

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

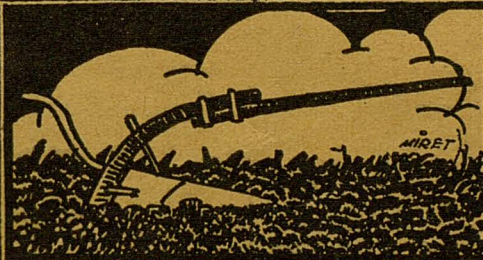
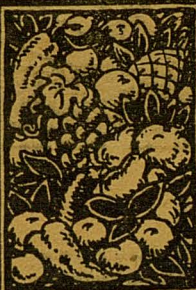
Col·laboradors:

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

Any X

5 de juliol de 1926

Núm. 13



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

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. Cogny 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. Gruin*. — 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.
Pavas bovinas. *P. Diffloth*. — Tela, 15 ptas.
Aguadientes 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. Jouzier*. — Tela, 14 ptas.
Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*. — Tela, 14 ptas.
Explotación de un dominio agrícola. *R. Vulgnier*. — 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. Viell*. — Tela, 12 ptas.
Hidrología agrícola. *Diéner*. — Tela, 12 ptas.

TOMOS EN PREENSA

- Fazas 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 Mimblera (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 reme-
tem gratis.

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

Bàscula IDEAL

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

Demanen un fulletó explicatiu

Fàbrica de bàscules
i caixes per a cabals

Carretera
Coll Blanch, 31
Telèfon 484 H.

R. ROCH H.

(HOSPITALET)
BARCELONA

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

Agent general de venda

Manuel Caze

Rbla. Catalunya, 66 - Barcelona

BONO N.º 7 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:

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

Algunes de les obres d'Agricultura en francès de venda a la llibreria Catalònia, 17, Plaça Catalunya, 17

AUTOR	TÍTOL	PAGINES	PREU
Léveque	Ce que tot agriculteur doit savoir	357	5'00 Ptes.
Guillin	Analyses Agricoles	420	6'00 »
Bussard	Arboriculture Fruitière	520	7'50 »
Voitellier	Aviculture	328	10'00 Fr.
Voitellier	Aviculture. Les races de volailles	284	5'00 Ptes.
Chenevard	Alimentation Rationnelle des Volailles	131	1'50 »
Rodillon	Guide Pratique de la Basse-Cour Moderne	127	2'00 »
Rey	La culture Remuneratrice du Blé	211	1'75 »
Boullanger	Malterie Brasserie	352	10'00 Fr.
Lesse	Chasse Elevage et Piegeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootechnie, Chèvres, Porcs, Lapins	432	6'00 »
André	Chimie Agricole (2 Vols.)	460	12'00 »
Rolet	Les conserves de Fruits	455	7'50 »
Bussard	Culture Potagère, et culture Maraichère	524	7'50 »
Guichard	Microbiologie du Distillateur	392	7'50 »
Guichard	Chimie du Distillateur	408	7'50 »
Boullanger	Distillerie Agricole et industrielle (2 Vols.)	405	15'00 »
Cuniasse	Memorial du distillateur Liqueuriste	297	15'00 Fr.
Garola	Engrais, La Pratique de la Fumure	352	10'00 Ptes.
Petit	Les Engrais en Horticulture	274	5'00 »
Gillet	Nouvelle Flore Française	781	13'80 Fr.
Jumelle	Les Huiles Végétales	496	7'50 Ptes.
Martin	Laiterie	400	6'00 »
Rolet	Industries Annexes de la Laiterie	368	5'00 »
Corvez	Manuel du Laitier-Crémier	304	6'00 »
Perrin	Guide Pratique pour L'Analyse du lait	344	2'00 »
Diffloth	Zootechnie Races Bovines	464	7'50 »
Larbaetrier	Vaches Laitières	339	3'50 »
Devaux	L'Éleveur de Lapins	461	4'00 Fr.
Charon	Lapins Lapereaux & Cie.	302	9'00 »
Coupan	Machines de Culture	476	7'50 Ptes.
Coupan	Machines de Récolte	508	7'50 »
Kayser	Microbiologie, Appliquée à la transformation des produits Agricoles	390	10'00 »
Ammann	Meunerie Boulangerie	527	7'50 »
Diffloth	Zootechnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes à Parfums et plantes Aromatiques	432	6'00 »
Jumelle	Plantes accondiments-Plantes Medicinales	119	1'75 »
Lemaire	Les Ruches, Choix et Amenagement	111	2'00 »
Lemaire	Les Habitants de la ruche	125	1'50 »
Auscher	L'Art de Decouvrir les sources et de les capter	350	5'00 »
Wery	Viticole et Vinicole	148	3'75 »
Saillard	Betterave et sucrerie de Betterave (2 Vols.)	588	12'50 »
Pacottet	Vins de Champagne et vins Mousseux	420	6'00 »
Pacottet	Viticulture	553	7'50 »
Pacottet	Vinification	463	15'00 Fr.
Vermorel	Utilisation des sous-produits de la vigne et du vin	155	2'75 Ptes.

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: Produccions agrícoles, pel *Marquès de Camps*. — Els mals de la terra, per *Josep Sabater*. — La nova llei sobre els vins, per *V. Vilà i Cahú*. — Preparació de les pells de guineu, fagina, taup, etc., etc., per *Lluís Ticó*. — Conservació i malalties de la remolatxa, per *G. Bofill*. — Conreu de la tomaquera, per *B. Juscafressa*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Produccions agrícoles

III

LA producció vitícola és la riquesa agrícola d'Espanya, i, per a conservar-la, feren els viticultors, quan el desastre filloxèric, tot allò que humanament pogueren per aixecar-la novament.

Tingué anys de gran esplendor, i altres de treballosos. Quan la guerra mundial, s'endarrerí força, però en la post-guerra minvà altra volta, i avui el profit que se'n treu no paga ço que s'hi esmerça, i solament es conserva per la fe i afeció que el pagès posa en el seu treball.

Fins a la sacietat s'és demostrat, arreu on aquest cultiu predominava, que avui es conrea la vinya amb pèrdua evident; i, si la davallada dels preus no s'atura aviat i no es vetlla sèriament per evitar les falsificacions, la vinya anirà desapareixent a poc a poc, i constantment, com ja malauradament passa.

La producció màxima del quinquenni 1921-1925 en raïms i most fou per Espanya: 44.000.000 de quintans mètrics de raïms i 26.000.000 d'hectolitres de most en 1925. La mínima fou: 33 milions de quintans mètrics i 19.000.000 d'hectolitres, respectivament, en 1921. Això vol dir que, malgrat els preus del vi, cosa que tot el món sap, el viticultor ha seguit, ferm, cultivant la vinya intensament.

Això és més remarcable si es té en compte que tothom està per-

suadit que, malgrat que totes les entitats vitícoles especialitzades han acceptat com a programa allò que altres agricultors en deien deliris de la Unió de Vinyaters de Catalunya, no s'aconseguirà res en benefici d'aquesta riquesa.

Avui és el Consell de ministres qui ha de resoldre, i ja ha resolt; però el país vitícola tem, sap, que no es rebaixaran en res els drets que els Ajuntaments han imposat a l'entrada dels vins a les grans poblacions, drets que suposen sovint més pessetes que el que representa el valor del vi en el mercat; tem que no es protegirà degudament l'alcohol vínic, tem que no es perseguiran les adulteracions, tem que no s'adoptaran les altres mesures que en defensa pròpia reclamen els viticultors com a salvadores. I és que solament en dues regions, Catalunya i la Manxa, és la vinya el primer cultiu i la primera riquesa de llur agricultura.

Entre les quatre províncies catalanes ocupa la vinya 242.493 hectàrees; però el «Consejo Agronómico», en la mateixa estadística, per nota, ja diu quant a Catalunya: «La disminució de superfície, comparada con la del año anterior, se debe al arranque de cepas, para destinar a cultivos más remuneradores.» I referent a la Manxa, consten aquestes tres observacions: «La disminució de superfície comparada con la del año anterior, es debida a estragos filoxéricos». — «El aumento de superficie, comparada con la del año anterior, se debe a nuevas plantaciones que han entrado en producción.» — «Existen, además, 1.500 hectàreas que no producen aún.»

Catalunya produeix 12.149.861 quintans mètrics i la Manxa 9.733.458. Es, per consegüent, la producció mitjana per hectàrea, a Catalunya, 50'10 quintans mètrics; a la Manxa, 31'31.

El «Consejo Agronómico» no consigna el valor en pessetes d'aquesta producció; i fa bé, ja que, de seguir la marxa actual, l'observació que consigna per a la *província* de Barcelona, ço és, que «la disminució de superfície se debe al arranque de cepas para destinar el terreno a cultivos más remuneradores», serà general per a totes les províncies que, en més o en menys, cultiven el cep.

Es tracta d'una riquesa creada, i és natural que això passi quan el país vegi, tant a Catalunya com a la Manxa, tanta riquesa deixada perdre, ja que fins ara tots els governs fan el que poden perquè desaparegui, o almenys no fan el que poden o podrien per ajudar a salvar-la. I aquest és el moment en què, com a mesura salvadora, per augmentar despeses improductives es diu a l'agricultura que ha de tributar més.

Avui, davant la decadència cada dia més gran del valor del vi, són ja molts els pagesos que van convertint les vinyes espesses en aban-

calades ; ja es comença de voltar les vinyes d'ametllers, les unes, d'oliveres les altres, i fins s'inicia l'alternar passades d'oliveres amb altres d'ametllers, sense treure els ceps, pensant potser, i desgraciadament amb gran sentit pràctic, que cal preparar-se per si el règim de la vinya ha d'ésser definitivament proscriu com a cultiu principal.

Alguns altres comencen també a plantar rengles d'avellaners.

I aquestes tres plantes — l'olivera, l'ametller, l'avellaner — són, realment, ben escollides i ben profitoses, sobretot en terres de secà ; i fins nosaltres gosàriem de proposar-ne una altra : la prunera, de fruit bo per a servir, i també el cirerer, sense oblidar les plantes d'utilitat manifesta més o menys herbàcies, com el piretre, el card, la belladona, i, allí on arriba l'alè de la mar, el garrofer.

Solament així el pagès, que avui sols pot comptar amb el seu esforç i l'ajut de Déu, podria mirar el demà amb relativa confiança.

