

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

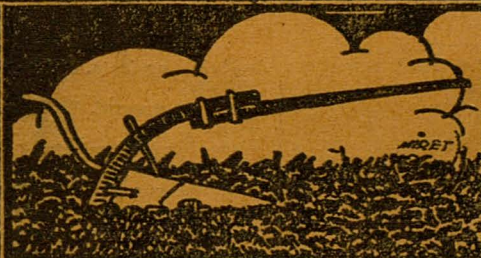
Ex-Professors i tècnics del Departament d'agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Any X

5

d'abril de 1926

Núm. 7



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

Demaneu la nostra Agenda Agrícola per a 1926, que es envia 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

ENCICLOPEDIA AGRICOLA

Publicada bajo la dirección de G. Wéry

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

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

TOMOS PUBLICADOS

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

TOMOS EN PRENSA

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

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

Bàscula IDEAL

per al Camp (patentada)
adaptable per arreu i
fàcilment transportable

Demaneu un fulletó explicatiu

Fàbrica de bàscules
i caixes per a cabals

Carretera
Coll Blanch, 31
Telèfon 484 H.

R. ROCH H.

(HOSPITALET)
BARCELONA

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

NO 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 1 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** -:- Fora: **Pessetes 10** -:- Estranger: **Pessetes 1**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: L'enfitament d'estómac de l'aviram, per *Angel Grau*. — La crisi del vi, per *V. Vilà i Cahú*. — Sobre l'anàlisi de la terra, per *G. Bofill*. — El consum de carn a Catalunya, per *Spectator*. — Sobre el conreu floral, per *Agrícola*. — Notes i Comentaris.—Noticiari.—Informacions comercials, per *Lluís Marsal*—Consultori, per *R. S.*

L'enfitament d'estómac de l'aviram

Si home o dona és curiós de pasar alguna estona amb l'aviram, sobretot quan se li dóna gra, observa de tant en tant que hi ha algun cap que no menja. Isolat en un recó, amb un posat trist, un xic estarrufat, aquell gall o gallina us mostra que el seu estat de salut no és prou conforme. L'agafeu, el palpeu i sovint hi trobeu un païdor replè i dur com una pedra. Té un enfit al païdor.

Aquest desgavell orgànic, si hom hi posa mà de seguida, no constitueix cap afecció greu. Però si no s'hi dóna importància l'au emmalalteix aviat d'una faisó seriosa, majorment les que estan subjectes a un règim d'engabiament; sobrevé la diarrea, símptoma d'enteritis, i l'animal es mor. Nosaltres creiem que després de les malures infeccioses d'aquesta afecció de l'estómac és de les que maten més caps d'aviram.

Què és l'enfitament d'estómac? En general, és un mal que acostuma esdevenir als caps forts i ben desenrotllats, als que constitueixen, com si diguéssim, la flor del galliner. Temperaments golosos, les viandes que engoleixen amb excés arriben a emplenar-los-hi l'estómac d'una manera tan atapeïda, que els dificulta o els para completament el moviment especial que dintre l'estómac deuen fer els aliments per sadollar-se dels suc's gàstrics i ésser païts degudament. S'esdevé una sobtada suspensió del procés de digestió. Això provoca un mal-estar en l'au; segueix de seguida un desgament i si a aquests aliments no s'ha pogut de nou imprimir-los-hi els moviments de la di-

gestió, entren en putrefacció i la vida del gall o gallina té els dies comptats. Mor irremissiblement.

Aquesta malaltia, si hom pot anomenar-la així, si per cas no se sap de què va, és enganyadora i traïdora, perquè sovint es treu la conseqüència que si el cap d'aviram té l'estómac ple, és senyal d'haver menjat o de què menja, la qual cosa sol ésser el més bon senyal de què l'au està bé. Però cal notar que l'estómac reple d'aquesta manera acostuma a presentar-se més baix i sobretot dur d'una faisó irregular. I el gall o gallina aparenta trist, estarrufat, isolat en un recó obscur, i si van lliures dessota d'algun matoll. Per això cal saber-los-hi endevinar, perquè si s'aplica el remei prompte es curen amb relativa facilitat.

Dos són els remeis que poden aplicar-se amb garantia d'èxit, gairebé sempre; l'un fàcil i de pràctica usual; l'altre radical, però tan o més segur que el primer. Es fa engolir al gall o gallina una cullerada sopera d'oli d'oliva, i després se subjecta l'estómac d'aquell a una espècie de massatge, i es deixa. Si l'endemà, en palpar l'au de nou, se li troba encara amb el païdor embotit, és qüestió sense pèrdua de temps de fer mà de l'altre remei més radical.

Consisteix aquest en obrir-li l'estómac per la part superior, o de dalt a baix, i treure-li tota la vianda putrefacta de dintre, netejant-li ben bé. És una operació d'una pràctica ben senzilla. Es pot fer ús d'unes estisores usuals mateix, que tallin força, prenent la precaució de pasar-les abans per una flama d'esperit de vi. L'estómac de l'au, després de treure-li la vianda, pot netejar-se amb aigua oxigenada o aigua usual bullida. Es cus l'excisió i s'embadurna ben bé la ferida amb iode. El gall o gallina així operat es deu pendre la precaució durant tres o quatre dies de tenir-lo separat per a què les altres no li piquin la ferida i a la vegada per donar-li un menjar especial. Arròs bullit o bé garbelladures bullides van bé. Passats aquells dies es pot barrejar ja amb les altres. D'aquestes operacions tan senzilles en reïxen el noranta per cent.

Aquesta operació, pel fàcil i eficaç que és, està massa poc estesa entre les mestresses de les nostres cases de pagès, que atrafegades entre mig de mil enrenous no acostumen més que a donar menjar a l'aviram, a llençar-lo a l'era o al peu de la porta del galliner, considerant per un preciós temps perdut l'estona d'estar-se contemplant com mengen i si mengen tots o van tristos o bé alegres, i si n'hi manca cap. I en veritat que paga ben bé la pena. Després el pagès nostre o la mestressa no acostumen mai a donar gaire importància a la mort d'un cap d'aviram, quan es mor de mica en mica o de tard en tard, encara que al cap de l'any tots plegats els caps morts facin un bon

paquet. I la gent que es fixa en aquestes coses compta amb un remei, que és el més radical de tots: el poder vendre amb relativa facilitat el cap malalt, encara que sigui al preu d'un vint-i-cinc per cent de rebaixa. Però això no cap tractar-lo en aquest article, d'un altre caràcter.

Per no pendre les precaucions degudes els nostres pagesos, que sovint ho paguen car!

ANGEL GRAU

La crisi del vi

III

La causa principal de la crisi del vi és el frau, i la font principal on s'abeura el frau, l'alcohol industrial.

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

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.

És cert que les vinyes no es fan produir per obtenir-ne alcohol, però la riquesa d'un vi depèn de la riquesa alcohòlica que porta, i a tant grau i Hl. o a tant grau i càrrega que es fan les operacions.

L'alcohol industrial ha anat suplantant el vínic no sols en productes químics i farmacèutics, sinó en licors i fins en el vi mateix.

Anualment es vénen a produir de 200 a 250.000 Hl. d'alcohol d'indústria, que per obtenir-los es necessitarien de 2 a 3.000.000 d'Hl. de vi, ço que pot fer decantar la balança de l'oferta i la demanda, i que representa dues o tres quartes parts de la nostra exportació, que en els anys 1913-1921 dóna un promedi de 4.100.000 hectolitres.

Com que l'alcohol industrial, si es paga el vi al preu que val, resulta a més bon preu que l'esperit de vi, i a alcohol a bon preu, vi a bon preu, ultra d'allargar-nos la collita, ens derrota el preu del vi. S'ha allegat, per defensar l'ús de l'alcohol d'indústria per a usos de boca—per a la qual cosa es demana que es pugui usar únicament l'esperit de vi, al que l'ús ha consagrat el nom d'alcohol tipus—que els rectificats, és a dir, els d'alta graduació, aquells la

concentració dels quals és superior als 96 graus, són iguals, en condicions higièniques, als resultants de la destil·lació del vi.

Ens guardarem prou de contradir aquestes condicions higièniques, majorment estant emparades pel Reial Consell de Sanitat, però, per pur que sigui l'alcohol d'indústria, per bones qualitats que reuneixi, per bones condicions higièniques que l'acompanyin, nosaltres considerem i creiem que s'ha de considerar com a falsificada tota beguda que es doni amb el nom de vi, i en la composició de la qual hi entri el destil·lat de la garrofa o del morenc o de la remolatxa.

I no l'hi considerem nosaltres sols ; ho reconeix també la llei quan no permet l'addició als vins de substàncies com l'àcid tartràtic i l'enocianina, extretes del mateix vi. Si l'addició de substàncies sortides del mateix vi és considerada com a falsificació, amb més motiu s'hi ha de considerar l'addició de productes que han hagut de sofrir una sèrie de manipulacions abans d'assemblar-se amb els que porta el vi. I diem assemblar-se, perquè encara que els tècnics diuen que l'anàlisi no permet distingir l'esperit de vi dels alcohols d'indústria rectificats, ben igual no han pas d'ésser-ho, ja que dona un resultat diferent l'elaboració natural del conyac feta amb esperit de vi, de la feta amb alcohol d'indústria.

El que els alcohols industrials no siguin nocius a la salut no és cap argument per a defensar la seva addició als vins. L'aigua potable tampoc es dolenta per a la salut, però, la llei no permet d'addicionar-n'hi.

Quan el most porta una riquesa en sucre superior o al voltant dels 17 graus Baumé, es fa difícil, per aquell qui no coneix l'enologia, convertir tot el sucre en alcohol, perquè l'esperit que han produït les llevadures els dificulta el treball. Amb l'addició d'aigua, com que la graduació minvaria, les llevadures podrien desdoblar tot el sucre ; però això la llei no ho permet.

Reconeixem que el vi, en determinades circumstàncies, pot ésser reforçat amb alcohol, però quan això hagi de succeir, l'alcohol a emprar ha d'ésser vínic, mai l'alcohol d'indústria, com així mateix amb alcohol vínic han d'ésser elaborades les misteles i les begudes espirituoses, perquè el producte vi ha d'ésser respectat com a tal ; sense ésser permesa la barreja de substàncies estranyes ; les misteles, si se'ls permet l'addició d'alcohol industrial, per poder convertir-les en vi, hi hauria la porta oberta perquè ens l'adulteressin, i les begudes espirituoses, si altres raons no ens fessin decantar cap a l'ús de l'esperit de vi per elaborar-les, el donar sortida als vins defectuosos o malalts que s'han de destil·lar, ho aconsellaria.

El Reial decret del dia 1 de setembre de 1924, en comptes de donar satisfacció a la viticultura, ha empitjorat la seva situació, perquè ha legalitzat l'ús de l'alcohol industrial i ha posat tals condicions perquè la prohibició existeixi, que en realitat no serà mai efectiva.

■ L'ús de l'alcohol industrial el protesten totes les nacions estrangeres, i ell fa que es mirin amb recel els nostres vins i se'ls consideri sempre falsificats.

Vins falsificats, vins fets amb alcohol industrial, arrops i substàncies químiques no ens els necessitem, perquè no ens havem de fer la illusió que la nostra química sobrepuja la de les altres nacions. Vins adulterats ja se'ls poden fer; el que no poden tenir, per trobar-se en condició diferent, són els que produeixen els nostres ceps i surten dels nostres raïms, com no podem obtenir nosaltres els productes que d'altres terres procedeixen.

El renom i la potència expansiva d'un país augmenten amb les garanties d'honorabilitat i honradesa que l'acompanyen. El comerç d'engany va éssent substituït pel de preparació i estudi.

Per a guanyar mercats, per a augmentar la nostra exportació, no és el camí de l'adulteració i de la falsificació el que havem de cercar, els quals donen resultats com el que vaig sentir explicar fent referència al concepte en que ens tenen.

S'oferiren al Canadà uns vins del celler d'Espluga de Francolí. Els semblaren bons, opinaren que el Canadà era un mercat fàcil per a aquells vins, que n'era un bon consumidor, però que hi havia dos països amb els quals no volien tractar, per poc seriosos: Turquia i Espanya.

V. VILA I CAHUE

Als recons, als marges, a les vores dels camins i de les sèquies, als patis, a les partions dels camps, a tots els espais lliures, planteu-hi arbres de fusta o de fruita. A Catalunya en tenim massa pocs encara.

Molt bestiar vol dir molt fem i molt fem vol dir molta producció. Cal, doncs, que l'agricultor sigui també ramader.

Sobre l'anàlisi de la terra

No descriurem aquí els procediments analítics, que no interessen a l'agricultor, i que, d'altra part, no podria utilitzar; volem només indicar el valor pràctic de l'anàlisi i al mateix temps parlar de com s'ha de treure la mostra de terra.

Cal en primer lloc explicar els medis empírics que permeten un examen qualitatiu dels constituents del terreny, això és, de l'argila, la calç i la matèria orgànica, coneixement que pot orientar sobre les propietats del terreny i proporcionar una guia a l'agricultor.

Una terra més o menys blanquinosà conté calç o guix en proporcions notables. Si és negrosa, conté matèria orgànica que dóna al terreny lleugeresa i porositat. Si és molt negra i molt lleugera i porosa, es tracta de terres turboses, no molt abundants a Catalunya, però que hem vist al delta de l'Ebre.

El color groguenc o més o menys rogenc, com a tantes terres catalanes, indica la presència de sals de ferro. També l'olor pot donar indicacions. Les argiles tenen un olor que recorda bastant el de l'amoníac; les terres riques en matèria orgànica, mullades, fan un xic d'olor de florit.

Igualment el tacte pot servir per identificar la naturalesa d'una terra. Una terra pastosa, conté molta argila; si l'aigua no l'empasta i fregant-la amb les mans es nota aspror, vol dir que es tracta de terra sorrenca.

També les treballades poden servir pel mateix objecte. Els terrenys argilencs adhereixen als instruments, formen grossos terrossos, amb cares llises i lluent; s'endureixen a l'aire, s'esquerden a l'estiu en secar-se, són impermeables a l'aigua, ofereixen resistència a la penetració de les eines de treball, etc. Demés, descomponen amb dificultat els fems i les matèries orgàniques.

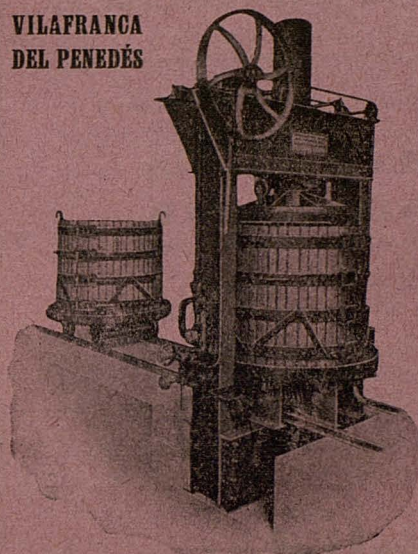
Els terrenys sorrencs es treballen amb molta facilitat.

Els argilencs-calços formen terrossos blanquinosos que en poc temps es desfan tots sols. Tractant les terres calices amb vinagre fort o suc de llimona, s'obté una efervescència més o menys forta, segons la quantitat de calç que contenen i la força del suc àcid.

Totes les terres no compactes, com les calisses i les sorrenques, consumeixen ràpidament els fems, car deixant circular amb faci-

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDE'S



*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

USINES SCHLÖESING FEERS & C.^o-MLL

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

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bocois i per a tots els usos enològics

Tractament dels vins, ensofrat del most, etc
Suprimeix amb gran avantatge les metxes ensofrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

Bascules

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

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

Unic 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)

litat l'aire i l'aigua, permeten la vida als microorganismes de la nitrificació que mineralitzen la matèria orgànica.

L'examen de la vegetació espontània pot donar una guia per a conèixer la naturalesa i la fertilitat d'una terra.

Els terrenys fèrtils tenen una vegetació espontània rica constituïda principalment per lleguminoses i gramínees farratgeres, com alfalsos, trefles, civada, etc. En canvi, en els pobres hi ha joncs, ginestes i plantes per l'estil. En les calisses l'esparguet, en les humides les canyotes i altres.

L'anàlisi de la terra pot ésser mecànic, físico-químic i químic.

Amb l'anàlisi mecànic hom determina la quantitat de *terra fina* existent, separant-la de tota la resta grossa constituïda per pedruscall, palets, etc. Aquesta determinació té importància, perquè una terra en igualtat d'altres condicions serà més bona com més terra fina contingui, car és en aquesta que les plantes es nodreixen.

Amb l'anàlisi físico-químic es determinen quantitativament els elements que constitueixen el terreny, com l'aigua higroscòpica, la sorra, l'argila, la calissa, la matèria orgànica o humus, de les quals depenen les propietats físiques (tenacitat, permeabilitat, capacitat d'escalfar-se, frescor, etc.)

Amb l'anàlisi químic, per últim, es coneix la quantitat de cada un dels elements necessaris per la vida de la planta—nitrogen, potassi i fòsfor—que conté la terra. Aquestes determinacions, però, no poden donar un concepte absolut de la fertilitat de la terra; és, doncs, equivocat de confiar-hi excessivament. L'acció útil derivada dels elements fertilitzants que la terra conté, pot ésser neutralitzada per condicions contràries de clima, de subsòl, de profunditat de la capa treballable, etc.

Per això els resultats de l'anàlisi poden servir com a orientació i mai com a guia segura per l'aplicació dels adobs, la qual s'obté únicament amb experiències de conreu.

Parlem ara de com s'han de pendre les mostres de terra. En una secció vertical d'una terra, fent per exemple un clot, podeu observar unes capes que varien per color, estructura, pes, propietats, etc.

La part superior o sòl es distingeix en *actiu* i en *inactiu*, segons que hi arribin o no les arrels de les plantes, les treballades i els adobs. A sota del sòl hi ha el subsòl, que pot ésser permeable o no, i que per tant influeix d'una manera directa en les propietats del sòl.

És per això que ultra la composició del sòl, i no sols per la raó que acabem d'indicar; quan s'hagin de fer treballades fondes que arribin al subsòl, cal conèixer les seves propietats, per preveure com influirà en el sòl en barrejar-se amb ell, car no seria el primer

cas en què una treballada fonda en lloc d'augmentar la fertilitat de la terra, l'ha disminuïda.

La mostra per l'anàlisi, doncs, ha de pendre's amb cura.

En primer lloc, cal marcar tots els punts on la terra sigui diferent, perquè sols l'anàlisi del conjunt de mostres pot indicar-nos la veritable composició del terreny.

En els llocs marcats, que poden ésser de deu a quinze per hectàrea, es treu la part superficial amb herbes i s'obre un clot de 40 centímetres d'ample i de llarg i de profunditat a la que s'asseixeix amb les treballades. Aleshores es tallen dues llesques verticals, es barregen bé i de la massa es prenen 4-5 quilos, que són els que constitueixen la mostra.

Si es vol la capa inactiva del sòl i el subsòl, cal solament anar més a fons i treure la terra tenint-la separada de l'anterior.

Una recomanació important és la de marcar cada mostra de manera que després no hi puguin haver confusions, fàcils quan llur número és elevat.

G. BOFILL

El consum de carn a Catalunya

PRENENT com a base les dades oficials i les publicades no fa gaire per l'Asociación de ganaderos del Reino», *Spectator*, a la *Veu de Catalunya*, ha publicat un article posant en evidència el dèficit enorme de la producció ramadera catalana.

Per bé que les estadístiques en qüestió siguin, com tothom sap, deficientes, val la pena de donar a conèixer el càlcul de *Spectator*.

Segons les dades del Prof. Rossell i Vilà, la ramaderia catalana és més abundant del que acusen les dades oficials; no obstant, és insuficient encara per a satisfer el nostre consum.

A l'objecte de fer notar un cop aquest fet i la seva conseqüència de la necessitat d'augmentar la nostra ramaderia, copiem la part essencial de l'article de *Spectator*:

«Catalunya té un dèficit enorme de producció ramadera. Sempre sobre bases aproximades podrem fer un càlcul del capital que representa el consum i la producció catalana. Precisament fa pocs dies, l'Associació General de Ramaders lliurà una exposició al Govern

sobre la importància de la ramaderia espanyola, situació actual i necessitats que té. Aquesta exposició conté dades molt interessants del que representa la riquesa ramadera, la qual pot resumir-se així :

Valor de la carn, 1.721 milions ; de les pells, 128 milions ; de la llana, 200 milions ; de la llet, 552 milions ; dels poltres, 325 milions ; de la femta, 400 milions. De manera que no donant el valor del rendiment anyal del bestiar en els treballs agrícoles, resulta que, sense això, té una riquesa de 3.326 milions. La ramaderia proporciona productes a les indústries tèxtils, de cuirs i pells, d'embotits, de greixos, formatges i mantegues, etc., articles que, si ací n'hi ha abundància, no cal portar de l'estranger.

L'Associació de Ramaders fa també un càlcul del consum de carn a Espanya, resultant que cada any és el següent : carn de vaca, 206 milions de quilos ; carn llanar, 110 milions de quilos ; carn de porc, 257 milions de quilos ; aviram i caça, 86 milions de quilos.

Dividides aquestes sumes entre la població, resulta un consum anyal per habitant de 44 quilos 380 grams a les capitals, i de 35 quilos 90 grams als pobles. El consum d'Anglaterra és de 47 quilos ; el de França, de 34 quilos ; el de Bèlgica, de 31 quilos ; el d'Alemanya, de 29 quilos ; el d'Itàlia, de 12 quilos. Així és que Espanya es troba en segon lloc com a país consumidor de carn.

Les estadístiques de l'escorxador de l'any 1823 dels escorxadors de Barcelona, Girona i Tarragona, diuen que foren sacrificats els següents caps de bestiar :

Bous i vaques	24.970	1.761	
Vedelles	110.381	1.308	3.059
Bens	698.502	20.120	6.946
Porcs	82.421	5.618	1.516
Cabres	59.152	1.112	4.987
Total caps	971.426	29.719	16.508
Total quilos... ..	31.616.861	1.095.788	711.958

Aquestes xifres donen per resultat que a Barcelona es consumiren 44 quilos 51 grams de carn per habitant, segons el cens de 1920 ; a Girona es consumiren 61 quilos per habitant, i a Tarragona, 25 quilos per habitant. Madrid consumí menys que Barcelona, puix el promedi per habitant fou del 38'98 quilos. En canvi, Almeria consum 91 quilos ; Avila, 49 ; León, 83 ; Palència, 90 ; Pamplona,

55, i Salamanca, 48. Les altres ciutats de les quals hi ha estadística consumiren menys carn que Barcelona.

Agafant com a term mig del consum a Catalunya, entre ciutats i pobles, el tipus de 20 quilos per habitant, resulta que els dos milions i mig d'habitants necessiten 100 milions de quilos de carn cada any.

Anem a veure ara el cens ramader de Catalunya per a deduir el dèficit de bestiar que té per a consum i que ha de comprar a altres regions d'Espanya

Bestiar cavallar	65.010	78.333
» mular	69.437	74.761
» asinal	52.466	50.457
» vacum	137.900	134.251
» llanar	671.680	669.069
» cabriu	145.783	174.986
» porquí	327.110	359.991

Tenim, doncs, que en quatre anys ha disminuït el bestiar de vaca i, en canvi, ha augmentat el de llana, cabra i porc. Llevat dels ases, també han augmentat els cavalls i mules, però aquestes tres categories no les hem de considerar per al consum. Fixant-nos bé amb els números de les quatre categories, o sia el bestiar per al consum, veurem que sacrificant en un any tots els bous i les vaques no n'hi prou per proveir la sola ciutat de Barcelona. Tampoc hi hauria prou bens, i, en canvi, sobrarien 100.000 cabres i més de 250.000 porcs.

Però per a veure més clar el dèficit que tenim de bestiar, cal distribuir les classes d'aquest, i així ens trobem que hi ha 15.363 bous per al treball; 23.039 vedells, 27.204 vaques lleteres, 43.243 vaques destinades al treball i 34.662 vedelles. Del bestiar llanar cal comptar 400.000 caps entre marrans i ovelles, i de cabres menors d'un any n'hi havia 82.000, o sigui, que la gran majoria són lleteres. De manera que per al consum es poden calcular 60.000 caps anyals de bestiar de vaca; uns 300.000 bens, i unes 30.000 cabres, o sigui aproximadament la meitat del consum de Barcelona en un any. Com que a Barcelona s'hi poden comptar 750.000 habitants, resulta que tenim dèficit per a proveir més de 2 milions d'habitants, o sigui que vénen de fora uns 80 milions de quilos de carn, puix si bé de carn de porc n'hi ha suficient, ja comptem que el bestiar vacum, llanar i cabriu serveixi per al consum de 500.00 habitants en lloc dels 375.000 com correspon a la meitat del consum de Barcelona.

Calculant com a terme mig a quatre pessetes el quilo el preu del

bestiar de llana, vaca i cabra, tenim que Catalunya, si les xifres fossin exactes, faria una despesa anyal de 320 milions per a proveir-se de carn. Rebaixem la xifra a 250 milions i així i tot hom veurà la importància que té per a nosaltres la intensificació de la ramaderia.

Per això voldríem que fos aviat un fet el projecte d'un escorxadó rural a Balaguer, calculant-se que a base de mantenir quatre caps de bestiar per hectàrea, en pocs anys el bestiar augmentaria en mig milió de caps bovins, podent proveir-se molt millor el mercat de Barcelona.

SPECTATOR

Sobre el conreu floral

MOLTES vegades hom ha escrit en aquesta revista de la conveniència d'estendre a Catalunya el conreu de la flor. Les nostres condicions de clima i la situació geogràfica són verament favorables a aquest conreu, i sembla estrany que encara no hagi pres el desenrotllament que mereix.

S'ha escrit també de regions molt menys dotades naturalment que Catalunya en les quals el conreu de la flor constitueix la font principal d'ingressos. Una d'aquestes és la ribera de Ligúria, la regió compresa entre Gènova i el confí italo-francès, de la qual volem donar avui algunes dades preses d'un raport publicat a Itàlia, amb el desig que puguin ésser d'utilitat per als nostres agricultors.

Les primeres temptatives de conreu floral en aquella regió daten de 1874, seguint l'exemple de la zona pròxima francesa, compresa entre Cannes i Menton. Al començament el conreu fou molt limitat a causa de la escassetesa d'aigua i circumscrit a les terres més bones i més apropiades.

A conseqüència dels bons resultats obtinguts anà estenent-se fins a adquirir la importància considerable que té avui.

Les flors que es cultiven poden dividir-se en dues grans categories: les flors de plantes herbàcies i les de plantes arbustives. A la primera categoria pertanyen el clavell, la violeta, el narcís, les anèmones, el jacint, etc. A la segona la mimosa, la margarida, la rosa, etc. Entre les primeres predomina sense discussió el clavell, i entre les segones la rosa.

El clavell és conreat en terres ben assolaiades i sense associació amb altres plantes. Preferix les terres soltes amb subsòl permeable. Es rega de deu a dotze vegades l'any i es replanta cada any amb plantetes criades als vivers. Com que no s'hauria de repetir el seu conreu més que un parell d'anys seguits, s'alterna amb hortalisses.

La violeta es cultiva associada amb taronger, presseguer i altres fruiters, en general primerencs. Es rega de vuit a deu vegades l'any i entra en rotacions triennals o quadriennals amb hortalisses. Viu bé en tota classe de terres sempre que el subsòl sigui permeable, i no és tan exigent com el clavell, pel que es refereix a les condicions de clima. El seu conreu, però, és en decadència, perquè resulta menys remunerador que el de les altres flors.

El conreu de la rosa va començar amb varietats resistents a la secada, però a mesura que es va anar trobant aigua per a regar es passà a varietats més fines. Les primeres vegeten en terres secanes, però assolaiades i protegides dels vents del nord, i arriben fins a 400 metres sobre el nivell del mar. Produeixen fins als 40 anys. Les segones (tipo Brunner i altres) necessiten més aigua, situació també assolaiada, però no massa elevada, i tenen un període de producció més curt, dels dotze als divuit anys, però un valor prop de cinc vegades més elevat que el de les altres.

El roser no s'associa; no obstant, cap a l'interior i als costers hom el troba sovint associat amb rengleres de vinya. Són els residus de les antigues vinyes destruïdes per la filoxera, que els pagesos han sabut substituir amb flors. A mesura que hom puja i que les terrasses en què estan dividits els costers s'estrenyen, la proporció de la vinya va augmentant.

La producció no és sempre proporcionada a la densitat de les plantacions, car més enllà de certs límits es manté estacionària i fins disminueix. Aquests límits màxims són representats per 8.000 ceps i per 10.000 rosers per cada hectàrea dedicada exclusivament a l'una o a l'altra planta, i per xifres proporcionals a la superfície respectivament ocupada en el conreu mixte. Demés la relació entre el rèdit net donat pel roserar i el de la vinya en igualtat de superfície i d'altres condicions oscilla de 4:1 en les zones millors, a 1'20:1 en les dolentes.

Els sistemes de rec més corrents són:

1. Amb canals derivats de rius i torrents.
2. Amb extracció i elevació d'aigües del subsòl amb sínies mogudes amb animals.

3. Amb aigües sorgents conduïdes per medi de tubs i conservades en dipòsits a les finques mateixes.

4. Elevant elèctricament l'aigua del subsòl.

5. Amb aigua potable sobrant dels pobles.

Amb els tres últims sistemes la zona regada adquirí molta més extensió: olivers, prats, terres incultes davant del mar foren proveïts d'aigua i dedicats al conreu de la flor i de les hortalisses.

En el conreu de les flors tenen considerable importància les instal·lacions de protecció. La recol·lecció de la flor es fa d'octubre a abril, i per tant en el període de les majors intempèries, i per bé que es procuri d'escollir els llocs més arrecerats, cal sovint recórrer a instal·lacions especials que protegeixin les flors dels freds i ventades.

Els sistemes són molt variats i estan en relació amb els medis dels agricultors. Hom pot veure teles recolzades sobre pals, estores cargolades sobre bastidors de fusta petits invernacles de vidre desmontables. Com que la despesa és forta, sovint el pagès prescindeix de la protecció i es refia de la sort.

Dels que hem dit més amunt es veu que els cultius florals es poden dividir en dos grups: un de plantes de tija herbàcea (clavell), l'altre de plantes arbustives (rosa). Les primeres entren en rotació amb hortalisses. Les segones, en canvi, són permanents, i de vegades, com s'ha dit, són associades amb la vinya.

Pel que es refereix a la naturalesa de les terres que es dediquen al conreu floral, cal dir que les millors, sobretot pels conreus florals herbàcis tipus clavell, són les soltes amb subsòl permeable: les compactes són menys indicades. Les sorres de la vora del mar són les que donen les produccions més elevades.

Aquestes breus notes demostren la importància assolida pel conreu de la flor a la «Riviera», i ensenyen que també la flor pot servir per substituir la vinya.

Són dos ensenyaments que ens plauria de veure recollits.

AGRICOLA

L'agricultura i la ramaderia han d'anar blegades. Tot bon pagès ha de criar bestiar. Així, ultra augmentar els seus ingressos amb els productes del bestiar, els augmenta també pel major producte que obté de les terres que conrea.

NOTES I COMENTARIS

L'olivera a l'Àfrica del Nord

El número total d'oliveres de l'Algèria del Nord durant la campanya de 1924-25, és, segons l'estadística, de 7.800.000, això és, prop de 1.500.000 més que abans de la guerra.

L'augment és degut a les noves plantacions fetes pels mateixos moros, però sobretot pels colons europeus.

Tota l'Algèria produeix 1.600.000 quintans mètriques d'olives i 300.000 quintans d'oli; en les anyades bones s'arriba fins a 500.000.

Bona part de les olives produïdes pels europeus es destinen a conserva.

Interessant a notar és que tant els productors d'oliveres com els fabricants d'oli van creant contínuament cooperatives.

El llit calent

Una capa d'uns deu centímetres de palets; al damunt 50-60 centímetres de fems frescos de cavalls, ben comprimits i mullats amb orins; després uns deu centímetres de terra argilenca, no massa compacta, però. En els llocs càlids cobrir amb una estora; en els freds, amb vidres per impedir l'excessiu refredament de l'aire. Aquest és el llit calent emprat sobretot pel conreu d'hortalisses i flors de sembra hivernal.

Expliquem ara per què serveixen totes les coses que hem indicat. Els palets fan un drenatge treient l'excés d'aigües que perjudicarien les arrels de les plantetes. Els fems de cavall serveixen per la producció de calor; fermentant eleven sensiblement la temperatura i aleshores les llavors poden germinar i les plantetes creixen millor. La terra és per sembrar-hi. L'estora o els vidres per impedir la forta irradiació.

El llit calent es pot fer al damunt de la superfície del terreny o en un clot. En general, el primer sistema s'empra en les terres moltes argilenques, en les quals un clot és una mena de caixa que guarda la humitat.

Per ajudar la puja de la temperatura el llit calent sol exposar-se a migdia i prop d'una paret o a recés d'arbres per protegir-lo dels vents.

La sembra s'ha de calcular de manera que quan les plantes hagin arribat al moment d'ésser transplantades trobin a fora l'aire prou calent perquè puguin continuar regularment la vegetació.

Un cop feta la sembra (s'ha de fer al cap de vuit o deu dies de la preparació del llit calent, per donar temps a la massa de fems d'entrar en fermentació), es rega moderadament.

Les estores es treuen durant el dia, des de que les plantetes apa-

reixen, perquè els toqui el sol i puguin vegetar. Si el llit calent és cobert amb vidres, cal aixecar-los un xic per donar entrada a l'aire.

Les terres salitroses

Algunes plantes presenten certa resistència a l'acció dels clorurs continguts als terrenys salitrosos, dels quals n'hi ha alguns a la zona regable de Lleida.

Entre aquestes plantes cal esmentar els tramussos o llobins; el llobí blau, segons Manquene, ha pogut vegetar en una terra que contenia 5'48 grams per mil de clorur en el sòl i 4'16 en el subsòl.

La vinya, en canvi, té menor resistència, car mor quan el terreny conté més de 1'5 per mil de clorurs, per bé que en alguns casos hagi pogut resistir fins a 2'18. En general, si la terra conté al voltant de 1'1 per mil, la vinya vegeta malament, sobretot amb peu americà, car les velles vinyes europees resistien millor els clorurs.

Com s'obté l'olivera de llavor

Heu's aquí com cal procedir. Es cullen les olives destinades a la multiplicació, el més tard possible (febrer o març), de manera que siguin completament madures. De preferència s'han de pendre les olives dels bords o bordissos (ullastre).

Es treu la pulpa fregant-les amb sorra entre dos maons o dues fustes, i els pinyols es fiquen en un bany d'aigua i sosa per desengrassar-los.

Al cap de 24 hores es treuen de la solució, se sequen, i si no és encara temps de sembrar-los es conserven en sorra.

Per facilitar la germinació convé d'estobar el pinyol; això s'obté posant-los en lleixiu de cendra durant tres o quatre dies.

La sembra es fa d'abril a maig.

Convé que la terra on es farà el planter sigui ben treballada, afemada i desfeta. Arribat el moment de la sembra es fan uns soles de sis o set centímetres de fons i separats un de l'altre de trenta a quaranta centímetres. Es tira un xic de sorra, al fons dels soles es posen els pinyols a la distància de 3 ó 4 centímetres un de l'altre, es cobreixen amb terra fina i es rega.

Com s'han de llaurar les terres en pendent

Les terres dels costers, per acció de les pluges s'empobreixen contínuament. La capa cultivable del terreny és en part rentada i en part arrossegada cap a les valls, que s'enriqueixen amb la fertilitat que perden les terres dels costers i de les serres.

Els arbres queden amb les arrels enlaire, i la secada es fa més sensible.

Molt sovint aquests inconvenients es poden superar amb certa facilitat. Les terres pendents s'han de llaurar sempre transversal-

ment i mai en la direcció de la pendent, perquè així es facilita l'acció de les aigües.

Demés cal emprar arades giratòries, llaurant de manera de tirar sempre cap amunt la terra, i mai cap avall.

Llaurant transversalment s'obtenen els següents avantatges : es cansen menys els animals, l'aigua de les pluges en trobar solcs transversals es detura, evitant-se així que renti i arrossegui la terra i fent que sigui absorbida, les arrels no queden al descobert, etc., etc.

Per obtenir més ous

La facultat de pondre és un caràcter individual que es transmet de pares a fills. Però, ço que és curiós, és que una bona ponedora no passa aquest caràcter a les femelles, sinó als mascles, els quals el passen a les femelles. De manera que un gall fill d'una bona ponedora dóna filles bones ponedores. És un fet que cal tenir present en l'adquisició dels galls.

Per obtenir més ous cal augmentar la facultat de posta de les gallines ; per millorar aquesta és, doncs, essencial que el gall reproductor sigui descendent d'una bona ponedora.

El gall té una influència preponderant. Un bon gall entre gallines vulgars, canvia completament el galliner en un parell d'anys si es conserven les polles que ha produït. És la manera més senzilla i menys cara d'augmentar la producció d'ous.

Però hi ha galls i galls. Des del punt de vista de la posta, aquest caràcter és transmès amb més força i major seguretat, com major és el número d'ascendents bones ponedores que té el gall. Un gall que tingui mare, àvia, besàvia, rebesàvia, etc., bones ponedores, és millor que un altre que només tingui la mare bona ponedora, perquè en el primer cas el caràcter és més fondo en la raça i més fixo.

Cal, doncs, curar d'una manera particular l'elecció del gall.

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

L'erinosi de la vinya

L'erinosi del cep és una malaltia localitzada generalment a les fulles. Aquestes presenten com unes ampolles pronunciades, i a voltes, nombroses. A la cara inferior apareixen un pèls llanosos de color blanquinós, a voltes, però, són rogens.

L'erinosi és deguda a un petit insecte, un acàrid, que pica les fulles i viu entremig dels pèls blanquinosos de la cara inferior. És freqüent a la primavera, desapareix a l'estiu.

Rarament adquireix caràcter greu; en les plantades joves i planters, pot, però, fer una mica de mal.

Es combat l'erinosi amb ensofrades que al mateix temps serveixen per la lluita contra la cendrosa, com tothom sap, és molt més perjudicial.

Conservació de les llavors de lleguminoses

Les granes de lleguminoses com les faves, lleties, mongetes, pèsols, etc., més riques en matèries nitrogenades que no pas el blat, l'arròs, la patata, etc., constitueixen un aliment preciós sempre que siguin sanes. En quant són atacades pels «Cruchus» perden llur valor alimentós i poden esdevenir nocives als consumidors.

Tant per interès com per higiene, convé d'alliberar aquestes llavors dels paràsits que les embruten i mengen. Heu's aquí com cal procedir immediatament després de la recol·lecció.

Es pren un recipient que es pugui tancar hermèticament, s'omple quasi del tot amb les llavors i s'hi afegeix un decilitre de sulfur de carbó per hectolitre de grans, per un forat obert en el recipient. Es tapa bé aquest orifici, es remou el recipient perquè el sulfur de carbó s'escampi.

Es deixa que els vapors insecticides actuïn durant 12-15 hores. Es buida aleshores el recipient al damunt de sacs, es remenen les llavors per facilitar l'evaporació del sulfur de carbó i després es poden guardar, perquè s'hauran destruït les larves i les crisàlides que contenien.

Cal recordar la necessitat de manipular amb cura el sulfur de carbó, que és inflamable, no acostant-s'hi amb foc.

La fructificació dels arbres

Hi ha una regla que sense tenir valor absolut, cal que els fructicultors recordin sempre: la fructificació d'un arbre augmenta en raó inversa del seu vigor. És a dir, com més fort és un arbre menys fructifica, i viceversa, com més dèbil més fruit dóna, a excepció d'arbres de vegetació feble per decrepitud o malalties.

Cal que l'arbre tingui un vigor *normal*, ni excessiu, ni dèbil. Com pot obtenir-se?

Si l'arbre és massa fort es debilita amb una poda llarga, dismi-

nuint les adobades, sobretot les nitrogenades, posant al descobert les seves arrels a l'hivern, tallant-ne alguna, etc. Si és de vegetació pobre, per enfortir-la cal adobar-lo, evitar l'excés d'humitat, podar-lo curt, treure moltes rames fructíferes.

Quan un fruïter té un vigor normal fructifica regularment gairebé sense la intervenció del pagès.

Els Manaments de l'olivera

El professor Mario Marinucci estampa en el *Calendario dell'olivicoltore* d'enguany uns «Manaments de l'olivera» que no ens sabem estar de transcriure :

«Planta'm de llavor i creixeré sa i robust.

Escolleix les varietats més productives i resistents per empel·lar-me.

Prepara bé el lloc on viuré tant de temps.

Procura que tingui l'aliment necessari : no me'l regategis.

Mira que no falti aire ni aigua a les meves arrels.

Prefereix que visqui sol. En tot cas, dona'm companys poc exigents.

Èsporga'm cada any si pots ; cada dos anys, sempre.

Prepara amb temps la meva substitució.

Protegeix-me de malures i cura'm a temps.

Així produiré!

NOTICIARI

Un bon mercat pel raïm de taula, susceptible d'admetre forts augments, és Dinamarca. En l'actualitat Dinamarca importa unes 8.000 tones de raïm de taula, de les quals prop de 7.000 de raïm blanc. El principal proveïdor del mercat danès és Espanya, que hi envia raïm d'Almeria.

L'exportació comença a l'agost i acaba al gener, assolint el màxim d'intensitat de setembre a octubre.

El conreu del cotó. La Comissaria cotonera de l'Estat ha fixat en 1'20 pessetes el preu mínim garantit per a la campanya propera. A més ha acordat que quan es verifiqui la venda de les bales de cotó de la present campanya, s'efectui el pagament als cultivadors, dels gremi general, en la següent forma : Fins a 3.000 quilos, 0'33 pessetes per quilo brut ; fins a 10.000 quilos, 0'33 pessetes pels primers 3.000 quilos i 0'29 per cada un dels restants. Quan passi de 10.000 quilos, l'escreix es pagarà a raó de 0'25 pessetes per quilo.

El que demanen els boters. Les peticions escrites que han estat lliurades al ministre de Finances pels obrers boters de Catalunya i Llevant han estat les següents:

Primera. Conclusió immediata dels convenis comercials en tramitació amb Alemanya i Cuba, orientats en el sentit d'afavorir l'exportació de vins.

Segona. Supressió de la franquícia temporal de Duanes de la piperia de castanyer estranger, car davant la diferent situació creada per les depreciacions de certes divises, l'aplicació de la dita franquícia ocasiona una concurrència amb tal avantatge que és de tot punt irresistible per a la fabricació nacional, malgrat la seva immillorable preparació tècnica. I com sigui que no fou aquest l'esperit que animà el legislador (encara que sí el de consentir el retorn de les bótes de roure anomenats transports de lloguer) ja que la competència estrangera és de fet impossible amb canvis desnivellats, és, per tant, d'urgent necessitat l'aplicació d'un aranzel amb coeficient de moneda depreciada sobre la piperia de castanyer en trànsit, entenent-se com a més propici el moment actual, particularment amb França, com a compensació al seu pretès augment global de Duanes i inspirat en les seves mateixes argumentacions per a aquest cas concret.

Tercera. Vetilar per la fidel observança de la jornada legal de treball de vuit hores i repòs dominical obligatori a totes les localitats productores de casqueria vulnerades públicament en algunes concurrents a les places exportadores.

Una oficina del vi a París. Per la Comissió d'Agricultura ha estat adoptat un raport presentat pel senyor Berthe relatiu a l'aprovació d'un acord internacional creant a París una Oficina internacional del vi.

En el dit raport es detallen els bons resultats que podrà obtenir la viticultura amb la creació del nou organisme, tant pel que fa a la repressió dels fraus com per la propaganda prohibicionista.

La lluita contra la mosca de l'oliva. Sembla que el Consell Provincial de Foment de Mallorca es proposa d'introduir a la illa l'*Opius concolor*, per combatre la mosca de l'oliva. Es recull així una bella iniciativa que tingueren els Serveis d'Agricultura de la inoblidable Mancomunitat de Catalunya, iniciativa que els successors han deixat perdre a la nostra terra, d'una manera lamentable.

El «Fomento» de Barcelona i la Conferència de la Sericicultura. La Junta Directiva del Foment del Treball Nacional, reunida recentment, aprovà l'informe presentat a la Conferència Nacional de la Sericicultura, que ha de reunir-se a Madrid durant el proper mes de maig.

En l'escrit de la Corporació es contesten, punt per punt, tots els extrems del qüestionari de la Conferència; es documenten les respostes amb gran quantitat de dades i observacions sobre la legislació estrangera, conducta de les entitats i organismes sericícoles d'altres països i indicacions sobre la manera millor de fer aplicació en el nostre país dels procediments aplicats amb avantatge en altres Estats. També es tracta en l'informe de la suposada competència que la seda artificial fa a la seda natural, i s'hi explica com no té fonament i és perillosa aquesta creença, per afavorir amb ella

una política d'abandó sericícola. Acompanyen el document unes conclusions, en consonància amb el text, i en les quals es concreta l'opinió del Foment del Treball sobre l'acció a desenrotllar per a la propulsió de la indústria sericícola, es fan ressaltar els insuficients efectes de la legislació protectora de 1925 i es parla a favor de la creació d'un organisme central, autònom que dirigeixi aquella acció i tingui facultat per a delegar algunes de les seves atribucions en les entitats avui existents, les quals tan acreditats tenen llur zel i competència en la qüestió.

La llibertat de matança. El governador de Barcelona, amb referència a uns acords presos per productors, proveïdors i comerciants de bestiar boví major, a l'Institut Català de Sant Isidre, i entre aquells es consigna que continuaran llurs gestions a Madrid per aconseguir definitivament la llibertat de matança, i que aquesta ciutat sigui equiparada a les altres d'Espanya, diu que convé fer constar que les mesures adoptades per la Junta de Proveïments i que actualment condicionen el règim de matança de bou, responen a instruccions de la Direcció General i són aplicades amb caràcter general i transitori, tant a Madrid com a les altres capitals on el consum d'aquell bestiar té alguna importància.

L'Assemblea de Mollerusa. A Mollerusa s'ha celebrat una important Assemblea convocada pel Sindicat General de Regadius d'Urgell, amb l'assistència de més de tres mil pagesos, tots ells afectats pel projecte de canal auxiliar.

Encara que abans de l'assemblea es notava una diversitat de parers, després guanyà molt terreny la creença que serà un fet la construcció del canal auxiliar.

No escapa a ningú que la vida de l'Urgell depèn de l'augment ràpid de les seves aigües, i que el seny s'imposarà a qualsevol manya que amb mala fe volgués preparar-se, posant-se els regants en massa al costat de qui els porti més aviat i en millors condicions el caudal necessari d'aigües, que és com portar-los el pa de cada dia.

El conreu de les ortigues a Alemanya, ve impulsat en gran escala pel Govern, en vista de la seva utilització com a fibra tèxtil. Actualment ja existeixen 100 fàbriques per aquesta utilització.

El quintà d'ortigues seques—troncs solament, les fulles són un bon aliment pel bestiar—es paga a 6 marcs or. La llavor es cotitza a 25 marcs i més, la lliura. El govern alemany, ultra, dóna primes de conreu.

L'impost de Transports i l'agricultura. L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha cursat al Ministeri d'Hisenda una instància sobre aquest interessantíssim tema, las conclusions de la qual reproduïm:

«Primera. La modificació de les disposicions legals que fan tributar per industrial a les camionetes i altres vehicles amb motor mecànic, sense diferenciació dels serveis que presten, i que es disposi, en virtut d'això, que puguin ésser inscrits en l'apèndix de pecuària com a instruments de

treball, els camions i camionetes que l'agricultor empri per al transport de les seves collites, o bé fixant per als esmentats vehicles un impost que sigui, naturalment, inferior al de transports, i que guardi relació amb el seu rendiment útil i amb la contribució pecuària.

Segona. Pel cas que consideri el senyor ministre que pugui oferir dubtes en la pràctica l'exempció del pagament de l'impost de transports a favor de les mercaderies o productes propis de l'agricultor, transportats en carros de la seva propietat, sempre que pagui la corresponent contribució pecuària, demana així mateix l'Institut que se serveixi dictar un aclariment en el sentit de què no procedeix el pagament de l'esmentat impost en el cas de què l'amo de la cavalleria o cavalleries, mentre transporti productes agrícoles propis, pagui la contribució pecuària corresponent.

Tercera. Demana finalment l'Institut que mentre no es dictin les disposicions i aclariments sol·licitats, se suspenguin els expedients que hi ha incoats contra agricultors propietaris de carros i de camionetes, i que si es posen en condicions legals dins d'un determinat termini, se'ls facin les concessions i bonificacions que es creguin procedents.»

Per l'estany de Riudecanyes. El Sindicat de Regants d'aquest estany té en estudi un projecte d'aprofitament de les aigües del riu Ciurana, per tal de poder tenir amb aquest aprofitament la seguretat d'omplir el dit estany anyalment.

L'esmentat projecte és a base de la construcció d'una sèquia d'uns 23 quilòmetres, dels quals quatre són en foradada: partint aquesta sèquia des del riu Ciurana i entrant les aigües a la conca de l'Estany al lloc conegut pel «Coll Negre», situat a la carretera d'Alcolea.

El pressupost d'aquesta obra tan beneficiosa per a la comarca puja 1.500.000 pessetes.

Hom pensa demanar l'ajut de l'Estat per a la realització del projecte i per la garantia del 20 per 100 del cost de l'obra.

La carn congelada torna a vendre's a Barcelona. Com abans es va fer, procuren envoltar-la d'una aurèola poc propícia certs elements interessats en què no tinguí èxit tampoc aquesta nova temptativa.

Nosaltres creiem honradament que deixant de banda gustos i qualitats, el pagès-ramader o el ramader català a seques, no ha de sentir cap mena de temor, qualsevol que sigui el resultat del nou intent d'adaptació.

L'Associació General de Ramaders. La Comissió d'Exposicions de l'Associació general de Ramaders del Regne acordà prorrogar fins al dia 10 d'abril vinent el termini d'inscripció per al Concurs nacional que se celebrarà a Madrid del 14 al 23 de maig d'aquest any.

L'actual concurs és dels més importants que ha celebrat aquella prestigiosa Corporació, ja que comprèn Ramaderia, Avicultura, Cunicultura, Apicultura, Sericicultura, Indústries làctees, Indústries derivades de la ramaderia, Exposició de maquinària i acció social.

Als que els interressi de concórrer a aquest gran certamen, el més gran d'aquesta mena que se celebra a Espanya, poden dirigir-se a les oficines del Consell Provincial de Foment, Aragó, 28, pral., que els facilitaran tota mena de detalls.

La collita de la patata primerenca es presenta enguany força acceptable a la comarca del Maresma. La campanya portada a cap l'any passat prop del govern ha donat apreciables resultats, i l'exportació és molta. Altrament, aquest any no s'ha patit de la sequedat com l'any passat, i les patates d'Almeria, competidores de les nostres, brillen per la seva absència, a causa de la mala collita que hi ha hagut per aquelles terres.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os, de 18-20 per 100 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 49 pessetes; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 45.

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

Matèria orgànica còrnia 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.

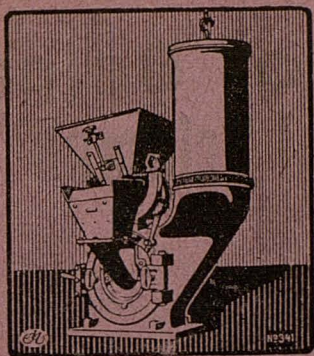
Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre precipitat (gris), a 9 pessetes el sac de 40 quilos; sofre sublimat (flor) classe «Extra», a 39 pessetes el sac de 50 quilos; sofre de terròs, a 29 pessetes els 100 quilos; sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos.

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

Bestiar, carn. — S'han posat una mica a to les existències que feia temps que més aviat curtejaven, essent regular actualment l'estoc existent. La fermesa de preus que feia temps es notava en aquest gènere ha cedit, i hom pot notar baixes de fins a dos rals sobre l'última informació donada.

Moltons fins, de 4'70 a 4'80; ovelles fines, de 4'25 a 4'50; ovelles país, de 4'20 a 4'45; bens grossos, de 4'90 a 5'15; ídem extremenys, de 4'25 a 4'40; primals, de 5'50 a 6 pessetes el quilo.

Cereals i farines. — No ha canviat per ara la situació d'aquest mercat, per tal com són escassos els compradors i l'oferta venedora de l'interior no varia de preu, mirant d'aguantar-lo tot el possible, en forma que no ha continuat el descens que s'iniciava en escriure l'anterior informació,



Molins IDEAL

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

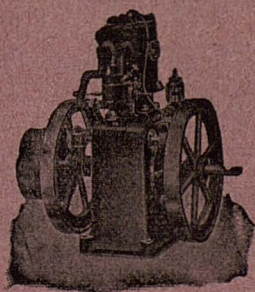
Demaneu mostres
BOMBES per a regar
o altre ús; construcció
immillorable

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



MOTORS

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

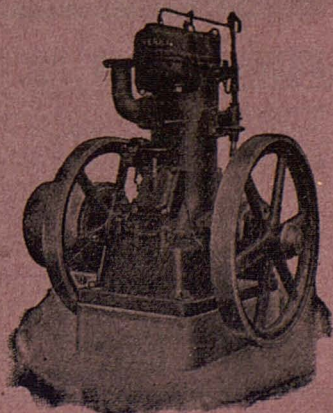
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

PER A OLIS PESATS

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



Josep Comas i C.^a

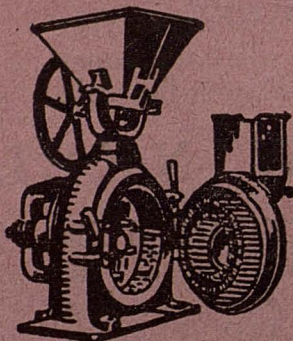
Bailén, 19 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

Molí Triturador Belga

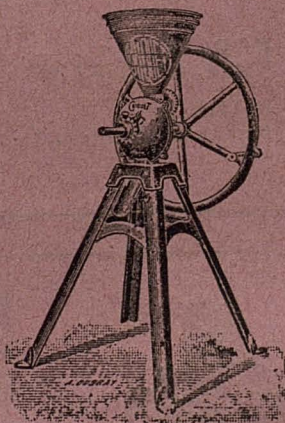
“Royal Triumph”

L'únic que
reuneix tots
els avantat-
ges i neces-
sitats per a
l'elaboració
de pinsos.



Tenim mun-
tada una
secció d'as-
saigs, on po-
den veure's
funcionar.
Referències
a satisfac-
ció. Moltes
facilitats de
pagament.

Els més perfectes del món, molen,
tamissen i barregen amb una
sola passada totes les matèries, ja si-
guin dures, mig-dures o flonges: ce-
reals, palles, alfals, garrofes, terres,
sucre, calç, guix, troncs, fulles, dro-
gues, ossos,
ordi, civa-
da, draps,
sofre, espi-
gues de blat
de moro,
canyes,
adobs, etc.,
especial per
a barreges
: íntimes :



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

POLVORITZADOR “EL RATIONNEL”

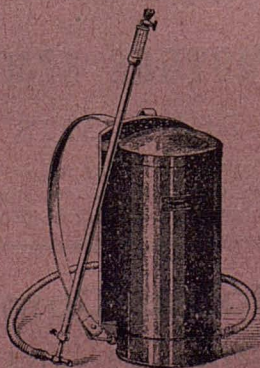
Per aire comprimit : Alt+ pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de 200 pintors de Barcelona.

LA XERINGA AVICOLA

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

Maurici Hening Representant

Flores, 5 (Entre Ronda i Carrer Sant Pau) Barcelona



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

per un «tour de force» dels pagesos tenedors que han retingut encara per un quant temps les ganes de vendre.

El mercat de morescos es manté amb fermesa, car existeixen nombre de compradors que tenen necessitat de completar les existències.

Blats : Aragó i Navarra, 47 a 56; Castella i Manxa, 47 a 49; Extremadura, 46 a 47; Urgell i Vallès, 49 a 51. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 75 a 90; Extra local, 68 a 69; Corrent local, 65 a 65'50; Extrablanca Castella, 67 a 68; Blanca corrent Castella, 65 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, 31'50 a 32'25; ordi Extremadura i Manxa, 39 a 40; ordi Urgell i comarca, 37 a 38; ordi estranger, 36 a 38; civada Extremadura, 37 a 38; civada estrangera, 33 a 34; escaiola Andalusia, 83 a 84 Per 100 quilos.

Despulles : Número 3, 27 a 28; número 4, 24 a 26; segones, 20 a 21; terceres, 18 a 19; quartes, 16 a 17; estranger (segons classe), 14 a 21. (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; closca forta, a 125 pessetes els 100 quilos; gra Esperança primera, a 615; llargueta, 620; Mallorca propietari, sense trossos, a 600 pessetes els 100 quilos.

Avellanès : negreta escollida, a 100 pessetes els 100 quilos; garbellada, 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 120 pessetes els 100 quilos; colliter, a 115.

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

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

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

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

Poc moviment ha fet el mercat de fruits secs durant la quinzena. Les ametlles es mantenen als mateixos preus que gairebé semblen agafar carta de fermesa, sobretot per les classes amb closca. Cal assenyalar, dintre les classes en gra, una lleugera baixa de les continentals contrarestada per una pujada equivalent de les classes mallorquines.

Les avellanès, per no perdre el costum, també han hagut de veure's víctimes d'una nova baixa de preus, la qual encara que sensible, no guarda ja la proporció que ha estat norma en la rebotada d'aquest fruit. Al revés de les ametlles, aquí són les classes en gra les que s'han estabilitzat, almenys momentàniament, mentre que les classes en closca han perdut cosa d'un duro per 100 quilos.

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

Polpa remolatxa del país, 29 a 30; turtó de cocó, 38 a 40; 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 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 65 a 85; faves Llobregat, 45 a 47; faves Extremadura o Andalusia, 48 a 49; faves estrangeres, 45 a 46; favons Extremadura o Andalusia, 49 a 50; ídem estrangers, 44 a 48; veces Navarra, 52 a 53, ídem Sagarra, 50 a 51; ídem Andalusia, 48 a 49; ídem Castella, 48 a 49; ídem estrangeres, 44 a 45; erps, 37 a 38; titus, 38 a 39.

Mongetes: Castella, 115 a 120; Mallorca, 60 a 62; Prat, 60 a 65; Urgell, 60 a 65; València, 56 a 58; estranger (segons classe), 50 a 80.

Cigrons: Saüc, 180 a 185; blancs ar. alf. 44-46, 150 a 152; blancs ar. alf. 48-50, 145 a 148; blancs ar. alf. 52-54, 104 a 142; blancs ar. alf. 58-60, 132 a 135; blancs ar. alf. 60-65, 110 a 112; pelons, 70 a 90. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Andalusí corrent, de 46 a 47; ídem fi, de 49 a 52; Toledo corrent, de 46 i mig a 47 i mig; ídem fi, de 51 a 54; Aragons mitjans, de 51 a 53; ídem fins, de 54 a 58; Tortoses alta acidesa, de 38 a 42; mitjans, de 48 a 50; fins, de 51 a 53; Reus mitjans, de 52 a 54; ídem fins, de 55 a 57; Borges mitjans, de 51 a 52; ídem fins, de 54 a 57; olis refinats, marques locals, de 41 i mig a 42 i mig; ídem andalusos, de 42 a 43.

Olis de sansa d'oliva: refinat semicomestible, de 43 a 45; neutralitzat, de 38 a 41; de menys de deu graus, de 30 a 32; saboneria primera, de 25 a 26; saboneria segona, de 22 a 23.

Olis de cacauet, de 46 a 46 i mig; ídem refinat, de 49 a 50.

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

Situació del mercat: Abundància d'ofertes, amb molt poques ganes de comprar, ço que fa que persisteixi la calma i es desmoralitzi el tenedor amb el perill d'una forta baixa.

(Informació facilitada per Lisini Andreu, corredor d'olis, Layetana, 51,

Ous. — Fayó frescos, a 62 pessetes el conte; Mazagan extra, a 47; corrent, a 71'50; Eivissa frescos, a 89; Mahó, a 103; Empordà, a 100; Mallorca, a 95; Alexandria, a 60.

Fins. — Sembla que es registra un xic més d'animació en les extraccions, sense poder, però, generalitzar-ho per a totes les comarques catalanes. Tenim notícies de compres efectuades darrerament al Priorat per importants cases franceses. De seguir aquest camí, cosa que no és pas impossible, potser arribaríem a veure uns preus quelcom més remuneradors

cap allà al mes de maig, sense que, però, ens hi poguem refiar massa, per tal com la moneda francesa, amb la seva inestabilitat present i la desvalorització, no és instrument gaire apropiat per injectar una mica de vida a un cos tan malalt com és la nostra viticultura.

Els preus, quan n'hi ha de demanda, iguals als anteriors, que és dir no res.

LLUÍS MARSAT.

CONSULTORI

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

F. B., Balaguer.—El costum de deixar una mica de vi a les bótes, per conservar-les, és absolutament reproable. El vi s'agreja i agreja les bótes que esdevenen inservibles. Quan una bóta s'ha buidat, es renta bé amb molta aigua, fins que aquesta surti neta, es deixa escolar durant un dia, s'hi posa un llucet i es tanca hermèticament. Cada mes s'ensofra de nou. És l'única manera per tenir les bótes sanes.

F. B., Sant Feliu.—Per defensar els fruiters de les formigues el millor quan és pot, és destruir els formiguers, tirant-hi aigua bullenta, emulsions de sabó i petroli o empastant amb aigua la terra del formiguer, quan aquest és fet a terra.

Per impedir que les formigues pugin als arbres hi han certes pastes protectores prou conegudes. Una que va força bé i que vostè mateix pot preparar-se consisteix a desfer sabó en petroli i estendre la pasta en fulls de paper que es lliguen al voltant de la soca. Cal evitar que la pasta toqui la planta.

Recordi, per últim, que si les formigues van als arbres és perquè aquests tenen cuc dolç produït per algun insecte. Molt sovint es tracta de pugó.

Q. B., Tordera.—Per aconseguir un bon emplaçament del seu planter d'arbres, cal que faci els possibles per a ajustar-lo a les següents condicions:

Primera. Que estigui situat ben aprop dels terrenys que vulgui plantar i que reuneixi les mateixes condicions de clima en començar l'època del moviment de la saba. En el seu cas, aconsellàriem que tingués dos planters diferents, un a cada poble.

Segona. Que la terra del planter sigui tan fèrtil com es pugui, frescal, profunda, exempta d'humitats permanents, amb exposició variable de tramuntana a llevant, però en pendent suau i a superfície uniformement regular. Les terres silícees soltes, sobretot si són riques en humus, són preferibles.

Tercera. Cal que el terreny que destini a planter es pugui regar. En un dels dos llocs que indica sembla que això no li serà dificultat.

P. S., *Vil·lafranca*. — Si li interessa que els seus vins tinguin un xic més de color li caldrà quan els veremes, separar i escalfar una cinquena part del most amb la brisa, fins a 75 graus en atuells, preferiblement d'aram, remenant contínuament, per afegir-ho al most restant. La massa total que continguin les bótes no convé que pugi a més de 30 graus de temperatura, per tal de no perjudicarla fermentació. Per això si fa molta calor en fer el vi, val més que deixem refredar un xic el most escalfat.

La raó de fer escalfar el most amb la brisa és que la matèria colorant del raïm és soluble en l'aigua calenta.

Aquí no li sabríem parlar de colorats artificials, entre els quals, certament, n'hi ha d'inofensius, per tal com la llei vigent en prohibeix l'ús

S. P., *Alella*. — Li havem contestat particularment.

D. P., *Llivia*. — No reconeixem altre avantatge a les escòries Thomas que el de la seva acció lenta i regular. Els superfosfats que es fabriquen a Catalunya, racionalment emprats, ens permeten de fer les millors adobades fosfòriques. Altrament, els superfosfats són diferents del nitrat de sosa, que com vosté diu molt bé, s'escola amb les pluges, car l'excés del superfosfat que utilitzem en les adobades passa pel fenomen conegut per «retrogradació» a constituir una reserva del terreny.

Altrament, en el nostre mercat no coneixem cap casa que el pogués servir, encara que donada la seva situació geogràfica, no considerem difícil de proveir-se d'aquest producte d'ús força corrent a França.

P. R., *Tarragona*. — Els detalls que ens dóna referents al seu projecte d'instal·lació de regadius ens són insuficients. Altrament, la contesta requereix un veritable estudi i càlculs de les condicions, plànols, etc., que no sabríem fer inquirir en aquesta secció.

J. C., *Vich*. — Per donar un caràcter més general a la resposta, inserim a continuació les dades referents a tots els animals domèstics.

Dosis en grams de les purgues més usades :

	Sulfat de sosa	Oli de ricí	Cebet cicutriu
Cavall	500 a 1000	250 a 800	30 a 45
Bou... ..	250 a 500	500 a 100	60 a 100
Moltó	100 a 150	50 a 100	25 a 50
Porc	80 a 100	50 a 100	—
Gos	10 a 80	15 a 50	2

No pot donar-se cebet cicutriu als animals pletòrics nerviosos ni a les femelles en gestació.

P. M., *Berges Blanques*. — Li hem contestat particularment.

L. R., *Ciutat de Mallorca*. — Amb la poda radical de l'olivera, també anomenada poda de rejuveniment, potser podria posar en producció els

seus olivets, esgotats i improductius. Sempre que les oliveres tinguin la fusta sana i el terreny reuneixi les condicions de què vostè parla, que permeten suposar que es tracta de un travertínic profund, molt poc argilenc, amb una poda enèrgica podria aconseguir bons resultats.

Si les seves oliveres són, en canvi, pertanyents a aquests olivets centenaris, de formes torturades, tan corrents a l'illa, seria potser un error econòmic el mantenir-los en la forma actual. Fòra segurament més aconsellable de renovar l'olivet, operació que pot efectuar d'un sol cop o gradualment. Utilitzi varietats empeltades sobre oliveres de llavor, varietats que siguin adoptades al lloc. Evidentment que la renovació de l'olivet és costosa, però cal que consideri l'escàs rendiment que en treu actualment, i les collites que d'aquí quatre o cinc anys ja començaran com una benedicció de Déu. Demés, la fusta de les velles oliveres ja li servirà un xic de compensació de les despeses de plantació, i més si pot salvar-ne una bona part de la crema per dur-la a cal fuster de mobles.

J. S., Lleida. — Els rendiments de què vostè parla són realment extraordinaris, per tal com el país d'Europa que dona el màxim rendiment mig per hectàrea de blat cultivada, és Dinamarca, que aconsegueix la xifra de 30'6 hectolitres per hectàrea, contra 6'7 que dona l'Argentina i 7'4 que dona l'Austràlia (països de cultiu extensiu).

M'inclinaria a creure que per assolir el producte assenyalat, el seu amic argentí deu haver recorregut al procediment de repicatge o divisió successiva de les motes del blat, amb el qual els xinesos aconsegueixen produccions fabuloses en les ribes dels seus rius immensos i procediment amb el qual, segons càlculs fets per l'agrònom Philipp Miller, un gra de blat pot produir en un any 576.840 grans, amb un pes d'uns 22 quilos, més de mig quintà.

Aquest procediment, modernitzat i adaptat a les necessitats del conreu mecànic per les plantacions en línies, el considerem l'únic que permeti arribar a les xifres que indica, i àdhuc a depassar-les, segons recents experiències.

F. P., Ciutat. — A les mateixes planes de la revista, va sortir no fa gaire temps un article sobre el tema que vostè assenyalà, i no creiem pas que sigui l'últim en tractar-ne.

R. S.

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.



Els miliars de petits ous de l'ovari d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponadora 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)

LLIBRERIA CATALONIA

Plaça Catalunya, 17
BARCELONA

*Llibres d'Agricultura
Catalans, Espanyols,
Francesos i Italians*

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu, AGRICULTURA

**PRODUCTOS
ENOLÓGICOS**

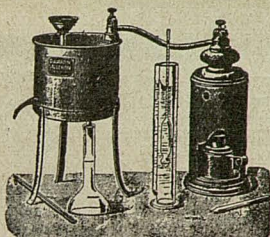
DE LA CASA

J. LAFFORT y C.^a
de Burdeos



Clarificantes, Antifer-
mentos, Taninos, Sa-
vias. Gelatinas, etc.

Placas para bocoyes
y barriles



Toda clase de
**APARATOS DE
LABORATORIO**

de la casa

DUJARDIN FRERES
DE PARIS

Báscula portátil
sistema
"NOGUERA"

de la casa

VILA
DE BEZIERS



Garantida. La más
práctica. Precio muy
reducido y de mucha
resistencia



PEDRO SANS - Representante
Leona, 13, entl.º - 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 im-
portants **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

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**

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.

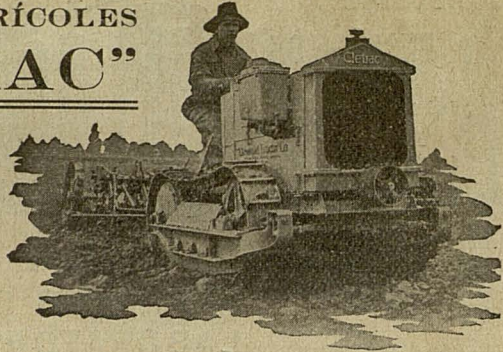
per a tota classe de cultius

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

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 nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i cianur sòdic.

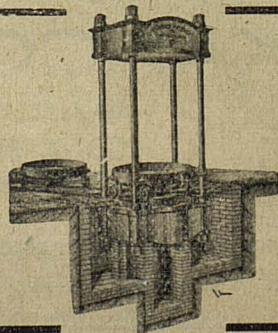
Venedors exclusius del «LYSOL» de la casa Schulke & Mavr A. G., d'Hamburg.

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

TALLERS PFEIFFER

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

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





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



LISOL

Insecticida indispensable a

l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

El salvador de l'agricul-
tura és el

Sabó - Pyrethre CAUBET

Destruïx ràpidament tots els paràsits

És un insecticida incomparable, perquè a la par que gran tòxic per als insectes, és inofensiu per a l'home i animals domèstics

Demanar mostres i fullats explicatius, gratis:

Antoni Caubet s. a.

Ribas, 5 Correspondència: Apartat 522
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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 %	Ger- 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 proteïques.	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.