

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

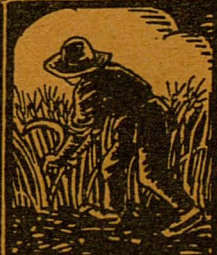
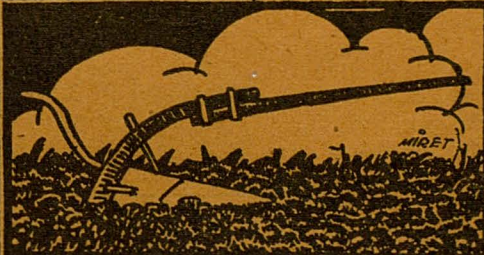
Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any X

20 de març de 1926 Núm. 6



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

Demaneu la nostra Agenda Agrícola per a 1926, que es envia de gratuïtament a tothom qui ho sol·licita

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

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA



ALTHEIN

Pinso melassat sec per a tota mena de bestiar : Rendeix la major utilitat per a l'engreix i la producció de llet

Es un excel·lent complementari per al cas de treballs de fatiga

L'Althein està exempt de tota generació patògena i és presentat com un segó.

Composició promitjana i comparada

	Althein %	Ordi %	Civada %	Blat de moro %	Gar- rofa %
Aigua	3'56	14'—	12'40	12'70	13'—
Greixos	0'59	2'30	5'20	4'70	0'50
Cel·lulosa	9'85	4'90	11'20	2'30	9'10
Matèries amilàcees	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries protèiques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)					
Cendres	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

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

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

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

Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

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

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

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

L'Althein és ensacat a 80 quilos.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Arbres forestals de gran pervenir

Espècies forestals apreciadíssimes, que durant aquests últims anys han merescut l'elogi dels principals repobladors i enginyers

	Pessetes el miler
Pi Alerce d'Europa, 2 anys, 35 a 40 cms.	110
» » del Japó, 2 anys, 40 a 45 cms.	110
» Insignis, 2 anys, 35 a 45 cms.	100
» Laurici Austria, 2 anys, 35 a 40 cms.	70
» » Còrcega, 2 anys, 35 a 40 cms.	75
» Marítim Corté, 2 anys, 35 a 45 cms.	75
» Montana, 2 anys, 35 a 45 cms.	110
» Silvestre Escòcia, 2 anys, 35 a 40 cms.	60
Avet comú, 2 anys, 25 a 35 cms.	120
» de Douglas, 2 anys, 25 a 35 cms.	105
Acàcia comuna, 2 anys, 50 a 60 cms.	75
Castanyer comú, 2 anys, 60 a 80 cms.	100
» del Japó, 4 anys	1500
Xiprer Macrocarpa, 2 anys, 40 a 45 cms.	125
» Piramidal, 2 anys, 35 a 40 cms.	100
Pollancre, 1.200 a 1.800 metres	350
» (estaquilles), de 1 a 1.400 metres	125
Espí Alvar per a cerques, 35 a 45 cms.	90
Eucaliptus Glòbuls, de 2 anys, 50 cms.	150
Freixe americà, 2 anys, 35 a 40 cms.	100
» comú, 2 anys, 35 a 40 cms.	75
Faig comú, 2 anys, 25 a 35 cms.	75
Morenes. (Tamany i preus per correspondència)	
Noguer comú, 2 anys	400
Om, país, 2 anys, 35 a 40 cms.	60
Plàtan, 1'50 metres	750
Roure roig americà, 2 anys, 40 a 50 cms.	125
Aligustre, 2 anys	200

PLANTER PER A FORMACIÓ DE VIVERS

Ametller	150
Avellaner.	200
Cirerer de Santa Llúcia.	200
Pruner Myrobolan	250
Codonyer.	200
Pomer silvestre, 2 anys.	125
Perer silvestre, 1 any.	125

Disposem de planters d'un any a preus reduïts. Partida mínima que servim, 500 plançons de cada espècie.

Demani's el catàleg general EL CULTIVADOR MODERN
Trafalgar, 76 - Telèfon 1966 . P. - Apartat 625 - Barcelona

En dirigir-les a vos cases anunciadores, citen AGRICULTURA

ESPECIALITATS TRUFFAUT

PER A L'AGRICULTURA

Sements seleccionades
Adobs, Insecticides,



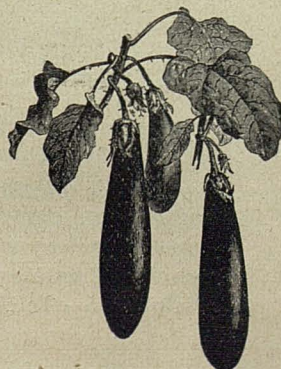
CONCESSIONARI PER A ESPANYA:

R. LLOPART



Passeig de
Gràcia, 49

BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** -:- Fora: **Pessetes 10** -:- Estranger: **Pessetes 1**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: El julivert. Conreu i manera de distingir-lo de la cicuta, per *V. Hort.*—Algunes idees actuals sobre les rotacions, per *J. M. Riu.*—La crisi del vi, per *V. Vilà i Cahú.*—Per assolir l'èxit en les adobades químiques, per *Ramon Vinyals.*—La vida rural a Anglaterra, per *Magi Alfonso.*—Notes i Comentaris.—Noticiari.—Informacions comercials, per *Lluís Marsal*—Consultori, per *R. S.*

El julivert

Conreu i manera de distingir-lo de la cicuta

DEL julivert el nom savi és *Apium petroselinum* L., i és de la família de les umbellíferes. Ultra el julivert comú es coneixen les varietats següents:

Julivert rissat, que es distingeix per les seves fulles lleugerament rissades. Molt conreat, tant per adornar els plats, com per a condiment. Té l'avantatge de no confondre's amb la cicuta.

Julivert nano rissat, que és una subvarietat del precedent encara més graciosa.

Julivert de fulles de falguera. Planta molt terrera, de bell aspecte, de fulla molt retallada, però poc gustós.

Julivert de Windsor, de fulles amplíssimes.

Julivert d'arrel gruixuda, que es menja com la pastanaga, però no és cap aliment buscat.

El julivert es multiplica exclusivament per llavor, que és de color gris i té tres cares. En un gram n'hi entren 600, necessitant-se de 1'25 grams a 1'80 grams per sembrar un metre quadrat. La facultat germinativa dura tres anys.

És planta poc exigent en quant a terreny, però va millor en terres profundes, primes i lleugeres no molt riques.

Es pot sembrar per l'agost per collir-lo a l'hivern i primavera, sembrat per la primavera es cull a l'estiu, i pel juliol es cull a la tardor.

El julivert s'adoba amb fem menut, i proves fetes han demostrat que amb escòries Thomas es dobla el producte.

Se sembra a files separades entre si 14 centímetres, i es rega, a fi que grillin totes. Triguen bastant a grillar, essent de les germinacions difícils, ja que dura vint-i-cinc dies.

S'escata i es rega. Quan han tret la sexta fulla, es pot començar a collir.

Per a conservar el julivert durant l'estiu es protegeix la parcel·la amb una estora, la qual s'aixeca els dies de sol. Per a ús casolà se solen transplantar les plantetes en una caixeta.

Per a aconseguir una bona llavor es deixen sense collir les plantes més vigoroses obtingudes de la sembra de primavera.

A l'hivern no hi ha necessitat de protegir-les, i a l'any següent surten les tiges, que floreixen i granen. La llavor es cull per l'agost.

Es poden collir uns dos quilos per metre quadrat, i si a la primavera és poc pagat, a l'hivern se'n pot treure algun quarto.

El julivert és un condiment indispensable que totes les cuines necessiten. Té una acció estimulante deguda a l'oli volàtil i aromàtic que porta.

Per si a algú li convé, heu's aquí l'anàlisi fet per W. Dahlen :

Aigua	85'05
Substàncies albuminoides	3'66
Grasses... ..	0'72
Sucre... ..	0'75
Substàncies extractives lliures	8'69
Fibra llenyosa	1'45
Cendres	1'68
En substància seca : nitrogen	8'98
Hidrats de carbó	49'76

S'obté també una essència destillant la planta o les llavors. L'extracció produeix del 2 al 6 per 100.

El julivert pot confondre's fàcilment amb una altra planta que és venenosa. Aquesta planta és el fals julivert o cicuta aquàtica (*Aethusa cynapium* L.), que encara que es considera com la menys venenosa de totes les cicutes, ocasiona, no obstant, molts emmetizaments a persones, a causa de la seva semblança amb el julivert i la seva presència en els llocs conreats, horts mal menats i prop de les habitacions.

No sembla pas del tot verinosa per al bestiar, «que se la menja

sens per això fer-ne gran plat» (*Diccionari Barral*). Les oques, hom diu, es moren si en mengen.

És interessant el saber distingir aquestes dues plantes, el juli-vert i la cicuta.

El millor caràcter, ja que sols cal tenir-ne una fulla, és que aixafant-ne una entre els dits, desprèn la cicuta una olor desagradable característica, mentre que el julivert desprèn una olor aromàtica.

Heu's aquí diferències tretes dels caràcters botànics :

Tija.—Cicuta : rodona, no acanalada, buida, verd groguenc i roja a la base, sobretot del costat exposat al sol :

Julivert : rodona, acanalada, plena, uniformement verd pàl·lid.

Fulles. — Cicuta : tres vegades dividida ; foliols estrets, d'un verd fosc des de la part superior més llargues que les umbelles de la flor.

Julivert : dues vegades dividida, foliols més amples i arrodonits, d'un verd pàl·lid. No són més llargues que les umbelles de la flor

Flors. — Cicuta : blanques, provistes d'una petita barba punxaguda, que penja sota la flor.

Julivert : groc verdosa.

Arrel.—Cicuta : prima i sense olor.

Julivert : grossa, blanca, aromàtica.

En cas d'emmetzinament, s'aconsella, després d'haver provocat el vòmit, administrar iodur potàssic en solució feble.

V. HORT

Algunes idees actuals sobre les rotacions

A l'extrem nord de la comarca del Vallès existeix una plana d'un es sis centes hectàrees d'extensió, regada pel riu Tordera i que de temps antic venia cultivant-se, amb força generalitat, segons la següent alternativa bienal :

Blat

Moresc

Herba fe

Mongetes.

L'alfals, remolatxa, naps, cols, civada, etc, ocupaven un lloc insignificant al marge de la rotació o bé no se'n plantaven.

El blat i l'herba fe passaven l'hivern a la terra, i el moresc i

les mongetes, tot desempenyant el paper d'estivatges, eren dos conreus importants. El fet d'anar inclosa en la rotació una planta farratgera, permetia de tenir algun cap de bestiar de renda, que en general eren vedells d'engreixament.

De blat i mongetes se n'obtenien unes produccions que regularment excedien força les necessitats de la comarca i es duïen al mercat. El moresc el consumia l'aviram i els porcs de la masia, i el fenc era per al bestiar boví i de treball. La quantitat de bestiar de renda venia subjectada a la producció de dits menjars, i així la capacitat ramadera d'una casa de pagès, venia a ésser rigorosament proporcional a la capacitat productiva de les seves terres. Aquella rotació era força ben trobada per les condicions naturals de la comarca.

Les poblacions pageses de les diferents comarques i climes, per la força d'una certa necessitat o comprensió agrícola, en tot temps deuen haver-se preocupat en trobar un ritme, ordre o alternativa de conreus que encaixés amb les condicions i possibilitats de la comarca. I això és forçós actualment encara en la gran majoria de les comarques agrícoles, sobretot aquelles que no poden comptar avantatjosament amb altres medis fertilitzants que la meteorització i els fens produïts a la finca. D'aquí devingueren, i són avui encara, el sistema cèltic — artigues —, el goret i el sistema de les rotacions.

Alguns escriptors romans s'ocuparen ja de les rotacions, i en tota la literatura agrícola moderna s'ha dedicat al seu estudi una atenció principalíssima. Els autors recolliren una llista de lleis que deu reunir tota rotació per a ésser bona, i una llista de factors locals per a saber escollir la rotació apropiada en el cas concret de cada comarca o explotació agrícola.

Advertim, tot passant, que aquesta matèria ha estat tractada per aquesta revista. Vegi's AGRICULTURA, any VIII, números 10 i 12.

Moltes d'aquelles regles, com el contenir alternança de plantes esgotants (cereals) amb plantes millorants (lleguminoses), el tenir plantes d'entrecava, el tenir una farratgera, etc., etc., són satisfetes per la rotació que ens ocupa. Però ha passat que amb el termini d'una dotzena d'anys l'agricultura de la plana a la qual ens referim ha sofert una notable transformació, i aquest fet voldríem estudiar-lo en allò que atany a les rotacions.

Actualment les terres que considerem es troben en gran part plantades d'alfals i trefle. Les remolatxes, pastanagues i sobretot els naps, se sembren usualment en el gran conreu. De moresc i

herba fe segueix plantant-se'n. Les mongetes, que abans proporcionaven una de les entrades més boniques, s'han reduït molt, i també s'ha reduït molt el conreu del blat fins a desaparèixer en algunes explotacions.

Quasi totes les masies tenen actualment vaques lleteres i estan orientades a la producció de llet o de la vaca lletera o a una producció mixta, segons les tendències. Demés, moltes masies tenen porcs amb relativa important escala.

Les terres plantades de farratges en sa majoria, no poden, com es comprèn, produir els aliments concentrats que aquell bestiar requereix, i tampoc poden produir fencs suficients per a la població bovina; de manera que el país s'ha transformat en importador d'alfals i tota mena de grans i residus industrials alimenticis.

Què ha passat durant aquests anys, que l'agricultura hagi sofert una evolució tan assenyalada? Podríem dir que ha entrat a regir l'explotació agrícola un principi diferent de la masia d'abans. El pensament dels antics pagesos que veiem representat en els vells autors d'agricultura, mirava l'explotació isolada de tot el demés. L'objecte d'ells era ordenar els elements i factors interns de la masia de la manera més equilibrada possible i procuraven així d'organitzar-la en forma que pogués bastar-se en el possible a si mateixa. El mercat no oferia fertilitzants ni aliments com avui, i l'agricultura tampoc en sentia la necessitat, acostumat com estava a refiar-se sols dels fens i aliments que es produïen. Tota la delicada teoria i també la pràctica de les rotacions i alternatives és fruit d'aquell mateix principi que consisteix, com dèiem, en ordenar tots els elements de producció de la masia de manera que amb adquisicions mínimes o nul·les de primeres matèries — fertilitzants, aliments — es pugui treure de l'explotació tot el profit possible.

Entesa d'aquesta manera l'economia agrícola, en una masia d'una extensió donada hi requeria un cert nombre de caps de bestiar — de fet reduïdíssim a l'entendre d'avui — el màxim venint a ésser condicionat pels menjars produïts per les terres de conreu, i el mínim estant així mateix limitat per la conveniència de produir els fens que la fertilització d'aquelles terres exigia. D'aquesta manera resultava que el bestiar, tant o més que un aliment de negoci, era tingut com un auxiliar de l'explotació, una roda indispensable per a la bona marxa de la masia, l'objectiu principal de qual eren les anyades de cereals i mongetes.

Muntada segons equilibri o ordenació interna, l'explotació agrícola venia a ésser simplement productora. No comprava res, no

transformava, en sentit industrial, res, perquè no adquiria en el mercat cap substància que pogués considerar-se com a primera matèria de transformació industrial o com a article de negoci.

Però les condicions econòmiques han de merèixer sempre, i actualment sobretot, una atenció principal. I una modificació persistent d'elles en un sentit donat pot marcar amb prou temps un rumbl nou a l'agricultura d'una comarca. La població pagesa poc a poc anava deixant tot un volum d'usos i hàbits tradicionals per a ensinistrar-se en alguna nova pràctica cultural si en ella hi troba un guany millor. I si aquestes noves pràctiques culturals menen el pagès a comprar i vendre molt i sovint, adquirirà certa agilitat competitiva mercantil i comprendrà que li convé tenir un ull a casa i un ull al mercat.

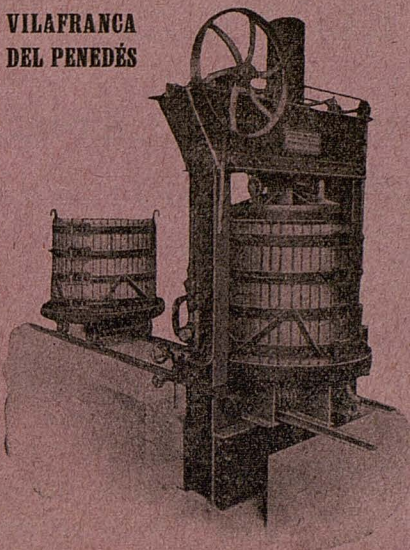
En la comarca que mentem aquell negoci de bestiar que el pagès feia com a cosa secundària, ha vingut a ésser la idea motriu de moltes explotacions. El pagès s'ha anat tornant ramader. Abans el bestiar era un auxiliar de les terres, avui—forçant un xiquet la nota—gairebé es podria dir que les terres són un auxiliar del bestiar. En efecte, si no fossin els farratges verds que entren en tota ració, i aquests els deu subministrar immediatament la terra, i la conveniència d'invertir els fems i sucres en la mateixa terra, quin altre lligam obligaria a mantenir unides la vaqueria i l'agricultura en un règim d'estabulació permanent? El pagès que té una vaqueria o explotació porcina es val dels aliments que cull a la terra i dels que compra al mercat, i uns i altres tenen una importància del mateix ordre.

Cercant, doncs, de produir amb la forma que proporcioni més avantatges econòmics, és possible topar-se amb allò que se'n diu una perfecta pràctica cultural. I veu's aquí que hi ha casos en els quals el principi del màxim rendiment i la pràctica d'una bona alternativa de conreus no són convergents.

Segons la teoria de les rotacions, tenim, per exemple, que després d'una planta millorant com una lleguminosa, convé de plantar un vegetal esgotant que aprofiti la riquesa que aquella ha deixat a la terra. Igualment, segons dita teoria, no convé sembrar dues plantes consecutives esgotants, per a no produir un empobriment excessiu de la mateixa terra. Però, si després de recollit un esplet esgotant, li convé al pagès de sembrar una altra planta esgotant, perquè en treurà més profit econòmic, per què no fer-ho? I si després d'una farratgera li convé de plantar una altra farratgera i després una altra, per què no fer-ho? El pagès que es troba en aquest cas té tota la raó si prescindeix de les alternatives. Què im-

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDÈS

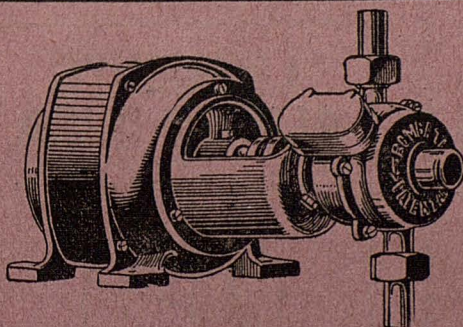


Sucursals a Reus, Criptana
i Xerez de la Frontera / /

Trepitjadors : Premses
Bombes i Tota classe de
maquinària vinícola : Mo-
tors i transmissions : Man-
gueres, ressorts i aixetes
Material per a botilleria

*DEMANEU: Estudis,
Projectes i Pressupostos*

Prensa hidràulica «Atlas»
Aparells d'anàlisi de vins
Productes enològics :
Adobs : Sulfats i sofres



LA BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
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

Bascules

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

CASA METZGER, S. A.

Casa central: **BARCELONA**
Passeig de Gràcia, 76

Telèfon núm. 1076 G.
Apartat 225

SUCURSALS:

MADRID - SEVILLA - VALÉNCA



Polvoritzador **“IDEAL”**

El més econòmic i pràctic
per a Arbres, Hortes i Jar-
dins, com també per desin-
fectar Galliners, Conille-
res, Quadres, i tota mena
d'habitacions

Demani prospecte explicatiu
i preus - Grans existències

LISOL

Insecticida indispensable a

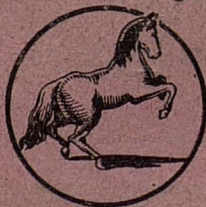
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

porta l'estat en què es troba la terra eixint d'un conreu donat, si amb els adobs que produeix i els que pot comprar pot posar sempre la terra en el grau de fertilització convenient? Una crítica semblant podria fer-se de tots els altres extrems en què funda la teoria de les alternatives la successió dels diferents conreus.

Els industrials que produeixen un gènere saben exactament el cost de producció del mateix, i a base d'aquest cost imposen el preu al mercat, i es veu correntment que tenen potència per a imposar-lo. En l'agricultura les coses passen a l'inrevès: el preu és imposat pel que compra. El pagès produeix un fruit, i quan vol o li convé vendre'l es troba amb un preu ja fet en el mercat pels comerciants, i necessàriament deu subjectar-se a aquest preu, encara que resulti ruïnós. Per això convé que el pagès, per poc que pugui, no es faci executor exclusiu d'una alternativa o procediment agrícola, per perfecte que sigui, sinó que deu portar l'explotació dintre les possibilitats de la casa i terres i dintre les possibilitats del seu saber, amb tota flexibilitat, o sigui, tenint sempre al davant el que el mercat pot pagar-li millor; deu cercar de produir aquell fruit o tenir aquella forma de ramaderia que li proporcioni el rendiment més crescut. Bo serà, naturalment, que no obli la utilitat de les alternatives per a saber-se'n valer davant d'una igualtat de circumstàncies, o bé quan positivament li convingui més que res aprofitar-se dels avantatges de la successió de determinats conreus.

Així, doncs, en la comarca que hem considerat i en totes aquelles que per son clima, terres, proximitat d'un centre de consum, etc., tenen diverses aptituds o són requerides per distintes produccions, el pagès pot i deu triar la forma de producció que més li convingui, sense considerar els avantatges de les rotacions si són més petits que els que aconsegueix anant de dret al seu objectiu.

És precís anotar, però, que els avantatges d'un ritme o rotació adequades conserven tota la seva actualitat i importància en una majoria de grans comarques verament agrícoles, on una bona rotació pot ésser el secret de la seva riquesa. Són aquelles comarques que, o bé per tenir una terra i clima molt determinants, o bé per ésser secaneres i poc o gens ramaderes, o bé mancades de comunicacions, capitals o gent, es troben amb aptituds agrícoles limitades. En aquestes comarques a l'agricultor li convé d'ordenar tots els conreus segons aquell esperit d'economia agrària que és la clau de la teoria i la pràctica de les alternatives.

J. M. RIU

La crisi del vi

II

El problema de la crisi del vi és un problema endèmic, de molt abans de la guerra, que aquesta solucionà momentàniament, per a rebrotar després, agreujat, i que continua en estat latent.

El R. D. d'onze de març de 1892, diu: «Es prohibeix designar amb el nom de vi, qualsevolga altre producte que no sigui el líquid resultant de la fermentació del suc del raïm, sense addició de substàncies estranyes als components del mateix. Queda absolutament prohibit l'ús en la fabricació de tota classe de begudes alcohòliques i l'addició als vins, de les substàncies següents: alcohol d'indústria, matèries colorants, etc.

Com que, malgrat ço que disposa el R. D. esmentat, i la llei de 27 juliol 1895, no derogats, sinó confirmats per una sèrie de decrets i disposicions posteriors, es feia, ús i abús de l'alcohol d'indústria en els encapçalaments de vins i en l'elaboració de misteles i de tota mena de begudes espirituoses, es reemprengué a darrers de 1923 i començaments del 1924, per totes les comarques vitícoles, una campanya que queda concretada en els milers de cartes i telegrams que s'enviaren als membres que constituïen el Directori Militar, dient-los que, tota vegada que s'havien apoderat del Govern amb la bandera de fer complir les lleis, es complissin i fessin complir les lleis i disposicions que prohibien l'ús de l'alcohol industrial en les begudes, causa principal de la ruïna de la viticultura.

Amb motiu d'aquesta campanya, es desempolsà un treball de l'Excm. senyor Amali Gimeno, publicat l'any 1887, sorgiren una sèrie de juntes, dictàmens i Comissions, i culminà amb el R. D. de primer de setembre de 1924, que, lluny de solucionar la crisi vitícola, venia a legalitzar l'adulteració.

Donats aquets breus antecedents, entrem de ple a analitzar la crisi vitícola.

Per a comprendre-la, per a poder-se'n fer càrrec, per a poder-la estudiar es precis compenetrar-nos del preu de cost que té el vi.

En les meves ratlles publicades en l'article anterior, donava ja el resultat de diferents càlculs fets evaluant aquest preu, i no n'havia gosat a donar a la publicació el fet amb l'amic Josep Grau, per manca-li — si més no — la solvència moral que avalorava els altres.

Avui, donant més amplitud a l'assumpte dels vins, i per estar més detallat, i ésser, per tant, més comprensible, permeteu-nos la seva publicació :

COST DE LA VINYA A L'ANY DE LA SEVA PLANTACIO

	PES.
Cost rases : 3.300 metres, a pessetes 0'20 m.	660,—
Ceps : 3.000 a pessetes 50 el 1.000	150'—
10 jornals plantar ceps, a 6 pessetes un	60'—
4 jornals llaurar hivern, a 18 pessetes un ...	72'—
3 ídem ídem estiu, a 18 pessetes ...	54'—
1 ídem desencrostar, a 18 pessetes ...	18'—
3'5 jornals cava hivern, a 6 pessetes un ...	21'—
2 jornals cava estiu, a 6 pessetes ...	12'—
Despeses d'administració ...	100'—
Idem de contribució ...	7'—
Idem de guarderia ...	2'—
Despeses cultiu ...	186'—
Interessos valor terra (2.000 pessetes al 4 per 100) ...	80'—
1). Interessos despeses plantació (870 pessetes al 4 %).	34'80
2). Interessos despeses cultiu (143'50 ptes. al 4 %) ...	5'72
Despeses totals del primer any ...	1.772'52

DESPESES DE LA VINYA EN EL SEGON ANY

Empeltar : 4 jornals empeltador, a 8 pessetes ...	32'—
Idem : 12 jornals ajudants, a 6 pessetes ...	72'—
Llaurar : 4 jornals hivern, a 18 pessetes ...	72'—
Idem : 3 jornals estiu, a 18 pessetes ...	54'—
Desencrostar : 1 jornal, a 18 pessetes ...	18'—
Cava hivern : 3 jornals i mig, a 6 pessetes ...	21'—
Idem estiu. 2 jornals, a 6 pessetes ...	12'—
Sulfatar : 6 quilos sulfat ...	6'—
Un jornal a 6 pessetes ...	6'—
Calç... ..	0'25
Carreteig de sulfat i aigua ...	3'—
Administració ...	100'—
Guarderia... ..	2'—
Contribució ...	7'—
Interessos terra... ..	80'—
3). Idem capital any anterior(ptes. 1.276'52 al 4 %) ...	51'06
2). Idem despeses cultiu (ptes. 208'62 al 4 %) ...	8'34
Total despeses del segon any ...	556'65

DESPESES DE LA VINYA EN EL TERCER ANY

Podar, 2 jornals a 6 ptes.	12'—
Desarrelar i treure guivarros, 6 jornals, a 6 pessetes ...	36'—
Reempeltar i curar els empelts, 3 íd. a 6 ídem	18'—
Llaurar hivern, 4 jornals a 18 pessetes	72'—
Cava hivern i arreglar voreres, 5 jornals a 6 pssetes ...	30'—
Llaurar primavera, 3 jornals, a 18 pessetes	54'—
Cava d'estiu, 3 jornals a 6 pessetes	18'—
Desencrostar : 1 jornal a 18 pessetes	18'—
Ensofrar : 30 quilos sofre a 13 pessetes els 40 quilos ...	10'—
Tres jornals a 6 pessetes	18'—
Sulfatar : 12'50 quilos	12'50
Tres jornals a 6 pessetes	18'—
Calç	0'50
Carreteig de sofre, sulfat i aigua	7'—
Despeses d'administració	100'—
Idem de guarderia	2'—
Idem de contribució... ..	7'—
Interessos terra (ptes. 2.000 al 4 %)	80'—
3). Id. capital emprat anys anteriors (ptes. 1.833'17 al 4 %)	73'22
4). Id. despeses cultiu (ptes. 209'75 al 4 %)	8'39
Total despeses tercer any	581'21

DESPESES DE LA VINYA EN PLENA PRODUCCIÓ

Podar, 6 jornals a 6 pessetes	36'—
Rasa de 50 m. per a colgar redoltes	12'—
Recollir redoltes i colgar-les : 1 jornal i mig a 6 pessetes .	9'—
Treure guivarros, reempeltar i seguir baixes, 1 jornal .	6'...
Adobs : promedi de 5 anys	50'—
Carreteig i obrir solc, mig jornal a 18 pessetes	9'—
Un quart de jornal peó repartir adob	1'50
Llaurar hivern, 4 jornals a 18 pessetes	72'—
Idem primavera, 3 jornals a 18 pessetes	54'—
Desencrostar, 1 jornal a 18 pessetes	18'—
Cava hivern i arreglar voreres, 5 jornals a 6 ptes.	30'—
Cava estiu, 3 jornals a 6 ptes.	18'—
Esporgar (rebrotos fusta vella), 3 jornals, a 3 pessetes ...	9'—
Escabellar, 5 jornals dona a 3 pessetes	15'—
Ensofrar : 80 quilos sofre, a 13 pessetes els 40 quilos ...	26'—

Un jornal i mig a 6 pessetes	9'—
Sulfatar : 30 quilos sulfat	30'—
7 jornals a 6 pessetes	42'—
Calç	1'25
Carreteig de sofre, sulfat i aigua... ..	7'—
Veremar : 3 jornals d'home a ptes. 6'50	19'50
9 jornals dona, a 3'50 pessetes	31'50
1 jornal i mig carro, a 25 pessetes	37'50

Despeses d'elaboració del vi :

Trepitjar i premsar : 3 jornals a 8 pessetes	24'—
Trasbalsar i omplir bocois en treure vi, 1 jornal a 6 ptes.	6'—
Amortització tines, premses bombes, etc., en 25 anys ...	9'20
Interessos immoble, tines, premses, bombes, etc.	12'—
Conservació celler	1'50
Contribució	7'—
Despeses d'administració	100'—
Guarderia... ..	2'—
Interès terra (ptes. 2.000 al 4 per 100)	80'—
4). Idem cost anys plantació (ptes. 1.207'19 al 4 per 100).	48'28
5). Amortització del capital invertit en la plantació, en 20 anys	120'71

Despeses d'una hectàrea de vinya en un any normal ... 953'94

Aclarirem alguns conceptes que podrien semblar confosos :

1). Calculem interessos sobre l'import total de les despeses plantació, perquè aquests diners, esmerçant-se al començament de l'any, és just que paguin interessos tot l'any.

2). En les despeses de cultiu, carreguem interessos només sobre una meitat de les despeses perquè, fent-se en diverses èpoques de l'any, caldria tenir en compte la data en què cada un ha estat efectuat, però com que és innecessària una meticulositat tan extrema, per la poca diferència que sobre el total representa, considerem que unes despeses compensen les altres i resulten totes fetes al mig any.

3). És natural que, no produint res la vinya en l'any de la seva plantació, com res no produeix tampoc en el segon ni tercer any, es carreguin interessos de la quantitat esmerçada, i que cap fruit no ens ha donat.

4). Tallem també per la meitat el cost de la vinya durant els anys que res no ha produït — que és el capital que ens donarà

fruit en els anys successius — perquè els interessos aniran minvant a mesura que s'anirà amortitzant. Encara que així no sigui exacte, tampoc es fa necessari calcular-ho al centim per la quantitat que representa.

5). És natural que aquest capital s'hagi d'amortitzar, perquè el sobrepreu de la terra desapareixerà quan la vinya deixi de donar rendiment. Fixem l'amortització en 20 anys — encara que la vinya té més durada — tenint en compte els que està sense produir res, les baixes que hi ha en els ceps, empelts que no agafen, etc.

La producció, agafant la de terres bones, mitjanes i dolentes — a totes les quals s'hi fan els treballs que figuren en l'estat que deixem anotat — és de 33 càrregues per hectàrea, donant per resultat un preu de cost de 29'07 pessetes per càrrega, a 23'90 per hectolitre de vi, aquí a Barbarà.

Tenim a la vista un estudi fet en terres de Vilaseca, Riudoms i Pobla de Mafumet, que dóna un cost de pessetes 23'4 per hectolitre de vi.

El senyor Director de l'Estació Enològica de Vilafranca troba una producció per hectàrea de 45 hectolitres, contra 40'10 que ens dóna a nosaltres. No és d'estranyar, majorment si ens fixem en les despeses que per hectàrea troba, que superen les nostres en 195 pessetes, perquè ben segur el senyor Mestres fa a la terra els treballs que s'hi haurien de fer, i nosaltres comptem els que s'hi fan. Amb tot i això, el seu preu de cost encara resulta més alt que el nostre, ço que pot ésser degut a la diversa riquesa de les terres.

Disposant d'aquests preus de cost, de diferents comarques vitícoles de Catalunya, ens serà fàcil treure'n el preu mitjà.

L'Enològica de Vilafranca troba 31 pessetes per càrrega.

El senyor Raventós troba 28'57 pessetes per ídem.

A Vilaseca, Riudoms i Pobla de Mafumet, 28 pessetes.

A Barbarà de la Conca ens dóna 29'07 pessetes per càrrega, resultant dels promedís d'aquests preus, un cost de pessetes 29'16 per hectolitre de vi.

Acceptant el preu de venda de sis rals grau i càrrega, al qual preu, ho repetim, es podria trobar tant de vi com convingués, perquè els cellers estan venent a preus més baixos, i fixant a 12 el grau mitjà, ço que dóna un preu de venda de 18 pessetes a una càrrega de vi, es demostra palpablement la situació de la viticultura, que està travessant una crisi senzillament mortal.

La crisi té remei, com la tenen les crisis de tots els productes de terres privilegiades.

Els motius de la crisi són diversos, com a diferents punts afecten també les solucions per a remeiar-la.

La causa principal, però, és el frau, i la font principal on s'abeu-ra el frau, l'alcohol industrial.

L'alcohol industrial allarga les collites, derrota el preu del vi, i amb ell s'estafa el públic consumidor donant-li com a vi un producte que no surt de la vinya, i l'escama i dóna entrada a les aigües de taula en perjudici del vi.

Una idea del vi adulterat que es beu a Barcelona, ens la donarà una comparació amb Burgos, capital no situada en cap zona vitícola i que no té població flotant. Burgos consumeix 43.272 hectolitres de vi per als seus 30.500 habitants, donant un consum de 142 litres per habitant a l'any. Barcelona, amb el seu milió d'habitants i tota la seva població flotant, consumeix 600.000 hectolitres, segons estadística de l'any 1920. La comparació d'aquestes xifres dóna idea de la quantitat de vi que es fa sense sortir de la vinya; dels productes que s'ofereixen com a vi i que en comptes d'ésser el producte de la fermentació del suc del raïm, és el producte de les manipulacions i destil·lació de la fusta, garrofa, remolatxa o moresc, amb una mica d'àcid tartàric i quatre substàncies més.

Analitzar tots els perjudicis que l'alcohol industrial ocasiona al vi, les altres causes de la crisi, i les solucions per a remeiar-la, és feina llarga, que estudiarem un altre dia.

V. VILA I CAHUÉ

Per assolir l'èxit en les adobades químiques

II

EN l'article passat, després d'unes consideracions generals sobre la utilització dels fems i el seu aprofitament, començàvem l'estudi dels adobs químics i la manera d'emprar-los racionalment, amb els adobs fosfatats. Avui parlarem de les altres menes més corrents d'adobs químics: adobs nitrogenats, potàssics i calcaris.

El nitrogen pot considerar-se com el regulador per excel·lència de la vegetació, essent elemental base per a la formació de les substàncies proteiques (gluten, p. e.), de tanta importància, sobretot en els conreus de cereals i llegums; té molta influència en el des-

enrotllament de les fulles, de la fusta, i per tant, sobre el vigor complexiu de la planta, factor importantíssim de fructificació. Totes les plantes en són gormandes, i intelligentment emprat, és un factor importantíssim de fertilitat, perquè ultra, exerceix funcions estimulants de la vegetació, quan, ben entès, no manquen els altres elements en el terreny.

En la terra, el nitrogen existeix en variabilíssima quantitat, per tal com és l'element més mòbil i més subjecte a pèrdues. Generalment, però, el terreny no guarda notables reserves de nitrogen. Aquest és contingut en la substància orgànica, fems, matèria còrnia animal, residus de vegetació, però gradualment el nitrogen d'aquestes substàncies es va transformant, i passa de la forma orgànica a la forma nítrica, que és directament assimilable per les arrels, per obra i gràcia de nombrosos microorganismes que el mineralitzen (nitrificació).

La major part de les lleguminoses poden créixer en terrenys molt pobres de nitrogen, degut a la presència en les seves arrels d'unes altres plantetes petitíssimes, que aplegades en gran quantitat determinen la formació de nusos o nòduls en les arrels primes. Aquestes minúscules plantes, no perceptibles a simple vista, tenen la propietat d'emparar-se del nitrogen no actiu que en quantitat inexhaurible tenim a l'atmosfera i el fan passar cap al torrent circulatori de la saba del vegetal, transformat en nitrogen apte per a ésser assimilat. Això no vol dir que quan ens interressi un conreu de lleguminosa que pugui en poc temps, per exemple, els pèsols primerencs, certes varietats de mongetes de nesprar, etc., puguem prescindir obrant prudentment de l'adobada nítrica, no. Això és degut a què el Born i Santa Maria no es van fer tots en un dia, i tampoc els nusos aquests de les arrels queden formats en un tres i no res, i si no ens convé esperar, bé podrem gratar-nos un xic la butxaca.

El nitrogen, que és un element car, és per contra el més fàcil de perdre, sense que les plantes se n'aprofitin, per mica barroerament que es faci l'adobada. Dues maneres hi ha de perdre'l. L'una per *desnitrificació*, en la qual, per un joc en què hi intervenen uns quants microbis, les pessetes que havem invertit en l'adob nitrogenat poden pujar al cel, talment com li passa al nitrogen mateix, quan passa aquesta diem-ne malura. Una manera també de perdre'l és la inversa: si per *desnitrificació* el nitrogen de l'adob es tornà gas, puja al cel i es perd, per *filtració* amb les aigües de pluja o amb les de regades, se'n va terra endins, cap a l'infern, i també es perd per a les plantes i per a la butxaca del pagès. Aquesta i

l'altra manera de perdre'l podem evitar-les modificant el poder absorbent del terreny amb esmenes i racionals treballades, amb l'ús d'adobs preparats ja especialment a aquest fi i sobretot escampant l'adob nitrogenat al seu temps degut, ni abans perquè es perdi, ni després perquè no ens faci efecte a l'hora volguda.

Els adobs químics nitrogenats més usats són el nitrat de sosa, el sulfat amònic, el nitrat de calç, la cianamida càlcica i el nitrat amònic. Desgraciadament, no tenint producció pròpia encara de nitrat de calç o de cianamida, adobs que poden fabricar-se sintèticament, i resultant extremadament car el nitrat amònic, a Catalunya solament podem usar el sulfat amònic, fet a base d'aprofitar l'amoniac de les fàbriques de gas, i el nitrat de sosa, producte d'importació. D'aquests dos adobs, el nitrat conté el nitrogen en proporció 15-16 per 100, i el sulfat porta un 20 per 100 per terme mig.

El nitrat de sosa, que és un aliment d'efectes ràpids, es deu escampar durant la vegetació de les plantes, i en més d'una vegada, per tal d'evitar pèrdues, car ja havem dit que el nitrogen nítric no és retengut pel poder absorbent de la terra. Pot operar-se en quantitats de 100 a 250 quilos per hectàrea. Cal triturar-lo si està en grans massa grossos i barrejar-lo amb terra eixuta abans d'usar-lo. D'aquesta manera hom té la seguretat, si les plantes pugen, de no perjudicar-les amb les perilloses cremades del nitrat, ocasionades per la seva higroscopicitat.

El sulfat amònic s'escampa abans de la sembra o dels transplantaments enterrant-lo amb una llaurada soma. Per les plantes lleugeres, arbres i arbustes, s'enterra en el període de repòs de la vegetació i tot d'un cop, en quantitat de 100 a 200 quilos per hectàrea. Cal enterrar-lo per tal com l'azot o nitrogen que porta per passar a l'estat nítric o assimilable, ha d'ésser treballat pels microbis de la terra.

Altre element de gran importància per les plantes és la potassa, que exerceix especialment les seves funcions en el procés d'elaboració i de migració dels hidrats de carboni (midó, sucres, inulina). Ultra l'estreta relació que existeix entre aquestes substàncies i la potassa, aquesta influeix notablement sobre la bona lignificació dels troncs i de les branques, afavoreix la floració, augmenta la quantitat de fruits, tot millorant-ne la qualitat, enrobusteix la planta i la fa més resistent a les malures.

Totes les plantes sotmeses a conreu intensiu requereixen força potassa; cal, però, citar com a més golafres: la patata, la remolatxa, el tomàtec, les lleguminoses per farratge, el tabac i la vinya.

La potassa sol venir negligida en les adobades per la creença

errònia que els terrenys ja n'estan prou proveïts. Evidentment, terres saulonenes, provinents de la descomposició dels granits o ull de serp, o mantes terres argilenques, són riques a bastament en potassa, però això cal no generalitzar-ho, car hi ha moltes terres sorrenques o excessivament calcàries que unes bones adobades potàssiques hi farien meravella.

Els principals adobs potàssics que hom troba en el comerç són : el clorur potàssic i el sulfat potàssic. A Catalunya, terra que la natura ha proveït abundantment de sals potàssiques, creiem que dintre poc de temps es posaran a la venda altres productes més o menys refinats, com vénen els alemanys i francesos procedents de les seves mines de Stassfurt i d'Alsàcia

Dels dos productes comercials citats, el clorur sol contenir un 50-51 per 100 de potassa pura, i el sulfat, de 49 a 50 per 100.

Les cendres no lleixiuades de llenya, també podrien usar-se com adob potàssic, car poden dur fins al 10 per 100 de potassa, però es produeixen en massa poca quantitat.

La potassa és retinguda pel poder absorbent del terreny. En els terrenys molt sorrenes o excessivament calcaris, però, aquest poder és molt petit, i serà sempre més prudent en aquest cas, d'ésser possible, d'administrar l'adob potàssic, com havem dit, pel nitrat de sosa, i encara, emprant de preferència el sulfat al clorur.

Per al tabac i la bledarrave sucrera és també preferible el sulfat ; per al cànem, per al lli i per al moresc farratger, el clorur ; per a les altres plantes, quasi és indiferent operar amb l'un o amb l'altre.

Se solen subministrar per als conreus herbacis, de 100 a 150 quilos per hectàrea ; pels arboris en la plantació, de 200 a 300 ; en les adobades periòdiques, de 150 a 200, enterrant l'adob com el superfosfat amb una treballada adequada.

RAMON VINYALS

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

CARTES D'ANGLATERRA

La vida rural a Anglaterra

PER tot el món deuen ésser semblants els problemes de fertilitzar la terra i criar els animals, però, malgrat això, la vida humana i els costums varien considerablement en els diferents països. Éssent així no és estrany que quan es visita un país per primera volta es vegin moltes coses que s'aparten d'allò que fins a aquest moment estàvem avesats a veure. Per a posar ordre a les impressions variades que es reben, un, inconscientment generalitza i s'esforça per a trobar unes regles que donin unitat a aquelles impressions. Les impressions que en aquest article us reporto d'Anglaterra són impressions globals, no per a ésser preses al peu de la lletra. Ni els que alaben tot allò que és anglès, ni els que sistemàticament ho desprestigien, tenen raó. Hi ha a Anglaterra coses que estan millor que a casa i coses que estan pitjor. Els anglesos tenen motius per a estar satisfets del seu país, essent ben característic d'ells l'orgull que senten de tot el seu, i també nosaltres, per instint i per raó, ens hem de sentir immensament contents del nostre.

No crec que els anglesos tinguin rival en allò que en podríem anomenar la fase decorativa de la vida rural. El pagès anglès sent la necessitat de tenir la seva casa voltada d'un jardí de flors, i en això no estan molt lluny l'hisendat i l'humil jornaler. La casa de pagès més pobre d'Anglaterra està rodejada d'un parterre de roses i flanquejada per formosos arbres sempre verds. Els voltants són encatífats d'atapeït prat amb parterres de flors que a l'estiu endolciran el retorn a la llar del pagès que arriba fatigat del treball del dia.

Un gran abim separa a Anglaterra al pagès-propietari de l'home que treballa la terra. L'hisendat és un capità d'indústria. És un home de cultura lliberal, freqüentment graduat en alguna gran universitat. No solament en la seva casa, també en el seu vestir i maneres i en el tracte amb els treballadors s'assembla molt al cap de qualsevol gran indústria de ciutat.

Durant la passada centúria les finques a Anglaterra han anat esdevenint més grans, al revés del que ha passat a Catalunya, on la propietat s'ha dividit; allí s'ha acumulat. Una quarta part de l'àrea total cultivable està repartida en trossos de més de 300 jornals de terra. Un propietari emprenedor actua sobre una extensió

de 500 a mants mils jornals i emplea d'una dotzena a un centenar d'homes. Correntment per aquestes grans finques s'ha d'anar amb pas lleuger si es vol seguir al costat de l'hisendat, que us acompanya. Vestit amb trajo de «golf», sabates grosses, brandant a banda i banda el cos alt i corpulent i amb un bastonet de freixa a les mans; aquests propietaris anglesos correctíssims poden ésser presos per vigorosos professionals de l'esport en una excursió de vacances.

Excellim als anglesos en democràcia, que fa que a casa estiguin més acostats socialment el propietari i l'home llogat, però ells ens excel·leixen per una perfecta i dolçament rotllant organització, en tal forma que permet a l'home que porta les regnes de la casa un màxim d'oci o comoditat. En part aquesta dolcesa de funcionament deu raure en el fet de que pràcticament la masia anglesa ha fet ja el seu complet desenrotllament. Generacions enrera ja les tanques de la finca estaven en son lloc, els drenatges i anivellaments fets, algunes de les actuals rotacions de cultiu ja establertes i els gran edificis de pedra eren aixecats. El pagès anglès ha tingut poques modificacions a fer en els temps recents. Sols treballar per anar tirant i conservar les coses en el seu lloc.

Vaig passar un dia deliciós visitant la masia Hamilton, que descriuré lleugerament, com a tipus de la gran masia anglesa.

Una avinguda sombrejada de banda a banda per dues fileres de tells assenyalen la direcció de l'antic casal de línies imposants que s'aixeca acabada l'avinguda, sol al mig del seu jardí, sense arbres en els contorns immediats. L'avinguda acaba a 80 metres de la casa i dona entrada al clos de la mateixa per una porta reixada ornamental, engalzada sobre dos alts pilars de maons. A banda i banda d'aquests pilars una paret de mig metre amb reixa de ferro sobre, i per la dreta i l'esquerra de la casa, com per darrera, el clos de la casa és tancat per paret de 3'5 metres, quasi enterament coberta de fruiters adosats. Hi ha figueres, pereres, cirerers i pruneres.

La casa, tot i que data de 300 anys, pot ésser presa per una construcció moderna. Té planta baixa i dos pisos. Les cambres en ella són grans i tenen totes les comoditats modernes, amb aigua i electricitat; els trespolos són de fusta, alguns encerats, i per tota la casa s'hi veuen peces bones de moblatge antic que indubtablement tindran el seu mèrit. Al davant de la casa, entre el jardí i l'hort, hi ha les pistes de tennis, que sembla que a l'estiu és, després de la caça, un esport que obsessiona a la família d'aquesta casa. Donada al matí la volta d'inspecció, si no hi ha cap feina extraordinària, la tarda és consagrada al joc.

Les terres són dedicades en gran part a pasturatge i sembradura, blat i ordi, més que res; un camp de cent jornals és dedicat al conreu d'arrels i tubèrculs, amb xerevies, remolatxes i naps, per a ésser venudes al mercat o guardades pel bestiar si al mercat no es fa bon preu. El bestiar de la finca és un ramat de cent ovelles i cent vaques lleteres. Aquesta és el tipus de la gran masia anglesa.

En el petit propietari que té una finca de cent jornals, que ell mateix es mena i que no té més instrucció que la rebuda en l'escola primària, trobarem, com en el gran hisendat, aquest orgull de la terra i del pagès que és una característica tan viva del poble britànic. El petit propietari va cada dia, en caure la tarda, amb el carro de llet cap al poble i treballa durant el dia a la terra; però la seva manera de viure a dins i a fora de sa casa és bastant elevada.

El perill que amenaça a Anglaterra està en l'excessiu nombre d'arrendataris en relació amb el nombre de propietaris, perquè aquests arrendataris són gent sense responsabilitat. És l'amenaça del comunisme. A través de temporades difícils, el petit propietari-treballador, amb un capital i un crèdit febles, i veient-ne necessitat de cobrir les despeses amb les collites anuals per a poder anar vivint, s'ha vist obligat a anar-se desfent de la seva petita propietat, i ens trobem vuit amb què la major part de les grans hisendes on està dividida la terra cultivable d'Anglaterra, es porten per arrendament.

MAGI ALFONSO

NOTES I COMENTARIS

La facultat germinativa de les plantes conreades

És sabut que les llavors de les plantes conreades van perdent d'en mica en mica llur facultat germinativa, encara que siguin collides i conservades amb tota cura. Al cap d'algun temps, més o menys llarg, totes germinen malament, donant plantes poc vigo-roses, o no germinen. El coneixement de la duració germinativa de les diferents llavors és, doncs, útil.

Es pot calcular que les plantes de gran conreu tenen una facultat germinativa que no passa dels dos anys. En resulta, en conseqüència, que caldrà emprar sempre llavor de l'any.

Per les plantes d'horta la cosa varia. Heu's aquí la duració del poder germinatiu de les principals: escarxofes, 5 anys; albergínies, 2 anys; col, 3 anys; espinacs, 4 anys; fava, 5 anys; mongeta, 3 anys; ensiam, 4 anys; meló, 5 anys; pastanaga, 6 anys; tomàtec, 4 anys; espàrrec, 3 anys; pebrot, 4 anys; pèsol, 3 anys.

Cal dir que les llavors poden germinar després de l'edat que indiquem, però és preferible de no usar-les un cop passat aquest temps, per no córrer el risc d'haver plantes febles o que hi hagin moltes falles. Dins del període indicat la germinació és normal. I això s'ha de tenir present també, perquè hi ha pagesos que pensen que totes les llavors han de tenir un any, quan n'hi ha algunes, com el meló, pèsol, etc., per les quals les llavors de dos i fins de tres anys, van millor que no pas les de un.

L'auto i el cavall

L'automòbil matarà el cavall? Heu's aquí una pregunta agrícola interessant.

Si fins ara algú havia sostingut que davant de l'automòbil de totes mides i de totes potències el cavall havia de desaparèixer, ara potser haurà de canviar de pensament.

Als Estats Units des de fa tres anys actua una societat per la defensa del cavall. No és, com moltes societats anglo-saxones, una reunió de persones animades per un esperit de filantropia. Es tracta d'interès. El cavall s'ha demostrat superior a l'automòbil pels serveis ciutadans curts que requereixen moltes parades: per repartir per les cases, per exemple. Per tant, cal defensar-lo. Com a prova es cita el fet que el municipi de Filadèlfia té ja 1.700 cavalls per les feines de neteja de la ciutat, perquè li resulten més econòmiques.

No fa gaire a París un regidor va afirmar que els serveis de neteja fets amb cavall costarien 9 francs per tona, mentre amb auto costen 26, gravant així el municipi amb 900 milions de francs.

Heu's aquí més dades del mateix gènere.

Darby ha establert que la tona quilòmetre, per trajectes curts amb molts parades, costa amb auto 1'08 francs, i amb cavall, 0'51.

El Sindicat de transports de Bordeus ha comparat la despesa diària — comprenent-hi amortització, interès, etc. — d'un carro amb dos cavalls i un camió de 5 tones. Resulta de 75 francs per al carro i de 200 per al camió.

Cosa que vol dir que el cavall té esperances de fer per molts anys encara el seu paper.

La cabra porta les febres de Malta?

Ningú no pot dubtar de l'existència de les febres de Malta o de Barcelona, com també s'anomenen; el que no és segur, en canvi, és l'agent patògen que les produeix i les seves vies de penetració.

Un ramader especialista, el francès Crepin, ha sortit en defensa de les cabres, sostenint que aquestes no tenen res que veure amb la malaltia. Per a ell, és deguda solament a la brutícia, i considera extravagant d'atribuir-la a la llet de cabra.

Segons Crepin, és de gran interès per l'agricultura estendre la producció de cabres en forma industrial, car, avui que la tuberculosi és tan estesa entre les vaques, sols la cabra pot proporcionar una llet nutritiva i sana.

D'altra part, la cabra és més lletera, més primerenca, de lactació més llarga, més robusta, més adaptable a tots els climes i a tots els règims de vida i alimentació (estabulació completa compresa).

Això no vol dir, afegeix, el defensor de la cabra, que la vaca hagi de desaparèixer; serà sempre l'animal agrícola per excel·lència.

La utilització de l'ortiga

Durant molt de temps l'ortiga ha estat considerada com una planta perjudicial; per les seves llavors, que el vent transporta, es desenrotlla ràpidament i les seves arrels profundes i extraordinàriament llargues, són molt difícils d'arrencar. L'ortiga té, però, o pot tenir mantes aplicacions.

A Suècia la fan servir per jaç del bestiar.

A Alemanya i a Itàlia durant la guerra, es varen fer proves per obtenir d'ella una fibra tèxtil capaç de substituir el lli i el cànem; també s'ocuparen del mateix Anglaterra, França i Bèlgica. Les coses, però, no prosperaren, potser pel sobrevenir de la pau, que permeté que tots els països poguessin proveir-se de nou de les velles matèries tèxtils.

Pel que pugui servir, heu's aquí com, segons una revista de Mulhouse, es poden separar les fibres de l'ortiga.

Es tracten les plantes amb aigua bullent i s'espera que la fermentació hagi fet podrir la matèria albuminòidea; per medi de rentats successius amb aigua calenta, s'elimina a poc a poc aquesta matèria. Queda una capa fibrosa inflada pel tractament, però, encara fortament adherida a la part llenyosa per una mena de goma insoluble en aigua. Per treure aquesta es tracten les fibres en autoclau a 125-130 graus primer amb aigua pura, i després en un bany de sosa bullent. Aleshores les fibres se separen fàcilment.

Com que tenen un color groc verdós lleig, es blanquegen amb un nou tractament de sosa càustica. Són aleshores fines, lluent, resistents, susceptibles d'ésser tenyides amb els mateixos procediments usats habitualment per les altres fibres.

El rendiment és molt convenient. Un quilo de tiges verdes dóna de 50 a 60 grams de fibres, que serveixen com a matèries tèxtils en lloc del cànem i del lli, que es poden filar directament en les màquines usades pel cotó.

Una cooperativa avícola anglesa

Amb l'objecte d'engreixar i vendre en bones condicions els pollastres en excés i els ous no venuts directament, un grup d'avicultors propietaris professionals anglesos han fundat, fa prop d'un any una cooperativa.

Aquesta cooperativa compta avui 642 membres i el seu capital social és de 590.000 francs. En el balanç del primer any d'exercici l'actiu ha estat de 1.100.000 francs.

Es tracta, doncs, d'una cosa sèria; tant és així, que el govern li ha concedit un préstec de 310.000 francs i aviat n'hi concedirà un altre de 280.000.

Durant els nou primers mesos de actuació ha venut 4.358.744

ous, retenint el 5.5 per cent del seu valor per cobrir les despeses generals.

Es un altre exemple de cooperació que hem volgut donar a conèixer perquè es vegi que, malgrat el que diuen alguns, els sindicats tenen una funció, i donen una utilitat.

Els vins amb gust de sofre

Es avui d'ús corrent l'emprar àcid sulfurós en vinificació; els avantatges que s'obtenen són prou coneguts perquè haguem d'esmentar-los en aquest moment. D'altra part, alguns col·laboradors nostres se n'han ocupat diferents cops.

Passa de vegades amb el sulfurós, que les dosis usades, sigui per combustió de sofre, sigui amb el metabisulfit de potassa, són exagerades, i queda aleshores al vi un excés d'àcid sulfurós a l'estat lliure que comunica al líquid el característic gust de sofre.

Passa igualment que en conseqüència d'ensofrades tardanes a les vinyes, els raïms són veremats coberts de sofre. Es produeix aleshores, durant la fermentació, hidrogen sulfurat, que comunica al vi l'olor particular d'ous podrits. Una dosi excessiva de metabisulfit dona els mateixos efectes.

Quant els sulfurs produïts per la fermentació són abundants, poden formar-se combinacions amb l'alcohol, donant un sulfur d'allil, que és el principi de l'essència d'all, i el vi pren aleshores un gust i un olor aliaci.

No cal dir que el vi que pren aquest gust defectuós perd les seves qualitats al paladar i que hi ha tot l'interès en corregir-lo.

El remei, per sort, és senzill, i consisteix a trasbalsar el vi exposant-lo a l'aire tot el que es pugui en forma de raig ben obert. L'àcid en excés es volatilitza i marxa.

Aquesta trasbalsada a l'aire acostuma a ésser suficient per treure també el gust d'ou podrit, sobretot si el contacte amb l'aire és prou llarg. En canvi, no és prou per fer desaparèixer el gust d'all. Aquest — i igualment el d'ous podrits — es fa desaparèixer fent caure el vi, al moment de la trasbalsada, al damunt de plaques de coure o senzillament de seiradures o ensinalls de coure. També ha estat recomanat d'afegir al vi una petita quantitat de sulfur de coure, que tindria el mateix efecte, formant sulfurs insolubles.

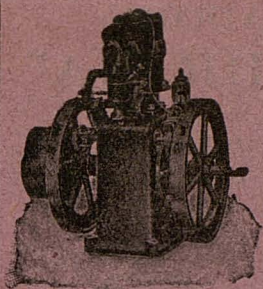
Les cures al material de fusta

El preu actual de tot el material agrícola fa que el pagès hagi de preocupar-se més que mai de la seva conservació.

El falç, fustes, canyissos, cordes, estores, etc., es conserven i s'augmenta llur duració submergint-los en un bany de sulfat de coure. S'usen generalment 5 quilos de sulfat per 100 litres d'aigua, procurant que durant l'operació la solució tingui sempre la mateixa concentració.

La duració de la submersió és de 48 hores a l'hivern i d'unes 38-40 a l'estiu. Passat aquest temps, es retiren del bany, es deixen escolar, s'eixuguen al sol i es guarden.

El material de fusta fixe, dels galliners, coberts, etc., es pinta amb carbonileum, quitrà o altres substàncies semblants.



MOTORS

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

GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

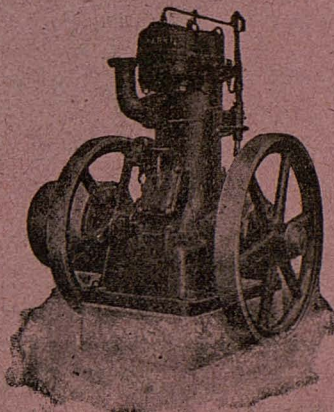
MOTORS SEMI-DIESEL

PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, agrícoles, elèctrics i marins.
Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora

Josep Comas i C.^a

Bailén, 19 - BARCELONA



ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanant-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegrams:
"Gullinoatg"

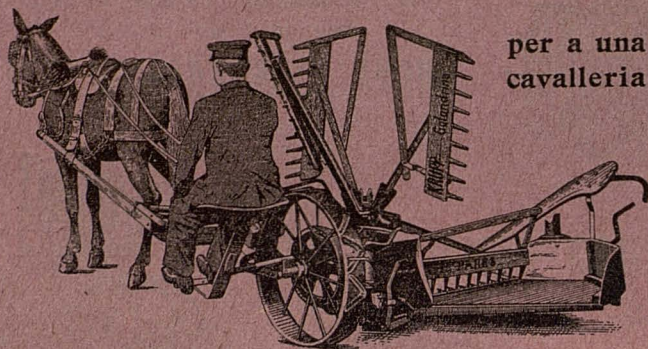
XANCÓ I CALVIS

BAILÉN, 2, ENTL.
BARCELONA

Llavors per a farratges de puresa i germinació garantida
NO COMPREU SENSE DEMANAR PREUS A AQUESTA CASA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SEGADORA-AGAVELLADORA KRUPP "GOLONDRINA"



La segadora ideal per a el petit agricultor. Proveïda de rodes de ferro forjat, engranatges tapats amb bany d'oli. Pesa 270 quilos i pot treballar perfectament en bancals i entre arbres

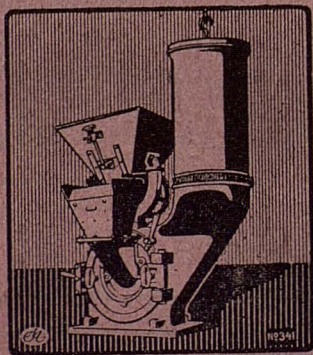
Segadores-lligadores i dalladores KRUPP

LES MILLORS MAQUINES PER A L'AGRICULTURA

PERE PARÉS

Passeig de la Duana, 15

BARCELONA



Molins IDEAL

per a tota classe de cereals i farratges
Sens rival en qualitat i rendiments

Demaneu mostres

BOMBES per a regar o altre ús; construcció immillorable

HUGO KATTWINKEL

BARCELONA
Viladomat, 158 i 160

MADRID
Núñez de Balboa, 6

MOTORS d'olis pesats "Diesel" de gas, gasolina, fins 1000 HP. de força

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

NOTICIARI

El tractat amb Cuba. Segons les nostres impressions, les negociacions comercials entre Cuba i Espanya han entrat en un període francament conciliatori.

Les primeres cireres. En els mercats parisencs des del dia 5 d'aquest mes que ja es venen cireres.

Ha estat venut un petit cirerer que portava 47 cireres, pel preu de 250 francs, és a dir, a 5 francs 31 cèntims la cirera.

El pu s'apuja. El senyor Carles, prefecte dels Pireneus Orientals, ha publicat les seves disposicions relacionades amb la puja del preu del pa.

Oferiments de patates. El governador de Burgos ha tramès a la Junta provincial de Proveïments de Barcelona un oferiment de patates a deu pessetes els 100 quilos, sense sac, posades a l'estació d'aquella capital.

Si els senyors mitjancers no carreguen la mà, com és de desitjar, almenys per aquest cop, aquestes patates poden influir en contra de les produïdes en la nostra terra.

La carn congelada. Darrerament ha tornat a iniciar-se la venda d'aquest article al mercat barceloní, essent disposat que sigui indicada clarament la procedència i qualitat de la mateixa, i que, ultra, es vengui dos rals per quilo més barata.

Com havem indicat altres vegades, no creiem que la venda i consum d'aquest article porti cap mena de perjudici a la producció catalana, ans bé li pot servir d'una mena d'alliberament.

L'estat dels camps enguany no admet comparació amb el d'anys anteriors. Els sembrats amb l'exuberància llur, alimenten les esperances dels agricultors. De no venir cap contratemps, creiem que en conjunt podran veure-les realitzades, almenys en la part referent a producció. Ara, en ço que fa referència a adinerar-la, també cal que el govern, que és prou il·lustrat, hi fiqui cullerada.

Per ara, cal témer solament com a indesitjable, però possible mal immediat, els efectes d'alguna gelada tardana, que, tal com està d'avançada la vegetació, podria portar conseqüències dolentes a bastament.

El procediment Voronoff per a millorar la ramaderia. El director general d'Agricultura i Boscos ha disposat que s'obri una informació sobre els resultats que ha obtingut a les colònies franceses l'empelt en els animals de mantes glàndules de secrecions internes, segons els experiments realitzats darrerament pel doctor Voronoff.

Si els resultats obtinguts a l'estranger ho aconsellessin (consell oficial, eh?), els Serveis agro-pecuaris espanyols organitzaran una sèrie de cursos de divulgació i ensenyament per a impulsar el millorament de la ramaderia per aquest sistema.

La hidrogènesi en els països secs. Són objecte de gran interès actualment a Argèlia els estudis i treballs del doctor Alguier referents a la

captació de deus d'aigua en els països secs, en els quals estudis aconseguix assenyalat els mitjans que fan possible l'adquisició d'element tan imprescindible de prosperitat, i que aplicats a consciència permetran la conversió d'extenses comarques desèrtiques en immensos centres de producció agrícola.

Préstecs hipotecaris. Pel rei ha estat signat un decret de la Presidència autoritzant els Ajuntaments per aixecar préstecs hipotecaris sobre usdefruit dels boscos i munts d'utilitat pública.

La importació d'oli. La «Gaceta» ha publicat una R. O. aclaratòria de les del 17 maig i 1 d'octubre referents a les exportacions d'oli d'oliva i importacions d'oli de llavors, qual contingut traduïm:

Primer. El cupus de 40.000 tones anuals per a la importació de llavors oleaginoses a què es refereix l'article segon del R. D. del dia 14 de maig de 1925, s'entendrà aplicat exclusivament a les de cacauet i sèsam. Serà lliure, per tant, la importació de les altres llavors incloses a la partida 999 de l'aranzel vigent, generadores d'olis industrials, no destinats a la barreja amb els aliments.

A aquest efecte, es computarà com a període anual el termini comprès entre el dia 1 de març al 28 de febrer següent.

Segon. El cupus màxim de 40.000 tones a què fa referència l'article anterior, únic que es podrà implantar per a l'elaboració d'olis comestibles per a la fabricació dels usos industrials, havent-se de distribuir entre els fabricants d'olis de llavors oleaginoses autoritzats per importar-les, les fàbriques dels quals haguessin fabricat la dita classe d'olis durant el trienni 1922-1924 d'una manera contínua o per etapes, entre els que acollint-se a la R. O. del dia 1 d'octubre de 1925, estiguessin en un dels casos previstos en l'article sisè d'aquest R. D. i els que havent començat la instal·lació de les seves fàbriques abans del dia 17 de maig passat la tinguessin acabada en promulgar-se la present disposició.

El repartiment entre els fabricants esmentats es farà tenint en compte

VITICULTORS

SULFATEU AMB
CALDOS A
BASE DE SOSA

Demanen fullets explicatius i fórmules gratuïtes a SOLVAY I C.^a,
Apartat 403, o Passeig de Gràcia,
44, 2.^o, 2.^a :: BARCELONA

la capacitat productora de les fàbriques i el promedi de la producció d'oli obtinguda en cada un durant el trienni 1922-'1924, i si la segona dada fos negativa, es considerarà únicament la primera en la deguda relació proporcional amb els altres productors.

Tercer. El prorratig serà verificat per la Direcció general de Duanes, a la qual s'haurà d'elevat l'oportuna instància dintre el termini de quinze dies a comptar des de la publicació d'aquesta R. O. a la «Gaceta» els fabricant que hi vulguin prendre part. A la instància acompanyarà cada un declaració jurada de la capacitat productora i producció efectiva de la seva fàbrica així com el rebut de la contribució industrial.

Quart. La falsedat en les declaracions jurades, sempre comprovables per l'Administració, serà castigada amb exclusió del repartiment més les sancions que procedixin en cada cas.

Cinquè. El repartiment estarà fet per la Direcció general de Duanes en el termini de quinze dies a comptar des del que fixa l'article tercer, i es publicarà a la «Gaceta» per a coneixement dels interessats.

Sisè. Quan un fabricant acreditat que les expedicions de llavors oleaginoses de cacauet i sèsam que té pendants de despatx o es trobin en camí vers Espanya o siguin embarcades amb visat consular anterior a la publicació d'aquesta R. O. a la «Gaceta» superen la quota que se li hagi assignat en prorratig, tindrà dret, prèvia la justificació pertinent, a importar l'excés per una sola vegada, però aquest excés s'haurà de destinar, únicament i exclusivament, a la fabricació d'olis industrials. El fet de trobar-se en el camí o pendent de despatx o a punt d'embarcament, però amb visat consular anterior a la inserció a la «Gaceta» d'aquesta R. O., una expedició s'haurà de provar documentalment davant les autoritats de Duana en forma completa.»

INFORMACIONS COMERCIALS

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

Sulfat d'amoníac de 20-21 per 100 de nitrogen, a 48 pessetes; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 45.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100, equivalent a 49-50 de potassa pura, a 34 pessetes; clorur de potassa de 80-85 per 100, equivalent a 50-51 de potassa pura, a 28.

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

Tot per 100 quilos i per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre precipitat (gris), a 9 pessetes el sac de 40 quilos; sofre sublimat (flor), classe «Extra», a 39 pessetes el sac de 50 quilos; sofre de terròs, a 29 pessetes els 100 quilos; sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos.

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

Bestiar, carn. — Els preus no cedeixen a causa de la manca d'existències, aguantant ferm els tenedors. Les últimes disposicions governatives obligant la venda de carns congelades, no ha influït en els preus d'aquests gèneres.

Moltons fins, de 5'10 a 5'15 pessetes el quilo; ovelles fines, de 4'75 a 4'90 ovelles país, de 4'50 a 4'65; bens grossos, de 5'15 a 5'30; primals, de 6'25 a 6'50.

Cereals i farines. — Rompent amb la relativa fermesa que notàvem en els números anteriors, ha estat iniciat un marcat descens en els preus del blat, a mesura que s'han anat esgotant les existències dels fabricants.

Avui es pot dir que en el mercat ja sonen noms de totes les procedències peninsulars possibles, síntoma evident del límit de la resistència a vendre per part dels pagesos.

Els morescos, que els vàrem deixar el número passat en franca lluita entre classes, ara han arribat a una mena d'estabilització, cotitzant-se les classes Plata, però, cosa d'uns dos rals per 100 quilos per sobre dels sud-africans.

Blats: Aragó i Navarra, 51-53; Castella i Manxa, 47-48; Extremadura, 46-46'50; Urgell i Vallès, 50-51. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines: Força, 75-90; extra local, 68-69; corrent local, 65'50-66; extra-blanca Castella, 67-68; blanca corrent Castella, 65'50-66; baixa, 52-53. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs: Bomba Calasparra, 148-150 ptes.; bomba, 140-145; selecte, 72-73; matisat, 70-71; Bell-lloc O., 68-69; trencat, 56-68.

Altres cereals: Moresec Sud-Africa, 31'25 31'50; moresec Plata, 31'75-32; ordi Extremadura i Manxa, 39-49; ordi Urgell i comarca, 39-19'50; ordi estranger, 37-38; civada Extremadura, 39-49; civada estrangera, 33-38; escaiola Andalusia, 84-85.

Despulles: Número 3, 28-29; número 4, 26-27; segones, 21-22; terces, 20-21; quartes, 18-19; estranger (segon classe), 16-22. (Preus en pessetes els 60 quilos amb sac damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 18-19; segonet, 17-18; segó, 15-16 (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlles: amb closca mollar, a 230 pessetes; closca torta, a 125 els 100 quilos; gra, Esperança primera, a 625; llargueta, a 630; Mallorca escollida, a 600; ídem propietari, sense trossos, a 595 pessetes els 100 quilos.

Avellanes: negreta escollida, a 105 pessetes els 100 quilos; garbellada, a 95; collita, a 90; gra primera, a 335 pessetes.

Prunes Clàudies, a 18 pessetes els 10 quilos; de Màlaga, a 10; Managuet, a 20.

Nous, escollides, a 125 pessetes els 100 quilos; colliter, a 120.

Panses de Màlaga (nou gotim): Cinquenes, a 12; Quartes, a 14; «Royaux», a 16; Imperial, a 17; gra, a 17 pessetes. (En caixes de cinc dos i mig quilos tenen augment import envasos.)

Panses de Dènia, nou gotim, en caixes de 10 quilos, a 8 pessetes la caixa.

Figues de Fraga, arranjades en caixes de 10 quilos, a 9'50 pessetes la caixa; d'Albuñol, a 67'50 pessetes els 100 quilos; negres, en sacs a 55 pessetes els 100 quilos.

Pinyons pelats de Castella, a 510 pessetes els 100 quilos; catalans, a 500.

Són poques les variacions a què donen lloc actualment les ametlles, car hom ha arribat a una mena d'estabilitat en els preus, no essent fàcil que per ara aquest «statu quo» es trenqui.

En canvi, és dolorós de veure els preus actuals de les avellanes, preus que havem de recular uns quants anys per a trobar-ne de parells. Aquest sí que és un assumpte malparat mentre que pugui Turquia (i també un xic Itàlia) oferir l'abundor de les seves collites a un preu molt per dessota del preu de producció d'aquí a Catalunya. Cal, però, tenir paciència, que coses més negres s'han adobat.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals primera, 8-8'50; alfals segona, 7-7'50; palla llargueta, 4'50-5; palla curta, 4-4'50. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 30-31; turtó de cocó, 39-40; farina de llinosa, 39-40. (Preus en pessetes els 100 quilos amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Xipre i Italiana, 47-48; negra Vinaroç, 47-48; negra Castelló, 47-48; negra Matafera, 46-47; negra i roja, 45-46; Eivissa, 40-41; Mallorca, 38-39. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 75-90 pessetes; faves Llobregat, 44-45; faves Extremadura o Andalusia, 46-47; faves estrangeres, 44-46; favons Extremadura o Andalusia, 49-50; favons estrangers, 47-49; veces Navarra, 52-53; veces Sagarra, 50-51; veces Andalusia, 48-49; veces Castella, 48-49; veces estrangeres, 44-45; erps, 40-41; titus 41-44.

Mongetes: Castella, 115-120 ptes; Mallorca 67-68; Prat, 65-68; Urgell, 60-65; València, 62-63; estranger segons classe, 50-80.

Cigrons: Saüc, núm. 32, a 210; ídem núm. 26, a 190; Xereç, número 0, a 150; ídem, núm. 1, a 145; ídem, núm. 2, a 135; ídem, número 3, a 130; especials núm. 24, a 115; pelons PP, a 100; pelons PV, a 110; núm. 16, a 80 pessetes els 100 quilos.

Olis. — Andalus corrent, de 46 i mig a 47; ídem fi, de 49 a 51; Toledo corrent, de 47 a 47 i mig; ídem fi, de 51 a 54; Aragons mitjans, de 52 a 54; ídem fins, de 55 a 58; Tortoses alta acidesa, de 40 a 45; mitjans, de 48 a 50; fins, de 51 a 54; Reus mitjans, de 50 a 55; ídem fins, de 56 a 59; Borges mitjans, de 52 a 53; ídem fins, de 54 a 57; Olis refinats, marques locals, de 53 a 53 i mig; ídem andalusos, de 53 a 53 i mig.

Olis de sansa d'oliva: refinat semicomestible, de 44 a 46; neutralitzat, de 41 a 42; de menys de deu graus, de 30 a 33; saboneria primera, de 26 a 27; saboneria segona, de 23 a 25.

Olis de cacauet, de 46 a 46 i mig; ídem refinat, de 49 a 51.

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

Situació del mercat: Abundància d'ofertes de totes procedències, mol-

tes arribades d'oli andalús sense vendre; magatzems plens, ço que fa que sigui difícil la venda, accelerant-se cada vegada més la baixa.

(Informació facilitada per Lisini Andreu, corredor d'olis, Layetana, 51, 2.º, 3.ª, Barcelona.

Ous. — Fayó, frescos, a 62 pessetes conte; Mazagan extra, a 78; corrent, a 72; Eivissa frescos, a 90; Mahó, a 105; Empordà, a 100; Mallorca, a 96; Alexandria, a 60.

Vins. — Un xic de moviment porten ara les vendes de vins, i encara que d'una quantitat irrisòria, sembla que ha començat un xic d'alça. No cal pas que ens fem gaires il·lusions de què el moviment continuï, i d'altra banda, cinc cèntims més o menys per grau carga no salven ni de bon tros el viticultor: són solament un consol de no haver-los-hi perdut de més.

Els vins d'Alella, que per aquest temps de l'any passat els pagaven a nou duros carga, graduacions de catorze i quinze graus, aquest any, bon geig de col·locar-los a set.

Altres operacions de les quals tenim esment: Penedès blancs, a 1'55; Camp de Tarragona, blanc, a 1'80; Priorat negres, a 2'00. Tots per grau carga.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

J. C., Canonja. — Per combatre el pugó pot usar una de les dues fórmules següents:

Nicotina	53 grams
Sabó moll.....	500 »
Aigua	100 litres

Desfà el sabó en 10 litres d'aigua calenta, completa fins a 100 litres i afegeix la nicotina remenant. La nicotina la trobarà a les bones drogueries.

L'altra fórmula és:

Lisol	3'5 litres
Aigua	100 »

Com que el pugó és amagat dins la fulla cargolada, cal que repeteixi mantes vegades el tractament.

El tractament arsenical de què parla no serveix per al pugó.

J. M. B., Ciutat. — En castellà coneixem:

Sánchez Gavarrert y Soroa: «Manual de jardinería», 5 ptes.

Muñoz Rubio: «Parques, jardines y flores», 9 ptes.

En francès està força bé l'obra: «Parcs et jardins», de Bellair.

H. B., Ciutat. — És molt probable que la malaltia dels seus lliris sigui de naturalesa parasitària. Nosaltres no la coneixem. Ens sembla, per les dades que dóna, que el millor seria que arrenqués les plantes malaltes amb bulbs i tot i les cremés. Replanti amb bulbs sants. Procura sanejar abans la terra i no adobar amb matèries orgàniques poc desfetes.

El clorur de calç no és un adob; es tracta, al contrari, d'un fort verí per les plantes. Vostè potser es vol referir al clorur de potassa. Aquest sí és un adob, però no destrueix pas els insectes ni combat les malalties. El que fa és enrobustir-les un xic, donant més resistència a l'atac dels paràsits.

F. M., Cabrils.—Afegeixi al seu vi agre 100 grams de tartrat neutre de potassa, per hectolitre (el trobarà a cà l'adrogner). Primer dissolgui aquest producte en un xic de vi i després tiri la solució a la bóta, remenant. Deixi un repòs durant vuit o deu dies i clarifiqui aleshores amb dues clares d'ou per hectolitre. Traslalsi a un bóta ben neta i ensofrada i tingui-la sempre plena.

Procuri consumir aviat el vi.

T. C., Tarragona.—Hauria de donar-nos més detalls del mal que ataca els seus presseguers; amb els que ens envia no sabem identificar el mal.

R. S

**IMPORTANT FÀBRICA FRANCESA, desitja trobar
IMPORTADORS
a Espanya de BOMBES IMPEL·LENTS per a VINS, LLAURATS i
DESGRANADORES DE BLAT DE MORO**

Escriure a: Longuerne, 84 rue Sainte Monique, Bordeaux (France)

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.

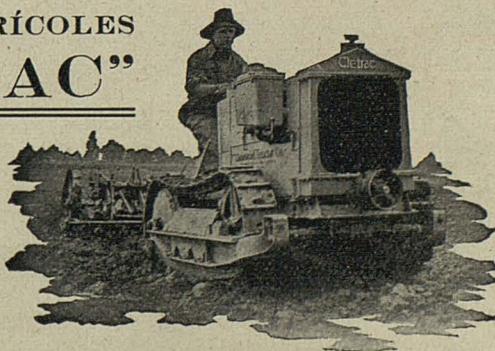
per a tota classe de cultius

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



Els miliars de

petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

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

Farina de Peix Fresc

"ATLANTIC"

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

RACIÓ DIARIA: 10 GRAMS

MILIARS DE REFERENCIES:

Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)

SOFRE

Grans Refineries a Tarragona de
la "Unió Sulfur C^o." S. A. E.

Productes garantitzats de 99 per 100 de puresa, amb anàlisi dels més importants **LABORATORIS de VITICULTURA**

Unics proveïdors de la Unió de Viticultors de Catalunya

Per a preus i detalls dirigir-se a la Secció Comercial de Tarragona

Rambla Sant Carlos, 20 - Telèfon 672

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

CLAPES I JULIA

ABANS JOSEP SANTANA SOLER

Agents exclusius per Catalunya dels Superfosfats de la «Compagnie Bordelaise des Produits Chimiques» de Bordeus.

Sulfat d'amoníac i nítrat de sosa.

Arseniat de sosa i cianur sòdic.

Venedors exclusius del «LYSOL» de la casa Schulke & Mavr A. G., d'Hamburg.

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

Vins SABATÉ

F. García Ruano

Lauria, 100 Telèfon 1614 G.



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Vitícola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENEDÈS
(Barcelona)

JAUME SABATÉ

Telèfon 1

Demanint-se catàlegs

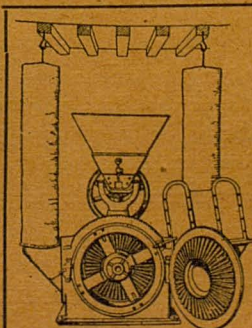


**POLVORITZADOR
MURATORI**

per a vinyes,
hortes i fruiters.

No s'ha de bombar ruixant!
Guanyador dues vegades en Concurs Oficial internacional entre 32 sistemes CUIDADO AMB LES IMITACIONS ES L'ÚNIC AL MON, EN QUE LA PRESSIÓ ES FA UNA SOLA VEGADA AL DIA EN DOS MINUTS

Famós per sa potent pressió. 5 models
Demani catàlegs a **P. CASELLAS**
Méndez Núñez, 4 Apartat 262
BARCELONA



Molins Trituradors “El Campeón Universal”

Patents d'invenció nùms. 84.698 i 91.267

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

El moli 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 tamanyes 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. Finor i gruix de la mouturació desitjada

MARCO TORRAS. — Riera, 15 i Aurora, 11
Telèfon 1201 A - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu, AGRICULTURA

Els seus garrins cecats en quatre mesos!

Per a la cria ràpida dels garrins desmamats, la ració diària ha d'ésser concentrada (1:4). Ni els grans ni les farines vegetals basten per a aquestes curtes racions. Amb l'addició en el menjar diari d'UN ALIMENT ANIMAL COMPLET, com la

Farina de Peix fresc ATLANTIC

sos gorrins avancen molt, fortifiquen sa ossada, engreixen en poquíssim temps i arriben a son desenrotllament total, aptes per a la matança.

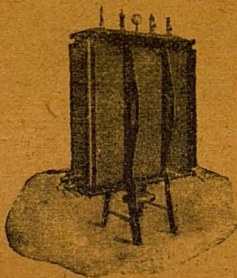
120 dies després de desmamats

Representant per a Espanya i ses possessions:

Enric Teixier GRANOLLERS (BARCELONA)

Riquesa garantitzada per anàlisi recent i rigorosament autèntic. Res de les taules d'alimentació en desús

80 a 85 % Proteïnes i Fosfats; 7 % Calç



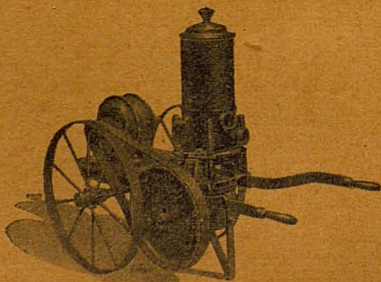
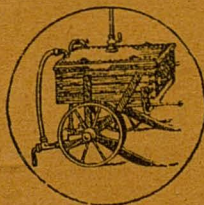
PASTORIZADOR
sistema DEPATY
de París.

El mejor y más económico. Todo el interior a la vista.

FILTRO PINEL

El mejor filtro para vinos, el más acreditado, de mayor rendimiento y perfeccionado.

Mangas para filtros, etc., etc.



BOMBAS DAUBRON, de París

Filtros auto-lavadores, instalaciones de cavas y bodegas, instalaciones para la clarificación de los vinos por el frío, etc., etc.

Representante **Pedro Sans**
Leona, 13, ent. Barcelona