

AGRICULTURA

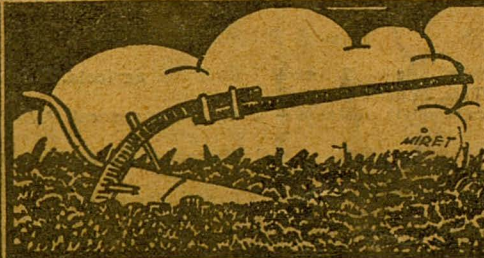
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any X 5 d'octubre de 1926 Núm. 19



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SURIA (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 1926, que és lliurada 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 Consolat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu, a APARTAT N.º 891, BARCELONA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicada bajo la dirección de *G. Wéry*

Premiada por la Academia de Ciencias Morales y Políticas
y por la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia

Formará una colección de tomos en octavo, profusamente ilustrados, de 500 a 700 páginas cada uno, los cuales se publican sin orden determinado, por ser independientes entre sí.

TOMOS PUBLICADOS

- Química agrícola (Química del suelo). *G. André*. 2.^a edición. 2 tomos. Tela, 24 ptas.
- Química agrícola (Química vegetal). *G. André*. — T. I., 15 ptas.
- Viticultura. *P. Pacotet*. — Tela, 15 ptas.
- Vinificación. *P. Pacotet* (2.^a ed.) — Tela, 14 ptas.
- Higiene y Enfermedades del Ganado. *P. Cagny* y *R. Gouin* 2.^a edición. — Tela, 14 ptas.
- Avicultura. *Voitellier* (2.^a ed.) — Tela, 14 ptas.
- Abonos. *C. V. Garola* (2.^a edición) Dos tomos. Publicado el primero — Tela, 12 ptas.
- Cereales. *C. V. Garola*. — Tela, 14 ptas.
- Riegos y drenajes. *Risler* y *Wéry* — Tela, 14 ptas.
- Las Conservas de frutas. *Rolet* — Tela, 12 ptas.
- Agricultura general (Labores y ración de cultivo). *Diffloth* (2.^a edición). — En prensa.
- Agricultura general (Siembras y cosechas). *Diffloth*. — Tela, 14 ptas.
- Alimentación y ración de los Animales domésticos. *R. Guin*. — Tela, 14 ptas.
- Entomología y Parasitología agrícolas. *Guénaux*. — Tela, 14 ptas.
- Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. *J. Delacroix*. — Tela, 12 ptas.
- Enfermedades no parasitarias de las Plantas cultivadas. *Delacroix* — Tela, 12 ptas.
- Lechería. *Martin* — Tela, 12 ptas.
- Arboricultura frutal. *Bussard* y *Duval*. — Tela, 14 ptas.
- Material vitícola. *R. Brunel*. — Tela, 12 ptas.
- Material vinícola. *R. Brunel*. — Tela, 14 ptas.
- Praos y Plantas forrajeras. *C. V. Garola* — Tela, 15 ptas.
- Botánica agrícola. *E. Schribaux* y *Nanot*. — Tela, 12 ptas.
- Zootecnia general. *P. Diffloth*. Dos tomos. — Tela, 27 ptas.
- Microbiología agrícola. *Kayser*. 2 tomos. — Tela, 24 ptas.
- Ganado lanar. *Diffloth*. — Tela, 12 ptas.
- Silvicultura. *Fron*. — Tela, 14 ptas.
- Razas bovinas. *P. Diffloth*. — Tela, 15 ptas.
- Aguardientes y Vinagres. *P. Pacotet*. — Tela, 14 ptas.
- Las conservas de Legumbres, Carnes, Productos del corral y de la lechería. *A. Rolet*. — Tela, 12 ptas.
- La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. *Sallard*. — Tela, 17 ptas.
- Industria y comercio de los Abonos. *C. Puvion*. — Tela, 14 ptas.
- Construcciones rurales. *Danguy*. — Tela, 14 ptas.
- Economía rural. *E. Jouzier*. — Tela, 14 ptas.
- Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*. — Tela, 14 ptas.
- Explotación de un dominio agrícola. *R. Valner*. — Tela, 15 ptas.
- Apicultura. *R. Hommel*. — Tela, 14 ptas.
- Cultivo hortícola. *L. Bussard*. — Tela, 12 ptas.
- Cabras, Cerdos, Conejos. *P. Diffloth*. — Tela, 12 ptas.
- El Manzano de Sidra y la Sidrería. *G. Warcollier*. — Tela, 15 ptas.
- Sericicultura. *P. Vieil*. — Tela, 12 ptas.
- Hidrología agrícola. *Diéner*. — Tela, 12 ptas.

TOMOS EN PRENSA

- Pazas caballares. *Diffloth*. Un tomo.
- Máquinas de labranza. *G. Coupan*. Un tomo.
- Abonos. *C. V. Garola* (2.^a edición). Tomo II.
- Ingeniería rural. *Provost* y *Rolley*. Un tomo.
- Meteorología agrícola. *P. Klein*. Un tomo.
- Análisis agrícolas. *R. Guillin*. Un tomo.
- Higiene de la Granja. *Regnard* y *Portier*. Un tomo.
- La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). *Leroux*. Un tomo.
- Destilería agrícola e industrial. *Boullanger*. Dos tomos.

De venta: en la LLIBRERÍA CATALONIA, Pl. de Catalunya, 17.—Barcelona

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fullotó «EL LISOL
EN AGRICULTURA», que reme-
tem gratis.

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - Barcelona

XANCÓ CALVIS

BAILÉN, 2, ENTL.
BARCELONA

Llavors per a
farratges de pu-
resa i germina-
ció garantida

No compreu sense
demanar preus a
aquesta casa

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

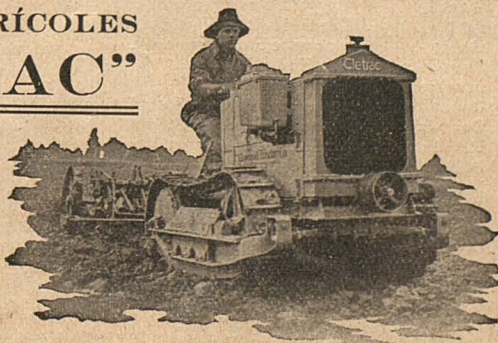
Reconeguts pels tècnics
com els de major rendi-
ment i de més utilitat per
a tota classe de cultius.

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Algunes de les obres d'Agricultura en francès de venda a la llibreria Catalònia, 17, Plaça Catalunya, 17

AUTOR	TÍTOL	PAGINES	PREU
Levéque	Ce que tot agriculteur doit savoir	357	5'00 Ptes.
Guillin	Analyses Agricoles	420	6'00 »
Bussard	Arboriculture Fruitière	520	7'50 »
Voitellier	Aviculture	328	10'00 Fr.
Voitellier	Aviculture. Les races de volailles	284	5'00 Ptes.
Chenevard	Alimentation Rationnelle des Volailles	131	1'50 »
Rodillon	Guide Pratique de la Basse-Cour Moderne	127	2'00 »
Rey	La culture Remuneratrice du Blé	211	1'75 »
Boullanger	Malterie, Brasserie	352	10'00 Fr.
Lesse	Chasse, Elevage et Piegeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootechnie, Chèvres, Porcs, Lapins	432	6'00 »
André	Chimie Agricole (2 Vols.)	460	12'00 »
Rolet	Les conserves de Fruits	455	7'50 »
Bussard	Culture Potagère, et culture Maraichère	524	7'50 »
Guichard	Microbiologie du Distillateur	392	7'50 »
Guichard	Chimie du Distillateur	408	7'50 »
Boullanger	Distillerie Agricole et industrielle (2 Vols.)	405	15'00 »
Cuniasse	Memorial du distillateur Liquoriste	297	15'00 Fr.
Garola	Engrais, La Pratique de la Fumure	352	10'00 Ptes.
Petit	Les Engrais en Horticulture	274	5'00 »
Gillet	Nouvelle Flore Française	781	13'80 Fr.
Jumelle	Les Huiles Végétales	496	7'50 Ptes.
Martin	Laiterie	400	6'00 »
Rolet	Industries Annexes de la Laiterie	368	5'00 »
Corvez	Manuel du Laitier-Crémier	304	6'00 »
Perrin	Guide Pratique pour L'Analyse du lait	344	2'00 »
Diffloth	Zootechnie, Races Bovines	464	7'50 »
Larbaletrier	Vaches Laitières	339	3'50 »
Devaux	L'Éleveur de Lapins	461	4'00 Fr.
Charon	Lapins Lapereaux & Cie.	302	9'00 »
Coupan	Machines de Culture	476	7'50 Ptes.
Coupan	Machines de Récolte	508	7'50 »
Kayser	Microbiologie, Apliquée à la transformation des produits Agricoles	390	10'00 »
Ammann	Meunerie, Boulangerie	527	7'50 »
Diffloth	Zootechnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes à Perfums et plantes Aromatiques	432	6'00 »
Jumelle	Plantes accondiments-Plantes Medicinales	119	1'75 »
Lemaire	Les Ruches, Choix et Amenagement	111	2'00 »
Lemaire	Les Habitants de la ruche	125	1'50 »
Auscher	L'Art de Decouvrir les sources et de les capter	350	5'00 »
Wery	Viticole et Vinicole	148	3'75 »
Saillard	Betterave et sucrerie de Betterave (2 Vols.)	588	12'50 »
Pacottet	Vins de Champagne et vins Mousseux	420	6'00 »
Pacottet	Viticulture	553	7'50 »
Pacottet	Vinification	463	15'00 Fr.
Vermorel	Utilisation des sous-produits de la vigne et du vin	155	2'75 Ptes.

En dirígir-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 fertilitat de les terres, per *Ramon Vinyals*.—Vinificació de raïms alterats, per *E. Germà*.
L'emigració agrícola a França, per *C. Colomer*.—Les malalties més freqüents de l'aviram i llur remei,
per *M. Cabré*.—Fabricació casolana de suc de raïm, *A. Elies*.—Incubació, per *D. Dou*.—La conca
potàssica de Catalunya, per *Agrícola*.—Notes i Comentaris.—Noticiari.—Informacions comercials,
per *Lluís Marsal*.—Consultori, per *R. S.*

La fertilitat de les terres

LA fertilitat d'una terra és una locució que ve a resumir el conjunt de condicions que permeten als vegetals de desenvolupar-se normalment i de donar collites abundoses. El mot *productivitat* va lligat a un conjunt de qualitats molt complexes, entre les quals exerceixen paral·lelament les seves accions la constitució mecànica de la terra, la seva composició física, el seu origen geològic, la seva riquesa en elements nutritius i en microorganismes, la permeabilitat, el clima, l'orientació, el règim aquós, etc.

Com a exemple de la necessitat de la concurrència dels factors enumerats podem citar els pobres resultats agrícoles que donen mantes terres argiloses compactes, riques a bastament en potassa i en nitrogen i amb quantitat suficient d'àcid fosfòric, a conseqüència de la dificultat que presenten a la penetració de l'aigua i de l'aire dins de la seva massa. També ens podríem fixar en moltes terres lleugeres, primes, ben proveïdes de matèries nutritives, que no aconsegueixen fer reeixir les collites per culpa de llur excessiva permeabilitat.

La constitució mecànica d'una terra exerceix una acció evident. Diu que moltes terres d'Anglaterra deuen el seu valor especialment a aquesta circumstància. Així, l'agrònom Hall cita les magnífiques plantacions de fruiters i de llúpul de Thanet, a l'est del comtat de Kent, l'estat de les quals atribueix a la constitució mecànica d'aquells terrenys sorrencs, per altra part molt pobres d'elements nutritius.

Les terres més fèrtils solen ésser les que provenen de transport (terres *hétéroctones*), de textura uniforme i de grans fins, sense, però, que l'argila hi predomini d'una manera excessiva; l'aeració, la permeabilitat i l'evaporació es troben aleshores assegurades d'una manera satisfactòria.

És evident que, donada la varietat de climes i de constitució de les terres, hom troba tota una gama de fertilitats. Hi ha terres que normalment i naturalment donen collites abundoses; d'altres necessiten la intervenció més o menys constant de l'home, que hi ha d'esmerçar el seu treball i la seva intel·ligència per a què puguin arribar a ésser productives.

La fertilitat d'una terra pot ésser natural o adquirida: la primera resulta solament de la naturalesa mateixa, la segona es deu en part més o menys grossa a l'acció de l'home. Cal reconèixer que les terres de fertilitat natural tenen molts avantatges, per tal com eviten les despeses considerables que comporta el manteniment de la productivitat, i a més, com que aquesta fertilitat natural representa grosses reserves de principis nutritius, aquests poden ésser lliurats a les collites successives amb una mesura i una precisió que solament pot proporcionar la natura mateixa.

Aquesta fertilitat natural ve, però, obligada a disminuir quan el sol adob emprat per a conservar-la és el fem. Les reserves nutritives es van empobrint, car les collites venudes i exportades representen una important quantitat d'elements fertilitzants definitivament perduts. Els animals nodrits amb els productes de les collites retenen dins de llur organisme les substàncies necessàries per a la constitució de llurs teixits, per a la producció de carn, de llet, de llana, etc. Els fems sofreixen altrament pèrdues considerables, especialment en nitrogen, degudes a fermentacions antieconòmiques que es produeixen als estables i als femers mal portats.

La fertilitat natural de les terres ha anat, doncs, afeblint-se en el transcurs dels segles, i solament l'abundor de les reserves, la lenta mobilització llur, l'acció moderada dels goretts i l'actiu treball dels microorganismes benefactors poden explicar el manteniment de la productivitat de les terres arables. No gens menys, quan les condicions econòmiques es modifiquen i és precís de lluitar contra la competència de països nous, la necessitat d'obtenir alts rendiments amb despeses mínimes apareix netament.

Els adobs químics han constituït una part de la solució, per tal com són un medi de desenrotllar la fertilitat de les terres i d'aconseguir la modificació de la feble productivitat de les terres pobres o estèrils.

Des del punt de vista químic, una terra pot ésser considerada com de bones condicions si conté una proporció suficient d'àcid fosfòric, potassa, calç i nitrogen fàcilment assimilable, que doni un conjunt susceptible d'assegurar la vegetació i la maduració de les collites.

L'aportació, encara que sigui abundant, d'adobs, no és prou per a canviar immediatament les condicions dolentes d'una terra esgotada. Una part dels adobs aportats, massa soluble, pot desaparèixer sense ésser utilitzada, filtrant cap als estrats pregons; una part considerable, per altra banda, s'insolubilitza dins la terra i no es transforma sinó molt lentament en matèria directament assimilable pels vegetals. Calen uns quants anys per arribar a constituir, per l'addició d'adobs, una mena de reserva nutritiva comparable a la que ofereixen naturalment les terres fèrtils.

Quan es van treient collites d'una terra sense restituir-hi res o restituint-ho en forma defectuosa, els rendiments acaben per disminuir cada anyada fins a parar en un estat estacionari, en el qual la migradesa de les collites sembla mantenir-se invariable. Llavors és que els materials que restaven inactius a la terra van entrant lentament en acció i posen a disposició dels vegetals quantitats febles, però bo i constants de principis nutritius.

Biològicament, una terra fèrtil deu ésser un medi actiu, ric en microorganismes, ferments nitrosos, nítrics, fixadors de nitrogen, bacteries de verrugues de les lleguminoses, algues, bolets, floridures, etc.

Una terra pot ésser considerada com en bon estat de fertilitat quan un cert equilibri es produeix entre la producció i l'aportació d'adobs o restitució. Una part només dels adobs que porten s'aprofita pel conreu al qual s'apliquen; la resta s'insolubilitza a la terra i constitueix reserves que es posaran en circulació en les collites successives.

Si la terra està en mal estat, els vegetals aprofiten immediatament solament una feble quantitat dels adobs actius; la resta, com havem dit, s'immobilitza a la terra per a reconstituir la fertilitat natural. L'efecte de l'adob ja anirà manifestant-se poc a poc, sense produir els resultats brillants i immediats que algú podria esperar-ne.

Pràcticament, solament en les terres en bon estat pot treure's regular i constant benefici de l'aplicació dels adobs.

Si dintre d'una rotació hom deixa passar un any sense fer la corresponent adobada, les collites si fa o no fa resten equivalents. Tot passa en definitiva com si els adobs tinguessin per resultat el

mantenir les terres en un equilibri de fertilitat, la influència del qual en la producció de les terres sembla encara més neta que la mateixa acció dels adobs.

Hem dit, en començar, que a més de les condicions climàtiques, la fecunditat d'una terra depèn d'altres condicions d'ordre físic, químic o biològic.

Físicament, una bona terra deu ésser permeable, immòbil, contínua i fonda a bastament; els elements sorrenes, siliciosos o calcaris, es trobaran normalment aglutinats pels elements col·loïdals, argilosos i húmics. En defecte d'argila, l'humus, la matèria negra dels fems determina l'aglomeració i afavoreix la producció de partícules terroses que tanta importància tenen agrològicament.

Relativament a la constitució química de les terres fèrtils hem de dir que la major part de les dades numèriques absolutes que ens poden donar els laboratoris són d'una valor agrològica ben petita, per la ignorància en què es trobem sobre el grau d'assimilabilitat, de si l'azot, la potassa, l'àcid fosfòric i la calç que ens dosifiquen es troben en estat actiu o passiu.

La riquesa d'una terra en matèria húmica és, en canvi, un signe bo i infalible de fertilitat.

Sempre es troba, segons Grandeau, una relació entre el grau de productivitat d'una finca i la seva riquesa en matèria húmica, per tal com aquest humus, abundantament proveït d'elements minerals, serveix bo i sempre d'element intermediari actiu entre la terra i la planta.

I encara, si hem de creure a Dumont, la més exacta idea de la fertilitat química d'una terra ens la donarà la determinació en el laboratori de la quantitat d'humofosfats que conté.

R. VINYALS

Vinificació de raïms alterats

QUAN la verema és, per una raó qualsevol, més o menys avariada, és un perill de voler-la vinificar com el raïm normal.

Una verema en mal estat difereix de la normal des de dos punts de vista: d'un costat, abunden en ella una sèrie d'elements dolents que tendeixen a deteriorar el vi, tal com floridures, bactèries, etc.; de l'altre, els components normals són en proporcions diferents de la que es troben en els raïms sans, car, per exemple, la verema

atacada de mildiu, de cotxilis, etc., conté menys sucre i més acidesa degut a l'activitat de les podridures que es desenrotllen en el raïm malalt, i conté també més substàncies nitrogenades (quasi el doble), les quals modifiquen la naturalesa del most, fent-lo molt més apte al desenrotllament de microbis alteradors.

Davant d'aquests fets, és a dir, d'una composició diferent, i sobretot d'una predisposició a contraure malalties, és natural que el most de raïms alterats requereixi una vinificació especial per a evitar que doni un vi dolent o de poca capacitat de conservació.

Un remei seria de separar les parts dolentes per a vinificar-les separatament o per a no vinificar-les, però tothom comprèn les dificultats de tal sistema i el preu massa elevat de l'operació.

El millor és fer amb elles vins verges, ja que si es fessin abriats la rapa i la pallofa del raïm, riques en microorganismes dolents, donarien mostos de difícil fermentació, subjectes fàcilment a tota mena d'alteracions.

Es comença, en primer, per exprèmer el raïm, i el suc es sotmet de seguida a la defecació, que té per objecte separar-lo de totes les parts sòlides en suspensió; aquestes parts sòlides estan constituïdes, entre altres, per microorganismes bons i dolents.

Per a què la defecació tingui lloc, cal que el most pugui estar en repòs unes 24 hores; durant aquest període precipiten les parts sòlides esmentades i queda un most sense gèrmens, sense terra, que si es fa fermentar bé donarà un vi bastant normal, amb poca acidesa volàtil, sense gustos estranys i no subjecte a la *cassee*. L'operació es fa de la següent manera: el most procedent de la premsa o de la trepitjadora es posa, sense pèrdues de temps, en tines o bótes, i s'hi afegeix 20 grams de metabisulfit de potassa per hectolitre (24 grams per carga). Es deixa en repòs i al dia següent se separa del dipòsit trasbalsant-lo en contacte de l'aire, per a eliminar el sulfurós que ha fet ja la seva feina, i per a què fermenti regularment.

Hem dit que la quantitat de metabisulfit a afegir és de 20 grams per hectolitre. De vegades, però, és insuficient, i cal arribar a 25 i a 30 grams per a deturar completament la fermentació. És necessari, però, no exagerar en la quantitat afegida, perquè si s'ensofra massa el most triga a fermentar, sobrevé l'hivern, i aleshores cal fer-lo fermentar amb les dificultats que tothom coneix, a la primavera successiva.

En els grans cellers, en lloc de metabisulfit s'usa sulfurós líquid, i en els petits, lluquets, cremant-ne per cada bóta de vuit

cargues uns 80 grams ; les bótes s'omplen de seguida, sense deixar esbravar el sofre.

No cal dir que si vinificant normalment és necessària una gran netedat, més ho és quan es treballen raïms dolents. Cada vespre, en plegar la feina, caldrà netejar les premses, la trepitjadora i totes les eines i envasos amb aigua sulfurosa.

Un cop defecat el most, pot posar-se a fermentar ; com que, però, la defecació ha eliminat els que portava, bons i dolents, cal afegir-n'hi.

Un sistema consisteix a trasbalsar el líquid clar unint-lo a brises fresques que tot just hagin acabat de fermentar. Aquestes brises són riques en ferments i faran fermentar normalment el most. La fermentació es pot ajudar afegint uns 20 grams de fosfat amònic per hectolitre, per a proporcionar aliment al ferment, i si procedeix lenta es pot intensificar practicant el remuntatge.

En lloc de fer fermentar el most amb brisa fresca, procediment no sempre recomanable, per bé que augmenti un xic la riquesa alcohòlica del vi, es pot recórrer a l'ús de llevat, que un hom mateix pot preparar-se, sigui partint de llevadures seleccionades que es troben al comerç i que es multipliquen a casa, sigui multiplicant llevadures indígenes més adaptades a les condicions en què han de treballar, partint d'una determinada quantitat de raïm sa i bo. Per a no repetir-nos enviem el lector a l'article que publicarem l'any passat a la pàgina 492 d'AGRICULTURA.

Després de la defecació i abans de la fermentació, cal procedir a la correcció del most (acidesa, etc.), per a donar-li una composició que s'acosti a la normal i afegir de 20 a 30 grams de taní per hectolitre, per ajudar la precipitació de les matèries nitrogenades i proporcionar demés el que manqui.

Acabada la fermentació tumultuosa, es trasbalsa a recipients ensofrats i es fa un trasbals el més aviat possible. Es clarifica, es passa a altres bótes netes i ben ensofrades, i el vi que s'obtindrà si bé no pot comparar-se als vins de raïms sans, per les seves deficiències originàries de composició, resultarà, però, bastant bo i força conservable.

E. GERMA

Als recons, 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 justa o de fruita. A Catalunya en tenim massa bocs encara.

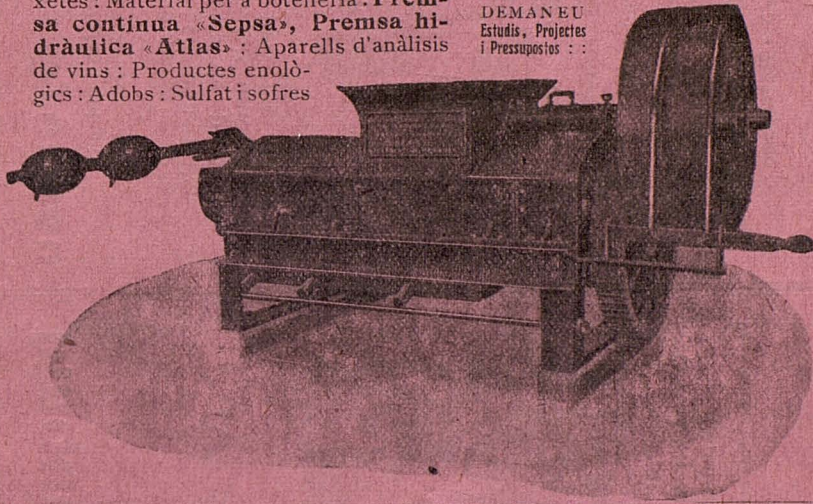
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria: **Prensa contínua «Sepsa», Prensa hidràulica «Atlas»** : Aparells d'anàlisis de vins : Productes enològics : Adobs : Sulfat i sofres

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Sucursals a Reus, Criptana i Xereç de la Frontera / /

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos : :



USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-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 %_o. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bocois 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 fulllets dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya

Bascules.

Arques per a Cabals

Pibernat

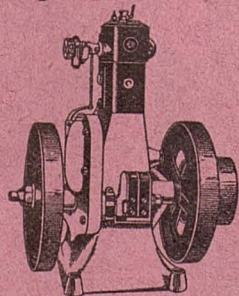
PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Motors Bruneau

(a benzina i petroli)
D'1 A 16 HP

Una joia per als agricultors i els industrials; econòmics de preu i consum. Els únics garantits per cinc anys.



AGENT GENERAL PER A ESPANYA

J. CLOS

Lausaca, 18 - Figueres

Exposició. M. HENING

Flors, 5 - Barcelona

Maquinària Agrícola Moderna

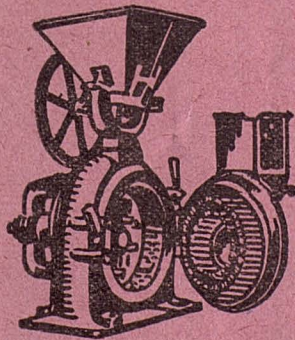
Trituració i polvorització

Demaneu Catàlegs a

MAURICI HENING

Flors, 5

(entre el carrer i la Ronda de Sant Pau; davant del teatre Olympia)



Moli

«ROYAL-TRIUMPH»

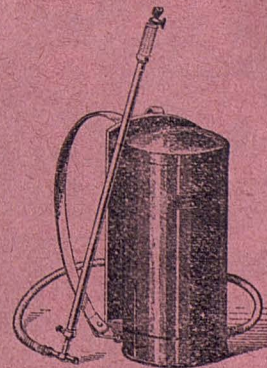
Patentat

Per a pinsos i tota mena de productes.

Matxucadores, Molins, etc.



.....
INOMBRABLES
REFERENCIES
.....



Polvoritzador

«LE RATIONNEL»

Patentat

Per a blanquejar, pintar, desinfectar, polvoritzar arbres, sulfatar, etc
Polvoritzadors a tracció, motxilla, etc.

L'emigració agrícola a França

HEM parlat mantes vegades del problema demogràfic de França en relació sobretot al que es refereix al camp i a les seves repercussions en l'agricultura. Parlem-ne avui, si us plau, pel que es refereix a la nostra gent.

Davant de la despoblació dels seus camps, França cerca mà d'obra estrangera : polonesos al nord, italians a l'est i gent nostra al sud. Troben aquests a França condicions tals que facin acceptable aquesta emigració? Heu's aquí el que avui volem tractar.

Estudiada en aquest moment la crisi agrària francesa, no es presenta amb caràcters d'excessiva gravetat. Davant d'una població urbana de 18 milions hi ha una població rural de 21. A Anglaterra, al contrari, hi ha sols un pagès per cada cinc obrers, i a Bèlgica, un per cada tres. La situació, doncs, és millor a França.

Però la gravetat comença quan hom observa la natalitat, escassa i en continuada disminució, i constantment inferior a la mortalitat i l'èxode rural que deixa sense braços l'agricultura, per anar a nodrir la indústria.

Segons les estadístiques, en els últims 80 anys la població rural ha disminuït de sis milions i mig d'habitants, dels quals quasi dos milions han disminuït en els deu anys que van de 1911 a 1921, la qual cosa significa que el fenomen de la despoblació del camp es va intensificant. Les màquines han aconseguit sols en part de cobrir el buit deixat per la gent que ha marxat. Des de 1913 a 1922 hi ha una disminució de 1.870.000 hectàrees de terres cultivades, de les quals solament 600.000 s'han convertit en prats naturals. La superfície cultivada amb blat i amb vinya ha disminuït; han augmentat els boscos i les terres destinades a la producció d'hortalisses prop de les grans ciutats.

Les estadístiques demostren, demés, la disminució del rendiment unitari per hectàrea.

Sobre aquest estat de coses ha influït, sense dubte, la guerra. Quatre llargs i terribles anys de carestia, en els quals les terres no han estat ni treballades ni adobades degudament, han portat un exhauriment que encara dura; però el fenomen no és producte exclusiu de la guerra, car ja abans d'ella existia.

Al costat de la propaganda nacional en favor de l'augment de la natalitat i de la vida al camp, el Govern francès ha treballat per importar mà d'obra estrangera, establint acords amb les nacions

«proletàries» i enviant a Txeco-Eslovàquia i a Polònia comissions encarregades d'organitzar un corrent immigratori regular. El resultat ha estat satisfactori. De 1920 a 1923 entraren en França, segons les estadístiques oficials, els següents obrers agrícoles :

Belgues	57.000
Italians	26.000
Polonesos	36.000
Espanyols... ..	129.000

En l'any 1923 entraren 29.000 espanyols, 23.000 polonesos, 8.000 belgues, 9.000 portuguesos, 3.000 txeco-eslovacs i 3.800 italians.

Hom calcula que sols la meitat d'aquests obrers roman a França.

Però l'aspecte de la qüestió comença a canviar. La immigració disminueix. Els polonesos, en els quals hom tenia tanta confiança per a repoblar el nord de la França, s'estimen més emigrar a Alemanya i Dinamarca, on els jornals són més alts i el tipus de vida més agradable.

Pel que sembla, la minva d'immigració afecta a tots els països que donaven braços a França, i la causa hom la troba precisament en els jornals baixos i en la vida que ha de fer l'estranger pobre.

Un periodista italià que ha recorregut les regions on abunden els seus compatriotes, ha fet constatacions molt tristes sobre aquest punt. A Gasconya, al costat d'un castell principesc que domina una extensió d'un centenar d'hectàrees i on de tant en tant, però sempre rarament, hi van els amos, hi ha dos petites cases per als obrers de la finca, casetes miserables, velles, amb paviments de terra, una amb dues soles habitacions, l'altra amb tres.

En condicions com aquestes és natural que el pagès marxi i prefereixi la ciutat, i és natural també que l'estranger, mal per mal, s'estimi més el mal de casa seva o que, com s'ha pogut comprovar, després d'un cert experiment de treball al camp, l'abandoni per marxar a ciutat.

Si l'emigració «oreneta», és a dir, transitòria, passatgera, pot ésser, doncs, acceptable, és ja més difícil de poder recomanar l'emigració permanent de famílies senceres que, amb contracte o sense, marxin a instal·lar-se definitivament al país veí. La sorpresa o la tragèdia pot ésser gran.

C. COLOMER

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

Les malalties més freqüents de l'aviram i llur remei

EL director d'AGRICULTURA ens tramet sovint consultes de lectors sobre malalties de l'aviram i del conills, que nosaltres procurem contestar degudament.

No ens dol d'haver de fer de metge a distància, cosa difícil com tothom pot suposar, i més difícil encara quan les dades que hom envia per facilitar el diagnòstic són incompletes i fins contradictòries, però ens dol que el nostre pagès no sàpiga encara que en lloc de dirigir-se a nosaltres que hem d'emetre una opinió en condicions de extraordinària dificultat, li surtiria més a compte de veure el veterinari del poble el qual poguent observar els animals malalts pot diagnosticar amb un nombre incomparablement major de probabilitats d'èxit.

No analitzem ara les causes d'aquest costum, anàlisi que ens portaria massa lluny i limitem-nos a indicar alguns remeis per les afeccions més comuns de l'aviram, tal com indica el títol d'aquest modest article i que ens han estat consultades en els darrers temps.

Abcessos a les potes: tumors febrils molt dolorosos a la planta, causats sovint per un excés d'humitat. Aplicar cataplasmes emollients al començament. Si el tumor es forma a pesar de tot obrir-lo amb eines ben netes i rentar-lo interiorment amb solució desinfectant.

Bronquitis: refredaments, canvis bruscos de temperatura. Posar l'animal malalt en lloc arrecerat i temperat. Donar-li aliments calents. Pintades de iode.

Pels catarros fer, demés, rentats amb aigua fenicada al dos per mil.

Còlera: AGRICULTURA se n'ha ocupat molts cops. Vegi el lector els articles corresponents on trobarà els detalls de la cura a fer.

Corisa: com que és infecciosa s'han d'isolar els animals malalts i desinfectar el galliner. Rentats del nas amb creolina (fenol) al 3 per cent, amb una xeringa o oli canforat o glicerina timolada.

Diarrea: Malaltia també de caràcter microbià causada sovint per l'alimentació dolenta o massa acuosa. Donar un purgant de calomelans d'un centígram. Alimentació seca. Per aturar la diarrea es poden donar 10 centígrams de salicilat de bismut en dos cops.

La diarrea dels pollets és produïda per excés d'alimentació en els primers dies de vida: reduir l'alimentació donar pa mullat, o arròs.

Un centigram de bismut. Netejar la part exterior de la cloaca (anus) amb solució de creolina al 2 per 1.000.

Diftèria. Molt contagiosa. Rentats amb creolina. Treure les plaques. També es poden tocar amb nitrat de plata o amb la solució :

Iode metàl·lic	1 gram
Iodur potàssic	2 »
Glicerina	15 »

Donar, demés, un purgant.

Isolar els malalts i desinfectar el galliner.

Estomatitis. Probablement contagiosa. Rentats de la boca amb vinagre diluït. Aliments pastosos : farines mullades amb aigua o amb llet.

Cucs. Es posen a la tràquea o a l'intestí. Els primers són la causa de la bronquitis perniciosa dels pollets. És un petit cuc vermell, d'un centímetre, que es posa a la tràquea per xuclar la sang i pel seu nombre pot arribar a dificultar la respiració. La infecció es reproduïx cada any pels gèrmens que queden al terreny. Regar el galliner amb lletada de calç forta o sulfat de ferro al 50 per mil i cavar-lo o canviar, si es pot, el galliner de lloc. Extreure els cucs amb un llacet fet amb una corda o pintar la gola amb oli gomenolat al 2 per 100.

Els cucs intestinals es poden combatre amb una culleradeta d'oli de trementina al matí en dejú seguida al cap de tres hores d'una altra d'oli de ricí. Desinfectar el galliner.

Oftàlmia. Contagiosa ; deguda en bona part a manca de netedat. Isolar la gallina. Rentats amb aigua boricada o amb sublimat al mig per mil.

Pepida. Extreure o arrencar la pepida amb una agulla de cap desinfectada.

Polls. Vegi's l'article publicat al número anterior.

Dificultat de posta. Rentats de l'anús amb aigua tèbia per estovar la regió. Dilatar-lo si és necessari amb el dit untat de vaselina.

Gota i reuma. Afecions semblants produïdes per la excessiva humitat.

La gota ataca les potes formant a voltes tumors freds ; el reuma ataca també altres articulacions. Posar l'animal en lloc sec. Per la gota friccions amb aiguardent canforat, o amb iode. Suprimir els grans de l'alimentació substituïnt-los per pastes de llegums cuïts. Posar a l'aigua cinc grams de salicilat de sosa per litre.

Ronya. Agalles a les potes. Deguda a un petit animalet que

es posa a la pell. Contagiosa. Isolar l'animal malalt; desinfecció del galliner. Rentar les potes amb solució de creolina o cresil o aigua per reblanir les crostes i arrencar-les sense fer sang. Pintar després amb pomada de sofre o amb petroli emulsionat amb aigua.

Lofofítia. Contagiosa; produïda per un bolet que es desenrotlla a la pell de la cresta. A voltes el mal es generalitza tot el cap i coll. Isolament del malalt i aplicacions diàries de glicerina iodada o de pomada de sofre.

M. CABRÉ

Fabricació casolana del suc de raïm

II

QUAN hom ha espremut el raïm sense servir-se, com hem dit, del sac, cal separar les parts sòlides. Per això es filtra a través d'un drap de fil i es recull el most en un recipient més aviat alt i estret, rentat prèviament ben bé amb aigua bullenta per a esterilitzar-lo. Es cobreix aquest recipient amb un drap net i es deixa en repòs per a què tingui lloc la defecació. El repòs no ha d'ésser massa llarg, per a què no s'estableixi la fermentació, que convertiria el most en vi. En general, n'hi ha prou amb tres, quatre o cinc hores. Si aquesta operació es pot fer a la nit, millor, perquè aleshores la temperatura és més baixa. De totes maneres, és igual posar el recipient en un lloc fresc.

Aleshores cal fer la separació del dipòsit decantant el líquid amb molta cura de no remoure el fons i filtrant-lo després a través d'una franella per a separar les partícules sòlides que puguin haver passat. Per a què el pas a través de la franella sigui ràpid, és convenient, després de la decantació, de fer una filtració a través d'un drap de fil espès.

Així, doncs, les operacions successives que cal fer són: repòs, decantació, filtrat a través d'un drap de fil i filtrat a través d'una franella. Sols así el líquid queda perfectament clar.

Un cop filtrat, el suc es possa als envasos aptes per a la pasteurització i embotellat. Els envasos es renten prèviament i s'esterilitzen. Per això es posen en aigua freda, que s'escalfa fins que bulli. L'ebullició es fa durar mitja hora.

Per a conservar el most són preferibles les ampolles, que es

tapen amb bons taps de suro, també bullits per a esterilitzar-los. Els envasos massa grans no són recomanables, per tal com llur neteja i esterilització resulta difícil; demés, un cop començats s'han de consumir de seguida per a evitar l'alteració del most, o s'han de passar a envasos més petits, allargant la feina.

La fermentació del most del raïm és deguda, com tothom sap, a l'acció de microorganismes que es troben, a l'aire i al damunt de la pela del raïm. Quan aquest s'aixafa, els microorganismes passen al suc i comencen llur acció, el resultat més visible de la qual és la transformació del sucre en alcohol.

Aquesta transformació, que en el cas present no convé, perquè si es realitzés no tindríem most, sinó vi, es pot evitar matant els microorganismes per medi del calor, amb la pasteurització. S'ha comprovat que el suc de raïm es pot pasteuritzar escalfant-lo de 75 a 90 graus, sense que es produeixin canvis especials de gust o perfum.

Una temperatura constant de 75 graus durant una hora és suficient per a pasteuritzar el most; igualment ho és la temperatura de 80 graus durant cinc minuts.

Per a fer casolanament la pasteurització del most s'ha de preparar un bany maria. Aquest s'improvisa col·locant un fals fons de tela metàl·lica en un recipient qualsevol, a uns quants dits al damunt del fons.

Les ampolles plenes de most es posen dretes, fent sortir el coll uns 5 o 10 centímetres al damunt del nivell de l'aigua del bany maria. Es tapa aquest i s'escalfa fins assolir la temperatura necessària.

La temperatura es pren de tant en tant aixecant la tapadora i ficant un termòmetre a l'aigua.

Quan la temperatura de l'aigua s'acosta als 80 graus convé pendre també la del suc de raïm en una ampolla. Quan s'ha assolit el grau de calor desitjat es tapen hermèticament amb taps ja preparats i esterilitzats i es posen en lloc on no hi hagin corrents d'aire perquè es refredin sense que es trenquin. Aquesta operació s'ha de fer amb molta netedat i rapidesa evitant la entrada d'aire en l'ampolla com a conseqüència del refredament que fa baixar el nivell del suc dins del coll.

La permanència de les ampolles en el bany maria no ha de prolongar-se massa perquè aleshores el suc pendria gust de cremat o de cuit ni la temperatura ha de passar mai dels 93 graus.

Després de fredes les ampolles es posen en lloc fresc i fosc. Durant els primers dies s'observen per veure si alguna forma floridures o gasos, indicatiu de pasteurització defectuosa. Si es vol es poden deixar per vinagre o es poden pasteuritzar de nou.

L'extracció del suc en calent difereix del procediment en fred en un parell de detalls. Un cop aixafat el raïm i sense perdre temps, el most s'escalfa a una temperatura de 79 graus remenant sovint per què no s'enganxi al fons. Amb aquest escalfament s'obté la separació de les materies àcides i colorants contingudes a la pallofa. La cocció no s'ha de prolongar un cop arribada la temperatura als 79 graus ni s'ha de passar mai dels 90-93 graus. Quan la massa ha arribat als 79 es treu del foc, es posa en un sac de fil i es comprimeix en calent servint-se, per exemple, de dues fustes planes unides amb una corda per una extremitat en forma de trenca-nous.

El suc es deixa reposar en recipient net i tapat fins a complet refredament, perquè s'acabin de separar les partícules sòlides en suspensió i precipiti el bitartrat que s'ha dissolt durant la cocció. S'evita així que la precipitació tigui lloc en les ampolles.

Es filtra aleshores a través de flanela, s'endolceix, es barreja o s'acidifica si cal, es filtra de nou, es posa en ampolles i es pasteuritza com hem dit.

A. ELIES

Incubació

ELS avantatges de la incubació artificial sobre la incubació per les lloques són tan nombrosos, que anomenant-ne uns quants un hom pot fer-se càrrec tot seguit que en les explotacions avícoles, per poca importància que tinguin, és la incubació artificial l'únic mitjà pràctic a emprar. Solament el galliner familiar i casolà pot passar-se de fer venir al món els polls per la incubadora i confiar-ho a les lloques, encara que són moltes les vegades que, en aquest mateix cas, amb una petita incubadora es faria molt millor el fet.

La incubadora artificial permet d'incubar un gran nombre d'ous d'un plegat. A una lloca no podreu posar gaires ous més que 13.

Es pot incubar en tot temps de l'any, no s'ha d'esperar que es posin lloques. Si convé a l'hivern (que no hi ha lloques) fer pollets perquè es paguen força, o per fer pollastres, la incubadora resol el problema.

Es simplifica molt el treball. Hi ha una gran diferència entre portar una incubadora de 300 ous, per exemple, o 20 o 30 lloques que es necessiten per a incubar 300 ous. No parlem de les incuba-

dores mammoth, de 1.200 a 12.00 ous, que no porten una hora de feina al dia!

Les lloques abandonen, trenquen, es mengen els ous moltes vegades; i la gallina que s'està vint-i-un dies covant i unes quantes setmanes menant els polls, deixa de pondre molts ous.

I encara que alguna dona de poble us digui molt sèria i convençuda que els polls d'incubadora no són tan forts com els de lloca, és completament fals.

Hem de convenir que avui s'ha despertat entre nosaltres una aviculturomania. Però molts, en trobar-se amb problemes reals, es descoratgen. Una de les coses que més descoratgen és veure com al cap de vint-i-un dies d'estar els ous a la incubadora, surten uns quants polls bons, altres de flacs, altres piquen i no surten i un gran nombre resten tancats, immòbils. El neòfit no sap a què atribuir-ho, si als ous, si a massa temperatura, si a poca, si a la humitat, i no pel valor d'allò que s'ha perdut, sinó per no poder-los fer néixer. Les llàgrimes vénen als ulls.

Primer de tot, es necessita una bona màquina. Per bona màquina no entenem ni una màquina cara, ni una màquina complicada, sinó que acompleixi els següents requisits: Domini complet de la temperatura, fàcil maneig dels calaixos i ventilació convenient. És pot tenir més confiança en una marca d'incubadora d'una fàbrica que en té molts mils escampades per tot el món, que no una marca d'un inventor de rebotiga, que a voltes es posa a fer incubadores després d'haver fracassat amb el moviment continu.

Si la incubadora té els requisits més amunt esmentats, la marca és el de menys. Un bon fotògraf fa bones fotografies amb una màquina de caixó, i quants aficionats hem vist que amb una cambra de les més perfeccionades només fan que bunyols!

Després de tenir confiança en la màquina, cal escollir els ous. No parlem aquí de la important qüestió dels reproductors, de la selecció de ponedores pel niu trapa, etc., però sí direm que sempre seran millors els ous de les gallines del segon any de posta que els de les polles del primer any de posta. L'ou ha d'ésser fresc, que no tingui més de quinze dies a l'hivern i vint dies a l'estiu. Els ous de closca rasposa i els massa llargs, els massa punxaguts o massa esfèrics, els massa grossos de dos rovells, els que semblen tancats que la closca fa un ressalt com una corona, tots aquests que no es posin a la incubadora. Dels ous d'una gallina del meu galliner (29 H) mai no ha sortit cap poll, i sols és perquè la closca és molt gruixuda. La forma millor és, doncs, la regular forma de l'ou geomètric.

Hem dit que una de les condicions de la incubadora era el poder dominar completament la temperatura. La temperatura mitjana per les gallines és de 40°. Aquesta temperatura és la mitjana de totes les temperatures preses durant el curs de la incubació. La temperatura va en augment cada dia, des del començament a l'acabament de la incubació, amb una diferència total de 1 a 2 graus. Va de 38,5 als 40,5°.

La primera setmana la temperatura serà de 38,5 a 39,5°; la segona setmana, de 39 a 40, i la tercera de 40 a 40,5. Aquestes temperatures són les que indicarà el termòmetre posat de manera que el dipòsit de mercuri estigui al mateix nivell de la part superior dels ous.

