

AGRICULTURA

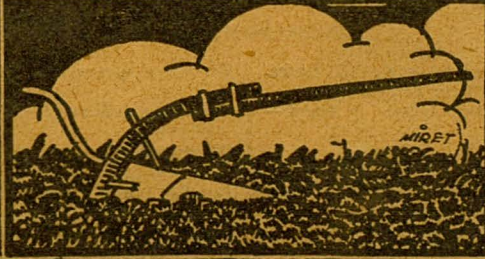
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any X 5 de Desembre de 1926 Núm. 23



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 1927, 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*.—Tela, 15 ptas.
Viticultura. *P. Pacottet*.—Tela, 15 ptas.
Vinificación. *P. Pacottet* (2.^a ed.).—Tela, 14 ptas.
Higiene y Enfermedades del Ganado. *P. Cagny* y *R. Goutin* 2.^a edición.—Tela, 14 ptas.
Avicultura. *Votteller* (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 rotación de cultivos). *Diffloth* (2.^a edición).—En prensa.
Agricultura general (Siembras y cosechas). *Diffloth*.—Tela, 14 ptas.
Alimentación ración 1 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. Brunet*.—Tela, 12 ptas.
Material vinícola. *R. Brunet*.—Tela, 14 ptas.
Prados 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. Pacottet*.—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. *Salllard*.—Tela, 17 ptas.
Industria y comercio de los Abonos. *C. Pavi-nage*.—Tela, 14 ptas.
Construcciones rurales. *Danguy*.—Tela, 14 ptas.
Economía rural. *E. Jauzier*.—Tela, 14 ptas.
Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*.—Tela, 14 ptas.
Explotación de un dominio agrícola. *R. Vul-gner*.—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. War-collier*.—Tela, 15 ptas.
Sericultura. *P. Vieil*.—Tela, 12 ptas.
Hidrología agrícola. *Diéner*.—Tela, 12 ptas.

TOMOS EN PRENSA

- Fazas caballares. *Diffloth*. Un tomo.
Máquinas de labranza. *G. Coupán*. 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. Gullin*. Un tomo.
Higiene de la Granja. *Regnard* y *Portier*. Un tomo.
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). *Leroux*. Un tomo.
Destilería agrícola e industrial. *Boutlinger*. Dos tomos.

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

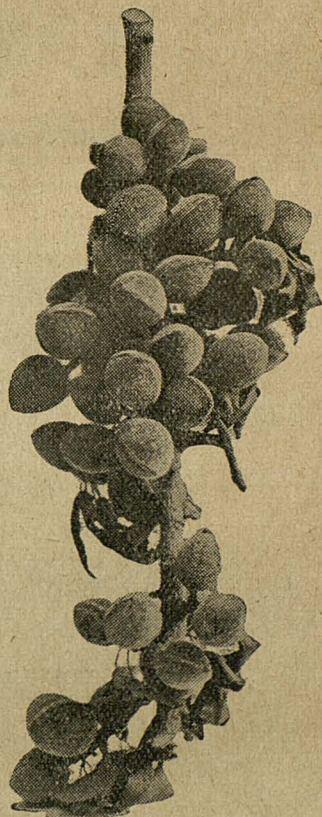
Ametllers "Desmai"

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. :: B A R C E L O N A ::

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

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any **Pessetes 9** -- For: **Pessetes 10** -- Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: Un assaig cooperatiu d'exportació de pruna, per *Vicens Nubiola*. — Els cascalls, per *Ramon Vinyals*. — L'escapçat del blatdemoro, per *Josep Llovet*. — Una altra cuca de l'alfals, per *Joan Aguiló i Garsol*. — La selecció de primavera al galliner, per *E. Pimentel*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Un assaig cooperatiu d'exportació de pruna

II

ELS resultats de l'assaig cooperatiu per a l'exportació de la pruna a Anglaterra que ha fet el poble de Pallejà, s'han de sospesar tenint en compte les circumstàncies d'enguany.

La collita de pruna era molt petita. L'Agrupació de Pallejà (deixant a part les peres campmà i el préssec) n'envià 2.244 caixes, que comptant-les a 10 quilos, són tantes caixes com arrovés. En any normal, com a terme mig de la natural fluctuació, hom pot comptar 15.000 arrovés.

La migrada collita passada de prunes no ha estat únicament al poble de Pallejà ni al pla del Llobregat sinó que, pel que hem sentit a dir, ha estat arreu.

Aquesta circumstància, pot fer semblar a primera vista, que si hem obtingut un bon preu a Londres, ha tingut per causa la poca arribada de pruna al mercat anglès.

Fa contrapès a aquesta circumstància la vaga anglesa, que quan escric aquest article encara dura, y que tot Anglaterra n'ha sofert les conseqüències. És lògic pensar, que si per un costat l'escassetat de prunes féu obtenir millors preus, per altre costat la vaga amb l'engúnia que ha escampat, féu disminuir la demanda.

Vaig veure el mercat anglès i vaig sentir les queixes de la gent per la vaga i crec que era més potent la força de la vaga a fer davallar el preu que la força de la manca de pruna (que si aquí ens en hem adonat, allí no es coneixia, ja que se'n reben de moltes procedències) a fer-lo pujar.

Així no es digui, que si s'ha obtingut un bon preu, és degut a la migradíssima que enguany hem tingut al nostre país, com ha dit algú per explicar-ne l'èxit d'una manera massa fàcil.

El preu que ha sortit l'arrova de pruna als agrupats, tretes totes les despeses de collir, embalar, embalatge, transport, comissió, etc., inclòs el viatge d'un representant a Londres, passa una mica de 10 ptes.

Hem de fer aquí altres consideracions.

L'any passat ens les varen pagar a l'arbre a deu... ralets, l'arrova. Cal advertir que hi havia una bona collita. (Bé prou que ho deien els compradors).

Deixem estar els preus de l'any passat i fixem-nos en els d'aquest, per poder comparar millor. Els preus que ens varen oferir venent la fruita a l'arbre foren de 4 ptes. a 6 ptes. Venent a l'arbre el pagès no té cap més despesa, però ja hem dit que les 10 pesetes que n'hem tret, ja eren amb les despeses descomptades.

Així el poble de Pallejà ha fet de les 2.244 caixes.	22.440 ptes.
I si les hagués venudes a 6 ptes.	13.464 »

Ha guanyat, dones, 8.976 »

Altra consideració. Si collim per enviar a Londres, com que s'ha de collir molt verd, es perden quilos que es guanyen si hom cull madur per enviar a Barcelona. Si tenim en compte això i que s'han pagat, terme mig, a 8 ptes. l'arrova, no seria millor portar-les a la plaça de Barcelona?

Es veritat que collint verd es perden quilos, però no és menys cert, que les despeses de collir són menors, ja que per embarcar es cull arreu tot d'una vegada i per portar a Barcelona la collita dura molt dies, ja que no maduren totes d'un plegat. Demés, del preu de l'arrova a la plaça de Barcelona se n'ha de descomptar els ports i les despeses de plaça i comissió, i com dèiem en un article anterior, si s'enviés gaire pruna a Barcelona, aviat se les tirarien pel cap.

Després d'aquests números, cal insistir gaire per provar els avantatges de la unió?

I si més no, demés dels avantatges de la unió, sempre estarà

en igualtat de circumstàncies del comerciant i guanyarà el que el comerciant hauria guanyat.

L'any vinent, amb collita plena i si els anglesos no ens tanquen la porta, per tornar-nos la pilota (quan als anglesos se'ls fa gol, no tingueu por, com a bons professionals, ens en faràn ro de carrera) podríem fer vagons sencers fins a la frontera y amb l'experiència del que aquest any ha estat un assaig farem quelcom de definitiu.

Pensem fer un Sindicat d'exportació que tingui cara i ulls.

Això sí, si aquest bell projecte no es desfà per qualsevol futesa, com passa als pobles com més petits, més sovint. Per si el gos d'En Pau ha empatit un llorigó d'En Pere o si la dona d'En Pere ha estrenat més vestits que la d'En Berenguera.

VICENS NUBIOLA

ELS CASCALLS

El seu conreu i el seu aprofitament

DIES enrera, parlàvem en aquestes mateixes columnes d'una planta oleífera, el cacauet, pròpia de la Catalunya meridional. Avui parlarem d'una altra planta de llavor oleaginosa que pot cultivar-se gairebé arreu de Catalunya, i que la trobem ja com espontània en moltes localitats: el cascall.

El cascall cultivat no és pas ben bé el mateix que es cria espontani per aquests móns de Déu, per bé que en derivi directament. Un grapat de segles de conreu—cosa que vol dir selecció més o menys conscient, han estat suficients per a variar algunes característiques, i modificar-les convenientment en raó del seu aprofitament, talment com ha passat amb totes o gairebé totes les plantes cultivades i amb els animals de renda.

De què el conreu del cascall sigui una cosa molt antiga en prenen la responsabilitat els savis que pretenen haver-ne descobert llavors en les habitacions palafites de l'edat de pedra, a Suïssa. Per si ells anessin errats, ja surten tota una colla d'escrivans antics, a parlar de la planta i de les seves propietats.

Als cascalls tres aplicacions podem trobar-los-hi, l'extracció de l'oli de les seves llavors, la collita de l'opi i la venda com a planta medicinal a les herboristeries. De verdadera importància les dugues primerament esmentades. Com a planta oleaginosa es cultiva especialment a Flandes, Artois, Alsàcia, plana hannoveriana, Oldem-

burg, Lorena, etc.; per extreure'n l'opi es cultiva especialment a l'Orient, l'extrem i el pròxim, Índia Anglesa, Indo-Xina, Pèrsia, Turquia i Egipte, essent especialment famosos els productes de Benarés a l'Índia anglesa i del Iunnam a l'Indo-Xina.

A Catalunya no tenim coneixement de què hi hagi cap explotació seriosa d'aquesta planta que, agrícolament almenys, sembla que podria donar bons rendiments. Tampoc a Itàlia ni a Espanya.

La planta, botànicament parlant, és una *papaveràcea*, té una tija dreta, que pot créixer un metre i fins a un metre i mig; una mica ramificada. Les flors són terminals i grosses, de colors variats segons les varietats. El fruit és una càpsula globulosa i oblonga que s'obre per mitjà d'opèrculs situats al dessota del disc terminal. Tota la planta conté una grossa quantitat de latex blanc.

Hi ha tres varietats ben estudiades:

El cascall negre o cascall gris.—Flors vermelles o liles; càpsules de tamany regular, que, en madurar, s'obren fàcilment i deixen sortir les llavors que són de color gris. Aquesta varietat és molt productiva i és la que més ordinàriament es cultiva per l'extracció de l'oli.

El cascall cec té les flors de colors variats, les càpsules grosses, les llavors grises o brunes. Les càpsules d'aquesta varietat no s'obren quan són madures (són *indehiscents*), cosa que allunya el perill de perdre llavors per dispersió, però d'altra banda fa més complicada l'extracció de l'oli.

El cascall blanc, que té una infinitat de sub-varietats, té les flors blanques, les càpsules molt grosses, rodones, ovoidals o cilíndriques, segons la mena i que són també *indehiscents*. Les llavors són de color blanc. És aquesta la varietat que es cultiva per usos medicals i per l'extracció de l'opi; encara que les seves llavors són riques d'oli, per l'aprofitament aquest es solen preferir les dues varietats esmentades anteriorment.

Els cascalls no temen gaire el fred. Com que tenen una vida més aviat curta, els permet prosperar en una gran varietat de climes.

Les terres que què més els hi plauen són les lleugeres, les terres primes, predominantment silícees o calcàries; en les argiloses, el seu conreu no reïx; tampoc en les no argiloses, però poc permeables. Cal tenir compte especial de no sembrar cascalls en llocs molt ventosos, perquè s'ajeurien fàcilment, i a més, hom correria el risc de perdre gran quantitat de la collita de llavor.

Si hom volgués fer-los entrar periòdicament en el conreu de les terres, el seu lloc dintre una rotació és ben indicat al darrera d'una lleguminosa, del trefle o de l'alfals, per exemple.

Cal preparar bé el terreny abans de la sembra. L'arrel dels cascalls és llarga i poc ramificada, cosa que vol dir que li plau d'anar fondo a buscar els aliments, i que, per tant, havem de fressar-li un camí fàcil. Altrament les llavors són molt petites i les plantes estan unes quantes setmanes que semblen una miniatura. Això vol dir que la polvorització de la capa superficial de la terra ha d'ésser perfecta.

E. Wolff dóna com a resultats dels seus anàlisis la següent composició de les plantes i de les llavors dels cascalls, detall que permet de calcular la quantitat d'adobs necessària per una collita donada :

	LLAVORS	PLANTES
	Per 1.000	Per 1.000
Nitrogen	—,—	28,0
Potassa	25,1	7,1
Acid fosfòric	2,3	16,4
Calç	19,9	18,5

Es una planta, aquesta, força esgotadora, encara que no tant com altres plantes oleaginoses. Cal fer bones adobades i d'efectes ràpids, per això resulten aconsellables adobs com la mercaderia, el nitrat, guano, etc.

En els països calorosos es sembra a la tardor ; en els freds, en primavera, aviat però, febrer o març, i no és inconvenient per l'èxit de la sembra que la terra estigui coberta de neu. Encara que es pot sembrar arreu, resulta molt més avantatjós el sembrar a regues distants entre elles dos pams o dos pams i mig. Com que la llavor és finíssima, n'hi ha prou amb 2 o 3 quilos per hectàrea. Si no es té pràctica es pot fer com fan alguns amb l'alfals, barrejar amb la llavor una quantitat prudencial de sorra fina, per tal de què el conjunt sigui més repartidor. Convé de sembrar molt som, tot just que la llavor quedi coberta.

Comencen de sortir les plantetes, si el temps és a propòsit, dues o tres setmanes després de la sembra, però són unes plantes molt petites que el més lleuger contacte és suficient per a fer-les desarrelar. Cal esperar que estiguin ja un xic arrelades per procedir a la primera escatada la qual, de totes maneres, resulta dificultosa i vol molta paciència. Després ve la creixença de la planta, quasi de cop i volta i un cop enrobustida, resulten les altres escatades feina fàcil, que no hi ha inconvenient en que es faci amb cultivador.

Generalment es sembra massa espès expressament això impli-

ca que ha de fer-se quan les plantes ja tenen cosa d'un pam d'alçada, una aclarida, per tal de deixar les plantes a la distància més convenient, ni massa espesses, perquè no fructificarien bé; ni massa clares, que facin masses branques, i el vent les ajegui. Sembrant a regues distants 40 cm. és bo un interval entre planta de 15-20 centímetres. Això permet de què vingui una maduració regular i que les principals fases de la vida vegetal vinguin igual per tota la plantació.

Es cull quan les càpsules comencen d'obrir-se. Les plantes s'arrenquen sense batzegades—segueixen prou bé—i es lliguen a feixos que cal mantenir verticals. Amb els feixos es poden fer moles rodones o parets en el mateix camp, fins i a tant que les càpsules siguin ben seques. Amb cabassos o covenets d'espert, aleshores es poden recollir les llavors, que cauen batent lleugerament els caps dels feixos amb un bastonet. S'ha de tenir cura de què no es barregi terra amb la grana, perquè és molt difícil de separar-la.

Per hectàrea, en bon conreu es pot obtenir com a producte de 20 a 25 hectòlitres de grana i prop de 3.000 quilos de fusta. Un hectòlitre de llavor de cascall ve a pesar uns 50 quilos.

Segons Boussinguet la llavor de cascall té la composició que segueix :

Aigua	14,7
Oli	41,0
Extractius no azotats	13,7
Matèries nitrogenades	17,5
Celulosa	6,1
Sals minerals	7,0

De les llavors aquestes per pressió es pot extreure del 30 al 35 per cent d'oli, que és blanc, de bon gust, inodor, i secant a bastament, propietats que permeten el seu ús per la cuina, l'illuminació, l'indústria dels vernissos, saboneria, etc. Temps enrera hom creia venenós l'oli dels cascalls i tots els governs obligaven a desnaturalitzar-lo abans de posar-lo al comerç. Avui ja s'ha palesat la seva innocuïtat, i gairebé a tots els països gaudeix les mateixes prerrogatives que els altres olis de llavors. Altrament, és entre aquests el que més se sembla a l'oli d'oliva.

El turtó no és tampoc venenós i no hi ha cap inconvenient en fer-lo servir en l'alimentació del bestiar, talment com el de cacauet, al qual s'acosta per la seva composició.

Les càpsules s'utilitzen en la farmacopea per preparar decoccions emolients, aixarops, etc.

Les tiges poden servir com a combustible i per cobrir cabanes i pallers.

Quan es cultiven els cascalls per obtenir l'opi, sempre es cultiven els de la varietat blanca que té les mateixes exigències que les varietats oleíferes i les cures de conreu de la qual són idèntiques.

Poc temps després de la caiguda de les flors, quan les càpsules han assolit les tres quartes parts de la seva grandària màxima és quan es procedeix a les operacions de la collita.

Els operaris van amb uns ganivetets molt tallants i fan incisions oblícues al voltant de la càpsula, procurant que vagin ben endintre del mesocarp, sense arribar, però, al cor. Aquest treball es fa en dies de bon sol i a les hores més calentes. De les incisions en surt immediatament un suc blanc, opac, lletós que en contacte de l'aire no tarda en espessir-se i esdevenir bru. Així que el suc és solidificat, altres operaris el recullen amb rascletes i el posen en vasos de vidre petits. Sembla que un operari ha d'ésser força manyós per a arribar a collir 300 grams d'opi en brut en un jornal. Aquest suc solidificat és exposat encara un quant temps al sol perquè adquireixi consistència. Després es divideix en pans de 50 grams i ja es té l'opi del comerç. És bona una collita de 18-20 quilos per hectàrea.

Un cop extret l'opi, les càpsules es deixen madurar per tal de recollir les llavors.

RAMON VINYALS

L'escapçat del blatdemoro

L'escapçat no és altra cosa que la supressió de l'inflorescència masculina, i consisteix en tallar la tija del blatdemoro, a l'alçada d'una fulla per damunt de l'espiga més alta, un cop acabada la fecundació, quan les barbes de les panotxes perden llustre i s'esllangueixen.

La conveniència d'aquesta pràctica tan estesa, ha estat molt discutida; té nombrosos adeptes entre els pràctics i entre els tècnics, i cadascú aporta nombrosos experiments en confirmació de la seva tesi. Els contraris a l'escapçat, alleguen les funcions importantíssimes de la fulla en l'alimentació de la planta. Els partidaris, diuen que es concentra la sava en el fruit, i asseguren que s'obté un major rendiment en gra a l'ensem que una gran quantitat

de farratge vert. Burger, un dels que més s'han preocupat d'aquest conreu, diu, que una hectàrea de blatdemoro susceptible de produir 60/70 hectòlitres de gra (15/18 cuarteres per vessana), proporcionaria al mateix temps, de què alimentar, durant un mes, a vuit vaques o bé onze bous.

Entre els partidaris podem comptar-hi a molts pagesos d'ací. Fa poc, que un, en veure les parcel·les pue preparàvem per l'experiment, que ens ha induït a parlar d'això, va dir amb aire de convençut, «sí, sí, està demostrat: per obtenir més cuarteres de gra s'ha d'escapçar». Entre els contraris podríem citar-ne molts, però tenim davant dels ulls un treball força curiós de D. V. Figueras, el qual després d'un detallat estudi dedueix que els caps de blatdemoro, donades les pèrdues de gra que ocasionaren en les parcel·les experimentades, fou com si els haguessin comprat al preu de 7,76 pessetes el quintà i amb càlculs anàlegs en altres parcel·les, deduí la pèrdua de 88,14 pessetes per hectàrea.

El que les opinions siguin tan compartides és degut, indubtablement, a les diferents condicions en què actuen els experimentadors. Influeix en gran manera el clima; un autor francès, Desriot, diu: «l'escapçat no és indispensable en el migdia de França, però a l'Est el practiquen per activar la maduració.» I en un opuscle sobre el conreu del moresc, llegim: «en general en climes càlids, és recomanable no efectuar-lo, o fer-ho tardanament». Influeix la separació entre peu i peu de cereal; el senyor Alpe, professor de l'Escola de Milan, va demostrar que l'escapçat, és més perjudicial en els camps sembrats espès que en els sembrats clar, perquè com que en els primers les fulles estan acumulades a la part alta, per gaudir millor de la llum, a l'escapçar es tallen les més ufanoses, en queden menys i encara les més migrades i l'assimilació és més petita. Influeix encara la data de l'escapçat, bé ho demostrà Dumond amb dates molt precises sobre el particular i la cosa és comprensible: com més es tarda en escapçar, serva la planta durant més temps les fulles, que li serveixen alhora d'estòmac i de pulmons, i per consegüent, durant més temps assimila intensament.

Es per tot això que seguint les normes del senyor Saez, podem repetir que «aquesta pràctica... mereix ésser estudiada minuciosament pel pagès en cada cas particular, i són els resultats de la seva experimentació personal, els que li fixaran sobre la seva acció, respecte a la producció de gra, i sobre el moment més propici en què deu ésser efectuada.»

Seguint aquest consell, hem volgut fer una prova a la nostra comarca, i dintre un camp del «Cortal Maig» (Castelló d'Empú-

ries), n'hem escollit un tros per fer-ne les parcelles de 80 m². cada una. Estava sembrat a regues distants de 80 cm., amb una separació de 40 entre peu i peu. La collita es féu el dia 23 d'octubre. Aquests foren els resultats :

A

Parcel·la I. No escapçat. 113 quilograms de caps sense esfullar.

Parcel·la II. Escapçat el 7 de setembre, 96,8 quilgs. de caps sense esfullar.

B

Parcel·la I. Escapçat el 15 de setembre, 78,8 quilograms de caps sense esfullar.

Parcel·la II. Escapçat el 26 de setembre, 86 quilogs. de caps sense esfullar.

Parcel·la III. No escapçat. 92 quilg. de caps sense esfullar.

Són ben demostratius. Contrariament al que molts creuen, l'escapçar ha perjudicat la producció de gra ; en menys proporció, quan més es tarda, però llavors els caps s'assequen i el bestiar els menja de mala gana.

I si perjudica l'escapçar, amb major raó perjudicarà la supressió total de les fulles, tal com solen fer, els menestrals sobretot, per no disposar de gaire terra i de farratge vert pel bestiar.

Les fulles són essencials per la vida normal de la planta i assegurar una completa maduració ; suprimint-les totalment o parcialment, és veritat que s'activa la maduració, però el que passa llavors, és que les funcions vegetatives no es verifiquen normalment ; el blat-demoro comença a viure malament i la seva vida s'escursa, a l'ensens que s'exalten, per tal d'assegurar la vida de l'espècie, les facultats reproductores, és a dir, la formació del gra, però tot això, en detriment de la qualitat i quantitat del mateix.

A la naturalesa—llegim en un llibre d'Arana—li interessa la formació del gra capaç de germinar per assegurar la perpetuació de l'espècie, sense preocupar-se de si aquest gra resulta petit i escàs ; el contrari precisament del que ens interessa a nosaltres en conrear una planta, ja que ho fem, no amb la finalitat científica de conservar l'espècie, sinó amb la industrial de produir el més abundantment possible.

Sobre l'escapçat són ja tants, i avalats per tan autoritzades firmes, els experiments que fins avui s'han publicat, que els nostres ben humils no poden tenir gaire interès. Si ens hem atrevit a de-

manar per publicar-los ha estat, com deia abans, per a seguir el consell del senyor Saenz, de fer proves en cada cas particular, i de passada, un cop efectuades les pesades, poder dir: «Ja ho heu vist» als qui es mostraven partidaris d'aquesta pràctica.

JOSEP LLOVET

Una altra cuca de l'alfals

LA majoria dels lectors d'AGRICULTURA tenen coneixement de la vida i els estralls que fan a l'alfals unes cuques i els seus insectes acabats (escarbatets), coneixement tan clar que en el llenguatge familiar l'anomenen *cuca negra* (*Colaspidema altrum*).

No és el nostre intent parlar d'aquesta cuca ni menys dels seus danys ni dels mitjans per a combatre-la que prou per conferències, articles i pròpies observacions se n'han assabentat; el nostre intent és parlar d'altre insecte de l'alfals semblant pel mal que fa a la *cuca negra* i conegut científicament per *Phytonomus variabilis*.

Del gènere *Phytonomus* no és solament el *Phytonomus variabilis* el capaç de causar estralls a l'alfals; hi ha vàries espècies com el *Phytonomus punctatus*, *Phytonomus murinus*, *Phytonomus nigrirostris* i *Phytonomus mèles*, que es poden trobar sols o en amigable companyia, menjant de l'alfals.

Per ésser el *Phytonomus variabilis*, més freqüent aquí i a l'Amèrica i per haver-lo observat per l'Empordà, parlarem avui d'ell; per altra part, si prescindim del ropatge, la biologia i mals que fan són semblants en les altres quatre espècies.

Aquest *Phytonomus*, mideix, en estat acabat, uns cinc mil·límetres; té bec, però curt, amb les antenes en colze, els èlitres ovals, allargats i bombats, grisos i atravessats per dos o tres faixes transversals més fosques.

A últim de març, molts anys fa la seva aparició; als pocs dies les femelles amb llur oviscapte, foraden les tiges de l'alfals i allí, en el forat, deixen les postes. Aquestes les fan en varis dies. Cada femella pot arribar a pondre de 600 a 800 ous, distribuïts en varis punts. Els ous als pocs dies de la posta s'aviven donant petites cuques de la forma general dels curculionids, això és, sense potes i encorvades. Les larves o cuques mengen primer l'epidermis de les tiges, però després puguen a les fulles, de les quals no deixen altra cosa que els nervis. Al moment de crisalidar, cerquen les ex-

tremitats de la planta per a fer-se un capell blanc, sostingut per fils de seda. D'aquest surt als quinze dies l'insecte acabat, per a començar de bell nou el cercle evolutiu.

Ordinàriament fa dues generacions.

Es perpetua d'un any a l'altre per mitjà dels insectes acabats que passen la resta de l'estiu i l'hivern aletargats, per entre les broses i pedres; també es perpetua per les crisàlides que resten en terra, entre les fulles seques dels bancals.

Aquest insecte fou importat a Amèrica amb farratges d'Europa i prengué tant d'increment que impossibilità el cultiu de la lleguminosa.

Però Timberlake, Director del laboratori especialitzat per l'estudi de la biologia dels insectes contraris i favorables a l'alfals als Estats Units va entaular la lluita biològica, fent cursar des d'Itàlia milions de capells de *Phytonomus variabilis* parassitats per un icneumonid del gènere *Canidiella*. Així amb la aclimatació i l'auxili del paràssit europeu es frenà i es contingué el flagell fins a establir un equilibri favorable per a la planta, entre el fitòfag i el paràssit. Això ens explica el perquè uns anys en certes contrades de Catalunya, el *Phytonomus variabilis* esdevé flagell i altres anys, no. Tot està en relació amb la major o menor quantitat de paràssits de l'insecte, i encara direm més, tot està en relació amb la major o menor quantitat dels paràssits de l'icneumonid que els té molt abundantament: i és clar a major quantitat d'aquests, menys utilitat ens porta l'icneumonid.

Els mitjans químics són de gran eficàcia contra aquest insecte. Tenen, però, el greu inconvenient, aplicant-los tots els anys, que podrien rompre l'equilibri que hi ha avui en aquest cultiu. Però els anys en què es presenta el *Phytonomus* com a flagell, serà necessari combatre'l per mitjans químics, car vol dir que l'icneumonid no ha trobat les condicions climatèriques favorables per al seu desenrotllament, o si les ha trobat, els seus contraris les han trobat millors, i s'han desenrotllat numèricament més que ell. Combatent químicament el *Phytonomus* destruïrem així més nombre de contraris dels icneumonids.

La fórmula que podem recomanar és la següent:

Aigua	100 litres
Arseniat de sosa	400 gms.
Calç apagada	800 gms.

S'han de fer les polvoritzacions quan l'insecte apareix i repetir-les a la naixença de les larves.

D'aquesta fórmula arsenical ja s'ha parlat referent a sa toxicitat pel bestiar; solament cal fer constar que no és perjudicial, si l'alfals s'aplica a l'alimentació, als deu o dotze dies de la pulverització. Les aiguales i el sol el fan apte en aquestes condicions per a l'alimentació del bestiar.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

La selecció de primavera al galliner

UN cop acabat el període de posta d'hivern, l'avicultor, en venir la primavera, ha de fer selecció del seu aviram. Qualsevol que sigui el nombre de gallines que posseeixi sempre en tindrà algunes d'excel·lents i altres de poc productives que durant l'hivern han donat pocs ous i que no compensen les cures i l'alimentació que consumeixen durant els mesos d'estiu.

Perquè una gallina pugui considerar-se econòmicament útil, cal que durant l'hivern pongui un número elevat d'ous, variable segons el mètode de cria. La posta d'un ou diari durant la primavera no arriba sovint a compensar el temps perdut, ni aquesta producció és suficient per a qualificar de bo l'exemplar i per a guardar-lo al galliner.

La selecció de l'aviram de posta s'ha de fer dos cops a l'any, a la primavera i a la tardor i és una tasca important que l'avicultor no ha de descuidar, car gràcies a ella s'obtenen gallines que donen més ous, s'eleva el promedi de posta del galliner i es produeixen gallines dotades d'alta capacitat de posta.

La selecció és una operació més aviat senzilla, com veurem de seguida i aquesta condició fa que s'hagi generalitzat arreu i sigui considerada, pels bons avicultors, com a una pràctica essencial en la cria de gallines.

Dos objectius es persegueixen amb la selecció de primavera: en primer lloc separar les gallines poc ponedores i després deixar lloc per les noves cries que s'estan desenrotllant.

Si durant l'hivern s'han usat els nius-trapa la tasca de classificació és senzilla. Els registres mensuals són suficients per realitzar degudament la selecció.

LISOL

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

VALLÉS GERMANS

Massini, 79
 Sans - Barcelona

En general l'agricultor no té ni niu-trapa ni registre mensual de cap mena, però gràcies al seu esperit d'observació pot fer una classificació si no perfecta almenys acceptable. Per això abans de decidir la separació d'un exemplar haurà de considerar varis aspectes de la qüestió.

Per fer una bona selecció cal conèixer en primer lloc el nombre d'ous produïts des del primer d'octubre al 31 de març. Aquestes xifres sols tenen valor exacte si hom posseeix niu-trapes. La quantitat mínima ha d'ésser de 15 ous al mes, ço que vol dir 90 ous en els sis mesos indicats i un total de 180 a l'any, quantitat que satisfaria la majoria dels criadors.

Després cal tenir en compte el tamany de l'ou, car el mercat prefereix els de majors dimensions. El mercat de Londres, per exemple, exigeix un tipus «standard» de dues unces de pes, corresponents a 56,75 grams, i tot ou de menys pes és considerat com de segona qualitat. Per això l'avicultor ha de considerar no sols el nombre sinó també el tamany.

Molt sovint hom guarda polles que han produït una quantitat elevada d'ous, encara que siguin petits. Aquestes gallines no s'haurien de criar i es millor destinar-les al mercat el més aviat possible.

Per a considerar bona una gallina, aquesta ha de tenir la capacitat de produir l'ou del tamany desitjat cap al final del tercer mes de posta i si no arriba a produir-lo en aquest temps vol dir que el caràcter «ou petit» està en ella fortament establert i no es modificarà i en tal cas, com hem dit, el millor és sacrificar-la.

En fer la selecció cal tenir present també la naturalesa de la closca de l'ou. Hi han gallines que malgrat totes les cures donen ous amb closca molt prima que requereixen cures excessives en la manipulació i transport. Hi han dubtes de si aquestes gallines s'han d'eliminar del galliner a causa de què hi han probabilitats d'emprar els ous produïts per a la incubació, però nosaltres creiem que val més separar aquesta classe de gallines, sobretot considerant que llur quantitat és sempre més aviat reduïda i que per això no es disminueix sensiblement la capacitat de producció del galliner i en canvi es simplifiquen les operacions de recolecció, embalatge i transport dels ous. Si la gallina además de donar ous amb closca prima en produeix pocs o de tamany reduït, el sacrifici ha de fer-se, com es comprèn, sense dubte de cap mena.

Com es pot veure tenint el niu-trapa i el registre corresponent la selecció es pot fer amb la major senzillesa i amb la seguretat absoluta de deixar al galliner solament les gallines que donen més ous, més grans i de closca més resistent.

Quan l'agricultor no empra aquests nius ha de fer la selecció en base a altres caràcters. Generalment arriba a familiaritzar-se amb les seves gallines, a conèixer-les i a classificar-les amb certa aproximació. No tenint dades segures i numèriques sobre la posta cal fixar-se en altres caràcters. L'ull audaç i prominent denota una bona ponedora; la ponedora dolenta té l'ull enfonsat, la pupilla petita i la cella arrugada, és a dir, tot el contrari de la bona ponedora.

En aquesta el cap és petit i prim, en aquella es bast.

En la bona ponedora la cresta és avellutada vermella i amb tendència a ésser pesada; la cresta arrugada ha d'ésser mirada amb sospita.

Amb una mica de pràctica tots aquests caràcters es dominen fàcilment; amb ells, però, s'arriba sols a conèixer la bona ponedora i no a determinar el tamany de l'ou.

Per conèixer això s'ha de mirar la closca i la separació dels ossos del pubis. En les bones ponedores, que donen ous de gran tamany, la cloaca és gran, dilatada, humida i de forma oblonga, i entre els ossos del pubis hi ha almenys una separació de dos dits. Demés, la bona ponedora no muda.

Amb aquests caràcters hom pot arribar a fer una bona selecció; però mai arribarà a la selecció perfecta que s'aconsegueix amb els nius trapa.

E. PIMENTEL

NOTES I COMENTARIS

El cultiu del tabac

D'una nota de propaganda publicada pel director dels assaigs de conreu del tabac, copiem les següents dades que poden tenir interès pels nostres lectors.

Aquest any són 1.200 els agricultors que conreen el tabac a Andalusia, València, Extremadura i Catalunya.

En secà el tabac produeix de 1.000 a 1.800 quilos per hectàrea, i en regadiu de 1.500 a 3.000, que al preu mig de 1,60-1,80 pesetes valen de 1.600 a 5.400 pessetes. Les despeses oscillen entre 1.000 i 1.800 pessetes per hectàrea en secà i 1.500-2.500 en regadiu, comptent-hi la renda de la terra. El benefici, per tant, és de 700 a 1.000 pessetes per hectàrea en secà i 1.000 a 2.500 en regadiu. No sabem si aquestes xifres són exactíssimes; el que si podem dir és que el tabac és un dels conreus de més esdevenidor. La seva extensió a la nostra terra, ultra millorar directament la

nostra agricultura, influirà d'una manera poderosa en la transformació dels conreus. Però, per això cal que sigui conreu lliure. És això el que haurien d'obtenir els agricultors.

La preparació dels tutors

Els tutors—pals o canyes—que es fiquen a terra per aguantar les plantes, necessiten, perquè durin, una preparació prèvia.

En primer lloc, cal treure l'escorça dels pals i les fulles de les canyes, perquè es podreixen ràpidament, i sobretot perquè ofereixen un excellent refugi als insectes per a passar l'hivern, i l'agricultor no ha d'oblidar d'atacar en tot moment els seus enemics.

Els pals, després de treta l'escorça, es tallen en punta en l'extremitat que ha d'anar enterrada, i es carbonitza aquesta lleugerament, perquè el carbó defensa la fusta de la invasió dels bolets de la podredura. Després es fiquen en una solució de sulfat de coure al 3-5 per 100 durant un parell de dies, per a impregnar-los d'aquesta substància, que confereix a la part del pal que ha d'estar fora terra major resistència a l'acció dels paràsits.

Les canyes, com s'ha dit, es netegen de les fulles, car així, ultra no donar acolliment als insectes, permenten la sortida de l'aigua, que no deturant-se fa més difícil la pudrició de la canya. Després es fiquen, com els pals, en la solució de sulfat de coure, i es talla l'extremitat en punta. Si les canyes es volen fer servir un altre any cal repetir el tractament amb sulfat, que en aquest cas tindrà també una acció contra els ous i les crisàlides dels paràsits.

L'ensofrat de les bótes

El clàssic llucuet, per bé que molt usat, presenta un gran nombre d'inconvenients que molts cops han estat remarcats: crema irregularment; s'apaga; produeix, ultra el gas sulfurós, gasos procedents de la combustió del paper o de la tela amb que està format; no permet la dosificació exacta del sulfurós, per tal com cap llucuet no conté la mateixa quantitat de sofre, essent de gruix molt variable la capa que recobreix el paper; en tallar-lo es perd una part del sofre, que cau en trossets; produeix gotes de sofre inflammat, que cauen al vi, donant el mal gust de la metxa, etc.

Aquests i altres inconvenients es podrien citar, però n'hi ha prou fent remarcar la impossibilitat de dosificar exactament el sulfurós i el major consum de sofre.

Per això la indústria s'ha preocupat de produir bloquets de sofre pur (com el Glòria marca Schloesing i d'altres) de pes proporcionat a les diferents necessitats, els quals cremen completament, no deixen residu, no produeixen gotes inflamades i permeten una dosificació exacta del sulfurós, car el gas que s'obté en la combus-

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

tió és matemàticament proporcional al pes del bloquet de sofre.

Aquests bloquets es suspenen dins de la bóta a ensofrar amb senzills dispositius que el mateix pagès pot fabricar-se amb un filferro o que la indústria li proporciona a preus reduïts.

La divisió de la propietat a Espanya

El servei cadastral ha publicat algunes dades sobre els seus treballs, que expliquen l'endarreriment de l'agricultura espanyola. En aquestes dades no hi són compreses València, Balears, Galícia, Vasconia i Catalunya, és a dir, les comarques d'agricultura en general més avançada.

Doncs, bé; a la resta de la península la parcel·lació de la propietat, estimant com a petita la que no arriba a 10 hectàrees, com mitjana la que passa de 10 i no arriba a 100 i com a gran la que passa de 100, és la següent:

Petita propietat	32,58 %
Propietat mitjana	20,43 %
Gran propietat	46,99 %

És a dir, quasi la meitat correspon a la gran propietat.

En aquest fet cal cercar principalment la causa de l'endarreriment de l'agricultura del centre d'Espanya.

Per a decolorar les bótes

Si les bótes o tines que han contingut vins negres són molt colorejades, és necessari, abans de posar-hi vins blancs, de decolorar-les.

Es comença per treure el tartrà i els altres residus que puguin contenir, gratant-les enèrgicament fins a arribar a la fusta. Després s'esbandeixen i es raspallen les parets amb una solució feta amb un quilo de carbonat de potassa en 10 litres d'aigua bullent. Es torna a esbandir varies vegades, fins que surti aigua neta. També pot usar-se la sosa càustica en la proporció de 500 grams per 10 litres d'aigua.

Per a la decoloració va igualment bé el permanganat de potassa. Un cop tret el tartrà, es renten les parets amb àcid clorhídric diluït a raó de 5 litres d'àcid per 100 d'aigua, i després que tot estigui ben rentat s'esbandeix fins que l'aigua surti neta. Es prepara una solució de permanganat (1 quilo en 100 d'aigua), i amb un raspall es passa per totes les parets, mullant-les bé.

La decoloració es completa regant les parets amb la solució, car és necessari de mullar totes les parts per a què la decoloració sigui total.

Es renta, per últim, amb aigua clara, fins que surti completament neta, i s'ensofra.

L'estudi local dels blats

Hi ha un poblet a França que mereix de passar a la història. Els pagesos associats s'han llançat a l'estudi dels blats més apropiats per a llurs terres. El poble es diu Arnières.

A Arnières es conreen avui diverses varietats. La collita es pesa, es mol i es panifica, perquè cal conciliar els interessos del productor i del consumidor, i la classificació es fa tant pel valor agrícola del blat com pel valor que té en la indústria del pa.

Els experiments duraran varis anys, fins a conèixer quin és el blat que *en la localitat* produeix més i és més apropiat per a la panificació.

És aquest un camí que haurien de seguir també els nostres productors de blat. Pot ben dir-se que el conreu més endarrerit de Catalunya és el dels cereals.

Causes de la infecunditat dels ous

Heu's aquí les principals causes de la infecunditat dels ous :

1. Les gallines no tenen la robustesa necessària, o perquè són massa joves o perquè van mal alimentades.

2. Les gallines són massa grasses; encara que les causes d'aquest fet siguin fosques en l'actualitat, s'ha comprovat que els galls no arriben a fecundar bé els òvuls de les gallines massa grasses.

3. Els galls reproductors són massa joves o massa vells.

4. Les gallines que han post massa durant l'hivern donen a la primavera ous amb gèrmens vitals molt dèbils.

5. La falta total d'aliments verds contribueix a obtenir ous infecunds.

6. La reclusió estreta i la falta d'exercici.

7. La impaciència de l'avicultor, que no sap estar-se de remenar i tocar els ous que estan a punt de donar el pollet.

La indústria del sucre a Catalunya

El País, de Lleida, en comentar la petició d'una Conferència del Sucre per part dels pagesos de Navarra, Rioja i Toledo, diu : «Amb sentiment veiem que cap representació no té Catalunya en la comissió gestora de la Conferència del Sucre, i en observar-ho estenem la vista sobre la fèrtil horta que circumda la ciutat de Lleida.

No és terreny apropiat per al cultiu de la remolatxa la nostra extensíssima horta. La producció remolatxera, no va en augment a la nostra província?

Doncs, si tals preguntes queden contestades per si soles, forçosament hauria de figurar a la comissió gestora de la Conferència del Sucre algun representant lleidatà.

Indubtablement, que en les peticions que es formulin davant dels Poders públics alguna podria acoblar-se que, sense perjudicar en el més mínim els interessos generals dels remolatxers, beneficiaria en gran manera l'avui ja nombrosa classe de productors de remolatxa lleidatans.

I tal cultiu s'anirà estenent per la nostra fèrtil horta, ben classificada com una de les primeres del món.

En conseqüència, defensar les seves produccions, serà impulsar una de les principals fonts de la nostra riquesa.»

NOTICIARI

Conveni entre Espanya i Nordamèrica. Ha estat publicat per la «Gaceta» el text del conveni entre Espanya i els Estats Units d'Amèrica celebrat el 20 de febrer d'aquest any, el qual fixa les regles per al transport de les begudes alcohòliques.

Prohibició d'importar bestiar de Iugoeslàvia. Un recent decret del Ministeri de Foment prohibeix en absolut la importació de bestiar de Iugoeslàvia, així com la de pells verdes, ossos, ungles, banyes, fems i altres matèries semblants.

El cotó a la república del Paraguai. Segons el Servei d'Economia Rural i Estadística Agrícola de la Direcció d'Agricultura de la República del Paraguai, el total de la sembra de cotó l'any 1925-26 arribà a 12.152 hectàrees, que produïren 2.489.322 quilos de fibra i 4.978.644 quilos de llavor, la qual cosa representa 7.467.966 quilos de rendiment brut. Unida la producció de fibra al romanent de la collita anterior al 31 de juliol de 1925, resulta un total de 3.471.432 quilos, dels quals s'exportaren fins a últims de juliol d'aquest any, 2.140.046 quilos, quedant, per tant, una reserva de 743.928 quilos, dels quals 414.618 estaven en les fàbriques desmuntades, 217.244 en poder de plantadors de l'interior, i 112.066 en poder d'acopiadors de la campanya.

El Congrés oleícola de Roma ha terminat els seus treballs, després d'amples discussions sobre els mitjans més propis per a intensificar la producció.

També ha aprovat una moció que tendeix a intensificar la lluita contra els paràsits, i ha encarregat a una Comissió internacional que ja estava nomenada que presenti un informe sobre la qüestió al pròxim Congrés de Sevilla.

Les importacions a Anglaterra. Ara de poc, la Cambra dels Comuns ha aprovat un projecte de llei exigint que tots els productes i articles de procedència estrangera portin una marca indicadora del país d'origen.

Les mostres dels vins. Una Real ordre ha vingut a determinar, resoltent una consulta de la duana de Bilbao, les quantitats de vi que poden ésser sostretes com a mostra, dels envasos que s'importin de l'estranger.

El preu mínim del cotó. El Comitè central de la Comissaria cotonera de l'Estat, en les seves reunions celebrades els dies 16 i 17 d'octubre, ha pres acords de molta importància per als conreadors de cotó, per referir-se a deixar establert el preu mínim per a la pròxima campanya, la propaganda de la qual ha d'empendre's en aquests moments, i ha votat un crèdit per a premiar els esmentats conreadors per la collita de la present campanya

L'estany del Fraixolí. Van endavant les obres per a la continuació d'aquest estany, la inauguració del qual és esperada com cançons per bon nombre de pagesos del Camp.

La fase actual de les obres sembla que requereix, però, moltes visites a Madrid per part de certs elements.

Els remolaxers es belluguen. Es troben a Madrid, per tal de gestionar un munt d'assumptes d'interès, representants de les principals comarques remolaxeres d'Espanya.

Han visitat darrerament el director general de Proveïments, al qual feren presents llurs desigs de què es convoqui una Conferència nacional del sucre, que es creï una Junta encarregada de dictaminar en tots els incidents que sorgeixin al marge dels contractes, i que aquests siguin concertats sota la guió redactat per l'esmentada Junta.

Per últim, sollicitaren la concessió d'un lloc de vocal en el Consell de l'Economia Nacional.

Curiositats suïsses. Segons un diari de Ginebra, una vaca que pertany a un hostaler del cantó de Basilea, ha parit quatre vedells perfectament construïts, semblants, però, per llur tamanys, a uns gatets.

El mateix animal, l'any passat, també ja va tenir tres vedells d'unes dimensions iguals.

El cas és tan curiós, que els quatre vedells lilliputenes han estat distribuïts entre els diversos museus de Suïssa.

Juntes administratives per als boscos comunals. Una nova R. O. de Foment disposa que a cada una de les províncies on existeixen boscos de la propietat dels pobles, en la propietat dels quals s'hagin executat o es realitzin millores amb càrrec a les rendes d'aquests boscos, es constitueixi una Junta administrativa integrada pels funcionaris que s'esmenten, i que l'esmentada Junta procedeixi a determinar la inversió donada als cabals que es destinin a les dites millores.

Atribucions a les Juntes de Proveïments. Una altra R. O. ha estat publicada aclarint l'article novè del R. D. de 3 de novembre de 1923 en el sentit que confereix a les Juntes de Proveïments l'obligació de vigilar i inspeccionar els casos de defraudació en qualitat, quantitat i preu de tota classe de substàncies alimentoses, així com els de suplantació o adulteració de les mateixes.

Assemblea de fabricants d'olis al sulfur. S'ha celebrat a Madrid la projectada Assemblea de la Federació de fabricants d'olis de sulfur d'arreu d'Espanya. Hi han concorregut representacions de totes les comarques productores i dels sindicats i agrupacions.

S'ha examinat especialment la situació de la indústria davant de la pròxima campanya, les seves necessitats i les línies generals en què s'ha d'inspirar en la seva actuació el Consell directiu, així com també l'índex de gestions a realitzar per aquest, tant en allò que es refereix a l'organització de serveis, a profit dels associats, com referent a les mesures que s'hagin de sol·licitar del poder públic.

La Comissió de protecció a la indústria de la seda es reuní per tal d'aprovar els comptes de capell de seda ofegat i que fou intervingut en la campanya passada pel personal de l'Estació Sericícola.

En virtut d'això, es concedeixen premis de 50 cèntims per quilo de capell a un grapat de criadors de cuca, per haver reunit les condicions previstes per a la concessió dels premis esmentats.

Les begudes alcohòliques a la Colòmbia Britànica. El cap del Govern de Colòmbia Britànica ha anunciat que els beneficis realitzats per l'Estat sobre la venda de begudes alcohòliques, durant el semestre que acabà el 30 de setembre, puguen a 1.335.000 dòlars, dels quals 2.544.250 dòlars seran distribuïts entre els municipis, i 233.250 seran repartits per a subvenir necessitats de beneficència.

El conreu del cotó a Andalusia. Les impressions que tenen a Madrid sobre el conreu del cotó a Andalusia són altament satisfactòries.

El nombre de conreadors i la superfície destinada a aquesta classe de conreu augmenten de manera molt apreciable.

Entre els nens de les escoles s'obren concursos per a la sembra i conreu, havent-hi concorregut prop de set mil alumnes d'ambdós sexes de les províncies de Sevilla, Huelva i Càdiz, i entre els conreadors infantils es reparteixen premis que oscil·laran entre 10 i 25 pessetes, que seran impossades en cartilles de la Caixa Postal d'Estalvis.

Els vinaters francesos. El grup vitícola de la Cambra de diputats ha rebut una delegació de la Federació d'Associacions vitivinícoles de França i Algèria, la qual li lliurà una moció aprovada pel Congrés de les dites Associacions.

En l'esmentada moció es protesta contra al seu criteri injustificades excessives elevacions en els drets aranzelaris que graven els vins francesos a llur entrada a Espanya, i demanen que, per reciprocitat, el Govern francès gravi immediatament els vins espanyols importats a França amb drets iguals als aplicats ara per Espanya als vins francesos.

El sucre de Cuba. En els deu últims anys, la República de Cuba ha exportat a l'estranger sucres crus per valor de 3.651.534.458 dòlars, i sucres refinats per valor de 8.831.822 dòlars; tot això suma un total de 3.660.366.280 dòlars d'exportació en l'última dècada.

En el primer semestre de l'any actual, les exportacions de sucre cru a l'estranger han sumat 113.799.242 dòlars: en corresponen 94.114.223 als Estats Units, 10.616.656 a la Gran Bretanya, 2.843.563 a França, 357 a Espanya, 1.327.823 als altres països d'Amèrica, 1.628.185 als altres països d'Europa, i 3.268.435 als restants. El sucre refinat exportat valia 472.815 dòlars, havent-ne adquirit prop del 90 per 100 els Estats Units.

El Registre d'arrendaments. L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha examinat el text del real decret del dia 9 del corrent, referent al Registre d'arrendaments, el qual text afecta a la inscripció dels contractes atorgats posteriorment al 30 de març d'enguany, els quals es concedeix una pròrroga per a llur inscripció, fins el 31 de desembre vinent, i anuncia, ensems, un recàrrec en la contribució, sense perjudici de la penya que el Reglament de 30 març imposava en cada cas per als contractes que el

primer de gener de 1927 no hagin estat inscrits, sigui la que sigui la data en què foren atorgats.

L'Institut va pendre l'acord de nomenar una ponència que emetrà informe per a demanar al ministre de Finances els consegüents aclariments a aquest reial decret darrer. El dictamen d'aquesta ponència serà fet públic en el seu dia.

Mentrestant, els agricultors que vulguin ésser informats respecte d'aquest afer, poden passar per l'oficina Jurídica de l'Institut, on els seran aclarits els dubtes que tinguin a l'entorn de les esmentades disposicions.

El monopoli de les indústries del most. Sembla que el monopoli de les indústries del most, que havia dividit les opinions dels viticultors, ha fracassat.

Reunió de sindicats agrícoles. Al Consell Provincial de Foment es reuniren representants de nombrosos sindicats agrícoles, que en assemblea acordaren fer constar el desig d'organitzar la viticultura de Catalunya, a base de cellers cooperatius, sindicats de colliters, proclamant que aquesta integració cap dintre de la Unió de Vinyaters de Catalunya.

Hi hagué, a més, unanimitat en apreciar que l'actuació d'aquest organisme, reunint la màxima força vitícola catalana, ha d'influir davant dels Poders públics d'una manera constant, mitjançant la Confederació oficial de Vinyaters d'Espanya.

La venda de moresc. La Junta de Proveïments ha fet públiques les disposicions que regiran per a la venda del moresc estranger. Donem a continuació un extracte de les més importants :

Primera. Els importadors podran vendre directament als ramaders, a comerciants magatzemistes de fora d'aquesta capital i a detallistes de dintre i de fora.

El preu únic a què els importadors vendran el moresc serà de 33 pesetes el quintà mètric.

Els comerciants magatzemistes de fora de la capital podran recarregar el preu de 33 pesetes, abans fixat, amb les partides següents :

a) 0,50 pesetes en concepte de despeses de transport i càrrega des del moll o magatzem fins al vagó a l'estació d'aquesta capital.

b). Amb l'import del transports per ferrocarril fins a l'estació de destí, i

c) Amb una pesseta com a marge de benefici.

En les poblacions on el costum tingués establert el repartiment a domicili dels consumidors, podrà afegir-se a aquells recàrrecs, 0,50 pesetes.

Per als detallistes el marge de beneficis serà de 5 cèntims per quilo, tant a la capital com a fora.

Segona. En cap cas, ni en cap població de la província, no podrà l'importador vendre com a comerciant magatzemista, ni tampoc aquest com a detallista.

Quarta. D'acord amb el precedent establert, en aquesta capital solament regiran els següents preus : a l'engròs, 33 pesetes el quintà mètric i 0,38 pesetes el quilo per a les vendes dels detallistes.

Cinquena. Tots els preus s'entendran amb l'envàs.

Sisena. Els detallistes no podran efectuar vendes de major importància que deu quilos, i tant per a importadors que per a comerciants ma-

gatzemistes, llur venda mínima serà d'un sac (60 quilos), quan l'importador que ho solliciti.

Variacions a la Comissaria Cotonera de les zones de Llevant i Catalunya. Per Reial ordre de la Presidència han estat disposades, a proposta de la Comissaria Cotonera de l'Estat, les variacions que s'indiquen a les zones de Llevant i Catalunya

A Múrcia s'estableix la capitalitat de Llevant i s'incorporen a Balears les zones de Catalunya i Aragó.

Es dissolen el Comitè provincial de València i els sub-comitès d'Alacant i Múrcia.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — 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 els 100 quilos; superfosfat de calç 13-15 d'àcid fosfòric soluble, a 9,50 pessetes els 100 quilos.

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; 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 partides 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; ànecs, de 10 a 20 pessetes el parell; oques, de 15 a 22 pessetes una.

Cereals i farines. — Els cereals tots, es pot dir que van a la puja. Els farinares bé prou que es defensen comprant només el que els és indispensable, però—fenomen no massa corrent—el conjunt dels tenedors sap aquantiar l'investida.

Una cosa els ajuda, als tenedors, i és que ja comencen d'haver-hi uns quants comerciants que, desconfiats d'assolir més avantatjoses condicions, s'avenen a les pretensions dels bladers més morigerats.

De l'altra informació fins ara, ve a resultar un augment mig d'una pesseta per 100 quilos el que han gaudit els blats, gairebé totes les classes per un igual, sense distinció entre les mateixes.

Està clar que si el blat ha pujat, els farinares no han badat pas, i en trobem ben bé la mostra en el fet de què les farines de força, que es pagaven quinze dies enrrera de 75 a 80 pessetes els 100 quilos, ara, si en vols, l'hagis de pagar de 80 a 85, puja que no està pas proporcionada a la del blat.

Les despulles no han deixat enrrera les farines en la seva marxa ascendent, i després de la lleugera baixa que anotàvem darrerament en les seves cotitzacions, havem de veure-les altre cop enfilant-se que és un gust... per al fabricant, i un disgust per al que té bestiar per mantenir.

Ordis i civades també marxen a l'uníson del concert general alcista, seguint les darreres bc i la marxa tònica dels blats, i aconseguint els ordis d'Urgell de batre el record dels cereals amb una puja en quinze dies de quatre pessetes per 100 quilos.

La Junta de Provéiments ha posat ja una taxa pel moresec, el preu màxim del qual ara no pot depassar les 33 pessetes per 100 quilos damunt carro moll, amb sac i pagament al comptat.

És clar que el que no en va voler pagar quinze dies enrrera les 40 pessetes que n'hi demanaven, haurà cregut fer un excellent negoci, però no cal cridar massa, que, segons com estiguin preses les mides, ens podem tornar a trobar amb que volem gènere i no n'hi ha.

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

Farines : Força, 80 a 85 ; extra local, 67 a 68 : corrent local, 64 a 64,50 ; extra blanca Castella, 66 a 67 ; blanca corrent Castella, 63,50 a 64 ; Baixa, 52 a 54. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 141 a 142 ; Bomba, 105 a 120 ; selecte, 60 a 61 ; matisat, 58 a 60, Bell-lloch base O, 56 a 57 ; Trencat, 42 a 44. (Per 100 quilos.)

Altres cereals : Moresec Plata, a 33 ; ordi Urgell i comarca, 38 a 39 ; civada Extremadura, 39 a 40 ; escaiola Andalusia, 60 a 70. (Per 100 quilos.)

Despulles : Número 3, 28 a 30 ; número 4, 25 a 27 ; segones 2 a 23 ; terceres, 20 a 21 ; quarts, 18 a 19 (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 17 a 18 ; segonet, 16 a 17 ; segó, 12 a 13. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlles amb closca mollar, a 200 pessetes els 100 quilos ; closca forta, a 100 ; ídem gra Esperança primera, a 540 ; llargueta, a 485 ; Mallorca escollida, a 510.

Les orientacions que assenyalàvem darrerament s'han vist més que superades, car els preus de les classes baixes i tot s'han vist augmentats fins a cosa de sis duros.

La classe que més moviment ha fet és l'ametlla amb clesca mol·lar, que ha vist que en un mes—poc més o menys—els seus preus resultaven bo i duplicats.

De totes passades, en aquest moment potser seria aventurat de pronosticar sobre la possible durada del règimen actual, que, per altra banda, no ens sembla ben assentat del tot.

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

Aquestes colitzacions són les mateixes que venim donant ja fa alguns números—cosa que demostra l'estabilitat actual de les mateixes—talment com ja fa dies que anunciem. És possible, però, que el dia que comenci a escassejar l'oferta venedora, aquests preus sofreixin encara una enfilada.

Prunes de Màlaga a 10 pessetes l'arrova; Clàudies, a 25, les de 1.^a; íd. de 2.^a a 15; Managuet, a 22; moscatellanes, a 17.

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

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

Cacacuets pelats, a 125; tres grans blancs, primera, a 115; dos grans blancs, primera, a 105 pessetes els 100 quilos.

Panses de Màlaga (nou gotins): cinquenes, a 18 pessetes; quartes, a 21; «Royaux», a 24; Imperials, a 28; en gra, a 20 pessetes la caixa de 10 quilos.

En caixes de cinc i dos i mig quilos hi ha augment per l'import de l'empotament.

Panses de Dènia, a 10 pessetes l'arrova

Figues de Fraga, de primera, a 10,50 pessetes la caixa de 10 quilos; d'Abunyol, en caixes, a 10 pessetes l'arrova; ídem en cistells a 7 pessetes l'arrova; de Mallorca, classe B, a 7,50 la caixa de 10 quilos; íd. classe C, a 7 pessetes.

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

Farratges i aliments pel bestiar.—Polpa remolatxa país, 26 a 29; Turtó de coco, 27 a 29; farina de llinosa, 35 a 36. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona).

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

Garrofes: Italiana i Xipre, 52 a 53; negra Vinaroç, 51 a 52; negra Castelló, 51 a 52; negra roja, 49 a 50; Eivissa, 44 a 45; Mallorca, 42 a 43. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona).

Llegums.—Llenties, 70 a 100; Faves Llobregat, 50 a 51; Faves Extrem. o Andalusia, 52 a 53; Faves estrangeres, 50 a 53; Favons Extrem. o And., 52 a 51; Veces Castella, 42 a 43; Veces Sagarra, 42 a 43; Veces Andalusia, 42 a 43; Erps, 34,50 a 35; Titus, 39 a 40.

Mongetes : Castella, 110 a 115 ; Mallorca, 70 a 71 ; Prat, noves, 70 a 75 ; València, 65 a 70 ; Estranger segons classe, 60 a 70.

Cigrons : Saüc, 175 a 180 ; blancs ar. alf. 44-45, 124 a 126 ; blancs ar. alf. 48-50, 120 a 121 ; blancs, ar. alf. 52-54, 95 a 97 ; blancs ar. alf. 58-60, 90 a 91 ; blancs ar. alf. 60-65, 70 a 75 ; pelons, 60 a 70. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona).

Olis.—Andalús corrent, 54 a 55 ; ídem fi, 56 a 59 ; Aragons mitjans, 54 a 58 ; Tortoses, alta comarca, 43 a 50 ; íd. mitjans, 52 a 54 ; Reus, alta acidesa, 44 a 51 ; íd. fins, 57 a 60 ; Borges mitjans, 56 a 57 ; olis refinats, locals, 58 a 60 ; íd. andalusos, 60 a 62 ; olis de sansa : de menys de 10 graus, 37 a 38 ; saboneria primera, 28 a 30 ; íd. segona, 26 a 28 ; olis de cacauet, 56 a 57 ; íd. refinat, 59 a 60. Tot duros per carga de 115 quilògrams sobre magatzem Barcelona.

Situació del mercat. Bastant encalmat, amb molta oferta de olis nous d'alta acidesa, els quals cada dia van perdent terreny en qüestió de preus. Dins d'aquesta setmana, es comencen a treballar els olis a Borges, única contrada on sortiran olis bons ; es creu que es pagaran entre 62 i 64 duros la càrrega sobre vagó Barcelona, més a procedència es preté més preu i sortiran a més si s'ha de jutjar pels preus que es fan els contractes d'olives.

(Informació de Lisini Andreu, corredor d'oli. Villarroel, 7, 1.^{er}, 2.^a)

Ous. — Frescos Empordà, a 126 pessetes el conte ; Vilafranca o Granelers, a 138 ; Sagarra, a 109 ; Urgell i Segrià, a 106 ; Eivissa, a 114 ; Mahó, pessetes ; Sagarra, a 109 ; Urgell i Segrià, a 106 ; Eivissa, a 114 ; Mahó, a 109 ; Mallorca, a 107.

Vins.—Poca cosa hi ha per assenyalar com a novetat dintre de les cotitzacions a que es fan els vins. Els preus continuen amb la mateixa tendència ferma que venim assenyalant d'ençà de la fi de la collita, tendència que, per ara, sap mantenir-se constant. No volem pas dir, però, que es paguin disbarats pel vi, però creiem que, donades les circumstàncies actuals de la producció, gran part dels pagesos firmarien a tenir el mateix preu actual en finalitzar la collita que ha de venir, sobretot si ve bona.

Ja és del domini públic el fracàs de les gestions encaminades a l'establiment del tan decantat consorci del most. Caldria, però, que l'idea en tot el que tingui de bona no es perdés i que privadament, ja que no es pot fer—i val més, segurament—sota la forma de monopoli, es mirés d'arrencar amb una mica d'empenta l'indústria del most, cosa que no dubtem que han d'intentar els principals corifeus que s'han distingit en la campanya.

LLUÍS MARSAL

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

CONSULTORI

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

L. F., Ciutat. — L'insecte que ataca les pomeres del seu amic és segurament el banyarriquer (*Zeuzera aisculi*). Per combatre'l el millor remei consisteix a posar unes pedretes de carbur de calç en els forats on es veuen sortir serradures, tapant de seguida el millor que pugui. Els vapors que es desprenen ofeguen l'insecte.

Si la branca o lrot està envaïda, convé tallar-la, substituint-la per un xuclador que hagi sortit a prop.

En lloc d'emprar carbur, aïtres persegueixen les larves amagades dins dels forats, amb un filferro, però el procediment, per bé que bo, és més llarg.

E. M., Calella de Palafrugell. — Per a combatre els cucs que ataquen les cols, polvoritzi aquestes amb una solució composta per :

Arseniat de sosa	200 grams.
Aigua	100 litres.
Aigua	1 quilo

Com que l'arseniat és verinós, caldrà que renti bé les cols abans d'utilitzar-les. Si, però, el tractament és fet quinze o vint dies abans de collir-les, el verí té temps de desaparèixer.

Per al mildiu ha d'emprar una solució

Sulfat de coure	1-2 quilos.
Calç	1-2 »
Aigua	1 quilo.

Procuri tenir els ceps recoberts sempre de sulfat de coure.

Bascules

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

CALENDARI

de sèmbres 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 cabdell 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' Austràlia. — 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 sèmbres 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.

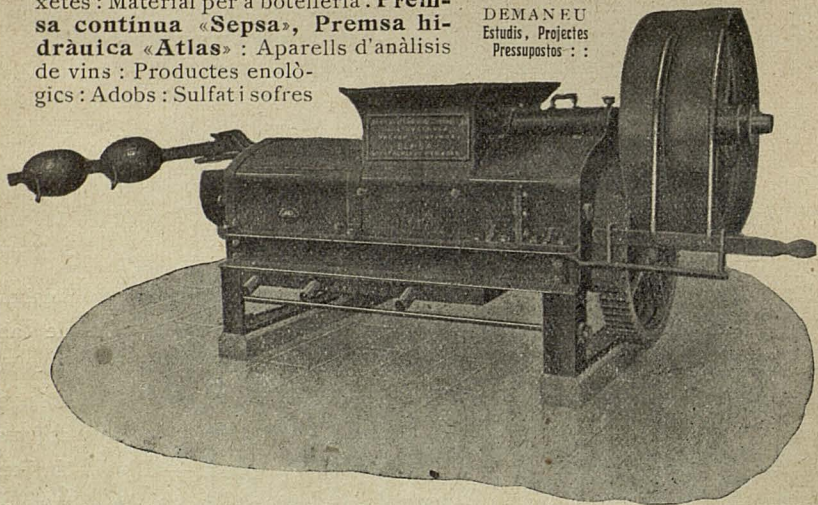
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **Prensa continua «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
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 Arlés

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 0/0. 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

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

Catàleg i informes gratis

Vivers de fruiters del **CLOS BLAU** de
RAMON SALA, Enginyer Agrícola - Balaguer

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

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

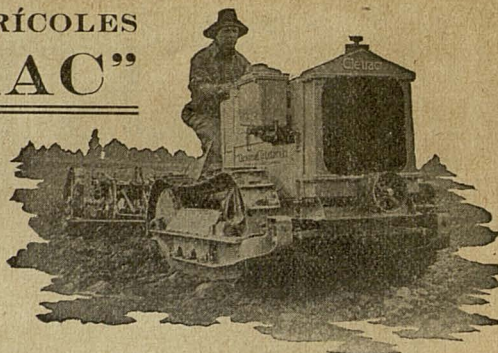
Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

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

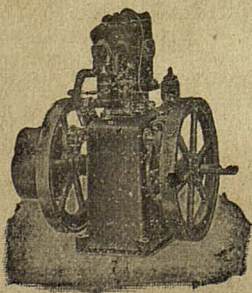
Tipus F 9/16 HP.
per a vinyes, horts i petites propietats
Pessetes: 7.000



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



MOTORS

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

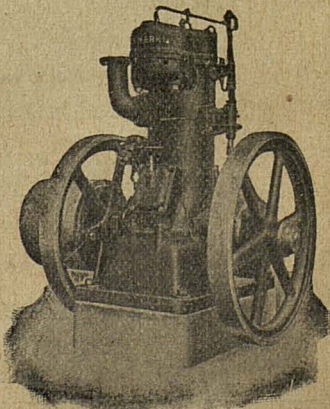
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Arbres fruiters en ses menes més escollides

CASA PALAU



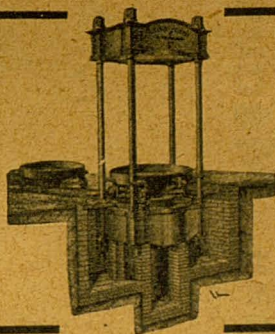
Direcció: SALA TIMONEDA
Bellpuig i Vilanova de
Bellpuig (LLEIDA)

Servim la mena que l'agricultor ens demana; si no la tenim, li diem francament. Existències en vivers 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.

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 bombes 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 augenten 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 Colom, n.º 20

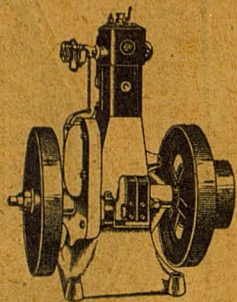
Joan i Gaetà Vilhella
Carrer de Girona, 54

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

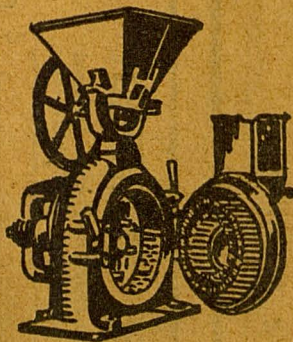
Trituració i polvorització

Demaneu Catàlegs a

MAURICI HENING

Flors, 5

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



Moli

«ROYAL-TRIUMPH»

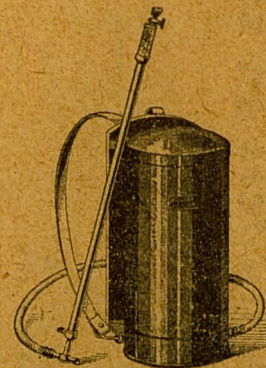
Patentat

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.