

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

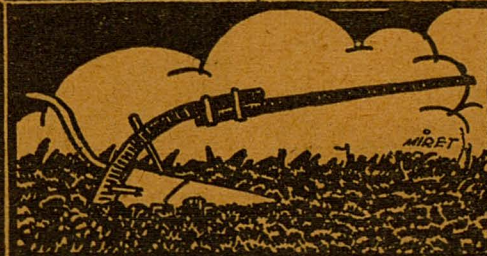
Col·laboradors:

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

Any X

20 d'abril de 1926

Núm. 8



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

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

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA



ALTHEIN

Pinso melassat sec per a tota mena de bestiar : Rendeix la major utilitat per a l'engreix i a 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 %	Gerrofa %
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 nutritió 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, citen AGRICULTURA

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

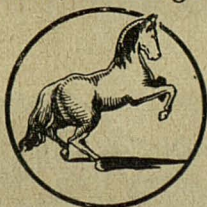
Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de
Unió de Viticultors de Catalunya

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

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

Remitem mostra de 100 grams
OCCYSOL contra envió de 50
cèntims en segells de correu. Cal
agregar 30 cts. més si hom desitja
envió certificat.

NÓ MES **HERBES** ALS
PASSEIGS, AVINGUDES,
CAMINS, JARDINS, ETC.,

AMB L'ÚS DE



OCCYSOL

Producte, nom i marca registrats
GRAN DESTRUCTOR DE LA VEGETACIÓ INÚTIL

Remesa gratuïta de fullet

Agent general de venda

Manuel Caze

Rbla. Catalunya, 66 - Barcelona

BONO N.º 2 A títol de pro-
ment, totes les comandes d'**OCCYSOL** que
vinguin acompanyades d'aquest Bono dis-
frutaran d'un **DESCOMpte DE 10%** sobre
els preus corrents de venda.

Nom i cognom:

Professió:

Direcció i n.º

Població:

Província:

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **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** -- Forà: **Pessetes 10** -- Estranger: **Pessetes 1**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: Comptes de pagès, per *Josep Sabater*. — La indústria del fred en agricultura, per *M. Fontanella*. — La morera als arrossals, per *M. Figarot*. — La crisi del vi, per *V. Vilà i Cañuè*. — Les canyes, per *T. U. Gantús*. — Cultiu fruiter i la cria d'aviram, per *Agrícola*. — Una rectificació: Sobre l'alimentació seca de l'aviram. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Comptes de pagès

EL 20 d'abril de l'any passat, AGRICULTURA va publicar un article molt aclaparador, però per desgràcia massa veritat, avalat amb l'autoritzada signatura de R. Pané, del Sindicat de Guissona i Comarca, que portava per capçalera «Comptes de comerç i comptes de pagès», i en el que se'ns demostrava amb números que avui encara no he vist contradits, com del cultiu del blat en resultava una pèrdua de 247 pessetes per collita i en una extensió de terreny d'unes dues vessanes escasses o bé siguin 40 àrees. Aquest succeït és en una comarca essencialment bladera.

En llegir aquest documentat treball, em vingueren ganes d'intervenir a la palestra per tal d'enfortir les raons que el senyor Pané donava. Vaig deixar-ho córrer, però, perquè aleshores portava publicats al nostre setmanari *La Veu de l'Empordà* sis articles dels deu de què es composava una sèrie que duia per títol «Problemes agrícoles», en els quals havia demostrat com n'era de ruïnós el conrear la terra i d'humiliant per la gran desconsideració en què és tingut l'art de la terra i el pobre pagès que la treballa.

Però sollicitat per a què aportí a AGRICULTURA dades sobre el preu de cost de la producció dels blats i altres grans, el vi, l'oli i la userda (alfals) que es recull a la nostra comarca de la Garrotxa empordanesa, no puc menys que fer-ho amb molt de gust. Farem, doncs, quatre números, estenent-nos seguidament en algunes consideracions sobre la manera de desenrotllar-se la pagesia a la Garrotxa empordanesa.

A la nostra comarca ja no s'acostuma gaire de deixar reposar la terra, o bé sigui deixar el goret blanc un any per altre, sinó que acostumem de sembrar cada any, i fent sempre que es pot l'alternativa de collites.

Per aquestes raons les despeses a la nostra comarca no són tan crescudes com a la de Guissona, de les quals ens parla el senyor Pané. En fer aquests comptes que a continuació presento, també els faré amb aritmètica de pagès, per por que si fes comptes de comerciant el daltabaix fóra força pitjor, i per creure que amb els resultats que dono ja són prou per fer reflexionar. Aquests números els trec no d'un que essent propietari de la terra ell mateix se la cultiva, sinó que són d'un arrendatari que no es treballa pas la terra i que dona tots els treballs a fer. Casos com aquest no són en veritat gaire corrents a la nostra terra, però els aprofito per fer els números següents :

PESSETES

Lloguer d'una vessana de terra (21 àrees 80 centiarees ...	30'—
Goretar	15'—
Travessar	15'—
Sembrar	15'—
Xarcolar... ..	10'—
Segar	15'—
Batre	25'—
Adobs, 100 quilos superfosfats 18-20	14'—
Deu carros de fems i llur transport fins al camp	100'—
Seixanta litres de blat de sement a 25 ptes. els 80 litres ...	18'75
Total despeses... ..	257'75
Collita : 8 quarteres de 80 litres blat, a 25 ptes.	200'—
» 16 quintans de palla, a 3 ptes.	48'—
Total ingressos	248'—

Dels números apuntats registrem, per tant, un dèficit de 9'75 pessetes. Aquest dèficit, però, és només en el cas que l'anyada sigui ben bona, que no hagi hagut de patir de la sequera ni de pluges, excessives, que en florir la flor hagi estat ben fecundada, que no s'hagi boixat ni rovellat, que cap tramuntanada no l'espolsi a l'hora d'ésser madur a les segues, ni el toqui cap rem de pedregada, coses totes aquestes freqüents a la nostra Garrotxa empordanesa. Perquè

si vingués qualsevol contratemps dels que hem dit, llavors sí que ja no quedarien números per a comptar, àdhuc els volguéssim fer amb aritmètica de pagès, que ja en són els que he fet.

Els números que he consignat respecte del blat donarien el mateix resultat, per ésser poca llur varietat, si els apliquéssim a comptar el preu de la civada, de l'ordi o de les llegums.

Del conreu de la vinya no cal parlar-ne, ja que és una ruïna completa, degut a la depreciació actual del vi.

Pel que fa referència a les oliveres, pot ben dir-se que llur producció és gairebé nulla, a causa de les moltes malures de què són castigades, malures que no podem combatre per manca de la nicotina, que les Junes Provincials de Foment, contra llur voluntat, no poden sempre fornir-nos, perquè els Governos tots no han deixat introduir-la de l'Estat veí, imposant uns drets d'entrada exorbitants que fan impossible el poder-ne posseir. (I això que paguem bitllo bitllo per l'extinció de les plagues del camps quan ens porten els rebuts de la contribució!). No donant fruit les oliveres, tots els masovers demanen als propietaris que les arrenquin per llenya, que el que serà planer o terrut en faran camp i el que sigui rost i pobre el deixaran ermar.

L'únic cultiu que és remunerador a les nostres terres és el de els farratges, ja sigui esparcet (trepadella), ja sigui userda (alfals) i tota altra mena de farratges que es facin, tant si són de pastura com per dallar i empallarar, com d'arrel o tubèrcul per donar cuit o cru al bestiar.

En aquest extrem de Catalunya els propietaris tenim una gran sort, i és la de trobar amb tota abundor, fins a l'extrem de poder triar tant com volem, masovers que ens treballin les terres.

Els masovers generalment són una mena de gent honradíssima i soferta a totes les privacions i apta per a totes les fatigues, que no han comptat mai el sacrifici que realitzen fent l'ofici de pagès; són una gent que agraeixen el poder ésser masovers, el poder tenir masoveria; fins es creuen que si no fos el propietari a qui en anomenar-lo diuen el «nostre amo»—puix que ells no creuen sols que sigui l'amo de la propietat, sinó que es pensen que és l'amo de llurs persones—, fins es creuen, repeteixo que si el «seu amo» no els volgués a la masoveria, qui sap el que seria d'ells.

En un dels articles que porto publicats, ja deia, parlant d'aqueixa gent, que en aquells temps per les muntanyes i deserts, amb tota mena de privances, hi vivien uns penitents, uns ermitans, però que avuia ja en són fora, ja no hi són, havent quedat només com a he-

reus seus els pobres pagesos, per als quals, insinuava jo, deu ésser guardada la Glòria del cel.

Doncs, amb aquests masovers es fa el següent negoci o societat, si volem parlar més polít. En aquesta societat el propietari aporta el capital terra, completament garantit; ell no el pot perdre. Suposem-lo, doncs, portador d'una acció. El masover hi aporta el capital treball, que val tant com el capital terra; diguem-ne una altra acció. A més, el masover encara hi aporta una altra acció, que val tant com el treball, que és el capital necessari per a l'explotació, com són el bestiar de treball i cria, les màquines, eines, carros i carretes, adobs i tot el capital flotant que es necessita per menar bé una masoveria. Són dues accions del masover, accions que no són gens garantides, que les pot ben perdre així que ensopegui amb una ratxa de males anyades o que se li mori el bestiar.

La suma d'aquestes tres accions dóna un fruit, que són les collites, les quals es reparteixen en tres parts, tocant-ne una per cada acció, això és, una per al propietari i dues per al masover.

El propietari, com que sol tenir diversos masovers, recull els fruits a què li donen dret aquestes accions. Aquests fruits són els dividendes que uns anys seran abundants i altres seran migrats, segons hagi anat de bé o de malament la collita.

El blat, la civada, l'ordi i tots els llegums, el vi i l'oli que recull el propietari, a ell no li ha costat res: si el preu a què pot vendre-ho és bo, en fa més diners, i si és el preu baix, en cobra menys. Però el masover sí que li en costen de diners i de treballs el blat i demés grans que cull, però com que ja se'ls ha de menester per al seu consum i el del bestiar que ha de mantenir, el preu que pugui valer aquesta mercaderia poc l'importa a ell, que no té res per vendre. L'únic que ha passat al masover és que collint-se el gra l'ha pagat més car que els altres que el compren a la botiga, i al mateix temps ha fet part del capital que representen les seves dues accions al propietari, per la pèrdua que ha reportat el cultiu.

Els masovers que tenen aqueixos pactes solen ésser sempre els més pobres, per la raó que es veuen obligats a sembrar molt i privats de fer gaires farratges, que és el mateix que veure's privats de tenir molt de bestiar, que és l'únic que dóna negoci, i perquè sol faltar-los-hi el capital necessari per una bona explotació agrícola, que és la tercera acció.

En canvi, aquells masovers que tenen la masoveria a arrendament cotat, o bé sigui un tant a l'any amb diners, van força millor, perquè són lliures de sembrar o de no sembrar i poder fer tants farratges com vulguin i criar tant de bestiar com forces tinguin.

Aquests només tenen la contra de no atrevir-se a fer gaires millores a la propietat per la por de no ésser envejades per algú veí, que, feta la millora, anés a oferir més diners per l'arrendament al propietari, car llavors es veurien obligats a pagar més arrendament per la sola gràcia d'haver millorat la finca al propietari.

A aquelles finques que reuneixen bones qualitats pel negoci del bestiar, ja siguin cries o bé recries, dona molt bon resultat pels dos accionistes, propietari i masover, el partir-se les accions, això és, de les tres accions, una i mitja pel propietari i una i mitja pel masover.

El propietari, el capital masoveria i la meitat del capital necessari per a l'explotació, com són el bestiar, els adobs, les sements i menjars corresponents per a l'alimentació o engreix del bestiar. I el masover, el capital treball i, com el propietari, l'altre meitat del capital necessari per a l'explotació. Fet aquest repartiment d'accions, també es parteixen els dividendes o bé sigui els fruits, les collites i guanys que doni el comerç o indústria que es faci amb el bestiar.

En aquest cas el masover va bé, perquè obra amb gran llibertat en fer aquest o l'altre cultiu, podent suprimir sembradures i fer si vol tants farratges com calguin. I el propietari pot llançar-se a fer millores a la casa de la masoveria i a les terres, perquè de tot ell en treurà profit.

De tot ço que venim de dir, por deduir-se'n que a la nostra comarca de la Garrotxa empordanesa és ruïnós el fer de pagès, ja que es perden diners fent sembradura, es perden diners conreant oliveres i es perden diners en la vinya, perquè, avui per avui, el vi no és gens estimat.

Una prova del que diem és el resultat que han donat els números quan hem fet els comptes del que costa el cultiu del blat, i més prova n'és encara la que tots els propietaris que s'han volgut menar la propietat, si no han plegat a temps, s'hi han arruïnat. També és una altra prova que tots els masovers que tenen el que jo en dic dues accions i que es troben obligats pel tracte a fer el cultiu dels grans d'aresta i de llegums, a menar força oliveres i vinyes i són privats de tenir bestiar de guany, sempre els hem vist els més pobres, ja que ells i llurs famílies són els que després d'haver viscut amb totes les privacions i misèria, quan tenen els fills que són grans els han d'enviar de jornalers o de mossos a les altres cases o trame'tre'ls a vila o a ciutat perquè es guanyin la vida, i a les filles, per tal que puguin comprar-se roba per vestir-se, han de permetre amb dolor que marxin de casa, que se'n vagin a servir a ciutat. I ja la mare, abans, havia fet el sacrifici de desmamar els seus fillets ans de

temps per guanyar alguns dinerot fent de dida, criant algun infantó de ciutat.

Però no us cregueu pas tampoc que aquells que per raó del tracte han pogut fer farratges pel bestiar i dedicar-se a fer comerç o indústria criant bestiar per a carns o ço que els medis els hagi permès, hagin pogut fer-se molt rics. Tot el més que han pogut fer aquests ha estat, després d'estalviar-ho tot i donar-se totes les privances, treballant no vuit hores, sinó totes les hores, exposant molt de capital, esmerçant-hi molta diligència i posar-hi tota la intelligència, ha estat, repeteixo, el guanyar-se una poma per a la set que sol haver estat el comprar a un preu caríssim i de vegades manlleuant els diners i tot, l'acció que abans pertanyia al propietari.

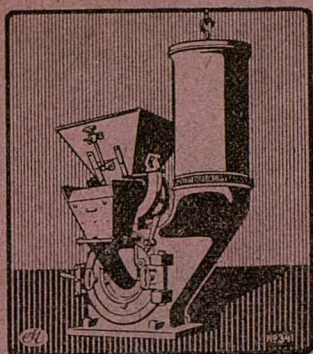
Jo estic ben convençut que si aquesta mateixa gent haguessin posat la intelligència, el treball i les pessetes que empraven a la masoveria, en qualsevol comerç o indústria, amb molt menys temps i sense cap privació haurien fet una fortuna, s'haurien tornat rics i tindrien auto, però auto de senyor.

JOSEP SABATER

La indústria del fred en agricultura

L'aplicació del fred pel transport i per la conservació dels productes alimentosos, pren cada dia més importància. Es pot dir que al nostre país aquesta aplicació quasi no ha arribat encara i que en quant a sistema de transport i de conservació els nostres progressos són insignificants. No ha passat el mateix als altres països europeus, i sobretot als americans, en els quals la indústria del fred ha pres un desenrotllament enorme. Ningú no ignora que avui Anglaterra rep carn argentina i fruites americanes, australianes, sud-africanes, etc., gràcies a les existències de vagons i de vaixells frigorífics que permeten la llarga conservació dels productes alimentosos.

Les nostres idees sobre la indústria del fred i les seves aplicacions ens són revelades per la resistència injustificada oposada al consum de carn argentina. No expresso aquí cap judici pel que es refereix a la conveniència d'importar carn estrangera fent la competència a la nostra producció, ni dels negocis més o menys bruts que es diu hi ha al marge d'aquesta importació; em limito únicament a fer constar que el nostre consumidor en resistir-se a consu-



Molins IDEAL

per a tota classe de
cereals i farratges
Sens rival en quali-
tat i rendiments

Demaneu mostres

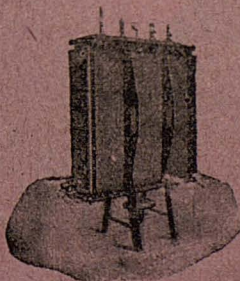
BOMBES per a re-
gar o altre ús; cons-
trucció immillorable

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

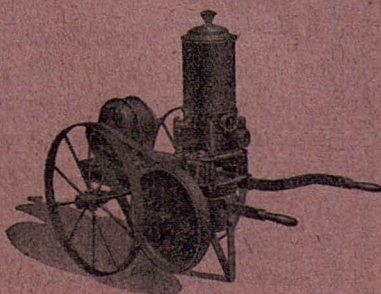
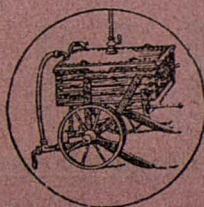


PASTORIZADOR
sistema **DEPATY**
de París.

El mejor y
más econó-
mico. Todo
el interior a
la vista.

FILTRO PINEL
El mejor fil-
tro para vi-
nos, el más
acreditado,
de mayor
rendimiento
y perfeccionado.

Mangas para filtros, etc., etc.

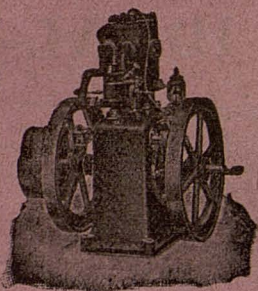


BOMBAS DAUBRON, de París

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**

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



MOTORS

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

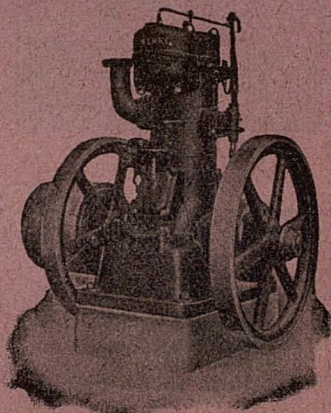
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

Instal·lacions 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

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

**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 VE-
GADA AL DIA EN DOS MINUTS

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

En dirigir-les a vos cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

mir carn argentina congelada per considerar-la inferior, demostra conèixer molt poc l'acció del fred en els productes alimentosos, i en definitiva s'oposa a què la indústria es desenrotlli en el país.

Segons la naturalesa dels productes i la duració de la conservació desitjada, es recorre a la *congelació* o a la *refrigeració*. Amb la primera hom glaça el producte; amb la segona el refreda solament, portant-lo a una temperatura en la qual es deturen els processos d'alteració.

Com es veu, doncs, cap dels dos sistemes no pot perjudicar el producte tractat en el sentit de fer-lo inapte pel consum, i es comprèn que als altres països ningú no tingui avui escrúpols a consumir productes congelats o refrigerats.

La congelació convé als productes morts que es volen conservar durant llarg temps, com carns, caça, aviram, etc.

La refrigeració, en canvi, s'aplica a productes vius, com flors, fruits, etc., per conservar-los durant un període de temps definit, generalment més aviat curt.

La conservació en aquest cas depèn de la naturalesa del producte. Cada producte i sovint cada varietat té, en igualtat d'altres condicions, un poder de conservació diferent. Els fruits o flors collits de poc es conserven més que els collits de temps. També es conserven més els sans que els malalts.

De llur estat inicial depèn, doncs, llur bona o mala conservació. Es comprèn que un producte més o menys alterat, florit, capolat, etcètera, hagi de conservar-se menys que un altre de sa. En aquest cas el fred fa més lenta l'alteració, però no pot deturar-la completament. Demés, cessada l'acció del fred, l'alteració es manifesta rapidíssima i immediata. En altres paraules, un producte la destrucció completa del qual s'hauria realitzat, per exemple, en quinze dies, sotmès a refrigeració es pot conservar durant un període més llarg, però cessat el fred queda destruït en molt menys de quinze dies.

Sense l'ajut del fred els fruits, les hortalisses, les flors, no podrien fer llargs viatges en bones condicions. Si s'envien madurs arriben podrits, i si s'envien verds perden valor per manca de sucre, o d'aroma o de color, car aquesta maduració incompleta, que podríem anomenar artificial, no pot comparar-se a la maduració natural que té lloc a la planta mateix. El fred d'un costat i de l'altre un bon embalatge, permeten el transport dels fruits en perfecte estat.

La *prerefrigeració* consisteix a conservar en magatzems freds els

productes que s'han de transportar ; té l'avantatge de permetre el proveïment dels dipòsits i de regularitzar les expedicions.

Els principals factors per la bona conservació dels fruits són :

1. Fruita seleccionada (sana i no excessivament madura).
2. Bon embalatge.
3. Conservació en frigorífic el més aviat possible, després de la collita.

Els fruits destinats als dipòsits frigorífics han d'ésser absolutament sans i desenrotllament normal ; s'han de collir a mà per evitar els cops ; els que es troben pròxims a la maduresa es conserven millor que els madurs o els verds.

L'embalatge ha d'ésser net i els fruits protegits dels cops. En general s'emboliquen amb paper, el qual, ultra impedir el contacte directe entre els fruits pròxims, evitant així que algun de dolent contaminei els altres, absorbeix la humitat i esmortueix una mica els cops.

Per les hortalisses es tenen les mateixes cures. Es cullen quan són ben madures, si es tracta de melons, tomàtecs, albergínies, etcètera, o ben seques, si es tracte de llegums. En les plantes de fulles cal suprimir totes les malalties, grogues, etc.

Les flors viatgen molt bé en vagó frigorífic, que augmenta llur duració de tres a quatre dies. Si es posen abans en magatzem poden conservar-se durant una o dues setmanes, segons les espècies i les varietats.

M. FONTANELLA

La morera als arrossals

ELS que s'esforcen a inculcar al pagès l'amor a l'arbre són dignes de tota lloança. Verament res no és més trist que un terreny sense arbreria, i res no dóna tant punyent la impressió de pobresa.

Per això nosaltres voldríem que a la comarca de les Riberes de l'Ebre, i principalment a la zona arrossal, els pagesos es decidissin a plantar arbres.

Però no pot ésser de plantar qualsevol mena. Cal abans que tot estudiar la més convenient, sense deixar-se portar per entusiasmes passatgers o per propagandes que poden ésser equivocades.

Bé una Comunitat ha fet assaigs de plantació de diversos arbres de ribera, però sense gran entusiasme, mentre que un Sindicat dos anys seguits ha plantat moreres: arbre que avui s'ha fet de moda com a panacea, sense tenir en compte les condicions agronòmiques locals. No vull dir que la morera vegeti malament entremig dels arrossals (a la regió de Llevant ni ha moltes), però sí dec dir que l'explotació de la morera, des del punt de vista sericícola, no s'agermana amb el conreu de l'arròs en les Riberes de l'Ebre, com tampoc lliga l'arròs amb la vinya. Són dos conreus enemics.

L'arròs és un conreu ràpid; en cinc mesos se sembra i se sega; per tant, tots els treballs, menys el xarugar, es fan a corre-cuita; així és que vells i jovenets, grans i menuts, tots es fiquen a l'aigua, prenent banys de peus o de cames, segons la doblada de l'aigua, des de les sis del matí fins a la posta del sol, i a casa sols hi queda la dona per arranjar la teca i la brivalla, que encara no serveix ni per arreplegar fems amb un cabàs, no trobant-se jornalers a cap preu; tant escassegen els braços. L'experiència és mare de la ciència, i per això els que tenen vinyes han de deixar llest el conreu per Sant Isidre, si no queda la feina per fer-se. Les sulfatades de juny han de fer-se amb polvoritzador a bast; les ensofrades amb canalleta que amb prou feines poden sostenir l'ensofradora amb les dues mans, i l'esmargencar del tot fora de temps. Així no és d'estranyar de veure vinyes ben brutes envaïdes de males herbes com la canyota i el gram, perquè fins a darreries de juliol no es troben bracers. Fins combatre la mosca de l'oliva és difícil per la mateixa raó.

Doncs, si això passa amb conreus com la vinya i l'olivera, que són coneguts i preuats, la morera quedarà relegada a l'oblit.

Seria diferent si fos possible de fer avançar la vegetació de la morera d'un mes o endarrerir l'eclosió dels ous també d'un mes; llavors la cosa estaria resolta i la indústria rural de la cria del cuc de seda podria desenrotllar-se amb benefici en la zona arrossera, car vindria la cria fora del temps dels grans treballs. Però això no pot ésser. Fer avançar o endarrerir la vegetació de l'arbre en ple camp i per un mes no és possible; fer retardar el naixement dels cucs és factible posant els ous en una cambra frigorífica, però llavors les fulles de les moreres ja són dures, poc menjívols per als cuquets i el creixement se'n ressentirà i tal volta podria ésser causa que l'evolució de l'insecte fos anormal.

A les regions valenciana i murciana aquesta indústria és pròspera, és veritat, però les dones no es posen a l'aigua, car el conreu de l'arròs és fet pels homes i vailets; hi ha, per tant, sobrant de

braços per a dedicar-se amb profit a l'explotació del cuc de seda.

No cal enlluernar-se amb la sericicultura i pensar a explotar-la a la zona arrossera de l'Ebre; si llegiu els fullets i revistes veureu que aquesta indústria és remuneradora sols quan la collita de fulles la fan els vells i noies que no serveixen pels conreus del camp, i quan les cures a l'obrador les fan els braços sobrers, com són les dones; això vol dir que on hi ha manca d'obriers i per tant els jornals són cars, la indústria sericícola serà secundària i no sempre donarà els beneficis reals preconitzats pels seus propagandistes. També es recomana de substituir la vinya per moreres, és a dir, plantant aquest arbre en secà. Companys: abans de fer-ho consulteu-ho molts dies al coixí; penseu que una plantació d'arbres no és una sembra d'un cereal, que al cap de l'any es coneixen els guanys o pèrdues, i en què una prova no pot arruïnar ningú; feu assaigs en petit, i ben segur que si el clima de la comarca és secatiu, ho deixareu per als que ho recomanen sense haver fet cap plantada.

Cal molta prudència i anar amb peus de plom abans d'arrencar una vinya.

Deixant, doncs, de banda el plantar les moreres per aprofitament de les fulles, no deixa d'ésser recomanable la plantació per ésser la fusta ben preuada; però com sigui—Déu no ho faci—que no sempre l'arròs donarà els beneficis d'avui, i bé podria succeir que passés una crisi com la vinatera, no seria de més que plantéssim arbres. Demés es oot veure un cas ben demostratiu: la Companyia de Canals de Rec va plantar arbres als malecons dels canals i al cap de deu anys ha fet una tallada que li ha valgut un bon grapat de duros.

M. FIGAROT

La crisi del vi

IV

EL problema vitícola, al qual tan íntimament va lligada la prosperitat o la misèria d'importantíssims sectors de la vida econòmica del país, té la seva natural solució en el consum interior i en l'exterior.

Tot el que sigui augmentar la capacitat d'absorció de l'un i de l'altre ha de repercutir en el benestar general.

Una imatge de com repercuteix la crisi vitícola en la vida gene-

ral del país ens la donaran unes dades que són les més certes de què puc disposar.

El sindicat Societat Agrícola de Barbarà té un cafè per als seus 280 associats, els interessos dels quals són essencialment vitícoles. Comparem el valor dels articles consumits en el dit cafè durant uns mesos de l'any 1919, en què el vi anava a millor preu que avui, i el d'enguany :

VALOR DELS ARTICLES DESPATXATS

	Any 1912	Any 1925	Diferència de consum
Mes de maig	1.941'86	1.442'93	498'93
» » juny... ..	1.399'12	934'98	464'14
» » juliol	1.404'19	353'80	1.050'39
» » agost	1.736'00	856'02	879'98
» » setembre	2.546'00	2.036'29	509'98
» » octubre	2.090'21	1.264'79	825'59
» » novembre	2.116'48	898'51	1.217'59
	13,233'48	7.787'32	5.446'16

Em sembla que aquests nombres no poden ésser més eloqüents. Si un cafè amb una concurrència molt limitada, i essent la partida d'aquestes despeses molt minsa en el pressupost d'una família, dona una diferència de 5.500 pessetes en el consum, en set mesos, calculeu la minva de consum que han d'experimentar les indústries en general, a les quals repercuteix la misèria de 5.000.000 d'habitants.

Res no pot contribuir d'una manera més ferma en el benestar general que el que contribueixi a refermar el crèdit dels productes vitícoles, en aquest cas, en el mercat interior i en l'exterior.

Per a la depuració dels vins, perquè aquests puguin reunir les indispensables garanties de puresa, per evitar el frau i la falsificació, per a donar facilitats a la inspecció, s'ha de saber primer quina quantitat de vi es produeix, com es consum, on es consum i en quina quantitat ; i com a conseqüència sabriem si hi ha o no excés de producció, defectes de consum, excés o defecte de graduació, i sobretot, si es falsifica vi, en quina escala, i on i com es falsifica.

El mitjà per a aconseguir-ho és el que d'anys es ve demanant que s'implanti : declaració de collita, i guies per a la circulació dels vins.

En principi, segons es desprèn de les discussions del C. d'E. N., ha quedat establerta la declaració de collita, com assaig, per preparar la implantació de les guies de circulació.

Malgrat l'afany que es nota en tots els països de posseir estadístiques exactes i perfeccionar-les, aquí no s'ha volgut acceptar amb totes les conseqüències la proposició dels vinyaters.

És cert que aquesta proposició ha estat discutida pels mateixos vinyaters, probablement per la por que servís per a la implantació de nous impostos. Nosaltres creiem que la declaració de collita i les guies de circulació, dictat amb totes les conseqüències i vetllant pel compliment, donaria excellents resultats.

Hem dit que una de les causes que inciten al frau és l'impost que grava el vi a la seva entrada a les poblacions.

Aquest arbitri fou concedit per la llei de 12 de juny de 1911 sobre la venda pel consum directe, als Ajuntaments que suprimiren l'impost de consums, i per l'art. 15 del Reial decret d'11 de setembre de 1918, es fixà en 5 pessetes per hectolitre, facultant el Ministeri d'Hisenda per a autoritzar els Ajuntaments per augmentarlo fins a 10 pessetes hectolitre. En el nou estatut municipal, en els seus articles 447 i 448, s'autoritza els Ajuntaments per gravar el vi a la seva entrada a les poblacions amb 5 pessetes hectolitre, i fins a 10 pessetes si es modifica convenientment l'escala de l'impost d'inquilinat. En la pràctica, però, la major part d'Ajuntaments cobren 10 pessetes per hectolitre de vi.

Barcelona, Madrid i València aquesta era la quantitat que tenien fixada.

El vinyater, d'un hectolitre de vi que li costa de 23 a 25 pessetes, en cobra unes 15, i corre el risc de perdre la collita per una mala jugada del temps; l'Ajuntament, i només per a feina d'anar a cobrar, en cobra 10 pessetes, o sigui més d'un 60 per 100 del seu valor.

No hi ha cap producte agrícola que hagi de suportar un impost tan important com el vi en moments que està travessant una crisi que l'amenaça de mort.

El que es recapta a l'any per aquest concepte ve a pujar uns 100 milions de pessetes. L'Ajuntament de Barcelona, en l'exercici de 1923 a 24, en recaptà 8.600.000; el de València, 1.400.000, i el de Madrid, 7 milions de pessetes. Mentre el vi comú paga un impost que representa del 60 al 70 per 100 del seu preu a la propietat, o un 25 per 100 del seu preu a les ciutats, els licors especials no arriben a pagar un 1 per 100.

En la recaptació per begudes espirituoses del Municipi de Barcelona veiem que els vins dolços paguen o 10 pessetes per litre, com aquesta mateixa quantitat paguen els vins escumosos, alcohols i aiguardent i els vins corrents. No saber exacte el que paga la cervesa

per litre, tota vegada que, segons el concert que havia d'acabar el dia 31 de març, pagava 340 pessetes l'any; resultant, d'això, que igual paga un litre de vi comú que una ampolla de xampany o licor de marca.

L'impost sobre el vi incita a l'adulteració, perquè el taverner sap que per cada decalitre d'aigua que hi afegeixi dintre la capital li estalvia una pesseta de l'arbitre. Per això cerca i prefereix els vins d'alta graduació alcohòlica, que li admeten una major quantitat d'aigua; i per estalviar-se també l'impost, reforça el vi, remunta el seu grau afegint-li alcohol i d'un hectolitre de 20 graus en fa dos de deu.

Així es comprèn que, quan l'Ajuntament de València tractà de desgravar els vins d'una graduació alcohòlica inferior a 15 graus, fossin els taverners els que s'hi oposaren.

V. VILÀ I CAHUÈ

Les canyes

LA canya, anomenada científicament *Arundo donax*, és una planta que no gaudeix de massa simpaties. Hom la considera gairebé com una mena de mala herba que es fa a les reconades dolentes i frescals i hom l'aprofita perquè no es digui. El que no sol passar pel cap de la nostra gent és que la canya es pugui conrear i que sigui en certs llocs convenient el seu conreu, equiparant-lo al de les altres plantes.

El consum de la canya va en augment a tot arreu, tant, que, encara que no en escala molt elevada, és ja un producte d'exportació. França adquireix cada any considerables quantitats de canya a Itàlia i a Espanya.

Per a què serveixen les canyes? Deixem d'esmentar els usos no agrícoles, alguns dels quals, però, són força importants, i diguem aquells que més interessen el pagès.

En primer lloc, la canya s'empra com a suport de plantes, començant per la vinya i acabant amb les llegums. A tot arreu on els conreus d'horta són desenrotllats es fa un fort consum de canyes.

Ve després l'ús en jardineria, també com a suport o per la construcció d'ombràculs o d'embans protectors del sol o dels freds. Actualment pren també gran extensió la fabricació de canyissos per

la cria de la cuca de seda i pel secatge de fruits i llegums. Encara que els canyissos siguin coneguts de sempre, en l'actualitat la indústria del secatge de fruites progressa d'una manera considerable, i un material per a ella indispensable són els canyissos.

Igualment indispensables i còmodes són per a la cria de la cuca de seda, que, segons sembla, es vol fomentar a la península.

Amb les canyes es fabriquen també cistelles, paneres, «corbeilles», etc., per al transport de fruites, flors i hortalisses. Potser de tots els aprofitaments aquest és el que té més avenir. I les cistelles o paneres de canya són lleugeres, resistents, flexibles i permeten una bona aireació, és a dir, reuneixen una sèrie de condicions que són essencials pel transport en bon estat de productes delicats.

A la Costa d'Azur ha aparegut una veritable indústria, que és la que consumeix la canya importada.

Per la fabricació de cistelles i paneres es necessiten canyes de gruix medi com el dit gros de la mà, car les velles tenen nusos massa gruixuts i són poc flexibles.

Recordarem, per últim, que amb la canya es pot fabricar—i creiem que se'n fabrica, per bé que no n'estiguem segurs—pasta de paper, i que els rizomes tenen aplicacions medicinals.

És sabut que la canya es fa espontània als llocs frescals, vora de canals de recs, d'estanys, etc., i que els seus rizomes (tiges subterrànies, anomenades vulgarment arrels) formen com una mena de teixit que envaeix el terreny i l'aguanta. Aquesta propietat de la canya sol ésser aprofitada a voltes per a sostenir la terra dels talussos. El canyar, demés, amb la seva espessa vegetació, detura la terra i les altres matèries que transporten les aigües.

Donem algunes dades pel conreu, si així es pot dir, dels canyars.

Després de recollides les canyes, a l'hivern, es crema la brossa que queda; aquesta operació té l'avantatge d'aclarir un xic i proporcionar cendres i, per tant, potassa, que ajudarà el creixement de les noves tiges. El foc, demés, té una funció higiènica que ningú no desconeix.

Si es té el costum de deixar algunes canyes més grosses, cal també, almenys cada quatre o cinc anys, tallar-les totes i cremar, com acabem d'indicar, per a impedir que el canyar es torni massa espès i hi hagi un excés de brossa.

Per la primavera convé de donar una bona cavada, curant, però, de no tallar els petits rebrots que apareixen o de no trepitjar-los. Vàrem veure una vegada cavar avançant, precisament per a evitar aquest inconvenient. Però el sistema no ens va semblar massa recomanable, perquè es trepitja la terra ja remoguda, neutralitzant

l'efecte de la treballada, o empitjorant l'estat de la terra si aquesta és un xic humida.

Si hom vol fer un canyar nou, el millor sistema és el següent : Es prepara bé la terra amb una bona treballada, adobant al mateix temps amb fosfats i potassa. Al mes de gener o febrer es fan solcs d'uns 25 centímetres d'ample, distants d'un a dos metres l'un de l'altre i d'uns 10 centímetres de profunditat. Al fons del solc es posen els rizomes proveïts de 2 ó 3 ulls i d'un número suficient d'arrels. Després es cobreix.

Durant el primer any les canyes són massa primes, encara per la confecció de paneres, però s'han de tallar igualment. Al segon any són ja prou fortes.

Després de la recol·lecció cal donar, com hem indicat, una treballada i adobar amb fosfats, i cada tres o quatre anys és necessari cremar la brossa.

També és convenient de no deixar mai que el canyar esdevingui massa espès.

T. U. GANTUS

Cultiu fruiter i la cria d'aviram

DES de fa alguns anys, després d'assaigs coronats per l'èxit, hom ha començat a l'estranger l'associació entre la cria de gallines i la fructicultura. En altres paraules, hom converteix el fruiterar en galliner; les gallines creixen lliurement i troben gratuïtament molts aliments, mentre que els fruiters es desenrotllen sense dany.

Aquest tipus d'associació ha pres volada sobretot a Anglaterra, en la regió de Cambridgeshire, on a alguns fruiterars es compten fins a tres centes gallines ponedores per acre de terra (40 àrees), de les races Sussex clara, Leghorn blanca, Wyandotte blanca, Ancona, Rhode Island vermella, molt apreciades pels avicultors anglesos, junt amb altre aviram, sense que ni la posta ni la cria de pollets presenti dificultats o inconvenients.

Es compren que l'aviram al camp i a l'aire lliure ha de trobar excellent condicions per la seva vida i producció. Tant a la superfície del terreny com enterrada, troba una alimentació animalitzada molt nitrogenada constituïda per tota mena d'insectes (cuques, cucs, pugons, llimacs, caragols, etc.) necessària, com hem escrit altres vè-

gades, a una posta intensiva. Tothom sap, en efecte, que l'aviram menja amb avidesa tota mena de cucs, i el fet de posar-n'hi a la seva disposició constitueix un avantatge de consideració.

D'altra part, els fruiters reben també benefici d'aquesta associació. En primer lloc, són eficaçment i molt econòmicament defensats contra els seus enemics. La terra del fruiterar; gràcies a l'aviram, és netejada d'insectes i de males herbes.

Al mateix temps els excrements de l'aviram (adob orgànic d'alt valor fertilitzant que pot arribar a contenir fins el 4 per 100 de nitrogen, el 3 per 100 d'àcid fosfòric i l'1'50 per 100 d'òxid de potassa, estalvien l'adobada que hauria de fer el pagès o la redueixen fortament.

Demés, deixant córrer lliurement les gallines pel fruiterar, el treball superficial del terreny és fet també en gran part per elles. Es calcula que cinc centes gallines per hectàrea mantenen el terreny en bon estat de netedat i tenen la seva superfície sempre en pols.

En conseqüència, el fructicultor realitza quatre beneficis directes: lluita contra els insectes enemics, adoba, treballa la terra amb la més gran economia i practica una altra indústria: l'avicultura, que arrodoneix els seus ingressos.

Però hi ha altres fets interessants deguts a la presència de gallines en els fruiterars, que val la pena d'esmentar. Es cita un cas de pruneres que abans de l'associació amb la cria d'aviram donaven poca producció i fruits migrats. Després d'associades la producció augmentà tant pel que es refereix a qualitat com a quantitat. Causes? Les ja esmentades. Disminució dels enemics (insectes) i de la competència (males herbes), adobada continuada i abundant (excrements) i superfície del terreny sempre en pols. Es comprèn perfectament que aquestes quatre causes siguin suficients per fer variar profundament les condicions de producció d'un fruiterar.

Un altre cas igualment interessant. A Willingham, en un camp de pruneres Victòria, s'ha pogut notar un sensible millorament en la qualitat de les prunes després de l'associació amb l'aviram. Al mateix temps, hom ha observat en pomeres associades amb les pruneres, un considerable avanç en la floració, comparades amb pomeres situades lluny del galliner.

Del conjunt d'observacions fetes a Anglaterra sobre aquest punt es desprèn que econòmicament el posar de 120 a 130 gallines per hectàrea és molt avantatjós. Es posen en galliners de fàcil desplaçament, en número de cinc a quinze per acre (40 àrees), segons la superfícies del fruiterar. Per la cria dels pollets es reserven petits

galliners situats sota els arbres, deixant-hi créixer un xic d'herba ; així són protegits del fred o del sol excessiu i troben també el nodriment nitrogenat constituït per insectes.

Com es comprèn, la nutrició que podríem dir natural no és suficient, i cal donar a les gallines altres aliments : grans i pastes, calentes a l'hivern, compostes de farina d'ordi, de farina de peix, de turtó, de blatdemoro, etc., a les quals s'afegeixen patates cuites.

De totes maneres, les despeses de cria i la feina d'alimentar l'aviram resulten molt reduïdes, per tal com les racions que cal preparar són més petites.

A l'època de la maduració dels fruits les gallines es treuen del fruïterar.

Hem llegit aquestes notes a una revista anglesa, i hem volgut donar-les a conèixer als nostres lectors.

Des de fa un quant temps a Catalunya la cria de gallines està prenent una volada considerable i ens ha semblat útil de divulgar aquesta forma d'associació que ens sembla recomanable.

El número de fruïterars existents a la nostra terra, entenen amb aquest nom també les plantacions d'oliveres, garrofers, ametllers, etc, és gran ; el nou tipus d'associació podria, doncs, practicar-se en bona part del nostre territori.

AGRICOLA

UNA RECTIFICACIÓ

Sobre l'alimentació seca de l'aviram

Per una d'aquelles coses que solen passar a les impremtes i que mai no podran evitarse, l'article titulat «L'alimentació seca i com deu usar-se», del nostre col·laborador M. de Sojo, publicat al número 4 d'aquest any, va sortir amb una errada de consideració : foren omeses les fórmules de racions seques que constituïen l'essència de l'article.

Heu's aquí les fórmules donades pel senyor Sojo :

I.	Segó	20 quilos
	Terceres	18 »
	Farina de civada	15 »
	» de moresc	20 »
	» d'alfals	15 »
	Fosfat de calç	2 »
		100 »
II.	Segó	20 quilos
	Terceres	30 »
	Farina de moresc	10 »
	» d'alfals	10 »
	» civada	10 »
	» de peix	7'5 »
	» de carn	7'5 »
	Fosfat de calç i farina d'ossos ...	5 »
		100 »
III.	Segó	30 quilos
	Terceres... ..	15 »
	Farina de civada	15 »
	» de moresc	15 »
	» de faves... ..	10 »
	» de carn	10 »
	Fosfat de calç i farina d'ossos ...	5 »
		100 »
IV.	Segó	30 quilos
	Terceres... ..	15 »
	Farina de llinosa	5 »
	» de civada	10'5 »
	» de moresc	22'5 »
	» de carn	15 »
	Fosfat de calç	2 »
		100 »

Feta la rectificació, els lectors voldran perdonar-nos.

NOTES I COMENTARIS

Adobs nitrogenats sintètics

Són adobs fabricats utilitzant el nitrogen de l'aire.

La fabricació d'aquests adobs prengué peu durant la guerra. Els explosius, són, com se sap, a base d'àcid nítric. Durant les hostilitats s'utilitzava el nitrat de sosa de Xile. Però com que el bloqueig en dificultava la importació, calgué de recórrer a l'ús de productes nitrogenats sintètics, i això donà lloc a la nova indústria que té una gran importància per l'agricultura. Actualment es fabriquen diversos adobs nitrogenats sintètics, particularment els següents :

El nitrat de calç, que des de fa molts anys es fabrica a Noruega. És un xic menys ric que el de sosa, car conté el 13 per 100 de nitrogen. S'usa com aquest i dona els mateixos resultats. És, però, molt higroscòpic, és a dir, absorbeix la humitat de l'aire i no pot conservar-se en sacs.

També es fabrica el nitrat de sosa sintètic, que té les mateixes propietats que el procedent de Xile ; l'única diferència està en què és un xic més pur i per tant més ric.

El sulfat amònic s'obté per síntesi, sobretot a Alemanya. És més pur que el comercial. També es prepara un compost nou, el clorhidrat amònic, el qual sembla que té un pervenir important.

La cianamida de calci o calciclanamida, és un producte fabricat des de fa molts anys, però després de la guerra la seva preparació ha pres gran increment. És un derivat del carbur de calci, que serveix per obtenir el gas acetilè. No és un adob directament assimilable ; en el terreny es descompon lentament sota la influència d'humitat en amoníac i en calç.

S'usa en les mateixes quantitats i condicions que el sulfat amònic. La cianamida és un excellent adob que mereixeria d'ésser conegut a la nostra terra, car per certs conreus, sobretot pels cereals, és d'excellents resultats.

El rendiment en carn del conill

Pot ésser útil de conèixer el rendiment net en carn del conill. Heu's aquí algunes dades referents als conills de tipus medi d'un pes de tres quilos :

Carn desossada, 1'550 quilos ; ossos sols, 0'285 ; cor, pulmons, ronyons, 0'180 ; pell, 0'425 ; entranyes, 0'520 ; residus, evaporació i pèrdues, 0'400. Total, 3 quilos.

El rendiment és més gran amb el conill gros normand i el gegant normand, el pes viu del qual varia de 4 a 6 quilos i pot arribar a set.

El conill argentat de 8 mesos dona 2'300 quilos de carn neta per 3'500 a 4 quilos de pes viu.

Influència de la potassa en la vinya

Segons les experiències realitzades pels francesos Godet i Dusserre, durant tres anys, resulta que un adob potàssic afegit com-

plementàriament a l'adobada habitual amb fems, determina un augment de producció. Aquest augment ha estat produït pel major nombre de raïms que arribaren a llur complet desenrotllament i per llur pes un xic més gran.

El pes del sucre elaborat per hectàrea ha estat més elevat pels ceps que reberen l'adobada potàssica complementària. Però repartit sobre una collita més gran, la producció centesimal es troba disminuïda, ço que es tradueix en una alcoholicitat un xic menor.

L'acidesa total i la proporció d'àcid tàrtric són lleugerament superiors en el most de ceps no adobats amb potassa.

Respecte a la conveniència d'emprar sulfat o clorur potàssic, en les experiències el segon ha donat resultats lleugerament superiors.

Fertilitzants que es volatilitzen

La mala conservació dels fems és causa de considerables pèrdues econòmiques, fàcilment demostrables amb algunes xifres.

Cent quilos de fem, ben preparats, contenen 500 grams de nitrogen, 300 de fòsfor i 500 de potassa.

La mala conservació, com ha estat demostrat molts cops, porta una pèrdua que oscilla al voltant del 30 al 40 per 100 pel nitrogen, del 18 al 22 per 100 pel fòsfor i del 45 al 52 per la potassa.

Un bòvid d'uns 600 quilos de pes produeix anualment a la vora de 15.000 quilos de fems. Admetent que aquest fem sigui mal conservat i que dels seus elements fertilitzants es perdi només la quantitat mínima indicada, en lloc dels 75 quilos de nitrogen, 45 de fòsfor i 75 de potassa, que hauria de contenir, en contindrà sol 52'5 quilograms, 39'2 i 41'25 respectivament.

La pèrdua serà, doncs, de 22'5 quilograms pel nitrogen (75-52'5), de 8'10 pel fòsfor (45-36'90) i de 33'75 per la potassa (75 - 41'25).

El dany traduït en pessetes serà :

Pel nitrogen, quilograms $22'50 \times 2'40$ (preu de 1 quilo de nitrogen en el sulfat amònic) + $8'10 \times 0'65$ (preu de 1 quilo d'anhídrid fosfòric del superfosfat) + $33'75 \times 0'56$ (preu de 1 quilo d'òxid de potassa en el clorur potàssic) = 78'15 pessetes per cada cent quilos de fems.

Les botes que perden

Quan les dogues de les bótes presenten nusos o esquerdes per on s'escola el vi, es poden tapar amb diferents tipus de màstic. Heu-se'n aquí alguns de senzills :

Barrejar calç viva reduïda en pols fina amb sang fresca de bou.

Barrejant 5 parts de calç viva en pols amb sis parts de formatge blanc i una part d'aigua.

Desfent 500 grams de caseïna en poca aigua, deixant inflar durant algunes hores, i afegint-hi després 500 grams de cal desfeta en aigua fins a obtenir la consistència d'un màstic. ;

Abans d'aplicar aquests màstics s'humiteja lleugerament la fusta. Quan les esquerdes són tapades el màstic es seca i s'endureix ràpidament.

Es pot també impermeabilitzar la superfície total de les dogues pintant-la amb una solució composta de calç viva en pols i d'alcohol. Aquest penetra en les fibres de la fusta porosa i intercepta tota comunicació amb l'exterior. En la preparació d'aquesta barreja cal emprar la menor quantitat possible d'alcohol per obtenir una consistència anàloga a la d'una forta pintura.

Es pinta amb pinzell i un cop sec es grata la superfície per treure l'excés de calç. Es renta bé, s'esbandeix, es crema un llucet i es tapa.

Lo cooperació agrícola al Nord Àfrica

El moviment sindical i cooperatiu entre els agricultors de tots els països va accentuant-se cada dia. A Argèlia i Tunísia ha adquirit un impuls sorprenedor. En el primer dels dos països citats es van creant cooperatives d'hortolans, de productors de fruites, de fruits primerencs, d'engreixadors de bestiar, etc.

Entre les cooperatives transformadores hi ha dignes d'esment les de batuda de cereals, de desmunt de terres, de destil·lació de vins, de fabricació d'olis, etc.

Altrament, se'n creen per a la custòdia de productes agrícoles de motocultiu, farratgeres, cotonaires.

La influència del moviment cooperatiu determina un impuls vigorós en pro del progrés i de l'estabilitat de l'explotació de les terres. Per això la seva vitalitat va creixent a grans passes.

Les sèmres de cereals de tardor a tot el món

Segons el Butlletí d'Estadística agrícola de l'Institut internacional d'Agricultura de Roma, el total de les superfícies sembrades de cereals de tardor a tot el món comporta un dos i mig per cent de disminució sobre el total de l'any passat i representa sensiblement el promig dels cinc anys anteriors.

La més forta disminució ha estat registrada a l'Índia anglesa, com a conseqüència de les condicions meteorològiques desfavorables.

VITICULTORS

**SULFATEU AMB
CALDOS A
BASE DE SOSA**

**Demaneu fullets explicatius i fórmules gratuïtes a SOLVAY I C.^a,
Apartat 403, o Passeig de Gràcia,
44, 2.^o, 1.^a :: BARCELONA**

A les terres d'Europa, la petita reducció de superfícies sembrades de blat de tardor, prové especialment de les dades subministrades per França i Romania, mentre que les dades referents a Itàlia i Bulgària són superiors a les de la campanya anterior.

Si hom considera els diversos continents per separat, hom constata un augment de les superfícies plantades en els països europeus i una disminució de les corresponents a l'Amèrica del Nord.

No es posseeixen dades precises per la Unió de Repúbliques soviètiques; hom creu o calcula, però, que han guanyat cap un i per cent de terra sembrada, sobre l'any anterior.

Referent al sègol, l'absència d'informacions referents a Alemanya i a la U. S. de R. S., que representen els dos terços de la producció mundial, no permet de formar idea precisa de la situació.

Dels aparells d'electro-cultura

Ei nostre distingit col·laborador senyor Vilà i Cahué ens envia aquesta interessant nota d'actualitat que publiquem amb molt gust.

«Temps enrera s'havia parlat d'aquests aparells, atribuint-los-hi excel·lents rendiments, i fins ens sembla haver vist, en alguna revista, fotografies de resultats obtinguts.

Ens guardarem prou de dir si van bé o malament, perquè ni els hem provat ni els coneixem, però perquè els lectors disposin d'elements de judici, copiarem una lletra que rebérem del senyor director de l'Estació Agronòmica de Metz.

Heu's ací el que ens diu :

«Corresponent a la vostra lletra, sento no poder-vos informar sobre els aparells Christofleau, tota vegada que els assaigs oficials fets per l'Estació Agronòmica de Metz sobre civada i remolatxa no han donat cap resultat.

»Els assaigs, els rapports dels quals han estat publicats, sense el consentiment dels experimentadors, per Mr. Christofleau, havien estat fets *privadament* per dos empleats de l'Estació Agronòmica de Metz. És *injustament* que Mr. Christofleau els titula *rapports officiels*. Aquests assaigs, no havent durat més que un any, és impossible de treure'n conclusions certes.

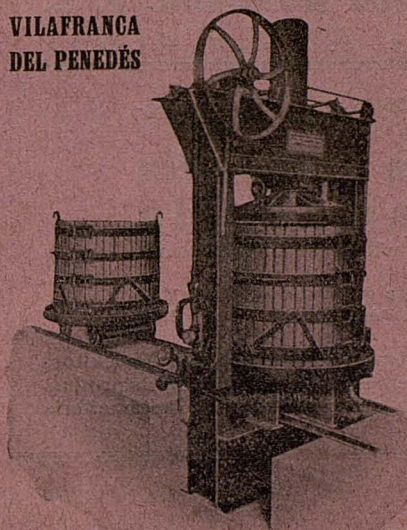
»Em permeto de cridar la vostra atenció sobre un article publicat pel periòdic alemany *Gartnerei-Fachblatt*, núm. 16, 11 Hahrgang, Spalte 245-248, Berlín, del qual en resulta la no eficàcia dels aparells Christofleau.»

Les paraules subratllades no ho són nostres: les subratlla el senyor director de l'Estació Agronòmica de Metz. Per la nostra part, no hem fet més que traduir i copiar la lletra que d'ell rebérem.

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.

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDES



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

Trepitjadores : 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

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegrams:
"Gullinoatg"

Bascules
Arques per a Cabals
Pibernat
PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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

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

**Agricultura i Indústria
de la Ramaderia**

en totes les seves múltiples manifestacions

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

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

**No oblideu
que tots necessiteu**

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

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

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

Es ven a les Farmàcies, Drogueries i Av. Anfós XIII, 359

Dipòsit General

Carrer VALÈNCIA, 322 (entre Llúria i Bruch)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

NOTICIARI

La producció vinícola espanyola. Segons dades del Consell Nacional Agronòmic, s'han recollit a Espanya durant les últimes veremes més de 44 milions de quintans mètriques de raïm, dels quals es destinaren a la vinificació 41.720.000 de quintans, que produïren 26.698.000 hectolitres de most.

Per a la confecció de panses, les províncies de València, Alacant, Granada i Màlaga reservaren 836.000 quintans de raïm.

La pròpera collita d'ametlles avança i ofereix bon aspecte, encara que la sequedat faci de les seves en algunes bandes, despullant dels petits ametllons els arbres.

Segons notícies arribades, els ametllers de Sicília i Púglia han sofert força, essent probable una mala collita al Sud d'Itàlia.

Exportacions llevantines. — Fins a la data present han estat exportades pel port de València cinc milions de caixes de taronges, que conjuntament amb les d'altres procedències faran que es passi de la xifra de cinc milions i mig de caixes.

Ha estat també força important l'exportació de cebes, de les quals s'han embarcat uns tres milions de gàbies, que són pagades als Estats Units a raó de quatre dòlars i mig per gàbia.

Amb motiu de la puja del preu de la taronja es van destinant nous terrenys per a tarongerars, especialment cap a la banda de Dènia i Gandia, i hom augmenta el número de captacions d'aigües per tal de convertir en terreny de regadiu continuat els que sols eren de regadiu eventual.

Escola de Sericicultura. A Montpeller, el Govern francès ha creat una Escola de Sericicultura, que té per missió el donar un ensenyament complet de sericicultura a totes les persones que desitgin adquirir coneixements extensos en aquesta matèria.

Els deixebles són admesos després d'examen. El límit màxim d'edat és de setze anys pels homes i de vint-i-un per les dones.

L'ensenyament dura cinc setmanes, i després d'un examen de sortida es lliura un diploma de sericicultor. El règim de l'Escola és l'externat. L'ensenyament és gratuït; cal solament pagar les despeses de laboratori.

Un Congrés de l'Agricultura francesa se celebrarà a Avinyó del 29 d'abril al 2 de maig, organitzat per la Confederació nacional francesa d'Associacions agrícoles.

La previsió del mínims de temperatura. M. Chaptal, director de l'estació de física i advertiment agrícola de Montpeller, ha obtingut recentment magnífics resultats, superiors als obtinguts amb els procediments més usuals, amb un nou mètode de previsió que utilitza com a factors principals l'estudi de la temperatura de l'aire i de la seva transparència.

El safrà. Rebem informacions de la seriosa crisi que està passant el conreu del safrà, per tal que ja fa força temps que no es reben sol-

licituds de partides d'importància, limitant-se les operacions a petits lots. Per altra banda, als preus que demanen els colliters no es troben enlloc mercats que estiguin disposats a obrir les portes.

El conreu de la remolatxa a Anglaterra va augmentant de bo de bo. Enguany les superfícies que s'hi han destinat són dobles a les de l'any 1925. Segons les estadístiques últimes, trobem que l'any 1922 s'hi destinaven 3.450 hectàrees; l'any 1923, 7.000; l'any 1924, 9.500; l'any 1925, 22.740; enguany, com havem dit, passen de 45.000.

Els subsidis concedits pel Govern a la indústria sucraera foren 509.200 lliures esterlines per la campanya anterior; per l'actual campanya ja passen de 630.000.

A Irlanda s'estenen també ràpidament les plantacions de remolatxa sucraera, i és de preveure que l'èxit acompanyarà als plantadors, donades les condicions climàtiques de la illa verda.

Els productors de patates de la Plana de Vich es queixen de veure's obligats a vendre llur producte a un preu tan baix que no arriba a cobrir les despeses que exigeix el conreu del tubèrcul tan necessari.

Val a dir que en això de doldre's no seran pas sols: tenim entès que els viticultors ja fa força temps que no veuen recompensat el fruit dels seus treballs, i encara...

Cap a Roma. Ja han sortit cap a Roma els representants catalans que deuen pendre part a l'Assemblea de l'Institut Internacional d'Agricultura d'aquella ciutat.

El suro. Sabem que a Sevilla hi ha actualment força animació de compradors de suros. Els suros més preferits del Sud-est de la Península són els provinents de les províncies de Sevilla, Còrdova i Huelva; són els més buscats, tant per part dels compradors catalans com pels altres.

Hom creu que fins abril ja s'haurà acabat la venda del suro andalús.

La necessitat de pluges. — En escriure això sembla que haguem entrat en un període francament favorable al règim pluviós, cosa altament satisfactòria, sobretot si hom té en compte que els vents darrers havien assecat la terra en moltes bandes d'una manera força anguniosa, tant que els sembrats no podien pujar amb la vigoria desitjable. Creiem que ara, sabran agrair-ho. Les arbredes fins ara han resistit ben valentment, havent-n'hi hagut suficient amb les pluges hivernals per permetre una formosa florida arreu de la terra.

La producció d'oliva a la conca mediterrània. La producció a França amb prou feines si arribarà enguany a donar 70.000 quintans mètrics d'oli. A Tunis no passarà de mitja collita, igual que a Argèlia. Les dades recollides permeten preveure, ultra, que serà una collita deficient a Grècia, Marroc i Itàlia, mitja a Portugal i bona per tot Espanya.

Les assegurances agro-pecuàries. La Comissió executiva de la Mutualitat Espanyola ha acordat eixamplar el plaç d'admissió de propostions per a tota classe de collites fins al dia 31 de maig inclusiu.

A les regions oleïcoles franceses els preus de l'oliva han experimentat augments considerables, arribant a pagar-se les destinades a conserves a 250 i més francs els 100 quilos, cap a unes 5'60 pessetes l'arrova. Per les partides d'olis nous s'ha arribat amb facilitat a pagar 1.000 francs per hectolitre, que representen unes 2'45 pessetes el quilo.

Existències de cereals i tèxtils. Les estadístiques oficials argentines anuncien que els estocs que es tenen per exportar actualment pugen a dos milions de tones pel blat i més d'un milió de tones pel lli.

L'enginy i la llei. Retallen d'un diari :

«San Francisco, 10.—El Govern nord-americà s'ha incautat en una muntanya del Nord de Califòrnia d'un arbre gegantí, el tronc del qual té un diàmetre de vuit metres i en l'interior del qual s'havia instal·lat un alambic per a la destil·lació de begudes alcohòliques.»

Per la solució del problema vinícola ha estat presentada al Consell de l'Economia Nacional la següent fórmula :

1. Manteniment, pel que es refereix a l'ús de l'alcohol industrial, del «statu quo», car ja es concedeixen avantatges a l'alcohol vínic.
2. Manteniment absolut de l'actual emprament dels alcohols de residus vínics.
3. Que es protegeixi l'alcohol vínic augmentant prudencialment el marge diferencial de l'alcohol industrial, que podria ésser de 20 pessetes per hectolitre.
4. Que es protegeixi la vinicultura amb l'augment que el dit marge proporciona al Tesor.
5. Que es faciliti l'ús de l'alcohol industrial per a usos industrials, rebaixant 10 pessetes els drets de l'alcohol desnaturalitzat.
6. Que la protecció que es doni a la vinicultura no resulti en perjudici de la indústria licorera.

INFORMACIONS COMERCIALS

Aïdols. — 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 12 ; superfosfat de calç 16-18 per 100, a 10'50 ; superfosfat de calç 13-15 per 100, a 9'50.

Sulfat d'amoniac de 20-21 per 100 de nitrogen, a 47 pessetes ; nitrat de sosa, 15-16 per 100, a 45.

Sulfat de potassa, 90-92 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 34 pessetes ; clorur de potassa, de 80-82 per 100 de puresa, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura, a 28.

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

Tot per 100 quilos i per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre sublimat, flor, a 18 pessetes els 50 quilos ; sofre refinat, pur, a 13'60 pessetes els 40 quilos ; sofre floristella de Luisiana, a 13 pessetes els 40 quilos ; sofre canó, a 34 pessetes els 100 quilos ; ídem refinat en pans, a 27 pessetes els 100 quilos. Aquests preus són sobre port Tarragona.

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

Bestiar, carns. — Les existències de bestiar de llana ja fa uns dies que vénen curtejant força. Amb tot, els preus en general han baixat, i això de quantitats força acceptables, i més si es té en compte que ja prové el començament de la baixa d'uns quants dies més enllà.

Moltos fins, de 4'30 a 4'40 pesetes el quilo ; moltos extremenys, de 4'20 a 4'40 ; ovelles extremenyes, de 4'05 a 4'20 ; bens grossos, de 3'55 a 3'80.

Cereals i farines. — Les operacions amb blats han estat insignificants durant la quinzena, car els fabricants de farines ni tan sols escoltaven les qualitats ni els preus de les ofertes.

Això prove en gran part de la taxa posada per la Junta de Proveïments sobre les farines que, no era esperada per ningú en aquest sentit restrictiu, car, al contrari, n'hi havia que tenien esperances d'una possible autorització d'augment d'unes 0'50 pessetes per 100 quilos, però o una baixa forçada d'una pesseta per 100 quilos.

Diferentment han anat les operacions amb el moresc, les quals han estat força considerables, per tal de subvenir les necessitats urgents, havent-se treballat a 33'50 i 34 pessetes els 100 quilos sobre carro i ensacat, i essent probable que la tendència a pujar que mostra aquest cereal deixi d'ésser tendència per esdevenir fet.

Blats : Aragó i Navarra, 48 a 60 ; Castella i Manxa, 47 a 48 ; Extremadura, 46 a 46'50 ; Urgell i Vallès, 48 a 49. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen).

Farines : Força, 75 a 90 ; extra local, 67 a 68 ; corrent local, 65 a 65'50 ; extra-blanca Castella, 67 a 68 ; blanca corrent Castella, 64'50 a 65'50 ; baixa, 52 a 53. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 146 a 148 pessetes ; Bomba, 140 a 142 ; selecte, 69 a 70 ; matisat, 68 a 70 ; Bell-lloc O., 64 a 65 ; trencat, 54 a 55.

Altres cereals : Moresc Plata, 33'50 a 34 ptes. ; ordi Extremadura i Manxa, 36 a 37 ; ídem Urgell i comarca, 36 a 37 ; ídem estranger, 34 a 35 ; civada Extremadura, 38 a 39 ; ídem estrangera, 35 a 36 ; escaiola andalusa, 83 a 84.

Despulles : Número 3, 28 a 30 ; número 4, 26 a 27 ; segones, 20 a 21 ; terceres, 18 a 19 ; quartes, 16 a 17 ; estranger (segons classe), 14 a 22. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac damunt carro Barcelona.)

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

Fruits secs. — Ametlles : amb closca mollar, a 230 pessetes els 100 quilos ; closca forta, a 125 ; gra Esperança primera, a 615 ; llargueta, a 600 ; gra Mallorca escollida, a 600 ; ídem propietari, sense trossos, a 585.

Avellanes : Negreta escollida, a 95 pessetes els 58 quilos ; garbellada, a 88 ; gra primera, a 330 pessetes.

Prunes : Clàudies, a 18 pessetes l'arrova ; de Màlaga, a 10 ; Managuet, a 20.

Nous : escollides, a 115 pessetes els 100 quilos ; colliter, a 105 pessetes.

Panses de Màlaga (nou gotims) : Cinquenes, en caixes de 10 quilos, a 12 pessetes caixa ; Quartes, a 14 ; Royaux, a 16 ; Imperial, a 17 ; gra, a 17. (En caixes de uns i de dos quilos sofreixen un augment per empotament.)

Panses de Dènia : gra, primera, a 8 pessetes l'arrova.

Figs de Fraga, arranjades en caixes de 10 quilos, a 9'50 pessetes la caixa ; extra, a 14 pessetes ; negres, a 55 pessetes els 100 quilos ; d'Albunyol, a 65 ; Mallorca C, a 7'50 la caixa de 10 quilos.

Pinyons pelats : catalans, a 495 ; de Castella, a 500 pessetes els 100 quilos.

Havem aconseguit una certa fermesa en el mercat d'aquests gèneres. Les ametlles es mantindrien als mateixos preus exactes de la darrera informació, si no fos per la classe llargueta en gra, que ha vingut a baixar ara d'uns quatre duros per cent quilos. Les classes en closca sí que estan fermes, d'una fermesa gairebé rígida.

Les avellanes, en canvi, no volen perdre el costum que tenen ja adquirit d'anar baixant de preus. La baixa és gradual i alhora segura : un duro per quinzena. Així, si anem calculant, aviat podrem contrarestar la competència de tots els mercats del món. I a fe que no serà pas perquè produïm barat.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals primera, 8 a 8'50 ; alfals segona, 6 a 7 ; palla llargueta, 3 a 3'50 ; palla curta, 3'50 a 4. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 29 a 30 ; turtó de coco, 34 a 37 ; farina de llinosa, 38 a 39 (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

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

Llegums. — Llenties, 65 a 85 ; faves Llobregat, 44 a 45 ; faves Extremadura o Andalusia ; faves estrangeres, 44 a 45 ; favons Extremadura o Andalusia, 49 a 50 ; favons estrangers, 46 a 48 ; veces Navarra, 50 a 51 ; veces Sagarra, 48 a 49 ; veces Andalusia, 47 a 48 ; veces Castella, 47 a 48 ; veces estrangeres, 44 a 45 ; erps, 34 a 35 ; titus, 35 a 36.

Mongetes : Castella, 110 a 115 ; Mallorca, 65 a 66 ; Prat, 65 a 67 ; Urgell, 65 a 70 ; València, 55 a 60 ; estranger, segons classe, 50 a 80.

Cigrons : Saüc, 180 a 182 ; blans ar. alf. 44-46, 150 a 152 ; blans ar. alf. 48-50, 145 a 146 ; blans ar. alf. 52-54, 140 a 142 ; blans ar. alf. 58-60, 130 a 132 ; blans ar. alf. 60-65, 100 a 110 ; pelons, 65 a 80.

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

Olis. — Andalusí corrent, de 45 i mig a 46 i mig ; ídem fi, de 49 a 54 ; Toledo corrent, de 46 a 57 ; ídem fi, de 50 a 55 ; Aragons mitjans, de 51 a 52 ; ídem fins, de 54 a 57 ; Tortoses alta acidesa, de 39 a 43 ; mitjans,

de 48 a 49; fins, de 50 a 53; Borges mitjans, de 51 a 53; ídem fins, de 54 a 57, olis refinats, marques locals, de 51 a 52; ídem andalusos, de 52 a 53.

Olis de sansa d'oliva: refinat semicomestible, de 43 a 45; neutralitzat, de 39 a 40; de menys de deu graus, de 35 a 36; saboneria primera, de 25 a 26; saboneria segona, de 20 a 22.

Olis de cacauet, de 45 a 46; ídem refinat, de 48 a 49.

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

Situació del mercat: Continua encalmat, amb més resistència de part dels venedors, per la qual cosa hi ha una mica més de fermesa.

(Informació facilitada per Lisini Andreu, corredor d'olis, Villarroel, 7, segon, primera, Barcelona.)

Ous. — Fayó frescos, a 61 pessetes conte; Mazagan extra, a 46; corrent, a 71'50; Eivissa, frescos, a 87; Mahó, a 101; Empordà, a 98; Mallorca, a 93; Alexandria, a 60.

Vins. — Fa uns dies que surten més seguides i constants les expedicions a França. Els preus segueixen per un estil dels anteriors, essent, però, d'asserviyalar molta més fermesa, cosa que no faria impossible un xic de millora.

Al migdia de França es vénen pagant per ara a raó de 8 francs grau hectolitre, que ens ve a representar unes dues pessetes, per vins fins de poca graduació.

L'exportació a Alemanya es va arreglant poc a poc, i és possible que pugui arribar-se a un acord satisfactori per a tothom.

Més hauria valgut, de totes passades, el no haver trencat l'harmonia. que el negoci sempre se'n ressent i nosaltres paguem els plats trencats.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

R. T., *Sant Hilari de Sacalm*. — Li hem contestat particularment.

J. M., *Reus*. — Per combatre la mosca de l'oliva, i com a substància dolça, pot usar-se també la mel. Naturalment, resulta força més cara.

La mel, però, s'empra en el mètode dels feixos (Lotrionte). Si vol usar el procediment Berlese, és a dir, el de les polvoritzacions, que és al que vostè es refereix, cal que empri la *melassa*, que és un subproducte de la indústria de fabricació de sucre de remolatxa. Jo em penso que a Reus en trobarà la que vulgui. Vegi a les drogueries. S'usa també com aliment pel bestiar, així que potser en trobarà a les cases que venen pinsos.

M. P., *Pas de Pilar*. — Sento molt no poder aconsellar-li res per defensar els cigrons de les perdius i conills. L'època de la sembra no crec que tingui cap influència. En llocs càlids se sembren a la tardor i en els freds a finals d'hivern. Provi si de cas a retardar la sembra.

Per lliurar-se de les perdius i conills caldria escampar pel camp àpats emmetzinats, però això no sembla gaire aconsellable.

R. S

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.

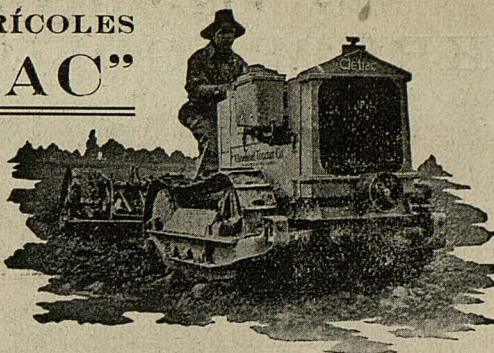
per a tota classe de cultius

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 seus garrins cebats 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:

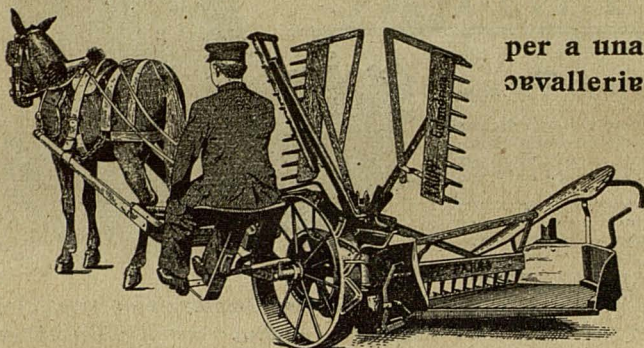
Enric Teixier GRANOLLERS (BARCELONA)

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

80 a 85 % Proteïnes i Fosfats; 7 % Calç



SEGADORA-AGAVELLADORA KRUPP "GOLONDRINA"



per a una
seuallerie

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

Regadores-lligadores i dalladores KRUPP

LES MILLORS MAQUINES PER A L'AGRICULTURA

PERE PARÉS

Passeig de la Duana, 15

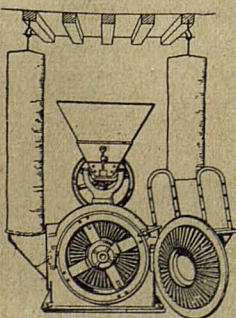
BARCELONA

XANCÓ I CALVIS

**BAILÉN, 2, ENTL.
BARCELONA**

Llavors per a farratges de puresa i germinació garantida

NO COMPREU SENSE DEMANAR PREUS A AQUESTA CASA



Molins Trituradors "El Campeón Universal"

Patents d'invençió 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 produïx 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 molturació sofreix minves.

El construeixo de quatre tamanyos 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 molturació desitjada

MARCO TORRAS. — Riereta, 15 i Aurora, 11

Telèfon 1201 A - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

Els miliars de

petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

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

Farina de Peix Fresc

"ATLANTIC"

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

RACIÓ DIÀRIA: 10 GRAMS

MILIARS DE REFERENCIES:

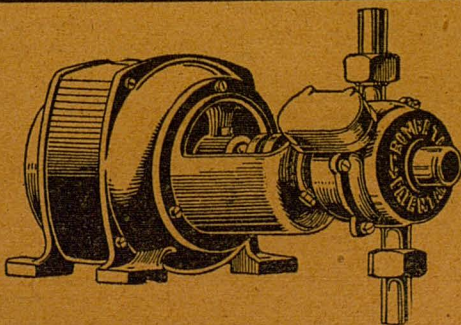
Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)



LA BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

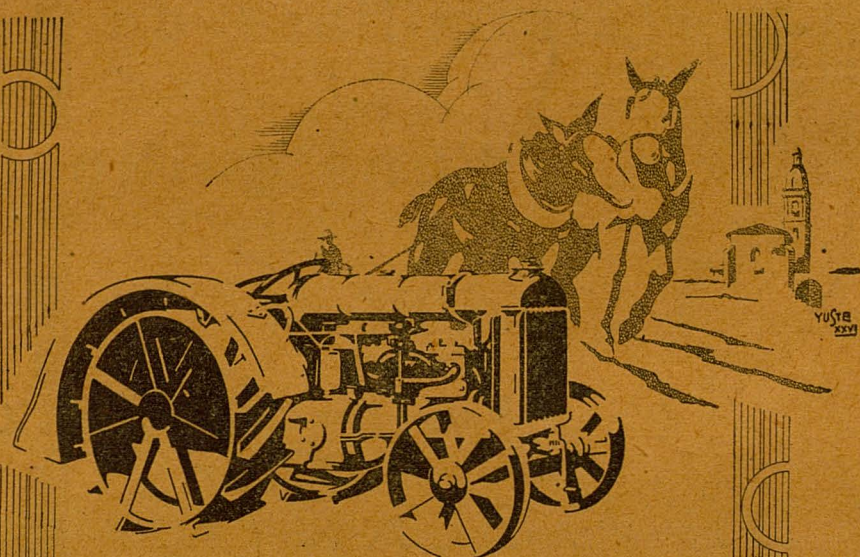
La ÚNICA que no té estopada
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



¡¡LABRADOR!!

Si te ofrecieran una pareja de mulas que arase más tierra en menos horas que las demás y que una vez acabada la labor no necesitara pienso hasta la próxima vez que la utilizaras, ¿no la comprarías sin vacilación?

Pues esto es el tractor FORDSON

únicamente que en vez de ser una sola yunta **son tres** para todas las faenas del año, conducidas por un solo hombre y un solo apero de labranza.

Después de terminadas las faenas en el campo, el FORDSON se emplea como motor fijo para accionar trilladoras, bombas de agua, etc., pudiendo colocarle en cualquier sitio de su granja o en otro lugar apartado si así le conviniera.

Dirigirse a los Agentes Ford
y pedir una demostración

FORDSON

PRECIO:

TRACTOR 5.200

Guardabarros, 280
Fábrica Barcelona