

AGRICULTURA

INSTITUT
DE CULTUR
I BIBLIOTECA
POPULAR I
LA DON
BIBLIOTECA
I PUBLICA

REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

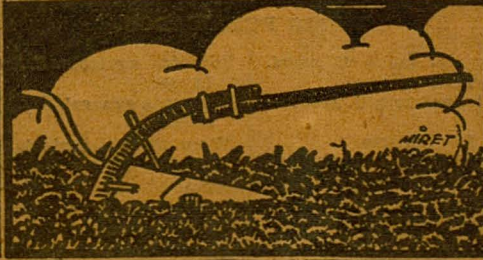
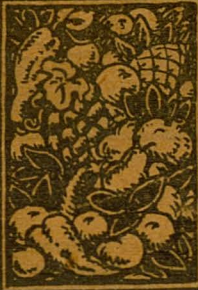
Col·laboradors:

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

Any XI

5 de Març de 1927

Núm. 5



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 1927, 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



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. Jouzier*.—Tela, 14 ptas.
Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*.—Tela, 14 ptas.
Explotación de un dominio agrícola. *R. Vulner*.—Tela, 15 ptas.
Apicultura. *R. Hommell*.—Tela, 14 ptas.
Cultivo hortícola. *L. Bussard*.—Tela, 12 ptas.
Cabras, Cerdos, Conejos. *P. Diffloth*.—Tela, 12 ptas.
El Manzano de Sidra y la Sidrería. *G. Warcollier*.—Tela, 15 ptas.
Sericultura. *P. Vieil*.—Tela, 12 ptas.
Hidrología agrícola. *Diéner*.—Tela, 12 ptas.

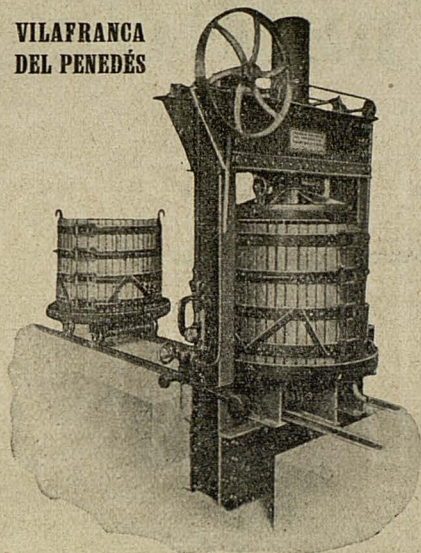
TOMOS EN PRENSA

- 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

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDE'S



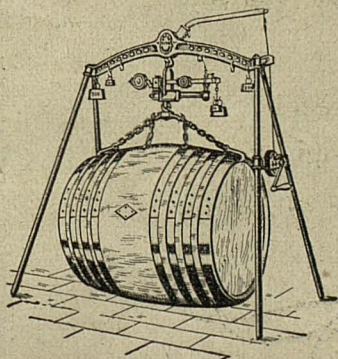
Sucursals a Reus, Criptana
i Xereç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSES, BOM-
BES I TOTA CLASSE DE MAQUI-
NÀRIA VINÍCOLA : MOTORS I
TRANSMISSIONS : MANGUE-
RES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

Prensa contínua «Sepsa»
Prensa hidràulica «Atlas»

APARELLS D'ANÀLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS :
ADOBS : SULFAT I SOFRES

DE MANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos



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 soplec

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

2 joves Agricultors

23 anys, Suïssos, amb diploma
d'Escola d'Agricultura i Moto-
cultura, Cerquen Col·locació
en important granja agrícola.

Dirigir ofertes a
Z. 82568 X Publicitas GINEBRA
(Suïssa)

LLIBRERIA CATALÒNIA

Plaça Catalunya, 17 :: Telèfon 4789 A.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

NITRAT DE CALÇ

B. A. S. F.

(DE PRODUCCIÓ ALEMANYA)

Insuperable adob azoat
de cobertera i d'efectes
rapidíssims, contenint

15/16% de Nitrogen i 28% de Calç

Per a informes tècnics
i altres detalls, dirigiu-vos al
vostre proveïdor d'adobs



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: Cultiu i elaboració del cànem en les regions d'Itàlia septentrional, per *Epifani de Fortuny*. — L'ús de les teles de cotó en les façanes dels galliners, per *Joan Rosselló*. — Les abelles, per *F. Pons i Busquets*. — Higiene i alimentació dels conills, per *M. Cabré*. — Sobre l'escaldot de les terres, per *T. U. Gantís*. — La ramaderia llanar de Catalunya, per *J. Serra i Vives*. — Notes i comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Cultiu i elaboració del cànem en les regions d'Itàlia septentrional

SENS dubte és Itàlia la que ocupa en l'actualitat el primer lloc entre les nacions productores de cànem, no solament en quantitat, sinó en qualitat, i de les regions italianes és l'Emília la que marxa al cap de totes les altres, seguint després Nàpols i alguns territoris de Rovigo i Caserta.

Alarmats fonament pel ràpid depreciament del cànem català, la producció del qual en temps no gaire reculats s'estenia per nombrosos territoris nostrats i avui ha quedat reduïda a l'horta de Balaguer i territoris de la província d'Alacant, vaig emprendre un viatge a terres italianes, convençut de no treure cap resultat profitós en quant a competències de qualitat, però amb l'esperança que era susceptible de perfeccionament el cultiu i l'elaboració.

Em plau oferir als lectors d'AGRICULTURA algunes de les observacions i dades preses en el transcurs de la meua visita i que poden ésser d'utilitat.

La regió coneguda per Emília, una de les més riques i florents d'Itàlia, és pura i exclusivament agrícola, i si algunes indústries es troben establertes són totes elles derivades de l'agricultura (adobs, conserves, licors i aperitius, etc.). Està situada al nord-est d'Itàlia, en la part septentrional, i ocupa una extensió de 20.515 quilòmetres quadrats i una població de 2.303.000 habi-



tants. Comprèn les següents províncies: Bolònia, Ferrara, Forlí, Mòdena, Parma, Plasència, Ràvena i Reggio

Respecte a la producció de cànem, la màxima quantitat i qualitat correspon a Ferrara; segueix després Bolònia, i finalment, amb menys quantitat, Reggio. Malgrat ésser Ferrara la primera productora, és a Bolònia on es troben els grans centres de contractació i les fàbriques d'elaboració. És, demés, la capital de tota aquella regió, històricament i burocràticament. Té uns 200.000 habitants, la millor Universitat d'Itàlia, nombroses institucions docents agregades: Escola d'Agricultura, Càtedres agrícoles ambulants, Laboratoris de selecció de llavors, etc., etc. Són vàries les cases estrangeres (franceses, angleses, alemanyes i espanyoles) que han muntat grans fàbriques (*Canapificii*) en els suburbis, a l'objecte de fer sofrir al cànem les primeres modificacions abans d'ésser enviat pel filat i teixit últim; estalvien d'aquesta manera grans quantitats per concepte de transport i drets duaners.

Tota la regió compta amb gran escreix de braços, que fan els jornals barats per la densitat excessiva de població; amb gran facilitat de comunicacions per terra entre totes les capitals productores, essent la màxima distància de Bolònia a Ferrara de 30 quilòmetres, i amb bones carreteres, per la seva situació té obertes les fronteres en poc temps, tant per Venècia com per Ventimiglia, encara que tot el tràfec es fa per Gènova, via marítima, especialment el destinat a Espanya, i les estadístiques oficials tant italianes com espanyoles solament assenyalen els ports de Gènova i Barcelona com a traficants en aquest producte, i en molta menys escala València i Alacant. Pel resum que farem al final d'aquests articles podrà el lector considerar el règim excepcional de favor de què la veïna nació gaudeix, segons l'últim tractat de comerç, i com pot afirmar-se, sense cap mena d'exageració, que la regió emiliana té com a un dels seus ingressos fundamentals l'exportació a Espanya, o millor dit, a Catalunya, del cànem.

Les quantitats que produeixen França i Anglaterra no són apreciables, i per les estadístiques que donarem més endavant pot comprovar-se que Itàlia, i especialment l'Emília, amb la seva producció sobre unes 26.250 hectàrees de 391.000 quintans en 1924 i 664.000 l'any passat, acapara completament el mercat internacional i marca els preus que regeixen en tot el món. De les quantitats anteriors corresponen aproximadament a Ferrara una extensió de 39.900 hectàrees, amb una producció de 428.000 quintans, i a Bolònia una extensió aproximada de 11.600 hectàrees, amb una pro-

ducció de 170.000 quintans, corresponent les altres quantitats a petites extensions de Reggio.

Actualment sembla que a les possessions angleses de l'Índia es porten a cap grans assaigs de cultiu del cànem, per fugir d'ésser tributaris d'Itàlia, i que els resultats han estat magnífics, havent arribat varis cargaments, segons consta en les estadístiques d'aquest any. Podria ésser, doncs, que en el futur l'Índia fos un competidor ferm d'Itàlia.

En l'article que seguirà entrarem de ple en l'estudi de les característiques de cultiu.

EPIFANI DE FORTUNY

L'ús de les teles de cotó en les façanes dels galliners

DURANT aquests últims anys s'ha progressat molt en avicultura. Ja existeixen en la nostra terra unes quantes explotacions enfocades francament de cara al negoci. Uns quants anys enrera solament existia l'avicultura practicada per les nostres pageses, i l'avicultura esportiva, practicada per uns quants senyors de Barcelona, que s'hi entretenien; però tant els uns com els altres seguien i segueixen sistemes completament inadequats. Sortosament avui ja existeixen aquestes granges avícoles industrials, que assenyalen el camí que és precís seguir, si hom vol guanyar diners i fomentar la riquesa de la nostra terra.

Les explotacions avícoles que s'han establert segueixen, i amb molt encert, els afamats procediments americans. Indiscutiblement són els millors, però, deu seguir-se en tot i per tot els seus consells al peu de la lletra? En transplantar el seus mètodes a una comarca de condicions diferents, totes les pràctiques seran igualment recomanables? En adoptar nous procediments i procediments importats de llunyanes terres, les característiques de les quals molt sovint es desconeixen, deuen fer-se amb certa precaució, alguns detalls seran susceptibles de millorament, i altres incompatibles amb les condicions de la comarca on es vulgui instal·lar l'explotació avícola. És precís arribar a assimilar els mètodes americans, però de manera que arribin a adquirir una fesomia pròpia, i s'hi podrà

fàcilment arribar si tots els avicultors donessin a conèixer els resultats obtinguts o que obtinguin amb l'adaptació de les noves pràctiques.

Realment, ha produït una veritable revolució la implantació dels nous mètodes. Especialment els problemes de l'alimentació i de l'allotjament de l'aviram, s'han orientat d'una manera completament distinta a com estava tothom acostumat. Les gallines necessiten aire, llum, ventilació i un racionament especial, apropiat a la fabricació de l'ou. Com riuen els pagesos quan veuen alimentar les gallines amb farines riques i que mengen farina d'alfals! Com riuen quan veuen esmerçar tants diners en la construcció d'un galliner! Però el dia que s'adonin de les diferències de resultats que s'obtenen, procuraran imitar dintre el seu camp d'acció els procediments americans, millor dit imitaran les pràctiques de les explotacions avícoles industrials; serà una evolució lenta, però s'hi arribarà forçosament.

Els galliners deuen reunir varies condicions indispensables: aireació, llum, i que siguin espaiosos; que reuneixen aquestes característiques hi ha un sens fi de models de galliners, però en general un galliner tipus americà per a 200 ponedores, per exemple, tindrà una superfície de 15 metres de llargada per 5 metres d'amplada, i la façana, orientada de cara al migdia, de 2,30-2,50 metres d'altura, i amb espaiosos finestrals amb vidrieres o marcs amb teles de cotó, i dintre del galliner els accessoris corresponents, com són els nius trampes, el joquer horitzontal, amb les plataformes de dejeccions a sota, les tremuges atmosfèriques, etc.

Aquests tipus de galliner reuneixen les condicions indicades, però hi ha un sens nombre de detalls que poden resoldre's de varies maneres; així, per exemple, a la façana què deu preferir-se, vidrieres o teles de cotó? Actualment hi ha una gran tendència a substituir part de les vidrieres per teles de cotó. És sempre recomanable?

Quins són els avantatges de les teles sobre les vidrieres? L'aireació del galliner és major. Les gallines necessiten aire pur, són animals d'alta temperatura, la circulació de la sang i la respiració són ràpides en proporció al seu pes; es deu proporcionar aire pur si es desitja que es conservin en un bon estat de salut i tinguin les energies suficients per a produir una bona posta d'hivern. Demés, s'afirma que les teles permeten el pas d'uns raigs que els vidres intercepten. L'avantatge major que s'atribueix a les façanes amb teles de cotó radica en el fet d'obtenir-se en l'interior del galliner una atmosfera més seca, puix el vapor aquós que en gran quan-

titat desprenen les gallines passa a l'exterior, no condensant-se a l'interior dels galliners. Però deu observar-se que de la mateixa manera que les teles deixen passar la humitat de dintre a fora, també la deixen passar de fora a dintre, i en comarques humides i boïroses deu tenir-se present que el major grau d'humitat s'obté a la nit i a la matinada. L'avantatge de les teles es converteix en un inconvenient si, mercès a les teles, el grau d'humitat de dintre del galliner s'igualava amb el grau d'humitat de l'exterior. En una comarca seca l'interior del galliner estarà en condicions millors, però en comarques humides estarà en pitjors condicions; durant el dia l'atmosfera del galliner serà seca, i en venir la humitat de la nit, entrarà dintre, humitat que augmentada pel vapor que desprenen les aus, es condensarà precisament en el sostre del galliner, i del sostre les gotes d'aigua cauran sobre el jaç, sobre el paviment, humitejant i podrint la palla amb les consegüents emanacions, i, el pitjor, les gallines es veuran obligades a esgarrapar en un jaç mullat, i tindran les potes mullades i fredes. Si en lloc de teles es tenen vidres, de dia tenint les finestres obertes, s'obtindrà una atmosfera seca, i tancant-les durant la nit s'impedirà que entri la humitat exterior, i l'atmosfera i el jaç es conservaran secs. Aquest fet no es basa solament en una teoria, sinó que s'ha vist comprovat en la pràctica, durant aquest hivern, en una explotació avícola del Vallès, on tenien dos galliners iguals per a 300 ponedores cada un, amb l'única diferència que en l'un s'adoptà el sistema de vidrieres i en l'altre una tercera part de les vidrieres es substituïren per teles. Durant la nit la temperatura i la puresa de l'aire en ambdós galliners era molt semblant, però amb la grossa diferència que en el galliner de vidrieres a la nit l'atmosfera era ben seca; al contrari del galliner amb teles, on hi havia una humitat excessiva, humitat que es condensava al sostre i queia sobre el jaç, el qual esdevenia completament xop, i amb els consegüents desprendiments de vapors amoniacals que feien irrespirable l'atmosfera. Es substituïren les teles per vidres i immediatament cessà la humitat. Els entusiastes de les teles no neguen el fet que els galliners amb façanes de teles de cotó són més freds que els galliners amb vidres, on el fred és sec, i el fred sec es suporta millor que el fred humit.

Respecte l'aireació en un galliner espaiós, encara que durant la nit es tinguin les finestres tancades, el renovament d'aire durant l'hivern es produirà automàticament; les diferències de temperatures exterior i interior són suficients per a establir una renovació d'aire, sense ésser del tot indispensable haver-se d'ajudar amb l'adopció del sistema de teles. Durant el dia l'aireació s'obtindrà

obrint finestres, o solament podrà ésser un xic defectuosa durant els dies plujosos d'hivern, que sortosament no són molts, però inclús en aquest cas l'aireació també s'obindrà, encara que es tinguin les finestres tancades.

Sobre el fet de deixar les teles passar uns raigs que els vidres intercepten, aquest factor no tindrà una importància excessiva, tenint en compte que quan fa bo, i són el major nombre de dies, les gallines surten al defora, i podran saturar-se plenament d'aquests raigs meravellosos que augmenten la posta, i solament els dies de pluja deixaran de beneficiar-se'n.

Les teles no deixen passar el sol, i durant els dies ventosos, que les gallines s'arreceren dintre el galliner, la superfície assolejada queda sumament reduïda, en detriment de la desinfecció del paviment i de l'escalf de l'atmosfera del galliner.

En conjunt, creiem que si el principal avantatge de les teles resideix en afavorir l'aireació, en detriment de la temperatura, i com que no s'obté una atmosfera més seca que en un galliner tancat, no serà recomanable en tots els casos la seva adaptació.

JOAN ROSSELLÓ

Les abelles

V

LES flors porporcionen a les abelles les substàncies necessàries per al sosteniment de les colònies, en la forma de *nèctar*, origen de la *mel* i de la *cera*, i de *pollen*, que serveix, com hem dit, per alimentar les larves i els adults.

El nèctar és un líquid produït per les flors, i està format per diverses matèries sucrades, sobretot per sacarosa (sucre de canya o remolatxa), glucosa (sucre de raïm), altres substàncies pròximes al sucre, gomes i substàncies aromàtiques. És aquesta mateixa la composició de la mel.

Per recollir el nèctar l'abella vola de flor en flor, i amb la llengua llepa el nèctar que es troba en els *nectaris*, òrgans a través dels quals surt a l'exterior el nèctar de les plantes. Els nectaris acostumen a trobar-se a la flor, generalment al costat de l'ovari, però també es troben a la corolla, al calze i fins al peciol que aguanta

les fulles, com en la prunera, a les fulles, etc. La melada, aquell suc dolç espès que sovint recobreix les parts tendres de les plantes i que sol ésser freqüent a l'olivera en les terres molt secaneres, també és utilitzat per l'abella per a la fabricació de la mel. Els pugs de les plantes i les cotxinilles, que produeixen, com tothom sap sucus dolços que determinen sovint el desenrotllament del negre (taronger, olivera, etc.), també proporcionen aliment a l'abella.

Quan aquesta té el pap ple de mel, vola cap a l'arna, la diposita en la primera cella buida que troba i torna de seguida a sortir per fer nova provisió.

La mel tot just recollida és líquida i pot fermentar; cal, doncs, que sigui concentrada i elaborada. Això és fet amb la porció que no serveix per les necessitats del moment, que és absorbida de nou per les abelles joves i transportada a les parts altes i més llunyanes de l'entrada per tenir-la en lloc segur. Al cap d'alguns dies la condensació de la mel s'ha efectuat i les celles són operculades, és a dir, cobertes amb una capa prima de cera que serveix per evitar l'alteració de la mel.

Segons les localitats, la mel té color, gust i aroma diferents. La mel dels prats, per exemple, és dolça, gustosa i cristallitza fàcilment. La dels jardins és suau, perfumada, lleugerament àcida; la de les muntanyes és un xic picant i aromàtica. La mel de bosc, de melada, de fajol, etc., són menys gustoses i fines.

La mel pura és tant dolça com el sucre, i constitueix un aliment senzill que barrejat amb altres aliments nitrogenats (la mel no conté nitrogen), és força nutritiu i digerible. Amb la mel es fan moltes begudes fermentades o no, vinagres, dolços, etc. En molts casos serveix com a medicament. En l'antiguitat, quan encara el sucre no existia, o per dir-ho millor, quan encara no s'extreia de les plantes, la mel era l'única substància dolça que existia.

