

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

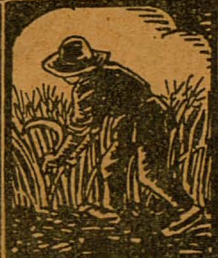
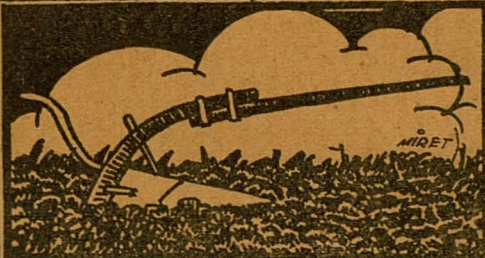
Col·laboradors:

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

Any IX

5 d'Agost de 1925

Núm. 15



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

No vulgheu 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 envia gratuïtament a tothom qui ho sol·licita

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A

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

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

AGRICULTORS

No deixeu d'emprar en els vostres treballs VITÍCOLES el

NOSPERAL Hoechst

Substitueix amb avantatge el SULFAT DE COURE

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

EL NOSPERAL és una pols grisà; es dissolt més ràpidament que el Sulfat de Coure.

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

<i>Sulfat de Coure</i>		<i>NOSPERAL</i>	
1. ^{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 resultats obtinguts.

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

Vicens Vila Closa

Successor de KEGELS-VILA

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

Passeig de Gràcia, 88 - BARCELONA

Teléfono 1338 G. - Direcció telegràfica: KEGEVILA



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
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 convenien 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.^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'anàlisis de vins : Adobs químics : Sofres : Sulfats

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

POLVORITZADORS

A TRACCIÓ
ANIMAL

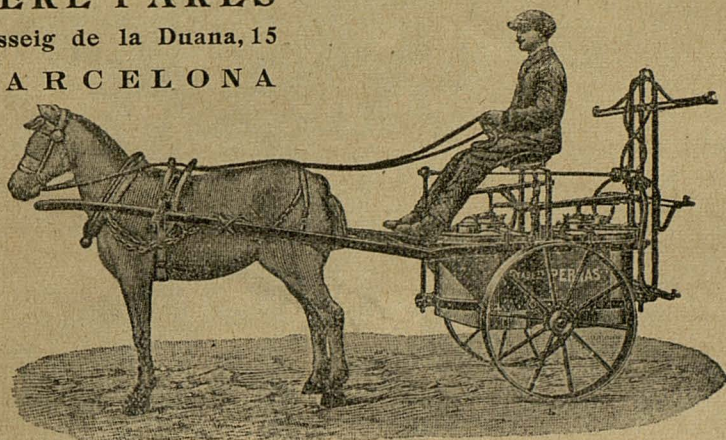
GRANS EXISTENCIES D'APARELLS A MOTXILLA I D'AIRE COMPRIMIT

: : : : DEMANEU PREUS I CATÀLEGS A LA CASA : : : :

PERE PARÈS

Passeig de la Duana, 15

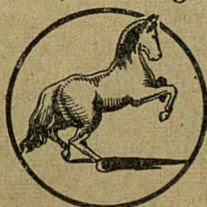
BARCELONA



POLVORITZADOR A TRACCIÓ ANIMAL

LINIMENTO ALONSO OJEA

PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Vejigatorio, 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

El salvador de l'agricul-
tura és el

Sabó-Pyrethre CAUBET

Destrueix ràpidament tots els paràsits

És un insecticida in-
comparable, perquè
a la par que gran
tòxit per als insectes,
és inofensiu per
a l'home i animals
domèstics

Demanar mostres i fulls explicatius, gratis:

Antoni Caubet s. a.

Ribas, 5 Correspondència: Apartat 522
BARCELONA

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 batalla del blat, per *August Matons*. — Les races de gallines de Catalunya, per *M. Rossell i Vilà*. — Malures dels fruiters de pinyol, per *R. Sala*. — La viticultura francesa de 1913 a 1921, per *X.* — La degustació de vins, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llori*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Consultori, per *R. S.*

La batalla del blat

El senyor Mussolini ha començat al seu país la batalla del blat. Itàlia importa cada any al voltant dels deu o dotze milions de quintans mètrics de blat, quantitat que pesa passivament en la seva balança comercial i contribueix a determinar la depreciació de la seva moneda.

Per restablir l'equilibri i sanejar la lira, els governs italians anaven recomanant al país de produir més i de consumir menys. Tots els ministres de Finances i tots els presidents del Consell que s'han succeït d'ençà de la pau, usaven aquest *leit motiv* en llurs discursos. Però el país feia el sord. Malgrat estar convençut de la veritat de la recomanació que venia de dalt, la producció no augmentava, ni minvava el consum.

Causas d'ordre psicològic, d'ordre moral, d'ordre econòmic s'hi oposaven. El pagès aferrat a la seva rutina no abandonava els vells mètodes de conreu. No sols no es preocupava de l'interès nacional, sinó que ni comprenia que el seu mateix interès particular li imposava de millorar el seu sistema de producció.

Es per això que el senyor Mussolini ha deixat les predicacions i s'ha llençat a l'acció directa, que és, tant en política com en la vida pràctica, el seu mètode d'acció característica. Hem de forçar —s'ha dit— el pagès a produir més; amb l'exemple, amb suggestions, amb premis, amb l'ajut del govern hem de portar-

lo a aplicar aquelles tres o quatre pràctiques essencials que en el conreu del blat són suficients a millorar la producció. Us de llavor seleccionada, sembra en línies, adobament racional, xarcolades i calçament. El demés, si pot venir, vindrà tot sol.

Al senyor Mussolini i a la comissió de tècnics que l'aconsellen, en la qual figuren els més competents d'Itàlia—i en dir això volem dir que són competents de debò—no els ha passat pel cap d'implantar tases, ni limitacions, ni de dictar lleis més o menys draconianes d'aquelles que cauen en desús tot just promulgades, perquè saben que quan els governs volen intervenir una producció amb caràcter directiu, aquesta producció es contrau i al costat de la contracció i agravant-la, apareix el frau.

Com que saben això, que altres governs no volen saber, deixen en llibertat al productor i es limiten a aconsellar-lo i a forçar-lo amb procediments que no tenen el caràcter d'odiosa imposició. D'aquesta manera el productor es deixa guiar i més encara el productor pagès, que malgrat el tradicionalisme i rutinariisme, quan hom sap portar-lo, accepta de grat les innovacions. Com a demostració n'hi ha prou amb citar l'obra de la dissolta Mancomunitat, la qual, sense lleis, amb una acció que tenia molt de paternal, en pocs anys d'actuació aconseguí de realitzar, en l'agricultura catalana, una transformació que continua encara i que encara va donant els seus fruits.

I al senyor Mussolini tampoc se li ha ocorregut d'afavorir l'augment de la superfície sembrada habitualment amb blat. La superfície actual és suficient per produir una quantitat fins i tot superior a la que Itàlia necessita pel seu consum. Es sols qüestió d'augmentar en tres o quatre o cinc hectolitres el rendiment per hectàrea, és a dir, és sols qüestió d'aplicar les tres o quatre pràctiques essencials que hem esmentat més amunt. Així és, doncs, com el senyor Mussolini ha emprès la que ell, amb el llenguatge guerrer pel qual té tanta preferència, anomena batalla del blat.

He de confessar que aquesta acció del senyor Mussolini m'encanta. Fa algun temps a les planes d'AGRICULTURA i a les de *La Publicitat* vaig ocupar-me de la qüestió, pel que es refereix al nostre país, sostenint que el nostre problema blataire es podia resoldre amb relativa facilitat només aplicant els procediments que ara el govern italià vol aplicar. Al mateix temps vaig cridar l'atenció sobre la gravetat del problema a Catalunya.

La cosa, un xic per la modèstia de qui escrivia i un xic també perquè aquestes coses no han arribat encara a interessar a la nostra gent, no tingué naturalment cap conseqüència. No s'ha fet res

per augmentar la nostra producció i seguim encara amb el miserable rendiment medi de deu hectolitres per hectàrea.

La meua queixa, evidentment, no és deguda pas al fracàs personal que representa l'haver parlat inútilment. Això és ben poca cosa. El que em dol és de veure com altres països van resolent llurs problemes d'una manera intel·ligent i com al nostre país les situacions de crisi s'eternitzen en mig de la tranquil·litat olímpica de les classes directores, que es decideixen a proposar solucions improvisades sols quan el mal no té remei.

Ja que el senyor Mussolini ha servit d'exemple per tantes coses al govern espanyol, per què no imitar-lo ara quan encerta tan justament la solució d'un problema tan greu?

AUGUST MATONS

Les races de gallines de Catalunya

EL nostre il·lustre col·laborador, professor M. Rossell i Vilà, ha publicat al *Butlletí de la Federació Sindical Agrària de Girona*, l'interessant article que reproduïm, en el qual per primera vegada s'estudien i es fixen alguns caràcters de les nostres races avícoles.

Fa pocs dies, entre molts altres temes ramaders que sovint constitueixen gairebé l'única conversa amb el senyor Rossich, aquest gran entusiasta de la ramaderia, em reptava perquè no havia donat una descripció de les nostres races avícoles.

Jo vaig respondre al senyor Rossich amb poques paraules, però les suficients per a traduir el meu pensament. El tema, no obstant, és prou suggestiu per a fornir matèria per a un article.

En primer lloc, consignem el nombre de races que existeixen, o millor dit, que es poden distingir a la nostra terra extricta:

- a) Prat ros.
- b) Prat perdiut.
- c) Vallesana.
- d) Sant Cugat.
- e) Penedenca roja.
- f) Penedenca perdiuda.
- g) Garrotxina.
- h) Empordanesa blanca.
- i) Empordanesa rossa.

j) Selvatana (?).

Les quatre primeres són de pota blava; les dues races del *Prat*, tenen a més del color del plomatge que les caracteritza, la cresta amb monyo al darrera o clavell.

La *Vallesana*, nom amb el qual nosaltres volem designar el que molta gent anomena *Prat blanc*, és blanca tota ella, menys de les potes que són com hem dit, blaves. No hi ha cap raó per anomenar *Prat blanc* a aquesta gallina. En tot el Baix Llobregat, en les diverses excursions que nosaltres hi hem fet, no hi hem sabut veure mai una sola gallina blanca. En canvi, en el Vallès és el plomatge que predomina. Doncs, raça *Vallesana*.

La gallina de *Sant Cugat* es pot dir que ha desaparegut. Vint anys enrera, aquesta gallina presentava com a distintiu l'ésser blanca bigarrada de negre. A més era apreciada perquè s'avançava de molt temps a pondre en comparació de les gallines d'altres races.

La *Penedenca roja*, és una gallina vermella, de pota roig viu; la *Penedenca perduada* és molt semblant a la del *Prat*, però més fosca i de pota blanca.

La *Garrotxina* té el plomatge de color marró amb una tirada al de la raça *Rhode-Island*. Té la pota i orelleta groga.

L'*Empordanesa blanca*, es diria que és una *Leghorn*. Per diferenciar-la caldria fixar el caràcter cresta dreta per distingir-la de la *Leghorn* que la té penjant. L'*Empordanesa rossa*, és de molt mal definir: provisionalment, es pot admetre un plomatge més o menys ros amb pota groga com la blanca.

Per fi, potser es podria formar encara una altra raça en la comarca de la Selva, amb la característica de tenir un plomatge ros molt més viu al coll, de pota groga i molt més voluminosa que l'*Empordanesa*.

Els caràcters que acabem de dir de cada una de les races catalanes, evidentment que expressen una insuficiència raciològica. Però el lector ha de tenir en compte que la majoria d'aquestes races existeixen en llurs comarques en forma de persistència atàvica. En aquests darrers 40 anys, la barreja de races ha estat tan difondida, que si no hagués estat pels fenòmens hereditaris atàvics, amb tota seguretat que les races haurien desaparegut.

La recerca de les races indígenes en els meus darrers anys de professorat, constituí un gaudi pur de l'intel·lecte per a mi i els alumnes que hi col·laboraren. Per a descobrir les races locals empràrem un mètode senzill i lògic.

En primer lloc, en un galliner, eliminàvem tots els subjectes que no oferien caràcter del tipus mediterrani. En segon lloc, entre les

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 empleu

“NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna d'aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, almenys permet la barreja amb vins normals, essent a l'ensem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporti, 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 (5 quilos), pessetes 150

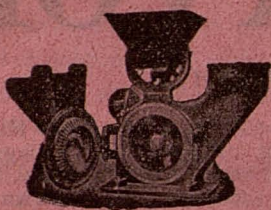
En venda: Josep Esquerra Laspalas, Portal Nou, 16 - Barcelona. — Banús i Soler, Jaume I, 18 - Barcelona. — Vicens Ferrer i Companyia, Plaça Catalunya - Barcelona. — Joan Cunillera, Freneria, 1 - Barcelona. — Ramon Roqueta - Manresa (Barcelona). — Antoni Balcells, Picas, 4 - Tàrrrega (Lleyda). — Pere 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 — Mancots 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

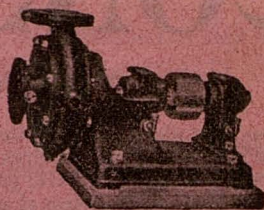
Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479 - S. P.



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 DE BALBOA, 6

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'addi-
ció en el menjar diari d'UN ALI-
MENT 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 re-
cent i rigorosament au-
tèntic. Res de les taules
d'alimentació en desús.

80 a 85 % Proteïnes i
Fosfats; 7 % Calç



gallines que restaven observar, quals eren les que amb poc o gran nombre es trobaven en majoria als galliners. I encara, per damunt d'aquestes dues bases fonamentals, posar-hi la intuïció zootècnica, aquesta qualitat imponderable de la intel·ligència que en l'artista es diu inspiració, en el metge ull clínic i en el savi descobriment.

Mes, no n'hi ha prou de proclamar l'existència de races en diverses comarques. Cal provar-ho. L'única prova indiscutible que existeix és la reproducció i fixació de caràcters.

Aquesta tasca es començà farà cosa de tres anys a l'Escola Superior d'Agricultura. Havíem arribat ja a la segona generació, procedint de la següent manera: es produïen uns seixanta o setanta pollets; al cap d'un mes se n'escollien una vintena; al segon mes se n'eliminaven la tercera part i als cent dies es triava definitivament el lot de sis o set caps que s'havia de reproduir. La resta dels subjectes eren venuts per carn.

No hi ha cap mena de dubte que al cap de quatre generacions hauríem vist quins eren els caràcters que es trametien amb més regularitat i quins els menys estables. Els primers serien racials, els altres no. Es a dir, al cap de quatre generacions, s'haurien pogut obtenir uns individus amb caràcters absolutament fixats.

Aquesta tasca fou interrompuda. Els que regeixen de fa un any i mig l'Escola Superior d'Agricultura, cregueren convenient vendre's l'aviram que hi havia als galliners.

D'haver continuat normalment aquest treball, l'any que ve ja ens hauríem trobat en situació de poder dir amb certesa i amb tota extensió els caràcters distintius i propis de cada raça.

A més, llavors, havent obtingut ja la fixació dels caràcters racials, s'hauria anat a la selecció de les millors ponedores.

Heu's aquí la raó del per què no ens trobem en situació de satisfer plenament els desigs del senyor Rossich. En canvi, si no hagués passat res d'extraordinari, a hores d'ara, els pagesos i ramaders podrien disposar d'una llavor seleccionada per remuntar llurs galliners. Tindríem una raça que, per ésser del país, seria més resistent a les malalties que les estrangeres; tindríem per cada comarca una o més races, que després d'haver-les seleccionat per la producció d'ous, en farien més que cap altra. I sobretot l'empresa d'aquesta reforma hauria estat en mans que ni havien d'enganyar ni explotar el pagès, el qual en tot moment hauria pogut millorar el seu galliner. En una paraula, els resultats de la ciència haurien estat posats quasi de franc a la disposició del pagès.

Canvieu en un galliner el tant per cent de l'enorme mortalitat que actualment sofreix, per un tant per cent insignificant; poseu a

a la condició de bones ponedores les moltes gallines que en una casa de pagès són en mínoria, és a dir, que totes siguin excel·lents ponedores i que així que la posta baixi, es pugui de seguida comprar ous o pollets que vinguin novament a reforçar la posta i qualitat dels ous i llavors, l'avicultura es presentarà com un negoci clar, en lloc de l'incert que és ara amb tanta barreja de races, amb tan nombre de males ponedores i amb una aviram propícia a les malalties.

M. ROSSELL I VILÀ

Malures dels fruiters de pinyol

UNS quants números endarrera — en el del 20 de setembre de l'any passat—hom hi troba un article, signat pel competent estudiador de les malures vegetals que afecten o poden afectar a Catalunya, En J. Aguiló. Aquell article que en llegir-lo, em fa sentir, com si digués, una vella coneixença—perquè d'ençà que conreo albercoquers, he de lluitar amb aquella malura que descriu, o amb una manifestació patològica semblant—me mou ara a explicar i comentar coses que passen amb els fruiters de pinyol d'aquestes terres de les hortes velles del Segre.

Es en els fruiters que conreo, i en altres que escaducers es troben aquí i enllà on he anat observant els fenòmens que exposaré.

Com que són diferents aspectes de la malura que vull esmentar, tractaré d'explicar-los desglossats i per separat, i així serà més fàcil de seguir-me els passos, i potser algú, en alguna cosa hi haurà observat altres modalitats, que ens farà conèixer. Demés, com que parlo de coses noves, o que almenys crec que ningú ha tractat en català, i demés com els noms tècnics llatins dels probables agents causants diuen tan poca cosa, i costen tant de recordar, tractaré de donar nom a cada una d'aquestes malures, i vulgueu excusar-me d'aquest meu atreviment.

