

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Doctor en Ciències Agràries

Cap del Servei Tècnic d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ: Director del Laboratori de Patologia Vegetal del Consell Provincial de Foment de Tarragona.

JOAN ÀNGEL I GENIS: Enginyer. Professor de Fitotècnia en l'Escola Superior d'Agricultura.

JOAN ARUMÍ: Enginyer. Ajudant del Servei Tècnic de Terra Campa.

LLORENÇ BADELL: Enginyer. Ajudant del Servei Tècnic de Viticultura.

GUILLEM DE BENAVENT: Doctor en Farmàcia, Ajudant del Laboratori Químic de la Direcció d'Agricultura.

M. FAURA I SANS: Doctor en Ciències Naturals, Professor de Geologia en l'Escola Superior d'Agricultura.

P. J. GIRONA: Doctor en Dret, Professor de Economia i Legislació en l'Escola Superior d'Agricultura.

MANUEL LLENAS: Doctor en Ciències Naturals, Professor de Botànica en l'Escola Superior d'Agricultura.

P. J. LLORT: Publicista Agrari.

ARNEST MESTRE: Enginyer Director de la Estació Enològica de Felanitx (Mallorca).

CRISTÒFOL MESTRE: Enginyer Director de la Estació Enològica de Vilafranca del Penedès.

VICENS NUBIOLA: Professor de Floricultura en l'Escola dels Bells Oficis.

C. OLIVERAS MASSÓ: Enginyer Director de l'Escola de Viticultura i Enologia de Reus.

CARLES PI SUÑER: Enginyer, Director de l'Escola Superior d'Agricultura i Professor de Mecànica.

J. POCH DE FELIU: Enginyer, Encarregat del Servei Tècnic de Terra Campa.

JAUME RAVENTÓS: Enginyer, Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat, i Cap del Laboratori Químic de la Direcció d'Agricultura.

JOSEP M.^a RENDE: Cap del Servei d'Acció Social Agrària.

M. ROSSELL VILÀ: Professor de Zootècnia de l'Escola Superior d'Agricultura, Cap del Servei de Ramaderia.

JOAN SALOM: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic d'Arbres Fruiters.

SEGIMON VANDRELL: Enginyer, Encarregat del Servei Forestal.

ERASME M. D'YMBERT: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic d'Enologia.

VALERI SERRA I BOLDÚ :: SECRETARI

SUMARI

La defensa dels interessos agrícoles, per *Carles Pi Suñer*. — La clarificació del ví, per *Erasmé M. d'Ymbert*. — La cria del cuc de seda, per *Josep Pujol*. — La partamenteria a Catalunya, per *Pere J. Girona*. — Les fruites a Califòrnia: Cireres, per *R. Sala Roqueta*. — El concurs caballí a Tortosa. — Comentarís. — Informació Vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia. — Consultori. — Ofertes i demandes dels Sindicats.

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

**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 estimulants
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.

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

**APARELLS PER ANÁLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS - ADOBS QUÍMICS
SULFATS I SOFRES - MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA**

**INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS**

**DESPATX: Rambla Sant Francesc, 15 - Telèfon 24
TALLERS: Carrer de Misser Rufet, núm. 8 - Tel. 149**

Telegrames "SERDAROS"

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Número solt: **Pessetes 0'50**
Estranger: 11

La defensa dels interessos agrícoles

II

COMENTAVEM en l'article anterior la intensa acció del grup agrari de la Cambra francesa, mostrant ço que tenia d'exemplar; més deiem que no calia llançar-se a imitacions barroeres, contribuint amb el nostre esperit dinàmic a maniobres tot sovint mal intencionades. També en el Congrès espanyol s'han insinuat mantes vegades agrupacions de diputats representants de districtes rurals, aglomerant-se amb el lema de la defensa dels interessos agrícoles. Però, fora contades excepcions de personalitats de bona fe i reconeguda voluntat, ha presidit aquests blocs, una errònia idea preconcebuda, i n'ha estat el nexse aglutinant una hostilitat, una passió anticatalana.

Es en moments de revisió aranzelària com els presents en que aquests sentiments es manifesten amb major acuitat. El tòpic més arrelat en la política econòmica espanyola és que Catalunya es sinònim d'indústria. La nostra agricultura, ignorada en sa complexitat, sols coneguda en alguna de les seves branques, no compta. Res hi fa que el treball dels nostres pagesos hagi arrancat de l'erm, gairebé tota l'extensió de la nostra terra, que la seva constància hi assegurí una profitosa continuïtat de conreus. Avui per avui, als ulls dels polítics centralistes l'esquelet vertebrat de la força catalana és la seva indústria, i si per una banda els governs no saben o no volen sapiguer empendre una àmplia política social d'eficàcia guaridora de la ferida oberta per la que es desangra, per l'altra veus enganyoses procuren atreure als agricultors mostrant-los una irreductibilitat d'interessos, intentant enfrontar una meitat de Catalunya, amb l'altra.

Els nostres agricultors no poden resignar-se a ésser satèlits d'un escamot improvisat de pretesos defensors d'uns interessos que encara

que de denominador comú, no són iguals als seus. Uns i altres és cert que són agraris; més tot problema deu resoldre's segons les dades en que vé posat, i la solució serà sempre equivocada si ha de deduir-se de principis falsos. Fora planer demostrar que les condicions de la vida agrícola espanyola són ben diferents de la de la nostra, i això no sols en un caire, sinó en tota la varietat de matissos. Essent així, no podem confondre'ns amb organitzacions que no respondriem als imperatius de l'economia rural catalana; i que a més encara foren probablement informats per un aspre esperit de lluita contra les coses nostres. Si tenim diferenciades les característiques bàsiques, lògic és que sigui també diferenciada l'organització. Tot lo més, contingències momentànies podran recomanar, com a pura qüestió de tàctica, intel·ligències transitòries, amb grups rurals afins espanyols; però fins en aquest cas hi aportarem una força major essent el nostre nucli una concreció de la vitalitat agrícola catalana.

No deixar-se encantar per les veus sortosament no massa dolces i atraients de les sirenes de les planes groguenques—dit en forma més prosaica, dels representants polítics dels grans propietaris bladers de Castella—no vol dir desconèixer la necessitat, la urgència d'organitzar la pròpia força, de manera que els interessos agraris catalans puguin fer sentir la seva veu, en el Parlament, en les comissions consultives, en les Diputacions i en les Assemblees del nostre Govern, arreu on la seva intervenció pugui ésser fruitada. Hem de sortir d'aquesta comú indolència, que es contenta en encarregar tàcitament a benemèrites personalitats isolades la defensa dels interessos de tots.

Els temps en que som porten una organització dels estats basada més que en les velles oposicions polítiques, en la coordinació dels varis interessos en presència. Els productors de tota mena, defensant les seves activitats respectives; consumidors—productors també la majoria, en altres branques — veillant per els seus drets. Organització en molts països, de reunions de societats i fàbriques englobant totes les d'un ram d'indústries. Sindicats financers de compra i sovint d'acaparament de primeres matèries. Lluita social reunint en un bloc internacional els estaments obrers. Noves idees del dret polític volguent trobar una resultant a la pugna d'interessos i fonamentant la llei dels Estats en el joc de les forces productores.

Per tant es presenta com a inajornable l'empresa de l'organització agrària catalana. La tendència fortament iniciada, més encara no prou decidida, dels nostres agricultors, envers els Sindicats rurals en pot ésser un factor decisiu. És precís que sigui un fet aquesta comunitat general, aquesta germanat que porti l'increment de la riquesa forana, que contribueixi al benestar de tots els nostres agricultors.

Llavors, quan es presenti com ara una revisió aranzelària, qüestió delicada, cremant, en la que hi juguen tan contraposats interessos, l'agricultura catalana, per si sola, sense anar a remolc d'una campanya preconcebudament hostil, farà sentir la seva veu, tant més potent quant més fortament arrenqui de la intimitat pregona de les seves necessitats. Llavors, sense els interessats en envenenar les qüestions, en subratllar les diferències, no serà difícil constituir la nostra economia amb la coordinació d'interessos que la societat moderna cerca amb tan daler, fent-ne sorgir de la discussió en que hi entrin industrials, obrers, consumidors (i en la que la tolerància de tots no exclueixi la ferma defensa de la pròpia convicció) una superior harmonia, patriòtica, nacional.

CARLES PI SUNER

La clarificació del vi

I

MOLTES vegades és necessari fer una neteja del vi artificialment, degut a haver-se de presentar a mercat aviat o bé perquè costa d'aclarir-se.

Aquesta neteja s'aconsegueix produint artificialment en el vi un precipitat mineral o orgànic molt tènue. Els elements d'aquest precipitat, en caure al fons del recipient, arrossegueu totes les matèries que es troben en suspensió en el líquid i que són la causa de l'enterboliment d'aquest.

Els compostos amb els quals aconseguim la clarificació poden ésser de dues menes:

a) clarificants orgànics i b) clarificants minerals.

Els clarificants orgànics estan constituïts per matèries albuminoses o gelatinoses, d'origen divers, incapaces d'entrar en els líquids en dissolució. Per aplicar-los al vi han d'ésser barrejats amb aigua o vi perquè la clarificació s'efectui bé. El precipitat que donen aquesta mena de clarificants és degut a la coagulació provocada per diverses causes, essent les principals l'acció de l'alcohol, els àcids i el taní del vi.

La coagulació dels clarificants orgànics sota l'acció de l'alcohol i els àcids del vi és un fenomen físico-mecànic que no es produeix normalment si la matèria col·loidal no és ben pura, i així, també, sembla que la coagulació no es realitza moltes vegades degut a la presència, en el líquid, de matèries orgàniques estranyes.

L'acció del taní en la coagulació d'aquests clarificants és químic-mecànica, ja que es forma amb la matèria clarificant un compost insoluble de taní (tannat de gelatina, que sembla coagular-se millor sota la influència dels àcids i l'alcohol que de la gelatina sola). A la formació d'aquest tannat de gelatina segueixen la fusió i la precipitació dels elements en suspensió per adherència i atracció molecular.

La combinació del taní amb la gelatina no és completa; per la qual cosa és necessari un excés de taní perquè tota la matèria albuminoide entri en combinació i coagulació. Si el taní hi és en quantitat insuficient, resta en el líquid una petita quantitat de taní no combinat i una proporció variable de tannat de gelatina no coagulat. Si la dosi de gelatina és més elevada que la de taní, queda una part de la gelatina per a combinar-se.

Els clarificants minerals actuen d'altra forma que els orgànics, puix que llur manera d'actuar és exclusivament mecànica. La major part d'aquests clarificants són matèries minerals inertes i en estat de divisió, com el kaolí, terra de Lebrija, sorra, etc. Aquestes substàncies, posades en suspensió en el líquid, es dipositen lentament, arrossegant pel seu pes les matèries en suspensió que enarboleixen el vi.

Molts autors consideren aquesta clarificació a base de matèries minerals i inertes com una filtració en la qual la matèria filtrant està en moviment i el líquid en repòs.

Passem, ara, a veure quins són els productes més comunament utilitzats en la clarificació. En el grup de clarificants orgànics hi ha la clara d'ou, la sang i la llet. Aquestes tres substàncies es coagulen en el vi sota l'acció de l'alcohol, els àcids i el taní del vi. Després hi ha la gelatina i la cola de peix, les quals substàncies es coagulen quasi exclusivament sota l'acció del taní contingut en el vi.

En el grup de clarificants minerals principals tenim el kaolí, sorra, terra de Lebrija i paper. Aquests elements actuen mecànicament en la clarificació del vi.

Abans d'entrar a parlar de l'operació de la clarificació i de la dosi a usar de cadascun dels clarificants esmentats és necessari parlar de l'estat en què ha de trobar-se el vi perquè la clarificació sigui ben feta.

Són condicions indispensables per a efectuar aquesta operació en un vi: a) que aquest no fermenti gens, puix que, per poc que fermenti, desprèn anhidrid carbònic, el qual impedeix la precipitació completa de la matèria clarificant. En el cas de voler-se clarificar un vi novell degut a procedir de veremes avariades i amb la fermentació secundària, és necessari deturar aquesta fermentació mitjançant l'ús del gas sulfurós

b) El vi no ha d'estar atacat per cap mena de malaltia. El vi que conté ferments dolents en activitat, desprèn gas carbònic, el qual impedeix que el precipitat es dipositi íntegrament. En aquest cas, si es vol fer la clarificació del vi, és necessari sotmetre'l a un tractament de gas sulfurós, o bé a una pasteurització.

c) El vi ha de tenir una quantitat de taní suficient. En general tots els vins blancs porten una quantitat insuficient, i això fa que la substància clarificant es coaguli malament; per la qual cosa és necessari afegir-hi una quantitat de taní que varia segons la matèria clarificant que s'usi. Així, en el cas de fer la clarificació amb clares d'ou s'afegeixen al vi 2 grams de taní per clara; en el cas de gelatina i cola de peix, és necessària l'addició de 8 decígrams de taní per gram de substància clarificant que utilitzem. En el cas de vins negres, si aquests són molt rics en taní (astringents) no cal l'addició d'aquesta substància per a efectuar la clarificació del líquid, i aleshores queden més fins; en cas con-

trari, es fa una addició de taní en les mateixes proporcions que per als vins blancs.

El taní que s'esmerci per addicionar al vi, ha d'ésser a l'alcohol puríssim. L'addició al vi es fa vint-i-quatre hores abans d'efectuar l'addició de la substància clarificant. Per la seva addició es prepara una solució amb alcohol en les següents proporcions: alcohol de 50°, 1 litre; taní, 100 grams. Aleshores tenim que cada 10 centímetres cúbics de la solució equivalen a 1 gram de taní; per tant, per cada dosi que haguem d'afegir al vi, posarem tants centílilitres com grams de taní haguem d'afegir, segons la naturalesa del clarificant. Aquesta solució de taní es conserva perfectament en ampolles ben tapades; de totes maneres és preferible preparar aquesta solució abans de fer una sèrie de clarificacions.

Per a realitzar l'operació de clarificar un vi són indispensables les mateixes condicions exteriors que per a fer les trashedades, ço és temps fred i sec i amb vent nord o nord-est; característiques, totes aquestes, que corresponen a un vent sec i a una elevada pressió baromètrica.

Per fer la clarificació es treu del recipient una certa quantitat de líquid per introduir la substància clarificant en la forma que ja indicarem per a cada substància. Un cop afegida la substància clarificant, es remena bé el líquid en les capes superiors amb l'ajuda d'un remenador dels mateixos que serveixen per a la vinificació en negre. Quan no es pugui remenar, en el cas de bótes, es treu vi amb la bomba de la part inferior del recipient, i es tira per dalt. Després de tot això es completa el volum del líquid del recipient i es deixa en repòs uns dies: generalment de deu a vint dies (segons el clarificant usat), passats els quals es decanta el vi clar. Els dipòsits dels clarificants orgànics han de tenir-se amb el vi el menor temps possible; els de sang i gelatina convé treure'ls de seguida; els de clara d'ou poden tenir-s'hi algun temps, per no deixar aquest clarificant cap residu soluble. Abans de l'operació de la clarificació és de recomanar que es faci, sempre que es pugui, una trashedada per treure tots els baixos dipositats.

En un següent article procurarem enumerar tots els clarificants més comunament utilitzats avui dia i les dosis i forma de llur aplicació.

ERASME M. D'YMBERT

La cria del cuc de seda

I

UNA de les indústries més formoses, ja pels seus rendiments, ja per l'ocupació que dona a les dones i petits, així com a les nombroses famílies modestes (a les quals serveix per augmentar llurs ingressos), és la cria del cuc de seda.

Aquesta indústria té lloc en poc temps: en menys de dos mesos és feta. I la feina que dona pot dir-se que és la darrera setmana: tot el temps restant pot considerar-se com un entreteniment, com es podrà veure en la descripció que segueix:

A darrers de març comença a repartir-se la llavor, ja sia als particulars que es dediquen a la compra del capell en fresc, ja sia al Sindicat que actualment funciona en aquest poble. És molt convenient donar la llavor quan la fulla de la morera estigui un xic avençada: d'aquesta manera amb menys fulla poden criar-se més cucs, i ja se sap que moltes famílies, un cop tenen la llavor, no tenen espera per a avivar-la.

La primera feina que cal fer és avivar la llavor. Per a aquest objecte hi ha unes màquines apropiades, dites *incubadores*, que regulen la temperatura mitjançant l'aigua calenta o l'aire calent. Són una espècie de capsa repartida en diversos compartiments; en cada departament s'hi posa la llavor, i cada dia augmenten gradualment la temperatura. Si algú vol usar-ne, el fabricant dóna tota classe de detalls. Aquí sols se n'utilitza una, i encara el propietari ha de cuidar-se del funcionament, puix que els mitgers no volen sortir de la rutina que fa molts anys segueixen.

Encara que no sigui recomanable, explicaré els mitjans que adoptem per avivar la llavor. Un cop el mitger o petit propietari té la llavor, la posa en una capsa amb forats petits i embolicada amb un drap; posa el conjunt dintre la màrrega, quan es lleva, al matí, a l'objecte que tingui més temperatura que la de l'ambient, i a la nit té cura de no rebregar-la. Al cap d'uns dies treuen el drap, i amb un de llana calent emboliquen la capsa: d'aquesta manera augmenten el grau de calor, quan veuen que ha sortit algun cuc, es posen la capsa, sense desembollicar-la, al pit, tocant a la carn. Quan fa sol i veuen bastant de llavors avivades (que es coneixen perquè es fan punxagudes), les posen a assolellar, però amb molt de compte, mirant que no els toqui el sol directament, perquè perjudica els cucs.

En general se segueix el costum següent:

Destapada la capsa, es posen a sobre la llavor una o més fulles de morera, i tot sota un sedàs, posant a sobre el sedàs un drap fi perquè no hi 'oqui el sol directament. Amb aquest augment de calor, el cuc surt de l'ou més de pressa i va a posar-se a sobre la fulla per a menjar-se-la. Quan les fulles estan plenes de cucs, es treuen amb mirament i es torna a posar fulla fresca, fins que en surten pocs. Aleshores es treu la capsa del sol, l'emboliquen amb un drap de llana, i altra vegada al pit, fins l'endemà que es fa la mateixa operació. Les fulles plenes de cucs es posen a un altra capsa o departament resguardat de l'aire i en el qual la temperatura sigui suau. Si fa fred es posa foc a l'habitació per augmentar la calor.

Si està núvol es posa la capsa, destapada i amb fulles a dintre, a la vora del foc, bastant separat de les brases, perquè l'augment de calor no perjudiqui la llavor. Amb el foc cal anar amb molt de mirament, perquè la temperatura puja molt i de vegades hi ha un fracàs.

Per la calor de l'ambient surt molt bé la llavor, però triga massa a sortir i els cucs van molt desiguals. Demés, ve el filar quan fa molta calor, i és més fàcil que adquireixin malalties.

A mesura que surten els cucs, sel's posa en una capsa de cartró, o bé en un garbell amb un paper a sota, perquè els cucs són petits que poden perdre's amb facilitat. Tots els que surten al dia són posats en

un mateix lloc. Als primers se'ls dóna poc menjar: el primer dia sols les fulles que han servit per a separar-los de la llavor, i una vegada cada dia se'ls tira fulla. De la fulla se'n treuen els nirvis (punxó). Als que surten el segon i tercer dia se'ls dóna un poc més de menjar per a igualar-los amb els primers. Als que surten als quatre i cinc dies se'ls posa una mica de foc, perquè la temperatura sigui un poc més alta, i una mica més de menjar perquè es desenrotllin més de pressa a fi d'igualar-los als que han nascut primer.

El període que va del naixement del cuc fins que té lloc la primera muda, és quan són més delicats. Quasi sempre es tenen en una temperatura artificial, mitjançant el calor. En aquest temps és molt petit l'espai que ocupen.

Tretze o quinze dies després de llur naixement, segons les condicions de temperatura, té lloc la primera muda o *dormida*. Quan els cucs volen adormir-se es coneix perquè el cap se'ls fa més gros, com si el tinguessin inflat, estant quiets i amb el cap alt. Si se'ls tira fulla no pugen a sobre: queden coberts per la fulla, i aleshores diuen que dormen. Aquest període, si la temperatura és suau, dura unes vint-i-quatre hores, més que menys; en despertar-se canvien tota la pell, començant pel cap i acabant per la cua. Durant tot el temps de la *dormida* o canvi de pell no se'ls dóna menjar. A l'objecte d'igualar-los se'ls torna a tirar menjar quan la major part estan desperts. Aleshores sobre la capsa on hi ha els cucs s'hi posen unes fulles planes, i tots els desperts es posen a sobre i van menjant-ne. Aquestes fulles, quan són plenes de cucs, es traslladen curosament a un altra capsa més gran, amb paper al fons, i es deixen estar els cucs tot el dia sense donar-los més menjar. El dia següent es tornen a posar fulles planes a la primera capsa, perquè els que s'adormiren més tard estan generalment desperts i es posen sobre les fulles per menjar. Quan les fulles estan plenes se les ajunta amb les del dia abans. En aquest període de llur desenrotllament es diu que els cucs estan *desperta de la una*. Se'ls dóna fulla dos cops al dia. S'han de tenir en lloc de temperatura suau, i si fa mal temps s'hi posa foc, ja amb brases passades, ja cremant farigola. Aquest període dura vuit dies, aproximadament, i després té lloc la segona muda o *dormida*.

Aquesta es coneix, el mateix que la primera, perquè el cap se fa més gros, estant quiets amb el cap alt i coberts de fulla tot el temps que dormen. A les vint-i-quatre hores es desperten i es veu molt bé com canvien la pell, quedant més rossos. Se'ls posen fulles, i, en ésser-hi a sobre, se'ls trasllada a altre lloc, com en la despertada de la una. Aquests cucs es diu que estan *desperta de les dues*.

Al conjunt d'excrements, restes de pell que han canviat i la fulla que no s'han menjat, s'hi dóna el nom de *llits*. En cada despertada convé en gran manera treure els *llits*, i per aquest motiu cal canviar-los de lloc cada cop que canvien la pell. A la despertada de les dues hi ha el costum de dar-los menjar tres cops al dia.

La tercera muda té lloc als vuit dies de despertar-se de les dues. A la despertada de les tres els cucs estan igualats.

De la tercera muda a la quarta, el desenrotllament és gran: sembla impossible el lloc que necessiten. A la despertada de les tres, es posen els cucs en andanes. Es dóna el nom d'andanes a unes divisions que es

fan a les habitacions on es crien els cucs. Per fer andanes es posen unes barres que van del trespol al sostre en les quals barres, i a la distància de 80 centímetres, es col·loquen uns bastons (*lliseres*) que van a uns forats fets a la paret. Altres vegades, en lloc de fer-se forats a la paret, es planten claus al sostre, es lliga una corda a cada clau, i a cada corda hi va lligada la *llisera* per la part de la paret. Per sobre les *lliseres* s'hi col·loca un canyís (espècie de taula llarga teixida amb canyes); a sobre dels canyísos s'hi posen papers, i a sobre dels papels els cucs desperts de les tres. S'ha de cuidar que els cucs estiguin un poc separats, perquè, en la creixença que fan amb vuit dies, ocupen tot el canyís. Les andanes són per a establir molts cucs en poc lloc.

Als vuit dies, aproximadament de la tercera muda, té lloc la quarta. Es coneixen que dormen, o que han de mudar la pell, pels mateixos detalls que hem descrit en les mudes anteriors. En despertar-se de les quatre entren el que en diuen *fresar*. A les 24 o 48 hores que han fet la quarta muda és tant llur desenrotllament, que s'han de posar pel pis, puix que els llocs on es crien són petits per al creixement que fan en aquest període: és quan donen feina. És tan gran llur voracitat, que, segons els pràctics, fins als tres dies de *fresar* han menjat solament la meitat de la fulla, i això que els queden uns cinc o sis dies de vida. Degut al molt que mengen, llur creixement és exorbitant. Els dies de *fresar* són dies d'angúnia per a moltes famílies que fan cucs. He vist cases on tot el pis és ple de cucs, havent de dormir en llocs que no són a propòsit (1). La feina que donen és gran: tots els de la casa hi treballen, collint fulla, portant-la a casa, donant menjar als cucs. Al cap de set o vuit dies de *fresar*, els cucs no volen menjar; canvien de color, són més clars; mirats contra claror, sembla que estan plens de seda; van amb el cap alt, volen enfilarse per les parets. Aleshores diuen que volen *pujar a la botja*. Té lloc l'operació d'embotjar.

Es dona el nom de botges als arbustos que posen els cuquers a les andanes, perquè el cuc es transformi en crisàlida (capell). S'utilitzen arbustos de diverses classes: hi ha el romaní, cruixillada i d'altres. Es posen també rames de pi i herbes com la lletera, etc. Les botges convé que siguin un poc saumaies. Aquí van a tallar-les al bosc quan els cucs estan desperts de les tres.

Per embotjar es tallen les arrels dels arbustos, i entre els compartiments de les andanes es van col·locant les botges i es divideixen els compartiments en sentit vertical, semblant un rengle de nínxols al rústic. En cada compartiment s'hi posen els cucs que estaven pel pis, i molta fulla perquè vagin menjant i filin aviat. Aléshores és quan té lloc l'operació més curiosa, o sigui la formació del capell. Aquells cucs que no menjaven i anaven passejant-se amb el cap alt, són els primers d'enfilarse per les botges, començant a bellugar el cap, i desprenen per la boca el fil de seda, que, enganxant-se les primeres vegades per les botges, va voltant a poc a poc el cos del cuc, que es teixeix ell mateix la seva tomba. Al principi es veu molt bé al cuc com va donant voltes per dintre el capell, ja que el teixit és encara prim; però més tard va treballant sense que es pugui veure, perquè l'espessor del teixit no deixa passar la llum.

No tots van tan de pressa a pujar a la botja; altres hi són dalt i tor-

(1) Per passar per l'habitació posen uns trossos de maó (passeres), per no trepitjar-los.

nen a baixar, perquè encara els falta un poc de menjar per a arribar al complet desenrotllament, i després tornen a pujar-hi. Quan són a la botja es tapen perquè estigui fosc, puix que d'aquesta manera filen millor. Quan han pujat la major part dels cucs a la botja, la qual cosa s'efectua en dos dies, treuen dels *casells* els que van més endarrerits, i els posen en un altre compartiment fet per les mateixes botges i se'ls dona força fulla. A aquests cucs se'ls dona el nom de *trencafils*.

Al cap de vuit o nou dies d'haver filat els cucs i fer-se els capells, aquests són trets de les botges, netejant-los de brossa i de la seda més gruixuda. D'aquesta operació se'n diu *escadarga*. Aleshores s'ha de vendre aviat el capell o escaldar-lo, perquè de seguida surt la papallona, i quan està foradat no té cap valor.

