

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

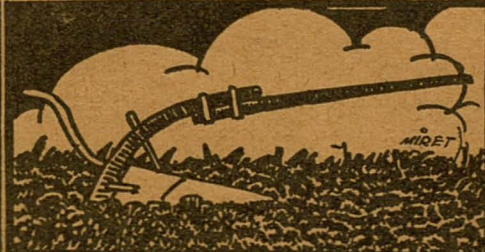
Col·laboradors:

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

Any X

20 d'agost de 1926

Núm. 16



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SURIA (Catalunya)

No vulgauen pagar més car un producte estranger quan podeu 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

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

LISOL

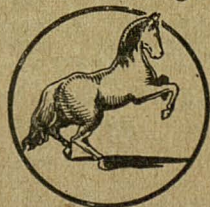
Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fulletó «EL LISOL
EN AGRICULTURA», que reme-
tem gratis.

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - Barcelona

**LINIMENTO
ALONSO OJEA**
PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Vejigatorio, resolutivo el mas activo
y económico de cuantos se conocen.
No deja la marca mas leve en la piel.
Se garantizan sus efectos y actividad.

Se envia un frasco de muestra a los
Sres. Veterinarios que lo pidan.

DEPOSITARIOS: **J. URIACH Y C^a** (S. EN C.)
BRUCH, 49. - BARCELONA

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

Agent general de venda

Manuel Caze

Rbla. Catalunya, 66 - Barcelona

BON N.º 10 A títol de pro-
paganda sola-
ment, totes les comandes d'**OCCYSOL** que
vinguin acompanyades d'aquest Bon dis-
frutaran d'un **DESCOMPTA DE 10%** sobre
els preus corrents de venda.

Nom i cognom:

Professió:

Direcció i n.º:

Població:

Província:

En dirigir-vos a les cases anunciadores, 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	184	5'00 Ptes.
Chenevard	Alimentation Rationnelle des Volailles	131	1'50 »
Rodillon	Guide Pratique de la Basse-Cour Moderne	127	2'00 »
Key	La culture Remuneratrice du Blé	211	1'75 »
Boullanger	Malterie, Brasserie	352	10'00 Fr.
Lesse	Chasse, Elevage et Piégeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootèchnie, 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 »
Gulchard	Microbiologie du Distillateur	392	7'50 »
Gulchard	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	Zootèchnie, Races Bovines	464	7'50 »
Larbaletrier	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, Apliquée à la transformation des produits Agricoles	390	10'00 »
Ammann	Meunerie, Boulangerie	527	7'50 »
Diffloth	Zootèchnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes à Parfums et plantes Aromatiques	432	6'00 »
Jumelle	Plantes acondiments-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 dirigit-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: A Londres no volen préssecs, per *Vicens Nubiola*. — La mosca dels fruits, per *Joaquim Aguiló i Garsot*. — Indústria i Agricultura, per *Josep Sabater*. — El conreu de la menta, per *J. U. Ganús*. — L'economia de la nostra terra, per *Marquès de Camps*. — La nova llei sobre els vins, per *V. Vilà i Cahú*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

A Londres no volen préssecs

La campanya «Mengeu més fruita»

ENGUANY, en un poble del pla del Llobregat, comarca eminentment frutera, s'ha fet un assaig. Malcontents els pagesos de campanyes passades, en què els pagaven la fruita a cap diner, s'han ajuntat per a vendre la pruna a Anglaterra, fent expedicions en comú.

Del resultat falaguer d'aquest assaig, malgrat la inexperiència del primer any i les conseqüències de la vaga anglesa, en parlarem en un article vinent, i avui fixarem l'atenció, solament en l'exportació del préssec. Aquesta fruita, avui com avui, és molt més important en quantitat que la pruna, i la plaça de Barcelona molts dies n'és plena i l'exportació a França és impossible, a causa de la inferioritat del franc a la pesseta.

Aquest any, doncs, el poble de Pallejà ha començat a enviar pruna en comú a Londres, i com que tothom aviat s'engresca, a la pruna va seguir el préssec, i el resultat fou bastant dolent.

Per què?

És que la fruita no arribava bé?

És que la plaça n'estava plena?

És que la presentació no era bona?

És que altres països més propers a Londres n'hi envien?

Res d'això : Londres no vol préssec.

He tingut ocasió de veure arribar els préssecs del Llobregat a Londres. Hi arriben perfectament. Veiem amuntegades caixes i caixes, paneres i més paneres de pruna, d'albercoc, de pera, etc., que es van venent fàcilment, però si hi ha una vintena de caixes de préssec costen molt de vendre, i a un preu que no ens surt pas a compte.

La plaça, però, n'està desproveïda. Recorrent tota la plaça, i en alguna de les grans i boniques botigues de fruita de Londres, en veiem alguna caixa. Però aquesta petita quantitat poc representa pels vuit o nou milions d'habitants de la ciutat de Londres.

Aquestes poques caixes que veiem són d'un préssec d'hivernacle de Bèlgica, o de França, o d'Anglaterra mateix. En nombre de sis, vuit o tot el més dotze préssecs, posats sobre buata i coberts amb paper de seda, en caixetes de fusta recobertes de cartolina retallada com les plates de dolços, semblen de cera, que de tan nets, sense una tara, es dirien esbandits, esterilitzats, artificials. Són préssecs de carn blanca, de varietats semblants als que aquí en diem gabatxos.

Així són els pocs préssecs que a Anglaterra es veuen.

Si els nostres préssecs arriben bé a Londres, si la pruna n'és escurada, per què ens els paguen tan poc? Ja ho he dit : els anglesos no volen préssec, i encara menys el préssec groc de carn, com la majoria dels nostres (que aquí són els que agraden més). Tot el més toleren els blancs, i millor si es baden deixant el pi-nyol lliure, com un albercoc.

Així, doncs, no hi ha res a fer a Londres, amb el nostre préssec?

Ara com ara, no. Podem enviar algun *amdsen*, i prou. No en coneixen cap més.

Aquest cas particular del préssec em porta a considerar el que ha passat amb altres fruites, a Londres. No vol pas dir això que seguint les petjades d'altres exportadors tinguem el problema resolt, però valgui per aquella gent d'aquí que creu que exportar és una cosa molt planera i sense dificultats, i que s'amoïna amb les recomanacions d'embalar bé, o de què s'etiqueti amb tota claredat, per exemple.

El públic anglès, sigui dit amb perdó, és una mica maniàtic. S'aficiona a una fruita o n'avorreix una altra amb tota facilitat i unanimitat. Demés, és creient. La propaganda, ben dirigida, té la més alta eficàcia. Un fruit nou és de difícil venda, perquè és difícil d'introduir, de fer-lo conèixer, a una massa tan enorme d'habitants.

La taronja els té obsessionats, com la pruna i la poma. De la pruna cada casa en fa confitura. L'escarxofa, per exemple, és del tot desconeguda. M'explicava 'un anglès que un dia va portar-ne unes quantes a casa, i la minyona no va saber coure-les ni què fer-ne; no n'havia vist mai.

Aquest any la taronja resta immòbil al magatzem, tot podrint-se. I per què? No és encara la missatgera del sol de València, l'alè meridional? La vaga anglesa, amb el seu ròssec que encara perdura, i degut a què les primeres varen venir gelades, en té la culpa. És difícil de treure el mal gust que les primeres taronges gelades han deixat a la boca de l'anglès.

Un metge anglès els ha dit que el pinyolet de les magranes causa l'apendicitis; doncs cap anglès menja magranes.

Però el que avui volem fer conèixer és la propaganda, la formidable propaganda que a Anglaterra es fa amb la campanya «Mengeu més fruita» (*Eat more fruit*).

Les federacions de comerç de fruit, secció de publicitat (*Fruit Trade's Federations*) té organitzada una propaganda que ha donat uns resultats molt notables.

Aquesta propaganda consisteix a posar als ulls del públic, a tot lloc i en tot temps les tres paraules: *Mengeu més fruita*.

L'anunci de l'autobús que passa diu, per exemple: *Buy australian apples* (Compreu pomes d'Austràlia), i res més. Un altre diu: *Mengeu més fruita i conserveu la salut*. Així com aquests, d'altres. No és solament l'anunci a l'autobús, és a tot arreu.

Les tendes de fruita, nombroses i elegantment presentades, tenen anuncis magnífics, amb dibuixos a tot color, per a fomentar el consum de fruita. Es veu, per exemple, un cartell amb una noia bonica que diu: «La naturalesa és el camí de la salut i la bellesa. *Mengeu més fruita*». Altre: «*Mengeu taronges, que purifiquen la sang*». Un altre: «Una poma cada dia treu el metge de casa». «Els raïms d'Almeria ara són abundants», etc., etc.

Fanals lluminosos, cartellets per a indicar els preus, paperines expressives, bombes per la canalla, tot amb les tres paraules: «*Mengeu més fruita*».

Pels suburbis i districtes de fora i en totes les parts d'Anglaterra s'ha enganxat un gran cartell, a tot color, ben fet, com saben els anglesos, de 3 per 2 metres.

Per a donar una idea d'aquesta propaganda, us diré que de paperines impreses se'n gastaren en un any 40.000.000; de bombes, 300.000, etc.

En els periòdics es publiquen articles parlant del valor de la fruita com a aliment, com a articles educatius i instructius.

Una altra publicació molt ben orientada és el llibret titulat «99 maneres de saborejar les fruites», que comença amb una introducció d'un metge cantant les excel·lències de la fruita. Sabut que una cosa comprada és més apreciada que regalada, d'aquest llibret se'n fa pagar 3 penics i se'n vengueren 250.000 en un any.

No solament amb això s'accontenta la secció de publicitat de la Federació de comerciants de fruita, sinó que pel carnestoltes les disfresses del «Mengeu més fruita» criden l'atenció. Arreu s'ha xiulat i cantat la cançó «Mengeu més fruita». Es concorre a les exposicions amb instal·lacions de fruita i, en un mot, aquesta propaganda ben dirigida no es deixa res per fer.

Uns 100.000 duros costà aquesta campanya l'any passat. D'on sortiren? D'un penic per bulto, ve-t'ho aquí.

Aquesta explicació de la propaganda anglesa ha vingut en conseqüència de què a Londres no volen préssec. Si volem fer-hi quelcom, a més a més de conrear alguna varietat de les que els agraden, hem de començar a pensar que ens hem d'organitzar, per a de mica en mica ficar el nas en aquests centres tan importants on concorre la gent de tot el món: Austràlia, Califòrnia, Tasmània, Sud d'Àfrica, Argèlia, Itàlia, França, Espanya, Bèlgica, etc., i sense voler meravellar ni descobrir les illes britàniques, començar a veure; que només queixant-se, només malfiant-nos del veí, no anirem enlloc.

Per a indicar-vos l'efecte de la propaganda, us posaré per cas l'increment que ha pres el consum del *Grape fruit*, que és una fruita que tothom menja per esmorzar, abans desconeguda a Londres, que és rodona com una taronja i groga com una llimona. La quantitat importada i consumida a Anglaterra fou de 34.574 caixes en 1921, 52.040 en 1922, 82.070 en 1923, 133.256 en 1924, 270.535 en 1925, i aquest any porta camí de doblar la xifra de l'any anterior. Heu's aquí l'efecte d'una propaganda ben dirigida, per a introduir un fruit a Anglaterra.

Per a fer quelcom cal organitzar-se, i crec que val la pena de fer-ho en una comarca on d'un poble sol, com Pallejà, que no és res en comparació de tota plegada, hi ha dies que n'han sortit 1.300 caixes de préssec cap a la plaça de Barcelona (10.000 pessetes aproximadament).

En un proper article, com deia, posaré per exemple el que s'ha fet com a prova la campanya suarà acabada.

VICENS NUBIOLA

La mosca dels fruits

Un nou procediment per a combatre-la

ELS préssecs de setembre es troben tots cucats. Diem tot seguit que el cuc el produeix una mosca coneguda per *Ceratitis capitata* i també per *Ceratitis hispànica* i *Mosca mediterrània*.

En la nostra regió tenim quatre mosques perjudicials pertanyents a la mateixa sub-família: la mosca de l'olivera (*Dacus oleae*), la mosca de les cireres (*Ortalis cerasi* i també *Ragoletis cerasi*), la mosca dels espàrrecs (*Platyparea poeciloptera*) i la mosca objecte d'aquest escrit.

Totes, menys la mosca de l'olivera, que té les ales transparents amb un punt negre a l'extremitat apical exterior, tenen les ales amb taques o faixes transversals.

La mosca dels fruits és més petita que la mosca casolana; de color groc amb taques fosques, com fosques són les taques o faixes de les ales. Tot l'any pot observar-se en les contrades arrecerades de Catalunya. Recordo que el 8 de desembre del 1922, en uns tarongers ben assolellats de Cambrils, en una excursió que férem amb el doctor Silvestri, en trobàrem en el moment de fer la posta. De tota manera, per a reproduir-se en quantitat, necessita les bones temperatures d'estiu; el mateix passa amb la mosca casolana. Això explica per què la fruita de primavera gairebé no està parasitada per aquest dípter, i explica també el perquè els fructicultors del pla del Llobregat i els de Tarragona deixen de conrear els préssecs tardans o siguin els de setembre, per intensificar més el cultiu dels primerencs. La mosca ataca també les pomes, peres, figues, albercocs, raïms, etc. i molts fruits exòtics. És insecte que cada dia es presenta com a flagell més intens i més extens, degut sens dubte a què no té aquí paràsits que frenin son desenrotllament.

Diposita les postes en els fruits esmentats, en grups de sis o vuit, i les larves s'alimenten de la polpa del fruit, produint a més una intensa podridura.

Seria molt convenient que es fessin investigacions per a determinar la bactèria causant d'aquesta podridura, bactèria que viu segurament en simbiosis en el tub digestiu de la mosca.

Les larves són blanquinoses, àpodes, i tenen la facultat d'arreglar-se en forma d'arc i poder-se traslladar en distendre's d'un punt a altre. Així segurament camina per entre la podridura del

préssec, i així surt del fruit i es deixa caure en terra i busca on colgar-se. Quantes vegades hem vist que és en aquest moment quan les formigues les cacen!

Són 20 o 22 dies els que viu la larva en el fruit, i després d'enterrada, als pocs es transforma en insecte acabat.

Aquesta generació de setembre és la més perjudicial, per les raons que hem dit abans.

Se salvaria gran part de la collita de préssecs si els pagesos, des d'agost, els tractessin per mitjà del sistema Lotriontre, o del sistema Berlese modificat, per a no cremar les fulles del presseguer.

Mentre els fructicultors no es decideixin a emprar aquests procediments, plau-nos divulgar el de Newman.

De les investigacions de Newman resulta que la femella de *Ceratitis*, quan està fecundada, és atreta per l'olor que es desprèn en barrejar aigua i segó, tant, que es precipita materialment en els recipients on es fa l'esmentada barreja, ofegant-se si les coses es disposen bé.

La solució, o millor dit la barreja que assenyala Newman, és la següent:

Segó	1,8 quilos.
Bòrax en pols	0,230 »
Aigua fins a fer	15 litres.

Feta la barreja, es deixa reposar un parell d'hores. Amb els quinze litres preparats n'hi ha per a quinze recipients o dispositius, la cabuda dels quals deu ésser de dos litres. També podrien fer-se d'un litre, i llavors aquesta fórmula serviria per a trenta recipients, puix que no es deuen omplir més que fins la meitat.

Aquests recipients deuen tenir per la part de dintre uns reforços per a què quedi gairebé en fosquedat el líquid interior, i deuen estar pintats de blanc exterior i interiorment. Es colloquen a mitja altura de l'arbre i en la part ombrejada.

Abans de posar líquid es barreja ben bé. Es renova cada setmana, procurant netejar els recipients abans de posar el líquid.

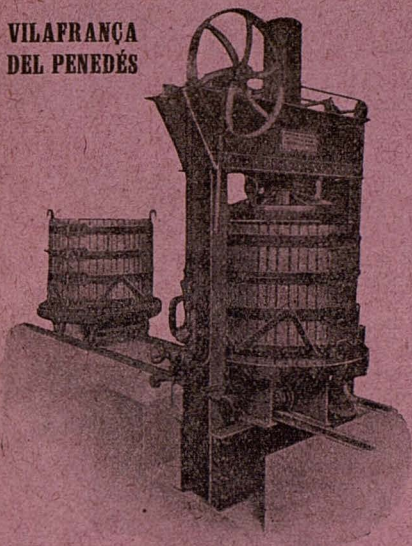
El moment oportú per a col·locar els recipients és durant la primera quinzena d'agost, per a salvar els préssecs de setembre.

Seria convenient que gran nombre de propietaris i en diferents contrades provessin aquest senzill procediment, que d'ésser certes les observacions de Newman, daria la solució pràctica al gran problema de patologia vegetal que és combatre la mosca dels fruits.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANÇA
DEL PENEDÈS

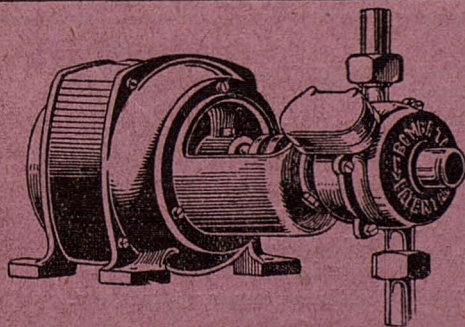


*Sucursals a Reus, Criptana
i Xerez de la Frontera / /*

Trepitjadors : Premses
Bombes i Tota classe de
maquinària vinícola : Mo-
tors i transmissions : Man-
gueres, ressorts i aixetes
Material per a botilleria

*DEMANEU: Estudis,
Projectes i Pressupostos*

Prèmsa hidràulica «Atlas»
Aparells d'anàlisi de vins
Productes enològics :
Adobs : Sulfats i sofres



LA BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

La ÚNICA que no té estopada
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

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

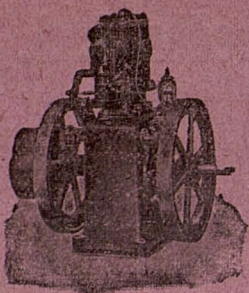
Bascules

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

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

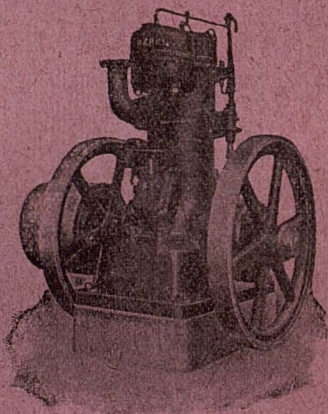
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

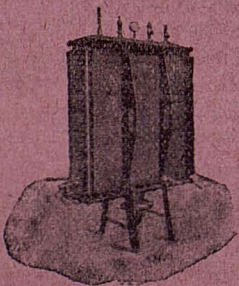
PER A OLIS PESATS

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



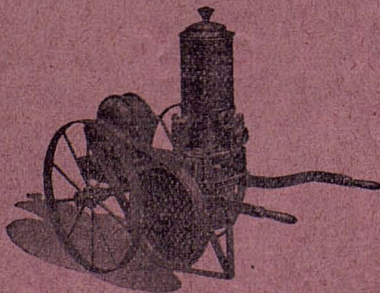
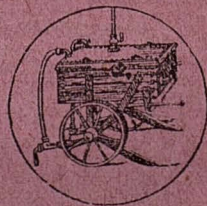
PASTORITZADOR
sistema **DEPATY**
de París.

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

FILTRE PINEL

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

Mànegues per a filtres, etc.



BOMBES DAUBRON, de París

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

Representant: **Pere Sans**

Lleona, 13, entresol Barcelona

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

Indústria i Agricultura

EL nivell en què es té situada l'agricultura és un nivell de mala llei, és un nivell de vera desigualtat, per no dir-ne d'injustícia, si el comparem amb el pla en què es desenrotllen totes les indústries i fins el mateix comerç.

El pagès va a les palpentos, descabdellant el seu art de fer produir primeres matèries a la terra, i les seves petites indústries de transformar aquests fruits que ha collit, com són, per exemple, els raïms, les olives i els grans i farratges, fent-ne dels raïms vi, de les olives, oli, i dels grans i farratges, carns, per haver-les donades per aliment al bestiar, perquè el pagès no coneix, ni preveu, ni pot preveure el resultat que li donaran tots els afanys que esmerci per una collita ni per la transformació de fruits. Perquè si comencem per fer consideracions amb la sembradura, veurem que si el pagès coneix bé totes les despeses que li reportaran el conreu del camp, les segues i el batre, desconèixerà en absolut els resultats del final de collita, ja que aquests no depenen de la seva voluntat, sinó que vénen de més amunt : així és que mai no sap si per vessana no en collirà ni 5, o si seran 10 o 20 les quarteres que collirà. Per tant, estarà privat de fer oferta de fruits al mercat, per no conèixer la quantitat de collita ni el preu que aquesta li costarà per quartera mentre duri el temps que diríem de gestació o desenrotllament de la collita.

Tots aquests coneixements sols els tindrà quan hagi aplegat la collita, que podrà oferir el fruit, i llavors fóra l'hora de poder exigir preu i recompensa per les seves treballades i angúnies passades, posant ell el preu a la mercaderia.

Aquest cas de la sembradura és també ben igual per a les oliveres, que mai no tenen seguretat de la collita ni de la seva qualitat de fruit i dels raïms, en què tampoc no hi ha garantia, perquè les malures poden destruir els fruits abans del temps de les veremes.

Del resultat que podrà donar l'haver fet menjar els grans i farratges al bestiar de cria o d'engreix, tampoc pot garantir-se res, per dependre de com vagi de naixements el bestiar destinat a cria i de la sort i bones qualitats que s'ensopeguin amb el bestiar destinat a l'engreix.

Tots els afers de la pagesia són de lentitud, fora els treballs, les feines que totes s'estalonen, s'acavallen, van a pilons. Els fets,

els resultats per naturalesa que no podran mai variar-se, són d'una sola vegada l'any. De consegüent, un cop l'any se sembra i un cop l'any es cull.

Deixem ara l'art de la pagesia per discórrer sobre el tarannà de les indústries i també del comerç, que ja retornarem a la pagesia per fer les degudes comparances.

Les indústries, poseu les que vulgueu, filatures, teixits, gènere de punt, confeccions de llana, seda, lli o cotó, totes són iguals, el mateix que si fossin adoberies, com de metalls o d'indústries químiques, totes solen tenir el següent desdoblament, amb ben poques variants a remarcar.

El fabricant, l'industrial, en començar la campanya (un pagès en diria l'anyada) sap el què ha de costar-li la primera matèria que vol transformar i sap el cost de la mà d'obra per la suma de jornals; en una paraula, no ignora el què li costarà l'article que fabrica; si són samarretes sabrà el preu de la dotzena, si són teixits, el preu per metre, com de les altres indústries coneixerà el preu del quilo o mesures que usi, i fins sap aquest fabricant que amb tants de quilos, amb tants de jornals i tant de temps la seva fàbrica produirà tal nombre de metres, de dotzenes o de quilos, sense faltar-los el seu càlcul, per ésser matemàtic. Amb aquestes seguretats fan ofertes de llurs gèneres al mercat, fan sortir llurs viatjants a cercar comandes, i quan tenen prou demanda, diuen al viatjant que plegui de buscar compradors, i es posen a treballar amb aquella seguretat del guany, perquè saben el què els costa la fabricació i saben que la tenen venuda. No tenen altre mal de cap que donar compliment al compromís, ço és, servir a temps la mercaderia i fabricar bon gènere per acreditar-se i no perdre el client.

Les indústries d'aquests senyors fabricants són emparades per uns tractats de comerç, establerts entre nacions, tractes que no es trenquen ni es modifiquen en poques hores, sinó que han d'ésser denunciats amb temps, i aquest sempre és molt llarg abans no ve una modificació que pugui o que hagi de fer variar la manera d'ésser ni arruïnar-los.

Les maneres d'actuar que té el comerç són a la ventura. Aquest va a la sort; no té res que l'empari; les seves operacions tenen la sort de l'instant en què pot fer i desfer una operació comercial. Si, feta una operació de compra, després el preu puja, el comerciant guanya, i perd si ve la baixa. Però aquesta facilitat de poder desfer una operació que creia bona a les vuit hores i a dos quarts de nou considera dolenta, fa que les seves pèrdues no siguin de ruïna, i

el deixen en llibertat per tornar a comerciejar amb altra operació en la que potser serà prou afortunat.

Explicat el com del comerç i també de la indústria, anem a fer les comparances amb l'agricultura.

Hem dit que el pagès sap les despeses o cost de les operacions agrícoles i que no coneix el preu a què li vindrà la mercaderia que espera collir. El pagès no sap mai on és el comprador dels seus fruits. Produeix, per tant, sense tenir venuda la mercaderia, ignorant igualment el preu que li n'oferran, perquè ell no té dret, com el comerciant i com l'industrial, de fixar-se el preu, sinó que ha de conformar-se per força amb el preu que voldran donar-n'hi, i si aquest és bo estarà content, i si no n'és li quedarà la fiança de què tal volta un altre any la collita serà més abundosa o que el preu serà millor.

El pagès no pot fer ràpides les seves operacions de producció com les fa i desfà el comerciant sempre i quan vol. Les del pagès són d'un any, i tant si les veu bones com si les veïes dolentes, les ha de suportar; no pot desfer ni millorar gairebé res. No li queda altre remei que la paciència i aguantar.

El pagès no té tractats de comerç que emparin la seva producció, i si aquests tractats hi són, per mitjà de decrets i reials ordres, o no sé per què, tal volta per permisos, fan que afliuxin, que estirin, que manqui la garantia, perquè el que sol succeir a voltes és que tot i estar proveïdes les comarques productores de llurs fruits especialitzats o completament fornides amb llurs produccions de carn, amb bestiar, solen donar-se a la publicitat per les agències telegràfiques unes notícies per tota la península, dient per exemple, que escassegen els porcs, que falta blat, que no tenim patates, que manca la carn de bou, que no tenim cigrons.

De vegades també llegim a la premsa que han tingut una conferència amb tal personalitat, sigui governativa o de proveïments, el president del gremi de fabricants de farines o els proveïdors de mercats de tal o tal article. I sol succeir que aquelles converses a l'aurella han aconseguit un convenciment, perquè als pocs dies ja tenim uns permisos per portar de l'Argentina la carn congelada, o del Marroc els porcs, o els blats de l'Amèrica, o d'allà on sigui totes les tones que convinguin.

Aquests permisos no donen temps a la defensa al sofert pagès, per la rapidesa amb què solen ésser dictats i posats en vigor. Per contra, aquests permisos solen enriquir els comerciants i també alguns fabricants i proveïdors.

Tal volta serà per aquesta desigualtat que el pagès, que l'agri-

cultor viu tan deprimít i que aquesta depressió doni peu a aquella dita tan ofensiva, que dues voltes ja l'he sentida durant el meu mig segle de vida, i és que la vida de pagès empobreix, envileix i embruteix. Fa vergonya el dir-ho. I més vergonya és encara el pensar que la culpa d'aquest empobriment que deprimeix és ben nostra, per no saber-nos associar, que llavors, feta la nostra associació, faria d'alçaprem i posaria el nivell al seu just punt de justícia.

Associat el pagès, l'agricultor seria escoltat i deixaria d'ésser burlat, seria respectat, perquè a més de guanyar-se la vida també prosperaria, tindria riquesa; llavors ell es crearia necessitats, com s'han creat els altres estaments socials, necessitats de millor vestir, necessitats de millor menjar, necessitats de més bona casa i de més bon parament; sentiria necessitat de millor cultura, i també usaria de millors estres de treball, fent en allò que fos possible tots els treballs amb maquinària. I com que totes aquestes coses que el pagès necessitaria no baixarien pas fetes del cel, fóra la causa que per satisfer les seves necessitats totes les indústries i tots el oficis tindrien la més abundant de les riqueses, i fins hem de creure que pels que no treballen seria beneficiós el millorament, el deslliurament de la família pagesa.

JOSEP SABATER

El conreu de la menta

EN el ram de les plantes de perfumeria i medicinals, a Catalunya s'ha fet molt poc encara, per no dir res. Durant la guerra va semblar que la cosa es desvetllava una mica, però tot va ésser fòc d'encenalls. La Mancomunitat va subvencionar uns senyors — no gaire competents, hem de dir la veritat — per a què divulgessin el conreu de les plantes medicinals, i aquests senyors, amb unes quantes conferències se'n van sortir.

Som dels que creiem que la producció de plantes de perfumeria i medicinals té un esdevenidor i que cal que el nostre pagès se'n preocupi.

En un Comentari del número 13 d'AGRICULTURA s'enumeraven uns quants conreus per a substituir la vinya; entre ells hi trobo a mancar el de les plantes medicinals. Moltes terres nostres podrien

produir-les, augmentant la varietat de les nostres produccions i reduint l'excessiva importància del cep, causa de tantes dolors.

Una planta força interessant des del punt de vista econòmic és la menta, la *Menta piperita* dels botànics, planta de fàcil conreu i de no moltes exigències.

La menta s'adapta a climes freds; en efecte, es conrea als voltants de París, al Piemont, a la regió de Venècia, etc., és a dir, en comarques on el fred apreta de bo de bo. Precisament als llocs freds l'essència que produeix és més fina i suau. Als països càlids resulta un xic més aspra.

La menta es cultiva per l'extracció de l'essència, generalment; no obstant, una bona part va a les drogueries i als herbolaris.

L'essència s'extreu per destil·lació en senzills aparells. En alguns països hi ha alambins portàtils que van girant de poble en poble, i al camp mateix destillen l'essència. Això sol fer-se per moltes plantes d'aquesta mena. A les regions on la menta — o altres plantes d'essència — són espontànies, les cases de perfumeria organitzen colles d'obriers que amb un alambí portàtil van recorrent els erms, tallant les plantes i destil·lant-les. Per Castella hi ha moltes d'aquestes colles que treballen per cases de Barcelona.

L'essència de menta — que conté fortes quantitats de *mentol* — s'usa en confiteria, en licoreria, en perfumeria, etc. Tothom sap que és una substància medicinal d'ús corrent. En medicina casolana la menta és molt apreciada.

Cent quilos de menta fresca donen al voltant de 200 grams d'essència. Si és seca es perd una part de l'essència.

Es cultiva de preferència en terres alluvials permeables, però nosaltres l'hem vista vegetar en terres més aviat argilenques. Això vol dir que té un bon marge d'adaptació.

El conreu es fa amb vistes a obtenir la major quantitat possible d'herba verda; això vol dir que les cures han d'anar encaminades en aquest sentit; en conseqüència, molts adobs nitrogenats i força humitat.

No obstant, la menta es cultiva també en secà, solament que aleshores el producte és més petit, perquè dona un sol dall en lloc de dos. En secà, o en anyades poc plujoses, s'obté un dall al juliol o a l'agost; però en regadiu o en secans frescals se n'obté un altre al setembre o poc abans.

En bones condicions de conreu es produeixen fins a 300 quintans mètrics d'herba fresca per hectàrea; però el conreu resulta econòmic encara que el producte baixi a 100 o 150, com és habitualment.

La menta es multiplica per rizomes, trets de les velles plantacions que es destrueixen o per rebrots obtinguts dividint mates no massa velles. Tots dos sistemes són usats segons les comarques, i van bé. Potser el de rebrots és preferible. Tant aquests com els rizomes es preparen al moment de plantar.

Una plantada de menta pot durar fins a sis i set anys. En general, però, no es fa durar més de tres o quatre, i de vegades la duració es redueix a un o a dos. A mesura que les plantes envelleixen la producció va disminuint, entre altres causes pel desenrotllament que van prenent les males herbes. En alguns països, per exemple, als Alps marítims, es fa entrar normalment com a planta anyal en les rotacions sembrant-la a la primavera i collint-la a l'estiu i fent-la seguir per una tardania.

En els llocs secaners i no massa freds se sembra a la tardor. En regadiu, en canvi, o en secans molt frescals, es pot sembrar a la primavera.

La sembra es fa sempre en línies, per a facilitar la destrucció indispensable de les males herbes. S'obren solcs d'uns 15 centímetres de fons i separats uns 40-50 centímetres, i a aquesta mateixa distància es van plantant en el solc els rebrots o els rizomes.

Quatre són les atencions essencials en el conreu de la menta: els adobs, la preparació de la terra, la destrucció de les males herbes i finalment l'època de la recol·lecció.

Com hem dit, es tracta d'obtenir el màxim d'herba; cal, doncs, proporcionar la quantitat i qualitat dels adobs per assolir aquesta finalitat.

La base de l'adobada han d'ésser possiblement els fems ajudats pels adobs nitrogenats. Cal, a més a més, conèixer també quines substàncies fertilitzants influeixen sobre la quantitat d'essència, que és el producte final en base al qual es dona valor a la menta.

Nombroses experiències han demostrat que l'ús del nitrat de sosa en primavera porta un augment en la quantitat d'essència; a Hongria els experiments han posat en evidència que el sulfat potàssic influeix també sobre la quantitat d'essència i sobre la quantitat de matèria verda.

En base a aquests fets, heu's aquí la fórmula d'adob més recomanable:

Fems	20.000 Kg.
Nitrat	300 »
Superfosfat	400 »
Sulfat potàssic	300 »

L'altre punt important en el conreu de la menta és el de la preparació de la terra. Aquesta s'ha de preparar bé i profundament, a l'objecte de desfer la terra i de destruir les males herbes. Cal vendre menta pura i no una barreja de plantes que fan desmèixer el producte. D'altra part, el desenrotllament de les males herbes impedeix el de la menta, i la producció sofreix una minva.

Es fan dues o tres eixarcolades, començant quan les plantetes tenen uns 15 centímetres d'alçada. En regadiu la destrucció de les males herbes és més necessària, i s'ha de fer amb major freqüència, car llur desenrotllament és més fort. Cap al final, però, la menta creix tant que ofega les plantes adventícies. A França aquesta operació la fan dones provistes d'una mena de ganiveta.

L'última operació important de conreu és la recol·lecció. S'ha de fer en el moment precís de la màxima floració del camp, que és quan assoleix el màxim d'essència. Quan les plantes són massa verdes, com massa madures, es paguen menys.

La recol·lecció es fa en dia sec, tallant les plantes a flor de terra. Si es venen a una destileria, cal portar-les de seguida i no apilotar-les mai, perquè fermenten ràpidament i s'alteren.

Si, en canvi, es venen a herbolaris o a una drogueria, s'han de fer assecar.

Això es fa sota cobert, en lloc sec i ventilat, evitant el contacte directe del sol, que decolora les plantes. Cent quilos de verd donen de 12 a 15 de sec.

T. U. GANTÚS

L'economia de la nostra terra

Produccions agrícoles

VI

L'estudi dels llegums que en el territori d'Espanya es cultiven, té una importància enorme com a mitjà i com a fi.

Com a mitjà, per llur gran influència dintre l'alimentació, no solament de l'home, sinó dels animals; i com a fi, per llur gran valor econòmic, perquè els preus són ben distints si s'aprofiten com a *primeurs* (fruits avançats) o com a fruits perfectament assaonats

o en sec. Dintre el catàleg, tan nodrit i variat, d'espècies i varietats cultivades, sobresurten les faves, els cigrons, els pèsols, les mongetes (en mil varietats) i les llenties.

La superfície total sembrada de faves, sumant el regadiu i el sequer, és de 215.656 hectàrees, amb una producció de quintans mètrics, en la collita de 1925, de 1.929.665.

L'Andalusia occidental (Sevilla, Càdiz, Còrdova i Huelva) hi contribueix, al davant de tot, amb 69.821 hectàrees, que produïren 538.085 q. ms. Catalunya sols ocupa el sisè lloc, amb 12.217 hectàrees i un rendiment de 117.263 q. m.; però, així com el terme mitjà de producció d'Andalusia occidental és de 7,72, a Catalunya arribem a 9,60.

L'única regió que no cull aquest llegum és la 11.^a, Galícia.

En canvi, en el cultiu del cigró dedica Espanya 254.351 hectàrees, amb una producció de 1.628.578 q. ms., i són set regions, la Cantàbrica, Cantabro-Pirenenca, Balears, Galícia, Extremadura, Andalusia occidental i Catalunya, que no produeixen res en el regadiu i sí solament en el sequer. Unes en poca quantitat, com són Galícia, Cantàbrica, Cantabro-Pirenenca i Balears, i d'altres que van al davant d'aquest cultiu amb fortes produccions.

En moltes regions, sobretot en les Centrals, es pot ben dir que és la base de l'alimentació de les classes modestes, conté productes molt azotats i és sumament saborós, sobretot el denominat «del Saüc».

La Regió en la qual més abunda és la 6.^a, Andalusia occidental (Sevilla, Càdiz, Còrdova i Huelva), que hi dedica 75.337 hectàrees, les quals produïren 516.146 q. ms.; i nosaltres, a Catalunya, solament el cultivem a les províncies de Barcelona, Lleida i Girona, amb 732 hectàrees, que donaren un rendiment de 2.350 quintans mètrics, i cal advertir que, potser per les condicions climatològiques i geogràfiques, el gra és, encara que saborós, de poc diàmetre i difícil de coure.

Al pèsol s'hi dediquen, en conjunt, 58.043 hectàrees, que donen una producció de 401.496 quintans mètrics. En aquest producte la regió més important és la 10.^a, en la qual les províncies de Zamora i Salamanca hi dediquen 13.250 hectàrees, que rendiren 98.865 quintans mètrics. León no el cultiva.

Catalunya, en superfície cultivada, ocupa el novè lloc, amb 1.878 hectàrees i una producció de 14.424 quintans ms., que la colloquen en el setè lloc.

El promedi per hectàrea a la regió Leonesa és de 7,46, i a Catalunya arribem a 7,68 q. ms.

Sabut és que tota la costa de Llevant en fa, junt amb les patates, un cultiu primerenc, de gran importància; i com que aquest llegum és realment i extraordinàriament primerenc, convindria molt d'estendre'n el cultiu, intercalant-lo en les interlínies dels ceps, en les vinyes de bon terreny i de fons.

La mongeta és un llegum més de regadiu que de sequer; vol créixer seguidet i de pressa, i el negar-se la perjudica com la sequedat persistent, tret de les regions de Galícia, Cantàbrica i Càntabro-Pirenenca, en les quals, per llurs condicions geogràfiques i climatològiques, es cultiva més en el sequer que en el regadiu. Galícia ocupa el primer lloc en aquesta producció; el segon, la Regió Cantàbrica, i el tercer, la Càntabro-Pirenenca.

S'hi dediquen en conjunt 286.615 hectàrees, que rendiren 1.691.105 q. ms. l'any que examinem.

Les províncies de Corunya, Lugo, Orense i Pontevedra, 11.^a regió, arriben a 446.126 q. ms. produïts per 135.917 hectàrees.

A Catalunya ocupem el quart lloc, amb una superfície total de 14.062 hectàrees, de les quals n'hi ha 2.867 de sequer, exclusivament de la província de Girona, i la producció total, amb la qual ocupa el quart lloc, és de 158.636 q. m.

A Galícia dóna aquest cultiu un terme mitjà, per hectàrea, de 3,28, i a Catalunya, en conjunt, dóna 11,28 q. ms. No cal pas comentar-ho.

Per últim, la producció de lleties ve figurada per 334.433 quintans ms., cultivades en 34.916 hectàrees.

A Catalunya es cultiva exclusivament en la província de Barcelona, amb èxit, aquest llegum tan ric de fòsfor i tan nutritiu, en una superfície de 230 hectàrees. A les províncies de Tarragona, Lleida i Girona, l'estadística no acusa aquest cultiu, i si en algun lloc s'hi dóna, és tan escassa producció, que no cal tenir-la en compte. A la província de Barcelona ocupem el desè lloc, i la seva producció és de 1.135 quintans mètrics, amb la qual guanyem el novè lloc.

Es més: en molts pobles els nostres pagesos ni les coneixen, i si les veiessin cuites, molts ni les menjarien.

En un poble de la província de Girona un amic meu té un hort a mitges de productes i despeses amb el pagès, qui no paga cap lloguer ni arrendament, podent treure el pagès i l'amo tot el que necessiten pel consum diari de ses respectives llars. La resta la venen al mercat proper cada dia, i es parteixen els diners; i essent l'amo molt friant de les lleties, un any va fer-ne sembrar un corró.

Collides, digué al pagès que les partís i se'n quedés una part per ell i li portés l'altra per a la cuina de casa seva.

Però el pagès les hi porta totes, dient-li: «Ja se les pot quedar totes. Una vegada en una fonda de Figueres vaig veure'n de cuites, i Déu me'n guard que cap dels meus les mengés. Em van fer fàstic.»

La llavor millor, per a mi, és la lletia petita, francesa; però degenera ràpidament, i es fa grossa i carnosa, i perd la finor. Crec que cal canviar la sement cada any.

Com es recordarà, diverses vegades hem vist autoritzar l'exportació d'aquest llegum en quantitats immenses, que no ens explicàvem, veient la producció que en tenim a Catalunya, i la raó és que hi ha regions en les quals aquesta producció és extraordinària, com són, per exemple, la regió Leonesa, que amb 13.392 hectàrees dóna 161.393 q. ms.;; Castella la Vella, o sigui la 9.^a regió, que amb les províncies de Valladolid, Burgos, Segòvia, Avila i Palència, amb 8.652 hectàrees, produeix 82.704 q. ms.; Andalusia oriental, que amb 2.864 hectàrees dóna 19.822 q. ms. Segueixen també en forta producció: la regió 1.^a, o Central; la regió 6.^a (Andalusia occidental) solament amb sa província de Còrdova; i Aragó, que amb Saragossa, Osca i Terol ocupa el sisè lloc d'aquesta producció.

Crec també que és un llegum que podria ingressar com a cultiu secundari en les terres bones i profundes de les nostres vinyes, sembrant-se interlineada.

I ara, per acabar, és de doldre que no tinguem prou dades per a donar, si més no, una ràpida ullada a les produccions de lleguminoses farratgeres (userdes o alfals, trepadelles, fencs i d'altres); de les herbes de prat, que poden segar-se una o més vegades en el bon temps; de les diferents palles dels cereals d'estiu; de les despulles, tan riques en sucre, dels blats de moro, que tanta d'influència tenen en l'alimentació i engreix del bestiar, i potser, avui dia, són en el boví i en el de llana els únics productes agrícoles que tenen bons preus en els mercats, car el porquí està totalment desvalorat, malgrat la gran producció de tubèrculs, patates, naps, remolatxes i altres, dels quals tampoc no sabem gran cosa, i el cabrum, que sols és remunerador, podent portar la llet a les ciutats, viles i pobles grans.

EL MARQUÈS DE CAMPS

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

La nova llei sobre els vins

VI

VÀREM quedar en què, quan l'esperit obtingut de la destil·lació de vi sobrepassi el preu de 250 pessetes hectolitre, podrà emprar-se en l'elaboració de misteles i begudes l'esperit de vi procedent del destil·lat de brises i l'alcohol de la melassa de canya i remolatxa; la qual cosa, posada a la pràctica, pot ésser d'uns efectes desastrosos per als vinyaters si no es reglamenta ben bé i no es vigila convenientment.

Es indiscutible que hi ha empreses interessades en què l'alcohol industrial pugui emprar-se en les begudes, en competència amb l'esperit de vi, i en perjudici del vi.

Aquestes entitats, aquest trust Sucre-Alcoholer, pot provocar una alça momentània en l'esperit de vi — que repercuteixi o no, essent fictícia, en el preu del vi — i tan bon punt com l'esperit sobrepassi el preu de 250 pessetes hectolitre, inundar el mercat d'alcohol industrial, capaç de no deixar aixecar el preu del vi d'una o més collites, deixant el mercat ple de licors, misteles i vins fabricats, elaborats i encapçalats amb alcohol industrial.

El primer que convé saber és, quan l'esperit de vi sobrepassarà l'esmentat preu de 250 pessetes hectolitre, qui es cuidarà de dir que l'esperit de vi es ven més car que a aquell preu.

Sembla que el més just fóra encarregar a organitzacions solvents i interessades de cada comarca vitícola, o a una comissió en la qual tinguessin cabuda un element de cada part interessada, la qual, mensualment, declararia el preu a què fos venut l'esperit de vi i el vi, i, tenint en compte un i altre, autoritzar o no l'ús dels alcohols compresos en els grups segon i tercer.

Si només es declarés el preu de l'alcohol, podria molt ben succeir que, per a donar sortida a l'alcohol industrial, es provoqués una alça fictícia a l'esperit de vi, fent-li sobrepassar el preu de 250 pessetes hectolitre, però sense que el vi s'hagués aprofitat gens d'aquesta alça en el preu de l'esperit, no podent-se'n aprofitar, perquè aleshores es donaria sortida a l'alcohol industrial en dipòsit, ço que privaria l'alça del preu del vi.

Es per aquesta raó que, en autoritzar la utilització de l'alcohol industrial en les begudes, s'ha de tenir en compte, ultra el preu de l'esperit, el preu del vi.

Assegurada la veritat de la cotització del preu de l'esperit i el preu del vi, cal evitar que perquè en un determinat moment l'esperit i el vi han arribat a un preu superior al corresponent a 250 pessetes per hectolitre d'esperit, es pugui llançar una quantitat tal d'alcohol industrial al mercat, que s'estigui mesos o anys a poder-la eixugar. El que cal, per a evitar això, és regularitzar la quantitat d'alcohol industrial a emprar.

Admetent bona fe en disposar que en un determinat moment pugui ésser emprat l'alcohol industrial en comptes de l'esperit de vi, hem de suposar que això s'ha fet així, o perquè el vi no pugui arribar a un preu massa alt, o perquè el mercat no es trobi mancat d'alcohol en un moment donat, o per totes dues coses al mateix temps. Aleshores, en permetre llançar al mercat — sobrepassant l'esperit de vi el preu de 250 pessetes hectolitre — com a màxim, el promedi de consum d'alcohol que les estadístiques acusin, s'evita una alça excessiva del preu del vi, es garanteixen les necessitats d'alcohol, i s'evita que es pugui sobresaturar el mercat d'alcohol industrial.

Si els vinyaters estiguessin suficientment organitzats, i si els Cellers Cooperatius complissin amb tots els fins per què han estat creats, no caldria que hi hagués la por que poguessin presentar-se els casos que deixem apuntats.

Si els vinyaters estiguessin suficientment organitzats, i si haguessin prou Cellers Cooperatius i aquests complissin amb la missió per què han estat creats, aleshores — se'm podrà dir — el decret-llei ja no estaria com està, ni existiria la crisi del vi. Completament d'acord; tracto, però, de fer ressaltar, en aquest cas concret, el que de la cooperació pot esperar-se, i repeteixo: Si els vinyaters estiguessin suficientment organitzats, i els Cellers Cooperatius complissin amb la missió que estan cridats a portar a cap, tindrien les seves Federacions i les seves Confederacions, com tindrien també les seves destil·leries cooperatives.

No caldria pas que els Cellers tinguessin destil·leries de molt preu. Amb una petita destil·ladora n'hi hauria prou, i aquell qui per la seva poca producció en tingués massa, s'ajuntaria amb un altre per a tenir-la entre tots dos, com s'ajunten els socis per a tenir entre tots un Cellar. Amb aquestes petites màquines de fondre, podrien destil·lar-hi les brises, aprofitar-hi els altres subproductes, destil·lar-hi els vins malalts, picats, defectuosos, i fins els bons i tot, si les existències, la collita i les necessitats del mercat ho aconsellessin.

Els esperits obtinguts es portarien a les Federacions, on hi hau-

ria installada la rectificadora, perquè fossin degudament rectificats i en disposició d'ésser llançats a la venda, anant a parar després als dipòsits de les Federacions regionals, a la disposició de la Confederació.

Aquests dipòsits serien els veritables regularitzadors del mercat d'esperit, i regularitzarien el preu del vi. En el cas d'avui, quan es digués que pot emprar-se alcohol industrial perquè l'esperit de vi sobrepassés el preu de xoc establert, tenint en compte la situació general, podria sortir la Confederació i dir: Per 250 pesetes hectolitre, jo encara tinc esperit de vi per a vendre.

V. VILA I CAHUÉ

NOTES I COMENTARIS

El kapok

No és planta dels nostres climes, però és interessant. D'altra part, un dels seus productes, conegut amb el mateix nom i creiem també que amb el de «miraguano», és força usat avui als països europeus.

El kapok és originari de l'Àsia, on és espontani. És un arbre de grans dimensions, que dona un fruit compost per una càpsula ovalada, punxeguda a les extremitats, d'uns 15 centímetres de llarg, amb cinc lòculs plens d'un nombre considerable de llavors rodones, d'uns 6 centímetres de diàmetre, negres i recobertes per un pèl blanquinós, fi, sedós, llustrós, d'uns tres centímetres de llarg.

Del kapok s'aprofita aquesta fibra i la llavor. D'aquesta, que conté fins al 25 per 100 de grasses, s'extreu l'oli; el turtó, molt ric en matèries nitrogenades, es dona al bestiar.

El pèl s'aprofita per a omplir matalassos, coixins, etc. Encara no s'ha trobat la manera de filar-lo, però es fabriquen amb ell objectes que imiten el castor. És un producte hidròfug, elàstic, imputrescible, molt lleuger, i per això s'usa per a la fabricació de salvavides.

El boll

El boll és l'embolcall que cobreix el gra dels cereals i que, junt amb petits fragments de palla, queda com residu després de batre'ls i netejar-los.

La quantitat de boll que s'obté depèn d'una sèrie de factors;

segons Garola, oscilla al voltant del 10 per 100, mentre el blat representa el 35 i la palla el 55.

En general, el boll no és aprofitat sinó per a jaç. No obstant, pot tenir altres interessants aplicacions. A alguns països l'usen per a omplir els embalatges, en lloc de suro o encenalls.

També pot emprar-se, un cop netejat de la pols, en l'alimentació del bestiar. El seu valor alimentici és superior al de la palla. La seva composició és la següent :

Aigua	14,3 %
Matèries nitrogenades	4,5
Matèries grasses... ..	1,5
Cellulosa	35,7
Altres substàncies	32,0
Cendres	12,0

El boll dels grans amb aresta ha de posar-se abans en maceració en aigua, per a reblanir-lo.

Els graners cooperatius

A Alemanya i recentment a Argèlia, els graners cooperatius han pres força desenrotllament.

A Argèlia hom ha després 30 francs per quintà mètric de cabuda útil de blat, comprenent en aquesta quantitat la compra del material necessari pel treball de tria i neteja.

El gra és emmagatzemat col·lectivament, i la seva recepció i valoració és feta a l'arribada, abans de fer-ne la barreja. Després són classificats per qualitat.

Sembla, no obstant, que existeix certa resistència de part dels agricultors a constituir graners cooperatius, com en general a entrar en organitzacions per la defensa de conreus de duració anual. El vinyater que té plantacions que duren molts anys, té un punt de vista diferent, perquè amb molta dificultat canviarà de conreu. El blader, en canvi, pensa que no li convé de comprometre's per molts anys, car, per causes independents de la seva voluntat, pot ésser convenient de canviar de conreu.

Per a plantar els fruiters

Hem dit moltes vegades que les millors plantacions són les de tardor; l'arbre, durant l'hivern, aprofitant els dies bons, comença a prendre possessió del terreny amb les seves arrels, i en venir la primavera pot començar de seguida a nodrir-se.

La plantació de tardor no és aconsellable sinó en els llocs d'hivern molt fred.

Però la bona plantació ha d'anar acompanyada de l'obertura dels clots feta amb temps.

Com més aviat s'obren els clots, millor. La terra, per acció dels agents atmosfèrics, es meteoritza i es desinfecta. Hi ha terrenys en els quals la plantació no pot fer-se sinó en clots oberts

molts mesos abans. Aquest fet, potser, pot explicar alguns fracassos.

El mes d'agost és excellent per obrir els clots. El sol fort de l'agost i del setembre i les pluges, deixen la terra en perfectes condicions.

Contra l'antracnosi dels ceps

Els viticultors coneixen bé l'antracnosi, que deixa en la fusta del cep, a l'hivern, unes llagues més o menys esteses i porta a la collita següent un perjudici sovint considerable.

Com a remei va bé, a l'hivern, de fer pintades o polvoritzacions (amb polvoritzadors plombats) de tota la soca, després de la poda, amb una de les solucions següents :

1. Solució d'àcid sulfúric al 10 per 100. Es tira un quilo d'àcid sulfúric en deu litres d'aigua. No fer-ho a l'inrevés, perquè hi ha perill.

2. Solució de sulfat de ferro. Posar 40-50 quilos de sulfat de ferro en 100 litres d'aigua, de manera d'obtenir una solució saturada. S'usa pintant les soques.

3. Solució de sulfat de ferro i àcid sulfúric. Es dissolen 40 quilos de sulfat de ferro en 100 litres d'aigua, i s'afegeix després 1 quilo d'àcid sulfúric. Aquesta és la solució més eficaç.

Abelles i vespes

Quan s'obren les flors, apareixen les abelles ; quan maduren els fruits, vénen les vespes.

De les abelles tothom en coneix la utilitat : la mel perfumada i llur intervenció, sovint indispensable, en la fecundació de les flors.

Però resulta ara que les vespes són també útils. L'any passat el bavarès Hugerland ha contat el fet següent : Estant assegut, per distracció, al costat d'un vesper, fou picat a la cara i a les mans. Fugí gemegant i estigué uns quants dies molt malalt, tant més quan era afeblit per les febres palúdiques preses a Bulgària durant la guerra.

Contra aquest paludisme, ni la quinina ni l'arsènic no havien donat resultat, i el pobre patia freqüents accessos febrils. Després d'un any de l'incident amb les vespes, el bon bavarès no ha tingut més febre ; s'ha engreixat, té excellent aspecte i es considera curat.

Veurem ara si les vespes seran un agent terapèutic per a certes malalties.

La desinfecció de l'aviram

L'aviram dona asil a molts paràsits anomenats vulgarment polls. Aquests insectes viuen xuclant la sang de l'aviram, posant-lo pe tant en condicions de salut dolentes.

Per alliberar els animals d'aquestes bèsties incòmodes, cal recórrer a la desinfecció dels galliners i de l'aviram.

Pels galliners la desinfecció es fa polvoritzant abundantment parets, paviments, pals, etc., amb solucions desinfectants; el comerç n'ofereix de bons i econòmics. L'operació es repeteix varies vegades.

Per les gallines s'usen els banys o substàncies antiparasitàries com banys nicotinats, sulfocàlcics, etc. En general, és preferible l'ús de piretre o sofre nicotinat, que s'apliquen amb una manxa que injecta la pols entre les plomes.

Obtinguda la destrucció dels polls, s'ha d'evitar la reinfecció, posant a disposició de les gallines la barreja següent:

Sorra finíssima	100 quilos.
Cendres ídem	100 »
Flor de sofre	20 »

Aquesta barreja es posa en una lleugera excavació d'uns 15-20 centímetres de fondària i de varis metres quadrats de superfície, fent com un paviment. L'aviram hi anirà sovint i s'alliberarà dels paràsits.

NOTICIARI

La producció del blat a Itàlia. Segons les estadístiques oficials, la producció de blat a Itàlia per a l'any corrent serà de 56 milions de quintans.

Gràcies a les mesures adoptades, s'espera reduir considerablement el consum, que oscilla entre 75 i 80 milions de quintans.

Els incendis de collites. Aquests dies tota la premsa ve plena de notícies donant compte dels estralls que arreu causa el foc a les collites. No cal pas dir que els empleats de les cases d'assegurances és quan tenen més feina, aquest temps.

Els préstecs agrícoles, el Govern els estén. La «Gaceta» publica un Reial decret de la Presidència del Consell de ministres fent extensiu als vins, arrossos, llanes i olis el règim de préstec individual amb garanties pignoratives, establert per als agricultors que es dediquen a la producció de blat, per Reial decret-llei del 6 de juny de 1925.

La crisi de l'exportació vinícola. Els exportadors de vins de Vilafranca del Penedès han adreçat un escrit al Govern i al Consell d'Economia demanant resolucions a la greu crisi per la qual travessa l'exportació vinícola.

Per manca d'aigua. L'Alcaldia de Lleida, d'acord amb la Junta de sequiatge, ha disposat que siguin tancats els recs, en vista de la poca aigua que porten els rius afluents del Segre i, especialment, el canal de Pinvana, del qual prenen l'aigua les sèquies d'aquella horta.

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

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

**Agricultura i Indústria
de la Ramaderia**

en totes les seves múltiples manifestacions

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

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

**No oblideu
que tots necessiteu**

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

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

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

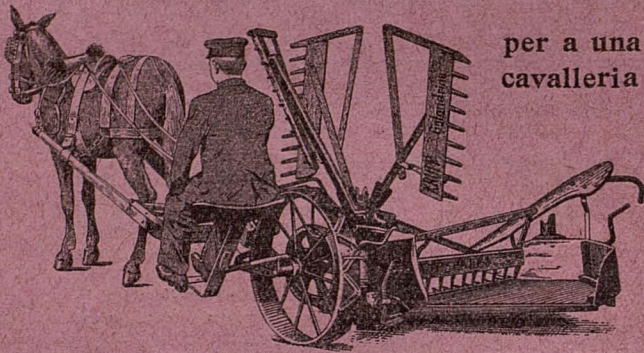
Es ven a les Farmàcies, Drogueries i Av. Anfós XIII, 339

Dipòsit General

Carrer VALENCIA, 322 (entre Llúria i Bruc)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SÉGADORA-AGABELLADORA KRUPP "GOLONDRINA"



per a una
cavalleria

La segadora ideal per al petit agricultor. Proveïda de rodes de ferro forjat, engranatges tapats amb bany d'oli. Pesa 270 quilos i pot treballar perfectament en bancals i entre arbres

Regadores-lligadores i dalladores KRUPP

LES MILLORS MAQUINES PER A L'AGRICULTURA

PERE PARÉS

Passeig de la Duana, 15

BARCELONA

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.

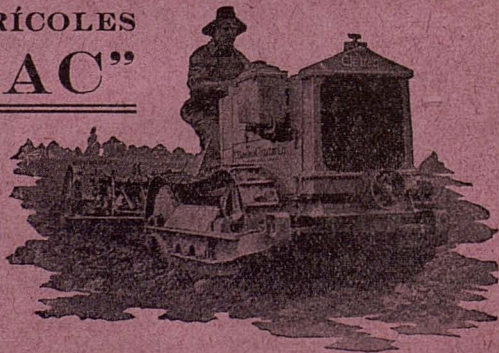
per a tota classe de cultius

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

Les caixes rurals dels Sindicats agrícoles. En virtut de recents disposicions legals, les Caixes Rurals dels Sindicats Agrícoles vénen obligades a sol·licitar llur inscripció en el Registre i Inspecció creat al Ministeri del Treball, Comerç i Indústria, per Reial decret de 9 d'abril darrer, dirigint per aquest objecte la corresponent instància al cap superior de Comerç i Assegurances de l'esmentat Ministeri, acompanyada dels següents documents :

Còpia autèntica de l'escriptura, acta, estatuts o reglament de constitució de l'entitat i certificats de totes les modificacions posteriors.

Document que acrediti la seva inscripció en el Registre d'Associacions del respectiu Govern civil.

Tres exemplars de l'Estatut o reglament pel qual es regeixi l'entitat.

Model dels títols, llibretes o cartilles que s'hagin d'usar o s'usin en les operacions, i dels rebuts i documents de càrrec i data, i model de tots els documents de relació amb el públic, o de publicitat que s'utilitzin en les operacions.

El darrer balanç i compte de pèrdues i guanys i un estat de la situació social en sol·licitar la inscripció.

Els turcs ja poden beure vi. Segons ens diuen els diaris, ara de poc el Govern turc ha aixecat la llei seca, establint, en canvi, una mena de monopoli de les begudes alcohòliques. El Govern turc ha deixat entreveure que no li sabria greu d'arrendar l'explotació d'aquest monopoli.

Els pesos i mesures dels pagesos. La «Gaceta» publica una Reial ordre del ministeri de Treball disposant que, d'acord amb l'informat per l'Assessoria Jurídica d'aquest ministeri, quedi sense efecte la circular del primer de desembre de 1923, i es declara en son lloc que els pagesos i conreadors que en establiments dedicats a això, compren i venen productes obtinguts de llurs terres o adquirits per ells per a la seva transformació en altres succedanis, es troben en l'obligació d'estar proveïts de pesos i mesures del sistema mètric decimal adequats per al seu tràfic, degudament contrastats, i que aquells altres pagesos que no tinguin establiments dedicats a aquestes operacions, no seran obligats a estar proveïts dels esmentats pesos i mesures per als contractes de compra o venda que se celebrin de tals productes, i es podran valer lliurement dels que tinguin els Ajuntaments de les localitats respectives, sempre que siguin les del sistema oficial i estiguin degudament contrastats, llevat que voluntàriament prefereixin tenir-los propis, en el qual cas quedaran subjectes a la comprovació pels fidels contrastos de pesos i mesures de la província.

L'entrada de llet a Barcelona. A propòsit de les condicions sanitàries en què actualment s'efectuen les transaccions de llet forastera en la nostra ciutat, es posa al coneixement dels productors i agents de transport que els envasos que es presentin al mercat tapats amb l'auxili de draps, herbes, palla, etc., en compte del tap i precinte reglamentaris, seran decomissats pel personal del Cos de Veterinària, i es procedirà a la desnaturalització de llur contingut.

Més sobre la llet. La Junta Provincial de Proveïments de Barcelona ha resolt, per a establir una disciplina en l'assumpte de la llet, considerar

com abusiú tot marge de beneficis que excedeixi de 25 cèntims per litre, i que al productor se li haurà de satisfer a un preu mai inferior a 45 cèntims.

Abans de finalitzar el pròxim mes de setembre, es revisaran aquests marge i preu, per si procedís variar-los. També va resoldre l'esmentada Junta prohibir en absolut la venda de la llet desnatada, puix aquest residu de la llet, comunament emprat com aliment de bestiar, es pot vendre directament als recriadors.

Curiós contracte d'un contrabandista. Com una nota més per afegir a les innombrables històries, facècies i ridícules de les quals és mare la llei seca, retallem de la premsa local aquest telegrama :

«Londres, 9.—Els periòdics donen compte d'un curiós contracte que ha signat un contrabandista de begudes alcohòliques dels Estats Units amb una companyia d'assegurances de Londres. Aquesta haurà de satisfer 10.000 lliures esterlines en el cas que fos derogada la llei seca per part del Govern Federal, en els pròxims dotze mesos. La prima estipulada i que cobra el comerciant és del 42 per 100.—Havas.»

No hi calen comentaris, car ja és prou eloqüent d'ell mateix.

La importació de cereals. S'ha publicat una Reial ordre del ministeri de la Governació dictant les regles que s'indiquen per als cereals en règim d'importació que es declaren impropis per al consum humà.

El contingut dels Pòsits. Resolent un expedient promogut per reclamació dels interessats, s'ha dictat una Reial ordre en la qual es disposa el següent :

Primer. Que per estar inclòs, conforme a les disposicions legals en la matèria, el pagament del contingent entre les despeses d'administració dels Pòsits de menor quantia, aquest pagament, quan es tracti d'establiments classificats com a tals, els han d'efectuar els Ajuntaments amb fons propis de la Corporació municipal.

Segon. Que per a la fixació del cupó anual de contingent, el mateix en els Pòsits de major com de menor quantia, s'ha de prendre com a base el capital utilitzat que figuri en els comptes de l'establiment, del qual, en cap cas, es podrà deduir sinó l'u per cent, conforme determina l'article 23 del Reglament vigent en la matèria.

La intervenció del morenc exòtic. De conformitat amb les instruccions de la Direcció de Proveïments, ha estat publicada una circular donant les normes a les que ha d'ajustar-se el comerç del morenc intervingut, o sigui el que essent estranger no ha pagat els vigents drets de duana de 10 pessetes or per 100 quilos.

Entre moltes altres disposicions fixa com a màxim el preu de 0,38 pessetes el quilo per al detallista de la ciutat, i de 0,40 per vendre'l fora de Barcelona.

Contra l'arbitri de conservació de paviments. Es molt forta la campanya que porten mantes Associacions del ram, contra l'arbitri de conservació de paviments, que, a imitació de l'Ajuntament de Barcelona (i potser com a represàlia), han establert molts Municipis.

Tenim entès que la recaptació aquesta, per part d'alguns Ajuntaments,

és un abús intolerable, abús en dos conceptes : en establir l'arbitri i en la forma de recaptar-lo. En establir-lo, perquè ho fan al marge de l'Estatut Municipal vigent, que precisa que vénen obligats a gastar una part alí quota del Presupost, a la qual molt pocs arriben, en reparació i conservació dels afermats, per tenir dret a establir l'exacció. En la forma, per tal com el trànsit o pas per una població de carretera a carretera, per l'itinerari establert prèviament, no és gravable.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i mig per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos ; superfosfat de calç de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 11,50 ; superfosfat de calç de 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 10,50 ; superfosfat de calç de 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9,50.

Sulfat amònic de 20-21 per 100 de nitrogen, a 40,50 pessetes ; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 40.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 33 pessetes ; clorur potàssic de 80-85 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 per 100 d'àcid fosfòric, a 40 pessetes.

Tot preus per 100 quilos i per vagó complet.

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

Sulfat de ferro en gra, a 13 pessetes els 100 quilos ; ídem en pols, a 14. Preus per partides de certa importància.

Bestiar, carns. — Preus sense gran variació per la part que afecta al bestiar boví i llanar, més variats pel que toca a l'aviram i animals de corral, la cotització dels quals inserim a continuació :

Gallines, de 16 a 24 pessetes una ; pollastres joves, de 8 a 14 pessetes un ; pollastres crescuts, de 13 a 18 pessetes un ; conills, de 8 a 12 pessetes un ; ànecs, de 20 a 28 pessetes un.

Cereals i farines. — Els blats tenen el seu mercat molt encalmat, a desgrat dels oferiments més aviat insistents dels venedors, que ofereixen a preus prou enraonats. Com que els farinares d'aquí tenen en general un xic proveït el magatzem, estan en situació d'esperar i veure venir.

La classe menys demanada en l'actualitat és el candial de Castella, que solament el compren per utilitzar-lo en alguna barreja.

Ja han donat les dades oficials sobre la collita probable de blats, la

qual sembla que arribarà als 43 milions de quintans, essent per tant superior a la de l'any passat.

Els italians, si no han encara guanyat la «bataglia del grano», no els hi podem pas negar que van endavant en el camí començat, per tal que enguany sembla que la collita els arribarà als 56 milions de quintans mètrics (la superfície total d'Itàlia ve a ésser les 3/5 parts de la d'Espanya). Es clar que fins als 75-80 milions que necessiten pel seu consum, encara els falta caminar quelcom, però molt serà que si s'entossudeixen a augmentar la producció a base de millorar el cultiu en tots conceptes i d'estendre les superfícies sembrades, i d'altra banda vénen subjectant-se a una seriosa disciplina econòmica en el consum, no arribin a l'autosuficiència en aquest article, fet que necessàriament, en quedar sense col·locar uns 30-35 milions) de quintans de blat, ha de produir conseqüències que afectin a més d'un país.

Respecte al moresec, podem dir que les instruccions que feia dies que hom esperava i que tenien un xic paralitzat el mercat, ja han sortit a la llum pública en forma de circular de la Junta de Proveïments, en la qual circular es declara intervingut el comerç del moresec gros exòtic i estableix preus màxims de venda, distingint si ha pagat els antics drets de duana o bé els nous, a aquest darrer efecte.

Blats : Aragó i Navarra, 46,50 a 48 ; Castella i Manxa, 46 a 47 ; Extremadura, 45 a 46 ; Urgell i Vallès, 45,50 a 46. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 70 a 75 ; extra local, 67 a 68 ; corrent local, 64,50 a 65 ; extra-blanca Castella, 67 a 68 ; blanca corrent Castella, 64 a 64,50 ; Baixa, 53 a 54. (Preus en pessetes sac de 100 quilos damunt carro Barcelona.)

Arròs . Bomba Calasparra, 135 a 137 ; bomba, 115 a 120 ; selecte, 65 a 66 ; matisat, 63 a 64 ; Bell-lloc base O, 60 a 61 ; trencat, 43 a 45.

Altres cereals : Moresc Plata, 32 a 33 ; ordi Urgell i comarca, 34,50 a 35 ; ordi estranger, 32 a 32,50 ; civada Extremadura, 40 a 41 ; civada estrangera, 36 a 37 ; escaiola Andalusia, 75 a 85.

Despulles : Número 4, 24 a 25 ; segones, 18 a 19 ; terceres, 16 a 17 ; quartes, 15 a 16. (Preus en pessetes els 60 quilos amb sac damunt carro Barcelona.)

Menut (primis), 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 240 ; ametlles en gra : llargueta, a 600 ; Mallorca escollida, a 585 ; propietari sense trossos, a 560 pessetes els 100 quilos.

Els preus aquests de l'ametlla ja fa algun temps que es mantenen amb fermesa, tot i apropar-se la nova collita. Les impressions que hom té d'aquesta són bones a bastament, per més que a l'Urgell alguns camps d'ametllers hagin estat seriosament malmesos pel fred i la sequedat.

Avellana negreta escollida, a 110 pessetes els 58 quilos ; gra primera, a 380 pessetes els 100 quilos, preus que tampoc acusen gran variació sobre els de l'última informació.

Prunes : Màlaga, a 8 pessetes l'arrova ; managuet, a 18 ; moscatellana, a 13.

Nous : escollides, a 115 pessetes els 100 quilos ; colliter senceres, a 85.

Panses de Màlaga (nou gotims) : «Royaux», a 14 ; «Sur choix», a 13 ; Imperial, a 16 ; en gra, a 9 pessetes la caixa de 10 quilos. (En caixes de dos i mig o de cinc quilos tenen un augment per envàs.)

Panses de Dènia : sense variació.

Figues mallorquines o fragatines : els mateixos preus indicats darrerament.

Pinyons pelats catalans, a 520 pessetes els 100 quilos ; ídem de Castella, a 525.

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

Polpa remolatxa país, 27 a 28 ; turtó de coco, 34 a 35 ; farina de llinosa, 35 a 36. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes : Italiana i Xipre, 48 a 49 ; Negra Vinaroç, 48 a 49 ; Negra Castelló, 48 a 49 ; Negra Matafera, 45 a 46 ; Negra roja, 44 a 45 ; Eivissa, 41 a 42 ; Mallorca, 40 a 41. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 70 a 85 ; faves Llobregat, 48 a 49 ; faves Extremadura o Andalusia, 51 a 52 ; faves estrangeres, 48 a 49 ; favons estrangers, 51 a 52 ; veces Navarra, 52 a 53 ; veces Andalusia, 41,50 a 42 ; Erps, 37 a 38 ; Titus, 40 a 41.

Mongetes : Castella, 105 a 106 ; Mallorca, 70 a 71 ; Prat, noves, 80 a 85 ; Estranger, segons classe, 50 a 70.

Cigrons : Saüc, 175 a 176 ; blancs ar. alf. 44-46, 135 a 137 ; blancs ar. alf. 48-50, 126 a 128 ; blancs ar. alf. 52-54, 118 a 120 ; blancs ar. alf. 58-60, 92 a 95 ; blancs ar. alf. 60-65, 82 a 85 ; pelons, 60 a 65. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Ous. — Preus bo i sense variació sobre els de la darrera informació.

Olis. — Preus de venda a la plaça de Barcelona :

Oli d'oliva : Corrent, a 221,75 ; corrent superior, a 239,15 ; classe fina, a 273,95 ; classe extra, a 295,65.

Oli de pinyola : De color verd de primera, de 121,75 a 126,10 ; groc de primera, de 143,50 a 147,85 ; groc de segona, de 121,75 a 126,10 ; fosc, de 100 a 104,35.

Oli de coco : Blanc, a 172 ; Cochín, a 200 ; Palma, a 205.

Oli de cacauet : Corrent, a 239 ; refinat, a 251.

Tot pessetes els 100 quilos.

Vins. — El negoci de l'exportació de vins està sofrint una crisi greu, crisi difícil, però, que cal mirar amb serenitat, per tal d'enfocar aviat i sense reserves cap a la solució que es cregui oportuna per resoldre-la.

Els exportadors de vins del Penedès s'han queixat, adreçant-se al Govern. Es que el Govern ho és tot en qüestió com aquesta? Evidentment, no. Bo és que el Govern ajudi, però cal tenir en compte que massa ajudes poden acabar amb el malalt.

Ara mateix, a Turquia, país on Kemal Paixà instaurà un dels seus

primers actes de govern, una mena de llei seca, avui ja ha estat derogada, i es crea en canvi un monopoli de l'Estat en la qüestió d'importació de vins. Ja han fet alguna temptativa d'apropament en aquest sentit els exportadors? No en tenim notícies.

Els preus dels vins estan fermes, per bé que no siguin gaire elevats. De totes passades, hi ha hagut quelcom d'augment. Els vins negres Priorat es paguen de 1,70 a 1,85 grau hectolitre; els blancs, de 1,40 a 1,65, cotitzant-se els del Camp de Tarragona uns 15 cèntims per damunt dels del Penedès. Vins revellons d'Alella o empordanesos, de vuit a onze duros la carga.

LLUÍS MARSAL.

CONSULTORI

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

J. A., Badalona. — La composició de la brisa és la següent :

Rapa	28 per cent.
Polpa i pallofes	47 » »
Granet	25 » »

La composició del granet, sec a l'aire, és la següent :

Aigua	9-12 per cent.
Substàncies nitrogenades	10-12 » »
Hidrats de carbó... ..	9-12 » »
Substàncies grasses	13-20 » »

No ens ha estat possible de trobar enlloc la composició de la matafaluga

J. B. R., Ciutat. — Els seus ametllers se li moren perquè la terra està infectada pels gèrmens de la malaltia coneguda per podridura de les arrels. Tots els que planti en el lloc on el primer va morir se li moriran també. I el mateix li passarà si posa altres arbres. L'únic remei aconsellable és deixar passar uns quants anys abans de renovar la plantació.

Els ametllers no es poden empeltar al damunt d'alzines. Demés, com ja li indiquem, les alzines també se li moririen, i és molt possible que el mal es contagiï també als ceps.

Els fruits de les serveres podria emprar-los potser en la preparació de conserves. La servera es pot empeltar damunt perera, però no sabem si l'empelt contrari pot reeixir.

D. B., Vilanova. — Contra la clorosi dels ceps polvoritzi aquests amb una solució de sulfat de ferro a l'u per cent al màxim, per no cremar; fins és preferible de no arribar a aquesta concentració. Si es tracta de pocs ceps pot després regar cada un amb una solució de sulfat de ferro al 2 %

B. M., Granollers. — Els cirerers els brots dels quals s'assequen són atacats per un bolet, el *Corineum Beijerincki*. Les fulles verdes presenten petites taques de color mort i els brots tenen gotes de goma.

En aquest moment no hi ha res a fer. Pot prevenir el mal tallant els brots secs i polvoritzant els arbres, de novembre a gener, amb suc bordelès al 3 per 100.

P. S. T., Ciutat. — Els símptomes que ens descriu són d'excessiva vaquetat i poden aplicar-se a moltes malalties de l'aviram. El millor és que es dirigeixi a un veterinari.

Entre tant, desinfecti el galliner i afegeix a les pastes, i per cap, un pessic de la següent pols fortificant :

Quinquina grisa	100 grans.
Cubeba	60 »
Gingebre	40 »
Salicilat de sosa	20 »

Procuri sempre de tenir-ho tot ben net i de repetir amb certa freqüència les desinfeccions, encara que l'aviram no tingui malalties. Val més sempre prevenir.

L'adob de què parla conté prop del 4 per 100 de nitrogen : és molt indicat pels conreus d'horta. Tot és qüestió de que el preu resulti convenient.

R. S.

CALENDARI

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

JULIOL I AGOST

Se sembra :

HORTALISSES

Bledes grogues o blanques. — Bledes morades per a hivern. — Bròquil blanc de Vic. — 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 cabdell 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 escarolar d'istiu; escarxofer; llarg, blanc o romà. — Escarola doble, crespada; de cabell d'àngel. — Fesols tardans — Julivert. — Nap llarg, blanc; llarg, negre; rodó, blanc; rodó negre (des d'agost). — Pastanagues de taula. — Porros. — Ravenets mitjans; rodons. — Remolatxa de taula. — Cerfull. — Xicoira

FARRATGES

Se sembren:

Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Melca, Meuca o Melcò. — Moresc (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.

OLI per a MOTORS DIESEL i SEMI-DIESEL



El millor per a tota classe de motors: Usant aquest oli, els augmenteu la vida

De venda a Barcelona:
Stat. Marca El León
Plaça de Catalunya, 20

Indústries Babel i Nervión
Carretera C. Antúnez, 65

CATASÚS I COMP.^a
Passeig de Colom, n.º 20

Joan i Galetà Vilella
Passeig de Sant Joan, 104

SOFRE Grans refineries
a Tarragona de
la «Unió Sulfur
Co. S. A. E.»

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

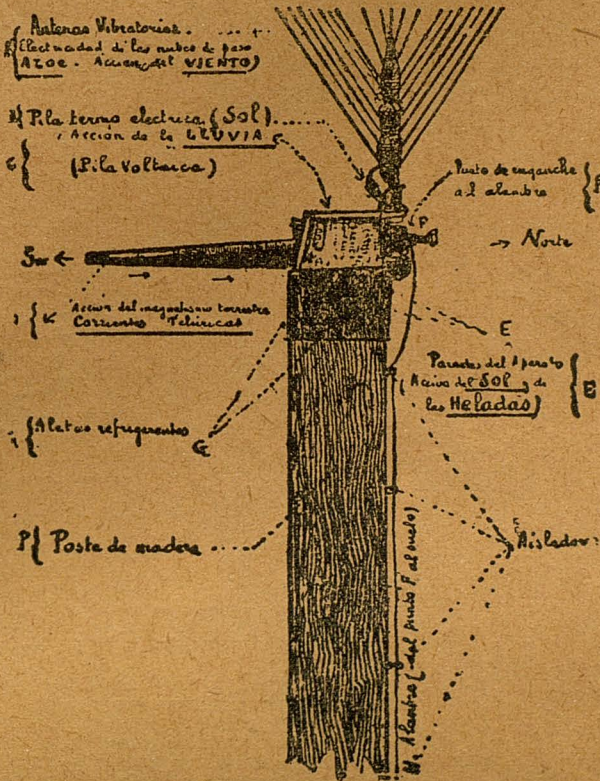
Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

Per a preus i detalls
dirigir-se a la

Secció Comercial de Tarragona
Rbla. Sant Carles, 20
Telèfon 672

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més dispendi i amb l'electricitat recollida per l'ELECTRE MAGNETIC TERRE CELEST CHRISTOPLEAU, 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 seca, 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 mil lenari els elements que li manquen.

LLAURADORS!

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

CULTIVADORS!

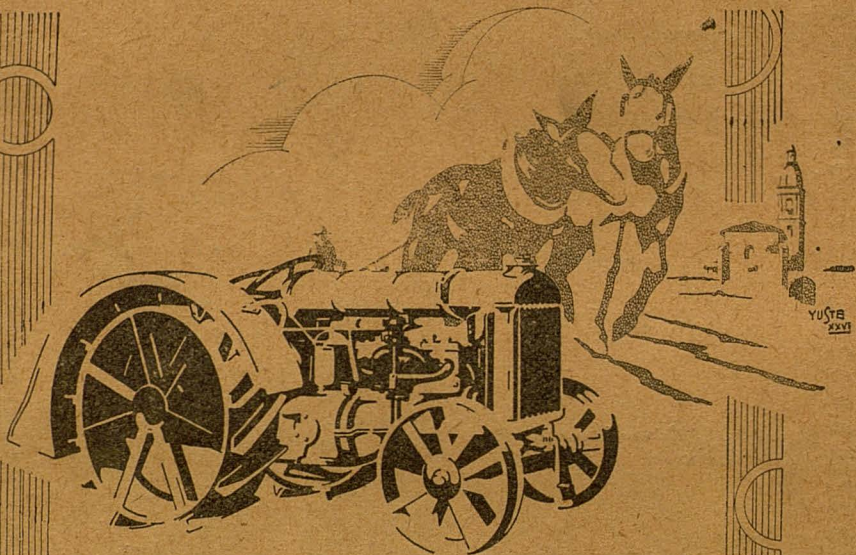
No titubegeu a aplicar des d'ara l'Electre Cultiu Atmosfèric, i per tota mena d'informes respecte dels seus resultats i aplicació, com així mateix sobre l'emplaçament dels aparells, dirigiu-vos a

"Electro Cultivo Patentes Christofleau"

Plaça de Catalunya, 6, 2.^a :: BARCELONA

O ALS SEUS AGENTS REGIONALS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



¡¡LABRADOR!!

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

Pues esto es el tractor FORDSON

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

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

Dirigirse a los Agentes Ford
y pedir una demostración

FORDSON

PRECIO:

TRACTOR 5.200

Guardabarros, 280
Fábrica Barcelona