

Reseller 220-1

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

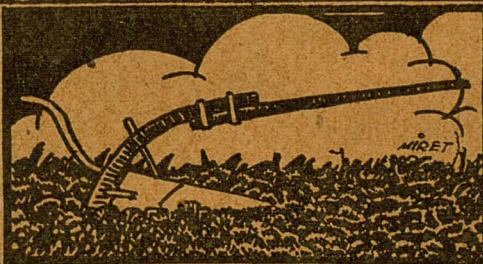
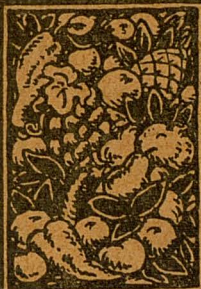
Col·laboradors:

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

Any IX

5 de Juliol de 1925

Núm. 13



## AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A  
**MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.**  
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

# AGRICULTORS

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

Substitueix amb avantatge el SULFAT DE COURE

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

**E**L 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 0/0 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 0/0.

<i>Sulfat de Coure</i>		<i>NOSPERAL</i>	
1. <sup>er</sup> tractament (1,0 0/0)	18	(1,0 0/0)	18
2. <sup>on</sup> » (1,5 »)	27	(1,0 »)	18
3. <sup>er</sup> » (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 víti-vinícola :: Productes enològics  
Articles per a boters :: Aparells per a laboratori

**Passeig de Gràcia, 88 - BARCELONA**

Teléfono 1338 G. - Direcció telegràfica: KEGEVILA

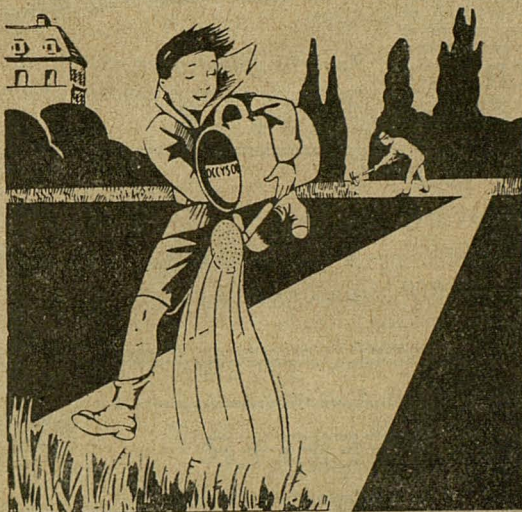
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# OCCYSOL

Es el producte únic, patentat, d'efecte meravellós per a impedir el creixement de la herba dolenta i la destrucció radical de la existent en Avingudes, Passeigs, Camins, Pistes de Tennis, Camps de Futbol, Hipòdroms, Vies de Ferrocarril, Tramvies, etc., tals com Asperilla (planta perenne), Agram, Ortigues, Sarses, etc., etc.

**Garantitzem** aconseguir mitjançant l'aplicació de l'**OCCYSOL**, netejar de vegetació inútil qualsevol terreny

**Un noi**, jugant, fa, en deu minuts, el treball que un home faria en un dia, degut al producte



No és verinós

No és càustic  
per a les mans,  
ni corrosiu per  
als utensilis ni  
vestits

Tenim nombrosos  
Certificats  
d'empleu

Efecte durader

Sòl immunitzat

Treball net

Representa un  
estalvi efectiu  
de diners i de  
temps, obtenint  
un treball ben  
fet

# OCCYSOL

**Destructor radical de la vegetació inútil**

FABRICAT PER: **Compañia Anónima de Productos Químicos-Barcelona**

Agent general de venda per a Espanya i ses possessions:

**MANUEL CAZE**

Rambla de Catalunya, núm. 66 :: BARCELONA

Venda al detall: **Srs. Fill de J. Vidal i Ribas, S. en C.**

Carrer de Moncada, 21 :: BARCELONA

## PREUS

Paquets cartró 1 quilo, net: Ptes. 5'00 Barrils llauna 5 quilos net: Ptes. 23'75

» 2 » » » 9'75 » » » 10 » » » 45'00

Partides majors en barrils de 50 a 100 quilos - S'envien fullets a qui ho sol·liciti

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

## TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

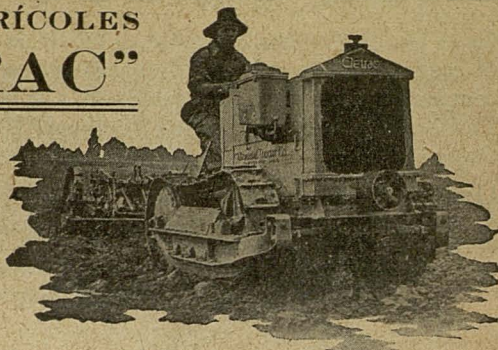
### Tipus Tanc

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

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

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

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



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

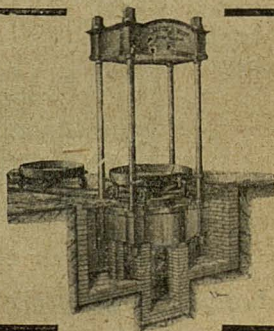
Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

**AUTOMÒVIL SALÓN**  
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

## TALLERS PFEIFFER

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

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



## J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.  
BARCELONA



# BOMBES

TUBERIES - MOTORS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# Els miliars de petits ous de l'ovari d'una gallina!

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

## Farina de Peix Fresc

**"ATLANTIC"**

que és l'aliment millor equilibrat i el més ric en Proteïnes, 62 0/0; Fosfats i Lecitines, 18 0/0; Calç, 7 0/0, acumula a l'ovari reserves de germens totalment madurs. Així és que la Gallina té una posta abundant i durable, sense desnodrir-se mai.

RACIÓ DIARIA: 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)

### USINES SCHLÖESING FRERES & C.<sup>o</sup> - MARSELLA

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

#### SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 0/0. 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. DORGEBRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA**

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**¡AGRICULTORES!**  
**"LA SULGINA TRUFFAUT"**  
**DESTRUYE LOS**  
**INSECTOS DE LA TIERRA**

**RAFAEL LLOPART**  
 REPRESENTANTE

PASEO DE GRACIA, 49  
 BARCELONA

TIERRA SULGINADA

TIERRA NO SULGINADA

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:**—La dona en l'agricultura, per *Josep Mallort*. — L'exportació de patates primerenques, per *Eduard Ragasol*. — El nostre moment ramader, per *Xavier Riera*. — La destrucció del gram, per *Baldri Juscafressa*. — L'exportació dels nostres vins. — L'aclarida del raïm, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informació comercial: Vins, per *P. J. Llorç*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsol*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Consultori, per *R. S.*

## La dona en l'agricultura

**L**A *qüestió en general.* — Tal vegada algú, en llegir el títol d'aquí dessorre, formarà la imatge d'una dona darrera l'arada o fent anar l'aixada. No és pas d'aquesta mena la participació que la dona ha de tenir en l'Agricultura.

El que sigui per als homes, que ho facin els homes. No són pas les raons d'ordre sentimental les que demanen que les dones deixin els treballs on predominen els moviments dels grans múscles. Són les raons de l'economia de l'energia humana, són les lleis de la repartició de treballs segons les aptituds dels qui els han de fer, qui comanda en aquestes coses. Tot el que els homes puguin fer en millors condicions psico-fisiològiques que les dones, ells són els qui se'n han d'encarregar.

Sentat aquest principi, és probable que el lector pensi en certes feines pesades que fan les dones en moltes contrades de la nostra terra, i tal vegada se li presenti la imatge d'un estol de dones recollint-se en llurs cases, deixant llurs lligams amb l'Agricultura, passant a una vida de passivitat i de valorització econòmica d'últim terme.

Res d'això. La dona podrà deixar les feines pesades, que són més propies per a homes; pero la seva participació en les funcions de l'economia rural ha d'ésser importantíssima. La casa de pagès amb les seves possibilitats per a desenrotllar un gran nom-

bre d'industrietes domèstiques, és un regne extens on la dona pot fer valer excel·lentment les seves qualitats peculiars. Per altra banda, l'administració i les atencions de la casa també li donaran ocasió per a intervenir d'una manera molt influent en la marxa de l'explotació rural.

*El problema greu per a Catalunya.* — Quí no ha vist les filles de les nostres pagesies fetes unes senyoretetes, acompanyant a llurs mares en dies de mercat? No hi ha res de censurable en què vesteixen bé, si darrera d'aquest *vestir bé* no s'hi amagués tot un món de preocupacions i d'ideals que porten un perill seriós per al nostre país. Corre per l'esperit de les joves de nostres pobles i masies un aire de menyspreu per a les coses dels camps i de la pagesia. Sembla que ocupant-se de coses pagesívoles es rebaixen; llur aspiració dominant és rompre enterament llurs lligams amb la terra i esdevenir *senyores*, senyores de un senyoriu suat, moltes vegades. Quan més senyores no serien aquestes nostres pageses si sabessin fer de llur casa camperola un palau d'industrietes domèstiques derivades de la llet, de l'aviram, dels fruits de la terra! Si aprenguéssin degudament, científicament, aquestes tasques de casa, que són el complement necessari d'una bona explotació rural, més que senyora, la pagesa, seria reina.

En canvi, mireu cap on camina la dona qui, vivint en un ambient rural, al poble, a la masia, es descentra amb preocupacions que no són del cas i deixa les tasques que la naturalesa i l'economia del país li encomanen! Quin paper fa en una casa de pagès una dona que no té gust per a col·laborar de ple en la marxa de l'explotació des del seu radi d'acció? Els homes treballaran la terra tan bé com es vulga, portaran els conreus i cercaran les collites tan bé com llurs forces els permetin; si la dona no és a casa posseïda d'un esperit fort que coordini, que vigili les oportunitats per a lligar els caps que puguin quedar desfets, l'explotació no pot anar bé.

Les coses de casa, la directora de les quals n'és la dona, estan íntimament lligades amb les de fora. Sigui per les industrietes rurals, sigui per les pròpies tasques domèstiques, la dona no pot mancar ni en esperit ni en eficàcia tècnica.

*Una solució.* — Com s'estima millor una cosa? — Coneixent-la. — Com es pot arribar a fer que la dona sigui una bona mestressa de sa casa? — Ensenyant-la.

