

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

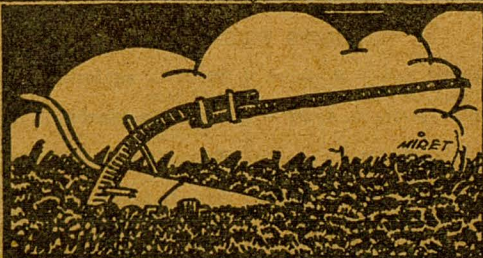
Col·laboradors:

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

Any X

5 de Setembre de 1926

Núm. 17



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SURIA (Catalunya)

No vulgueu 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

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicada bajo la dirección de G. Wéry

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

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

TOMOS PUBLICADOS

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

TOMOS EN PRENSA

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

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

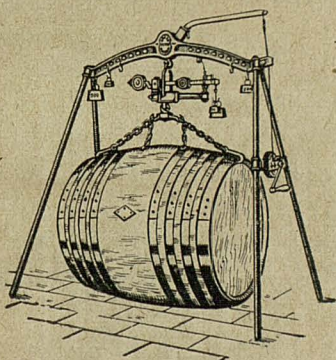
LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - 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
INFRACTURABLES, contra foc i soplet

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

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 11 A títol de pro-
paganda sola-
ment, totes les comandes d'OCCYSOL que
vinguin acompanyades d'aquest Bon 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
Levéque	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	Zootchnie, 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 Liquoriste	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	Zootchnie, Races Bovines	464	7'50 »
Larbaletrier	Vaches Laitières	339	3'50 »
Devauz	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	Zootchnie, 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 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: L'erugeta dels ametllers, per *Joan Aguiló i Garsot*. — Nitrat de sosa o sulfat amònic?, per *Lluís Ticó*. — La nova llei sobre els vins, per *V. Vilà i Cahúé*. — La cria d'ànecs, per *A. Pimentel*. — El conreu del cacauet, per *Ramon Capdevila*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

L'erugeta dels ametllers

EN Primitiu Ayuso, com a president del Consell de Foment de Tarragona, sentint l'aspiració del Consell i freturós de trobar solució al greu problema de l'erugeta de l'ametller, ha encomanat a l'enginyer agrònom D. Antoni Almirall i al que firma aquestes ratlles, l'estudi de la biologia d'aquest insecte i la lluita més convenient.

Són aquestes ratlles com un avenç de les experiències i resultats obtinguts.

En son dia el Consell publicarà un estudi més complet de les observacions fetes a Mora i Miravet.

Estem a primers de febrer de 1926. Els ametllers de Mora d'Ebre estan tots florits; aquella blancor enlaira l'esperit vers les coses divines i no podem ni un sol instant deixar de pensar en el Creador.

Anem observant els ametllers un a un, branca per branca. En tots observem un sens fi de petites eruges (l'*erugeta*) que mideixen llavors uns quatre mil·límetres; tenen una faixa dorsal de color morat, i dos rengles paral·lels per costat de mamellons recoberts de rígids pèls negres; de pèls, menys rígids, està recobert llur cos. Reconeixem en elles les erugues de la papallona *Aglaope infausta*.

Anem veient què fa. Sospita l'ull expert de l'Almirall que almenys del 25 de gener ençà que aquesta eruga menja de l'arbre. Què menja? De la flor, el calze i els pètals, foradant-los; en ésser al

febrer, menja fulles i fruits tendres, no deixant ni les nervadures. Pel març arriba a son desenrotllament total i llavors mideix aproximadament un centímetre. Abans d'arribar a aquesta talla sofreix varies mudes.

Des de primers al 20 de març les erugues van transformant-se en crisàlides; per això en aqueix període poden observar-se en el mateix arbre larves i crisàlides.

Les crisàlides estan revestides d'una pell coriàcea esblanqueïda, de forma arronyonada (els *pinyons*). Generalment les crisàlides es troben en les extremitats de les rames de l'arbre; també, però, s'en troben, no tant abundosament, per les soques a un metre almenys del terreny.

Des de primers d'abril fins al 20, s'observen les papallones voletejant pels ametllers al fort del sol. De cada crisàlide una papallona; i com estaria l'arbre de larves i crisàlides! Hi ha rameta materialment recoberta en la seva extremitat per crisàlides, unes tocant-se amb les altres. Les papallones, els mascles són de menor tamany de cap i antenes negres, tòrax i abdomen negres, amb una faixa vermella en forma de collar en el protòrax. Ales planoinclinades, les superiors amb una faixa vermella per tots els costats interns, la resta gris fosca amb reflexos metàl·lics; les inferiors de color gris molt clar amb una taca angular vermella gairebé tocant al costat intern; la base d'aquesta taca en direcció a l'extremitat de l'ala.

Les femelles són de tamany més gròs i menys voladores; així que s'inquieta l'arbre per a fer-les volar emprenen un vol pesat i van de seguida a terra.. Són dels mateixos colors que els mascles, dels què es diferencien perquè la faixa vermella de les ales superiors comença al peu i no arriba a la meitat. Ni la perícia de l'amic Almírrall no pogué observar una femella en terra en actitud de pondre ni menys cap postura. Creiem, amb tot, que una més afortunada observació trobaria algunes postes en terra.

L'acte de l'acoplament es verifica sense senyals aparatoses, i la posició és d'abdomen oposat per les puntes.

Les postes es verifiquen al poc de la fecundació; així es poden trobar en un mateix arbre papallones volant, altres acoplant-se i ensems postes.

Els ous els dipositen per grups formant uns petits munts lligats per substància adhesiva i uns filaments sedosos. Són de color groc molt petits i la mare els posa en les anfractuositats de les soques, al descobert, i també en les mateixes soques i rames grosses davall de l'escorça; per aital fi sembla té l'oviscapte retràctil i llarg com la meitat del cos.

D'unes cries fetes en el Laboratori, el Sr. Almirall pogué comptar, de les postes de tres femelles, 790 ous o siguin més de 250 per femella.

L'*Aglaope* és insecte de muntanya; això explica per què no constitueix flagell als plans.

Els ous s'aviven, però fins a últims de maig i segona desena de juny no s'observen les larves rosegant les fulles. Però aleshores les mengen amb tanta avidesa, que els ametllers afectats semblen talment rostits per un vent calorós. Mengen les fulles, respectant solament l'epidermis superior; manta vegada, però, deixen sols l'epidermis inferior. Van tan afamades, perquè en 20 o 25 dies han de subvenir no solament a les necessitats del viure activament, sinó que han d'acumular energies per a poder passar l'estiu i la tardor. Compten, doncs, amb 25 dies, si en fa de mal als arbres!

En la tercera desena de juny poden veure's les eruguetes com descendeixen de les rames més primes a les més grosses, i d'aquestes a les soques, per a amagar-se davall l'escorça i fer-se un capell que les resguardi. En aqueix capell resten aletargades i viuen gràcies a les energies emmagatzemades en juny. No en surten fins al gener o febrer, quan rebrota a nova vida l'ametller. En aqueix període si hom sacseja l'arbre, seguidament es veuen els fils de seda que fa la larva per a descendir a terra, o traslladar-se a altres arbres emportada pel vent.

L'erugueteta ama el fred, així com la *Cochylis*, *Polycrosis* i *Piralis*, papallones causants del cuc del raïm, amen la calor.

Els propietaris de les contrades on l'erugueteta fa mal, la combaten treient l'escorça de l'ametller entre agost i novembre; la cremen i després posen en les soques unes cintes de Tanglefoot, per tal que no puguin ascendir les larves caigudes.

Aquest procediment és racional, perquè neix de cert coneixement de la biologia de l'*Aglaope*, però resulta molt car, i a més, de no molta eficàcia, perquè moltes erugues arriben a saltar el pont de Tanglefoot; les primeres moren enganxades per la pasta, però serveixen de pont per a les altres.

El procediment que nosaltres aplicàrem a Mora d'Ebre i Miravet, i que ens ha donat magnífics resultats, és el següent:

Polvoritzar l'arbre amb la següent fórmula:

Aigua	100 litres.
Melassa	6 quilos.
Arseniat di-plúmbic	400 grams.

Aquestes polvoritzacions han d'aplicar-se en la primera quinzena de febrer i repetir-les vuit o deu dies després.

La mateixa fórmula i aplicació ha de fer-se durant la primera desena de juny.

Recomanem que l'arseniat de plom s'apliqui tal com hem indicat i no que s'obtingui per doble descomposició entre l'arseniat de sosa i l'acetat de plom, car en aquest cas a més es forma acetat de sosa, sal enormement repugnant per a la larva, que llavors prefereix no menjar abans que ingerir una substància tan desagradable. Això explica els fracassos obtinguts emprant arseniat de plom en aquesta lluita.

La melassa de la fórmula serveix per a fer-la més adherent i més apetitosa a la larva.

Per a no allargar més aquest article, deixem de relatar unes curioses observacions realitzades a Miravet, que confirmen d'una manera encoratjadora els èxits obtinguts amb la fórmula precedent.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

Nitrat de sosa, o sulfat amònic?

AQUESTA és la pregunta que molts agricultors es posen avui en dia, degut a la gran propaganda comercial (no campanya científica) que s'està fent a base del Sulfat amònic i d'altres productes sintètics.

Nosaltres abans que el comerç havem de posar sempre la veritat que es basa en l'experimentació. Es per això, per a veure de desfer aquest error que envaeix el camp de gairebé tota la pagesia, que sense gaire experiència en matèria d'adobs, escolta inconscient tot ço que li diuen amb fins interessats els venedors d'adobs i les cases importadores del producte esmentat en forma de fulles, calendaris agrícoles i altres mitjans propis a propagar els productes per ells elaborats. Què faríeu vosaltres en el seu lloc? A cada un de vosaltres deixo la feina de contestar; i fet això anem al què ens interessa, ço és, *dilucidar* el què és objecte de l'article.

Nitrat de sosa, o sulfat amònic? Anem per parts.

El sulfat amònic i el nitrat de sosa són sens dubte els dos ele-

ments millors i més eficaços per a restituir a les terres de conreu el nitrogen que n'hem extret o bé que li manqui, per sa natural pobresa.

No obstant, no sempre és bo emprar l'un dels dos adobs indistintament, sinó que l'un té propietats que està lluny de tenir l'altre i que precisament és precís que l'agricultor conegui per a treure'n el major partit possible.

D'aquest estudi, en deduirem que si bé hi ha lloc per l'un i per l'altre dels dits elements, cal, però, posar cada un d'ells al lloc que li pertany en bona lògica i bona administració cultural.

El nitrat de sosa conté 15,5 % de nitrogen nítric, i el sulfat amònic 20 a 20,5 % de nitrogen amoniacal. Ara bé, l'azot nítric és directament assimilable per les plantes, en canvi l'azot amoniacal per a ésser assimilable per les plantes, cal que es transformi en azot nítric. Per a nitrificar li cal l'ajut d'un microbi nitrificant, matèria orgànica (aliment del microbi), calç o altra base similar per a saturar l'àcid nítric format, humitat moderada i calor adequat.

D'això se'n dedueix fàcilment que per un temps fred o sec no cal esperar res del sulfat amònic, mentre que el nitrat, per la seva immediata i gran solubilitat, actua en el precís moment que la planta el necessita i 48 hores després d'haver-lo esbargit ja en notem els beneficiosos efectes. Des d'aquest punt de vista, cal concedir una gran superioritat al nitrat. Així, doncs, en sortir de l'hivern cal recórrer al nitrat de sosa per a donar nova vigor i despertar la vegetació aturada pels freds de l'hivern.

El sulfat amònic, en les condicions més favorables, necessita de 3 a 4 setmanes per a nitrificar; de més a més, sols el 90 % del sulfat amònic es transforma en nitrat i el restant es perd en l'atmosfera en forma de carbonat amònic, que és molt volàtil, o es fixa en forma insoluble amb els silicats dobles argilosos, que potser més tard seran solubilitzats i allavors utilitzat el nitrogen combinat. Hi ha més encara. En quant a les terres en què es deu haver d'emprar el nitrat, es pot dir sense excepció de cap mena, totes les terres l'accepten i dona una exuberància a les collites que no produeix en tan alt grau cap altre adob.

El sulfat amònic, en canvi, no es pot emprar amb èxit en totes les terres.

Les que no tenen calcari no admeten el sulfat amònic, car el calcari és element necessari, com hem vist abans, a la nitrificació.

En terres massa calcàries no convé tampoc, perquè descomposant-se, forma gran quantitat de carbonat amònic que es volatilitza, sobretot quan la temperatura és apta per a la nitrificació. En les

terres lleugeres tampoc hi va gaire bé, car assecant-se fàcilment, com s'assequen, queda aturada la nitrificació. Sols en les terres fortes argilenques, regularment calcàries, el sulfat amònic hi va bé i està veritablement en son lloc.

Anem més enllà encara.

El sulfat amònic té com a element secundari l'àcid sulfúric que totes les terres contenen en quantitat més que suficient.

El nitrat de sosa conté sosa que pot reemplaçar la potassa en determinades ocasions, quan aquesta manca i, sobretot, en les terres més o menys calcàries. Mr. Schreiber ha practicat varis experiments en aquest sentit, havent observat que la sosa del nitrat equival a un 20 % del valor de la potassa; per tant, els 35 quilos de sosa, que contenen 100 quilos de nitrat, en substitueixen 7 de potassa, cosa que no cal pas menysprear.

El poder absorbent del nitrat per l'aigua és molt major que el del sulfat amònic i és per això que s'ha experimentat que la collita en creixement sofreix molt menys de la sequera adobada amb nitrat que amb sulfat amònic (condició general a Catalunya).

Per la mateixa raó de la gran solubilitat, el nitrat circula més fàcilment per la terra conreada, mentre que el sulfat amònic és fortament retingut per la terra, dificultant així molt la seva difusió, i és per això que no s'emptra mai en cobertura, o sigui a la primavera, sobre els conreus, sinó que s'ha d'enterrar abans de la sembra, i per un cop de ganxos.

Molts s'agafen justament en aquesta gran qualitat del nitrat per a fer-li injustament la guerra, però jo vos diré que el nitrat és com la sal dels terrenys saladencs, que si bé per un excés d'aigua pot ésser afonat al fons de la terra conreada, puja amb l'aigua que es va evaporant; però no arriba mai a la superfície, perquè les arrels, en quant el troben, se l'assimilen amb una voracitat gran, deguda a la fam que en tenen. Una experiència és ben concloent en aquest sentit i en favor del nitrat i és que les terres adobades amb ell presenten plantes més ben proveïdes d'arrels i que afonen molt més que les adobades a base d'amoníac, del què se'n segueix major alimentació, menys perill per falta d'aigua i, per fi, el que mil voltes s'ha experimentat i és que a igual quantitat de nitrogen sempre dóna més rendiment allò que s'ha adobat amb nitrat que amb totes les demés classes d'adobs nitrogenats, inclús el sulfat amònic, que ve immediatament després.

Ara bé, per acabar citarem els resultats de varis anys d'experiments de Mr. Wagner, de Darmstadt, qui sobre 1.800 assaigs ha

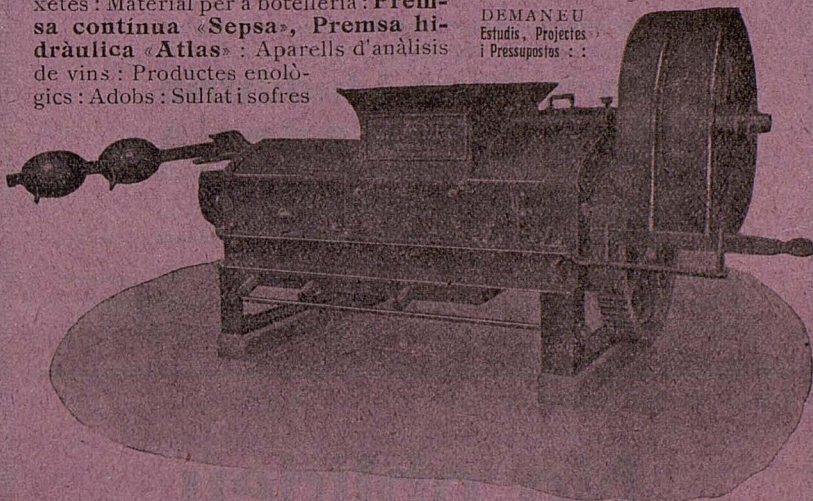
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **Prensa contínua «Sepsa», Prensa 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: 3.600.000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arles

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

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

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

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGEBRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya

Bascules
Arques per a Cabals
Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

PRODUCTES QUÍMICS MONCADA, S. A.

VALENCIA, 322 :: BARCELONA

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

Agricultura i Indústria de la Ramaderia

en totes les seves múltiples manifestacions

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

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

No oblideu que tots necessiteu

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

Desinfecció, Preventiu i Curació

de les malalties infeccioses del bestiar. L'únic que
ha obtingut resultats positius per a la curació de la

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

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

Dipòsit General

Carrer VALENCIA, 322 (entre Llúria i Bruc)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

trobat que sempre era utilitzat en molta major proporció l'azot del nitrat que el del sulfat amònic.

Mr. Damseaux redueix aquesta proporcionalitat amb números i ens diu que en les condicions generals de l'agricultura de 100 parts de nitrat de sosa aplicat com a adob se n'aprofiten unes 60, i de sulfat amònic sols se n'aprofiten 45. Per comparació veiem que el tant per cent de la utilització de l'azot amoniacal és d'un 75 % tan sols de la de l'azot nítric que és el del nitrat de sosa.

Lawes i Gilbert, a Rothaursted, en 50 anys d'experiments sobre tota mena de conreus, han obtingut resultats concloents sobre la superioritat del nitrat de sosa damunt el sulfat amònic.

Déherain confirma, amb el seu gran prestigi en qüestions agronòmiques, els estudis de Lawes i Gilbert.

En resum, de tot l'exposat, donat el cas ben palès que l'acció del nitrat és immediata, ràpida, segura i que no està sotmesa a cap circumstància fortuïta, mentre que el sulfat amònic del qual una part resta inactiva i l'altra no actua més que quan les condicions de nitrificació li són favorables, l'agricultor, en la major part dels casos, però sobretot a la primavera i l'estiu, ha d'emprar amb preferència marcada el nitrat de sosa, en tots els conreus i en totes les terres sense restricció.

LLUÍS TICÓ

La nova llei sobre els vins

VII

SEGONS l'article 4, apartat C, de la nova llei de vins, mentre l'esperit de vi procedent de vi no sobrepassi el preu de 250 pessetes hectolitre, l'esperit de brises, piquetes i subproductes de la vinificació i l'alcohol de melasses hauran d'ésser emprats per a usos industrials. Això no obstant, la *Gaceta* del dia 2 d'aquest mes ja portava una disposició autoritzant l'ús dels alcohols de totes classes fabricats amb anterioritat al 21 de maig, en la fabricació i elaboració de begudes. La *Publicitat* del dia 10 portava ja la instància que els viticultors havien elevat al cap del Govern

protestant de l'esmentada disposició, motiu pel qual la passarem per alt. Cal, però, fer ressaltar la desproporció de representació en la Comissió Vitivinícola, desproporció que existeix també en el Consell d'Economia Nacional, car mentre els quatre o cinc milions de vinyaters només hi tenen un representant, els fabricants de pianos, que no sé si hi tenen tres o quatre fàbriques en tot Espanya, hi tenen la mateixa representació — i el mateix vot — que els quatre o cinc milions de vinyaters, els interessos dels quals es calculen en uns tres mil cinc cents milions de pessetes.

Cal que els vinyaters no dormin i esmercin el màxim d'energies en defensar llurs interessos. Fa quatre dies s'ha publicat una nova llei de vins, i ja ve una disposició a desvirtuar-la, quan està paralitzada l'exportació, al damunt d'una nova collita i en existència una bona part de la passada, que s'havia anat guardant esperant que amb motiu de la nova llei millorarien els preus — com així començava a succeir —, els quals, en virtut de la dita disposició, tornaran a baixar. Si així no ho fan, si no procuren per tots els mitjans al seu abast que la nova llei sigui respectada i millorada, de disposicions com aquestes en sortirà una cada dos per tres, desvirtuant per complet la llei nova, flamant, acabada de publicar.

Tornant a comentar el Decret-llei de vins, veiem que, per a facilitar la sortida als esperits de brisa, piquetes i subproductes de la vinificació i als alcohols de melasses, es rebaixa a 10 pessetes l'impost a l'alcohol desnaturalitzat, que era de 20 pessetes, per a l'esperit procedent de residus de la vinificació; l'alcohol de melasses desnaturalitzat en pagarà 15, i 20 pessetes per hectolitre l'obtingut per la destil·lació d'altres substàncies de producció nacional. S'havia parlat de què no calgués desnaturalitzar l'esperit procedent de residus de la vinificació, la qual cosa no es fa possible, perquè la substància a emprar no ha d'ésser solament un desnaturalitzant, sinó que ha d'ésser una substància que faciliti la barreja i una perfecta assimilació de la benzina i benzols amb l'esperit i alcohols.

La rebaixa de l'impost fóra insuficient per a assegurar l'expedició dels esperits i alcohols desnaturalitzats, i és per aquest motiu que s'obliga els importadors de benzina i benzols a barrejar-hi un 4 per 100 d'esperit o d'alcohol, perquè «la Comissió Vitivinícola estudiarà les condicions de producció, quantitat, destinació i preus de l'esperit de brises i de l'alcohol de melasses nacionals, per a proposar al Govern les quantitats d'un i altre que hagin d'adquirir els dits importadors, sobre la base del seu més equitatiu repartiment, en relació amb les necessitats d'una i altra producció.

Els alcohols procedents de matèries amilàcees, feculentes o sa-

carificades (patates, moresc, garrofes, figues, etc.) de producció nacional—queda prohibit fabricar-ne amb les de procedència estrangera—no podran sortir de les fàbriques si no estan desnaturalitzats, i només aniran a barrejar-se amb la benzina i benzols quan l'esperit de brises i l'alcohol de melasses arribin a un preu que s'ha de fixar.

Anualment es vénen a importar uns 2.000.000 d'hectolitres de benzina i benzols, quantitat que va en augment. El 4 per 100 sobre la dita quantitat dóna sortida a uns 80.000 hectolitres entre esperits i alcohols, que enguany podria ésser que arribessin ja als 100.000 hectolitres. Tenint en compte la quantitat d'esperit de residus de la vinificació que s'obté anualment, i la d'alcohols de melasses—quantitats que van ja publicades—, veurem que 100.000 hectolitres és una quantitat insuficient, pel qual motiu s'ha de sol·licitar que s'augmenti el tant per cent de barreja, a fi de donar col·locació a uns 200.000 hectolitres, o bé que es vagi a la implantació d'un carburant nacional—que el Consell Nacional de combustible té l'encàrrec d'estudiar—que desplaci la dita quantitat.

S'ha guanyat també una miqueta sobre els drets que gravaven el vi. És sabut que cada hectolitre de vi pagava 10 pessetes per impost de consum a la major part de les poblacions, la qual cosa incitava a l'adulteració i a la falsificació.

L'article 35 diu: Els Ajuntaments de tot Espanya que, per l'autorització a què es refereix el paràgraf primer de l'article 448 de l'Estatut municipal aprovat per R. D.-lleí de 8 de març de 1924, tinguin establert en publicar-se la present disposició, arbitri de 5 pessetes per hectolitre sobre entrada, circulació o consum dels vins, no podran augmentar-lo de cap manera en els exercicis econòmics següents a l'actual, quedant sense efecte la facultat d'augment a què es refereix el paràgraf segon del dit article.

Els Ajuntaments que tinguessin en l'actualitat establerts o acordat establir en pressupostos legalment aprovats, arbitris superiors a cinc pessetes, fixaran aquesta exacció en forma que no passi de 7,50 pessetes en el seu pròxim primer exercici econòmic per a 1926-27, quedant obligats a establir el de cinc pessetes, com a màxim, per hectolitre, en l'exercici de 1927-28, sense poder augmentar en el successiu aquesta quota de percepció, que quedarà així generalitzada des de l'exercici citat per a tots els Ajuntaments del territori espanyol.

L'arbitri que pagava el vi quedarà, doncs, en l'exercici de 1927-28, reduït a la seva meitat. És clar que amb això ja s'ha guanyat una mica, però tant al vinyater com al consumidor els convé que desaparegui per complet; i convé tant al vinyater com al consu-

midor que l'arbitri desaparegui, perquè al primer li convé que es consumeixi vi i això afavoreix el poder-se vendre a millor preu, com faria augmentar també el consum la seguretat per part del consumidor que allò que compra és veritablement vi; és vi natural, produït pel cep, per la terra, el sol i l'aire; és vi sortit dels raïms, i no és el «vi de polvos», causant principal que les taules es vegin plenes d'aigües minerals, i les botigues plenes de paquets de totes menes i colors per a elaborar-ne, tot en perjudici del consum de vi.

Fins ara, el taverner que falsificava o adulterava el vi, ultra el benefici que li proporcionava la diferència en el preu de cost, tenia el benefici de 10 pessetes per hectolitre que s'havia estalviat de l'arbitri, i això era un alicient més per a anar a la falsificació; avui, el benefici per aquest costat li quedarà minvat, però si desaparegués l'impost que venim parlant i només pogués trobar-se sense desnaturalitzar esperit de vi, llavors, com que aquest producte estarà—si Déu vol—en relació amb el preu del vi, gairebé costaria igual l'obtenció d'un hectolitre de vi adulterat o falsificat, que de vi natural.

V. VILA I CAHUÉ

La cria d'ànecs

HEU'S aquí una altra indústria poc corrent al nostre país. Per bé que criar ànecs sigui força més senzill que criar gallines, el nostre pagès no hi té gaire tirada. La causa, potser, cal cercar-la, més que en raons de caràcter econòmic — més fàcil valoració de la gallina que no pas de l'ànec —, en què l'ànec necessita indispensablement aigua, i la nostra terra és un país de secà, terriblement de secà, de vegades.

Per a criar ànecs es necessita aigua, en primer lloc; l'espai és secundari; així com les oques i els galls dindis necessiten molt d'espai per a vagar, l'ànec és de poc moviment; no obstant, els que es dediquen a la reproducció volen tenir una mica de camp a llur disposició i un xic més d'aigua, car en ella, generalment, s'ajunten el mascle i la femella. D'altra part, la possibilitat de moure's i de nedar els enrobusteix.

Les cinc races més importants d'ànecs són : *Aylesbury*, *Indian Runner*, *Rouen*, *Pekin* i *Orpington*.

L'*Aylesbury* és, sens dubte, la millor per a la producció d'ànecs primerencs ; és de ràpid desenrotllament, car a les vuit o nou setmanes arriba a pesar dos quilos ; té carn blanca i de bona qualitat. Els ous són blancs i en pon al voltant de cent cada any.

El *Pekin* és un ànec xinès de molt vigor i molt ponedor ; no s'engreixa gaire i la seva carn no és ni tan abundant ni tan bona com la de l'*Aylesbury*. Creuat amb aquest dóna millors resultats.

El *Rouen* és de carn excellent i abundant, però no creix tan de pressa com l'*Aylesbury*.

L'*Indian Runner* (corredor de l'India) és bon ponedor, de bona carn i d'ous petits. L'ànec adult pesa de 1,800 a 2 quilos. El lloc més apropiat per a la cria de l'ànec és un terreny amb herbes, amb lliure accés a l'aigua i més aviat ombrívol. El que en podríem dir galliner o dormidor ha d'ésser sec i apartat de l'aigua.

Els ànecs que es destinen a la reproducció s'han de deixar anar a l'aigua tot just hagin nascut ; en canvi, els que es destinen al mercat, no, perquè l'aigua no els deixa engreixar. En els reproductors, més que greix, es cerca força, i cal posar-los en condicions de fer exercici.

Els ànecs reproductors han de tenir de vuit mesos a dos anys d'edat. Com ja vaig indicar en l'article publicat en el número 14 d'AGRICULTURA, cal fer una selecció rigorosa del bestiar, reproduint solament els ànecs que presentin en grau màxim les característiques que ens interessen : molta carn, o bona carn, o rapidesa de creixement, etc.

A cada mascle es poden donar fins a deu femelles, però és millor no estragar-lo, donant-n'hi només sis o set. El galliner o dormidor ha d'ésser sec i ventilat ; no cal que sigui alt, perquè els ànecs dormen a terra.

Per a evitar que les femelles puguin a tot arreu, i sobretot a l'aigua, és necessari voltar el galliner amb tela metàl·lica, deixant-les tancades fins a les nou o les deu del matí, hora en què acostumen a acabar la posta.

Els ànecs no són gaire amics de la forta calor, que suporten malament ; convé per això curar que tinguin ombra.

També pels ànecs hom pot emprar la incubadora, que dóna excellent resultat. Les femelles s'enloquen de tard en tard, i demés no poden mai criar tant com una incubadora. Fins fa algun

temps es creia que la incubació artificial no era possible, però l'experiència ha demostrat que aquesta creença era infundada. Cal només — amb referència a les gallines — refrescar més sovint els ous i humitejar-los cada dia durant la incubació. Als 28 dies d'incubació s'observa si algun dels petits ànecs a punt de néixer necessita ajuda per a rompre la closca; si és així, es fa delicadament. Però per als ànecs que es destinen a reproductors val més no fer-ho.

La incubació dura una setmana més que la de la gallina.

Els ous d'ànec també poden ésser incubats per gallines; però cal humitejar-los cada dia. A propòsit d'això, recordarem la desesperació de les lloques quan els ànecs, llurs fillets, seguint l'instint de l'espècie, es llancen a l'aigua. La gallina, que sap que per a ella l'aigua és perillosa, no se'n sap avenir de tenir fills tan petits i tan imprudents.

L'alimentació d'ànecs per a carn ha de fer-se amb el criteri de produir carn; per això, res de moviment i poc exercici. Durant els tres primers dies es dona molla de pa o galeta mullada amb llet, ous durs picats (10 per 100 de les racions), fent una barreja a la que s'afegeix un xic de sorra grossa.

Després, fins a la segona setmana, les pastes es fan de civada mòlta i segó en parts iguals, afegint el 10 per 100 de farina de blat de moro, el 5 per 100 de sorra grossa i el 5 per 100 de farina de carn o peix.

Fins a la sisena setmana es dona farina de blat de moro i civada en parts iguals, 5 per 100 de farina de carn, alfals picat i sorra, com en la ració anterior.

De la sisena a la vuitena setmana, tres parts de segó, una de civada, 10 per 100 de farina de carn, 5 per 100 de sorra i molt verd picat.

De la vuitena a la desena setmana es dona dues terceres parts de moresc en farina o mòlt, un terç de segó i civada, 10 per 100 de carn, 5 de sorra i verd. Aquesta és l'època d'enviar-los al mercat.

Si us agrada AGRICULTURA, si esteu contents d'ella, mireu de propagar-la, de fer-la conèixer als vostres companys i amics. Assegureu la vida de la Revista, permetreu el seu millorament i proporcionareu als agricultors un mitjà d'aprendre coses útils i necessàries.

Heu's aquí el pes d'un ànec *Aylesbury* en aquest període :

EDAT	PES EN GRAMS
1	60
2	150
3	180
4	570
5	940
6	1.086
7	1.449
8	1.689
9	2.165
10	2.858

L'ànec sofreix poques malalties, car és molt rústic. El còlera és, potser, la més perillosa. Tant aquesta com les altres es curen com les de les gallines.

De vegades pateix vertigen, per haver estat massa al sol ; el símptoma més característic és que es posa a donar voltes com si hagués begut. El remei consisteix a sangrar-lo per una vena que té a sota de l'ala, i posar-lo en lloc fresc.

A. PIMENTEL

El conreu del cacauet

EL cacauet és una planta el conreu de la qual és ben típic de la Catalunya meridional, de València, país que és bo i l'únic d'Europa que el cultiva en quantitats considerables. La importància del conreu és tota en vista de l'aprofitament de la llavor per extreure'n l'oli, matèria en la qual és força rica. En altres països arriba a ésser inclosa en el règim normal de l'alimentació. Aquí, llevat dels que venen els típics «cacaueros-xufleros», per a omplir fora d'hores el budell buit que diu que sempre porta la quitxalla, es pot dir que no el coneixem en aquest sentit.

Hi ha ben pocs pagesos de la Catalunya estricta que coneguin

la planta que produeix la llavor del cacauet, llavor que generalment no els és desconeguda. Realment, és prou curiosa per a què un que no l'hagi vista mai en plena fructificació, pugui sospitar la seva manera peculiar i singularíssima de produir.

Comencem per estudiar la planta, encara que un xic de pressa, abans d'explicar-ne el conreu. El cacauet és una planta anual, de la família de les *papilionàcees* (la mateixa de les mongetes, cigrons, etcètera). Té les arrels molt primes i esbullades, en forma de cabellera, i la tija alta cosa de dos pams solament — les més altes fan 55 centímetres —, però molt ramificades, amb nombroses rames que surten gairebé a ran de terra; fulles compostes *paripinnades*, de fol·loles ovals, vellutades. Les flors són grogues i surten a les aixelles de les fulles, amb la corolla papilionàcia, per l'estil de les veges. El fruit, prou conegut, és de forma cilíndrica, amb un estrangulament al mig, de color groguenc i de superfície rugosa i reticulada; és indehiscent, ço és, que no s'obre naturalment per expel·lir les llavors. Ordinàriament en porta dues, del tamany d'un cigró i de color roig. La singularitat d'aquesta planta que alludíem un xic més amunt, radica en què els fruits (veritables fruits, que provenen de la fecundació de la flor) *s'enterren* ells mateixos per a madurar. Les flors, que hem dit que sortien a les aixelles de les fulles, són assentades, és a dir, amb el peduncle molt curt; però quan l'ovari és fecundat, el peduncle s'allarga ràpidament fins atènyer 7 o 8 centímetres, i l'ovari, encara molt petit, s'amaga sota terra, i enterrat creix i madura el fruit. Les flors massa altes, que no poden estirar prou el seu peduncle, queden amb els fruits avortats.

Els botànics tenen llurs palestres sobre la pàtria del cacauet. Deixem-los que discuteixin si és africà o americà; per a nosaltres, és ben bé valencià.

Actualment el seu conreu s'ha estès molt, i en certs països té una gran importància. Diu que al Japó, a Xina, a l'Índia, a mantes regions de l'Àfrica, s'utilitza com aliment. Arreu s'utilitza també per a l'extracció de l'oli. A Europa el seu conreu té molt poca importància. Els valencians se n'enduen la palma. A Itàlia no és desconegut el seu conreu, però per a oli de llavors prefereixen altres plantes que toleren climes més freds. A Grècia també se'n sembra alguna quantitat. De totes passades, el dèficit de la producció europea ha de cobrir-se amb importacions que algun any han arribat a 150.000 tones de fruit.

El cacauet no vol freds. El seu país és la zona subtropical. Això no vol dir que també es faci en climes temperats. Quan més

calent és el clima, més florida treu, i, per tant, si és alimentat a bastament, més rendiment en fruit dona. Quant al terreny, és una mica senyor, vol bones terres d'alluvió, de consistència mitja i frescals. Si es planta en terres massa primes, encara que doni bon rendiment de llavors, la quantitat d'oli que hom pot extreure'n és inferior.

Segons el conreu anterior, ha d'ésser preparada la terra. El que convé és que la trobi remoguda un xic fons i ben desterrassada.

Per a l'adobada cal recordar que, com a lleguminosa, el cacauet pot aprofitar pla bé el nitrogen de l'aire, però ha de tenir-se en compte que el terreny ha d'estar ben proveït dels altres elements fertilitzants, i que solament en les terres ben fèrtils pot rendir bones collites. Donem a continuació un quadre que indica les proporcions en què es troben els principals elements fertilitzants en les diferents parts de la planta.

	ARRELS	TRONCS	FULLES	CLOFOLLES	LLAVOR
Nitrogen	1,35	0,90	1,50	1,20	3,50
Potassa... ..	0,54	0,80	0,79	0,42	0,64
Calç	1,55	1,61	3,04	0,47	0,07
Acid fosfòric	0,32	0,59	0,48	0,28	1,20

En els països més càlids la sembra té lloc pel març, o tot el més tard per l'abril. A València cal sembrar més tard, la segona meitat d'abril i tot el maig, segons com es presenta l'anyada; altrament, si hom vol plantar més aviat, la germinació es fa lentíssima i les llavors corren el risc de marcir-se a la terra. Si el terreny és eixut, cal regar abans de la sembra o tot seguit d'haver-la feta. Quan es conrea en gran es fan solcs amb l'arada, espaiats de 56-60 centímetres, i dintre dels solcs es van distribuïnt els cacauets de llavor a la distància de 10-20 centímetres uns d'altres. Quan es cultiva en petit és preferible de sembrar a clots, que es van fent amb l'aixada, disposats en quinconci i distants 50-60 centímetres uns d'altres, i en cada clot es posen dos cacauets. La llavor és bo que quedi uns 5-6 centímetres coberta.

La germinació de la llavor, si l'estació és favorable, s'acompleix en 12 o 15 dies; quan les plantes ja ixen de la terra es fa una primera entrecavada, i se'n faran d'altres quan ho requereixi l'estat de la terra.

La planta el conreu de la qual estudiem vol un terreny frescal; si

no plou a bastament, cal regar cada 15-20 dies. La florida comença aviat, i en els països ben càlids poden arribar a haver-n'hi 5 o 6 de florides. Després de cada florida és bo de donar una petita calçada al peu de la planta, per tal de facilitar l'enterrament dels fruits tendres.

La collita deu fer-se quan les plantes s'esgrogueixen. Llavors, hom les arrenca amb les mans i es deixen així arrencades alguns dies, exposades al sol, per tal que la terra que porten adherida els fruits s'assequi. Quan ja és ben seca, s'espolsen les plantes i se separen els fruits, arrencant-los amb les mans o bé batent-los amb bastonets. Les tiges i fullaraca pot donar-se per farratge al bestiar, i els fruits és convenient encara d'estendre'ls al sol, per a fer-los eixugar millor. Cal posar de banda, quan es destinen a produir oli, aquells que no siguin prou madurs, per tal com l'oli que rendeixen és de qualitat inferior.

En els països de la zona tòrrida hom pot arribar a obtenir fins a 4.000 quilos de fruits, i més i tot. A València ja es considera acceptable una collita de 1.000 quilos de fruit, que corresponen a uns 600 quilos de llavor. Els cacauets vénen a pesar cosa de 35 a 40 quilos l'hectolitre. Les llavors de cacauet s'enrancien molt fàcilment; per això és bo d'extreure'n l'oli com més aviat millor, quan es destinen a aquest objecte. Per fer millor l'operació, convé de separar la clofolla de la llavor. El pes de les clofolles ve a representar aproximadament la meitat del pes de les llavors o la terça part del pes total del fruit.

Andouard, analitzant cacauets egipcis, ha trobat la següent composició per les diverses parts que integren la planta :

	ARRELS	TRONCS	FULLES	CLOFOLLES	LLAVOR
Matèries proteiques ...	8.750	6.250	10.000	8.125	22.968
» grasses	2.000	2.500	3.500	3.809	52.300
» amilàcees ...	28.627	20.814	22.517	10.670	16.796
Sucres	6.340	3.334	1.724	1.784	3.472
Cellulosa	22.508	32.950	21.509	45.062	1.614
Sals minerals	6.650	8.800	10.900	3.700	2.850
Vasculosa, palla, etc. .	24.125	25.352	29.850	26.850	traces

Com es desprèn de les xifres aquestes, les llavors de cacauet són riquíssimes d'oli, car en estat sec en contenen la meitat de llur pes; el producte que s'obté en realitat a les fàbriques és bon tros més petit; terme mig hom calcula la tercera part del pes de les

llavors en estat natural. L'oli de cacauet extret en fred és sense color, ben fluid i de bon gust: a 15 graus, un litre pesa 918 grams. A 3 graus sota zero se solidifica.

RAMON CAPDEVILA

NOTES I COMENTARIS

Material agrícola municipal

Per a remeiar la crisi de mà d'obra que travessa l'agricultura francesa, un diputat francès acaba de proposar l'adquisició de material agrícola municipal, que serà posat a disposició dels propietaris petits i mitjans, per mediació dels municipis, de les cooperatives i dels sindicats agrícoles. Tant els municipis com les associacions agràries obtindran préstec a petit interès i a llarga amortització, per l'adquisició d'aquest material.

La realització d'aquest interessant projecte, que ens recorda l'italià de la institució de l'agrònom municipal, permetrà que a tot municipi existeixi maquinària agrícola completíssima.

La idea val la pena de què sigui recollida.

El radi i les plantes conreades

Tothom sap que el radi s'usa avui per a combatre certes malalties de l'home. Hom ha experimentat també la seva acció damunt les plantes, i ha pogut observar-se una doble acció: una directa, sobre la planta, estimulante el seu creixement i afavorint la nutrició i el desenrotllament de les arrels, i una altra d'indirecta, sobre el terreny, forçant l'activitat nitrificadora i en general les oxidacions.

L'adobada, doncs, hauria de fer-se, com fins ara, a base de nitrogen, fòsfats i potassa, però acompanyant aquests elements amb substàncies radiactives. En el comerç es troben adobs dits radiactius, però hom no pot tenir massa confiança en la «réclame». Si verament fossin radiactius, la cosa canviaria.

El mildiu dels tomàquets

Ha estat, pel que sabem, força general aquest any el mildiu dels tomàquets. La malaltia és produïda per un bolet molt pròxim al que ataca els ceps. Les plantes malaltes presenten fulles seques, començant per les de la base, de manera que els fruits no

poden madurar normalment, quan no són ells també envaïts per la malura.

El mildiu del tomàquet es combat amb sucus cúprics iguals als que s'empren per al mildiu de la vinya.

Els sucus cúprics s'usen en polvorització, amb les mateixes precaucions que per al cep, procurant que la tomaquera en sigui sempre recoberta.

Com ha de matar-se l'aviram

L'aviram ha de sacrificar-se en dejú. El dia abans es treu del galliner i se li dona només aigua, que ajuda a netejar l'intestí.

Segons els llocs, se sangra fent un tall sota la llengua o darrera l'orella. En el primer cas, es necessiten unes tisores ben esmolades i primes. En el segon, es talla la caròtida darrera l'orella. En els dos casos es fa una ferida el més petita possible, i prèviament l'animal s'ententeix amb un cop al cap, per a evitar que retengui la sang i per a què no pateixi tant.

Un cop morta, la gallina es ploma, començant per les plomes grans de les ales, després el pit, les costelles, l'esquena, etcètera, anant ràpidament.

En acabar es buida, fent una obertura a l'abdomen. A alguns llocs els intestins es treuen per l'anús, sense fer cap obertura especial; l'interior se seca amb paper de seda i després amb un cop s'enfonsa el pit, per a donar a la gallina més amplada.

El cuc de femer

Marié, entomòleg de la Societat d'Agricultors de França, ha fet estudis comparatius dels diferents mètodes recomanats fins ara per a combatre el cuc blanc de femer, que en certes regions constitueix un flagell dels més importants.

Ultra la recol·lecció directa dels insectes perfectes al matí, ha obtingut bons resultats enterrant naftalina bruta en pols a raó de 30 grams per metre quadrat de terreny i regant lleugerament després. Amb un parell de tractaments n'hi ha prou per a destruir les larves.

La preparació d'olives verdes

Heu's aquí un bon sistema per a preparar olives verdes.

Per 50 quilos d'olives es prenen 2 quilos de calç i 2 de carbonat de sosa i 8 de cendres, i es dissolen en aigua calenta; després s'afegeix aigua fins que el líquid faci 8 graus Baumé. Es deixa en repòs, es decanta i s'hi posen les olives durant cinc o sis hores. Es reconeix que les olives han estat prou temps en la solució alcalina, quan obrint-ne unes quantes fins al pinyol, s'observa que la carn és atacada fins a la meitat.

Es treuen de la solució i es posen en aigua, que es canvia dos cops cada dia.

Després es fiquen en pots i es cobreixen amb aigua salada que faci 5 graus Baumé. En aquest estat es conserven indefinidament mentre l'aigua salada les cobreixi constantment. L'aigua es pot aromatitzar fent-la bullir una estona amb espècies, i se'n fa ús un cop s'ha refredat.

Per a què no es malmetin les olives s'han de manipular amb culleres de fusta.

La brisa com adob

Aprofitant una consulta d'un subscriptor, donem un altre cop la manera d'aprofitar la brisa com a adob.

La brisa fresca conté de l'1 a l'1,5 per 100 de nitrogen, el 0,5 d'àcid fosfòric i l'1 per 100 de potassa; té, doncs, un valor apreciable com a adob. Però la seva acidesa, oposant-se a la descomposició, fa que sigui d'efectes massa lents, i sovint, en terres pobres de calç, d'efectes negatius.

Per a emprar-la com a adob cal neutralitzar-ne l'acidesa. Això s'obté amb el mètode Roos, de la següent manera:

Es fa una capa de brisa d'uns 20 centímetres de gruix i se'n calcula aproximadament el pes. Això fet, es polvoritza amb el 2 per 100 del seu pes, de calç, amb el 4 per 100 d'escòries Thomas i amb 15 litres per 100 quilos de brisa, d'un líquid preparat dissolent 2,5 quilos de sulfat amònic i 1 de calç en 100 d'aigua. Al damunt de la primera capa de brisa se'n fa una segona, que es tracta de la mateixa manera, i a sobre de la segona una tercera, i així successivament, fins que el munt tingui l'alçada d'1,50 més o menys; després es cobreix amb 5-10 centímetres de terra.

Al cap de poc comença la fermentació i la temperatura s'eleva considerablement. A les tres setmanes es talla verticalment el munt en llesques primes i es refà un xic més enllà. L'operació té per objecte barrejar bé les capes. La fermentació reprèn, però, amb menys intensitat, i al cap de poc la brisa, convertida en excellent adob, pot emprar-se ja, donant-ne uns 3 quilos per cep.

Els fruiters de pinyol i la calç

En determinades comarques, els fruits dels presseguers, albercoquers, cirerers i pruners, quan ja estan formats i al començ del creixement, es desprenen dels arbres sense que hom observi cap mena de malura ni altra causa aparent que ho pugui determinar. Cal dir que moltes vegades, les pèrdues de collita motivades per aquest desprendiment prematur arriben a ser de molta consideració.

Analitzades les causes una per una, gairebé sempre s'arriba a la conclusió, després de fer un examen conscient de la terra on estan plantats els arbres damnificats, que la culpa és d'ella, per ésser pobra de calç, element necessari per a la formació del pinyol i del peduncle que ha de sostenir el fruit.

S'han fet molts experiments en els quals ha quedat ben palès que esmenant degudament la terra amb l'addició de matèries cal-

càries, es modifica radicalment el desenrotllament dels fruits de pi-nyol i queden evitades les pèrdues que s'originen pel concepte explicat.

Per a destruir els tocoms o rabasses dels arbres

Un cop tallat un bosc, queden en el terreny les arrels i els trosos de tronc immediats o tocoms, formant el que en diem *rabassa*. Hom comprèn tot seguit que no hi ha manera de destinar el terreny del bosc tallat a cap mena d'utilitat agrícola que no sigui la pastura, si no es neteja la terra de totes les soques mortes que queden, *arrabassant* el terreny.

Els nostres pagesos ho fan, carregats de bona fe, a cops de magall, eina ja feta a posta per aquesta feina, per tal com l'aixada llarga i estreta que porta a un costat li serveix per a cavar un sot tot al voltant de la soca, i la destraleta que duu a l'altre costat la fa servir per a tallar a cops les arrels principals.

La feina d'arrabassar és molt llarga i cansada. Per això donem a conèixer un procediment, extret d'una revista estrangera, que no és pas gaire difícil de provar, encara que, val a dir-ho, del resultat de la prova no ens en fem responsables.

El procediment és senzill. Cal fer a l'estiu, quan estan seques les rabasses, un forat de quatre centímetres d'ample pel doble de fons. Això és molt fàcil amb una barrina. S'omple el forat de salnitre i es tapa amb estelles de fusta, terra, etc.

L'estiu següent es destapa el forat, que es trobarà buit, per tal com el salnitre, dissolt, haurà corregut amarant la fusta seca. El forat s'omple de petroli i s'hi cala foc.

Diu que el tocom, inflammat així, va cremant, poc a poc, però d'una manera segura, fins a les arrels i tot, i la terra queda neta i a més a més adobada amb les cendres de la combustió i millorada amb els residus carbonosos de les arrels incompletament cremades.

NOTICIARI

La collita propera de garrofes. A les comarques del Camp de Tarragona, Goles de l'Ebre i la Plana de Castelló, comarques on el garrofer té molta importància, es té la impressió que no serà gaire abundosa la collita del fruit. A la comarca de Tortosa tot i haver-hi molta mostra hom creu que tampoc seran més sortats.

Les fortes calors han contribuït especialment a no deixar créixer el fruit.

Els regadius de l'Alt Aragó. Han entrat en una fase de gran activitat els treballs que es porten a cap dels regadius de l'Alt Aragó.

Hom espera que molt aviat es podrà inaugurar el regadiu de 10.000 hectàrees de terra excellent que fins ara estaven sempre assedegades i incapacitades, per tant, de produir convenientment.

Els drets d'importació dels adobs. La *Gaceta* publica una real ordre de la Presidència disposant, amb caràcter transitori, que mentre no es fabriquin a Espanya adobs nitrogenats, del tipus de la cianamida de calci, es rebaixin deu cèntims per cent quilograms els drets d'importació assenyalats en la segona columna del vigent aranzel.

Collites dolentes a València. Ens diuen de València que enguany ha acabat malament la collita de melons, que tant de rendiment produí en els anys anteriors.

Dels melons grocs hi hagué escassa exportació, i dels tendrals, dels que se n'han venut partides a set pessetes, pocs en surten de bons, i apareixen a la vista i al paladar com si fossin de mata morta.

En moltes plantacions han estat arrabassades les mates, per no poder regar-los. Estrall major i secada tan prolongada, mai no s'havien conegut, segons diuen els pagesos.

També ha estat gros el desastre de la temporada tarongera. La taronja vella que ha restat als arbres, es dona de franc a canvi de què se l'enduguin.

N'hi ha prou amb dir que en la temporada 1924-25, s'exportaren 11 milions 157.321 caixes, i en la de 1925-26, només n'han estat exportades 9.970.074, és a dir, 1.187.247 caixes menys.

També, dels centres de producció, comuniquen que malament comença la campanya de la pansa.

Una de les cases exportadores més important i antiga, diu que s'han signat contractes per a remeses a Finlàndia, a mitjan setembre, als preus de 28, 27, 26 i fins 24 xelins, cost i nòlit.

Si els altres mercats es regeixen per aquests preus, els colliters no podran ni tan sols cobrir despeses.

El moscatell. Ens diuen de Dènia que encara no s'ha arribat en la present temporada al màxim d'animació dels altres anys, però que es treballa cada cop més en tenir més estoc de raïm madur.

En tot el que va fins ara de temporada, Dènia ha exportat 112.000 quilos de moscatell contra 20.570 que havia exportat en igual data de l'any anterior.

Actualment ve a pagar-se el moscatell d'aquesta comarca, al peu de la vinya, de 3,75 a 4 pessetes l'arrova.

Es pot dir ben alt que és cada dia més gran l'estimació que té aquest fruit, tant pel consum interior com per l'exportació.

Pel transport dels adobs. Del ministeri de Foment publica la *Gaceta* una circular dirigida als enginyers caps de les quatre Divisions de Ferrocarrils, manifestant que essent l'època actual la en què tenen immediata utilització els adobs, perquè puguí efectuar-se amb la possible rapidesa el transport des de les estacions que serveixen els centres productors a les regions on han d'ésser emprats, es declari preferents els dits transports

durant un termini de tres mesos que començarà a comptar-se el dia primer de setembre.

Els que van a veremes a França. Son nombroses les famílies de contrades d'agricultura pobre, que es dirigeixen aquest temps cap a França per aprofitar la temporada de les veremes. Els vinyets lleguadocians i rosellonesos són envaïts de valencians i catalans, els bordelesos d'aragonesos, i els provençals d'italians.

Per cert que enguany moltes famílies senceres que anaven a veremes, han tingut el disgust de veure's aturades a la frontera per manca de passaports, car anaven confiades solament amb certificats de bona conducta.

Una escola de jardineria i horticultura. Hom establirà a Madrid, amb caràcter d'assaig, i durant els anys 1927-28, com a termini mínim, una escola de jardineria i horticultura, a càrrec del municipi madrileny.

El dit ensenyament tindrà dos graus: el primer, de jardiner i horticultor, i el segon, capatàs de jardineria i horticultura.

Per aconseguir el primer grau, s'ha de seguir i aprovar un curs del pla d'ensenyament.

Per al grau de capatàs seran necessaris dos cursos.

Conclusions de viticultors. Una comissió de viticultors i alcoholers vínics de la Manxa, presidida per l'alcalde d'Alcàzar de San Juan, estigué a la Presidència del Consell per a lliurar al Govern les conclusions adoptades en l'assemblea que celebraren el dia 22 del corrent a l'Ajuntament de la dita població.

Els comissionats mostraren el seu disgust perquè la Junta vitivinícola no s'ha reunit des de juny últim, i estan totes les demandes detingudes al dit organisme en perjudici de la indústria alcoholar que no pot concórrer al mercat en les condicions de privilegi que frueixen els altres alcohols.

Cap a caçar! Segons l'article 17 de la llei de caça, ja s'ha acabat la temporada de «veda». A caçar, doncs!

La llagosta. Dinen que cap a Zamora la llagosta causa estralls d'importància (per variar). Talment com dèiem uns números endarrera, potser seria una riquesa l'anar enviant tones i més tones de llagosta cap Alemanya, on s'és descobert el procediment per transformar la quitina dels insectes en fibres animals per l'estil de la seda.

Foment de la sericicultura. El vice-president del Consell de l'Economia Nacional, senyor Castedo, ha elaborat un projecte de decret sobre el foment de la sericicultura.

Oportunament el donarem a conèixer.

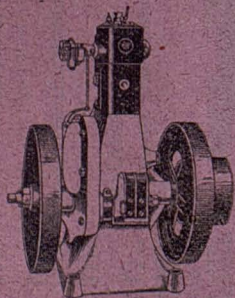
Efectes de la secada a Múrcia. Degut a la secada tota l'horta murciana va adquirint tristíssim aspecte. Els estralls en molts camps han de calcular-se per collites senceres.

Es pot dir que tot el que hi havia ha quedat cremat.

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

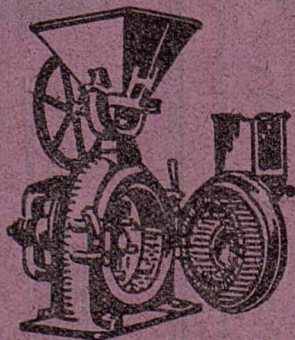
Trituració i polvorització

Demaneu Catàlegs a

MAURICI HENING

Flors, 5

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



Moli

ROYAL-TRIUMPH

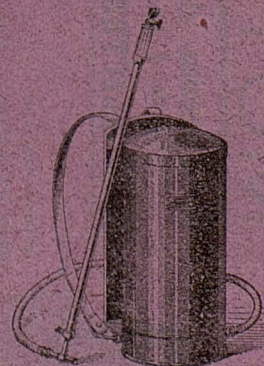
Patentat

Per a pinsos i tota mena de productes.

Matxueadores, Molins, etc.



INNOMBRABLES
REFERENCIES

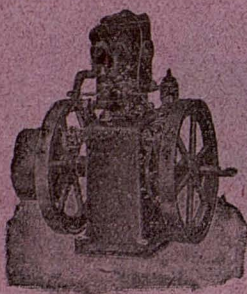


Polvoritzador

LE RATIONNEL

Patentat

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



MOTORS

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

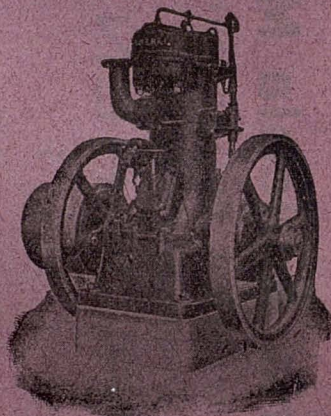
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

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

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

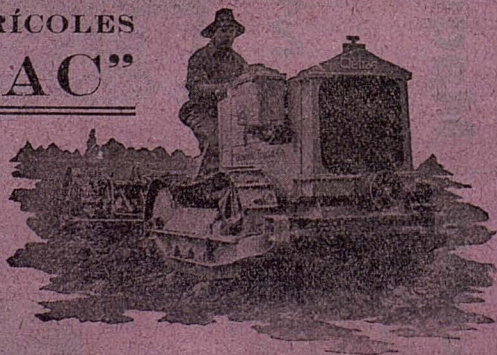
Reconeguts pels tècnics
com els de major rendi-
ment i de més utilitat per
a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i
amant dels seus interessos
que desitgi augmentar consi-
derablement 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 re-
presentant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

De tots els pobles arriben a Múrcia comissions de camperols que desfilen pel Govern Civil pregant que s'emprenguin obres públiques on puguin treballar, car així remeiaran la situació crítica en què es troben.

Ha visitat el governador civil el cap de la Divisió Hidràulica del Segura, el qual li ha dit que no és possible deixar anar l'aigua del pantan degut a què n'hi ha molt poca.

Ventades. De Reus ens diuen que a conseqüència de les fortes ventades que han tingut lloc als pobles de Sant Jordi, Xerta i Peguera les collites de fruita d'aquestes localitats han estat malmeses en gran part.

I... més mal temps. Aquest agost ha estat un mes desconcertant. Mentre a molts llocs les secades han fet de les seves, en altres han caigut veritables mànegues d'aigua enduent-se les garbes i causant molt sensibles desgràcies personals.

El blat d'enguany. Segons les darreres estimacions fetes, les quantitats de blat que es colliran, o s'han collit en distintes contrades peninsulars, són les següents: Catalunya, 2 i mig milions de quintans; Llevant, 2.000.000; Balears, 500.000; Aragó i Rioja, 4.300.000; Canàries, 600.000; Bascònia i Navarra, 1.600.000; Astúries i Galícia, 300.000; Andalusia, 7 i mig milions; Castella la Vella, amb Lleó, 11 i mig milions; Extremadura i Castella la Nova, 11 milions 600.000. El total és de 43 milions de quintans mètrics.

La collita de l'any passat fou d'uns 41 milions de quintans, depassant-la doncs, enguany d'uns dos milions.

Concurs de ponedores per l'any 1926- 927. L'Associació General de Ramaders ha acordat la celebració d'un concurs anual de posta que es regirà per les següents bases:

El concurs comença el dia 16 d'octubre de 1926 i acabarà el 15 de setembre de l'any 1927.

Solament seran admeses les polles nascudes en la primavera d'enguany i formant lots de cinc.

Les gallines hauran d'estar en el local una setmana abans de començar el concurs, o sigui el dia 11 d'octubre tot el més tard, havent d'ésser facturades a nom del President de l'Associació de Ramaders.

Les inscripcions dels lots finiran el dia 15 de setembre.

Els drets d'inscripció són de tres duros per cada lot inscrit (lots de cinc polles).

Mentre duri el concurs aniran a càrrec de l'Associació totes les despeses d'instal·lació, alimentació i altres cures necessàries.

La posta es registrarà per fitxes individuals; els detalls ja es donaran a conèixer.

Tots els ous que les gallines puguin en aquest concurs queden de propietat de l'Associació, la qual en podrà disposar lliurement.

Les exportacions de vins i alcohols. Les quantitats d'aquests articles exportades en els tres darrers anys són les següents:

	ANY 1923	ANY 1924	ANY 1925
Alcohols i aiguardents ...	5.898 Hl.	5.207 Hl.	7.658 Hl.
Vi negre comú	2.112.679 »	2.277.609 »	2.016.355 »
Vi blanc comú	730.171 »	829.905 »	469.834 »
Vins Xereç i similars... ..	134.548 »	255.917 »	306.058 »
Vins generosos	19.528 »	31.020 »	48.447 »
Misteles	3.908 »	5.413 »	6.738 »

Comparant les exportacions d'aquests anys es nota un augment en alcohols, aiguardents, misteles, generosos, xereços, etc. i una gran disminució de les exportacions de vins comuns, especialment els blancs, en els quals ateny prop del 45 per 100.

Organització Internacional del Crèdit Agrari. La conferència parlamentària internacional del comerç celebrada a Londres ha confiat a una delegació seva les cures d'examinar el qüestionari proposat per l'Institut I. d'A. de Roma i estudiar la creació d'un crèdit agrari internacional i la unificació de les lleis que regeixen el dels diferents Estats.

INFORMACIONS COMERCIALS

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

Sulfat d'amoníac de 20-21 per cent de nitrogen, a 45 pessetes els cent quilos ; nitrat de sosa de 15-16 per cent de nitrogen, a 43 pessetes.

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

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

Preus per vagó complet.

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

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

Bestiar, cars. — De llana, anyells, a 50 ; ovelles, a 60 ; porquí (gras), de 22,50 a 24 pessetes els 10 quilos de pes viu ; boví, de 3 a 3,30 pessetes

el quilo; gallines, de 16 a 26 pessetes el parell; pollastres, de 12 a 20 pessetes parell; conills, de 7 a 11 pessetes un.

Cereals i farines. — Els blats segueixen sostinguts, i això que els compradors d'aquí adquireixen solament el gènere més precís per a subvenir a llurs necessitats. Es de creure que per ara els preus no davallaran pas.

Com que la cotització ferma s'aguanta, particularment en les classes bones, no fóra impossible que, a desgrat del preu fixat per a vendre les farines, aquestes sofrissin un augment, per bé que de poca importància.

Les despulles aguanten també els seus preus, degut a l'escassetat de les classes bones. Per les qualitats baixes o granades, l'oferta compradora és reduïda a bastament.

Les civades, especialment les qualitats roges, tenen molta demanda en el mercat. Les ofertes són poques, i si alguna se'n rep, tot seguit pot col·locar-se.

Els ordís tenen els preus igualment tívants; els tenedors es creuen que en podran aprofitar encara de millors, cosa que no fóra estranya de continuar en la mateixa forma la demanda de tot arreu de la Península.

Sobre el moresc, bo i no pot donar-se informació per la anormalitat del període que estem travessant. Per una banda hi ha la qüestió dels preus; hi ha negociant a qui el moresc li ha costat força més diners del preu amb què l'ha taxat la Junta de Proveïments, i que encara que el seu gènere sigui incautat, no està disposat a donar-lo més barat. D'altra banda, els que volen observar religiosament la taxa imposada tampoc no tenen la llibertat en les compres i les vendes, per tal com totes les operacions són intervingudes per la Junta, i si un, per exemple, es feia paga de vendre el seu moresc a En Pau, es trobaria que l'ha venut a En Pere, cosa poc molesta si, al capdavant, les pessetes són les mateixes; i si un tenia intenció de comprar moresc d'En Pere, perquè, preu per preu, l'hi agradés més la mena, es trobarà amb què la Junta l'ha servit el d'En Berenguera, cosa que ja no és ben bé igual.

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

Farines: Força, 70 a 75; extra local, 67 a 68; corrent local, 64 a 64,50; extra-blanca Castella, 67 a 68; blanca corrent Castella, 64 a 64,50; Baixa, 47 a 48. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs: Bomba Calasparra, 134 a 136; bomba, 110 a 115; selecte, 59 a 60; matisat, 57 a 58; Bell-lloc, base O, 54 a 55; trencat, 43 a 45. (Pessetes per 100 quilos).

Altres cereals: Moresc Plata (intervingut), 33; ordi Urgell i comarca, 35 a 36; ordi estranger, 32 a 33; civada Extremadura, 40 a 41; civada estrangera, 36 a 37; escaiola Andalusia, 64 a 65. (Pessetes per 100 quilos.)

Despulles: Número 3, 27 a 28; número 4, 24 a 25; segones, 19 a 20; terceres, 18 a 18,50; quartes, 16,50 a 17. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 17 a 18; segonet, 15 a 16; segó, 13 a 14. (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, de 555 a 570 pessetes els 100 quilos.

Tot i apropar-se la collita, els preus es mantenen amb tota fermesa, i no es registren amb prou feines ni les oscil·lacions degudes a la diferència de qualitat dintre de cada classe. Les darreres pluges tenim entès que han fet molt de bé en ametllers que estaven patint fortament de la sequedat. La collita, doncs, fora dels ametllers atesos pel fred, sembla que serà remuneradora.

Avellana negreta escollida, a 110 pessetes els 58 quilos; gra primera, a 380 pessetes els 100 quilos, preus exactament iguals que els de la darre-ra informació.

Prunes: de Màlaga, de 7,50 a 8,50 pessetes l'arrova; Managuet, de 17 a 18,50; moscatellanes, a 12,50.

Nous: escollides, a 115 pessetes els 100 quilos; colliter, sense trossos, de 83 a 90.

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 cinc i dos i mig quilos tenen un augment per envàs.)

Panses de Dènia: preus sense variació.

Figues mallorquines o fragotines: continuen amb els mateixos preus assenyalats darrerament.

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

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

Polpa remolatxa, país, 27 a 29; turtó de coco, 35 a 36; farina de llinosa, 36 a 37. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Italiana i Xipre, 48 a 49; negra Vinaroç, 49 a 50; negra Castelló, 49 a 50; negra Matafera, 45 a 46; negra roja, 46 a 47; Eivissa, 41 a 42; Mallorca, 40 a 41. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 80 a 95; faves Extremadura o Andalusia, 48 a 49; faves estrangeres, 47 a 48; favons estrangers, 49 a 50; veces Andalusia, 39 a 40; erps, 34 a 35; titus, 38 a 40.

Mongetes: Castella, 106 a 108; Mallorca, 80 a 82; Prat, noves (quar-tera), 37 a 38; estranger, segons classe), 55 a 75.

Cigrons: Saüc, 175 a 176; blancs ar. alf. 44-46, 66 a 67; blancs ar. alf. 48-50, 120 a 122; blancs ar. alf. 52-54, 66 a 67; blancs ar. alf. 58-60, 88 a 90; blancs ar. alf. 60-65, 78 a 80; pelons, 55 a 60. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis — Mercats comarcals:

Oli d'oliva, Fruitat extra, de 10,50 a 11 pessetes la quarta de 3,900 quilos, ídem, íd. fi, de 10 a 10,50; ídem íd. corrent, de 9,50 a 10.

Oli de pinyola, groc, de 130 a 135 pessetes la càrrega de 115 quilos; ídem íd., verd, de 120 a 125.

Preus de venda a la plaça :

Oli d'oliva : Corrent, a 243,50 pessetes ; superior, a 256,70 ; classe fina, a 282,80 ; classe extra, a 295,65. Tot els 100 quilos. Mercat sostingut.

Oli de pinyola : De color verd, de primera, de 121,75 a 126,10 pessetes els 100 quilos ; groc de primera, de 143,50 a 147,85 ; groc de segona, de 121,75 a 126,10 ; fosc, de 100 a 104,35. (Sense envasos.)

Oli de coco : Blanc, a 172 pessetes els 100 quilos ; Cochín, a 200 ; Palma, a 205. (Amb envasos.)

Oli de llinosa : Cru, a 160 pessetes els 100 quilos ; cuit, a 168 ; sense color, a 190. (Sense envasos.)

Oli de cacauet : Corrent, a 240 pessetes els 100 quilos ; refinat, a 262.

Ous. — Frescos Empordà, a 82,50 pessetes conte ; Vilafranca o Granollers, a 90 pessetes conte ; Segarra, a 66 ; Urgell i Segrià, a 63 ; Eivissa, a 65 ; Mahó, a 63 ; Mallorca, a 61.

Vins. — D'ençà de les noves disposicions que regulen els vins i alcohols, la destil·lació de vins es pot dir que no ha deixat de treballar, i a això és degut en gran part que s'hagin anat fonent les abundoses existències de vins que constituïen una seriosa amenaça per als preus de venda. •

Si anem seguint per aquest camí, com és probable, no haurem de temer, com cada any, la competència dels vins defectuosos, els quals ja se n'aniran tots sols cap a la destil·leria i no enviliran el preu dels vins ben elaborats.

El fet de poder acollir-se al decret-llei del 4 d'agost, estenent als viticultors i oliars els beneficis dels préstecs acordats en principi als bladers, i el millorament de la moneda francesa, influeixen també en sentit favorable als interessos dels vinicultors.

Durant la quinzena hem registrat, en vins d'una sola comarca, puges de fins a 4 pessetes hectolitre.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

I. T. B., Tarragona. — Les dues fructicultures millors que existeixen en castellà són la de Tamaro (edició Gili, 35 pessetes), traduïda de l'italià, i la de Bussard i Duval (editor Salvat, 12 pessetes), traduïda del francès. Pel que es refereix a l'esporga dels fruiters, la segona és la millor que existeix. La primera, en canvi, per la semblança de clima entre Itàlia i Catalunya, és potser més aconsellable. No venint-li d'unes pessetes, el millor seria que adquirís totes dues.

Les trobarà a la Llibreria Catalònia.

E. R., Figueres. — La qüestió dels productors directes no és encara ben resolta. De resistents — pràcticament — a la filloxera no n'hi ha; sols presenten una resistència a voltes remarcable al mildiu, ço que es tradueix en una menor despesa de conreu. Alguns donen bons vins; es tracta, però, de tipus corrents, no aprofitats per a embotellar. A alguns llocs de França, terres dolentes, comarques humides, etc., els productors directes es van estenent.

T. I., Ciutat. — No sabem que existeixi a Catalunya cap criador de caragols; a França, sí, i fins creiem que hi ha llibres que tracten de la qüestió. Si li interessien, ens en enterariem. Sembla que es tracta d'una cria més aviat difícil.

M. A., Tàrraga. — Els pèls del bestiar, des del punt de vista fertilitzant, es poden comparar a les banyes. Contenen del 10 al 12 per 100 de nitrogen, però són de lentíssima descomposició.

Pels olivers van bé, sols que aquests ressentiran els efectes d'aquí a uns quants anys.

S. T., Molins de Rei. — En aquest número publiquem un article del nostre col·laborador senyor Aguiló, tractant d'aquesta malaltia. Trobarà allí més dades de les que li podríem donar des d'aquesta secció.

La duració dels pals i tutors pot augmentar-se deixant-los durant una desena de dies en una solució de sulfat de ferro al 10 per 100. També va bé de carbonitzar un xic la part que ha d'anar enterrada, car la capa de carbó retarda la pudrició. Es sempre millor de treure l'escorça que serveix de refugi a molts paràsits.

F. R., Lleida. — Té raó vostè sostenint que la sembra superficial és sempre preferible a la profunda. El mateix s'ha de dir pels arbres. Moltes experiències fetes per agrònoms diferents i en condicions variadíssimes, ho han confirmat. Si no fòs pels ocells i pels insectes, potser seria preferible de dipositar la llavor damunt la superfície del terreny sense enterrar-la gens.

R. S.

L'agricultura i la ramaderia han d'anar plegades. 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 obte de les terres que conrea.

CALENDARI

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

SETEMBRE I OCTUBRE

HORTALISSES

Se sembra :

Bledes grogues o blanques.—Bledes morades per a hivern.—Ceba vermella per a cabèçar. Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Ceba d'En Campeny.—Col de cabdell o de soldat.—Col de Pasqua o paperina.—Col genovesa.—Col borratxona.—Col de Milà grossa.—Col molt grossa, francesa.—Enciam escaroler de primavera.—Enciam llarg, blanc o romà.—Enciam llarg, negre o gabaig.—Escarola de cabell d'àngel.—Escarola doble, crespada.—Espinaes.—Faves primerenques.—Fesols tardans (a primers de setembre).—Julivert.—Nap llarg, blanc.—Nap llarg, negre.—Nap rodó, blanc.—Nap rodó, negre.—Pastanaga de taula.—Pèsols nans de set setmanes (millor en setembre).—Pèsols alts, de desgranar.—Pèsols alts, tirabecs o capuxtins.—Pèsols nans, verds, d'Austràlia.—Porros.—Ravanets mitjans.—Ravanets rodons.—Raves llargs.—Remolatxa de taula.—Cerfull.—Xicoira.—Xirivies.

Es planten :

Alls primerencs. — Escalunyes. — Escarxoferes.—Maduixeres (millor en octubre.)

FARRATGES

Se sembra :

Alfals.—Col geganta.—Nap gros de bou.—Pastanaga grossa (millor en agost).—Raves grossos de bou.—Trèbol gros o Trèfula.—Trèbol anual o herba fe.—Trepadella.—Veces.—I les herbes dels prats.

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut, S. A.», Passeig de Gràcia, 49, Tel. 26-50-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 Colòmb, n.º 20

Joan i Galetà Vilella
Passeig de Sant Joan, 104

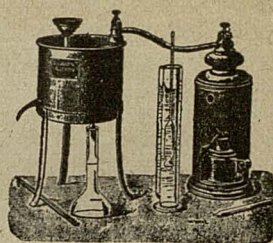
BASCULA PORTATIL

sistema NOGUERA de la casa

VILA

de BEZIERS

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



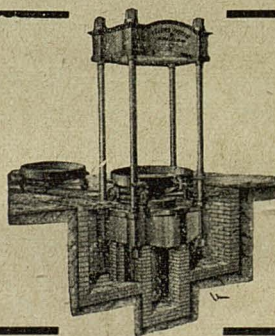
Tota classe d'aparells de Laboratori
de la Casa
DUJARDIN FRERES de París

PERE SANS - Representant
Lleona, 13, entresol - BARCELONA

TALLERS PFEIFFER

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

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



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

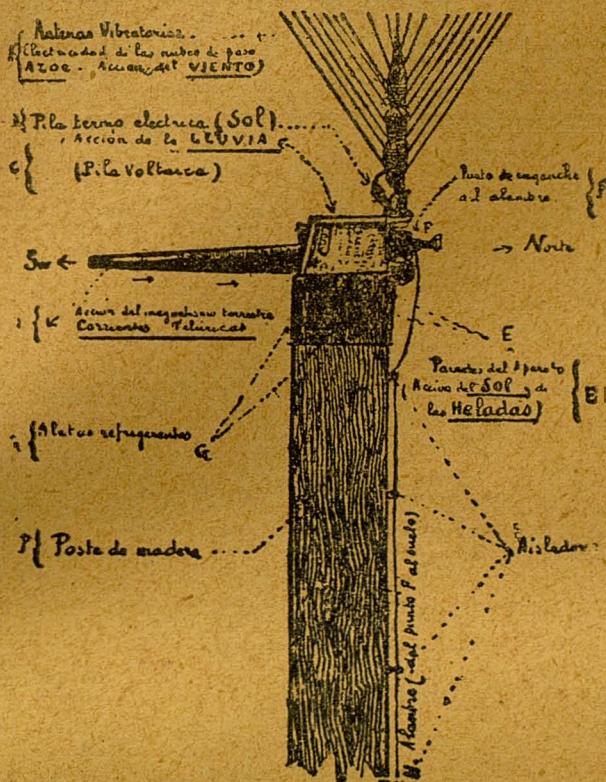
Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

Per a preus i detalls
dirigir-se a la

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més despendi i amb l'electricitat recollida per l'ELECTRE MAGNETIC TERRE CELEST CHRISTOFLEAU, electrificareu els vostres camps per un temps INDEFINIT, i obtindreu progressivament collites DOBLES i fins TRIPLES de les corrents; destruïreu els paràsits que ataquen les vostres plantes, hortalisses i arbres; combatreu la secada total i continua de les terres de 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 titubegu 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

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