Si les temperatures són inferiors o superiors a les que hem dit que constituïen les millors, causaran perjudicis tant més sensibles, quant més duri la irregularitat i con més sovint es repeteixi. Una irregularitat de temperatura és més sensible per la seva durada i per la seva repetició, que per la seva amplitud, i és més greu si es produeix als primers dies de la incubació, període crític.

Una temperatura inferior a la indicada fa desenrotllar l'ou en males condicions. A 28° comença el desenrotllament de l'ou, però encara que després es corregeixi la temperatura, el pollet no neix. Els primers dies són els de més compromís. Si en aquests primers dies la temperatura fos més alta, l'evolució seria massa ràpida i uns òrgans creixerien més que uns altres, amb un desequilibri perillós.

La temperatura no pot ésser constant. La lloca abandona diàriament el niu i els ous deixen de rebre escalfor mentre la gallina és llevada. En la incubació artificial aquest prudent refredament també es verificarà al girar els ous cada 12 hores. Si això no es fes, el pollet neixeria sense haver absorbit pel melic tot el sac de vitelus. Una sobrelevació durable o molt repetida, tindria els mateixos resultats: activaria indegudament el creixement celular, provocaria una evaporació massa ràpida dels líquids de l'ou i donaria lloc a un ésser imperfecte, amb el ventre massa poc desenrotllat; la clara no s'hi pot inquirir i el pollet mor.

Els ous s'han de girar dos vegades cada dia; l'embrió sura dins de l'ou cap a la part més alta i es posa en contacte de la closca; per petit que fos el moviment que se li donés cada dia, ja n'hi hauria prou. Per a evitar confusions i per a què l'ou rebi en totes les seves parts igual quantitat de calor, se li dóna mitja volta completa. Demés, en fer aquesta operació, els ous de les vores del calaix es posaran al centre i els del centre a les vores.

Amb aquesta operació de girar els ous, es regula el temps del prudent refredament diari. El tercer dia de la incubació girarem els ous amb quatre minuts solament, i el més ràpidament possible i gradualment anirem fent-ho amb més temps, fins al dia 18^b, que els girarem poc a poc, tenint el calaix fora de la incubadora uns trenta minuts. La incubadora, els tres primers dies d'incubació restarà completament tapada, ja que no l'obrirem per girar els ous, ni els forats de ventilació estaran oberts.

Del dia quart endavant anirem donant aire gradualment. Els primers dies, tenint l'aireació tancada, privem d'una excessiva evaporació dels líquids de l'ou, però com que l'ou elimina matèries excrementícies (àcid carbònic en darrer terme), s'ha d'expulsar fora de la incubadora. Més endavant de la incubació la respiració de l'ou és més notable, i per tant hi ha d'haver més circulació d'aire a la incubadora, si no vindria la mort per asfíxia.

En els nostres climes secs és necessari la humitat, que s'aconseguirà posant plats o recipients d'aigua a partir del dia dècim, i que haurà d'ésser més intensa els dos dies abans del naixement.

Els dies de naixement és millor no obrir per res la incubadora. La continència i la paciència en no obrir-la, salva més polls que ajudant-los a néixer. Val més no obrir fins al moment de posar els polls a la criadora artificial.

D. DOU

La conca potàssica de Catalunya

I

SEGUINT el fulletó publicat per la Societat de les mines de potassa de Súrria, titulat «La cuenca potásica de Cataluña», ens plau de fer conèixer als nostres lectors la importància d'aquesta riquesa minera de la nostra terra, per la segura influència que la seva explotació racional, ja començada, tindrà en el desenrotllament de l'agricultura catalana i en la nostra economia.

En 1912, dos industrials, els senyors Macary i Viader, amb el propòsit d'explotar un antic jaciment de sal gemma ja conegut, sollicitaren de l'Estat una concessió prop del poble de Súrria. Obriren un pou de 68 metres de profunditat, travessant capes de marga barrejada amb guix i, prop del fons, de sal gemma. Pels fins de l'explotació i de reconeixement perforaren una galeria horitzontal

de 30 metres de llarg, i després de pocs metres d'aquest treball trobaren vetes d'una sal de color rosada que l'anàlisi revelà ésser de naturalesa potàssica.

Aquest descobriment els induí a efectuar altres dos sondeigs : un, de quasi horitzontal al fons de la galeria, tallà varies capes de sals potàssiques, entrant, als 52 metres, en una forta capa de sal gemma ; l'altre vertical, al fons del pou, indicà que les sals potàssiques continuaven cap avall. L'anàlisi dels minerals trobats revelà la presència de *silvinita* i *carnallita*.

D'aquesta manera quedà descobert l'important jaciment català. Cal dir, però, que, ja en 1897, En Silvi Thos i Codina, eminent home de ciència català, cridà l'atenció del Govern sobre la conveniència d'efectuar investigacions a Catalunya per a cercar sals potàssiques. Les recerques afortunades dels senyors Macary i Viader, confirmaren al cap de quinze anys l'exactitud de les previsions d'En Thos i Codina.

En els adobs, la potassa es presenta sota la forma de clorur, sulfat, nitrat i, alguns cops, per bé que pocs, de carbonat ; totes aquestes sals són solubles en aigua.

L'assaig fet per a utilitzar silicats artificials o naturals, no ha donat cap resultat. L'extracció de la potassa d'alguns minerals potàssics, com els feldespats o d'algues, tampoc ha donat resultats satisfactoris. La destil·lació de les melasses de remolatxa dona petites quantitats de sals potàssiques. El mateix pot dir-se dels residus de llana i de la fusta. També s'ha extret potassa, per bé que en quantitats insignificants, de la pols dels forns per a ciment, dels alts forns i dels llacs salats de Tunísia i Amèrica del Nord.

Els adobs potàssics procedeixen per això i d'una manera gairebé exclusiva d'immensos jaciments de sals que han estat dipositats durant les èpoques geològiques en extensos llacs i protegits després de la dissolució en l'aigua per capes de materials impermeables dipositats al damunt.

Tres són les conques potàssiques conegudes actualment al món i explotades :

1. La d'Alemanya central septentrional, coneguda amb el nom de Stassfurth.
2. La d'Alsàcia, el centre d'activitat de la qual és Mulhouse.
3. La de Catalunya, a la regió de Súria.

El jaciment més antic és el de Stassfurth, que des de 1861 proveeix l'agricultura mundial. El jaciment alsacià, avui, després de la guerra, en poder de França, fou descobert en 1904 i ha entrat en explotació activa en 1919.

El descobriment i l'explotació dels jaciments potàssics de Síria fa del nostre país un dels tres grans productors de potassa del món i el posa en condicions d'esdevenir exportador.

La formació dels jaciments salins es deu, com hem dit, a la precipitació de les sals per dessecació de llacs on eren dissoltes, és a dir, de llacs salats. Tres són, doncs, les condicions necessàries per a què es formi un jaciment :

1. L'existència d'un llac d'aigües salades.
2. L'evaporació de les aigües del llac i per conseqüència la precipitació de les sals.
3. La formació, al damunt de les capes salíferes, d'un dipòsit de sediments impermeables que protegeixi les sals contra l'acció de les aigües.

Aquestes condicions es presentaren a Catalunya, o per dir-ho millor, a la regió o zona que correspon a la Catalunya actual, i que, com gairebé totes les terres, ha passat per successius períodes d'emersió i d'immersió. La naturalesa de les restes, pedres i fòssils que es troben a bona part de les actuals províncies de Barcelona i Lleida i de l'Aragó, demostren que tota aquesta regió, en èpoques geològiques, era coberta per un gran llac d'aigua salada.

Després de varis aixecaments dels continents, l'espai ocupat pel mar es va anar reduint i la regió transformant. En les llagunes així formades s'acumulen restes d'una vegetació gigantesca barrejats amb pedres i terra que els rius van arrossegant. La terra torna, però, a baixar i el mar l'envaeix de nou. Aquests fenòmens inversos es van repetint, fins que un aixecament més fort que els anteriors forma el Pireneu i altres tanquen les aigües del mar penetra des terra endins, i es forma el llac.

Comença aleshores el període d'evaporació de l'aigua i la precipitació de les sals en ella contingudes, formant els dipòsits actuals.

AGRÍCOLA

NOTES I COMENTARIS

L'agricultura a Nova-Zelanda

Heu's aquí com un periodista europeu pinta l'agricultor de la Nova-Zelanda.

Es un pagès que ha simplificat els seus mètodes de producció. Això es veu ja començat per la masia. Una casa de fusta amb una barraqueta al costat que serveix pels mals endreços i més enllà un

cobert per guardar les màquines. Això es tot. El fet que el bestiar pot quedar-se sempre a camp ras, en totes les estacions, estalvia la quadra i totes les molèsties inherents.

Si té ovelles, al moment oportú passen els esquiladors; la cooperativa que els envia es cuida després de recollir la llana, pesar-la, netejar-la, embalar-la i vendre-la.

Si té vaques, dos cops al dia els bons animals es deixen munyir per sis minuts cada una amb munyidores elèctriques. Els tubs xuc-len la llet i la porten a les màquines, que fan automàticament totes les operacions successives i la llet desnatada va a parar als porcs.

Amb aquests sistemes un parell d'homes, sense cansar-se massa, són suficients per menar gran número de bèsties.

L'electricitat en lloc que per l'indústria serveix avui per l'agricultura; els camps són tots electrificats i hi han regions senceres on el pagès fa la meitat de la feina nomès girant interruptors.

Les conseqüències de tot això són ben profundes. El pagès pot tenir pianola, ràdio, pren el te i quan hi han curses i diversions importants a ciutat, no deixa de prendre-li part.

Lliga contra els enemics de les plantes

A França ha estat constituïda una «Lliga nacional contra els enemics dels conreus». El seu objecte és estudiar, amb el concurs dels tècnics els mètodes de lluita contra els enemics de les plantes; de vulgaritzar aquests mètodes per mitjà de publicacions, conferències, comunicacions a la premsa; de fomentar la creació de sindicats o societats privades, encarregades d'aplicar els procediments de lluita considerats com més eficaços.

La lliga organitzarà, demés, demostracions, concursos d'aparells, de màquines, de productes diversos, i un servei de comandes per proveir econòmicament els seus associats de tot el que necessiten per la lluita contra les malalties.

L'organització de la lliga ha estat confiada a Viala.

La cosa com es veu és interessant i digna d'ésser imitada.

El mildiu de la patata

El mildiu de la patata ataca les fulles, les tiges i els tubèrculs, produint manifestacions diferents. En les fulles el mal es presenta en forma d'un taca fosca, generalment arrodonida, comparable a una cremadura, amb vores descolorides i amb una aurèola blanquinosa a la pàgina inferior quan el temps és humit.

En la tija la taca pot presentar-se en varies formes: rodona, ovalada, allargada, però sempre és fosca i freqüentment voltada per l'aurèola característica.

En el tubèrcul es manifesta exteriorment amb taques més fosques que la pell o amb una descoloració en les varietats pigmentades. Tallant una patata hom observa en la carn zones fosques que parteixen de l'exterior en correspondència del lloc on es troba el bolet. Aquests tubèrculs són a poc a poc envaïts del tot i es transformen en una massa fosca que es descompon ràpidament conver-

tint-se en una mena de pasta pudenta per acció de les bactèries de la putrefacció.

Les patates malaltes poden portar gèrmens de la malaltia i per contacte contaminar les sanes. La selecció de les llavors és cosa, doncs, necessària.

Els tractaments amb sulfat de coure han d'ésser preventius com per la vinya. El suc bordalès a l'u i mig per cent dóna bons resultats. Ill nombre de tractaments depèn de les condicions meteorològiques. En general, dues polvoritzacions són suficients.

El color del rovell d'ou i els aliments

D'una interessant discussió que ha tingut lloc a la Societat francesa d'acimatació resulta que l'alimentació té gran importància en la coloració del rovell d'ou.

Així, les gallines privades de verdures ponen ous amb rovell pàlid, mentre l'aviram deixat en llibertat pels camps dóna un rovell més colorejat. Això explica per què a la primavera els ous tenen el rovell de color més fort que a l'hivern.

Hi ha, demés, vegetals que influeixen directament: els espinacs, per exemple, donen un rovell tenyit de vermell; les remolatxes faratgeres, en canvi, i el blat de moro en grans fan més viu el color.

Alguns aliments arriben a donar al rovell un color anormal que el fa impropï i de vegades repugnant i tot: així el cuc de femer, els cues de terra menjats en massa quantitat donen un ou amb rovell fosc.

Les gallines que freqüenten boscos de coníferes fan un rovell més o menys verdós o negrós.

Les pluges tardanes a la vinya

Les pluges caigudes al final de la maduració dels raïms poc abans de la verema i després d'un període de secada deixen sentir gairebé immediatament llurs efectes útils.

Heu's aquí per demostrar-ho unes observacions de Muntz. L'any 1893, després d'un forta secada, els raïms eren poc desenrotllats; les fulles, per bé que no pànsides, penjaven totes. Caigué aleshores una pluja. Els grans es desenrotllaren immediatament tant que donaren un augment de collita del 21 per 100 dos dies després de la pluja, indicant amb quina rapidesa la planta havia utilitzat la humitat. La collita feta nou dies més tard, acusà un augment del 24 per 100. Heu's aquí com Muntz notà les seves observacions: abans de la pluja, el volum del most era per hectàrea de 106,5 hectòlitres contenint 2.290 quilograms de sucre. Dos dies després de la primera pluja, el volum era de 12 q. hectolítres amb 2.250 q. de sucre. Nou dies més tard el volum del most era de 132 hectòlitres amb 2.693 qg. de sucre.

El vi dels raïms collits abans de la pluja, feia 12,5 graus d'alcohol; el dels raïms veremats immediatament després de la pluja, 10,5 i vi dels raïms veremats més tard 11,5 graus.

El balanç del Sindicat de Guisona

Heu's aquí un Sindicat que sense soroll va fent el seu camí, engrandint-se i enfortint-se d'una manera admirable. Fundat en 1906 per uns quants entusiastes, compta avui 941 socis de més de 60 pobles de la rodalia de Guissona.

Unes quantes dades donen idea de la puixança del Sindicat. La suma del llibre diari, que dóna el conjunt de les operacions realitzades, puja avui a 5.018.045 pessetes; els socis han entrat 1.355.334 quilos de blat; la secció d'adobs ha repartit més de mil cinc-cents tones de matèries fertilitzants (1.500.688 qg.); els forns cooperatius han pastat 268.500 quilos de farina (2.685 sacs) i els gèneres lliurats als socis a fiar importen 236.960 pessetes. Demés dels edificis el Sindicat posseeix un capital líquid de 55.873 pessetes i els beneficis d'aquest any han estat de 16.371 pessetes.

Bònics números que indiquen ben clarament la tasca formidable que realitza el Sindicat.

La composició de la xufla i la seva utilització

La xufla es cultiva, com tothom sap, per la preparació d'orxata o per l'alimentació de l'home en varies maneres condimentada.

Es tracta ara d'utilitzar aquests tubèrculs com primera matèria de carburants car la seva composició que és aproximadament:

Oli	20 per 100
Matèries amilàcees.	30 » »
Sucre	12 » »

permet la producció de prop d'un 20 per 100 d'alcohol i d'un 20 per cent d'oli.

Apicultura pastoral

Durant el període de gran floració de les plantes, les abelles són plenes de feina per recollir pollem i fer-ne la provisió. Passat, però, aquest període si les coses van malament, l'apicultor assisteix a la disminució de les provisions, car les abelles, per nutrir-se, consumeixen el què havien acumulat. I si la sort no l'acompanya, fins ha de preparar aliments. No sols no cull sinó que ha de sostenir una despesa i un treball.

Es per això que quan la regió es presta hom recorre a l'anomenada apicultura pastoral, que consisteix a transportar els ruscos de la floració de primavera cap a llocs on hi hagi encara floració, és a dir, a llocs on no escassegi el nèctar de les flors.

A Bèlgica, cap al 15 de juliol, hom organitza a preus reduïts trens especials d'abelles, que s'aturen pel camí per baixar els ruscos. A Suïssa pugén els ruscos de la vall cap a les altes muntanyes. A Palestina el transport es fa amb camells i als Estats Units en vaixells seguint amunt el Mississipí.

A França actualment es van generalitzant els camions. La despesa del transport queda compensada amb escriu per la major quantitat de mel recolectada.

Un vell sistema per a destruir el gram

No és rar de trobar terres infestades pel gram, sobretot si hom les ha tingudes més o menys descuidades.

Un lector ens escrivia fa poc que ni les treballades ni els rasclats repetits li donaven cap resultat i que més aviat després de tantes feines com havia fet notava una recrudescència d'invasió.

La cosa no ha d'extranyar. Les treballades tenen com efecte dividir les arrels del gram i escampar-les i com que cada arrel rebrota, es comprèn que després d'elles el camp quedi més envaït.

Hi ha un vell mètode de destrucció del gram que va molt bé. Fou publicat a l'anuari de l'any III per ordre de la Convenció Nacional francesa — el famós parlament revolucionari dels drets de l'home — i consisteix a donar una treballada superficial després d'una pluja i abans que la terra hagi tingut temps d'endurir-se. Es passa després un rasele que arrenca les arrels; es recullen i es cremen.

NOTICIARI

Estadística de farineres. La Junta de Proveïments de Barcelona, per tal de complir una ordre telegràfica de la Direcció general, ha disposat que tots els fabricants de farina i moliners trametin una declaració per duplicat del lloc on tenen emplaçades les instal·lacions i la capacitat diària de mouturació.

Avellanes marineres. Els darrers temporals causaren la pèrdua de bona part de l'avellana al camp de Tarragona. Les aigües les arrossegaren al mar; un corrent marí les emportà i un altre corrent les tornà a Sitges.

Ara, no hi ha casa de Sitges, que no tingui provisió regular d'avellanes, que per cert, els costen a un preu ben baix. Fet i fet, val més que el mar les hagi tornat, que no pas que haguessin anat a parar a la panxa incommensurable d'algún monstre marí.

La verema a La Manxa. Han començat, segons ens comuniquen de Manzanares, les operacions de les veremes. La collita, és més grossa que la de l'any passat.

El raïm es paga a 15'50 pessetes els 100 quilos el blanc i a 16 pessetes el negre. Hom creu, però, que aquests preus encara pujaran.

Conferència per a la indústria del pa. Durant els dies 10, 11 i 12 d'octubre propiament, tindrà lloc a Praga una conferència internacional d'investigadors en la producció de farina i pa.

A aquesta conferència ja s'han adherit per llurs respectius delegats tècnics en molinaria, diversos països, entre els quals figuren Alemanya, Àustria, Bèlgica, Estats Units, França, Anglaterra, Itàlia, Rússia i Suècia.

PRODUCTES QUÍMICS MONCADA, S. A.
VALÈNCIA, 322 :: BARCELONA

Únic establiment a Espanya que s'ocupa exclusivament de tot el que fa referència a la

**Agricultura i Indústria
de la Ramaderia**

en totes les seves múltiples manifestacions

Dipòsit de tota classe de productes originals i de
puresa garantida per a l'ús Agrícola i Veterinari

La direcció tècnica es posa a disposició dels senyors Agricultors
i Ramaders per a facilitar els detalls possibles a prop dels productes
que disposa de l'Agricultura, de la Indústria i de la Ramaderia

**No oblideu
que tots necessiteu**

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

Desinfecció, Preventiu i Curació
de les malalties infeccioses del bestiar. L'únic que
ha obtingut resultats positius per a la curació de la

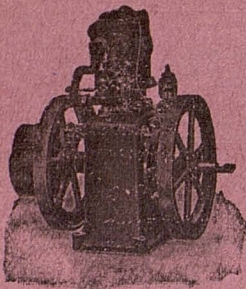
**Glossopeda - Mal Roig
Còlera de l'aviram, etc.**

Es ven a les Farmàcies, Drogueries i Av. Anfós XIII, 339

Dipòsit General

Carrer VALENCIA, 322 (entre Llúria i Bruc)

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



MOTORS

per a benzina, alcohol, petroli, etc.
des de 1 fins a 20 HP.

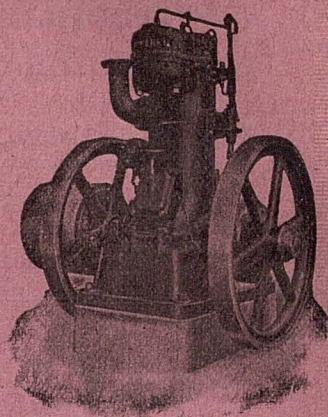
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

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

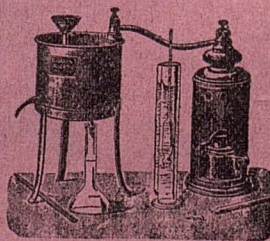
BASCULA PORTATIL

sistema NOGUERA de la casa

VILA

de BEZIERS

Garantida. La més pràctica. Preu
molt reduït i de molta resistència.



Tota classe d'aparells de Laboratori
de la Casa

DUJARDIN FRERES de París

PERE SANS - Representant

Lleona, 13, entresol - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

El sucre a Cuba. A Cuba, el President de la República ha publicat un decret aixecat tot límit i restricció sobre la collita del sucre, que ha de començar aviat.

El subministre del blat de moro estranger. Una nota oficial de Proveïments :

En vista de la insistent eixut, que ha reduït al mínim de producció la collita de blat de moro del país, el Govern, a proposta de la Junta Central de Proveïments, ha resolt intervenir a favor dels interessos de la ramaderia nacional, organitzant el subministre de blat de moro estranger, utilitzant els mitjans de les indústries dedicades a aquest ram, amb regularització de preus i sense dany remunerador dels pinsos de producció nacional, ni encarir la mercaderia per acaparament o especulació, en forma que permeti tenir degudament proveït el mercat de carns.

La Direcció de Proveïments organitzarà aquest servei amb la rapidesa possible.

Impost municipal que continua. A l'Ajuntament de Barcelona s'ha rebut notícia de què pel ministre de Finances, senyor Calvo Sotelo, ha estat prorrogat per nou mesos l'impost d'inspecció d'aliments sobre ous, volateria, peix, fruites i verdures, a petició de la Corporació municipal.

El conreu del tabac. S'ha publicat una R. O. d'Hisenda aprovant la convocatòria per a l'assaig del conreu del tabac a Espanya durant l'any 1927.

La collita dels rovellons. Segons acusen les notícies que de diferents comarques es reben, la collita de bolets a la nostra regió és abundant i les pluges l'hauran afavorit en gran manera.

N'hi ha hagut molts de la classe anomenada «Ous de Reig», que es sostingueren en el mercat durant 15 dies; ara decau i comença a besllumar-se la famosa classe del rovelló. Per mostra i per la seva originalitat, cal citar un cas ocorregut un dels darrers diumenges.

Sortí de Terrassa un pare amb dos fills per a buscar bolets tot el dia. Es dirigiren al lloc conegut per Girbau, i a les dues hores de buscar, trobaren un munt de rovellons, ompliren el cistell i encara n'hi havia més, i per temor que els els prenguessin, un dels fills anà a buidar el cistell a Terrassa — sis quilòmetres a peu — els altres continuaren buscant i acumulant bolets; tornà el fill amb dos cistells buits, els ompliren novament. Per tant, el total de bolets recollits és de 89 quilos, que es cotitzen en el mercat de Terrassa a sis pessetes el quilo.

La Junta de Proveïments i la carn d'anyell. La Comissió Permanent de la Junta de Proveïments ha estudiat l'assumpte referent a la carn d'anyell, la qual, com es recordarà, fou rebaixada notablement fa uns mesos, en vista de l'excessiu preu que alcançava, però la rebaixa total de la qual no pot ésser sostinguda ara, donades les circumstàncies que concorren en el proveïment de la carn. Per tant, s'ha acordat autoritzar un augment d'una pesseta per quilo, el detall i data de regir el qual es publicaran oportunament.

De totes maneres, el quilo de costelles, que es pagava des de juny de 1924 fins al maig del corrent any, a 12,50 pessetes, s'abonarà ara a 7,25.

Importació prohibida. El Ministeri d'Agricultura dels Estats Units ha prohibit que, des de la data del 1er. d'octubre, siguin importades d'Europa nous, avellanes i aglans, sense permís especial, per haver declarat infectats els lliuraments d'aquests fruits d'Espanya, Itàlia i Portugal.

El bestiar de l'Arma d'Artilleria. El *Diario Oficial de Guerra* publica una Reial ordre circular, disposant que es procedeixi a la venda o arrendament a l'agricultura i a la indústria del 25 per 100 del bestiar de l'arma d'Artilleria, ja que, com a conseqüència de la reorganització de la dita arma, quedarà forçosament sobrant una considerable quantitat de bestiar.

Protecció a la producció. Ha estat promulgada una Reial ordre disposant que es publiqui en els periòdics oficials i butlletins la llista de vacants que els departaments ministerials proposen en la relació d'articles o productes prescrits per la llei de protecció a la producció nacional

La producció d'ametlles d'Espanya. Segons les dades facilitades pel Consell Agronòmic, l'any 1925, el conreu de l'ametller ocupava a Espanya una extensió de 150.074 hectàrees, en les que hi havia plantats prop de set milions d'arbres, que produïren 898.542 quintans mètrics d'ametlles, valorades en 110.752.000 de pessetes.

Les quatre regions de més producció són: Llevant amb 42.215 hectàrees productores de 250.370 quintans mètrics; Andalusia, 36.722 hectàrees i 279.343 quintans mètrics; Balears amb 48.140 hectàrees i 169.249 quintans mètrics i Catalunya amb 14.169 hectàrees i 115.349 quintans mètrics.

Ordenades les regions pel valor de la producció van en aquest ordre: Llevant, 30 milions de pessetes; Andalusia, 25 milions; Catalunya, 24 milions i Balears, 23 milions i mig.

Producció de carn gelada. La producció de carn gelada l'any 1925 ha arribat a 1.338.000 tones contra 1.228.000 que és la xifra corresponent a l'any 1924. Els principals països productors són l'Argentina, Estats Units, Uruguai, Austràlia, Nova-Zelanda i Brasil. Els més consumidors són Anglaterra, Alemanya, Itàlia i Bèlgica.

Les veremes tarragonines. Les noves que ens arriben de l'estat de les veremes de moltes contrades tarragonines no són pas gaire bones. Els ceps han donat encara força menys del que hom havia previst i la qualitat no és pas tampoc massa bona. Els oferiments inferiors a quinze pessetes els 100 quilos de raïm no convencen pas als vinyaters, els quals, ho i tots prefereixen vinificar pel seu compte.

Els vins de Castella. En un diari de la regió llegim que els preus del vi a Castella són més fermes, encara que no tant com la gent creia que foren, cosa que hom atribueix a l'oferta dels productors per tal de tenir fusta on encabir-hi la present collita. Aquesta es preveu molt deficient. Hom calcula si amb prou feines arribarà a la meitat de la de l'any passat.

La collita de l'oli. Les darreres pluges han donat als camps, i per tant, als oliverars la saó necessària, saó que mancava ja feia qui-sap-lo temps.

En les zones de les Garrigues i Baix Aragó, les oliveres fan goig de bo de bo, i hom espera una bon a collita.

La caiguda de l'oliva, que tant de mal ha fet a Argèlia, Grècia i Tunis, no s'ha deixat sentir gaire a Catalunya. D'Andalusia ens arribat notícies de què els danys ocasionats per la caiguda eren molt més grossos que no pas aquí.

La campanya del moscatell. Tot i haver-se presentat enguany en prou quantitat tota la gama de raïms primerencs (Sans Jaumes, Razaki, valencians, etc.) ha estat molt sollicitat el moscatell de Dènia. La xifra de les exportacions resulta sensiblement el doble de l'any anterior.

Els preus de compra oscil·len al voltant de les quatre pessetes arrova.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i mig per cent de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 18-20 per cent d'àcid fosfòric soluble, a 12 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 16-18 per cent d'àcid fosfòric, a 10,50 pessetes; superfosfat de calç 13-15 per cent d'àcid fosfòric soluble, a 9,50.

Sulfat d'amoníac de 20-21 per cent de nitrogen, a 45 pessetes els cent quilos; nitrat de sosa de 15-16 per cent de nitrogen, 43 pessetes.

Sulfat de potassa de 90-92 per cent de puresa, equivalent a 49-50 per cent de potassa pura, a 33 pessetes els 100 quilos, clorur de potassa de 80-85, equivalent a 50-51 per cent de potassa pura, a 28.

Matèria orgànica còrnica natural de 10-11 per cent de nitrogen i 2-3 per cent d'àcid fosfòric, a 40 pessetes els 100 quilos.

Preus per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre precipitat (gris), a 8 pessetes el sac de 40 quilos. sofre sublimat (flor), a 20 pessetes el sac de 50 quilos; sofre de terròs, a 29 pessetes els 100 quilos; sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos.

Preus per partides de certa importància i per vagó complet.

Sulfat de ferro gra, a 13 pessetes; sulfat de ferro en pols, a 14 pessetes. Per 100 quilos i vagó complet.

Bestiar, carns. — Bestiar de llana, anyells, a 52 pessetes; ovelles, a 63 pessetes. Porquí, Gras, de 22,50 a 22 pessetes l'arrova de pes viu. Boví, de 3,50 a 3,75 pessetes el quilo. Gallines, de 18 a 30 pessetes parell; pollastres, de 12 a 25 pessetes el parell; conills de 7 a 11 pessetes un.

Cereals i farines. — Blats i farines segueixen aguantant els mateixos preus, que per ara estan força estabilitzats. Les compres no són pas gaire abundoses, que diguéssim, perquè més aviat els farinares van allargant tot el possible les existències llurs per tal de diferir un quant temps més la data de les operacions.

Les civades i els ordís han sofert en cosa d'un mes una baixa considerable, de dues pessetes per cent quilos, que ha contrastat extranyament amb la manera ferma amb què es venien aguantant de ja fa temps. Segurament que la causa d'aquesta baixa caldria buscar-la en la relativa abundor de la collita nova.

Les despulles de blat, en canvi, han vist augmentar sensiblement les seves cotitzacions en el mateix lapsus de temps, en les classes segones, terceres, i quartes. La farina n.º 4 resta encallada a les 25 pessetes i la n.º 3 ha fet algun moviment de baixa.

Quant al moresc, és molt possible, vist el zel amb que ho demanen els comerciants, i en vista de la collita més aviat migrada del país, deguda a l'eixut, que el preu sofreixi un augment, car talment com diuen els comerciants, als preus actuals de procedència, per al moresc estranger, i no disminuint els aranzels, si un compta amb el guany comercial lògic, gairebé hauria de vendre's el Plata una pesseta o sis rals més car, sobre carro. Es clar que això ho exageren els interessats una mica. Hem vist comptes fets per comerciants (no els suscriuríem del tot però) que pretenen demostrar que el preu que hauria de vendre's el Plata, fóra de 40 pessetes en lloc de les 37 actuals.

Blats : Aragó i Navarra, 48 a 50 ; Castella i Manxa, 46,50 a 47,50 ; Extremadura, 45,50 a 46 ; Urgell i Vallès, 47 a 48.

(Preus en pessetes 100 quilos, sense sac damunt vagó origen).

Farines : Força, 70 a 75 ; extra local, 67 a 68 ; corrent local, 64 a 64,50 ; extra blanca Castella, 67 a 68 ; blanca corrent Castella, 64 a 64,50 ; baixa, 46 a 47.

(Preus en pessetes sac de 100 quilos damunt carro Barcelona).

Arròs : Bomba Calasparra, 132 a 134 ; bomba, 110 a 120 ; selecte, 59 a 60 ; matisat, 57 a 59 ; Bell-lloch base 0, 54 a 55 ; trencat, 40 a 42.

Pessetes per 100 quilos.

Altres cereals : Moresc Plata, 36,50 a 37 ; ordi Urgell i comarca, 33 a 33,50 ; civada Extremadura, 38 a 39 ; civada estrangera, 35 a 36 ; escaiola Andalusia, 65 a 70.

Pessetes per 100 quilos.

Despulles. Número 3, 26 a 27 ; número 4, 24 a 25 ; segones, 21 a 22 ; terceres, 19 a 20 ; quartes, 18 a 19.

(Preus en pessetes els 60 quilos amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prim.), 19 a 20 ; segonet, 17 a 18 ; segó, 15 a 16.

(Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlles, amb closca, mollar, a 130 pessetes ; ídem, ídem, amb closca, forta, a 60 ; llargueta, 550 ; Mallorca escollida, a 465 ; ídem propietari sense trossos, a 455 pessetes els 100 quiols.

Ha continuat la baixa dels preus d'aquest fruit, encara que no amb la forma fulminant de la passada quinzena. La classe llargueta és la que més aguanta, passant actualment la seva cotització setze duros per sobre de la Mallorca escollida, quan normalment, la diferència que sol haver-hi entre les dues classes és solament d'uns quatre duros. Hom pot preveure que no durarà molt aquesta anormalitat i que la regularització lògica vindrà gairebé tota sola.

Avellana negreta escollida, a 115; garbellada, a 110 pessetes els 58 quilos. Gra, primera, a 425 pessetes els 100 quilos.

Després de la puja ràpida de l'anterior quinzena ja han tornat a establir-se els preus d'aquest fruit. És possible, però, que com que s'han malmès quantitats d'importància d'aquest fruit a causa dels darrers temporals, que tornin les avellanes a fer algun petit salt cap amunt.

Prunes: De Màlaga, a 8 pessetes l'arrova; Managuet, de 17 a 18; moscatellanes, de 12 a 13.

Nous: escollides, a 115 pessetes els 100 quilos; colliter, sense trosos, a 87.

Xufes garbellades superiors, a 100 pessetes els 100 quilos; colliter, a 90.

Cacauets pelats, a 115 pessetes els 100 quilos; tres grans blancs, primera, a 130; dos grans blancs, a 110.

Panses de Màlaga (nou gotims): «Royaux», a 14; «Sur-choix», a 13; Imperial, a 16; en gra, a 9 pessetes la caixa de 10 quilos.

(En caixes de cinc i dos i mig quilos tenen augment import envasos).

Panses de Dènia: Preus sense variació.

Figues Mallorca o Fraga: Mateixos preus anteriors.

Pinyons pelats catalans, a 520 pessetes els 100 quilos; ídem de Castella, a 525.

Farratges i aliments pel bestiar. — Alfals, 6,50 a 7; Palla llargueta, 3,50 a 4; Palla curta, 4 a 4'50.

(Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 27 a 28; Turtó de coco, 30 a 31; Farina de lli-nosa, 32 a 33.

(Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Italiana i Xipre, 48 a 49; negra Vinaroç, 49 a 50; negra Castelló, 49 a 50; negra Matafera, 47 a 48; negra roja, 48 a 49; Eivissa, 42 a 43; Mallorca, 41 a 42.

(Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 80 a 100; faves Extramadura o Andalusia, 49 a 50; faves estrangeres, 47 a 50; favons estrangers, 49 a 51; veces Sagarra, 42 a 42,50; veces Andalusia, 40,50 a 41; erps, 35 a 36; titus, 38 a 40.

Pesetes per 100 quilos.

Mongetes: Mallorca, 75 a 76; Prat, noves, 70 a 75; València, 65 a 70; estranger, segons classe, 55 a 73.

Pessetes per 100 quilos.

Cigróns: Saüc, 172 a 174; blancs arf. al., 44-45, 128 a 130; blancs ar. alf., 48-50, 118 a 120; blancs ar. alf., 52-54, 98 a 100; blancs ar. alf., 58-60, 84 a 86; blancs ar. alf., 60-65, 75 a 80; Pelons, 60 a 85.

(Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Mercats comarcals:

Oli d'oliva, fruitat, extra, de 10,50 a 11,25 pessetes la quarta de 3.900 quilos; ídem fi, de 10 a 10,75; ídem corrent, de 9,50 a 10.

Oli de pinyola, groc, de 135 a 140 pessetes la càrrega de 115 quilos; ídem verd, de 120 a 130.

Preus de venda a la plaça:

Oli d'oliva: Corrent, a 243,50 pessetes els 100 quilos; superior, a 256,70 pessetes ídem; classe fina, a 282,80 pessetes ídem; classe extra, a 295,65 pessetes ídem.

Mercat sostingut.

Oli de pinyola: De color verd, de primera, de 126,08 a 130,45; ídem, ídem, de segona, de 117,39 a 121,73 pessetes els 100 quilos.

Groc de primera, de 152,17 a 156,52; ídem de segona, de 126,08 a 130,45 pessetes els 100 quilos.

Fosc, de 104,35 a 108,69 pessetes els 100 quilos.

(Sense envasos).

Oli de coco: Blanc, a 172 pessetes els 100 quilos; Cochin, a 200 pessetes els 100 quilos; Palma, a 205 pessetes els 100 quilos.

(Amb envasos).

Oli de llinosa: Cru, a 160 pessetes; cuít, a 160 pessetes; sense color, a 190 pessetes els 100 quilos.

(Sense envasos).

Oli de cacauet: Corrent, a 248 pessetes; refinat, a 250 pessetes els 100 quilos.

Ous. — Frescos Empordà, a 97 pessetes compte; Vilafranca o Granollers, a 105 pessetes compte; Sagarra, a 83; Urgell i Segrià, 81; Eivissa, a 85; Mahó, a 82; Mallorca, a 79.

Vins. — L'atenció de tots els productes i comerciants està concentrada en el resultat de la collita present. En general i no limitant-ho a Catalunya, ni tan solament a la Península, l'anyada haurà estat més aviat escassa, puix la sequedat en molts llocs no ha pogut veure's compensada per les darreres pluges, i en altres llocs la podriduda, els corcs i la blima han estat causes suficients per produir el resultat esmentat.

Les veremes que havem tingut ocasió de veure han estat totes atacades fortament pel corc del raïm, presentant un aspecte llastimós.

Cal que vigilin bé els vinaters, que la matèria prima d'enguany no és pas de la que més es presta per a l'obtenció de bons vins.

Mercat vinícola de Barcelona: Preus per grau i hectòlitre, mercaderia posada al celler del colliter, facilitats per l'Associació de Magatzemistes i Exportadors de Vins de Barcelona:

Penadès blanc, a 1,50; Camp de Tarragona, blanc, a 1,80; Priorat, negre, a 1,85; Manxa, a 1,50; Mistela blanca, nova, a 3,50; Moscatell, nou, a 3.

Lluís MARSAL.

CONSULTORI

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

P. S., Cabacés. — Per a conèixer les representacions gràfiques dels plànols hauria de consultar una topografia. Precisament ara n'ha sortit una de catalana on hi ha indicats alguns dels punts que li interessin. No totes les coses, però, tenen una indicació convencional especial. Un bosc representa sempre igual, encara que sigui de plantes diferents. Tampoc

es fa distinció entre una plantada de ametllers o oliveres. En general, cad u les representa com vol i ho indica després en les explicacions dels signes convencionals.

El llibret català a què ens referim és : J. Carreres Palet : «Nocions de topografia», publicat pel Centre excursionista Rafel Casanova.

La paraula que li interessa s'escriu : *cal*.

E. R., *Sant Feliu*. La pepida de les gallines és una forma bucal de la diftèria que és una malaltia contagiosa. Es presenta sota la forma de falses membranes de color blanc groguenc a la llengua i al fons de la gola. No cal confondre aquestes falses membranes amb la part còrnica i blanquinosa de la extremitat de la llengua que es troba en tot l'aviram i que no té res que veure amb la pepida.

Contra les plagues diftèriques pinti la cavitat bucal — amb un pinzell — amb tintura de iode o millor amb una solució de nitrat de plata a l'10 per 300.

Es prudent de separar els animals malalts.

R. S.

CALENDARI

de sèmbers i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

SETEMBRE I OCTUBRE

HORTALISSES

Se sembra :

Bledes grogues o blanques.—Bledes morades per a hivern.—Ceba vermella per a cabeçar. Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Ceba d'En Campeny.—Col de cabdell o de soldat.—Col de Pasqua o paperina.—Col genovesa.—Col borratxona.—Col de Milà grossa.—Col molt grossa, francesa.—Enciam escaroler de primavera.—Enciam llarg, blanc o romà.—Enciam llarg, negre o gabaig.—Escarola de cabell d'àngel.—Escarola doble, crespada.—Espinacs.—Faves primerenques.—Fesols tardans (a primers de setembre).—Julivert.—Nap llarg, blanc.—Nap llarg, negre.—Nap rodó, blanc.—Nap rodó, negre.—Pastanaga de taula.—Pèsols nans de set setmanes (millor en setembre).—Pèsols alts, de desgranar.—Pèsols alts, tirabecs o capuxtins.—Pèsols nans, verds, d'Austràlia.—Porros.—Ravanets mitjans.—Ravanets rodons.—Raves llargs.—Remolatxa de taula.—Cerfull.—Xicoira.—Xirivies.

Es planten :

Alls primerencs. — Escalunyes. — Escarxoferes.—Maduixeres (millor en octubre.)

FARRATGES

Se sembra :

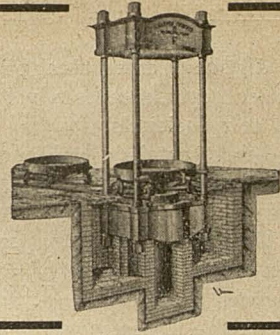
Alfals.—Col geganta.—Nap gros de bou.—Pastanaga grossa (millor en agost).—Raves grossos de bou.—Trèbol gros o Trèfula.—Trèbol anual o herba fe.—Trepadella.—Veces.—I les herbes dels prats.

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut, S. A.», Passeig de Gràcia, 49, Tel. 26-50-G.

TALLERS PFEIFFER

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

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



OLI per a MOTORS DIESEL i SEMI-DIESEL



El millor per a tota classe
de motors: Usant aquest
oli, els augmenteu la vida

De venda a Barcelona:
Stat. Marca El León
Plaça de Catalunya, 20

Indústries Babel i Nervión
Carrer de Diputació, 239

CATASÚS I COMP.^a
Passeig de Colomb, n.º 20

Joan i Galetà Vilella
Carrer de Girona, 54

SOFRE

Grans refineries a
Tarragona de la "Unió
Sulfur Co." S. A. E.

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

Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

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

OBRES
D'AGRICULTURA
DE TOTES CLASSES

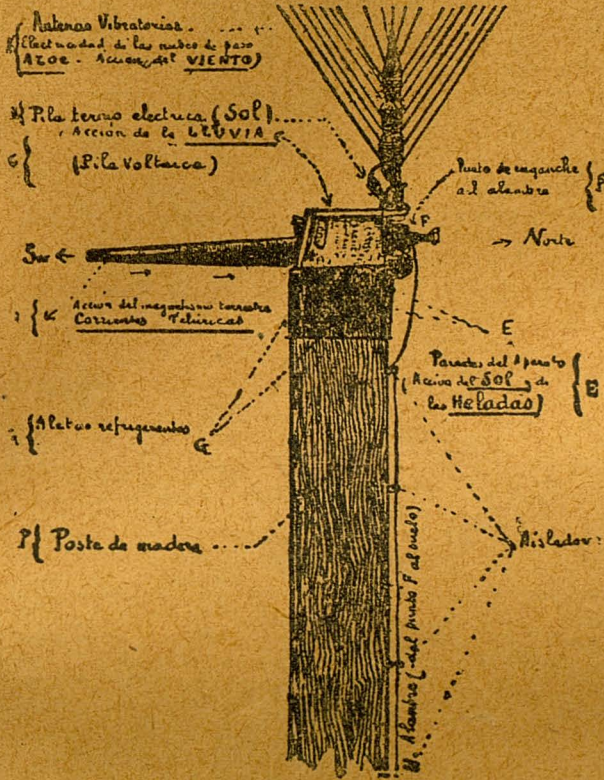


Llibreria Catalònia

Plaça Catalunya, 17

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més despendi i amb l'electricitat recollida per l'ELECTRE MAGNETIC TERRE CELEST CHRISTOFLEAU, electrificareu els vostres camps per un temp INDEFINIT, i obtindreu progressivament collites DOBLES i fins TRIPLES de les corrents; destruïreu els paràsits que ataquen les vostres plantes, hortalisses i arbres; combatreu la secada total i continua de les terres de secà, evitareu en molts casos els efectes de les gelades en el cultiu dels llegums primencs; regenerareu els vosres arbres fruiters malalts i tornareu a la terra esgotada per un cultiu mil lenari els elements que li manquen.

LLAURADORS!

Electrifiquen les vostres terres abans d'utilitzar-les per a la sembra, perquè en temps oportú rebïn la llavor en condicions immillorab es per a la germinació i futur desenvolupament de les plantes herbàcees, tubèrculs i arrels.

CULTIVADORS!

No titubegu a aplicar des d'ara l'Electre Cultiu Atmosfèric, i per tota mena d'informes respecte dels seus resultats i aplicació, com així mateix sobre l'emplaçament dels aparells, dirigiu-vos a

“Electro Cultivo Patentes Christofleau”

Plaça de Catalunya, 6, 2.^a :: BARCELONA

O ALS SEUS AGENTS REGIONALS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC

PER A TOTA MENA DE
BESTIAR - RENDEIX LA
MAJOR UTILITAT EN
L'ENGREIX I LA PRO-
DUCCIÓ DE LA LLET



ALTHEIN

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA