que se convierta en apóstol gratuito de los cosecheros, es confiar en algo superior al instinto gananciero del comercio, de todas estas andanzas puede resultar depreciada la patata.

Ya que no se ha conseguido la libertad beneficiosa para todos, sería medida útil la unión de todos los cosecheros en sus organismos respectivos, para que esas facilidades de exportación las consiguieran ellos como cosecheros, y después de conseguidas, ofrecer la patata. Creemos que se intenta algo en este sentido, y ojalá el resultado sea compensador.

Los que han logrado hacer avanzar la cosecha, están obteniendo hasta 60 pesetas los 100 quilos. Las plantaciones ofrecen inmejorable aspecto por ahora; son temibles los aires de estos días; la impresión es que si ahora lloviera algo, sería uno de los años en que mayor cantidad de patata se recogería.

El negocio en la actualidad lo está realizando Almería, que obtiene los siguientes precios: Bufé, a 35; Almería, a 50, y Royal Kidney, de 45 a 50. Y he aquí una cosa que no nos explicamos: la tasa no molesta a los almerienses; pero el Gobierno, y en su nombre la Dirección general de Abastos, está esperando la llegada de la cose-

cha valenciana, para inmediatamente exigir que los cincuenta céntimos de Almería se conviertan en veinte céntimos para los agricultores valencianos. O sea, que siendo todos españoles, no rija o sea alta, la tasa para Almería, y en cambio para Valencia, se fija en un límite que no llega a la mitad de lo que Almería obtiene.”

Aquesta és l'explicació del per què es vènen les patates primerenques a 25 cèntims el quilo. El consumidor hi guanya, però el productor no ho sap encara, malgrat haver-hi posat tot l'esforç i el capital. El primer any que les coses vagin malament, el productor deixarà de conrear aquestes patates i els consumidors hauran de menjar-se les del l'any anterior, totes podrides i moltes vingudes de l'estranger.

X.

El conreu del pebrot

La producció del pebrot a Catalunya és força important. Des de fa uns quants anys les conserveries que tracten el pebrot han augmentat força de número, i això ha fet que aquesta planta s'extengués en comarques on abans el seu conreu era limitat a produir per les necessitats del consum directe.

Segons l'estadística oficial de 1922, la superfície i el valor de la producció és la següent:

Barcelona	740.....	12.210.000
Tarragona	110.....	742.500
Lleyda	438.....	2.013.000
Girona	135.....	2.657.800
Total	1.423.....	17.622.200

El conreu d'aquesta planta no és gens difícil. El pebrot té una amplíssima zona on poder ésser cultivat. Prefereix, però, els països càlids, que és on s'obtenen els millors. Coincidint amb aquesta exigència és molt conreat al sud de la península i precisament a Múrcia. També, però, es cultiva a la Rioja, on s'obtenen pebrots famosos. Potser el conreu en aquesta regió és degut, més que a l'adaptació, a les condicions de clima, a la presència d'importantes fàbriques de conserves.

En els llocs freds cal plantar-lo en exposicions ben soleiades. Les terres més apropiades són les soltes, tirant més aviat a sorren-

ques, dotades, però, de bona quantitat de matèria orgànica. Per aquesta raó van bé les adobades amb fortes quantitats de fems. Tamaro, en la seva horticultura, recomana la següent fórmula d'adob per cada cent metres quadrats de superfície plantada:

Fems	200 quilos.
Guix	1.0 "
Sulfat potàssic	0.5 "
Superfosfat	1.0 "
Nitrat de sosa	1.0 "

De varietats n'hi han moltes, però es poden reunir en dos grans grups: els picants i els dolços. Els picants acostumen a ésser més petits, llargaruts i punxaguts; els dolços són més grans i amples. Alguns són quasi quadrats i tenen precisament aquest nom.

A Catalunya són molt anomenats els pebrots de Vilanova, primerencs. La sembra s'ha de fer en planter. Es fa de gener a març segons els climes i la varietat. Els primerencs es sembren més aviat.

El planter es fa en lloc càlid exposat a migjorn i defensat del vents del nord. La sembra es fa a eixam esmerçant uns 15 grams de grana per metre quadrat recubrint-la de seguida amb bona terra vegetal. Després es rega i les regades es repeteixen sovint.

Les cures en planter són les de sempre: mantenir la humitat necessària, extirpar les males herbes i fer l'aclarida de les plantetes allí on estiguin massa espesses. Les plantes arrencades es planten en els llocs on hi hagin clars o en un altre planter i es poden aprofitar.

Quan les plantetes tenen uns 15 centímetres, és a dir, quan tenen de quatre a cinc fulles, cosa que té lloc cap allí al maig, segons el país i l'època en què s'ha fet la sembra, es fa el transplantament al camp.

La terra d'aquest ha d'ésser convenientment preparada. A Múrcia acostumen a fer tres passades d'arada i al mateix temps enterren els fems que solen donar en la proporció d'uns 30 mil quilos per hectàrea.

Abans de plantar es rega i la plantació es fa posant les plantes a la distància de 30 centímetres en la renglera i les rengleres es fan a 50 centímetres l'una de l'altra. A alguns llocs prefereixen plantar a 40 centímetres en totes les direccions.

Després de la plantació es dona una regada abundant i es repeteix sempre que sigui necessari, cosa que en els llocs càlids sol ésser molt sovint.

Després de la segona regada es cava i el calcen les plantes; al cap de quinze o vint dies es donen els adobs químics, en la proporció que hem indicat, es torna a cavar i es rega de nou.

Les cures successives consisteixen en regar, en posar tutors a les

plantes que han carregat molt (no cal aclarir els pebrots, car la planta pot madurar-los tots) i en fer algunes entrecavades per destruir les males herbes.

Els pebrots es poden collir verds o madurs, és a dir de color verd o més o menys vermellós, segons la varietat. La collita sol començar-se al juliol i s'extèn fins al setembre i fins a l'octubre.

Per obtenir pebrots verds és preferible fer molt aviat la sembra. La collita dels madurs es va fent a mesura que van madurant. Es posen aleshores en capes primes al sol per secar-los completament. Els pebrots molts donen el pebre vermell, picant o no, segons la classe.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

Els ametllers d'Urgell

Amb data del 24 del mes passat el nostre amic i col·laborador Ramón Sala de Balaguer, ens escriu que els freds del 23 i del 24 de març, van fer molt mal als ametllers, tant que hom diu que la collita és perduda. La previsió, que el nostre amic no ha pogut comprovar, no sabem si és segura perquè no tenim notícies més recients. Però pensem que les probabilitats d'encert son més nombroses i no pas perquè ens inspire un esperit fatalista, sinò perquè creien que l'Urgell no és país d'ametllers.

Ha hem dit moltes vegades i ho repetim i ho repetirem.

A l'Urgell cal plantar altres arbres.

Del mercat de cuiros

Un lector ens envia la següent nota sobre el mercat de cuiros que publiquem pensant que pot tenir un interès per bé que una mica indirecte pels productors de bestiar.

No es beslluma pas per ara el deturament de l'alça dels cuiros als mercats d'origen. Hi han algunes alternatives de calmes i agitats, però retrocessos no, ço que vol dir que les necessitats a satisfer són moltes i que la primera matèria lluny de sobrar és més aviat escassa.

Totes les arribades a aquest port, tant les de les Repúbliques del Plata com les de Colombia són totalment o quasi absorbides pel nostre consum, malgrat l'augment de preu que sofreixen en progressió constant. I és que els compradors comprenen que com més tardaran a adquirir el couro que necessiten, més risc corren de pagar-lo més car.

En el ram de curtut, sobretot en la sola, van intensificant-se les transaccions, augmentant el volum de les operacions i millorant la remuneració obtinguda. La animació però no assoleix encara l'amplitud que es nota en el ram del couro en brut.—V. *Castelltort Solé*.

La cooperació en la venda de bestiar

Al Congrés de la Federació d'Agricultors del centre de França que s'ha celebrat no fa gaire a Tours, hom ha parlat de la venda en comú de bestiar i de carn que ha estat organitzada fa poc als departaments de la Sarthe i Indre-et-Loire.

Els resultats obtinguts fins ara han sigut de plena satisfacció pels cooperadors i la combinació serà extesa a l'objecte de aconseguir la venda de tot el bestiar dels associats.

Els beneficis—això cal que els pagesos remarquin bé—son deguts principalment a la diferència que passa entre el preu que paguen els tractants en bestiar a les fires, mercats o a les masies, i el que la carn te als escorxadors de les grans ciutats on els tractants porten els animals.

La producció d'alcohols, cervesa, licors i aiguardents

Segons les recients estadístiques, la producció espanyola d'alcohols, aiguardents i licors pujà a 88.500.000 litres anuals.

D'aquest se n'exporten 2.500.000 de litres. Queden, doncs, pel consum interior 86.000.000. Però el consum és de 102.000.000 milions de litres, ço que dona uns 4,5 litres per habitant i per any. Per tant s'ha d'importar la diferència que puja a uns 16 milions de litres.

La producció de cervesa puja a 40 milions de litres; se n'exporten 800.000 i se n'importen 5 milions.

El consum de tabac a la península

Segons una estadística, recollida per algun periòdic, la quantitat de tabac que es ven anualment a Espanya s'eleva a quilos 394.652.712, que produeixen al Tresor, per terme mig, un benefici líquid de 227.133.252 pessetes.

El consum per habitant és de 20'23 pessetes. Només a Madrid es fuma per valor de 36.968.000 pessetes anuals, corresponent 46'21 pessete per any a cada habitant. Els de Madrid consumeixen diàriament en tabac 101.283 pessetes.

Aquestes dades tenen com a base una població a Madrid de 800.000 ànimes, segons la última estadística.

Barcelona fuma quelcom menys: un 45'11 per any i habitant, que correspon a la xifra anual de 36.066.000 de pessetes.

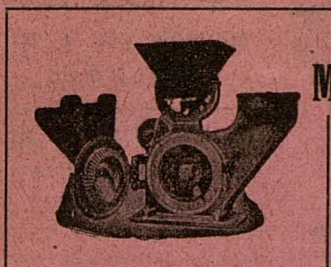
Nosaltres, fumadors de tota la vida, voldríem, però, que el consum de tabac disminuís a la nostra terra, en benefici de la salut i de la butxaca. Però la notícia té un interès agrícola, car demostra que el conreu del tabac pot ésser estès a la península.

I el tabac, cal remarcar-ho, pot conrear-se també en terres seques.

Les roses per essència a Bulgària

Un conreu curiós i interessant és el de les roses per essències a Bulgària.

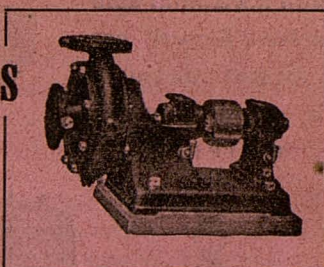
Fou introduït a aquell país pels turcs, a l'època de llur dominació. La superfície plantada de rosers ascil·la bastant. En 1920 era



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

GERR.
KÖRTING



Molins IDEAL

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

**Sempre
existen-
cies!**

BOMBES

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

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:

VILADOMAT, 158 i 160

MADRID:

NÚÑEZ DE BALBOA, 6

CASA METZGER, S. A.

Casa central:

Passeig de Gràcia, 76

Telèfon: A 1944

Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID - SEVILLA - VALÈNCIA - BILBAO

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

APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de

CIRURGIA I VETERINARIA

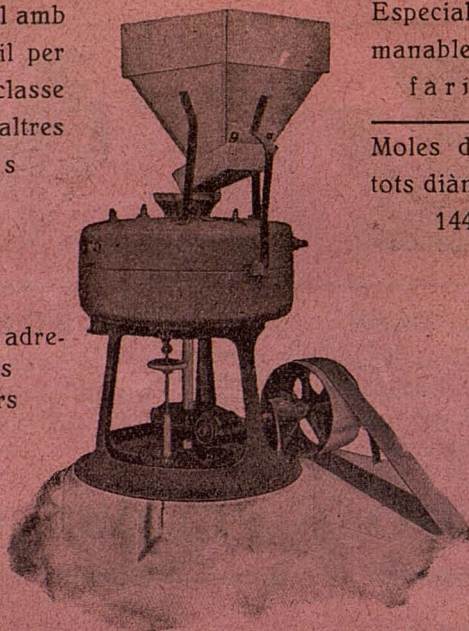
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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

Teléf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679



RAJOLES, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

BARCELONA

OFICINES:

Nou Sant Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

de 6.357 hectàrees, mentre en 1917 havia arribat a 8.964. Durant la guerra mancà la mà d'obra i les plantacions, que envelleixen al cap d'uns 10 anys, no foren renovades.

Una hectàrea de roses produeix de 30 a 35 quintans mètrics de flors; els millors, però, arriben a 50.

La campanya dura de maig a juny. Les flors es cullen al matí, de 4 a 8, quan són encara humides, s'ensaquen i es porten a les fàbriques on es destil·len per separar-ne l'essència que s'exporta a tots els països i principalment als Estats Units.

Heus- aquí una mena d'agricultura que quasibé no coneixem a Catalunya.

Com s'ha de cuidar el Malligand

La venda del vi és feta quan el vi es pot vendre, no ara, per desgràcia, a tant el grau, i per determinar el grau d'un vi s'usen aparells anomenats ebuliòmetres o ebulloscopis, com el Malligand i el Salleron.

Molts propietaris i els cellers cooperatius en llur totalitat empren aquests aparells, amb els quals obtenen resultats suficientment precisos des del punt de vista industrial. No obstant, les dades proporcionades pel "graduador" poden ésser falsejades si l'aparell no és curat en la forma deguda.

Cada cop que es fa un anàlisi l'aparell s'ha d'esbandir bé amb aigua per treure tota brutícia. Malgrat aquesta precaució, però, passa, sobretot amb els vins novells, que el tub inferior circular del Malligand s'embruta i impideix la bona circulació del líquid. Per això, de tant en tant és prudent de afegir un xic d'aigua addicionada d'alguns cristalls de sosa.

Cal també comprovar l'estat de la columna de mercuri del termòmetre per veure si s'ha separat en troços. Si això ha passat es liga el termòmetre amb un cordill, ben fortament, i es fa girar amb energia per a que la columna de mercuri s'uneixi de bell nou.

El pantà del Francolí

Sembla que els treballs preliminars per a la construcció del pantà del Francolí, que transformarà l'agricultura del camp de Tarragona, procedeixen ràpidament.

Les despeses pressupostades són les següents:

Obres del pantà	9.163.703'53 pts.
Canals de distribució	7.427.016'— "
Desviació del ferrocarril	6.252.331'67 "
" de la carretera....	574.133'60 "
Despeses, direcció, etc. (5 %)	1.170.862'24 "
Total	24.588.107'04 "

Déu vulgui que les coses, ara que sembla que van per bon camí, no s'aturin.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Repasseu cròniques o notes de mercats; pregunteu als comerciants i corredors; acudiu a centres informatius; oïu als vinyaters interessats en les distintes comarques, i arreu vindrà a trobar-vos una idèntica manifestació: no hi ha mercat pel vi; no s'exporta vi; no es compra vi; queden volums graus de vi i, malgrat graduació bona i preus caigudíssims, ningú logra portar animació a les contractacions víniques.

I com semblant estat és desesperador, sovintegen les reclamacions, peticions i anades i vingudes prop de la gent de govern, sense que, per ara, poguem recollir-ne ni un bri d'esperança. Escolten, posen cara seriosa com de gent molt preocupada, però no sabem veure resolucions que vinguin a remeiar en res la tristíssima situació del país.

I ja avancem vers la collita del 1925, amb vi estivat de dues anyades en moltíssims indrets, car no ha sigut possible ni mal vendre, i no sabem veure on posarem el nou suc sense eines ni mitjans—caríssims—de procurar-nos-les. Vivament els temps són terribles i ja el problema s'és agutzat de forma esfereidora.

Ja la crisi industrial va accentuant-se, car, com era natural, no és altre que ressó de la pobresa del camp i de la gent pagesa, que no poguent vendre la seva producció, es retreu de comprar. Les coses iran empitjorant, concatenant-se, i potser (?) d'això en resulti el clam unànim que desvetllant-nos d'aqueixa pau sepulcral, en lliuri d'una mort segura i desesperadora; potser (?) ara comencin les indústries a captenir-se de llur riquesa si les demés riqueses productores han de trobar-se veritables riqueses; potser (?) eixiran les forces directives de l'expectació per a abocar-se a les resolucions defectuoses, però també amb la bona voluntat d'afrontar les crítiques, car no és d'aconsellar aquella conducta del metge sense clínica que maldeia de tots el procediments i de totes les terapèutiques que els altres ensajaven, però sense ell arriscar-se a medicacions ni fer altre que recomanar procediments higiènics. Edifiquem, malgrat se'ns enfondri algun bastiment; però davant de les grans necessitats de la gent, contindre's en armar cabanes, no fa—cert—prova d'arquitectes.

EL VITICULTOR MODERN

Sulfata amb

Sucs a base de sosa

Demanin-se fulletons explicatius i fórmule

Solvay i Companyia - Apartat 403 - Barcelona

De totes les regions on la vinya és conreuada, la veu d'angoixa és d'una trista unanimitat, al punt d'ésser paorós l'avenir de collita, per bé que s'apropin els dies serens, llargs i riallers. Tot menys l'automatisme en la resolució dels conflictes! Tot menys aquesta pau de cosa morta, acabada i fins... obligada!

PERE J. LLORT

Olis

Va continuant la campanya dels productors, especialment els andalusos, per tal d'aconseguir dels poders públics un règim de protecció per l'oli d'oliva.

Es demana ara, que paralelament a ço que es fa, o que deuria fer-se amb l'alcohol industrial, es faci amb els olis de llevors; ço és que aquests productes siguin desnaturalitzats, per tal d'evitar les barreges amb els olis d'oliva, i que hom estableixi guies de circulació dels mateixos.

Ja veurem si ho aconseguiran; en Primo de Rivera sembla que s'els escolta.

Els magatzemistes estan acabant les existències i dintre poc temps tindran *necessitat* de comprar, això no implica però que actualment faci una gran resistència tot esperant que els tenedors es trobin també en *precissió* de vendre i poder-se aprofitar aleshores de la bona ocasió.

Els olis de palma i de coco estan amb el mercat força més animat que els d'oliva arribant a vendre's el Cochín a 215 pessetes els 100 quilos. L'oli de cacahuet ha sofert una baixa, encara que molt considerable per trobar-se bastant morta la demanda. Els preus de venda a la plaça de Barcelona han estat els següents.

Oli d'oliva corrent, bó, a 226,10 pessetes els 100 quilos; superior, a 234,80; fi, a 273,95; extra fi, a 286,95.

Olis de pinyols: verd primera, de 134,78 a 139,13 pessetes els 100 quilos; groc primera, de 160,87 a 165,21; groc segona, de 143,47 a 147,82; groc fosc, de 113,04 a 117,39.

Oli de cacahuet comestible, a 210 pessetes els 100 quilos; industrial, a 195.

Oli de coco, blanc, a 175; Palma, a 205; Cochín a 215, pessetes els 100 quilos.

LISINI ANDREU

Cereals

Si hom digués que a Llotja hi manca la concurrència i l'animació de costum entre els venedors i els compradors, certament que no diria veritat. Però una cosa és que el públic acostumat acudeixi al centre de contractació i una cosa diferent és que l'animació es tradueixi en les transaccions efectuades.

La tònica general per ambdues parts contractants segueix essent la mateixa; amb prou feines i ha qui efectui vendes ni que realitzi compres. La situació segueix essent la mateixa, per tal com tothom espera dies millors, i encara hom ateny veure com acabarà l'anunciat concurs d'importació de blats estrangers.

Es clar que el mercat espera, i amb la boca badada, aquelles estadístiques tan anunciades que la Junta Central de Proveïments va dir que ex-

treuria de les declaracions jurades, i que també seria natural que es fessin públiques abans del concurs esmentat.

Hi ha, però, de totes passades, la convicció de que serà un fet això de la importació de blat estranger. A més hom preveu que la propera collita serà deficient.

Els ordís de Marroc disponibles estan esgotats. Cal, doncs, esperar amb paciència l'arribada d'algunes partides argelines que hom ha trobat un xic més barates que les corresponents del Marroc.

El moresc té un mercat animadíssim: el disponible l'entreguen a 43.50 pessetes els 100 quilos, però hom espera que aquest preu sofrirà aviat modificacions amb motiu de l'arribada propera d'alguns carregaments que estan en mar.

Les civades continuen sense ofertes, encara que amb tendència abastament ferma.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Blats: Candeal Castella, de 51 a 52'50ú extremenys, de 50 a 50'50; Lleyda, Xeixa, manxega i Aragó, a la mateixa cotització anterior i comptadíssimes operacions.

Farines: Extra blanca superior, de 65 a 68; ídem corrent, a 66; número quatre, de 49 a 50; Terceres, a 37; Quartes, a 30; tot pessetes els 100 quilos.

Despulles: Segó, a 6'75; Segonet, a 7'50; pessetes els 100 litres.

Moresc Plata, a 44 pessetes els 100 quilos.

Lluís MARSAL

Fruits secs

El menat d'avellanes segueix fluix, car continuen les ofertes de l'avellana primera entre 485 y 490 pessetes als 100 quilos i si la cosa segueix sense oferiments de l'extranger, encara es fàcil que baixi més.

Les ametlles es sostenen als mateixos preus, amb tendència a la baixa, de forma que no seria estrany de veure-les 5 ó 10 pessetes més barat.

La classe Mallorca també ha baixat encare que sembla que els seus preus actuals seran sostinguts.

Els pinyons castellans han pujat a bastament, car a procedència demanen de 430 a 440 pessetes els 100 quilos; ara, que com a Barcelona ja n'hi havia força de comprats, es venen de 410 a 420. De catalans hi ha algunes ofertes pel vol de 400 pessetes.

Actualment es cotitzen els següents preus, sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en grà: Llangueta, propietari, a 580 pessetes, Esperança primera a 580, ídem segona a 560, Comú a 530, Marcona a 620, Planeta a 610, Mallorca escollida a 540, ídem propietari a 500; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en grà: primera a 490, ídem segona a 470, els 100 quilos.

Avellana en closca: negrete extra a 130, els 58 quilos; garbellada a 122, propietari a 117.

Pinyons pelats catalans, a 395; castellans, a 410, els 100 quilos.

Garrofes: Xipré a 50, Negra Vinaroç a 48, ídem Castelló a 48; ídem Matafera a 47, Roja i Negra a 47, Negra Eivissa a 41, Mallorca a 40; Italiana a 78; tota en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

E. HOMS

NOTICIARI

Una comissió de fabricants d'Alcohols de Constantina (Sevilla), ha visitat el general Primo de Rivera, demanant-li que es dicti un projecte de llei, les bases del qual li remeteren i que són les següents:

Creació de l'impost únic per als alcohols, pagant-lo a la sortida de les fàbriques, en substitució de les actuals patents perquè els compradors d'alcohols que hagin pagat l'impost puguin emprar-lo amb llibertat absoluta.

Supressió de la penalitat de defraudació quan els industrials provin que no hi hagué tal propòsit i assenyalar responsabilitat als denunciants quan no es comprovi la denúncia.

Contra la mosca de l'oliva.—Els agricultors de Mas de Barberans, en vista dels bons resultats obtinguts a Montroig, Cènia, Campredò, etc., es proposen aplicar aquest any el mètode Berlese.

D'en mica en mica tothom hi caurà.

A la fàbrica de la Unió Sulhur de Tarragona hi ha hagut una explosió. Encara que, sortosament, no hi hagut cap desgracia personal, els desperfectes han estat importants. El sostre s'ha enfonsat. Sembla, però, que la capacitat de treball de la refineria no ha disminuït.

CONSULTORI

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

A. A., Vilafranca.—Per a sulfatar els tutors empli una solució de sulfat de coure al 10 per cent, i fiqui els tutors deixant-los-hi per vuit o deu dies.

B. T., Reus. — No ho ha de creure. Que el nombre d'ous que posa a covar sigui parell o imparell, no té cap influència. L'essencial és que els ous siguin bons i que no en posi un nombre excessiu perquè la lloca pugui cobrir-los tots.

J. S., Figueres.—Li hem enviat els números que demana, fa uns quants dies.

G. C., Canet. — Es probable que el mal sigui degut a un xic de casse, però pensem que el vinagre es tornarà clar seguidament. Si és així, faci una tresbalçada. Demés tapi el recipient amb un tap de cotó no massa apretat.

P. R., Ciutat.—No hi ha gran diferència entre el sulfat amònic i la cianamida, que tenen una composició molt pròxima. Els dos poden emprar-se la tardor pels cereals a la dosi de uns 200 quilos per hectàrea.

El que no sabem és que aquí es trobi cianamida.

R. F. Linyola.—Vàrem contestar a la seva consulta fa uns quants dies, particularment, però per error adreçàrem la lletra a la vella adreça. Ha rebut la carta? Si no l'hagués rebuda, li agrairíem que ens ho digués.

R. S.

CALENDARI

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

MAIG I JUNY

FARRATGES

Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Remolatxa grossa (un poc tard).

També es sembra espès per a farratge verd:

Sorgo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula. I herbes de prat en regadiu.

Blat de moro o moresc. — Guixes.

Per a major detalls dirigir-se a

XANCÓ I CALVIS

BAILÉN, 2, ETL. - BARCELONA

LLAVORS PER FARRATGES DE PURESÀ I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa

Els seus garrins cecats en quatre mesos!

Per a la cria ràpida dels garrins desmamats, la ració diària ha d'ésser concentrada (1:4). Ni els grans ni les farines vegetals basten per a aquestes curtes racions. Amb l'addició en el menjar diari d'UN ALIMENT ANIMAL COMPLET, com la

Farina de Peix fresc ATLANTIC

sos garrins avancen molt, fortifiquen sa ossada, engreixen en poquíssim temps i arriben a son desenrotllament total, aptes per a la matança,

120 dies després de desmamats

Representant per a Espanya i ses possessions:

ENRIC TEIXIER GRANOLLERS (BARCELONA)

Riquesa garantitzada per anàlisi recent i rigorosament autèntic. Res de les taules d'alimentació en desús.

