

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

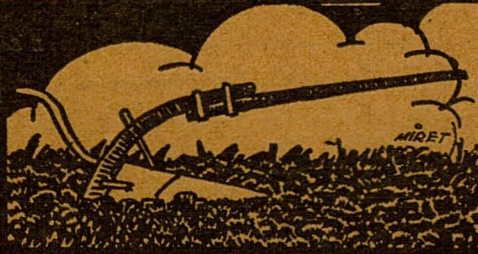
Col·laboradors:

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

Any XI

5 de d'Abril de 1927

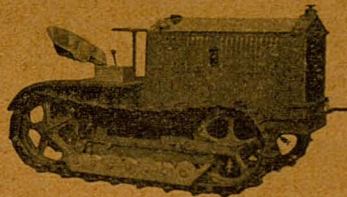
Núm. 7



TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

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

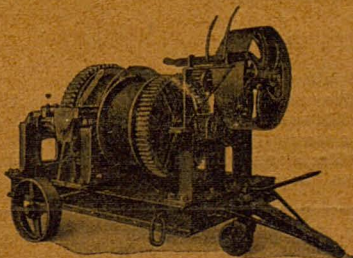
Els més apropiats i de major rendiment per a tota classe de labors agrícoles, usos industrials i obres públiques.



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

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicado bajo la dirección de G. Wéry

Premlada 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. *Quéniaux*. — 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. Vagner*. — Tela, 15 ptas.
Apicultura. *R. Pommell*. — 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. *Diénert*. — 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 Mimblera (Cultivo y aplicaciones). *Leroux*. Un tomo.
Destilería agrícola e industrial. *Bouttanger*. Dos tomos.

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

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: Les defenses fluvials, per *J. M. Riu*. — Cultiu i elaboració del cànem a la Itàlia septentrional, per *Epifani de Fortuny*. — Els vins negats, per *Joan Civit i Alsó*. — Les abelles, per *J. Pons i Busquets*. — El tabac, per *Pons de la Mola*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

Les defenses fluvials

I

Es cosa coneguda la circulació de l'aigua en la naturalesa. Del seu gran dipòsit, el mar, l'energia solar n'evapora grans quantitats que els vents transporten i que, en circumstàncies propícies, condensant-se de nou, cau damunt la terra. L'aigua de pluja així que ha caigut, es separa en tres camins; part retorna a l'atmosfera evaporant-se de seguida, part rellesca superfície avall de la terra i part queda retinguda i es filtra. La inclinació del terreny, la seva naturalesa i textura mecànica, la vegetació, etc., fan variar proporcions d'aquestes tres parts.

L'aigua que no s'evapora i que no té temps de filtrar-se, es mou davallant mentre pugui, cercant sempre la línia baixa. La cohesió molecular i la gravetat combinades organitzen aquestes aigües en regalims que van sumant-se en els xaragalls, torrents, rieres i rius fins a convergir en el riu mestre que dona nom a la conca hidrològica.

La porció que penetra a la terra empapa la crosta superficial en un gruix major o menor segons el règim de la pluja i l'estat del terreny produint la saó de la terra. Aquesta ve a ésser el profit immediat de la pluja, perquè és la capa superficial que s'assaona, el medi on es desenrotllen les arrels de les plantes. L'aigua aquesta que penetra a la terra amb el temps se va destriant aiximateix en

dues parts; una que per evaporació directa o bé a través de les plantes—transpiració—, retorna a l'atmosfera, i altra, que va collant-se davall la terra i convergint alhora vers les línies soterrànies de màxima facilitat de circulació, forma corrents que eflouen més tard a la superfície, produint les fonts i tota altra mena de naixements.

Aquesta convergència i desplaçament de l'aigua a través de les capes permeables es fa ordinàriament seguint lleis d'una lentitud extraordinària que motiven la notable constància de les fonts. I aquestes aigües de les fonts, una vegada lliures damunt la terra davallen igualment, si res no les deté, vers als rius i al mar.

Tenim, doncs, que l'aigua de la pluja que es manté líquida, va a parar al riu per dos camins diferents. El primer sense penetrar a la terra, breu i fugisser, agrícolament podríem dir inútil com una cosa que rellesca i s'esmuny, i moltes voltes perjudicial àdhuc, quan en la seva fugida l'aigua se'n mena la riquesa que dissol i els materials que pot arrossegar. I el segon, sotterrani i permanent, quan l'aigua, després d'haver mullat la terra, es desplaça per la capa més favorable, per comunicació molecular ordinàriament, eixint a la llum moltes vegades d'un llarg pelegrinatge en temps i espai.

Es pot dir que l'aigua dels rius consta, per tant, de dues porcions, una de relativa permanència i seguretat que és la que garanteix el mínim de caudal i l'altra variable segons cada pluja i és la que origina amb les avingudes els màxims de caudal.

La fòsa de les neus, l'escorriment dels terrenys, les fonts temporeres, etc., donen unes aigües regularitzadores que són intermitges entre aquells extrems, de manera que la variació del caudal d'aigua d'un riu, si el suposem a partir d'unes pluges generals a la conca fins al seu total escorriment, vindria representat analíticament per una curva que caient ràpidament de bon principi aniria presentant després damunt del eix horitzontal dels temps una branca llarga que baixaria molt a poc a poc abans de marcar el zero en l'eix de les quantitats.

En la pràctica el caudal pren increments segons cada pluja, però aquestes oscil·lacions seran tant més petites, o sigui, el caudal serà tant més constant, en igualtat de les demés variants, primer, com més poblada de bosc sigui la conca de recepció del riu i en general tota terra no subjecte al conreu agrícola, i segon, com millor sigui el règim pluviomètric i hem de considerar que es tant millor, donades les condicions ordinàries del nostre clima, com major sigui el número de mil·límetres d'aigua caiguts en un any i com major sigui el número de dies de pluja anuals. És evident, allà

on plou molt—mil·límetres per any—i a poc a poc—dies anuals de pluja—, i si a més cau en terrenys de vegetació espessa es produirà el riu tipus de la constància i suavitat. De rius d'aquests en trobaríem vers al centre i nord d'Europa. La constància dels rius evita els diferents problemes que planteja la varietat del regíme hidrològic.

Generalment en els països mediterranis ens trobem lluny d'aquestes condicions favorables a la constància dels rius. Els defectes de la nostra hidrologia vénen compensats, agrícolament, per avantatges potser més grans, però mirada la qüestió de l'aigua sola, sofrim un règim defectuós, primer en son origen o sigui les pluges escasses i desordenades i després en les seves conseqüències o sigui rius de poca constància si exceptuem per Catalunya els tres o quatre principals. Els problemes que deriven d'aquests defectes tenen, per tant, a la part peninsular d'Itàlia i a gran part de la península ibèrica tot el seu interès.

D'aquests problemes el més important és el dels regadís, perquè escaient-se ésser dits països faltats d'aigua per raó del clima són també quasi sempre els que menys l'aprofiten, en gran part per raó del despullament de les seves conques de recepció. Si disposem d'un riu amb certa constància el caudal de rec resulta ésser la forma natural del seu aprofitament. Però si disposem d'un riu inconstant, de quina manera es podran aprofitar les seves aigües? El pantà és la única solució d'aquest problema en els escassos llocs on aquesta solució es presenta factible tècnicament i econòmica.

El pantà emmagatzema aquelles aigües de pluja que haurien fet damunt la terra un curs brevíssim de profit nul o negatiu, i les guarda per aquells llargs intervals sense pluja que presenta el nostre règim pluviomètric.

El fi d'aquestes obres sol ésser l'aprofitament de les aigües, però a nosaltres que ens mirem ara els rius desde el punt d'obir de la seva regularitat, ens atanyen perquè de passada els pantans resulten ésser correctius i reguladors de les corrents fluvials. El desordre de moltes d'elles, però, en reclama unes altres expressament defensives. Una velocitat d'alguna importància comunica a un caudal d'aigua una energia també important. Si el caudal és petit però constant, la seva acció nociva esdevé important per la constància en actuar. Si el caudal és extraordinari però temporer, com en dies d'avingudes, l'acció nociva és transitòria però capaç d'adquirir proporcions fantàstiques. Per a prevenir i evitar en un i altre cas, que l'energia del caudal s'esmerci en sentit perjudicial

s'han ideat els diferents procediments defensius. Referir aquests procediments és l'objecte especial dels presents escrits.