Heu's aquí dues fórmules d'aixarops molt agradables. Es fan bullir cinc quilos de cireres sense pinyol fins a reduir-les a dues terceres parts de llur volum, i quan la massa comença a formar grosses bombolles d'aire es passa per un cedaç i s'hi afegeixen cinc quilos de mel desfeta al foc. Amb les maduixes també es pot fer un aixarop molt fi. Se'n prenen 4-5 quilos, s'aixafen, es pressen i el suc es deixa en maceració en un lloc fresc durant 24 hores. Es filtra i per cada quilo i mig de suc s'afegeixen dos quilos i mig de mel. Es fa bullir el líquid durant mitja hora amb poc foc i lentament remenant sovint i quan és fred s'embotella.

També, com hem dit, es poden fer licors, ratafies, etc. Un de molt agradable és el següent. En un got es posa la meitat d'alcohol

i la meitat de pinyols de préssec i es tapa. Al cap de quatre mesos es treuen els pinyols, es filtra el líquid i s'afegeix el mateix pes en mel. Pot augmentar-se o disminuir-se l'alcoholicitat disminuint o augmentant la quantitat de mel.

Encara que podríem donar moltes fórmules, limitem-nos a les transcrites, que són suficients per demostrar les vàries utilitats de la mel.

Parlem ara del pollen, matèria fortament nitrogenada, i per tant aliment indispensable de les abelles. Es troba en forma de pols finíssima en les antenes de les flors, i és, com tothom sap, l'element mascle d'aquestes, mentre l'ovari, al voltant del qual, com hem indicat, solen trobar-se els nectaris, és l'element femella.

Per a recollir el pollen l'abella entra en la flor, i movent-se en l'interior remou i belluga els filaments que aguanten l'antena fent caure el pollen damunt tota la superfície peluda del seu cos. El recull aleshores amb les seves potes posteriors, i fregant l'una amb l'altra, mentre va volant el raspalla i el diposita en el cistell del qual vàrem parlar en el número anterior, on és aguantat per una substància viscosa produïda per unes glàndules que en aquell desembòquen. Per assegurar millor el pollen, en forma de boletes que a poc a poc es formen, l'abella les comprimeix i les arrodoneix amb les potes del mig.

Un cop ben carregada de pollen, l'abella torna al rusc i diposita el pollen en una cella buida ficant creuades les potes posteriors per deixar caure les boletes, i raspallant-se després el cos per treure's tot el pollen que porta enganxat als pèls.

Altres obreres arrangen el pollen dipositat, l'aplanen i amb el cap el comprimeixen contra el fons de la cella. Aquesta es emplenada sols per dues terceres parts i el pollen que no es troba pròxim a la covada i que, per tant, no és utilitzat pel consum diari, és conservat sota d'una capa de mel recobert per una capa de cera. En la recollida del pollen l'abella procedeix com en la recollida de nèctar, és a dir, es carrega en cada excursió del pollen d'una mateixa espècie vegetal, sense fer barreja. Això té una importància capital pel que es refereix a l'agricultura, o més concretament a la fecundació de les plantes. Molts vegetals no donarien fruit si no fos per les abelles que transporten el pollen de flor en flor, de planta en planta. Com ja s'ha escrit molts cops en AGRICULTURA, s'ha observat que el cultiu de les abelles augmenta en molts casos la producció de les terres. El mecanisme de la fecundació és molt senzill. L'abella entra en la flor i s'embruta tot el cos de pollen. En anar a una altra flor, movent-se i remenant-se en ella, frega

l'estigma—òrgan per on es verifica la fecundació de l'ovari—i l'embruta de pollen.

La cera és el material per la construcció de les bresques. Durant molt de temps s'ha cregut que les abelles trobaven ja formada la cera en les plantes i que, com la mel i el pollen, es limitaven a recollir-la i transportar-la als ruscos. Avui es sap que és una secreció animal, una mena de greix produït pel cos de l'abella transformant la mel digerida que surt a l'exterior a través d'unes membranes situades, com s'ha indicat, en els anells abdominals. És una substància groguenca, d'estructura compacta, o lleugerament granulada, de gust un xic dolç, insoluble en aigua, soluble en alcohol a 62-63 graus.

La relació entre el pes de la mel ingerida i el de la cera produïda pot variar d'un de cera per 20 o 30 de mel, en els casos favorables, però pot també reduir-se a zero. Això depèn d'una multitud de factors: l'alimentació, la temperatura, la necessitat de fer bresques, l'edat de les abelles, etc. Un eixam de 25.000 abelles pot fabricar cada dia de 6 a 8 decímetres quadrats de bresca, sense perjudicar la collita de mel.

El propolis és una substància pastosa i enganxadissa, una mena de vesc, destinat a obturar les obertures no necessàries per defensar el niu contra els enemics i les causes contràries. El propolis es troba als borrons de moltes plantes (pins, xops, avets, etc.). És una matèria resinosa, amargant i d'olor agradable. L'abella l'arrenca amb les mandíbules, la recull en els cistells, la porta al niu i allí no la diposita com fa amb la mel, sinó que la posa allí on hi ha necessitat.

En la cria d'abelles en arnes racionals, els insectes no tenen gaire necessitat de propolis, car les obertures són les necessàries i les esquerdes les tapa l'avicultor. Però en la naturalesa les coses no van així. L'abella abans d'ésser utilitzada per l'home vivia en els troncs buits dels arbres, i allí sí que havia de tapar forats i obertures per defensar-se de la inclemència del temps i de l'atac dels enemics.

F. PONS I BUSQUETS

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

Higiene i alimentació dels conills

II

EL conill en estat salvatge posseeix una constitució resistent, com tots els animals en l'estat lliure. El seu organisme s'adapta als aliments més variats, satisfà lliurement les seves preferències, i l'exercici, la vida a tot aire, el fa més robust. En la domesticitat no passa el mateix, car s'ha d'alimentar amb el que se li dóna, que sovint no és el que li agrada, per tal com el pagès mira, no de satisfer els gustos del conill, sinó d'aconseguir una finalitat amb un mínim de despeses. Per això en l'explotació del bestiar no es pot seguir l'alimentació a l'estat silvestre; al màxim un ha de mirar d'acostar-s'hi.

Com que el criador de conills no pot ignorar quins són els elements que componen els aliments, els estudiarem breument. Qualsevol que sigui l'origen dels aliments, animal o vegetal, es componen de :

- Matèries nitrogenades,
- Matèries grasses,
- Matèries hidrocarbonades,
- Cellulosa,
- Matèries minerals o cendres,
- Vitamines.

De les vitamines no ens ocuparem. Enviem el lector als articles publicats fa pocs números en aquesta revista pel senyor Rossell i Vilà; allí trobarà un estudi complet de la influència de les vitamines.

Les matèries nitrogenades, anomenades així mateix azotades (d'azot, nom amb el qual es coneix també el nitrogen), proteiques o albuminoïdes, són les reparadores del desgast que experimenten els teixits, i proporcionen a l'organisme l'albúmina que necessiten. Tots els teixits de l'organisme necessiten matèries proteiques per efectuar llurs funcions, i pot dir-se que com major quantitat d'elles proporcionen al conill més desenrotllats, més vigorosos seran el teixits, sobretot si han estat proporcionades en l'època oportuna. Així, els ossos que formen l'esquelet contenen una substància anomenada osseïna, que serveix per llur sosteniment; com més gran sigui la quantitat d'aliments proteics que donem als conills, sobretot en l'època de llur desenrotllament, major serà, com és na-

tural, la quantitat que d'aquella substància els ossos tindran a llur disposició per a formar l'esquelet que ha d'aguantar els múscles.

Les femelles en gestació necessiten més matèries nitrogenades, perquè a part d'haver de satisfer llurs necessitats normals, han de formar un altre organisme que convé que sigui robust. La mateixa alimentació rica en nitrogen s'ha de donar en el període de lactància. Els conills destinats a la producció de pèl i de pell també necessiten matèries nitrogenades.

Les matèries grasses són també indispensables; són elements de reserva que ha de tenir l'organisme en tot moment.

Les substàncies hidrocarbonades o hidrats de carboni (sucre, midó, fècules, gomes, etc.) aporten a l'organisme els elements necessaris per les combustions interiors, és a dir, per la producció de calor, força i treball, i són essencials per la producció de greix. Això s'ha de tenir present en la pràctica de l'engreix.

La cel·lulosa és una substància que es troba en tots els vegetals i serveix, podríem dir, d'esquelet. Com més jove és la planta de que procedeix, més atacable és pels sucus digestius. Les diverses preparacions a què es solen sotmetre els aliments (tritració, cocció, etc.) solen tenir per objecte d'augmentar la digeribilitat de la cel·lulosa.

Les matèries minerals o cendres serveixen entre altres coses per la formació dels ossos i dels teixits. Proporcionen a l'organisme la calç i el fòsfor que necessita en bona proporció.

El conill és herbívor; el seu estómac és de tamany regular, i els seus intestins bastant llargs. Contràriament als rumiants, l'estómac del conill està format per una sola cavitat, on van a parar els aliments després de la deglució. La seva capacitat és petita i el seu poder digestiu és ràpid, ço que fa que els aliments no hagin de romandre massa temps en ell. Això explica per què el conill menja amb tanta freqüència, per bé que en petites quantitats, cosa que s'ha de tenir present en establir el règim alimentós.

Convé proporcionar els aliments en quantitats moderades, per bé que amb certa freqüència, per evitar la inapetència, contrària a la bona nutrició. Així s'evita, demés, que els aliments siguin malmesos i perduts i que en el cas de reproductors aquests s'engreixen massa, ço que es traduiria en els mascles en indiferència i en les femelles en esterilitat. Acostumat el conill a una distribució de racions, cal ésser sempre puntual per aprofitar la seva gana. Per aquesta raó els canvis de règim s'han de fer amb cura, per evitar trastorns. Cal advertir que una cosa és el canvi de règim i una altra la variació d'aliments.

La composició de les racions pot ésser alterada, però cal procedir gradualment, començant sempre per petites quantitats.

Essent un rosegador, el conill està obligat a rosegair contínuament per gastar les seves dents, que creixen constantment.

En la cria de conills no es cerca mai de produir solament carn; el criador, demés de la carn, es preocupa d'obtenir també bones pells i pèl. Això fa que l'alimentació hagi d'ésser complexa i que s'hagi de fer tenint present, com d'altra part en tots els animals, que una porció dels aliments serveix per assegurar el funcionament dels òrgans i llur creixement, i que el sobrant serveix per constituir les reserves en forma de greix o per la producció de músculs, pell, pèl, etc.

Com per tots els animals l'aigua és necessària també pels conills car forma part dels teixits. Si el règim alimentós és verd, els aliments porten ja molta aigua, si és sec convé de donar aigua, però mai en dejú o immediatament després dels menjars car fa més laboriosa la digestió. A les femelles se'ls ha de posar aigua a disposició uns dies abans del part i després d'aquest.

Els condiments són també substàncies alimentoses que serveixen o per activar el funcionament de l'aparell digestiu i obren en aquest cas com a estimulants o per a variar el gust de la racció o per corregir propietats laxants o astringents dels aliments. Entre les plantes aromàtiques que el conill prefereix hi ha la menta, la xicòria, la sàlvia, el fonoll, el julivert, etc.

La sal es dona dissolta en aigua i s'afegeix a la racció a raó de 0,30 grams per conill i per dia. És millor de no donar-la mai en pols perquè se'n sol subministrar més de la necessària. No cal, però, donar-la cada dia.

M. CABRÉ.

Sobre l'escaldot de les terres

HE tingut ocasió d'ocupar-me altres vegades en escrits d'aquesta malaltia, de la qual fa uns quants números el senyor Marian Planàs, de Manresa, demanà notícies i referències, i amb molt gust, acceptant la seva crida, escric aquestes ratlles per fer-li conèixer la causa.

En primer lloc per orientar-nos, direm que s'anomena *escaldot*, *escaldabullat*, *rescold* i *escolivada*. Tants de noms fa creure que el mal no és conegut solament a una comarca sinó a vàries.

En segon lloc hem de fer notar que són vàries les hipòtesis emeses per explicar-la, car la causa no s'ha trobat encara o almenys no hi ha cap estudi que hagi convençut prou als agrònoms. La hipòtesi, però, més acceptada en la actualitat és la que l'atribueix a dos fenòmens simultanis: 1) cessació de la nitrificació i 2) intensificació del procés contrari de denitrificació.

Com és sabut, la terra és seu de l'activitat d'innombrables microorganismes, alguns útils i altres inútils. Entre els primers hi han els nitrificadors i entre els segons els denitrificadors. Els primers transformen el nitrogen contingut a la terra o aportat amb els adobs en nitrogen assimilable (el nitrifiquen); els segons, no solament desfan la feina feta pels altres sinó que descomponen els compostos nitrogenats i el nitrogen, que és gasós, se'n torna a l'aire, perdent-se per les plantes.

Com tots els éssers aquests microbis demanen certes condicions especials per viure. Segons com podem afavorir els uns o altres. Treballant la terra lleugerament mullada, destruïm les condicions favorables per l'activitat de les bactèries nitrificants, les creem per les denitrificants. En efecte, en un terreny argilenc ja de sí poc permeable a l'aigua i a l'aire per la seva naturalesa, es forma, per acció de la pluja, una capa superficial empastada, absolutament impermeable, que en fer la treballada s'enterra i ve a quedar entre dues capes seques; quan se seca forma una massa compacta, difícilment travessable per l'aire i la humitat. Aleshores a sota d'aquesta capa falten els factors essencials pel desenrotllament i activitat de les bactèries nitrificadores, falta que porta l'activitat de les denitrificadores. No hi ha producció de nitrogen assimilable i en canvi es perd el que hi havia format. En conseqüència les plantes no poden viure, perquè pateixen fam de nitrogen. A això cal afegir l'alteració de l'estructura física del terreny, car la interposició d'una capa compacta impedeix la circulació de l'aigua.

Els remeis aconsellables per evitar el mal, són:

1. No treballar la terra immediatament després d'una pluja lleugera.
2. Si la terra és malalta es pot curar fent formiguers, inondant el terreny, comprimir-lo fortament abans de sembrar i a la primavera per facilitar la formació de canaliculs capillars.
3. Adobant amb adobs nitrogenats de ràpid efecte.

T. U. GANTÚS.

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
 Demani's el fullotó «El Lisol en Agricultura» que remetem gratis Valles Germans Massini, 79
 Sans - Barcelona

La ramaderia llanar de Catalunya

EN l'article anterior, vàrem parlar de l'estat lamentable de la nostra ramaderia llanar i vàrem demostrar el resultat que e. treurà de l'orientació que s'ha pres, sense deixar d'apuntar que, ben estudiada i presa amb mires a treure'n un màxim de resultat, aniríem de dret a la salvació i a una forta producció.

Per raons que ja hem donat en el primer article, el ramat—tal com avui ens trobem—o bé ha d'ésser transhumant, o bé s'ha de vendre a fi de temporada.

De la venda a fi de temporada, ja en sabem el resultat ; a més, en aquest procedir, hi ha quelcom d'interessantíssim, que afecta el bon resultat de l'explotació i és, que no es pot millorar la raça. Dels ramats transhumants, vàrem dir les causes que fan que vagin desapareixent ; amb tot, hem de fer honor a la veritat, afegint que la majoria d'aquests ramats no és fàcil que desapareixin, si no ve una forta rebentada de preus al mercat. Aquests ramats, són explotats per una mena d'associacions de ramaders, i ells mateixos cuiden del bestiar. Compten a muntanya, amb els millors pasturatges i això els salva. Quan van a hivernar, diuen que sols el bestiar aguantant la carcanada, ja n'hi ha prou. quan tornen a muntanya, amb un mes el bestiar es posa gras. Però qui assegura que els preus del bestiar es mantinguin alts, davant el moment de crisi general que, per força, ha de repercutir fortament en la ramaderia ? A més, ja no cal que ningú faci pronòstics en quant a això, i esperem atents el que vindrà, car sembla que ja hem entrat al temps de les vaques flagues.

Aquests ramats si comptessin amb suficients pasturatges durant l'hivern, podrien fer dugues cries cada setze mesos, i es situarien, per a fer front a tot trasbals econòmic. Però no és el nostre intent de parlar dels ramats de muntanya, sinó del que ahir era la recria i engreix, avui l'especulació disfressada de producció i demà el caos.

Hom creu que fóra hora d'aplicar al mal el remei : l'ensorrada econòmica és evident i serà sens dubte l'anorreament d'aquell esperit, forjat per la guerra que ha privat de veure als nostres ramaders que, temps ha, hem passat el carnestoltes i que ja hem entrat al dimecres de cendra.

Anar de cop i volta a la socialització, al meu entendre fóra un remei pitjor que el mal ; els nostres ramaders no n'estan faltats d'es-

perit socialitzable ; però hem de pensar que cal començar pel fonament.

La nostra ramaderia, necessita per de prompte, un braç aguerit que la salvi ; aquest braç el trobaríem en una organització ben completa.

La nostra ramaderia hauria de constar de tres factors principals, que són : la cria, la recria i l'engreix.

Els ramaders que podran dedicar-se a la cria, són els que tenen pasturatges que ho permetin i que es troben posseïts de la tècnica si no necessària, suficient per a sortir de l'explotació amb guanys.

Cal com a organització, que el ramader d'una comarca on el bestiar s'hi pugui ben peixar durant l'estiu, s'associï amb el d'una altra on el bestiar s'hi pugui peixar durant l'hivern.

Si bé és veritat que el ramat serà transhumant, passant d'una comarca a l'altra, però sempre estarà a la vista de l'interessat i així el ramader, si vol treure un bon resultat de l'explotació, procurarà que el ramat no estigui faltat del necessari.

La recria podrà fer-se emprant el mateix procediment de la cria. Així el bestiar passant d'una comarca a l'altra, trobarà la suficient alimentació per son màxim desenrotllament i realitzat aquest, per engreixar-se. També fóra l'hora de vendre'l a un altre ramader, que es dediqués a l'engreix en el corral ; com podria fer-ho el mateix ramader que es dediqués a la recria, si posseïm la tècnica necessària.

Feta aquesta organització, (deixant a part quelcom que s'hi oposa de què parlarem més endavant), hom creu que en pocs anys, obtindríem una producció de bestiar llanar prou forta que, juntada amb la d'Aragó, que és de la mateixa raça que la nostra i que avui proveeix el mercat de Lleyda—base de la nostra ramaderia— ; podríem fer front a tota importació, car és ben sensible que sigui aquesta la que posi el preu al mercat, havent d'anar la nostra a remolc de totes les conveniències d'una mena de trusts de comerciants, prou forts, que tot intent que es prengui encaminat en bé de la nostra ramaderia, perilla d'estrellar-s'hi.

Llavors, que vingui en bona hora una Associació de ramaders catalans, i tot el que en ella hi càpiga.

Ara que ja tenim explicat per on hauria de començar l'organització de la nostra ramaderia llanar, tindrem de parlar d'allò que s'hi oposa a que pugui ésser un fet ; d'allò que no s'hauria de parlar, si els propietaris d'erms i conreus tinguessin una idea més clara sobre els problemes que afecten directament a la nostra economia.

Del què hem de parlar, és dels pasturatges.

Les comarques en les quals el bestiar ha de passar l'istiu, ja d'anys ho tenen ben resolt; més les altres comarques, que generalment són vitícoles, si anys enrera hauria estat follia imaginar que devien esdevenir ramaderes, avui que els viticultors cansats de treballar pel diable, deixen perdre les vinyes muntanyoses i les que donen escassa producció, entre les herbes dels camps arbrats—quan aquests estan sense fulles cap dany fa el bestiar—i pampolada de les vinyes, tot i essent en ple hivern, donen una abundor de pasturatges que, malhauradament, no s'aprofita.

Hom no sap els càlculs que hauran fet aquests senyors que quan el ramader intenta parlar d'un arrendament d'herbes de llurs erms, contesten tan rodonament:

—No; hi volem sembrar pins.

—No; se'ns menjarien els pins.

Si fos bestiar cabriu, tindrien raó per a aquesta part; però el bestiar llanar no menja pi. Si alguna bocada hi dóna, és difícil que la dongui al ull del pi i molt més si aquest ja té un metre d'altura, que als tres anys pot ben tenir-lo. A més, hom pot ensenyar erm que ho és d'ençà de la filoxera i quan el vent va voler, hi portà llavor de pi; ara estan fent una tallada de pins, i els que queden, si volgués el propietari podria deixar-los a rengles i per contrast, d'ençà que és erm, que hi pastura el ramat. Més encara; el mateix ramat pastura erm, que ho és de cinc o sis anys i arreu es veuen pins que creixen ben ufans.

Ara posem per cas que el bestiar es menja tots els pins. Ha calculat el propietari el capital que treuria si tingués les herbes dels erms arrendades, durant el temps que estarà d'una tallada de pins a l'altra?

Que no ha pensat mai que, a l'erm també hi creix el brostam i que si el bestiar no l'esbrota i el capola posant-hi que sols serveix per a esperar el llumí del caçador, de l'excursionista o vianant?

Allavors... ¡adéu, pins! i esperem sis o set anys més per a poder tornar a sembrar-n'hi; car a la terra que s'hi cala foc, el pi no hi té vida de molt temps.

Hom no s'explica aquesta dèria de plantar pins, i tindre pesombre i tot que se'ls mengin. No crec que ho facin per a regularitzar els efectes de les pluges, ni tampoc perquè s'hagin entendrit amb la lectura d'un poema de l'immortal Costa i Llobera; car la majoria d'aquests propietaris esperen com candeletes el dia en què els pins seran bons per a fer estelles.

Hem parlat també de l'herba dels camps arbrats i de l'herba i pampolada de les vinyes: generalment la terra d'aquests conreus

està molt repartida. L'arrendament, s'haria de fer en comú. El capital que es treuria d'aquest arrendament, repartit pels propietaris, el que tocaria a cada ú no val la pena de parlar-ne; però si es destinava al foment d'una Biblioteca Popular, on s'hi donessin conferències i cursos agrícoles, s'emprendria una obra que temps ha hauria d'estar començada.

Allavors aquests senyors propietaris d'erms i conreus, que vetllen tant acuradament pel patrimoni de llurs fills, plantant pins i fent el senyal de la Creu quan veuen un ramat, potser deixarien d'adobar les vinyes i els arbres amb fems de moda, elaborats amb palla i suc de manguera, i a més a més de tirar a les hortalisses, un raquet de mercaderia, també de moda, elaborada amb serradures, suc de manguera i una mica d'olorèta de desinfectant.

També l'import que es treuria de les herbes dels conreus, podria passar a disminuir les càrregues municipals. Potser això últim, enlluernaria un xic més als qui compten amb els peus.

J. SERRA I VIVES

NOTES I COMENTARIS

Dues paraules sobre la poda i els podadors

La poda és una de les principals, per no dir la més important de les operacions que durant l'hivern havem de fer als arbres i arbustos fruiters. Per bé que s'hagi dit i repetit en tots els tons, mai insistirem prou en fer remarcar l'importància de la poda, tant des del punt de vista de la producció com de la higiene de l'arbre.

Trobareu sovint en aquestes revistes unes notes al peu de plana que davant la dolorosa mancança d'arbres vos recomanen amb insistència que en planteu, arbres de fruita o arbres de fusta segons l'oportunitat. Però cal que no oblideu que tanta importància com el tenir o no tenir arbres, té el saber-los cuidar o no.

La poda deu ésser racional, basada en la forma que té l'arbre de desenrotllar-se, de florir, de fructificar, la utilitat a que el destinem. Dins d'una mateixa espècie pot convenir tipus diferents de poda segons les varietats i fins i tot segons l'individu, ço que vol dir que cada arbre és un petit problema quan ha de podar-se—fàcilment soluble, però, aplicant unes quantes regles generals i un xic de bona voluntat.

Però ai las! quants i quants pretesos arboricultors tallen o decapiten les branques aquesta vull, aquesta no vull, sense saber ben

bé perquè ho fan, mirant de tallar ben dret o ben rodó, però sense tenir en compte la futura constitució de l'arbre ni les collites que han de venir.

Recordo un amic, arboricultor del Migdia de França, que deia que el podall, per l'estil de la llengua pot fer molt de mal i molt de bé i que convindria que semblantment a les teies d'Albacet que porten aquella inscripció «No me saques sin razón...», convindria posar-ne al podall una que digués : «Ves amb cura».

Quantes gallines per un gall?

Sovint es presenta el cas de preguntar quin número de gallines es poden donar a un gall per tenir ous ben fecundats.

Això és una cosa que depèn d'un factor individual—el vigor i les característiques sexuals del gall—que nosaltres podem arranjar més o menys al nostre gust pels mètodes zootècnics i dels factors alimentació i habitació en els que pot ésser molt ample l'intervenció de l'avicultor.

El gall d'una masia, d'aquestos que corren pel pati, per l'era i se'n van a donar passejades per l'hort, tot i el perill d'anar a parar al ventre d'algun desaprensiu passavolant, pot fecundar ben fàcilment una vintena de gallines, de vegades més i tot, en atenció al vigor amb que es crien les gallines en un règim com aquest. En un corral d'un centenar de metres quadrats caldria contentar-se amb un gall per cada dotzena de gallines—poc més o menys—si hom vol que els ous no surtin clars. Quan es fa selecció, en els lots destinats a concursos, mai es dona més de cinc a set gallines per gall.

No convé deixar les patates massa exposades a la llum

Les patates que es deixen a tota claror, ens haurem fixat tots que comencen per enfosquir-se de color i després verdegem, per la formació en la seva pell de la clorofila o matèria verda de les fulles. Al mateix temps es forma dins de la massa del tubèrcul la solanina, substància que pot produir greus emmetzinaments.

Ve't aquí, doncs, perquè quan deixem les patates als camps esperant comprador havem de cobrir bé els munts o bé posar un bon gruix de terra damunt el sot on les havem colgat, per tal d'impedir les patates que queden a la superfície d'enverdir-se.

També per la mateixa raó els tubèrculs que es destinen al consum quan es treuen del camp, convé que vagin a parar a un magatzem fosc i cobrir els munts amb palla o amb sacs.

No donar les fulles de patatera com a farratge als animals, els quals ja acostumen, però, instintivament, de refusar-les, per prevenir possibles emmetzinaments. Com a jaç ja fan prou bon servei.

De les patates que han d'anar a parar a l'olla cal separar les que tinguin la pell verdosa o al menys canviar un cop l'aigua de la bullida que dissol la perillosa *solanina*.

La ramaderia és una indústria

És interessant veure com en pocs anys ha canviat la concepció que de la ramaderia tenia la major part de productors d'arreu del món.

No fa pas gaires anys que solament uns quants iniciats podien figurar-se la ramaderia, la producció ramadera, altrament que com la resultant de les lleis de la natura que calia deixar acomplir pacientment per a prosperar i que el nostre esforç tenia de consistir solament en recollir els avantatges.

La ramaderia en l'actualitat és tota una indústria, i com a tal indústria subordina la producció al guany. Si es produeix és per a treure'n profit. Cal considerar el ramader com un *enginyer de màquines vives*, segons frase de l'agrònom Mr. Legendre, i no com un filàntrop sense altra dèria que la producció.

Precisament la ramaderia segueix la marxa de les altres indústries que d'ençà de la guerra més que de l'abundor de la producció es preocupen de l'economia de la mateixa.

Avui el ramader ja no treballa a la tum tum com abans, avui va de dret a un fi determinat: realitzar un benefici.

Cal, doncs, ara més que mai, l'iniciar-se en els mètodes moderns i saber on són els bons exemples per imitar i els mals exemples per evitar.

Per allunyar els conills dels planters

Un producte inofensiu que és altament antipàtic als conills és l'*oli de peix*. És suficient el voltar les parcelles que volem protegir dels estralls dels conills amb un cordill gruixut impregnat d'aquesta substància i mantenir-lo a mig pam de terra amb unes estakes a propòsit.

De totes passades com que la bravada repulsiva de l'oli de peix es va atenuant, és prudent de passar cada sis o vuit setmanes amb un pinzell a untar altre cop el cordill.

També es salven les escorxes dels arbres dels atacs dels mamífers rosegadors untant amb el mateix producte els baixos del tronc.

El llentisc

El llentisc o mata, tant abundant al sud de Catalunya, pot ésser utilitzat. Els fruits són rics en oli; tractats com les llavors oleaginoses, han donat del 15 al 17 per 100 d'oli; amb dissolvents el rendiment ha arribat al 22 per 100.

Aquest oli pot tenir diverses aplicacions industrials.

Demés les fulles de la mata poden ésser utilitzades per la curtició de pells si no soles almenys barrejades amb altres matèries tannants. Els alarbs les usen des de fa temps.

La policia dels sembrats

No es tracta de gent que assegurí la policia rural, sinó de plan-

tes que es barregen a les conreades, al moment de la sembra, per exercir un control.

Les sucreres del Nord de França donen als agricultors llavor de remolatxa sucrera, en la que es troba barrejada, en la proporció de l'ú per mil, llavor de remolatxa farratgera que s'ha de trobar al camp si la llavor no ha estat canviada per un altra. En aquest cas es trata d'un control podríem dir en contra del pagès. Però el pagès té interès a barrejar pel seu compte certes llavors a l'objecte d'obtenir dades d'utilitat. Així, per exemple, la barreja d'ordi amb la de la major part de plantes xarcolades (blat de moro, tabac, patates, faves, etc.). En efecte, l'ordi germina aviat i les línees s'acusen de seguida i es pot fer la primera xarcolada, suprimint les males herbes en temps sumament útil. Una treballada superficial als sembrats primerenca, val, diuen els francesos, almenys com dues de retardades.

Una llavor de germinació lenta és la de pastanaga, encara que abans de la sembra hagi estat preparada per anticipar la germinació. Quan apareix a la superfície, les plantes adventícies cobreixen el terreny i cal arrencar-les a mà, ço que resulta car. Es pot obviar aquest inconvenient sembrant les pastanagues en línies i barrejant a la grana algunes llavors de lletuga que germinant ràpidament indiquen les línies i permeten de fer les xarcolades aviat.

Contra el corc de les pomes i de les peres

En el moment en què comencen a caure les flors és quan cal fer els tractaments per combatre el corc de les pomes i de les peres. Abans, és massa aviat; després és massa tard.

Cal emprar fórmules poc concentrades per evitar les cremadures. Una bona fórmula és la següent:

Arseniat de sosa	200 grams
Calç	1 quilo
Aigua	100 litres

Cal preocupar-se que l'arseniat sigui bo, que no contingui impureses. De vegades són aquestes les que cremen.

Després del primer tractament, al cap de 8 o 10 dies, se'n fa un altre i si hom vol estar més segur, pot fer-ne un altre als 5 o 6 dies.

Hem de repetir la necessitat de fer aquests tractaments, car el corc destrueix cada any moltes centes mil pessetes a la nostra terra.

Les males herbes al sembrats

La destrucció de les males herbes amb els procediments clàssics resulta cara; per això a França s'exten cada dia més el sistema químic de pulveritzacions amb àcid sulfúric, del qual alguna vegada s'ha parlat a AGRICULTURA.

L'eficàcia del mètode depèn, segons es desprèn de les experiències, de l'època del tractament i de la solució emprada. Al Sud de França la millor època sembla ésser des del començament de gener al final de febrer. Si es fa abans moltes herbes no han nascut en-

cara i si es fa després ultra el fet que les herbes són ja més resistents, el retard imposit al desenrotllament del blat, pot ésser perjudicial al rendiment.

A moltes regions es tendeix a fer dos tractaments, un al desembre i altre al febrer, per a tenir major seguretat.

La solució a emprar s'ha de determinar tenint en compte les condicions de clima i les plantes a destruir. En general es prefereixen les solucions al 10 per 100 en volum, d'àcid sulfúric a 75 graus. Com que l'àcid sulfúric comercial té sovint només que 60 graus, les solucions es fan al 12 per 100, és a dir, es posen 12 litres d'àcid en 88 d'aigua.

De totes maneres es sempre preferible de fer una prova en petit abans de començar.

S'esmercen de 1.000 a 1.100 litres de solució per hectàrea. Els pulveritzadors corrents d'aram no poden emprar-se perquè l'àcid ataca; calen aparells plombats.

A França es calcula que un tractament costa, compresa la mà d'obra un centenar de francs per hectàrea.

NOTICIARI

El primer Congrés Cerealista. Per la tardor d'enguany es celebrarà a Valladolid el primer Congrés cerealista, al qual diu que hi concorreran un gran nombre d'Associacions agrícoles d'Espanya, cosa natural si es té en compte la importància dels temes objecte del Congrés i els interessos que es poden discutir.

El qüestionari del Congrés es divideix en quatre seccions: aspecte tècnic, aspecte econòmic, aspecte social i aspecte polític del cultiu del blat.

Als representants de Catalunya hom els hi assigna ponències sobre temes compresos dintre lo secció segona.

L'excés de producció als Estats Units. El president Coolidge ha oposat el seu veto a la llei votada per les Cambres concedint un crèdit de 250 milions de dòlars per retirar del mercat algunes quantitats de productes sobrants per excés de collita i especialment de cotó.

Encara que per aquest cop la llei no hagi passat endavant, el fet és simptomàtic i innegable la bona fe dels senyors representants del poble i dels trusts en pretendre aguantar els preus de venda dels articles de primera necessitat.

El IV Congrés de Regadius. Van avançant els treballs d'organització d'aquest Congrés a càrrec de la degana de les nostres entitats agrícoles.

Són moltes les inscripcions que es reben, especialment corporatives. Aviat es donaran a conèixer les ponències del Congrés per tal de què amb temps els participants puguin preparar-se.

L'Institut Agrícola de Sant Isidre ha aconseguit de l'Ajuntament de la nostra ciutat que les sessions d'obertura i final es poguessin celebrar a la històrica sala de Cent del Palau Municipal. Les sessions ordinàries es celebraran en una de les sales dels palaus de l'Exposició de Montjuïc.

El cultiu del cotó i de l'arròs a l'Illa Major. Es diu que una Societat poderosa es vol emprendre en un gran plan agrícola l'aprofitament de les terres de l'illa Major, a Sevilla, per a destinar-les als cultius indicats més amunt.

Com que la Societat és poderosa, com hem dit, també es diu que sol·licitarà dels poders públics si no exempció almenys rebaixa de les feixugues càrregues fiscals. I potser ho aconsegueixi.

La cianamida. S'ha publicat una Real ordre que disposa que es designi amb el nom de nitrogen cianamític en les factures, el nitrogen contingut en les cianamides de calci i que la denominació esmentada es consideri addicionada per a tots els efectes legals a la relació o elements fertilitzants a què es refereix l'article 11 del Real decret de 14 de novembre.

La Unió de remolaters ha celebrat a Madrid una Assemblea amb molta concurrència. Hi ha imperat tota l'efusivitat que és de rigor en semblants actes i s'han tirat molts discursos.

El senyor President, entre altres coses, ha retret la falta d'intelligència que hi ha entre els fabricants i els cultivadors, tema que si no és ben bé nou, permet en canvi de fer discursos llargs.

Després d'algunes visites turístiques els assembleistes han tornat a casa seva, saturats d'aire de la cort.

El treball de les dones i dels nens a les plantacions d'arròs. L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha informat al Ministeri del Treball sobre l'exposició elevada per la Cambra de Comerç de Sueca interessant la prohibició del treball de les dones i dels nens als camps d'arròs.

L'informe és obra de Francesc X. de Ros i de Joan Farnés i és en el sentit de què si es dicta una mesura com l'interessada per la Cambra de Comerç de Sueca, no sigui de caràcter general, puix a les zones arrossegades de Catalunya hom no en sent la necessitat.

Això no vol dir que a l'Institut no li mereixin el major respecte les lleis que emparen les dones i els nens, lleis en general respectades en la vida de treball de Catalunya, però sí que desitja que no es consideri com a general un problema que pot afectar solament a determinades localitats e comarques.

La Unió de Sindicats Agrícoles de la Costa de Llevant està gestionant amb tot l'interès la devolució dels drets aranzelararis pagats per l'importa-

ció de la patata de llavor de la classe «Royal Kidney» pels seus socis, en el ben entès que els Sindicats l'hagin repartida tota entre els associats i que aquests l'hagin utilitzada en terra pròpia.

El decret sobre els olis. Heu's aquí la part dispositiva del nou decret que sobre olis ha estat promulgat.

Article primer. Queda autoritzada la importació temporal d'oli pur d'oliva estranger a tenor del preceptuat en l'apartat C. de l'article cinquè del Reial decret del 8 de juny de 1926 i sobre el qual es tindrà en compte el següent :

Article segon. Podran beneficiar-se d'aquesta concessió tots els productors i exportadors d'oli i fabricants de conserves a base del dit oli i que pertanyin a l'Associació d'oliverers d'Espanya, Federació d'exportadors d'oli d'oliva i Associació o Federació de fabricants de conserves a base d'oli havent d'efectuar l'exportació les mateixes persones que feren la importació que tan legítimament s'aprova.

Article tercer. Les operacions d'importació autoritzades sols podran efectuar-se per les duanes de Barcelona, Tarragona, València, Màlaga, Sevilla, Càdiz i Vigo.

Article quart. Les Duanes autoritzades per a les operacions relacionades amb la importació temporal d'oli d'oliva estranger, reconeixeran la puresa del producte a presència, si així ho sollicitessin, de representacions que puguin designar, a tenor del previngut al citat Reial decret-llei del 8 de juny de 1926, l'Associació d'oliverers d'Espanya i Federació d'exportadors d'oli d'oliva, quedant subjectes, en quant a aquest particular, les respectives importacions, al previngut en la nota 86 de l'aranzel vigent.

Article cinquè. El termini de permanència a la Península dels olis importats en règim d'admissió temporal, serà d'un mes, ampliable a un altre, en primera pròrroga, i un segon mes, en segona i última pròrroga, a petició dels importadors i amb l'oportuna justificació per falta de transports o anàloga circumstància que aconselli l'adopció de la pròrroga o pròrrogues esmentades.

Transcorregut el termini corresponent a cada cas, sense haver-se fet la reexportació, s'ingressarà per la Duana el dret aranzelari que s'haurà dipositat o afiançat en l'acte de la importació, a satisfacció de l'administrador de la Duana respectiva, i el qual dipòsit serà tornat o cancel·lada la garantia de fiança una vegada justificada la reexportació dintre dels terminis assenyalats.

Article sisè. Als efectes de la cancel·lació dels ròssecs en compte corrent que es portarà per la Duana als importadors, s'abonarà per aquella, en concepte de minva natural i per cada 100 quilos d'oli importat,

a) 2 quilos per cada grau o tant per cent de diferència de menys que en quant a la seva acidesa presenti l'oli importat respecte del de la importació, prèvia deducció en l'esmentat nombre de graus del tant per cent assenyalat a l'efecte.

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
 Demani's el fullletó «El Lisol en Agricultura» que remetem gratis

VALLES GERMANS

Massini, 79
 Sans - Barcelona

b) 2 quilos més per altres residus de l'elaboració.

Article setè. El gravamen de 2,50 pessetes per cada 100 quilos d'oli importat amb règim d'admissió temporal establert per l'esmentat reial decret de 8 de juny, per compensar la diferència de transport, serà objecte d'un compte especial per cada importador, el qual el formarà la Duana.

L'import serà retornat als interessats, prèvia justificació d'haver exportat una quantitat equivalent d'oli d'oliva nacional en envasos de vidre o de llauna de 25 quilos, amb marques registrades a Espanya i la indicació genèrica d'«oli d'oliva espanyol» o altra de semblant.

Article vuitè. D'acord amb el que prevenen les disposicions vigents, els envasos en els quals es faci la importació temporal, gaudiran també dels beneficis d'aquest règim d'importació o exportació temporal respectivament, segons siguin propietat dels venedors i hagin d'ésser retornats al país d'origen, o hagin hagut d'ésser prèviament tramesos pels beneficiats.

Article novè. La reexportació dels olis importats temporalment es trobarà subjecta, de la mateixa manera que ho estan els olis nacionals, al gravamen d'un cèntim de pesseta argent per cada quilo, establert en l'article del reial decret de 8 de juny de 1926, i el qual gravamen està destinat a nodrir el fons previst en l'article esmentat.

Article 10. Els productors, exportadors o conservadors que desitgin acollir-se al règim d'importació temporal que s'estableix per la present disposició, ho sollicitaran de la Direcció General de Duanes, unint els justificants que acreditin llur personalitat, els necessaris per acreditar, al mateix temps, que pertanyen a l'Associació d'Olivarers d'Espanya, a la Federació d'Exportadors d'Olis d'Oliva o a la de Conserves Associats, indicant la Duana o Duanes per les quals hagin de rebre o reexportar els olis.

Article 11. La Secció d'Estadística del Consell de l'Economia Nacional formularà, amb les dades que li subministrin les Duanes i en el lloc corresponent al comerç temporal, els resultats de l'aplicació de l'esmentat règim als olis d'oliva estrangers, distingint els orígens i procedència, i en el comerç d'exportació, la destinació real o immediata en l'exportació, així com la Duana a què corresponen les operacions oportunes.

Article 12. Les incidències que puguin suscitar-se en l'aplicació del règim de què es tracta, seran resoltes mitjançant informació prèvia de la Comissió Mixta de l'Oli, adscrita al Consell d'Economia Nacional.

El repetit règim entrarà en vigor als vuit dies de publicada la present disposició a la «Gaceta de Madrid».

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 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 10-50 pessetes

els 100 quilos ; superfosfat de calç de 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9,50 pessetes els 100 quilos.

Sulfat amònic de 20-21 per 100 de nitrogen, a 40,50 pessetes els 100 quilos ; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 40 pessetes els 100 quilos ; nitrat de calç de 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç, a 39 pessetes els 100 quilos.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 32 pessetes els 100 quilos ; clorur potàssic de 80-85 per 100 de puresa, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura, a 27 pessetes els 100 quilos.

Matèria orgànica còrnia natural, de 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric, a 36 pessetes els 100 quilos.

Preus per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre sublimat, flor, a 22,50 pessetes el sac de 50 quilos ; sofre refinat, pur, a 17,25 el sac de 40 quilos ; sofre precipitat, gris, a 9 pessetes el sac de 40 quilos.

Sofre de canó, a 45 pessetes els 100 quilos ; sofre de terròs, a 34 pessetes els 100 quilos.

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

Preus per partides de certa importància.

Bestiar, carns. — Bestiar de llana, anyells, de 45 a 50 pessetes ; primals, a 50 ; ovelles, de 80 a 90 ; porquí gras, a 25,50 pessetes l'arrova de pes viu ; boví, a 3,60 pessetes el quilo.

Gallines, de 19 a 25 pessetes el parell ; pollastres, de 15 a 20 pessetes el parell ; ànecs, de 15 a 20 pessetes el parell ; oques, de 15 a 20 pts. una.

Cereals i farines. — La nota predominant de la present quinzena és la puja soferta pels preus dels blats. Aquesta puja ha arribat per algunes procedències fins a dues pessetes per 100 quilos, i és motivada pel fet de què tot i aguantar els farinares catalans tant com han pogut davant les exigències dels pagesos productors, un moment és arribat que els estocs que els permetien d'anar fent s'han exhaurit, i aquest exhauriment, que ha vingut abans del que ells suposaven el límit de resistència dels tenedors, ha provocat una diem-ne rendició sense condicions.

De totes passades, cal remarcar que els blats que més han pujat i que també més s'han venut són els de procedència pròxima, així com els Urgells, Vallès, Aragó i Navarra, i que el volum total de vendes més que indicar que hi ha tendència a cobrir-se per una quant temps, és indicatiu que solament compren just, sense atrevir-se a fer especulacions.

Les farines, per ara als mateixos preus—la taxa lliga—, per bé que és lògic de suposar que si els blats continuen igual poc podran sostenir aquests preus els fabricants, i la Junta de Proveïments haurà d'autoritzar una puja en el preu del pa. Aquest és un assumpte que es va vorejant de ja fa un quant temps, i fins ara s'havia pogut trampejar ; però ens sembla que amb el caire que prenen les coses s'haurà d'enfrontar valentment : o bé autoritzacions d'importació, contra el parer de tota una Assem-

blea cerealista, o bé augment del pa, contra el parer dels que en consumeixen i no fan blat ni farina.

L'arròs és defensa si fa o no fa als mateixos preus, per bé que les classes superiors, bombes i Calasparres, assenyalin un lleuger descens que contrasta en part a la sobtada puja d'ara farà un mes.

Els ordis i civades tampoc no assenyalen cap punt essencial en la marxa de llur cotització. Podem dir que les cotitzacions són les mateixes, llevat dels ordis Urgell, que per raó de l'escassetat d'operacions han estat més apreciats i han augmentat cosa d'una pesseta per 100 quilos.

També s'han mantingut estables les despulles, per tal com no hi ha hagut cap variació sensible durant la quinzena en les seves cotitzacions, sense que, però, la demanda hagi estat superabundant. En canvi, el moresc del país ha estat objecte de les més expressives sollicituds per part dels compradors, que esperen amb ell poder fer un xic més de mercadeig que amb el d'importació.

Blats : Aragó i Navarra, 52 a 53; Castella i Manxa, 49 a 50; Extremadura, 48 a 48,50; Urgell i Vallès, 52 a 53. (Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 75 a 85; Extra local, 68 a 69; corrent local, 65 a 65,50; Extra blanca Castella, 67 a 68; blanca corrent Castella, 65 a 65,50; Baixa, 52 a 53. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 137 a 138; Bomba, 105 a 120; selecte, 60 a 61; matisat, 58 a 60; Bell-lloc base O, 56 a 57; trencat, 40 a 42. (Per 100 quilos.)

Altres cereals : Moresc país, a 42 pessetes; moresc Plata, 32 a 33; ordi Urgell i comarca, 37 a 38; civada Extremadura, 37 a 38; civada manxa, 36 a 37; escaiola Andalusia, 60 a 65. (Per 100 quilos.)

Despulles : Número 3, 29 a 30; número 4, 25 a 27; segones, 21 a 22; terceres, 20 a 21; quartes, 18 a 19. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prim), 18 a 19; segonet, 17 a 18; segó, 13 a 14. (Preus en rals la quartara de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlla en closca, mollar, a 220 pessetes; closca forta, a 100; ametlla en gra, Esperança primera, a 520; ídem llargueta, a 560; Mallorca escollida, a 530; propietari sense trossos, a 510 pessetes els 100 quilos.

Tots aquests preus continuen sense variació sensible des de fa més de quatre setmanes. Les operacions efectuades són poques, exportacions preferentment, i amb classes que portin poca quantitat d'amargs, com les Mallorca fines o bé marcones.

Encara dura també la resistència a comprar, motivada per trobar els comerciants excessives les pretensions dels tenedors.

Avellana negreta escollida, a 105; garbellada, a 100; en gra, primera, a 410 pessetes els 100 quilos.

Hi ha fermesa més aviat en augment en aquest article, per bé que els preus que inserim ja faci un bé de Déu de temps que es mantinguin al mateix nivell. Les operacions no són, altrament, massa nombroses.

Prunes Clàudies, primera, a 25 pessetes l'arrova; segona, a 15; Managuet, a 22; Màlaga, a 10.

Nous escollides, a 180 pessetes els 100 quilos; colliter, sense trossos, a 15 pessetes.

Xufes garbellades, superiors, a 100 pessetes els 100 quilos; colliter, a 90.

Cacauets pelats València, a 140 pessetes els 100 quilos; tres grans blancs, primera, a 130; dos grans blancs, primera, a 105.

Panses de Màlaga (nou gotims): Cinquenes, a 20; quartes, a 24; «Royaux», a 28; en gra, a 22 pessetes la caixa de 10 quilos. (Les caixes de dos quilos i mig i les de cinc quilos sofreixen un augment per l'import de l'embalatge.)

Fígues de Fraga, primera, a 10 pessetes la caixa de 10 quilos; d'Albunyol, en caixes, a 10,50 pessetes l'arrova; ídem en cistells, a 80 pessetes els 100 quilos; Mallorca classe B, a 7,50 pessetes l'arrova; Mallorca classe C, a 7.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals, 7 a 8; palla llargueta, 3 a 4; palla curta, 4 a 5. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 27 a 29; turtó de coco, 28 a 29; farina de llinosa, 34 a 35. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes. Xipre, 48 a 49; negra Vinaroç, 50 a 51; negra Castelló, 50 a 51; negra Matafera, 46 a 47; negra roja, 48 a 49; Eivissa, 43 a 44; Mallorca, 40 a 41. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 65 a 100; faves Extremadura o Andalusia, 53 a 54; faves estrangeres, 51 a 60; favons Extremadura o Andalusia, 51 a 52; favons estrangers, 48,50 a 50; veces Castella, 43 a 43,50; veces Sagarra, 41 a 42; veces Andalusia, 42 a 43; erps, 36 a 37; titus, 40 a 42.

Mongetes: Castella, 110 a 120; Mallorca, 74 a 75; Prat, 70 a 75; Urgell i comarca, 65 a 70; València, 70 a 75; Estranger, segons classe, 60 a 80.

Cigrons: Saüc, 180 a 200; blancs ar. alf. 44-45, 112 a 114; blancs ar. alf. 48-50, 107 a 108; blancs ar. alf. 52 a 54, 92 a 94; blancs ar. alf. 58-60, 83 a 85; blancs ar. alf. 60-65, 65 a 70; pelons, 60 a 80. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — (Associació Gremial de Negociants d'oli de Barcelona). Preus de venda a la plaça:

Oli d'oliva: Corrent, a 265,21; superior, a 273,91; classe fina, a 295,65; classe extra, a 326,08. (Preus sostinguts.)

Oli de pinyola: De color verd, de primera, de 121,73 a 126,08; ídem, ídem, de segona, de 117,34 a 121,73. Groc de primera, de 147,82 a 151,73; ídem de segona, de 126,08 a 130,43. (Sense envasos.)

Oli de coco: Blanc, a 155; Cochin, a 180; Palma, a 205. (Amb envasos.)

Oli de llinosa: Cru, a 150; cuit, a 158; sense color, a 180. (Sense envasos.)

Oli de cacauet : Corrent, a 267 ; relnat, a 277.

Tot pessetes els 100 quilos.

Ous. — Frescos Empordà, a 80 pessetes el conte de 30 dotzenes ; Vilafranca o Granollers, a 90 ; Sagarra, a 70 ; Urgell i Segrià, a 68 ; Eivissa, a 72 ; Mahó, a 69 ; Mallorca, a 65.

Vins. — Són molt sollicitats en l'actualitat els vins de tota la nostra terra i tornem a veure, que feia temps que no era així, que els tractants van corrent els cellers d'un a un veiam si el vicultor es vol desfer d'alguna partida. Com que per ara no és probable cap baixa, tots els que tenen prou fusta—i són els més—i quartos suficients—que ja no són tants—s'aguanten i es resisteixen a vendre.

D'altra banda, el comerç d'exportació comença a rotllar, i els que el fan donen mostres d'estar satisfets. Les notícies que tenim de França són encoratjadores en aquest sentit, car és un preu raonable el de 24 i 25 francs giau i hectolitre (unes sis pessetes), que representa poder vendre en els mercats del Migdia de França els nostres vins de 14 graus a uns vint duros la carga. Oi que fa goig? Ara que si descomptem nòlits, duanes, comissions, permisos i altres futeses, ja no és ben bé això.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

T. B., Ciutat. — Les dades que demana són força variables ; depenen de la regió, de la varietat del clima, de la frescor de la terra, etc. Com a xifres mèdies poden acceptar-se les següents : Mil quilos de raïm donen de 700 a 800 litres de vi en total (posi 75), 120 a 150 quilos de brisa i 14 a 15 quilos de baixos. Però, repetim, aquestes dades són molt variables.

A. N. V., Girona. — Per la inscripció al Congrés de Reés i per haver programes, dirigeixi's a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, encarregat de l'organització. Pel que sabem, hi haurà al Congrés varies sessions en les que es discutiran les ponències i les mocions, varies excursions de caràcter agrari (visites a terres regables i a obres de regadiu) i una exposició agrícola a Montjuïc.

A l'Institut, on tenen muntada una secció jurídica, podran resoldre-li també la qüestió de caràcter legal que ens planteja i en la qual nosaltres no tenim cap competència.

S. A., Alforja. — En el pròxim número el senyor Gantús contestarà a la seva consulta amb més amplitud de la que li podríem donar des d'aquesta secció. Hem de dir que fem nostres totes les opinions del senyor Gantús.

G. S., Terrassa. — Les úniques colles d'esporgadors que en l'actualitat treballen són les del Consell Provincial de Foment. Com deu saber, les de la Mancomunitat no existeixen ja. Ara, però, és una mica tard perquè puguin venir a casa de vostè. Si persisteix en el propòsit de fer esporgar les seves oliveres per esporgadors del Camp de Tarragona, recordi-se'n amb temps l'any que ve i dirigeixi's al Consell de Foment, que envia, creiem, gratuïtament els esporgadors.

R. R., Arenys. — Les fórmules d'adob emprades en el gran cultiu són insuficients pel conreu d'hortalisses. Per exemple, les exigències de la col i dels espinacs, en nitrogen, són de prop de 2.000 quilos de nitrat de sosa. I es comprèn perfectament, per la rapidesa de vegetació i per la gran quantitat de matèria verda a produir. Per això calen adobs barats, com els orgànics, els quals, demés, tenen l'avantatge de millorar les condicions del terreny, fent-lo més permeable i porós. A França, país molt avançat en el conreu d'hortalisses, sol recomanar-se la fórmula següent, per hectàrea, com a complement de l'adobada amb fems:

Sulfat amònic	1.200-1.500 quilos.
Clorur potàssic	1.000-1.200 »
Superfosfat	1.000-1.500 »

Ja veu si som lluny dels 100-150 de sulfat amònic i clorur potàssic i dels 400-500 de superfosfat. Demés, en fer el transplantament, convé donar nitrat de sosa cada 8-10 dies. Aquestes fórmules enormes, per bé que en proporció un xic més reduïda, es donen també a altres conreus, com el de la flor, i fins als cereals, que des de fa un quant temps s'adoben en quantitats que al nostre país semblen boges.

R. S.



CALENDARI

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

MARÇ I ABRIL

HORTALISSES

Es sembren en tendes o en llocs abrigats :

Albergínies. — Pebrots de banya, grossos. — Pebrots de morro, grossos.

Es sembren a l'aire lliure :

Agrelles. — Api ple, gros. — Bledes grogues o blanques. — Carabasses carabassones, carabasses de bon gust, carabasses de Rabaquet i altres. — Cards plens, grossos. — Cogombres. — Col de cabdell o soldat, grossa, col borratxona (en terres frescals), col francesa i altres de fulla llisa, col de set setmanes, nana; col de Bruselles. — Creixens. — Enciam escaroler d'istiu, enciam llarg, blanc o romà, enciam escarxofet, enciam bledor o Maymó.

Es planten :

Escarxoferes (des de febrer). — Maduixeres (des de febrer. — Tomàtecs d'albercoc petit, tomàtecs de pera, tomàtecs de poma, tomàtecs de pometta. — Espàrrecs grossos. — Espinacs (per collir tendres o abans d'espigar). — Fesols primerencs. — Julivert. — Melons primerencs. — Pastanaga de taula. — Pèsols de set setmanes pèsols tirabecs o Caputxins (millor en març). — Porros. — Ravanets mitjants, ravanets rodons. — Remolatxa de taula. — Salsifis i Escorsonera. — Cerfull. — Síndries. — Xirivies. — Moniatos. — Patates.

FARRATGES

Alfals. — Col geganta. — Remolatxes grosses.

També es sembra per a farratge verd :

Sorjo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula. I les herbes dels prats. Guixes. — Llovins. — Llenties. — Moresc o blat de moro.

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut, S. A.», Via Laietana, 30, 5.^a, lletra H.

USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

asa fundada en 1846 Societat Anònima per accions - Capital: 3.600.000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arlés

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 ensufrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

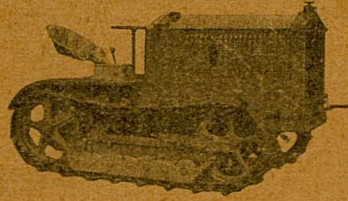
J. DORGE BRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya

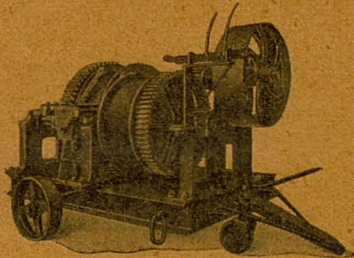
TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus K, 15/25 HP. - Tipus W, 12/20 HP.

Els més apropiats i de major rendiment per a tota classe de labors agrícoles, usos industrials i obres públiques.



Malacate "HÈRCULES" CONSTRUCCIÓ NACIONAL



Aplicat al tractor «CLETRAC» és el més útil en treballs de gran rebaix per a plantacions de vinyars, arbredes, etc., així com per a l'elevació i arrossegament de pesos grans.

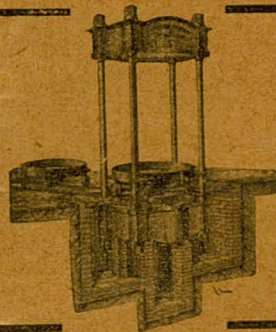
Demanin-se catàlegs als representants per a Espanya

AUTOMÒBIL SALÓ
Trafalgar, 52 - 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'èmbol 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.



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització Demaneu Catàlegs a

MAURICI HENING
FLORS, 5

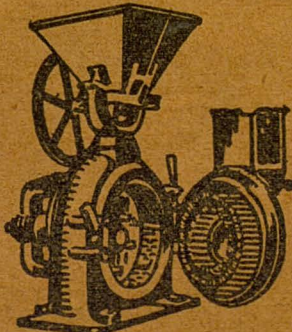
(entre el carrer i la Ronda de Sant Pau del teatre Olympia)

INOMBRABLES REFERENCIES

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

Per a pinsos i tota mena de productes
Matxucadores, Molins, etc.

Molí Patentat
Royal-Triumph



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