

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

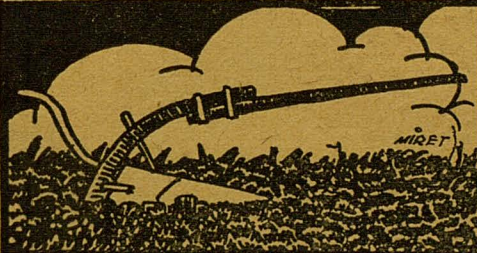
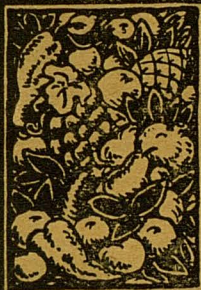
Col·laboradors:

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

Any X

20 de juny de 1926

Núm. 12



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

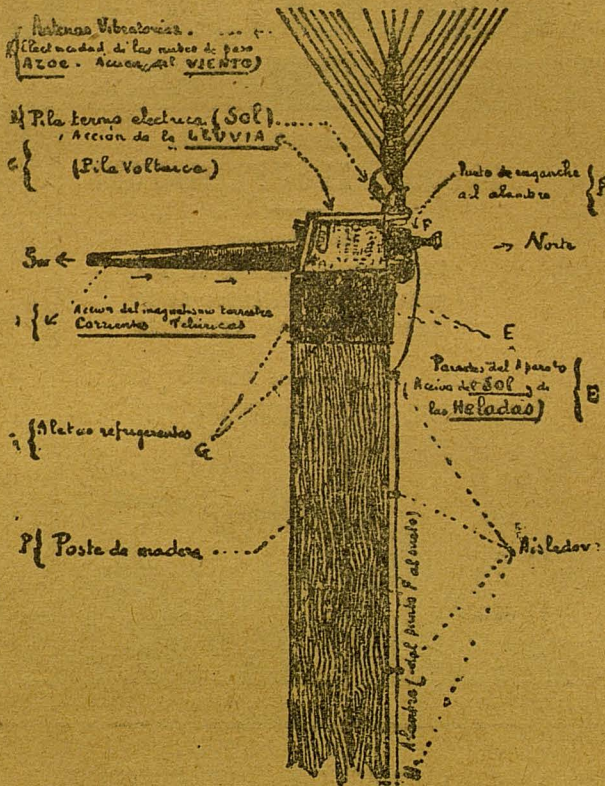
PER A INFORMES I PREUS, A LES AGÈNCIES I A
MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consolat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu, a APARTAT N.º 891, BARCELONA

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més despendi i amb l'electricitat recollida per l'ELECTRE MAGNETIC TERRE CELEST CHRISTOFLEAU, electrificareu els vostres camps per un temps INDEFINIT, i obtindreu progressivament collites DOBLES i fins TRIPLES de les corrents; destruïreu els paràsits que ataquen les vostres plantes, hortalisses i arbres; combatreu la secada total i continua de les terres de secà, evitareu en molts casos els efectes de les gelades en el cultiu dels llegums primers; regenerareu els vostres arbres fruiters malalts i tornareu a la terra esgotada per un cultiu mil·lenari els elements que li manquen.

LLAURADORS!

Electrifiquen les vostres terres abans d'utilitzar-les per a la sembra, perquè en temps oportú rebin la llavor en condicions immillorables per a la germinació i futur desenvolupament de les plantes herbàcees, tubèrculs i arrels.

CULTIVADORS!

No titubegeu a aplicar des d'ara l'Electre Cultiu Atmosfèric, i per tota mena d'informes respecte dels seus resultats i aplicació, com així mateix sobre l'emplaçament dels aparells, dirigiu-vos a

“Electro Cultivo Patentes Christofleau”

Plaça de Catalunya, 3, 2.^a, 1.^a :: BARCELONA

O ALS SEUS AGENTS REGIONALS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LISOL

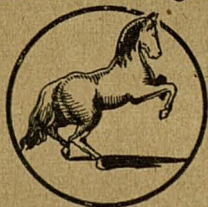
Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

LINIMENTO ALONSO OJEA PARA Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Veigalorio 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

Remetem mostra de 100 grams
OCCYSOL contra lliurament
de 50 cèntims en segells de correu.
Cal agregar 30 cts. més si hom desitja lliurament 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 gratuita de fullet

Agent general de venda

Manuel Caze

Rbla. Catalunya, 66 - Barcelona

BONO N.º 6 A títol de propaganda solament, totes les comandes d'OCCYSOL que vinguin acompanyades d'aquest Bono disfrutaran d'un **DESCOMPTA DE 10%** sobre els preus corrents de venda.

Nom i cognom:

Professió:

Direcció i n.º

Població:

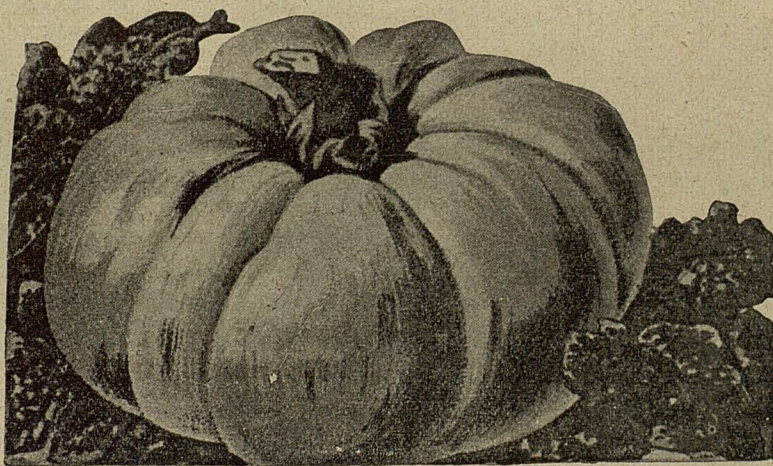
Província:

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

Especialidades Agrícolas

TRUFFAUT, S. A.

Sements seleccionades
Adobs, Insecticides



Passeig de
Gràcia, 49

Telèf. 2650 G.

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 11**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: Ramon Turró i Darder, per *L. Cervera*.— Produccions agrícoles, per *El Marquès de Camps*. La crisi del vi, per *V. Vilà i Cahúe*.— Conserves de tomàquet, per *C. Colomer*.— De viticultura, per *Joan Armengol*.— Els cucs de les cireres, per *Ramon Sala*.— Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Ramon Turró i Darder

HEU'S ací un cas particularíssim: Ramon Turró i Darder, conegut més simplement per doctor Turró, era un savi biòleg i filòsof que, sense haver-se mogut del camp de les dues disciplines entre les quals repartia la seva activitat, ha produït una obra de magnitud tal, que envaïx terrenys insospitats i llunyans que corresponen a especialitzacions o especulacions científiques aparentment deslligades d'aquelles. Això explica que, en aquests moments que la biologia i la filosofia nostrades ploren el traspàs del que féu estimar i respectar el nom de Catalunya enllà de les fronteres en els cenacles científics, també nosaltres ens sentim associats al dol d'aquelles i no poguem passar-nos de retre un homenatge a la memòria de l'illustre finat.

Ramon Turró, com Pasteur, dedicà una bona part de la seva vida a l'estudi dels microbis i s'enginà tècniques per a fer l'estudi de llurs característiques vitals.

Pasteur no fou pas un conreuador de la ciència agrícola, però amb els seus estudis sobre la vida dels microbis benefactors i patògens, permeté als pràctics de l'Agricultura i de la Ramaderia procedir amb lògica en un gran nombre de qüestions que es tradueixen en guanys considerables i, sobre tot, donà la pauta per a tallar els estralls epidèmics i muntar el gran edifici de la Higiene. Per tots

aquests motius, si més no, Pasteur s'ha fet creditor de l'estima dels esperits cultes que dediquen llur vàlua mental i llur peculí a l'explotació agrícola.

De manera anàloga, Turró, amb múltiples aportacions d'ordre tècnic que han permès a la Bacteriologia avançar considerablement en el camí de les nostres coneixences sobre la manera de viure i morir dels microbis, ha beneficiat l'obra del microbiòleg agrícola i de retruc la hisenda de l'agricultor. Per citar concretament algunes de les aportacions de Turró, anotem: el seu originalíssim tub de cultiu, universalment conegut per «tub Turró», en el qual es pot obtenir el cultiu de totes aquelles espècies microbianes que, per no viure en contacte de l'aire i per utilitzar l'oxigen naixent, han estat anomenades *microbis anaerobis*; els cultius de certes espècies en medis fortament glucosats i els d'altres espècies en medis àcids; la vulnerabilitat de la majoria dels microbis a les solucions feblement alcalines, etc.

Però Turró reunia a la seva personalitat de savi investigador i de sintetitzador genial de fets procedents de la investigació analítica, la rara qualitat de mestre. Parleu de Turró a les generacions actuals de veterinaris de trenta anys ençà i veureu amb quina fervor us pronunciaran el seu nom i amb quin seguit d'anècdotes brillants us evocaran el seu mestratge. El nou esperit que es nota entre la jove manescalia catalana en la concepció dels objectius que corresponen a la Veterinària com auxiliar de l'Agricultura, és fill del mestratge de Turró. Recordem aquells formidables articles publicats a *La Veu de Catalunya* en els que es feia l'exposició brillant de ço que ha d'ésser una Escola de Veterinària, que tingueren la fortuna de ferir sensibilitats xarugues i que serviren de basament al projecte d'aquella primera Escola de Zootècnia que una ventada ponentina derrocà tot just esbossada.

La volada d'àguila de la ment de Turró ens explica la facilitat amb què abastava els conjunts de límits més dilatats i la visió claríssima que de totes les qüestions tenia. Turró, sense utilitzar el títol oficial de veterinari (circumstancialment adquirit) per a l'exercici de la manescalia, tenia un concepte molt més exacte del paper social de la Veterinària del que en tenen els professionals de la seva època. Turró sabé ridiculitzar «la caricatura del metge», que són els veterinaris transcendents que es recolzen seriosos a la gropa d'un ase febrós mentre polsen l'artèria de la cua i compten els segons en l'agulla del rellotge. Turró, advocant per la industrialització de la Veterinària, féu veure a les generacions joves el profit dels estudis de la Zootècnia, productora d'una riquesa íntimament lligada

a l'Agricultura, i de la Bacteriologia, obstaculitzadora de l'obra destructora dels microbis de les epidèmies i endèmies ramaderes.

Un dia o altre les idees de Ramon Turró en aquest ordre de coses tornaran a ésser d'actualitat. Mentrestant sapiguem reservar-li un bon record.

L. CERVERA

Produccions agrícoles

II

UN altre dels arbres de fruit que em sembla que convé molt de propagar a Catalunya i qui pot reemplaçar fins quasi amb avantatge la vinya, és l'olivera. I per això potser convé una mica que ens fixem en la seva producció, no tan solament en l'aspecte de l'oli, sinó també en el de l'oliva comestible, ja fresca, ja en conserva.

Espanya, pel seu clima, tots sabem que té regions — paraula oficial — eminentment olivareres, i l'estadística de 1924-25, publicada recentment pel «Consejo Agronómico», ens diu que la producció total d'oli ha estat de 3.351,894 quintans mètrics, i l'oliva, destinada a ésser consumida en fruit, ha estat de 374,053 quintans mètrics.

La superfície ocupada pels oliverars l'estima el «Consejo Agronómico» en 1.655,114 hectàrees.

Lleida és la província més olivarera de Catalunya; però, com ja vaig indicar fa alguns anys en una conferència, Catalunya no ocupa dintre d'Espanya, en aquest riquíssim cultiu, el lloc que jo desitjaria. Jo voldria que la meua terra fos la primera en totes les produccions agrícoles compatibles amb la seva latitud; car, així com en els cultius en els quals ho és fa goig proclamar-ho, crec que també hem de fer la confessió de la veritat en aquells en què, com en aquest no avancem. Aquest crec que és el veritable patriotisme: voler ésser sempre el primer en totes les manifestacions de l'activitat pròpia.

La supremàcia d'aquests cultius, fa molts anys que la té ben conquistada Andalusia. És la regió sisena — Andalusia occidental: Sevilla, Càdiz, Còrdova i Huelva — la primera amb una superfície de 504.674 hectàrees. Segueix després Andalusia oriental — Granada, Jaén, Màlaga i Almería — amb una superfície cultivada de 413.228 hectàrees. I si en alguna província hi ha minva de super-

fície, és perquè pertot s'estan arrencant oliveres velles per fer aquells preats oliverars de mata.

Ocupa el tercer lloc Catalunya, amb 174.144 hectàrees, i vénen després, per ordre, la Manxa, amb 143.438 hectàrees, i amb menys quantitat les altres, i n'hi ha solament una, la Cantàbrica, on l'olivera no vegeta.

El primer lloc en la producció el té Andalusia Occidental, amb 4.980,956 quintans mètrics; el segon Andalusia Oriental, amb 4.980,956 quintans mètrics; el tercer, la Manxa, amb 2.176.459 quintans mètrics; el quart, Llevant—València, Alacant, Castelló i Múrcia—, amb 1.585,639 quintans mètrics; el cinquè, Extremadura, amb 1.435,543 quintans mètrics. I Catalunya sols aconseguix el sisè, amb 711.883 quintans mètrics. La Regió Central, amb les tres províncies Madrid, Guadalajara i Cuenca (Sòria no té oliveres), ocupa el setè lloc, amb 648,370 quintans mètrics; el vuitè lloc és per Aragó i Rioja, amb 554,574 quintans mètrics; el novè és per Castella la Vella, que amb una sola província, Avila, fa 149,088 quintans mètrics. La Regió Cantabro-Pirenenca, amb les dues províncies Alava i Navarra, fa 105,517 quintans mètrics. Després vénen les Balears, amb 76,519; la Leonesa, amb 62.876 quintans mètrics; Galícia, amb 1,471 quintans mètrics; i per últim les illes Canàries, on les Palmes donen 609 quintans mètrics. Sols la Regió dotzena —la Cantàbrica: Oviedo i Santander—no té representació en aquesta producció.

Es, doncs, l'olivera un bon arbre de cultiu ben estès a Espanya.

Catalunya, del tercer lloc que ocupa com a superfície poblada, baixa al sisè com a producció. I més trist és, encara, per a nosaltres els pagesos catalans, si l'examinem des del punt de vista del que es produeix per hectàrea, car descendim fins al 13 lloc, amb una producció tan minvada, que sols arriba al 4,00 quintans mètrics per hectàrea, i tenim per sobre de nosaltres: Galícia, qui ocupa el lloc dotzè amb un tant per 100 de 6,87; Canàries, amb un 7,00 per 100; Aragó i Rioja, amb un 8,85; Andalusia occidental, que sols arriba a 9,87, mentre que la Regió Central fa 9,91; 10,66 la Regió Cantabro-Pirenenca; 11,03 la Regió Leonesa; 12,00 Andalusia oriental; 12,14 Extremadura; 12,64 Llevant; 15,17 la Manxa —regió de les estepes— i ocupa el primer lloc Castella la Vella, on la província d'Avila dona sola el 16,34, i és que a la Manxa els oliverars són tots joves i admirablement cuidats, perquè han après d'Andalusia tots els progressos d'aquest cultiu.

En canvi, a la província de Barcelona el tant per cent és sols de 13,55 —no arriba al de la Manxa—, a Girona el 7,47, a

Lleida el 3,88 i a Tarragona el 2,54. Els catalans, doncs, venim cultivant i tractant l'olivera gairebé de la mateixa manera que ho feien els nostres besavis. En general, a Catalunya, l'olivera és el burret de la càrrega «palo encima», segons l'adagi castellà; solament que ací l'hem modificat suprimint la segona part que diu: «y la labor debajo».

Quant a la producció total d'oli, nosaltres ocupem el setè lloc amb 130,231 quintans mètrics. Estan per sobre de nosaltres, per ordre de menor a major, la Regió Central, amb 130,299 quintans mètrics; Extremadura, 288,787; Llevant, 312,785; la Manxa, 512,936; Andalusia occidental, 820,897; i Andalusia oriental, 969,724 quintans mètrics.

La maquinària per extreure l'oli de les olives és també, a Catalunya, vella i molt deficient, ja que l'oli produït amb 100 quilos d'oliva rendeix solament a Catalunya el 18,37 per 100, mentre que a la Manxa arriba a rendir el 23,6 per 100. És realment curiós que aquestes províncies de Ciudad Real, Toledo i Albacete, de terror tan estepari, gràcies al treball i a la tenacitat dels seus pagesos, arribin ara a produccions que gairebé les colloquen en primer terme dintre d'Espanya.

Crec que el cultiu de l'olivera és a Catalunya un dels arbres fruiters que amb més afany hauríem de conrear. Jo no en conec cap altre que sigui més agraït que ell. Cal adobar-lo, cal podar-lo racionalment, cal rascar les seves parts llenyoses, perquè en elles no es puguin amagar durant l'hivern una munjó de gèrmens més o menys parasitaris; cal, en fi, cuidar-lo com cuidem les vinyes, com cuidem els horts i com cuidem tots els altres cultius; però cal també, en absolut, abandonar la bàrbara pràctica de collir les olives amb garrot, cal fer-ho amorosament amb la mà, munyint les branques; no esperar massa que els vents es cuidin de fer caure el fruit, que sempre es maca amb el cop; i cal també perfeccionar l'elaboració de l'oli, si volem tenir olis fins, que els podem tenir, i això es pot aconseguir sense grans dispendis, sense canviar la maquinària.

Es clar que seria millor tenir-la perfecta, però encara amb la vella, si la tenim ben neta i, demés, abans de tirar l'oliva al trull la rentem amb aigua clara i tèbia, que serà millor, i rentem després els olis obtinguts i en moldre l'oliva deixem que els ossos quedin en trossos grans, i després de tret l'oli de la primera pressió noseu la morca afegint-hi aigua calenta i ho remenem bé abans de fer la segona premsada i no portem aquesta a un grau superior a 20 atmosferes, tenim gairebé la seguretat que obtindrem un oli poc àcid i de gust agradable i de millor color.

Si volem més perfecció, aleshores s'imposa el canvi total de procediment; però únicament fent allò primer, de moment, n'hi haurà prou.

Tingui's també present que aquest riquíssim producte, pel poc volum i espai que ocupa, és un producte molt recomanable.

Fixeu-vos-hi: en poc espai es guarden moltes pessetes.

EL MARQUÈS DE CAMPS

La crisi del vi

SEGUIM copiant la nova llei de vins, que, per la seva extensió, no fou possible publicar íntegra en l'article passat.

Article 5.—Disposa que, en concepte general, es consideraran fraudulentos totes les operacions o pràctiques que tinguin per objecte modificar l'estat natural dels vins per a evitar alteració o enganyar sobre les seves qualitats substancials o característiques.

Article 6.—Prohibeix d'una manera expressa la fabricació, anunci, exposició, etc., i l'oferta de nèctar i qualsevol producte o barreja enològica, de composició secreta o indeterminada que es digui destinada a millorar i donar aroma als mostos o vins o fer vins artificials.

Article 7.—Prohibeix als colliters, criadors o exportadors tenir en els seus cellers o magatzems xarops, melasses o substàncies no autoritzades. En tenir més de 300 quilos de sucre s'haurà de declarar prèviament.

Article 8.—La fabricació de piquetes serà autoritzada només al colliter o elaborador dels seus propis residus de vinificació, sempre que les destini al seu ús particular.

Article 9.—Prohibeix la venda al detall de vins alterats per malalties pròpies dels vins. Queda prohibit el tractament curatiu de qualsevol malaltia que no pugui ésser corregida mitjançant substàncies autoritzades en l'article segon. Seran considerats com a impropis per al consum els vins l'acidesa sulfúrica dels quals sigui superior a dos graus, si a més presenten a la degustació caràcter de vins picats, encara que el seu aspecte sigui normal. Vins amb acescència o sense, atacats de malalties apreciades per la sola degustació, confirmades per mitjans tècnics. Queda així mateix prohibida la barreja d'aquests vins, impropis per al consum, amb altres de sans.

Article 10.—Classifica com a mistela el líquid resultant d'afegir alcohol al most.

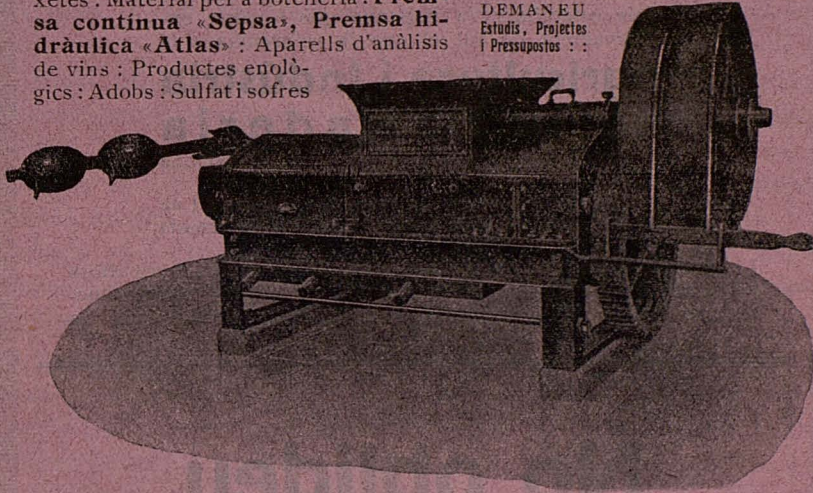
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **Prensa continua «Sepsa», Prensa hidràulica «Atlas»** : Aparells d'anàlisi de vins : Productes enològics : Adobs : Sulfat i sofres

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

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

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos : :



ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanin-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.
VALENCIA, 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 produc-
tes que disposa de l'Agricultura, de la Indústria i de la Ramaderia

**No oblideu
que tots necessiteu**

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

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

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

Es ven a les Farmàcies, Drogueries i Av. Anfós XIII, 339

Dipòsit General

Carrer VALENCIA, 322 (entre Llúria i Bruc)

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

Article 11.—Classifica els vins en escumosos i vins clarificats, i prohibeix l'elaboració de les dues classes en un mateix local.

Article 12.—Permet incorporar als vins escumosos i gasificats el sucre necessari.

Article 13.—Es refereix als vins generosos, assimilant-hi els dolços.

Article 14.—Defineix el most de raïm, acceptant la preparació de mostos amb substàncies químiques, prèvia autorització del Ministeri.

Article 15.—S'ocupa del vinagre, prohibint aquesta denominació al líquid que no contingui les condicions estipulades.

Article 16.—Preceptua allò que rebrà el nom de vermut, en la preparació del qual haurà d'entrar el vi en una proporció mínima del 75 per 100.

Article 17.—Entén per alcohol ordinari o etílic el provinent d'una fermentació alcohòlica, i com a alcohol de vi, només el producte de la destil·lació del vi. L'alcohol utilitzat en l'alimentació haurà d'indicar sempre la primera matèria de què provingui.

Article 18.—Defineix l'aiguardent com a barreja d'alcohol ordinari amb aigua en diferents proporcions, aromatitzat o no amb anís, endolcit o no amb sacarosa. Pertanyeran a aquest grup el «conyac» o «brandy», «aiguardents de canya», «rom», «ginebra» i els «aiguardents anissats».

Article 19.—Defineix els licors com articles d'alcohol destinats a l'alimentació, aromatitzats per maceració o per destil·lació; es tolerarà en els licors la presència de zenc o coure, sempre que no excedeixin els 4 centígrams per litre; la d'àcid cianhídric, sempre que la totalitat no excedeixi de 40 milígrams per litre; i la substitució sacarosa o glucosa sempre que al nom específic del licor s'acompanyi la paraula «Fantasia».

Article 20.—Disposa que la venda o consum de vins naturals del país en bars, tavernes i cafès econòmics, no podrà ésser sotmesa a règim més restrictiu que les cerveses i altres begudes similars.

Article 21.—Suprimeix els impostos de transports per mar i a la sortida de les fronteres, en l'embarcament o càrrega i comerç de cabotatge i altura per a tota classe de vins i begudes alcohòliques de producció nacional.

Article 22.—Prohibeix noves plantacions de ceps, permetent en tot cas la reposició en terrenys actualment dedicats a aquest cultiu.

Article 23.—Prohibeix la instal·lació de noves fàbriques d'alcohol de cereals.

Article 24.—Desgrava d'impostos i per deu anys els terrenys destinats al cultiu de la vinya.

Articles 25 i 26.—S'ocupen de les declaracions de collites, obligant en els mesos de novembre i desembre a declarar les quantitats — en hectòlitres — de mostos i misteles que s'hagin elaborat. Formaran estats o quadros que existiran en els Ajuntaments.

Article 27.—Diu que el Ministeri de Foment prendrà resolucions oportunes per a donar més impuls a l'ensenyament modern de pràctiques enològiques.

Article 28.—S'ocupa de la importació, disposant que els alcohols, aiguardents, licors i productes industrials la base dels quals sigui l'alcohol, que s'importin de l'estranger, quedin subjectes a l'impost de 80 pessetes per hectolitre líquid, qualsevol que sigui la seva graduació. Aquest impost es liquidarà i controlarà per les Duanes en unió dels drets aranzelaris, figurant en dit concepte en els llibres de comptabilitat, separats dels drets de l'aranzel. El vi i altres begudes espirituoses d'igual procedència que facin més dels 15 graus centesimals coberts, queden subjectes al pagament de 80 pessetes per hectolitre; dicta regles generals per al reconeixement, genuïnitat i puresa de les begudes alcohòliques estrangeres. Els vins i altres begudes estrangeres que no obeeixin la legislació espanyola de vins en les seves definicions i característiques, hauran d'ésser amb destinació a la destil·lació. Sols podran ésser venuts a Espanya i amb el nom d'origen. Queda prohibida la importació, com a productes enològics de tota substància o barreja de composició secreta.

Article 29.—Determina les circumstàncies a les quals haurà de sotmetre's la reimportació.

Article 30.—Prohibeix l'admissió temporal per a vins, alcohols i licors estrangers.

Article 31.—Diu: En els convenis comercials que Espanya celebri amb els països estrangers no es concediran reduccions de drets per sota de la segona tarifa de l'aranzel vigent per a tota classe de begudes alcohòliques, respectant-se les concessions atorgades fins a la data, mentre es trobin en vigor els tractats, convenis, arranjaments comercials o «modus vivendi» vigents en quant comprenguin drets convencionals inferiors als de l'esmentada segona tarifa.

Articles 32 al 38.—S'ocupen de l'exportació i disposen que els criadors i exportadors de vins i altres begudes alcohòliques disposaran d'un règim especial que els autoritzi per a efectuar les manipulacions necessàries a la preparació de les mesures destinades a l'exportació.

Article 33.—Preceptua el cas en què tingran dret al retorn de l'impost d'alcohols els criadors i exportadors de vins.

Es modifiquen els articles 109, 110, 112, 118, 119, 120 dels Reglaments de la Renda d'Alcohols.

Article 34.—Diu que el botam nacional que s'exporti a l'estranger amb vins nacionals, fruità del termini d'un any per a la lliure reimportació; quan sigui retornat per països europeus, i de dos anys quan ho sigui pels altres països.

Article 35.—Diu que els Ajuntaments no podran aixecar l'arbitri de 5 pessetes per hectolitre sobre entrada, circulació o consum que els autoritza l'Estatut Municipal. Aquest article detalla altres facultats que tenen els Ajuntaments i Diputacions sobre els impostos de vins.

Article 36.—Disposa que els alcohols i aiguardents obtinguts en fassines i cooperatives acollides a la llei de Sindicats Agrícoles de 28 de gener de 1906, fruitaran la reducció de l'impost de 10 pessetes per hectolitre. Les dites Societats estaran exemptes d'impostos reials, timbre i utilitats.

Article 31.—Autoritza l'establiment de dipòsits particulars per a productes de la seva fabricació. Sols podran establir-se en capitals de província, en llocs on existeixi Duana de primera o segona classe i en poblacions on hi hagi el servei permanent d'intervenció i inspecció de Renda d'alcohols.

Article 38.—Eximeix del timbre mòbil les ampolles i flascons que continguin vins comuns o de «pasto».

Els articles del 39 al 48 assenyalen les sancions als contraventors d'aquesta llei.

Tal com es pot veure, aquesta nova llei té coses bones per a la viticultura, i en té de dolentes.

No cal, però, fer-se la illusió que la crisi del vi quedi resolta; aquesta llei no la soluciona, però pot ésser el camí per a aconseguir-ho.

Depèn dels vinaters.

V. VILA I CAHUÉ

Als recones, 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.

Conserves de tomàquets

EN la preparació de conserves de qualsevol mena, hi ha principis fonamentals l'observació dels quals és necessària si hom vol aconseguir bons resultats.

La primera condició d'èxit és l'emprament de fruita seleccionada i sana, car així s'obté un producte de gust millor i més segurament conservable.

Una altra condició és la netedat de les persones que preparen la conserva, dels envasos en què es guarda, dels atuells, etc., per a obtenir un producte que pugui resistir llarg temps.

També és necessari no usar aparells de ferro, que combinant-se amb els àcids de les fruites donen origen a sals nocives a la salut.

Per últim, cal observar escrupolosament les regles que donarem referents a pes, quantitats, temperatures, duració de les operacions, etcètera, car així sol es poden obtenir conserves de bona qualitat.

Heus aquí ara, després d'aquesta breu introducció, la manera de preparar diversos tipus de conserves de tomàquet.

Tomàquet en aigua salada. — Es renten i es posen en un recipient fins quasi omplir-lo. Es prepara una salmorra fent bullir un litre d'aigua amb 130 - 150 grams de sal. S'escuma, es filtra a través d'un drap de fil, i es deixa refredar. Abans de bullir es pot condimentar amb espècies (llorer, nou moscada, canyella, etc.). Per últim, es tira la salmorra dins del recipient que conté els tomàquets i aquests es fixen amb una fusteta, per a evitar que pugin i nedin. Al damunt es posa una capa d'oli d'un dit de gruix, per a què la salmorra no s'evapori.

Es tapa el recipient i es guarda en lloc sec. Aquesta preparació es pot fer també en calent. Per això els recipients un cop plens de tomàquets i de salmorra es posen en una caldera al damunt d'una capa de palla o d'un doble fons. Al cap de deu minuts d'ebullició es retira del foc, es deixa refredar, es tapen els envasos i es guarden.

Tomàquets sencers al natural. — Es prenen tomàquets ben madurs, però durs, llisos i sans. Es posen en un cistell i es submergeixen en aigua bullent per un minut, i després immediatament en aigua freda. Així la pell se separa fàcilment. Es talla la part del peduncle sense arribar a les celletes de llavors.

Només s'han de pelar els necessaris per a omplir els envasos que entren en l'esterilitzador (bany maria).

S'omplen els envasos amb els tomàquets sencers, comprimint-

los un xic i sacsejant lleugerament per a omplir els intersticis. Una cullerada de sal i una altra de sucre, millora el gust del producte.

No és necessari afegir líquid, car és suficient el propi suc dels tomàquets. Aleshores els envasos es posen a bullir en bany maria ; per a un envàs d'un litre cal fer bullir durant tres minuts, per a eliminar l'aire. Es tapa i es bull durant altres 25 minuts.

Aquesta preparació pot fer-se també d'una altra manera.

Els tomàquets es submergeixen en aigua bullent durant un minut, punxant-los abans amb una agulla per a què no es rebentin. Es posen immediatament després en aigua freda. Quan són freds es fiquen en els envasos i s'afegeix aigua bullida amb 50 grams de sal per litre, una ceba mitjana, llorer i altres condiments que es vulguin. Es posen al bany maria i s'opera com s'ha dit.

Tomàquets en trossos al natural. — Es preparen com l'anterior, però tallant-los a trossos. S'usa quan hom no disposa de recipients de boca ampla, sinó d'ampolles corrents.

Tomàquets secs. — Es poden secar al sol o en evaporadors. Es tallen en dos meitats transversalment i es comprimeix cada meitat transversalment per a treure les llavors i l'excés de líquid. Es posen al damunt de canyissos, se salen lleugerament a raó de 20 - 80 grams de sal per quilo de tomàquets i s'exposen al sol, cobrint-los per a protegir-los de les mosques. Quan els trossos han adquirit certa duresa s'enfilen i es penjen fins a completa dessecació. En temps favorable la dessecació dura uns 15 dies.

Es conserven en llaunes o caixes, ben comprimits. Es poden condimentar, en guardar-los, amb pebre, llorer, etc. Per a secar en evaporador, primer es fan bullir ; a mesura que puguen a la superfície, es passen a un recipient amb aigua freda. Encara que aquesta operació no sigui indispensable, va molt bé perquè accelera la dessecació. Es tallen els tomàquets en dues meitats i se sequen en l'evaporador a 90 graus.

Puré cru de tomàquet al natural. — Es trituren els tomàquets ben madurs al damunt d'un sedàs espès, per a separar les llavors, i es recull el suc, és a dir, la polpa, reduïda a pasta fina, en un sac de fil o cotó ; es penja el sac i el líquid filtra, concentrant-se la polpa. Quan la concentració es consideri suficient, es fica en ampolles i s'esterilitza com s'ha dit.

Puré cuit. — Es reïten, tallen i se salen els tomàquets per a purgar-los. Es filtra, es passa pel sedàs i es posa al foc fins que s'hagi espesseït. Es condimenta i en calent es posa en ampolles ; es cobreix amb una capa d'oli i es tapa.

Salsa piemontesa. — Els tomàquets es renten, es tallen en llesques i es deixen fermentar durant vuit o deu dies. Es vigila la fermentació retirant l'excés de líquid, sempre que sigui necessari, i treient la capa blanquinosa de floridures que es forma a la superfície. Acabada la fermentació, es pasta, passant tot per un sedàs fi que retengui les llavors i la pela.

La polpa resultant es condimenta amb espècies, es posa en ampolles, es cobreix amb un dit d'oli i es tapa.

Puré napolità. — Els tomàquets es renten, es tallen guardant el suc. Es posen a bullir en el suc fins que es tornen tous; es salen, es passen per un sedàs fi. La polpa es fica en un sac de fil i es deixa escórrer; un cop escorreguda, s'envasa, s'esterilitza al bany maria, es cobreix amb oli i es tapa.

Salsa crua. — Es renten els tomàquets, es tallen en dos trossos, es treuen les llavors i es divideixen després en trossets petits. Se salen, es deixen purgar durant 12 hores, llençant l'aigua que s'escorre, i es posen en ampolles, afegint pebre negre en gra, all, oli, etc.

Salsa de tomàquet. — Es tallen els tomàquets en dos trossos, es treuen les llavors i l'excés de líquid, comprimint els trossos amb la mà, i se salen lleugerament. Després d'alguns dies es passen pel sedàs, per a separar la pell, es posa la polpa en un saquet de fil o de trama prima. Quan la pasta s'ha tornat semifluida, es posa en ampolles, s'esterilitza al bany maria. Abans de treure les ampolles, convé deixar refredar.

La salsa pot també preparar-se d'una altra manera. Es tallen els tomàquets i s'escalfen al bany maria, en una olla esmaltada o estanyada. Es remou durant la cocció. Es passa pel sedàs, operació facilitada per la cocció, es posa en ampolles i s'esterilitza.

Pasta crua. — Es preparen els tomàquets com si s'hagués de fer puré cru al natural, i es posen al sol en plats, fins que se sequen. En aquest estat es pasten amb oli i es guarden.

Pasta cuita. — Es tallen els tomàquets i es fiquen en una olla, es salen, es posen al foc fins que estiguin ben cuits. Es passen pel sedàs i el puré es posa al sol en plats. Després es pasta amb oli.

Tomato ketchup. — S'empren tomàquets madurs i en perfecte estat de sanitat. Es passen per un sedàs molt fi. Per cada 4,500 litres de polpa es posen :

- 1 tassa (de les de te) de cebes picades.
- 1 tassa (de les de te) de pebrots dolços picats.
- 4 cullerades (de les de sopa) de sal.
- 4 ídem ídem de pebre negre en gra.

- 4 ídem íd. de sucre.
- 4 ídem íd. de mostassa.
- 1/4 ídem íd. de clavell d'espècies.
- 1/4 ídem íd. de canyella.
- 2 ídem de pebrots picats en troços fins.

S'afegeixen els pebrots a la polpa, es posa a bullir per dues hores, al cap de les quals es barregen les espècies i condiments embolicats en saquets de mussolina, el vinagre, i es cou fins que quedi espessa. La cocció ràpida és millor.

Es retiren els saquets de les espècies, s'envasa en calent i s'esterilitza per 30 minuts.

Tomàquets en vinagre. — Es prefereixen els tomàquets de les varietats petites. Es cullen verds, es posen en un recipient i es cobreixen amb vinagre bullent, curant que quedin sempre submergits.

C. COLOMER

De viticultura

Es molt bonic explicar els resultats, que, generalment, són immillorables, de la cosa que s'emprèn, i aquí en l'Agricultura o més encara en la Viticultura, quan tot va bé: quan s'han hereditat belles finques paternals, quan el conreu marxa bé, quan el vi va car, quan l'esperit social està en cert nivell, quan es troba un camí ben dreçat per tot, coneixements, etc. Però ja no ho és tant quan es tenen poques terres i encara dolentes, quan els conreus no marxen gaire bé, quan el vi, per exemple, va tan barat, quan l'esperit social està bon xic desorganitzat, quan hom es troba desorientat en mig de tants camins com es presenten a un que hagi pujat sense una guia, i en fi, quan els coneixements que es posseeixen són més o menys improvisats; llavors, donar els resultats d'un conreu, ja no és tan bonic ni tan planer.

Es fan totes les coses d'acord amb la tècnica d'última hora? S'ha de respondre que no; són els desencerts de vint-i-cinc anys enrera que paguem avui. Es podria citar una llarga llista dels correctius i revisions que es podrien implantar i que ajudarien a que els preus de cost avui, any 1926, no fossin tan crescuts. No els citarem per no allargar i perquè qui llegeix la revista, repetim, ja ho sap. Els

que no ho saben són els que no llegeixen revistes ; creiem que, malauradament, d'aquí ve el mal.

Esdevindria curiós i útil conèixer els resultats d'aquestes cases grans dedicades a la viticultura. Sembla a primera vista — i hom ho creu moltes vegades — que si es treballa més a l'engròs, es poden fer les coses molt més econòmicament. Això és, que fent-ho econòmicament i treballant a l'engròs hi poden haver més beneficis... o, al contrari, si hi ha pèrdues, poden ésser més grosses quantitativament?

S'assigna en varis llocs el preu del vi en qualsevol època de l'any, per determinar si és o no remunerador el conreu de la vinya. Per procedir amb més exactitud creiem — si bé això sembla molt complicat — que s'hauria de valorar en una època determinada : des de que es poden vendre els raïms, o des que hom pot disposar del vi. Si es valora el vi en qualsevol temps de l'any, hi pot haver diferències en el preu en què potser no hi té res que veure la viticultura. Sembla que hauria de pertànyer més aviat al comerç. Això creiem que no hauria de voler dir que hom no pugui vendre el vi en l'època que millor li sembli. Sols ho diem perquè ens sembla que és per a ajudar a determinar amb més exactitud el benefici o la pèrdua en el conreu del cep.

Es clar, però, que, parlant amb tota concreció, el preu de venda efectiu sols pot ésser sabut d'una manera certa en el mateix moment en què una mercaderia és venuda : el vi en aquest cas. Si no es ven efectivament, sempre hi pot haver error, però hom hauria de considerar que és més útil equivocar-se que no comptar res i que els errors es poden reduir, per exemple, no guiant-se sino amb una sèrie d'anys, no un any sol, i reservant atenció per les modificacions, que n'hi podria haver moltes. Difícil ens és a nosaltres, per moltíssimes causes, en la teoria, expressar-nos d'una manera exacta com ja hem dit.

Es pot creure que no s'arriba mai al límit de tot. I això passa en la valoració de les terres, dels fruits, etc. Ens havem referit només als fruits. Fins aquí la nota ; ara els números. Com a un sol cas particular, no general, com els de què en algunes ocasions s'han ocupat altres senyors. D'una vinya que coneixem.

Per Ha. i sols un any, el 1925 :

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

	PESETES
Podar	78'30
Cavar	156'60
Esmagencar	201'40
Podes en verd : escaparrar	14'80
esporgar.	67'15
escaballar	65'00
Ensofrar : sofre	15'10
Sulfatar : sulfat	27'95
Adobs : fems	38'80
transport	15'50
colgar	19'75
adobs químics	102'60
transport.	5'00
colgar	26'00
Conservació : fogots.	105'86
bassis.	101'00
reparacions	50'00
Veremar.	246'80
Generals : diversos	50'00
segur pedregades	64'60
interès de la terra	299'70
interès del capital	38'15
amortització-plantació.	50'00
amortització-eines.	18'00
Despeses	1934'15
Ingressos : 70'664 càrregues de raïms de 16 arrobes a 23 pessetes -	1625'30
mitjos-sarments per llenya.	32'00
Rebudes.	1657'30
«Ceps 1925» (Per Ha.)	
Despeses	1934'15
Rebudes.	1657'30
Pèrdua.	276'85

Preu de cost per càrrega de raïms, 27'37 pessetes.

La majoria dels anys s'hi ha guanyat o perdut? No ho sabem. No ens penedim d'haver dit que moltes coses d'avui les sofrim per culpa dels errors de vint-i-cinc anys enrera. Tant en els conreus com en les vendes.

Amb tot, però, volem estar al costat de la majoria dels viticultors.

JOAN ARMENGOL

Els cucs en les cireres

No hi deu haver llegidor d'AGRICULTURA que no conegui aquests fastigosos cucs, rodanxons, grassonets, un color mantegós, que en el millor de menjar-se un ramell de cireres, hom se'ls troba dins de les més dolces i madures. No sé si afortunadament sol passar que hom no se n'adona fins que ja n'està tip, de cireres. Com que són tan mengívoles, les cireres!

Doncs bé, ara que en som al temps i que més d'un que en menja se'n fastigueja i més d'un productor s'enrabia de veure que les seves cireres millors són gairebé totes com un bonic i joliu estoig d'un fastigós cuc, és bo de llegir a uns i altres el perquè és això, i com hom pot evitar-ho. Convindria que el productor aprengués de corregir-ho i el consumidor d'exigir fruit sense «habitants».

Hom hi constata, atacant les cireres i donant aquest cuc en forma de gra d'arròs cuit, quan és gros, mantes espècies. Són la *Rhagoletis cingulata*, la *Rhagoletis fausta* i potser alguna altra. Solen actuar indistintament. Són uns insectes, mena de mosques, que en anar a verolar les cireres posen ous dins la cirera, davall mateix de la pell, resultant aquest ou, en néixer i créixer en el cuc, la larva que ens ocupa. En essent prou grossa aquesta larva, que sol coincidir amb la completa maduresa de la cirera, ja en caure aquesta o bé ella directament, surt de la cirera, s'entra dins de terra i allí hi fa la crisàlide («passassí», que en diuen de les crisàlides en algun lloc de l'Urgell), romanent-hi en aquest estat fins a la primavera vinent, quan en tornar a tenir prou calor—si fa o no fa en verolar les cireres de mig temps—surt de crisàlide, es converteix en mosca, insecte perfecte, i torna a volar pels cirerers, posant ous a tantes cireres com pot.

Així es succeeix d'un a l'altre any. I per la seva forma de viure queda explicat el perquè no sol haver mai cucs en les cireres primerenques o de temps mig, i perquè en les tardanes gairebé hom no pot trobar una cirera ben madura—aleshores ja hi ha temps que l'ou de l'insecte s'hagi ben desenrotllat—que no tingui l'«habitant» a dins. L'insecte adult, mosca, viu uns quants dies, i mentre viu, protegida entre les fulles del cirerer, s'alimenta de sucs que llepa de les cireres i fulles.

D'aquesta manera de viure, que a grans trets acabo de dir que té la mosca que ens ocupa, se'n dedueix fàcilment uns elements mètodes de lluita contra ella. La collita de fruita no ben madura,

i retirar per cremar o donar al bestiar tota la fruita que no es vulgui utilitzar pel consum humà, és el remei que s'acut de seguit, ja que en aquest període s'agafa tota la cria de la mosca — que no cria més que en les cireres — i se la priva de viure, i per tant de repetir la infecció a l'any que ve. El conreuar dessota dels cirerers ben superficialment, i ben sovint durant la primavera, és cosa que fa anar enlaire moltes crisàlides de la mosca, i les fa morir per una o altra raó.

Però, més a més d'aquests mitjans de lluita, hi ha la lluita contra la mosca, quan és insecte perfecte, envenenant-la amb arseniat.

Tinc enfront un report, publicat al 1925 per en P. J. Parrot, de l'estació agrícola experimental de l'estat de Nova York referent a una investigació dels resultats de tractaments arsenicals per a combatre aquesta mosca de les cireres. No em sé estar d'extractar-lo per l'interessant que és. Hom pot establir-hi comparacions amb els tractaments que tant es vénen aconsellant per a combatre la mosca de l'oliva, i que tant de resultat han donat, i ademés pot orientar a algun productor de cireres que vulgui excloure dels seus fruits aquest repugnant insecte.

En aquest report hom compara resultats obtinguts amb diferents tractaments, en diferents condicions i amb diferents intensitats d'invasions. Per mitjà d'unes caixes-trampes agafaven les mosques així que sortien de terra en deixar la crisàlida, i establiren un càlcul de la invasió, o siga número de mosques per hectàrea o metre quadrat. Per a més assegurar aquestes comparacions de la importància de la invasió en diferents cirerars, feren fumigacions amb cianhídric d'alguns arbres, i contaren les mosques mortes que es trobaven en acabant al davall de l'arbre.

Després, en ésser la cirera madura, feren comptes del percentatge de cireres amb cuc que s'hi trobaven.

Així, d'entre els molts números comparatius que dona el report, vull citar-ne només un parell. El cas d'una infecció de 440.000 insectes per hectàrea, o d'uns 50 a 300 insectes per arbre, segons el període en què es féu la fumigació, que tractat amb el procediment arsenical donà un 100 per 100 de cireres sanes, és dir, sens cuc; contra el cas semblant d'una infecció de 300.000 insectes per hectàrea i que, sense tractament, sols donà un 10 per 100 de cireres netes d'insectes. És un dels diferents casos controlats que anota. El resultat promig pot dir-se que és el de donar un 3 a 5 per 100 com a màxim de fruit atacat en els cirerars tractats, contra un 40 a 65 per 100 de fruits infectats en els cirerars no tractats, en els que en alguns cassos depassaven molt la xifra alta.

El tractament consistí en una barreja de polisulfur de calç 2'5 galons, arseniat de plom 2'5 lliures, aigua fins a fer 100 galons, que a les nostres mides és aproximadament 10 litres de polisulfur, 1 kilogram d'arseniat i a fer 400 litres d'aigua. El polisulfur li adjunten per a evitar el desenrotllament de la podridura de la fruita. Aquest producte són molt dats a gastar-lo allà, dient que n'obtenen molt bons resultats per combatre criptogames i fins algun insecte.

Els tractaments, en el cas que descriu, foren fets amb uns quinze dies de temps al moment que començaven a verolar les dues cireres Early Richmond i la Montmorency (cireres agres de tipu de guinda i que ells conreen en gran escala per dedicar a confitar), però el raport aconsella no fiar-se de la indicació del verol de les cireres, sinó que el millor és posar a terra, davall dels cirerers, caixes-trampes per agafar les mosques a mida que van sortint de terra i, per la marxa de la naixença, fer el tractament.

De totes maneres, el que cal en 'als casos és una acció general colectiva per a combatre en tots els arbres que hi hagi, a fi d'obtenir una notable disminució de la malura. L'autor de l'estudi, en P. J. Parrot, fa notar que el més perillós graner per a ensementar d'un any a l'altre la malura són els arbres isolats que hi ha en els jardins i voltans de les cases de camp o de ciutat, i que per no ésser arbres d'una explotació industrial, és sumament difícil de conseguir que els seus amos els fessin els tractaments destructors de la malura. Ell creu que són el més gros perill per a les plantacions de cirerers veïnes.

I ara, els dies que lleigeixo i escric això, travessant les hortes al llarg del Segre hom veu la majoria dels pomers completament

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.^a, 1.^a :: BARCELONA

ratats pel telarany (*Hiponomeuta malinella*) — talment com si haguessin estat rostits per una gelada — i si hom s'hi acosta hi veu centenars i centenars de crisàlides vives, perquè ningú no ha fet cap tractament per a destruir-les. Quina llavor més abundosa per l'any que ve! Ha de valer gaire l'esforç isolat del fruitaire, que és sol a combatre les malalties dels seus arbres?

Per això que, quan jo penso com de malaguanyats solen ésser els diners esmerçats en plantar fruiters per les rives, veig al mateix temps el nou perill de reservori constant de malalties que s'estableix pel fruitaire integral.

RAMON SALA

NOTES I COMENTARIS

La riquesa vitivinícola d'Espanya

Segons dades recollides per la Confederació espanyola de viticultors, que han estat presentades al Consell d'Economia amb motiu de la nova llei sobre els vins, la xifra global representativa de la riquesa vitivinícola és la següent:

Extensió de vinyets, 1.359,000 hectàrees; producció mitja anyal de vi, 22 milions d'hectòlitres; valor de la producció anyal, 700 milions de pessetes; valor de les exportacions de vins, 20 milions de pessetes.

El capital que representa aquesta riquesa és: valor del vinyet, a 2.000 pessetes per hectàrea, 2.700 milions de pessetes; valor d'eines, atuells, cellers i instal·lacions, a raó de 300 pessetes per hectàrea, 405 milions de pessetes; valor de les fàbriques d'esperit de vi, 250 milions de pessetes. Total, 3,355 milions de pessetes.

Encara hom podria afegir-hi el capítol que representen els magatzems, vagons-botes, indústries derivades, etc., i en general tot ço que es refereix al comerç vitivinícola.

Els arbres, les pedres i l'orientació

Hi ha moltes maneres de trobar els punts cardinals sense necessitat de brúixola. N'expliquem a continuació una que, si bé no és la més precisa, almenys és ben senzilla i no necessita més que una qualitat que els pagesos tenen molt desenrotllada: l'observació.

L'escorxa del pi i en general de totes les coníferes és sempre de color més clara, més seca, més forta, a la banda de migjorn que a la de tramuntana. Aquesta, segons la localitat, es pot veure coberta de molsa.

En els arbres de goma, la que brolla pels forats que miren al sud, sol ésser de color d'ambre, transparent i força dura. La que surt de cara al nord és tova i recoberta d'insectes.

En els arbres grossos, d'escorxa dura, els nius d'insectes i també els d'ocells es troben generalment de cara al sud. També van cap a migjorn les branques més llargues. Les que apunten a tramuntana són més curtes, porten més escorxa i són més dúctils per a treballar.

Tot això que diem dels arbres no resa pels que estan enclotats o massa espessos per a que el sol hi pugui filtrar.

Les pedres també poden indicar els punts cardinals, car a la banda del sud solen ésser pelades i seques, mentres que les que miren al nord són més humides i sovint plenes de molsa, cosa que demostra que àdhuc les pedres saben abrigar-se.

La dessecació de fruites al sol

Una gran quantitat de fruita tendra que es perd tontament i inútil podria, amb ben poques molèsties i apreciable resultat econòmic, ésser aprofitada. No parlem ara de procediments industrials; solament indicarem un de tants procediments casolans, com dies enrera AGRÍCOLA ens parlava de l'almívar de remolatxa.

Ens referim a la dessecació més econòmica, a la dessecació pel sol. Molts aneu a comprar panses, prunes, figues seques, alguns potser ja haveu provat d'assecar-les a casa vostra, però em penso que sereu molt pocs els que se vos hagi acudit de fer això mateix en fruits com el préssec, l'albercoc, etc. I a fe que és ben senzill.

Es posen els fruits espaiats suficientment els uns dels altres sobre encanyissats espessos o bé sobre posts de fusta que es porten a un lloc orientat a migjorn, que el sol hi bati bé.

Abans d'estendre els fruits, si es tracta de préssecs o albercocs, és convenient de tallar-los a bocins.

Per preservar els fruits que s'assequen de les rosades, podem entrar-los a cobert si tenim prou local o bé senzillament cobrir-los amb llençols blancs (sacs a falta de llençols).

Els llençols s'estenen sobre les fruites i es subjecten amb unes quantes pedres posades al damunt. Quan la rosada és seca, els llençols s'estenen drets aguantats per estagues al costat nord de l'encanyissat o post. Així reflexen els raigs de sol i contribueixen a apressar la dessecació.

Quan els fruits estan mig secs, se'ls tomba de costat.

Al cap de fruit o deu dies pels préssecs i quatre o cinc pels albercocs, l'operació queda llesta.

El valor de la producció agrícola espanyola

Per bé que les estadístiques oficials no imposin, com tothom sap, gaire confiança, heu's aquí les últimes evaluacions fetes pel «Consejo Agronómico», de la riquesa agrícola espanyola.

Aquesta és de 10,415 milions de pessetes. En el quadrienni 1897-1901 estava evaluada en 2,440 milions; l'any 1902 en 4,318 milions; l'any 1916 en 7,958 milions i l'any 1924 en 9,201 milions. L'escreix, doncs, del 1926 sobre el 1924 és de 1214 milions.

La superfície cultivada arriba a 19.353.000 hectàrees i destinades cada a boscos i pasterals a 25.281.000.

Existeixen com a improductives 3.815.000 hectàrees i destinades a ciutats, carreteres, rius, roques pelades, etc, 2.061.000. Tot plegat puja a 50.510.000 hectàrees.

D'aquestes es dediquen a cereals vuit milions, a vinya 1.300.000, a oliveres 2.840.000 i a bledarrave 60.000.

La ramaderia diu que ha fet molts progressos.

Perquè l'alfals es faci bé

Heu's aquí el que es necessita per tenir un bon alfalsar :

1. Preparar bé la terra amb una treballada fonda.
2. Adobar, abans de la sembra, amb fòsfats i potassa. El terreny ha de contenir, demés, el residu de fertilitat deixat pel precedent conreu, adobat amb uns 300 quintans mètrics de fems per hectàrea.
3. Disposar el terreny en bancalets d'un parell de metres d'ample, plans, dividits per soles regulars.
4. Emprar llevor de primera qualitat sense cuscuta o altres herbes infectants, en la proporció de 25 kg. per hectàrea.
5. Sembrar a eixam amb blat que serveix de protecció durant el primer període.
6. Rasclar, no gaire fons.
7. Tallar el rostoll herbós cap al final de juliol o agost, quan la presa és general.
8. Destruir les males herbes.
9. Adobar tots els anys amb superfòsfat, guix i sals potàssiques

La maduresa sexual del bestiar

L'edat òptima per a la fecundació depèn, en els animals, de la constitució individual, de les races, de la reproducció en camp lliure o en les quadres i corrals i de l'alimentació. No obstant, pot dir-se que varia dins dels següents límits :

Equins, 3-4 anys ; bovins, 15-18 mesos ; ovins, 15-18 mesos ; caprins, 12-15 mesos ; porquins, 6-10 mesos ; galls, 8-10 mesos ; indiots, 1 any.

Les femelles són aptes per la reproducció uns sis mesos abans que els mascles en el bestiar major i 2 ó 3 mesos en el menor.

El bon regador

Per regar bé no és suficient de fer anar l'aigua pel terreny ; cal també distribuir-la amb coneixement, fer que sigui ben aprofitada, que no perjudiqui les plantes que es volen beneficiar.

En primer lloc cal curar la distribució regular evitant que es deturi i formi tolls que representen consum i dany per les plantes.

En segon lloc i per la mateixa raó, cal evitar de regar massa. L'excés d'aigua afavoreix el desenrotllament de malalties i en definitiva és tan dolent com la secada. Valen més recs curts i repetits que no pas llargs i espaiats.

Les hores més convenientes per regar són a la tarda i a la nit i les pitjors quan el sol apreta fort.

Després d'una regada, una xarcolada és molt convenient.

NOTICIARI

Les lluites pel contraban de begudes. Segons diuen de Nova-York, en nombrosos barris de la ciutat les patrulles de policia han estat reforçades per a posar fi als combats que es lliuren amb els contrabandistes de begudes alcohòliques, i que ja han causat la mort de nou persones.

És molt cara de mantenir aquesta llei seca!

El millorament del blat. A Mádrid ha estat nomenada una Comissió, que presideix el director d'Agricultura, la qual marxarà a Roma aquest mes, per a estudiar les varietats de blat adaptables a les necessitats d'Espanya, però resistents contra les plagues del camp

El conveni amb Alemanya. Ha estat per últim ratificat el conveni comercial amb Alemanya, l'extracte del qual, en la part d'interès agrícola, ja coneixen els nostres lectors.

La qüestió dels blats i els Sindicats catòlics. Els Sindicats catòlics han acordat demanar que es mantingui la taxa del blat a 47 pessetes els 100 quilos; que es prohibeixi la importació de cereals i llegums de l'estranger; que es concedeixin primes per a les exportacions de blat a Portugal, Canàries i Marroc; que es redueixin les tarifes ferroviàries en favor de l'agricultura i que els farinares de la costa comprin el blat espanyol al preu de taxa.

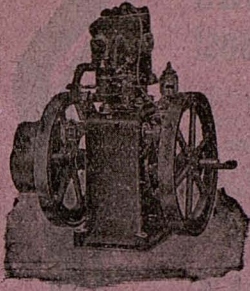
Els exportadors d'olives. Una representació de l'Associació d'exportadors d'olives sevillanes i d'altres, ha visitat el cap del Govern per tal de fer-li avinent els perjudicis que els infligeix al seu negoci l'aplicació de la flamant llei del timbre.

Collites perdudes a França. La perllongació del mal temps a França, ha estat a punt de produir una catàstrofe.

Degut a les inundacions, moltes collites, al Migdia, quedaren perdudes. Els llegums i verdures del Nord de França comencen de fer pudor sense haver madurat. La collita de maduixes de la regió de París es perdrà del tot gairebé.

El dany és molt gran per a l'esdevenidor si es mira la collita del blat. La collita està actualment en un estat deplorable.

El crèdit agrari. La comissió executiva del servei de crèdit agrari s'ha dirigit als alcaldes pregant-los que agrupin els peticionaris de préstecs sobre blats per a que atorguin un poder notarial a un d'ells, el qual pugui cobrar l'import de tots els préstecs en la sucursal del Banc d'Espanya de la província respectiva, a l'objecte d'evitar la despesa que significaria per a cada un dels peticionaris l'haver de fer un viatge a la capital.



MOTORS

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

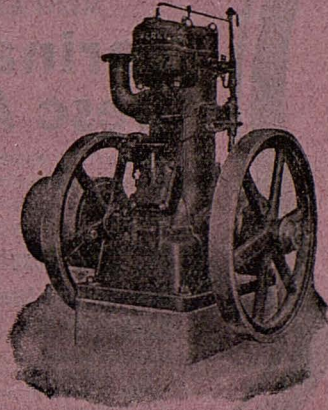
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

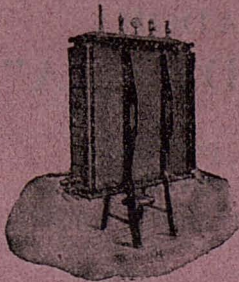
PER A OLIS PESATS

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



Josep Comas i C.^a

Bailén, 19 - BARCELONA



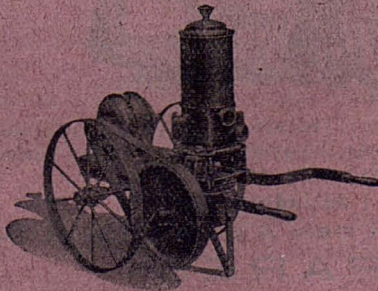
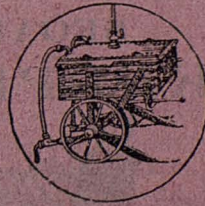
PASTORITZADOR
sistema DEPATY
de París.

El millor i
més econò-
mic. Tot l'in-
terior a la
vista.

FILTRE PINEL

El millor fil-
tre per a vins,
el més acre-
ditat, de ma-
jor rendi-
ment i perfeccionat.

Mànegues per a filtres, etc.



BOMBES DAUBRON, de París

Filtres auto-rentadors, instal·lacions
de caves i bodegues, instal·lacions
per a la clarificació dels vins pel
fred, etc., etc.

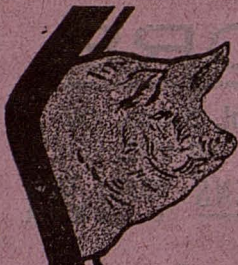
Representant: **Pere Sans**

Lleona, 13, entresol

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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 garrins 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:

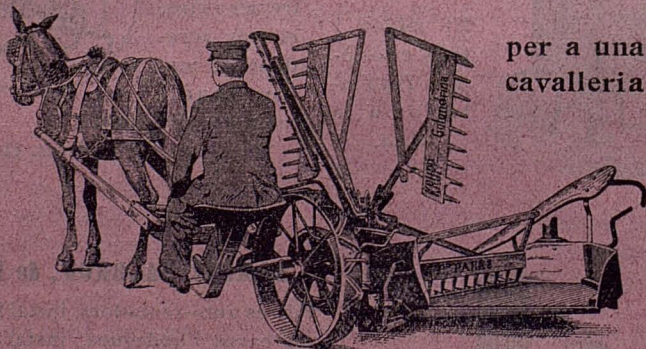
Enric Teixier GRANOLLERS (BARCELONA)

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

80 a 85 % Proteïnes
Fosfats; 7 % Calç



SEGADORA-AGABELLADORA KRUPP "GOLONDRINA"



per a una
cavalleria

La segadora ideal per al petit agricultor. Proveïda de rodes de ferro i rajat, 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

Passatge de la Duana, 15

BARCELONA

La comissió creu que aquesta fou la causa del fracàs dels préstecs l'any passat.

Aquesta, en efecte, i d'altres.

Assemblea vitícola. S'ha celebrat a Saragossa, amb assistència de representants de tot Espanya. Representava els vinyaters catalans l'illustre viticultor i conseqüent economista senyor Miquel

S'aprovaren unes conclusions per a la millor aplicació de la llei de vins recentment promulgada.

Nou regisme per a l'oli. S'ha publicat un R. D. establint un nou regisme per a la producció i venda d'olis.

Es prohibeix de donar el nom d'oli d'oliva o comestible a qualsevol altre líquid o barreja.

L'únic oli nacional per a l'exportació serà el d'oliva

Es prohibeix l'addició d'altres matèries grasses en les elaboracions per a l'exportació, i per al consum interior es podran autoritzar excepcionalment barrejats amb olis derivats de fruits del país. També es prohibeix l'ús de matèries colorants.

Es fixa en 5 graus el límit màxim d'acidesa per als olis comestibles.

S'estableixen normes per al comerç interior i d'exportació i per a la circulació i venda dels olis de llavors.

Per a realitzar a l'estranger una propaganda en favor de l'oli espanyol s'estableix un gravamen d'un cèntim per quilo d'oli que s'exporti.

Les actuals fàbriques d'oli de cacauet podran continuar treballant fins a acabar les existències.

El problema dels olis a València. Per tal que ho fes arribar a oïdes dels seus superiors, visità el governador de València una nombrosa Comissió, integrada per fabricants d'olis de llavors, comissionistes, agents comercials, obrers i altres elements interessats en la vida de l'esmentada indústria, i li manifestà que la compensació que els ofereix la nova disposició oficial sobre olis és illusòria, puix ni les fàbriques poden dedicar-se a refinar olis d'oliva, per necessitar-se distints elements, ni tampoc poden fabricar olis industrials, per no comptar amb utillatge adequat.

Afegiren els visitants que la nova disposició és la ruïna de la indústria, i la sort d'aquesta crea un greu conflicte a València i a l'economia de la regió.

Darrerament, exposaren altres consideracions per a palesar la importància del moviment, i van fer avinent al governador llur propòsit de celebrar a Madrid una Assemblea de tots els perjudicats a Espanya per la disposició esmentada.

Sembla que també es proposen celebrar una altra Assemblea a València.

Congrés espanyol de bladers. Continuen els preparatius per a la celebració del Congrés espanyol de bladers pel maig de l'any 1927.

Els elements interessats en el problema han acordat demanar al Govern que declari «nacional» el congrés, per tal que pugui lliurar amb més facilitat una subvenció decorosa per a cobrir les moltes despeses de banquets,

viatges i altres excessos. També sollicitaran l'apoi i la cooperació de tota la premsa espanyola, i com a tornès, per a què no es queixi, portaran al Comitè organitzador (bons esmorzars) representacions de tots els diaris locals.

La collita mundial de moresc. La producció de moresc ha estat en el present any una de les més abundoses de molt de temps ençà. Segons l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma, la collita a tots dos hemisferis serà molt superior a la dels anys darrers. No arriba el total que s'espera obtenir en definitiva a l'abastat l'any 1920-21, però li és sols inferior en un nou per cent. La collita de l'any 1921 és la més productora que hom recorda de molts anys a aquesta part. Europa i l'Argentina són els països de superior producció. La collita argentina és superior a l'obtinguda l'any 1914, que era fins ara la més gran que es coneixia (70.870.000 quintans). La collita europea excedeix en un terç la mitja d'avantguerra, gràcies a l'augment de producció dels Estats balcànics i a l'increment que ha pres a Rússia aquest cultiu.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os de 18/20 d'àcid fosfòric i mig per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 18/20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 12'50 pessetes; superfosfat de calç de 16/18 per 100 d'àcid fosfòric, a 10'50 pessetes; superfosfat de calç 13/15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9 pessetes

Sulfat d'amoníac de 20-21 per 100 de nitrogen, a 46 pessetes els 100 quilos; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 45 pessetes.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100, equivalent a 49-50 potassa pura, a 33 pessetes els 100 quilos; clorur de potassa de 80-85 per 100, equivalent a 50-51 de potassa pura, a 28 pessetes.

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

Preus per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre precipitat (gris), a 8 pessetes el sac de 40 quilos; sofre sublimat (flor), a 20 pessetes el sac de 50 quilos; sofre de terròs, a 29 pessetes els 100 quilos; sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos.

Els preus indicats són per partida de vagó complet.

Sulfat de ferro gra, a 13 pessetes; sulfat de ferro en pols, a 14 pessetes

Bestiar, carns. — Més aviat poques existències. Els preus es van sostenint.

Moltons fins, de 4'30 a 4'40 pessetes el quilo; moltons extremenys, de 4'20 a 4'40; ovelles extremenyas, de 4'05 a 4'20; bens grossos de 3'55 a 3'80.

Cereals i farines. — La situació general del mercat de blat no acusa cap gran variació. De totes passades, cal assenyalar un xic d'indecisió, per tal com mentre hi ha tenedor que cedeix el gènere bonament als preus que per aquí es vénen pagant, n'hi d'altres que tenen pretensions més elevades i defensen el seu blat tant com poden. Això fa que pels candeals superiors els preus arribin a les 48 pessetes.

Els fabricants de farines estan, però, a l'expectativa, cosa que fa una mica difícils les operacions, que no són pas massa nombroses.

No es nota tampoc cap variació notable en els cursos del moresc, encara que podem assenyalar que els preus més aviat tenen tendència a afermar-se, car el nombre de compradors és força regular i hom observa un poquet més d'intensitat en el consum. Com que, per altra part, les existències no maten, és més fàcil poder vendre que dies endarrera. Amb tot i això, les cotitzacions amb prou feines si podem modificar-les, car el vell Plata va cap a les 28 i el nou cap a les 29 pessetes els 100 quilos, preus que ben poca diferència acusen respecte als de la quinzena anterior

Blats: Aragó i Navarra, 48 a 52; Castella i Manxa, 47 a 48; Extremadura, 46 a 47; Urgell i Vallès, 47 a 48. (Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines: Força, 75 a 80; extra local, 69 a 70; corrent local, 65 a 65'50; extra-blanca Castella, 68 a 69; blanca corrent Castella, 65 a 65'50; baixa, 51 a 52. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs. — Bomba Calasparra, 135 a 137; bomba, 115 a 125; selecte, 66 a 67; matisat, 64 a 65; Bell-lloc base O, 62 a 63; trencat, 45 a 47.

Altres cereals: Moresc Plata nou, 28'50 a 29; moresc Plata vell, 27'50 a 28; ordi Extremadura i Manxa, 35 a 36; ordi Urgell i comarca, 34 a 35; ordi estranger, 30 a 31; civada Extremadura, 35 a 36; civada estrangera, 34 a 35; escaiola Andalusia, 70 a 75. (Pessetes per 100 quilos.)

Despulles: Número 3, 26 a 27; número 4, 23 a 24; segones, 18 a 19; terceres, 16 a 17; quartes, 14 a 15; estranger (segons classe), 14 a 20. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 17 a 18; segonet, 15 a 16; segó, 14 a 15. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlles, amb closca mollar, a 240; llargueta, a 615; Mallorca escollida, a 590; Mallorca propietari sense trossos, a 570 pessetes els 100 quilos.

Avellanes: negreta escollida, a 110 pessetes els 58 quilos; garbellada, a 95; gra primera, a 380 pessetes.

Prunes de Màlaga, a 9 pessetes l'arrova.

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

Panses de Màlaga (nou gotims): Cinquenes, a 11; Quartes, a 12; «Royaux», a 14; Imperial, a 16; en gra, de 9 a 15 pessetes la caixa de 10 quilos. En caixes de dos i mig i cinc quilos tenen augment del preu de l'empotament.

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

Figues de Fraga, col·locades en caixes de quilos, a 9 pessetes la caixa ; d'Albunyal, a 65 pessetes els 100 quilos ; extra, 14 pessetes arrova ; negres, a 55 pessetes els 100 quilos ; Mallorca C, a 7'50 la caixa d'una arrova.

Pinyons pelats : catalans, a 510 pessetes els 100 quilos ; de Castella, a 520.

Cal asseylar una notable alça en el preu d'ametlles i avellanes, cosa força remarcable si recordem la durada del període d'estabilització del primer dels dos fruits i la formidable carrera cap per avall del segon que no fa pas molt que hom aconseguí deturar.

És possible que d'aquí a les collites, i per cert que tenim a sobre la d'avellanes, que malgrat tot el que es pugui dir és bona a bastament en general, encara ens trobem amb noves sorpreses.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals vell, 9 a 9'50 ; Alfals nou, 6 a 6'50 ; palla llargueta, 3 a 3'50 ; palla curta, 4 a 4'50. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 26 a 28 ; turtó de coco, 35 a 37 ; farina de llinosa, 36 a 38. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes : Italiana i Xipre, 44 a 45 ; negra Vinaroç, 47 a 48 ; negra Castelló, 47 a 48 ; negra Matafera, 44 a 45 ; negra roja, 45 a 46 ; Eivissa, 40 ; Mallorca, 38 a 39. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 70 a 110 ; faves Llobregat, 44 a 45 faves Extremadura o Andalusia, 46 a 47 ; faves estrangeres, 43 a 45 ; favons Extremadura o Andalusia, 47 a 48 ; favons estrangers, 46 a 47 ; veces Navarra, 50 a 51 ; veces Sagarra, 45 a 46 ; veces Andalusia, 45 a 46 ; veces de Castella, 47 a 48 ; veces estrangeres, 44 a 45 ; erps, 33 a 34 ; titus, 34 a 35.

Mongetes : Castella, 106 a 108 ; Mallorca, 70 a 71 ; Prat, 60 a 65 ; Urgell, 68 a 70 ; València, 60 a 65 ; estranger, segons classe, 50 a 70.

Cigrons : Saüc, 174 a 175 ; blancs ar. alf. 44-46, 140 a 142 ; blancs ar. alf. 48-50, 135 a 137 ; blancs ar. alf. 52-54, 125 a 126 ; blancs ar. alf. 58-60, 116 a 118 ; blancs ar. alf. 60-65, 95 a 100 ; pelons, 60 a 65. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Andalus corrent, 46 i mig a 48 ; ídem fi, 50 a 54 ; Toledo corrent alta acidesa, 40 a 42 ; ídem mitjà, 49 a 51 ; Borges mitjà, 52 a 53 ; rrent, 47 a 49 ; ídem fi, 52 a 56 ; Aragó mitjà, 52 a 53 ; ídem fi, 54 a 58. ídem fi, 54 a 57.

Olis refinats locals, 52 a 53 ; ídem andalusos, 51 i mig a 53.

Olis de sansa : refíllnat semicomestible, 45 a 56 ; neutralitzat, 42 a 43 ; de menys de 10 graus, 36 a 37 ; saboneria de primera, 23 a 25 ; ídem segona, 19 a 21.

Olis de cacauet, 45 a 46 ; ídem refínat, 48 a 50.

Tot duros càrrega de 115 quilos magatzem Barcelona.

Situació del mercat : Completament desorientat, degut a l'últim decret que prohibeix per espai de sis mesos el consum d'olis de cacauet, cosa que ha produït una gran alça en tots els mercats.

(Informació de Lisini Andreu, corredor d'olis, Villarrol 7, 1.er 2.^a).

Ous. — Fayó, a 44 pessetes conte; Mazagan extra, a 52; ídem corrent, a 48; Eivissa, a 67; Mahó, a 62; Empordà, a 76; Mallorca, a 60; Alexandria, a 42; Bulgària, a 57; Turquia, a 53; França, a 61.

Vins. — Per ara els vinyets catalans es presenten amb força bon semblant, llevat d'alguna encontrada perjudicada per les últimes pedregades. Els ceps es defensen bé dels bolets i dels insectes paràsits, i per ara no és anyada de mildiu ni d'oïdium.

La protecció concedida darrerament a la destil·lació del vi influeix com no podia passar altrament, en el preu del mateix. És veritat que no podem assenyalar, cap puja, talment com fóra el nostre gust, però en canvi els preus passats es matenen amb fermesa, i els vins de destil·lació ja es paguen avui com els per a beure.

Els alcohols vínics rectificats es cotitzen als volts de 225 pessetes hectolitre, i és probable que encara pugin força més, en el qual cas podrem celebrar-ho, en honor dels posseïdors de vins avariats.

A França els vins estan en puja, a causa dels freds tardans que hân malmès una part considerable de la collita. Actualment és corrent el preu de nou a onze francs el grau-hectolitre, preu que per als nostres vins el voldríem.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

J. M., Sant Salvador de Guardiola. — És molt possible que la infertilitat dels seus ametllers sigui deguda a una deficiència de fecundació.

Com sap, les flors per a convertir-se en fruit han d'ésser fecundades. S'ha observat que certes plantes o que certes varietats no assecixen flors, les quals no poden ésser fecundades per pol·len de la mateixa espècie, és dir, per pol·len produït per la mateixa planta o per plantes de la mateixa varietat.

En tal cas, cal cercar pol·len de plantes diferents, i per a obtenir-lo es barregen en un mateix camp plantes de diferents varietats.

En l'ametller aquest cas és corrent, i això li explica per què no obté producte en les plantacions d'una sola varietat i n'obté, en canvi, en els arbres empeltats.

P. R. M., Ciutat. Les gallines solen menjar-se les plomes quan en llur alimentació falten principis nitrogenats. Per a evitar el mal cal donar-les-hi residus de cuina, de carn, o millor farina de carn o de peix, que trobarà al comerç. Amb aquest remei augmentarà també la producció d'ous.

J. V., Mataró. L'article del senyor Sojo, al qual es refereix, va sortir amb una important mutilació que comprenia precisament les fórmules d'alimen-

tació. En el número 8, pàgina 217, vam fer una rectificació publicant les fórmules. Si les afegeix al primitiu article, trobarà tot clar i entenedor.

D'acord amb el senyor Delmàs, no li aconsellem pas l'ús de les pols estimulants per a augmentar la producció d'ous; aquesta s'ha d'obtenir amb una bona alimentació. Si de totes maneres vol usar-la, cal un pessic de la fórmula indicada en cada ració.

No sabem on es ven turtó de cacauet.

A. M. E., Sant Martí. — Li hem contestat particularment; però en el dubte de què la carta li arribi (no sabem a quin Sant Martí es refereix), li adreçem des d'aquí també la resposta.

El pugó no es combat ni amb sofre, ni calç, ni sulfat. Ha d'emprar lisol o nicotina.

De lisol posi 3 litres en cent d'aigua; la nicotina usi-la en la forma següent:

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

Desfà el sabó en poca aigua tèbia, completa fins a cent litres amb aigua i afegeix la nicotina remenant.

Amb un d'aquests líquids polvoritzi repetidament els arbres.

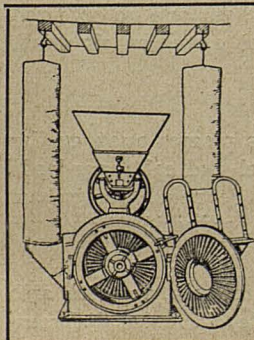
I. C., Ciutat. — Li hem contestat particularment.

M. C., París. — No tenim notícia de què a Catalunya hagin començat a arrencar la indústria de la qual vostè parla, ni tan sols com a via d'experiència.

Dades concretes sobre l'explotació de la guineu de pèl gris argentat, una de les que a vostè interessin, les trobarà a la revista *La Vie à la Campagne*, en alguns números corresponents a l'any 1925, que a vostè li serà fàcil d'agençar-se.

La legislació vigent espanyola, que classifica la guineu dintre de la categoria d'animal salvatge, preveu el cas de què sigui privada de llibertat per l'home, en el qual cas passa a la categoria d'animal amansit o domesticat, lliure per tant de circular per dintre la propietat del seu amo, però que pot ésser caçat en tot temps fora de la mateixa, de no anar proveït dels requisits indispensables per a la seguretat de les persones i coses alienes.

R. S.



Molins Trituradors "El Campeón Universal"

Patents d'invençió núms. 84.698 i 91.267

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

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

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

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

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

Finor i gruix de la molturació desitjada

MARCO TORRAS. — Riereta, 15 i Aurora, 11

Telèfon 1201 A - BARCELONA

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC

PER A TOTA MENA DE
BESTIAR - RENDEIX LA
MAJOR UTILITAT EN
L'ENGREIX I LA PRO-
DUCCIÓ DE LA LLET



ALTHEIN

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

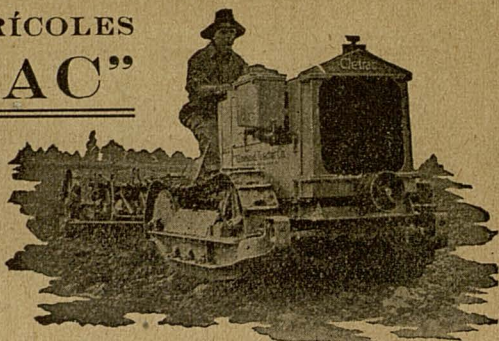
Tipus Tanc

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

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el "CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius
Pessetes: 12.000

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



Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

SOFRE

Grans refineries a Tarragona de la "Unió Sulfur C." S. A. E.

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

Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de la Unió de Viticultors de Catalunya

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

POLVORITZADOR MURATORI

per a vinyes, horts 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 MÓN, EN QUE LA PRESSIÓ ES FA UNA SOLA VEGADA AL DIA EN DOS MINUTS

Famós per sa potent pressió. 5 models
Demani catàlegs a **P. CASELLAS Méndez Núñez, 4** Apartat 282
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:

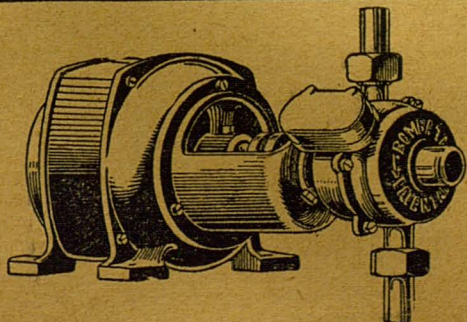
Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)



LA BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
mésavantatjoses

ÉS LA
TANK

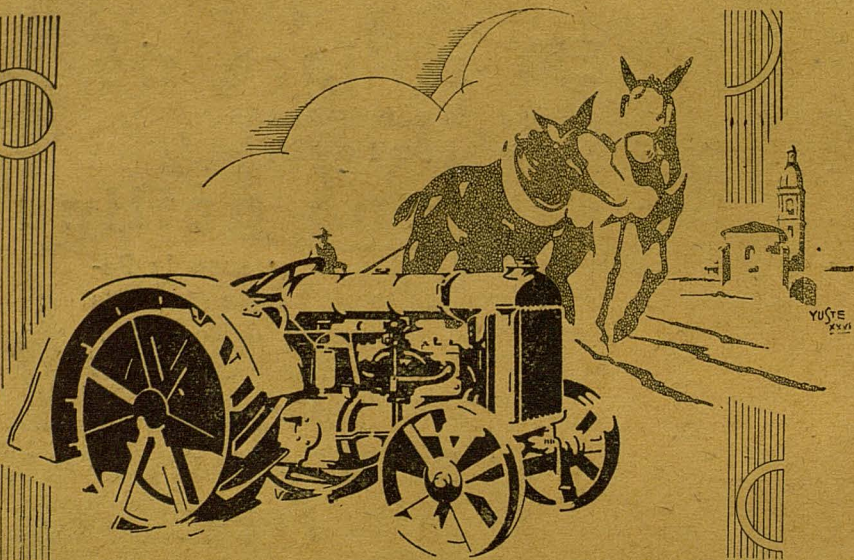
La **ÚNICA** que no té estopada
No necessita engrassament

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. 250
Fábrica Barcelona