80 a 85 % Proteïnes i
Fosfats; 7 % Calç



SOFRE

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

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

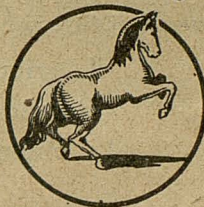
Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

Par a preus i detalls dirigir-se a la
Secció Comercial de Tarragona
Rambla Sant Carlos, 20
Telèfon 672

LINIMENTO ALONSO OJEA

PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

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

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

DEPOSITARIOS: **J. URIACH Y C^a** (S. EN C.)
BRUCH, 49.- BARCELONA

VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

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

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

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

J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.
BARCELONA

■ ■ ■

BOMBES

TUBERIES - MOTORS

En dirigi-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

Compañía Anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids Sulfúric, muriàtic,
nític i fluoridric. - Amoniac pu-
ríssim i comercial. Alums, Bisul-
fats de sosa Sulfat d'Alúmina, de
sosa, de zenc. Mini de plom, Litar-
giri, Sulfur de ferro, etc.

MONCADA, 23
Barcelona

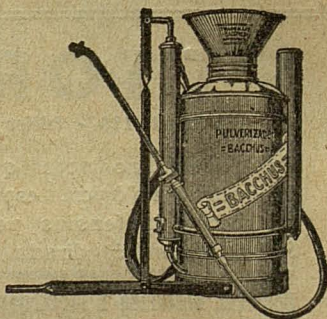
SULFATADORA BACCHUS a 70^{ptas.}_{u^{na}}

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

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA

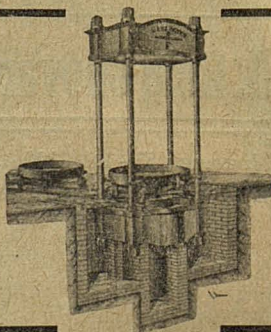
Descompte a Cambres i Sindicaís Agrícoles



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 bom-
bes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades -
Molins de vent - Cilindres de paper per a calandries -
Tuberries - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



ALTHEIN

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

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

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

Composició promitjana i comparada

	Althein %	Ordi %	Civada %	Blat de moro %	Gar- rofa %
Aigua.	3'56	14'—	12'40	12'70	13'—
Greixos	0'59	2'30	5'20	4'70	0'50
Cel·lulosa	9'85	4'90	11'20	2'30	9'10
Matèries amilàcees	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries protèiques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
(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
Moltos 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

POLVORITZADORS A TRACCIÓ ANIMAL

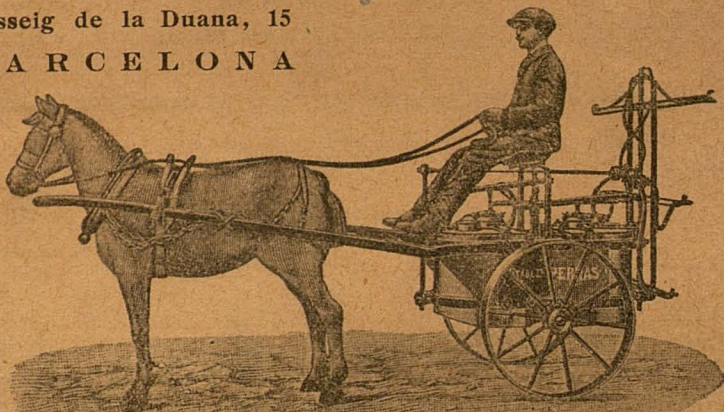
GRANS EXISTENCIES D'APARELLS A MOTXILLA I D'AIRE GOMPRIMIT

: : : : DEMANEU PREUS I CATALEGS A LA CASA : : : :

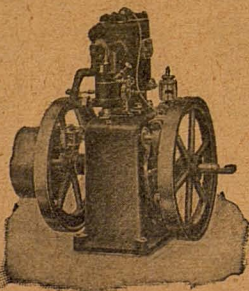
PERE PÀRÉS

Passeig de la Duana, 15

BARCELONA



PÓLVORITZADOR A TRACCIÓ ANIMAL



MOTORS

per a benzina, alcohol, petroli, etc.

SERVICE

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL "CLIMAX"

PER A OLIS PESATS

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

Josep Comas i C.^a

Bailén, 19 - BARCELONA