És de notar, però, que dintre la permanent actualitat de les defenses fluvials que en nostre clima planteja el defectuós regisme hidrològic, es passa fa algun any un període de calma. Baixa menys aigua en els nostres rius i més rarament que abans la corrent posa en perill les riberes. Aquest fet no hem de pensar que vulgui dir un aminorament definitiu del mal sinó solament un agreujament temporal d'un altre mal, l'escassetat de pluges.

Tal com hem vist el problema de la irregularitat dels rius es dedueix ja un remei preventiu i verament eficaç per a suavitzar-lo, o be, segons els casos, resoldre'l. El procediment consisteix en la repoblació forestal dels terrenys erms i de les conques mitjanes i altes. Aquest seria el remei ideal i el més natural perquè és el reclamat per la mateixa naturalesa de les coses. És el despullament de les muntanyes el que principalment ha donat gravetat al problema. I entengui's que amb això no pretenim referir-nos a la vella qüestió de la relació de dependència entre la pluja i els arbres d'un país. Volem admetre, per ara, que augmentant la població forestal de les terres a propòsit plogués igual que abans. Amb això se suavitzarien les oscil·lacions de les corrents fluvials que és lo que aquí ens interessa notar. El bosc reté com una esponja les aigües de pluja que relliscarien avall precipitadament engruixint les avingudes i les fa seguir aquell altre camí llarg que dona la saó del terreny darrera la pluja i a tot temps l'aigua de les fonts. Aixís és que les aigües que serien part de l'element variable dels rius el bosc les torna part de l'element constant. Les neus perpètues o quasi perpètues en les zones inhabitable i la vegetació forestal en el restant no dedicat a conreu, són els magatzems i reguladors naturals de l'aigua fluvial. Els països que disfruten d'aquests reguladors no es veuen precisats a recórrer a l'altre regulador artificial i quasi heroic del pantà.

No entrarem, perquè cau fora del nostre objecte, en el complex problema de la repoblació de les conques. Direm únicament que com a remei al cas que es considera és una cosa llunyana, lenta i cara. Pel conjunt d'una nació, fent-se, és una obra secular. En aquest sentit es camina a poc a poc però favorablement.

El que sí cau dintre nostre intent és el considerar el cas concret de la defensa d'un punt perjudicat o en perill.

En les obres defensives, cal tenir present, com sempre l'aspecte econòmic del problema. Té d'haver-hi una relació adequada entre el valor del terreny i demés coses en perill i el valor de la projectada

obra defensiva, o bé entre el valor del terreny que es trata de recuperar i el cost de recuperar-lo. I amb això sí que és difícil de donar regles perquè és qüestió de veure i resoldre en cada cas. És, sí, molt corrent, i més, com més càlid és el clima, que a les riberes dels rius s'hi trobin les terres més fèrtils d'una comarca, però el risc de que siguin usurpades per un cop d'aigua els hi lleva un bon tros de llur vàlua.

J. M. RIU

Cultiu i elaboració del cànem a la Itàlia septentrional

II

COM a cereal per l'alternament de cultius amb el cànem, és conegut únicament el blat, establint en aquelles terres un cicle altern a base de blat i cànem. Les terres destinades a aquests cultius, si bé no vàrem tenir ocasió d'obtenir un anàlisi quantitatiu són pel que es podia despendre de l'examen ocular, calcàrees argiloses molt compactes i poc permeables.

Cap d'aquestes terres no són susceptibles de rec; al contrari, han d'ésser subjectes a un desguàs perfectament organitzat, efectuar el sanejament indispensable tenint compte que, com ja vàrem indicar en el nostre article precedent, eren tots pantanosos i improductius. Les obres portades a cap per l'Estat italià per millorar-les ascendiren a varis milions i són avui dia un dels indrets agrícoles més rics de la nació malgrat trobar-se alguns d'ells a nivell inferior del mar.

Sense aigua per regar, és la pluja l'únic factor amb que cal comptar; aquesta, que és abundantíssima en aquella regió, acompanyada dels corresponents treballs de conreu, que per cert són fets per dones com a les fàbriques, permet d'obtenir rendiments superiors als aconseguits en altres països.

La propietat es troba extremadament repartida i els braços són sobrers; això fa que els jornals siguin força més reduïts que al

nostre país. Els tractes coneguts amb exclusivitat absoluta, són les mitgenques, però mitgenques complertes, en tal forma que en cas que sigui necessària la compra, per exemple, d'un parell de bous, un bou és pagat pel pagès i altre per l'amo, i l'alimentació, encara que habitualment sigui feta amb productes de la finca, en cas d'ésser necessari algun aliment supletori, es fa carregant les despeses separatament a l'amo i al pagès per la part que els correspon.

Els pagesos (contadini) tenen la casa, gairebé sempre al camp; és excepcional el cas de viure a les viles o a les ciutats, habitades exclusivament pels propietaris i comerciants. Els arrendaments i terratges són per complet desconeguts.

Les cases de pagès gairebé totes són de construcció moderna i consten de planta baixa i un pis; totes elles tenen una quadra al costat amb un pis superior pels aliments del bestiar, femers coberts i un gran magatzem per tenir el cànem guardat tant temps com sigui convenient, conservació que de vegades arriba fins a cinc anys.

El sistema de preparació de la terra és el següent: un cop tret el gra, amb el que, com hem dit abans, s'alterna el cultiu del cànem, es fa una llaurada, amb 8 o 10 bous, d'una fondària variable entre 30 i 35 cm., tirant simultàniament, perquè quedi ben barrejada, una bona femada, que totes les cases de pagès tenen en abundància, procedent dels mateixos animals de treball, necessaris en quantitat nombrosa a causa de la composició del terreny, no sols per ésser molt compacte, sinó perquè les labors han d'ésser profundes per conservar la humitat.

Després d'aquesta primera treballada queda la terra en repòs fins arribar al novembre, temps en què efectuen una altra llaurada més fonda encara, variant de 40 a 50 cms.; en fer aquesta afegeixen 5.000 quilograms de pinyola per hectàrea, que els resulta a un preu mig de 600 lires per hectàrea.

Una vegada disposada la terra per a rebre la llavor, s'efectua la sembra en el mes de març; l'operació és feta sempre a màquina, generalment de sis a cinc brocs, amb separacions de 20 cm. Gairebé sempre aquesta operació es verifica per mitjà de dos malacats situats en els extrems de la peça a sembrar i basten dos animals per per moure l'arada sense necessitat de trepitjar el tros. La quantitat de llavor emprada és de 50 quilograms per hectàrea.

Alguns al mateix temps de la sembra i altres quan el cànem comença a sortir, hi tiren la darrera fórmula d'adob consistent en una barreja d'adobs orgànics i minerals en la següent proporció:

Superfosfat mineral	200 quilograms
Ungles i banyes torrefactes	100 »
Sang dessecada	200 »
Nitrat de sosa	50 »
Nitrat de potassa	50 »
Total de barreja	500 »

El cost aproximat d'aquestes substàncies, tenint en compte la poca distància de les fàbriques productores, ve a resultar d'unes 450 lires.

Essent les terres destinades al cultiu del cànem molt frescals i perjudicades, per tant, d'herbes es fa necessari efectuar varies rasclejades fins que el cànem ha assolit ja l'alçada d'un parell de pams; aquestes operacions s'efectuen amb extirpadors de mà.

La recol·lecció es porta a terme a mitjans del mes de juliol; la sega es fa a mà, ja que malgrat haver-se assajat nombrosos procediments i maquinària no hi ha hagut cap que donés resultat.

Les quantitats que s'obtenen són molt variables; uns anys amb altres, es pot assenyalar a base del promedi dels cinc anys últims, de 1.500 a 1.600 quilograms per hectàrea.

(Seguirà).

EPIFANI DE FORTUNY

Els vins negats

LA major part dels vins d'aquest any, tenen bastanta tendència a negar-se. La causa no és altra que la d'haver plogut poc abans del veremar, cosa que modificà bastant la naturalesa dels raïms, fent que ara en toquin les conseqüències.

És una vertadera llàstima que, havent-hi com hi ha, escassetesa de vins aquest any, molta part hagi d'anar a parar a la caldera, tot degut a les alteracions freqüents derivades de la poca cura del vinicultor, ço que porta una pèrdua per a ell i pel mercat, ajudant, en conjunt, a disminuir la valor de l'estadística nacional dels nostres vins.

Així resulta que, entre la mala qualitat dels raïms i el poc cuidat del seu amo, vagin progressant cada dia més les enfermetats,

i principalment la que tenim en qüestió. Fins a l'hora present, hem tingut ocasió de poder apreciar alguns casos, tant en vins negres com en blancs, mentre que els altres anys, emmalaltien sols aquests darrers, si llur graduació alcohòlica era inferior a 12 graus. Els negres, en canvi, eren fins ara els menys atacats d'aquesta alteració.

En vista d'això, he cregut útil d'escriure el present a l'objecte de contribuir a orientar els nostres viticultors.

Què són vins negats.—Vins negats són aquells que per acció de l'aire s'han enterbolit i perdut el seu color natural, degut a l'oxidació de certes substàncies orgàniques o minerals, que alteren la matèria colorant, fent-la insoluble.

Poden presentar-se vàries classes de vins negats, ço és : vins negats de color blavós, coneguts amb el nom de vins atacats de *casse fèrrica*, en els que la alteració és produïda per l'oxigen que actua sobre les sals de ferro ; vins negats de color bru o fosc, malaltia coneguda per *casse oxidàssica*, que és produïda per una diastassa. la qual en oxidar la matèria colorant produeix l'alteració. Aquesta és la més frèqüent en els vins d'enguany. Existeix també el negat blanc, o *casse blanca*, però no és gaire frèqüent ni important en els nostres vins i ataca sols els vins blancs.

Casse fèrrica o negat blavós.—D'aquesta classe de negat tant en poden ésser víctimes els vins blancs com els negres. Un vi es coneix si n'està atacat, quan el seu color es veu negre-blau, semblant al de la tinta d'escriure, i sobretot es coneix també pels baixos que conté, en els quals el color és encara molt més accentuat ; aquests baixos no són res més que el precipitat que s'ha format quan el vi ha estat tocat per l'aire, ja sigui per mitjà del trasbals, ja per tenir el cup o bocoi mal tapats.

Tots els vins tenen en dissolució taní i ferro en més o en menys quantitat, formant el compost que s'anomena tanat ferrós ; aquest, per acció de l'oxigen de l'aire, s'oxida i es transforma en tanat fèrric, que és el que dóna al vi el color característic de l'enfermetat i és la causa del seu enterboliment.

Se sap que tots els cossos contenen en major o menor quantitat, fraccions de ferro. Per tant, el most també en porta la seva part, que després passa al vi. Un vi normal conté per terme mig de 8 a 12 mil·lígrams per litre del metall esmentat.

Els àcids cítric i tàrric solubilitzen els compostos fèrrics ; heu's aquí per què generalment tenen més tendència a sofrir l'enfermetat els vins rics en taní i pobres en àcids, que no pas els que en porten amb regularitat. Aquesta malaltia no destorba a cap més substàn-

cia que les esmentades ; per tant, la acidesa volàtil queda completament normal.

Procedències diverses del ferro que conté el vi.—Poden ésser varies les causes que poden originar la presència de ferro en el vi : Primer, la terra que arpleguen els raïms en ésser veremats. Segon, els utensilis del magatzem si estan en males condicions. Tots els envasos de fusta, s'ha de procurar tenir-los ben depurats i cuidar de què per llur interior no hi surti cap clau, perquè podria ésser la causa d'aquesta afecció. Tercer. El ciment de les tines d'aquesta naturalesa, degut a que també el ciment porta d'aquest metall.

Remeis preventius i curatius.—Aquesta malaltia pot prevenir-se i curar-se de la manera següent :

Primer. Per a evitar que es manifesti el mal és precis preparar la verema en degudes condicions, procurant embrutar-la el menys possible, de **terra o fang**.

Segon. Evitar tot contacte del most o vi amb els aparells i utensilis, que no estiguin envernissats ; depurar degudament els envasos de fusta, per extreure tot el taní que aquests puguin contenir i que podrien comunicar al vi.

Tercer. No envasar el vi en els recipients de ciment, fins que aquests no estiguin degudament envernissats amb una o varies capes d'una dissolució d'àcid tàrtric al 25 per 100 o bé amb una dissolució al 25 per 100 també de silicat de potassa. Sobretot s'ha d'evitar de col·locar-hi els vins blanc més que els negres, i

Quart. Corregir l'acidesa del vi o del most, addicionant àcid tàrtric, o millor cítric.

Per curar o guarir un vi quan ja està atacat, el millor és, primerament, clarificar-lo amb gelatina o aiguacuit (exempt de tota classe d'impureses) i el taní, a la dosi de 12 a 20 gms. per hectòlitre del primer i de 10 a 15 del segon. Si el vi en qüestió porta taní en excés, llavors solament s'hi tira el clarificant. Clarificat que estigui, es trascola tenint molta cura en no airejar-lo.

Després de trascolat, se li addicionen de 20 a 45 grams d'àcid cítric per hectòlitre. També pot usar-se l'àcid tàrtric a la dosi de 20 a 75 gms. per igual quantitat, segons estigui més o menys atacat. Cal per això fer els assaigs necessaris per saber la quantitat suficient que s'ha d'empregar. És preferible usar, dels dos, el primer.

També és un bon remei, l'esterilització (pasteurització), o sigui calentar el vi durant uns cinc minuts, en un enoterm, a la temperatura de 68 a 75 graus.

JOAN CIVIT I ALSÓ

Endleg

Les abelles

VII

L'abella treu els aliments quasi exclusivament de les plantes i pot viure en qualsevol lloc on hi hagi plantes. Però no totes les comarques presenten una proporció i una successió convenient de plantes mellíferes de manera que l'abella trobi en tot moment la quantitat d'aliment que necessita. Això fa que la explotació de les abelles hagi d'ésser subordinada a la flora del lloc.

En general són riques en mel les regions de prats regables, junt amb boscos o amb fruiters, i aquelles on les plantes espontànies floreixen a l'estiu.

Però influeix també en el resultat de l'explotació el lloc escollit per posar les arnes, és a dir per fer l'abellar. Cal preferir un lloc de fàcil vigilància com un hort, el jardí, un camp pròxim, etc. (però mai massa a prop de les cases), quiet, tranquil i protegit dels vents, del sol i dels corrents. Cal, demés, que les abelles tinguin a la seva disposició al voltant de les arnes un espai lliure (sense arbres o parets) d'uns 10-12 metres per poder volar sense dificultat i que a terra per un parell de metres no hi hagi herbes sinó sorra. Finalment, és necessari que en proximitat de l'abellar hi hagin arbres, preferiblement baixos, o arbustes on puguin aturar-se els eixams.

L'orientació millor dels eixams és entre llevant i migdia, i mai cap a ponent.

Com és sabut una família d'abelles necessita per viure d'una veritable habitació. En estat natural, com hem dit, viu en les soques buides dels arbres o en les concavitats que deixen les roques per defensar-se dels enemics i de les inclemències del temps (sols, freds, pluges, vents). L'home forneix a l'abella l'arna o rusc o buc. Les arneres es poden dividir en dos grans grups: les de *bresques fixes* (o fixistes) i les de *bresques movibles* (o movillistes). En les primeres les bresques estan adherides a les parets de l'arnera i no es poden treure sens haver-les tallat; en les altres estan fetes dins d'un bastidor dit *quadre* format per quatre llistonets de fusta que no toca per cap costat les parets de l'arnera i que es pot treure i posar en qualsevol moment.

Modernament és aquest el tipus més usat; els ruscos fixos, que

es fan de palla, canyes, espart, vímet, suro i fins ceràmica com a les Balears, van desapareixent. Ultra l'avantatge de poder treure intacta la bresca, l'arnera de quadres movibles en presenta d'altres, com són per exemple, el de permetre una fàcil inspecció, el de facilitar de combatre les malalties, etc.

Per ésser completament útil l'arnera ha de defensar les abelles de les inclemències del temps i dels seus enemics; ha de tenir dimensions apropiades per la família, tot permetent, però, de poder-la empetitir quan sigui necessari; ha d'impedir el pas de la reina de l'espai ocupat per la covada al lloc on es conserva la mel; no ha de tenir obertures a l'enfora de la de sortida i entrada. Aquestes condicions les reuneix solament l'arnera de bresques movibles. N'existeixen molts tipus; els més coneguts són els Dadant i Layens; el primer és el tipus de l'arnera vertical; el segon, de l'arnera horitzontal. Totes tenen com a característica el quadre movable i el diafragma qui permet de reduir l'espai interior.

A Europa sol preferir-se generalment l'arnera vertical, que coincideix més amb l'instint de les abelles, les quals en estat natural prefereixen les cavitats més altes que amples o fones, com és la d'un tronc corcat. A Amèrica, en canvi, és preferida l'horitzontal amb sostre movable, per poder extreure les bresques per dalt.

El principi de totes aquestes arnes es funda en obligar les abelles a fabricar les bresques dins dels bastidors, els quals impideixen que els insectes enganxin les bresques a les parets de l'arnera; d'aquesta manera es poden treure sempre. Demés, els bastidors o quadres són tots d'una mateixa dimensió, i per tant intercanviables i poden posar-se en qualsevol arna.

Cal dir, però, que qualsevol arnera pot servir per criar abelles. Les mateixes arneres fixistes són acceptables, sempre que llur capacitat sigui adaptada a les necessitats i es prestin a ésser engrandides. Molt sovint, però, presenten el defecte d'ésser massa petites en relació amb la riquesa mellífera de la regió i en conseqüència a colònia és migrada, la producció d'eixams reduïda i insignificant el rendiment en mel. A voltes, al contrari, són massa grans, i aleshores les abelles pateixen fred en primavera i donen un nombre excessiu de mascles. Aquests inconvenients es poden remeiar amb certa facilitat. Les arneres grans es poden reduir i les petites es poden engrandir sobreposant-hi *alces* o *casquets*. Malgrat tot això, l'arnera fixista és sempre imperfecta, perquè moltes operacions, com, per exemple, la inspecció de les construccions de cera, la recerca i el canvi de la reina, el reforçament d'una família amb bresques de covada o mel presos a una altra, la reunió de

famílies febles, els eixams artificials, etc, no es poden fer o s'han de fer amb dificultat i amb molta pèrdua de temps.

El millor temps per la compra de colònies d'abelles és la primavera, perquè s'eviten els perills de l'hivern. A la tardor, però, costen menys. Quan l'adquisició de les abelles es fa en una època en què volen encara, cal que el lloc de la procedència sigui distant del d'instal·lació, d'almenys 3-4 quilòmetres en línia recta, per evitar que moltes abelles tornin al lloc d'on varen ésser tretes.

Per començar és convenient de comprar no menys de dues colònies i no més de quatre. És la manera de fer les coses bé, d'adquirir pràctica i d'evitar fracassos. Sempre que es pugui s'han de comprar famílies d'arneres movibles, previ examen per evitar enganys; no és aconsellable de comprar els eixams enganxats als arbres o tot just produïts, car un eixam primari pot tenir una reina vella pròxima a esdevenir inservible i un de secundari pot tenir-la no fecundada encara.

Les colònies que en el nostre clima, cap al començament de març o poc abans, tenen ja molta covada, vol dir que posseeixen una reina jove i vigorosa. Les construccions de cera no han d'ésser negroses.

Durant el transport les abelles tenen necessitat de molt aire. Les arneres de tipus fixista es posen boca amunt i es tapa la boca amb un drap. El transport s'ha de fer al matí aviat o al vespre.

J. PONS I BUSQUETS

El tabac

I

UN bon seguit d'anys de monopoli en les vendes i d'interdicció de producció ha estat causa suficient perquè molts pagesos i una més gran part dels que no ho són consideressin el conreu del tabac com alguna cosa misteriosa, que hagués de seguir unes pràctiques rituals reservades a alguna mena de sacerdots i la divulgació de les quals podria ocasionar greus mals al país.

Però, ve un dia i l'Estat omnipotent diu: Ja que haveu estat

tant de temps fumant en interès meu i sense queixar-vos obertament mai, ara continuaré fent quartos a les vostres espatlles—d'un lloc o d'un altre m'han de sortir—, però per si no en feia prou a base dels viciosos que empesten la vida dels que no ho són, també en podré fer a base dels que treballen encara que no fumin. És a dir, des d'ara, si voleu, no per força, vos donaré llavors i vos deixaré plantar tabac; els meus funcionaris aniran vigilant la seva preciosa existència, tenint molta cura que un mal vent no s'endugui les fulles, i quan l'hora arribi, el vindrem a recollir i us donarem les pessetes que ens sembli, i potser algun cigarrot de propina.

La idea és bonica, i com que hi ha hagut algú a Catalunya que s'ha illusionat, i és possible que hi hagi algú més que per provar ho vulgui començar, en tres o quatre articles desembutxacarem tota la nostra ciència tabaquística, en el ben entès que tot i seguir exactament les indicacions que doni, si és de Mollet, per exemple, el bon agricultor que vulgui fer la prova, no produirà pas cap exquisidesa d'aquelles que diuen «Vuelta Abajo», «Soto de Monterrey» o altres noms tan sonors; el més segur és que el seu tabac elaborat per l'Arrendatària es convertirà en «cigarros marca media» o vulgars paquets de dos rals.

I anem al gra, encara que ço que importa fer siguin fulles. I per anar al gra, ara sortirem amb unes quantes històries, que com a historiadors verídics i imparcials, confessem no haver viscudes.

Els documents més antics sobre el tabac, no són papirus ni pergamins, són pipes. Són les pipes trobades a les tombes antiquíssimes de Mèxic, cosa que permet deduir que aquells bons senyors fumaven, encara que no es pugui assegurar rodonament que fos el tabac o bé els paquets d'herbes pectorals el combustible destinat a les pipes.

Sigui com sigui, sembla que el senyor Hernan Cortés, cap allà al començ del segle XVI—precisament quan ell era viu—va portar o enviar a Europa les primeres plantes de tabac. I ara una mica d'erudició: Joan Nicot, ambaixador francès a Portugal, introdueix el tabac a França a la meitat del mateix segle, i gairebé simultàniament no altre que el senyor cardenal Santacroce, llegat del Papa a Lisboa, ho feia a Itàlia.

Cal dir que de bon començ, per l'estil de la seva germana de família, la patata, el tabac fou considerat com a planta decorativa, encara que ben aviat, per això, es començà d'usar-lo com a pòlvors estortunatoris, que immediatament assoliren gran boga entre la gent fina i els capellans.

Els primers europeus que tregueren fum pel nas i per la boca, sembla que foren els portuguesos i espanyols. La data gloriosa del començ d'aquest vici, seria propèra al 1550. En menys de cent anys, entre embaixadors, cardenals, viatjants de via estreta i traginers, la cosa s'havia escampat per tot Europa; oh poder de difusió del vici!

De Constantinoble, porta de l'Orient, l'habitud de fumar el tabac s'estengué ràpidament per tot Àsia durant el segle XVII, i a final del XVIII no hi havia cap població africana que estigués en tractes més o menys directes amb els europeus que desconeguéss a aquest sistema d'omplir el temps.

De bon començ el tabac tingué molts enemics. Els metges de bon antuvi el combateren amb més convenciment potser que el bon especialista en digestives del nostre temps, que tot fumant el seu puro s'estén en tot un rengle de consideracions sobre els perniciosos efectes del tabac i el prohibeix severament al seu client. Però no fou solament cosa de metges: també s'hi ficaren reis i papes i soidans. Vegi's, si no: El rei Jaume I d'Anglaterra prohibeix severament el seu ús; el papa Urbà VIII llança una excomunió contra els que prenen rapé dintre de les esglésies; el soldà Amurates IV va limitar el seu ús, suposem que després d'una crisi de tabaquisme que ell devia passar.

Però un bon dia un murri de venecià se les va empescar per restaurar una mica les finances de la seva ciutat—segurament que no coneixien el procediment actual dels inquilinats i de les cèdules amb recàrrec de solteria—de monopolitzar la preparació i el despatx del tabac, tant el de fumar com el de polsar, i el projecte agradà prou perquè la república veneciana l'adoptés.

Els altres països, en veure que a Venècia la cosa anava bé, s'estimaren més en lloc de combatre el vici, d'explotar-lo, i poc a poc gairebé tots els Estats imitaren l'exemple de Venècia, i, cosa natural, procuraren que el consum s'estengués força. El cultiu ha tingut de créixer a proporció.

De tabac se'n produeix arreu, car si bé la planta prospera més i necessita per donar llavor un clima humit i calent, almenys originàriament, com que mentre doni fulles ja n'hi ha prou, també el veiem cultivat a Suïssa i a Alemanya del Nord i a Dinamarca.

La producció mundial anyal es pot calcular en uns vuit milions de quintans mètrics, que ja és una xifra que es presta a què les mestresses de casa que no fumen s'estenguin davant del seu marit fumador en un deversall de consideracions sobre les coses útils que

es podrien fer amb les pessetes que representen els miliars de paquets i pursos que surten d'aquesta xifra fantàstica.

Aquests vuit milions es podrien repartir poc més o menys així : Europa, 2.500.000 quintans ; Asia, 800.000 ; Amèrica, 4.500.000.

Dintre d'Europa, abans de la guerra, els Estats que més tabac produïen eren Rússia, 800.000 quintans ; Hongria, 700.000 ; Alemanya, 300.000, i França, 200.000.

PONS DE LA MOLA

NOTES I COMENTARIS

La riquesa ovina al món

El país que té la major quantitat d'ovelles és actualment Austràlia. En 1797 hi fou importada la primera ovella de raça merino ; en 1850 el número havia pujat ja a 20 milions i en 1891 a 106 milions. En els anys posteriors, a conseqüència de intenses secades, el número es reduí considerablement. En l'actualitat arriba a 87 milions.

Segueixen després l'Argentina amb 81 milions, els Estats Units amb 48, la Unió Sud-Africana amb 35, la Nova Zelanda amb 23, l'Uruguai amb 11, etc. En 1916 els països d'ultramar posseïen 303 milions de caps d'ovelles.

A Europa, en canvi, la riquesa ovina disminueix considerablement. Dels 201 milions existents en 1856, s'havia baixat a 130 en 1914. La guerra agreujà sensiblement la minva, tant que són molts els països que ara es preocupen de reconstituir aquesta riquesa zootècnica.

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

Barreges d'adobs

Quina quantitat d'adob pot barrejar un obrer en un temps determinat?

És el que han volgut conèixer els agricultors francesos. En el campionat nacional d'atletisme agrícola, una de les proves consistia a barrejar adobs diferents, desfent quatre sacs de 50 quilos cada un.

A una senyal els quatre sacs havien d'ésser oberts, buidats i llur contingut barejat amb la pala, fent una massa homogènea. El temps emprat era cronometrat.

Els resultats foren els següents: calculant el promedi dels primers deu classificats, un obrer empra 7 minuts per barrejar bé 200 quilos d'adob, és a dir 3 minuts i mig per 100 quilos o 28,57 quilos per minut.

No comptant més que 45 minuts de treball útil per hora, un obrer pot barrejar pràcticament de 1.280 a 1.300 quilos de adobs per hora.

Un Congrés de viticultura

A Montpeller es celebrarà un Congrés de viticultura en el qual no es parlarà ni de vinya, ni de ví ni d'alcohol. Es tractarà únicament dels sub-productes i de llur aprofitament com a medi per a evitar i resoldre les crisis vinícoles: mostos esterilitzats, aixarops, oli de granet, pasta de paper de sarments, fulles i brots aprofitats com a farratge, etc., etc.

El propòsit dels organitzadors és de reunir tot el que s'ha dit, escrit i fet sobre aquestes qüestions per portar-les a coneixement de tothom i orientar els viticultors.

La molça dels prats

En els prats humits el sòl es cobreix sovint d'una capa més o menys espessa de molça que impedeix l'aireació del terreny i el desenrotllament de les plantes útils. Cal, doncs, destruir aquesta molça per a que el prat es desenrotlli bé.

Per això o es pot recórrer a lleugeres rasclades que aixequen la molça i la fan secar o al sulfat de ferro en pols en la dosi de

300-400 quilograms per hectàrea. La dosi es pot determinar més exactament mesurant en mil·límetres el gruix de la capa de molça i multiplicant aquest número per 20. Si el gruix és per exemple de 20 mil·límetres, calen 400 quilos de sulfat de ferro ($20 \times 20 = 400$).

El sulfat de ferro es dona pel febrer-març, al mateix temps que els adobs. En els prats on es desenrotllen les molces és convenient també substituir el superfosfat per les escòries que tenen una acció més favorable gràcies a la calç que contenen.

La gana

La gana és una sensació especial, localitzada a l'estòmac que desapareix amb la ingestió d'aliments i que és una conseqüència de les necessitats de les cèl·lules.

La gana està en relació amb la quantitat de elements que l'individu ha de consumir per subvenir al seu sosteniment i al treball que realitza. Pel que es refereix als animals, un que tingui poca gana, constitueix una màquina transformadora d'escàs rendiment; els millors animals, tant de treball, com de carn, de llet, llana, etc. acostumen a ésser els que tenen més gana.

Sobretot en els animals de carn i de llet cal curar particularment la gana. Per això solen usar-se substàncies estimulants com la quina, la genciana i altres però l'efecte d'aquestes és més aviat momentani i és generalment preferible recórrer a l'ús de racions variades.

La gana és una senyal de la capacitat productiva. La falta de gana vol dir que l'animal està malalt o que ha cessat una determinada capacitat productiva (carn, llet, etc.) i per tant que l'animal ha deixat de donar el màxim de rendiment.

L'envelliment dels vins

L'envelliment dels vins no és més que un procés d'oxidació degut al qual s'insolubilitza la matèria colrant, augmenta el bouquet i el gust del vi s'arrodoneix i s'equilibren les seves parts. Les tresbalçades, les clarificacions, les filtracions, i en general totes les operacions en les que el vi es posa en contacte amb l'aire fan més ràpid l'envelliment. El mateix pot dir-se de la conservació en recipients petits, de fusta, en els quals les parets poroses permeten el contacte del vi amb l'aire.

L'adob de les patates

Per assolir bones collites de patates és necessari de donar un adob proporcionot a les exigències d'aquesta solanàcea que exigeix per una producció de 25.000 quilos de tubèrculs

155 quilos de nitrogen
50 » d'àcid fosfòric
173 » de potasa.

Com a adob bàsic, el fem és un adob excellent en la proporció de 20.000 kilos per hectàrea. Però, per equilibrar l'adobada és necessari un escreix d'àcid fosfòric que anticipa la maduració i augmenta la riquesa en fècula dels tubèrculs, de potassa, element dominant d'aquest cultiu que facilita la formació de la fècula i de nitrogen ràpidament assimilable.

L'àcid fosfòric es pot donar amb el superfosfat i la potassa amb el clorur de potassa a la dosi de 500 quilograms del primer i 250 del segon.

El nitrogen es pot donar amb el sulfat amònic o el nitrat de sosa, en la quantitat de 200 quilograms del primer i 250 del segon.

Els fems es donen abans de les treballades de preparació de la terra i els altres adobs poc abans de la plantació dels tubèrculs.

Si els fems escassegen es poden substituir per adobs químics, si el terreny és frescal i aleshores s'augmenta la dosi del sulfat amònic de 100 quilos, o de 130 la de nitrat.

Les aranyes

Fan mal les picades de les aranyes?

Si haguéssim de creure el que diu la gent hauríem de dir que sí, que les aranyes poden causar, si no la mort, malalties greus.

La veritat, en canvi, és molt diversa. Pel que es refereix a les aranyes europees es pot dir que no tenen l'instint de mossegar a l'home ni als animals i que quan ho fan és solament per defensar-se i que la mossegada és equivalent a una punxada d'agulla. Cal però, fer algunes excepcions car hi han individus de receptivitat especial que, com per les picades d'abelles, són molt sensibles. Per neutralitzar de seguida els danys del verí i disminuir el dolor, va bé l'amoníac.

Les aranyes són carnívores i viuen menjant insectes. Però com que no fan distinció, tan aviat mengen insectes útils com insectes perjudicials. Per això no es pot dir si constitueixen una ajuda eficaç pel pagès.

NOTICIARI

La Comissió internacional d'agricultura s'ha reunit a París per primera vegada per tal de discutir interessos agrícoles comuns i formular un programa econòmic beneficiós per a tots els països.

Assistiren a la reunió representacions d'Alemanya, Àustria, Bèlgica, França, Itàlia, Hongria, Holanda, Suïssa i Txecoslovàquia.

La venda de begudes alcohòliques. La Cambra noruega ha aprovat el projecte de llei regulant la venda de begudes alcohòliques en els establiments públics i la prohibició de vendre-les als menors d'edat.

La Junta nacional tarongera ha tingut una reunió amb assistència dels directors generals de Duanes, Proveïments i Agricultura i sota la presidència del senyor Castedo.

En vista de la disminució de l'exportació s'ha acordat designar una comissió permanent, formada pel president i dos vocals, la qual resoldrà tots els assumptes urgents i podrà convocar el ple quan ho cregui necessari.

Els dos vocals, l'un productor i l'altre exportador, de procedència distinta, es canviaran cada quinze dies.

Ha quedat autoritzada l'exportació de la taronja de Motril i de Sant Felí de Llobregat, sempre que la fruita que s'exporti sigui d'allí.

La Federació tarongera del Segura ha demanat un lloc en la Junta nacional amb el beneplàcit de mants vocals de la mateixa.

Importació de bestiar. S'han concedit permisos per a importar bestiar procedent de Suïssa, Amèrica del Nord i zona espanyola del protectorat del Marroc.

El preu de les patates a Madrid. Segons dades que extreiem d'un periòdic madrileny, enguany es paguen les patates el doble que l'any passat.

En 1926, costava la patata holandesa, de 17 a 20 cèntims quilo, i les blanques, d'11 a 15 cèntims. Actualment, les holandeses tenen un preu de 39 a 40 cèntims, i de 29 a 31 les blanques.

Apa, l'ull viu, hortolans!

L'estany del riu Brugent. El ministre de Foment ha signat la concessió per a la construcció de l'estany del riu Brugent (Tarragona), les obres del qual tant han de beneficiar a l'agricultura del camp de Tarragona i d'una manera especial les ciutats de Tarragona i Reus, ja que resoldrà l'important problema del proveïment d'aigües.

Les obres començaran aviat.

La competència dels vins blancs espanyols i grecs. Els productors de vins blancs del Migdia de França han celebrat una reunió a Pauhan per a estudiar les mesures que s'han d'adoptar respecte a la depreciació de vins blancs francesos sotmesos a la competència dels vins grecs i espanyols.

La taronja gelada. Pel servei d'inspecció de la Junta de Proveïments han estat decomissats a les estacions de ferrocarril d'aquesta capital, sis vagons de taronja gelada que no havien pogut passar la frontera i es tractava d'introduir als nostres mercats.

Un Institut d'Investigacions agronòmiques. La «Gaceta» ha publicat el reglament pel que s'ha de regir un «Instituto Nacional de Investigaciones y Experiencias Agronómicas y Forestales», nou de trinca.

La lliure importació de l'oli. «El Sol», en un editorial, comenta la petició feta per l'Associació general olivarera, sollicitant del Govern la lliure importació de l'oli d'oliva d'Espanya, i diu:

«L'interès dels oliverers espanyols està en comprar oli a granel i exportar-los en bidons petits.

Quan facin aquests maneigs amb certa cautela i redueixin les exportacions a Itàlia, que és nostra competidora a Amèrica, estaran en camí de saber de defensar llurs interessos.»

El cultiu del cotó a Andalusia. El cultiu del cotó a Andalusia, en les tres últimes campanyes, dona el següent resultat: En el primer any fou de 860.000 quilograms; el segon de 1.097.000, i aquest any ha estat de 5.364.000. En aquesta última campanya s'ha fixat el preu en 1,20 pessetes el quilo per als cotons de primera; una pesseta per als de segona, i vuitanta cèntims per als de tercera.

L'exportació de patates. Ha estat autoritzada l'exportació de patates

primerenques, interpretant el general sentir de tota la zona productora, concretada en el Maresma.

De la vall d'Aran. Ha visitat al ministre de Foment una Comissió d'alcaldes de la vall d'Aran i han parlat d'algunes reformes de les disposicions vigents sobre boscos, principal ingrés d'aquella comarca.

També ha interessat del ministre la construcció de les carreteres de Benasque a Mordas i de Patilín a Luchon.

Flagell a les oliveres d'Almodóvar. La plantació d'oliveres del terme municipal d'Almodóvar es veu amenaçada d'ésser destruïda pel flagell de l'aranya.

Les autoritats i propietaris d'aquella riquesa olivarera acuden al Consell de Foment perquè es procedeixi a l'extinció del flagell amb la major urgència.

Els premis als cultivadors de cotó agraciats han estat lliurats als interessats amb tota la pompa i lluïment que requereix una distinció semblant. El lliurament o «reparto de premios» es féu a la factoria de Tabladilla.

La Confederació hidrològica del Duero. Segons dades subministrades pel ministre de Foment, el projecte d'aquesta Confederació és de gran importància i que hi figuren els pantans d'Agueda, Cuerda del Pozo, Bachena de Arlanza i Carrión, que pot aconseguir 11.000 millons de metres cúbics d'aigua al cap d'un any; que es pot utilitzar d'ells de quatre a cinc milions i que l'extensió de terra utilitzable serà de 400.000 hectàrees. També es podran utilitzar 4.000 cavalls de força.

Aviat es reunirà la comissió que estudia els salts del Duero amb Portugal, i que el resultat serà favorable, puix surt en gran manera beneficiada la nació veïna.

Calcula el comte de Guadalhorce que tardaran a terminar-se les obres d'aprofitament del Duero deu o dotze anys.

El IV Congrés de Regadius i l'Exposició anexa. Totjust oberta la inscripció al IV Congrés Nacional de Recs, que se celebrarà al gran saló d'actes del Palau d'Art Industrial de Montjuïc, del 25 de maig al 4 de juny vinents, s'han rebut a la Secretaria de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre nombroses inscripcions, tant individuals com corporatives.

Per considerar-ho interessant per als industrials d'aquest ram que concorreran a l'Exposició anexa al Congrés esmentat, donem alguns noms de les Corporacions que hi seran representades:

Juntes d'Obres dels Ports de Barcelona i Tarragona, Consorci del Port Franc, «Jefaturas» d'Obres Públiques de Barcelona, Tarragona i Còrdova, del Servei Agronòmic de Barcelona i Girona, del Districte Forestal de

Barcelona i Lleida, Districte Miner de Barcelona, Direcció d'Obres Públiques de la Diputació de Barcelona, Ministeri d'Agricultura de Portugal, Primer Congrés Nacional Cerealista, Consells Provincials de Foment de Barcelona, Lleida, Tarragona, Girona, València i Logronyo, Cambra de Comerç i Navegació de Barcelona, Catalana de Gas i Electricitat, «Riegos y Fuerza del Ebro», Energia Elèctrica de Catalunya, Companyia Manresana d'Electricitat, Comunitats de Regants del Sindicat de l'Ebre, de Mora la Nova, del Riu Ripoll, de Guadalmellato, de Santa Eulàlia de Ronzana, Unió de Sindicats de la Costa de Llevant, Federació Sindical Agrària de Girona, nombrosos Sindicats Agrícoles de Castelló, Lleida, Tarragona i Girona, Estació d'Estudis d'aplicació del rec de Binèfar, Canal d'Urgell, Sèquia Comtal, Societat General de Rees «Pantan de Maria Cristina», Mina Pública d'Aigües de Terrassa, Pantan de Clua, Pantan de Foix, Sindicat del Canal de la Dreta del Llobregat, Reial Acadèmia de Ciències i Arts, Càtedra de Geologia de la Universitat de Barcelona, Foment Nacional d'Horticultura, Escola d'Enginyers industrials, Butsems i Cia., etc.

El monopoli de l'alcohol. Com que aquests darrers dies han circulat amb insistència rumors de què es concediria a una empresa particular el monopoli de l'alcohol a Espanya, els que es consideren perjudicats han aixecat la seva veu (en sentit metafòric), per tal de fer-se sentir a les esferes corresponents. En conjunt i resumint, ço que han fet ha estat «elevar una respetuosa protesta».

La circulació per carreteres. Una nova disposició ha estat publicada en la «Gaceta», en virtut d'un conveni internacional que prevé entre altres detalls que, en els encreuaments, hom ha de deixar passar el vehicle que vingui per la dreta i que hom ha de portar, en el cas de vehicles de tracció animal, des de l'entrada de fosc, una llum blanca (fanal) a la part del davant i a l'esquerra.

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 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 10 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9 pessetes els 100 quilos.

Sulfat amònic, de 20-21 per 100 de nitrogen, a 39 pessetes els 100 quilos; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 42 pessetes els 100 quilos; nitrat de calç de 15,50 per 100 de nitrogen i un 21 per 100 de calç, a 38 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 29 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 23,50 pessetes el sac de 50 quilos; sofre refinat, pur, a 16,60 pessetes el sac de 40 quilos; sofre precipitat, gris, a 8,50 pessetes el sac de 40 quilos.

Sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos; sofre de terròs, a 27 pessetes els 100 quilos.

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

Preus per partides d'importància.

Bestiar, carns. — Bestiar de llana, anyells, de 45 a 50 pessetes; primals, a 50; ovelles, de 80 a 90; porquí, gras, de 27 a 28 pessetes l'arrova de pes viu; boví, de 3,50 a 3,75 pessetes el quilo.

Gallines, de 18 a 26 pessetes el parell; pollastres, de 14 a 21 pessetes el parell; ànecs, de 20 a 26 pessetes el parell; oques, de 16 a 23 pessetes una.

Cereals i farines. — Tampoc no han augmentat gaire notablement les vendes de blats als fabricants durant la quinzena que mandrosament s'ha anat escolant. Continuen tots amb la seva dèria, uns esperant que baixi, per fer les compres, i els altres esperant que la necessitat obligui a transigir.

Les operacions es van fent de preferència amb blats catalans i navarresos, sense que això vulgui dir que es comprin també les quantitats precises de blats d'altres procedències per a fer les combinacions usuals en molturació.

El cas és, però, que les bones classes de blat més pròximes comencen a exhaurir-se, cosa motivada per l'excessiva demanda que han tingut tot el temps que fa que dura l'actual retenció dels bladers castellans, i, com és natural, comença a iniciar-se un petit moviment de puja—cosa d'un ral o dos per 100 quilos—pels bons blats llunyans, al mateix temps que es dibuixa una baixa una mica més accentuada pels blats pròxims dolents.

L'arròs ha anat en un franc moviment de baixa en tota la línia i classes, baixa que ha assolit per algunes qualitats de bombes fins a dos du-

ros per 100 quilos. Aquesta baixa no ha sorprès massa, car hom generalment la preveia, encara que no amb la intensidad que ho tingut.

També resulta baixista el moviment registrat pels ordís i les civades, especialment els primers, i tampoc no ha vingut massa de nou, perquè el trobar-se més assortida en morese la plaça com ho ha estat, ha fet disminuir considerablement les demandes d'aquests gèneres, que en gran escala s'empraven per a substituir aquell cereal. La baixa ha vingut, doncs, en barco.

Per no desentonar, i per motius ben anàlegs, les despulles de farinera han fet parella amb els ordís i les civades en el fet de cotitzar-se més barats. De totes passades, la baixa soferta no ha estat de gaire important, i gairebé tota concentrada en la farina baixa.

Blats : Aragó i Navarra, 52 a 54 ; Castella i Manxa, 49,50 a 50,50 ; Extremadura, 49 a 49,50 ; Urgell i Vallès, 52 a 53. (Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagon origen.)

Farines : Força, 75 a 80 ; Extra local, 68 a 69 ; Corrent local, a 66,50 ; Extra Blanca Castella, 68 a 69 ; Blanca corrent Castella, 65,50 a 66 ; Baixa, 54 a 55. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 132 a 134 ; Bomba, 100 a 110 ; Selecte, 56 a 57 ; Matisat, 54 a 56 ; Bell-lloch base O, 52 a 53. (Per 100 quilos.)

Altres cereals : Morese Plata, a 33 ; Ordi Urgell i comarca, 35 a 36 ; Civada Extremadura, 35 a 36 ; Civada Manxa, 53 a 36 ; Escaiola Andalusia, 60 a 65. (Per 100 quilos.)

Despulles : Número 3, 28 a 30 ; número 4, 25 a 26 ; Segones, 21 a 22 ; Terceres, 19 a 20 ; Quartes, 17 a 18. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (primers), 18 a 19 ; Segonet, 17 a 18 ; Segó, 13 a 14. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlla en closca, mollar, a 220 pessetes els 100 quilos ; closca forta, a 100 ; ametlla en gra, Esperança primera, a 510 ; llargueta, a 520 ; Mallorca escollida, a 480 ; propietari sense trossos, a 455.

L'estabilitat de les classes d'ametlles en closca continua pel moment, com també les llargueta, Esperança i comuna. Les classes Mallorca, que havien tingut un sobrepu d'importància per l'exportació que se'n feia a causa de l'escassa quantitat d'amargs que solen dur, han tingut una forta sotragada cap avall en minvar les exportacions. Així veiem la classe Mallorca colliter, que fa quinze dies que es buscava a 480 pessetes i que ara amb prou feines en prometen 455.

Avellana negreta, escollida, a 95 pessetes ; garbellada, a 90 ; en gra, primera, a 350 pessetes els 100 quilos.

El moviment descendent que portaven les cotitzacions de l'avellana ja en publicar-se la darrera informació, no ha estat estroncat. Notàvem que si bé les classes en closca s'aguantaven, les sense closca havien fet una baixa de sis duros en els quinze dies. Ara cal afegir-hi una altra d'igual

durant la darrera quinzena, cosa que fa un total de dotze duros en conjunt, quantitat que ja pessiga.

Les classes en closca no s'han sabut aguantar tampoc, i per bé que no en la mateixa escala, han seguit el descens dibuixat per les classes en gra.

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

Nous escollides, a 170 pessetes els 100 quilos; colliter, a 150 (sense trossos).

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

Cacauets pelats, València, a 160 pessetes els 100 quilos; tres grans blancs, primera, a 130; dos grans blancs, primera, a 105.

Panses de Màlaga (nou gotims), cinquenes, a 17; quartes, a 21; «Royaux», a 25; en gra, a 21 pessetes la caixa de 10 quilos. (Les caixes de dos i mig i les de cinc quilos sofreixen augment per l'import de l'embalatge.

Figues de Fraga, primera, a 10 pessetes la caixa de 10 quilos; d'Albunyol, a en caixes, a 10,50 pessetes la caixa; Mallorca, B, a 7,50; Mallorca, C, a 7.

Pinyons pelats de Castella, a 580 pessetes els 100 quilos; del país, a 570 pessetes.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals, 7 a 8; palla llargueta, 3 a 4; palla curta, 4 a 4'50. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa estranger, 38,50 a 39; polpa remolatxa país, 27 a 28; turtó de coco, 27 a 28; farina de llinosa, 33 a 34. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Xipre, 48 a 49; negra Vinarç, 50 a 51; negra Castelló, 50 a 51; negra Matafera, 46 a 47; negra roja, 48 a 49; 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 Extrem. o And., 52 a 53; Faves estrangeres, 51 a 58; Favons estrangers, 48 a 49; Veces Castella, 42,50 a 43; Veces Sagarra, 41,50 a 42; Veces Andalusia, 41 a 34; Erps, 34 a 35; Titus, 37 a 38.

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
 Demani's el fullat «El Lisol en Agricultura» que remetem gratis **VALLES GERMANS** Massini, 79
 Sans-Barcelona

Mongetes : Castella, 105 a 110 ; Mallorca, 72 a 73 ; Prat, 60 a 65 ; Urgell i Comarca, 60 a 65 ; València, 65 a 67 ; Estranger, segun clase, 60 a 80.

Cigrons : Saüc, 180 a 200 ; blancs ar. alf. 44/45, 110 a 112 ; blancs ar. alf. 48/50, 105 a 107 ; blancs ar. alf. 53/54, 88 a 90 ; blancs ar. alf. 58/60, 80 a 82 ; blancs ar. alf. 60/65, 60 a 65 ; pelons, 50 a 70.

(Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac. damunt carro Barcelona.)

Olis.—Oli d'oliva, corrent, bo, a 260,90 pessetes els 100 quilos ; superior, a 286,95 ; classe fina, a 304,35 ; classe fina extra, a 326,10.

Oli de pinyola : De color verd, primera, de 121,73 a 126,08 pessetes els 100 quilos ; verd de segona, de 117,39 a 121,73 ; groc, de primera, de 147,82 a 151,73 ; groc, de segona, de 126,08 a 130,43 ; fosc, de 104,35 a 108,69.

Oli de coco : blanc, a 150 pessetes els 100 quilos ; Cochin, a 165 ; Palma, a 205.

Oli de llinosa cru, a 145 pessetes els 100 quilos sense envàs ; cuit a 153 ; sense color, a 175.

Oli de cacauet comestible, corrent, a 267 ; refinat, a 277 pessetes els 100 quilos.

Ous.—Frescos Empordà, a 65 pessetes el conte de 30 dotzenes ; Vilafranca o Granollers, a 72 ; Sagarra, a 55 ; Urgell i Segrià, a 54 ; Eivissa, a 62 ; Mahó, a 65 ; Mallorca, a 63 ; Fayó, a 45 ; Mazagan, extra, a 45 ; Italians, a 63.

Vins.—El dèficit de producció de ví de l'any passat que ascendeix a més de 10 milions d'hectòlitres per tot Espanya si és certa la estimació de la collita passada en 1.575.000 hectòlitres, juntament amb ço que han aconseguit amb la contant pressió sobre els governs que han fet els vi-nyers, són les dues causes bàsiques de la situació actual del preu del ví.

Ja havem sentit a parlar de cotitzacions de 3,75 pessetes el grau-carga com cosa corrent per a vins fins de comarques acreditades, i la impressió no és pas encara desencoratjadora.

A França els mercats vinícoles estan molt animats i, sobretot els del Migdia negocien molt amb vins catalans i grecs, que paguen bitllo bitllo en bona moneda francesa i a preus remuneradors per al negociant. Però no falta a França qui es cuidi de donar el senyal d'alarma, i podria ésser que en un moment donat trobéssim la porta tancada.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

P. F., Ciutat. — Es poden escapar els xiprers sense cap perill; al contrari, en lloc d'exhaurir-se, les parts inferiors són reforçades, i s'obtenen d'aquesta manera abrics de protecció contra el vent, molt densos i eficaços. Cal, però, que li fem remarcar que la protecció contra els vents obtinguda amb els xiprers és proporcional a l'altura d'aquests. Es compta que la zona protegida és de 4 a 5 vegades l'alçada dels arbres.

A. N., Valls. — No coneixem la varietat que ens indic, però ens sembla més indicada per a conserves. Creiem que aquest és el principal aporfitament a què es destina a Itàlia. Respecte a l'adobada dels tomàtocs, li podem dir que cal que sigui copiosa. Si només pot donar mitja femada (15.000 quilos per hectàrea), ha de completar amb 200 quilos de sulfat amònic, 400 de superfosfat i 150 de clorur potàssic.

C. M., Granollers. — Un veí té sempre dret de tancar la seva propietat amb un mur elevat en el límit mateix. Quan aquest mur existeix les condicions de distància per les plantacions desapareixen; amb la condició, però, que els arbres o arbustos plantats no depassin l'alçada del mur.

R. F., Lleida. — La sansa, un cop esgotada amb el sulfur, pot emprar-se com adob. La seva composició mitjana és la següent:

Nitrogen	1 %
Acid fòsfòric	0.2 %
Potassa	0.8 %

Pot donar-se tal com surt de la fàbrica, però aleshores es descompon massa lentament, sobretot si la terra conté poca calç. Millor és fer-la fermentar i podrir barrejant-la amb calç i humitejant-la sovint. Resulta d'acció més ràpida.

Per arbres que produeixen una quartera d'olives, es donen uns 80 quilos de sansa.

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 carabassonerres, 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. — Créixems. — Enciam escaroler d'istiu, enciam llarg, blanc o romà, enciam escarxofer, enciam bleder 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

També es sembra per a farratge verd :

Alfals. — Col geganta. — Remolatxes grosses.

Sorgo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula. I les herbes dels prats.

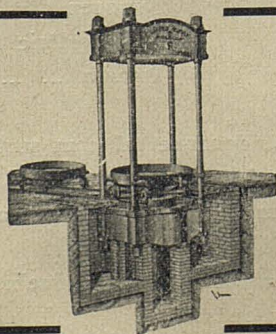
Guixes. — Llovins. — Llenties. — Moresc o blat de moro.

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

TALLERS PFEIFFER

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

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



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

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 tout 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 Liqueuriste	297	15'00 Fr.
Garola	Engrais, La Pratique de la Fumure	352	10'00 Ptes.
Petit	Les Engrais en Horticulture	274	5'00 »
Gille	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, appliquée 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 dirigit-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

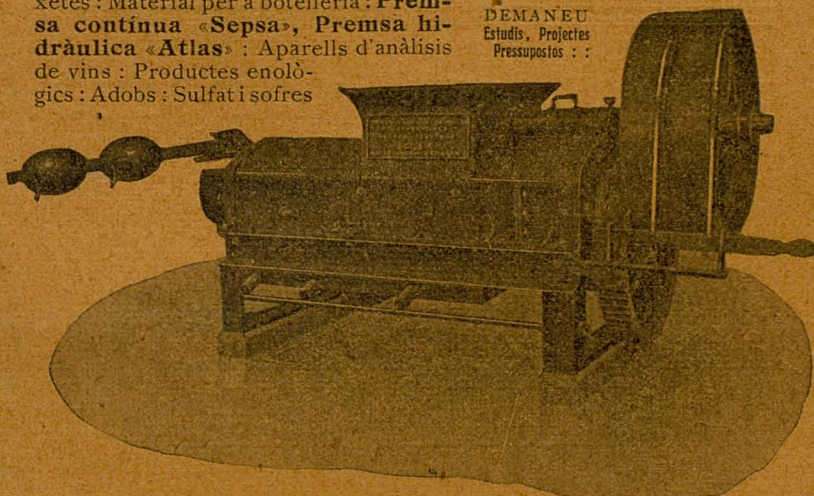
Societat Enològica del Penedès, S. A

Trepitjadors, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **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
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 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

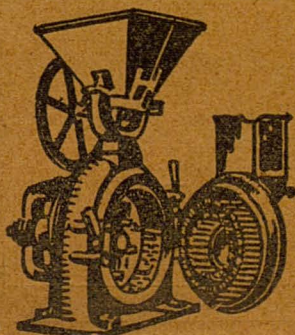
Tractament dels vins, ensofrat del most, etc.

Suprimeix amb gran avantatge les metxes ensofrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositar general per a Espanya



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització

Demanau Catàlegs a

MAURICI HENING

F.LORS, 5

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

INNOMBRABLES REFERENCIES

Per a blanquejar, pintar, desinfectar, polvoritzar arbres, sulfatar, etc., etc.

Polvoritzadors a tracció, motxilla, etc.

Molí Patentat
Royal-Triumph

Per a pinsos i tota mena de productes

Matxueadores, Molins, etc.

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

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC

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



ALTHEIN

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA