

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

Enginyer Agrònom

Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Propietari - agricultor

COL·LABORADORS

Senyors Professors de la Direcció 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 agricultors i nombrosos propietaris agricultors

SUMARI

Lluita contra la cuca negra de l'aufals (*Colaspidema atrum*), per *P. J. Casallo*.—
La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuís, flàbia) en l'alimen-
tació del bestiar, per *P. M. Rossell i Vilà*.—L'adob de les terres per mitjà
de l'encledament, per *Josep M.^a Soler Coll*.—Pràctiques d'un bon agricultor,
per *F. Poch de Feliu*.—La Conferència de D. Francesc Santacana en el lo-
cal de «Catalunya Agrària».—L'esdevenidor de la nostra ramaderia, per *Jo-
sep Séculi Roca*.—Una plaga accidental de les vinyes, per *J. M. de Fàbre-
gues*.—D'higiene pecuària, per *Josep Vidal Munné*.—Informació vinícola, per
Pere J. Llor.—Informació.—Consultori.—Moviment de Mercats.

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

**Parlament, 9
Barcelona**

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 FERTI-
LITZADOR RADIACTIU H. B. C., Bruch,
núm. 42: Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.



::: Marca
registrada

BACCHUS

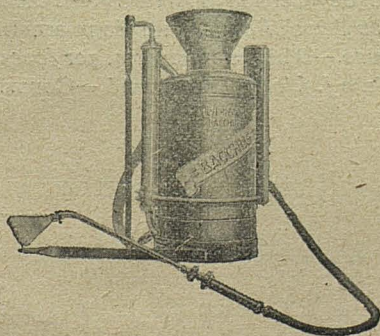
(PATENT)

**ENSOFRADORA
i SULFATADORA
LES MILLORS DEL MÓN**

Constructor: C. CIVIL
Carrer Alfonso XII, núm. 66
Telèfon G. 932
BARCELONA

Reparacions i peces de recanvi en tots
els sistemes d'aparells de sulfatar.

DEMANI'S CATÀLEG



AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: Pessefets 7 - Fora: Pessefets 9 - Número solt: Pessefets 0'50

Lluita contra la cuca negra de l'alfals

(Colaspidema atrum)

Novament tornarem enguany a divulgar per l'Urgell i altres comarques de la província de Lleida el procediment més senzill i econòmic per a combatre eficaçment la *cuca negra* de l'alfals; però, la iniciació de dita campanya divulgadora, és deguda aquest any a que la Cambra Agrícola de Lleyda, ho ha sol·licitat de la Mancomunitat de Catalunya, i aquesta Entitat (la Mancomunitat), atenta sempre a satisfer les necessitats dels agricultors, i tenint en compte que l'esmentat conreu constitueix una de les principals riqueses d'aquelles comarques, ens ha encarregat la verificació de la dita campanya.

L'any darrer vaig publicar una fulla divulgadora que va ésser combatuda per alguns dient que ço allí recomanat era inútil, car l'agricultor espavilat, ajornava la data del primer dall, verificant aquest en els moments de més forta invasió de cuca, alliberant així els alfalsos dels efectes destructors d'aquest flagell.

A ço dit per alguns, solament ens toca contestar que, tots els agricultors estan assabentats que dallant un alfals en el començ de l'invasió, sols es lliure de la cuca el farratge produït; però, no destruint-se la causa, no evitarem el mal. Veu's aquí perquè llavors per a començar a créixer novament altre dall, s'hagi d'esperar, si més no, quinze o vint dies, car les cuques resten vives i devoren els brots tendres produïts durant aquest temps.

Per tant, seguint dit procediment, no es fa desaparèixer l'origen del flagell, i el problema terapèutic resta en peu.

Tenim sortosament altres mitjans per a alliberar-nos d'aquest flagell de l'alfals, mitjans que avui dia queden reduïts a l'ús de substàncies verinoses, amb les quals s'impregnen les plantes atacades o per atacar, morint les cuques intoxicades al devorar-les per a llur alimentació.

La substància utilitzada arreu per a tal fi, és l'arseniat sòdic anhidre, essent principalment a base del mateix com s'elaboren els insecticides que amb tan soroll i tant cars s'ofereixen en el mercat.

Noaltres no hem de recomenar als agricultors més que el mitjà reconegut com a millor, no sols per la seva economia, sinó també per

la seva eficàcia i senzillesa, per la qual cosa amb el mateix conveniment repetim ço que l'any darrer aconsellàvem.

Són coneguts de tothom els grans danys que la cuca negra causa cada any als ufanosos alfalsos de l'Urgell i en general de tota la província de Lleyda; *generalment es perd el segon dall de l'alfals.*

La cuca negra neix d'uns ous grocs, els quals, des de mitjans de maig, han estat postos per la femella de l'escarabat a terra, i en les fulles tendres de l'alfals.

A poc de sortir de l'ou, la cuca comença a menjar-se les fulles de l'alfals, ocasionant així les grans pèrdues que tots coneixem.

De mitjans a la fi de juny, la cuca negra para de menjar i s'amaga a la terra, a una fondària de deu a quinze centímetres, romanent-hi fins a últims d'agost o en el mes de setembre, que es quan es transforma en escarabat, el qual també viu després amagat durant tota la tardor i l'hivern, fins que, arribat el mes d'abril, desperta del somni letàrgic en què vivia.

Llavors és quan apareix en els alfalsos alimentant-se de fulles, però els mals causats per l'escarabat no tenen mai gran importància.

En el mes de maig s'efectua la unió de mascle i femella, i aquesta comença a pondre ous dels quals surten, als dotze dies, les cuques negres.

De manera que quiscun d'aquests animalets viu un any, tenint, però, solament dos mesos de vida activa, puix els altres deu mesos, els passa dormint.

Entre els diferents medis de lluita contra aquesta plaga, ens cal esmentar, en primer lloc, el que ens ofereix la mateixa naturalesa: els ocells insectívors; per la qual cosa recomanem amb tot entusiasme que siguin respectats aquests auxiliars gratuïts de l'home, especialment, evitant que la quitxalla destrueixi els seus nius.

També és molt convenient deixar pasturar l'aviram en els alfalsos, on menjaran gran quantitat de cuques negres.

Aquests medis, per si sols, no són pas suficients per a combatre la *cuca negra* quan adquireix la intensitat i desenrotllament que té a la província de Lleyda, per la qual cosa indicarem seguidament un procediment senzill i eficaç per a defensar-nos contra els atacs d'aquesta plaga.

Aquest remei consisteix a matar totes les cuques negres per medi de polvoritzacions arsenicals fetes en tot l'alfalsar, car a les 48 hores d'aplicar aquest tractament no queda viva una sola cuca.

El suc per aquestes polvoritzacions es prepara amb la següent fórmula.

Arseniat de sosa anhidre, del 58-60 % de riquesa d'anhidre.	
Arsènic	400 grams.
Calç	800 »
Aigua	100 litres.

En una portadora o altre cossi qualsevol dissolcu l'arseniat en 10 litres d'aigua; en altra portadora a part, feu una lletada amb la quantitat dalt dita de calç i altres 10 litres d'aigua; vesscu la lletada de calç en la solució arsenical i remeneu-ho amb condicia afegint-hi 80 litres més d'aigua.

Si en aparèixer les cuques, l'alfals té una alçada major de un palm i mig, es procedirà de la faisó següent: farem un dall primerenc en el camp, deixant, espaiats de 5 en 5 metres, taulons d'alfals en peu, de mig metre d'amplada en els quals s'acumularan amb seguretat totes les cuques, matant-les llavors mitjançant una polvorització amb la fórmula anterior; d'aquesta manera s'estalvia una considerable quantitat d'arseniat.

Les polvoritzacions poden efectuar-se amb les mateixes màquines que s'usen per a sulfatar les vinyes.

La quantitat que es necessita per a tractar un jornal d'alfals és d'unes tres lliures (1,200 kg.) que costen avui unes 5'40 pessetes.

El tractament és tòxic, però la petita dosi a què s'aplica el fa completament inofensiu si l'alfals tractat no es dona al bestiar fins als vint dies de fet el tractament i efectuat el dall, car les pluges i la rosada són elements suficients per a fer desaparèixer tot perill

P. J. CASALLO

Enginyer agrònom, Cap dels Serveis de Terra Campa
de la Mancomunitat de Catalunya

Barcelona, maig de 1919

La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuïls, flàbia) en l'alimentació del bestiar

Un ramader ha enviat a la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat una mostra de pinyolada per a saber-ne la valor nutritiva i la utilització en les racions per a les diverses espècies animals.

El cas aquest no es pas qüestió de resoldre'l amb una senzilla nota a la darrera plana de la revista, perquè, ultra l'interès general a Catalunya, la pinyolada es produeix a mils tones, i, en canvi, aquest residu, en molt poca quantitat, entra a formar part de les racions del nostre bestiar.

La mostra de pinyolada que s'envia, no contenia pinyol; únicament la polpa i la pell. És més: després de l'extracció del pinyol, la massa (polpa i pell) es premsa novament per espremer-ne l'oli que es pogués.

Es en aquestes condicions que fou tramesa la pinyolada de mostra. Fet l'anàlisi químic en el Laboratori pel Cap d'aquest servei de la Mancomunitat, En Jaume Raventós, donà la següent composició:

Humitat a 100.°	24'20	per 100
Cendres.	2'25	» »
Matèria grassa, en brut	14'36	» »
Cel·lulosa, en brut	18'54	» »
Proteïna, en brut	8'74	» »
Extractius no azotats (diferència)	30'91	» »

100'00 per 100

La mostra analitzada procedia d'Andalusia i amb tota seguretat, que la composició d'una mostra semblant de Catalunya donaria quantitats diferents, com igualment passaria comparant la pinyolada procedent de diverses comarques catalanes. Si es tractés de petites diferències, la cosa no tindria importància; però establint una comparació de la mostra enviada al Laboratori d'anàlisi amb la composició trobada per diversos químics estrangers, es nota que la riquesa de certs principis nutritius va del simple al doble.

Pinyolada sense pinyons : Anàlisi de Decugis

Aigua	13'85
Matèries grasses	29'15
» azotades	6'06
» no azotades	42'46
Cel·lulosa	6'00
Cendres	2'48

Wolff, per la pinyolada en les mateixes condicions, dóna el següent anàlisi:

Matèria seca	86'1
Cel·lulosa	6'0
Proteïna bruta	6'1
Grassa total	29'1
Matèries no azotades	42'5

El professor Marchi, en la pinyolada italiana, hi troba:

Matèria seca	88'50
» proteica	9
» grassa	14
Extractius no azotats	33
Cel·lulosa	28

Establint una comparació entre l'anàlisi de la mostra andalusa amb les dades de Decugis, Wolff i Marchi, tindrem els següents anàlisis:

	Raventós	Decugis	Wolff	Marchi
Matèria seca	74'80	+ 11'35	+ 11'30	+ 13'70
Cendres	2'25	00'00		
Matèria grassa	14'36	+ 14'79	+ 14'74	+ 0'36
Cel·lulosa	18'54	— 12'54	— 12'54	+ 10
Proteïna	8'74	— 2'72	— 2'64	+ 0'26
Extractius no azotats	30'91	+ 11'15	+ 11'59	+ 2'05

D'aquests tres anàlisis ressalta el fet de la identitat de composició de les mostres de Decugis i de Wolff. No té res d'extrany. La mostra analitzada per En Raventós fou, com s'ha dit, novament premsada i, per consegüent, resulta la meitat més pobre en grassa, ço que a la vegada és conseqüència d'una major riquesa d'aigua. En la proteïna es constata un quart més de riquesa a favor de la mostra andalusa, i quant a les matèries hidrocarbonades (extractius no azotats i cel·lulosa), llur suma és quasi igual, però diferent la repartició. En canvi és remarcable la identitat de composició de les pinyolades analitzades per Raventós i Marchi.

Aplicant a cada una d'aquestes quatre pinyolades el coeficient de digestibilitat (0'93), que Wolff assigna per a la seva, tindrem la següent pinyolada digerible:

	Raventós	Decugis	Wolff	Marchi
Proteïna.	8'1	5'6	5'7	8'37
Matèria grassa.	13'3	27'1	27'1	13'02
Extractius no azotats	28'7	39'5	39'4	30'69
Cel·lulosa	17'2	5'6	5'6	26'04
<i>Suma d'Unitats nutritives</i> (M. A. + M. G. + 2'4 + M. H. + $\frac{1}{3}$ C)	74	112	111	78

Com es veu, la pinyolada sense pinyol constitueix un excel·lent aliment per a la producció de greix, calor o força. Les pinyolades de Decugis i Wolff obtenen una suma d'unitats nutritives solament comparable a les de les granes oleoginoses. Les d'En Raventós i Marchi són d'una valor aproximada a la de les granes de cereals i lleguminoses; el blat de moro *Siveet-Corn* dona 85 unitats nutritives, xifra la més alta entre les gramínies, essent la suma més baixa la de la civada de granes aplanades, que té solament 59 unitats nutritives. Terme mig, l'ordi suma 74 unitats nutritives; el sorgo, 72; la civada, 66; el mill, 62; el sègol o segle, 76. Els favons, 70; el llobí groc, 69; les guixes, 73; la soja, 89.

* * *

A Catalunya la pinyolada s'utilitza en l'alimentació del bestiar sense separar l'os de la carn, és a dir, tal com surt de la premsa.

En aquestes condicions, la valor nutritiva de la pinyolada és molt més baixa que en el cas anterior, a part d'altres inconvenients que seran dits més endavant.

Concretant-nos a la vàlua nutritiva d'aquest aliment, tal com s'usa en les comarques catalanes, podem consignar tres anàlisis diferents dels elements digeribles:

	Wolff	Kellner	Khun
Matèria seca	89'5	88'3	89'4
Proteïna.	3'7	4'3	4'2
Matèria grassa.	7'8	13'1	11'0
Matèria hidrocarbonada	45'6	19'7	} 30
Cel·lulosa	18'0	11'1	
Unitats nutritives	81'0	59'4	54'3

Si comparem els dos anàlisis de Wolff, amb pinyol o sense, veurem que la pinyolada composta de polpa, pell i pinyol, que és la que es dona a Catalunya, és un ters més pobre que la pinyolada sense pinyol. La major riquesa d'aquesta última prové de l'absència de cel·lulosa, com es pot llegir en la següent comparació:

Anàlisis	Cel·lulosa que conté	
	Pinyolada amb pinyol	Pinyolada sense pinyol
De Raventós		18'54
» Decugis		6'0
» Wolff	25'2	6'0
» Kellner	33'7	
» Marchi		28

* * *

Els residus de la fabricació d'oli d'oliva encara es presenten en altres formes. Si la pinyolada es porta al sulfur de carboni per a obtenir una nova extracció d'oli, el residu té, segons Bracci, la següent composició:

Matèria seca	91'1	per 100
» azotada	8'5	» »
» grassa	15'3	» »
» extractives no azotades.	37'8	» »
Cel·lulosa	23'2	» »
Cendres	6'4	» »

En 1908, l'Estació Agrària experimental de Ròdena publicava el següent anàlisi:

Matèria grassa digerible.	3'80	per 100
Albuminoides digeribles	7'20	» »
Extrac. no azotades i cel. dirigerible	39'10	» »
No es trobà matèria sulfurosa.		

El sulfur de carboni, en contacte amb l'aire, es volatilitza; i, per consegüent, no se n'han de témer els efectes nocius.

També s'ha intentat constituir una farina forratgera amb el sol pinyol de l'oliva. La composició d'aquesta farina és, segons Schaedler:

Matèria seca	95'8	per 100
» azotada	2'5	» »
» grassa	5'8	» »
» no azotada i cel·lulosa.	83'4	» »
Cendres	4'2	» »

Aquest aliment és molt pobre en matèria azotada i en matèria grassa.

P. M. ROSELL I VILÀ

(Continuarà)

L'adob de les terres per mitjà de l'encledament

En moltes localitats, principalment de muntanya, durant les temporades de bon temps, no porten els remats de llana al corral quan ve la nit, sinó que construeixen, amb cledes desmuntables, uns recintes tancats damunt els camps que volen femar, on resta el bestiar fins l'endemà matí, per a anar a la pastura (vegi's gravat).

Això és el que els francesos anomenen *parcage* i que en català és l'encledament.

Aquest sistema de femar les terres té els seus avantatges i els seus inconvenients.

Sabut és que en els corrals, degut a la deficiència a absorbir les dejeccions líquides del bestiar, mitjançant els jaços, són grans les pèrdues en nitrogen; i sabut és també, modernament, que utilitzant la terra fina i quelcom argilosa com a jaç, les tals pèrdues es veuen reduïdes el mínim.

Els fems extrets dels corrals i conservats en femers mal acondicionats, acaben de malmetre's, venint aquestes pèrdues augmentades pels transports, tan dificultosos i defectuosos en les regions de muntanya.

Amb l'encledament del bestiar no tenen lloc aquests inconvenients, car el bestiar diposita llurs dejeccions directament damunt els camps que han de fertilitzar, evitant així les pèrdues de transport i conservació i fent el paper de jaç la mateixa terra que s'ha remogut anticipadament mitjançant una llaurada, i les propietats absorbents de la qual ja havem esmentat.

És clar que l'endemà, per evitar els efectes del sol de l'estiu o de les pluges, han d'enterrar-se els dits excrements practicant una rasclada.

A l'ensem, amb l'encledament s'estalvia els jaços, el cost del transport dels fems, l'haver de conduir cada nit el bestiar a la masia, i es fa possible femar peces de terra que per llur situació són difícilment assequibles.

Mercès a unes experiències realitzades a Joinville, i fent excepció de les variacions aportades pel règim alimentici, un moltó aporta, en forma de dejeccions, les següents dosis:

Azot.	17 grams
Acid fosfòric.	7 »
Potassa.	22 »

Ara bé: suposant que l'encledament duri dotze hores i que cada cap disposi d'un metre quadrat de terra, una hectàrea abonada en aquesta forma rebrà:

Azot	80 quilos
Acid fosfòric.	35 »
Potassa	110 »

Aquest aport de principis nutritius, que és importantíssim, té l'inconvenient d'ésser pobre en àcid fosfòric, raó per la qual s'ha de completar amb superfosfats a un altre producte ric en fòsfor.

Malgrat els aventatges que acabem d'esmentar, l'encledament té els seus inconvenients:

En primer lloc no hi ha cap localitat en què fins en la *belle saison* manquin les nits fredes i humides, que puguin alterar la salut dels bovins, i per altra part (i potser aquesta és la raó principal que malgrat els seus aventatges no sigui recomanable l'encledament), la qualitat de la llana desmereix considerablement. En efecte; els moltons encledats descansen damunt la terra que rep llurs dejeccions, les quals embruten la llana, que s'emplena de partícules terroses, s'enfosqueix, s'altera, perd la flexibilitat, la dolçor i totes aquelles qualitats que són les que li donen la valor comercial.

El que acabem de dir és el que en poques paraules pot dir-se en fer una crítica de l'encledament, i que havem escrit per haver vingut a les nostres mans una esplèndida fotografia deguda a l'artista Sr. Torres Farell, representativa d'aquest procediment de femar les terres tal com es verifica a Sant Quirze de Besora.

No diem res sobre la seva pràctica, car suposem al llegidor de sobres informat.

JOSEP M.^a SOLER COLL

Dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat

Pràctiques d'un bon agricultor

Viatjant pel Nord de França, on tenim molt que aprendre, veurem que en totes les masies ben portades tenen en el pati un compost que podem nombrar molt justament fàbrica de nitrats.

Aquest compost és un troç petit de pati, de forma rectangular, de 2 metres d'amplada i de la llargada que convingui. Aquest rectangle es comença per estendre-hi en tota la superfície un gruix de 10 centímetres de calç viva en terròs, i per damunt anirem superposant totes les matèries orgàniques, intercalant-les a cada 30 centímetres per una capa de calç. Aquestes matèries que anirem apilant són les escombraries, restes d'animals morts, males herbes dels camins, camps, terres, etc.

Quan la pila va agafant una alçària de 40 centímetres, es a dir, 10 centímetres de calç i una primera capa de 0'30 de desperdicis, es rega amb orins de quadres, de manera que vagi infiltrant-se, atravesant en tot el seu gruix la pila.

L'alçada del compost pot arribar a tenir fins a 2 metres d'alt, i amb aquestes condicions l'humitat es conserva i les fermentacions són més actives.

Entrant en la barreja bastant quantitat de terres poroses, no precisa tenir fertes amoniacals, car el poder absorbent de la terra és bastant per a privar cap ferta. Les transformacions que s'efectuen són les de les matèries orgàniques amb azot i ajudades per l'efecte de la calç en nitrats directament assimilables.

Totes les matèries provenint de desperdicis es fan útils, transformant-se.

Havent passat ja 4 o 5 mesos, el conjunt superposat en capes com acabem de descriure, es talla perpendicularment la pila a fi de que es fassi una barreja perfecta, i es torna a reconstruir al costat (el compost) íntimament barrejat, mantenint sempre una humitat favorable amb l'ajuda dels orins; al cap de 4 o 5 mesos més obtindrem un adob homogeni que serà repartit amb molta facilitat.

Aqueixa última operació pot ésser feta a hores perdudes o en dies d'hivern que no pot treballar-se als camps.

Els aventatges d'aquest procediment són :

1.^a L'aprofitament de les males herbes, que encara que siguin granades no podran embrutar-nos les terres, ja que la descomposició és perfecta. Igualment s'aprofiten així les soleres de pallers que quasi sempre tenen males llavors.

2.^a El compost ens proporciona la manera d'utilitzar els cadàvers d'animals transformant-los en matèries fertilitzants de molta valor.

3.^a Assimilació completa d'aquest adob encara que sigui tirat

en terres granítiques on la nitrificació és moltes vegades quasi nulla.

4.^t Poder fertilitzar a poc cost i sense els inconvenients dels fems tots els nostres prats i camps d'alfals.

Aquests dos conreus es transformen d'una manera sorprenent quan han rebut aquest adob. Motes voltes, prats i alfals que en apariència sembla que vulguin ésser renovats, prenen una vegetació activa.

F. POCH DE FELIU

La Conferència de D. Francesc Santacana en el local de "Catalunya Agrària"

El dia 26 del passat abril, el conegut campió de la viticultura D. Francesc Santacana, donà una conferència en el local de «Catalunya Agrària» baix el tema: LA SITUACIÓ VITÍCOLA A ESPANYA I LA SEVA RELACIÓ AMB EL PROBLEMA AGRARI ACTUAL.

El Sr. Santacana ha posat tot el seu talent i tot el seu prestigi, que no són pas pocs, al servei de les coses agràries, singularment amb les campanyes sostingudes per la «Unió de Vinyaters de Catalunya», quina entitat el compta entre sos fundadors i la presidència de la qual ha desempenyat amb singular encert; d'aquí l'haver conquerit justa fama de polemista, d'orador de fàcil paraula i clar concepte, que es fa escoltar amb gust per la competència amb que tracta els assumptes, deixatats sempre en un llenguatge fluid i macís, puix no en va posseeix el Sr. Santacana una ferma il·lustració en variades disciplines.

Per això no es d'estranyar que una concurrència molt nombrosa ocupés el saló d'actes de «Catalunya Agrària» bona cosa abans de l'hora anunciada, i tampoc té res d'estrany que la integressin personalitats molt conegudes en el món de la intel·lectualitat agrícola.

Començà l'orador plantejant el problema de la qüestió vinícola i fent remarcar que de tan lluny com vé el mal quasi es pot dir que la crisi és crònica. Per a palesar-ho es referí a una exposició que s'elevà al Govern en 1909 per una Junta de Defensa del Penedés i comarques limítrofes en la que es concretaven les causes de la crisi vinícola: 1.^{er} En l'anorreament de la llei de l'oferta i de la demanda. 2.^{on} En el preu del alcohol que sempre ha servit de tònica per al preu del vi. 3.^{er} La falsificació. 4.^t L'exportació o la manca del condicionament de l'exportació del vi, i com conjunt i síntesi d'aqueixes causes i derivat d'elles, el preu del vi.

Amb el document a la vista que parafrasseja i comenta amb mestria consumada, deixà ben palesada l'existència llunyana del problema, sobre tot si es té en compte que la llei de l'oferta i de la demanda ha sigut falsejada, pel que al vi respecta, el mateix ara fa poc que molt temps enrera, esdevenint incurable el mal, degut a l'abundància de circulació de l'alcohol industrial per a la producció artificial del vi, de tal faisó, que falsejant la llei de l'oferta i de la demanda, queda també determinada la sofisticació del vi.

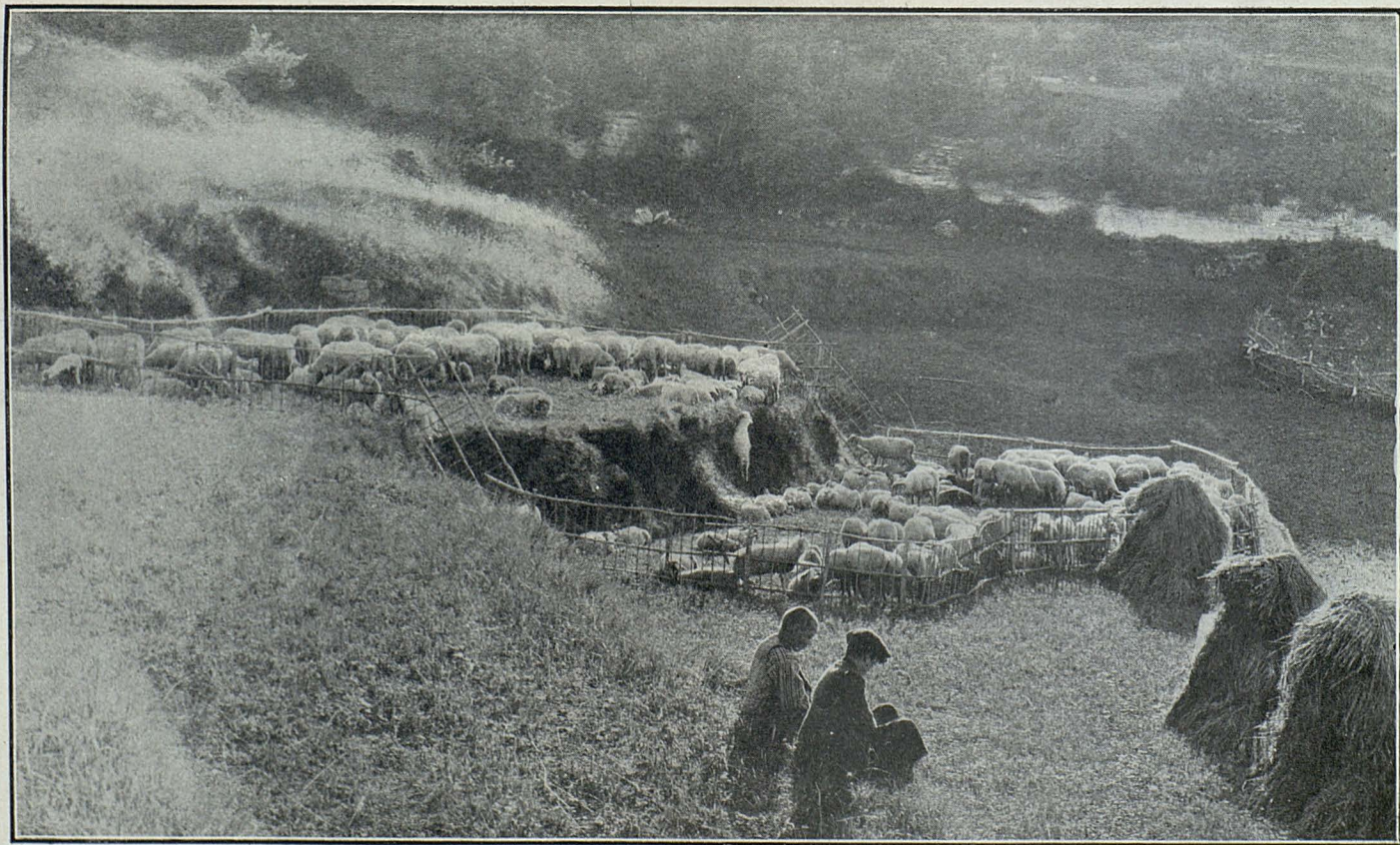
L'«Unió de Vinyaters de Catalunya» precisament encaminà sa actuació a perseguir el frau, i és ben coneguda la lluita que ha tingut de seguir per a evitar que com abans fos la llei econòmica reguladora del preu. Basta dir que des del 23 de març de 1911, fins al 31 de desembre de 1917 féu treure i analitzar 962 mostres, de les quals el 66 i mig per 100 resultaren falsificades, però, ben conegudes són, diu el Sr. Santacana, les dificultats que han anat esdevenint quan s'ha tractat de donar una sanció a les falsificacions descobertes. Llàstima que el Sr. Cambó, essent ministre de Foment, no pogués prestar tot el seu valiment als medis coercitius votats en una assemblea.

Entrant a estudiar l'exportació com a factor que contribueix a mantenir la crisi dels nostres vins, fa un notable estudi comparatiu dels vins que hem exportat aquests darrers anys. Calcula un terme mig, que fixa en l'any 1913, i englobant les quantitats totals resulta que l'exportació abans de la guerra era de quatre milions i mig d'hectolitres, amb una valor de 140 mil·lions i mig de pessetes anyals. Això abans de la guerra; durant el fort del transtorn mundial les oscil·lacions són remarcables degut a les trabes que ens posaren contínuament les nacions que havien de rebre els gèneres. Així en l'any 1916 l'exportació fou de 88 milions, l'any 1917 puja a 140 milions, i al 1918 es queda a 48 milions. Tot això referent als vins ordinaris, únics de que són conegudes les estadístiques. S'arriba, doncs, a llegir aqueixes dades que l'exportació no és causa de l'agreuament del problema vitícola al nostre país.

Els quatre anys de guerra no ens ofereixen variacions remarcables en el preu del alcohol, i tampoc pot esser aqueix producte la causa determinant en el preu del vi, però el vi ha variat de preu? Oh! no, diu l'orador, no ha variat el preu del vi; el que ha variat és el preu de la producció del vi, causa de l'actual qüestió vitícola a Catalunya. El cost de producció del vi ha augmentat en un tant per cent bastant remarcable de jornals dels treballadors de la terra; tots sabem que ha augmentat el preu del material que s'usa per el conreu de la terra, les arades, etc. Han augmentat els preus dels insecticides, el sulfat de coure, el sofre, els preus dels adobs i els dels transportts; és a dir, que ha augmentat el cost de tot allò que el viticultor necessita per a la producció del vi.

Entrant a la segona part de la conferència digué el Sr. Santacana que el problema agrari existeix, però s'ha de fer una distinció. En parlar de problema agrari, en general, la gent enten que es tracta d'una mena de relació amb la qüestió candent del socialisme. Si s'envisatja el problema des d'aquest punt de vista, entenc que la qüestió social a Catalunya, respecte de l'agricultura, no existeix. Aquí el problema agrari és un problema de «tanto más cuanto»; és un problema de quantitat i distribució, però no un problema fonamental. I això es pot demostrar fàcilment. Si el problema obeís a causes que no fossin el preu, s'hauria plantejat molts anys abans; però aquí no es pot plantejar en el sentit de socialisme, perquè el socialisme en la viticultura existeix aquí des de fa molts segles. A Catalunya tenim el sistema més avançat del món en la producció vitícola. De manera que aquí solament es poden plantejar qüestions de detall, qüestions de més o de menys, dins del sistema.

Suposem—diu—que, per qualsevol circumstància, una de dues: o que



Encledament (vegi's article pàg. 206)

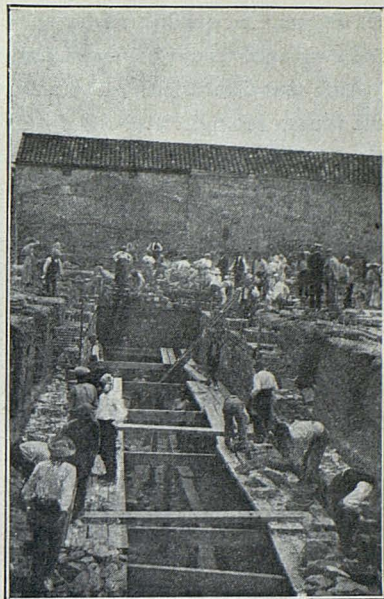
Fot. Torres Farrell

Com s'organitza l'Agricultura a Catalunya



En els pobles que han arribat a imposar-se de la necessitat que té l'Agricultura de aunar esforços i sumar voluntats, vivint corporativament en tots aquells aspectes que poden millorar la comercialització i industrialització dels productes agrícoles, és admirable veure l'entusiasme amb que s'apercibeixen a la defensa de sos





interessos, organitzant Sindicats en sos diversos aspectes, construint locals on enquistar i manipular els fruits de la terra i sos derivats.

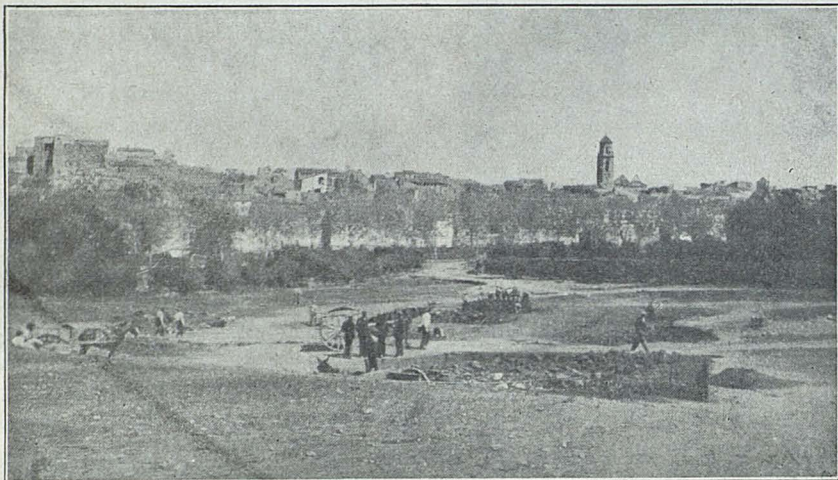
Les fotografies de aquestes dugues planes centrals donen una idea ben clara de l'activitat que despleguen els bons agricultors de Gandesa per a enllestir com més aviat millor el bastiment de un Celler cooperatiu, que tantíssim beneficiarà la elaboració del vi en comú.

És exemplar, segons ens diuen, l'activitat desplegada en la construcció, en la que es veu com tots els socis rivalitzen en fer avançar la feina, per a lo qual està donant excel·lent resultat la prestació personal. Semana hi ha hagut del passat



mes de maig, en que hi treballaven 50 carros, 30 peons i 12 dones, a més de 18 paletes i 8 manobres que cobraven jornal.

Amb tant d'entusiasme segurament que els socis del Celler cooperatiu de Gandesa veuran aconseguits els seus desitjos de inaugurar el Celler comunal en la vinent collita.



* * *

Una de les poblacions on se treballa també activamente per la construcció de un Celler cooperatiu, és la població de Falset.

Les dugues fotografies d'aquesta plana, representen l'estat dels treballs de desmont per a la construcció del Celler cooperatiu, els quals es troben ja molt avançats, havent-se actualment ja començat els treballs de fonamentació. És d'esperar que, donat l'entusiasme i activitat que regna entre els socis del Sindicat, es podrà enquibir ja aquest any part de la collita actual en els cups.



el preu de producció del vi baixés al que tenia deu o quinze anys enrera, en qual cas veuríem que per si sol el problema desapareixeria, sense que ningú se'n preocupés; o bé que el preu de venda del vi fos aquí avui dia el que regeix a França o a Itàlia, i en aquest cas també automàticament desapareixeria el problema, perquè si aquí l'agricultor pogués vendre el vi a 90 francs l'hectolitre, com a França o a Itàlia, ningú s'atreiria a plantejar el problema de la qüestió vitícola.

Compara la situació del fabricant amb la del propietari agrícola, i exposa justament com aquell aten amb preferència l'element mercantil de la producció, mentre que l'agricultor es cuida més de l'element home, de tal manera que ja no es podia anar més enllà en els contractes de parceria i masoveria que hi ha establerts a la nostra terra. Aquest criteri l'ha sostingut l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma que, anys enrera, va assenyalar en les seves conclusions la nostra organització jurídica agrària com model per a solucionar la crisi agrícola en tots els països del món i per a arribar a un cultiu el més intens possible va proposar els contractes que aquí tenim establerts.

De manera que el propietari agrícola català s'ha preocupat molt de l'element home, però ha descuidat la fàbrica. Aquella atenció que, en general, havia posat el propietari en l'element home, en el parcer, en el masover, l'ha abandonat en l'element comercial, en l'element industrial; el propietari, que s'havia cuidat de posar bons masovers i bons parcers, s'ha descuidat del cep, no s'ha cuidat d'intensificar la producció, anant a la parceria en lloc d'estudiar la sindicació amb altres elements, i ha resultat que els uns per l'abandó d'una cosa i els altres per l'abandó d'una altra, han produït els efectes que avui es senten per tot arreu, encara que aquí sigui menys intensament que en altres bandes.

En la viticultura el problema sols depèn del factor preu i, per tant, s'ha d'establir la conseqüència de que si els propietaris s'haguessin preocupat més de l'element preu del vi, aquesta qüestió vitícola actualment no existiria.

¿Quina orientació, doncs, s'ha de pendre, en principi, per a arribar a fer que aquesta qüestió vitícola sigui entre nosaltres lo més petita, lo menys greu possible? Creu que l'orientació està en suplir, en corregir, els defectes que havem patit. Havíem estat poc comerciants i poc industrials; ens havíem cuidat poc de valoritzar els productes industrials de la terra.

Això digué l'orador entre altres excel·lents coses que captivaren agraçosament l'atenció de l'auditori, per el qual no és estrany que el seu parlament fos escoltat amb religiós silenci i es tributés al finalitzar una carinyosa oyació i manifestació de simpatia al Sr. Santacana.

L'esdevenidor de la nostra ramaderia

Temps difícils, els presents. La guerra mundial, provocant els més forts cataclismes, ha capgirat tota mena de lleis, i les que han sofert més desventura han estat les reguladores de la riquesa agrícola i pecuària. Vivim en mig de la crisi productiva més extremada. La ramaderia actual no satisfà sinó una tercera part de les exigències de la societat: el

comerç i la indústria disputen a la pagesia l'element motor animat; els nostres escorxadors disminueixen els dies de matança, amb motiu de la manca persistent de bestiar, segons les sol·licituds, i no provocar elevació excessiva de preus.

Per altra banda, el problema de l'obrer es manifesta amb tota la intensitat: són plantejades certes reclamacions, ja d'ordre econòmic, ja moral, que porten certa sensació de pànic dintre les esferes patronals. En front de la nova organització obrera, de no encarar-s'hi una sindicació patronal igualada que porti per ànima la formació o agrupament de grans capitals, el comerç i la indústria de la classe mitja són morts: ja no podrà existir aquell individualisme que feu la societat patronal de mitjan segle passat. Davant d'aquesta qüestió, d'aspectes tràgics en certes ocasions, la lluita encarnissada entre capital i treball, han fet remoure tantes idees, que són molts els que pensen en la transformació radicalíssima de llurs capitals, si bé no de llur intel·ligència.

Hem sentit manifestacions encaminades a mirar l'agricultura i la ramaderia com a fonts verges de riquesa i benestar moral. Són molts els que pensen oposar a la febre mortífera de la ciutat la serenitat i el repòs de la masia, de la tan benaurada casa pairal. Són molts els que plantegen la nova ocupació de capitals i pensen trobar en la propietat privada de la terra, en la finca que tan dissortadament abandonaren, l'organització futura de llurs quefers i de llurs amors. Miren la ramaderia, els que gaudeixen un intens sentit industrial, com a font immediata de beneficis o fruits: creuen, senzillament que traspasar camps d'economia tan diferent com la deixada i l'acollida és cosa que no pot sofrir trastorns financers.

Veiem amb goig que la terra i el bestiar, que foren deixats a mans i intel·ligència de la gent del camp, siguin avui dia sol·licitats novament pels que desertaren vers les ciutats. Sentim satisfacció de veure com la gent pagesa tracta d'intensificar les seves aptituds, convençuda que solament així pot afrontar la crisi actual. Als uns i als altres podríem dir-los que estan en llur deure.

L'esdevenidor de la nostra ramaderia serà allò que tots plegats portem a la realitat; però cal, abans, que pensem en el que havem de fer. L'agricultura i la ramaderia catalana han estat, fins avui, mancades del favor dels grans capitals. El treball intel·ligent ja sabem en quines graduacions hi era aportat: deficient a més no poder. D'aquí nasqué la idea mare de l'actual Escola d'Agricultura que la Mancomunitat de Catalunya sosté. Temps enrera només es pensava a viure una vida desenfeïnada, tallant el cupó, i avui la generalitat dels rics propietaris tenen l'esperit econòmic sobre la masia, ho repetim, però pensin tots que el jornalier agrícola també s'organitza i reclama, també ha donat lloc a fortes protestes, i els que així es troben en front del moviment obrer posen ja en peu una nova solució: fer treballar poc el jornalier, valentse dels grans cultius, i transformar l'hortalissa o el llegum en prats per al bestiar.

Arbres fruiters, vinyes, cereals i forratges tenen per obligació veure's acompanyats de l'explotació intensiva del bestiar remugant i del porquí, i per això els capitalistes agrícoles actuals tindran per banca la ramaderia.

Crec que dintre poc veurem com els capitals destinats a les operacions d'engreix de bestiar sobrepassen en nombre els capitals ocupats en funcions agrícoles intensives. El bestiar amb condicions per a l'engreix satisfà les il·lusions econòmiques dels que, avesats a la fàbrica, usen de molta comptabilitat: és una operació *llaminera*, tal com la majoria de capitalistes la tenen entesa. Però ningú no pensa que el capital bestiar, com més rendeix, més suïcida es torna. Doblar, triplicar les sembres o les plantacions en agricultura, no és igual que augmentar cada vegada més el cens ramader d'una masia o granja. La vida de la planta, l'ordre, la seva distribució en l'espai, la seva alimentació, l'acció del medi en general, són factors molt distints dels que exigeix la vida animal. Augmentar bestiar, tenir grans explotacions pecuàries, fóra formosíssim si no anéssim creant nosaltres mateixos la possibilitat de la malaltia i la pólvora del contagi. Pensin, els que es llancen a la ramaderia, que si no tenen, a part de llur funció creadora de riquesa, condicions tècniques per a conservar-la, vindrà dia que es penediran de llurs actes.

Per què no parlar així? Moments com els presents ha tingut la ramaderia: homes veritablement devots d'ella li han ofert tots llurs tresors i han sofert a poc a poc tota mena de contrarietats, i han continuat, fins que no han pogut més, aferrats a tal interès o devoció per ella. ¿Per què fer llistes? A part d'aquests homes, sentireu a dir, amb veu alta, que tenim moltes granges de bestiar on es colguen molts diners i que sols la potència econòmica de llurs propietaris pot tolerar. ¡Que en diríem, de coses!

La ramaderia catalana s'ha vist chorejada molts cops pels grans capitals, i, llevat de certes oportunitats creades per la guerra, pocs aventatges poden comptar-se de com vivia i ha viscut. Les petites explotacions s'han sostingut i la masia ha nutrit els nostres mercats constantment, deixant, amb tot, un marge famosíssim a la importació.

L'esdevenidor de la ramaderia catalana (i entengui's majorment la que es destina a la fabricació de carns o llet) tindrà una inestabilitat sempre permanent si una funció conservadora no acaba amb el poder gegant de les epizoòties. Crec que la lluita per a nosaltres més important és aconseguir l'anul·lació d'aquest poder anàrquic sobre la riquesa pecuària. No és nostra primera acció la despesa de grans capitals; aquests poden triomfar un limitat temps, per a morir o caure després amb més gran estrèpit.

L'esdevenidor de la ramaderia està a solucionar el plet de les epizoòties. Salvat aquest terrible perill, la sembra de capitals fóra exuberant, i llur valor real i permanent; però tal com ens trobem avui, el problema obrer farà que augmenti el capital pecuari, i els més forts desenganyats vindran més tard. Que ho diguin, si no, els escaldats.

JOSEP SÉCULI ROCA

Una plaga accidental de les vinyes

En molts punts del Penedès s'ha notat aquest any la presència d'una plaga gairebé desconeguda fins ara en el nostre país: es tracta d'una eruga que ataca els brots i fulles tendres dels ceps.

Pels caràcters de l'eruga resulta pertànyer al gènere *Agrotis*, classificat entre les papallones nocturnes, d'erugues vulgarment anomenades dormidores, que s'alimenten de fulles i arrels, atacant sovint les vinyes algunes d'elles, com la que ens ocupa, que sembla ésser l'*Agrotis crassa* L., encara que això ha de confirmar-se.

Aquestes erugues passen l'hivern enterrades a terra, destruint arrels si no fa fred. En arribar el bon temps, surten de terra per a alimentar-se principalment de plantes herbàcies, i a falta d'aquestes, en les vinyes ben cultivades, ataca els ceps, però sortint solament de nit. De dia s'amaguen a terra o entre les plantes de manera que no les molesti la claror.

La transformació en crisàlide té lloc sota terra, sortint pel juny les papallones.

Les condicions de vida de les erugues, en no quedar-se de dia sobre les plantes, fa una mica difícil la campanya contra d'elles.

El sofre, com totes les pols, i més que les altres sobretot si es tracta de sofres negres, fa fugir els insectes i dificulta la respiració de les erugues.

Però d'efectes més segurs són els insecticides líquids, que emmetzinen els insectes que els ingereixen. S'hi compten les sals de coure, el sulfat entre elles, amb el qual tractament s'aconseguirà reduir quasi per complet la plaga.

I de més efecte encara, però d'ús més perillós, hi ha l'arsenic, que per a la vinya no ha d'utilitzar-se després de la florida del raïm. Una de les fórmules senzilles i pràctiques és la següent:

Aigua	100 litres
Arseniat de coure	1 quilo

aplicant-la, naturalment, amb polvoritzador.

Partint de l'arseniat de sosa es prepararien les dues solucions:

Arseniat de sosa	400 grams	Calç en pasta	800 grams
Aigua	50 litres	Aigua	50 litres

que es barregen tirant *la calç sobre l'arseniat* i remenant-ho bé.

A part d'aquests tractaments hi ha la destrucció mecànica de les erugues que es trobin sobre dels ceps o a terra; però això resultarà sempre car i insuficient.

Per a combatre la papallona, com totes les de costums anàlegs (nocturnes) que sols volen cap al tard, hi ha les trampes lluminoses per a caçar-les; però tenen el perill que serveixin per a cridar l'atenció de les papallones, i que vinguin a la vinya on hi hagi el llum, a fer la posta. moltes que potser no hi vindrien i que s'estaven a les vinyes del veí.

Els insectes que en les primeres fases de llur vida són paràsits de les erugues de què tractem, constitueixen el contrapès posat al desenrotllament excessiu de la plaga. Però en això res podem fer per ajudar a l'obra de la naturalesa.

J. M. DE FÀBREGUES
Enginyer agrònom

D'higiene pecuària

I

Un dels elements principals que fan ruïnosos els negocis d'explotació de bestiar és la manca d'higiene que s'hi nota, ja que no sols és funesta la manca de cura en les malalties encomanadisses, sinó que també influeix poderosament en la resolució de les esporàdiques (no encomanadisses). Moltes vegades haureu sentit a dir amb referència als miraments higiènics deguts a un animal: —Oh! No ve pas d'aquí: són besties! No n'hi ha per tant.—I no tenen en compte que és igual a la nostra o molt semblant llur sensibilitat per les causes de malalties. ¡Quantes bèsties no haureu vist morir a conseqüència d'infeccions produïdes per poca cura en el tractament de ferides! I no dic res de les epizooties, que s'escampen per no complir els preceptes de la higiene, semblant arreu on passen la mort del bestiar i la ruïna dels ramaders. Per manca d'higiene en l'alimentació i en el treball, ¡quants i quants animals no heu vist decandir-se i inutilitzar-se fins a no produir al més petit rèdit que com a cosa objecte d'explotació han de donar!

El fi, doncs, que m'inspira a escriure aquests articles, és donar a conèixer els més importants preceptes que la higiene moderna aconsella per prevenir i evitar que s'estenguin les malalties del bestiar, d'una manera especial les encomanadisses, que són les que més fatalment delmen els nostres remats. Començarem pels conills i les gallines.

Les malalties que pateixen aquestes bestioles tenen un poder difusiu grandíssim: ço és, s'escampen amb paorosa rapidesa; com que intentar un tractament curatiu és il·lusori, i moltes vegades antieconòmic, heu's aquí l'important que és conèixer els mitjans de què ens podem valer per a evitar que la mort entri triomfant en els nostres galliners i conillers.

De les malalties encomanadisses pròpies de les gallines (difèria, disenteria, helmintiasi, còlera, coccidiosi, epitelioma, pesta i verola), tan sols pot intentar-se el tractament curatiu de l'epitelioma, helmintiasi i coccidiosi; tractament que, fet racionalment i amb oportunitat, dóna magnífics resultats.

La verola no és morbosi greu, perquè, encara que n'enmalalteixin molts caps d'aviram, ocasiona molt poques morts.

De la difèria, cal que ens en previnguem; perquè encara que d'una manera concreta i definitiva no sabem si és o no és encomanadissa a les persones, s'han donat casos que indueixen a creure-ho. Així és que el millor criteri a seguir és procurar-nos una bona higiene individual i estalviar tant com es pugui el contacte amb el bestiar quan el tinguérem malalt de difèria. I ¿com distingir o diagnosticar la difèria? L'únic mitjà de diagnòstic cert

és el microscòpic; però, no essent possible portar-lo a la pràctica, sospitarem l'existència d'aquesta malaltia sempre que observem, en les gallines, unes plaques o taques blanques o grogues a la boca, paladar, llengua i nassos, i veiem que van perdent la gana, s'aflaqueixen, treuen per la boca i nassos uns mocs blanquinosos, i tenen també de vegades diarrea. D'aquesta manera podrem confondre-la amb l'epitelioma i coccidiosi; però val més això que exposar-nos temeràriament a tan perillós contagi.

El còlera i la pesta son les malalties que més estralls ocasionen en els galliners, puix que la mortaldat és de 90 a 95 per 100. L'únic que la higiene aconsella és separar, tan aviat com se'n tingui esment, els animals atacats, per evitar que el mal s'estengui als altres, cosa molt difícil d'aconseguir. No hi ha com vendre⁽¹⁾ de seguida els que no presentin cap símptoma de malaltia, destruir els atacats, i desinfectar molt bé els llocs on sojornaren, amb anti-sèptics ben potents, com són solucions de sublimat a l'1 per 1,000, o millor amb la fórmula següent:

Sublimat.	2 grams
Sal de cuina.	10 »
Aigua.	1 litre

Solucions al 5 per 100 de zotal, lisol, cresol, etc. Solució al 10 per 100 de sulfat de coure. Per a desinfectar les parets, ultra la calç viva, pot usar-se hipoclorit de sosa comercial (gas).

Un dels procediments més racionals de combatre les infeccions en les grans explotacions d'aviram, és tenir-la en lots de petit nombre i en locals independents, ben dividits els uns dels altres al menys; puix que així, en el cas de presentar-se una epizootia, és molt possible isolar-la, car no és probable que surti en tots els galliners si es té cura de no afavorir el contagi. És recomanable també no visitar galliners on sabem que es moren les gallines, sigui la que es vulgui la causa, puix que amb els peus, els vestits, i fins amb les mans, podem convertir-nos en transmissors de la infecció; ni permetre que altres persones que les encarregades de cuidar l'aviram intervinguin en els galliners. Per excés de precaucions mai s'hi perd.

JOSEP VIDAL MUNNÉ

(Continuarà)

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Aquella alça prevista que teníem anunciada a qui pogués esperar sols uns dies, és arribada; mes, en bona part, ha estat deguda a un flagell: les fredorades amb que volgué deixar-nos l'abril, que generalitzant-se en bon nombre de contrades, vingueren a reduir la collita que ens era permès esperar. Els danys, no sols han fla-

(1) S'ha d'entendre per a ésser morts i venuts de seguida.

gellat Catalunya, sinó moltes altres regions, i això ha produït un augment en els preus.

I a aquestes causes tristíssimes s'hi ajuntaren les que teníem retretes de rarefacció dels estocs i alguna franca demandissa en algun mercat que reviscola malgrat els temps; ço que, en síntesi, ha fet remuntar els preus i activar les transaccions que semblaven bon xic somortes. Ja el comerç ve a trobar-se amb unes necessitats que no es poden amagar ni diferir i, per acció immediata, els valors s'han posat a to.

Si bé les cotitzacions no es donin encara ben determinades, és cosa manifesta que no es troben ja cellers que vulguin rajar a menys de pessetes 2'50 a 2'65, i fins per a certes qualitats es donen valors d'un més accentuat augment.

Podríem dir que la franca tendència alcista vindria a mostrar-se'ns amb tota evidència si la malhaurada disposició fiscal no hagués permès la vergonyant reconstitució dels consums a Espanya, impost que si és curt, car no depassa els cinc cèntims litre, ho es suficientment per a que, poc a poquet, retornem als antics, tristos i fatídics dies del barratge al vi, en benefici de begudes gens ni gota nacionals. Això per quins creuen als governants ben disposats a procurar una major intensificació en el consum interior del vi, donant-lo a les guaricions i a altres estaments purament oficials.

Al vi, matèria de subsistència interior, l'impost de consums; al alcohol, producte d'exportació, una llei fiscal que procuri renda al Erari. I com aquestes pensades tontes, Espanya en vessa de per tot arreu.

No divaguem, però. És cosa certa que els vins han reaccionat i, passant d'aquelles 1'80 pessetes a les 2'10 i fins les 2'50, ens trobem ja en les 3 pessetes càrrega, i en qualques classes, amb major benefici, si bé el promig podem judicar-lo entre les 2'90 i 3'20 pessetes.

Direm, per consegüent, quan ens parlin de dificultats d'exportació, restabliment dels consums i poc afany de comprar, que els venedors som avisats i no ens deixem emmirallar pels compradors interessats en reduir l'augment de valors amb sola espera.

PERE J. LLORT.

INFORMACIÓ

Ens escriuen de Vich:

«Sr. Director d'AGRICULTURA: Hi ha moltes probabilitats que torni a posar-se en treball la Fàbrica de Sucre.

La *Sociedad General Azúcarera de España*, a la qual pertany la fàbrica com a conseqüència del resultat brillant que donà l'assaig de cultiu que es féu en la comarca l'any 1917, dirigit per la Cambra Agrícola, en principi ha acordat posar-la novament al treball.

Amb tal motiu ens permetem fer veure els aventatges que Vich podria ob-

tenirne, ultra la riquesa que l'agricultura de la comarca pugui tocar i que nosaltres creiem que seria molta i transcendental d'emmotllar-se aquest cultiu al país.

Vich necessita portar aigua potable i ho necessita en gran manera, i l'*Azucarera* segurament que també n'haurà de menester; i l'època en què fa més falta a la ciutat és l'època en què la fàbrica no treballa: ambdós d'acord podrien, doncs, més fàcilment resoldre el problema.

Vich necessita d'una manera o altra arreglar el pas a nivell de la carretera de Prats, i l'*Azucarera* també necessita arreglar-lo. També d'acord amb aquesta poderosa entitat és molt més fàcil resoldre aquesta qüestió. Finalment, si mai hi ha crisi de treball, sigui en la indústria de blanqueria o de construcció, quedant en vaga forçosa operaris o bracers, és en l'època en què la fàbrica treballa, que serà sempre de Tots Sants a mig gener, i en tal temps donarà molta feina de transports ultra els operaris i bracers que necessitarà la fàbrica, per l'estil de les llonganisses.

Quant a l'agricultura de la comarca permetria descarregar l'excés de patates i netejar amb més facilitat les terres i deixaria una gran quantitat de polpa a bon preu; i per llei comercial amb menys patata augment de preu en aquesta.

Esperem, doncs, que pel bé de Vich i de la seva comarca sigui un fet la reobertura de la Fàbrica de Sucre.

Tot el que demana *La Sociedad General Azucarera* per a la seva garantia és un compromís que no es faci remolatxa sucra per a ningú més que per a ella durant un determinat nombre d'anys, i fins s'ofereix a treballar en cooperació amb els pagesos que vulguin pagant un preu que estigui sempre en relació del preu i fixant un mínim que seria en cas d'una crisi i en què potser seria més pràctic abandonar el cultiu.

Com a compromís de fer-ne no n'exigeix cap, segura com creu estar que el negoci que hi trobaran obligarà als pagesos a fer-ne tanta com en necessita, tenint entès que la fàbrica serà de 30,000 tones.»



En el Sindicat Agrícola d'Avià, el dia de Sant Isidre donà una conferència de sindicació agrària el professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona don Joan A. Margarit.



Don Apolinar Azanza i Azcona, de l'Estació de Viticultura i Enologia de Reus, ha tingut l'atenció, que li agraïm, de remetre'ns un exemplar de la seva obreta titulada *La filoxera en los viñedos reconstituídos de Navarra*.



Malgrat haver-se de donar alguns dies més tard del que l'actualitat requereix, no volem privar a nostres lectors de dos treballs igualment interessants: l'un, la conferència del Sr. Santacana, i les lliçons de Mr. Dechambre, l'altre; que escrits i compostos els dies que seguien a la celebració dels actes que els motivaren, els havérem de guardar per a ponderar les matèries preceptives amb les merament informatives. Majorment les conferències de Mr. Dechambre, que no han estat ressenyades així com cal, per haver-se celebrat en els dies de vaga de diaris, les donarem en acurat resum el número vinent.



Aquests dies passats el R. P. Ferran Pérez Acosta, de la Companyia de Jesús, professor d'Agricultura del Col·legi del Sagrat Cor al carrer de Casp, visità al front de sos deixebles del sisè any de Batxillerat, l'Escola Superior d'Agricultura fent un repàs de l'assignatura en els laboratoris i demés dependències de nostre centre docent agrícola.



Els dies 8 i 9 del corrent mes de juny, la Federació Agrícola Catalano-Balear celebrarà son XXII Congrés en la ciutat de Valls. Formen la comissió executiva del Congrés: D. Carles de Fortuny, president de la Federació Agrícola Catalano-Balear; D. Fidel Moragas, president de la Cambra Agrícola de Valls; D. J. Vives, secretari de la mateixa, i D. Joan Riba, secretari de la Federació; essent els temes a tractar i sos autors els que es donen a continuació: «L'engreix dels porcs com a funció industrial»; ponent: D. Josep Sèculi Roca, veterinari; «Arbres fruiters i

llur aprofitament»; ponent: D. August Matons, cap de la secció d'arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya; «Cria d'aviram i de cunills»; ponent: D. Salvador Castelló, director de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar.



L'Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya obra una matrícula per a estudiar les matèries següents que explicaran els professors que a continuació s'indiquen:

Boscós i arbres de fusta, per D. Joan Angel i Genis.

Química aplicada a les indústries agrícoles, per D. Francesc Novellas.

Amidacions i aixecament de plànols, per D. Carles Pi i Suñer.

Patologia animal i Terapèutica, per D. M. Rossell i Vilà.

Fabricació de conserves, per D. Francesc Novellas.

Organització i sosteniment de les cooperatives de producció, venda, consum i canvi. Institucions socials de caràcter agrícola, per D. Josep M.^a Valls.

El curs per a aquests estudis durarà del 16 de juny al 15 de juliol. Les classes teòriques alternaran amb exercicis pràctics i excursions, admetent-se inscripcions de matrícula fins al 14 del present mes en la secretaria de l'Escola.



Mossèn Pere Dausà, l'apòstol del sindicalisme agrari de l'Empordà, és objecte aquests dies d'un homenatge per part de tots sos amics i companys de Banyoles i la rodalia.

Tots els qui han rebut directament beneficis de son apostolat i tots els seus admiradors que s'extenen per tot arreu de la terra catalana, han fet present la seva adhesió.

La revista AGRICULTURA, que estima justíssim l'homenatge, s'associa de tot cor a l'acte de palesar la seva admiració a mossèn Pere Dausà, consiliari del Sindicat Agrícola de Banyoles.

CONSULTORI

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

J. C., Ciutadella. En un terror propens a desenrotllar-s'hi crònicament com vostè diu els frares o orobrànquies, és preferible abstenir-se de sembrar-hi faves, que al cap i a la fi són destruïdes per aital paràsit.

Referent a la defensa de la seva propietat jo li aconsellaria cercar-la amb una paret d'arbossos o cirereta de pastor que, essent planta molt vigorosa i punxant, no costa cap quarto d'adquirir.

M. del R., Palau. A la pregunta de vostè respecte l'origen o l'antiguitat coneguda respecte l'ametlla de desmai o llargueta, abans de dir-hi la nostra farem també una pregunta als llegidors de la Revista: «¿Hi ha algun lector estimable que tingui dades, record, coneixença d'algun ametller de desmai plantat abans del segle XIX?»

No cal dir com agraïrem tota dada que se'ns envii, puix a punt de contestar la consulta de nostre amable comunicant, hem adquirit noves d'una major antiguitat de la què suposàvem, i això ens ha mogut a fer la re-pregunta apuntada, sumament interessant per a fixar l'època d'introducció en nostra terra d'aquest fruit que ha d'ésser un dia sa major riquesa.

J. A., Montgai. Per a combatre els llimacs, deixant a part els tractaments químics que s'empleen amb el polvoritzador, jo li aconsello que agafi calç ben triturada i fina i l'apliqui a totes aquelles plantes que vulgui resguardar, a les primeres hores del matí.

T. Ll., Vilassar de Mar. El mitjà més expedit per a fer perdre un cau de formigues, és sens dubte el de cavar i remoure la terra, tirant-hi després aigua que, al secar-se, ofega les formigues,

Moviment de Mercats

Lleyda

Els preus que regiren en el darrer mercat són els següents:

Blat de secà: superior, a 30 ptes.; mitjà, a 29'50 ptes.; fluix, a 28'50 pessetes la quartera.

Blat d'horta: superior, a 30 ptes.; mitjà, a 29'50 ptes.; de tercera, a 28'50 pessetes la quartera.

Faves, a 29'50 ptes.; favons, a 27 pessetes quartera.

Fesols: de ramet, a 50 ptes.; manresans, a 43 ptes.; farts, a 48 ptes. quartera.

Ordi: superior, a 17 ptes.; mitjà a 16 pessetes quartera.

Civada: superior, a 17 ptes.; mitjana, a 16 pessetes quartera.

Blat de moro: a 25 pessetes quartera.

Llegumet: a 26 pessetes quartera.

Guixes: sense existències.

Llavor d'alfals: a 15 pessetes l'arrova.

Llavor de trèvol (fenc): a 60 pessetes.

Llenties: a 10'50 pessetes.

Oli: de primera a 21'50 ptes.; de segona, a 20 pessetes.

Cervera

Preus del darrer mercat celebrat en la ciutat de Cervera:

Blat: del país, a 28 ptes.; blanc, a 27'50 pessetes els 55 quilos.

Farina: de primera, a 65 ptes.; de segona, a 63 pessetes els 100 quilos.

Blat de moro: a 24 pessetes quartera.

Favons i faves: a 26 pessetes quartera.

Ordi: a 18 pessetes quartera.

Civada: a 14 pessetes quartera.

Cigrons: de 36 a 40 pessetes quartera.

Patates: a 13 pessetes quintar.

Alfals: a 5 pessetes quintar.

Palla: de 2'50 a 3 pessetes quintar.

Vi: de 12 a 22 pessetes la carga de 144 litres.

Carbó vegetal: a 26 pessetes els 100 quilos.

Ous: a 2'15 pessetes dotzena.



En la comarca del Penedès, poble de Bruch-Pierola, la vinya segueix bé. S'han fet ja tots els primers tractaments anticriptògamics. L'ametlla va marxant bé. Ací no ens ha fet mal el fred.

Pel que es refereix a l'aspecte de la collita, els grans d'espiga estan molt millorats amb les darreres pluges; en canvi, aquestes arribaren encara tard per a beneficiar els llegums, que no valdran pas res.

Els preus que regeixen en aquesta plaça, amb tendència a millorar, són:

Vi clar de 13°, a 30 ptes.; rosat de 13°, a 30 ptes.; negre de 14°, a 35 pessetes-vinagre, a 2 pessetes.

L'oli Palomar, a 40 duros càrrega; Bera, a 35.

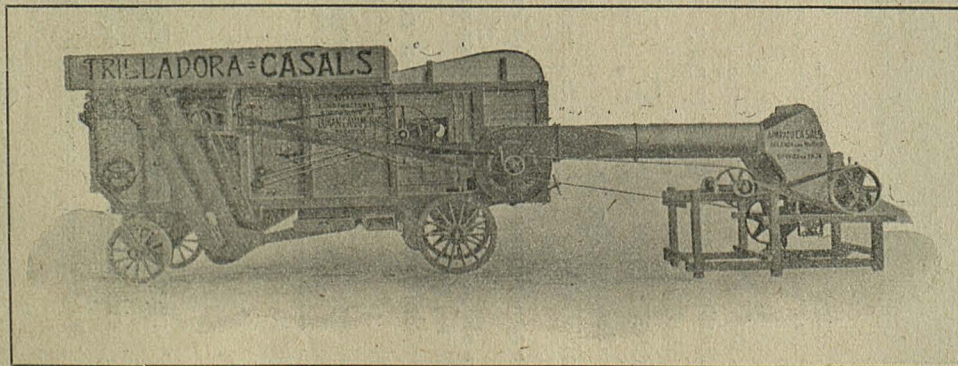
Els porcs mamellons s'han venut de 10 a 15 duros un.

Les gallines, a 6 ptes. una; pollastres i polles, a 5 ptes.; els ànecs, a 4 pessetes; els conills, a 3 ptes.; els ous, a 2'50 ptes. dotzena.

Tren de batre CASALS

ADDICIONAT D'UN APARELL QUE AIXAFA NUSOS I SUAVITZA LA PALLA

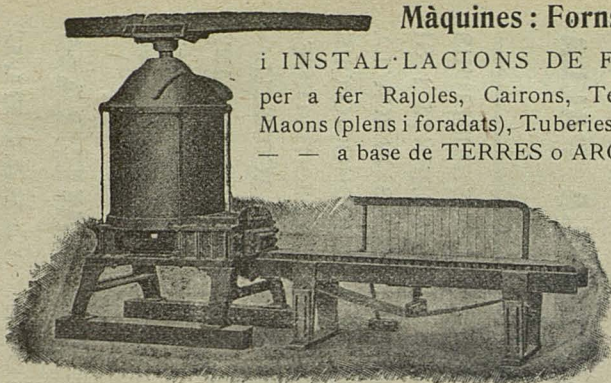
A QUI HO DESITGI
LI FACILITAREM
MOLTES REFE-
RENCIES DE NOS-
TRES MAQUINES
DE **BATRE**



CONSTRUIM TIPUS
DIFERENTS I SI
SE'NS INDICA LA
PRODUCCIÓ QUE
ES DESITJA OBTENIR
ACONSELLAREM EL TAMANY
-:- CONVENIENT -:-

Fabricants: SUCCESSORS DE DURAN I CAÑAMERAS

Tallers i Oficines: GURREA, 43 al 49, i RIEGO, 36 al 40 :: SABADELL



Màquines : Forns : Accesoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRIGUES
per a fer Rajoles, Cairons, Teules, Totxos,
Maons (plens i foradats), Tuberries o Canonades,
— a base de TERRES o ARGILES —

PREMSSES,
AMASSA-
DORES,
MOLINS,
MAXACA-
DORES,
GARBE-
LLADO-
RES

Màquina, moguda a força animal,
fabricadora de materials d'edificació, amb fangs o argiles

MESCLA-
DORES de
morter, etc.

Instal·lacions de FABRIQUES de CALÇ i CEMENTS

Màquines i Motllos per a
fer: BLOCS, MAONS, CO-
LUMNES, CORNISES i al-
tres objectes d'ornamenta-
ció amb CIMENT i ARENA

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Vilalta, c. e.

(Apartat de Correus) **BARCELONA**

**AR-
B-
R-
E-
S**

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

.....

reconeguts en el XIV Congrés de la Federa-
ció Agrícola Catalano-Balear, com una de
les classes de població de major producció

.....

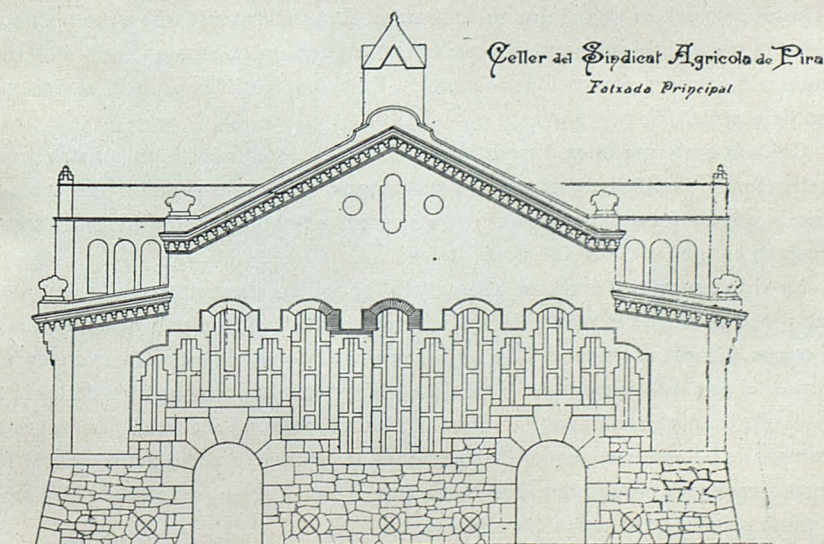
Carolines = Plàtans = Acàcies
Albes = Pollancs de totes classes

Miquel Bosch Batlle
BORDILS • • • • • (Girona)

ELS PALAUS DE LA SINDICACIÓ AGRÀRIA

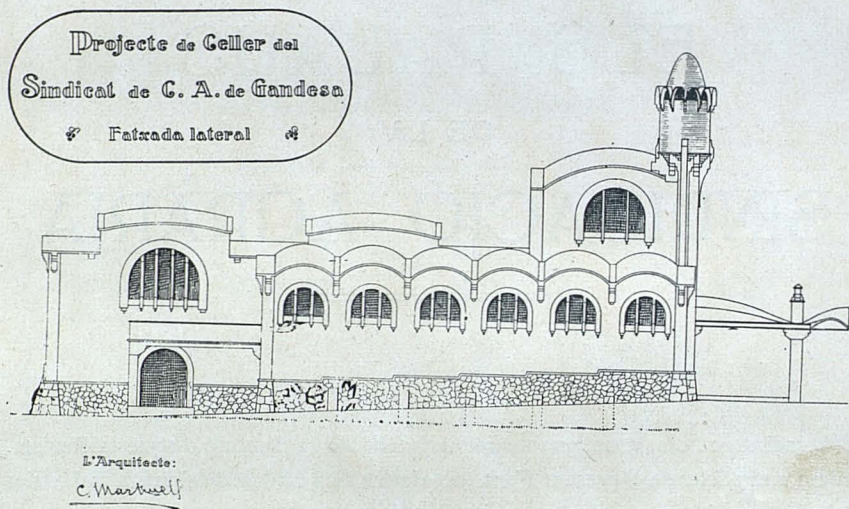
Accedint gustosos a un amable requeriment de la direcció d'aquesta Revista, donem a conèixer en el present *Fora text* alguns dels edificis destinats a indústries agrícoles que s'estan construint avui a Catalunya.

Encara que la missió de l'arquitecte deuria limitar-se a projectar i construir els edificis, no volem desapropitar l'ocasió per a posar alguns comentaris a la relació que l'art té amb aquests edificis agrícoles.



Façana principal del celler cooperatiu de Pira

Descartant ja com d'indiscutible prioritat les condicions d'utilitat i d'economia preferents en aquesta classe de construccions, ens trobem enfront del problema artístic que encara que no sigui d'unes conseqüències tan palpables, no per això mereix menys atenció que els d'utilitat i economia abans esmentats.



Aquest cuidado ha d'augmentar si es té en compte que tals edificis solen construir-se en poblacions francament rurals, o petites ciutats on les construccions de semblant importància no abunden; i com també es principi d'economia fer que les coses produeixin un màxim de rendiment, fora inexcusable que aquestes naus i parets i portes i finestres que en conjunt composen un celler o un molí d'oli, no tinguessin totes les proporcions i finesa de línies compatibles amb el servei que han de prestar.

Cuidant amb una mica d'amor i entusiasme aquestes qüestions constructives i estructurals, l'edifici, d'una manera automàtica, sense una superior despesa adquireix una major dignitat i elegància que plani a tothom en absolut fins als que accepten com bo el lema del «fort i lleig».

La vista constant d'una cosa bella educa i ennobleix l'esperit, i aquest fenomen deu procurar-se que es realitzi en major grau entre aquells que no poden dedicar-hi temps. Un dia darrera un altre que al venir del defora la vista s'entreté en un conjunt d'arcs ben ensopegat, o tal detall d'una construcció lògica i delicada al ensemple, o un punt de vista agradable, amb tota seguretat acabaran per despertar aptituds de bellesa entre aquells treballadors propietaris, grans o petits que al fer obres a casa seva procuraran, dintre una altra esfera, que tinguin aquella elegància o grandiositat de que tenen els ulls saturats.

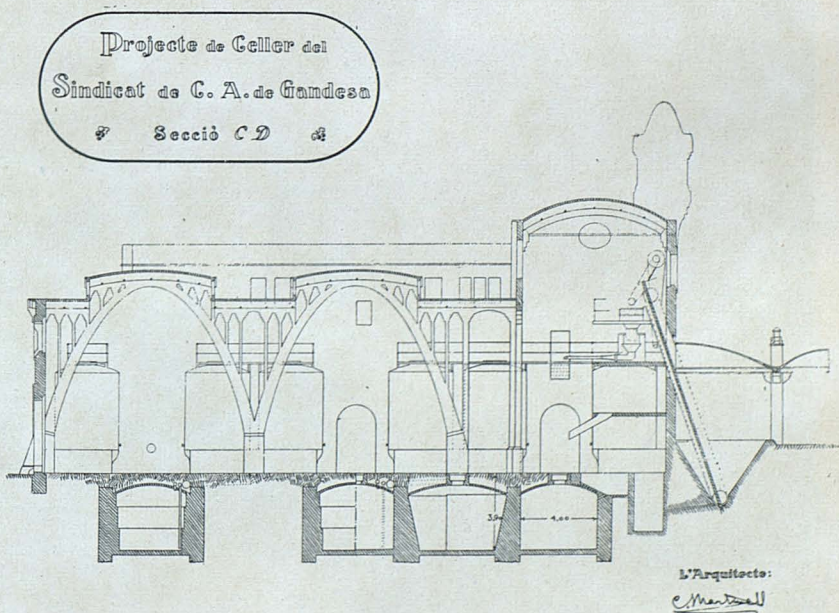
Perquè afortunadament fins l'home de coneixements més rudimentaris tendeix a la bellesa, sols falta orientar-la. Observeu el següent fet: un poble qual-sevol, per petit que sigui, si té església relativament sumptuosa, veureu com les

cases que s'han fet durant algun temps després de l'església tenen alguna cosa d'aquesta; un escut, una motllura o una pedra balconera que es veu treballada per gent que han aprofitat aquella obra fora de la corrent, no sols per la seva finalitat, sinó com escola de bellesa per llurs oficis.

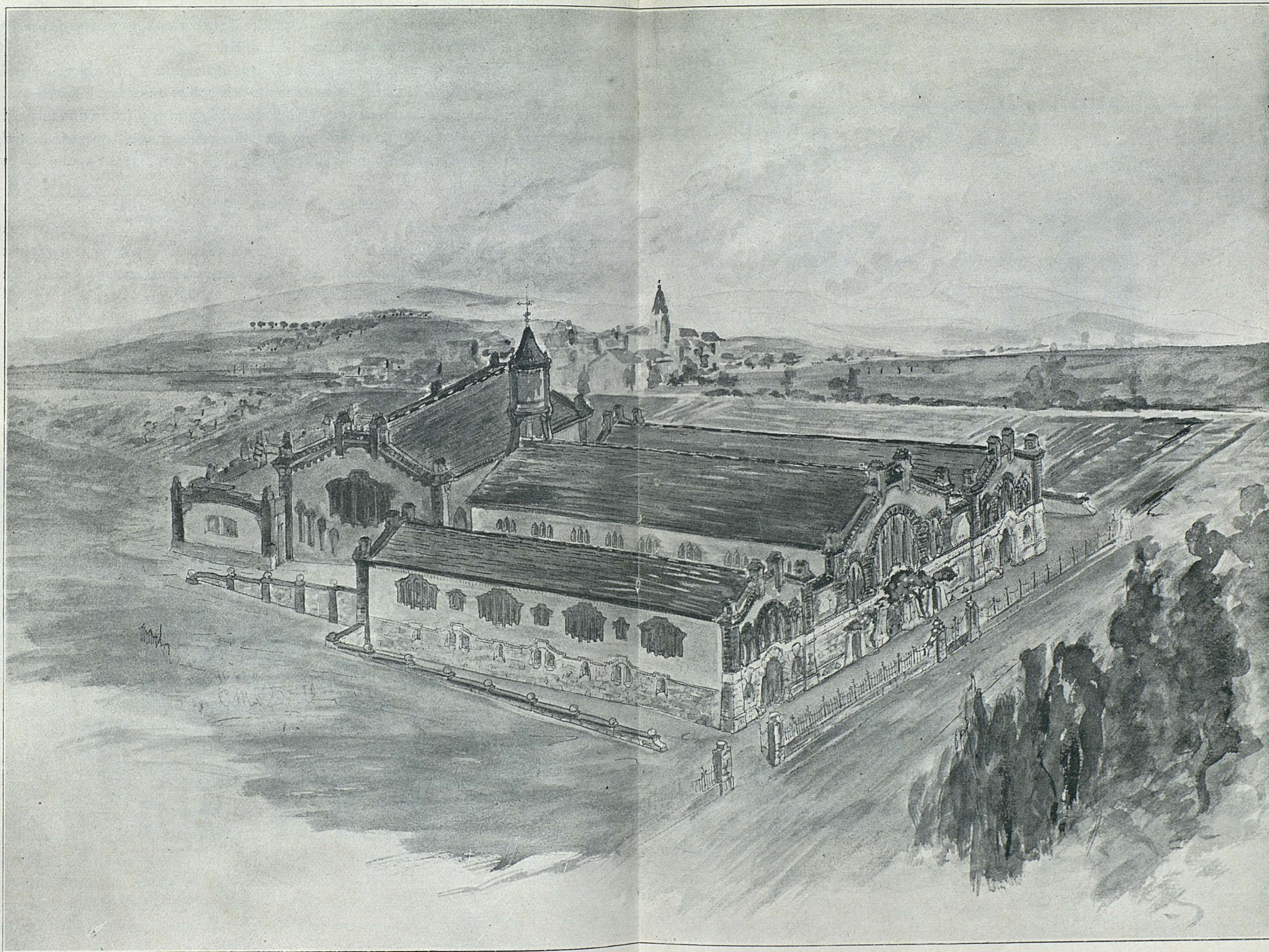
El mateix passarà amb els grans edificis cooperatius. Un edifici així esdevé una fita en l'història constructiva de molts dels pobles on es fan. Venen a ésser com una alenada de novetat; per això fora casi inhumà no fer-ne una mena d'arxiu o lloc de consulta de recursos constructius per a que els operaris hi trobin solucions modernes amb materials propis del país i formes que tinguin una certa tradició local.

Tot això són coses que podrien justificar-se de deixar-les de banda si encarrissin la construcció, però no es així: d'un miler de maons en fan pagar igual si s'han de colocar bé com si s'han colocar malament; i si el colocar-los amb art és més costós de mà d'obra, quasi sempre es compensa amb que se'n gasten menys. Això que sembla una trivialitat convindria no oblidar-ho.

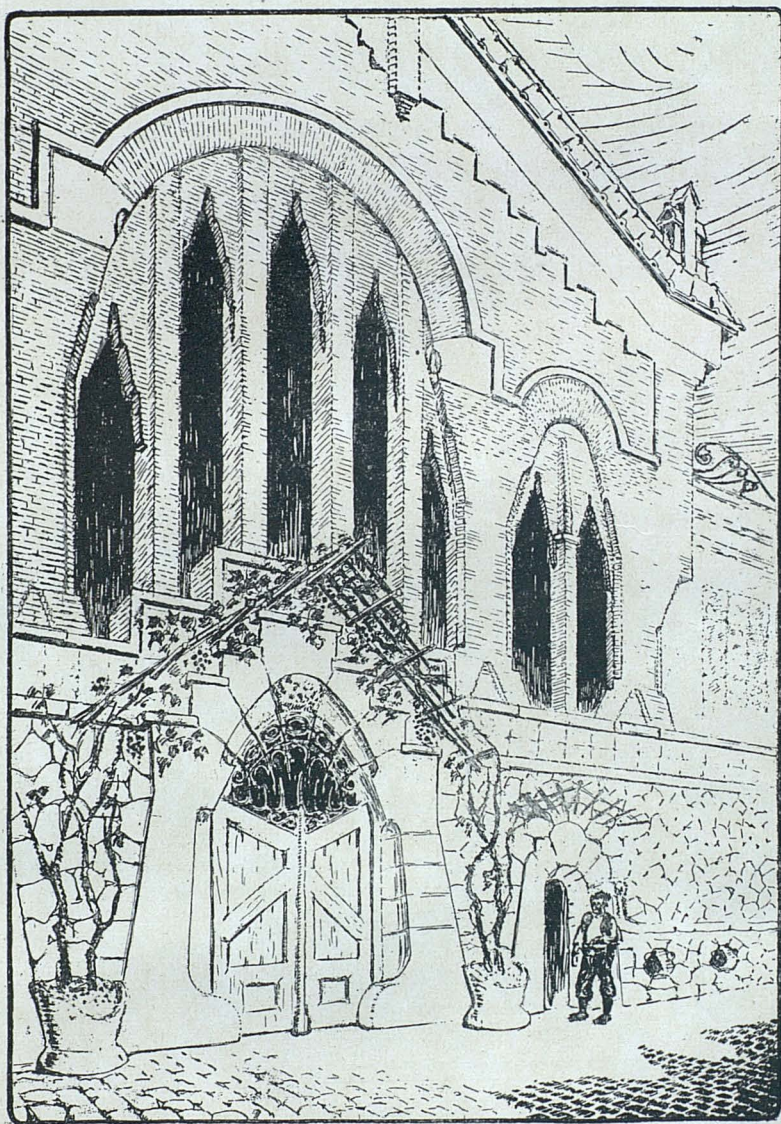
Cal també fixar-se per a reforçar l'importància d'aquest aspecte artístic, en la significació econòmic-social d'aquests edificis: per alguns pobles és un signe de redempció econòmica que si s'hagués d'acceptar la força del simbolisme haurien de bastir-se amb materials preciosos.



Demés, encara, tals construccions no deuen donar idea de manca de cabals, ans al contrari; és la prova més visible de la bona marxa financiera dels sindicats. Sobre d'ells les entitats de crèdit fan préstecs que faciliten molt còmodament llur vida financiera, i no hi ha per què fer cas omís de tal aspecte.



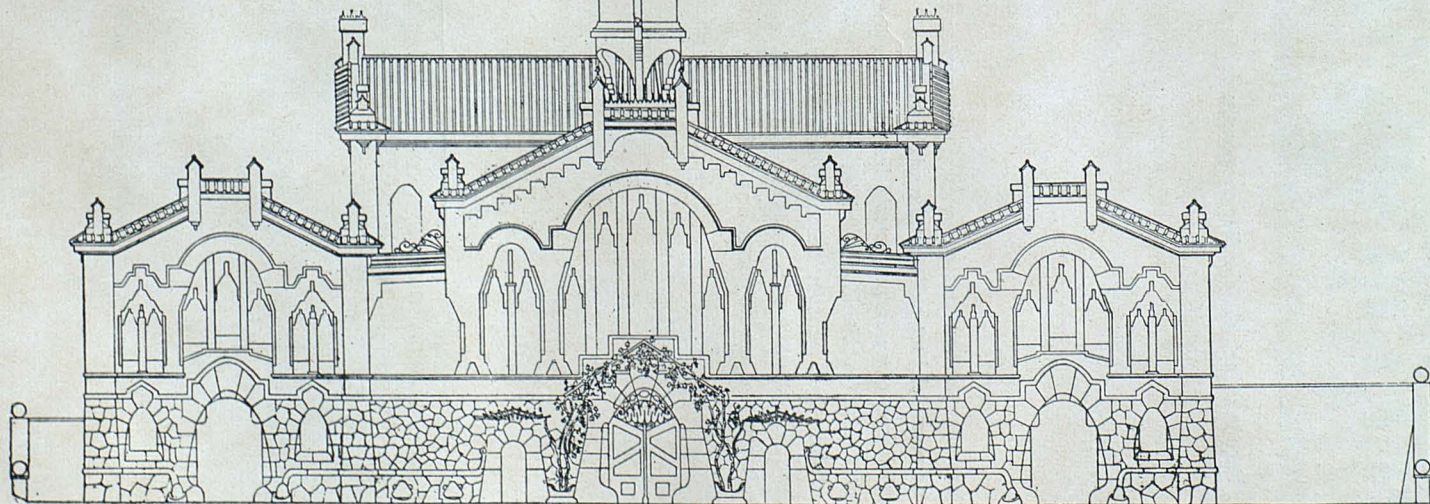
Vista de conjunt del celler i molí d'oli cooperatiu de Pinell de Bray. — (Apunt)



Pinell de Bray. — Detall de la portalada principal. — (*Apunt*)

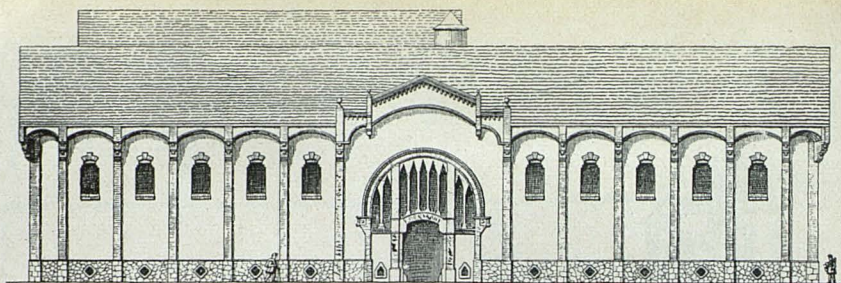
EATXADA PRINCIPAL

PROJECTE DE CELLER
I MOLÍ D'OLI COPE-
RATIVS PER A
PINELL DE BRAY



L'Arquitecte:

C. M. Stowell



Façana principal del celler cooperatiu del Sindicat de Vilarrodona



A l'acompanyar aquestes paraules alguns projectes agraris del mateix autor potser no resulti del tot ociós acudir a la discreció del llegidor per a que no busqui paralelismes entre els projectes i les idees de perfecció estètica que acabem d'esmentar. L'única relació que hi ha entre els projectes i dits principis—com també d'altres que pensem desenrotllar en estudis posteriors—és el bon desig d'atansar-s'hi; dit està que les coses al passar de la regió pura de les idees a la impura de la pràctica han de portar impureses.

c. MARTINELL
Arquitecte