EL MARQUÈS DE CAMPS

Els mals de la terra

EN felicitar-me una autoritzada personalitat agronòmica d'aquesta província per la publicació del meu article «Comptes de pàgès» en la revista AGRICULTURA, va dir-me que estava del tot conforme amb la descripció que jo feia de com és la pagesia en aquesta comarca de la Garrotxa empordanesa, però objectà que jo tenia l'obligació d'assenyalar les causes que produïen aqueixos mals, i també donar-ne els remeis o solucions, si és que no els desconeixia.

Si sabré trobar i explicar les causes del mal, i si seré encertat en els remeis, no ho sé ; faig, però, l'esforç de donar la meua pobre i atrevida opinió.

Les causes del mal són diverses ; una d'elles, i potser la principal, la major, és que no tots els valors que intervenen en la pagesia estan al mateix nivell de perills ni senten les mateixes necessitats.

Ja explicava jo, fent un símil, com d'una associació en la qual feia intervenir tres menes d'accions : l'una, el capital terra, l'altra, el capital treball, i la tercera, el capital pessetes, totes les necessàries per a una bona explotació agrícola. I deia que l'acció que estava representada pel capital terra era ben garantida, que poc es podia perdre, mentre demostrava la facilitat amb què podien anar a mal borràs les altres dues accions : la del treball i la del capital,

o siguin les pessetes emprades en l'explotació de la masia o heretat, si tan sols s'ensopegava una ratxada de males collites o es moria el bestiar. Aquestes dues accions no gaudeixen de cap garantia, no tenen cap assegurança.

Amb aquestes tres menes d'accions se n'hi fan moltes combinacions entre propietaris i masovers o arrendataris, en el moment de fer els contractes d'arrendament. Se'n fan, de combinacions, en les quals queden compartides totes les pèrdues i els guanys, la qual cosa vol dir el perill o la possibilitat de perdre-hi els diners, de fer-se pobre tot treballant. I se'n fan d'altres en les quals si el propietari no cobra molt, tampoc no exposa cap pesseta, ja que totes les despeses de treball i capital van a càrrec del masover; ço que vol dir que no perdent-hi el propietari, mai no podrà arruïnar-se. Queden, en canvi, per al masover totes les cabòries, fatigues i tots els perills de treballar per la palla i fins per menys, que sol ésser romandre pobre per tota la vida, i no ésser tingut sempre per home ben escrupolós, per no dir altra cosa.

És freqüent de sentir aquesta exclamació: I on el trobaré, un masover en el qual pugui confiar-hi, que no em robi? Pobra gent!! I això que en molts casos, encara que es poguessin quedar tot el que els donen les collites, també serien pobres igual, degut a l'escassetesa de mitjans amb què compten per poder treballar la terra.

Una altra causa del mal em crec jo que és produïda per tots aquells que, per col·locar pessetes que rendeixin un interès, compren terres sense voler fer de pagès ni voler associar-se per córrer l'aventura de la sort o la desgràcia amb qui fa de pagès, amb qui treballa la terra, per no haver de sentir-ne les necessitats, angúnies ni contratemps. Aquests solen ésser força els que fan l'arrendament a un preu cotat, ja sigui amb un tant calculat per vesana o a un preu del tot per la masia o heretat.

Aquests senyors, en invertir llurs diners en propietat terra, per a poder tenir el capital ben garantit, gaudeixen d'una llibertat que no tindrien si els col·locaven en paper de l'Estat o en valors industrials. Si aquests senyors col·locaven els diners en valors paper, podria esdevenir-los el que segueix:

Suposem que compren obligacions per una quantitat de 5.000 pessetes, per tal que al 5 per 100 els doni 250 d'interès a l'any. Col·locats que tindrien els diners, ja perdrien el dret d'intervenció sobre ells, i si volien disposar-ne altre cop, no els quedaria altre mitjà que desfer-se del paper al preu que es cotitzés al mercat, que tant podria ésser a l'alça com a la baixa; no estaria mai a la

seva mà el regatejar per a poder-ne cobrar més, ni aprofitar l'ocasió d'un que li convingués aquell paper, com succeeix amb qui es ven la terra, que aprofita l'ocasió, en ús d'un perfecte dret, de la necessitat de comprar que pugui tenir un veí, per a poder així estirar tant com pot la corda al moment de vendre.

I si es dóna el cas que es conformen amb la collocació que tenen feta de llurs capitals, per a poder cobrar el cupó, sense passar cap angúnia, no tenen tampoc la llibertat de cobrar un major interès pels diners esmerçats, i han de conformar-se per força al tipus d'interès establert i que ja sabien quan varen comprar els valors.

Aquest cas és a l'inrevés del de la llibertat que gaudeix qui ha comprat una propietat, que si en realitzar la compra ho féu comptant que li rendiria l'interès d'un 4 per 100, li queda la llibertat de pujar el tipus d'interès al preu que li plagui i quan vulgui, i fins de vegades després que el masover ha fet fortes millores a la finca, en la qual tindrà posades totes les fatigues i fins les seves economies. En aquell moment el propietari exigirà, podrà exigir major preu per l'arrendament, que és el mateix que dir voldrà i podrà cobrar major interès pel capital que va esmerçar en comprar les terres. Tot això, que pot fer-se, i es fa, és en ús d'un perfecte dret que dóna la llei.

Veieu, doncs, com, en el que he exposat, no tots els interessos que intervenen en la pagesia corren els mateixos perills ni senten tampoc les mateixes necessitats, ja que per als uns l'únic que convé és que el masover pagui per vessana o pel tot de l'heretat, la qual cosa ja tenen estipulada amb pessetes al contracte. Que per ells, del negoci que faci el masover, poc en tenen de fer, ni en volen saber, com res tampoc no sap tot aquell que ha comprat uns valors paper a cobrar un interès, que res no sap ni pot saber de la marxa que porten els negocis de l'empresa que fa treballar els seus diners, mentre pagui el cupó el dia del seu venciment.

A uns altres, com que cobren amb fruits a parts de terç, el que els convindria fóra que es collís molt i que tingués força preu—per més que a ells no els hagués costat res el cultiu—, i en canvi, per a l'agricultor, per al que hi posà les suades i els diners, el que convindria fóra poder posar preu al seu treball al moment de vendre els fruits, que, sabent ell el que li costen, pogués cobrar-se'n les fatigues. Aquest cas només s'esdevindria aplicant el remei, que és l'associació.

Molta gent, per no dir tota, quan parlen de la pagesia i fan con-

sideracions sobre el menyspreu amb què és tractada la gent de la terra i el seu art, després de fer mil reflexions sobre la necessitat que tothom sent d'ella, considerant-la imprescindible, acaben amb la mateixa cantarella de que els governs l'haurien de protegir. Aquesta cantarella entenc jo que no té cap valor objectiu, perquè sempre hem vist que els governs de tots els Estats han escoltat les veus dels seus governats, però ha estat a veus vives, mai a les veus mortes.

Tenim exemple en tots els altres estaments socials, que tot i no ésser necessaris ni de bon tros, com ho són els que conreen l'art de la terra, han estat tots ben atesos en llurs justes peticions. Tots aquests estaments, però, han començat per unir-se, per formar un sol bloc, uns amb petits sindicats que després s'han sumat fent una federació per tenir més forta veu; altres s'han associat al volt d'unes juntes de defensa; altres han format collegis; altres s'han anomenat cambres, unes que es diuen de comerç i altres d'indústria; altres han format trusts; però el tot del cas és que tots els estaments socials estan ben agrupats, ben associats, ben units, per demanar i poder aconseguir ço que per llei i dret els pertoca. Això no ha pas sabut fer-ho la gran família, la més nombrosa i més necessària, la família pagesa.

Els pagesos quan s'han associat ho solen haver fet començant la casa el que se'n diu pel teulat, en lloc de començar-la pels fonaments. Solen haver-se agrupat per a formar un Sindicat i el primer que se'ls ha ocorregut ha estat el crear una espècie de cooperativa per a ells comprar-se a primera mà les coses que hagin de menester, com són els adobs químics, els sofres i sulfats, etc., etc., tot amb mires a eliminar el que ells en diuen l'intermediari, venedor que jo considero inofensiu.

Totes aquestes coses que ara critico, les trobaria bones quan l'associació pagesa fos una potència, quan hagués assolit el principal fi de l'associació, que no hauria de fer més per lograr-ho del que han fet els altres estaments socials en associar-se, ço és, donar ells el preu al fruit del seu treball, donar preu als fruits de la seva indústria, ésser ells els que diguessin això val tant, fer el que fan tots els industrials que després de comprar el que els costa la cosa, la primera matèria que ells han transformat, diuen el que en volen, i poder també dir a cor amb tots els obrers: jo que per la vida meua i de la meua família, avui que totes les coses valen més que no valien, i perquè vull viure amb una relativa comoditat i vull poder també donar-me legítims gustos, vull cobrar tant per tantes hores de treball com treballa, ja que les meves mans no tenen límit. Fet això es redimirien d'aquesta desigualtat que sofreixen. Quan és ell, el pagès qui ha de

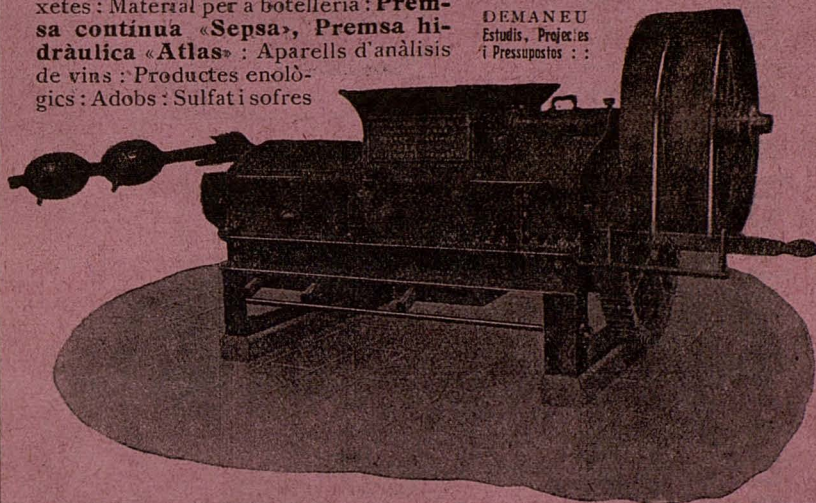
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadors, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions : Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **Prem-sa contínua «Sepsa», Premsa hidràulica «Atlas»** : Aparells d'anàlisis 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 : :



USINES SCHLÖESING FRERES & C.º-MARSELLA

Casa fundada en 1846 Societat Anònima per accions - Capital: 3.500.000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septèmes i Arles

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fadres, 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 dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

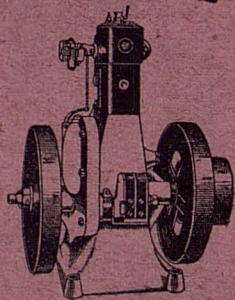
Bascules
Arques per a Cabals
Pibernat
PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Motors Bruneau

(a benzina i petroli)
D'1 A 16 HP

Una joia per als agricultors i els industrials; econòmics de preu i consum. Els únics garantits per cinc anys.



AGENT GENERAL PER A ESPANYA

J. CLOS

Lausaca, 18 - Figueres

Exposició: **M. HENING**

Flors, 5 - Barcelona

Maquinària Agrícola Moderna

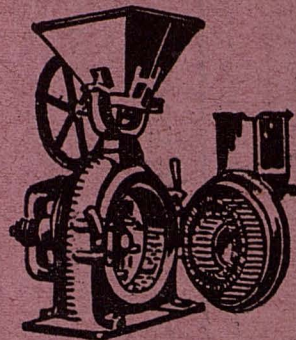
Trituració i polvorització

Demanen Catàlegs a

MAURICI HENING

Flors, 5

(entre el carrer i la Ronda de Sant Pau; davant del teatre Olympia)



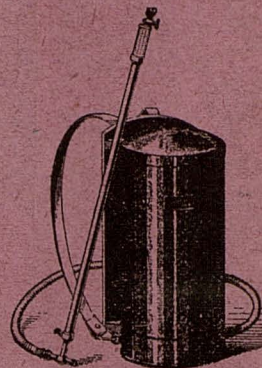
Moli

«LE RATIONNEL»

Patentat

Per a pinsos i tota mena de productes.

Matxucadores, Molins, etc.



Polvoritzador

«ROYAL TRIUMPH»

Patentat

Per a blanquejar, pintar, desinfectar, polvoritzar arbres, sulfatar, etc
Polvoritzadors a tracció, motxilla, etc.

vendre els fruits de la seva diligència, siguin els que siguin els que vulgui vendre, sempre ha de preguntar quant ne volen donar, perquè al pagès no li val el fer números, no li val el comptar quant li costen els fruits que ell produeix, perquè després de comptat no pot demanar, sinó que haurà de cobrar ço que vulguin pagar uns comerciants, intermediaris o comprador, que després, en revendre-ho, en faran molts més diners amb quasi cap esforç, encarint de molt la mercaderia al consumidor.

El remei per a la redempció de la família pagesa és, doncs, l'associació de tot pagès, tant el propietari com el masover o meneró, amb exclusió absoluta de tot element estrany que ni amb el caritatiu títol de protector no hi ha de tenir cabuda.

Unit que fos el pagès, vendria bé els seus fruits i llavors la gent no abandonaria el camp, sinó que, tal volta, molts dels que fugiren a ciutat retornarien al camp, perquè veurien ben recompensada la vida de pagès.

JOSEP SABATER.

La nova llei sobre els vins

III

LA nova llei dels vins té alguna cosa favorable a la viticultura, però en té també d'altres que la perjudiquen i que hem de procurar que siguin modificades.

Com hem dit ja, no creiem que sigui la solució, però pot ésser-ne el començament.

Tot depèn dels vinyaters.

El tenir una llei de vins, no és pas nou d'avui. De fa més de 30 anys n'hi havia una. No ignorem que era deficient, però tampoc ignorem que no es complia; i perquè una llei sigui llei i respongui als fins per què ha estat dictada, no n'hi ha prou amb que estigui escrita; cal també que sigui acatada.

L'experiència ha demostrat que no era pas molt fàcil d'obtenir que una llei es complís. Es recent la campanya feta en 1923 el sol fi de la qual era aquest, i no es pogué obtenir.

Una llei de vins en la qual aquest producte restés ben definit, garantit i protegit contra les falsificacions; equilibrada la seva tributació i equiparada a la dels altres articles de la terra; la falsificació per-

seguida i castigada, tindria uns interessos en contra, els quals, o bé procurarien fer-la modificar, o burlar-la, davant la passivitat dels vinyaters.

Això queda, en part, assegurat en la nova llei, per la participació donada als vinyaters en la Comissió creada—la representació dels quals ostentarà el senyor Tarín, persona competentíssima en assumptes vitícoles—, però el cert és que els vinyaters es preocupen poc de de ço que afecta als interessos llurs, i de fer prevaldre llurs drets.

Els vinyaters s'haurien d'haver convençut que no n'hi ha prou amb procurar que la vinya produeixi molt, car amb això només han fet la meitat del camí. De poca cosa servirà obtenir una bona collita si ha d'ésser venuda a meitat de preu.

Així com s'han associat per a aixecar els Cellers Cooperatius que podem admirar en les comarques vitícoles, i han format les «guarderies», que, com a altre Sometent, vigilen que les seves terres i plantacions no es vegin malmeses o minvades per pastors i pillets; haurien d'associar-se també perquè el dret a viure decentment no els fos negat, i haurien de formar—si precis fos—altres «guarderies» perquè les lleis que els asseguressin el seu benestar fossin respectades i acatades.

Hem de reconèixer que el vinyater no escatima diners ni energies perquè les seves terres rendeixin, però és forçós reconèixer també que esmerça pocs diners i poques energies perquè el producte del seu treball li sigui pagat, no amb benefici, sinó ni tan sols al preu que val.

Això fa possible que el vi estigui travessant una crisi tan persistent, i que en dictar-se lleis o en signar-se tractats comercials no es doni a la producció vínica tota la importància que té.

Hi ha una llei nova, flamant, en la que, ensems que s'observen deficiències, es veu també una mica de bona disposició.

Estem en plena primavera; i el vinyater, amb la màquina a l'esquena, polvoritza els ceps amb sulfat i amb sofre per a evitar que una invasió de mildiu o de malura li minvi la collita.

De que hi hagi una llei com cal i es compleixi depèn que el vi es pagui a més o menys bon preu.

De que les vinyes estiguin o no ben sulfatades i ensofrades depèn, moltes vegades, el salvar la collita.

Millor preu vol dir més diners en igual quantitat; més collita vol dir més diners al mateix preu, o els mateixos o menys diners que amb una collita més petita, però a millor preu.

Els ceps li donaran raïms, i els raïms els convertirà en vi. Del vi en farà pessetes, i si els ceps li donessin raïms, però no pogués convertir-los en pessetes, engegaria a rodar ceps i raïms.

Del vi que surt dels raïms que li produeixen els ceps, en farà més o menys pessetes segons el preu a què el pugui vendre ; doncs el mateix delit i les mateixes energies que esmerça ara ensofrant i sulfatant les vinyes, ha d'esmerçar a procurar que el vi obtingut pel seu treball li sigui pagat al preu que li costa. Tant com deixa de cobrar les pessetes valor dels raïms que li destrueixen les plagues, com els que li donen de menys en cobrar el vi a un preu baix.

Però tot això sembla no tenir-ho en compte el vinyater. Ell farà els conreus a temps i amb tota cura, però si se li demana que trameti un telegrama us dirà que no els llegeixen ni se'ls miren ni en fan cas i — tot i havent dit sempre el mateix — que ja n'està cansat de trametre telegrams. Si el convideu a alguna Assemblea, us contestarà que sense ell també ho faran ; si li pregunteu perquè no forma part de cap associació, us contestarà que tot és política, i si li demaneu que ha de pagar tant o quant per a sufragar les despeses d'una campanya en defensa dels seus interessos, us dirà que qui sap amb què se'ls gasten.

Malgrat tot això, els vinyaters tenen confiança en les lleis. Ho hem dit ja i ho tornem a repetir. La nova llei de vins té coses favorables a la viticultura, i en té d'altres que la perjudiquen, les quals s'ha de procurar que siguin modificades. No creiem que sigui la solució, però pot ésser-ne el començament.

Tot depèn dels vinyaters.

Mentre els vinyaters no es preocupin tant que el vi vagi a bon preu com de sulfatar ; mentre no estiguin disposats a formar un bloc de més de quatre milions de persones que representin més de tres mil cinc cents milions de pessetes, de confiança en les lleis — que ens costa tan poc de posar-hi confiança com de no complir-les — n'hi tindrem poca, perquè les lleis que afavoreixin als vinyaters, si no s'organitzen, es compliran mentre no hi haurà ningú interessat a burlar-les.

V. VILÀ I CAHUÉ

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

Preparació de les pells de guineu, fagina, taup, etc.

TOTES les pells que poden ésser posteriorment usades com a abric, és a dir, que porten un pelatge més o menys apreciat per la indústria de la pelleteria, i que per tant tenen un valor mercantil, deuen preparar-se degudament en caçar-les, per a la seva ulterior utilització.

Són molts els animals salvatges la pell dels quals seria aprofitada i que el caçador, ignorant el valor de la prenda caçada, n'aprofita la carn i en canvi destroça la pell, que té més valor, o l'abandona sense donar-li importància.

Heu de saber, caçadors poc instruïts, que poques coses hi ha que no tinguin el seu valor, i avui la pell és de les que veritablement són apreciades.

Algunes n'hi ha que ja fa temps que són aprofitades, si bé poc aprofitades encara, en la major part dels casos; tal succeeix amb la pell de guineu, la de fagina, fuïna o fagina (segons les comarques), i algun altre animal ja més rar.

Hi ha una pell de la qual rarament se sent parlar i que és bastant apreciada per la pelleteria: és la de taup. Tan petit, veritat que fins fa estrany?

Doncs, a fi que si us trobeu amb un d'aquests animals sapigueu com cal predre-s'ho per a treure'n el màxim partit, vaig a explicar-vos la preparació que de cada una d'elles deu fer-ne el caçador o pagès encarregat de tal cosa.

Comencem per les pells de guineu.

D'aquest animal tot s'aprofita i té la seva importància en allò que pertoca a la pell. Fins les potes amb les respectives ungles tenen una grossa importància, i ja no cal dir si en tenen el cap i la cua, les parts més decoratives de la guineu. Això vol dir que cal anar amb tot el compte en espellar-les, deixant tot el que sigui pell.

Per a espellar aquest animal amb perfecció, el millor i més ràpid, encara que no el més corrent, és operar en principi com per al conill, del qual ja vaig parlar amb força detalls en el número 17 d'aquesta revista, l'any 1924.

Es comença per obrir la part posterior, partint de l'anús, passant per radera les cuixes, pel mig del garró, fins a la planta de les potes, però sempre per radera. Així no es malmet la pell i es poden treure a la perfecció i amb facilitat, ajudant-se d'un gani-vet, les potes posteriors.

Un cop espellades cuixes i potes, es desprèn també la cua, tallant-la a la base; es penja l'animal i es va estirant cap avall, amb suavitat, i tota la pell surt bé. Quan s'arriba a les potes del davant, també s'han d'obrir per la part del darrera, treient tot l'os de la pota fins a les ungles, deixant aquestes adherides a la pell. Això fet, es continua estirant, i tota la pell sortirà pel cap, que cal pelar amb molta cura, ajudant-se d'un ganivet per a tallar el tel que uneix la pell al crani.

Un cop la pell treta, queda la cua amb l'os, que cal treure, car una cua amb l'os fermenta, i el pèl cau sense remei, essent això una de les causes o defectes que més deprecien una pell de guineu. Per a treure la cua s'opera de la següent manera: S'agafen dos bastonets, branques llises o dos ferros d'un dit de gruix: tot fa el mateix servei. S'arremanga la pell de la cua i s'hi lliga una cordeta per a penjar la pell. Això fet, es colloca la cua entremig dels dos bastons, que s'apreten bé amb una mà a cada banda, es tira cap avall i sense gran resistència surt l'os de la cua d'una sola peça. Llavors amb un ganivet amb punta (mai estisores) obriu la cua pel cantó de sota, o sigui pel que dóna a l'anús, i ben recte, de dalt a baix.

Per assecar la pell és precis empallar-la del cos, i tant les potes com la cua es freguen amb sal de cuina, a fi que la salabror les faci assecar més ràpidament, i ensems ajudi a la seva conservació. Per fi es penja la pell a un lloc airejat i a l'ombra, fins que estigui seca. En aquestes condicions la conservació és ja assegurada per un temps bastant llarg, sempre que es conservi ben seca, car sense humitat no hi ha fermentació.

Ve't ací, doncs, ço que pertany a la guineu. La fuina o fagina, gats-fers, llúdrigues i altres animals similars, es poden tractar com les guineus, tant en l'espellat com en l'empallat i salatge.

Del taup també se n'aprofita la pell, si se sap ben preparar-la. En ell sols és interessant el cos, tant és així, que ja en espellar es poden tallar les potes i la cua, deixant tan sols el cap. Un cop això fet, s'obre pel mig de cap a cua, pel ventre, procurant agafar ben bé el mig. Una vegada treta la pelleta, es clava a una fusta, pèl de cara a la fusta i part de carn a l'aire. Sols precisen set claus: un a cada extrem (fan quatre), un al cap i dos al mig de la part llarga. S'assecarà a l'ombra (mai al sol, perquè perjudica a la curació), i després es guarda indefinidament.

Totes aquestes pells ben acondicionades, són comprades pels pelleters-curtidors a preus remuneradors.

El valor d'una pell per pelleteria depèn de varis factors, com l'època de la matança o caça; la millor és en ple hivern.

La finor del pelatge depèn més que de res del clima. En un país sec i fred és on es troben els millors exemplars.

L'espellat també influeix en el preu, car d'ell depèn que una pell tingui el pèl ben fort o li caigui al senzill contacte amb l'aigua i demés productes pre-curtients i curtients.

L'estat de conservació té també gran importància. Una pell rosegada pels cucs, florida o bé fermentada, no serà mai valorada com una de sencera, ben seca i neta i sense cap tara.

Per fi, un factor a considerar és el curs o cotització que tenen en el mercat consumidor de les mateixes pells.

Sols puc dir que paga sobrerament la petita pena que representa de ben acondicionar les pells, el preu que assoleixen, adquirint valor comercial, quan d'altra forma si en tenen és molt migrat, i sols en circumstàncies excepcionals.

LLUÍS TICÓ

Conservació i malalties de la remolatxa

UN cop descoronades i netes les remolatxes, es fan assecar un xic, fent petits pilots que es cobreixen amb fulles i palla per a evitar que la dessecació sigui massa ràpida i completa. Després es procedeix a la conservació.

La conservació de les remolatxes, cal dir-ho, no és massa senzilla. Es tracta d'un producte voluminós, ric en humitat, que apilotat entra aviat en fermentació amb fort desenrotllament de temperatura, produint alteracions que poden anullar el seu valor. Per això cal procedir amb molta cura.

Durant la conservació hom ha d'evitar que les remolatxes es glacin, que s'escalfin massa, que els toqui la llum directa o que estiguin en contacte amb la humitat.

La conservació sol fer-se en magatzems o caves i també en sitges.

Les caves i els magatzems s'usen en els nostres climes; cal, però, que siguin secs, ben airejats, més aviat foscos; les remolatxes es posen en pilots més aviat petits, i es vigilen i visiten sovint, per a evitar una excessiva elevació de temperatura que seria causa de llur alteració. Amb aquest sistema de conservació en contacte de l'aire les remolatxes s'assequen fortament i sofreixen una sensible disminució de pes.

Les sitges solen emprar-se en els països freds, i sobretot quan es tracta de grans quantitats de remolatxa que hom no pot guardar en caves o magatzems. La remolatxa conservada no sofreix disminucions de pes, però, en canvi, sofreix en la seva composició unes transformacions que disminueixen el seu valor nutritiu. Els hidrats de carbó són els elements que més es transformen. El sucre en part desapareix, convertint-se al final en aigua i anhídrid carbònic. Les matèries nitrogenades no disminueixen en quantitat, però prenen formes menys digeribles. Les substàncies grasses, en canvi, sofreixen un augment.

La conservació pot fer-se de remolatxes senceres o de remolatxes en llesques, tallades amb un talla-arrels. Aquest segon sistema sol emprar-se principalment quan les remolatxes s'han glaçat, car aleshores requereixen una conservació especial per a impedir que es podreixin. En llesques perden més de pes, però també es conserven més.

La conservació en sitges resulta cara sobretot, com veurem, pel fort moviment de terres que s'ha de fer. Es fa de la següent manera :

S'obren rases o clots de les dimensions que es vulguin (uns dos metres d'ample, per exemple) i d'una fondària de 30-40 centímetres, en terra ben drenada, i donant al fons la suficient inclinació per a què les aigües que puguin filtrar tinguin sortida. Es posen capes de remolatxes i es dóna al munt, que pot tenir 1'50-2 metres d'alt, una forma més o menys cònica. Es cobreix amb palla i després amb una bona capa de terra, d'almenys 40-50 centímetres de gruix. Aquesta terra preserva els fruits dels efectes dels freds, que són fatals. Generalment la terra procedent del clot no és suficient, i cal fer una rasa tot al voltant de la sitja, per haver més terra al mateix temps que per donar sortida a les aigües.

Cal visitar la sitja per a veure que no hi hagin esquerdes a la terra, ni fermentacions. Aquestes són revelades per l'esfondrament d'un tros de sitja. Cal aleshores rompre la part de sitja corresponent per a impedir que el mal es propagui.

Per a donar sortida a la humitat es posen xemeneies, espècies de tubs fets amb quatre fustes, que parteixin del fons.

En passar els freds forts es treu la terra per a evitar l'escalfament excessiu, i en arribar la primavera es treuen les remolatxes que no s'hagin consumit i es porten al magatzem.

* * *

Les principals malalties de la remolatxa són les següents :

Mildiu, que ataca principalment les fulles centrals tendres, pro-

duint unes taques de color moradenc. Destrucció de les fulles atacades.

Rovell. Poc important i poc estesa.

Clorosi o grogor. Les fulles es tornen grogues, es panseixen, es dobleguen i acaben per assecar-se. És produïda per un bacil. Es recomana d'arrencar i cremar les plantes malaltes; de reduir les adobades amb matèria orgànica i d'emprar llavors sanes.

Podridura de les arrels. Deguda a una bactèria. Les fulles es tornen grogues i es sequen. L'arrel és tova, negrosa, fortament pudent. Remei semblant a l'anterior.

Ronya. D'origen desconegut. La planta s'asseca; l'arrel es presenta amb cavitats irregulars, de color fosc, plenes de floridures.

Aquestes pot dir-se que són les malalties més corrents a la nostra terra. La lluita contra elles gairebé es redueix a escollir una bona rotació que permeti la desinfecció natural del terreny i a la destrucció de les plantes malaltes.

Els animals perjudicials més freqüents són:

Anguilula, cuc que ataca les arrels. Es combat alternament el conreu de la remolatxa.

Mosca. Les femelles ponen els ous a les fulles; les petites larves hi penetren i obren galeries; les fulles esdevenen grogues. Es recomana la destrucció de les fulles.

Altica. La femella pon els ous al damunt de les fulles; les larves destrueixen les fulles. Com a remei s'aconsella d'anticipar les sembres, car l'altica fa més mal a les plantes joves.

També ataquen les fulles la *Laphygma exigua*, varies *Silpha* (*S. opaca*, *obscura*, *atrata*, etc.), la *Cassida nebulosa*, etc. molts d'aquests insectes es poden combatre amb solucions arsenicals.

G. BOFILL

El conreu de la tomaquera

A Catalunya, malgrat les condicions de clima favorables, el conreu de la tomatera no ha pres ni de molt la extensió que té a altres països i fins a moltes comarques de la mateixa península, com per exemple a la costa llevantina. La raó d'aquest fet és fàcilment explicada quan hom pensa que perquè el conreu s'extengui cal que hi hagi una forta indústria conservera que absorbeixi la producció, car el consum directe en fresc, tot i essent important, dura poc temps i

no és suficient per absorbir-la. Sols cap a Lleida s'ha fet alguna cosa d'aixó en certa escala, però és ben poc encara si es té en compte el que es podria fer.

A Itàlia la producció de tomàquets assoleix xifres elevadíssimes perquè la indústria conservera és allí molt desenrotllada i l'exportació de conserva de tomàquet, a més del consum nacional, és molt important i és dirigida especialment cap als sudamericans, sobretot Argentina i Brasil.

Heu's aquí com a curiositat els quantitius exportats en 1925 :

Tomàquets frescos	246.529 quintans
» secs... ..	579 »
Conserves... ..	417.729 »
Conserves de tomàquets pelats	336.598 »

Les varietats de tomàquets són nombrosíssimes. Les cultivades a la nostra terra són més aviat en quantitat reduïda. Recordarem les principals :

Tomàquet primerenc o de *Vilanova*, de fruit gran, de poca alçada, productiu, primerenc ; el fruit, però, no és molt saborós. Hi ha un altra varietat, semblant pel fruit a l'anterior, més tardana, més productiva i de planta més alta.

Tomàquet poma o *francès*, més propi per a conservar que per a menjar en fresc ; rodó, ple, atapeït de grana, molt bo per a salses i conserves.

Tomàquet pera, de fruit més aviat punxagut, buit de dins, molt bo per a menjar fresc. Planta gran. És molt estimat als mercats, però no es cultiva gaire pel seu poc pes respecte a les altres varietats.

Tomàquet albercoc, de poc conreu ; penjat en un lloc fresc es conserva natural fins a ultims d'hivern.

Per a la sembra del tomàquet cal reservar per llavor fruits ben madurs, primerencs, baixos. Es tallen els tomàquets en dos trossos, es comprimeixen amb les mans, es renten les llavors fregant-les amb els dits en aigua, es llencen les que neden, les altres es fan assecat i es guarden per a la sembra.

Per bé que la llavor conservi la facultat germinativa, durant tres o quatre anys, val més sempre d'emprar-ne de la collita anterior. A l'època de la sembra es posen en un drap i es mullen de tant en tant, durant dos o tres dies ; es barregen amb terra sorrenca humida i s'espolsen de cendra per a la sembra. En previsió, però, de malalties, és preferible de posar el drap durant 24 hores en una solució de 40 grams de sulfat de coure i 40 de calç en un litre d'aigua.

Un litre de llavor pesa uns 300 grams i un gram conté de 300 a 400 llavors.

La sembra es pot fer sota vidre en llit calent pel conreu forçat, poc practicat a la nostra terra, on es fa el conreu a l'aire lliure.

Quan es desitja un planter primerenc i la comarca és freda, la sembra es fa en eroles, en llocs arrecerats, abrigats cada nit, tant com puguin durar els freds i defensant les plantes de caragols i llimacs.

S'empren uns 5 grams de llavor per metre quadrat de planter i s'obtenen unes 1.200-1.500 plantes.

La terra cal que sigui ben preparada, ben desfeta i ben adobada.

Dos cents quintans de fruits per hectàrea treuen de la terra :

Nitrogen...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	45 Kgs.
Anhídrid fosfòric...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	14 »
Potassa ...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	30. »

és a dir, unes quantitats molt elevades.

La base de l'adobada han d'ésser els fems en la quantitat, si és possible, de 20-30 quintans mètrics per hectàrea. Els fems cal que siguin molt descompostos.

En comarques calentes la sembra pot fer-se a primers de gener en eroles apariades amb abrigalls o vidrieres ; però a l'aire lliure, i si els freds són de témer, cal esperar fins a últims de febrer i fins a mitjans de març.

La sembra es fa clara, perquè si és massa espessa, la planta puja escanyada.

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

En lloc de sembrar en planter, pot sembrar-se també directament al camp, un cop passats els freds ; en aquest cas, però, convé també de tenir un petit planter de reserva per a reemplaçar les plantes mortes.

Es sembla en piles separades uns 30-50 centímetres ; en la fila a 70 centímetres o un metre.

El terreny que ha de rebre les plantetes procedents del planter, es treballa si pot ésser a 30 centímetres de fondària, enterrant-hi fems ben desfets, i polvoritzant bé la terra. Les plantetes es posen a la distància més amunt indicada. El transplantament es fa al matí o cap al tard, i es rega de seguida.

La tomatera s'ha de podar per evitar que els suc es perdin en la producció de brots i de fillols. En alguns llocs deixen una sola tija, tallant tots els brots laterals que en aquesta puguin aparèixer ; en altres escapcen la tija principal i deixen desenrotllar el brot terminal que neix en proximitat del tall.

El tomàquet és atacat principalment per dues malures : el pugó i el mildiu. El primer es combat amb polvoritzacions de solucions nicotinades, i el segon amb suc bordelés.

BALDIRI JUSCAFRESSA.

NOTES I COMENTARIS

L'embotellament dels vins

S'han d'embotellar només els vins sans, bons, fruitats i proporcionats. Amb l'enivelliment milloren i es refinen. Els vins defectuosos no guanyen res amb l'embotellament.

Per a ésser embotellats els vins han d'ésser completament clars i han d'haver acabat llur fermentació. Per això és necessari que hagin passat els freds de l'hivern, que s'hagin despullat, que no tinguin cap dipòsit i que hagin perdut un xic l'aspror.

Abans de procedir a l'embotellament es trasbalsen i es clarifiquen i es deixen en repòs durant tres setmanes ; es trasbalsen de nou i s'embotellen.

L'embotellament es fa del novembre a l'abril, quan la temperatura és fresca, evitant el contacte amb l'aire.

El millor vidre és el fosc ; les ampolles es netegen abans ben bé i s'esbandeixen moltes vegades.

Els taps es posen en aigua bullent el dia abans d'embotellar, durant tres o quatre hores ; es deixen assecar i es posen en vi del que s'ha d'embotellar.

Cal, sobretot, curar dues coses : que tot sigui ben net i que el vi sigui ben clar.

Com es plomen les oques i els ànecs

La ploma de les oques i dels ànecs tenen un valor apreciable, que els pagesos negligeixen sovint.

Les plomes de les ales, arrencades al moment de la muda, eren aprofitades per la preparació de plomes d'escriure, abans que aparegués la ploma metàl·lica que usem avui.

El plumissol del ventre té varies utilitzacions; el de l'oca és millor que el de l'ànec.

Per a què aquesta ploma no perdi valor cal treure-la en bones condicions. En primer lloc, s'ha d'escollir l'època de la muda, és a dir, per aquests animals a l'abril o maig. La ploma aleshores és madura i cau quan els animals baten les ales. Cal no retardar per a no perjudicar l'aparició de les noves plomes. Les oques i ànecs es mul·len i després es fan secar en un local sec amb jaç net. El pagès agafa aleshores l'animal, lliga les ales a la base amb un tros de drap, i comença de plomar sense violència, però suficientment fort.

L'oca pot ésser enterament plumada, fora del cap, el coll, les ales i la cua.

Es separa la ploma del plumissol, que val almenys el doble.

Si el plomat es fa tardanament pel setembre, cal no fer-lo massa fort, per a no perjudicar l'animal als primers freds.

Les oques adultes poden plomar-se fins a tres vegades l'any, a excepció de les mares.

Cada vegada s'obtenen uns 100 grams de ploma i uns 25 de plumissol, és a dir, en total 300 i 75 grams respectivament.

A l'ànec només es pot fer dues vegades l'any.

Per a substituir la vinya

Tenim llei sobre vins, però no tenim un augment sensible en les cotitzacions, el que ve a confirmar que no n'hi ha prou en certs moments amb una legislació protectora.

En l'article que en aquest número publiquem del Marquès de Camps, aquest gran coneixedor dels problemes de la nostra agricultura fa remarcar, seguint les estadístiques publicades pel «Consejo Agronómico», la disminució de superfície plantada amb vinya a la província de Barcelona, i indica els conreus que van substituïnt el cep.

Però n'hi han d'altres de conreus.

Un amic nostre fa aquesta enumeració, que en conjunt ens sembla excellent: raïm de taula, fruiters (albercoquer, prunera, avellaner, ametller i també el presseguer), garrofer, olivera, piretre, tabac. En condicions dolentes, bosc. On sigui possible, i és possible a molts llocs, flors. Blat amb cures modernes, prodigant-li proporcionalment les mateixes cures que a la vinya per arribar a altes produccions.

Tot això fins a reduir la vinya a la meitat o a la tercera part.

Així, diu el nostre amic, resoldrem definitivament la crisi vinícola.

El programa ens sembla acceptable. És d'efectes lents, però de resultat segur. Perquè nosaltres, malgrat tot el que es diu i s'ha dit, pensem encara que a Catalunya tenim massa vinya.

Feu la cura de raïm

El raïm no és sols un fruit excellentíssim, sinó també un agent terapèutic força interessant.

En primer lloc és molt nutritiu; constitueix un aliment complet, car conté substàncies nitrogenades, hidrocarbonades i minerals en proporcions ben equilibrades.

Alguns metges americans de primer rengle, el recomanen per a suplir la deficiència de matèries minerals de major part dels nostres aliments habituals.

Després és un laxant i un aperitiu de força notable. Per l'artrisme, la malaltia de moda de la nostra època, el raïm és molt aconsellable.

No volem pas caure en l'exageració d'aquells que recomanen al raïm per gairebé totes les malalties: dispèpsia, gastro-enteritis, dilatació d'estómac, estrenyiment, gota, anèmia, neurastènia, obesitat, tuberculosi, magror, hidropesia, flebitis, etc. etc. Però no es pot negar que la cura de raïms es pot fer i que dóna resultats.

Cal escollir varietats de pell fina i no massa dolces, que arriben a embafar; ben madures i ben sanes. No menjar la pell, però mastegar-la bé; menjar raïms immediatament després de collits.

Els raïms blancs tenen efectes laxants i diurètics més forts que els negres, els quals, per contenir més ferro, resulten més tòpics.

El raïm, perquè la cura resulti eficaç, s'ha de prendre a estómac buit, és dir, una hora o així abans dels menjars. Si és possible, a la vinya mateix. Es comença menjant un mig quilo cada dia per acabar a dos o tres quilos al cap d'uns vint dies. La cura dura de tres a sis setmanes.

La desinfecció del terreny

Que la desinfecció de les terres és una cosa útil, ha estat molts cops demostrat; però la dificultat està en poder desinfectar econòmicament grans extensions. En canvi en les petites extensions, els horts, es pot fer amb economia i benefici.

Els horts, que donen varies collites l'any, que reben fortes quantitats de fems, contenen nombrosos insectes paràsits i microbis més o menys perjudicials, alguns dels quals s'oposen a la nitrificació normal i regular, causant un dany considerable, car la nitrificació és essencial per a l'alimentació nitrogenada de les plantes.

De la mateixa manera que en vinificació han utilitzat el gas sulfurós per destruir en els mostos els fermentos perillosos, també pot desinfectar-se parcialment el terreny per fer desaparèixer els microbis dolents.

Miège ha obtingut excel·lents resultats incorporant al terreny, poc abans de la sembra, aldehyd fòrmic o clorur de calç. En terres humíferes s'empren 10 grams d'aldehyd per metre quadrat, ó 15-20 grams de clorur de calç.

Aquestes dosis han produït sensibles augments de collita.

Seria interessant de repetir les proves al nostre país. El clorur de calç és barat i fàcil de trobar i el seu ús no presenta cap dificultat

La farina de peix

Hem dit varies vegades que l'alimentació exclusiva de les gallines a base de grans no pot resultar econòmica. A més, no augmenta les postes, al contrari. En conseqüència l'avicultor ha de preocupar-se d'una manera especial de l'alimentació.

Entre els productes més interessants a fer entrar en l'alimentació, hi ha la farina de peix, distribuïda en proporció moderada (7 a 10 grams per cap), que és un excellent excitant de la posta, car la força, però no en buit, podríem dir, com altres excitants, sinó proporcionant a la gallina els elements necessaris per a la formació de l'ou.

La calç, els fosfats i el ferro, que són considerats com els tres elements indispensables per a la bona estructura dels animals, són continguts en la farina de peix en una proporció tal, que creiem difícil de trobar un altre aliment senzill que pugui comparar-se.

En una experiència de l'any passat llegim aquestes dades: parquet alimentat segons el sistema clàssic: posta de desembre, 39 ous; parquet alimentat amb farina de peix, 62.

Un que aprèn i un que ensenya

Una comissió de tècnics presidida pel Director d'Agricultura, ha anat a Itàlia a estudiar—segons diuen—la qüestió del blat.

Podríem contar una anècdota per a demostrar la preparació del Director d'Agricultura per aquest viatge. Però no val la pena. Limitem-nos només a dir que l'enginyer Sr. Arana, membre de la comissió, ha anat a Itàlia, no a estudiar, sinó a ensenyar, i per això ha donat dues conferències, i una d'elles a l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma—explicant el seu mètode de conreu del blat.

Això a Itàlia, on fa dos anys que fan la *Battaglia del grano*, dirigida pel generalíssim Mussolini, on de mètodes i sistemes de conreu del blat coneixen tot el que es pot dir, on tenen homes com Todaro i Strampelli, que del seu prestigi són cridats a l'estranger a ensenyar el conreu del blat, on posseeixen dues famoses estacions per a l'estudi del blat, on hi ha agrònoms com Succi, Passerini, Pratolongo, Giglioli i mil d'altres que han fet treballs d'un interès capital sobre aquesta planta.

I el senyor Arana haurà parlat del seu sistema, que és una barreja poc original de Jean, Lister, Bourdiol, Dry-farming, i haurà lloat les seves—agronòmicament deplorables—experiències de la Casa de Campo. Déu meu, Déu meu!

La collita de la fruita

Som a l'època de la fruita. Cal, doncs, que recordem la necessitat de collir-la amb tota cura per no capolar-la.

Un cop és suficient per reduir de molts dies la facultat de conservació d'un fruit, cosa que vol dir reduir sensiblement el seu valor, per fer que d'un valor positiu es converteixi en un valor negatiu.

A més, cal que la fruita no perdi cap dels seus caràcters. S'ha de tocar el menys possible; una fruita remenada massa és de seguida menys bonica que una altra que no hagi estat tocada.

Lligat amb això hi ha la qüestió dels embalatges.

Cal preferir els de poc pes, sòlids, flexibles, que deixin pas a l'aire i on cada fruit es pugui tenir isolat perquè, en cas de tirar-se a perdre, no contaminin els altres.

La despoblació a França

Abans de la revolució de 1789, el número dels agricultors que conreaven la fèrtil terra de França era tres vegades més gran que l'actual.

Cap a mitjans del segle passat, hi havien encara dos pagesos per cada ciutadà. Avui en la vella nació, que abans podia prescindir dels altres i viure sol de les seves produccions, el nombre de pagesos és inferior d'una dècima part, al dels habitants de les ciutats.

El mal pren cada dia més gravetat i la França salva el seu territori rural de la despoblació gràcies a la immigració de polonesos al nord, d'italians a orient i d'espanyols al sud.

Però malgrat tot, aquesta immigració és insuficient per cobrir els buits i hom pensa ja en una radical transformació de l'agricultura, industrialitzant-la, mecanitzant-la per estalviar braços sense reduir la producció.

Contra les formigues

El nostre subscriptor A. Fàbregas ens comunica el següent procediment per destruir les formigues, que li ha donat excel·lents resultats a les seves finques.

Es pren un llum de benzina dels que usen els llauners per a fer soldadures; en un dia de calma, s'encén el llum, s'enrega la flama fins que surti brunzent i es segueixen les carreres de les formigues fins arribar als caus. Aquí, aquests s'obren, es posen al descobert els ous i les formigues, i amb la flama es van cremant.

L'operació es repeteix unes quantes vegades fins a haver destruït tots els formiguers existents.

No hem provat el procediment, però ens sembla bo. Es natural que les formigues hagin de desaparèixer.

L'alimentació d'estiu a l'aviram

Durant l'estiu cal disminuir la força de l'alimentació que es dona a les gallines, sobretot si aquestes es deixen córrer lliurement pel camp. En aquest cas n'hi ha prou només amb la meitat de la ració d'hivern, suprimint les farines de carn i de peix o reduint-les fortament, car l'aviram troba prous cuques per alimentar-se amb regularitat.

Les gallines que es mantenen tancades, no poden sotmetre's a les mateixes restriccions. No obstant, per l'estació favorable i per la disminució de les postes, caldrà reduir les proporcions de les farines substituint-les per una abundant alimentació verda, que regularitza les funcions del fegat.

Cavar els galliners va bé, un xic per airejar la terra i un xic també per posar al descobert cuques de tota mena, que l'aviram menja amb gust.

NOTICIARI

En Pau Robert.—Ha mort al seu poble, Vilarrodona, en Pau Robert, ex-diputat de la Mancomunitat de Catalunya i un dels més actius i eficaços organitzadors de la nostra pagesia.

Amb En Pau Robert desapareix un altre dels iniciadors del moviment cooperatiu a Catalunya, moviment encara en progressió ascendent del qual la nostra agricultura ha de rebre molts beneficis.

Era En Pau Robert un home senzill i d'origens modestos, que a còpia de voluntat, d'activitat i d'intelligència havia aconseguit d'obrir-se un camí i d'adquirir entre els nostres agricultors un alt prestigi.

Com en Rendè, l'altre gran organitzador, era En Pau Robert ben nostre, completament nostre.

Descansi en pau, el bon amic.

La desgravació dels vins.—La «Gaceta» ha publicat una R. O. aclarint dubtes suscitades a l'Ajuntament de Madrid per a l'aplicació del Decret sobre vins i alcohols, i fent-ho públic perquè sàpiguem a què atènyer-se els Ajuntaments que es trobin en cas parell, i per a coneixement de tots.

Disposa la dita Reial Ordre que les sidres, cerveses i vins-vermouts no estan inclosos en la desgravació concedida als vins.

Que les sidres, cerveses i vins-vermouts, com els altres vins i begudes alcohòliques el preu dels quals per envàs en ampolles en què es donen al consum i no litres com es diu en la pregunta feta per l'Ajuntament de Madrid, que ha determinat la Reial Ordre, no sia inferior a 1'50 pessetes, estan subjectes a la quota complementària «ad valorem», segons escala.

L'Ajuntament serà el que fixi la dita escala, així com tot el que es relacioni amb la comptabilitat i cobrament.

El profit dels viatges.—Ha tornat de la seva excursió a Itàlia el director d'Agricultura i boscos.

Durant la seva estada en aquell país ha estudiat, amb tota classe de detalls, les diverses varietats de blats que allí es conreen.

Com a conseqüència d'aquesta visita, elevarà una memòria a la superioritat que proposa entre altres coses, la creació, probablement a Zamora, d'una estació cerealífera, on puguin fer-se els deguts assaigs sobre la hibridació i selecció de les diverses varietats del blat, a fi d'adaptar-les al règim climatològic de les regions espanyoles, i d'on s'obtindran i assajaran varietats de blats que resisteixin els eixuts i les gelades tardanes que tant perjudiquen el cereal.

D'Itàlia hom apren moltes coses.

Sobre uns donatius.—A fi d'esvair interpretacions malicioses o errònies al Govern civil de Barcelona han facilitat la nota següent:

«Convé especificar que les quantitats ingressades amb motiu de l'exportació de patates primerenques, de les quals ja s'ha donat compte, foren remeses espontàniament i voluntàriament pels exportadors en el Govern civil per als fins benèfics que aquest considerés convenients, sense cap intervenció de la Junta de Proveïments ni de la de Beneficència.»

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

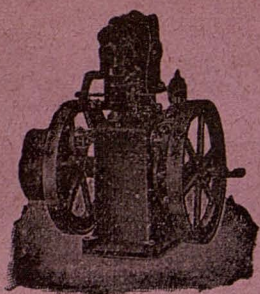
**Glossopeda - Mal Roig
Còlera de l'aviram, etc.**

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**



MOTORS

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

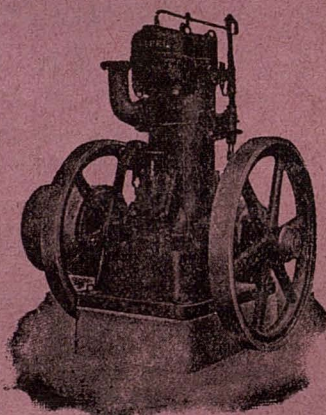
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

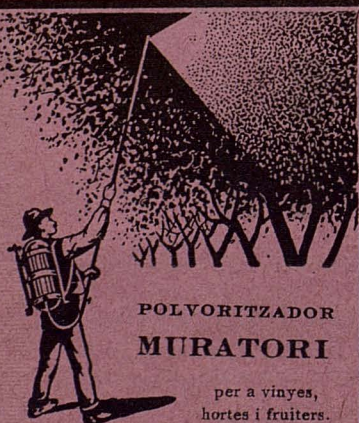
PER A OLIS PESATS

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



**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

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

Augment de duanes a Bèlgica.—El Govern belga ha publicat un Decret elevant sensiblement nombrosos coeficients de drets de Duanes, de conformitat amb l'article primer de la llei de 7 de juny de 1926.

Espanya, Anglaterra i França semblen ésser les nacions més interessades per aquest augment que es refereix principalment a les conserves, pastes alimentícies, productes químics, pells, teixits de llana i mobles i altres.

Es tem que aquests coeficients tanquin alguns articles espanyols al mercat belga.

Seda de llagostes.—Dos enginyers alemanys han descobert un procediment químic nou per a la fabricació de la seda artificial, el qual descobriment produirà una gran revolució en aquesta indústria.

Les fibres són d'una resistència extraordinària.

Els dos enginyers han declarat que mai no es trobaran mancats de primera matèria, car poden utilitzar, per a la fabricació, tota mena d'insectes, i sobretot, la llagosta. Calculen que Espanya i Portugal poden proporcionar, almenys, cada any, unes cinquanta tones de llagosta.

El flagell de la llagosta.—Llegim a la premsa que actualment fa grans estralls als pobles de la província de Zamora el flagell de la llagosta, mal crònic del país.

La fabricació d'alcohols.—S'ha promulgat una Reial Ordre disposant que els alcohols de totes classes fabricats a tenor de la legislació vigent amb anterioritat al 21 de maig, poden fer-se servir en els usos autoritzats per aquella legislació, sempre que tinguin la potabilitat necessària i mitjançant llur corresponent justificació davant l'administració o inspecció de la renda.

Acte d'afirmació agrària.—La Cambra Agrícola de Còrdova ha publicat un manifest invitant tots els agricultors de la península a concórrer a un acte d'afirmació agrària que es celebrarà el dia 9 de juliol, que de passada es farà servir per a retre homenatge als senyors que els han arreglat tot ço que es refereix a l'oli i les oliveres.

Els exportadors de taronja.—Una Comissió de la Federació d'exportadors de taronja valenciana ha visitat el ministre d'Hisenda per tal de retre-li les conclusions adoptades per l'Assemblea de París, relacionades amb les modificacions que precisa introduir a la Duana de Port-Bou.

Li exposaren la conveniència d'estudiar que el despatx de paquets postals consignats a capitals on hi hagi Administració local de Duanes es realitzi en arribar al destí.

Finalment indicaren la necessitat de què es modifiqui la R. O. datada de poc, per a la qual de dues pessetes s'eleva a quinze l'impost dels drets de sortida de la fruita tendra.

Reunió agrícola a Valladolid.—Al domicili social de la Federació de Sindicats Agrícoles Catòlics, s'ha celebrat una reunió, a la qual han concoregut representants de la Federació Agrària Castellana.

S'acordà, entre altres coses, intensificar l'actuació de la Federació Agrà-

ria, amb l'objecte d'evitar l'actual paralització mercantil i la depreciació ruïnosa dels cereals, pinsos i llegums.

Fou nomenada una Comissió perquè vagi a Madrid, amb l'objecte de gestionar que es dictin amb caràcter urgent disposicions encaminades a mantenir la taxa de 47 pessetes per als 100 quilos de blat, i que es prohibeixi temporalment la importació de blats, cereals, pinsos i llegums de l'estranger.

Per radiotelefonia s'estan donant conferències sobre temes agrícoles. Inicia la sèrie el Baró d'Esponellà, tractant de la història de l'Institut de Sant Isidre, del qual és president, i de la personalitat social agrària de Catalunya.

Els últims temporals han produït forces perjudicis a moltes comarques : al Camp de Tarragona, a Igualada, a Girona, etc.

Una exposició d'agricultura ha estat inaugurada a Pamplona.

Les collites, pel que sembla fins ara, es presenten bastant bé a la nostra terra.

El tractat amb França s'està discutint i aviat es signarà. Sembla que els industrials han aconseguit que s'apliqui el coeficient de moneda depreciada. Els industrials s'han mogut molt i han anat molt a Madrid per a exposar i sostenir llurs punts de vista. Això vol dir que tenen més probabilitats d'imposar-se que no pas els pagesos, que han dormit com quasi sempre.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs.—Superfosfat d'ossos de 8-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1-2 per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos ; 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 de calç 13-15, a 9.

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

Sulfat de potassa, 90-92 per 100 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 34 pessetes ; clorur potàssic, 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 nitrògen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric, a 40 pessetes.

Tot per 100 quilos i per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides.—Sofre sublimat, flor, a 18 pessetes el 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. Moltons Cartagena, llana, de 4'45 a 4'55 pessetes el quilo; ovelles, ídem, de 4'30 a 4'45; moltons extremenys esquilats, de 4'15 a 4'25; ovelles, ídem, de 4'05 a 4'20.

Cereals i farines. — Les operacions amb l'interior podem ja donar-les per llestes per ço que fa referència als blats, per tal com els farinares d'aquí solament accepten els oferiments que els presenten procedents de contrades properes, car així, tot i comprant al preu de taxa, poden ben fàcilment estalviar-se les despeses del transport per ferrocarril.

Com que l'existència catalana — llegeixi's producció — és tan reduïda, l'estat del mercat que indiquem no pot representar més que un compàs d'espera per guanyar temps i preparar-se per a noves orientacions. Totes les operacions es fan cap a les 47 pessetes, ara que si tenim en compte el reduït nombre d'ajustaments, bo i podríem relegar aquest preu a la categoria de nominal.

Els preus del morenc es mantenen fermes a bastament, encara que preu baixos (sobre les 27 pessetes, cosa que fa pensar, si hom té compte, la forta demanadissa que es fa d'aquest gra, per ésser més barat que les despulles, àdhuc considerant la baratura a cop d'ull, i la rigidesa amb què minven les existències).

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

Farines: Força, 75 a 80; Extra local, 67 a 68; Corrent local, 64 a 65; Extra-blanca Castella, 67 a 68; Blanca corrent Castella, 64 a 65; Baixa, 50 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. (Pessetes per 100 quilos).

Altres cereals: Morenc Plata nou, 26'75 a 27; Ordi Urgell i comarca, 27 a 27'50; Ordi estranger, 31 a 32; Civada Extremadura, 35 a 36; Civada estrangera, 34 a 35; Escaiola Andalusia, 70 a 75. (Pessetes per 100 quilos.)

Despulles: Número 3, 25 a 26; Número 4, 22 a 23; Segones, 17 a 18; Terceres, 15 a 16; Quartes, 14 a 15. (Preus en pessetes els 60 quilos amb sac damunt carro Barcelona).

Menut (prims), 16 a 17; Segonet, 14 a 15; Segó, 12 a 13. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona).

Fruits secs. — Ametlles, amb closca mollar, a 240; closca forta, a 125 pessetes els 10 quilos; gra, Esperança primera, a 625; llargueta, a 615; Mallorca escollida, a 605; propietari, sense trossos, a 585 pessetes els 100 quilos.

Avellanes negreta escollida, a 110 pessetes els 100 quilos; garbellada, a 95; gra primera, a 380 pessetes.

Prunes Clàudies, a 17 pessetes l'arrova; de Màlaga, a 9; Managuet, a 18; moscatellanes, a 16.

Figues de Fraga col·locades en caixes de 10 quilos, a 9 pessetes la caixa; d'Albunyal, a 60 pessetes els 100 quilos.

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

Panses de Màlaga (nou gotims) : Cinquenes, a 11 ; Quartes, a 12 ; «Ro-yaux», a 14 ; Imperial, a 16 pessetes ; en gra, de 9 a 15 pessetes la caixa de 10 quilos.

(En caixes de cinc i dos i mig quilos tenen augment import envasos.)

Pinyons pelats de Castella, a 530 pessetes els 100 quilos ; catalans, a 525

Les ametlles registren si fa o no fa els mateixos preus, més aviat amb tendència a pujar un xic. El preu de l'avellana, en canvi, ha fet un salt que Déu n'hi do, talment com insinuàvem en els números passats, aquest fruit assoleix preus que, per dissort, feia dies que no havia vist. La classe gra primera ha pujat de deu duros en cosa d'un mes, que ja és un «record».

Paral·lelament, cal també assenyalar una ascensió considerable en el preu dels pinyons pelats : en el mateix lapsus de temps, han pujat de més de sis duros per 100 quilos.

Farratges i aliments per al bestiar.—Alfals vell, 9 a 9'50 ; Alfals nou, 6 a 7 ; Palla llargueta, 3 i mig a 4 ; Palla curta, 4 a 4 i mig. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona).

Polpa remolatxa país, 24 a 26 ; Turtó de coco, 33 a 35 ; Farina de llinosa, 34 a 35. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona).

Garrofes : Italiana i Xipre, 44 a 45 ; Negra Vinaroç, 46 a 47 ; Negra Castelló, 46 a 47 ; Negra matafera, 43 a 44 ; Negra roja, 42 a 43 ; Eivissa, 39 a 40 ; Mallorca, 38 a 39. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona).

Llegums. — Llenties, 75 a 115 ; Faves Llobregat, 43 a 44 ; Faves Extrem. o And., 47 a 48 ; Faves estrangeres, 43 a 45 ; Favons Extrem. o And., 44 a 46 ; Favons estrangers, 44 a 45 ; Veces Navarra, 51 a 52 ; Veces Sagarra, 47 a 48 ; Veces Andalusia, 45 a 46 ; Erps, 33 a 34 ; Titus, 34 a 35 ;

Mongetes : Castella, 106 a 108 ; Mallorca, 72 a 73 ; Prat, 62 a 65 ; Urgell, 68 a 70 ; València, 62 a 65 ; Estranger segons classe, 50 a 70.

Cigrons : Saüc, 175 a 177 ; Blancs arf. al. 44/46, 142 a 145 ; Blancs ar. alf. 48/50, 136 a 138 ; Blancs ar. al. 52/54, 126 a 128 ; Blancs ar. alf. 58/60, 118 a 120 ; 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 47 i mig ; ídem fi, 50 a 53 ; Toledo corrent, 47 a 48 ; ídem fi, 52 a 54 ; Aragó mitjà, 50 a 53 ; ídem fi, 54 a 56 ; Tortosa alta acidesa, 38 a 40 ; ídem mitjà, 46 a 50 ; ídem fi, 51 a 53 ; Borges mitjà, 51 a 52 ; ídem l, 53 a 55 ; Olis refinats locals, 52 a 53 ; ídem andalusos, 53 a 53 i mig ; Olis de sansa : refinat semi-comestible, 44 a 46 ; neutralitzat, 40 a 41 ; de menys de 10 graus, 32 a 34 ; saboneria primera, 24 a 26 ; ídem segona, 21 a 23 ;

Olis de cacauet, 46 a 47 ; ídem refinats, 49 a 51. (Tot duros càrrega de 115 quilos magatzem Barcelona).

Situació del mercat : Continua la calma en tots els mercats i amb molta resistència per part dels tenedors, que creuen que amb la nova llei d'olis pujaran més.

Les collites es presenten molt bé per tot arreu ; les previsions són excel·lents.

L'exportació continua parada.

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

Ous. — Fayó, frescos, a 44 pessetes el conte ; Mazagan, extra, a 52 ; ídem corrent, a 48 ; Eivissa, a 67 ; Mahó, a 62 ; País (Empordà o Vilafranca), a 76-80 ; Mallorca, a 60 ; Alexandria, a 42 ; Bulgària, a 57 ; Turquia, a 53 ; França, a 61.

Vins. — De no existir el greu contratemps que representa la depreciació de la divisa francesa, és de creure que hi haurien alguns augmentos notables en els preus dels vins, motivats per l'exportació més abundosa cap a la República veïna, sobretot ara que les impressions que allí tenen sobre la collita propera són força dolentes.

A França són corrents els preus de deu francs i més per grau hectolitre, preus que al canvi actual ja representen 1,80 pessetes, que aquí els voldríem pels vins corrents, car tot i la fermesa motivada per la creixent demanda de les destil·leries, que van buidant els cellers que dona gust, solament es cotitza el Penedès blanc, a 1,40 i els Priorats negres a 1,70 pessetes per grau-hectolitre.

Els alcoholis vínics presenten el mercat molt animat i es cotitzen els rectificats superiors a 225 pessetes hectolitre i les classes corrents, a 215.

LLUIS MARSAL.

CONSULTORI

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

J. C., Palma de Mallorca.—Per a combatre els cadells, segueixi el següent sistema : En començar l'hivern, obri de tant en tant uns solcs, que no cal que siguin gaire fons, i ompli'ls de fems. Els fems fermenten i s'escalfen. Els cadells i altres insectes, van a amagar-s'hi per estar calentons i hi fan les postes. En venir la primavera es destapen els fems i s'escampen ; els cadells surten i es poden destruir.

No sabem el preu de la remolatxa la temporada passada.

J. F., Ciutat.—Hem rebut la seva amable carta. Ens sembla que la censura que dirigeix a l'articulista és injusta. No es tracta d'obra derrotista sinó del punt de vista, potser un xic massa pessimista, d'un esperit gairebé evangèlic que protesta d'un estat de coses que arreu del món ha produït conseqüències lamentables. No es fixi en les paraules, que a voltes no expressen prou bé el pensament de l'escriptor, si aquest no té massa costum de fer anar la ploma ; cal que miri el fons, la intenció, la finalitat. I aquesta és excellent. Vol dir el nostre amic : «les coses no van bé pel camí que van ; l'únic camí que queda, si continuen així, és abandonar les terres. Cal cercar i aplicar remeis.»

Miri, en efecte, el segon article, i veurà com vostè s'hi troba ja un xic més d'acord.

De totes maneres les nostres planes són a la seva disposició. Si vol expressar el seu parer contrari, nosaltres li publicarem, amb molt de gust, l'article.

Mentre sigui debatre temes d'interès agrari, en un sentit o en un altre, defensant punts de vista honestos i sincers, les planes d'AGRICULTURA són a la disposició de tots els lectors.

Creiem, d'altra part, que és un deure de tots d'exposar les propies idees. Entre tots ho sabem tot i ningú ha de deixar de dir el que sàpiga i pensi.

El problema de la masoveria és greu avui a Catalunya—i ho és també a molts altres països. Però la mateixa gravetat te en conjunt el problema de la terra. És per això que els governs fan ara d'agricultors, així com havien fet sols d'industrials. Cal cridar i dir-ho fort. Però ho hauríem de dir tots.

No li hem escrit particularment perquè no ens ha enviat la seva adreça.

V. A., Terrassa.—Per a combatre les formigues pot emprar el procediment que un lector ens comunica i que publiquem entre les *Notes i Comentaris* d'aquest número.

El sulfur de carbon les fa perdre també No cal pas injector. N'hi ha prou amb tirar-ne una certa quantitat als caus, tapant els forats de sortida. Els vapors maten els insectes. El sulfur de carbon és molt inflamable i cal que vagi amb compte en usar-lo, tenintlo lluny de foc.

Un altre sistema per matar les formigues consisteix a desfer els caus fent un clot, omplir-lo d'aigua i empastant la terra.

Pel conreu dels fruits li aconsellaria el tractat *Tamaró, Fruticultura*, publicat per la casa Gili de Barcelona. Costa unes 35 pessetes. Es segurament el millor i parla de tots els fruiters.

Per l'aplicació dels adobs pot comprar *Garola, Abonos*, publicat per la casa Salvat. Costa 10 o 12 pessetes.

Els trobarà a la Llibreria Catalònia.

No va gens malament de posar un xic de sofre en l'aigua que beuen les gallines; al contrari. El sofre fa sempre bé.

R. S.

CALENDARI

de sèmres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

JULIOL I AGOST

HORTALISSES

Es sembra :

Bledes grogues o blanques. — Bledes morades per a hivern. — Bròquil blanc de Vich. — Bròquil de Quaresma o de Santa Eulària. — Bròquil de Nadal (en juliol). — Bròquil de Sant Isidre (des d'agost). — Ceba blanca primerenca o francesa; d'en Campeny. — Col borratxona; de capdell o de soldat i demés de fulla llisa; de Milà, grossa; molt grossa o francesa; verda, gitana; verda, retallada (per a fer brots). — Coliflor d'abril (en agost); de Quaresma; de Nadal (en juliol). — Colinap o Napicol. — Ensiam escaroler d'istiu; escarxofet; llarg, blanc o romà. — Escarola

doble, crespada; de cabell d'àngel. — Fasols tardans. — Julivert. — Nap llarg, blanc; llarg, negre; rodó, blanc; rodó, negre (des d'agost). — Pastanagues de taula. — Porros. — Ravanets mitjans; rodons. — Remolatxa de taula. — Serfull. — Xicoira.

FARRATGES

Es sembren :

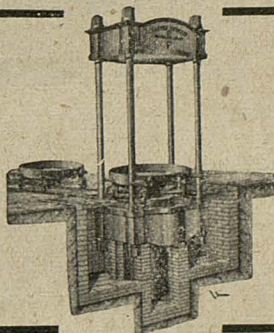
Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Melca, Meuca o Melcó. — Morenc (per a farratge verd). — Naps grossos o de bou. — Pastanaga grossa. — Trèbol gros o Trèfula; anual o herba fe (des d'agost).

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut S. A.»
Passeig de Gràcia, 49. - Tel. 2650-G.

TALLERS PFEIFFER

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

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



TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

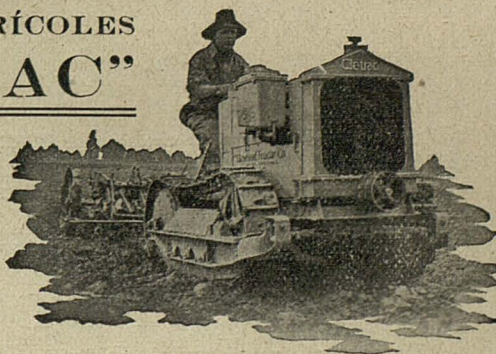
Reconeguts pels tècnics
com els de major rendiment
i de més utilitat per
a tota classe de cultius.

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



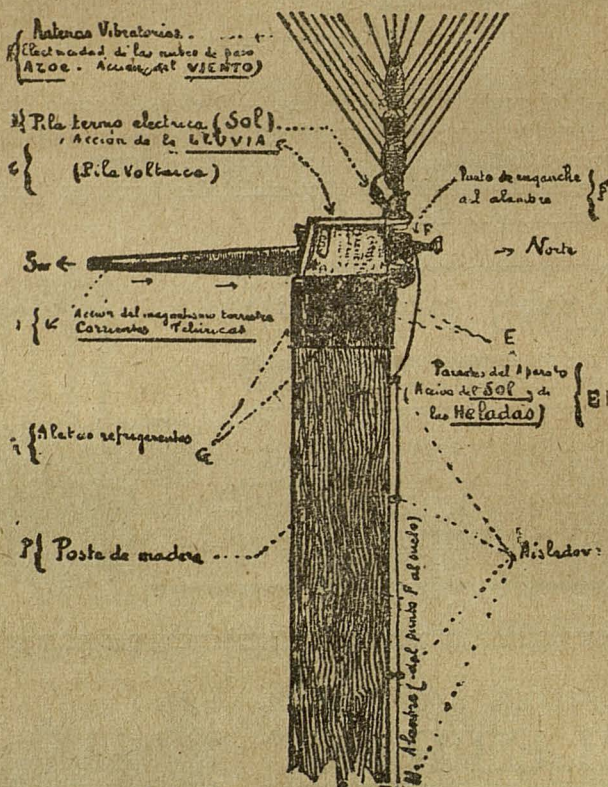
*Aparells complementaris de totes classes i
marques, a preus considerablement reduïts*

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, electrificaren 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 seca, evitau en molts casos els efectes de les gelades en el cultiu dels llegums primerencs; regenerau 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, tuberculs i arrels.

CULTIVADORS!

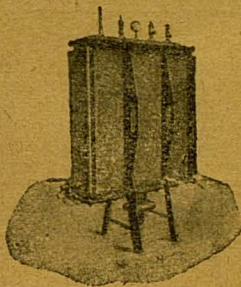
No titubegen a aplicar des d'ara l'Electre Cultiu Atmosfèric, i per tota mena d'informes respecte dels seus resultats i aplicació, com així mateix sobre l'emplaçament dels aparells, dirigiu-vos a

"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



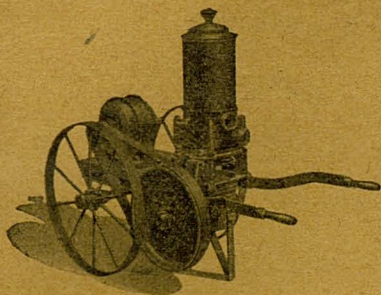
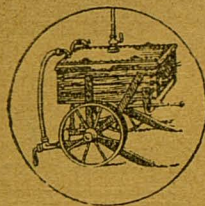
PASTORITZADOR
sistema DEPATY
de París.

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.



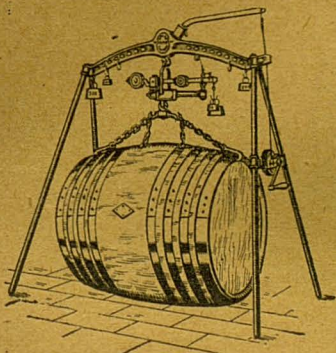
BOMBES DAUBRON, de París

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



Bàscules ARISÓ

SANS, 12 - BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats,
magatzems d'olis i vins, i indústries, per
::: llur duració, seguretat i exactitud :::

CAIXES D'ACER PER A VALORS
AMB CLAU I SENSE

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís
INFRACURABLES, contra foc i soplec

Bàscula Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

SOFRE

Grans refineries a
Tarragona de la "Unió
Sulfur Co. 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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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