Gastament dels borrons. — Es una malura que fins ara no més he observat en el presseguer i en l'albercoquer. Es manifesta en els borrons durant l'hivern, principalment en els borrons de flor.

Si hom mira amb deteniment un presseguer cap allà al 5-10 de març o quan sigui, abans d'entrar en flor es veuen molts borrons de flor, botits, a punt d'esclatar, i que a vegades tenen al costat borrons que es veu que eren de flor, i que són secs, i magres, gens in-

flats, com si encara fossin al novembre; o a vegades, aquests ja han caigut deixant un alveol (a on eren encaixats) no més que lleument verd. Si en aquest període hom sacseja un presseguer, es poden veure caure unes brosses, que si es mira, resulten ésser aquests borrons de flor morts. De dins són ben secs. La malura ha de venir ja de dies, perquè en aquest període ja veig borrons completament secs, i no puc precisar quan comença la infecció. Hi ha diferència entre unes i altres menes de presseguers, en l'extensió de la malura; també influeix l'estat de l'arbre.



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 1. — Borrons de flors atacats, 1. Borrons de flors normals. — Es l'albercoquer.

Fig. 2. — Brots d'albercoquer atacats, 1. Ulls directament atacats, 2. Gota de goma en el punt inferior de l'infecció, 3. Brotades superiors marcint-se, en trobar-se isolades per la infecció de sota

Una cosa semblant passa amb l'albercoquer. Però aquest presenta un diferència, consistent en què els borrons estan més avançats, quan són atuits per la malura, i que bo i morts no són secs i estosos com en el presseguer, sinó que són humits i fofos, presentant com l'aspecte de què es pudrissin, fent una pudridura axocolatada i humida (foto 1). En el moment precís d'anar a començar la florida (obertura dels borrons florals sans) hom troba borrons infectats en tots períodes d'avenç d'infecció. Això prova que la infecció és activa encara en aquest període. Aquests borrons abortats també cauen com els del presseguer ben aviat.

Aquesta malura fa perdre una gran quantitat de flor, veient-se brots de l'any anterior amb els borrons florals afectats en tota la seva llargada. Els ramells de flor, vells, i els dards no semblen tant afectats. Els borrons de fruita no es veuen tampoc gaire afectats.

Feridura dels brots. — Aquesta és de bon troç la manifestació de malura més dolenta de totes les dels arbres de pinyol.

En el presseguer, avençat ja l'hivern, cap als mesos de desembre, i molt més en anar avençant, hom pot constatar en les brotades de l'any anterior, i majorment en les que són en les parts més baixes de les branques, unes taques negres, que si es miren aviat no tenen el teixit mort, però que més endavant tenen el teixit mort, momificat i depresionat. A vegades aquesta taca dóna la volta al brot — fent-li una corretgeta — altres vegades unes taques s'ajunten amb altres, de llarg a llarg del brot. Si la infecció es presenta amb un d'aquests dos aspectes greus, el brot, per manca de nutri-



Fig. 3. — Tipic aspecte d'un arbre intensament atacat

ció — no té comunicació de teixit viu amb la resta de l'arbre — a l'arribar la primavera ja no pot brotar. A vegades brota, però es marceix de seguida que les fulles han sortit. La causa d'això és una criptógama, les espores o llavors de la qual guanyen peu en els brots durant l'hivern, portades en l'aire i anant d'unes branques a les altres amb l'aigua de les plujes d'hivern i de les boirades i, les rosades que s'hi posen. Per això les brotades més afectades són les dels baixos dels arbres, i per això queda explicada la manifesta tendència del presseguer a enfilar-se despullant-se de branca baixa. La infecció comença amb les humitats de l'hivern. Com que la infecció pren lloc principalment en les brotades de l'any anterior, que de sobres sabeu que són les més plenes de borrons de flor, heu's aquí que aquesta malura retalla també enormement la florida. Com he dit, és lo més freqüent que tots els brots afectats ja no brotin — morts del tot fins allà on arriba la infecció — i així no presentant-

se sobtada la manifestació de malura, aquesta no es palesa per a la majoria dels observadors—ben al revés de lo que passa amb l'albercoquer. com més enllà diré. No per ésser menys observada; és menys fatal aquesta malura del presseguer. Al meu entendre, és la pitjor de totes les que sofreix aquí Catalunya, de les originades per les criptógames. La he vista extesa a tots els llocs de la nostra terra on es conreua el presseguer. Fent memòria, jo no puc precisar quants anys enrera, molts, ja es presentaven aquests efectes de la malura, passant-me allavors desapercebuts, en l'hort de la meua casa pairal en el Pla de Bagès.

Desconec que s'hagi escrit res a Espanya concretament sobre

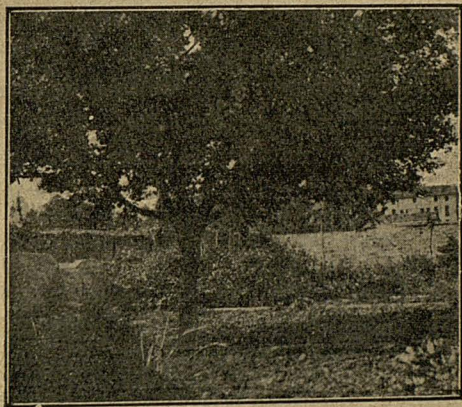


Fig. 4.— El mateix arbre al mes de juny següent amb vegetacions noves

aquesta malura, i de ser-hi m'agradaria molt de conèixer-ho. La malura és ben estudiada, específicament, sobretot als EE. UU., on hi ha quelcom escrit, ben interessant, complet. Segons ells, la malura és produïda pel *Coryneum Beijerinckii*. La combaten amb èxit amb solucions cúpriques aplicades al moment oportú, com més enllà anotaré.

Feridura dels brots en l'albercoquer. — Encara que vulgui qualificar amb el mateix nom el que passa a l'albercoquer, no té cap més semblança al que passa al presseguer, que la de què les brotades de l'any anterior també d'una manera sobtada queden mortes. I en l'albercoquer hom troba més prompte el mot "feridura" perquè les brotades defalleixen, quan ja han entrat en vegetació, i perquè d'una manera insospitada refan els arbres per més atacats que hagin estat, lo mateix que observem amb la feridura en els humans. En acabar l'hivern i entrar la florida no hi ha cap senyal evident de la ma-

lura. La floració se fa perfecta, i ve el moment d'escurar, o ja passat, en què es veuen ja alguns fruits amb les cobertes florals seques, entornant-los, i que els borrons de fusta es desenrotllen en fulles tendres, i de sobte, brotades de dos i més pams, se marceixen ràpidament, per a quedar seques al cap d'un parell de dies (Fotos 1 i 3). La cosa es molt ràpida. Aquesta manifestació entre uns i altres brots, no dura més enllà d'uns 8 ó 10 dies. El troç de brot afectat, queda atuit del tot, no es refà, però generalment la malura no progressa cap avall. Allí on s'atura la malura sol aparèixer-hi una gota de goma clara. Un dels ulls sans immediats del desota, comença a desenrotllar-se, som si fos un ull terminal, i al cap d'un o dos mesos d'haver-se manifestat la malura tan desastrosament (foto 3), l'arbre ha tornat a un estat ben ufanós (foto 4). Actua principalment sobre les brotades de l'any anterior, que són les que més flor porten. Això repetit, un any després de l'altre, ultra impedir tenir fruit d'aquestes branques, fa un desgast innecessari i molt gran de l'arbre, per la quantitat de brotam que n'elimina. En els branquillons de flor, no s'hi desenrotlla tant aquesta malura.

En les hortes velles del Segre, aquesta malura és abundosa i intensa per tot arréu. Com que la majoria dels albercoquers que hi ha són directes de llevor, s'explica bé la diferència d'atac que se nota entre uns arbres i els altres. Això vol dir que se podrien produir varietats probablement immunes per aquesta malura.

Aquí a l'Urgell, tothom que vulgui fer el conreu de l'albercoquer cal que estigui disposat a combatre aquesta malura; l'he vist en tants albercoquers com aquí he vist. Se combat, però, fàcilment. En W. L. Howard, en la circular número 238 *The Apricot in California*—C. o. Ag. Berkeley, 1922—defineix amb el nom de Brown rot, i causada per la "Sclerotinia cinerea", una malura d'unes característiques semblants. Penso que és lo mateix.

R. SALA

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 més 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.

La viticultura francesa de 1913 a 1923

II

Sortosos efectes de l'organització vitícola

Es força remarcable, en veritat, que la crisi de 1922-1923 fos resolta amb una rapidesa tan extraordinària. Quina diferència si es compara amb la gran crisi del 1900! I amb tot, la causa inicial, la causa primordial és la mateixa: tant en un cas com en l'altre, rau a l'origen, en la superproducció.

Fixem-nos, però, amb les coses que han anat canviant durant l'interval existent entre les dues crisis: el mercat de vins ha perdut força de la seva nerviositat i de la seva impressionabilitat d'abans; la viticultura s'ha anat organitzant professionalment; les confederacions de viticultors han pogut portar a cap una activa defensa dels interessos dels seus patrocinats, i per les seves recerques i per les seves campanyes de repressió del frau, per la seva acció i influència prop dels poders públics, han obtingut resultats quasi decisius; la qüestió dels vins sense poder col·locar, que fou en temps passat una de les principals causes de la pertorbació dels preus, ha estat resolta, almenys en el Migdia; de particularistes que eren els habitants d'aquest país, en comprendre, a la fi, els avantatges de la cooperació i de l'acció sindical, han devingut eminentment mutualistes, divent-se a aquest moviment les fruiteries i lleteries cooperatives existents. Als departaments de l'Hérault, l'Aude, le Gard, le Var, etc., les caves cooperatives han eixit en magnífica florida; cooperatives de vinificació i cooperatives de destil·lació hom les compta a l'hora present per centenars. Establertes prefentment als centres on escassejava el material per a criar i conservar el vi, han fet desaparèixer els vins avariats, han suprimit o almenys reduït a una insignificància el problema de la col·locació de les collites, han aminorat les despeses de vinificació, i perfeccionat la mateixa, han augmentat la qualitat del vi, han ofert i ofereixen al comerç facilitats precioses, i exerceixen damunt dels mercats una disciplina profitosa a bastament; han fet penetrar, finalment, en ple camp, les idees de mutualitat i de solidaritat, per la qual cosa exerceixen una acció social de les més dignes de lloança. Evident que la multiplicació de les cooperatives de vinificació, tindrà per efecte d'enrobustir el mercat i evitar la freqüència de les crisis de venda i l'enviliment dels preus.

Les cooperatives de destil·lació, donen, sota un altre punt de vista, d'altres serveis anàlegs: la llur extensió a tots els centres vitícoles portaria la solució equitable a l'irritant problema dels concentradors de most.

El problema de la mà d'obra

La despoblació dels camps havia dut una penúria cada dia més gran de mà d'obra, i, amb tot, el conreu de la vinya, és essencialment fixador del personal. Segons l'expressió sortada del doctor Guyot, "la vinya és eminentment colonitzadora", enganxa al terròs als que la conreen; quan desapareix, desapareixen també els cultivadors. Quants departaments francesos són un exemple viu d'això que estem dient. Enlloc com el Migdia francès ha estat necessari demanar ajuda a la mà d'obra estrangera, que l'extensió dels vinyats ha imposat com una necessitat imprescindible. Els espanyols a ponent, els italians a llevant, van invadint poc a poc els departaments meridionals francesos. Gràcies a ells, però, la grossa propietat francesa ha pogut fer front a les obligacions i necessitats de les seves vastes explotacions.

Les despeses d'explotació i el preu de cost

La crisi de la mà d'obra no és pas l'única que sofreix la viticultura. En els moments actuals ha de patir ultra, un enorme increment de totes les despeses d'explotació.

Indígenes o estrangers, tots poden beneficiar-se igualment de la puja de jornals i salaris que començà amb la guerra i no ha parat fins ara de continuar. Al Migdia francès, en 1913 el jornal de unes 7 hores de treball es pagava a 4 francs. Avui es paga de 16 a 20 francs, sense comptar dos o tres litres de vi, segons la localitat, que el propietari té l'obligació de donar al jornal·ler. Així, doncs, per tenir el preu actual a partir de l'avant-guerra, hauríem de multiplicar per 4 o per 5.

Altrament, l'augment ha estat particularment sensible pels adobs i pels productes necessaris per a assegurar les collites contra les criptògames i els insectes ampelòfags. És clar que els preus de cost i les despeses d'explotació varien dins d'un límit molt ample, no solament d'una regió a una altra, sinó entre els departaments, municipis i àdhuc entre dues explotacions veïnes, podent-se dir sense gran exageració que hi ha tants preus de cost d'un producte com productors. Però no per això devè impossible de

fixar amb l'ajuda de forces dades i d'una manera general un preu mig de cost per a cada una de les regions vitícoles.

Fixem-nos en el Migdia: en una comunicació a l'Acadèmia de l'Agricultura, M. Ferrouillat ha establert el preu de cost d'un hectolitre de vi produït als vinyats del Sur. Posa les despeses de conreu per hectàrea a 1.956 francs, els tractaments diversos a 553 francs, els treballs de verema i vinificació (collita mitja de 70 hectolitres per hectàrea) a 726 francs, l'amortització d'animals i màquines la fixa en 1.525 francs, resultant un conjunt de 4.660 francs per hectàrea i un preu de cost per hectolitre de vi, de 66'59 francs. Aquestes xifres, però, potser siguin encara un xic baixes, per tal com el coronel Mirepoix cita el cas de dues finques tipus mitjà en les quals les despeses d'explotació arriben a 5.600 i 5.858 francs per hectàrea amb preus de cost per hectolitre respectivament de 68 i 69 francs.

X.

(Seguirà.)

La degustació dels vins

La degustació dels vins constitueix un art que no tothom coneix i que no tothom pot adquirir. Si bé la pràctica és essencial per aprendre de degustar els vins, cal també un cert do especial, un olfacte fi i un paladar sensibílíssim.

La degustació val més que un anàlisi químic, i per aquesta raó els vinicultors caldria que s'exercitessin constantment fins a educar el paladar i l'olfacte a percebre totes les sensacions que pot produir un vi i fins a saber treure d'aquestes sensacions, les conclusions necessàries. L'anàlisi químic ens diu quant alcohol, quanta acidesa, quans extracte fa un vi, però un paladar acostumat, ultra poder-nos indicar amb una aproximació a voltes sorprenent aquestes coses, ens diu també l'estat del vi, el seu mèrit, els seus defectes que l'anàlisi no revela i ens permet de conèixer un xic el seu esdevenidor.

De totes les fases de la degustació és l'olfacte el que millor proporciona al degustador pràctic dades sobre la presència o absència de substàncies estranyes volàtils, sobre l'estat de conservació del vi, el seu grau de finor, la seva maduració, etc., i li permet de deduir les qualitats actuals i en conseqüència, les que adquirirà

més endavant amb la conservació. I això el degustador ho obté copsant el conjunt de aromes que es desprenen del vi i després cada un dels més sensibles i dominants.

Al Sud de França el degustador de vins, el *courtier*, com li diuen si no ens falla la memòria en aquest moment, és una persona de la major importància en la vinificació i en el comerç dels vins. Hom no sap prescindir d'ell. Es com una mena de metge que pronostica amb anticipació extraordinària, les futures qualitats o defectes del vi.

Però per assolir aquesta virtut calen molts anys d'entrenament i sobretot calen alguns sacrificis en el menjar, en el beure, en els petits vicis, per no disminuir o entelar la sensibilitat del paladar. El bon degustador no beu alcohols, no fuma, no menja picants.

Per degustar cal una tècnica. No n'hi ha prou amb ensumar i provar. Calen una sèrie de petits detalls aparentment ridículs i pedants que serveixen per posar en evidència els caràcters del vi. Segons la manera com es remena en el got, segons la seva temperatura, segons el seu volum, es produeixen diferències sensibles, efectes diversos de vaporització i oxidació, i per tant l'olfacte i el gust percebeixen sensacions diferents.

Els professionals més competents tenen sempre la precaució de no pronunciar-se sinó després d'un examen repetit del vi exposat a una airejació llarga, la qual no solament atenua els elements massa volàtils del *bouquet*—que no persisteixen en el vi i que desapareixen més o menys aviat—sinó que en fa aparèixer d'altres anormals deguts a certs elements massa oxidables, com són, per exemple, el gust de tap, de fusta, etc.

L'ús de la tassa d'argent per la degustació, que és consagrat per una tradició gairebé secular, respon a una comoditat pel seu petit volum, i satisfà d'una manera suficientment exacta les condicions per l'examen dels tres elements del color: tonalitat, matis i intensitat.

En efecte, la seva forma aplatada permet, segons fa notar Mathieu, amb l'inclinació la visibilitat del color simultàniament en capes primes i molt variables, molt reveladores dels matisos per quant hom les observa per contrast amb les tonalitats pròximes provocades pels relleus de la tassa, car aquesta és plana, amb vores baixes i porta una sèrie de dibuixos en forma de relleus i closets al fons i a les vores. Per altra part, la superfície llisa i lluent de l'argent constitueix una mena de mirall i de fons blanc de manera que si per un costat la tassa té l'inconvenient de no permetre la visió per transparència, té en canvi l'avantatge d'augmentar

fortament la intensitat de la coloració observada, fent que sigui possible la percepció de lleus matisos de color que arriben a l'ull de l'observador amb tonalitat intensificada.

Un altre avantatge de la tassa d'argent és que permet l'escalfament ràpid del vi prenent-la entre les mans, escalfament que, com hem dit, afavoreix l'evolució del *bouquet*, sigui per la volatilitat dels seus constituents, sigui per efecte de l'oxidació.

La tassa té per contra l'inconvenient de no permetre la perfecta percepció de l'aroma, car la seva forma aplatada i ampla, en lloc de concentrar els elements volàtils els escampa, de manera que sols una part arriba al nas del degustador.

El mateix pot dir-se de la claredat, car la tassa no permet l'observació per transparència. No obstant, amb ella poden descobrir-se perfectament enterboliments pronunciats pel color que pren el vi en capes primes en ésser tocat per la llum.

Per aquests dos inconvenients esmentats, molts degustadors prefereixen els gots de vidre, estrets i alts, els quals molt sovint són també graduats per poder fer proves de cupatges. Però una bona degustació cal que sigui feta amb tassa d'argent i amb got de vidre.

La degustació s'ha de fer en un lloc il·luminat per llum natural difusa i no directa, car la llum directa dóna als vins una brillantor superior a la real.

La pràctica de la degustació és difícil de descriure. En primer lloc el degustador pren un petit glop de vi i el remou amb la llengua, tenint la cara dirigida cap a terra. Així rep el primer sabor; després l'escampa per tota la boca i per últim el degluteix lentament, percibint el que els francesos anomenen *arrière goût*. Aquests tres exàmens consecutius donen la sensació completa dels gustos diferents del vi i permeten, junt amb l'examen de l'olor, donar un judici sobre el seu valor i de fer el pronòstic definitiu.

AGRÍCOLA

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.

COMENTARIS

La producció vinícola d'Austràlia

La vinya s'extén per tot el món. Després d'haver-se escampat per l'Amèrica del Sud comença adquirir importància a Austràlia. Els anglesos anomenen l'Austràlia la *Vinya de l'imperi* (The wine yar of the Empire).

En efecte, en els últims vint anys la vinya ha anat creixent d'una manera lenta, però constant, i tant pel seu conreu com per la vinificació hom ha anat adoptant els mètodes més moderns i científics.

Avui es calcula que hi han invertits en la viticultura i en la indústria enològica uns 16 milions de lliures esterlines, és a dir, uns 530 milions de pessetes al canvi actual.

En 1921 la superfície del vinyat era de 42.813 hectàrees i la producció de vi assolí els 494.000 hectolitres. Sols la meitat de la superfície es destina a la producció de raïm per vi; l'altra meitat dona raïm per taula.

Del vi produït, prop de la dècima part és exportat a Anglaterra.

El govern australià ajuda i afavoreix la viticultura fomentant la formació de la petita propietat vitícola, la industrialització de la producció del vi, la standarització dels tipus per l'exportació, etc.

En conclusió, un futur competidor.

La fertilització biològica del terreny

El nitrogen és, en temps de pau com de guerra, un element indispensable a la potencialitat d'una nació. Sense ell no hi poden haver explosius, ni municions; sense ell no hi ha indústria química i sobretot no hi ha agricultura.

A Alemanya, a França, a Itàlia, com ja hem escrit altres vegades, ha començat la producció de nitrogen sintètic. Al nostre país encara res no s'ha fet.

El nitrogen és l'element fertilitzant més car, i és per això entre altres raons perquè els nostres cultius manquen d'aquest element fertilitzant. Com podem remeiar-hi.

Es sabut que és possible de donar als cultius una quantitat apreciable de nitrogen mitjançant la sembra de bacteries aptes a fixar el nitrogen de l'aire i a passar-lo a les plantes en forma assimilable. Aquest mètode permet a un terreny normal que produeixi 60 quilos de nitrogen per hectàrea i per any, de produir-ne 200 quilos.

Els beneficis obtinguts amb aquest mètode de fertilització són tals que ham no és sorprés de veure l'empleu dels fertilitzants bacterians seriosos, com la nitrogina, cada dia més extés.

Segons les dades donades a conèixer per l'oficina d'estudis de

fertilització bacteriana, els agricultors de vàries regions que han nitrogenat llurs conreus, han restat molt satisfets dels resultats obtinguts.

Qui explota?

Tothom està enterat de l'experiment d'importació a Espanya de la carn congelada argentina. Els diaris n'han anat plens durant uns quants dies donant notícies i fent tota llei de comentaris.

Hom s'ha pogut convèncer que, malgrat trobar-nos en un període d'intensa reconstitució i regeneració, hi han coses que no rutllen prou bé encara.

Pel que sabem, en efecte, l'experiment, ara com ara, ha fracassat i no es parla més de la carn congelada.

A què és degut el fracàs? Nosaltres no en coneixem les causes per bé que les sospitem.

Una revista espanyola que es publica a l'Argentina, el "Boletín de la Cámara Oficial española de Comercio de Buenos Aires" ens en diu quelcom.

Ens diu, per exemple, per demostrar com va el comerç a Espanya, que dels 33.000 quilos de carn argentina arribats a Madrid se'n vengueren com a carn argentina, 20.000 solament. Els altres 13.000 passaren, sospita el "Boletín", com a carn espanyola fresca.

I ens diu també que l'ambaixador de la República Argentina a Espanya, doctor Carles de Estrada, ha declarat al corresponsal de "La Prensa", el gran diari de Buenos Aires, que ha "comprovat que hi ha a Espanya qui explota la fam nacional".

Quan es parli de taxes pels productes agrícoles, els agricultors haurien de recordar al govern aquesta frase de l'ambaixador argentí.

L'avicultura als Estats Units

En un dels números passats donàvem algunes notícies respecte a la importància de l'avicultura als Estats Units. Com ja diguérem en 1923, el valor de la producció avícola assolí la xifra de 1.047.000.000 de dòlars, és a dir, la quantitat fantàstica de 6.000-7.000 milions de pessetes.

Per comprendre millor ço que aquesta xifra representa, heu's aquí algunes comparacions.

Un raport oficial demostra que l'avicultura produí sis vegades més que tot el moviment d'afers en cavalls i muls; set vegades més que la cria d'òvids; dotze vegades més que les produccions llaneres; una terça part més que totes les produccions lleteres (llet, mantega, formatge, etc.). La xifra dels afers avícoles fou cinc vegades més gran que el valor de la producció de pomes i el doble de la xifra d'afers derivada de totes les produccions fruíteres reunides; fou també superior en 300 milions de dòlars, al valor del blat produït, assolint quasi el del blat de moro, que és considerablement més elevada que el de tots els altres cereals reunits.

El raport, continuant les comparacions diu que l'avicultura donà un producte set vegades més gran que el dels cultius de sucre, tres vegades més que el tabac, set vegades més que les plantes industrials, dues vegades més que la producció forestal.

I, acaba notant el raport, en la xifra de 1.047.700.000 dòlars, no-més hi són compreses els productes de les grans exportacions.

Presseguers cultivats a França

El conreu del presseguer és molt estès a França. Ens referim al presseguer conreat en gran escala, industrialment per la venda las mercats.

A ple vent és conreat a la Vall del Roine i als Pireneus. En espatllera es cultiva als voltants de París i sobretot a Montrenil, a Bagnolet i a Ecully, prop de Lion. Al migdia conreen sobretot varietats primerenques: Earliest of all i també Snecd, que segons sembla és encara més primerenc que l'Earliest; també es cultiva l'Amsden, que madura uns 10-15 dies més tard, el Precoce de Hale, Alexandre, etc.

Als Pireneus el presseguer és associat al cep.

A les espaxerelles de Montrenil es conreen: Grosse mignonne hâive, France, Grosse mignonne, Alexis Lepère, Galande, Belle Beance, Bonouvrier, que maduren en l'ordre en què són enumerades.

L'exportació de vins a Rússia

Leon Douarche ha publicat un article a "La Dépêche" sobre l'exportació de vins francesos a Suïssa. Explica les causes que han determinat la disminució del consum de vins francesos a Suïssa, posant-hi les següents: disminució de la capacitat de compra de la classe burgesa, afectada per la gran crisi de 1920; fins a 1923, la disminució del consum als hotels a causa de la crisi d'aquests; competència de les begudes a millor preu, tals com la sidra i els vins sense alcohol que es fabriquen en gran quantitat a Suïssa; represa del consum de la cervesa; facilitat per la baixa de preus; competència dels vins corrents espanyols i suïssos. La baixa del franc ha animat l'exportació de vins francesos, a partir de l'any passat i continua aferrissant-se actualment.

Heu's aquí les estadístiques de la importació a Suïssa, de vins naturals, fins a 13 graus d'alcohol (en hectolitres):

França	159.000	193.000	69.400
Itàlia	371.000	778.000	169.600
Espanya	511.000	410.000	145.200
Total amb altres països .	1.074.000	1.402.000	368.700

Aquesta estadística posa també en evidència la disminució de les nostres exportacions.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Si l'anyada en perspectiva va bona per ara, el temps està insegur, no tant, però com el mercat, que està en pessimes i desastroses condicions.

Per bé que es donin preus, les operacions són nul·les. Els negres de bon color i graduació, cotitzen pessetes 2'15, però moltíssims més són els valorats a 1'25-1'30. Els rosats tenen poca estima per ara, i els curts ajustos no han aconseguit més de 1'80 pessetes grau carga. Els clars, més estimats són els de bon grau i els pocs que s'aconsegueix vendre no sobrepassen les 2 pessetes.

El clam general no ha estat atès i les comissions que s'aboquen amb el govern, retornen amb bones paraules, promeses d'estudiar el greu problema i amb tan poca esperança de trobar-hi remei, que ja no serà fàcil tornin a insistir. I amb això som arribats a l'agost sense millorar les coses, sinó empitjorant-se de dia en dia, car ningú no sap ja la probabilitat de l'esdevenidor ni la col·locació de la collita que se'ns apropa, ni si aconseguirem entrar-la amb la manca de lloc que tothom ressent, ja que tenim en estiva vins de l'any 1923 i un gros volum dels de 1924.

De forma que potser ens vinguin els sagraments després del darrer badall, o que el remei urgent no passi de cataplasma. Per totes aquestes coses ni cal dir com és esfereïdora la situació del vinyater i com és tètrica la visllum dels malaventurats temps que s'apropen.

Llegiem dies passats els treballs empresos pels vinyaters francesos representats per En Prôspér Gervais prop del Consell Superior Ferroviari per a reduir, encara que sols sigui temporalment, les tarifes de transport per l'exportació. Vèiem que en la Cambra de la veïna nació es preocupaven els elements vinyaters de la reducció d'importos i tasses, i sentíem fèrta enveja per la resolució mixta prop dels governants i de les grans empreses, mes també ens entristia pensar que aquí no tenim expressió, ni representació agrària, ni atenció de les companyies, ni parlaments, ni governs fonament preocupats de la riquesa del terrer, perquè bones intencions no palien res si no se segueixen de resolucions pràctiques. I tantíssim que està convenint acudir a les organitzacions agràries i assenyaladament vinyateres, els quals sindicats perillen d'esfondrament! Jo no sé si són a preveure la malúria d'una agitació extremista dels pagesos, infiltrats per desesperació d'un socialisme i comunisme al qual res ni ningú deuria. El fet és que, veient-nos malalts, no tenen els directius responsables a creure que amb bones paraules ens treuran del mal pas.

Mals, pessims temps se'ns apropen, i el nostre seny va fatigant-se de comentaris, perquè ens creiem ben deixats de la mà de Déu. Mísers de nosaltres, productors de vi i pacientíssims agricultors!

PERE J. LLORT

Olis

De la collita vinenta es comencen a tenir notícies un xic alarmants que fan témer que no sigui tan abundant com s'esperava; per Aragó i Catalunya la sequera torna a amenaçar-nos, sobretot a la província de Lleyda,

on l'oliva és d'un tamany molt reduït i comença a despendre's de l'arbre. A Andalusia, encara que allí sempre exageren, i més enguany que guarden quasi tota la collita passada, com no els fa calor, temen que l'istiu durarà fins vora l'octubre i afavorirà molt que es desenrotlli la mosca de l'oliva.

Esperem que en els tres mesos que falten per a esmerçar la collita les coses milloraran i hi haurà una bona collita en totes les comarques olivereres, que prou ens convé, sobretot en les nostres terres, on fa tres anys que s'han tingut collites escases.

El nostre comerciant està aquests dies entre l'espasa i la paret; no sap a què atendre's en el referent a la barreja dels olis de llavors.

Segons una circular de la Junta de "Abastos", s'ha de exposar als ulls del públic la classe d'oli que es ven, és dir al pur d'oliva s'hi ha de posar un cartell que digui: "*Puro de oliva*", i al barrejats un altre amb la paraula "*Mezclado*". Això va causar molt bon efecte a tots els bons olivaires, mes a l'endemà es va dir que el cartell del "*Mezclado*" es podia substituir per un que sols digués "*Aceite*"; així és que als dipòsits on hi ha oli d'oliva sols hi haurà el lletreret que dirà "*Aceite*", mentre que al que sigui pur hi tindrà que dir "*Aceite puro de oliva*".

D'això se n'ha fet bastant brometa entre els olivaires, i fins inclús en algun periòdic local han aparegut anuncis on tothom deia que el seu oli d'oliva era pur i sense cap barreja, com si es vulgués dir que el dels altres era barrejat.

Naturalment, al mercat aquestes coses també han repercutit; per exemple, el dia que aparegué la circular els olis d'oliva van ésser molt demanats, mentre dels de llavors tothom se'n volia desfer. Però succeí tot el contrari al cap de dos dies, en saber que el cartellet "*Mezclado*" l'havien substituït per "*Aceite*" a seques; a tothom sabia greu d'haver comprat oliva i tornava a sollicitar oli de llavors.

El curs dels mercats ha estat una mica mogut, sobretot amb olis corrents, refinats d'oliva i corrents de llavor. Els olis fins sembla que estiguin oblidats per complet al mercat local, on es volen comprar quasi a la paritat dels dolents.

No ha passat així al mercat de Borges, on a mitja quinzena la demanda ha estat bastant intensa, fent-se algunes operacions en classes bones.

L'exportació continua encalmada, sense que doni cap senyal de animar-se, a no ésser que els olis que aquests dies s'han comprat a Borges es destinin a l'embarcament.

Els olis andalusos s'han pagat a 52 duros els fins i a 49 els corrents de tres graus; en fins s'han fet poques operacions, mentre que en corrents s'ha notat bastant animació.

En olis castellans, la paralització és completa, i se'n demanen a la paritat de 53 duros.

En olis d'Aragó, l'oferta és molta a 56 i 58 duros, però sense arribar a fer-se gran cosa.

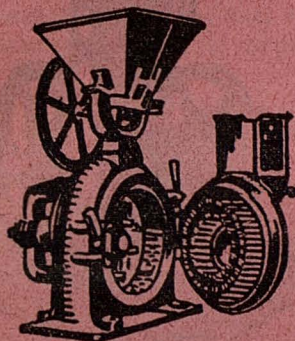
En olis de Tortosa, pels de quatre graus, en demanen 52 duros, i pels de 12 a 14, 47 i fins 48 duros; de l'ínfim 41; els preus són nominals fins ara no s'han fet operacions.

Els olis de l'Empordà, de coloració un xic verdosa i de més de 12 graus

Molí Triturador Belga

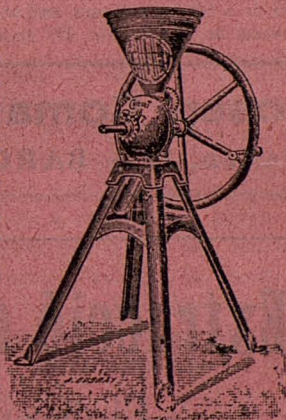
"Royal Triumph"

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



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

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



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

POLVORITZADOR "LE RATIONNEL"

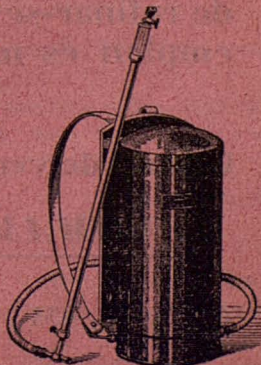
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

LA XERINGA AVICOLA

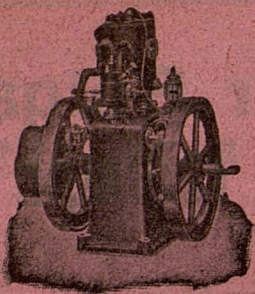
PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

HENING Y C.^a Representant

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a benzina, alcohol, petroli, etc.

SERVICE

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTROGENS

PER A LLUM
I FORÇA

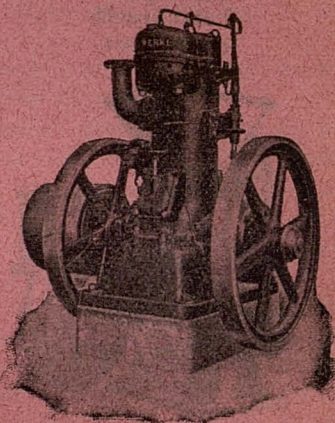
Instal·lacions completes per a regors i elevacions d'aigua.

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

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

d'acidesa, els donen a 41 duros; són olis que es destinen a usos industrials.

En olis d'Urgell, les classes fluixes a 52 i 53 duros, les bones fins a 57; les operacions que s'han fet a Borges han estat entre 36 i 37 rals sobre vagó procedència el quartà de 3.900 quilos. En olis refinats d'oliva, les marques locals s'han cotitzat de 55 a 56 duros, i les andaluses de 44 a 45 duros.

Tots els preus en duros es refereixen a la carga de 115 quilos posada en el magatzem del comprador a Barcelona.

Els olis de llavors s'han fet a 198 pessetes els de dos graus, els de menys d'un grau a 200 i els refinats a 215, tots pessetes els 100 quilos sobre moll Barcelona; es nota tendència a la puja en aquests olis, per part del fabricant, mentre el comerciant es creu poder-lo comprar més endavant a més bon preu.

Els olis bons al sulfur es cotitzen a 27 duros la carga, mentre pels cremats o avariats amb prou feines es poden aconseguir 25 duros.

LISINI ANDREU

Cereals

Ens trobem actualment amb una paràlisi aguda del mercat. La Junta de Proveïments ha contestat amb una formal negativa a la demanda que li havien feta per tal d'apujar el preu del pa, i en conseqüència els blats no podran ésser pagats als preus que fins ara han regit. La Junta esmentada ha facilitat, ultra això, una nota en la qual parla de l'abundor de les ofertes que li han estat fetes de blats lleidatans a 50 pessetes sobre vagó procedència. N'hi ha hagut amb això abastament per a que els fabricants de farines hagin parat de comprar com a l'impuls d'un cop de vareta màgica. Fa pocs dies encara es venien blats de Lleyda a 52'50, assolint un preu idèntic els blats d'Urgell. Els blats candeals superiors de Castella pretenen actualment i inútilment 51 pessetes (lliuraments agost i setembre); els extremenys demanen preus similars.

Posat al peu de fàbrica hi han hagut ofertes de blat vallesans a 33'50 pessetes.

Els ordís estan força encalmats i amb tendència, per bé que lleugera, a la baixa.

Els urgellesos es venen a 39 pessetes sobre sac, vagó procedència, i els segarretes a 40, sense envàs, en iguals condicions.

D'ordís estrangers no es registren operacions.

Els moresc Plata disponible el venen a 39'50 pessetes. Ofereixen, però, embarcaments agost a 31 pessetes (preu caf.)

Civades extremenyes permeten operacions a 37 pessetes sobre vagó origen, amb sac. La tendència que porten es fluixa. Amb les del país no s'han fet gaires operacions.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

Resten poques existències d'ametlles, i per poc que ens vinguin comprant de l'estranger, encara poden sofrir noves puges, fins i tant que arribi la nova collita.

Pels fruits d'aquesta, que per ara es presenta força bé, hom pagarà també preus elevats, ja que a Itàlia enguany tenen una pobra collita, cosa

que fa creure que la propera campanya sigui una continuació de l'actual.

En ço que fa referència a les avellanes, per bé que hom efectui comprès en closca de la present collita, entrega setembre al preu elevat de 100 pessetes els 58 quilos, cal tenir en compte que és classe garbellada, la qual en sa gran majoria ja es troba ajustada de temps per entregues setembre.

L'opinió del comerç d'aquest fruit és, que un cop entrada la collita, els preus actuals no podran sostenir-se per tal com segons les notícies arribades de Turquia, tenen allí una collita com bo i mai havien vist.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: Llargueta propietari, a 615; Esperança primera, a 620; segona, a 600; Comú, a 575; Marcona, a 625; Planeta, a 645; Mallorca escollida, a 615; ídem propietari, a 585; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra: primera, a 485; ídem segona, a 425; els 100 quilos.

Avellana en closca: negreta extra, a 128, els 58 quilos; Garbellada, a 121; propietari, a 115.

Pinyons pelats castellans, a 260 els 100 quilos.

Garrofes: Italiana, a 48; Negra Vinaroç, a 48; Negra Castelló, a 48; ídem Matalafera, a 47; Negra Roja, a 46; Eivissa, a 40; Mallorca, a 39; ídem Sóller, a 41; tota en rals els 42 quilos sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

Pels que van a veremar a França. El prefecte dels Pirineus Orientals ha fet públic que tots els obrers espanyols que vagin a França a fer operacions de verema seran sotmesos a una inspecció mèdica i a la vacunació antivariolosa.

Els veremadors espanyols hauran de posseir ultra, per a ésser admesos, un contracte de treball visat per l'alcalde del poble a on es dirigeixin.

El Noguera Ribagorçana ha experimentat una considerable crescuda del seu nivell. Hom ha de recordar-se de la de l'any 1907, que ocasionà tants estralls a les zones fluvials de Catalunya per trobar-li parella.

Les subsistències. La Junta de Proveïments de Barcelona ha facilitat una estensa nota que tracta de la venda de les fruites i verdures, prohibint-la rigorosament en el recinte de les estacions i als molls del port i donant disposicions monitòries relatives a la venda a l'engròs i al magatzematge d'aquests gèneres i la veritable missió del mercat central.

També adverteix als venedors d'oli d'oliva que vagin amb compte amb les trafiques i que s'atenguin en absolut a les disposicions vigents sobre la matèria.

I avisa, finalment, als carnisers que encara que s'exaltin i facin el rebec no els tocarà més remei que passar per l'adreçador.

Per ara, tot són advertències, però cal que recordin que "qui amenaça i no pega..."

Incendis gegantins. En el número passat donàvem notícia de la crema dels boscos de la Marca, a Alemanya. Ara ens dol d'haver d'informar la desaparició d'una zona arbrada de 40.000 hectàrees al cor d'Europa.

L'incendi parell de què l'istiu passat desolà els bells boscos de Provença ha tingut lloc a l'Alemanya central prop d'Hannover i Luneburg.

La catàstrofe ha causat la ruïna de molts petits propietaris forestals.

Els préstecs sobre el blat. La Lliga Nacional de camperols, ha elevat un nou escrit al Directori, sollicitant algunes modificacions en el decret del dia 6 de l'actual, relatiu als préstecs sobre el blat.

Desitgen els exposants, que el préstec s'estengui a tots els grans, almenys a tots els cereals; que se suprimeixin les condicions de dos fiadors, ja que la major garantia és el dipòsit, i que el préstec s'ampliï, puix no es dona més del 50 per 100, quan en altres societats agràries donen del 75 fins el 80.

L'associació d'oliverers ha publicat un manifest incitant els olivicultors a ingressar en ella.

El manifest afirma que d'igual manera que els industrials fabricants, classes mercantils, obrers, empleats, etc., s'uneixen per a defensar llur causa i llur pessetes, els conreadors d'oliverar també han de fer-ho.

L'associació es proposa l'estudi de les qüestions que afecten a l'olivicultura, singularment en l'ordre econòmic, aranzelari, tributari i de tractats de comerç, l'acció cooperadora que procuri en bones condicions elements de producció o faciliti llur venda al mercat interior o bé a l'estranger, realitzada directament pels oliverers, productors d'oli; la informació minuciosa sobre la producció nacional i mundial, mercats, preus, transports, ròlits, procediments de venda, solvència dels compradors, propaganda dels olis purs i lluita contra les mescles i el frau, difusió de la tècnica en el conreu i en l'elaboració d'olis, mitjançant conferències, curssets, publicacions, creació de laboratoris i de centres experimentals i demostratius; desenrotllament del crèdit entre els associats, perfeccionament de les operacions financeres.

Projectes que, ens hi juguem qualsevol cosa, quedaran sempre al paper. La quota social és de 20 cèntims per any i per hectàrea d'olivar.

Els pòsits, segons una nota del govern deixaren en 1923 en forma de préstecs als agricultors, 28.158.000 pessetes; en l'any 1924, 31.724.000 pessetes. Hi hagué, doncs, un augment de 3.566.000 pessetes.

Llur capital ha passat de 44.261.000 pessetes a 46.105.000, amb un augment de 844.000.

Tot això, diu la nota, s'ha obtingut entre altres causes, per obra i gràcia de les disposicions del Directori.

Una terrible pedregada caigué a Lleyda el 20 del mes passat. Els camps de patates, panís, pebrots, tomàquets, de fruiters i les vinyes de la zona

compresa entre les partides de Sanuy, Torres, Pla de Gualta, Emprefiguera, Llivia, Marimon i Boixadors, han estat gairebé destruïts.

Per la venda de l'oli d'oliva el governador de Barcelona ha recordat als comerciants la prohibició d'usar la denominació d'oli d'oliva per qualsevol altre producte distint totalment o en part de l'oli d'oliva.

Els infractors poden ésser castigats amb multes fins a mil pessetes.

Els exportadors d'oli han visitat el president del Directori sollicitant entre altres coses que a l'igual que els governs d'altres països, la seva major atenció a aquest ram de l'exportació, concedint-li, almenys, condicions d'igualtat amb els competidors. Han insistit especialment en la necessitat que es consolidi i millori el vigent sistema d'admissions temporals reglamentant-lo en el que es refereix a la llauna per als envasos, en forma que permeti als exportadors la utilització d'aquest benefici.

També han fet els exportadors especials consideracions al Govern sobre la necessitat que en els tractats de comerç que es concertin s'otinguin avantatges per a l'oli, singularment pel que respecta al Brasil, al qual podria concedir-se, en canvi, la supressió del coeficient que per depreciació de moneda s'aplica a les seves procedències.

Respecte al requisit de presentació de les factures de venda a les Duanes, com a mitjà de poder arribar a una més exacta valorització de les nostres importacions, féu notar la Federació al Govern la necessitat que sigui unificant el sistema per a totes les Duanes i se simplifiqui fins al màxim.

Les demandes dels viticultors francesos.—El día 2 de juliol el grup vitícola parlamentari francès fou rebut pel President del Consell, i li van presentar una nota en la qual li sotmetien algunes mesures que consideren de realització immediata i encaminades a atenuar, si no solucionar, la crisi de la viticultura francesa. En aquesta nota es feien les demandes següents:

a) Concessió per quatre mesos d'una tarifa de transport de vins destinats al consum interior; rebaixa del 30 al 50 per 100 de les tarifes per a l'exportació i organització de trens complets des del lloc de producció al de consum, amb disminució de tarifes.

b)...Augment del preu de l'alcohol de l'Estat a 700 francs en lloc de 600 francs per als encapçalaments.

c)...Acceptació pel Govern del projecte de règim definitiu d'alcohol preparat per la comissió competent.

d) Acceptació pel govern de l'augment de l'aranzel dels vins tal com ha estat establert per la Cambra dels diputats. Aquest projecte el Govern s'ha negat a posar-lo a discussió per raons diplomàtiques.

El ministre de Finances ha signat ja l'ordre disposant que l'hectolitre d'alcohol valgui 700 francs quan vagi als ferrocarrils, que estan amenaçats de dèficit.

La Federació Agrícola de la Conca de Barbarà també s'ha dirigit al Govern demanant-li disposicions per resoldre la crisi vinícola, i sobretot la prohibició de l'ús de l'alcohol industrial per la fabricació de vins i licors.

CONSULTORI

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

R. F. Linyola. Te raó. Ens havem descuidat de contestar a la seva consulta. L'arseniat donat a l'alfals per destruir la cuca, és en proporció tan petita, si hom el calcula en proporció a l'herba, que més que un verí esdevé un estimulants. Pensi, en efecte, que es poseu 400 grams en 100 litres d'aigua, que molta part del líquid, en arruixar, cau a terra que moltes de les fulles tocades per l'arseniat es perden, que entre el tractament i el consum passen de 15 a 20 dies, per no dir més, que en secar-se el líquid damunt la planta la petita crosta pulverulenta se separa desenyantant-se, i cau, i per últim que els recs, les pluges, la rosada, etc., renten la planta.

Per totes aquestes raons, l'arseniat no pot fer mal al bestiar. L'única precaució a tenir és la de deixar passar una vintena de dies abans de donar l'arseniat al bestiar i aquesta espera potser es podria reduir i tot.

Quan la Mancomunitat va fer aquella famosa campanya contra la llagosta a l'Aragó, en tota zona tractada de fresc fou deixat a pasturar un ruquet a l'objecte d'observar els efectes de l'arseniat. El ruquet menjà tranquil·lament l'herba sense que li passeig res. El mateix esdevingué amb ramats de cabres i ovelles que travessaren zones de poc arruixades.

Avui l'arseniat és emprat per lluita contra malalties dels fruiters i de la vinya i no se sap que mai hi hagin hagut inconvenients consumint fruita sotmesa a tractaments.

El mateix podem dir-li de l'alfals.

Retret l'article. Mercès.

J. S. D. La Figuera. Hem passat la seva demanda al subscriptor interessat.

Ell li escriurà.

A. B., Barcelona. Els arbres s'han de podar a últims d'hivern, després del període dels grans freds i abans que comenci la vegetació.

La plantació es pot fer des de la tardor fins a la primavera; en general és sempre preferible d'anticipar-la fent-la a la tardor, car així la planta té temps de possessionar-se totalment del terreny abans que vingui la primavera. D'aquesta manera comença a vegetar tot just la temperatura esdevé favorable, i es guanya temps. Els italians tenen una dita que afirma que plantant a la tardor es guanya un any.

Les glaçades tardanes poden sobrevenir fins al maig i tot, en certes regions. En general, però, no acostumen a passar de l'abril.

Les terres de fresc treballades són més subjectes a las glaçades, car la terra remoguda afavoreix el refredament de les capes d'aire inferiors i per consegüent la glaçada. Per això en llocs propensos a aquest fenomen val més de retrassar la primera treballada.

G. H. Tarragona. Afegeixi a la sang fresca el tres per cent de calç viva, remeni i barregi completament. La massa pastosa resultant es posa a secar en capa prima. Després es pot pulveritzar i conservar.

Aquest és el procediment casolà, aplicable quan es tracta de secar petites quantitats de sang.

Industrialment la sang seca s'obté tractant-la amb peròxid de ferro i secant-la en secadors. Però no coneixem detalls de la indústria.

R. S.



CALENDARI

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

JULIOL I AGOST

FARRATGES

Aufals.— Col geganta (per a fulles).— Melca, meuca o melcó.— Moresc (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





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

J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.
BARCELONA

■ ■ ■

BOMBES

=====

TUBERIES - MOTORS

CLAPÉS I JULIA

— ABANS JOSEP SANTANA SOLER —

Agents exclusius per Catalunya dels Superfosfats 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 Schulke & Mavr A. G., d'Hamburg.

Gran Via Laietana, 17

BARCELONA

Apartat 226

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

Agricultors

Si voleu estalviar temps i diners, us interessa conèixer els

CULTIVADORS "MODEL"

Detalls i catàlegs gratis



VICENS VILA

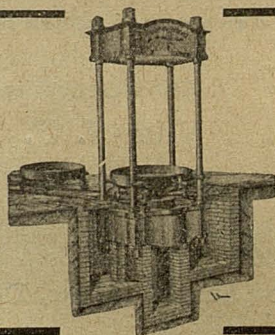
PASSEIG DE GRACIA, 88 - BARCELONA

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

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 - Presmes i bombes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegrams:
"Gullinoatg"

LLIBRERIA CATALONIA

*Llibres d'Agricultura:
Catalans, Espanyols,
Francesos i Italians*

Plaça Catalunya, 17
BARCELONA

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 enAVINGudes, Passeigs, Camins, Pistes de Tennis, Camps de Futbol, Hipòdroms, Vies de Ferrocarril, Tramvies, etc., tals com Asperilla (planta perenne), Agram, Ortigues, Sarses, etc., etc.

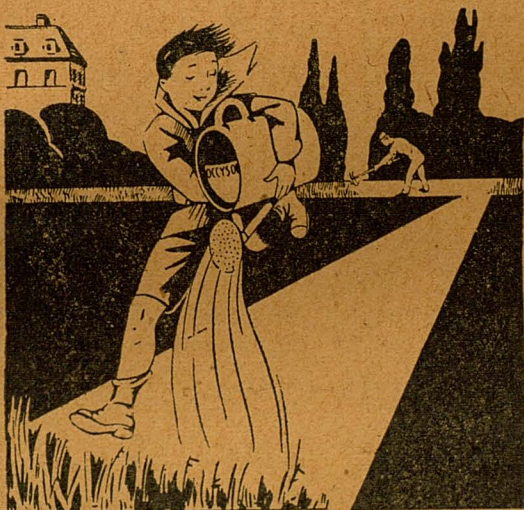
Garantitzem aconseguir mitjançant l'aplicació de l'**OCCYSOL**, netejar de vegetació inútil qualsevol terreny

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 llaua 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

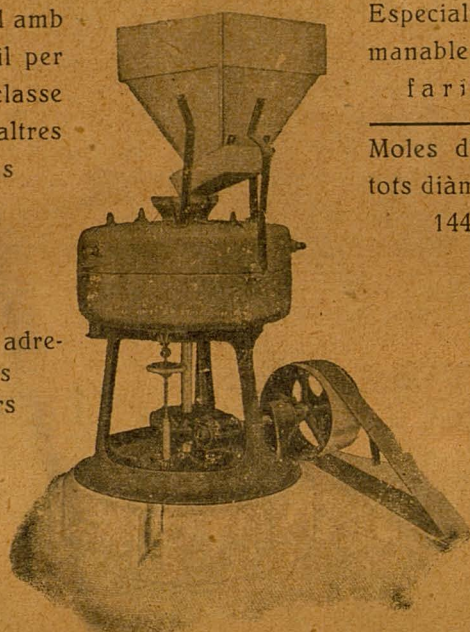
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

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



Passellg de
Sant Joan, 13

Barcelona

Telèf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679

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.

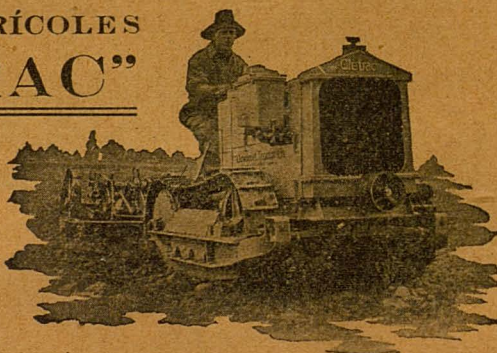
per a tota classe de cultius

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*

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

AUTOMÓVIL SALÓN
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA