

AGRICULTURA

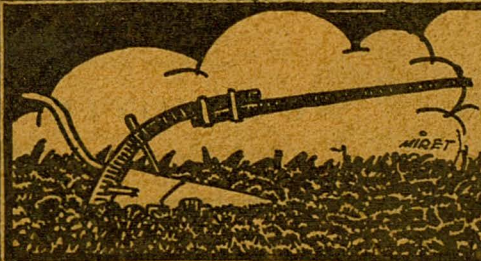
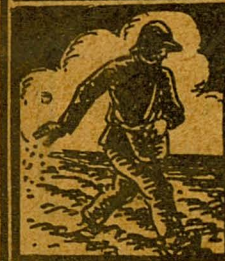
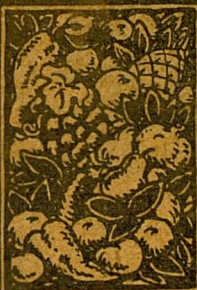
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any X 20 de Novembre de 1926 Núm. 22



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SURIA (Catalunya)

No vulguen pagar més car un producte
estranger quan poden 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

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

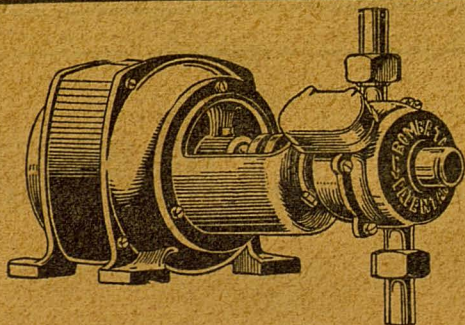
Tipus F 9/16 HP.
 per a vinyes, horts i petites propietats
Pessetes: 7.000



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



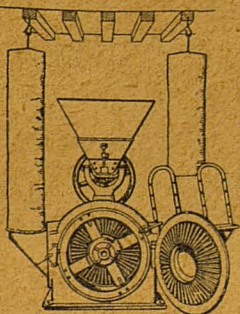
LA BOMBA que reuneix les característiques més avantatjoses **ÉS LA TANK**

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

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

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



Molí Triturador "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

per a tota classe de grans, palles, despulles i altres matèries

El molí triturador "El Campeón Universal" és l'únic que no produeix pols, i que pot treballar sense canvi en la direcció desitjada. Està proveït de dues mànegues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la mouturació sofreix minves.

El construeixo de quatre tamanys per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de morenc per a pinsos, de 150 a 1.000 quilos per hora.

Únic constructor i venedor que els instal·la i cobra un cop posats en marxa i després d'haver-se obtingut el resultat convingut. Fimor i gruix de la mouturació desitjada

MARC TORRAS. — Riereta, 15 i Aurora, 11
 Telèfon 1201 A - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA

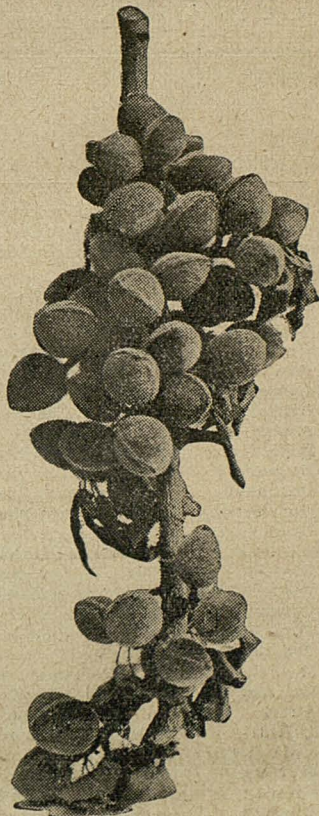
Ametllers "Desmai"

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins al punt de superar en valor al dels millors terrenys destinats a cereals i cultius similars. On abunden els cultius d'arbustos les crisis són fàcilment evitables, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruits de les terres de secà són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, poden dir que tenen assegurada sa subsistència. Les millores més positives de la propietat rural descansen en aquestes plantacions. Amb elles les terres ingrates poden donar les més segures i sanejades rendes, i els cabals invertits en aquesta classe d'arbres asseguruen els més positius interessos.

Poden fixar-se els agricultors que aspiren augmentar els rendiments de ses terres en els beneficis i avantatges que aquells els ofereixen i els escassos cabals que tant per a sa instal·lació com per a sa conservació són necessaris.

L'ametller *Desmai* mereix cada dia més particular predilecció per sa major resistència als freds i glaçades, el qual el fa recomanable de manera especial en els llocs on les baixes temperatures son més de témer.



Primera força: De 5/6 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 185 pessetes el 100.

Segona força: De 4 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 135 pessetes el 100.

Tercera força: De 3 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 100 pessetes el 100.

Planter d'ametllers per a la formació de vivers

De 1 i 3 anys.—Sense empeltar, admirable desenrotllament.—Preus per correspondència.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 (junt a l'Arc del Triomf). Apartat 625

Telèfon 1966 S. P. :: BARCELONA ::

Demanin-se Catàlegs d'Arbres fruiters, forestals i granes per a sembrar seleccionades

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 tout 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 Piégeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootecnie, 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 Liqueuriste	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	Zootecnie, 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	Zootecnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes à Parfums 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 dirigit 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 febre del fenc, per *Leandre Cervera*. — El conreu de la vinya a Bru, per *Josep Llovet*. — El vímet en els marges, per *Ƴ. Viladot-Puig*. — La mosca de Poliva, per *Lisini Andreu*. — La selecció de llavors, per *R. Closes*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

La febre del fenc

Es a l'ordre del dia de moltes associacions i revistes mèdiques nordamericanes i canadenques l'estudi de la *febre del fenc*, malaltia respiratòria i dels ulls que es presenta periòdicament en moltes comarques agrícoles i ramaderes i deguda al pollen que es desprèn de determinades espècies botàniques.

Tanta és la importància que ha arribat a donar-se a aquest estudi, que el Govern i la filantropia privada dels Estats Units han creat i sostenen l'«American Hay-Fever Prevention Association», que és un organisme exclusivament dedicat a la lluita contra els atacs de la febre del fenc.

També aquesta malaltia és a Europa motiu de preocupació dels metges i dels higienistes, i Catalunya no pot pas ventar-se de no patir-la. Aquests darrers anys s'han registrat moltíssims casos de febre del fenc en comarques catalanes, i és aquest l'únic motiu que ens empeny a parlar-ne als lectors d'AGRICULTURA, entre els quals ha d'haver un respectable nombre d'exposats a patir-la.

La febre del fenc és coneguda també amb els noms de *cadarn del fenc*, *cadarn estival*, *asma d'estiu* i *rino-bronquitis del fenc*. Els primers llibres que parlaren d'aquesta malaltia varen fer-ho com si es tractés d'una forma de trastorn nerviós, i, en efecte, alguns la qualifiquen de *refredat nerviós*. Fa molts anys, però, que va assenyalar-se com a responsable d'ella el pollen de les gramínies. No obstant, les idees primeres sobre la manera d'actuar el pollen

en la producció del procés morbós han estat notablement canviades mercès, sobretot, als experiments de Dunbar i dels seus successors.

El pollen no actua mecànicament damunt la mucosa dels ulls, nas i arbre respiratori, com creien abans, sinó que ho fa pel mitjà d'un mecanisme químic-biològic molt més complicat. La coneixença d'aquest mecanisme ha permès la utilització de procediments eficaçíssims per a la prevenció de la malaltia.

La febre del fenc manca per complet a les regions de vegetació pobra. A Catalunya, segons es desprèn dels treballs de P. Domingo, els vegetals que s'han d'assenyalar com a preferents productors de la febre del fenc són l'alfals, la trepadella, el trèbol i el blat de moro. Seger diu que a l'Índia holandesa s'observen casos durant la collita de l'arròs. Meyer consigna també casos americans de febre de fenc provocats pel pollen de l'*ambrosia artemisifolia*.

Clínicament, la malaltia comença sobtadament amb picor, coïssor i xardor al nas, que obliguen el malalt a esternudar amb violència i insistència, ensems que per la mucosa destilla una abundantíssima secreció aigualida. Els accessos d'esternudar i la intensitat i durada de la destillació són, però, molt variables i experimenten marcades oscil·lacions. Simultàniament a aquests trastorns, el nas s'obstrueix de forma que el malalt ha de respirar amb la boca oberta, els ulls s'enrogeixen i s'inflen i les parpelles es posen també tumefactes per inflor edematosa i per congestió; les llàgrimes llisquen per la cara abundantíssimes i la claror resulta un turment irresistible. La farinx i la larinx experimenten igualment, per propagació, efectes inflamatoris que provoquen accessos terribles de tos i veritables atacs d'asma.

La malaltia acostuma durar de 10 a 15 dies, tergiversa tot l'organisme de l'atacat, va acompanyada de febre, capolament general, desgana, deixament muscular i gran emmandriment intel·lectiu.

La febre del fenc sembla que és malaltia de famílies predisposades. La receptivitat o propensió de patir-la és una qualitat, o millor dit un defecte que es trasmet hereditàriament.

Els treballs d'aquests últims anys ens han arribat a fer creure que ja no és una vaga esperança, sinó una realitat, la consecució d'un mitjà eficaç per a protegir contra l'atac els predisposats. Recordem, a propòsit, un treball que en 1918 publicava Mr. William Scheppegrell, president de l'«American Hay-Feber Prevention Association», en *The Journal of the American Medical Association*, i en el qual, després de llargues consideracions sobre l'origen de la febre del fenc, oferia als receptibles la llista de les encontrades nordamericanes i canadenques exemptes de la malura i, per tant,

utilitzables com a refugi durant les èpoques de la florida de les plantes perilloses.

Avui els paternal consells del Dr. Scheppegrell semblen menys indispensables que aleshores, car, sense moure's de la regió atacada un hom es pot protegir contra l'atac del mal. Els estudis sobre la prevenció de la febre del fenc han tingut la sort d'ésser planejats amb base científica en moments en què els fisiòlegs i els bacteriòlegs es trobaven en ple furor d'inquirir la naturalesa del fenomen d'immunitat i receptivitat en front de les albúmines heteròlogues. Això ha motivat que hom l'enfoqués com un cas més d'aquesta mena de fets i que amb vertiginosa carrera es passés de la ignorància absoluta de la seva íntima essència a una coneixença pregoníssima. Aquestes consideracions ens les dicten la presència d'unes interessants i recents publicacions que tenim a la vista i el record de què un any després de l'aparició del treball del doctor Scheppegrell, que acabem de citar, llegíem en la mateixa revista nordamericana un altre treball signat pels Drs. Ira Frank i Solomon Strouse, i en el qual s'assenyalaven els brillants efectes de la injecció d'extrets de pollen seguida d'injeccions de vacunes bacterianes autògenes.

La febre del fenc, procedint d'acord amb la tècnica de Frank i Strouse, pot ésser evitada un any per l'individu susceptible. Cal, però, repetir les operacions en arribar cada primavera, car la durada del preservatiu no dura més d'un any.

Domingo, després d'estudiar i confirmar les dades i fets reunits pels investigadors estrangers, ha arribat a fer de la prevenció contra la febre del fenc una aplicació més de les que les modernes idees de Besredka sobre l'anomenada *immunitat local* han proporcionat al metge. Del darrer treball del bacteriòleg català extraïem aquests paràgrafs (1) :

«Aconsellem que per a determinar la sensibilitat es requereixi la següent tècnica, advertint que qualsevulla variació podria donar lloc a accidents greus, a voltes mortals.

»Es practica la recollecció de les plantes que sospitem actives, aprofitant el moment de la floració. Per trituració i passatge a través de sedassos no massa fins, se separa el pollen i se'n pesa un gram que es posa a macerar amb 50 centímetres cúbics d'aigua. S'admet que cada centímetre cúbic d'aquesta solució reuneix 20.000 unitats de toxina. Se'n preparen dilucions que continguin 1, 10, 50,

100, 500, 1.000 i 5.000 unitats, per cada centímetre cúbic; aquestes solucions, una vegada preparades, es guarden a la nevera en tubs capillars en què càpiguen un parell de gotes.

»De la solució més diluïda es dipositen dues gotes sobre la conjuntiva ocular i s'observa la presència o absència de reacció. Si als cinc minuts no s'observa variació, es fa la prova de la solució que segueix més concentrada, i així successivament fins arribar a trobar la sensibilitat o la manca de reacció després de l'ús de la més concentrada.

»Suposant un individu sensible i coneguda la dilució a què la sensibilitat s'ha demostrat, ha d'utilitzar-se com a primera dosi per injecció subcutània preventiva, i arribar, si no es provoca reacció, fins a la dosi de 2.000 unitats.

»Segons la nostra pràctica, la immunitat que es produeix amb aquestes tècniques és efectiva, però curta. A voltes, als 32 dies d'acabada una immunització hem vist aparèixer un accés. És per això que havem intentat de buscar una tècnica que permetés amb comoditat anar sostenint la immunitat aconseguida. Ve't ací el *modus operandi*:

»Dels vegetals que hagin de servir per a la preparació de l'extret se separen les flors, que es posen a assecar, i després es trituren en un morter; 10 grams d'aquestes són posades a macerar amb 50 centímetres cúbics d'èter sulfúric en un matràs ben tapat. A les 48 hores s'afegeixen en aquest matràs 50 c. c. d'aigua destil·lada, que es deixen en contacte durant 48 hores més. Passat aquest temps es decanta i filtra a través de cotó. El líquid que surt, una mica tèrbol, i separant-se encara en dues capes, es posa a evaporar, per a eliminar l'èter, i després a concentrar fins a deixar-lo reduït a un volum de 10 c. c., que s'incorpora després a 40 c. c. d'una mescla a parts iguals de vaselina neutra filant i lanolina.

»D'aquesta pomada se'n fan aplicacions locals diàries a cada conducte nasal durant l'època de floració de les plantes sensibilitzants. Amb aquesta tècnica els accessos desapareixen totalment.»

LEANDRE CERVERA

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

El conreu de la vinya a Bru

TOTHOM que s'interessi per les qüestions agrícoles, certament, el nom de Bru li recordarà el sistema de conreu Jean, per ésser aquest el nom de la finca on han estat fetes les proves de l'esmentat sistema. Quan darrerament fèiem un viatge allí, per veure de prop el conreu del blat, venint de Carcassona, en ésser damunt el darrer puig que ens separava de la finca, a la vessant sud del qual es troba Bru, ens va estranyar que essent a darrers de juny, no veiéssim rossejar els camps exuberants coberts d'espigues, de què ens parlaven els qui hi anaven abans. I és que la finca «Bru» d'avui dia ja no és la productora de cereals d'anys enrera, sinó que la vinya ha reconquerit el que havia estat d'ella fins al 1900.

En aquell moment ja era tot plantat de vinya; però Mr. Jean va fer-hi un canvi de conreu, posant tot el seu enginy a perseguir el doble objecte d'augmentar els rendiments i de disminuir el preu de cost en el conreu dels cereals. Va trobar la solució amb el cultivador de molles, que des de llavors ve emprant, havent desterrat per complet l'ús de l'arada. Va arribar al monoconreu de cereals durant més de quinze anys, sense doldre's de cap dels inconvenients que porta una pràctica semblant. Com que això no passa de la categoria d'experiment i ell es guardaria prou de recomanar-ho, el que cal amb el que es fa a Bru, més que copiar-ho servilment, és inspirar-s'hi amb intel·ligència, com diu Alfred de Poucins, adaptant-ho a les condicions locals. Per fi, sense comprar adobs de cap mena i sense altra cosa que una migrada producció de fems, va arribar a conservar i augmentar la fertilitat de les seves terres, per bé que sobre tal punt no tothom hi està de plena conformitat. Tot això va assolir-ho l'expert propietari francès amb els experiments que durant més de 20 anys venia fent, experiments prou coneguts perquè calgui insistir-hi, creant el mètode de conreu Jean, que es pot resumir amb els següents mots: Simplificació, Economia i Fertilització, mitjançant el perfeccionament del goret d'estiu.

Ara ha anat reduint el conreu del blat, limitant-lo a unes poques hectàrees que ja no són de «Bru», sinó d'una finca propera que va adquirir l'any passat. En aquelles terres, de qualitat gens envejable (només faré notar, deia ell, que 30 hectàrees em costen 40.000 francs), després de preparar-les ràpidament va sembrar-ne una part amb el blat italià *Carlotta Strampeli*, una altra part no pogué sembrar-la per trobar-la en un estat massa deplorable, i la resta va

plantar-la de vinya, i aquest any plantarà el que havia estat blat la temporada passada. És a dir, Mr. Jean deixa els cereals i es llança al conreu de la vinya, però sempre amb la mateixa finalitat que amb els cereals: produir molt econòmicament, fer molts hectolitres i molt poques despeses. Naturalment que ell s'acontenta amb l'obtenció de vi corrent. La quantitat i la qualitat no poden trobar-se aplegades. Així ho demostra M. Ravaz i ho ha demostrat el senyor Oliveras a l'Escola de Viticultura de Reus; amb el *Macabeu*, per exemple, per augmentar la qualitat del most de dos graus i mig li calia reduir la producció a la meitat.

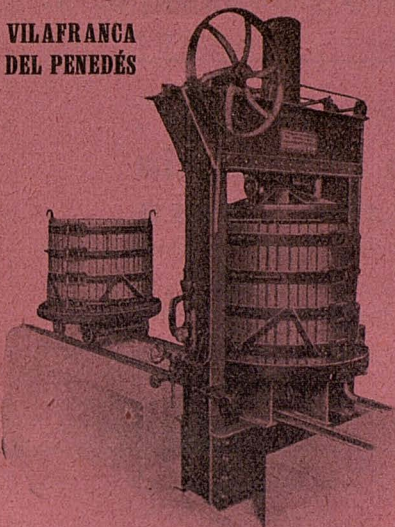
A Bru el principal objecte són els grans rendiments. Ja no és allò de conrear a ús i costum de bon pagès, sinó que es considera al cep com una màquina i es cerca el que treballi en condicions òptimes, donant-li les cures que calgui, sense, però, fer-hi masses despeses. Mr. Jean és contrari d'invertir massa diners en la terra, car pregunta ell: «Què és el veritable conreu? Produir amb pocs diners. Tenim masses enemics en contra nostra; el taller del pagès no té teulat, és exposat a les gelades, a les pedregades i a tot; com més diners, avancem, més ens exposem de perdre'n.» Ara, amb això no vol dir que no s'hagi de tenir bona cura de la terra. Al contrari. Però fer-ho de tal manera, en unes condicions tals i amb uns aparells tals, que resulti el més econòmic, bo i més eficaç. Bona prova de què ell ho fa així és que algunes vinyes de Bru, treballades des de fa 22 anys exclusivament amb cultivadors, continuen donant amb la meitat de les despeses el doble que les veïnes.

És un conreu intensiu el sistema Jean aplicat a la vinya: És l'aplicació del proverbi «escatar és regar sense aigua... i femar sense fems», com afegeix ell, encara que això, ho repeteixo, no és veritat més que en part, puix a Bru mateix es tira cada any sulfat amònic. D'altra part, amb l'ús dels cultivadors, suprimint l'arada, la punta de la rella ja no estripa el cabellam de la rel entre 10 i 15 cm., i cal tenir en compte que la vinya que es veu obligada a refer cada any el seu cabellam al mateix temps que la fusta i els raïms, no produeix tant i en envellir és més propensa al rebordonament. Per un estudi detallat del conreu de la vinya tal com es fa a Bru, fóra llarg, per la infinitat de detalls, cap dels quals ni el més petit no és oblidat, i tots ajuden a la finalitat que es proposa el seu intelligent director. El que voldria amb aquest article, encara que dubto d'aconseguir-ho, és senzillament parlar dels punts de més relleu.

Ans que tot, Mr. Jean pot suprimir quasi en totalitat un dels capítols que més ajuden a fer créixer les despeses en el càlcul

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana
i Xereç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSSES, BOM-
BES I TOTA CLASSE DE MAQUI-
NÀRIA VINÍCOLA : MOTORS I
TRANSMISSIONS : MANGUE-
RES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

Premsa contínua «Sepsa»
Premsa hidràulica «Atlas»

APARELLS D'ANÀLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS :
ADOBS : SULFAT I SOPRES

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos

XANCÓ I CALVIS

Llavors per a farratges de puresa i germinació garantida

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

BAILÉN, 2, ENTL.

BARCELONA

Bascules

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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. Anfòs XIII, 339

Dipòsit General

Carrer VALÈNCIA, 322 (entre Llúria i Bruc)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

del preu de cost. Em refereixo a l'interès i amortització de la plantació, i és que fins que la vinya comença a produir, ell hi fa conreus intercalats, amb el producte dels quals cobreix les despeses. Prepara el terreny que vol plantar amb un desfons general a 30-31 centímetres, completat per diverses passades de cultivador. Fa la plantació en rengles distants de 2,25 metres, per 1 metre sobre el rengle. Entre els rengles sembra morenc, deixant els peus a 0,20 metres l'un de l'altre, i naps, bledaraves o millor pastanagues entre cep i ceu. Les cures de conreu que dona a la vinya li serveixen per a tot. El morenc essent molt ample, esdevé magnífic i li dona en promig 200 grams d'espigues cada peu; si en una hectàrea n'hi han 22.000: $22.00 \times 0,200 = 4.400$ quilos d'espigues per hectàrea; descomptant $1/5$ pels capçots, queda: $4.400 - 880 = 3.520$ quilos de gra. Deixem els 520 quilos de pèrdues i queda el respectable rendiment de 40 Hl/Ha.

Al segon any repeteix el blat de moro, però no les pastanagues. Al tercer any ja no fa res, però com que les seves plantacions són a base de H. P. D. (el 7120 de Conder), s'estalvia l'empeltar, avança un any i al tercer ja pot fer veremes.

D'altra part amb els H. P. D. s'estalvia també la lluita anti-criptogàmica. Algú podria pensar que la qualitat del vi obtingut deu ésser inferior; el mateix objectàrem a Mr. Jean, i per tota resposta ens digué que els seus vins eren dels que més cars s'havien pagat entre els dels voltants. El que molts desconfiïn de la qualitat dels vins elaborats amb productors directes és degut a que els primers híbrids d'aquesta mena que es varen provar tenien aquest defecte, però avui dia ja ha estat resolt pels hibridadors—va afegir.

Ja tenim, doncs, de moment, gran reducció de despeses de plantació i supressió completa de sulfatades i ensofrades; i si anem seguint a Mr. Jean en el seu conreu trobarem a cada pas noves reduccions en les despeses.

Una volta plantat, el que cal és formar el cep. L'ancestral forma de vas és abolida i es pugen els ceps en cordó horitzontal damunt un filferro col·locat a 50 cm. de terra. Això no constitueix cap innovació, car és general en el conreu intensiu, però a Bru en lloc de dos, es posa un sol filferro, suprimint el segon, l'emprament del qual no proporciona ni un raïm de més i sols serveix per augmentar la mà d'obra. La poda ha d'ésser tal que permeti una gran producció; per això deixa dues pistoles per a l'obtenció de fruit i les estaca sobre el filferro; un altre sarment el talla curt assegurant així la producció de fusta per a l'any vinent.

Quan parlava de la plantació ja he dit que es feia en rengles

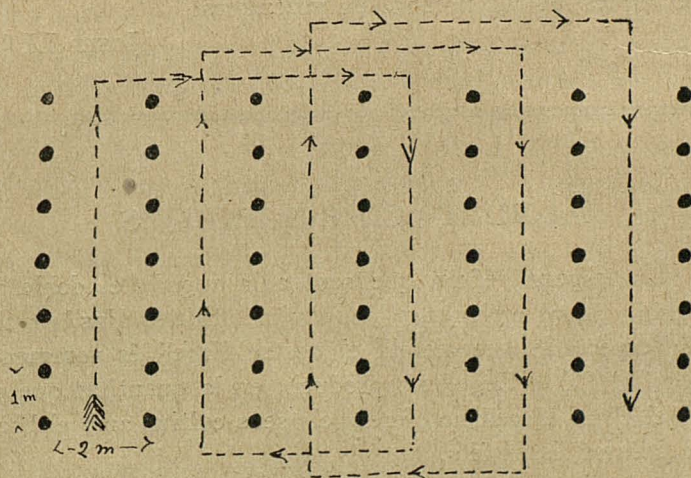
espaiats de 2'25 m. Això que pot semblar excessiu és essencial per a l'aplicació econòmica del sistema Jean. La base d'aquest és el gran nombre de passades de cultivador que es donen a la vinya per a magatzemar l'aigua (evitant pèrdues per capilaritat i aprofitant les rosades); per anar fent assimilable la potassa i el fòsforic de la terra i per a intensificar la nitrificació. Per això Mr. Jean ha ideat dos cultivadors anàlegs als que feia servir per als cereals, però adaptats al conreu de la vinya i que substitueixen tots els instruments que es venien emprant fins avui dia. L'un d'aquests té 11 pues; permet de treballar amb una passada tota la distància que va de rengle a rengle de ceps, acoblant-li un distribuïdor pot escampar els adobs, amb una sembradora de moresc pot fer la sembra dels conreus intercalats. L'altre petit duu 3, 4, o 5 pues, completa la feina de l'anterior acoblant-li l'*intercep alternatiu*; enginyós mecanisme que permet treballar al peu dels ceps sense fer cap mal a les soques. Consisteix en dues fulles montades en els extrems d'una palanca acordada, que passen per sota els ceps tot removent la terra; quan una d'elles frega amb la soca es plega i surt l'altre per a seguir treballant fins que troba un nou obstacle, i torna a sortir la primera. D'aquesta manera, a Bru, així com se n'ha desterrat l'arada, es suprimeix també l'ús de l'aixada amb l'objecte de disminuir la mà d'obra que constitueix un veritable problema.

Ara bé; deia que l'espaiament de 2,25 m. era necessari, i és perquè permet d'aquesta manera que el cultivador sigui molt ample i pugui ésser tirat per un tractor o per dos cavalls enganxats de costat. El poguer collar d'aquesta manera és interessant perquè, repeteixo, el preu de la mà d'obra fa que un factor principal en el conreu sigui la rapidesa en l'execució dels treballs. I hem de tenir en compte que dos cavalls en aquestes condicions poden fer el treball que se'ls hi demana essent manats només que per un sol home; i a més, d'aquesta manera, s'animen l'un i l'altre i van a més de tres quilòmetres per hora, tot el qual fa que un sol home treballi de sobres cada dia quatre hectàrees de vinya.

Es a dir que una passada de cultivador resulta altament econòmica, condició essencialíssima si hom considera el gran nombre de passades que s'han de dar i que vénen a ésser una cada mes durant l'hivern i dues cada mes des d'abril fins a juliol inclusiu. El que cal tenir en compte també és que en un mateix rengle el cultivador sempre hi vagi en la mateixa direcció, així els ceps a mesura que van creixent sempre són desviats cap al mateix cantó i no hi ha perill de trencar-ne cap. Per això donem un esquema de la direcció que segueixen els cultivadors a Bru. Suposem, per exemple, set rengles.

Per fi arriba el moment de la verema i aquí de nou Mr. Jean està estudiant la manera de fer-la més econòmica tendint sempre a la reducció de la mà d'obra. Vol fer la verema a màquina. La màquina que estic estudiant—diu—collirà els raïms per aspiració, però no pogué donar detalls, car es tracta d'un experiment tot just embrionari. Què fa creure que no pot donar bons resultats? No serveix ja aquest sistema per descarregar carregaments de blat?...

En resum, a cada pas, a Bru s'hi veu una marcada tendència al conreu mecànic. Els mateixos sarments després de la poda són recollits mecànicament d'una manera anàloga a la que fem servir per a recollir la userda.



Esquema de la marxa del cultivador Jean durant les cures de conreu.

Per acabar donarem un altre detall per a demostrar com Mr. Jean ho aprofita tot per fer el seu mètode de conreu econòmic. Tenint en compte les experiències de Marey el qual va demostrar que contràriament al que es venia creient, l'aprofitament de la força animal és més integral quan hi ha una certa elasticitat en el mitjà de transmissió, Mr. Jean ha ideat el seu, *harnais viticole a ressort* que augmenta, segons diu en els catàlegs, la força del cavall d'un 25 per 100 encara que el que fa, no és augmentar la força sinó aprofitar-la millor.

Si tant econòmic és, doncs, el sistema Jean podria semblar una gran solució per la crisi vitícola, car dóna el vi a un preu de cost indubtablement inferior al que es paga avui dia i per tant quedaria encara un marge de benefici. Afirmar això fóra presentar com a solució de la crisi un conreu econòmic, sí; però un conreu inten-

siu, amb el qual s'assoleixen a Bru rendiments ben superiors als 100 Hl./Ha. ; i sobre aquest punt recordem el que ens deia el senyor Oliveras : Si l'actual crisi vitícola, més que res deguda a una superproducció d'alcohol, ja molts la consideren, efecte d'una superproducció de vi, què passaria si dels 40 Hl./Ha. de rendiment mig actual, passéssim als 130? En aquest cas si que hi hauria superproducció de vi, i fóra aclaparadora. No hi hauria solució.

Es a dir que ni el conreu Jean ni cap altre conreu intensiu, poden salvar de la crisi a *tots* els vinyaters, però si aquests sistemes (especialment el Jean que és dels més econòmics) l'usen solament uns quants privilegiats, llavors sí que constitueix una veritable solució, per aquest reduït nombre de viticultors.

JOSEP LLOVET

El vímet en els marges

PER a un esperit refinat que sent a la vegada el doble neguit d'assolir dins l'agricultura la «màxima utilitat» dins la «màxima bellesa», l'espectacle que ofereix el nostre Urgell és verament descoratjador. El Pla d'Urgell no produeix en la quantitat que deuria produir ; el Pla d'Urgell no ofereix els seus cultius amb el bon gust amb que deurién ésser fets.

Posem-nos dintre un terme qualsevol—no particularitzem perquè tots s'ofereixen amb igualtat de condicions per a l'exemple—i veurem...

Veurem que les parades són grans o xiques no en atenció a un criteri tècnic, sinó segons les accidentacions del terreny. Quan aquest ho permet, ens trobarem amb parades immensament grans, interminables. Aquestes parades atenten contra el bon gust ; i atenten, encara més, contra la forta producció. La vista repugna davant un camp de grans dimensions sense uns bordons que el divideixin i subdivideixin en petites parcelles. Però la producció se'n ressent també. La monotonia de la planura d'un gran camp impressiona la vista ingratement. Els fruits no hi seran mai tan abundosos com si fos dividit en petites parades.

Però els pagesos urgellencs són contraris a les petites parcelles perquè «perden terra».

Perden terra?

Tal com generalment es porten els cultius al Pla d'Urgell es

perd tanta més terra com més petites es fan les parades, perquè es perd tota la dels bordons.

Les perd perquè els marges es deixen erms, incults, augmentant així la lletgesa del panorama i disminuint la producció.

Però no deuria perdre's aquesta part de terra que ocupen els marges, i no deuria perdre's perquè pot perfectament cultivar-se.

Si els nostres pagesos cultivessin els marges obtindrien un seguit d'avantatges grans, que anem a veure si estudiem a corre-cuita.

Els marges cultivats produirien un fruit; els fruits es traduirien en ingressos; els ingressos farien néixer l'amor als marges, i aquest amor faria acariciar-los com a cosa útil, i al mimar-los no se'ls regatejaria perquè hom els consideraria cosa útil. Això portaria a que les parades es fecin més petites, puix «ja no es perdria terra». Amb la disminució d'extensió hom regaria més bé amb menys quantitat d'aigua: tots els pagesos saben perfectament que es rega més depressa i més bé la terra d'un jornal, dividida en porques, que el jornal sencer, en igualtat de condicions de nivellació i de caudal d'aigua. En necessitar més petita quantitat d'aigua per cada regada podrien repetir els recs més sovint; i ja sabem com a l'istiu l'Urgell és ben mancat d'aquell líquid, carestia que ve augmentada per la molta que es fa malbé degut a les males condicions en què es té la terra i les sèquies. L'aigua necessària porta a la terra grans beneficis; però l'excés d'ella debilita les capes superiors d'elements fertilitzants per dissoldre'ls i arrosségar-los a les capes fondes i, per filtracions seguides, són portats als desaigües, on se perden llastimosament.

Encara tindrien més avantatges: Els marges cultivats es veurien lliures de plantes inútils sempre i força vegades perjudicials. Els marges incults, erms, donen a l'interior dels camps grans quantitats de llavors, que augmenten l'aglevat, especialment en els alfarsars.

La vista del vianant, com es delectaria en la contemplació dels camps amb marges nets, pulits, oferint la bellesa de la planta que en ells es cultivés, diferent de la de l'interior de les parades, trencant la monotonia del conjunt!

Ha d'ésser cec l'home que no vegi els avantatges del cultiu dels marges. I que ens perdonin el qualificatiu aquells que no els vegin.

Quina planta posarem als marges?

Ben pertinenta la pregunta, cal contestar-la, ço que farem posant un exemple viscut.

* * *

Un amic nostre prengué en arrendament dotze jornals de terra

d'una partida situada en una comarca veïna al Pla d'Urgell, regada pel nostre mateix canal.

Aquella propietat estava dividida a grans quadrons, separats els uns dels altres per ribassos incults, plens de fanàs, gram i altres males herbes que donaven al conjunt l'aspecte detestable de què ens dolíem suara.

El nostre amic, devot fervorós de la doctrina de la «màxima utilitat» dins la «màxima bellesa», emprengué la nova distribució de les parades, i deixant-se guiar en part per les accidentacions del terer, per a evitar-se grans remocions de terra en aplanar, i més que res, per un seny aciençat, anà fent bordons i més bordons, fins a deixar aquells dotze jornals de terra dividits en parcelles rectangulars, quasi quadrades, d'uns quaranta metres per costat.

De metres linials de bordó no en volgueu més, està clar! Era un bé de Déu de terra que hauria dolgut a l'ànima del més pintat urgellenc. Però al nostre amic no li'n dolgué pas ni a l'ànima ni a la butxaca, car avançadament s'havia fet el propòsit que aquella terra donés el seu fruit, i segur estava que el donaria.

I el donà; i encara el dóna en l'actualitat; i el donarà més en l'avenir.

La planta destinada als marges fou el vímet. Però calia un vímet que amb les seves tiges no destorbés gaire el cultiu interior. El vímet escollit fou el *vímet francès*, que creix quasi vertical i té l'avantatge de fer-se poc ramut, ço que els fa estimar més al mercat.

El nostre amic plantà de vímet francès tots els marges o bordons, posant-hi un ramat de mils d'agulletes, puix les deixava a uns quatre pams l'una de l'altra.

El resultat fou esplèndid. Tenim a la vista les dades que per a fer aquest article li havem demanat, i per elles veiem que al tercer any—al tercer any, cal fixar-s'hi—de feta la plantació els ingressos que la venda dels vímets donà a nostre amic foren superiors al cost d'arrendament de tota la finca, dels dotze jornals.

Vegem-ho :

Els vímets collits pesaren 8.400 quilos. Com sigui que els vímets, així com els demés cultius, estan subjectes al *canon*, havem de treure d'aquella producció el novè fixat pel Canal d'Urgell, o siguin : 933,333 quilos ; quedant, per tant a favor de l'arredantari amic nostre :

Collits	8.400.000 quilos
Canon	933.333 »
Resten	<hr/> 7.466.667 quilos

Aquests vímets es vengueren, no al preu obert al mercat, sinó al que tenia convingut el colliter amb un magatzemista en virtut de contracte per un nombre d'anys prefixat, que era el de 5 pessetes els 40 quilos, preu inferior al del mercat aquell any i altres. El valor total dels 7.466.667 quilos, o siguin els seus equivalents 186,67 quintars, importaren 933,35 pessetes.

Ara bé : com sigui que el valor de l'arrendament dels dotze jornals de terra és de 825 pessetes, quedà a favor del nostre amic el superàvit que es veu en la següent resta :

Import dels vímets	933,35 ptes.
Cost de l'arrendament	825,— »
	<hr/>
Superàvit	108,35 ptes.

Cal remarcar que la producció al tercer any no es la màxima, ni de molt, que pot donar la vimetera, i per tant, en anys successius el superàvit serà encara més crescut.

El nostre amic, doncs, tenia uns marges que no eren pas improductius ; i com que produïen, els estimava ; i com que els estimava, els cuidava ; i en cuidar-los lograva la bellesa desitjada, aquesta bellesa que els que havem seguit una mica l'Espanya, podem veure en l'horta extensa de Múrcia, per no citar la valenciana, ni la lleidatana.

Algun lector potser posi encara un però a les nostres idees en preguntar : Amb tot i el que hem dit, és lucratiu el vímet en els marges ?

La pertinència de la pregunta és ben digna d'ésser remarcada, majorment si ve d'un esperit desitjós de coneixements ; i per a respondre-la ens permetem fer un punt i apart en aquest article.

* * *

Els comptes fets més endarrera semblen obligar a contestar afirmativament a la pregunta abans feta ; més, encara que nosaltres estiguem convençuts de què així s'ha de respondre, no volem deixar feta l'afirmació sense el reguitzell de proves que podem donar a seguit. No tenim autoritat suficient per a posar un sí allà on el nostre criteri ens ho dicti, sense reforçar-lo amb arguments pertinents.

La primera qualitat que un producte agrícola ha de tenir per a que el seu cultiu sigui acariciat, és la d'un mercat segur i ventatjós. El vímet té sempre mercat obert. Cal només girar la vista al nostre voltant, tant si ens trobem a la granja agrícola com a l'oficina d'un

ministeri, per topar a dreta o esquerra amb un objecte confeccionat amb vímet. No cal enumerar, puix seria inacabable, la llarga sèrie d'útils fets amb vímet, des del rústec cove-femer fins a la més aristocràtica butaca.

Un producte de tant extens repertori utilitari no cal dir com és cercat en el mercat. Però vímets i vímets hi ha ; i si tots són buscats de bo de bo, el que nosaltres aconsellem pels marges ho és més encara degut a sa millor qualitat i la manca de producció en aquestes terres.

El vímet francès que aquí es consum és quasi tot importat de la veïna república, i no cal dir que la producció nacional ompliria el buit que ara ha d'omplir-se acudint a mercats forasters. El vímet francès és més estimat que el del país, per les seves especials condicions, que els tècnics resumeixen dient que és més flonjo, més llistat i de més bon treballar.

El vímet francès té bon mercat. No insistim més en aquest extrem.

Però així i tot podria resultar que el seu cultiu en els marges no fos lucratiu, per perjudicar les plantes de l'interior o per ésser de massa cost la seva explotació.

Anem a ço primer : El vímet no perjudica notablement el cultiu fet en les parcelles. Veiem-ho : Si la planta cultivada és un cereal, aquest puja un xic raquític en una faixa d'un metre al costat dels bordons ; però aquest raquitisme es combat tirant a mitjans d'abril un pols de nitrat a aquesta faixa del sembrat, obtenint-se una collita normal, igual a l'interior. Si el cultiu és l'alfals, la primera sega no és perjudicada quasi gens, però sí les restant, en les quals el farratge, degut a l'ombra que li fan els vímets, puja un xic cloròtic, per falta de sol, en una faixa de metre i mig al llarg dels bordons, en totes les cares, menys en l'orientada a migdia, per no tenir mai ombra. Ço que diem de l'alfals, pot aplicar-se a tots els farratges d'istiu.

Amb tot, cal remarcar que el perjudici ocasionat està compensat de sobres pels beneficis indirectes que reporta el cultiu dels marges, com són disminució de l'aglevament de les terres i major facilitat de recs.

Passem al segon : La despesa de l'explotació, apart el primer any en que s'ha de comptar el cost de les agulletes i l'arranjament dels bordons, es redueix a ben poca cosa. Al vímet no cal regar-lo mai—no treiem la vista de què parlem del vímet en els marges—puix rep suficient quantitat d'aigua de la destinada als recs de les parcelles. Faci's el que es faci en els quadrans, cal regar-ho durant l'explotació. Així veiem regar els sembrats en el mes de maig ; ti-

rar l'aigua al rostoll després de segar ; donar aigua al panís, remolatxa o fesols, i no cal dir com cada mes se reguen els prats. Així, el vímet ja té prou aigua.

El vímet no necessita més que una operació expressament a ell dedicada, a fer dues vegades a l'any. És l'entrecavar les vimetes-res, o millor dit els bordons, per a evitar que s'apoderin d'herba i a fi d'espulir un xic la seva terra.

Resumint, doncs, veiem que el vímet té bon mercat, no perjudica notablement l'explotació de les parcelles, les despeses del conreu són insignificants i, contràriament, el rendiment és en veritat remarkable.

Cal dubtar, doncs?

Els lectors tenen la paraula ; i mentre mediten la resposta, nosaltres repetirem ço que deiem al començament : «Per a un esperit refinat que sent a la vegada el doble neguit d'assolir dins l'agricultura la «màxima utilitat» dins la «màxima bellesa», l'espectacle que ofereix el nostre Urgell és verament descoratjador».

J. VILADOT-PUIG.

La mosca de l'oliva

SOM als començaments de la campanya oleícola, o més ben dit, aquesta s'ha adelantat prop d'un mes de l'època normal degut a les desfetes que ha ocasionat la mosca de l'oliva, obtenint-se olis de qualitat dolenta, no aptes pel consum i menys per l'exportació.

Fa llàstima de veure les oliveres de la comarca de Tortosa : el fruit tot per terra i, a dalt, a l'arbre, l'oliva tota macada ; en alguns llocs (molts pocs, per desgràcia, s'han fet tractaments, però com no han estat generals, llur efecte ha estat migradíssim.

I és que els nostres tècnics, sols s'han cuidat d'instruir a la gent per a combatre la mosca, mentre han descuidat per complet d'evitar la seva reproducció, volem dir, que ens sembla que el problema de la mosca, es resoldria, potser, d'una manera més eficaç evitant en el possible la conservació de les crisàlides de la mosca d'un any a l'altre que són les que fan la seva primera reproducció.

On comença la infecció de la mosca? Quasi cada any pel mateix lloc, és a dir, per la part de la Cènia, Ulldecona, Santa Bàrbara i segueix Tortosa fins que s'interna de ple pel Camp de Tarragona i arriba més d'alguna vegada als olivers d'Urgell.

I aquesta vé de la falta de netedat dels molins, de les golfes on

es conserven les olives i també de davall dels olivers ; en tots aquests llocs, es queda més d'una larva i a finals de la primavera comencen a sortir les primeres mosques, que per la seva ràpida reproducció en poc temps són ja milions.

Es a dir que, per nosaltres, el combatre la mosca és també un afer de netedat, o més ben dit, un problema d'higiene i per això ens permetem de donar alguna idea per a resoldre'l.

Al camp : una vegada acabada la recol·lecció, una bona cavada davall dels olivers, cuidant que no hi quedi cap oliva.

A les golfes, és a dir, als llocs on a la part baixa de Tàrfagona solen guardar les olives : una bona neteja en treure les últimes olives.

Al molí : una gran neteja en acabar la fabricació, cremant els sacs inútils i rentant molt bé els bons amb una forta solució de sosa i amb un insecticida.

Detallarem una mica més la manera de netejar el molí i les golfes.

Recordo que aquest tema el va començar a desenrotllar al Congrés de Sevilla el senyor Riba, però no va acabar perquè el senyor Nonell, que era el que portava la «batuta» en això de la mosca, d'una certa manera el va fer callar i sols li va deixar dir, que a tots els molins i llocs on s'hi guardessin olives s'hi havia de posar tela metàl·lica mosquera a les sortides (portes, finestres, etc.). Llàstima que no el deixés continuar, però es veu que el senyor Nonell no vol evitar la mosca, vol que hi hagi mosca, per a poder-la combatre.

Doncs bé, a totes les sortides lliures, portes, finestres i tota mena de forats, s'ha de posar tela metàl·lica mosquera a fi de què la mosca que es faci a dins no pugui sortir de cap manera a l'exterior. A l'interior del local s'hi procurarà tenir algun insecticida a fi de que les mosques que vagin naixent vagin morint.

En finalitzar la campanya netejarem bé totes les parts del molí ; engrassarem ben bé totes les parts de ferro per a evitar que es rovellin ; les moles, piques, cups buits, parets, paviment i sostre els fregarem bé amb una solució de sosa càustica i finalment encalarem tot amb una lletada que contingui un fort insecticida.

Com insecticida podem usar un que va força bé i que supera a tots els estrangers, que els seus fabricants l'han batejat amb el nom de *Matadacus* o bé Matamosques de l'oliver.

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
Demani's el fullletó «El Lisol en
Agricultura», que remetem gratis

VALLÉS GERMANS

Massini, 79
Sans-Barcelona

La lletada, es pot preparar dissolent abans en 25 litres d'aigua, un litre de Matadacus i després posant-hi la calç corresponent. El tractament es fa en acabar la campanya, i es repeteix en començar la primavera.

És bo, tant durant la campanya, com quan sigui acabada, tenir dintre del local, penjats al sostre, feixos de rams d'olivera, que cada quinze dies durant la campanya i cada mes quan sigui acabada mullarem amb una solució de l'insecticida dit, el doble diluïda del que hem indicat.

Fent aquesta neteja d'una manera general en tots els molins i magatzems d'olives s'evitaria en molt, la aparició de les primeres mosques, que com tots sabem són la causa de la ruïna de la nostra olivicultura.

LISINI ANDREU

La selecció de llavors

LA qualitat de la llavor emprada en la sembra de qualsevol mena de planta és un factor gairebé preponderant en els rendiments de les collites. Una bona llavor, de bona raça, pura i seleccionada, augmenta la producció sense que el pagès hagi de variar cap dels seus mètodes, és a dir, sense que hagi de modificar les pràctiques habituals de conreu. En determinades condicions, aquest augment assolix el 20 o el 25 per 100 i fins el 50 per 100 de la collita normal, i és, per tant, més que suficient per a compensar les majors despeses degudes a la selecció de la llavor. Per aquesta raó la selecció de les llavors és una pràctica corrent en l'agricultura dels països avançats.

Totes les plantes són sensibles a aquesta selecció, però els cereals, les llavors dels quals són habitualment les més impures i més desiguals, són els que donen pòtser els millors resultats.

Es pot observar que la solució per a obtenir bona llavor consisteix a adquirir tipus purs de *pedigree*, és a dir, llavors produïdes per productors especialitzats. Evidentment, seria la millor solució si hom comprés varietats adaptades a les condicions del lloc on ha de conrear-les. Per evitar els fracassos de la inadaptació, cal abans un estudi comparatiu no massa senzill de les possibles varietats adaptables al lloc de cultiu, i com que això no és fàcil ni ràpid, no queda altre camí que el de netejar i seleccionar mecànicament la

llavor que el pagès mateix ha produït a les seves terres. Amb això sol, sense recórrer a varietats pures d'elecció, hom pot augmentar en les proporcions indicades el rendiment de les collites.

Les raons d'aquest augment són evidents. Mitjançant la selecció mecànica s'obté la separació de totes les impunitats i llavors estranyes barrejades al blat, tal com terra, palla, pedres, boll. Això vol dir que en pesar una determinada quantitat de llavor per destinar-la a la sembra, hom pesa efectivament llavors de blat, o de civada o d'ordi i no una barreja en la que les llavors estranyes poden trobar-se en fortes proporcions, influint en els rendiments del conreu. És evident que el pagès que empra per la sembra la llavor tal com surt de la batedora o de l'era no pot esperar de tenir una collita abundant. Aquesta llavor, en efecte, conté molts grans que no germinen perquè tenen el germe mort o perquè estan romputs, i conté, demés, llavors de plantes adventícies perjudicials, que es desenrotllaran junt amb el cultiu principal, robant-li llum, aire, aliments i humitat i fins també contagiant-li malalties, ço que vol dir que el cultiu principal no podrà desenrotllar-se vigorosament.

D'altra part, emprant la màquina seleccionadora Marot s'obtenen tres classes de grans, classificats per tamanys: petits, mitjans i grans. Aquests últims són els que es destinen a la sembra; si es destinessin els petits, que representen en els blats el 50-60 per 100 del total, s'obtindrien plantes febles i poc productives. La experiència ha demostrat que els majors rendiments s'obtenen emprant les llavors més pesades i més grosses, i en igualtat de volum, produeixen més els més pesats. La separació dels grans pesats pot fer-se tirant les llavors en solucions més o menys denses, mitjançant sal, calç, sulfat de coure, melassa, etc. Els grans pesats van al fons i els altres, no convenients per a la sembra, neden. S'usen 2 quilograms de sulfat de coure, 2 a 4 de calç verge, 2 a 3 de melassa, etcètera, per 100 d'aigua. És clar que com major sigui la densitat de la solució més pesats seran els grans que s'obtinguin, i, per tant, més bons per a la sembra.

Per a donar una idea del valor que té el pes dels grans en els rendiments, donem els resultats d'un experiment fet a Itàlia per Pinolini.

Blat no seleccionat	14,40 qns. per ha.
» seleccionat amb aigua	11,35 » » »
» no seleccionat	10,65 » » »
» seleccionat amb aigua de mar ...	13,90 » » »
» no seleccionat	12,50 » » »
» seleccionat amb sulfat de coure	

D'aquest experiment resulta que la selecció per pes augmenta les collites, que l'augment està en relació amb la densitat de la solució seleccionadora. A major densitat, major rendiment.

Es comprèn, però, que aquest mètode de selecció no és massa còmode. Per això s'usa més la selecció per volums, car, com hem dit, els grans més grossos donen també major producció; en efecte, a major volum correspon també més pes.

El francès Desprez va classificar diverses classes de blat per tamans i va sembrar separatament les llavors grans i les petites. Amb la varietat Square hear obtingué un augment de collita del 22,5 per 100 amb llavor gran; amb la varietat Epi-rouge l'augment fou del 26,1 per 100, i amb la Rougè d'Ecosse fou del 28,5.

La selecció i neteja de la llavor té també un altre avantatge de considerable importància, que és la de contribuir a la netedat de la terra, avantatge que té repercussió directa en el conreu del blat i indirecta en els successius.

Cal dir, per últim, que la selecció permet també d'obtenir un producte de millor qualitat, més uniforme, més pesat i amb menor quantitat de llavors estranyes.

La selecció és necessària per tota classe de llavor. No n'hi ha prou amb adquirir una bona llavor pura una vegada per sempre, sinó que cal repetir sempre i cada any la neteja i la separació dels grans petits, morts o mal constituïts.

Per a la selecció, com hem indicat, existeixen màquines especials. A elles han de recórrer els agricultors. Llur preu, però, és relativament elevat, i això fa que en un país com el nostre, on la propietat és tan dividida, no sigui possible ni conveient l'adquisició individual. La dificultat pot resoldre's amb l'associació. Els Sindicats de regions blataires haurien de tenir una màquina seleccionadora. En pocs anys l'augment de rendiment amortitzaria la màquina i deixaria bons beneficis.

R. CLOSES

NOTES I COMENTARIS

La importació de fusta

El Pla de Bages, de Manresa, ha alçat la veu d'alerta pel perill que representa la petició de l'Assemblea tarongera de què es deixi entrar lliurement la fusta per a embalatges. Heu's aquí el que diu:

«L'argument aparentment més sòlid que s'empra per a justificar la lliure entrada de fusta en troncs i fusta serrada, és que la fusta del país és massa cara i que el proteccionisme té un límit. Hem de

replicar que els transports són la principal causa de l'encariment, i això és culpa de l'Estat. Si els centres forestals gaudissin de bones vies de comunicació, especialment ferrocarrils secundaris i carreteres en bon estat, la fusta arribaria més barata als llocs de consum. El problema és de govern. Poseu la producció del país en condicions per a poder lluitar, i llavors el proteccionisme duaner no serà pas tan necessari.

Ara sí que cal tenir en compte tots els interessos. Trobem just que els colliters llevantins vulguin exportar la taronja—sempre que el mercat interior sigui ben assortit en qualitat i preu—, però és ben just que no s'arruïni la indústria forestal ni els propietaris de boscos. Cal dir que moltes comarques i províncies senceres de parla castellana resulten tan perjudicades o més que les comarques nostres, però cadascú se sent del seu mal a casa seva. Per això fem notar que només davant del perill ja han parat en algunes serradores, que deixen una colla d'obriers més sense feina, mentre els propietaris rurals veuen que va a augmentar-se el 25 per 100 de la contribució.

Cal defensar-se tot seguit. Les entitats econòmiques i els Municipis tenen la paraula.»

La brisa en l'alimentació dels bòvids

En l'alimentació dels vedells o l'engreix, bous de treball i sobretot de les vaques lleteres, pot utilitzar-se sense inconvenient per als rendiments en carn, treball o llet, la brisa un cop fermentada.

Nombrosos experiments han palesat que la valor nutritiva de la brisa ve a representar prop de la meitat de la del fenc normal de prat.

Hi ha, però, una dificultat en la utilització de la brisa per aquest fi: el que es malmet amb facilitat. Les matèries que constitueixen la pellofa es floreixen, i els granets del raïm, molt carregats d'oli, es poden enranciar. En aquestes condicions, cap animal banyut que estimi una mica la seva dignitat voldrà saber res de brisa.

Aquests inconvenients en gran part es poden vèncer fent assecar les brises el més ràpidament possible i amb algun molí a propòsit reduir-les a farina fina, que resulta al mateix temps més fàcil de guardar, de distribuir i de barrejar amb altres aliments.

En algunes regions vitícoles franceses i a la conca vitícola austríaca funcionen fàbriques i molins cooperatius que treballen les brises de cara a la utilitat esmentada.

La conservació de les patates

A dos procediments hom pot recórrer per assegurar una bona conservació de les patates; l'un i l'altre concorren a la mateixa finalitat que és protegir els tubèrculs de la humitat i impedir el desentrotllament dels grills.

El primer d'aquests procediments és recomanat per Schribaux. En 100 litres d'aigua es tira a poc a poc, per evitar perilloses projeccions i remenant, un litre d'àcid sulfúric (2 litres per les varietats

que tenen la pell groixuda) i en la solució es fiquen les patates durant sis hores. El tractament és més eficaç si es fa quan els grills comencen a aparèixer. Si les patates són brutes de terra, sobretot si és calcària, convé rentar-les abans. L'operació s'haurà de fer en recipients de fusta. Després les patates es posen a secar i per treure la humitat que pot quedar als ulls es pulveritzen amb terra fina o sorra o fosfat de calç.

El segon procediment és recomanat per Cadoret. Es trien les patates treient totes les dolentes. Si el lloc on es conserven és humit es fa una mena de jaç o llit de boll o sarments d'uns deu centímetres de gruix o es posa una capa de calç d'un centímetre. Es posen les patates al damunt en un gruix de 40 centímetres, polvoritzant-les amb calç. Pel febrer següent es repeteix la tria separant els dolents i es fa de nou el munt com s'ha indicat. Així es redueixen les pèrdues al 5 per 100 durant el període de conservació de novembre a juny.

La pallofa d'arròs

Són molts els que desitgen conservar els fruits, i per més proves que hagin fet, no han aconseguit guardar els fruits una bona temporada; doncs, hi ha un mitjà ben senzill i de resultats immillorables: procurar-se pallofa d'arròs que no hagi estat mullada i recobrir amb una bona capa d'ella els fruits que es desitgen conservar.

Es pren un barril o cove vell i a capes es posen raïms, pebrots, tomàtecs, pomes, peres o altres fruites alternant amb capes de pallofa; es cobreix el tot amb deu centímetres de pallofa i es podran menjar frescos tot l'hivern els fruits conservats.

Les patates també es poden conservar. En un recó d'un lloc fosc i segons l'encontrada, al subterrani o a les golfes, es fa un munturull de patates damunt d'una capa de pallofa i es cobreix d'una altra bona capa. És segur que no es podriran en tot l'any ni s'assecaràn.

També va molt bé per a jaç a les estables; els animals estabulats no tenen mai fang a les potes i les mamelles de les vaques lleteres sempre estan netes.

Tenim entès que el cost de la pallofa d'arròs és d'uns 35 cèntims el sac, posat sobre vagó a l'estació del ferrocarril a Amposta; un sac pesa uns 20 quilos, ben entès aquest preu és sense envàs ni lligadures, és a dir és la pallofa sola.

Els buscadors de bolets

Enguany la collita de bolets si bé no ha estat brillant, ha estat passadora, perquè qui més qui menys, tothom n'ha trobat.

Així i tot, si miren el negoci que poden haver fet els boletaires professionals, no és pas gens fabulós. Anant tot bé, un home que dediqui un dia sencer a buscar bolets, tornarà amb dotze o quinze lliures; però si els ha de vendre, ve la selecció i sols hi quedaran vuit o deu lliures, que a pesseta cada una, fan un jornal de 8 a 10 pessetes, cosa no gens exagerada.

Aquest és l'aspecte bonic del problema, perquè si comptéssim els

dies preliminars, perduts gairebé del tot, el jornal queda molt més petit, ja que, en anar-hi els primers dies, el boletaire amb prou feines n'ha trobat per ell.

Defenses contra el fred

Una de les feines en què el pagès pateix més de fred és en collir les olives, per ésser un treball que s'ensopega en el temps més cru de l'hivern i durant el qual el cos quasi no fa cap moviment.

Anem a donar aquí alguns consells, a senyalar unes regles que, qui ens cregui i les practiqui, en treurà bons resultats car collint olives no tindrà fred o en tindrà molt menys del que tindria si no ho fes.

Al matí rentar-se cara i mans amb aigua freda, menjar ans de sortir de casa quelcòm (un plat de sopes per exemple) ben calent. La roba ben ajustada al cos, una gorra o barretina que li tapi fins les orelles, al coll un mocador lligat, unes bandes del colze a les munyèques i unes altres dels genolls fins als turmells, tot ben ajustat i que no privi els moviments; aquestes bandes o benes poden confeccionar-se amb tires de baieta o trossos de roba vella, de llana, afeigits; els de les cames guarden el fred dels peus i els dels braços guarden molt el de les mans. Poden pendre's contra el fred altres precaucions, com són el de menjar i beure ben calent, emprò amb l'indicat creiem que n'hi ha prou. Aconsellem als que vagin a collir olives que ho provin, costa poc i no se'n penediran. — *J. Serra.*

NOTICIARI

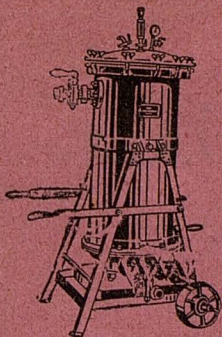
El IV Congrés de Regadius. La Comissió permanent del IV Congrés de Regadius que es celebrarà el mes de maig proper a Barcelona, integrada pels senyors marquès de la Frontera, vescomte de Eza i baró d'Espornellà ha conferenciat amb el ministre de Foment per tal de demanar-li ajut oficial.

Sembla que de la conferència n'han sortit optimistes.

El Congrés llaner de Torí. Ha acabat les seves tasques el Congrés llaner de Torí, al qual havien enviat representants 36 Estats.

Els reunits han arribat a una coincidència en l'assumpte capital de l'arbitratge i l'estandardització de les classes.

Un nou tractat de comerç amb Bèlgica? Segons el periòdic «L'Etoile Belge», la secció comercial del Ministeri d'Affers Estrangers belga prepara diversos projectes de tractats d'intercanvi amb mants països, un dels quals fóra Espanya.

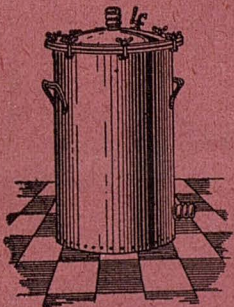
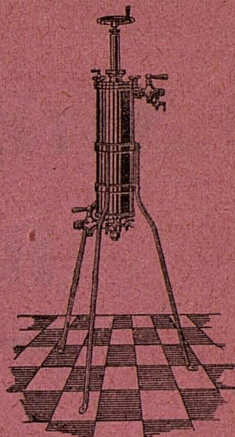


FILTRES

per a vins, licors, alcohols, olis, mares, etc., etc., de diferents tipus i tamany, per petits i grans rendiments.

BOMBES per a trascolar vins. PREMSES i TRE-PITJADORES de raïms.

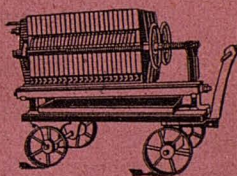
Abundant material vinicola i agricola



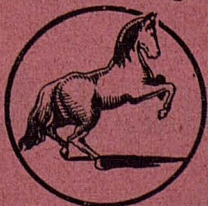
PERE PARÉS

Avinguda Marquès d'Argentera, 15
(Abans Passeig de la Duana)

BARCELONA



LINIMENTO ALONSO OJEA PARA Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

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

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

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

A METLLERS

Ara, en plantar ametllers, vulgheu tenir seguretat que planteu una bona «raça» de **Desmai Llargueta**. No us descuideu d'intercarlar-hi una filera d'alguna varietat considerada bona pol·lenitzadora, per assegurar-ne les collites de l'esdevenir.

Vivers de fruiters del
CLOS BLAU

de

RAMON SALA, Enginyer Agricola
BALAGUER

(Catàlegs i Informes, gratis)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu «Agricultura»

NITRAT DE CALÇ

B. A. S. F.

(DE PRODUCCIÓ ALEMANYA)

Insuperable adob azotat
de cobertera i d'efectes
rapidíssims, contenint

15/16% de Nitrogen i 28% de Calc

En venda a les principals cases
d'adobs. Per a informes tècnics
i altres detalls, dirigiu-vos a

Unión Química y Lluch, S. A.

BARCELONA

PASSEIG DE GRÀCIA, 51 - APARTAT DE CORREUS 462

ADREÇA TELEGRÀFICA I TELEFÒNICA: « UNICOLOR »

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

El conveni antifil·loxèric. La Cancelleria d'Estat de la República de Txecoslovàquia ha anunciat l'adhesió del seu Govern al conveni antifil·loxèric internacional de Berlín, addicionat amb la declaració de Berna.

L'Assemblea de remolatxers. S'ha celebrat l'Assemblea de remolatxers d'Aragó, Navarra i la Rioja. S'aproven les conclusions encaminades a fer complir a les fàbriques els contractes; declarar no remunerador el preu de 65 pessetes assenyalat per les fàbriques per a la campanya propera; demanar al Govern la creació d'una Junta de remolatxers i sucers.

També s'acordà demanar la prompte terminació de les negociacions encaminades a concertar el tractat amb Cuba, i per últim demanar al Govern que convoqui una Conferència de la remolatxa i del sucre, i seguir realitzant treballs encaminats a afavorir l'economia dels remolatxers.

Els préstecs amb dipòsit de blat. S'ha publicat una Reial Ordre de Foment disposant que continuï en vigència fins el 31 de desembre vinent l'aplicació del reial decret llei de 12 de maig passat que regula la concessió de préstecs amb dipòsit de blat.

La collita del blat a Rússia. Una nota de l'Agència soviètica Tass diu que la collita de blat a Rússia és millor que l'any passat, i que segurament assolirà uns 80 milions de tones; aleshores les exportacions podrien excedir d'uns dos milions de tones les de l'any anterior.

La crisi del sucre a Cuba. La comissió de productors de sucre ha recomanat que es limiti la futura collita a quatre milions i mig de tones. Proposa també que sigui convocada una conferència mundial a fi d'evitar una producció excessiva.

Hom creu que els darrers huracans han destruït cosa de 200.000 tones de sucre.

Els cotoners egipcis i americans. Els cotoners de l'Estat d'Oklahoma (Estats Units) han acordat la retirada de 400.000 bales de cotó per establir un fons de reserva fins que millori la situació cotonera.

Per altra banda, el Govern egípcia ha pres una sèrie de mesures encaminades a restringir la superfície destinada al conreu del cotó i a ajudar financerament els productors en la greu situació actual.

Nota de la Federació de destil·ladors d'alcohol de vi. El president de la Federació de destil·ladors-rectificadors d'alcohol vínic d'Espanya publica en els periòdics una nota, fent constar que a l'Assemblea de viticultors celebrada en el Cercle de la Unió Mercantil hi concorregueren representacions de 17 municipis i de 20 entitats de colliters de vins, agràries, vitícoles i vinícoles; Cambres agrícoles, que tenien especial significació vitícola, com les de València, Ciudad Real i Jumilla, i nombrosos viticultors,

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
 Demani's el fullotó «El Lisol en
 Agricultura» que remetem gratis **VALLÉS GERMANS** Massini, 79
 Sans-Barcelona

que donaren llur nom a la mesa amb marcat interès al final de l'acte, pertanyents alguns d'ells a la Confederació Nacional de Viticultors.

I afegeix la nota: «La Federació de Destil·ladors i Rectificadors d'Alcohol vínic, organitzadora d'aquesta assemblea, es dol de l'incident ocorregut en ella, per la representació social dels que el provocaren, i més encara perquè donà origen a un tan prestigiós viticultor, com En Josep Simó, president de l'Associació Nacional de Viticultors, per a afirmar que en retirar-se del saló els dits elements, quedava en l'Assemblea la part sana de la Viticultura pàtria.»

Les pluges de fang i de llot. Ha estat general a Catalunya mediterrània i migjorn de França el fenomen de les pluges de llot produïdes probablement per arrossegar la precipitació aquosa quantitat de pols o sorres finíssimes en suspensió en l'atmosfera. Aquestes sorres serien provinents de les zones desèrtiques del Nord d'Àfrica.

Les relacions comercials amb Anglaterra. S'han tramès a Madrid els següents telegrams al President del Consell de Ministres, i al vice-president del Consell de l'Economia:

«Institut Agrícola Català de Sant Isidre es permet elevar consideració V. E. necessitat ineludible referent a relacions comercials amb Anglaterra conservar aquell mercat per als nostres vins i fruites, principal volum exportació total espanyola, constituïnt, demés primordial riquesa algunes regions. No dubta estarà V. E. convençut situació difícil que produiria que Anglaterra deixés d'acceptar aquells productes. El saluda atentament, el president, Baró d'Esponellà.»

Tempesta i estralls a Ametlla de Mar. En aquest poble ha descarregat una tempesta d'una virulència no recordada, que ha ocasionat pèrdues materials de centenars de milers de pessetes i ha arruïnat molts petits propietaris que en pocs minuts van veure destruït tot l'arbrat de les heretats llurs, àdduc l'abundosa collita d'olives que estava pendent de recollecció.

El concurs per a importar blat de moro. Hom ha efectuat ja l'obertura dels plecs presentats a la Junta Central de Proveïments amb motiu del concurs anunciat per a importar blat de moro.

En la part que es refereix a l'adjudicació per a la importació de 150.000 tones de blats de moro, encara que oficialment no se sàpiga res, es pot gairebé aventurar que el concurs no quedarà desert, per tal com el Govern sembla que ha trobat condicions avantatjoses.

En les expedicions en camí o sobre mollls, el criteri que regirà serà el de benevolença, sense perjudicar, però, les necessitats del consum.

La Federació de Fabricants d'Olis de Pinyola. El Consell de la Federació de Fabricants d'Oli d'Espanya ha celebrat sessió amb l'objecte d'estudiar i preparar les ponències que l'esmentat Consell ha de sotmetre a l'Assemblea general reglamentària a Linares.

Fou discutit i aprovat l'ordre del dia per a l'esmentada Assemblea, incloent en el tema importants especialitats de la grandesa col·lectiva

de la indústria i de l'organització dels serveis i gestions de la Federació.

S'ha examinat la situació actual, en relació amb les recents disposicions protectores respectives de la collita olivarera i el curs de les cotitzacions dels olis de pinyola i d'oliva.

També ha estat objecte d'un detingut examen tot el que concerneix a l'exportació i organització de la indústria de la saboneria a base dels derivats de l'olivicultura, fent-se notar l'interès que la dita indústria revesteix des del punt de vista del mercat interior, i la part important que representa en el comerç exterior d'Espanya.

Per últim, s'han acordat els termes en què podria sotmetre's al Govern una proposta que reguli la indústria i el comerç de l'oli de pinyola, enrobustint la personalitat de la Federació.

Protecció a la indústria de la seda. Un decret recent dicta en aquest sentit una sèrie de disposicions. Hi haurà una Comissaria de la seda adscrita al Consell d'Economia, premis als productors i als filadors de seda, subvencions i auxilis, protecció i reglamentació de plantacions de moreres, ensenyament sericícola i moltes altres coses més.

INFORMACIONS COMERCIALS

Àdobs. — Superfosfat d'os de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1-2 per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 11,50 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 10,50 pessetes; superfosfat de calç 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9,50 pessetes.

Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen, a 40 pessetes els 100 quilos; sulfat amònic, 20-21 per 100 de nitrogen, a 40,50.

Clorur de potassa, 80-85 per 100 de puresa, equivalent al 50-51 per 100 de potassa pura, a 28 pessetes els 100 quilos; sulfat potàssic, 90-92 per 100 de puresa, equivalent al 49-50 per 100 de potassa pura, a 33 pessetes.

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

Preus per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre sublimat, flor, a 20 pessetes els 50 quilos, amb sac; sofre refinat, pur, a 13,60 pessetes els 40 quilos, amb sac; sofre Floristella Luisiana, a 13 pessetes els 40 quilos, amb sac.

Sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos, amb sac; sofre de terròs, a 27 pessetes els 100 quilos.

Sulfat de ferro en gra, a 13 pessetes els 100 quilos; sulfat de ferro en pols, a 14.

Preus per partida de certa importància.

Bestiar, carns. — Bestiar de llana, anyells, a 50 pessetes; primals, a 50; ovelles, de 90 a 100; porquí gras, de 23 a 23,50 pessetes l'arrova de pes viu; boví, de 3,50 a 3,75 pessetes el quilo.

Gallines, de 16 a 35 pessetes el parell; pollastres, de 14 a 30 pessetes el parell; conills, de 9 a 18 pessetes el parell; ànecs, de 10 a 18 pessetes el parell; oques, de 15 a 20 pessetes una.

Cereals i farines. — Una impressió d'estancament és la que domina actualment el mercat blader. La situació de la mercaderia no varia gran cosa, i les compres, que dies enrera s'havien animat força, ara han tornat a quedar èncalmades. Raons? Les de sempre. Quan el blader veu que li vénen a cercar el gènere a casa amb certa insistència, es malfia de la bona voluntat del comprador, es pensa que el blat ha de pujar aviat i va agafant pretensions, amb gran sentiment del comprador, que sovint se'n torna amb els diners a la butxaca.

Resultat: que la puja esperada no arriba, que el blader necessita quartos i que és ell el que ha d'oferir, amb els consegüents desavantatges.

Els préstecs sobre el blat, fins ara no han modificat el sistema, ni és probable que el modifiquin; tot el que pot passar és que difereixin un xic la data.

Les farines es mantenen als mateixos preus de la informació passada, si exceptuem les classes de força, que han baixat considerablement, cosa d'un duro per 100 quilos.

Les despulles, tant farines baixes com els segons, han aguantat bé la quinzena, la que ha estat closa amb els mateixos preus.

L'arròs i la civada també han sabut mantenir-se, si fa o no fa, a la mateixa mesura. L'ordi té més aviat tendència a pujar, i és força sollicitat.

El gra que ara porta pressa a pujar és el moresec, que, tanmateix, es paga actualment un xic massa car (el disponible s'ha arribat a pagar a 43 pessetes). Cal dir, però, que les operacions que actualment s'efectuen són només les més justes i imprescindibles, cosa que es deu tant a l'escassetat de les existències com a l'esperança de què el Govern comenci prompte el repartiment de lots adjudicats a cada comerciant. Hi ha dubtes fundats, però, de què el repartiment comenci tan aviat com els comerciants voldrien, car sembla que el Govern considera l'assumpte una mica complicat i difícil.

Blats: Aragó i Navarra, 47 a 49; Castella i Manxa, 46 a 48; Extremadura, 46,50; Urgell i Vallès, 47 a 48. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines: Força, 80 a 85; extra local, 67 a 68; corrent local, 63,50 a 64; extra blanca Castella, 66 a 67; blanca corrent Castella, 63 a 64; baixa, 48 a 50. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs: Bomba, 105 a 120; selecte, 60 a 61; matisat, 58 a 60; Bell-lloc base O, 56 a 57; trencat, 42 a 44. (Per 100 quilos.)

Altres cereals: Moresec Plata, 42 a 43; ordi Urgell i comarca, 34 a 35; civada Extremadura, 38 a 39; escaiola Andalusia, 65 a 70. (Per 100 quilos.)

Despulles: Número 3, 27 a 28; número 4, 24 a 25; segones, 22 a 23; terceres, 20 a 21; quartes, 18 a 19. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 18 a 19; segonet, 17 a 18; segó, 12 a 13. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlla amb closca, mollar, a 120 pessetes els 100 quilos; closca forta, a 60. Ametlles en gra, Esperança primera, a 500; llar-

gueta, a 485; Mallorca escollida, a 480; ídem propietari, sense trossos, a 450 pessetes.

Els preus de l'ametlla ja s'han anat estabilitzant un xic i les orientacions actuals no són pas dolentes. Deixant de banda les oscil·lacions diàries i insignificants que interessen més directament al comerciant o al magatzemista que no pas al productor, cal assenyalar una major fermesa de preus en les classes baixes que pot aviat repercutir en les altes.

Avellana negreta escollida, a 105; garbellada, a 100; gra primera, a 415 pessetes els 100 quilos.

Els preus que assenyalen són exactament els de la darrera informació. Com pot veure's, no anàvem gaire desencaminats en el nostre pronòstic de què la situació de l'avellana quedava encalmada i estable per uns quants dies. Ara cal esperar amb paciència; que l'oferta venedora és encara massa abundosa.

Prunes Clàudies, primera, a 25; de Màlaga, a 10; Managuet, a 22; Clàudies, segona, a 15 pessetes els 10 quilos.

Nous escollides, a 115 pessetes els 100 quilos; colliter, sense trossos, a 90 pessetes.

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

Cacauets pelats, a 125; tres grans blancs primera, a 120; dos grans blancs primera, a 105 pessetes els 100 quilos.

Panses de Màlaga, nou gotims: Cinquenes, a 19; quartes, a 21; «Royaux», a 22; Imperial, a 26, en gra, a 20 pessetes la caixa de 10 quilos. En caixes de cinc i dos i mig quilos tenen augment import envasos.)

Panses de Dènia (nou gotims): en gra, primera, a 10 pessetes la caixa de 10 quilos.

Figues de Fraga, de primera, a 11 pessetes la caixa de 10 quilos; de Mallorca, B., a 8,50; ídem, ídem, C., a 7,50 pessetes la caixa de 10 quilos.

Pinyons pelats de Castella, a 530 pessetes els 100 quilos; país, a 525.

Farratges i aliments per al bestiar. — Polpa remolatxa país, 27 a 29; turtó de coco, 30 a 31; farina de llinosa, 31 a 32. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Alfals, 7 a 7,50; palla llargueta, 4 a 4,50; palla curta, 4,50 a 5. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Negra Vinaroç, 51 a 52; negra Castelló, 51 a 52; negra Matafèra, 44 a 49; negra roja, 49 a 50; Eivissa, 43 a 44; Mallorca, 42 a 43. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 70 a 100; faves Llobregat, 48 a 49; faves Extremadura o Andalusia, 50 a 51; faves estrangeres, 48 a 50; favons Extremadura o Andalusia, 50 a 51; favons estrangers, 48 a 50; veces Castella, 40 a 41; veces Sagaira, 40 a 41; veces Andalusia, 40 a 41; erps, 36 a 37; titus, 39 a 40.

Mongetes: Castella, 105 a 115; Mallorca, 71 a 72; Prat, noves, 70 a 75; València, 65 a 70; estranger, segona classe, 50 a 70.

Cigrons: Saüc, 175 a 180; blancs ar. alf. 44-45, 123 a 125; blancs ar. alf. 48-50, 118 a 120; blancs ar. alf. 52-54, 96 a 98; blancs ar. alf. 58-60, 88 a 90; blancs ar. alf. 60 a 65, 74 a 76; pelons, 55 a 70. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Andalusí corrent, 55 a 56; ídem fi, 57 a 59; Aragons mitjans,

57 a 60; Tortoses alta acidesa, 48 a 50; Reus mitjans, 52 a 54; Borges mitjans, 57 a 59; olis refinats, locals, 59 a 60; ídem andalusos, 60 a 61; olis de sansa: saboneria primera, 32 a 33; ídem segona, 39 a 40; olis de cacauet, 55 a 56; ídem refinat, 58 a 60.

Tot duros per carga de 115 quilos, sobre magatzem de Barcelona.

Situació del mercat: Molt encalmat, amb tendència a la baixa; començar a abundar els olis de Tortosa d'alta acidesa, els quals en menys de cinc dies han baixat més de tres duros per carga.

(Informació de Lisini Andreu, corredor d'olis, Villarroel, 7, 1.º, 2.ª)

Ous. — Frescos Empordà, a 125 pessetes el compte de 30 dotzenes; Vilafranca i Granollers, a 138; Sagarra, a 110; Urgell i Segrià, a 105; Eibisa, a 113; Mahó, a 108; Mallorca, a 105.

Vins. — La collita de vi ja sabem prou que ha estat dolenta, i no solament a Catalunya, sinó també a Espanya, França i Itàlia. Hi ha evaluadors que solament estimen la present collita com l'equivalent d'un 30 per 100 de la normal. Això farà, com és natural, que el preu dels alcohols pugi i que en cada país, segons la legislació li marki, hom hagi de recórrer en més o menys quantitat a augmentar les destil·lacions de productes no vínics.

Actualment ja veiem el preu de l'alcohol aquí a Catalunya, que ha arribat a cotitzar-se entre les 240 i 250 pessetes l'hectolitre. I a fe que no sabríem pas ben bé si entristir-nos o acontentar-nos.

A França l'animació dels mercats meridionals és extraordinària i els vins es paguen—els sans—a 18 francs grau hectolitre, preu que ja és remunerador. Si el preu aquest persisteix, creiem que les exportacions esdevindran cosa obligada i els preus nostres milloraran un bon xic.

A Tarragona hem vist pagar els vins blancs a deu rals grau i carga, i els negres, a nou i mig. A l'Empordà, vins corrents a deu duros carga. Poc a poquet...

Les misteles són força sollicitades i les paguen al voltant de 70 pessetes els 100 quilos.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

L. A., Molins de Rei. — Per tenir presseguers exempts de malalties cal fer dos tractaments cúprics a l'hivern. El primer es fa al novembre i serveix principalment contra el *Coryneum*, bolet al qual no hem donat encara importància a la nostra terra i que és causa de greus danys, entre ells la gomosi. El segon es fa, com ja sap, abans de la floració contra l'arrufat. El primer tractament contribueix també a defensar les plantes de l'arrufat.

La fórmula de sulfat que sembla donar millors resultats és: sulfat de coure, 2 quilos; calç apagada, 3 quilos; aigua, 200 litres.

Els préssecs destinats a la indústria de les conserves no han de presentar coloració vermellosa al voltant del pinyol. Aquesta limitació no constitueix una dificultat seriosa al Pla del Llobregat, on hi ha moltes varietats que presenten aquesta característica cercada.

T. B. Santa Coloma. — En general els fracassos registrats en l'engreixament dels porcs són deguts a l'alimentació deficient i, ben sovint, a la deficiència de matèries minerals a les racions. Per a evitar aquests perills va bé de donar als joves sobretot de 100 a 200 grams de pols d'ossos o de farina de peix.

CALENDARI

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

NOVEMBRE I DESEMBRE

HORTALISSES

Es sembren :

Bledes grogues o blanques. — Borratxes. — Ceba vermella per a cabesar. — Ceba dolça de Sant Vicens. — Ceba blanca, grossa. — Col de capdell o de soldat. — Ceba de Pasqua o Papelina. — Ceba genovesa i altres de fulla llisa. — Ensiam escaroler de primavera. — Escarola de cabell d'àngel (sense transplantar). — Espinacs. — Faves. — Julivert. — Naps rodons, blancs. — Pastanaga de taula. — Pèsols de set setmanes. — Pèsols tirabecs o Caputxins. — Pèsols verds d'Àustràlia. — Pèsols nanos de vinya. — Porros. — Ravenets mitjans. — Ravenets rodons. — Remolatxa de taula. — Cerfull.

Es planten :

Alls. — Ascalunyes. — Escarxoferes (millor en novembre). — Maduixeres.

En climes temperats comencen a sembrar-se a últims de desembre en tendes : Albergínies, Pebrots i Tomàtecs (primerencs), així com en climes molt freds deuran fer-se en llocs abrigats les sèmres de les Bledes, Juliverts, Pastanagues, Porros, Remolatxa i Cerfull.

FARRATGES

Es sembren :

Trèbol gros o Trèfula i Trepadella (millor en novembre).

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut S. A.», Passeig de Gràcia, 49 - Tel. 2650-G.

USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

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

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 fullets dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya

Arbres fruiters en ses menes més escollides

CASA PALAU



Direcció: SALA JIMONEDA
Bellpuig i Vilanova de
Bullpuig (LLEIDA)

Servim la mena que l'agricultor ens demana; si no la tenim, li diem francament. Existències en viviers propis; 250.000 fruiters; mitjançant contracte, produïm en grans o petites quantitats les varietats que ens demanin, a lliurar els arbres a un, dos o tres anys d'empelt. Així mateix ens encarreguem de tota plantació que se'ns encomani.

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, 39

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

Joan i Gatetà 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

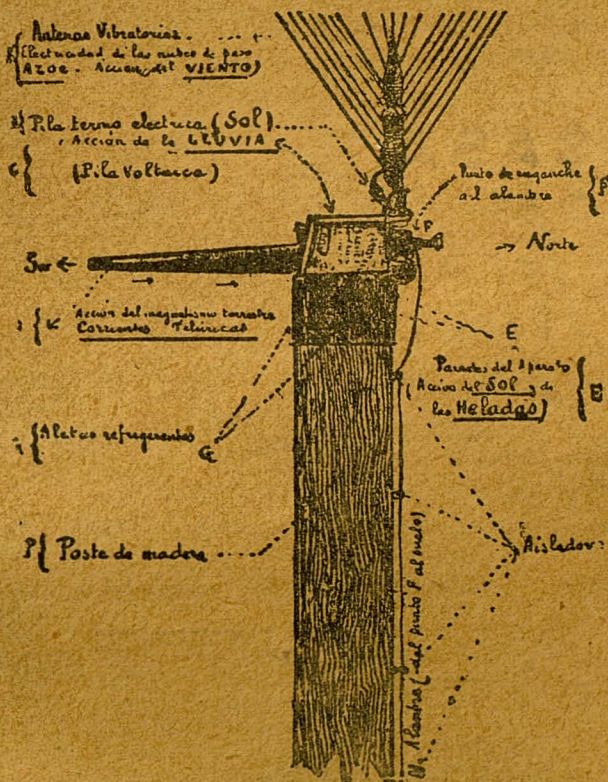
Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

Per a preus i detalls
dirigir-se a la

Secció Comercial de Tarragona
Rbla. Sant Carles, 20
Telèfon 672

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 temps 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 seca, evitareu en molts casos els efectes de les gelades en el cultiu dels llegums primerencs; regenerareu els vostres 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 titubegen 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

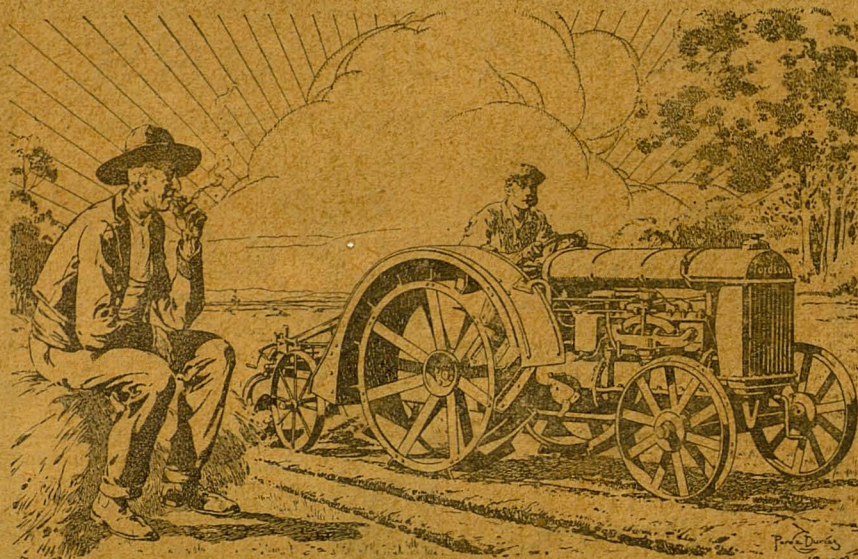
"Electro Cultivo Patentes Christofleau"

Plaça de Catalunya, 6, 2.^a

:: BARCELONA

O ALS SEUS AGENTS REGIONALS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA



EL LABRADOR SE HA CONVERTIDO EN "SEÑOR DE SUS TIERRAS"

El tractor Fordson ha hecho este milagro.

Muchos labradores creen que no pueden prescindir de sus yuntas de labor, por esto las conservan para el cultivo de sus tierras. Pero otros, han encontrado un medio menos costoso de sustituir a los animales: El Fordson.

El Fordson no requiere atención personal, cuidado ni alimentación y no necesita combustible, sino cuando trabaja. Sin embargo, hará todas las labores que efectúan los animales cada mes del año y además otras que no pueden hacer aquellos.

Consulte al Agente Ford de su localidad.

El Fordson cuesta solamente

Ptas. 5.200

FABRICA BARCELONA

Fordson

FORD MOTOR COMPANY, S. A. E. — BARCELONA

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