Fins ara, en les propagandes agrícoles, en els ensenyaments, en les publicacions, ens hem adreçats únicament als homes. Als ho-



mes se'ls diu com han de treballar la terra, com han de tractar les plantes i els animals. A les dones quasi bé no se'ls diu res sobre les funcions que els pertocuen dintre de les coses agrícoles. No és estrany que en sàpiguen poc i que les menysprein.

Voleu fer respectar i estimar la missió de la dona en la casa agrícola? Revestiu-la de seriositat i doneu-li el major caràcter científic-tècnic possible. Preparem degudament la dona, de jove, per a fer les tasques que més tard li seran confiades.

Que els pares procurin a llurs joves filles la possibilitat d'un ensenyament agrícola-domèstic acurat; que les publicacions agrícoles pensin en la dona i que s'ocupin de divulgar les tècniques modernes que s'han d'usar en les industrietes femenines de casa; que les entitats oficials creïn centres de formació rural de la dona, escoles i cursets d'economia domèstica rural. Inclús les escoles primàries, que per molt de temps seran els centres quasi exclusius on s'educaran les filles dels nostres agricultors, s'han de preocupar que quedi ben atesa la part de formació que fa referència a les coses d'economia domèstico-agrícola.

Els mateixos pares s'han de donar ben compte de la participació directa que poden pendre en aquesta missió de reintegració de la dona al lloc que li correspón en les tasques de la casa rural, fen estimar a llurs filles les coses de l'Agricultura, donant-les preocupacions i ideals enterament ficats dins de l'òrbita de les activitats de la pagesia.

No hi ha dubte que la jove que trobi possibilitats d'expansió espiritual i de nobles aspiracions en l'ambient agrícola, no sortirà a cercar falses aspiracions de *senyoretisme*. La noia que vegi com les coses de la casa rural esdevenen serioses i es renovellen amb elements sortits de la ciència i de la vida moderna, es farà industriosa i vigilant, esdevindrà l'organ qui anima la llar, que coordina accions disperses i aprofita energies i fruits que es perderien per a la casa i per al país.

JOSEP MALLART

---

*L'agricultura i la ramaderia han d'anar plegades. Tot bon pagès ha de criar bestiar. Així, ultra augmentar els seus ingressos amb els productes del bestiar, els augmenta també pel major producte que obté de les terres que conrea.*

## L'exportació de patates primerenques

### III

**E**N el nostre segon article demostràvem com el colliter de patates primerenques venent la tercera part de la seva producció en el mercat interior, al preu de 21 pessetes els 100 quilos, inevitablement sofreix el perjudici d'efectuar més vendes per sota del preu de cost de producció mínim.

Però havent de tenir en compte que el colliter ven a l'estranger les dues terceres parts de la seva producció, és indispensable demostrar que amb el producte d'aquestes vendes a l'estranger no es compensa al colliter de les pèrdues que se li ocasionen, obligant-lo a vendre la tercera parte en el mercat interior. Com també és indispensable demostrar que totes aquestes mesures d'ordre governatiu no afavoreixen el mercat interior.

Havem dit en altre ocasió que el cultiu de la patata primerenca al nostre litoral té per base la venda l'estranger a preus molt alts, i que els dos centres de consum més importants són París i Londres. Això és degut a què, fent-se la collita ordinàriament des de la primera desena del mes d'abril a últims de maig, permet la venda a París i a Londres, quan les patates procedents d'Algèria, que es venen de mig març a mig abril, ja s'han venut. I com que a les dites places, no hi arriben les patates de Jersey i Bretanya fins a últims de maig, això permet que coincideixi la venda de les nostres patates amb un temps en què ni a París ni a Londres tenen patates d'Algèria, ja consumides, ni de Jersey i de Bretanya, encara per collir. Per tant, el mercat a l'estranger és d'un absolut privilegi, que fa possible vendre a preus que pel mercat interior serien exagerats.

Si el preu de venda d'enguany a l'estranger fos un preu únic, fàcilment podríem calcular l'import total de la venda de les 32.000 tones que aproximadament s'han exportat, i comparar-lo amb el producte de la venda al mercat interior per a saber el benefici de la collita total.

Deixarem de banda els preus a les places estrangeres i ens en fixarem solament en els preus d'enguany sobre vagó. El preu màxim ha estat de 60 pessetes els 100 quilos, i el mínim de 20 pessetes; establirem quatre tipus de preus a fin d'obtenir un preu mig, i procurant que cada tipus sigui un preu que, com a mínim, durés cinc dies, resulta:

Preu començament temporada ... ..	60 pessetes
" de més de 8 dies. ... ..	30 "
" de més de 8 dies . ... ..	35 "
" mínim a final de temporada ... ..	20 "
	<hr/>
	145 "

Preu mitjà =  $145 : 4 = 36,25$  pessetes, cent quilos.

Havem demostrat que el preu de cost de 100 quilos de patates posades sobre vagó, és de 27'61 pessetes, per consegüent, havent-se efectuat les vendes, a un preu mig de 36'25 pessetes, el guany líquid per 100 quilos és de 8'64 pessetes.

Amb la venda a l'interior havem demostrat l'existència d'una pèrdua total de 1.033,600 pessetes.

Benefici vendes a l'estranger de 32.000 tones ...	2.764,800 pessetes
Pèrdua vendes a l'interior de 16.000 tones ... ..	1.033,600 "
	<hr/>
Benefici venda de 48.000 tones ... ..	1.731,200 "

Sense la limitació d'exportació, a base d'un benefici per 100 quilos de 8'64 pessetes, el guany total hauria estat el de 4.147,000 pessetes o sia que el fet d'haver obligat a vendre a l'interior la tercera part de la collita ha produït una pèrdua de 2.416,000 pessetes, que és exactament la suma de 1.033,600 pessetes, import de la pèrdua en la venda de 16.000 tones a 21 pessetes en el mercat interior, més 1.382,400 pessetes que hauria estat el benefici net de vendre's a l'estranger la mateixa quantitat a un preu mig de 36'25 pessetes els 100 quilos.

Ningú que conegui la importància que té pels nostres pagesos de la costa el cultiu de la patata primerenca, i és precisament per aquest cultiu que les terres del litoral tenen un valor extraordinari, arribant-se a pagar uns preus d'arrendament elevadíssims, pot caure en l'error de considerar que el benefici d'enguany hagi estat remunerador. Ben segur que el cultiu de la patata primerenca es perdria si els nostres pagesos sabessin per endavant que el seu benefici ha d'ésser tan migrat. Tenint només en compte les pèrdues per gelades (de cada cinc collites se'n perd una) i el guany problemàtic i just en els altres cultius, el benefici mínim hauria d'ésser d'un 25 %.

**MERCAT INTERIOR.**—L'argument de més pes que els partidaris de limitar l'exportació oposen als que clamen per la venda

sense cap mena de limitacions, és el de què el mercat interior no pot passar sense les patates de la costa. No ens havem de trencar el cap per a demostrar que el dit argument no té cap valor.

Quan s'arrenquen les nostres patates, des d'Almeria ja fa dies que n'envien a Barcelona; les primeres trameses les fan a últims de març, quan encara a la costa ningú arrenca una sola planta, i les darreres a últims d'abril, que és precisament quan des de València es fan les trameses de patata primerenca a Barcelona.

La plaça de Barcelona, no necessita, doncs, de les patates del litoral, perquè amb les collites d'Almeria i València n'està suficientment assortida. A més, durant aquest temps, es venen les patates velles de la nostra muntanya, i quan aquestes escassegen se'n tramenten des de França, generalment a molt bon preu. Enguany les patates velles franceses es venien a 26 pessetes els 100 quilos, mercat de Barcelona.

Hi ha una altra raó, i és la de què el mercat de Barcelona no compta amb les patates primerenques del litoral, perquè de fa quaranta anys, aquest cultiu està establert i mai s'havien venut per al consum interior. Ho demostra, a part de les estadístiques d'exportació, que la classe de patata primerenca de la Costa no satisfà les exigències del mercat de Barcelona; aquest està acostumat amb la patata d'Almeria i València, de classe rodona, de pell vermella i de carn groga, i en canvi, la del nostre litoral, Royal Kidney, es ajustada a les exigències dels compradors de París i Londres, llargaruda i aboladada, de pell groguenca i carn blanca.

Un fet havem de fer constar. Quan les patates primerenques del litoral es van taxar a 21 pessetes els 100 quilos, les patates primerenques d'Almeria es venien a 45 i 50 pessetes, fins que aquestes també foren taxades per la Junta de Proveïments, però no al mateix preu de 21 pessetes, sinó al de 35 pessetes els 100 quilos.

Quines raons tindria en compte la dita Junta per a imposar als colliters catalans del litoral un preu tan inferior comparat amb el de les patates d'Almeria?

**CONCLUSIO.**—Mentre no hi hagi qui coneixent l'assumpte més profundament que nosaltres i posseint raons i dades que tirin per terra totes les que havem aportat amb aquests articles, ens creurem amb el dret de creure que els nostres colliters de patates primerenques no tenen qui els ajudi, que no saben defensar llurs drets o que qui ha de resoldre governativament es fa el sord a llurs precisions. Sigui per una raó o altra, per aquest camí, anem evident-

# 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 garratons per a famílies, i a tot comerciant, en general, pulcre en ses operacions.

Preu: 15 pessetes quilo en pots origen, de llauna  
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'ensems cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llauna 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

Preu: 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 Compañia, Plaça Catalunya - Barcelona. — Joan Cunillera, Freneria, 1 - Barcelona. — Ramon Roqueta - Manresa (Barcelona). — Antoni Balcells, Picas, 4 - Tàrrrega (Lleyda). — Pere Abadia, Plaça Constitució - Tortosa (Tarragona). — Gabriel Hernández, Salvà, 10 - València. — Fills de J. Iglesias - Rioseco (Valladolid).

## Productes enològics

Tanins — Tartàrics — Cítrics — Metabisulfit de potassa — Antiferments — Clarificants àcids — Gelatines — Albúmines — Colorants inofensius — Decolorants — Antiàcids — Extracte sec — Aromes: Bordeus, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne — Extracte de moscatell i ranci — Aparells filtres perfectes nacionals i estrangers — Mànegues per a baixos de vins — Manebots per a aparells filtres — Filtrolina — Paper filtre — Herbes Torino per a la fabricació de vermut — Essències per a la fabricació de licors, etc., etc.

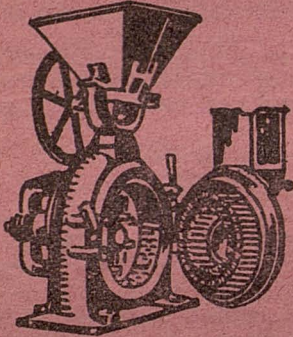
### JOSEP ESQUERRA LASPALAS

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

# Molí Triturador Belga

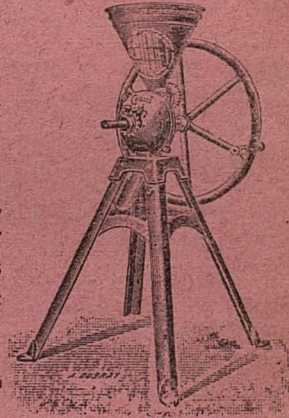
## “Royal Triumph”

L'únic que reuneix tots els avantatges i necessitats per a l'elaboració de pinsos.



Tenim muntada una secció d'assaigs, on poden veure's funcionar. Referències a satisfacció. Moltes facilitats de pagament.

ELS més perfectes del món, molen, tamissen i barregen amb una sola passada totes les matèries, ja siguin dures, mig-dures o flonges: cereals, palles, alfals, garrofes, terres, sucre, calç, guix, troncs, fulles, drogues, ossos, ordi, civada, draps, sofre, espigues de blat de moro, canyes, adobs, etc., especial per a barreges intimes :



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

### POLVORITZADOR “LE RATIONNEL”

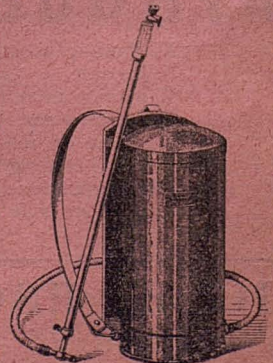
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de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

### LA XERINGA AVICOLA

PER A TRACTAMENTS DEL  
BESTIAR, AUS I JARDINS

### HENING Y C.<sup>a</sup> Representant

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ment dret a la pèrdua total d'un cultiu que representa milions i que és la base de la riquesa agrícola dels pobles de la Costa catalana compresa entre els rius Tordera i Besòs.

Creiem demostrat a bastament que són equivocades totes les mesures governatives que limitin la lliure exportació. I que el preu de 21 pessetes els 100 quilos és inferior al preu de cost mínim de producció. Per això entenem:

Primer. Que l'exportació de patates primerenques ha d'ésser lliure.

Segon. Que si des del Ministeri d'Hisenda equivocadament estableixen una limitació a l'exportació, que per les patates procedents del litoral no s'imposi cap taxa en el mercat interior.

Tercer. Que en cas d'incórrer en el doble error de limitar l'exportació i d'imposar taxa, es tinguin en compte el veritable preu de cost de producció per no obligar al colliter a fer unes vendes amb pèrdua evident.

EDUARD RAGASOL

NOTA: Ens creiem obligats a fer públic el nostre agraïment per totes aquelles persones que ens han proporcionat dades de valor inapreciable, especialment per En Desideri Nonell, President del Sindicat Agrícola de la Costa de Llevant, de Mataró.

12 juny, 1925.

## El nostre moment ramader

**L**A ramaderia a Catalunya ofereix una nota altament simpàtica: és la riquesa catalana més socialitzada. El fet d'estar un 90 % d'ella en possessió de gent menestral, la seva intensificació i prosperitat equivaldria al benestar d'un estament social ben nombrós que hi ha esmerçat honradament el seu treball i bona part del seu patrimoni. Aquest fet ens ha inspirat sempre una forta simpatia, i en aquest moment ens convida a aportar la nostra contribució.

Altrament, la nostra potencialitat ramadera és un dels factors econòmics de més vàlua que representa expansió comercial i contribueix a l'ensem al millorament del comerç exterior.

Fa tot just un parell d'anys que els antics Serveis Tècnics de Ramaderia publicaven en *Els concursos de bestiar*, unes dades es-

tadístiques valorant en 810 milions de pessetes el nostre efectiu ramader. Afegim-hi el valor corresponent a les indústries derivades i a l'augment de preus, i diem en números rodons que la ramaderia catalana representa un valor de 1.000 milions de pessetes.

La riquesa ramadera representaria un valor igual al de les riqueses agrícola i forestal. Estadísticament és ben fàcil convèncer's de què, exceptuant la indústria cotonera i la metal·lúrgica, quasi totes les demés indústries representen un capital força inferior.

Això que tot just la meitat del territori de Catalunya és destinat a la ramaderia. Lleyda compta amb un petit contingent al nord de la província. A Tarragona la ramaderia està representada per animals de treball i ben pocs de venda. A Barcelona, meitat ramaderia intensiva, meitat producció de treball. Girona té el 70 per 100 de la seva superfície dedicada a la producció agrícola-pecuària, i el seu capital ramader representa un 40 per 100 del total.

Hi ha més; la nostra ramaderia s'ha vist orfe durant molt de temps de direcció tècnica i apoi governamental, i continua mancant-li l'oportunitat d'orientació i l'acció de fortes organitzacions agrícola-pecuàries que movilitzen comercialment un capital tan respectable.

La nostra organització comercial ramadera tanmateix és ben interessant. Totes les comarques naturals de Catalunya ens ofereixen una organització ben pròpia resultant de llur història zootècnica i del moment ramader que viuen.

Moltes d'aquestes comarques han vist evolucionar en un parell de centúries la seva ramaderia en un sentit francament progressiu. El règim de trashumància que de l'edat de pedra ha arribat als nostres dies, ha estat durant molts segles la base de llurs explotacions i de fet l'evolució en qüestió s'inicià d'ençà un parell de cents anys. És aquell moment històric de la nostra expansió comercial a ultramar i de la influència de la revolució francesa proclamant la llibertat industrial i determinant la decadència dels nostres gremis medievals. És el mateix moment d'iniciació a la gran ampliació industrial que ben aviat formarà els grans nuclis consumidors de carns.

Es des d'ara que noves extensions de terra es dediquen a la producció farratgera i els animals de tota mena integren formalment les explotacions agrícoles, i és aquest impuls el que un altre dia empeny a una part de la ramaderia fins a fer-se independent de



l'agricultura. Es també el moment inicial de la industrialització d'algunes explotacions zootècniques: la producció de carn i la producció de llet per exemple.

Ara bé; si el consum regular d'aquests productes correspon als grans nuclis industrials i és patrimoni dels pobles rics, essent així que la indústria catalana marxa a la davantera junyida als grans centres industrials del món, semblaria axiomàtic que aquestes produccions oferissin una estabilitat prou ferma que justifiqués l'augment de producció i avalés l'ampliació de capital que els ramaders catalans hi han emprat.

Creiem en la coexistència d'aquests dos factors econòmics, però dubtem francament de l'estabilitat de la producció.

A l'esclatar la guerra la producció mundial de bestiar s'havia equilibrat amb el consum. Els estadistes temien una sobreproducció, ço que produiria la paralització d'algunes explotacions de caràcter zootècnic. Però el bloqueig continental durant aquells anys de lluita i la ràpida reacció industrial en la post-guerra, a la nostra terra són precisament la causa d'una intensificació en les explotacions ramaderes i d'una major valoració dels productes zootècnics.

Els animals de treball pugen i el bestiar de renda assoleix preus fantàstics, que conseqüeixen alarmar els nostres organismes de govern.

Un parell d'anys després de firmar l'armistici en moments ben crítics el Consell permanent de l'ex-Mancomunitat encarrega als Serveis Tècnics de Ramaderia l'estudi del problema en qüestió, i el nostre amic el professor Rossell i Vilà ens ofereix aquell treball, veritable tractat d'economia pecuària: *El problema de les carns*.

Cinc anys després estem exactament igual. No s'ha assajat pas ni una tan sols d'aquell conjunt de solucions que tan raonadament s'aconsellaven, ni s'han creat mercats lliures de bestiar ni mercats de carns ni grans escorxadors comarcals; i la producció cada dia en augment continua lluitant contra l'impost, el règim tributari i de proveïment i ben aviat se'ls haurà d'haver amb la importació peninsular i les importacions de carns congelades d'ultramar, que ara com ara ens forniran carn en condicions més avantatjoses.

Així arribem al moment present.

Ara és l'acció de les juntes de subsistències que volen abaratir, costi el que costi, les matèries que en diuen de primera necessitat.

Un altre dia serà un procediment aranzelari a emprar, o una altre causa qualsevol, però les produccions en qüestió passaran també en llur historial per aquelles crisis periòdiques completament necessàries, que fan possible només el salvament dels productors en millors condicions: econòmicament i tècnicament.

Ço que és lamentable és que aquesta selecció es faci sempre a costa d'un trasbals econòmic que caldria evitar.

Queden encara molts buits a omplir en la nostra producció nacional de bestiar. El ramaders lleters, per exemple, per la seva part segueixen contribuint a Holanda i Suïssa amb aquells 4 ó 5 milions de pessetes, que representa anyalment la importació de vaques lleteres a Catalunya. La producció de reproductors en totes les espècies podria ésser força augmentada, i la producció d'animals de treball notablement ampliada. Això mateix pot dir-se d'altres explotacions avui ben lucratives: la producció de porcells, per exemple. Catalunya ven els seus lletons, cavalls i poltres a València, i les seves mules a la Manxa, Castellà i Aragó, i en canvi ha d'importar de França un 25 % del total de cria, per a produir els cavalls i muls que exigeixen els nostres mercats.

Comercialment, exceptuant l'exportació de guarans a les repúbliques americanes, Argèlia i colònies franceses, les nostres fires i mercats comarcals conserven encara l'organització comercial dels segles XIV i XV, que ens fou concedida sempre com a privilegi especial a diferents comarques naturals de Catalunya, per aquells grans reis del nostre Principat, En Jaume *El Conqueridor*, Alfons *El Magnànim* i altres. Avui com avui comptem amb ben pocs exemples d'acció cooperativa en ramaderia: El *Sindicat de criadors de porcs*, dependent de la Junta regional de Ramaders; la *Cambra Agrícola de Vich*, el *Sindicat Agrícola de Banyoles* i pocs més.

Una gran organització comarcal que operant cooperativament reunís a varis Sindicats especialitzats en la funció venal dels productes dels seus associats, podria en ben pocs anys aixecar la nostra ramaderia al nivell a què s'han posat, a la nostra terra mateix, altres productes agrícoles només que amb una vintena d'anys de vida cooperativa, i els nostres mercats podrien comparar-se als grans mercats franceses de La Villete, París, als de cavalls d'Ardeche i Bretanya, al de bous del Limousin, al d'Auderlecht-Cureghem de Brusselles, al de toros de Berna, vedells de Friburg, etc.

Acabarem adreçant un sincer i ben afectuós record als antics Serveis de Ramaderia, propulsors de la ramaderia catalana d'ençà de

la present centúria, ensenyant al ramader a produir ço que el mercat li paga més, és a dir a explotar en cada espècie la funció econòmica de màxim rendiment.

Els ramaders catalans tornarem a gaudir algun dia dels efectes d'aquesta obra incommensurable? Tant de bo.

XAVIER RIERA

---

## La destrucció del gram

**Q**UAN una terra és menada per un pagès que en tingui massa o que sigui un xic descuidat, el gram, tremenda planta infestant, apareix i es desenrotlla amb una extraordinària rapidesa.

La destrucció del gram no és cosa fàcil ni senzilla quan la terra n'és massa apoderada. La naturalesa de la planta fa que pugui resistir les treballades habituals que són suficients per a destruir les altres males herbes, i cal recórrer a procediments enèrgics de destrucció que requereixen un esforç de treball considerable.

Pot dir-se que el sistema consisteix a fer una sèrie variable de treballades profundes fins a haver-lo arrencat tot i a treure del camp el gram arrencat a cada treballada, per cremar-lo. L'enterrar-lo o el limitar-se a arrencar-lo no té cap eficàcia ni cap utilitat.

Quan un camp és molt envaït, no hi ha més remei que conformar-se a perdre una collita.

A últims d'hivern es fa una treballada d'uns 20 centímetres de fondària i després, a la primavera, les treballades es van repetint, però cal aleshores que siguin més superficials i que siguin fetes de bon matí, quan l'herba és ancora humida.

Com més freqüents siguin aquestes treballades millor. Es fan cada 20 o 30 dies de manera d'impedir que la planta pugui refer-se entre una treballada i l'altra.

Amb aquest procediment, que jo he usat alguna vegada amb molt bon resultat, l'agram desapareix completament en un estiu.

Però, naturalment, millor que haver de curar és prevenir. Per això caldrà que el pagès, en quan vegi una mata de gram en un camp corri a treure-la, extirpant-la fins a les seves arrels més fondes.

BALDIRI JUSCAFRESSA

## L'exportació dels nostres vins

A l'objecte de continuar orientant els nostres vinyaters sobre la situació internacional del mercat vinícola, reproduïm a continuació un interessant article aparegut a *La Veu de Catalunya*, tractant dels mercats de l'Argentina, Noruega i Polònia:

“Els vinyaters catalans, en l'assemblea tinguda a Tarragona, han demanat que s'intensifiquin els tractats de comerç per tal d'afavorir l'exportació. En les conclusions no es donaven, però, orientacions precises de la manera com cal concertar aquests tractats i quins són els països que poden absorbir els nostres vins. Es que el tractats s'han de fer seguint els mateixos motllos que fins ara?

Anem a donar avui una ullada de com es presenten tres mercats per als nostres vins: la República Argentina, Noruega i Polònia. Al primer país és cert que fins fa poc hi féiem una importació abundosa. Avui veiem com està el situació del mercat copiant el que diu la Cambra de Comerç d'Espanya a Buenos Aires en la seva memòria de l'any 1924:

“Vins comuns. — No arribem en aquest article ni a la meitat de la importació: 1.886.653 contra una importació total de 4.053.333 (dades de l'any 1923). Però el cert és que aquestes xifres poc o res signifiquen al costat de les que representen el consum. En ls vins de taula de tipus comú, el mercat pot considerar-se completament perdut, sense que càpiga l'adopció de cap mesura per conquerir-lo, segons es desprèn de les següents dades: el consum es calcula en 5.000.000 d'hectolitres; l'importat, en 35.000, d'on resulta que la producció nacional absorbeix del 99 %. I donat l'actual règim aranzelari, no és possible la competència per part dels vins estrangers.

Són idèntiques les causes que han portat una considerable disminució en el consum dels vins generosos (Xereç i vins fins).

El producte nacional va guanyant de dia en dia en punt a qualitat i en punt a preparació; i, després d'haver desallotjat l'estranger en les qualitats anomenades “de taula”, va a poc a poc substituint-lo també en els vins “de postre”.

Amb Noruega hi tenim un tractat fet de fa poc temps. Sobre els seus resultats reproduïm els conceptes següents de dos articles publicats pel *Diario del Comercio*:

“En tractar amb el país noruec acceptàrem amb facilitat l'en-

trada de totes aqueells matèries que per no produir-se a Espanya havíem de considerar útils i necessàries. La pasta de fusta per a fabricar paper, la maquinària, el bacallà, no trobaren contradicadors en les nostres comissions aranzelàries a canvi dels nostres olis, que Noruega necessita, les nostres taronges i els nostres vins, que també interessen a Noruega, país on per les seves condicions climatològiques el vi troba una gran acceptació.

Però no fòrem previsors; no establírem regles de prudència per a evitar que disposicions ulteriors del Govern noruec acabessin per vulnerar hàbilment el propòsit d'una de les parts contractants i heu's aquí que estem abocats a una expulsió dels nostres vins del mercat noruec, no perquè el consumidor els rebutgi — mai els havia tingut en tanta estima com ara —, sinó per conveniències fiscals que converteixen en lletra morta el text dels tractats.

En virtut del conveni signat amb aquella nació, "el govern noruec es compromet, qualsevol que sia el règim que Noruega adopti per a la importació, venda, transport i consums dels vins, a permetre als particulars així com als amos dels restaurants i negociants de vins, que puguin obtenir per a llur consum o comerç la importació i el transport de totes les marques de vins escumosos espanyols sense limitació de quantitat".

Però, pel mateix conveni, el govern noruec es compromet per al cas de què fos establert a Noruega un Monopoli de l'Estat o intervingut per l'Estat, a "què aquest Monopoli no estarà autoritzat per a imposar als negocis de què es tracta altre recàrrec que l'equivalent al reintegre de llurs despeses més un benefici comercial equitatiu".

Això és el que diu el conveni hispano-noruec; vegem ara de quina manera s'opera a Noruega per a la venda i importació d'articles espanyols.

Noruega, com Espanya, necessita recursos extraordinaris per a sostenir l'Hisenda de l'Estat, i per aconseguir més bons resultats de les seves exaccions, també com Espanya acut a monopolis, l'actuació dels quals està molt lluny de respondre a altres interessos que els del fisc. O una cosa per l'estil: mentre Espanya no posa segones intencions en els seus beneficis aranzelaris, Noruega desplega contra els nostres vins una subtilíssima campanya prohibitiva, creant el monopoli dels vins estrangers que titula "A/S. Vinmonoplet", societat arrendatària, atenta no sols a les conveniències econòmiques de l'Estat, sinó a les seves pròpies. La "Vinmonoplet" es converteix, per virtut de la concessió del govern

noruec, en la distribuïdora de les demandes de vi que es poden fer a Espanya, elegint les classes que al monopoli li convenen de l'exportador espanyol objecte de les seves predileccions especials. I amb això està revelat, de primer intent, el planter d'abusos a què es presta el monopoli.

Els exportadors espanyols compten, naturalment, amb llurs representants a Noruega, que tenen cura de propagar com poden les excel·lències de llurs productes, acudint a tots els procediments lícits de reclam i d'oferta per a introduir llurs marques respectives a les cases particulars, als hotels i als comerços. Aconseguida la demanda, aquesta passa al control de la "Vinmonopolet", que comença a exercir la seva dictadura.

D'Oslo ens arriben notícies fidedignes que ens posen en antecedents dels treballs que el "Vinmonopolet" està fent prop del Govern, treballs que si arribessin a culminar, farien anar en orris l'escassa exportació dels nostres vins a aquell país. I davant del gravíssim perill d'expulsió que amenaça els nostres sucs, sigui'ns lícit elevar la veu d'alarma al nostre Govern i fins al nostre Comitè d'Economia Nacional perquè s'adoptin les mesures conduents a evitar una possible expoliació, procurant que siguin aplicades estrictament les clàusules dels tractats comercials, i especialment en aquest de Noruega, mantenint el dret espanyol a què s'interpreti el tractat sense noves i capritxoses interpretacions.

Es dóna el cas de què els particulars i hotelers deixin de demanar vins al Monopoli perquè no troben de llur gust els que aquest els dóna, o li resultaran cars o voldran simplement tenir la llibertat d'escollir marques en ús de llur perfecte dret, i el "A/S. Vinmonopolet", que deu veure que li fuig de la mà un negoci arxilucratiu, sobre posar un sens fi de trabes l'enumeració de les quals donaria massa latitud a aquestes notes, s'ha dirigit al seu Govern per "anul·lar el compromís de Noruega de permetre als particulars, així com als amos de restaurants i negociants de vins, de poder obtenir per a llur consum o comerç la importació i el transport de totes les marques de vins i vins escumosos espanyols, sense limitació de quantitat".

"D'aconseguir el "A/S. Vinmonopolet" el seu objecte, el conveni hispano-noruec queda completament anul·lat en el que als vins es refereix i l'exportació espanyola de vins rep un nou cop dels mil que va rebent d'uns quants anys a aquesta part.

Quedem que el representant de l'exportador espanyol, quan ha aconseguit una demanda — ja férem observar que els nostres vins

agraden a Noruega i es vendrien bé sense les trabes—, ho passa al control de la “Vinmonopole”. El nostre exportador, servicial, interessat a complir naturalment amb la major brevetat l'encàrrec del seu client o del seu representant, prepara les trameses sol·licitades, però no pot trametre les demandes fins que el “Vinmonopole” li trameta una autorització per fer-ho i aquests vins han d'embarcar-se forçosament en vaixells de bandera noruega i consignats al “Vinmonopole”, el qual lliura el gènere al comprador havent aquest d'abonar els nòlits i despeses de l'expedició més un 10 % del valor de la factura que es reserva el Monopoli, que “és el benefici comercial equitatiu”.

La casa exportadora espanyola no pot cobrar directament del seu comprador, sinó que aquest ha de pagar al “Vinmonopole”, qui trameta el cobrat a l'exportador espanyol; això no deixa d'ésser una extorsió per aquest, puix no sap mai quan cobrarà; coneixem casos de deixar pendents de pagament factures per espai de cinc i sis mesos, i com que no volem pecar de maliciosos, és de suposar que són culpa dels compradors i no del “Vinmonopole”, aquests retards excessius, que donat el valor actual del diner, representen uns interessos bastant crescuts per a ésser despreciables.”

Respecte a Polònia, la Secció de tractats del Consell de l'Economia estudia les bases d'un nou tractat. No serà de més explicar el què ha ocorregut amb el tractat franco-polonès respecte als vins.

Heu's aquí el que diu E. Barthe, president del grup vitícola parlamentari francès, en un article publicat a *La Dépêche*:

“Ens trobem competits victoriosament, pels nostres concurrents, en un gran nombre de mercats estrangers perquè els poders públics no han comprès encara que l'exageració de les despeses de transport era, per als nostres negociants exportadors, un “handicap” perillós i fins mortal.

Hi havia, no obstant, un mercat que semblava interessant per al nostre país: era Polònia. Els habitants estimen molt i fins coneixen els vins i han apreciat sempre els productes francesos en llur justa valor. El polonès ric, o simplement de bona posició, és gran consumidor de cervesa, de “vodka” i de tots els espirituosos, però abans que tot prefereix el vi. Fins avui els preus prohibitius l'han privat de donar a aquesta beguda la preferència, però hi està disposat; els informes que ens arriben de personalitats autoritzades són afirmatius.

Les bones relacions que tenim amb aquesta nació, i, sobretot, el concurs diplomàtic que sempre li havem donat en moments difí-

cils, ens feiem esperar que podríem beneficiar d'avantatges neta-ment favorables.

Els drets sobre els vins eren, al començament de 1921, de 120 marcs or el 100 quilos, i en 1922 França va obtenir una reducció del 50 %. Però en 1924, amb motiu de la revalorització del marc, Polònia va promulgar un nou aranzel, augmentant molt els drets de duanes sobre diversos articles, entre ells el vi.

Fou negociada una convenció i Polònia, a canvi de diverses concessions de part nostra, acceptà que la reducció acordada als vins francesos seria del 90 % sobre el nou dret, ço és, que sols pagarien 20 "zloty" per 100 quilos. La Dieta polonesa ratificà la convenció el 19 de maig.

Però heu's aquí el que mereix reflexió: Polònia es prepara a aplicar drets interiors que fan córrer el perill d'anul·lar la convenció de 1924. Una comunicació d'un dels nostres compatriotes ha cridat l'atenció dels grups vitícoles de la Cambra i del Senat sobre el gran perill que amenaça el nostre comerç. El transport d'un hectolitre de vi de Perpinyà a Dantzig costa uns 26 francs. Tenint en compte el preu del vi, les despeses d'envasos i de transport, és possible portar a Polònia vins a 40 "zloty". Hi ha negoci possible.

Però amb els nous drets la qüestió canvia totalment. Hi ha previstos els drets següents: 24 "zloty" de drets de duana; 80 "zloty" de dret de frontera i 24 "zloty" de dret municipal, o sigui un total de 128 "zloty". Si a aquests drets s'hi afegeixen les despeses d'embotellat i el benefici del comerciant, hom arriba a xifres que fan impossible el comerç."

Aquestes són les perspectives del tractat amb Polònia pel que respecta als vins. En quines condicions cal fer aquest tractat? Ja ho veurem quan es pubuiqui, ço és, quan tot estigui llest i sense remei.

---

*Els danys de la secada es poden parcialment evitar fent bones treballades fondes a la tardor per recollir les aigües de pluja i impedir que mes tard aquesta humitat acumulada es perdi. Això s'obté amb freqüents treballades superficials. Avui existeixen eines que permeten de fer aquesta operació amb economia i rapidesa.*



## L'aclarida del raïm

**L**A crisi vinícola actual, que és en el fons del fons, crisi de sobreproducció, confirma el punt de vista sostingut a AGRICULTURA de la necessitat de reduir la producció de raïm per vi, substituint la vinya per altres conreus o donant al raïm altres aplicacions.

Des d'aquestes planes hom ha parlat amb certa ferquència de l'oportunitat d'estendre a Catalunya la producció de raïm de taula con un dels mitjans—potser i tot el de major eficàcia—de resoldre la crisi vinícola; és, doncs, necessari que parlem un xic del raïm de taula, fixant-nos sobretot en una operació de la més alta importància que els francesos, mestres en aquesta matèria, anomenen *cisellement* i que nosaltres podem designar amb l'expressió *aclarida del grans*.

El comerç dels fruits de taula, havent de satisfer les exigències i els gustos d'una clientela escollida, ha de portar als mercats productes de primera qualitat, sense tares i sense defectes; un raïm, un préssec, una pera, malalts, amb una taca, amb un començament de capolament, perden gran part del seu valor.

Pel que es refereix al raïm de taula el consumidor, ultra aquells caràcters generals esmentats, n'exigeix d'altres que estan relacionats amb la naturalesa del raïm, com són l'absència de buits (de clars massa grans) i de taques i sobretot la presència de la pruïna o sigui d'aquella substància cerosa que recobreix els grans. Això fa que la manipulació del raïm de taula hagi d'éser molt acurada, per evitar que perdi aquests caràcters que són els que acreixen el seu valor.

Junt amb tot això, el raïm ha de tenir, en conjunt, un aspecte possiblement regular i fins podríem dir equilibrat, una forma bonica, ço que s'obté amb l'aclarida dels grans massa espessos, mal situats, etc., permetent que els que queden puguin desenrotllar-se normalment, o millor, puguin créixer més del que haurien crescut. L'aclarida té també l'avantatge d'evitar el podriment, freqüent en els raïms massa espessos. Demés, és d'un ajut precíós en les anyades a les quals la floració té lloc en condicions dolentes, quan els raïms són irregulars, massa clars o massa espessos, o quan es tracta de varietats que maduren desigualment.

L'aclarida dels grans es fa principalment damunt els raïms millors situats i millor exposats al sol, car són aquells que per llur posició pendran un desenrotllament més complet. S'acostuma a fer

després de la floració, quan els grans han assolit poc més o menys, el tamany d'un pèsol. Per certes varietats però, com el Frankenthal, s'ha de repetir en verolar.

Per la primera aclarida, que és la corrent, s'usen estisores llargues, primes, amb punta; per la segona, les estisores han de tenir la punta arrodonida.

L'aclarida es practica suprimint els grans malalts, tarats, situats a l'interior del raïm, mal formats, etc. En general, en les varietats de grans grossos se'n suprimeixen les dues cinquenes parts, mentre en les de grans petits se'n suprimeix només un quint. Això fa que els grans que queden, més airepats, no comprimits i millor nodrits, puguin fer-se més grans.

També cal escursar sovint les ales del raïm, i, sobretot, tallar els dos o tres últims centímetres de l'extremitat inferior, els quals allarguen massa el raïm, desfigurant-lo, i maduren malament. En general, són els ceps joves o vigorosos els que donen raïms massa llargs. En suprimir aquesta extremitat i en tallar els grans, hom ha de tenir l'advertència de deixar un xic llargs els pedícels, amb l'objecte d'evitar que llur dessecació arribi a la rapa.

L'operació ha d'ésser confiada a un obrer pràctic i experimentat que conegui l'art de fer desaparèixer les imperfeccions del raïm, sense ferir els grans que han de quedar i que ferits no resistirien a la conservació, sense treure la pruïna, sense deixar massa clars, etcètera.

Quan el cep és massa carregat, cal també suprimir algun raïm sencer per afavorir el desenrotllament dels que queden; en general, es solen deixar dos per sarmnt.

Els raïms aclarits porten grans que maduren bé i un xic anticipadament, que es fan més grans, i que no són atacats per floridures, particularment per la *Botrytis cinerea*. Aquestes floridures són perjudicials gairebé exclusivament als raïms de prans apretats per bé que hi hagin algunes varietats que presenten una marcada resistència. Que un raïm aclarit és envaït per la *Botrytis*, l'atac és sempre lleuger, car el bolet es troba en condicions desfavorables pel seu desenrotllament.

• Cal remarcar un altre cop la necessitat de no fer desaparèixer la pruïna, evitant de frotar els grans amb els dis, un raïm en el qual la pruïna hagi desaparegut més o menys completament, pren us aspecte lleig. A França els *ciselladors*, van proveïts d'un bastonet d'uns 30 centímetres de llarg, terminat per dues dents d'arestes arrodonides, amb el qual mouen els grans per ficar-hi les estisores.

## COMENTARIS

### Taronges enlloc de raïms

Els agricultors de les contrades alacantines van intensificant i estenent el conreu del taronger, sobretot a la regió marítima, on ofereix un rendiment força estimable.

Als pobles de Núcia i Beniber, en els quals, degut a les continuades epidèmies filoxèriques sofertes pels vinyets, els agricultors han decidit de substituir-los per tarongerars, han obtingut enguany un benefici de 60.000 duros. Això serveix d'esperó i estímul per als pobles veïns, que ja comencen de convertir els camps en belles plantacions de tarongers, tanmateix més agraïdes que les de vinya.

### Els pagesos estrangers a França

El "Journal Officiel" ha publicat l'estadística de la immigració d'obrers agrícoles estrangers a França en l'any 1924.

En aquest any han entrat 87.927 obrers, contra 77.071 que entraren el 1923, 72.976 el 1922 i 55.822 el 1921.

Els treballadors entrats són 59.105 homes, 19.198 dones i 9.624 nois.

Es classifiquen en 32.265 espanyols, portuguesos i catalans, 17.749 polonesos, 16.477 belgues i holandesos, 5.939 txecs i 223 eslaus.

Els francesos compensen amb la immigració l'èxode rural. I nosaltres, amb què el compensarem?

### Les propietats antibacteriques de les aigües dels rius

A l'Acadèmia de Medicina de París, tres metges han presentat una comunicació sobre les propietats antimicrobiques de les aigües dels rius. Els tres han estudiat les aigües del Roine, del Sena, de la Saona i d'altres rius, i han constatat sempre que les aigües posseeixen un caràcter destructiu dels microbis intestinals.

Les aigües del Roine, per exemple, destrueixen el bacil del tifus després de llur pas per les viles. El mateix passa amb les aigües del Sena, que són sempre molt brutes.

Aquests fets no són pas tan paradoxals com poden semblar; s'expliquen científicament recordant l'existència a l'aigua contaminada d'un microbi anomenat bacteriòfag que es menja els altres microbis. Es una mena de paràsit de les bacteries.

El bacteriòfag fou descobert fa alguns anys, però sols en 1924 es publicaren treballs complets que permeteren el seu coneixement.

Sembla que existeix un sol bacteriòfag, el qual, segons les condicions de l'ambient pot atacar qualsevol espècie de bacterie.

Aquest bacteriòfag és el que saneja si no totalment, en bona part, les aigües dels rius.

### Escrits sobre zenc

El rovell que la intempèrie provoca destruint les escriptures fetes en fulles de zenc indicadores, que col·loquem en arbres o plantes senyalades, podem evitar-lo escrivint amb la següent solució: 100 grams d'aigua, 10 grams de sal amoníac, 10 de verd gris i 5 grams de fum d'estampa. Els retolats queden inesborrables i duren tant com l'arbre.

### Encara la llei seca

La *Moderation League* publica el resultat d'una enquesta que demostra que en els Estats del Sud el nombre d'embriacs ha augmentat considerablement des de la imposició de la llei seca. Les xifres recollides en 34 centres de policia donaven un total de detencions per embriaguesa de 21.426 en l'any 1920, en tant que els mateixos centres sumen un total de 48.314 en 1924. Aquesta Lliga fa observar que un dels principals arguments dels advocats del prohibicionisme era el dels efectes terribles que entre els negres produïen les begudes alcohòliques, però resulta que els Estats del Sud on la població negra és més abundant, es distingien per llurs tendències moderades abans d'adoptar-se la prohibició com a llei federal, ço que fa creure, segons la Lliga, que les lleis particulars d'aquests Estats eren de major eficàcia que les lleis federals, per evitar els excessos dels bevedors.

### La producció mundial de l'oli

La producció mundial de l'oli d'oliva durant els darrers quatre anys ha portat una marcada tendència a augmentar. Només cal comparar les següents dades, tenint, però, compte de l'anyivolitat de l'olivera.

	<i>Quintans</i>
Mitja 1909-13 ... ..	5.507.000
" 1920 ... ..	7.599.000
" 1921 ... ..	5.615.000
" 1922 ... ..	7.422.000
" 1923 ... ..	6.663.000

La producció mundial es distribueix entre els diversos països de faísó següent:

#### *Europa:*

Espanya ... ..	2.988.591
Itàlia ... ..	1.800.000
Grècia ... ..	1.000.000
França ... ..	140.000
Iugoeslàvia ... ..	37.000

*Àsia:*

Xipre ... ..	10.541
Palestina ... ..	29.870
Síria ... ..	120.000
Alt Líban ... ..	130.000

*Àfrica:*

Algèria ... ..	293.000
Tunis ... ..	220.000

Considerant els territoris colonials, hom pot establir la relació dels grans països productors tal com segueix: primer, Espanya amb prop de tres milions de quintans; segon, Itàlia amb prop de dos milions; tercer, Grècia amb un milió, i quart França, amb uns vuit cents mil quintans.

Segons dades oficials avalades per altres de natura privada, el conreu de l'olivera adquireix increment a Espanya, a l'Àfrica del Nord, a Síria i a Turquia.

**Contrast pecuari**

Digueu-li a la nostra gent que país abundant de bestiar, és país ric en tots els seus aspectes, i no és pas fàcil que l'arribeu a convèncer.

Ara per ara, aquí som a mig refiar-nos dels bous argentins per a les necessitats del consum, i bé que la gent hi arrufa el nas, menester serà que s'hi avesi... a menys que vulgui inscriure's entre els adeptes del vegetarisme naturista, que per altra part no sembla tenir altre tendència que la de distingir-se i fer-se la vida més econòmica perquè les circumstàncies obliguen.

Ben contràriament a l'esportman australià que s'ha pogut permetre la despesa de 1.486.000 francs pel cavall *Hercie* que ha guanyat tots els concursos més importants en què ha prés part.

Potser uns quants sportmans adinerats com el d'Àustralia farien revifar la nostra riquesa pecuària.

**La producció de taronges als Estats Units**

El departament d'Agricultura dels Estats Units assenyala el perill d'una possible i no llunyana crisi de sobreproducció de taronges.

La producció d'aquest fruit ha crescut d'una manera fantàstica, en els últims anys, tal com creixen les coses en aquell fantàstic país on tot es grandios.

En 1919 la producció de taronges fou de 20 milions de caixes; en 1923 ha arribat ja a 40 milions.

Essent moltes i exteses les noves plantacions, hom calcula que un cop estiguin totes en plena producció cap a l'any 1930, la producció cap a l'any 1930, la producció total americana assolirà la xifra de 70 milions de caixes.

## INFORMACIONS COMERCIALS

### Vins

Seria de desitjar que el mot informació arribés a tenir un just sentit respecte a ço que es recull i les noves que ressurten, i no sols no tenim noves, sinó que ni fins és possible recollir altre que l'aclaparament més persistent del negoci vínic. Ni reacciona, ni mostra traça de reaccionar, ans bé s'accentua la crisi i malestar.

Per contra, la vinya campa esplendent, indiferent a les tribulacions que ens malmenen, perquè la planta, més entesa amb llur destí, aprofita tots els elements naturals preparant-nos fruit sanítos i abundant, encara que no tinguem mostra de cullitassa; pero encara que fos migrat el raimar dels ceps, vindria a donar-nos la congestió, car sobren existències tant com manquen destinacions que les redueixin.

L'any no ve abocat — per ara — a malifetes que exigeixin treballs i jornals i productes químics, però hauria estat anyada de malvestats i seriem a trobar-nos impotents per a combatre-les. Són infinitis els vinyaters que se senten esfereïts en préveure una regular nova entrada de vins, i fins potser som avui a témer més del bon estat dels vinyats que en altres anys temíem les malures comprometedores de l'esperançat fruit. Trista cosa que la promesa de collita ens tingui tant fonament preocupats, car amb l'aviliment dels preus — quan hi ha qui troba comprador — s'augmentarà sense que ni qualitats ni quantitats ens puguin compensar del preu conjunt, car les despeses seran superiors al premi (?) i els mals de cap per a estivar el vi novell no seran pas fluixos.

La cançó de l'enfadós, no? Quina culpa ens en donarien als informadors que no podem — oïdà que ens fos possible! — canviar-li la fesomia a l'arruïnada situació en què ens trobem?

Uns anys foren que damunt l'estrènyer fustes i netejar enginys, venia a trobar-nos un moviment breu, però intens que feia de l'agost un mes en-

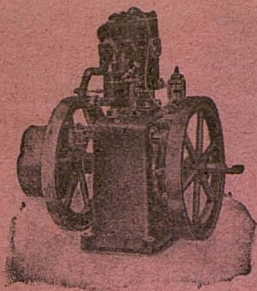
## EL VITICULTOR MODERN

Sulfata amb

**Sucs a base de sosa**

Demànin-se fulletons explicatius i fórmula

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



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

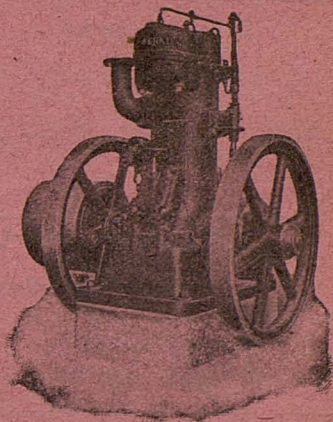
**GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA**

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

**MOTORS SEMI-DIESEL "CLIMAX"**

PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, 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

**LISOL**

Insecticida indispensable a  
l'Agricultura  
Ramaderia  
i Higiene

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

**Vallès Germans**

Masini, 79 - Sans - Barcelona

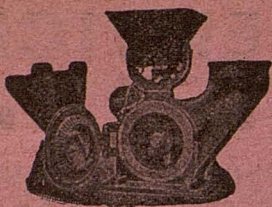
**Compañía Anónima de Productos Químicos**

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

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

**MONCADA, 23  
Barcelona**

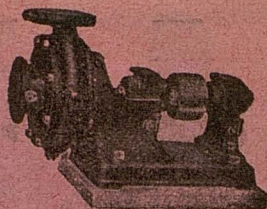
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



## 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  
existèn-  
cies!**

### BOMBES

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

## HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:  
VILADOMAT, 158 I 160

MADRID:  
NÚÑEZ D SALBOA, 6

# Extracció dels Olis de Brisa

El dissolvent ininflamable

## “TRI WACKER”

proporciona olis d'alta classe, permetent  
de refinar-se per a usos comestibles. L'ur  
empleu és molt econòmic pel seu escàs  
consum.

Central de vendes per a Espanya y Portugal

### COMAMALA & GINEBREDÀ

Argüelles, 434

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



feinat per a escórrer eines i fer-li lloc al nou vi. Enguany... què passarà enguany?

Qui tingui curiositat per les notes comercials, les trobarà tan retretes i nominatives, que si surt a posar-les en prova, ja ens en dirà de desil·lusió i cabories.

PERE J. LLORT

## Olis

Segon les últims dades recollides, es pot donar com a cert que la campanya pròxima d'olis serà molt més important que la passada, en ço que es refereix a la península es pot dir que Andalusia tindrà més collita que l'any passat; el mateix diuen per Castella; a Aragó, tant al Baix com a l'Alt, la collita serà bona, i no cal dir que a Catalunya, on es presenta esplèndida en totes les contrades productores.

Les notícies de l'estranger es contradiuen, no obstant es veu que a Itàlia la floració ha estat escassa i sols creuen tenir un quart de collita; a França serà una mica més abundant, sense arribar a ésser plena; a Grècia, Turquia i possessions franceses es preveu més de mitja collita.

Tal com va la collita, es preveu que l'any que vé serà un any en què l'exportació serà factible, si els preus nostres són en consonància amb els estrangers.

L'exportació s'ha vist aquests dies un xic animada; els embarcs a Noruega han estat bastant notats, però els comerciants s'han limitat a treure llurs existències sense fer noves compres. En llaunes s'ha exportat molt poc.

Els canvis estrangers, sobretot les divises italianes i franceses han tingut aquests dies unes baixes molt sensibles, i això ha fet que allí l'oli pugés de preu, més degut a la baixa de la moneda, aquesta puja no ha repercutit en els nostres olis que es cotitzen en pessetes.

Es de creença general que abans del setembre s'haurà d'exportar, puix sembla que als mercats consumidors i als intermediaris França i Itàlia no hi ha molt stok d'oli, mentre nosaltres en tenim un sobrant bastant considerable. Mes això no vol dir pas que l'oli hagi de valer més preu, perquè també podria passar que s'exportés i els preus baixessin, donades les grans existències que tenen a Andalusia.

El mercat ha estat molt ensopit, fent-se molt poques transaccions, i sols d'olis corrents i de cacauet, que són els que es destinen al consum.

Els preus han oscil·lat primer avall i després per amunt, tornant-nos a quedar al mateix nivell que en la quinzena passada.

Per donar una idea del mercat direm que els olis andalusos corrents de tres graus al fer la última informació es pagaven a 48 duros i mig la carga; a mitja quinzena van arribar a baixar tant que ningú en volia a 46 duros i mig; la cotització ha tornat a anar per amunt, i ja es tornen a pagar 48 duros i amb tendència, si així es continua, de passar a 49.

En els altres olis d'oliva es poden anotar els preus de la quinzena passada.

Els olis de cacauet van de baixa d'una manera molt calmosa, però sense confiança que baixin gaire perquè la cotització de la grana està molt

sostinguda; les últimes operacions han estat a 203 pessetes els de dos graus, a 206 els d'un grau i a 218 els refinats.

Els olis al sulfur continuen arrossegant-se mantenint llur cotització, però sense que es pugui preveure que el seu preu pugui millorar.

En el penúltim paràgraf de la última informació apareix *Els olis corrents d'amanir*, en lloc de *Els olis corrents de mani*, ço que canvia molt el significat.

LISINI ANDREU

### Cereals

Hom pot ja desconfiar de què el mercat aribi a animar-se donat el temps a què havem arribat.

Això va pels grans de la collita passada, els quals existeixen i s'ofereixen al mercat en quantitats quasi irrisòries. Per exemple, els ordis, si no són els del Marroc, i de les altres procedències consuetudinàries com Extremadura, Manxa i Alacant, amb prou feines si se'n veuen en el mercat, i els preus sostinguts de 54,50 a 55,50 pessetes no passen veritablement de nominals.

D'aquí a uns quinze dies hom espera ja que vinguin al mercat grans de la collita d'enguany, i encara que ja apunten alguns preus, preferim no anotar-los perquè tenen poques probabilitats d'estabilitzar-se.

Les civades sí que donen força joc en ajustaments sobre futur; les extremenyes es cotitzen de 37'50 a 38 pessetes sobre vagó de procedència.

Els fabricants de farines segueixen amb una gran atonia en les compres llurs, sense que pel present es vegi cap solució a aquesta anomalia, perquè de procedència, com havem dit, continuen les ofertes venedores essent molt escasses i fermes en els seus preus, i aquí no compren ni a la força.

Le farines de fabricació espanyola segueixen venent-se de 68 a 70 pessetes els 100 quilos, les classes extra blanques superiors, i de 67 a 67'50 la classe extra blanques corrents.

Els preus del moreç es van mantenint, encara que amb dificultat, car es van efectuant operacions al voltant de 42 pessetes per al disponible nou. Han arribat de fresc carregaments de nou i de vell.

Darrerament havem anotat transaccions als voltants dels preus següents:

Blat candeal de Castella, de 52'50 a 54 pessetes els 100 quilos sobre vagó d'origen; Extremenys blanquets, de 52 a 52'50; Extremenys Cruixer, de 52'25 a 53'25. Promedi del blat de Castella, a 53'25 pessetes els 100 quilos.

Despules: Segó, de 7'15 a 7'50; segonet, de 7'85 a 8'20; menut, a 8'25 pessetes els 100 litres.

LLUÍS MARSAL

### Fruits secs

L'exportació de l'avellana actualment hom pot dir que és nul·la, degut a les vendes fetes per Turquia, que, com és cosa sabuda, és la nostra més ferma competidora en aquest fruit, i avui ven per sota dels nostres preus a tots els mercats, cosa que fa que nosaltres ens trobem sense poder efectuar cap operació.

Com que aquesta situació és molt probable que duri, fa témer que, tot i la poca avellana que ens resta, es vagi produint una baixa paulatina al mercat, talment com ve produint-se fins i a tant que arribi la propera collita.

Les ametlles, com que es consumeixen força dins de la Península, és més difícil que baixin. De fet, actualment van augmentant de preu, encara que poc, i no manca qui creu que aquesta puja es sostingui fins a la collita nova.

Les ametlles mallorquines segueixen idèntica tendència a l'ensem que els pinyons, que hom troba disponibles.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: Llargueta propietari, a 580; Esperança primera, a 608, ídem segona, a 575; comú, a 525; Marcona, a 608; Planeta, a 626; Mallorca escollida, a 590; ídem propietari, a 560; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra: Primera, a 480; segona, a 525, els 100 quilos.

Avellana en closca; Negreta extra, a 128; garbellada, a 121; propietari, a 115 els 58 quilos.

Pinyons pelats: catalans, a 415; castellans, a 440 pessetes els 100 quilos.

Garrofes: Xifre, a 50; italiana, a 47; negra Vinaroç, a 48; Castelló, a 48; Matalapera, a 47; negra roja, a 40; Eivissa, a 41; Mallorca, a 39; Sòller, a 41; tota en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

## NOTICIARI

*Un masover es necessita* per una finca prop d'Igualada. Ha d'ésser casat, ha d'entendre en el conreu de la vinya i fabricació de vi i en la cria de gallines i coloms. Si a algun lector l'interesa li donarem referències perquè s'entengui amb el propietari de la finca.

*La collita dels cereals d'hivern.* "Pel juny, la falç al puny", heu's aquí el toc de clarí que desvetlla periòdicament els llegendaris segadors de la nostra terra.

Des d'aquestes dates, en què ja han començat i àdhuc bo i acabat les tasques de la sega en aquelles comarques que tenen les condicions climatològiques més adequades pels cereals, fins al mes d'octubre, en el qual donen fi le tasques esmentades en les contrades fredes (Alt Cadí, valls pirenenques), podeu sentir dins de Catalunya les cantades de les colles i també el brogit amoinador de les màquines segadores.

Enguany sembla que les cantades van de bo de bo, perquè la terra en general no ha estat pas desagraïda.

*El conreu del tabac.* La recent R. O. relativa a les zones de conreu de tabac a Espanya les delimita de la faísó següent:

Primera (Central): *províncies* d'Avila, Badajoz, Càceres, Madrid i Toledo.

Segona (Andalusia): Almeria, Càdiz, Còrdova, Granada, Huelva, Jaén, Màlaga i Sevilla.

I tercera (Llevant): Alacant. Balears, Barcelona, Castelló, Girona, Osa, Lleyda, Tarragona i València.

A cada una d'aquestes zones li correspon designar un cultivador que la representi en la Comissió Central.

*Importació de blat.* Continuen arribant carregaments de blat estranger a diversos ports.

Segons notícies comunicades, aquestes importacions deixaran al Tresor un benefici de més de mig milió.

*Autorització denegada.* El governador cívico-militar de Tarragona no ha concedit l'oportuna autorització per a que es celebri a l'esmentada ciutat l'Assemblea reglamentària de la Unió de Vinyaters de Catalunya.

*La carn de moltó.* Com a ampliació de la circular del 10 de juny sobre els preus a què hom deu vendre la carn de be, la Junta de Proveïments ha resolt assenyalar el preu unitari de quatre pessetes el quilo per a la venda al públic, quan aquesta es faci segons un costum d'antic establert anomenat per "barrejat", ço és, sense tenir en compte les diferents parts en què classifica la mercaderia la citada circular.

*La Federació d'exportadors d'oli d'oliva* s'ha constituï a Madrid, tenint com a finalitat el foment i la millora d'aquesta exportació, necessitada, al seu entendre, d'una acció de conjunt que no solament contingui la pèrdua dels mercats òleoconsumidors, sinó que els engrandeixi per a la major prosperitat de la riquesa oliaire.

Com a representants catalans hi figuren N'Enric Fontana, de Reus, vice-president; en Pere Sensat, de Barcelona, tresorer, i en Josep Ballester, de Tortosa, vocal.

Hom creu que el Govern concedirà la categoria de vocal corporatiu dins del Consell de l'Economia a la novella Federació.

*Assamblea ramadera.* A l'Institut Agrícola Catalá de Sant Isidre es celebrà dies passats una assemblea de criadors, recriadors i engreixadors de bestiar porquí.

Les tasques de la mateixa van encaminades a alleugerir en ço que sigui possible la situació dels productors víctimes d'un conjunt de circumstàncies adverses.

Prengueren part activa en els debats, ultra el president i el secretari de l'Institut, els senyors Comamala i Torres i Sayol i els nostres companys de redacció senyors Ragasol i Simó.

*La Junta del Crèdit Agrícola.* Ha celebrat el seu ple la Junta Consultiva del Crèdit Agrícola, per tal de procedir a la discussió i aprovació del reglament redactat darrerament.

Ens diuen que en l'esmentat reglament s'han previst tots els requisits

indispensables per a què arribi a vies de fet el desenrotllament que ha de tenir el Crèdit Agrícola, mitjà de fer les operacions, garanties que cal establir i ordre de prelación en la concessió de préstecs.

Podem dir que tindrem, doncs, un reglament que semblarà de debò.

*Els pantans de Fuensanta i Taiville.* Una Comissió del Sindicat Central del Riu Segura, presidida per l'alcalde d'Oriola, en unió dels grans propietaris, s'entrevistà amb el president interí, general Ruiz del Portal, interessant-li la prompta construcció dels pantans de Fuensanta i Taiville, demanant autorització per a realitzar les obres a expenses del dit Sindicat, o almenys que se'ls doni autorització per a intervenir en la realització de les esmentades obres.

*L'adulteració dels vins.* El "Boletí Oficial" publica una circular del governador interessant dels alcaldes el compliment de la següent ordre del ministeri de la Governació:

"Intereso de V. S. se sirva poner toda atención en el inmediato cumplimiento de la Real orden de recha 9 del corriente, publicada en la "Gaceta" del 13, sobre adulteración de vinos, y excite su bien acreditado celo para que dicte las órdenes oportunas a todos los delegados de su autoridad, encaminadas a poner en ejecución sus preceptos, utilizando para ello todo el saludable rigor que sea necesario al logro de los loables y patrióticos fines que por dicha Real orden se persiguen."

Gràcies per la bona voluntat, encara que al nostre juí això no és més que una solució parcial i força incompleta.

*Foment de la sericicultura espanyola...* Continuant la seva tasca en pro de la sericicultura, i per donar facilitats als petits productors per als quals la venda del capell constitueix una insuperable dificultat, la Junta Directiva del Foment de la Sericicultura Espanyola de Barcelona (Sant Pere Més Alt, 1), ha acordat procedir a la compra del capell ofegat, obtingut amb llavor proporcionada directament pel dit Foment, pagant-la al preu del dia.

Els sericicultors que hagin criat cucs de seda d'altres procedències, rebran, en el Foment, tota mena de facilitats perquè puguin vendre el capell al preu més elevat.

*El Congrés d'agricultura de Varsòvia* ha terminat els seus treballs. S'ha acordat que el pròxim es reunirà en 1927, a Roma.

Les delegacions estrangeres seran obsequiades amb una excursió per Polna. Es visitaran les ciutats de Lvov, Lublin, Cracòvia i Posnan.

---

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

## CONSULTORI

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

*Sindicat Agrícola, Maials.*—Havent de preparar convenientment una terra, la millor arada, és la bravant. Cal però tenir bestiar apropiat i fort. Si hom no té aquest bestiar, ha de recórrer a les altres arades de tipus corrent, de les quals els tipus són infinits. Podeu dirigir-se a la casa P. Parés, Paseig de la Duana, per a demanar tipus i preus.

*M. R. M., Terrassa.*—No hi ha en català cap obra d'apicultura. De castenes n'hi ha varies, entre les quals podem aconsellar-li:

Laughthrot.— Abeja y colmena. 14 pesetes.

Hamet.—Las abejas. 5 pessetes.

Hommell.—Apicultura. 10 pessetes.

Els trobarà a la llibreria Catalònia.

Ven material d'apicultura a la casa Balada i Valls, Alcanar (Tarragona).

*L. H., Ciutat.*—Els seus conills deuen ésser atacats per agalles de les orelles. Posi cada dos dies en les orelles dels malalts, set o vuit gotes d'una barreja d'oli, petroli, benzina i creosota, continuant fins a obtenir la curació, que és ràpida.

Desinfecti el conillar.

Si el rovell dels ous que li fan les seves gallines és faltat de consistència, ho ha d'atribuir probablement a què és deficient l'habitació i l'alimentació. Posi l'aviram al sol i dongui-li una alimentació convenientment nitrogenada (pols de carn o de peix).

Recordi senyora que el sol és indispensable per a tota mena d'ésser.

*J. L., Tarragona.*—Vegi l'article publicat al número 24 de l'any passat.

Per la qüestió de caràcter legal s'ha de dirigir a un advocat; nosaltres no sabem què contestar-li, perquè no tenim advocats a la redacció.

*J. P., Ciutat.*—Les mimoses es poden pel març-abril. Es buida al centre de la copa i s'escurcen les branques que s'allarguen massa, perquè la planta quedi arrodonida.

Per obtenir una floració abundant cal que hi hagin brots nous; això obliga a fer una poda un xic enèrgica.

No descuidi els adobs, sobretot nitrogenats, que ajuden l'abundant floració.

*R. T., Ciutat.*—Un tractat general d'Agricultura que li podem recomanar és el de Bayer i Bosch, que costa quinze pessets.

De llibres sobre avicultura són recomanables els següents:

Santos Aràn.—Las aves y sus productos. 12 pesetes.

Voitellier.—Avicultura. 12 pessetes.

Crespo.—Cebo y preparación de aves. 0'50 pessetes.

Rubio.—Avicultura industrial. 10 pessetes.

Els trobarà a la Llibreria Catalònia.

# CALENDARI

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

## JULIOL I AGOST

### FARRATGES

Aufals.— Col geganta (per a fulles).— Melca, meuca o melcó.— Moresec (per a farratge verd).— Naps grossos o de bou.— Pastanaga grossa.— Raves grossos de bou.— Trébol gros o Tréfula.— Trébol anual o herba fe (des d'agost).

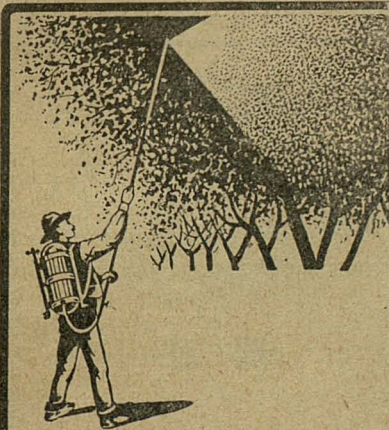
Per a major detalls dirigir-se a

## XANCÓ I CALVIS

BAILÉN, 2, ETL. · BARCELONA

LLAVORS PER FARRATGES DE PURESA I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa



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

Aquest i altres 20 Models van  
descrits en nostre Catàleg

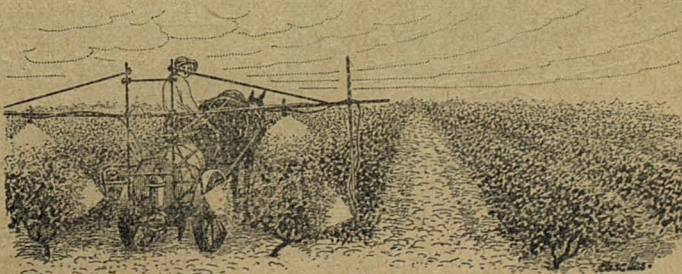
QUALSEVULLA D'ELLS LI DONARÀ SATISFACCIÓ

**P. CASELLAS**

Méndez Núñez, 4, pl.

**BARCELONA**

Demani el  
Catàleg i  
Referències



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



## Els seus garrins cebats en quatre mesos!

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

## Farina de Peix fresc ATLANTIC

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)

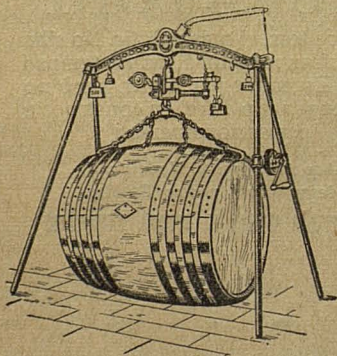
Riquesa garantitzada per anàlisi recent i rigorosament autèntic. Res de les taules d'alimentació en desús.

80 a 85 % Proteïnes i Fosfats; 7 % Calç



## Bàscules ARISÓ

SANS, 12 :: BARCELONA



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

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

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

Bàscula Grua portàtil model 207 : Demani dibuixos i preus

## Llibreria Catalonia

Plaça de Catalunya, 17



Llibres d'Agricultura:

*catalans  
 espanyols  
 francesos  
 i  
 italians*





## 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

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.**

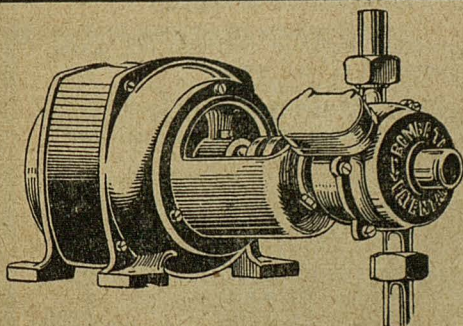
BARCELONA

OFICINES:

Nou Sant Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568



La **BOMBA** que **É S LA**  
reuneix les ca-  
racterístiques **TANK**  
més avantatjoses

La **ÚNICA** que no té estopada  
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

**J. Maristany Casajuana**

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

## CLAPÉS I JULIA

ABANS JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'amoníac i nítrat de sosa.

Arseniàt de sosa i cianur sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17

BARCELONA

Apartat 226

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA



# ALTHEIN

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

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

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

## Composició promitjana i comparada

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

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

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

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

## Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

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

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

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

L'Althein és ensacat a 80 quilos.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, 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 : BOMBÈS : MANGUERES I AIXETES PER A TINES

INSTAL·LACIONS MODERNES PER A CELLERS COOPERATIU

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

## SOFRE

Grans Refineries a Tarragona de la "Unió Sulfur C.<sup>00</sup>" 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

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

Bàscules  
caixes per a  
cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

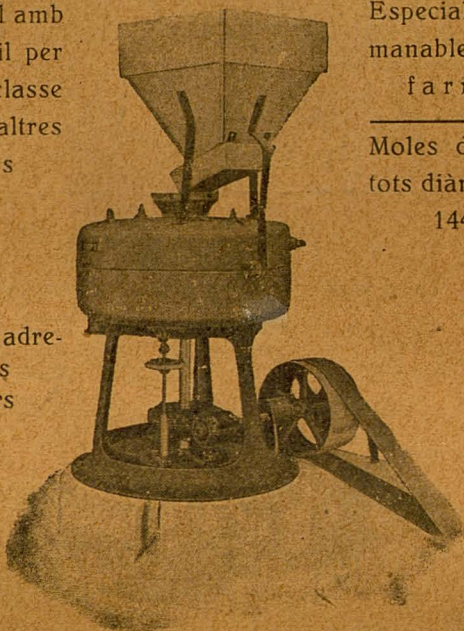
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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

## Soldadures especials a baixa temperatura

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

Plaques i pols per a soldar els ferros i els cercs — Plaques per a soldar les  
serres de cinta — Pols per a soldar substituint el bòrax — Barreta per a  
soldar, més fusible que el llautó —  
«Unifont», pasta per a soldar el  
ferro colat — Pols per a trempar a  
foc lliure — Soldadura completa,  
s'usa sense bòrax — «Àncora», met-  
alls antifricció — «Fontogene», bar-  
reta de suplement per al ferro colat  
— Ferro de soldar, per gas — «Su-  
perflux», desoxidant per a tots els  
metalls — «Zeca», soldadura per a  
l'alumini — «Electra», pasta a l'es-  
tany, 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.