JOSEP PUJOL

Ginestar 1920

La partamenteria a Catalunya

II

Si no tenim manera de posar la nostra partamenteria en cap dels departaments que el Dret romà construí i les legislacions positives després recolliren, on la insacularem? Senyors, la partamenteria té prou categoria, ranciessa i patrimoni per a merèixer una casa expressa per ella sola. *La partamenteria, és la partamenteria*, i per a res ha de manlleva habitació, vestits o guarniments a altres institucions tal volta menys mereixedores de posseir-los que ella mateixa.

¡Senyors: que la partamenteria no és ni vol ésser arrendament de coses,... ni de serveis, ni vol bastir-se amb les gales del contracte de societat! És més, senyors, la partamenteria. És ella una joia estimadíssima de tots els estaments de la terra nostra, volguda i acarorada pels pagesos rics i pobres de les nostres encontrades i pels llurs pares i avis i besavis, que ha agermanat de temps immemorial els terratinents i els treballadors. Ella és una relíquia que ha poblat les valls de la terra nostra, i les seves costes, i els seus putjos i els pedregals, sorral i aiguamolls d'ufanosos conreus. Per ella, avui dia les nostres muntanyes són quelcom més que roquissols. D'ella en són fills els casals que empedren espessos les comarques pageses i fan que la terra baixa catalana, camps, viles i ciutats esdevinguin pobles eixamplats en santa i poderosa unió. Per ella, les estadístiques i nombres que assenyalen el poderiu productor de la nostra terra són llegits amb voluptuosa fruïció per tothom qui a la terra catalana hi du els amors del seu cor. La partamenteria, arran de la reconquesta mora, colonitza els països abandonats pels derrotats alarbs; ella ha establert veres dinasties de masovers, paral·leles a les dels propietaris, que aplevades a la terra li representen la seva història, prosperitats, adversitats, ruïnes o victòries. La partamenteria, treu vi de les pedres, llegums de les terres dures, fustes dels espadats, fruites dels estanys, cereals de les terres agres.

I com si totes aquestes lloes dirigides a tan rànica Institució no fossin prou, i, apurant encara més la tèsis, i àdhuc que cap d'aquests mèrits no existissin, la partamenteria, senyors, en el més extens conceptes de la paraula, té en sa data un capítol immarcessible; ha pujat força, molt, senyors, el nivell econòmic i social del treballador del camp. L'ha posat bo i a la mateixa alçada que a l'amo. Ella ha fet el miracle d'avençar-se a les actuals demandes obreres i demostrat com sens perjudici de ningú és possible donar al treballador participació en els beneficis de la terra obtinguts.

¡Quina diferència, senyors, entre el trist obrer del camp, el míser i apagat jornal·ler i el satisfet partamenter! Compareu aquest amb l'amo i veureu com socialment tot just no's troben diferències que el separin. Que si l'amo en cobra els fruits de la terra, fruits d'aquesta igualment n'heu el partamenter. Quan al propietari l'alegra una bona anyada, satisfet i alegre camina el pagès, i el dia que la dissort s'empara de la terra, i vents, freds, pluges o pedregades maten les esperances legítimes del conreador, ressò troben en el cor de l'amo les llàstimes que al d'aquell han torturat. Si l'amo té intervenció en la direcció dels conreus, grossa i ben grossa l'hi té també el pagès. I si aquell parla *de la meua terra*, també de la *terra meua* enraona el pagès.

I mireu-lo, aquest, quan mena terra! Ell disposa del seu treball i iniciatives i comença i acaba el jornal a l'hora i el dia que li plau. Ell es troba un propietari en part i saboreja les dolceses de la santa llibertat que Déu ha posat en l'ànima de tota persona nada. És el pagès partamenter, un ver empresari de la terra que mena i pateix de les angúnies i assaboreix idèntiques dolceses que els directors i explotadors de negocis.

I una Institució així no ens ha d'ésser ben volguda? ¿Caldrà defensar-la dels atacs cruents de que ha estat objecte per detractors, amb la millor bona fe, vui pensar? Bo i no caldria, i si a un caire tan ingrat m'endinsó, encara que no sigui més que d'esquitllenta, és sols per a que no es digui que presento aqueix treball mutilat.

Acumulen a la noble partamenteria l'allunyament del propietari del camp, i l'estancament dels progressos agrícoles. El primer, en quant, tenint l'amo de la terra qui la cuida amb intelligença i afecte no li cal residir prop mateix dels conreus per a dirigir i vigilar els treballadors. El segon, perquè estant la direcció dels conreus en mans de persones poc estudioses, i sols pràctiques, els hi és poc avinent introduir les novetats que arrelen en els altres països en els conreus propis. Demés, l'apurada divisió de la propietat que ocasiona la mateixa partamenteria, dificulta la introducció en la terra de màquines i enginyers que només pot admetre la gran propietat.

No deu negar-se, senyors, que en bona part d'aquestes observacions hi ha un fons de raó; però així mateix s'ha de reconèixer que l'amo de la terra no se'n desensenyoreix mai de la direcció dels conreus, ja que sol reservar-se'l per pacte exprés, els hi reconeix la consuetud i li demana la seva pròpia conveniència. Si el cobrament de les rendes de la terra fos comptat en quantitat fixa, no hi hauria raó que abonés la intromissió de l'amo en la conducció del conreu, tota vegada que fóra sols pel pagès per qui tindria conseqüències una mala direcció. Mes essent el preu una

part alíquota d'un total, pot, i deu, l'amo del tros, vigilar i endagar les operacions per a que aquell total no minvi inadequadament, influint, com és evident, en la importància de la alíquota. Ço qui passa, és clar, és que el propietari no's reserva més que l'alta inspiració i el traçat de les grans ratlles, deixant al partamenter la felicitat d'execució d'aquelles. La història de la moderna agricultura, ensenya demés, com en ple règim de partamenteria ha sigut possible resoldre un dels més greus problemes tecnològics culturals plantejats al món vitícol. Vull referir-me a la replantació de la vinya vella destruïda per la filoxera, valent-se de peus americans. Un riu de vi que raja de les terres seques vinyateres, diu prou clar com la institució que ara ens ocupa ofereix suficient elasticitat per a donar als més obtusos problemes culturals les solucions que convinguin, mantenint al partamenter al nivell social i econòmic que li correspon, sense privar a l'amo de sentir-se agricultor.

No vui dir, demés, sinó quatre mots en referir-me a la dificultat que posa a la adquisició de les modernes màquines. Si examinem bé el cas, hom veurà que la culpa no ve tant de la partamenteria com de la divisió de la propietat que ella provoca o, quan menys, manté. Com que el fet és cert, queda un recurs per a empetitir el mal: d'una banda, cal pensar que l'amo de les terres, posseeix trossos suficientment grans per a que resulti útil l'aplicació de les màquines i, a ben segur, que no costaria gens d'introduir-se la costum d'adquirir l'amo les màquines necessàries per a elaborar en comú els productes de tots els seus partamenters, si això és possible, o bé per a cedir-les als mateixos propis pagesos amb tals o quals condicions. I veu's aquí amb un tret morts dos pardals; d'una banda, afavorir la introducció de màquines agrícoles al camp i de l'altra, fer interessar quelcom més als propietaris en les resultes de la explotació llur.

PERE J. GIRONA

Les fruites a Califòrnia — Cireres

II

La majoria de les finques estan collint més o menys cireres. En les grans hisendes hi ha activitat en el camp, sota els arbres, però n'hi ha tanta a la casa de pagès, en una determinada dependència.

Hi anem, i, segons la importància de la finca, es veu un local més o menys gran i arreglat. En unes cases hem vist que la única cosa que es feia en l'esmentat local era empaquetar la fruita; en altres cases hem vist que és el mateix on més tard es fa la tria de la fruita que s'asseca en la mateixa finca.

Els grans productors tenen molta activitat en aquest local, perquè són els que fan l'empaquetatge acurat per al mercat de preu. Els petits productors empaquen per al mercat barat, i no és tan costós ni entretingut l'embalatge que s'hi fa.

Aquest local es compon de dues o, millor, tres seccions. L'una és la fruiteria, l'altra és l'empacador i l'altra és de revisió i expedició.

La fruiteria és on es fan les caixes d'embalatge. Vénen del magatzem de fruita les caixes desfetes, en peces tallades i polides, i fustes per a determinades grandàries de caixes. S'hi fan diferents tipus de caixes. Només ens ocuparem de dos tipus: els embalatges de luxe.

L'un és una caixa sense cap particularitat, que conté quatre paners, o sis de més petits, no fixos en la caixa, els quals paners s'omplen de fruita. Aquests panerets són fets de dues fulloles de fusta, posades en creu, doblégades, per a fer la paret del paner, i aguantant la barana del paneret una lleugera vora de llauna. Aquests paners queden al fons de la caixa, i llavors s'acaba d'omplir de cireres, de manera que aquells no es veuen pas en obrir la caixa. Són caixes de 18-20 lliures.

L'embalatge més acurat i de luxe és una caixeta allargada, ampla i baixa, i va dividida en dos compartiments, quedant cada un perfectament quadrat.

A la fruiteria deixen la caixa feta: només falta posar-hi el fons. D'allí va a l'empacador. Comença a omplir-se de cireres. Com que hem dit que a la caixa hi falta el fons, se l'omple a l'inrevés. A sobre del que és la tapa i ara fa de fons, s'hi posa un motlle de goma que té en buit unes mitjes esferes. Aquests buits són arrencats i ordenats perfectament. Agafen les cireres i les van posant, una a cada clotet, fent de manera que la costura que presenta la carn de la cirera miri cap avall, i amb la cua cap a l'interior de la caixa. A sobre d'aquest primer pis n'hi posen un altre, també arrencat, i sempre amb la cua cap a dins. A sobre ja hi posen les cireres barrejades fins a omplir la caixa. La caixa plena, passa a l'altra secció.

En aquesta es fa la revisió. La caixa, ja plena, és agafada i tancada, és a dir, se li posa el fons. Ja closa, se la capgira, i es desfà la tapa, que fins ara havia servit de fons. Com que hi havien posat un motlle de goma per arrencar les cireres, el motlle és la primera cosa que apareix. Se'l treu, i a sota s'hi veuen les cireres en files paral·leles, estibades totes del mateix nombre i sense una cua que tregui la punta per enlloc. El revisor treu el motlle, com hem dit; repassa si està ben posat, i, abans no torna a tancar la caixa, amb un drapet les frega per apartar la possible pols o brostes que s'hi hagin posat.

Tothom ho diu: Amèrica és el país del *bluf*, de la presentació, saben vendre. En efecte: aquestes caixes senceres i exposades als establiments de venda són molt boniques. Hom queda pensant com ho deuran fer per arreglar-ho, i, després d'un moment d'admiració, es decideix a entrar i pagar, i més per aquestes que no pas per altres que n'hi ha al costat, no tan ben presentades, però que són del mateix arbre.

Són caixes de 8 lliures, i fins ara s'estan venent a Sant Francisco al preu de 2 dòlars (oscil·lacions al voltant, segons les arribades), preu a l'engròs. Al detall els preus més baixos que hem vist fins ara són de 0'20 dòlars, o sia 3 rals espanyols la lliura.

En la finca, en l'empacador, la feina està principalment a posar les cireres dins de la caixa. És feina feta únicament per dones. Estan assegudes, tenen davant un pupitre, una cleda amb cireres i van omplint caixes. No cal dir que només empaquen les bones, és a dir, fan una tria. Són deu o quinze dones, i en algun lloc trenta, que tot el dia

fan el mateix. En uns llocs ho fan a jornal i en altres a preu fet, tant per caixa. Segons sigui l'un o l'altre, es fan un jornal de 2 a 3'5 dòlars.

En la secció de revisar, després de tancar les caixes, acaben la marca d'aquestes, que ja sol anar impresa en la mateixa fusta. Aquest acabat consisteix a posar-hi el pes, la varietat de fruita, la procedència, quan l'empacador és només una secció d'una companyia, i un senyal per a saber quin revisor ha acabat la marca pel cas de reclamació.

Gran quantitat d'aquesta cirera va a l'Est dels Estats Units, als grans mercats de Nova Iork, Xicago, Boston, Washington, etc.

No sol exportar el mateix individu productor, sinó que ho fa una societat particular, o bé una associació de productors. Això ho fan gràcies a una societat de vagon frigorífics, la «Pacific Fruit Company», que forma trens expressos i exclusius per portar fruita. Ja en parlarem en altra ocasió.

Els pagesos tenen grans produccions. He apuntat jornals per donar una idea de fins a quin punt són cars. Venen car, però no són ells qui venen directament. Conseqüència: que moltes vegades, quan la fruita abunda, és per a ells un problema la venda amb benefici. Estan, com a Espanya, en lluita contra el comerç; sinó que aquí, a Amèrica, sos enemics són grans companyies sortides d'ells mateixos.

R. SALA

San Francisco 5-8-920

El concurs caballí a Tortosa

La Mancomunitat de Catalunya celebrà el dia 28 del passat mes de juny, un concurs a Tortosa, per a la mellorà de la raça cavallina.

De pocs anys a n'aquesta part la comarca de Tortosa ve ocupant-se de produir els motors animals que necessita per a les seves terres, la compra dels quals representa molts milers de pessetes a l'any. Es per això que la Mancomunitat en son noble desig d'estimular les iniciatives i de fomentar la riquesa pàtria destinà 9,000 pessetes per a premis: 2,500 pessetes per al millor semental; altres 1,700 pessetes per a un altre semental, i 4,800 pessetes per a sis eugues, a 800 pessetes cada una.

En el cartell de convocatòria es fixaven les característiques que devien reunir els animals premiats, exposant els considerants a tenir en compte en l'examen, referents al cap, expressió de la mirada, coll, espatlla, pit, espinada, ventre, anques, cames, orguens genitals i pelatge. Es precisava que fossin d'un pes de 475 a 600 quilos, així com d'una alçada de 1'56, com a promig, amb una alçada igual a la llargada de la punta de l'espatlla a la juntura de l'anca amb la cuixa. I sintèticament, que es desitjava premiar sementals i eugues capaços de produir animals prou lleugers per a marxar a 12 quilòmetres per hora, i que enganxats a un carro, portin 25 quintars a tot arreu.

L'assistència a n'aquest concurs, no fou molt nombrosa, en primer lloc perquè la població cavallina no és tan densa com a les comarques del Baix Empordà i Pla d'Urgell, i en segon terme perquè des de la nit abans del concurs, començà a ploure, continuant aquest temps desfavorable

fins a finalitzar-se el cartàmen, pel qual motiu els remaders allunyats de la ciutat no pogueren portar-hi llurs animals.

El número total de reproductors assistents, fou el de 6 sementals i 32 eugues.

El jurat, compost pel Dr. Albert Lleó i Morera, president; D. Josep Riera, vocal, i D. M. Rossell i Vilà, secretari; procedí a una eliminació prèvia d'aquells exemplars que no reunien les condicions exigides essent, en conseqüència, declarats concursables catorze eugues i no admetent-se cap semental.

Qualificades les eugues pel sistema de puntuació, s'adjudicaren els premis en l'ordre següent: a D. Joan Viñas, propietari de les eugues que portaven els números 184 i 183; a D. Josep Castellà, de Bitem (Tortosa), que ho era de les que duïen els números 193 i 194; a D. Josep Sancho, de Tortosa, per l'euga número 182 i a D. Gabriel Noves, de Tortosa, per la del número 192.

Segons es preveia en el cartell es donà als ramaders premiats la vuitava part del premi en el mateix acte del concurs.

Es unànim parer que aquest acte serà de gran estímulo per a fomentar la cria cavallina a la comarca.

COMENTARIS

Per què és cara la vida

El *Petit Parisien* porta una notícia semblant a moltes notícies que es podrien recollir per Catalunya. Es refereix a la influència dels intermediaris i d'altres causes en l'encariment dels preus.

Un pagès envià al seu *mandataire* (persona encarregada oficialment de la venda dels fruits en el mercat central de París) vuit cistelles de cols, que corresponen a un vagó.

Les despeses de transport, comissió, manutenció, etc., pujaren a 351'50 francs, de la qual suma correspongueren per drets de venda al *mandataire* 35'20 francs. El pagès rebé per tot el seu vagó 88'40 francs.

Es comprèn per què és cara la vida?

Els serveis d'una moneda de cinc cèntims

Ultra el seu valor com a moneda fraccionària, una pesa de cinc cèntims pot servir-nos com a pes i mesura.

De vegades llegim i es parla en l'escrit d'una determinada mida en centímetres, i si no tenim un metre graduat, a mà, ens quedem encara que ens convingui, sense poder apreciar l'exactitud d'aquella mida de què es parla, sobretot si ens trobem en el camp. Però no ens farà falta el metre, si tenim a la butxaca una o varies monedes de cinc cèntims.

Recordant que una pesa de cinc cèntims té 25 mil·límetres de diàmetre, posant quatre peces de costat, faran entre totes 10 centímetres de llargària, o sigui la dècima part d'un metre; per tant, en un paper de diari, ratllem deu vegades aquesta distància de deu centímetres i tindrem el metre.

Per a utilitzar-la com a pes, encara és més senzill, sabent que cada pesseta de cinc cèntims té cinc grams de pes, dues deu grams, deu peces cinquanta grams, i així successivament quaranta fan doscents grams, que és la quinta part d'un quilo, i dues centes fan un quilo, unitat que fa de base per a tota mena de graus i pesades.

Els nostres agricultors no s'han desfet encara de la rutina dels veïls pesos i mesures i mentre es tracta de les relacions entre ells, no és contrari als seus interessos; però en quant es relacionen amb comerciants, ja no pot dir-se igualment.

Un cas molt singular manté ben aferrat l'agricultor d'Urgell. Tot l'alfals que es cull i s'ha collit allí és venut a tantes pessetes el quintà de 104 lliures, i l'aprofitat comerciant paga religiosament a tant el quintà com el pagès li demana, amb el qual comença guanyant en la compra el 4 per 100 que el venedor li regala, puix ell ven a tant els 40 quilos, equivalent al quintà de quatre arroves de 25 lliures, en lloc de la de 26 a que ell ha comprat.

Segons el mercat que vagi té de parar compte si és mesura gran o mesura petita quan ven el grà.

Quan se'n convencerà que dues mesures i dos pesos van contra d'ell?

De les subtils abstencionistes

O, les saboroses futilitats seriosíssimes dels apòstols nordamericans de l'Exèrcit de la Salut! L'eugenisme modernista proclama, com font redemptora de nostres mals,... la sequera alcohòlica. Llur verb, William E. Johnson — per mal nom Pussyfoot (pota de gat) — vol regenerar la humanitat desterrant-li les begudes esperitoses. Sense elles el món seria un paradís.

Si no fossin les pràctiques maloses dels cocaïnistes, morfinistes i *bouveurs d'éther*, la predicació fins seria còmica.

Que no? Doncs a Versalles una *women* amb binocles i amb l'atracció d'unes films esgarrioses, parlava en íntima conferència a les damiselles i jovincels d'espiritualitat francesa els greus danys de l'alcohol i begudes estimulants i els deia:

«Si beveu cafè, vos tornareu negres. Si beveu vi, enrogireu lletjament; si beveu aigua vos tornareu blanques i hermoses.»

Sí, sí. I amb Chartreuse, grogues, com amb Peppermint, verdes i amb Pernod, blavisses. Amb aigua, i més si l'aigua és oxigenada,... rosses.

I això dit a França, país vinícol, té una importància, com la tindria a casa nostra si per fi de festa aquí, com a Versalles ocorregué, presidís l'acte tot el senyor Ministre d'Instrucció pública que degué suar-hi tinta amb la catilinària de la *miss* aiguadera o aigualida.

Mot de la fin: Pobre vi amb aquestes campanyes d'abstencionisme *pussyfootiste*, que ja tenia l'enemiga dels metges ciutadans, i sols li mancava la pelliculera i míope anglesa conferenciadora!

Visqui la cervera!... Whisky!...

Espurnes d'un sol foc

«La Liga Agraria», de Madrid, s'ha trobat en un... diguem-li renunci. No es cas insòlit. Fou qüestió l'haver votat una exportació d'oli de 25.000.000 de quilos, i trobant algú excessiu que ens despreguessim de tant d'oli va reclamar contra la proposició enviant un article al colega que,

sots la cabecera «La codicia en funciones», fustigà de valent suposats abusos.

Per si cal primer atendre a les necessitats de la nació concedint permís d'exportació als sobrants o si cal tot respecte a la llei d'oferta i demanda sense trabes que barrin sortides lliures, s'han creuat cartes i remitis i protestes.

S'ha arranjat el mal entès, però la qüestió resta insoluble i per una raó senzillíssima.

Tota l'estadística roman, en ordre a les produccions de la terra, a les declaracions jurades dels tenedors. Si cerquem un quadre de mercaderies indispensables als mercats nacionals, ens trobem amb un desgavell que tant sols l'ordenació catastral comprovada pot remeiar, perquè jamai la capritxositat i menys la mala fe, dictaran un recull de dades productores i sempre estarem a mercè de santa casualitat per a proveir-nos convenientment de ço que necessitem i no trobar-nos mancats i amb preus dislocats.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Ha estat tema d'un seguit de nostres cròniques la persistència i permança de preus, tant per part dels productors com dels mercats.

A l'entrar-nos-en per la primera quinzena d'agost, hem de recollir-ne imparcialment la nota de flexió en el registre dels valors del vi, descens que s'ha apressat a repercutir-lo el món comercial en llurs butlletins, i bé que no signifiqui, ni de molt, una baixa accentuada, es nota, i com a tal hem de fer-nos-en ressò.

Són, en general, quinze cèntims grau-hectòlitre en menys els que es paguen respecte als dos mesos últims, però a l'ensem que registrem el fet, ho serà acompanyar-lo d'algunes aclaracions.

La primera de totes és que els registres de procedència no semblen pas concordants, car si Alacant i València, per exemple, vénen baixistes i Penedès i Camp de Tarragona semblen influenciar-s'hi, en canvi la Conca de Barberà i Martorell no's mostren decidits a seguir-los. I aquí ens entrem de ple ja en la característica d'un argument capciós. Es diu que la tendència a abaratir-se el vi, depèn de que, propers a la collita, la manca de moviment exportatiu, fa témer i trontollar les perspectives d'embarc. Posem-ho que sigui així, i tindrem que els vins de graduació—els menys aptes per a afrontar l'arancel duaner, són els que es mostren trontollants i els vins de grau comú, més capaços d'eixir a fronteres, són els refractaris.

Però es que, en realitat, les existències de bons vins de color i grau mig van ja tan a les acaballes que no val la pena de comptar-hi com una mercaderia de concurrència. Desconeixem les disponibilitats de vins de la Manxa que podrien explicar-nos la quantitat de volums operats, si bé tenim entès que els tipus cotitzables i en perfecte estat són allí també encarescuts. ¿Per què, doncs, parlar de temences de certa exportació i retraure'ns aquells vins que dels 15 al 18 graus no poden constituir patró pel mercat exterior?

I si, deixant de banda el comerç d'exportació, que reconeixem mi-grat, venim a escandallar els preus de tipus en els mercats de consum interior, ¿hi ha algú que hagi advertit un abaratiment en els preus de revenda? Ja tenim per descomptat que serà raó de força la que podrà replicar-se'ns: ¿com repartir els quinze cèntims grau hectòlitre en les vendes detallistes? Sempre tindrem un marge de rebaix de cinc cèntims litre que enlloc ressurtin i és perquè el benefici que no troba el consumidor i que rau a despeses del productor, queda esmaperdut en les mans de l'intermediari detallista. Però, se'ns dirà: alguns vins es vénen més abaratits que al començ de juliol en les ciutats. I nostra rèplica és senzilla: probeu-los aquests vins *rebaixats* i penetreu-ne, si és possible, llur filiació.

I una consideració darrera i no pas insignificant.

Sabem tots els que estem avesats a tractar vi, la estreta correspon-dència que relliga els seus preus amb els de l'alcohol. Doncs bé; en tots els butlletins comercials, trobareu, al peu seguit de la estadística vins, els de l'alcohol i aquests ens diuen que hi ha calma, però que no ha variat el regisme de preus i, efectivament, són a les 275-281 pessetes pels detallistes de vi de 94°/95°.

Hi ha qui ho entengui? ¿No serà que a còpia de cridar «és foll», con-segueixen esverar i arribin a caixalar-nos? De forma que, pagesos, cap viu i amatents a les pessigolles.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

El mercat sofreix de tant en tant oscil·lacions estranyes, que no tots arriben a explicar-se.

Les oscil·lacions no són degudes al moviment de la moneda estran-gera, car la limitació d'exportació impideix que aquell moviment re-percuteix en els nostres preus. No són degudes tampoc a la perspectiva d'una mala collita puix les notícies que tenim són en general prou bones per a fer-nos esperar una anyada més que satisfactòria.

Alguns creuen que els cops que dona el mercat, són deguts a la manca de classes bones, més això avui no és acceptable ja que per a l'ex-portació en els actuals temps no és recerquen en general classes se-lectes. La raó és senzilla. Com que l'actual regisme exigeix condi-cions que sols poden complir-se tenint molts diners, la exportació ha acabat essent exclussiva de grans empreses que poc entenen d'olis i tant compren olis bons com mitjans, enviant-los als mercats de l'estranger sense preocupar-se gaire del desprestigi que això pot causar a la nostra producció i dels perills que poden derivar-ne.

L'única explicació que podem donar d'aquesta situació del mercat és, sinó errem, la següent: Els nostres exportadors han obtingut pocs per-misos i ço que és pitjor, en quantitats inferiors als compromisos que ja tenien contrets i a les demandes rebudes. La necessitat per això els obli-ga a cercar permisos on poden i com poden. En conseqüència del regis-me d'exportació de l'oli i d'aquesta necessitat, ha aparegut un comerç

clandestí de permisos, que essent illegal, es practica amb tota mena de precaucions. Quan el comerciant exportador, que va en cerca d'aquests permisos, veu la possibilitat d'adquirir-ne un, cerca una partida d'oli que respongui als seus desitjos i així que la té trobada fa l'ajust del permís i immediatament compra, pagant al preu que li demanen, la partida que té ulla i que la major part de les vegades té ja venuda a l'estranger.

És aquesta l'única explicació que podem donar de les oscil·lacions que fa alguns dies mogueren el mercat.

Però ara està de nou encalmat pels nostres olis mentre s'ha animat pels olis corrents andalusos que s'han pagat a preus bastant elevats.

En els ports, no obstant, hi han molts bocois i caixes de llauna per a embarcar. Però la vaga de boters, que coincideix sempre amb la concessió de permisos, limita un xic les possibilitats d'exportació.

Respecte a les noves concessions de permisos hi han males impressions. Es diu que l'oli de taxa no té sortida i que el Govern no donarà cap nou permís que no tingui necessitat de tal oli. Cal només esperar que els productors andalusos, que en tot això són els que manen, els hi convingui variar la situació, que ja trobaran manera d'imposar-se.

A França i Itàlia s'ha produït una baixa en els olis comestibles; a Niça i Marsella els nostres olis fins no poden vendre's a més de 1,050 francs els 100 quilos i a Porto Mauricio i Gènova es fan operacions, sobre moll, a 500-520 pessetes els 100 quilos, preus que es creu baixaran encara.

Per això no deixem de recomanar als tenedors d'oli que si se'ls hi presenta l'ocasió de vendre bé, ho facin, puix la situació de fermesa que pugui pendre el mercat depén, exclusivament, d'una nova concessió de permisos i aquesta, com ja hem dit, és per ara molt problemàtica. I encara que el permís vingui si els tràmits són tan llargs i complicats com en els anteriors i van tan a poc a poc, ens vindrà a sobre la nova collita, i aleshores l'oli que sortirà serà l'oli nou.

En olis de pinyola al sulfur també hi ha calma; les fàbriques de la nostra regió no tenen quasi existències, car la major part feu l'ajust de la seva producció en els mesos de gener i febrer a preus que oscil·laren entre 165 i 180 pessetes els 100 quilos. Avui, en canvi, fóra difícil col·locar una partida a un preu superior a les 155 pessetes.

Aquesta baixa també ha repercutit en el mercat de sabons que han baixat més de 15 cèntims per quilo.

LISINI ANDREU

INFORMACIÓ GENERAL

El senyor R. Sedó, de Capsanes, Priorat, ens escriu que l'*Asphodelus racemosus* es troba també en la seva comarca, ço que confirma l'abundància d'aquesta planta a Catalunya.

— L'Exposició Agrícola organitzada pel Sindicat Agrícola de Balaguer i sa Comarca, en son hostatge, baix els auspicis dels Ajuntaments de dita ciutat i d'Olot, i la direcció del P. Manel Muntaner, escolapi,

s'inaugurà el 16 del mes passat, amb assistència de les autoritats, il·lustres personalitats i molt de públic.

L'exposició ha assolit des del primer dia un èxit franc, essent tots els dies visitada i admirada per gran nombre de propietaris i pagesos de Balaguer i pobles de la rodalia.

Ofereix varis quadrets de terra representant l'efecte de les diferents eines que emplea el pagès. Una instal·lació especial destinada a col·lecció de llevors de les plantes més conegudes i dos mapes amb colors, un per les flors i l'altre per les hortalices. També hi ha una completa col·lecció de fustes de tota classe d'arbres, amb indicació de la classe de terra que necessiten.

Altres quadrets de terra treballada, ensenyen com es fan els buïcs o formiguers, els rastells o parades per deturar l'aigua de pluja i nivellació de terres. Hi han maquinetes variades. Els adobs ténen una instal·lació especial, amb mostres de cada classe.

Es pot veure la manera de fer les plantacions empelts i poda.

Hi ha un hortet en miniatura, una vinya amb ceps plantats que ensenyen la poda curta i llarga, una instal·lació d'apicultura, altra d'avicultura, la cria del cuc de seda, diferents prats naturals i, finalment, un nodrit herbari que ensenya les plantes que són útils i les que són perjudicials a l'Agricultura.

Al mig del saló hi ha una taula llarga destinada al cànem, cultiu importantíssim d'aquesta horta, amb mostres de distinta procedència de la comarca i de fora i els variats articles que amb dita fibra se elaboren.

L'Exposició és interessant i en treuran profit els qui la visitin, majorment amb les explicacions que dona el P. Muntaner, verdaderes lliçons d'agricultura pràctica.

— *La Caixa de Crèdit Comunal* de la Mancomunitat, ha firmat l'escriptura concedint un préstec de 150,000 pessetes al Sindicat Agrícola de Sant Isidro, d'Artesa de Lleida.

— *Un Sindicat d'exportadors* d'alfals sembla que es constituirà entre els agricultors de Boldú, Penelles, Castellserà, Belcaire, etc., per a portar directament l'alfals a Barcelona, prescindint dels intermediaris.

— A *Torrelavid* es projecta fer un Celler Comunal. En la passada reunió de la Junta directiva i els Consellers del Sindicat, hi fou convidat mossèn Josep M.^a Rovira qui explicà les coses a fer per a que la idea prengui cos i pugui portar-se feliçment a terme.

— *La tasca de la Facina Cooperativa de Martorell*. Durant el passat any ha recollit quatre milions de quilos de brisa i quatre mil cargues de mares. Actualment ha circulat la Facina les fulles de conformitat de la brisa entregada a fi de poder passar comptes. Són molt optimistes les impressions, creient-se que es podrà pagar a molt bon preu.

— *Excursió d'estudi a un Sindicat*. Per tal d'alliçonar-se amb l'experiència, els agricultors del Sindicat de Moja han visitat el Celler Cooperatiu en construcció de Les Cabanyes. Els uns preguntant, els altres contestant amablement, d'excursions aixís en poden naixer asperonadors resultats.

— *Davant la inseguitat dels transports*, la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà recomana a les associacions afiliades, que facin demanda, tot seguit, del superfosfat que els caldrà.

— *Les excavacions d'un celler nou*. En el terreny adquirit pel Sindicat Agrícola de Montblanc, s'hi està treballant febrosament, per tal de repassar les excavacions fetes i, d'aqueixa manera, s'hi puguin posar desseguida els paletes.

— *El Celler de Vilaverd*. En atenció a que el Banc de Valls té per ara tancades les operacions que feia amb els Sindicats Agrícoles, és retrassat el celler Cooperatiu que es projectava bastir. De totes maneres no seria estrany que el mateix Banc els facilités una suma a plaç no gaire llarg fins obtenir el préstec que demanaran a la Mancomunitat.

— *El preu del batre mecànicament*. Al Sindicat Agrícol de Sta. Coloma de Queralt, per batre i empaçar la palla fan pagar, si és blat, 3'75 pessetes els 100 quilos; si és ordi, 2'20 pessetes; si és civada, 3'55 pessetes.

— *A Puigvert d'Agramunt*, hi han donat una conferència de propaganda agrària D. Felicià Solsona i D. Ramon Vidal de Montpalau.

— *Un dels sindicats que treballen de debó*, el de Cervera, fa públic que durant el primer mes de funcionar la seva Panificadora cooperativa ha fet 16,479 quilos de pa. Ultra del pa, té en venda per als seus socis, sofre, sulfat de coure, superfosfats, nitrat de sosa, galledes i segó.

— *La Condensería del Segre* de Balaguer, ha sospés, temporalment, l'admissió de llet de vaca, per quin motiu es paga a 0'40 pessetes litre.

— *A Vilafranca del Penedès*, la comissió local del Pòsit ha instal·lat una màquina de batre a disposició dels agricultors. Es cobra dues pessetes per dotzena de garbes, tant si són de blat com d'ordi.

— *El Sindicat Agrícol de Bellvis* projecta bastir un edifici social, la construcció del qual es pressuposta en 60,000 duros, proposant-se dotar-lo de tota mena de locals per a satisfer les necessitats de les distintes seccions del Sindicat.

— *En els jardins del Turó-Park* s'hi ha obert una Exposició constant d'aviram, que durarà fins al 3 d'octubre. Cada diumenge es vendran a pública subhasta, parelles de gallines de les millors races.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El Centre Gremial de Carnicers ha oficiat al President de la Mancomunitat, manifestant-li que mercès a la brillant actuació de l'Escola Superior d'Agricultura, en ço que fa referència als Concursos de bestiar, ha pogut ja comprovar com en la remaderia del nostre país s'ha trobat ja l'abastiment gairebé necessari, per a suportar la manca de bestiar boví d'importació.

— Per a preparar el Concurs de tractors, que a la vinenta tardor tindrà lloc a Lleida, el Director de l'Institut de Mecànica aplicada D. Carles Pí Suñer, ha celebrat en la capital del Segre, una reunió amb els principals elements de Lleida.

— D. Vicens Nubiola, professor de Floricultura en l'Escola dels Bells Oficis, ha estat designat per l'Escola d'Estiu per a explicar sis lliçons de jardineria casolana.

— En la pròxima Assemblea de la Mancomunitat, es discutirà un projecte d'acord per afavorir la parcel·lació de les terres de cultiu i, un altre, per a la construcció de cases barates en els pobles rurals, i per l'extensió del Crèdit agrari. També serà sotmès a l'aprobació de l'Assemblea l'acord de creació de l'Escola de Zootècnia.

— L'Escola Superior d'Agricultura ha organitzat una Exposició amb els treballs escolars realitzats durant el passat curs.

És molt visitada, i es comenten molt favorablement la munió de formosos dibuixos que decoren les parets de la sala, els projectes de fi de carrera que exhibeixen els alumnes revalidats enguany; preparacions microscòpiques de la classe de Fisiologia; colleccions mineralògiques i cristal·logràfiques de la de Geologia; productes preparats pels alumnes de Química, insecticides i anticriptogàmics, així com una col·lecció de raïms i fruites presentades pels alumnes de Fitotècnia; i una instal·lació demostrativa dels treballs empresos en la classe de Zootècnia, referents a Osteologia comparada del cavall i el guarà.

Bibliografia

EL VINO DE ALELLA. — COMPENDIO DE LOS ANTECEDENTES, CONSTITUCIÓN Y RASGOS CARACTERÍSTICOS. — Sindicato Agrícola Alella Vinícola. Un follet de 20 planes. — Barcelona. Imprenta Elzevieriana, 1920.

Es un follet elegant, finet, bonic, ornat amb fotografies, on és descriuen les propietats del vi d'Alella, tan agradable i mereixedor de la fama que gaudeix, on és fa també un xic d'història del vi i del Sindicat que l'elabora.

No diu masses coses el follet. Però per aquells que sabem ço que significa constituir un Sindicat, sostenir-lo i engrandir-lo, per als que sabem ço que vol dir fer vi fi, el follet parla un llenguatge senzill que ensenya a sentir admiració pels pagesos d'Alella, que han tingut la voluntat de bastir aquesta obra que honora a la nostra Catalunya. — M.

AGRICULTURA. — BENEMÉRITOS DE LA PATRIA. — F. Duarte. Tres tomos en un volum, 10 pessetes. — Editorial Moncho. Madrid.

S'han escrit a Espanya moltes tonteries sobre Agricultura, però segurament cap autor ha estat capaç de dir-ne tantes i tan grosses com el senyor Duarte. El seu, és un llibre dolent, xafarder, fals, perjudicial, incoherent, absurde, literari, cursi... Reuneix totes les qualitats negatives, sense oblidar-ne ni una.

Si hi ha algun lector que vulgui riure que el compri; si hi ha algun pagès que vulgui aprendre que el llegeixi i faci després tot el contrari de ço que el senyor Duarte pomposament indica. — C.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament a totes les consultes que facin els senyors subscriptors.

E. P. BARCELONA. — Contra les cuques, com que no em dona cap detall per a identificar-les, no puc indicar-li un remei.

Contra les formigues pot usar el següent:

Si només vol evitar que pugin als arbres, pot emprar els anells de cola Tanglefoot alrededor de la soca. Si vol destruir-les, tiri en els caus aigua bullenta.

Un procediment econòmic que he usat amb èxit és:

Amb una aixada cavi i remogui intensament la terra del formiguer i del seu entorn, fent un clot d'un 80 centímetres de diàmetre i d'uns 50-60 de fondària. Després tiri aigua freda dins del clot fins a omplir-lo i afegeixi tota la terra que havia tret remenant amb l'aixada per a que es faci un fang espès i ben homogeni. Si al cap d'uns quants dies veu que les formigues no han estat destruïdes, pot repetir l'operació. Però en general amb un sol cop n'hi ha prou. — T. T.

— R. V. BESALÚ. — La cuscuta és un paràsit difícil de combatre. S'usen remeis preventius, sempre els millors i curatius. Els primers són: comprar la llavor d'alfals amb garantia *absoluta* de puresa i no usar fems provinents d'animals alimentats amb forratge de prats infestats.

Per a combatre la cuscuta li recomanem el següent procediment. Si la invasió és molt extesa no hi ha altre remei que rompre el prat després d'haver aprofitat l'alfals. Si en canvi és limitada, seguiu els punts malalts, reculli l'herba segada, fiqui-la en sacs i trègui-la del camp per a cremar-la. Després cobreixi amb palla o altres matèries inflamables, tota la porció segada i encengui, mullant si vol amb un xic de petroli per a facilitar la propagació del foc.

Per a completar l'acció destructora del foc, es pot, un cop aquest s'ha apagat, arruixar la part cremada amb una solució de sulfat de ferro al 10-20 per cent. Però no és indispensable.

D'aquesta manera es cremen tots els filaments de la cuscuta. Si l'alfals era adult rebrota de nou. En cas contrari es torna a sembrar, alfals o un altre farratge. — M. A.

— T. B. MOLLERUSSA. — Em sembla perfectament factible l'esterilització de mostos a l'Urgell, per a destinar-los a la venda. L'esterilització es fa per mitjà del gas sulfurós, però en posar el most en ampolles el sulfurós s'ha d'eliminar i després el suc s'ha de pasteuritzar per a assegurar la seva conservació.

Es tracta com pot suposar d'una veritable indústria.

Respecte als beneficis, vostè sap que depenen de moltes causes; a Catalunya es veu ja suc de raïm, que no és més que most esterilitzat en la forma indicada, el qual serveix barrejat amb sifon o aigua, com a refresc. Però té també altres utilitzacions: com a medicinal, per a fer aixarops, arrop, per a conservar fruita, etc.

Un llibre on trobarà dades interessants sobre aquesta qüestió és: *Ottavi i Marescalchi, L'uva e le sue nuove utilizzazioni*. (Li vendran a la llibreria Verdaguer, davant del teatre del Liceu). Si ve a Barcelona, passi per la Direcció d'Agricultura on li donaran dades més extenses de les que aquí li podem proporcionar. — E. d. Y.

Ofertes i demandes dels Sindicats

El Sindicat Agrícol de Balaguer i sa comarca desitja comprar arròs benlloc i arròs superior.

També necessita relles dels números 0, 1 i 1 llarg.

El Sindicat Agrícol de Balaguer ofereix canem en rama, canem pentinat i estopes.

El Sindicat Agrícol de Manlleu fa públic que té per a vendre una partida de llevor de patata tardana de Gòsol.

OLIS

COMISSIONS I
REPRESENTACIONS

LISINI ANDREU

Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

BÀSCULES

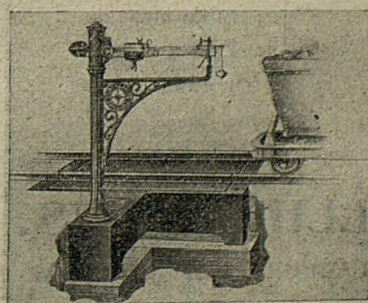
ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

LES UTILITZEN EN QUASI TOTS ELS
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DU-
RACIÓ SEGURETAT I EXACTITUD

Caixes d'acer per a guardar valors

PER A OBRIR AMB CLAU I SENSE CLAU



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

Demanein-se dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

reconeguts en el XIV Congrés de la Federació 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)

SINDICATS

AGRÍCOLS I VINATERS

PER a tota mena de
tines per a vi, bas-
ses per aigua i cons-
truccions de CIMENT
ARMAT, la casa

LLUIS SANS

CARRER TRAFALGAR, 14
BARCELONA

té establerta una sec-
ció especial de pressu-
postos i plànols.

VITICULTORS

Novament s'expedeixen els acreditats

Sofres
Schloesing

(Soupor, Minor, Major, Souprenio)

Produïts per les importants fàbriques **USINES SCHLOESING FRERES & Co.**, de Marsella, quins resultats per a combatre l'oidium, el mildiu de les fulles i el raïm «black-rots», malalties de les patateres, tomaqueres, melonars i cues dels arbres fruiters, son ben coneguts i apreciats per tots els agricultors

Agent general per a Espanya

J. DORGE BRAY
Princesa, 14 - BARCELONA

Es demanen sub-agents a les províncies de
Girona i Lleida

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

■ ■ ■ ■ ■

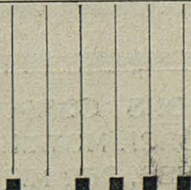
ESPAI RESERVAT
PER A LA CASA

VICENS VILA CLOSA

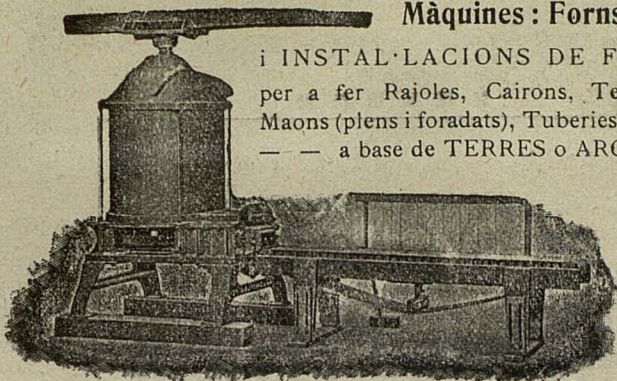
(Successor de KEGELS I VILA)

MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA
PRODUCTES ENOLÒGICS
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

PASSEIG DE GRÀCIA, 88
BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Màquines : Forns : Accesoris

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

PREMSES,
AMASSA-
DORES,
MOLINS,
MATXA-
CADORES,
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 FÀBRQUES 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. Villalta, c. E.

(Apartat de Correus)

BARCELONA

MOTORS I BOMBES GARDNER

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER
A REGAR, FORÇA MOTRIU I AIXECA-
MENT D'AIGUES, PER MITJÀ D'ELEC-
TRICITAT, GASOLINA O GAS POBRE

J. MAÑÉ JANÉ

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA