

# AGRICULTURA

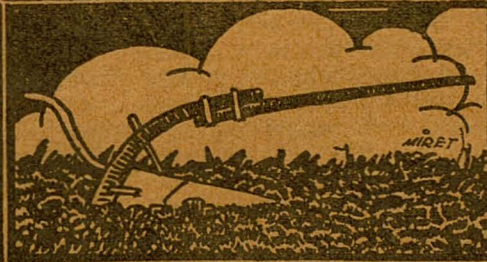
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any IX 5 de Setembre de 1925 Núm. 17



## AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

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

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

# AGRICULTORS

No deixeu d'emprar en els vostres treballs VITÍCOES 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 endemis.

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

EL NOSPERAL preparat amb calç porta en suspensió aquestes substàncies en estat de extensa divisió, conservant-se indefinidament, mentre que el Sulfat perd molt aviat aquesta propietat, car després de la seva preparació les partícules de sulfat i calç es precipiten formant grumolls. El NOSPERAL-calç després d'algunes setmanes de preparació passa sense obstacle per qualsevol polvoritzador. El NOSPERAL s'aplica a l'1 0/0 el mateix a la primera vegada que en els demés tractaments. Amb Sulfat de Coure és necessari l'ús del 1 1/2 a 2 0/0.

	<i>Sulfat de Coure</i>		<i>NOSPERAL</i>
2. <sup>on</sup> tractament (1,0 0/0)	18		(1,0 0/0) * 18
1. <sup>er</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 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: KEDEVILA



# 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 0'15 % d'aquestes cendres és acid fosforic assimilable)					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

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

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

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

## Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

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

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

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

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 : BOMBES : MANGUERES I AIXETES PER A TINES

INSTAL·LACIONS MODERNES PER A CELLERS COOPERATIUS

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

# LISOL

Insecticida indispensable a  
l'Agricultura  
Ramaderia  
i Higiene

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

## Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

## Compañía Anónima de Productos Químicos

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

— Acids sulfúric, muriàtic, nítric i fluoridric. - Amoníac 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

# Els miliars de

petits ous  
de l'ovari

## d'una gallina!

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

## Farina de Peix Fresc

“ ATLANTIC ”

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

RACIÓ 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

GRNOLLERS (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 %. 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. DOGERBRAY, 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"

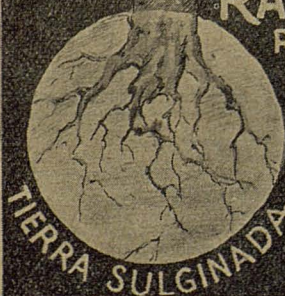
### DESTRUYE LOS INSECTOS DE LA TIERRA



**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** -- For: **Pessetes 10** -- Estranger: **Pessetes 11**  
Número solt: **Pessetes 0,50**

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

**SUMARI:** El sucre de remolatxa, per *Marsal Trilla i Rostoll*.—La crisi vinícola.—La Viticultura a França, de 1913 a 1923, per *X.*—Sobre l'alimentació del bestiar, per *Agrícola*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *P. F. Llori*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*.—Noticiari.—Consultori, per *R. S.*

## El sucre de remolatxa

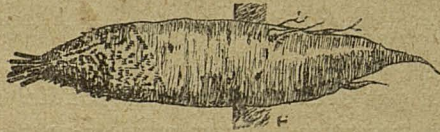
### I

**M**OLTES vegades m'he demanat per quin motiu Catalunya no és productora de sucre de remolatxa tenint com té comarques on aquesta planta pot donar-se en bones condicions. Una sola fàbrica hi ha a la nostra terra i encara aquesta pertany a una societat el domicili de la qual és a Madrid. És clar que en contraposició d'això tenim el fet que capitals catalans són propietaris de fàbriques a l'Aragó i a altres regions espanyoles. Cada vegada que he parlat amb algú d'aquesta qüestió m'han sortit al pas amb l'exemple de la fàbrica de Vich. Però entenc que aquell assaig desgraciat no pot ésser prè com a model. Segueixo creient que una organització ben estudiada i ben calculada no hauria de mancar a la nostra terra. El conreu de la remolatxa pot ésser, com ho ha estat a l'Aragó, a la Rioja, a Navarra, de magnífics resultats agrícoles i econòmics. Naturalment que si tractàvem d'implantar-lo a la Comarca de Mataró, per exemple, on el conreu de les patates, dels pèsols i d'altres plantes que donen rendiments extraordinaris i fan que la terra tingui una alta valor, podrien dir-nos que no hem estudiat amb atenció l'afer. Però, per què no hem d'intentar-ho en altres comarques més apropiades? No indicaré aquí cap concretament, car mereix un estudi especial per cada cas, amb comparacions de dades, tal com va fer-se per a implantar la indústria del sucre en altres regions. Però sí que detallaré tot el que amb l'esmentada qüestió fa referència, explicant

l'organització més adequada, a fi de què els llegidors d'aquesta revista no puguin considerar-la com exòtica.

La remolatxa, que altres escriptors catalans anomenen també *bleda-rave* (prenent sens dubte aquest nom dels francesos, que en diuen *betterave*) o *Beta vulgaris* de la classificació de Linneu, és una planta que creix espontàneament als països meridionals d'Europa. Encara que era ja coneguda dels grecs i dels romans, fins al segle XVI, no ho fou a Itàlia i a França. L'any 1605, Ollivier de Serres va trobar-hi sucre (sacarosa). En el segle XVIII es va començar a conrear la remolatxa farratgera, reconeixent el seu valor per a l'alimentació del bestiar. De la remolatxa farratgera es passà tot seguit a la sucrera, i l'any 1747 el químic alemany Markgraf va aconseguir extreure'n un 6%. El seu deixeble Franz Karl Achard va fundar més tard a Künern (Silèsia) la primera fàbrica de sucre de remolatxa, que començà a treballar l'any 1802.

Vingué després el bloqueig continental i Napoleó, davant d'aquella mesura repressiva que va fer pujar el preu del sucre a 12 francs el quilo, va excitar els químics francesos a estudiar la producció de



Remolatxa farratgera

sucre patrocinant la creació de fàbriques, portant al seu país operaris especialitzats procedents de les fàbriques de sucre de canya d'Andalusia. Immediatament creà cinc escoles de química sucrera a Douai, Estrasburg, Castelnaudary, PlainedesVertus i Wasqueham (Baviera), aconseguint que l'any 1825 funcionessin a França 100 fàbriques que produïen 2,600 tones de sucre de remolatxa per any.

A Espanya no es parlà d'aquesta indústria fins a l'any 1878, en què la "Real Sociedad de Amigos del País", de Granada, va fer diversos assaigs de conreu de remolatxa sucrera efectuant-se les primeres proves de rendiment pel director de la Granja Agrícola de Burjasot, senyor Martí i Sanchis, enginyer agrònom. La primera fàbrica la fundà el senyor Joan López Rubio, farmacèutic de Granada, que començà a funcionar l'any 1882. D'Andalusia la indústria del sucre de remolatxa passà després a l'Aragó, on s'inicià l'any 1894 amb una fàbrica a Saragossa, estenent-se tot seguit a altres regions. La Sucrera del Segre, de Menarguens, fou fundada l'any 1900 i la de Vich l'any 1901. Actualment, la indústria sucrera de Catalunya



està reduïda a la primera d'aquestes dues i a la Refineria Sant Lluís de Barcelona.

Les remolatxes poden classificar-se en dues classes: farratgera i sucrera. La primera només conté de 4 a 5 per 100 de sucre; la segona en porta de 10 a 20 per 100. El rendiment de la una classe i de l'altra per hectàrea és també força diferent, car mentre la farratgera arriba de vegades a donar fins a 100 tones per hectàrea, la sucrera rarament passa de 25 a 30. Des del punt de vista botànic pertany a la família de les Quenopodiàcees, comprenent diverses espècies salvatges que mercès als estudis dels agrònoms han donat lloc a gran nombre de varietats que es distingeixen entre sí pel color, la forma i l'aspecte de les fulles i el color i la forma de les arrels. D'aquestes n'hi ha que són completament subterrànies i d'altres que creixen bona part fora de la terra. De planta anual ha esdevingut biennal. En el primer any la planta acumula en l'arrel els materials de reserva dels quals el sucre n'és una part important. En el segon creix la tija, floreix i es produeixen les llavors. Hi ha algunes varietats que ho fan el primer any, sense que encara s'hagi pogut explicar satisfactòriament aquest fenomen.

Després dels assaigs d'Ollivier de Serres i Markgraf es començà l'any 1825 a estudiar seriosament la composició d'aquest fruit. Payen, Dubrunfaut i Bracconnot hi trobaren a més de sucre (sacarina), matèries grasses, aromàtiques i colorants, substàncies nitrogenades, albúmina, àcids orgànics com l'oxàlic i el malic, matèries minerals, clorurs, nitrats, sulfats, fosfats, alúmina, sílice, potassa, calç, magnèsia, òxids de ferro, manganès, sofre, etc. Pelouze afirmà en 1832 que la remolatxa fresca no porta sucre incristallitzable, confirmant-ho Péligot en 1838. Payen, l'any 1847 determina el repartiment del sucre: les zones fibroses són més riques i contenen menys matèries minerals i nitrogenades solubles. Segons Leplay (1861), hi ha una relació entre la riquesa de l'arrel i els seus caràcters externs, essent regular quan les fulles estan formades. L'any 1875 Lostmann comprova l'existència de sucre a les fulles, confirmant-ho Violette amb alguns experiments. Girard, en 1886, diu que el sucre es troba a les fulles durant el dia, passant per la nit a l'arrel. Aquesta hipòtesi és confirmada per Claassen en 1892; Maquenne i Strohmer, en 1896; Stift, en 1904, Wiemer, en 1907, Briem i Fallada, en 1908 i Briem, en 1911. De totes aquestes experiències es dedueix que cal tenir cura de la conservació de les fulles quan la remolatxa és a la terra, ja que la riquesa depèn d'elles. La compo-

sició definitiva de la remolatxa s'ha fixat finalment d'aquesta manera:

**Matèries orgàniques no nitrogenades:**

- I. Sacarosa, sucre invertit, rafinosa.
- II. Substàncies pèctiques, com són: àcid aràbic, galactana, dextrana, levulana, gomes, mannita.
- III. Matèries colorants.
- IV. Matèries grasses.
- V. Substàncies aromàtiques: vainillina, coniferina, etc.
- VI. Àcids orgànics: glicòlic, oxàlic, succínic, màlic, tartric, mànic, glutàric.

**Matèries orgàniques nitrogenades:**

- I. Matèries protèiques: albúmina, legúmina, peptones, nucleïna.
- II. Àcids amides: leucina, esparraguina, àcid aspàrtic, glutamina, àcid glutàmic, tirosina, etc.
- II. Bases orgàniques: lecitina, colina, betaïna, etc.

**Matèries minerals:**

A les cendres de la remolatxa s'hi troben els elements potassa, sosa, calç, magnèsia, amoníac, ferro, àcid fosfòric, àcid sulfúric, àcid nítric, àcid clorhídric, sílice i alúmina. En la melassa (darrer producte de la fabricació de sucre), s'hi han trobat: àcids fòrmic, acètic i altres, formats els uns a expenses dels sucres i altres per la descomposició de les matèries protèiques i de la nucleïna.

Quan es tractà d'implantar el conreu de la remolatxa a Espanya i a Itàlia, alguns tècnics opinaren que no s'obtidria bon resultat per ésser els climes d'aqueixos països massa càlids. Els senyors Otero i Rodríguez Ayuso que s'encarregaren de l'estudi d'aquest conreu a la Granja Agrícola de Saragossa, observaren que precisament en els anys més calurosos, les remolatxes conreades al centre d'Europa, havien tingut una major riquesa. Això els féu pensar que la diferència d'humitat entre les terres aragoneses i andaluses, i les d'aquells països, podia suplir-se per regades més freqüents. Així, comparant les temperatures de París i Berlín amb les de Saragossa i Granada, i la major quantitat d'hores de llum i de bon sol, van veure que el conreu podia fer-se amb avantatge, car l'arrel arribaria més prompte a la seva maduresa, i per tant la collita i la fabricació de sucre, podien avançar-se en quinze o vint dies a les dels països del Nord d'Europa.

El procés del conreu, fixat pels esmentats tècnics, és el següent:

# 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 llauana  
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'ensens cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja report, l'escàs valor empleat en el producte.

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

Preu: 7 pessetes quilo. Caixa origen de 25 pots (5 quilos), pessetes 150

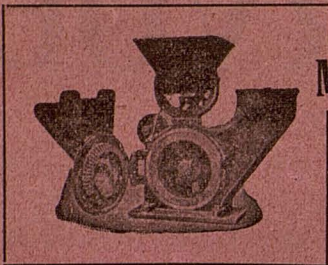
En venda: Josep Esquerra Laspalas, Portal Nou, 16 - Barcelona. — Banús i Soler, Jaume I, 18 - Barcelona. — Vicenç Ferrer i Compañia, Plaça Catalunya - Barcelona. — Joan Cunillera, Freheria, 1 - Barcelona. — Ramon Roqueta - Maresa (Barcelona). — Antoni Balcells, Picas, 4 - Tàrraga (Lleyda). — Pere Abadia, 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 mo-catell i ranci — Aparells filtres perfectes nacionals i estrangers — Mànegues per a baixos de vins — Mane-gots per a aparells filtres — Filtrolina — Paper filtre — Herbes Torino per a la fabricació de vermüt — Essències per a la fabricació de licors, etc., etc.

### JOSEP ESQUERRA LASPALAS

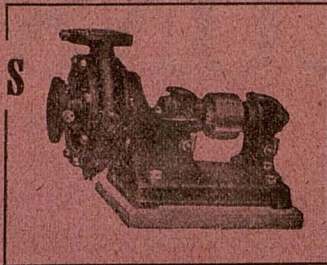
Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479. - S. P.



## MOTORS

per a olis  
i benzina,  
de la casa

G E R R .  
K Ö R T I N



### 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:  
NUÑEZ 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 % Calc



FASES VEGETATIVES		Dies	Suma de temperatures mitjanes
1. <sup>a</sup>	Germinació, 23 de març al 3 d'abril. . . . .	12	108,75°
2. <sup>a</sup>	Desenrotllament al planter, 4 d'abril al 27 de maig . . . . .	53	850,85°
3. <sup>a</sup>	Trasplantament fins a reprendre's la vegetació, 28 de maig al 13 de juny . . . . .	17	—
4. <sup>a</sup>	Desenrotllament de l'arrel després de trasplantada, 14 de juny al 5 d'octubre . . . . .	113	2460,98°
TOTAL.		195	3400,58°

Concretant, doncs, hem de dir que el clima és un dels factors més importants en el conreu de la remolatxa. La llum solar és d'una gran influència per a la producció de sucre en l'arrel. El temps nuvolós fa deturar la vegetació, i la planta en lloc de produir sucre, assimila sals de la terra, que després augmenten la quantitat de melassa. Es preferible la pluja a les regades. L'escassetesa de pluja fa que les terres donin poc rendiment, si hom ha de suplir-la per regades més o menys freqüents.

MARÇAL TRILLA ROSTOLL

## La crisi vinícola

**L**a Federació agrícola de la Conca de Barbarà ha dirigit al Govern un memorial en el qual exposa les causes de la crisi vitícola i en suggereix el remei.

Heu's aquí el memorial:

Es tan evident la crisi del vi, que no seria necessari raonar-la. Els seus efectes estan a la vista. Els cellers plens de vi, el comerç abstringut de compres, i el que agullonat per la necessitat més violent ven, utilitza les Destil·leries que, pel poc preu de l'alcohol, paguen a ruïnós preu. De dos anys ençà que la crisi està plantejada, agudit-zant-se cada dia més. Els arxius del ministeri de Foment i de la Presidència estan plens de telegrams, missatges i instàncies sollicitant mesures interventores del Govern perquè posi remei a la paorosa crisi, i són a milers els actes en aquest sentit celebrats a totes les terres d'Espanya d'algun temps ençà.

El fet determinant de la crisi és que el vi es paga a 1'50 pessetes grau hectolitre com a màxim, en propietat, de manera que s'obtenen, comptant el vi al grau mig també màxim de 12 graus, res més que a 18 pessetes hectolitre. No necessita aquest fet demostració, perquè les cotitzacions en el mercat són públiques i conegudes per tothom, no arribant-se encara al límit fixat.

El cost de producció per hectolitre de vi, és superior a 25 pessetes, i en conseqüència, el productor no solament no obté benefici de la producció, sinó que liquida amb pèrdua. I com que aquesta situació deficiària afecta milions de ciutadans, queda amb això patent la gravetat del problema, i la necessitat de la solució.

Demostració del que costa produir un hectolitre de vi, feta per l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès.

Renda de la terra ... ..	225'00
Interessos i amortització de la plantació... ..	255'00
Gravàmens (tributs, camins, guarderia, imprevistos) ... ..	63'00
Adobs, import i col·locació ... ..	82'00
Podar, treure rebrots i herba ... ..	45'00
Llaurar ... ..	93'00
Cavar ... ..	54'00
Escabellar i treure gabarros ... ..	75'00
Tractaments anticriptogàmics ... ..	118'00
Veremar i transports ... ..	83'00
Elaboració (a raó de 1'20 pessetes hectolitre) ... ..	55'00
	<hr/>
Total despeses ... ..	1.148'00

Producció mitja ... ..	45 hectolitres
Cost mitjà de l'hectolitre: $1.148 : 45 =$ ... ..	25'20 pessetes

### Causas de la crisi

*Interiors.* — Provenen de la introducció i expansió de l'alcohol industrial que ha envaït i s'ha ensenyorit del terreny propi de l'alcohol vínic, usurpant-li paulatinament diverses aplicacions del consum, utilitzant-lo en la preparació de productes químics i farmacèutics, en els licors dolços i secs, en els vinagres, en les misteles i altres begudes espirituoses. El conjunt d'aquestes aplicacions, consumeix 200.000 hectolitres d'alcohol, la qual cosa significa que, excloent el vínic quasi completament, deixa sense col·locació uns 2.000.000 d'hectolitres de vi, que són suficients per a envilir el preu del vi segons la llei de l'oferta i la demanda.

Una de les causes de la invasió de l'alcohol industrial, és que la

seva producció radica en les grans poblacions consumidores de les begudes espirituoses i la producció del vi radica al camp i prop del lloc de producció.

A més a més de l'esmentada exclusió realitza l'alcohol industrial una espècie de suplantació del producte natural del vi, que amb ell i unes quantes drogues es dona al consum una quantitat no menys-preable de vi artificial. No content el dit alcohol amb envilir el preu del vi, tendeix a fer desaparèixer la producció, la terra, la riquesa natural, i amb tot això, els qui d'aquesta riquesa decaiguda han viscut fins el present. I així s'aixeca l'alambic davant del camp, i triomfa l'adulteració sobre el producte pur i l'abeuratge industrial domina i mata l'encisador suc que neix de l'acció de la planta, l'aire, el sol i la pluja.

Contribueixen en més o menys escala a escanyar el consum del vi natural, els impostos sobre l'entrada dels vins a les ciutats consumidores, perquè, sobre debilitar el consum, colloquen en situació de privilegiada competència al vi artificial que per fabricar-se a la ciutat escapa a la persecució de l'impost. Ultra que amb els encapçalaments per a convertir els vins que entren a la ciutat a grau superior, amb el fi d'aminorar el pagament de l'impost, s'ofereix un altre marge a l'ús, en els vins naturals, de l'alcohol industrial, produint-se amb aquest un doblament de collita, puix un hectolitre de 20 graus es converteix en dos de 10 graus una vegada ha entrat a la ciutat.

*Exterior.*—La manca d'exportació: El moviment d'exportació de vins decau cada vegada més. Es el pitjor, que la seva crisi és mortal de necessitat.

Existeix en tots el països fins ara consumidors, el desig de satisfer llurs necessitats amb mitjans nacionals si això és possible. Amb referència al vi, aquesta tendència és molt marcada i possible, perquè la vinya té una gran facilitat d'adaptació a tots els terrenys i climes, per diversos que siguin. I en realitat és així, perquè veiem moltes nacions americanes i europees que fa pocs anys desconeixien el conreu del cep i que ara tenen un índex de producció vínic en creixent augment.

Paral·lelament a aquest fet de caràcter universal i al de l'efectivitat de la campanya abstèmia, que influeix en la disminució del consum del vi amb igual tendència, veiem que les nacions productores per excel·lència procuren i aconsegueixen la col·locació de llurs "caldos" en les seves colònies o països intervinguts, cercant, amb

això, la compensació econòmica als avantatges que els concedeix la metròpoli.

I que Espanya, que és sens dubte el tercer país productor vínic del món no es troba en el cas de col·locar la seva producció, si la tingués, en els països intervinguts per fomentar l'exportació, és cosa ben evident.

Es pot observar que les quantitats més importants d'exportació les havem col·locat en els països productors quan aquests, en virtut de causes transitòries i eventuais (generalment la pèrdua de collita), han necessitat els nostres sucus; però la influència de la tendència nacionalitzadora, fa cada vegada més difícil la col·locació del vi del nostre país en les dites nacions productives, en casos eventuais, puix salven en llur benefici la disminució del consum al qual ens havem referit.

### Remeis a la crisi

Cal cercar-los a l'interior, i s'aconseguien sanejant el mercat del vi i retornant a l'alcohol vínic els usos de boca que li ha pres l'industrial.

Espanya, fins l'any 1921, ha exportat uns 4.000.000 milions d'hectolitres de vi, que d'ací endavant no col·locarà sinó en molt petit contingent que en res ha d'influir en la valorització. I el vi, amb els usos de boca d'aquesta procedència, guanya un consum de 2.000.000 d'hectolitres, segons hem vist abans, i la depuració del mercat li donarà un consum almenys igual. Es l'únic mitjà que existeix lògic i segur per a conjurar la crisi.

La manera pràctica d'imposar aquesta solució consisteix a prohibir la fabricació de l'alcohol industrial apte per al consum de boca, o sia desnaturalitzant-lo en ésser laborat, sense deixar la seva aplicació en perfumeria, perquè és perillosa una excepció, llevat d'ésser exquisidament reglamentada, que tindria cura de tirar per terra el bon propòsit.

Alguna cosa s'ha fet prohibint en el Real Decret de setembre últim la destil·lació directa de la remolatxa per a produir alcohol industrial, però com que les més importants aportacions d'aquest alcohol provenen del blat de moro, importat principalment de l'Argentina, la mesura ha estat ineficaç, segons comprova la realitat.

Aquesta solució és la preconitzada per la legislació espanyola. La llei de 1892 i de 1895 prohibeixen l'ús de l'alcohol industrial en vins i begudes i ho recorden reials Decrets i lleis de 1906, 1907, 1908, 1910, 1914 i 1920. Tot i això, l'alcohol industrial, que de dret



no podia ésser utilitzat en els usos de boca, de fet s'ha utilitzat i ha exclòs i desvaloritzat el vi. La raó és que aquestes prohibicions eren teòriques i que no s'ha concretat en la forma pràctica que deixem exposada.

Heu's aquí les solucions adoptades pels països productors, o sia França, Itàlia, Portugal i l'Argentina:

**França:** Prohibeix àdhuc l'encapçalament de vins amb alcohol, de qualsevol classe, i amb restriccions i garanties estretes, s'apliquen en vins imitació de marques estrangeres per a competir-hi.

**Itàlia:** La seva legislació és semblant a la de França. Dóna moltes facilitats a Sindicats Agrícoles que destillen llurs vins i brises en benefici comú.

**Portugal:** Té prohibida la fabricació d'alcohols industrials.

**Argentina:** La puresa del vi és garantitzada eficaçmentt per lleis que aquí es qualificarien de draconianes.

*Altres remeis propostos.*—En l'aprofitament del most mitjançant productes ensucrats, es necessita per a produir 1.700 grams de sucre, un grau i hectolitre d'alcohol, i difícilment podrà competir amb el preu del sucre, i a més aquesta aplicació envaeix el camp d'una altra producció nacional, cometent una penetració semblant a la que realitza l'alcohol industrial amb el vi.

Els vinicultors, que no són els viticultors o productors, sinó els comerciants o exportadors, proposen remeis que, ultra no alçar el preu del vi de la seva postració, ni tan sols aconseguirien refer el comerç exportador, decaigut en virtut de fets i lleis internacionals.

Aquestes són fonamentals aspiracions en bé del país exposades en la major senzillesa possible, per tal d'ésser ràpidament llegides i compreses. Cada un dels extrems esmentats són susceptibles d'ampliacions i consideracions que estem sempre disposats, a exposar a V. E. I, acabem pregant-li que no desempari el viticultor sofrint una crisi tan greu que sense l'ajut de l'Estat sucumbirà amb ell la tercera part de la població, i la segona riquesa de la producció agrícola de la Pàtria.

El president, Josep Cabeza; el director gerent, A. Talavera; consellers, C. Capdevila, P. Carreras, F. Chaparro, J. Cendra, J. Esplugas, M. Palau, M. Pedrol, J. Pons, S. Porta, A. Vernet, J. Vallvé, R. Español.”

---

*Als reconcs, 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.*

## N'hi ha prou amb el fem per assegurar la fertilitat d'una terra?

**A**NTIGAMENT, havien dit del bestiar que era un "mal necessari"; mal, per no saber-lo explotar econòmicament, necessari, ja que gràcies a ell obtenien els fems, dels quals no podien prescindir. Veiem, doncs, que l'ús del fem es perd en l'antigor, però, amb els progressos fets per la ramaderia, el bestiar ha deixat d'ésser un mal, per a constituir una font de riquesa, la més segura potser per l'agricultor. I els fems, lluny de perdre la seva importància amb els progressos de l'agricultura, n'han, podem dir, més aviat guanyada.

Però vista llur importància, no cal creure que poden per si sols permetre la completa fertilització d'una terra. És sabut que, al terreny, se li han de retornar en forma d'adob, tots els elements nutritius que les plantes li han pres per a llur creixement i maduració; en cas contrari, el veurem empobrir-se.

L'alimentació del bestiar, essent feta, generalment, a base de productes obtinguts en la finca, no podem en els excrements (que vénen a ésser el fem), trobar-hi tots els elements que contenien els dits productes, ja que part han estat transformats en carn (animals d'engreix), part en llet (vaques i cabres), part en llana (ovelles), etcètera.

A més, no tot el que treiem de la terra es queda en la finca per a ésser transformat, per tal com una part és venuda, o bé en forma de gra (blats, ordi, blatdemoro), o bé en forma de farratges (alfals), etcètera.

Resulta, doncs, que el fem, no conté sinó una part dels elements nutritius que les plantes van treure de la terra, i essent l'empra-ment únic dels fems obtinguts a la finca, no pot ésser suficient per a fertilitzar les terres. Per això és indispensable recórrer complementàriament als adobs químics.

D'altra part, essent el fem un producte per bé que indirecte de la terra que explotem, si aquesta és mancada d'una substància alimentícia necessària a les plantes, forçosament aquest adob orgànic en serà també mancat. I en cas de no recórrer als adobs químics s'anirà esgotant la petita reserva d'aquest aliment, i absorbint la planta els elements del terreny en proporció del que s'hi troba en menor quantitat (lleï del mínimum) en vindrà d'això una nova disminució de collita.

Veiem, doncs, que per dues raons fonamentals la fertilització d'una terra no pot ésser mai assegurada, amb l'ús únic del fem obtingut en aquesta terra.

Poden, a més presentar-se molts casos, sobretot en el cultiu intensiu, en què essent l'adob de què tractem de descomposició lenta, s'ha de recórrer a adobs de ràpida descomposició, essent cultius que estan poc temps a la terra.

I en qualsevol mena de conreus el fem no serà mai un adob complet, car si bé és veritat que conté de tot, fóra raríssima casualitat que ho contingués en la proporció demanada per una planta en particular.

Però, ni aquesta ni cap altra raó són prou per a desmentir la seva utilitat, car és ell, el qui, en tots els casos ha de constituir la base d'una fertilització ben racional; car a més de les matèries minerals, porta una gran proporció de matèria orgànica que les plantes assimilaren de l'aire durant llur desenrotllament i que transformant-se en humus per via microbiana millora considerablement les propietats físiques d'una terra; cosa importantíssima, car podem dir que és d'ella que depèn l'eficàcia d'unes bones propietats químiques. D'altra part contribueix a augmentar el poder de retenció d'una terra, poder que ha de tenir-se molt en compte en l'ús dels adobs minerals.

JOSEP LLOVET

---

## La viticultura a França, de 1913 a 1923

### III

**E**N dos dels números passats, havíem ràpidament glossat el complet i documentat treball de Mr. Pròsper Gervais sobre la situació vitícola a França abans, durant i després de la guerra.

Després d'haver estudiat les característiques del mercat, i les causes de l'esfondrada i del redreçament dels preus, el problema de la mà d'obra i les despeses d'explotació i preus de cost, l'autor passa a fer pronòstics sobre l'esdevenidor de la viticultura i es posa a fer obra constructiva indicant remeis contra els mals presents i els possibles, i orientacions a seguir el dia de demà.

Continuem, doncs, glossant Mr. Gervais.

*L'esdevenidor de la viticultura.* — Resta un darrer problema per a enfocar: quin és, doncs, l'esdevenidor de la viticultu-

ra? Quines són les seves perspectives? Si la situació vitícola amb tot i els milloraments tan grans que darrerament ha pogut aprofitar, no portés dintre seu elements susceptibles de provocar en un moment donat, trastorns anàlegs als soferts ara fa poc, hom podria tenir plena seguretat en l'esdevenidor. La collita del 1922, gràcies a la seva plètora, ha posat al descobert una vegada més el vici fonamental del nostre sistema, de la nostra situació, ço és, la incapacitat del nostre consum interior, i la manca de sortides fixes, mercats exteriors i transformació de productes que facin l'ofici de volant regulador de la nostra producció vitícola.

La nostra producció nacional—diu—no té en realitat cap altre contrapartida veritable que el mateix consum nacional. En altres termes, l'escolament de la producció es troba limitat pel mercat interior. No hi ha cap dubte que això és dit sobretot pels vins de consum corrent, pels vins usuals, però no és precisament el mercat d'aquests que per la seva importància domina i orienta tots els altres? Doncs si resulta veritat que la producció normal dels vinyats francesos i algerins resta equilibrada a poca diferència amb el consum de França i Algèria, no cal dir que el consum d'aquests dos països és necessàriament subjecte a uns límits, i que no pot ésser indefinidament extensible.

El consum es troba compost per dos factors principals: el consum *taxat*, el qual pot ésser fixat exactament, per tal com està sota el control del fisc, i el consum lliure, que escapa a tota verificació i que varia d'una manera considerable segons la importància de la collita. Però amb tota la seva variabilitat hom no pot passar d'un cert nivell; aleshores, quan sobrevé una anyada pletòrica, o tot simplement una sèrie de collites senzillament abundants, l'equilibri es troba romput, les fluctuacions violentes dels preus l'acaben de destruir i determinen en un curt lapsus de temps una crisi d'enviliment de preus.

Més bé o més malament hom podria viure, però, amb aquest mal endèmic de les oscil·lacions de preus, si la vinya restés ja definitivament fixada i limitada al seu quadre actual. No seria impossible amb unes quantes mesures ben oportunes d'aconseguir una relativa estabilitat en el mercat dels vins. Però aquí com en totes les coses, es preparen esdeveniments, es dibuixen evolucions que segons com, poden agravar extraordinàriament la situació.

Són aquests: el desenrotllament dels vinyats a l'Àfrica del Nord; l'extensió del vinyat metropolità per l'adopció il·limitada i eixela-

brada dels híbrids productors directes. Doble perill davant del qual seria ésser estúpid tancar els ulls!

El vinyat algerí ve creixent contínuament. L'any 1883 comptava amb hectàrees 45,000, i avui passen de 200,000 amb una producció mitjana de dotze milions d'hectolitres.

La mateixa constatació fariem amb els vinyats tunisis que han augmentat en deu anys un 40 per 100. En quan al Marroc, el cultiu de la vinya hom pot dir que es troba encara en estat embrionari, però constitueix no gens menys una amenaça per a l'esdevenidor.

Finalment, cal fer constar que l'augment inconsiderat dels híbrids productors directes pot arribar a tancar a la viticultura meridional un cert nombre de mercats consumidors, eventualitat que pot ésser de greus conseqüències.

*Els remeis. Destil·lació i exportació.* — La destil·lació, és necessari insistir, forma part del patrimoni de la viticultura; és el corollari de la producció natural, i en molts casos el terme final del vi. La qüestió vinícola està íntimament lligada al règim de l'alcohol; és per haver ignorat aquest veritat que la crisi del 1900 es va agreujar fins a l'exasperació. El benefactor paper que havia jugat en temps passats, la viticultura no ha parat de reivindicar-lo, els seus vots més ardents són per a fer-lo renèixer. La llei de 1916 ha portat un començament de satisfacció reservant solament als alcohols de fruita per al consum de boca. Més tard, aquests avantatges han estat precisats, però l'estatut definitiu de l'alcohol encara està en suspens. Un projecte de llei establint el règim definitiu està pendent al Senat: la viticultura insisteix perquè urgentment intervingui el vot necessari de l'Alta Cambra.

Peró no n'hi ha prou amb la destil·lació per a solucionar els problemes del moment i els de demà. Cal també tenir cura del desenvolupament de les exportacions.

Terme mig, de l'any 1870 a 1880 veníem a vendre uns 3.500,000 quilos, ço és, un 8 per 100 de la nostra collita d'antany. Avui, les exportacions no passen dels 2.000,000 d'hectolitres, a penes el 3 per 100 de la producció actual. I encara, els vins comuns, els que més necessitat tenen d'ésser regularitzats, solament hi figuren amb un 1 per 100 de la seva collita. Aquesta decadència és més notable pel fet que els mitjans de transport han crescut enormement, i que la població d'Europa, de les colònies europees i d'Amèrica ha augmentat de dues cinquenes parts, multiplicant tot plegat el nombre de possibles consumidors.

Si en el domini que ens ocupa les transaccions comercials, en lloc

de créixer han anat ralentit-se, és únicament perquè els preus dels vins francesos a l'estranger són considerablement i artificialment elevats pels drets de duana, que exorbitants i restrictius pels vins de luxe, són senzillament prohibitius pels vins corrents. Cal, doncs, una propaganda activa per a fer conèixer i estimar els nostres vins a l'estranger, i cal també una intensa política duanera per tal d'esmenar les errors presents.

*Necessitat d'una política del vi.*—França és la primera potència vitícola del món. La collita mundial és de prop de 140 milions d'hectolitres. França, amb el seu vinyat africà hi figura amb força més de la tercera part. D'aquesta situació privilegiada, en treu tot el benefici que en podria treure? A França mateix hom desconeix sovint la importància de la nostra viticultura, i que constitueix una de les principals branques de la nostra activitat agrícola i comercial.

La viticultura és la indústria que contribueix més als ingressos del Tresor i als de les grans companyies de ferrocarrils. El cultiu de la vinya dona un producte brut anual de 3,000 milions de francs, que sovint arriba a 5,000 milions. Un cultiu d'una repercussió tan grossa en l'economia del país cal que sigui encoratjat, sostingut i fortificat.

Per això és precís que existeixi una *política del vi*, penetrada de les veritables necessitats de la viticultura, gelosa de protegir-la, servant curosament els mercats interiors, cercant-li sortides noves i amples, nous centres consumidors a l'estranger, i que per tractats comercials a llarga data li asseguri els beneficis d'una expansió sense límits.

Fins aquí i més enllà va Mr. Gervais. Ara cal que els nostres llegidors ens excusin per no haver en aquest llarg anàlisi copsat més hàbilment l'interessant estudi que el motiva. Havem, ultra, deixat de publicar en atenció a l'espai que hauria ocupat, algun dels quadros estadístics que serveixen de base a l'argumentació de l'autor.

X.

---

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

## Sobre l'alimentació del bestiar

**L**A cria del bestiar ha esdevingut avui ben bé una cosa matemàtica i mecànica. L'animal és gairebé una màquina. El pagès li dóna una certa quantitat d'aliments de composició determinada i l'animal els transforma en llet, en carn, en ous, ec. Per un costat es fica la primera matèria i per l'altra surt el producte elaborat.

De tant en tant hi ha inconvenients en forma d'accidents o malalties, però això no treu que l'animal sigui en el fons, i amb les naturals reserves, comparable a una màquina, per tal com aquesta està també subjecte a desperfectes que disminueixen o anul·len el seu rendiment.

L'essencial, perquè la màquina bestiar doni el producte en la proporció màxima, és que la primera matèria que ha de transformar, això és, els aliments, siguin apropiats. Perquè el tractor doni el rendiment màxim cal que la benzina, l'oli, etc., siguin també apropiats. Amb benzina dolenta la seva potència, la seva capacitat de treball, sofriran una minva sensibilíssima.

Fins aquí, penso, tots estarem d'acord: perquè el nostre bestiar ens doni el que ha de donar-nos en la proporció més elevada, cal proporcionar-li bons aliments i apropiats a allò que d'ell desitgem obtenir.

Les dificultats comencen quan volem determinar aquests aliments. No que no estinguin ja fixats i establerts. Els treballs científics dels últims anys ens ho han ensenyat perfectament, sinó que els nostres pagesos no se n'han assabentat encara.

En el fons el criteri fonamental del nostre pagès quan es tracta d'alimentació del bestiar és el d'atipar-lo. En principi això no està pas malament, però industrialment considerat, l'equivocació resulta evident. Cal atipar, és veritat, però cal atipar amb aquells aliments susceptibles de donar amb el menor esforç per part de l'animal, la major quantitat possible de carn, de llet, d'ous, etc. Obrar diversament significa enganyar l'animal atipant-lo, però no nutrint-lo i així mateix vol dir enganyar-se particularment, fent passar amb raons la màquina que ha de proporcionar-nos un benefici. Penseu què passaria si al vostre tractor en lloc de benzina hi posessiu aigua o una barreja de benzina i altres líquids.

De manera, doncs, que l'alimentació s'ha de fer amb un criteri científic, proporcionant la qualitat i la quantitat del que es dóna al que es vol obtenir.

Resulta clar, que si d'un animal hom vol haver treball, ha de donar-li una alimentació diferent que si vol llet, i, per tant, que aquelles substàncies que serveixen per als animals de treball no poden servir per als animals de llet o almenys no poden servir en les mateixes proporcions.

Prenem l'exemple de les gallines. La gallina és una màquina que, ultra donar-nos carn, ens dóna—o hauria de donar-nos—ous..

Cada dia, durant bona part de l'any, una gallina produeix en forma d'ou, una certa quantitat de proteïnes, de fosfats, de matèries minerals, etc. D'on treu aquestes substàncies? Dels aliments, evidentment, car és clar que no pot crear-les. En conseqüència, els aliments han de contenir aquestes substàncies en proporció suficient, perquè la gallina pugui viure, perquè pugui establir unes reserves necessàries a l'organisme i, en fi, perquè pugui fer cada dia un ou. Si l'alimentació és deficient la gallina aprofitarà en primer lloc les substàncies per la seva vida i conservació, i si n'hi sobren, ens farà ous. Les destinarà a créixer, a fer carn si en necessita, a compensar el desgastament inherent a la vida i el sobrant sol, si n'hi ha, el destinarà a fer ous. La bona alimentació en aquest cas consisteix a fer de manera que el sobrant sempre existeixi.

En general, l'alimentació de les nostres gallines és pobra en aquelles substàncies que serveixen per la producció d'ous. Mireu-les, sinó, com es llencen àvidament a devorar cuques, caragols, i, de vegades, porqueries, riques en proteïnes animals; mireu, demés, com el promedi anual de producció d'ous per gallina al nostre país és bastant més baix que el dels altres països. Voleu una altra prova de l'alimentació deficient de les vostres gallines? Observeu com el canvi de ploma és lent, en lloc d'ésser ràpid, com agafen el vici d'arrençar-se les plomes les unes a les altres. Aquests dos fets indiquen que en llur alimentació habitual falten principis nitrogenats.

Amb tots els animals podríem citar exemples semblants. Aquí teniu els porcs criats amb tota mena de residus, però sense un criteri que dirigeixi l'alimentació. Un porc es pot criar amb pocs aliments; passant d'un mínimum sobrevé la debilitat, les malalties i la mort; no superant-lo, l'animal creix lentament. No és aquest certament l'interès del pagès; ell el que vol és que el porc arribi amb la major rapidesa possible al màxim de pes, és a dir, avançar el moment de matar-lo. És natural que per obtenir això ha de proporcionar una alimentació apropiada a la formació de carn i greix o a la formació d'ossos, segons l'edat de l'animal.

Més que donar regles per a l'alimentació, ço que molt millor que



nosaltres poden fer i han fet a AGRICULTURA eminents especialistes com el senyor Rossell i Vilà, ens hem proposat amb aquest article de crear, si pot ésser, una inquietud, de dir als pagesos que l'alimentació del bestiar, s'ha de fer d'una manera científica. Pels fins que es proposa el pagès de criar intensivament el bestiar, els aliments naturals produïts a la finca o resulten insuficients i incomplets o resulten cars. Cal que recorri a aliments industrials, és a dir, a subproductes o residus d'indústries, els quals en poc volum contenen fortes quantitats de totes o d'algunes de les substàncies que són necessàries pels animals i les contenen en forma digerible. Aquestes matèries serveixen per compensar les deficiències de composició de les substàncies produïdes a la finca i permeten de preparar racions adaptades a la funció econòmica de l'animal que s'alimenta. No cal pas que diguem noms, sinó els malpensats somriurien. Però a les mateixes planes d'anunci de la nostra revista els lectors trobaran noms que inspiren prou confiança i que mereixen d'ésser recordats.

AGRÍCOLA

---

## COMENTARIS

### Els préstecs sobre el blat

“La Epoca”, de Madrid, ha publicat un editorial dedicat a la qüestió dels préstecs sobre el blat, en el qual diu que, malgrat els bons propòsits del Directori, el sistema implantat pel decret del 6 de juliol ha fracassat del tot, puix sols s'han sol·licitat 25 a 30 préstecs per un total de 100,000 pessetes.

“Se confió la delicada misión al Servicio de Crédito Agrícola —afegeix— que acababa de constituirse en el ministerio de Fomento, y éste fué uno de los errores capitales. Se trataba de un organismo nuevo, sin elementos propios para hacer las necesarias investigaciones con toda la rapidez que el caso exigía, y para hacer el subsiguiente reparto, y este organismo, inexperto aún, tenía que reclamar los auxilios de los gobernadores civiles, de los alcaldes, de los jueces y hasta de los curas párrocos. Al mismo tiempo se exigían, aparte de la natural garantía de trigo, obligándose al agricultor a asegurar la cosecha, la garantía de un Sindicato de responsabilidad mancomunada, o la de dos vecinos solventes, que se constituyeran en fiadores solidarios. Es decir, que, por un espíritu de excesiva desconfianza, se acumulaban trabas, dificultando la acción bienhechora.

¿Qué había de ocurrir en estas condiciones, en un país como el nuestro, donde reina la general desconfianza y donde el Gobierno es el primero en fomentarla, cual sucede en esa bien intencionada disposición? El fracaso se pudo preveder desde el primer momento, y el fracaso que se temía ha llegado irremediabilmente.”

No són aquestes les úniques causes del fracàs, ni creiem tampoc en el remei que proposa “La Epoca” d’encarregar el servei a la Inspecció general de Pòsits, perquè compta amb 29 seccions provincials i 3.525 establiments. Mentre es parteixi del principi que una cosa tan senzilla com els préstecs sobre el blat hagi de fer-se complicada, demanant-ho a organismes de l’Estat, encara que siguin provincials, esmerçant tones de paper segellat, poca cosa es farà. El crèdit agrícola ha de practicar-se al terreny mateix; l’organisme més indicat per fer-lo són els Sindicats o si es vol els Municipis, que coneixen les condicions dels qui demanen préstecs. Està bé que l’Estat cerqui garanties, però les més indispensables, i és essencial, per a la bona marxa del sistema, que el pagès no hagi de fer tràmits que no entén ni vol complimentar. Només cada localitat pot resoldre’s el problema, i és amb les autoritats locals que l’Estat s’ha d’entendre per mitjà directe, però donant a aquelles les majors facilitats per a realitzar una missió tan profitosa com fóra el crèdit agrícola.

#### La crisi

El “Diario del Comercio” de Barcelona s’ocupa de la crisi industrial.

Les causes de la crisi? Senzilles: “Cataluña paga en oro una producción que ha de ceder a precio de calderilla. Cataluña paga, por producir, una población obrera que gana jornales que oscilan entre ocho y diez y más pesetas, y ha de vender por fuerza a una población con jornales de dos, tres y cuatro pesetas. No hay manera de liquidar sin déficit. La agricultura española, base principal de la riqueza del resto de España, está empobrecida y no puede comprar nuestra producción, inevitablemente cara, mientras no se abarate el coste de la vida y con él se logre mano de obra más barata.

Para abaratar la vida, son enormes las dificultades. Se opone a ello la misma miseria agrícola, que entrega la producción de los campos a los intermediarios y agiotistas, con lo cual el agricultor no sale de la ruina y sus productos no bajan de precio.

Ahí están los ganaderos montañeses quejándose de que no pueden vender ventajosamente su ganado, y en cambio pagamos la carne cara; ahí están los fabricantes de cerveza, pidiendo la libre importación de la cebada, porque los acaparadores, confabulados, piden por ella precios exorbitantes, sin beneficio para el agricultor, que sigue vendiendo a precios ruinosos. Son legión los productos que se encuentran en casos parecidos; el vino, el aceite, el trigo llegan al consumidor recargados por la usura, el fisco y los transportes en una forma tal, que encarecen la vida en proporciones exageradas.

Si la vida es cara, ¿quién obtiene del obrero que reduzca su salario, si ya con el actual apenas logra cubrir sus atenciones más perentorias? Como esto sigue sin solución, sin solución sigue también la crisis.”

D'on es pot deduir que els industrials han de procurar en els tractats de comerç de no comprometre l'agricultura, per no empobrir llurs consumidors. I es pot deduir també que per resoldre la crisi actual el govern ha de canviar la política que segueix amb els agricultors.

#### Les companyies ferroviaries franceses

Un altre exemple de com treballen les Companyies ferroviàries franceses i de l'esperit que les anima.

La Companyia d'Orleans fa propaganda per incitar els agricultors a utilitzar els fruits frescos en excés, que no puguin conservar. Per això el 21 de juliol passat organitzà *une journée d'études* per ensenyar la preparació de pulpes de fruits.

La *journée* compregué una sèrie d'explicacions encomanades a especialistes, sobre l'orientació a donar a la fabricació de pulpes, sobre els mètodes de fabricació i els mercats de consum, i fou seguida per una visita a la fàbrica ambulat de conserves, propietat de la Companyia, installada en tres vagons que giren la xarxa en tots sentits, fent propaganda entre els agricultors.

D'aquí tres cents anys les nostres Companyies faran quelcom que s'hi assemblarà.

#### El tractat de comers amb Alemanya

“Las Provincias”, de València, en donar la notícia que es troben a Madrid els delegats alemanys per a reprendre noves negociacions encaminades a modificar el tractat hispano-alemany, publica la següent interessant informació:

“Como es sabido, Alemania lo aprobó a condición de que cuanto antes se gestionaran nuevas cláusulas que les permitieran atender las demandas de los viticultores del Rhin; pensaron éstos que las concesiones a España eran excesivas y perjudiciales para ellos; reclamaron a su Gobierno, que se vió obligado a prometer la modificación del Convenio.

A eso han venido los delegados, y como apoyo de su negociación, traen la unanimidad de sus cosecheros y el pensar que su Gobierno se excedió al conceder, *sin tener en cuenta que lo dado por España fué mucho más*, pues suprimió el régimen de moneda depreciada que venia rigiendo desde el término de la guerra.”

El que vol dir que els alemanys, amb el tractat convingut hi han fet un negoci i que ara no en tenen prou i volen que el negoci sigui més gran i més complet.

#### Els baròmetres del pagès

A pagès tot és baròmetre.

Els coloms són potser els millors indicadors del temps. Quan es posen a dalt de tot de les cases o dels coberts amb el cap voltat

a llevant, estigueu segurs que plourà a l'endemà, si és que no plouja la mateixa nit. Si retornen tard al colomar i s'allunyen a donar un tomb pels camps, vol dir que el temps es mantindrà bo. Si retornen aviat i no es mouen dels voltants de la casa, la pluja és imminent.

Quan les gallines s'arrosseguen per la pols donant voltes i ericen llurs plomes, la tempesta és pròxima. El mateix pronòstic s'ha de fer quan les oques es capbussen, baten les ales i es persegueixen alegrament dins de l'aigua.

Quan, amb temps magnífic, les vaques llepen les parets de l'estable, és senyal de pluja; la vaca llepa el salnitre que la humitat de l'aire fa sortir a la superfície.

Si les abelles entren molt abans de la posta de sol, cal esperar una pluja; igual si els corbs es deperten aviat i criden més de l'ordinari.

Quan les orenetes s'enfilen cel amunt, hom pot emprendre un viatge sense paraigües, segur del bon temps; si en canvi volen arran de terra, cal que es proveeixi d'un impermeable.

El rossinyol que canta tota la nit indica bon temps. El contrari passa si les granotes engegen llurs concerts.

I no sols els animals indiquen el temps. Si la fulla de la falç, al matí, és seca, bona senyal; si és humida, la pluja és pròxima. A la tardor una gelada blanca indica pluja, la rosada bon temps.

La lluna també és un bon baròmetre. Si és voltada per un halo espès, pluja; si el cercle és vermell, vent i si la claredat és pura i viva, bon temps.

En ço que no cal creure és en els proverbis.

Cel rogent, diem nosaltres, o pluja o vent.

Rogent a posta de sol, diuen els italians, bon temps.

Qui tindrà raó?

## INFORMACIONS COMERCIALS

### Vins

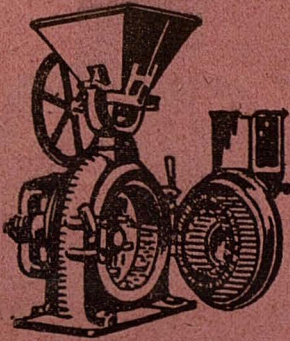
Ens entrem en el mes, altres anys tant desitjat: el mes de veremes que premiïn l'esforç dels vinyaters collint el fruit de l'anyada. Som ja a collita, i no hi arribem pas ni amb l'alegria acostumada, ni amb l'esperança tan aconhortadora; d'una banda, perquè la secada, deixant sentir llurs efectes, ha vingut malmetent la gemada vegetació que juny ens prometia amb raïmades abundoses; per altra part, perquè som a empitjorar-nos la congestió sense que ni la més petita vesllum ens doni indicis d'una reacció.

A França, per exemple, són a trobar-nos amb un mercat que, poc o molt, millora en la proporció de les reduccions que la tardana invasió del mildiu ha produït, i allí, encara noten un moviment d'ascens en els preus, que tendeixen a nivellacions. Aquí res d'això experimentem. Tot quan s'ha perdut, perdut resta i serem encara a afegir-hi majors desolacions.

# Molí Triturador Belga

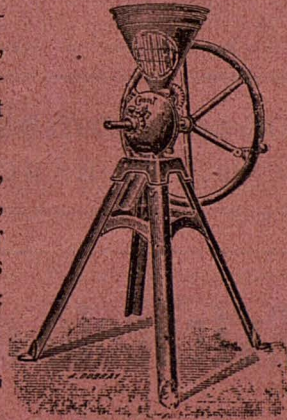
L'únic que  
reuneix tots  
els avantat-  
ges i neces-  
sitats per a  
l'elaboració  
de pinsos.

## “Royal Triumph”



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

ELS més perfectes del món, molen,  
tamissen i barregen amb una  
sola passada totes les matèries, ja si-  
guin dures, mig-dures o flonges: ce-  
reals, palles, alfals, garrofes, terres,  
sucre, calç, guix, troncs, fulles, dro-  
gues, ossos,  
ordi, civa-  
da, draps,  
sofre, 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”

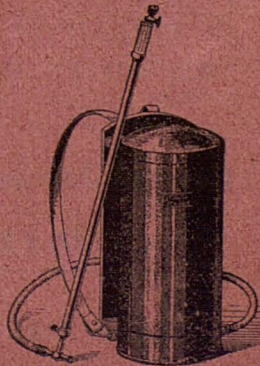
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió  
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per  
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics  
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja  
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per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

## LA XERINGA AVICOLA

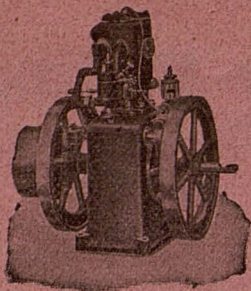
PER A TRACTAMENTS DEL  
BESTIAR, AUS I JARDINS

## HENING y C.<sup>a</sup> 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

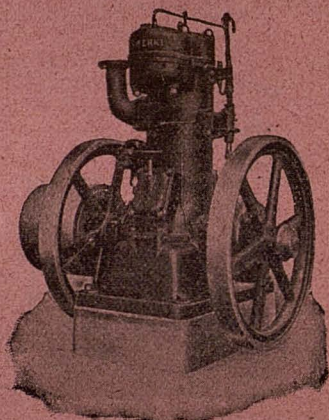
Instal·lacions completes per a regors i elevacions d'aigua.

## 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.<sup>a</sup>**  
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

## COWAMALA & GINEBREDÀ

Argüelles, 434

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Un temps era que els mercats vínics espanyols i francesos tenien una certa correlació. Avui no tenim amb la nació veïna cap afinitat en el dit ordre mercantil; ans bé, contràriament, ens miren com elements perillosos. Trobaran convenient altres concerts i cooperacions en empreses colonitzadores que reclamin esforços violents, però la concertació econòmica compensadora en altres finalitats mercantils, ni França vol de nosaltres ni ha somniat que poguéssim pretendre-ho.

Vinyaters, apanyeu-vos, sembla que arreu ens diguin, com desentenenent-se del greu problema de la producció nacional vinatera. I per ço les veus de llevant i del sud, unànimes en reclamar solucions, han quedat perdudes en el desert central. Altre tant trobaran els vinyaters de Carinyena que, darrerament han expressat el seu oferiment en l'assemblea que ha acordat unes solucions per a presentar-les a les esferes del Govern. Allí se'n donen compte de la crisi, mes el seu mostrar-se és senyal segura d'impotència. Plenen els mals vells i sobre d'ells voldríem remei prompte, però res ens promet una esmena o resolució que deturi el frau, o redueixi els impostos municipals, o ens deslliuri de competències industrials alcoholeres, o ens mostri una via que mení a nou tractats comercials.

I com sigui que aquestes coses les tenim ben apreses i conegudes i com sigui que no ens hi ha valgut l'esgargamellar-nos-hi, fins la ronquera, el mercat està caigut i desanimadíssim, tant en preus com en transaccions, car ens diuen que tipus de 13 i 14 graus no troben ja, en alguns indrets, altre preu que el de pesseta, que és el de destil·lació i cremar, com a cosa sense valor i que per caritat en preuguin.

Veremes del 1925, arribeu, doncs, en moments ben desastrosos. Empitjoraran? Al pas que anem, de segur; però ja no ens ve d'una derrota.

PERE J. LLORT

## Olis

Algunes pluges caigudes a les contrades olivícoles, han fet que estingui un xic més d'esperança en la nova collita; mes, tant a Andalusia com a la part baixa de la província de Tarragona es comença a parlar de la mosca de l'oliva; a Sevilla es diu que es veuen moltes olives picades i a la part de la Cènia i Ulldecona, també es diu que n'hi ha alguna: Mal senyal és aquest, mes, és de creure que els canvis de temps, no afavoriran la propagació de tan maligne insecte, ja que no es pot esperar que la seva acció es contraresti d'altra manera, car el pagès, per ara, no es pren molt interès de lluitar-hi.

Aquests dies hem vist bastant animació en l'exportació; pels nostres ports han sortit moltes tones d'oli cap a Itàlia, abundant sobretot l'oli andalús i el castellà, i una quantitat molt petita d'oli de Borges.

L'animació de compra dels mercats italians, a causa de la prohibició d'exportació de Grècia, ha repercutit d'una manera gran en tots els mercats oliaires, fent que els tenedors d'oli augmentessin llurs pretensions, ço que ha fet que els estrangers no compressin el quantitatiu que tenien intenció de comprar.

A plaça regna una gran desorientació, puix els comerciants es resisteixen a comprar a preus cars; no obstant, com que no tenen existències, han de sucumbir a comprar als preus que es demanin.

En els olis que es nota més la puja és en les qualitats corrents i en els

olis de llavor, únics que no hi ha estoc a plaça; en classes fines, si bé els preus segueixen el curs de l'alça, la seva demanda no és tan gran.

En els olis de llavor, la puja ha estat més sentida perquè tots els comerciants tenien els contractes acabats, ço que ha fet que els fabricants del dit oli, es mantinguin més forts i la puja sigui més forta que en l'oli d'oliva.

Per les contrades productores també s'han animat bastant les operacions; sobretot a Urgell, en pocs dies s'ha comprat més del noranta per cent de les existències; igual ha passat a la part baixa de la província de Tarragona, on es pot dir que s'han esgotat tots els olis fluixos que hi havia en existència.

A Andalusia, s'ha continuat treballant de debò, fent-se un gran nombre de vendes, destinades una part als mercats del Nord de la península; mes, el major quantitatiu ha estat per anar a l'estranger. Naturalment, aquestes compres fetes amb tanta precipitació, han fet que els olis pugessin amb més rapidesa en els mercats productors que en el nostre que avui sols es pot considerar com a consumidor. A Sevilla s'ha pagat el corrent de tres graus a 95 i 96 rals l'arrova d'onze quilos i mig; al nostre mercat s'ha arribat a pagar la mateixa classe a 51 duros la carga.

En olis fins res s'ha fet, mes, les pretensions són més amunt del preu de 55 duros la carga.

A Castella, el mercat ha oscil·lat en termes pareguts a Andalusia.

Els olis d'Aragó, no poden pas apuntar res de nou, ja que el mercat no en demana, i per a l'exportació tampoc és oli que avui cridi molt l'atenció, ja que el substitueixen amb avantatge de preu, amb els refinats.

A Tortosa, tampoc s'ha fet res amb el fi; les existències que hi ha en aquesta plaça, són olis de procedència aragonesa; el que sí s'ha venut amb quantitat, han estat els olis de qualitat molt fluixa i d'acidesa alta, pel qual motiu han quedat molt esgotades les existències. Els preus fets d'aquests olis posats a Barcelona, són el de 51 duros els 6-7 graus, 49 els de 10 i 48 els de 14.

A Borges s'ha treballat i s'han pagat preus bastant elevats, sobretot per les classes bones del principi de fabricació, que han estat molt recercades; els preus fets sobre vagó d'origen i amb rals el quartà de Borges, de 3'900 quilos han variat entre 37 i 49 i mig rals, quedant el mercat molt ferm, degut a les poques existències.

En olis de llavors, els preus han pujat sobtadament, fent-se l'oli d'amanir corrent d'un grau d'acidesa, a 210 i 212 pessetes els 100 quilos, sobre moll de Barcelona.

Els olis de sulfur, no han variat pas gens; tot al contrari, llur cotització ha baixat encara fent-se olis de qualitat bastant dolenta a menys d'una pesseta el quilo.

LISINI ANDREU

## Cereals

No tenim pas grans modificacions per a registrar en el mercat dels blats. Talment com dèiem en el número darrer, continúen amb força ganes de vendre els bladers de la "meseta", i van seguint fent l'onso els farinares que, solament operen amb blats catalans, cosa que fa que els productors del pla-



nell central estiguin un xic esverats i perdin un bon tros de les previsions que tenien abans d'entrar la collita.

Els fabricants de farina estan jugant actualment un joc magnífic i remunerador. Mentre d'una banda el seu desmenjament per a les compres fa que els preus del blat fluixegin i àdhuc disminueixin abastament, per altre costat apreten els ressorts que tenen prop de les seves mans per aconseguir un augment en el preu de les farines.

En canvi, el preu de les despulles i segones té una tendència assenyalada cap a la baixa, després d'haver assolit en aquests temps darrers preus força enlairats. Naturalment que aquest corrent de depreciació de les despulles no té altre motiu que el de poder donar sortida més fàcil als considerables estocs que actualment omplenen els magatzems.

Enguany, per primera vegada després de la revolució, hom espera que a Rússia hi haurà una collita satisfactòria. Segons els càlculs dels avenços fets, hom pot comptar amb uns 65 milions de tones, xifra que ja s'acosta als 70 milions, promedi de l'avant-guerra.

Es clar que per a Espanya no té això cap interès extremat, per tal com sembla que aquest any no hi haurà necessitat d'importacions de blat, i, en tot cas, els nostres proveïdors habituals són els països sud-americans—llegeixi's Argentina—i excepcionalment Austràlia. També per altra banda, el blat rus que es pugui exportar serà el benvingut a Itàlia, on tenim entès que l'esperen com candeletes.

Els preus de blats i farines facilitats darrerament per la Junta de Proveïments, són:

Blats.—Candeal Castella, a 47 pessetes els 100 quilos; Manxa, a 48; Extremadura, a 47; Aragó, a 48; Navarra, a 50; Lleyda, a 48; Urgell, a 49; Comarca, a 49.

Farines.—Extra blanca corrent, a 65 pessetes els 100 quilos.

Els ordís espanyols no tenen tampoc gaires compradors, perquè en la seva majoria, els comerciants en aquest article tenen abastament cobertes llurs necessitats amb gènere del país, que els resulta molt més avinent que el comprat a l'interior de la península. Es cotitzen als voltants de 43 pessetes els 100 quilos.

Els tenedors de civades procuren mantenir tot el possible el preu del seu article, però cada dia es nota més que són en va els seus esforços per estabilitzar el preu. Demanen 42'50 pessetes sense que hom efectui gairebé cap operació.

Després de tenir un quant de temps guardada una prudent expectativa, sembla que darrerament es mostra bona disposició en les compres del morisc argentí, efectuant-se regulars operacions als preus de 37 i 37'50 pessetes, restant el mercat en bon tarannà.

LLUÍS MARSAL

### Fruits secs

Les ametlles afluixen quelcom el seu elevat preu, però és bo i segur que degut a la migrada collita a Itàlia els preus es mantindran dintre de límits alts que oscil·laran entre 500 i 550 pessetes. Per l'ametlla mollar en closca hom ve pagant 105 pessetes per les primeres partides de la nova collita.

Les avellanes estan travessant un moment difícil, per les pretensions que demostren els colliters i que paga el comerç; preus entre 100 i 105 pessetes. Solament hom efectua operacions amb avellana de clofolla, garbellada la major part, sense que es faci cap operació amb l'avellana en gra, per mor de la competència.

Un cop estiguin assortits els mercats consumidors de les avellanes amb clofolla, i aviat ho estaran, si continua Turquia amb els preus actuals, no hi haurà altre remei que abaixar 10 o 15 pessetes el preu actual de l'esmentat gènere, car de no fer-ho ens quedaríem sense poder competir, ço que representaria que les tres quarts parts de la collita no es podrien exportar.

En el número pròxim, ja podrem donar tots els preus de la nova collita, tant d'ametlles com d'avellanes.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: Llargueta propietari, a 620; Esperança primera, a 640; ídem segona, a 620; Comú, a 545; Marcona, a 640; Planeta, a 660; Mallorca escollida, a 590; ídem propietari, a 570; totes els sac de 100 quilos.

Avellana en gra; primera, a 475 ídem segona, a 410; els 100 quilos.

Avellana en closca: negreta, extra, a 127; els 58 quilos; Garbellada, a 120; propietari, a 112.

Pinyons pelats catalans, a 490; castellans, a 500 els 100 quilos.

Garrofes: Italiana, a 47; Negra Vinarç, a 47; Negra Castelló, a 47; ídem Matalafera, a 46; Negra roja, a 46; Eiviça a 00; Mallorca, a 39; ídem (Sòller), a 00; tota en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

---

## NOTICIARI

*Per posar remei a la crisi agrària que travessa Aragó* el governador cívic-militar de Saragossa ha tramès al Sots-secretari de Governació una relació d'obres urgents a efectuar en benefici dels pobles que tan fortament resultaren damnificats per les darreres tempestes que els feren perdre les collites.

Aquestes obres d'interès general i local alleujarien en gran part la situació dels pagesos *que no saben* que fer als camps.

*Les incautacions de blat.* Mants governadors de províncies han aixecat aquests dies darrers les disposicions relatives a la incautació de blats per estimar suficientment garantitzat el proveïment del país.

*Protestant de la importació de bestiar.* Els ramaders de Galícia abans de què sigui un fet l'acord d'importar bestiar viu de l'Urugay i l'Argentina, no es cansen d'enviar telegrams de protesta a tort i a dret.

Pobrets! Adhuc semblen industrials catalans.

*Divulgació i propaganda agrícola.*—S'ha promulgat una Reial ordre disposant la forma en què s'ha de realitzar el servei de divulgació i propaganda agrícola en línies generals.

Bé; ja tenim forma, després anirem a buscar la matèria, oi?

*Peticions dels bladers madrilenys.*—Els bladers de la província de Madrid s'han dirigit al governador civil sol·licitant que sigui rebaixat al vint per cent el muntant del cinquanta per cent que actualment pren el Govern civil per al proveïment de Madrid.

També desitgen que els sigui concedida la facultat de moldre blat en les fàbriques de farina on més els convigui, les quals serien les més properes a Madrid.

La proposició no ha trobat favorable acollida, per creure el governador que els bladers no tenen cap raó, en la primera part de la seva pretensió. Quant a la segona, sosté que ja gaudeixen els sol·licitants del dret al qual es refereixen.

*Els melons i les síndries.*—La Junta de Proveïments de Barcelona diu que pel servei d'inspecció ha pogut comprovar que els melons i les síndries es venen al públic sense anunciar llurs preus i que aquests preus, molt exagerats, no estan justificats.

Perquè el públic sàpiga a què atènyer-se, es consignen a continuació els preus de venda per dotzena al Mercat Central, corresponents al dia 10 del corrent:

Melons de València, de 10 a 16 pessetes la dotzena; Melons del país (Catalunya), de 8 a 24.

Quan els melons i síndries posats a la venda i vista del públic siguin pocs, cada un portarà el seu preu. Quan siguin molts, es formaran amb uns i amb altres grups o piles, el preu màxim i mínim no podrà diferir més de 50 cèntims.

Els preus s'indicaran amb cartells de tamany adequat i caràcters ben visibles, i els grups o piles s'establiran amb la deguda separació per a evitar tota confusió al venedor.

*Espanya denuncia el "modus vivendi" amb Bèlgica.*—El Govern espanyol, amb data 31 de juliol, denuncià el "modus vivendi" provisional concertat entre Espanya i la Unió belga-luxemburguesa pel canvi de notes de 24 d'abril del propi any. En sa virtut el "modus vivendi" deixarà de regir a partir del primer de novembre.

Al mateix temps de la denúncia d'aquest "modus vivendi", el Govern espanyol ha presentat, per conducte de l'ambaixador belga a Madrid, un projecte de conveni comercial destinat a substituir aquell Conveni redactat pel Consell d'Economia Nacional, com a conseqüència de l'examen d'aquest important assumpte pel ple de l'esmentat Consell.

*Exposició de maquinària agrícola.*—Pel gener de l'any vinent i en data que hom anunciarà oportunament, es celebrarà a París una Exposició de màquines agrícoles, patrocinada pel Ministeri d'Agricultura i organitzada mitjançant el concurs i exclusiva responsabilitat de la Unió d'Expositors de màquines i eines agrícoles, vitícoles, hortícoles i forestals. L'emplaçament serà la grandiosa explanada que hi ha al peu de la Porta de Versalles.

A l'Exposició hi serà incorporada una sèrie nacional de llavors seleccionades.

# CONSULTORI

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

*M. S., Ripoll.* — Li hem contestat particularment.

*A. T., Granollers.* — El cirerer en terres secaneres s'ha d'empeltar da-  
munt cirerer de Santa Llúcia (*Cerasus Mahaleb*). Però es fa més petit que  
empeltat damunt el franc. Això vol dir que haurà de fer més espessa la  
plantació.

Empri plançons d'un any i malgrat el que digui la gent, planti al noven-  
bre.

*A. A., Lleyda.* — L'alfals, un cop és ja desenrotllat no necessita adobs  
nitrogenats per tal com essent una lleguminosa es proveeix directament  
prenent el nitrogen de l'aire. Es aquesta, doncs, una despesa que es pot  
estalviar. El nitrogen l'ha de donar al començament quan la planta encara  
no està en condicions de pendre el de l'aire. Els fems, incorporats al ter-  
reny en preparar-lo per la sembra, són molt recomanables. El nitrat de sosa  
per ajudar la vegetació, al principi també.

Ço que no cal que obliidi és la potassa i els fosfats. Van bé de 700 a  
800 quilos de superfosfats i 200 de clorur potàssic.

*H. C. F., La Bisbal.* — Es molt rar que el rovell de l'ou sigui barrejat  
amb la clara; és de totes maneres, la indicació d'una mala constitució de  
l'aviram.

Ens és molt difícil d'indicar-li el que han pogut tenir les seves gallines.  
El que ens diu és massa general i s'aplica gairebé a tots els casos de mal-  
laltia.

Els seus conills són morts de coccidiosis hepàtica. Es una malaltia que  
es propaga ràpidament en els joves. Cal, doncs, desinfectar el conillar i  
tenir els llits nets i secs. Com que els adults poden ésser infectats, el millor  
serà de reemplaçar els reproductors.

El tractament consisteix a donar una nutrició més aviat seca amb segó,  
grans i un xic de farratge. Donar el segó en un dels menjars, mullant-lo  
amb oli timolat al demà, a raó de 3 a 4 cullerades de cafè per conill.  
Tractar així durant 4-6 dies i interrompre durant una setmana per reco-  
mençar un altre cop.

R. S.

---

## CALENDARI

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

### SETEMBRE I OCTUBRE

#### FARRATGES

Aufals. — Col geganta. — Nap gros de bou. — Pastanaga grossa (millor en  
agost). — Raves grossos de bou. — Trèbol gros o Trèfula. — Trèbol anual o herba  
fe. — Trepadella. — Veces. — I les herbes dels prats.

Per a major detalls dirigir-se a

**XANCÓ I CALVIS**  
**BAILÉN, 2. ETL. · BARCELONA**

**LLAVORS PER FARRATGES DE PURESIA I GERMINACIÓ GARANTIDA.**

No compreu sense demanar preus a aquesta casa



## RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

## Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

==== **BARCELONA** ====

OFICINES:

Nou Sant Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568

**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'amoníac 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, citen AGRICULTURA

# Soldadures especials a baixa temperatura

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

Plaques i pols per a soldar els ferro i els cers — Plaques per a soldar les serres de cinta — Pols per a soldar substituïnt el bòrax — Barreta per a

soldar, més fusible que el llautó — «Unifonte», pasta per a soldar el ferro colat — Pols per a trempar a foc lliure — Soldadura completa, s'usa sense bòrax — «Ancora», metalls antifricció — «Fontogene», barreta de suplement per al ferro colat — Ferro de soldar, per gas — «Superflux», desoxidant per a tots els metalls — «Zeca», soldadura per a l'alumini — «Electra», pasta a l'estany, per a metalls



FÀBRICA A TARRAGONA

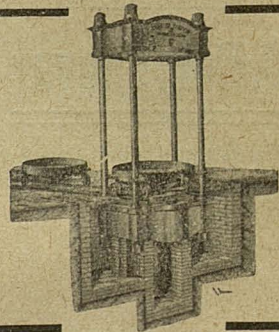
**Sociedad de placas y polvos para soldar, S. A.**

Domicili social: Pere IV, 77 - BARCELONA - Tel. 636 S. M.

## 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'embol per a totes les aplicacions - Premses i bombes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



## 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"

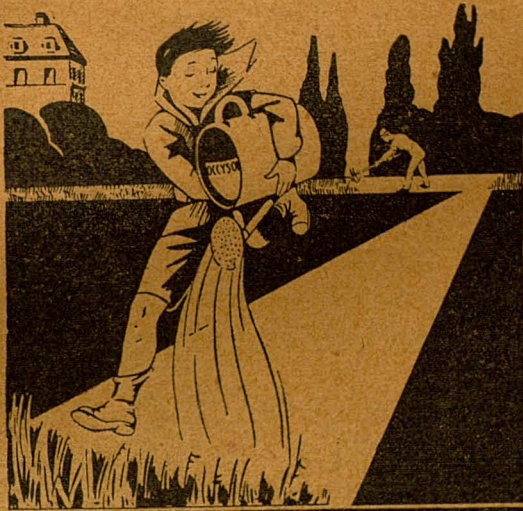
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# 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: **Compañía 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

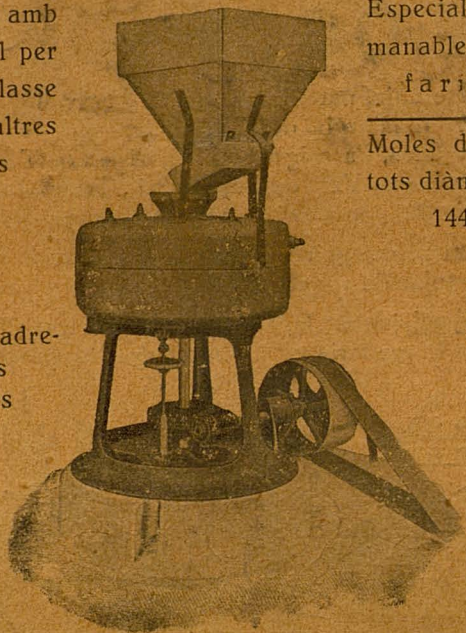
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

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



Per a informes, adreçar-se als constructors

**Manuel Blasi, S. A.**



Especialment recomanable per a fer farinades

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



Passeig de Sant Joan, 13

**Barcelona**

Telèf. 147 S. P.  
Apartat de Correus 679

## TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

### Tipus Tanc

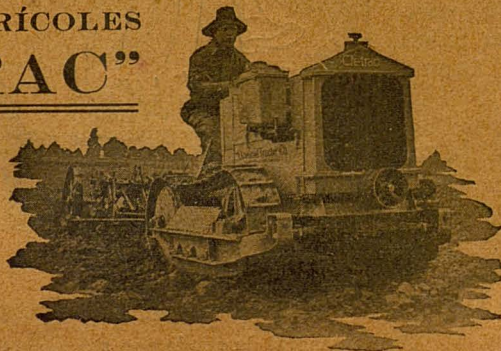
Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

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

### "CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.  
per a tota classe de cultius  
**Pessetes: 12.000**

Tipus F 9/16 HP.  
per a vinyes, horts i petites propietats  
**Pessetes: 7.000**



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

**AUTOMÓVIL SALÓN**  
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA