



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA
PROPIETARI AGRÍCOLTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya
Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Director i Professors de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar
Estacions Enològiques de Catalunya
Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agricultors

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

SUMARI

L'organització industrial de l'agricultura, per *Josep M.^a Valls*. — Felig record, per *Mateu Rosinés*. — L'agremiació forçosa, per *Pere J. Lloret*. — Estadístiques i organització, per *Francesc Santacana*. — Sucs sofrats, per *J. M. Guillon*. — Vers l'organització agrària (conclusió), per *Isidre Campllonch*. — Francesc Darder. — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

La Secció d'Agricultura a l'Exposició d'Indústries Elèctriques (projecte de l'arquitecte i catedràtic de les Escoles d'Arquitectura i Agricultura, En F. de P. Nebot).

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Entre altres articles, contindrà: Tractaments àcids; neutres; bàsics contra el Mildiu, per *Josep M.^a Valls*. — En Darder i l'agricultura. — L'ametller a Mallorca, per *Joan Salom*. — L'Assemblea de l'«Unió de Vinyaters». — Una conversa interessant, per *P. M. Rosell*.

Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA

JOAN PONS VIDAL

Productes "PEÑARROYA"

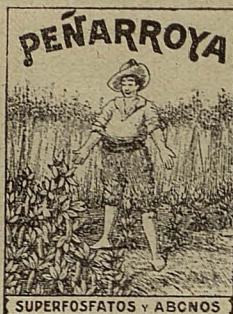
Sulfat de coure
garantit amb una puresa
de 98/99 %

Sulfat d'amoniac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipò-
sits, sucursals i prin-
cipals magatzems
d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

■ VITICULTORS! ■

Salveu les vostres vinyes de la
MALURA usant SOFRE NEGRE,
amb $\frac{55}{65}$ de riquesa garantitzada i

SENSE CIANURS

Impossible trobar-ne amb tanta graduació!

Impossible en absolut que cremi els raïms i pàmpols!

Dirigiu-vos a M. GONZÁLEZ
VALLS (Tarragona)



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fora: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

Errada important

En la plana 3, línia 1, del número anterior, diu: *a 24 duros la càrrega, us semblaria molt pagar-ne 15 d'impost?* Deu dir: *a 24 duros la càrrega, us semblaria molt pagar-ne 5 pessetes d'impost?*

L'organització industrial de l'agricultura

CADA jorn apareix més clara la necessitat d'organitzar industrialment la nostra agricultura. Les dificultats motivades per la carestia de certes substàncies necessàries a l'agricultor, com són adobs, productes anticriptògams, etc.; l'alt preu dels jornals i de les màquines i del bestiar, ajuntat al baix preu a què per altra part venen els seus productes, porta un estat de malestar, una frisança i una desconfiança que a la llarga acaba per l'abandó de la terra i per la marxa, vers les ciutats, de les poblacions camperoles... I escusat dir el què passarà si es continua per aquest camí.

Avui a Catalunya l'agricultura evoluciona, i en passar de l'estatisme de la quietut envers l'organització i la vida, apareixen diversitat de problemes que l'Estat, la Mancomunitat per una banda i les entitats agrícoles representants de l'agricultura per altra, deuen resoldre. Aquests problemes són els que deriven del pas de l'agricultor individualista i rutinari a l'agricultor organitzat i conscient del què fa.

Una gran part de l'agricultura de Catalunya, numèrica i territorialment la més important, està formada per parcers o rabassaires, masovers o arrendataris que constitueixen el nervi de la molt dividida propietat agrícola catalana. Un nombre escollit de propietaris, encara que reduït, que es cuida ses terres directament. Finalment, uns altres propietaris que entreguen les terres als primers per a son conreu sense preocupar-se fins ara gran cosa d'orientar-los ni d'organitzar-los. I, és clar, ha passat el que devia passar: la pagesia catalana ardidament, amb tot coratge, conreua muntanyes, confirmant aquella dita *«del catalán que de la roca saca el pan»*... Mes, treballa sense cap organització; segueix les normes antigues vivint la vida moderna i, amb tots sos afany, no arriba a més que sostenir-se quan no s'arruïna...

Lluny d'això, deuria la propietat posar tot son coratge, tot son va-

ler, ses activitats i son crèdit al costat del treball. El propietari deuria ésser el tècnic i, alhora, el banquer; deuria ser l'organitzador de la pagesia; deuria estudiar sos problemes per a portar-hi solució i, en totes les qüestions, ésser el capdavanter... Veuria aleshores desfer-se a son pas tots els recels i totes les desconfiances d'avui; veuria recompensats tots sos esforços, ja que res ajunta tant els homes com un comú interès, i aquest comú interès ningú podrà negar que existeix entre la propietat i el treball, entre el que conreua la terra i son propietari.

Uns exemples parlaran clar més que les paraules i la retòrica. El Sindicat Vitícola Comarcal de Vilanova fa uns anys va crear una Fàbrica Cooperativa per a cremar les brises dels seus associats. Quan la fàbrica va costar-los 37,842'53 pessetes, es veu en sos balanços *que bastaria un any que el vinyater deixés la brisa al Sindicat per a quedar pagada la fàbrica*. I avui encara hi han comarques a Catalunya que venen la brisa a 6 ó 8 rals els 100 quilos... Quin millor negoci que deixar 6 ó 8 rals un any per a poder guanyar els següents més de 6 i més de 8 pessetes?

Els balanços de Vilanova parlen clar; fixeuvos en ells, comenteu-los i seguiu l'exemple que allí us ensenyen:

Any	Ingressos Pessetes	Despeses Pessetes	Diferència Pessetes
1913.	53,195'23	11,932'09	41,264'14
1914.	39,450'26	10,407'30	29,042'96
1915.	61,862'80	15,985'71	45,877'07
1916.	44,616'75	6,619'25	37,997'50

Terme mig que resta per amortitzar la fàbrica i pagar la brisa.	38,545'42 Ptes.
Cost de l'instal·lació	37,842'53 »

Un altre exemple el donà el Sindicat Agrícola de Manlleu fa poc temps amb la venda directa de les patates de sos socis. Quan l'autoritat militar taxava aquest producte a 25 pessetes els 100 quilos i quan aquest preu de taxa es trobava barat per als acaparadors, aquell Sindicat instal·lava botigues a Barcelona on la patata buffet blanca, classe superior, es venia a 17 pessetes els 100 quilos, o sia amb una rebaixa del 32 per 100 del preu de taxa...

Mes no basta que ací i allà fets com els explicats es presentin; és menester donar-los a conèixer arreu; és menester fer-los arribar a la pagesia; en una paraula: embestir amb tota la prudència, més alhora amb tota sa integritat, el problema de l'organització de l'agricultura...

I en son conjunt complexe i orgànic l'agricultura abraça:

A) L'Estat dictant lleis favorables a son espandiment i garantint la seva existència; reformant aquelles ja antiquades, dictades per altres temps i altres necessitats; establint mides com les estadístiques i l'ensenyança, bases fonamentals de la producció agrícola moderna;

afavorint el crèdit i les institucions que en són fonament, com són els segurs i la tècnica agrícola.

B) La pagesia associant-se per a tots els fins que a ella interessin; per a fer valer sos drets, complint alhora sos deures; per a reclamar, no pas amb crits ni xorques revoltes, sinó argumentant amb raons, tot quant necessiti i sia just per a sa prosperitat... Organitzant-se, fent-se forts, com deia l'il·lustre Cambó en una Assemblea de l'Unió de Vinyaters, per a fer-se escoltar de la política... Per a tenir com a ciutadans el que avui ni pidolant ens donen... Per a lluitar en defensa de sos interessos, com garantia segura del benefici a què deu aspirar tot el que treballa...

I així amb Sindicats locals que permetin obtenir bon gènere a bon preu i alhora amb garantia; amb organitzacions com el Cellar, el Molí Cooperatiu, que donaran millor producte i més barat; amb entitats comarcals per a l'aprofitament de residus; amb Federacions Regionals, no fetes sobre el paper, sinó vives i potentes per trobar-se fonamentades en les Societats locals i en l'entusiasme del poble...

El 20 i 21 celebra l'Unió de Vinyaters la seva Assemblea anyal. A Manresa els vinyaters exposaran un cop més ses necessitats i el mitjà per a satisfer-les. El 28 tindrà lloc a Martorell l'inaugural de la Fàbrica Cooperativa d'Alcools i Tàrtats del Sindicat Vitícola Comarcal. Vet-aquí dues fites. Veus-aquí l'orientació. Veus-aquí el camí que deu seguir l'agricultura de Catalunya.

JOSEP M.^a VALLS

Feliç record

EN apropar-se la celebració de la VII Assemblea general ordinària de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya», que ha de tenir lloc a Manresa durant els dies 20 i 21 d'aquest mes, i amb quanta satisfacció ha de fruïr tot bon vinyater el record del primer President d'aquest Sindicat agrícola, don Josep Puig de la Bellacasa (q. a. c. s.), ja que al presentar-se en ella a la seva discussió i aprovació conclusions que fan referència a temes que constituïen, sobre tot el primer, tot el seu entusiasme i zel, i pels quals dedicava tota la seva energia i esforços, no podem menys que recordar íntimament i amb tota l'efusió de la nostra ànima, aquelles tan glorioses campanyes tan feliçment per ell portades a terme i que tan alt varen posar el nom de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»!

Les glorioses dates del 8 i 9 de febrer de 1912, en què, per primera volta, es reunien els vinyaters catalans en Assemblea general en el «Palau de la Música Catalana», a Barcelona, per a constituir oficialment llur Corporació professional, venen avui a la nostra pensa i

clarament ens recorden l'entusiasme fill del convenciment que en tot vinyater despertaven les seves xardoroses paraules en aquell tan magistral parlament amb tanta eloqüència pronunciat com a President de la mateixa, en la que va quedar definitivament acordada la necessitat de la «declaració de collita i guies de circulació dels vins», com a mides que servissin de base i pedra angular contra la falsificació i adulteració d'aquests.

Tot bon vinyater recordarà també que en els dies 8 i 9 de juliol del mateix any 1912, es va celebrar a Pamplona aquella famosa Assemblea de viticultors espanyols, convocada per l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» i per l'«Asociación de Viticultores Navarros», i no oblidarà que en ella es consagraven d'una manera ferma i categòrica les conclusions adoptades en la nostra primera Assemblea, figurant-hi, per tant, la «declaració de collita i guies de circulació dels vins». En el susdit acte tot semblava marxar d'absoluta conformitat, quan d'improvís s'alçà a parlar contra les conclusions un representant de Valdepenyes, dient que devia principalment oposar-se a elles pel perjudici i fort obstacle que ocasionarien als seus representats el no poder afegir aigua en les fermentacions del most.

Per a ressenyar millor el que en aquell instant va passar, crec oportuníssim transcriure a continuació els següents paràgrafs publicats en el nombre 17 de *El Vinyater*:

«I aquí esclatà el triomf palpitant, xardorós, entusiàstic del credo de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya». El nostre President, senyor Puig de la Bellacasa, amb tota la seva autoritat personal i representativa, amb aquella fàcil eloqüència amb què brollen per sos llavis els sentiments de rectitut i llealtat de què el seu cor vessa, convertits en idees clares, transparents i persuasives pel seu privilegiat cervell, s'aixecà a contestar, no al bon senyor manxeg, sinó a tots els manxegs i catalans i navarros i andalusos i valencians haguts i per haver, que hagin tingut l'atreviment de posposar els immensos i sagrats interessos de la viticultura espanyola a mesquins interessos particulars que han viscut i viuran sempre fora de la llei.

«I els congressistes tots, des de la presidència als uixiers, encadenats a totes les inflexions del parlament del nostre digníssim president; compenetrats amb ell, identificats amb son esperit, interrompien amb eixordadores salves d'aplaudiments els seus apòstrofs, les seves afirmacions, les seves anatemes. I les paraules del senyor de Valdepenyes s'anaven fonent... s'esvaïen llunyanes... les retirava el seu autor, mentre l'entusiasme creixia, l'ovació al senyor Puig es convertia en manifestació imposant i la declaració de collita i les guies de circulació eren elevades a la categoria de dogma de la viticultura espanyola per grandiosa i unànim aclamació dels representants en tots els ordres de la producció vitícola espanyola.»

Igualment recordarà tothom que en la primera conclusió de la segona Assemblea general de la «U. V. C.», celebrada a Cervera els dies 8 i 9 de febrer de l'any següent 1913, es declarava entendre que, d'acord amb les altres entitats vinyateres espanyoles, s'havia de treballar enèrgicament per a i fins aconseguir que s'instaurin a Espanya les repetides mides, i no s'escapà a la memòria de ningú l'aplom, acert, enteresa i aplaudiment amb què va ésser presidida pel senyor Puig de la Bellacasa, divent-se a la seva serenitat i altesa de mires el que amb tant entusiasme i amb tot coneixement de causa, es logrés la proclamació definitiva de tan capdal conclusió.

¿I què podríem dir de la seva constant actuació ja en conferències, mitins, escrits, etc., divulgant incansablement per tots els indrets de la nostra terra catalana la necessitat imperiosa de l'implantació, quant abans, de tan importants mides? Interminable em faria si volgués seguir pas a pas la seva vida d'apostolat en aquest sentit, i per més que digués, fóra sumament poc per el que tant es mereix la memòria del qui en vida fou tan il·lustre campió i veritable aimant de la viticultura de la nostra terra.

Honrem-lo, doncs, tots, en la propera Assemblea, i fita la pensa en l'ideal pel que ell tan constantment treballava, no parem i lluitem sense parar amb tot entusiasme, fe i dalit, fins aconseguir-lo, i estiguem seguríssims que des de la pàtria dels justos on reposa ens ho agrairà.

Amunt els cors i visca l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»!

MATEU ROSINÉS

L'agremiació forçosa

«Agricultura es explotación atávica del suelo; el labrador es lapa adherida a la roca, mero instinto heredado, con movimiento antes medular que cerebral, impulso orgánico fatal que sólo responde y evoluciona al impulso del terreno social.»

MACÍAS PICAVEA

ARRISCANT-HI el calificatiu de pedant, he volgut, ben intencionadament, que vinguessin presidides aquestes ratlles del concepte crític antecedent, ja que en ell s'enclou la justa visió de les manifestacions agràries i, consegüentment, la necessitat que tenim de portar-hi esmena tots els que sentim l'afany de la llur evolució.

Si la síntesi de Picavea és dolorosament trista, és aiximateix malauradament vera; és d'una actualitat que desconcerta, després dels anys transcorreguts des que va pronunciar-se dit judici, i té avui més

greus i engoixoses consideracions i seqüències que tingué en formular-lo el sociòleg, perquè les hores presents mostren el contrast violentíssim de l'atavisme enfront del terratrèmol social que capgira i esfondra nacions i pobles, teories i idealismes, rutines i noves pràctiques.

Els estaments socials tenen un avenç vertiginós; recarregades les vàlvules a màxima pressió, solts els frens, cap força pot contenir-lo. I la família agrària, com menhir abrumador, incommovible, roman sobre les paraleles de la via sense preveure ni tèmer l'espantós xoc que vindrà a produir se.

La complicada maquinària social ha cercat enrobustiments creant engranatges i palanques que procurin l'esforç dinàmic dependent de l'ajust dels elements motors: la racional unió de petites forces ben acoblades a un fi comú, que és moviment, bona orientació, amb resistència i potència equilibrades. Tot s'enllaça i compenetra; d'hora en hora és més íntima la cohesió. Més íntima, més perfecta i més indispensable.

I les nostres unions, en carèixer de permanència, esfumen la personalitat, són momentànies i transitòries, i això pel malentès de creure que unió *era facultat*, quan positivament *és un deure*; aquell que tenim els individus de realitzar el fi comú per a assolir una cooperació orgànica perseverant que siga, a l'ensem, defensiva i ofensiva. Ja Luzzatti ens raona com se resolen en el sí de l'associació permanent aquells fins comuns que adjectivem de *utilitats*, essent elles precisament, tan si són morals com materials, les que a tots ens obliguen a contribuir per a obtenir-les, car al generalitzar-se, exclueixen privilegis per a recompensar-nos a tots. Conseqüència: si tots beneficiem, *tots devem* cooperar a la recerca del benefici.

Mes com siga que l'indiferència, l'egoïsme i l'individualisme —conceptes sinònims en nostre cas— venen a retraure's declarant-se absters, aqueixa norma d'utilitats fruïdes sense concurs mena a la injustícia per manca d'equitat, i, per ço mateix, les lleis de l'interès i de la necessitat col·lectiva imposen una correcció que pesi damunt les voluntats dels abstemis per a obligar-los a l'associació en el sí dels gremis a què pertanyin; amb la qual cosa l'imposició no detenta la llibertat —voluntat per al bé— sinó que la esperona, ordena i acreix.

L'enfilall de l'associació d'idees ens portarà, doncs, a considerar com ens cal esperar i enrobustir aqueixa voluntat; i essent evident raciocini provat que no hi ha cosa que més sugestioní el voler com la justícia que és ensemps útil, és precis mostrar, per palesa demostració dels efectes, com no és nostra norma ni la més ventatjosa ni la més equitativa, ans bé tot el contrari. En són exemple els latifundis i l'emigració; la manca de crèdit i d'estadístiques; de valoracions catastrals; l'incultura tècnica i l'analfabetisme.

Si per a la moderna constitució de les nacionalitats s'ha cregut de precisió absoluta exaltar el sentiment col·lectiu que solidaritzi afectes i necessitats — irredentisme a Itàlia amb Mazzini; laudlorisme a Irlanda amb George; federalisme a casa amb Pi i Prat de la Riba, — jo no conec altres medis més precisos que ens dictin l'unió, que els dimanants d'una mateixa inquietut i un mateix afany. Si desvetllem en cada ú de nosaltres aquella intranquil·litat que s'orienta vers un instint d'examen, veurem tot d'una que la situació actual de la classe pagesa necessita aquella evolució prudent que el terratrèmol social present ens aconsella amb eixordadora cridòria.

Totes les forces convergeixen menys l'agrària, que perdura isolada enfront d'elles; totes les forces ens revelen la llur vitalitat en avenços culturals i econòmics, en progressions rapidíssimes. Estem veient com Estats i estaments es corresponen, més persistim per això en la tossuda manifestació d'isolament entregant-nos al fatalisme fill dels desenganys, d'uns desenganys que siguérem els primers en crear-nos per l'anquilosament de la voluntat que tan sols les fondes crisis i penúries venen a remoure molt de tard en tard. No ens és permès imaginar que tenim perfecte dret per a destruir-nos, car com element social i nacional ens trobem enllaçats a la comunitat i, per tant, va essent hora d'arrabassar soca i arrels per a imposar nos ço que, fins instintivament, deuria ja existir: la forçosa agremiació de què frueixen els demás elements, àdhuc aquells físicament poixants que crearen unes associacions defensives de ben recent record i resultat.

Companyies, entitats econòmiques, trusts, cambres, cercles, sindicats i cooperatives, diàriament van englobant forces i més forces que irradii en corporacions, delegacions i sucursals per a que l'enllaç siga gran, ràpid, segur i potent; sols la gent pagesa conviu al sígle present com al xxviii^e amb manifest anacronisme pertorbador del progrés i una més manifesta inconsciència, car els més necessitats, els més incults i els més nombrosos, mostrem una enervació i un conformisme d'una absurditat vergonyosa i suïcida. Fins en patriarcal demostracions del dret consuetudinari hi podriem cercar ben profitoses advertències que tenim oblidades. Mes no les retreguem, que l'escrit es perllonga indegudament.

Si els mals no ens empenyen a cercar-los remei, és deure dels governants imposar-nos *forçosament* un estat de defensa que eduqui i enriqueixi el gremi i la nació, car no és honrós per als directors ni per als dirigits la tristíssima situació d'un estament esclavitzat i poruc en el sí d'un Estat que reclama llur renovació. Hem de volguer-ho i executar-ho abans no siga tard, ja que la característica dels nostres temps — i aristocràcia del pervindre, segons Ibsen — està en volguer i en actuar amb fermesa i sense dilacions; costi el que valgui, com deia Gorge en valorar una necessitat, «que és precis adqui-

rir-la per tot el seu valor, puix fora inútil que sols oferissim per ella les nou dècimes parts». En termes corrents, vol dir que són menester tota mena de sacrificis en la recerca de ço que ens cal, i ço que inaplaçablement ens cal és: unió forta, estricta i rapidíssima.

De bon grat, si pot ésser; i si no, forçosa.

PERE J. LLORT

Estadístiques i organització

VEUS-AQUI resumides en dugues paraules l'essència dels temes que es presenten a la deliberació de l'Assemblea reglamentària que l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» celebrarà enguany a Manresa.

Tant la formulació d'estadístiques veritat i fonamentades, com l'agregiació, o millor dit, la contribució forçosa a l'associació gremial, són les dugues columnes sobre les quals ha cregut el Consell Regional de l'«U. V. C.» devia descansar tot l'edifici de la mateixa. Una i altra, com a aspiracions o programa a aconseguir, formen ja part integrant definitiva del nostre credo, per haver estat aprovades per anteriors Assemblees de l'entitat. No és això, per tant, el que deu deliberar la propera Assemblea, sinó la forma o modo de portar a la pràctica dites mides. El que el C. R. pregunta a l'Assemblea és clar i curt, el següent: Al demanar a l'Estat l'implantació de la declaració de collita i guies de circulació, ¿s'ha de fer sense oferir-li la nostra ajuda moral i material? ¿S'ha d'oferir aquest auxili, adquirint així el dret d'inspecció, al mateix temps que s'obtingui l'afiançament del gremi mitjançant la contribució forçosa al mateix? El C. R., respectuós amb l'entitat, vol que sigui l'Assemblea reglamentària dels seus associats la que ho resolgui en definitiva.

Jo voldria fer remarcar aquí l'importància capdal de la declaració i les guies, baix el punt de vista estadístic i la seva relació amb l'agregiació contributiva forçosa. Es ben sabut de tothom que segueixi una mica només les qüestions econòmiques, que una de les poques lleis que han resistit a totes les vicissituds del temps ha estat la llei de l'oferta i la demanda, i és quasi bé una perogrullada afirmar que aquella sols pot basar-se en una estadística ben feta. En els articles qual sofisticació és impossible, aquella llei sorgeix espontàniament de l'existència dels dits articles en el mercat, podent sols falsejar-se transitòriament mitjançant ocultacions o acaparaments que poden perjudicar al consum o bé al productor, segons les circumstàncies. Però tractant-se del vi, que es presta admirablement a les falsificacions—i l'experiència ben clar ho demostra—demés del mitjans esmentats, hi ha l'allargament artificial, que produint una sobrecol·lita que pot allar-

gar-se a l'infinit, influeix definitivament en excessos d'ofertes que atueixen al productor que deu vendre a baix preu, sense cap benefici per al consumidor que al comprar vi vol que se li dongui vi, no altra substància. D'aquí que no hi hagi altre mitjà que anar a buscar les estadístiques des de l'origen o sigui a casa el productor, mitjançant la declaració de la collita. Però tampoc n'hi ha prou amb aquesta primera part, puix fóra ben coixa una estadística que sols ens digués la producció, sense parlar nos de la capacitat consumidora del país o sigui del mercat interior i la dels mercats exteriors. Aquesta darrera, sembla podria dar-se per les sortides de Duanes, però no cal que m'escarraci en fer veure quant falsejades surten ja pel mateix abans apuntat, i respecte al mercat interior, no hi ha altra solució que fer amb el comerç ço que es fes amb el productor, és a dir, establir les *guies de circulació* com a complement inevitable de la *declaració de collita*.

Sobre aquestes bases, i únicament sobre elles, podria basar-se una estadística completa, que posada en mans de la producció i del comerç pot fer que tingués sòlid fonament, al mateix temps que dóna als homes de Govern, als estadistes, un coneixement del que avui en absolut careixen i que fa que homes de molt talent i de molt bona voluntat adoptin mides equivocades i perjudicials als interessos nacionals, i quan no, que les que adoptin siguin bones únicament per pura casualitat o pel «si t'encerto, t'endevino»: això no suposant que l'interès inconfessable dels falsificadors els vulgui fer rebutjar la llum que descobriria el cranc que rosega les entranyes de l'agricultura.

Per veure fins a quin punt necessita un estadista el posseir estadístiques el més exactes possibles de la producció, sols cal fixar-se en un extrem: la negociació de tractats de comerç. Tots ells es basen en l'intercanvi de productes, en el *do ut des* per a equilibrar el que a un país manca amb el que en l'altre sobra, i vice-versa. Doncs bé; no és possible i àdhuc fàcil que careixen d'estadístiques es gestioni un tractat baix la sobra o manca d'un article, essent en la realitat tot el contrari? Cal fixar-se que parlo sols en hipòtesi, hipòtesi, però, absolutament versemblable. El dogma i la fe sols poden admetre's en religió, però en matèries econòmiques no manen més que els números, i si aquests parteixen de bases falses o de càlculs fets a la babalà, compteu l'economia si se'n deurà queixar amargament. En el cas concret de la viticultura és evident; plana damunt nostre el dogma de l'*excés de producció* que ningú pot sostenir que sigui veritat o que no ho sigui, ja que ningú, absolutament ningú—i això sí que pot dir-se ben clar i ben alt—sap el vi que es cull a Espanya. ¡Quins càlculs volem, doncs, que es basin damunt l'ignorància, damunt d'una negociació absoluta! I no vull demostrar amb altres arguments l'absoluta necessitat d'estadístiques, quan homes com En Cambó i En Ventosa

les reclamaren en llurs solemniais conferències de fa poc al Palau de la Musica Catalana, i això en llavis de dos estadistes eminents i en conferències tan pensades com a les que'm refereixo, tanca de cop.

Però si sentim aquesta necessitat, tant els homes de Govern, com la producció i el comerç honrats, també tots plegats hem de sentir-ne una altra, i és la necessitat de la col·laboració del país amb els homes d'Estat, i això crec sincerament que són únicament les corporacions especialitzades, les agremiacions, les que deuen juntar els seus esforços amb els forans, cridats per aquests unes voltes i a propi impuls altres.

I veus-aquí perquè no capeixo cap home d'Estat, en el magne sentit de la paraula, que no hagi d'ésser un col·laborador decidit de ço que demana l'«Unió de Vinyaters de Catalunya».

Si aquesta ha d'ésser un cop escoltada, sembla hauria d'ésser ara: així ho espera la viticultura catalana que, en aquests moments, greus per tots conceptes, segueix seriosament llur unió societària i educadora i, finalment, col·laboradora del Govern, per a obtenir ço que amb justesa li correspon.

FRANCESC SANTACANA

Sucs sofrats

QUAN M. Zagorsse, secretari general de la Societat nacional per al foment de l'agricultura, m'ha fet l'honor de demanar-me un fullet sobre els sucs sofrats, no ha sigut pas sens un xic d'indecissió que he acceptat, per no quedar-me gran cosa de nou a dir sobre d'aquesta qüestió.

Els sucs sofrats han estat força defensats per uns i criticats per altres. Tot i això jo els reconec prous qualitats per a continuar utilitzant-los exclusivament en els meus camps experimentals.

No faré ara l'història de l'empleu dels sucs sofrats ni tampoc cap consideració teòrica, reduint el meu treball a considerar-los baix el punt de vista pràctic.

Com preparar els sucs sofrats?

Quins són els seus inconvenients i els seus avantatges?

Només parlaré del caldo bordelès sofrat i del suc amb sofre soluble.

PREPARACIÓ DEL CALDO BORDELÈS SOFRAT.—Tothom sap que si es tira sofre al l'aigua no's mulla i queda en part nedant. Si en una massa de sofre s'hi tiren algunes gotes d'aigua i es remena fortament aquesta massa afegint-hi de mica en mica noves quantitats d'aigua, s'arribarà a mullar el sofre, obtenint d'aquesta manera una pasta homogènea.

Però aquest procediment es llarc i poc pràctic i no dóna mai un resultat perfecte. Quan es disol aquesta pasta més tard en una gran quantitat d'aigua, es separa quasi sempre una mica de sofre que es queda nedant a la superfície.

Si en lloc d'aigua pura s'utilitza una lletada de calç espessa o millor calç apagada de consistència pastosa, la barreja es farà molt fàcilment, i amb poc temps de remenar s'obté una pasta groga d'una homogeneïtat perfecta, en la que el sofre està mullat i no se'n separa gens al contacte de l'aigua. S'arriba així fàcilment a incorporar 12 ó 15 quilos de sofre, i fins més si es vol, a 2 quilos de calç. Encara que resulten inútils dosis tan elevades de sofre, ja que en la pràctica amb 2 ó 3 quilos ja n'hi ha prou.

Per a preparar 1 hectolitre de caldo a 2 quilos de sulfat de coure, es pendran, doncs, 2 quilos de calç apagada de consistència pastosa. S'hi barregen, poc a poc, 3 quilos de sofre (sublimat, triturat, precipitat), remenant-ho tot a mà, o com recomana M. Total, amb una petita aixada de mànec curt o amb una pala, com diu M. Verneuil, i afegint de tant en tant una mica d'aigua per a mantenir la pasta mollà sense tornar-la massa aigualida. Es continua pastant fins que la massa sigui uniformement groga, ço que esdevé al cap de poca estona.

Es disol aleshores la pasta en una quantitat més gran d'aigua per a obtenir una lletada de calç sofrada que s'aboca dintre la solució de sulfat de coure, remenant fortament amb un bastó. Els 2 quilos de calç en pasta són prou, si és aquesta de bona qualitat, per a neutralitzar 2 quilos de sulfat de coure. Igualment es pot preparar la pasta de calç i de sofre abans, diluïr-la després en l'aigua i abocar-la dintre el sulfat de coure en el moment d'utilitzar-la. En aquest cas es comprova la neutralitat del suc per mitjà d'un paper mullat amb tintura de phénol-phtaleïna, que es torna roja al més petit excés de calç.

El suc sofrat es conserva poc, com ho veurem més endavant; però la pasta de calç i de sofre pot conservar-se sense inconvenient. Es, però, pràctic tenir-ne preparada una gran quantitat i anar-la diluint i abocant dins del sulfat de coure a mida que es vagi necessitant. En la pasta acabada de fer, la calç i el sofre estan solament barrejats; a la llarga, si la temperatura és un xic elevada, es combinen en part i donen polisulfurs de calç, que no varien en res el valor del caldo.

PREPARACIÓ DEL SUC AMB SOFRE MULLABLE.—Es pot mullar el sofre en presència del carbonat de sosa, diluïr-lo després en l'aigua, preparant així un caldo borgonyès sofrat. El sofre és d'aquesta manera menys fàcilment mullat que amb la calç; però si es trenca abans el carbonat de sosa, el sofre i una mica de colofònia o resina en pols, la barreja es fa força bé al tirar-lo a l'aigua.

El comerç veu amb el nom de sofre mullable una barreja de sofre,

carbonat de sosa i resina en pols que n'hi ha prou amb tirar-la a l'aigua per a obtenir un mullat complet del sofre. Aquesta barreja no solament conté sofre, sinó també un cos alcalí susceptible de neutralitzar el sulfat de coure; n'hi ha prou amb disoldre en un hectolitre d'aigua 2 quilos de sulfat de coure, abocant-hi després, remenant, 4 quilos de sofre mullable per a obtenir un suc a punt de servir.

EMPLEU DELS SUCS SOFRATS.—Els sucx sofrats preparats de poc tenen un color verdós que passa a gris en els preparats ja de temps i a voltes fins a negre. Aquest color negre és degut a la formació de sulfur de coure. És molt corrent en els sucx a la calç quan la barreja de la calç i del sofre s'ha conservat durant algun temps. Ens podriem preguntar si aquesta formació de sulfur negre de coure no fa minvar el valor del suc. És, en efecte, un dels càrregs que es fan als sucx sofrats d'insolubilitzar així el coure a l'estat de sulfur. Aquest sulfur no és completament insoluble. És poc estable i s'oxida sots l'influència atmosfèrica donant sulfat de coure i depasant sofre a l'estat nadiu. M. Hugouneux, basant se en aquesta fàcil descomposició del sulfat de coure, preté que el suc serà tant més eficaç quant més negre sigui, per contenir més quantitat de coure combinat.

M. Hugouneux potser té raó, i és cert que els sucx a base de polisulfurs alcalins i de sulfat de coure, en els que tot el coure passa a l'estat de sulfur negre, han donat, en molts casos, bons resultats. Tot i això, els sucx sofrats negres no són pas absolutament comparables als obtinguts per l'acció directa dels sulfurs alcalins. És convenient remarcar que en la major part dels casos els caldos són negres quan no s'empleen en el mateix moment d'ésser preparats; a voltes amb sucx fets de poc es produeix aquest fenomen, no sent per això en general. He demostrat ja, amb M. Gouirand, que els sucx, sobre tot aquells a base de carbonat de sosa, perden ràpidament la seva adherència amb el temps. Tenim, doncs, que els sucx esdevinguts negres amb el temps no deuen pas ésser empleats, no per ésser menys eficaços contra les malalties, sinó per ésser menys adherents sobre les fulls. Quan els sucx són negres en el moment de sa preparació per haver-se format sulfurs de calç abans i donen immediatament sulfur de coure, el color negre no treu al suc l'ésser eficaç i adherent al mateix temps.

INCONVENIENTS DELS SUCS SOFRATS.—En els sucx sofrats, el sofre incorporat no entra en combinació i no es disol pas. En queda en suspensió en l'interior del suc com passaria amb una pols qualsevol, i si no cau immediatament al fons és degut a la consistència semipastosa del líquid que el mulla. Sa caiguda és, doncs, retardada pel pòsit gelatinós d'òxit o de carbonat de coure que no arriba a impedir-la. D'això en resulta que amb el repòs guanya poc a poc el fons, destruint l'homogeneïtat del suc. És aquest un dels principals incon-

venients del seu empleu. Amb els aparells per a portar a l'esquena el treballador, tinguts constantment en moviment, no ha de fer por. On sí és important és en els aparells a tracció, a no ser que vagin proveïts d'un agitador prou potent.

Es igualment necessari, a cada parada d'alguna importància, buidar completament els tubs del suc que contenen, sinó el sofre es deposita en les parts baixes d'aquests tubs, en els colzes, i pot arribar a embussar-los. M. A. Verneuil emplea sens inconvenient el suc sofrat amb pulveritzadors per a dos animals.

S'ha dit també dels suc sofrats que són una preparació més complicada que els ordinaris. Aquesta complicació és ben poc important, sobretot si es porta el sofre i la calç en grans quantitats. M. Total, que ha treballat amb grans quantitats alhora, estima el treball suplementari ocasionat per el pastar la calç amb el sofre un jornal d'home per a un tractament per a 10 hectàrees. Es ben poca cosa amb comparació de l'economia de la mà d'obra per a l'aplicació.

AVANTATGES DELS SUCS SOFRATS. — Els suc sofrats tenen la ventatja de poder fer amb un sol tractament el sofratge contra l'oïdium i el sulfatatge contra el mildiu. No sent la seva aplicació ni més llarga ni costosa que la dels suc ordinaris, es té sempre l'economia que resulta de la supressió del sofratge.

La quantitat de sulfat de coure que es deu emplear per hectàrea, és evidentment la mateixa si el suc té sofre que si no en té. En quant al sofre, si es compta a raó de 5 hectolitres la quantitat de caldo necessari per al tractament d'una hectàrea, es veu que la quantitat de sofre que correspon és de 15 quilos. Es igual, per tant, poc més, poc menys, a la quantitat necessària per als primers tractaments pulverulents sobre la mateixa extensió, sobretot si es vol tractar tota la planta i no pas solament els fruits, com es veu moltes vegades.

Els suc sofrats permeten molt millor que els tractaments separats tractar integralment tot el cep.

«Quan es fa practicar a un vinyater un sofratge pulverulent, diu M. Total, és necessari recomanar-li distribueixi el sofre sobre totes les parts verdes del cep, això és, no solament sobre els fruits, sinó també sobre el tronc i les fulles, car ell no creu l'oïdium més que sobre del raïm, i perxò concentra tot el seu esforç en cobrir-lo completament de sofre.» Igualment es pot dir que amb el suc ordinari, els vinyaters acostumats a no veure el mildiu més que damunt les fulles, deixen moltes vegades els atacs de rot brun sobre aquests últims. Amb el suc sofrat sap ell que deu combatre alhora l'oïdium i el mildiu, això és que deu tractar els raïms contra la primera malura i les fulles contra la segona. El tractament complet és així segur.

L'addició de sofre als suc no modifica sensiblement l'adherència

del precipitat de coure. Assaigs de laboratori i l'experiència de la pràctica en ple camp ho demostren. Els grans de sofre, al contrari, englobats dintre el suc són enèrgicament retinguts sobre la fulla i persisteixen tot i les moltes rentades que provoquen les pluges. N'hi ha prou amb passejar-se per una vinya tractada amb suc sofrat després d'uns quants dies durant els quals hagi plogut. Si el temps és un xic calorós, es nota perfectament l'olor a sofre, mentre que no'n hauria quedat rastre si s'hagués fet un tractament pulverulent.

Rentant amb sulfur de carboni fulles tractades per suc sofrats i abundantment rentades per una forta pluja, es veu clarament la persistència d'una gran quantitat de sofre.

Hom pot solament preguntar-se si aquest sofre així englobat en el suc de coure serà tan eficaç contra l'oïdium com el sofre pulverulent, i per altra banda si el suc continuarà per son costat produint bons efectes contra el mildiu. Solament l'experiència ho podia dir, i és precisament aquest un dels punts que han sigut més criticats.

Es des del primer moment evident que no es deu cercar en els suc sofrats una superioritat sobre dels altres i demanar-los donguin bon resultat allà on aquests han fracassat. Tot el que se'n pot esperar és que no siguin inferiors i que a igualtat de tractaments (3, per exemple, per any), els sulfatats, amb suc sofrats puguin combatre tan bé el mildiu i l'oïdium com ho farien tres tractaments de caldo ordinari i tres tractaments de sofre en pols. Si es demostra això, els suc sofrats tindran sempre per ells l'aventatge de l'economia de la mà d'obra, d'aparells per a sofrar i de temps.

Mirem què és el que passa.

En 1902, jo vaig assajar comparativament: 1.^{er}, el caldo bordelès ordinari i el sofre empleat separatament; 2.^{on}, el caldo bordelès sofrat, i 3.^{er}, el caldo amb sofre mullable, primerament a Marsville, on el mildiu fou intens, però l'oïdium fluix, i després en una propietat dels voltants de Cognac, plantada de Cabernets Sauvignons, greument atacats alhora pel mildiu i per l'oïdium.

Els resultats foren tan clars, que no vaig dubtar gens per a enviar una comunicació a l'Acadèmia de Ciències «Sobre la possibilitat de combatre per un mateix tractament líquid el mildiu i l'oïdium de la vinya.»

En 1903 foren fetes altres experiències més completes i donaren els mateixos resultats. Tot el conjunt dels meus camps d'experiències foren tractats pel caldo bordelès sofrat. A pesar d'una forta invasió de mildiu, la presservació fou completa.

En 1904, jo, igualment, he utilitzat exclusivament el suc sofrat en el conjunt dels camps d'experiències i m'ho proposo continuar en l'avenir. Uso en aquests tractaments 2 quilos de sulfat de cou-

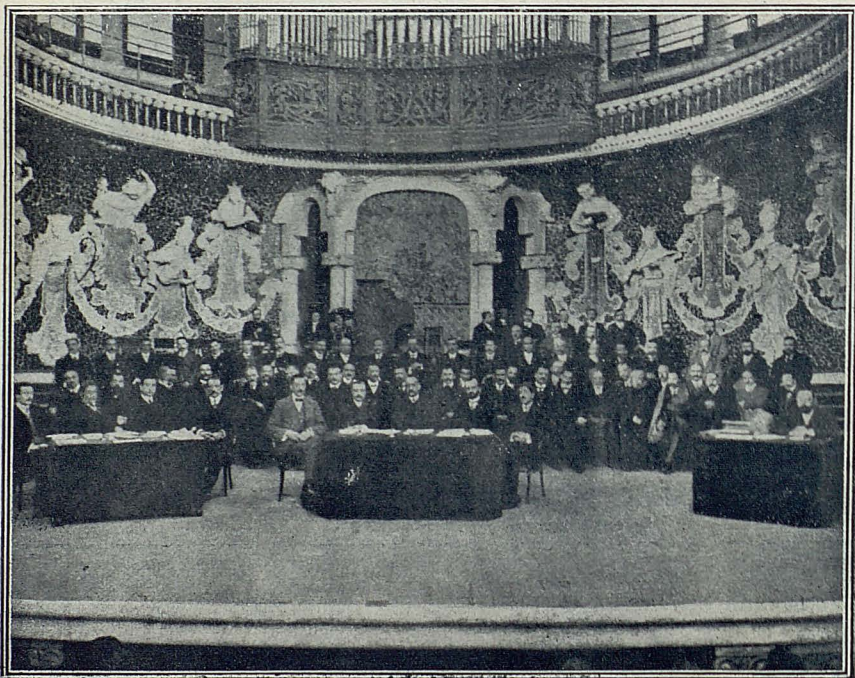


D. JOSEP PUIG DE LA BELLACASA
Primer president de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»



Excm. Sr. Marquès de Camps, expresident
de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»

Sr. D. Francesc Santacana, president
de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»



Primera Assemblea de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»,
celebrada al Palau de la Música Catalana els dies 17 i 18 de Febrer de 1912

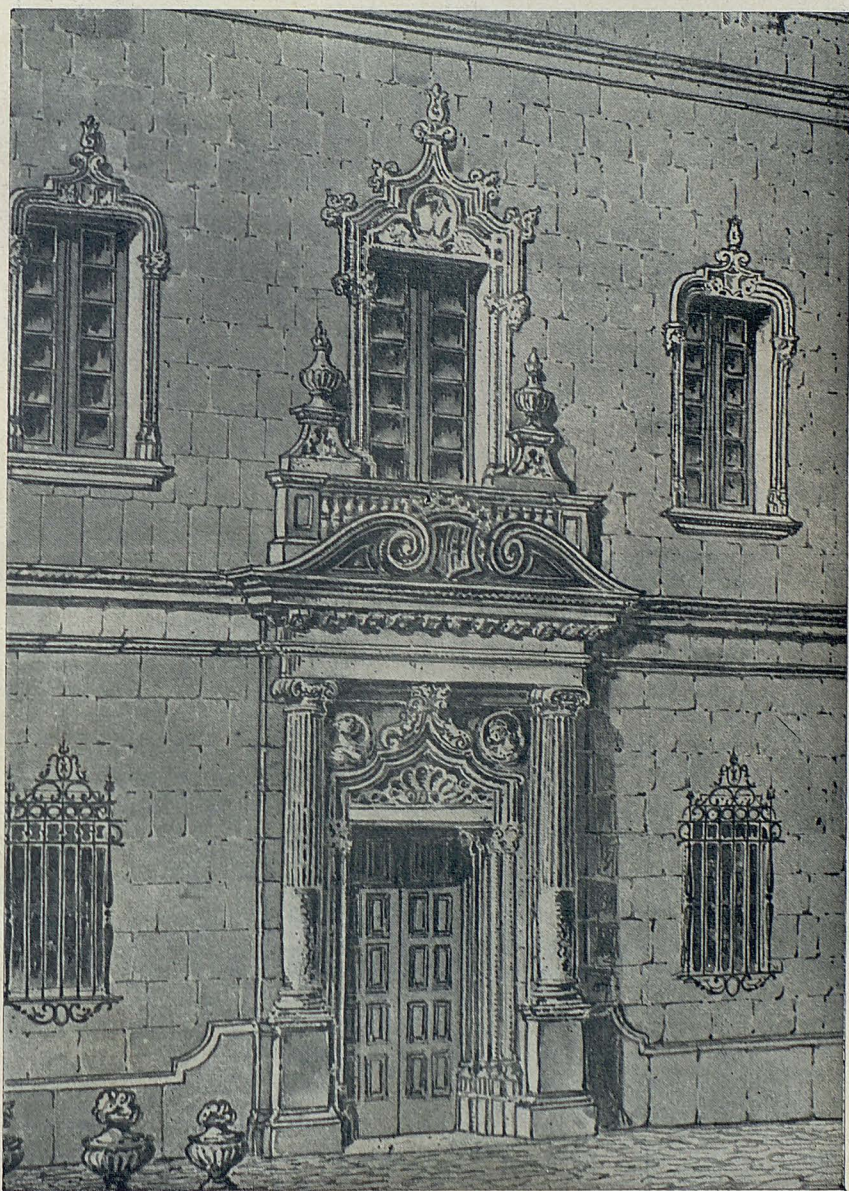
L'ART EN L'AGRICULTURA

SUPLEMENT MENSUAL

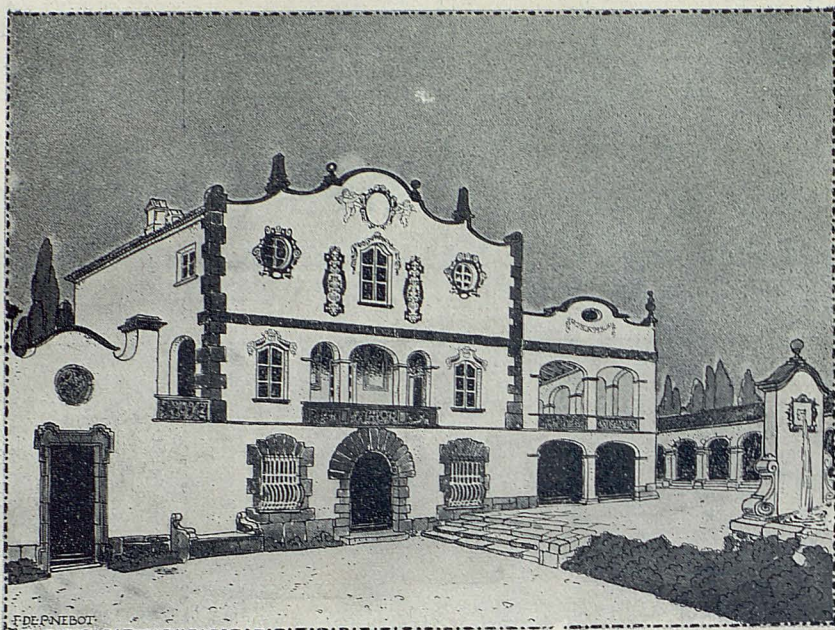
N.º 5

LA SECCIÓ D'AGRICULTURA A L'EXPOSICIÓ D'INDÚSTRIES ELÈCTRIQUES

Projecte de l'arquitecte i catedràtic de les Escoles d'Arquitectura
i Agricultura, EN F. DE P. NEBOT

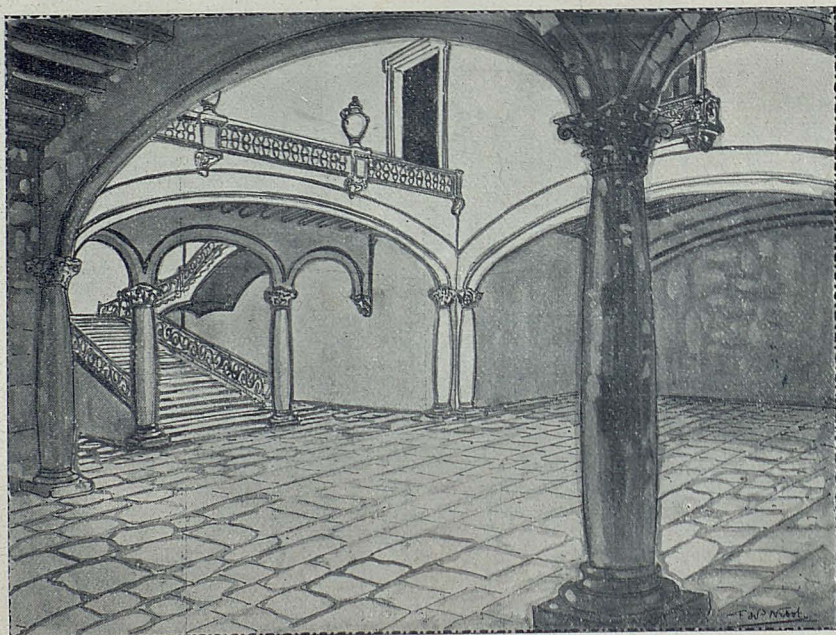


Porta d'ingrés a l'edifici destinat a Museu

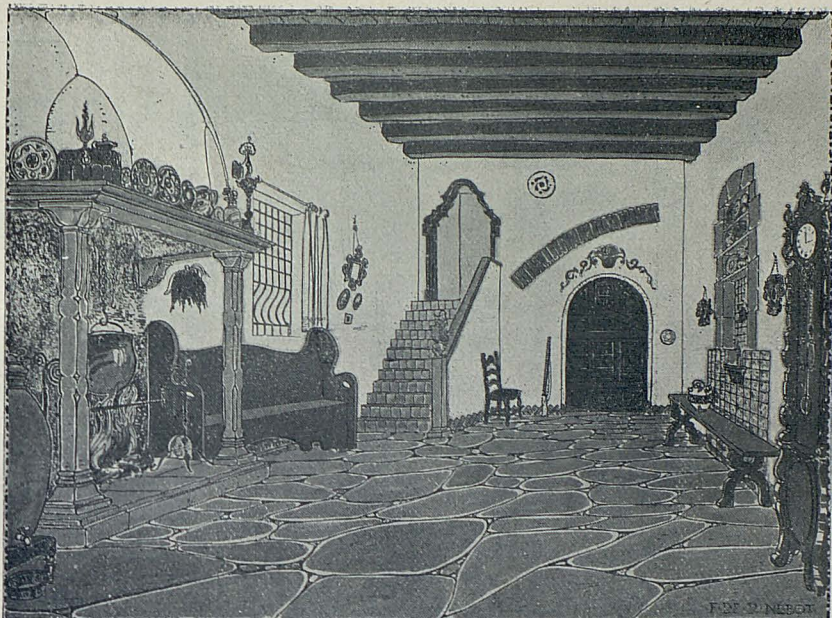


Masia del Plà

Ens complau molt oferir avui a nostres llegidors l'interessant projecte arquitectònic que forma part de la Memòria presentada per l'«Institut Agrícola Català de Sant Isidre» a la Junta Directiva

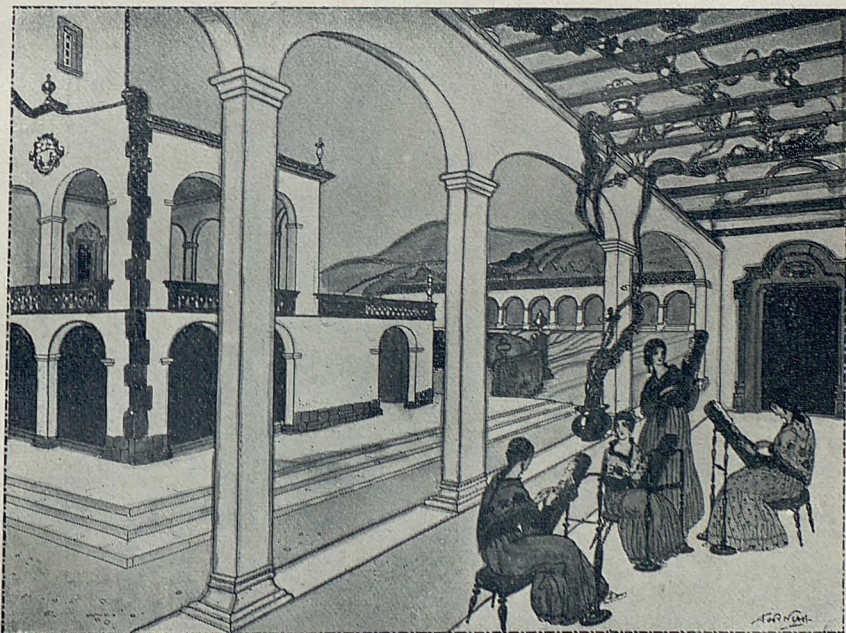


Pati de casa senyorial



Interior de casa de muntanya

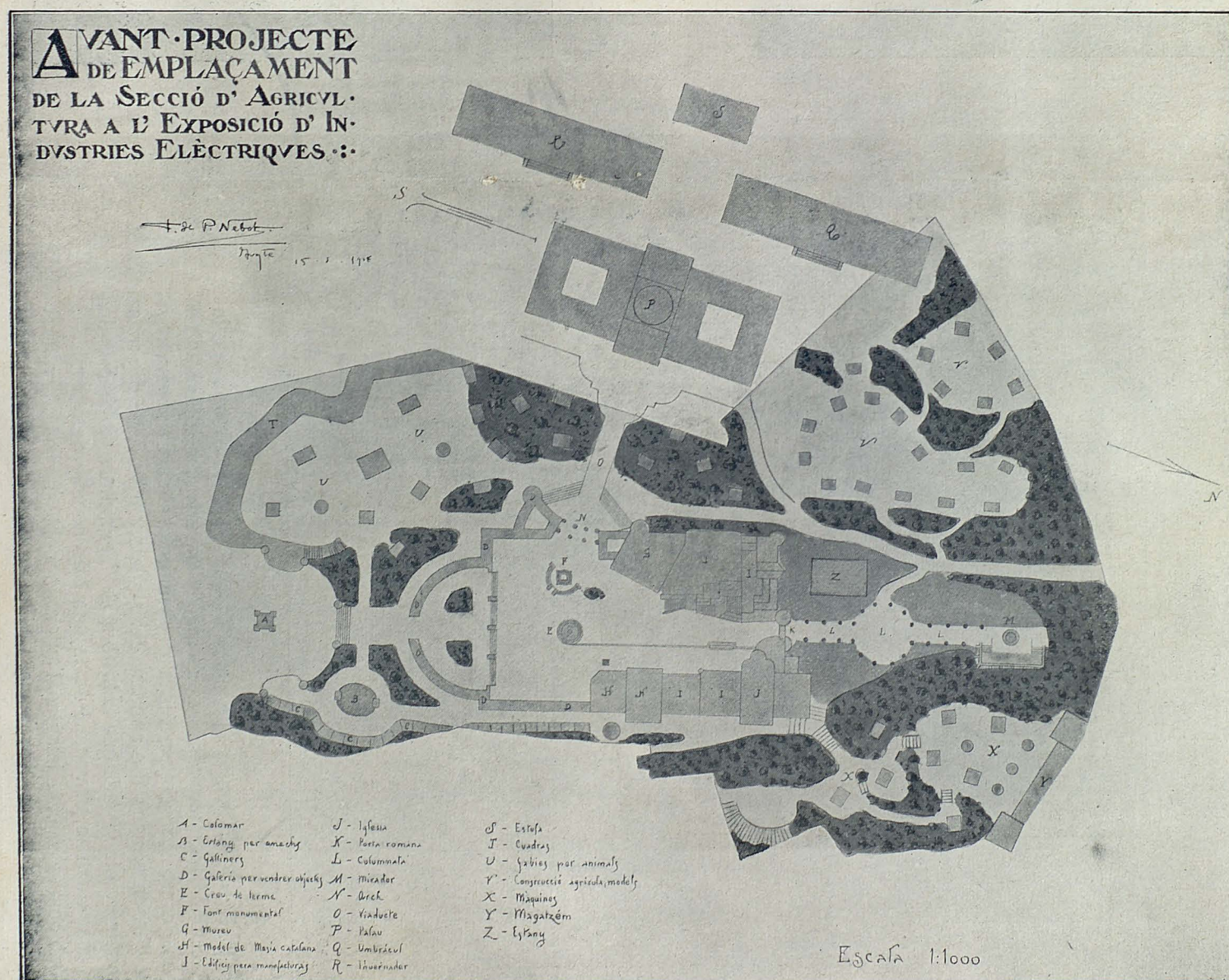
de l'Exposició d'Indústries Elèctriques, per encàrreg d'aquesta.
L'autor d'aquest projecte, el distingit arquitecte i catedràtic
de les Escoles Superiors d'Arquitectura i Agricultura, En Francesc

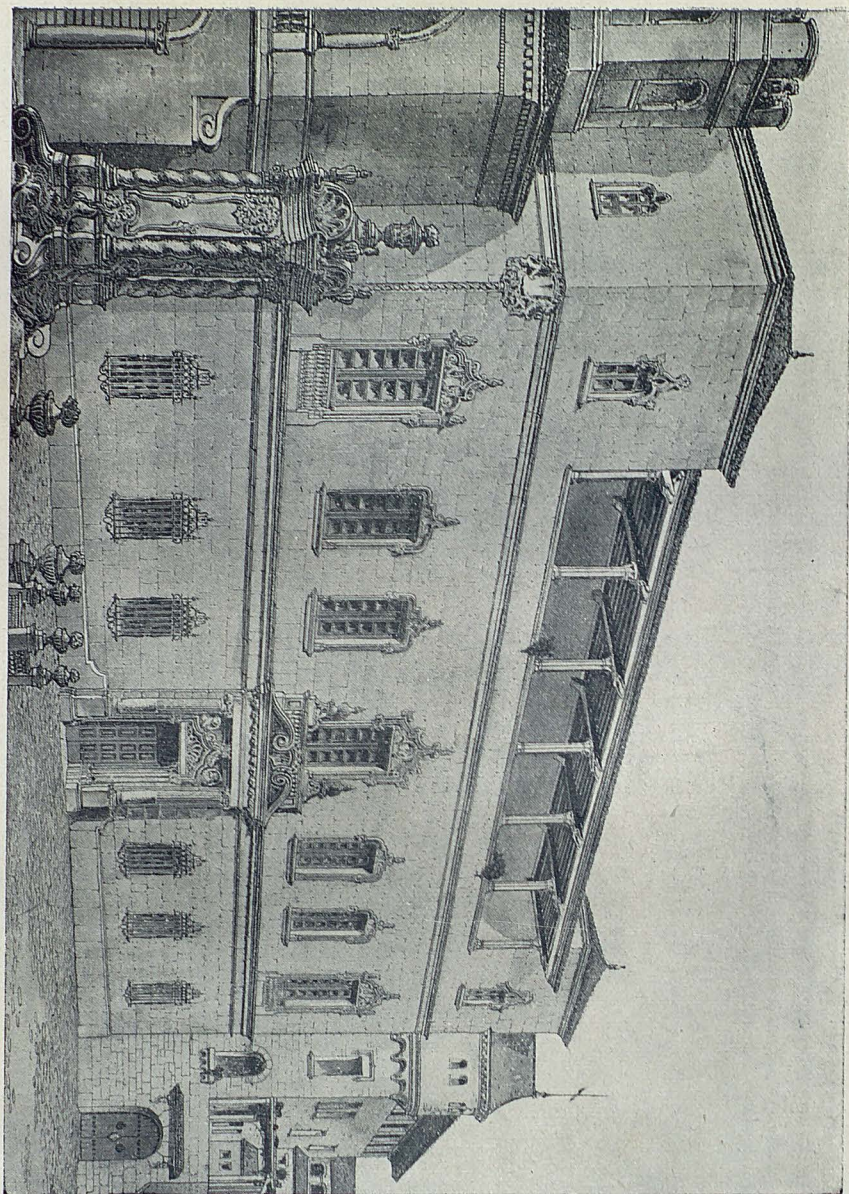


Sota l'emparat

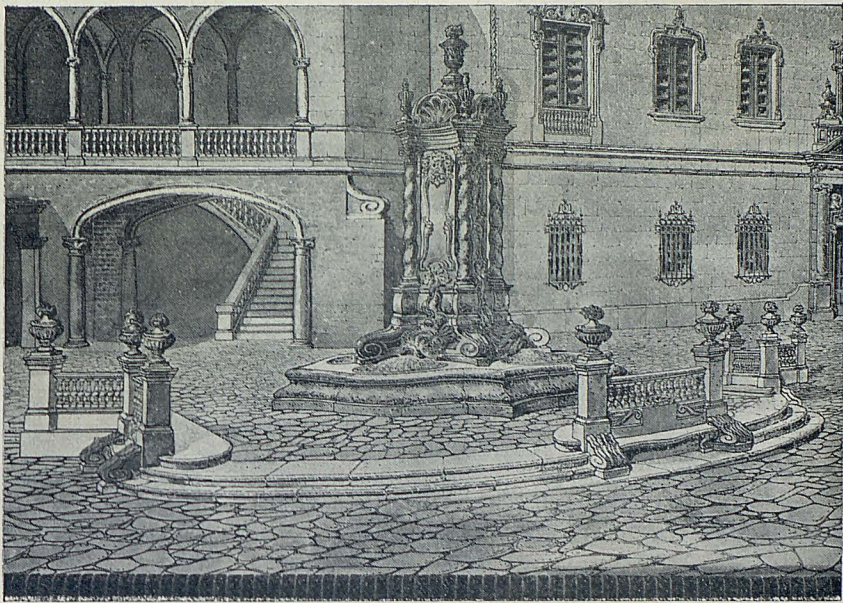


Vista general de la reconstitució d'un poble amb elements d'arquitectura usada a Catalunya des de l'època romana fins a últims del segle XVIII



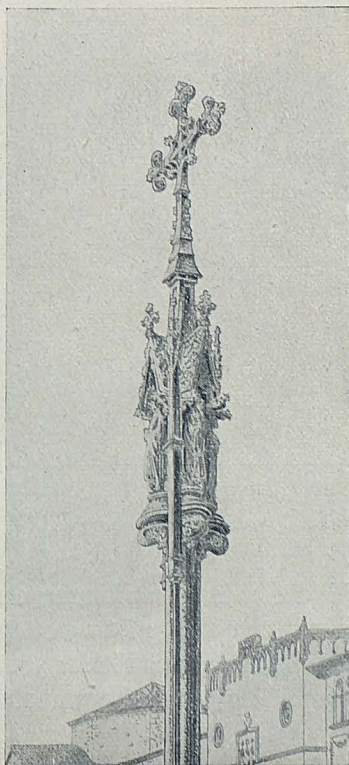


de P. Nebot, ha pensat que per a instal·lar la part històrica de la Secció d'Agricultura res fora més indicat que una reconstitució d'un poble compost amb elements d'arquitectura usats a Catalunya des de l'època romana fins a últims del segle XVIII, a fi de donar a conèixer, a la vegada que la història de l'agricultura, la història de la casa catalana, al voltant de la que s'és aquella desenrotllada. Amb aquest objecte imagina l'autor un poble format al voltant d'uns restes de muralla romana, tenint una via principal en la que hi situa les construccions més importants.



Brollador monumental

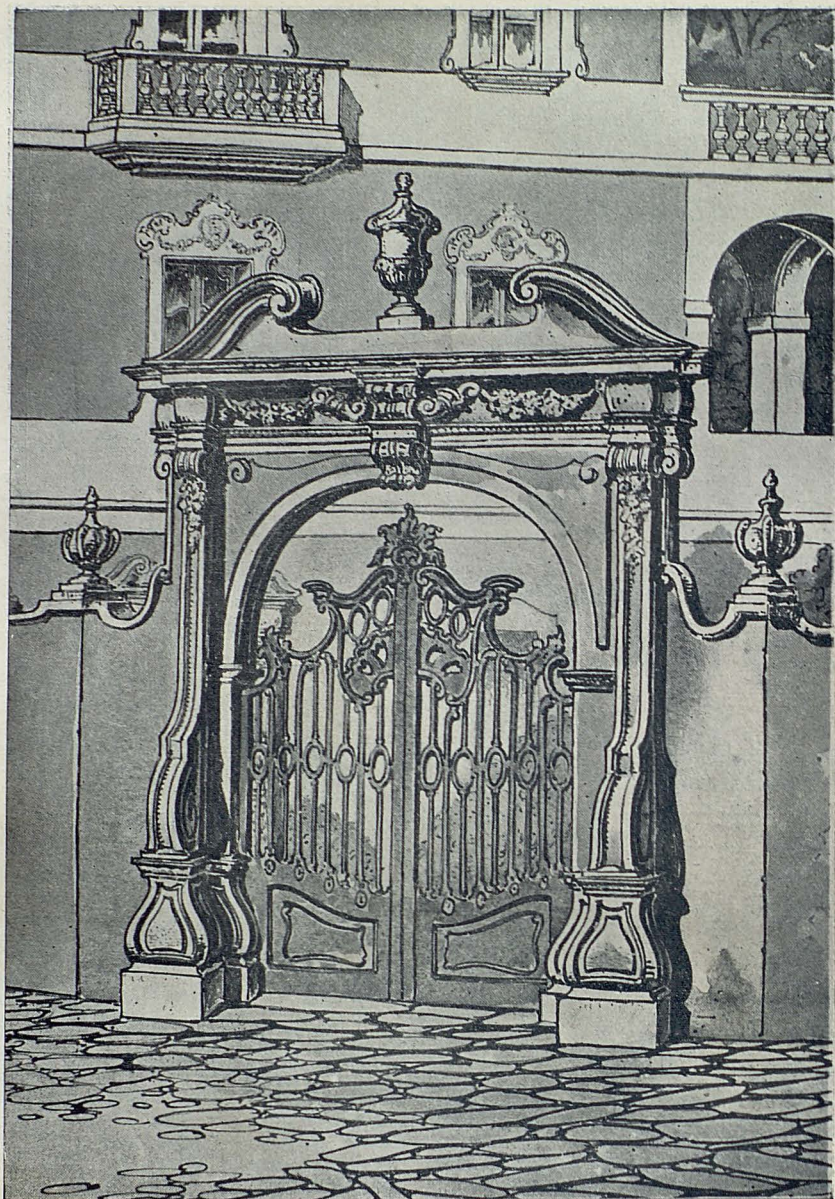
Una església romànica, un edifici gòtic civil, un palau senyorial de l'època de transició del gòtic al renaixement, una casa del segle XVI, altra del segle XVII, una casa de camp o masia del segle XVIII, un grup de cases senzilles de poble, hermo-sejant el conjunt el·lements de decoració, com són: una creu gòtica, un pou, un bro-llador monumen-tal d'estil barroc, balaustrades, pòrtics i demés



Creu de terme

motius caracte-rístics que es pre-senten en nos-tres pobles en di-tes èpoques.

Completarien el quadre la cir-culació de com-parses amb tra-jos d'època, la representació de festes populars típiques, amb musica del país. Tot el qual dona-ria al conjunt, en el futur certàmen, una visió de nos-tra aimada Cata-lunya en mig de gran nombre de manifestacions, que hi haurà, de la vida moderna,



Portal de pati de masia (segle XVIII)

la qual tendeix cada dia més a uniformar els pobles amb greu perjudici del típic de cada un d'ells. Fem vots perquè es realitzi el somni del distingit arquitecte senyor Nebot, creient que d'ell n'hauria d'eixir una forta reacció en pro de l'arquitectura del nostre poble, cada dia més influït pel nefast estrangerisme.



Aspecte que oferia el Palau de la Música Catalana el dia de la sessió de clausura de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya», a la que assistiren més de vuit mil socis vinguts d'arreu de Catalunya



Consell Regional de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» celebrat el dia 16 d'abril per a ultimar els treballs de la pròxima Assemblea de Manresa

re, 2 quilos de calç en pasta i 3 quilos de sofre per hectolitre d'aigua.

Altres que han fet experiments han obtingut resultats semblants.

A conseqüència d'una experiència feta en 1902 sobre una hectàrea, i havent donat bons resultats, M. Prosper Gervais ha tractat en 1903 la totalitat de la seva vinya de Causses amb suc a base de sofre mullable. Aquests tractaments estaven fets a 1 quilo o 1'200 de sulfat de coure per 2'500 quilos de sofre mullable en 1 hectolitre d'aigua. Quatre tractaments (número corrent) l'han completament presservada, tot i ésser l'any 1903, per a tota la regió meridional, un any de mildiu intens.

En l'últim Congrés de Roma, M. Cucovich, director de l'Institut Agronòmic de l'Istria, ha presentat una Memòria sobre les seves experiències, que li han donat molt bon resultat, a pesar d'una dosi petita de coure i de sofre (un quilo de sulfat de coure, un quilo de calç i 2 quilos de sofre).

Com a resultat de les meves publicacions, el suc sofrat ha estat aplicat, o almenys assajat, per gran número de propietaris de la regió de Cognac. Algunes d'aquestes experiències han sigut fetes en gran escala i amb molta cura. El resultat ha estat excelent.

M. Fougerat ha empleat el suc sofrat principalment en la seva vinya de la Lèche, i després, en vista dels bons resultats obtinguts, en les seves propietats. El seu caldo difereix un xic del que jo he explicat, en el sentit de que ha empleat en les seves preparacions el sofre precipitat Schloesing, i de que ha pastat el sofre amb la calç en calent per a provocar la formació de sulfur de calç. Aquest suc, contint una gran proporció de sulfur de coure, s'és mostrat perfectament adherent. M. Fougerat creu que el suc sofrat és més eficaç contra l'oïdium que el sofre en pols.

M. Total té als voltants de Cognac una vinya amb una frondosa vegetació, envaïda des de fa molts anys per l'oïdium d'una manera tan intensa, que tot i els repetits sofratges, no'n podien donar compte. En 1903 aplicà sobre tota l'extensió de la seva vinya el suc sofrat, tal com jo li havia indicat. A pesar de l'intens desenrotllo de l'oïdium en 1903, que feu destrosses considerables en les vinyes veïnes, la defensa fou molt bona amb el suc sofrat, menys, diu M. Total, en dos indrets fortament contaminats els anys anteriors, on ha sigut incompleta, tot i un sofratge en pols suplementari. M. Total ha continuat en 1904 l'empleu del suc sofrat amb bons resultats, si bé en 1904 ha vist un xic de malura.

M. Archambeaud, després d'un primer assaig favorable, ha igualment utilitzat el suc sofrat en dugues vinyes diferents.

A pesar d'un desenrotllo intens en la seva regió del mildiu i de l'oïdium, ha estat ell completament presservat. M. Archambeaud ha

remarcat també que l'addició de sofre no disminueix la facultat de preservació del caldo bordelès contra el mildiu i que el sofre queda, per la seva banda, tan actiu contra l'oïdium. Igualment ha pogut constatar l'adherència del sofre.

Per últim M. A. Verneuil, volent-se inspirar en els meus primers assaigs, ha fet primerament una experiència en 1903. En 1904, M. Verneuil ha empleat el suc sofrat més en gran, amb tota satisfacció.

Mes en 1904, any excepcionalment calorós, aquesta adherència ha sigut la causa inicial d'algunes petites cremades. A conseqüència dels forts calors del mes de juliol, algunes fulles han sigut puntillades de petites cremadures, tenint, tot lo més, de mig a un mil·límetre de diàmetre i guardant quasi sempre en el centre un gra de sofre un xic més voluminós que els altres.

S'ha produït igualment aquest fet en altres vinyes. Certs peus, l'Othello, la J. 503, etc., són extremadament sensibles a l'acció del sofre i perden les fulles a son contacte. Altres peus són menys sensibles i poden ésser sofrats impunement al matí o a la tarda, però són també cremats si s'aplica el sofre a les hores de la calor més forta. L'adherència dels grans de sofre sobre les fulles ben exposades al sol, produeix probablement un efecte semblant, però més limitat, en els seus efectes, car solament passa el contacte dels grans.

Es aquest un inconvenient dels sucs sofrats? ¿I aquesta por de que es cremin, deu fer deixar el seu empleu? Es convenient remarcar que aquestes cremadures no havien mai estat constatades abans; i si s'han produït en 1904, són probablement degudes a l'istiu excepcionalment sec i calorós a Charentes. Aquestes cremadures són poc importants i no són especials dels sucs sofrats, car jo n'he pogut constatar sobre ceps tractats amb polvos cúprics sofrats, i si no se les troba més sovint amb els polvos, és probablement perquè aquests no persisteixen sobre les fulles ben exposades al sol.

Els sucs sofrats, al contrari, són menys perillosos per a les varietats sensibles que el sofre sol. M. Prosper Gervais ha tractat amb suc sofrat un cert número de peus de J. 503 Couderc, varietat molt sensible a l'acció del sofre, i no ha observat cap rastre de cremadura ni arrufament en les fulles. MM. Arnold Chevalier i Ducos han fet constatacions semblants en el Gers.

Una altra acció del caldo bordelès sofrat i de l'adherència del sofre sobre els òrguens del cep, és el perfecte madurament de la fusta. Aquest fet ha estat observat i senyalat per M. Total a la Charente i per M. Prosper Gervais al Migdia, i aquest últim no dubta en aconsellar un tractament amb suc sofrat, cap al temps de la verema per als peus americans, com el 157-11 i el 420 A, dels que la fusta madura tant.

En resum, sembla resultar d'aquests assaigs que quan el suc so-

frat ha estat ben aplicat, que els tractaments han sigut fets de bon matí i que s'han usat suc's preparats de poc, la seva acció ha estat almenys tan bona i més aviat millor (sobre tot baix el punt de vista de l'oïdium) a la del suc ordinari completat per sofratges amb sofre en pols.

En els consells que diàriament donem als vinyaters, tenim nosaltres per costum, a l'Estació vitícola de Cognac, de no proposar mai un canvi sobtat als mètodes culturals, sobre tot quan aquests ja donen bons resultats.

Preferim aconsellar als vinyaters a fer assaigs sobre una petita extensió comparativament al vell mètode i que es convencin per ells mateixos de l'utilitat de les modificacions que se'ls proposen.

Si per la qüestió que ens ocupa els vinyaters volen fer assaigs, jo estic convençut que els suc's sofrats seran cada cop més empleats.

J. M. GUILLON

Director de l'Estació Vitícola de Cognac

Vers l'organització agrària

AVENTATGES DE LA COOPERACIÓ EN VITICULTURA ¹

(CONCLUSIÓ)

No és aquesta sola la causa que falseja el rendiment de la premsa contínua. En les experiències que férem amb la mateixa premsa, trobarem que la diferència de graduació alcohòlica del most de primer raig i del que dóna la tercera canal, era de 2'3°; tenint en compte les proporcions relatives de rendiment de cada canal que tinguérem cura d'anotar, el càlcul ens donà un mullatge del 1'27 per 100. Es dirà que els repremsats amb les premes ordinàries acusen també menys graduació; és cert, però les diferències no són de bon troç tan sensibles. En resum, aquell excés de rendiment que comprovat formalment a França, hem dit que era sols d'un 2 per 100, ve anul·lat i tal vegada fet negatiu per l'excés de baixos i per la disminució de la graduació alcohòlica del vi resultant.

Considerant la qüestió sota aquest únic aspecte, quedarien, doncs, sensiblement igualats els dos mètodes de treball que es disputen la preferència, però no és precisament el punt de vista del rendiment el més interessant, el que ha cridat més l'atenció dels enòlegs. El factor *qualitat* ha estat i és encara el que més importància té en aquestes premes. Parlem-ne:

Ja en el concurs de Jouarres es feu notar com a característica dels vins elaborats amb premes contínues, una merma en ses qualitats

1) Del llibre *Cellers cooperatius de producció i venda*.

gustatives, tendència marcada al color groc, aspror excessiva i minva de fruitositat, qualitat la més estimada en els vins. Els perfeccionaments introduïts en aquests aparells no han estat prou per a evitar aquest defecte. Qualsevol que sia el mecanisme, sempre resulta que des de que entra la verema a la premsa fins que en surt, experimenta continuament un fregament tan fort que en resulta la desorganització total de les rapes i pellofes i de part del granet; els sucus vegetals continguts en les cèl·lules d'aquests òrguens passen al most, com també hi passen restes orgànics, matèria llenyosa, etc.; i qui conegui la composició d'aquelles tres parts sòlides del raïm, veurà sobradament com aquells defectes no poden deixar de presentar-se en els vins elaborats amb premes contínues. Podrà el comerç corregir en part l'excés d'aspror i la coloració groga, però mai no li serà possible donar fruitor a un vi que l'hagi perduda.

Un altre inconvenient ofereixen aquests aparells. Tots els enòlegs estan d'acord en que l'excessiu contacte de les parts sòlides del raïm amb el most pot donar lloc, quan aquell està avariats, a greus alteracions de naturalesa microbiana; és indubtable que el retrinxament que s'opera en la premsa contínua porta al màxim aquell contacte, fent que vagi a parar al most una proporció molt gran de gèrmens nocius. Es clar que en el sistema ordinari de vinificació té lloc també aquell contacte, però és d'una importància molt menor, a més de que en l'escorriment i en el premsat té lloc una certa filtració, quedant en la massa sòlida moltes impureses i rajant el most relativament clar. ¿Que el gas sulfurós paralitza la vitalitat dels gèrmens patògens anul·lant aquest defecte? Es cert, però ni sempre s'emplea el gas sulfurós, ni moltes vegades quan se'n fa ús se sap dosificar com cal, ni pot admetre's que sia suficient per anihilar absolutament la vida microbiana, empleat en les dosis ordinàries.

En les premes contínues l'aireació del most és quasi nul·la.

Les premes contínues exigeixen, per a una mateixa quantitat de treball, una força motriu superior a la que es necessita en l'altre sistema.

El vi elaborat amb aquestes premes triga més a despullar-se.

¿La instal·lació a base de premes contínues és més econòmica que una instal·lació fonamentada en l'asseccament gradual de la verema? La de la Societat Agrícola de Barberà, composta de tres premes contínues amb sos accessoris de cinies, bombes i motors, costà unes 25,000 pessetes i pot elaborar 750 hectolitres diaris. La del Sindicat Agrícola d'Alió, fonamentada en l'altre sistema, pot elaborar 1,000 hectolitres i costà unes 20,000 pessetes.

La del Pla de Cabra (2 premes contínues i accessoris) costà 22,000 pessetes i pot treballar 500 hectolitres diaris. La de l'Espluga costà 19,000 pessetes per a la mateixa producció.

Ens dol no poder disposar de més dades que les del Sindicat d'Alió, car és l'únic celler cooperatiu que coneixem posseïnt instal·lació a base de l'aixugament gradual de la verema; comparativament amb aquesta, les altres instal·lacions que hem citat són més cares.

Què més podríem dir-ne? L'estar vinculat en un sol aparell tot un sistema de vinificació trau l'elasticitat necessària a la bona marxa del treball, i n'hi ha prou amb una avaria important per a inutilitzar-lo durant la verema, causant perjudicis gravíssims; tot i estar construïdes aquestes màquines en forma molt resistent, sa fragilitat és superior a la de les altres màquines vinícoles, i cada any ens vénen noves de que a tal o qual punt hi ha hagut avaria.

Amb tot, alguns aventatges tenen aquestes premses.

El primer i més remarcable és el d'exigir poc personal en les operacions de la vinificació, si bé hem de dir que aquesta qüestió no té la importància que molts li donen. Suposem que es tracta d'un celler que elabori 10,000 càrregues de vi en 15 dies i admetem que per tenir premses contínues s'estalvien 6 homes diaris que cobrin 3 pessetes de jornal; el total estalviat no arriba a tres cèntims de pesseta per càrrega; però, en definitiva, és un estalvi.

L'espai necessari per a allotjar la maquinària és menor amb les premses contínues, i això es tradueix en una economia en la edificació.

La neteja d'una instal·lació amb premses contínues és més senzilla que tota altra instal·lació, per trobar-se la maquinària i lloc de treball agrupats en un espai més reduït.

Sota el punt de mira de ses qualitats organolèptiques, ja hem dit que els vins de premses contínues eren mancats de fruitor; amb tot si l'elaboració està ben conduïda, seguint les pràctiques enològiques modernes, aquests vins, sense tenir la finor dels altres, són agradables i tenen la característica d'ésser quelcom més rics en extracte sec, circumstància que és deguda a l'extracció de les substàncies contingudes en les rapes i pellofes, resultant, doncs, que aquest aventatge és obtingut a costes de la qualitat del vi.

¿Es possible que els cellers cooperatius que funcionen amb premses contínues puguin obtenir un millorament en la qualitat del vi? Indubtablement, però ha d'ésser sacrificant un xic la quantitat. Veiem com.

Un anàlisi lleuger fet amb vins de les tres canals d'una premsa continua que funcionava a un celler cooperatiu, ens donà el següent resultat:

	Alcohol ‰	Acidesa total	Extracte sec	Tani
Primer raig . . .	11° 1	3'50	16'80	0'35
Segon raig . . .	10° 45	3'20	19'20	1'74
Tercer raig . . .	8° 8	2'80	32'10	11'36

El primer raig correspon a la flor del most, amb el màxim de dolç i d'acidesa i amb els mínims d'extracte sec i de taní per ésser obtingut sota una pressió relativament poc elevada.

El vi corresponent a la segona canal és encara un vi normal, si bé s'hi nota ja l'efecte d'una pressió excessiva acompanyada de desorganització de les parts sòlides del raïm; és un vi comparable amb el que s'obté premsant i reprensant amb les premses ordinàries.

Quant al vi que dona la tercera canal, sa anormalitat és manifesta; és un vi completament distint dels anteriors, no havent-hi cap més classe de premses que doni un producte semblant, hidràuliques i tot.

Amb relació als dos components essencials, alcohol i acidesa, el vi de tercer raig correspon a un vi de primer raig, aigualit considerablement (100 litres de vi per 25 d'aigua); aquest mullatge és produït per l'aigua de vegetació de les rapes i pellofes. L'extracte sec augmenta, en canvi, d'una manera sobtada i enormement del segon al tercer raig, produint-se aquest augment a costes, principalment, de les substàncies tàniques, essent aquest el mateix origen que ha d'atribuir-se al lleuger augment d'extracte que s'observa en el segon raig relativament al primer.

Poca importància té aquest mullatge del vi, ja que, com hem dit abans, repercutiria sols en poc més del 1 per 100 sobre la collita total. La cosa greu és que a l'ésser extreta aquesta aigua de vegetació, porta en suspensió i en dissolució un gran nombre de substàncies tals com cel·lulosa, mucilags, albuminoides, àcids màlic i oxàlic, etc., a més del taní, substàncies que, si bé sempre estan contingudes en el most en petita proporció, el seu excés és molt perjudicial a la qualitat. Per això els vins verges així elaborats, barrejant les tres classes, acusen una aspror i un cert regust herbaci que els paladars ben educats descobreixen prest.

Teòricament, el vi resultant de la fermentació del most objecte de l'experiència, hauria de tenir 1'60 grams per litre de taní. En la pràctica no és així, sortosament per als que treballen amb premses contínues, oscilant la dita xifra de 0'80 a 1'00 gr. Aquesta diferència és deguda a que una gran part del taní en excés es combina amb les matèries albuminoidees i es precipita passant a formar part dels baixos; de manera, doncs, que, en definitiva, si bé aquella proporció de taní és un xic alta tractant-se de vins blancs (i que amb una clarificació pot rebaixar-se), ha d'atribuir-se a aquelles altres substàncies de que hem parlat la causa principal de que els vins així elaborats estiguin faltats de fruïtor i triguin temps a aclarir-se. Es per això, doncs, que sots el punt de vista enològic es recomanable sia posat de banda el tercer raig.

Altres millorament podria introduir-se en aquest sistema de vinificació, sense variar-lo essencialment. El d'evitar el premsat de la rapa,

desarrapant els raïms abans de passar a la cambra de compressió. La premsa «Mercedes», que és la més estesa en el nostre país, porta aparell desarrapador; el que passa és que moltes vegades no es fa funcionar per doldre tenir de perdre el 1 o 2 per 100 de most que mulla les rapes. En canvi, disposant d'una petita premsa ordinària que premsi les rapes junt amb les grosses burbes que es recullen en els col·ladors posats sota les canals de les premses contínues, s'aprofita el suc que mulla ambdues parts sòlides.

Sia com sia, fins introduint en el funcionament de les premses contínues aquests perfeccionaments, sempre a igualtat de verema i de cuidados enològics el vi resultant acusarà menys finura que l'elaborat segons el sistema ordinari amb premses discontinúes. Es per això que els posseïdors d'aquelles premses han de procurar, tot i empleant-les, acostar-se en allò que els sia possible al sistema de vinificació general. Com conseguir-ho? Fent que aquests aparells, lluny de voler utilitzar los, com aparells de treball integral, realitzin la funció pròpia de tota premsa: l'extracció de la darrera part del most, la de la fracció que hi queda després de separada la major part d'aquell amb les operacions del trepitjat i escorregut.

En el concurs de Jouarres ja es demostrà que les premses contínues treballaven bé quan se les hi donava verema escorreguda o verema fermentada. Tots els enòlegs estan també d'acord en que quan es treballa amb premsa contínua, la verema, abans d'ésser portada a la premsa, ha d'estar escorreguda tant com sia possible. *Les premses contínues no són i no han d'ésser més que premses.*

Els aventatges que es deriven de treballar segons aquest sistema mixte són notoris. En primer lloc, millora la qualitat del producte, ja que no és igual extraure ràpida i violentment tot el most dels raïms o fer que la major part d'aquell sia separat prèviament per mitjans suaus. Segonament, cal comptar amb un augment de rendiment en most de primer i segon raig i en una disminució del de tercer raig, com a conseqüència de la millor preparació de la verema, car és bo no oblidar que en la verema triturada i comprimida el most hi circula a poc a poc dintre la massa a pressió, tant més lentament com més elevada és la pressió. Finalment, aquest sistema permet un estalvi de maquinària digne de consideració, ja que la massa a premsar es redueix en gran manera. Posem algun exemple. Segons el catàleg de la casa Mabilie, la premsa contínua núm. 3 pot treballar un mínim de 1,800 quilos de raïms sencers per hora i la mateixa màquina pot premsar un mínim de 1,500 quilos de verema trepitjada, desarrapada i escorreguda; admetent que amb aquestes operacions haguem separat 60 quilos de most per cada 100 quilos de verema, queden per a premsar 40 quilos de matèria sòlida i most (despreciant el pes de la rapa); els 1,500 quilos de verema escorreguda equivaldrien a 3,750

de raïms o sia més del doble dels que pot treballar directament ia màquina; amb una premsa farem el treball de dues i més ben fet. Al fundar el Sindicat d'Alió veieren que amb una sola premsa contínua (de la casa Oberlin de Kohlmar, Alemanya) no podien donar abast a l'elaboració: allavors es decidiren per la instal·lació Paul, i ara la mateixa premsa fa doble i triple servei.

Al nostre entendre, és aquesta la solució que s'imposa a les cooperatives que es vegin precisades a ampliar sa producció i posseeixin ja premses contínues, com també a les que es projectin i vulguin posar-ne.

No és, doncs, que rebutjem en absolut la presència de les premses contínues en nostres cellers cooperatius, però sí som contraris a la manera com ordinariament es fa actuar a dits aparells.

Ens hem estès qui-sab-lo tractant d'aquest tema, però així havia d'ésser, tota vegada que són ja molts els cellers cooperatius que han fet ses instal·lacions amb premses contínues, i per això hem cregut que, corresponent a les atencions que de sos directors tenim rebudes, havíem de buidar en aquestes planes les impressions que sobre aquest punt hem recollit, animats del bon desig de ser-los útils, com també ens ha mogut la idea de donar un crit d'alerta als viticultors perquè abans de decidir-se particular o col·lectivament per una instal·lació vinícola estudiïn bé sos aventatges i defectes i no es deixin portar per l'esperit d'imitació.

Ningú prengui a mal que haguem exposat la nostra opinió desfavorable a aquest material. Cert és que aquella està en part fonamentada en observacions pròpies aïllades i, per tant, d'un valor molt relatiu; però a manca d'estudis i experiències personals més completes sobre la matèria, ens havem apoiat constantment en les conclusions del Concurs de Jourres, en la opinió dels enòlegs i en els atinats comentaris que sobre aquest assumpte fa el tantes voltes anomenat M. P. Paul.

Tractant-se d'una maquinària que ja es contrueix a nostra pàtria, hauríem preferit poder cantar ses excel·lències sens cap limitació, però l'amor a la veritat ens obliga a posar les coses en son veritable terreny. Que anem equivocats? Vinguem proves serioses que no s'han fet o que, si s'han fet, no s'han publicat; vinga un concurs amb una comissió constituïda per tècnics enòlegs d'altura que funcioni en la temporada de veremes, i acatarem son fallo.

ISIDRE CAMPLLONCH

Francesc Darder

En Francesc Darder ha mort després d'haver viscut sempre amb el sentiment d'ésser útil a la societat.

De jove s'aficionà a l'estudi de les ciències naturals, arribant a ésser un naturalista de debò.

Malhauradament, el seu projecte d'instal·lació zoològica en el Parc no fou comprès pels nostres Ajuntaments, arribant a viure en un desempar tan gros, que més d'un cop porta bestretes més de trenta mil pessetes per a que la col·lecció no se li morís de fam.

Gaudint d'una posició econòmica independent, empleà els últims anys de sa vida, com a professor de l'Escola Superior d'Agricultura i de la Mancomunitat de Catalunya, en recórrer els pobles de nostra terra, tot i els seus sofriments físics, per a divulgar els coneixements entre els agricultors sens altra satisfacció que la del compliment del seu deure.

La seva mort és plorada per tots aquells qui conegueren aquell home que empleà totes ses activitats per al bé de la nostra terra, per al bé de Catalunya.

Que reposi en pau.

INFORMACIÓ

La "Diada de l'Oïdium"

Amb gran entusiasme es celebrà a Reus la ja anunciada «Diada de l'Oïdium», a la que assistí nombros públic. Don Claudi Oliveras, enginyer agrònom, director de l'Estació Enològica de dita població, fou l'organitzador.

Assistiren a l'acte nodrides representacions de gran nombre d'entitats agrícoles.

Al matí el señor Oliveras desenrotllà en una ben documentada conferència la biologia, efectes i tractaments d'aquesta criptògama, i a la tarda es feren pràctiques de l'elaboració dels polisulfurs.

Un cop terminat l'acte, es distribuí entre tots els qui hi assistiren el llibre publicat pel señor Oliveras sobre el mildiu i sobre l'oïdium.

Curs de degustació de vins

Organitzat per l'Escola Superior d'Agricultura començarà el dia primer del mes de maig un curs de degustació de vins i begudes semblants, baix la direcció de don Pere Girona. Aquest curs constarà de 25 sessions, en les que mercès a una educació especial es posarà als alumnes en condicions de conèixer les diverses classes de vins, sos defectes, qualitats, adulteracions, etc.

A qui vulgui prospectes se li facilitaran en la secretaria de l'Escola Superior d'Agricultura.

L'agricultura catalana en marxa.—Vinyaters! Agricultors!

En el despertar de nostra Pàtria no hi podia mancar en primer terme l'Agricultura, que és una de ses principals riqueses. I en l'Agricultura catalana hi mancaven potents organitzacions, vives i lluitadores Associacions que permetessin a la pagesia obtenir tot el rendiment de son treball.

Arreu va extenent-se aquesta organització i ara se us convida a l'acte inaugural de la fàbrica cooperativa d'alcools i tartrats del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell, que tindrà lloc el diumenge dia 28 d'abril.

N'haureu sentit parlar; molts de vosaltres sou socis i entusiastes cooperadors d'aquesta obra. Assistiú a sa festa inaugural i a uns vos servirà d'exemple a implantar en vostres comarques; per altres serà una visió real de les falagueres esperances que sentireu a l'ingressar en ses files.

A les 10 del matí tindrà lloc en el Cine Millàs de Martorell, un mitin de propaganda de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya»; a les 12, gran dinar en el local de la fàbrica, i a les 3 de la tarda les autoritats assistents a l'acte, les personalitats agrícoles que han promès la seva assistència, les Juntetes de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» i del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell, endressaran la paraula als assistents al dinar i al públic que hi vulgui concórrer, en el gran pati de la fàbrica.

Els que vulguin assistir al dinar deuran entregar per tot el diumenge, dia 21 d'abril, un volant al Delegat del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell del seu poble o al President del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell.

La bona organització de l'acte, donada la gentada que ha promès assistir al mateix, fa impossible atendre als que es vulguin inscriure més tard i obliga per a major ordre que es faci entrega, amb el volant adjunt, de les 6 pessetes, import del dinar.

Agricultors, vinyaters de Catalunya! Si voleu sortir de l'estat d'atrassament en que fins ara heveu viscut, si voleu que nostra pagesia obtingui tot allò a que té dret, no falteu a Martorell el dia 28 d'abril; feu-vos inscriure abans del dia 21 i feu inscriure i assistir-hi als vostres amics.

A Martorell es posarà en marxa el dia 28 d'abril una nova era de la nostra agricultura. Volgheu ser-ne capdavaners. Allí vos espera,

La Junta del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell: Francesc Santacana.—Jaume Bonells.—Joan Romagosa.—Josep Sucarrats.—Pere Isart.—Josep Maria Valls.—Joan Amigó.

Sèptima Assemblea ordinària que celebrarà la «Unió de Vinyaters de Catalunya» els dies 20 i 21 d'Abril en la ciutat de Manresa

TEMES QUE EL CONSELL REGIONAL PRESENTA A DELIBERACIÓ DE L'ASSEMBLEA

Tema I: «Formació d'estadístiques; implantació de la Declaració de collita i Guies de circulació del vi; manera de portar-les a la pràctica».—PONENT: *En Felix Ballester Vendrell*.

Qüestionari: a) Essent acord d'anteriors assemblees el reconèixer com a únic remei per a salvaguarda dels interessos de la vinya la formulació d'estadístiques veritat, mitjançant la «Declaració de collita i Guies de circulació del vi», ¿creieu arribat el moment de procurar-ne, per tots els medis, llur implantació a Espanya?

b) Tenint en compte els beneficis que l'implantació de la Declaració i Guies reportarien al vinyater, ¿estariu disposats al sacrifici d'un petit impost per hectolitre, a l'únic fi d'implantar-les?

c) ¿Quin organisme o organismes deurien encarregar-se de la formació d'estadístiques, i d'administració de l'impost?

Tema II: «Associació econòmica obligatòria dels vinyaters; manera de portar-la a la pràctica».—PONENT: *En Carles Jordà Fages*.

Qüestionari: a) Essent acord de dues assemblees l'associació obligatòria dels agricultors, ¿creieu que ha arribat el moment de conseguir per tots els medis l'implantació de l'associació econòmica obligatòria de vinyaters?

b) ¿Podria armonitzar-se l'implantació de dita organització amb la de la Declaració i les Guies?

c) ¿Podria ésser aquest organisme l'encarregat de l'implantació de la Declaració i Guies, i en quina forma?

d) ¿Amb quina proporció o quantitat deuria contribuir cada vinyater a l'associació?

Tema III: «Auxilis que deuria prestar l'Estat a les cooperatives agrícoles».—PONENT: *En Joan Parellada de Naveran*.

Qüestionari: a) ¿Creieu necessari o convenient, per a la prosperitat de l'agricultura i especialment de la viticultura, que l'Estat ajudi en qualque forma la creació i desenrotll de les Cooperatives Agrícoles?

b) En cas afirmatiu, ¿quins auxilis creieu que podria i deuria donar l'Estat a l'esmentat objecte?

c) Acceptant l'ajuda de l'Estat per a la creació i desenrotll de les Cooperatives Agrícoles, ¿fins a quin límit deuria arribar l'intervenció de l'Estat en dites institucions?

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà a totes les consultes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció

QUAN S'HA D'ENSOFRAR?

1.—S'ha d'ensofrar a l'hora que pòguem fer més mal i destruir amb més facilitat la malura.

2.—La llevor de la malura queda enganxada al cep, al qual ha invadit durant l'any per a reproduir-se l'any vinent.

3.—Això no necessita comprovació. Una vinya malurada enguany, ho serà infaliblement l'any vinent per poc que el temps li vingui bé.

4.—Ella neix i reneix a la primavera. Sovint el brot, al sortir del borro, ja la porta enganxada. Aleshores, i durant tres o quatre setmanes, és quan la malura és més tendra i té menys resistència.

5.—Quan el cep té de un a tres pams de brot, és l'hora precisa per a destruir la malura, fàcil i econòmicament, ensofrant el cep.

6.—Aquesta primera ensofrada és la clau, és el secret, és el gran èxit contra la malura.

7.—Al florir el raïm, la malura fa molt mal, especialment si s'ha fet malament la primera ensofrada.

8.—Si la malura presencia la florida del raïm, pot sobrevenir un desastre. Aquesta segona ensofrada convé i és recomenable.

9.—Una tercera ensofrada en la primera quinzena de juny completa l'obra destructora contra la malura.

10.—Si convé, perquè és un mal any o perquè és una vinya molt perjudicada, poden fer-se més tractaments.

11.—Aquesta és la perfecta pràctica del bon pagès. No obstant, el pagès intenta estalviar ensofrades, i no sempre amb bon resultat.

12.—Els que estalvien la primera han de gastar el sofre estalviat en la darre-
ra, i la malura els castiga molt.

13.—Els que fan bé la primera poden fer molt per sobre les altres, i a voltes
estalviar-les, sense que la malura els perjudiqui molt.

14.—Enguany, que no hi ha sofre, i que la malura hem de suposar atacarà de
valent per l'atràs que porten d'anys anteriors, s'imposarà l'estalvi.

15.—Seguim un moment els procediments que entre tots hem provat, deixant
senyalats els seus inconvenients i els seus avantatges.

16.—El primer, i tal volta el més discutit, és la

BARREJA DE SOFRE I CALÇ

1.—Ensofrar amb una barreja de sofre i calç és una pràctica antiga i provada
i practicada per tot arreu.

2.—Els que més elogis en fan són els francesos, fins al punt d'assegurar
millors resultats que amb sofre sol, i que allà on el sofre sembli impotent, el sofre
i calç obté una victòria.

3.—En el nostre país té molts més contraris que seguidors. Asseguren els con-
traris que res més inútil que ensofrar amb sofre i calç.

4.—Es una pràctica que indubtablement té els seus avantatges. Al menys és
tan bona la barreja de sofre i calç com el sofre negre que tants partidaris té.

5.—La seva actuació contra la malura directament és deguda al sofre que
conté la barreja.

6.—La calç actua: primer, ajudant a la millor repartició del sofre i la seva ad-
herència sobre el cep; segon, obrant com a secant de l'humitat que necessita la
malura; tercer, obrant com a càustic cremant-la, i quart, afavorint l'augment de
temperatura del sofre perquè puga coure's millor i donar amb més abundància els
vapors curatius de la malura.

7.—A la vegada que contra la malura actua contra l'antracnòsis, ja que la calç
és l'únic remei d'istiu conegut contra ella.

8.—La manera de preparar la barreja de sofre i de calç és senzilla, encara que
molt molesta per l'operador.

9.—Es posa en una pila la calç i el sofre. La millor calç és la calç viva que no
faci molt temps que sigui feta. La calç hidràulica també és bona. El sofre tot
és bo, tant millor quant més fi.

10.—Posat que és tot en una pila, es barreja primer amb una pala, i després,
per a completar la barreja, es passa tot per un garbell.

11.—La pols que fa és molt molesta per a l'operador, per el que és convenient
que aquest porti un mocador a la boca al passar-la.

12.—Les proporcions de calç i sofre que donen més resultat i, per tant, les
més usades, són per la primera ensofrada, dos parts de sofre per una de calç; per
la segona, són: mitat per mitat, i per la tercera, dos de calç per una de sofre.¹

Vegis l'article «Sucs sofrats» (pág. 10).

1) Del fullet *Una solució de la crisi del sofre*, del Revnt. Josep M.^a Rovira, publicat per
la Cambra Agrícola del Noia.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'65	1'45	1'45
Camp de Tarragona	1'65	1'45	1'45
Conca de Barbarà	1'50	1'40	1'45
Priorat	0'00	1'60	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'45	0'00
Igualada	0'00	1'45	1'45
Martorell	0'00	1'45	1'45
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	0'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'50	1'50
València	0'00	1'50	1'50
Andalusia	0'00	0'00	0'00

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre

Id. negra, 50 id. id.

Moscatell, 75 id. id.

Preus per grau i hectolitre i mercaderia posada al celler del colliter.

BLAT

Pessetes

Tarragona, 100 quilos	46
Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 100 quilos	46'75
Santa Coloma de Farnés, la quartera	26 a 28
Sant Sadurní de Noia, el quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectolitre	36
Tàrrrega, els 100 quilos	51
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	47 a 48
Lleida, els 100 quilos	47
Pons, la quartera	26, 26'50

CIVADA

Pons, la quartera	17 a 18
Lleida, els 100 quilos	45'50
Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 100 quilos	43
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14 a 15
Sant Sadurní de Noia, el quintar	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igualada, els 70 litres	15 a 16
Figueres, hectolitre	18 a 20
Tàrrrega, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	42 a 44

ORDI

Pessetes

Pons, la quartera	18, 18'50
Lleida, els 100 quilos	43
Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 100 quilos	40'50
Santa Coloma de Farnés, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectolitre	21'25
Tàrrrega, els 100 quilos	39 a 40
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	33 a 34

BLAT DE MORO

Lleida, els 100 quilos	42'50
Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	47
Santa Coloma de Farnés, la quartera	28
Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectolitre	29
Tàrrrega, els 100 quilos	50 a 51
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	43 a 44
Pons, la quartera	22 a 23

PATATES

Lleida, els 100 quilos	20
Girona, els 100 quilos	17 a 22
Vich, els 100 quilos	16
Puigcerdà, el quintar	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintar	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnés, la quartera	11 a 12
Sant Sadurní de Noia, el quintar	6'50
Pons, la quartera	6'50 a 7

GARROFES

Girona, els 100 quilos	23 a 24
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Tarragona, els 100 quilos	24'50

FAVES

Girona, els 100 quilos	44 a 46
Vich, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Tàrrrega, els 100 quilos	46 a 47

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu
H. B. C.**

que és un poderós estimulante
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTILITZADOR RADIACIU H. B. C., Bruch, núm. 42 : Barcelona. — De venda en les principals cases d'adobs d'Espanya.

Motors "REX"

DE COMBUSTIBLES LÍQUIDS
FABRICACIÓ NACIONAL

ELS MÉS SÒLIDS, SENZILLS I ECONÒMICS PER A
L'AGRICULTURA : PETITES INDÚSTRIES : LLUMI-
NÀRIES DE FINQUES : ELEVACIÓ D'AIGUA, ETC.

Vallet, Fiol & C.°, s. en C.

Telèfon 7922 : Apartat de Correus, 467 : Direcció telegràfica, VALFILO

Provença, 165 a 173 : BARCELONA

MOTORS VELLINO

AMB DUGUES VÁLVULES ACCIONADES MECÀNICAMENT
I DISPOSADES DIRECTAMENT DAMUNT DEL CILINDRE

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER A REGS
TIPUS A GASOLINA O GAS DE 1³/₄ A 21 CAVALLS

ECONOMIA DE COMBUSTIBLE, 40 a 50 per 100, obtinguda
per la disposició de les DUGUES VÁLVULES, ACCIONADES
MECÀNICAMENT i disposades directament damunt del cilindre,
unides a la perfecta construcció

FABRICACIÓ NACIONAL Demanar la llista de referències
de més de mil motors instal·lats

LABORATORI VELLINO

TALLER ELECTRE - MECÀNIC :

CARRER BRUCH, 127 : BARCELONA