

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

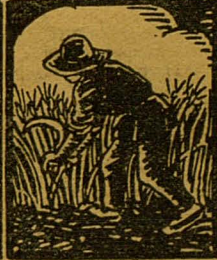
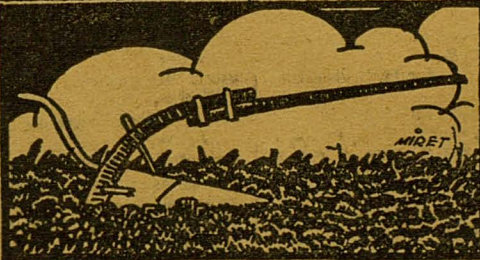
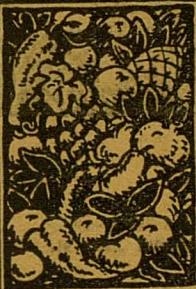
Col·laboradors:

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

Any X

5 de juny de 1926

Núm. 11



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

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

Carrer del Consolat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicada bajo la dirección de G. Wéry

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

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

TOMOS PUBLICADOS

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

TOMOS EN PREENSA

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

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

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

Bàscula IDEAL

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

Demaneu un fulletó explicatiu

Fàbrica de bàscales
i caixes per a cabals

Carretera
Coll Blanch, 31
Telèfon 484 H.

R. ROCH H.

(HOSPITALET)
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Remitim mostra de 100 grams
OCCYSOL contra envió de 50
cèntims en segells de correu. Cal
agregar 30 cts. més si hom desitja
envio 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 5 A títol de pro-
paganda sola-
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:

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** :- Forà: **Pessetes 10** :- Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

SUMARI: L'economia de la nostra terra. Produccions agrícoles, per *El Marqués de Camps*. — La nova llei sobre els vins, per *V. Vilà i Cahúé*. — Un somni, per *M. Figarot*. — La remolatxa farratgera, per *G. Bofill*. — El suc bordalès i el suc borgonyès, per *Agrícola*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

L'economia de la nostra terra Produccions agrícoles

I

LES reformes tributàries que el Govern ve estudiant per a reforçar els ingressos de l'Estat amb l'objecte d'anivellar el Pressupost, van fent impressió forta entre totes les classes productores, i això entre els agricultors, potser, més intensament que en cap altra, tota vegada que són ja moltes les produccions que, per vàries concauses, van essent cada dia més depreciades en llurs valors. Això ha fet i fa que cada dia augmenti el nombre d'agricultors que estudien, no solament les reformes tributàries, sinó també les produccions, i precisament, el rebre fa poc els petits «folletos» que el «Consejo Agronómico» publica anualment sobre les principals produccions agrícoles, ens indueix a examinar-les i estudiar-les breument.

Els dos últims «folletos» que ens han arribat de Madrid són «Estadística de la producción de Almendros y Avellanos en el año 1925» i «Estadística de la producción vitícola en el año 1925».

Bé sabem com es fan les estadístiques en el nostre país; però, malgrat la imperfecció amb què són fetes, crec que és de justícia reconèixer que els enginyers agrònoms qui se n'ocupen treballen en el «Consejo Agronómico» tan bé com poden fer-ho, dats els elements amb què compten, i jo puc fins dir que una vegada, en

fer la previsió de la collita de cereals d'Espanya, comparant-la amb les dades que per a llur ús tenien les Associacions farinaires, vaig constatar que la diferència era quasi mínima. Això em permet d'assegurar que, si les xifres de les estadístiques agronòmiques no són absolutament exactes, són relativament suficients per a fer les comparacions d'any en any i, dintre de cada any, de regió amb regió. És la primera casella dels quadros de l'estadística, i són, per llur ordre, les següents :

«Central : formada por las provincias de Madrid, Guadalajara, Soria y Cuenca.

Aragón y Rioja : Zaragoza, Huesca, Teruel y Logroño.

Cataluña : Barcelona, Tarragona, Lérida y Gerona.

Levante : Valencia, Alicante, Castellón y Murcia.

Andalucía oriental : Granada, Jaén, Málaga y Almería.

Andalucía occidental : Sevilla, Cádiz, Córdoba y Huelva.

Extremadura : Badajoz y Cáceres.

La Mancha : Ciudad Real, Toledo y Albacete.

Castilla la Vieja : Valladolid, Burgos, Segovia, Avila y Palencia.

Leonesa : Zamora, León y Salamanca.

Galicia : Coruña, Lugo, Orense y Pontevedra.

Cantábrica : Oviedo y Santander.

Cantabro-Pirenaica : Alava, Guipúzcoa, Vizcaya y Navarra.

Balears : Palma de Mallorca.

Islas Canarias : Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas.»

Doncs bé : en ço que fa referència a l'ametlla, trobem que les regions on més es cultiva aquest riquíssim arbre són quatre :

Catalunya, amb 14.169 hectàrees.

Andalusia oriental, amb 32.421 hectàrees.

Llevant, amb 42.215 hectàrees.

Balears, amb 48.140 hectàrees.

I la producció és :

A Catalunya, de 115.349 quintans mètrics.

A Llevant, de 250.730 quintans mètrics.

A Andalusia oriental, de 236.308 quintans mètrics.

A Balears, de 169.249 quintans mètrics.

Es, per consegüent, la relació, de major a menor, a favor de Llevant després d'Andalusia oriental, després de Balears en tercer lloc i de Catalunya en quart lloc.

Sabut és que la floració d'aquesta planta és primerenca (surten

les flors molt abans que les fulles) i que és molt perjudicada de les gelades que, com és natural, actuen més en les províncies catalanes que en les de Llevant, Andalusia i Balears. No obstant, el valor en pessetes d'aquesta producció és :

29.924.250 per la regió de Llevant.

24.153.557 per Catalunya.

23.727.017 per Balears.

21.813.338 per Andalusia oriental.

De manera que en el valor ocupa l'ametlla catalana el segon lloc.

La producció total d'aquest fruit a Espanya és de 110.751.559 pessetes; però encara de la mateixa estadística es dedueix una dada molt interessant i qui honra extraordinàriament la pagesia catalana, ja que, essent el nombre d'ametllers a Catalunya aproximadament de 2.592.768, Llevant de 7.349.892, Balears de 4.814.000 i Andalusia oriental de 3.245.892, trobem que un ametller porta per terme mig a l'any :

A Catalunya, 9'31 pessetes.

A Llevant, 4'07.

A Balears, 4'92.

A Andalusia oriental, 6'72.

Ara, respecte de l'avellaner solament tenim a Espanya 11.492 hectàrees cultivades amb ell, i a Catalunya ja en tenim 6.438 hectàrees amb un nombre de peus que arriba a 1.120.326, o sia 174 per hectàrea, essent la producció de 127.048 quintans mètrics, i el seu valor de 26.332.470 pessetes.

És d'advertir que en la província de Lleida no es cultiva aquest arbust.

Aquesta sola indicació, d'aquest riquíssim arbre, permet d' aconsellar als viticultors qui busquen substitució al cultiu de la vinya, que hi fixin preferentment l'atenció, car és un cultiu poc explotat encara en el nostre país, i solament Tarragona és la que en té una producció abundant, car ella sola produeix 111.640 quintans mètrics.

La producció total d'avellanes a tot Espanya és de 191.976 quintans mètrics.

Amb aquest cultiu i aquestes dades de caràcter oficial, es pot seriosament sostenir que a Catalunya hi ha un problema social-agrari?

EL MARQUES DE CAMPS

La nova llei sobre els vins ⁽¹⁾

No ens equivocàvem en pensar que interessos estranys a la viticultura havien influït en la redacció de la nova llei de vins. Llegint-la es comprèn clarament.

Això no vol dir, però, que els viticultors en surtin més malmesos del que estaven; la nova llei no és la solució, però pot ésser-ne el començament. Per a aconseguir-ho, és necessari, és imprescindible que els vinyaters no dormin, deixant que influències estranyes la desvirtuïn. Queda una porta mig oberta, que amb la palanqueta poderosa de llur voluntat tenen d'anar obrint, fins que quedi oberta de bat o bat; és la bretxa oberta per on els vinyaters han d'obtenir allò que de dret els pertoca, pensant sempre que són ells els qui han de conquerir-ho i defensar-ho, puix que defensant-ho, defensen llur jornal, llur pa i la seva vida i la dels seus.

Defensar llurs drets, i procurar l'obtenció de lleis que els afavoreixin, vol dir defensar el preu del vi; defensar el preu del vi, vol dir defensar llur jornal; i defensar llur jornal vol dir defensar el dret a viure com una persona. No hi ha cap vinyater que estés disposat a anar al jornal pel preu a què li resulten els que esmerça en el conreu de les seves vinyes. Que compti els que són necessaris per a obtenir una càrrega de vi; que miri el preu a què la ven, i d'aquest en resti el cost dels productes comprats i les amortitzacions. Allò que li quedi que ho divideixi pels jornals esmerçats, i no n'hi haurà ni un que, a aquell preu, vulgui anar al jornal. Si cobrés un jornal, una setmanada o una mensualitat, procuraria per tots els mitjans que li fos pagat el necessari per a viure dignament; si fos una empresa industrial que donés els rendiments que dóna el conreu de la vinya, ja hauria fet suspensió de pagaments, i ara, tot i procurant bones collites, i la millora dels productes obtinguts, no es preocupa suficientment que aquests siguin valoritzats, com si ignorés que del més o menys preu a què vengui la càrrega de vi li resulti un més alt o més baix jornal.

És natural que, quan ve una pedregada que se li emporta tot o un mildiu que li fa perdre la collita o una secada que no deixa produir les plantes, aixequi els punys al cel. El que ja no és natural, és que quan està travessant una crisi com l'actual, aixequi

(1) Donada l'actualitat de la qüestió, interrompem la sèrie d'articles sobre la crisi del vi del senyor Vilà i Cahuè, que reprendrem més tard, per publicar aquests comentaris a la recent llei vinícola.

també els punys al cel i abaixi el cap amb resignació de víctima predestinada.

Si la pedregada, el mildiu i la pluja estiguessin tancats en una caixeta i la minva de la collita per alguna d'aquestes causes fos deguda a què algú l'ha oberta, és indiscutible que procurarien per tots els mitjans que no tornés a esdevenir. Els milions perduts pel preu baix a què és pagat el vi, no hi ha cap pedregada, ni secada ni invasió de mildiu que els faci perdre, i mentre per a evitar unes coses no dolen ni diners ni energies, l'altre, que té solució, i que per a obtenir-la només és necessari que els vinyaters s'imposin, o se'n cuidin i preocupin, és tolerat i consentit pels vinyaters amb una passivitat i resignació inconcebibles.

La nova llei, com hem dit ja, no és la solució, però pot ésser-ho si els vinyaters s'imposen i no deixen trepitjar els seus drets.

Vegeu el que la nova llei diu :

Article primer.—Defineix els vins i els seus derivats, definint les pràctiques permeses i les prohibides en la seva elaboració.

Art. segon.—Disposa que les barreges i operacions permeses seran les següents :

1. Barreja de vins i mostos entre ells, tant si aquests darrers són concentrats com si no ho són.

2. Barreja de vins secs, amb el sol fi d'endolcir-los, amb altres vins generosos, misteles o most de raïm, concentrat o no.

3. La congelació de vins per a la concentració.

4. La concentració de most per un procediment qualsevol.

5. La pasteurització, filtrat, trascolament i tractament per l'aire, oxigen gasós pur i anhidrid carbònic pur, sec i envelliment per procediment físic.

7. Clarificació amb matèries consagrades per l'ús, mentre no deixin substàncies, gustos o aromes estranys i no puguin ésser vehicles per a la infecció microbiana, contaminosa o produir intoxicacions.

8. Taní a l'alcohol, carbó pur o negre animal com a decolorants i l'oli o farina de mostassa per a corregir determinats defectes de vins.

9. Clorur de sodi fins al màxim total d'un gram per litre, llevat del cas en què el vi en porti, naturalment, més quantitat, degut a la seva procedència.

10. Desacidificació, mitjançant el tartrat neutre de potassa o carbonat de calç químicament pur—dels vins o mostos amb una acidesa fixa excessiva.

11. Àcid cítric cristallitzat pur a la dosi màxima d'un gram per litre.

12. Llevat, cultivat, seleccionat o no.

13. Caramel o most de raïm, per a donar color.

14. Àcid tartàric, per a emprar solament en most o vi que no tingui prou acidesa, però mai per a altres fins.

15. Anhídrid sulfurós pur, sigui produït per combustió de sofre o llíquets, gasós, o líquid a pressió.

Pot emprar-se principalment en mostos en quantitat limitada, mentre el vi elaborat i en venda no en porti més de 450 mil·ligrams de sulfurós total per litre, i d'aquests el màxim de 100 mil·ligrams en estat lliure, amb un 10 per 100 de tolerància. Quant al metabisulfit de potassa, es podrà emprar tant en el mostos com en els vins: els altres bisulfits alcalins només podran emprar-se per a la neteja, desinfeccions dels locals, cups, tines, etc.

16. L'encapçalament amb alcohol dins de la regla primera de l'article quart de mostos, vins i vermut, ben entès que en els fins, comuns o de «pasto», el dit encapçalament solament podrà ésser fins al màxim de dos graus sobre la força alcohòlica mitja natural de la comarca corresponent. Això, no obstant, en casos especials, i previ dictamen de les estacions de viticultura, laboratoris o centres agronòmics, podran efectuar-se encapçalaments més alts.

17. El dessulfitat per procediment físic qualsevol.

18. El fosfatat amb fosfat de calç que no contingui fluorurs i amb fosfat amònic cristallitzat, pur o glicerofosfat amònic pur en la quantitat necessària per a assegurar el desenrotllament normal del llevat.

19. Sulfat de calç en quantitat tal, que el vi elaborat no contingui més de dos grams per litre de sulfat calculat en sulfat potàssic, excepció feta de vins generosos, secs o dolços com Xereç, Màlaga i semblants, envellits naturals, per als quals la quantitat de sulfats podrà arribar fins al grau necessari per a la bona conservació.

20. Per a l'elaboració d'aquests vins, s'admetrà l'ús de raïms més o menys fets, pansa assoleiada.

21. Així mateix serà admès per als vins pàl·lids secs, tipus Xereç, l'addició de xarop de sucre, per a donar-li abocat, el que el mercat exigeix, mentre no passi de 30 grams de sucre per litre i emprar sucre de canya o remolatxa.

Art. tercer.—Prohibeix les següents substàncies o operacions:

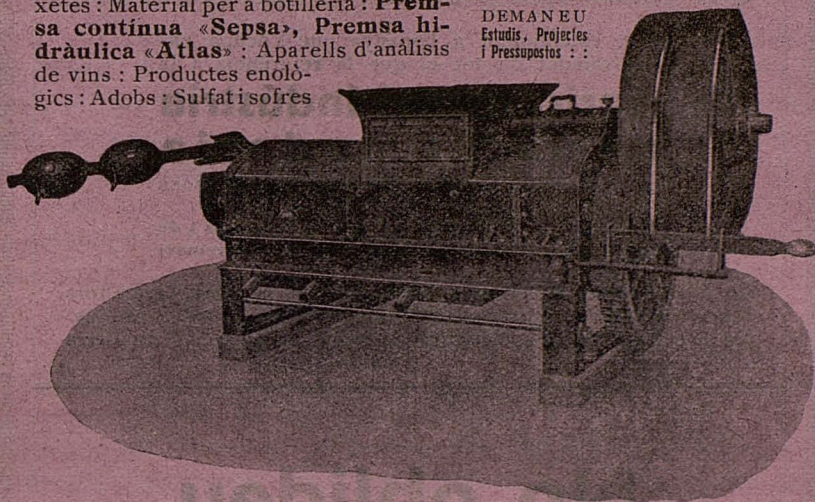
Societat Enològica del Penedès, S. A.

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

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

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

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos : :



USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

Casa fundada en 1846 Societat Anònima per accions - Capital: 3.600,000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septemes i 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 fulls de dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 1 - BARCELONA

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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

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, 339

Dipòsit General

Carrer VALÈNCIA, 322 (entre Llúria i Bruch)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

1. Addició d'aigua al vi, en la forma que sigui, i fins i tot en el cas que el frau fos conegut pel comprador i el venedor.

2. Us de matèries colorants de qualsevol classe.

3. Emprament de sucre o de glucosa.

4. Emprar antisèptics o anti fermentes, sals, perfums, èters o essències. En la preparació i cria dels vins destinats a exportació, es toleren totes les operacions que dins les normes establertes per les legislacions d'altres països siguin precisades per a adaptar-se a les exigències dels països de destinació.

Art. quart.—Marca les regles de fabricació, importació, venda i emprament i tributació d'alcohols. La fabricació es dividirà com segueix :

1. Destillats de vins i rectificats.

2. Rectificats de piquetes, brises i altres residus de la vinificació.

3. Destillats de fermentació, melasses, canya i rectificats de fermentació de remolatxa de producció nacional, així com rectificats per fermentació directa de primeres matèries agrícoles de producció nacional.

4. Rectificats de matèries amilàcees o feculentes o sacarificades, amb destinació a usos industrials, prèvia l'obligada desnaturalització. Aquests alcohols no podran ésser emprats mai com a beguda, ni podran sortir de les fàbriques sense haver estat desnaturalitzats. Els destillats o rectificats de vins i els de melassa o canya, podran emprar-se en usos de boca en la forma dita ; a més, amb qualsevol graduació, tots els altres destillats i rectificats, hauran de tenir una graduació superior als 96 graus centesimals per a poder-los emprar en els dits usos com a beguda.

B) En l'elaboració de vins i fabricació de les altres begudes alcohòliques, s'empraran els alcohols, exclusivament de la següent forma, sobre la base d'un perfecte estat neutre i potable :

1. Els destillats de vins sense límit en la graduació, o sigui qualsevol que aquesta fos.

2. Els destillats i rectificats de piquetes, brises i altres residus de la vinificació, així com els destillats per fermentació de les melasses de producció nacional i els destillats i rectificats per fermentació que les altres matèries sucroses de producció nacional, llevat el que especialment s'expressa en els casos d'excepció per a Galícia, La Alpujarra, serralada de Ronda i Illes Balears, sempre que tinguin una graduació superior als 96 graus centesimals, i els de les condicions que després s'expliquen d'aquesta graduació ; s'exceptuen els alcohols de melasses de canya, que podrà emprar-

se en les seves condicions normals en aiguardent de canya, sota la base d'una perfecta potabilitat.

C) En tots els líquids alcohòlics emprats com a beguda, s'utilitzaran els alcohols assenyalats en l'apartat primer i segon de l'anterior epígraf B), en el següent ordre preferencial :

1. Els destil·lats i rectificats de vi, amb qualsevol graduació.
2. Els destil·lats i rectificats de piquetes, brises i altres residus de vinificació, melasses i altres destil·lats i rectificats per fermentació directa de matèries sucrades de producció nacional, especialment autoritzades en aquest article ; quan el preu dels compresos en el grup primer excedeixi de 250 pessetes hectolitre, els fabricants d'alcohols del segon grup podran vendre'ls per a altres usos que no sigui el de begudes, i tenir-los emmagatzemats en previsió de què es presenti la circumstància abans dita.

d) Els importadors de benzina i benzols estrangers, vindran obligats a l'adquisició i emprament en la barreja d'un 4 per 100 d'alcohol de brises i de melassa de remolatxa nacionals, en relació amb les quantitats que d'aquells productes importin, sempre que el seu preu no excedeixi del tipus que assenyali el Govern.

En cas d'excedir, la dita obligació s'aplicarà als altres alcohols de producció nacional compresos en el segon grup de l'apartat anterior, el preu dels quals no excedeixi del tipus assenyalat ; a l'efecte, la comissió vitivinícola a què fa referència l'apartat E), estudiarà les condicions de producció, quantia, destinació i preu d'alcohols de brises i de melasses nacionals, per a proposar al Govern les quantitats de cada un que hagin d'adquirir els dits importadors, sota la base del seu més equitatiu repartiment, en relació amb les necessitats d'una i altra producció ; proposaran així mateix el límit de preu a què abans es fa referència, i el Govern resoldrà, assenyalant el moment en què aquest precepte hagi d'entrar en vigor.

El Consell Nacional de Combustibles estudiarà, a la major brevetat possible, la reglamentació i condicions de fabricació i ús del carburant nacional.

Es prohibeix la circulació de vins encapçalats en més graus sobre el promedi que resulti de les declaracions de collita controlades per al servei agronòmic.

L'impost de tributació d'alcohols de 28 de juliol de 1920, es modifica de la següent forma :

Aiguardents, alcohols i vins, per hectolitre, 80 pessetes. Els altres alcohols i aiguardents, 110 ; l'alcohol desnaturalitzat de residus de la vinificació, 10 ; alcohol desnaturalitzat, procedent de melasses, 15 ; i els altres alcohols desnaturalitzats, 20. Queda pro-

hibida la fabricació simultània, en una mateixa fàbrica, d'alcohols d'origens diferents, entenen-se com a tals els de vins, brisa, mellasses, productes agrícoles nacionals de fermentació directa, i de matèries amilàcees o feculentes.

Constituirà règim especial en les províncies gallegues i partits judicials de Ugijar, Guadix, Albunyol, Oriva (Granada), Ronda, Estepona i Gaucín (Màlaga). Aquest règim es concedeix només fins a 1928. La producció d'alcohol de figues a les Balears quedarà subjecta al règim actualment en vigor, sempre que la seva aplicació i consum es realitzi en territori de les dites illes. No estarà permesa la fabricació d'alcohol directament de la remolatxa, sinó en el cas que es justifiqui que és intransportable en condicions econòmiques per a obtenir-ne sucre.

Tot i anant-ho esprenent, encara resulta massa llarg de transcriure avui tot el que diu la nova llei, que acabarem un altre dia.

V. VILÀ I CAHUÉ

Un somni

TAL volta influenciat per la lectura d'un llibre anomenat *Informe sobre la actual crisi agrària*, vaig somniar que l'autor d'aquell escrit m'havia invitat a veure i comprovar sobre el terreny, en una hisenda de la costa catalana de la qual és amo, totes les coses per ell alabades i defensades des de fa molts anys.

Recordant el que diu de la pèrdua dels mercats exteriors pel que respecta als vins i olis, de la necessitat d'importar cereals estrangers, perquè no collim prou, i de la vella cantinella de crèdit, de sindicació, junt amb la nota vibrant de la gravetat de la deserció dels camps cap a les viles i ciutats, anava fent-me embolics (com en un grup en què els núvols comencen a embolicar-se i surten llamps i trons), venint-ne una confusió de conceptes.

Jo veia (sempre somniant) dins l'heretat de l'autor, cases barates voltades d'un rodal de terra de regadiu, on els penedits del seu absentisme vivien plàcidament conreant les plantes per l'àpat diari; veia les terres de conreu amb cultius intensius; veia el Sindicat creat gràcies a la munificència de l'amo, i amb el qual els par-

cers no havien de malvendre, perquè tenia establert el crèdit agrícola sense necessitat d'ajuda oficial; vaig admirar les cooperatives de producció i venda, comprovant que els adobs minerals eren comprats amb avantatge, que les vendes de productes agrícoles eren fetes amb encert, que les cooperatives per a la transformació dels subproductes eren admirablement administrades, que les petites indústries rurals eren pròsperes i reproductives. Oh, la imaginació el que corre!

Tot això ho veia perquè creia que l'autor del fullet era un entusiasta agricultor que escrivia sols el que havia tocat, i com a bon teòric i pràctic reproduïa en el llibre els seus entusiasmes.

Però tot va ésser somni. La fantasia d'un escriptor és molt gran, i molt més si, ben assentat en una poltrona del seu despatx, no ha de lluitar amb els pagesos, amb les inclemències del temps, amb les errades de les juntes consultives, sinó que, comptant les rendes de les terres en segon terme, pot viure tranquil perquè té ben sanejades altres rendes negociables.

La deserció dels camps, el retorn a la terra! Paraules boniques, frases de moda. L'autor que deixi ciutat i faci en ple hivern una excursió per l'alta muntanya, què hi veurà? Misèria, misèria i misèria. I per això que aquells muntanyencs abans de patir fam aixequen casa i com els bestiar transhumants cerquen un paratge on hi hagin bons farratges, abundosos fencs, encara que les aigües de brevatge siguin fades.

Després de conèixer el relatiu benestar, és més que difícil de convèncer a aquests absentistes de retornar a la terra; els resta la illusió de la casa i de la terra de sembradura que van deixar, i re-

VITICULTORS

SULFATEU AMB
CALDOS A
BASE DE SOSA

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

cords d'enyorança els vénen de tard en tard, però pensant en les privacions i fam soferta, troben més lleugeres les penalitats de la gran ciutat.

Vol l'autor convèncer-se de la dificultat del retorn a la terra en certes encontrades? Que es compri una heretat, per exemple, a Villarroya de los Pinares, a la província de Terol, on hi hagi un casal senyorial digne d'ell; sols li prego que visqui allí tres anys, i de segur que la seva ploma escriurà diferentment.

Que cerco casos extremats? Baixem de la serralada i no ens moquem de Catalunya. Que vagi a Gandesa: 5 anys sense oli 4 sense blats, ni ordís, ametlles poques, car les gelades van cremar-les, i el vi a cara i creu. Parli als pagesos, que li diran: —No podem viure, no collim, no hi ha feines, les despeses són moltes i abans que morir de fam, desertem.

Per això quan llegeixo coses com les que escriu l'autor de l'informe, en dic: Aquest escriptor és propietari cultivador o propietari rendista? De segur que en el primer cas parlaria d'altra manera.

Però, com en tots els somnis, dins d'ells sempre hi ha quelcom de realitat, i crec que si el projecte de la Hidrològica de l'Ebre es porta a la realització, llavors, sense excitants de cap mena, el bon pagès absentista retornarà a gratient al camp, perquè dins la vida ciutadana es troba transplantat.

Porteu aigües a les terres de secà, i que la llei de cases barates sigui efectiva al camp, que comptant amb aigua a tot rec no necessita el pagès tants reials decrets; regant, li sobra crèdit; regant, té les collites segures, i vivint al camp no té mals vicis, perquè la mossada amb amorosa abraçada l'ha lligat, i ajudat de la seva dona i quitxalla, explota les petites indústries rurals que són el complement de tota explotació agrícola.

Doneu-nos aigua, que amb el nostre clima, amb la constància i tenacitat de l'esperit del pagès català, per contres que vinguin, sempre estarem alegrois i la misèria no serà coneguda, encara que tots els productes pugin pels núvols, però sense aigua, amb secades com les passades, ja poden xiular, si l'ase no vol beure, que l'absentisme estarà a l'ordre del dia.

M. FIGAROT

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.

La remolatxa farratgera

S'ha escrit moltes vegades, amb encert al nostre entendre, que l'esdevenidor de la nostra agricultura està en la ramaderia; però és evident que no hi ha possibilitat d'estendre la ramaderia si la nostra agricultura no disposa de plantes farratgeres que permetin la producció de farratges en la proporció necessària. Per això, la introducció de noves plantes farratgeres adaptades al nostre clima, o la difusió de les ja conegudes, té una importància considerable.

Una de les plantes que mereix major atenció és, sens dubte, la remolatxa farratgera. (També la mereix, per altres consideracions, la sucrera, però d'això ens ocuparem, si a Déu plau, un altre dia.)

La remolatxa dóna grans quantitats d'arrels que constitueixen un excellent aliment fresc durant l'hivern, de fàcil conservació, molt estimat pel bestiar i molt digerible. Aquest avantatge de caràcter ramader en presenta d'altres de caràcter agrícola, dignes d'ésser tinguts en consideració. Com que exigeix una bona preparació de la terra, freqüents xarcolades i fortes adobades, deixa el terreny en immillorables condicions per les plantes que la segueixen, les quals vegeten millor i produeixen més. És conegut el fet, molts cops citat, que la introducció de la bledarave ha determinat un sensible progrés en l'agricultura de certes regions, tant que el francès Lavergne ha pogut dir que aquest cultiu és la més bella conquesta agrícola dels nostres temps.

La remolatxa és la planta indicada per a començar les rotacions, és a dir, per a substituir les terres en goret. Les treballades que s'han de fer abans de la sembra, per a deixar la terra ben fina i remoguda, les fortes quantitats de matèria orgànica que exigeix i que resisteix, les treballades superficials que han de fer-se-li durant la vegetació, etc., la fan indicadíssima per aquest objecte. Després d'ella, el cultiu que segueix, que acostuma a ésser un cereal d'hivern, troba el terreny en excel·lents condicions de netedat i permeabilitat.

Encara que sigui espontània de països càlids (el sud d'Europa), es conrea també a l'Europa central, on precisament el seu conreu i el de la remolatxa sucrera han pres major desenrotllament. Tem, però, les glaçades, i això obliga, amb inconvenients, a retardar la sembra en els països freds.

Més que el clima, la remolatxa, que es cultiva des del nord de l'Àfrica fins a l'Europa central, com hem indicat, exigeix terres

apropiades : soltes, profundes, permeables, fresques, millor si riques en matèria orgànica. Aquestes exigències es comprenen recordant que el producte és constituït per l'arrel i que per assolir grans produccions cal que aquella sigui grossa, cosa que no pot aconseguir-se en terrenys compactes, en els quals el desenrotllament troba forts obstacles.

Per la mateixa raó, cal que la preparació de la terra abans de la sembra sigui molt acurada.

Es comença fent una treballada el més fonda que consenteixin les condicions del terreny, a la tardor o a l'hivern, i després, a la primavera, es completa, per a rebre la llavor, amb un parell de llaurades creuades més superficials i un parell de rasclades. El tamany reduït de la llavor obliga també, a part de les consideracions esmentades més amunt, a deixar la terra ben fina.

En fer la treballada de tardor es donen els adobs. Tractant-se d'un farratge en el qual es cerca la producció de matèria orgànica, cal que l'adobada sigui feta a base de matèria orgànica, i en proporció considerable. En els llocs on el conreu és fet intensivament, s'enterren de 40 a 50 mil quilos de fems per hectàrea.

Ultra els fems, es dona també nitrat un cop la vegetació és un xic avançada.

L'element principal, però, per a la remolatxa, com per a totes les plantes que contenen fècules o sucre, és la potassa, que és consumida en proporció superior al nitrogen mateix. Els fosfats són menys necessaris, però no cal oblidar-los, perquè sense ells, per la llei del mínimum, la planta no podria desenrotllar-se.

Una fórmula recomanable és la següent :

Fems	...	...	...	...	30-40.000 quilos.
Superfosfat	...	...	...	...	400 »
Clorur potàssic	...	...	...	...	150 »
Nitrat de sosa...	...	...	...	...	150-200 »

Si la quantitat de fems es disminueix, cal augmentar proporcionalment la d'adobs minerals.

La remolatxa sofreix els freds i la sembra s'ha de retardar fins passat el període perillós de les glaçades ; però dins d'aquesta limitació és convenient d'anticipar-la tot el que es pugui per a donar temps a les plantetes de desenrotllar-se bé abans d'arribar les calors i amb elles el període de secada. Segons els llocs es fa de març a abril. Als llocs càlids, on l'hivern no és fred com al nord d'Àfrica, per exemple, se sembra a la tardor i es comença a collir de juny a juliol.

La sembra pot fer-se directament al camp o en viver. El primer procediment és el més usat. El segon és emprat sobretot en les terres argilenques i humides, en les quals la sembra hauria de retardar-se massa.

La sembra es fa en línies, per a facilitar les treballades ulteriors, i més aviat espessa, esmerçant de 15 a 20 quilòs de llavor per hectàrea. Sembrant espès, les arrels resulten més petites, però són més digeribles i més riques en principis nutritius. Les plantes han de quedar a o'30-o'40 metres en la línia; aquestes han d'estar separades per la mateixa distància. Segons la varietat, però, cal variar l'espaiat.

En les terres soltes, després de la sembra es dona una passada de corró per a fer adherir la terra a les llavors; en les compactes, si plou abans de la germinació, cal donar una rasclada per a rompre la crosta.

Al cap de 10-15 dies de la sembra comença la germinació. Quan les línies són ben visibles, es dona la primera xarcolada, no acostant-se massa a les plantes per a no danyar-les. Fins que aquestes no hagin arribat a cobrir amb les seves fulles tot el terreny, es donen 3 ó 4 xarcolades més.

Abans, quan les plantes tenen quatre o cinc fulletes, es fa una aclarida aprofitant si és possible un dia humit. Convé que l'aclarida sigui feta el més aviat possible, per a què les plantes que es deixen puguin créixer en bones condicions. Quan les fulles s'esgrogueixen, cap allí al setembre o octubre, es procedeix a la recol·lecció, que es fa a mà si la varietat és d'aquelles en què l'arrel creix quasi tota fora del terreny, o a màquina, si creix enterrada.

La producció per hectàrea és variable, segons els llocs i mètodes de cultiu pot arribar fins a 80.000 quilos, per bé que en general oscilla al voltant de 40-50.000.

Un cop arrencades les remolatxes, es netegen de la terra, es tallen les fulles, airejant-les un xic, i es posen en munts, cobrint-les amb les fulles per a què no s'assequin massa ràpidament, i després es guarden en sitges o en magatzems o caves.

G. BOFILL

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

El suc bordalès i el suc borgonyès

A la nostra terra, per a combatre el mildiu, només s'usa un producte : el clàssic suc bordalès. Les propagandes que han fet diverses cases per a introduir altres anticriptogàmics d'ús freqüent a l'estranger, no han donat cap resultat. El nostre pagès no s'ha deixat convèncer i ha continuat emprant la solució sulfat de coure-calç.

Ens sembla que alguna vegada hem escrit que la resistència del pagès a les innovacions, el seu rutinarisme, com sol dir-se, no és un defecte de la gravetat que molts creuen. És, al nostre entendre, una resistència saludable, si no degenera en fòbia cega, cosa que, sortosament, no sol passar gaire. Tot solet el pagès nostre, sense ajut i sense direcció oficials, ha anat modificant els seus mètodes de conreu i ha arribat, per certs aspectes, a una perfecció envejable. Vegi's, en efecte, el que ha fet al camp de Tarragona, per no citar més que un sol exemple.

Però, en certs casos, la resistència no té cap justificació. És el cas de la lluita contra la mosca de l'oliva, de l'ús exclusiu del suc bordalès i de tants altres costums que no volen desarrelar-se.

Parlem un xic del suc bordalès i comparem-lo amb el borgonyès.

El defecte principal del suc bordalès resideix en la seva dificultat de preparació. Fer-lo de qualsevol manera és cosa fàcil ; fer-lo que reuneixi el màxim de propietats és ja un xic més difícil i complicat, per tal com la calç no té mai una composició constant. Això obliga a fer amb cura especial cada una de les preparacions per a evitar que surtin de força desigual i comprometin la defensa dels ceps. El pagès aleshores ha de recórrer a l'ús del paper de tornassol, i malgrat la seva bona voluntat, no reïx gairebé mai a preparar un suc de la composició justa : o deixa anar massa la mà i fa un líquid fortament alcalí, o escatima la lletada i el fa massa àcid.

Segons el moment de la lluita contra el mildiu, calen suc lleugerament àcids o lleugerament alcalins, i la preparació d'un suc exactament graduat té, doncs, molta importància.

Un altre inconvenient del suc bordalès és que embussa els aparells. Les petites parts de calç no cuita en forma de granets s'acumulen en els polvoritzadors i junt amb el sulfat de calç, compost poc soluble, van formant en les tuberies una crosta dura, que obstrueix les canalitzacions.

Aquests dos inconvenients s'eviten amb el suc borgonyès, en el qual la calç és substituïda pel carbonat de sosa.

El carbonat de sosa és un producte de composició fixa i constant. Establert el líquid que es vol obtenir, cal només barrejar les mateixes quantitats de sulfat de coure, carbonat de sosa i aigua, per a què la seva força sigui sempre la mateixa. Tot està en pesar exactament, cosa que fins les criatures saben fer.

En segon lloc, el suc borgonyès no obstrueix els aparells, car el sulfat de sosa que es forma en lloc del sulfat de calç és soluble, i el carbonat de sosa, producte pur, no conté impuretats.

Pel que es refereix a l'eficàcia defensiva i protectiva, nombroses experiències fetes a tots els països vitícoles d'Europa han demostrat que els dos suc s'equivalen perfectament.

Segons alguns autors, com Ravaz, en el suc borgonyès es forma carbonat de coure hidratat, que es dissol en la rosada per acció de l'anhidrid carbònic de l'aire, i s'escampa uniformement per tota la fulla, assegurant així molt millor la protecció de la fulla, mentre que en el suc bordalès es forma un òxid de coure hidratat molt poc soluble, i per tant d'acció molt menor i en tot cas més localitzada.

S'ha dit que el suc borgonyès és menys adhesiu que no pas el bordalès. Sense que l'adhesió sigui una característica molt marcada de cap dels dos, cal dir que des d'aquest punt de vista s'equivalen, i fins hi ha experimentadors que afirmen la superioritat del suc borgonyès.

El suc borgonyès pot preparar-se a l'un o al dos per cent de sulfat de coure. La quantitat de carbonat de sosa és igual a la meitat del pes del sulfat. Quan es fa un suc a l'u per cent s'empren 500 grams de sosa; quan es fa al dos per cent se n'empra un quilo.

La preparació, com hem dit, és molt senzilla. Es dissol el sulfat en 100 litres d'aigua, i a poc a poc es va afegint la sosa, remenant per a evitar que es formi al fons del recipient una massa dura.

Altres fan primer separatament la solució de sulfat en 50 litres d'aigua, i la de carbonat de sosa en altres 50; després barregen les dues solucions, tirant la de sosa en la de sulfat.

En determinades condicions atmosfèriques, i sobretot en els primers tractaments, el suc borgonyès pot produir lleugeres cremadures en les parts més tendres del cep. Deixant a part el fet que aquestes cremadures, per llur petita intensitat i per l'època en què tenen lloc, no manifesten cap influència sobre la collita, es poden evitar no usant el suc immediatament després de preparat, sinó esperant una mitja hora. Ravaz ha demostrat que les cremadures

són degudes a la presència de carbonat de coure dissolt en el líquid recentment preparat. Si hom espera una mica es transforma en carbonat de coure hidratat i es diposita.

El mateix resultat pot obtenir-se preparant el suc en calent, de la manera següent: Es dissol el sulfat en uns 10 litres d'aigua calenta; en altres deu litres, també calents, es dissol la sosa. Es tira aquesta solució en la primera. Al camp mateix es completa el volum fins a 100 litres, afegint 20 litres d'aigua freda.

Com es veu, doncs, el suc borgonyès presenta alguns avantatges que justifiquen l'ús que d'ell en fan els pagesos de moltes regions de França i que justifiquen també el que s'aconselli que s'experimenti a la nostra terra.

AGRICOLA

NOTES I COMENTARIS

La puresa del sulfat de coure

Un dels fraus que solen fer-se amb el sulfat de coure, és el de barrejar-hi sulfat de ferro, que té, com és sabut, un preu més baix.

La sofisticació, però, pot descobrir-se fàcilment: es pren una mica de substància i es dissol en un got d'aigua; després s'afegeixen algunes gotes d'amoníac.

Si el sulfat de coure és pur s'obté un color blau, límpid i bonic. Si conté, en canvi, sulfat de ferro, el color, de primer, és blau brut, després el líquid s'aclareix i es torna d'un blau bonic, però al fons del got es recull una matèria cotonosa d'un blau fosc i brut.

L'electricitat al camp

El problema de la mà d'obra, que va prenent cada dia, arreu del món, més gravetat, ha donat un gran impuls a l'emprament de l'electricitat en els treballs del camp. A França, sobretot, s'han fet campanyes per a generalitzar l'ús de l'electricitat, que permet d'efectuar les feines més ràpidament, més còmodament i amb tota seguretat i economia.

A Catalunya, on la producció d'energia elèctrica ha pres un considerable desenrotllament, ens sembla que l'aplicació de l'electricitat a l'agricultura podria estendre's d'una manera considerable.

Sense parlar de les treballades al camp, l'electricitat pot aplicar-se dins la casa de pagès per a fer tota classe d'operacions. Heu's aquí algunes dades sobre el consum d'electricitat:

Amb 1'25 kilowats, o sia 2 cavalls vapor, es poden moldre 300 quilos de blat, o 150 de sègol, o 450 de moresc, o 300 d'ordi, a l'hora.

Amb 1'25 kw., o sia 1 cavall i mig, es poden moldre 500 kg. de turtós a l'hora.

Amb 1'25 kw., o sia 1 cavall i mig, es poden tallar 5.000 kg. de bledarraves o nyàmars a l'hora, o tallar en petits trossos 500 kg. de farratge.

Amb una màquina de batre de 11 cavalls, es pot batre durant 300 hores, consumint 3.000 kw.

Amb 1 ó 2'5 kw. es poden pujar de 50 a 150 sacs de blat a 10 metres d'altura, amb una força de 1 a 3 cavalls, o desgranar 600 kg. de moresc a l'hora.

Amb mig kilowat, en un femer es poden elevar, a 4 metres d'altura, 600 litres de suc per hora.

Amb 2 kw. es poden elevar en una hora 10 metres cúbics d'aigua a 15 metres d'altura.

Per últim, amb un kilowat-hora es pot illuminar una quadra de 10 cavalls durant 50 hores, o un estable de 10 vaques; esquirar 5 cavalls o 25 bous; covar 250 ous, fer bullir 5 litres d'aigua, produir 5 kg. de glaç, etc.

L'escapçat dels fruiters

L'escapçat és una vella pràctica arborícola que té per objecte afavorir la fructificació dels arbres i també el desenrotllament dels fruits. Consisteix, com tothom sap, a suprimir l'extremitat herbàcea dels brots en curs de vegetació, deturant així el corrent de saba, que és aleshores utilitzada per les parts inferiors del brot.

Formont i Aubin, a Montrenil, han volgut conèixer la real influència de l'escapçat experimentant damunt pomeres, de la varietat calvilla blanca, criades en espatllera.

De les experiències resulta que el tant per cent de fruits grossos és més elevat en els arbres no sotmesos a l'escapçat, qualsevol que sigui llur exposició i la forma. Com a promedi obtingueren una diferència de 12 grams en favor dels fruits produïts pels arbres no escapçats.

Aquests resultats confirmen d'altres obtinguts anteriorment. No obstant, cal interpretar-los. Com totes les operacions agrícoles, l'escapçat ha d'ésser fet bé.

Per als arbres joves, és indispensable, a fi d'assegurar la bona formació de l'armadura i per a anticipar el començament del període de fructificació. Això és incontestable.

Però per als arbres adults, l'època de l'escapçat té una importància capital; fet massa aviat, en plena vegetació, afebleix l'arbre i perjudica per tant el desenrotllament dels fruits; si, en canvi, es fa quan la vegetació és suspesa, al pic de l'estiu, per l'excés de calor i manca d'humitat, dóna excel·lents resultats. En tot cas, els arbres de pinyol (presseguer, prunera, etc.) en són sempre molt beneficiats.

Caça a les mosques

Des del punt de vista higiènic, les mosques són molt perilloses, car, ultra ésser desagradables, transporten gèrmens de greus malalties infeccioses. Cal, doncs, destruir-les sense pietat.

Dos mètodes poden usar-se: un de preventiu, atacant els ous i

les larves, i l'altre directe, que consisteix a matar o capturar les mosques adultes.

El primer mètode no és eficaç més que quan es pot generalitzar l'aplicació. En efecte, no és de cap utilitat d'aplicar-lo en un lloc quan el veïns continuen a deixar tranquils els focus de producció.

No obstant, és convenient de no deixar massa temps els fems a les quadres i sobretot a l'estiu (una setmana al màxim) regant-los sovint amb aigua que contingui clorur de calç. Al mateix temps caldrà tirar 2 - 3 litres de petroli a les comunes i rentar-les amb aigua acidulada amb àcid clorhídric.

A les lleteries, on les mosques acostumen a ésser abundants, donen bons resultats les polvoritzacions de formalina.

A les habitacions, els medis clàssics són coneguts. D'ençà d'un quant temps, es generalitzen els papers o cintes que porten substàncies gomoses. Hom mateix pot fabricar-se aquest paper mullant paper gruixut en una decocció de quàssia amarga i melassa. Es fan bullir 8 grams de quàssia en mig litre d'aigua, es decanta i s'afegeixen 150 grams de melassa. En aquest líquid es mullen tires de paper que al damunt de plats es distribueixen per les habitacions.

El cuc blanc de ferner

Tothom coneix el cuc blanc. No tothom, però, sap que es converteix, després de tres anys de vida larval, en la que causa danys incalculables, en un escarbat gros que viu devorant les fulles de la major part de plantes.

Es tracta, doncs, d'un insecte perjudicial en dos períodes de la seva vida. Això i el nombre enorme en què sol trobar-se de vegades a certes regions, fa que la lluita contra el cuc blanc prengui un caràcter general com hauria de tenir (i comença sortosament a tenir) la lluita contra la mosca de l'oliva a Catalunya.

Un dels medis preconitzats per a destruir el cuc blanc en estat d'insecte perfecte és el de la caça directa. Al matí és encara entorpit per la fresca de la nit, i sacsejant els arbres, a sota dels quals s'estenen borasses, es poden fer caure i recollir fàcilment. Barrejats amb calç constitueixen un excellent adob. Certament, la despesa de mà d'obra és considerable, però, tenint en compte els danys de l'insecte, l'avantatge és major.

A Suïssa la caça al cuc blanc, en estat d'insecte perfecte, es fa regularment. Hom cita un any en el què es varen omplir 17.000 «vertels». La capacitat d'un «vertel» és de 8.800 insectes. El nombre destruït pujà, doncs, a 153 milions.

Els danys que haurien fet aquests 153 milions d'insectes hauria estat enorme, i si s'hi afegeix el que haurien fet les larves per ells produïdes, que viuen tres anys i devoren les arrels de totes o quasi totes les plantes, es veu que la caça directa, per bé que cara, resulta al final econòmica.

Un cuc blanc consumeix fins a assolir el seu desenrotllament total, 1 quilo de matèries vegetals. Els cucs procedents dels 153 milions haurien consumit 15 milions de quintans mètrics de substàncies vegetals.

Per a combatre la larva, hom ha aconsellat l'ús de sulfur de carbó, donat en injeccions al terreny, o de naftalina o altres substàncies dotades de forta olor, escampades pel terreny. Els resultats no han estat, pel que sembla, massa bons.

Recentment hom ha aconsellat, i sembla amb èxit, de fer forats al terreny en la zona envaïda, i de posar a cada un tres o quatre trossos de carbur de calci, del tamany d'una nou, tapant després. Els gasos que es desprenen maten el cuc blanc.

Les abelles als fruiterars

Gràcies als pèls que les cobreixen, les abelles, anant de flor en flor en cerca de nèctar, recullen pollen. Aquesta pols fecundant és preciosa en els fruiterars. En les anyades de primaveres desfavorables, en què les pluges o les nuvolades són freqüents, pocs fruits lliguen, perquè el pollen absorbeix humitat i en augmentar de pes no pot sostenir-se a l'aire. Aleshores la producció és petita. No passa el mateix si prop del fruiterar hi ha abelles, car aquestes, visitant les flors, s'encarreguen de fecundar-les.

Per això, malgrat dels perjudicis que acusen les abelles dels danys deguts a altres insectes, des de fa uns quants anys els arboricultors tenen ruscós als fruiterars per assegurar la fecundació de les flors.

Per als fruiterars de dimensions reduïdes un rusc pot ésser suficient, car les abelles recorren normalment de 600 a 800 metres, però per als grans, cal distribuir mantes arnes en tot el terreny, posant-les contra el vent dominant en la primavera, per a què les abelles, carregades, puguin volar més fàcilment.

Moltes experiències fetes a Amèrica i a França han demostrat la conveniència d'associar el conreu de fruiters a l'apicultura.

NOTICIARI

Una conferència nacional de sericicultura s'ha celebrat a Madrid. S'aprovaren unes conclusions demanant al Govern la creació d'un comitè central de productors al qual fos encomanada la tasca de fomentar el progrés de la sericicultura al país. Sembla que el Govern veu amb bons ulls la creació d'aquest comitè. El general Primo de Rivera ha publicat un article a «La Nación» en el qual tributa grans elogis a la iniciativa privada, a la intervenció dels productors en les tasques de govern i indirectament deixa com nous certs funcionaris que volen monopolitzar-ho tot.

La Cambra Agrícola de València publica un escrit als periòdics exposant la seva creença que, millor que demanar la formació d'un ministeri de l'Economia nacional, com pretén la Conferència de Sericicultura, seria crear un ministeri d'Agricultura, desglossant tot el que es relaciona amb

aquesta riquesa, de l'actual ministeri de Foment, que podria denominar-se d'Obres públiques i ferrocarrils.

Respecte a l'actual ministeri del Treball, la citada Cambra diu en el seu escrit que hauria d'ésser d'Indústria, Comerç i Qüestions socials, i entendre tots els problemes que afecten a aquests sectors de l'Economia espanyola.

Quant al Consell d'Economia Nacional, el millor seria que restés tal com el seu títol indica, és a dir, Cos consultiu dels ministeris representatius de les diverses riqueses nacionals, perquè, cas de controvèrsia entre els distints sectors de les mateixes, existís un organisme que els posés en relació i pogués adoptar conclusions harmòniques que servissin de base a solucions de Govern.

Si el ministeri d'Agricultura que demana la Cambra Agrícola de València ha d'ésser regit pels mateixos que porten avui la Direcció d'Agricultura del ministeri de Foment, els pagesos estaran ben guarnits. No s'ha adonat la Cambra de València que molts dels mals de l'agricultura vénen precisament d'aquests senyors als quals vol que els pagesos siguin lliurats completament?

Per commemorar la festa de Sant Isidre l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre realitzà una excursió col·lectiva a Gavà i Viladecans, visitant els conreus.

Un cursset breu d'enologia tindrà lloc a l'Estació de Vilafranca del Penedès, des del 14 al 24 de juny. La inscripció és gratuïta.

La sobreproducció de blat. La Lliga Nacional de Camperols d'Espanya ha publicat una fulla que conté la instància elevada al president del Govern, en la qual s'exposa la difícil situació que travessen els pagesos degut a l'excés de preus, i a més a què sols es compri el blat de procedències pròximes. Demana la Lliga que es concedeixi un ampli préstec i que es permeti l'exportació d'un sobrant de blat. Es mostra contrària a deixar sortir farina perquè entén que això no faria mantenir el preu del blat a un preu remunerador.

El tractat amb França. L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha fet un estudi dels punts de mira que cal tenir en compte en confeccionar el Tractat de Comerç amb França, en relació amb els principals articles agrícoles d'importació i exportació.

El president, senyor baró d'Esponellà, ha tramès també un telegrama al president de la Secció de Tractats del Consell de l'Economia, en el qual li recorda que en l'article 31 de la llei de vins i alcohol de 29 d'abril passat, s'estatueix que en cap cas el Govern espanyol tractarà per sota de l'Aranxel vigent per a cap classe de begudes alcohòliques, que és el que sol·licitava l'Institut en l'escrit tramès a aquell organisme en defensa de la producció vinícola d'Espanya, al qual escrit es varen adherir més de vuitanta Societats de comarques vinícoles de Catalunya.

La riquesa dels Estats Units. En un informe, la Comissió Federal de Comerç fa constar que la riquesa nacional dels Estats Units en 1922 era de 353.000 milions de dòlars, i que en 1923, l'esmentada fortuna fou augmentada en 70.000 milions de dòlars. Les propietats agrícoles valoritzades representen 320.000 milions.

Pèrdua de collites i de ceps. A tota la regió baixa del Duero ens

diuen que s'ha perdut quasi tota la collita de cereals a causa de les gelades tardanes.

Les vinyes s'han perdut per complet.

Els bolets. Les darreres pluges, acompanyades d'un descens notable de temperatura, han produït una magnífica eclosió de bolets. Tots els mercats, tant els barcelonins com els de les altres viles de la terra, n'han quedat plens, per bé que es paguessin de 2 a 4 pessetes la lliura. Cal notar, però, que malgrat la bella aparença que tenen aquests bolets de maig, són força inferiors en gust i en aroma als de la tardor. Cada cosa pel seu temps.

Petició dels comerciants d'olis de llavors. Una comissió de comerciants d'olis de llavors ha interessat al ministeri del Treball el compliment de l'acord de la Conferència de l'Oli i R. D. de 17 de maig de 1925, en el qual es permetia la importació de 40.000 tones de cacauet i sèsam per a olis comestibles.

El decret sobre vins i begudes alcoholiques. Una R. O. de la Presidència resol la instància-consulta que li adreçaren diferents entitats sobre l'aplicació del decret-llei de 29 d'abril de l'any present sobre vins i begudes alcoholiques, disposant :

Que la prohibició de fabricar simultàniament en una mateixa fàbrica alcohols d'origens diferents, s'ha d'entendre en el sentit estricte i simultanejat de la fabricació, o sia que la prohibició es refereix a poder fabricar alcohols diferents al mateix temps, però no successivament, o ja per temps diversos, sempre que s'avisí amb la deguda anticipació a la inspecció de la renda, i aquesta adopti les oportunes mesures per al compliment del precepte.

Que els alcohols, sortits de fàbriques, dipòsits o magatzems dintre de les condicions de la legislació anterior i es trobin ja sia en bodega o fàbrica per a l'encapçalament, criança o fabricació, de qualsevol classe de begudes, es pot utilitzar en els usos autoritzats per aquella legislació, sempre que tinguin la potabilitat necessària i mitjançant les corresponents justificacions de la renda, que vigilarà aquest servei amb la major cura.

L'anterior autorització no es referirà als que es troben fora dels esmentats casos, podent els productors a què es refereix la concessió esmentada, inclús el vermut, circular, despatxar-se, consumir-se i exportar-se, d'acord amb les normes de l'anterior legislació.

Que es considerin desestimades totes les peticions sobre l'ús de boca i altres circumstàncies no compreses en els casos anteriors.

La vaga de boters de Valdepenyes. Ha quedat arranjat el conflicte existent a Valdepenyes entre patrons i obrers boters, havent signat els dos bàndols un pacte d'harmonia.

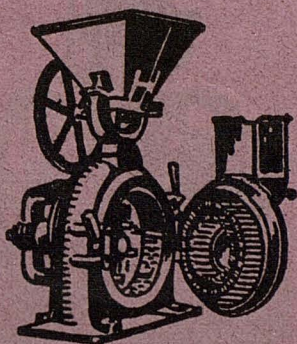
Els obrers gaudiran d'un descans de 12 hores ; la jornada màxima serà durant quatre mesos, de vuit hores i mitja, i en els altres quatre de nou hores i mitja.

Les hores extraordinàries es pagaran amb un 20 per 100 d'augment ; descansaran mitja hora per a esmorzar, no treballaran els diumenges i dies festius, i no s'admetran a treballar els menors de 14 anys.

Molí Triturador Belga

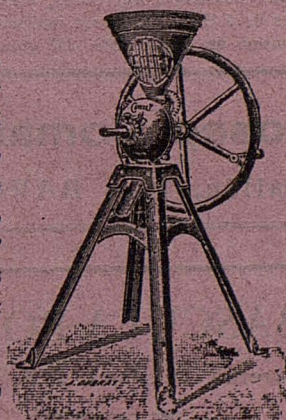
"Royal Triumph"

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 "LE RATIONNEL"

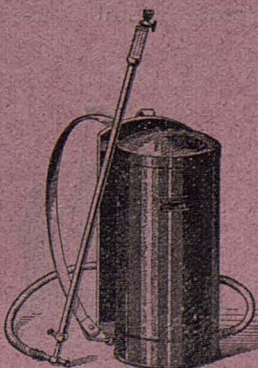
Per aire comprimit . Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

LA XERINGA AVICOLA

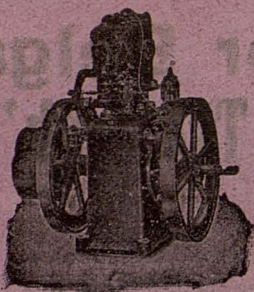
PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

Maurici Hening Representant

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu «Agricultura»



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.

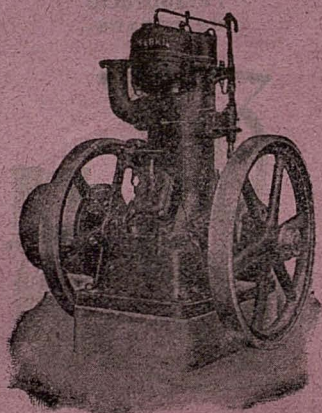
MOTORS SEMI-DIESEL

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

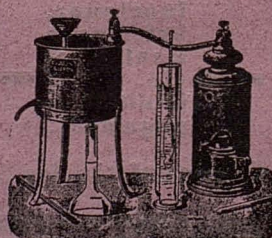
Bailén, 19 - BARCELONA



BASCULA PORTATIL
sistema NOGUERA de la casa

VILA
de BEZIER

Garantitzada. La més pràctica. Preu
molt reduït i de molta resistència.



Tota classe d'aparells de Laboratori
de la Casa

DUJARDIN FRERES de París

PERE SANS - Representant
Lleona, 13, entr.^o - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

L'exportació de cereals i llurs farines. La «Gaceta» ha publicat una reial ordre de la Presidència disposant que s'aixequi la prohibició d'exportar cereals i llurs farines establerta per reial ordre de 3 d'agost de 1914.

Els exportadors d'oli d'oliva. S'han reunit en Assemblea els socis de la Federació d'Exportadors d'oli d'oliva d'Espanya, per tal de complir les disposicions estatutàries.

En la reunió, a la qual assistiren representacions dels exportadors de Barcelona, Reus, Tortosa i Lleida, es deliberà amplament sobre la favorable situació present de l'exportació espanyola d'oliva; del projectat reglament per a regular la producció, circulació, comerç i exportació d'oli; del resultat de les gestions de la Federació en punt a les darreres negociacions de Tractats de Comerç, en els quals s'han obtingut positius avantatges per a l'oli; del règim d'admissió temporals, serveis informatius i estadístics, facilitats ferroviàries, etc., assumptes tots del major interès, no solament per a la riquesa oliària espanyola en les seves dues manifestacions de producció i comerç, sinó també des del punt de vista més ample de la total economia del país, al qual interessa que no es desvaloritzi la dita riquesa, tenint en compte l'increment de la producció per efecte de les noves plantacions.

Per aclamació s'aprovà una disposició del Sindicat d'Urgell i Camp de Tarragona, encaminada a establir, mitjançant una contribució voluntària de tots els associats en la Federació, un fons destinat a propagar en els mercats de consum l'oli d'oliva espanyol, caracteritzat per la seva bondat i puresa. La Federació administrarà el dit fons i li donarà la inversió que en cada moment aconsellin les circumstàncies, havent-se acordat que la campanya s'iniciï a Nord-amèrica, mercat avui dia del major interès per als exportadors espanyols i en el qual és poc conegut el nostre selecte producte d'exportació.

El Tresor públic percebrà el tres i mig, destinant la resta al fons per a despeses i fallides de la comissió executiva del servei nacional.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'ossos de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1-2 per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilograms; superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 12'50; superfosfat de calç, 16-18 per 100, a 10'50; superfosfat 13-15, a 9.

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

Sulfat de potassa, 90-92 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 34 pessetes; clorur de potassa, de 90-92 per 100 de puresa, 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 d'àcid fosfòric, a 40 pessetes.

Tot per cent quilos i per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre sublimat, flor, a 18 pessetes els 50 quilos ; sofre refinat pur, a 13 els 40 quilos ; sofre canó, a 34 els 100 quilos ; sofre refinat en pans, a 27 els 100 quilos. Preus sobre port Tarragona.

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

Bestiar, carns. — Poques existències.

Moltos Cartagena, llana, de 4'45 a 4'55 pessetes el quilo ; ovelles, ídem, de 4'30 a 4'45 ; moltos extremenys esquilats, de 4'15 a 4'25 ; ovelles, ídem, de 4'05 a 4'20.

Cereals i farines. — Les ofertes de blats que coneixem acusen una certa fermesa, però els fabricants de farines no es mostren gaire disposats a augmentar els preus que fins ara han anat pagant.

Com que sempre hi ha algun tenedor que, per les raons que siguin, dissenteix de la resta de venedors, el mercat va aguantant, aconseguint-se preus al voltant de les 47'50 a 48 pessetes els candeals superiors i de les 47 a 47'50 els corrents i extremenys.

Continua desorientat el mercat del moresc argentí. Si bé és veritat que el consum, i per tant la demanda ha afluixat força aquests dies, creiem que no n'hi ha per esverar-se, per tal com és cosa ja sabuda de cada any que els mesos de maig al juliol representen l'època de menor consum.

Alguns comerciants, més assenyats, procuren d'aguantar tot quant poden els preus, però és difícil això d'aconseguir, quan es presenta amb caràcter general com ara, una baixa de consideració. La major part dels venedors als preus que consignem gairebé hi perdran diners

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

Farines : Força, 70 a 80 ; extra local, 67 a 68 ; corrent local, 65 a 65'50 ; extra-blanca Castella, 67 a 67'50 ; blanca corrent Castella, 65 a 65'50 ; Baixa, 53 a 55. (Preus en pessetes sac de 100 quilos damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 140 a 142 ; bomba, 135 a 136 ; selecte, 68 a 69 ; matisat, 65 a 68 ; Bell-lloc base O, 63 a 64 ; trencat, 56 a 50.

Altres cereals : Moresc Plata nou, 29'50 a 30 ; moresc Plata vell, 28'50 a 29 ; ordi Extremadura i Manxa, 33 a 34 ; ordi Urgell i comarca 32 a 33 ; ordi estranger, 29 a 30 ; civada Extremadura, 35 a 36 ; civada estrangera, 34 a 35 ; escaiola Andalusia, 72 a 75.

Despulles : Número 3, 25 a 26 ; número 4, 23 a 24 ; segones, 20 a 21 ; terceres, 17 a 18 ; quartes, 15 a 16 ; estranger (segons classe), 14 a 20. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (primos), 17 a 18, segonet, 16 a 17 ; segó, 14 a 15. (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, 600 ; Mallorca escollida, 600 ; propietari sense trossos, 585 pessetes els 100 quilos.

Avellanes negreta escollida, a 95 pessetes els 100 quilos ; garbellada, a 88 ; gra primera, a 330 pessetes.

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

Figues de Fraga : col·locades en caixes de 10 quilos, a 9 pessetes la caixa ; d'Albunyol, a 65 pessetes els 100 quilos.

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

Panses de Màlaga (nou gotims) : Cinquenes, a 12 ; Quartes, a 14 ; « Royaux », a 16 ; Imperial, a 17 ; gra, de 11 a 17 pessetes. (En caixes de cinc i dos i mig quilos tenen augment import empotament.)

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

Tant els preus de l'ametlla com el de l'avellana, gaudeixen actualment d'un grau de fixesa considerable. No té lloc cap oscil·lació ni variació en el mercat.

Les noves collites s'apropen, en general plenes. Creiem que aviat, car ara encara seria prematur, quan ja hom sàpiga a què atènyer-se respecte a les mateixes, aquests preus, ara tan ensopits, començaran d'eixorir-se.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals primera, 7'50 a 8 ; alfals segona, 6'50 a 7 ; palla llargueta, 3'50 a 4 ; 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.)

Garrofos : Italiana, 46 a 47 ; negra Vinarç, 47 a 48 ; negra Castelló, 47 a 48 ; negra Matafera, 46 a 47 ; negra roja, 45 a 46 ; Mallorca, 38 a 39. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 60 a 85 ; faves Llobregat, 43 a 44 ; faves Extremadura o Andalusia, 46 a 47 ; faves estrangeres, 43 a 46 ; favons Extremadura o Andalusia, 48 a 49 ; favons estrangers, 46 a 48 ; veces Navarra, 51 a 52 ; veces Sagarra, 46 a 47 ; veces Andalusia, 46 a 47 ; veces Castella, 48 a 49 ; veces estrangeres, 45 a 46 ; erps, 33 a 34 ; titus, 34 a 35

Mongetes : Castella, 105 a 108 ; Mallorca, 65 a 66 ; Prat, 60 a 62 ; Urgell, 60 a 65 ; València, 55 a 57 ; estranger, segons classe, 40 a 60.

Saüc, 165 a 170 ; blancs ar. alf. 44-46, 142 a 145 ; blancs ar. alf. 48-50, 136-138 ; blancs ar. alf. 52-54, 125 a 127 ; blancs ar. alf. 58-60, 115 a 117 ; blancs ar. alf. 58-60, 115 a 117 ; blancs ar. alf. 60-65, 90 a 100 ; pelons, 65 a 80. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Andalus corrent, 45 a 46 ; ídem fi, 49 a 54 ; Toledo corrent, 45 i mig a 46 i mig ; ídem fi, 50 a 55 ; Aragó mitjà, 52 a 54 ; ídem fi, 54 a 58 ; Tortosa alta acidesa, 36 a 39 ; ídem mitjà, 45 a 50 ; ídem fi, 50 a 55 ; Reus fi, 54 a 58 ; Borges mitjà, 52 a 54 ; ídem fi, 54 a 57.

Olis refinats locals, 61 a 62 ; ídem andalusos, 60 i mig a 62.

Olis de sansa : refinat semicomestible, 44 a 45 ; neutralitzat, 41 a 43 ; de menys de 10 graus, 29 a 32 ; saboneria de primera, 23 a 25 ; ídem de segona, 19 a 21.

Olis de cacauet, 45 a 48 ; ídem refinat, 48 a 50.

Tot duros carga de 115 quilos, magatzem Barcelona.

Situació del mercat : Continua la fermesa en els olis andalusos ; en

els altres també es nota resistència, encara que no tanta. Tot això motiva una paràlització en el mercat, ja que el comerciant no vol comprar.

(Informació de Lisini Andreu, corredor d'olis, Villarroel, 7, 1.º, 2.ª)

Ous. — Fayó, frescos, a 53 pessetes el conte; Mazagan extra, a 66; idem corrent, a 60; Eivissa, a 87; Mahó, a 80; Empordà, a 76; Mallorca, a 72; Alexandria, a 60.

Vins. — Ja ha començat a regir el decret-lei sobre vins i alcohols. Una nota oficiosa del Govern diu que vigilarà molt i perseguirà amb tot rigorisme l'incompliment de les disposicions legals, i recorda que no poden utilitzar-se alcohols industrials per a les begudes, que denen denunciar-se els dipòsits d'alcohols industrials que estiguin fora de les fàbriques productores i que vetllaran activament per la puresa del vi.

La Unió de Viticultors repartirà una edició especial de la llei de vins als qui li ho demanin.

Sembla, doncs, que els viticultors estem disposats a treure partit dels avantatges que el nou règim dels vins ens proporciona.

Cal que siguem perseverants per tal d'aconseguir-ho.

El mercat té un xic més d'activitat i els preus són força més fermes, notant-se puges de sis a nou rals per carga en forces encontrades.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

A. P., Reus. — Amb la rectificació que publicarem en el número 8 queda explicat l'article del senyor Sojo. Com veu, es tractava d'una errada de part nostra.

R. C., Santa Coloma de Queralt. — Són varis els insectes que ataquen l'alfals; per les poques dades que donà creiem que en el cas de vostè es tracta de la *cuca negra* (*Colaspidea atra*). El remei contra aquest insecte és senzill.

En veure erugues a l'alfalsar, faci un tractament general amb una solució:

Arseniat de sosa	200 grams
Calç	1000 »
Aigua	10 litres

Aquest és el remei recomanat pels antics Serveis Tècnics d'Agricultura, que ha donat avui excel·lents resultats.

Cal només que tingui cura de no donar al bestiar l'alfals tractat, abans de què hagin passat uns vint dies.

El rasclat dels alfalsars és sempre recomanable; en el joves, per a afavorir la ramificació de les arrels i destruir les males herbes, i en els vells, ultra que per a destruir les males herbes, per a airejar el terreny i per a forçar el desenrotllament dels ulls adventicis del coll de la planta.

Convé que el rasclat sigui fort, car no hi ha por que la planta pateixi.

En general sol donar-se un sol rasclat a la primavera, en temps bo i

amb la terra eixuta, completant-lo al cap de poc amb una passada de corró. Però a moltes comarques del sud de França acostumen a rasclar després de cada dall. Nosaltres creiem preferible aquest segon sistema, sempre que no es vagi massa fons.

Per la rasclada de primavera, la profunditat pot ésser més gran; s'usen rascles, escarificadors, etc., i es deixa el terreny com si s'hagués treballat amb arada.

J. M., Butsenit de Montgai. Vegi el que contestem al senyor R. C., de Santa Coloma.

J. V., Serra d'Almós. — No conec cap fórmula que pugui substituir la cola Tanglefoot; és possible que a la fórmula que vostè descriu s'hi hagi d'afegir greix per donar-li viscositat durant llarg temps.

El tanglefoot és una barreja d'oli de ricí, goma copal i reïna en proporcions que ignoro.

Per combatre l'oruga de l'ametller el millor remei són les polvoritzacions amb solució arsenical. La dificultat resideix en trobar l'època oportuna per fer-les, i això no ha estat fet encara. Sabem que el Consell Provincial de Foment de Tarragona té començats experiments sota la direcció del senyor Aguiló, per determinar-la. Nosaltres pensem de publicar els resultats d'aquestes experiències. Entretant, podria dirigir-se al Consell de Foment, on és possible que li puguin dir alguna cosa.

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

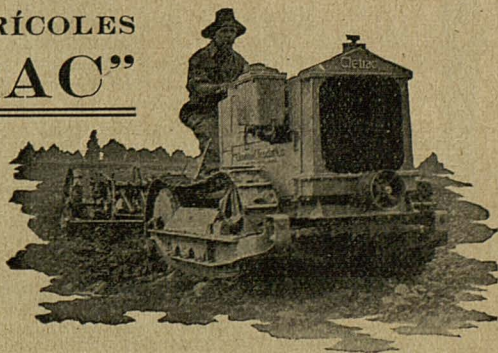
"CLETRAC"

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



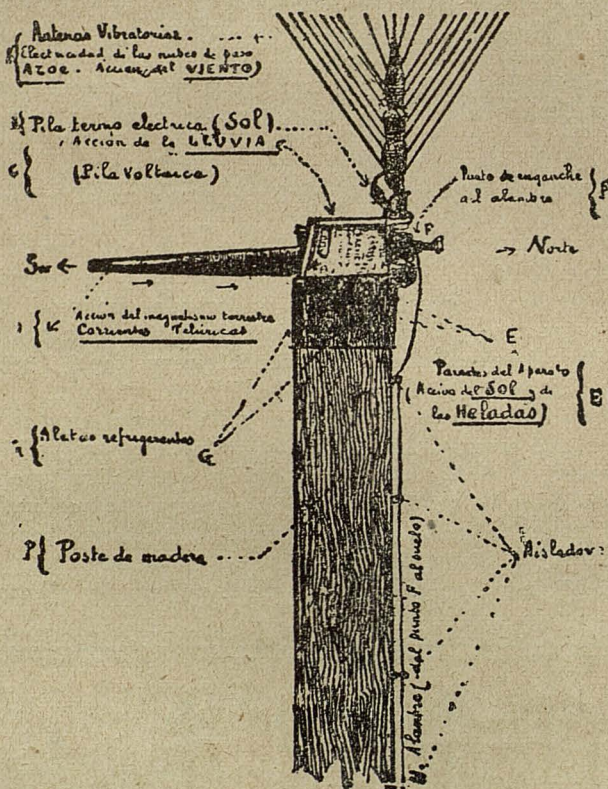
Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més dispendi 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 primerencs; regenerareu els vostres arbres fruiters malalts i tornareu a la terra esgotada per un cultiu milenari els elements que li manquen.

LLAURADORS!

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

CULTIVADORS!

No titubegem 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

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

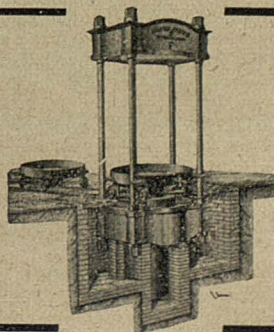
GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)



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'embol 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.



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC

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



ALTHEIN

Els seus garrins cecats en quatre mesos!

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

Farina de Peix fresc ATLANTIC

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

80 a 85 % Proteïnes
Fosfats; 7 % Calc



SOFRE

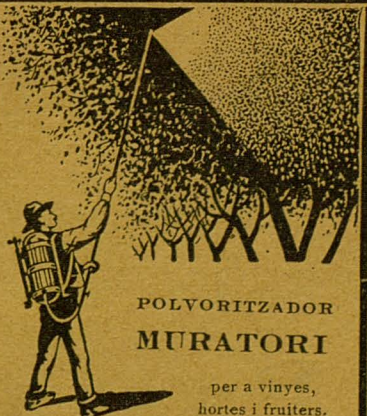
Grans refineries a
Tarragona de la "Unió
Sulfur C.^o" S. A. E.

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

Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de 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,
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 MÓN, 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

Useu per afaitar-vos la

Pasta “NIX”

Perquè us permetrà un afaitat ràpid. Evitareu tot perill de contagi, en eliminar la brotxa, el recipient, el sabó (causa de tantes epidermis fetes malbé) i altres objectes portamicrobis. Conservareu la vostra pell lliure de grans i irritacions, ja que aquest producte és, abans que tot, un específic de l'epidermis.

El tub de

Pasta “NIX”

2,50 ptes.

en les bones Drogueries i Perfumeries