

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Cap del Servel d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENÍS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT D'ANEO :: C. R. DA-
NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNIST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

A propòsit d'una campanya, per *August Matons*.—Notes d'un viatge al Migdia de França;
I, El celler cooperatiu de Bompàs, per *Erasmé M. d'Ymbert*.—L'esgramadora cooperativa
de Balaguer, per *Camil·l Cava*.—Cinc lliçons d'Enologia, per *Jaume Raventós*.—Guerra
als destructors, per *Joan Vidal Munné*.—La veritat present en quant a negocis ramaders,
per *Josep Sécull*.—Els efectes d'una inundació, per *J. Viladot Puig*.—La ignorància de la
nostra gent, per *Lluís Miquel*.—Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*.
—Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.—Noticiari. — Notes del Departament d'Agri-
cultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *A. M., M. V.*. — Consultori,
per *A. M., R. i R.*

Vinicultors!

**Per a verema empleu un bon material vinícola
que us sigui satisfactori**

PREMSES I ESPREMEDORES MARMONIER

**Premses a rótula model americà :: Premses
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-
dors i esgotadors**

Premses contínues “MABILLE”

**Material per a verema : Maquinària Viti-
vinícola : Productes Enològics : Aparells per
a l'anàlisi dels vins**

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA (SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

MOTORS "CROSSLEY"

El mateix per a OLIS PESANTS que per a GAS POBRE, etc.
Són els més PREFERITS EN TOT EL MÓN

Detalls gratis: A. S. MAUDE - Gran Via, 1 - Apartat 58 - MADRID

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENA DE
TINES PER A VI, BAS-
SES PER A AIGUA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

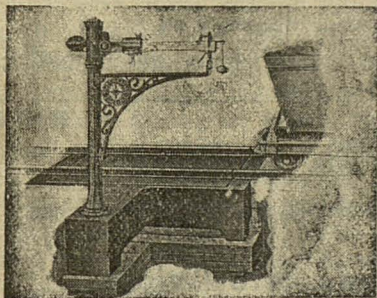
LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPE-
CIAL DE PRESSU-
POSTOS I PLÀNOLS

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de setembre
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS



Báscula model 253 per a pesar vagonetes

BÁSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats,
magatzems d'olis i vins i indústries, per
llur duració, seguretat i exactitud.

Caixes d'acer per a guardar valors

per a obrir amb clau i sense clau.
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

Motors "Crossley"

Per a GAS POBRE, gasolina
i olis crus, etc.

MÉS DE 4,000 INSTAL·LACIONS
FUNCIONEN A ESPANYA

A. S. MAUDE - APARTAT 58 - MADRID

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9
Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

Fertilitzador
Radiactiu H. B. C.
MARCA "U. R. T"

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA
Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID
Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de
SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES
PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES
MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins
Adobs químics : Sofres i Sulfats

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

A propòsit d'una campanya

UN parell de diaris barcelonins porten sovint àmplies ressenyes d'actes celebrats en pobles diferents del Penedès.

No es tracta, com podria pensar-se, de propaganda agrària en el sentit tècnic de la paraula. Es tracta de propaganda político-social, i ben mirat, potser bastant més política que social.

Les ressenyes dels diaris, característiques d'una premsa sense ànima, no permeten formar-se un criteri prou clar de ço que es predica; més que a les idees que es desenrotllen i que en definitiva són les úniques que tenen transcendència, dediquen ampli espai, malgrat la persistent elevació del preu del paper, a l'anècdota: els aplaudiments, l'entusiasme, l'abundant gernació i els àpats, més o menys nutritius, que solen cloure el mitin. La ressenya porta també l'enumeració dels oradors i, de llurs frases, recorda solament els *latiguillos* que ja estem tips de sentir i que per això han perdut tota l'eficàcia suscitadora de passió. L'únic que derivem de la lectura dels diaris, és que, aprofitant les imperfeccions dels pactes contractuals actualment en ús a Catalunya, uns quants senyors tracten de determinar amb llur propaganda un moviment passional que serà utilitzat per fins electorals.

La veritat és indubtablement aquesta. No és un esperit de justícia el que anima a certs propagandistes, no és el desig de desfer una presumpta tradició d'esclavatge, no és el propòsit d'imposar un sistema més humà o més cristià, si voleu, de repartiment de la riquesa. Tot això serveix de brillant i enlluernadora tapadora. El que es vol no és res més que una victòria electoral. Un cop obtinguda aquesta, les propagandes s'oblidaran fins que s'acosti el nou període d'eleccions. I el cicle alternat s'anirà repetint indefinidament. Salvant les distàncies, nosaltres establim mentalment, tot escrivint, una parangó amb Lerroux, del qual conservem, fresques encara en la memòria les frases més vives i més violentes dels seus discursos, tots plens d'una falsa emoció humanitària.

Però no ens queixem ara de la manca de sinceritat o de l'egoïsme personal despreciable que mou certes propagandes. Nosaltres creiem en una Nèmesi que, tard o d'hora, realitza inexorablement les seves sancions. El que ens fa escriure és la por que tots aquests actes deter-

minin a l'últim un moviment que pot ésser perillós, sobretot per aquells que cegament es deixen dur. Ja hi han altres exemples a Catalunya. No hi ha prou amb tenir raó per a guanyar. És necessari també mètode i tàctica. Una protesta desordenada pot portar a la desfeta.

No parlem inspirats per una concepció conservadora de la política o de l'economia. Sortosament, i ho diem amb tota consciència, les nostres idees són ben llunyanes de tot conservadorisme, perquè pensem que manca molt encara a les coses del món per assolir una relativa equitat. Però el nostre, diguem-ne esquerrisme, no ens ofusca fins al punt d'acceptar cegament les predicacions que s'acosten als nostres ideals. Abans que tot volem saber qui predica i amb quin esperit predica. Després pot venir l'acord. Però quan veiem que en una actitud manca noblesa o que en una campanya hi manca altruisme sincer, les concordàncies d'ideal no són prou fortes per a guanyar la nostra adhesió. Una certa experiència de la vida ens ensenya que un director de multituds sense cor és un home que cultiva els gèrmens de la traïció.

Però deixem aquesta qüestió. Dels resums publicats per la premsa hem pogut entendre que es nega l'eficàcia del crèdit agrari, com a factor fonamental per la solució del problema agrari. No sabem que pensar d'aquesta opinió. Un judici benèvol ens decanta a considerar-la filla de la ignorància. Solament aquell que no tingui noció de ço que significa crèdit, que no sàpiga ço que el crèdit representa en l'economia moderna, que no conegui el desvetllament formidable que un crèdit agrari incipient, ha permès a la nostra terra, pot afirmar una tal absurditat. Potser més endavant, en una societat organitzada sobre altres bases, el crèdit podrà ésser innecessari, però mentre duri la present societat no se'n pot prescindir.

Es ben segur que bona part del problema agrari, no solament a Catalunya, sinó arreu del món, és un problema de crèdit. Resolt aquest, es resolen automàticament una sèrie de qüestions que han creat el mal-estar al camp. Vint anys de crèdit agrari conscient, racional, canviarien l'aspecte social i econòmic de la nostra agricultura i difundirien pel camp una riquesa insospitada. Una revisió de pactes contractuals, tot i feta en un sentit decididament favorable per arrendataris i rabaïssaires, no resoldria els nostres problemes amb un caràcter definitiu. Malgrat tot, persistiria la pobresa i la misèria car ni la propietat de la terra tota sola significa necessàriament el benestar.

Els fets que comentem ens suggereixen una observació plena de melangia. Si aquesta campanya té un fonament de justícia, si no des d'un punt de mira absolut, almenys considerant-la en relació amb la situació present, ¿per què els elements sans, veritablement sans, de la nostra terra no se la fan seva i porten la pagesia per camins més segurs dels que ara pot pendre?

Si la campanya no té cap justificació ètica, ¿per què tolerar-la tranquil·lament, tancant els ulls a l'avenir? Abandonar la pagesia, així, a tots els perills, constitueix una immoralitat.

AUGUST MATONS

Tenir el bestiar brut és preparar-lo a un sens nombre de malalties.

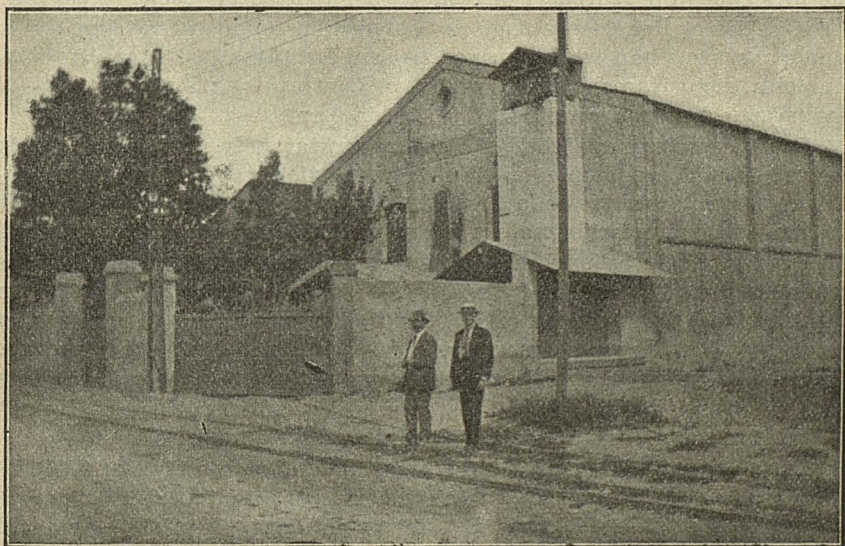
Notes d'un viatge al Migdia de França

I

EL CELLER COOPERATIU DE BOMPÀS

SUPOSANT que puguin interessar a alguns llegidors de la Revista, les dades que sobre Cooperació vitícola he recollit en el recent viatge pel Migdia de França, fet en companyia del meu bon amic D. Ignasi M. Castellvi, del Celler Cooperatiu del Guiamets, començaré avui el primer article dedicant-lo a la visita al Celler Cooperatiu de Bompàs.

Es Bompàs una bonica vila vitícola en la immensa plana rossellonesa, 5 qlm. de Perpinyà, cap del Departament dels Pireneus Orientals, i amb qual ciutat està unida per un ferrocarril secundari.



Els seus vinyats són tots en planes, moltes d'elles regables, i amb produccions que oscillen de 100 a 200 hectòlitres per hectàrea. Les plantacions són fetes al quadro de 1,50 m. i els ceps que crien són Carinyenes de la proporció de $\frac{2}{3}$ per $\frac{1}{3}$ d'Aramons; també hi ha algunes plantacions, encara que menys importants, de Petit Bouchet i Morastell. El grau, terme mig, que obtenen varia entre 9 a 10°; aquest any, no obstant, degut a ésser l'any dolent, el conjunt del Celler Cooperatiu no feia més que 7°. La propietat està bastant dividida degut a la venda de grans «domaines» existents abans.

En la visita al Celler ens acompanyà el seu digne Director M. Joseph Cuin, i al que remercio des d'aquestes ratlles la seva amabilitat i les interessants dades que sobre la fundació i organització ens donà.

Era l'any 1907 quan 38 valents vinyaters s'aplegaren per elaborar-se els seus raïms, i abans de començar la collita ja eren més de 100. Per fer la vinificació llogaren un Celler ja existent, obtenint en aquest any un benefici de més de 2 francs per 100 quilos de raïms sobre els no associats. En 1908 augmentà el número de socis vist l'èxit falaguer del primer any, i, en collir, arribaren a ésser 168 associats, tenint que llogar un segon Celler, vinificant en conjunt 13,000 hectòlitres i tenint que refusar prop de 10,000 hectòlitre per falta de lloc.

En 1909, vist l'èxit dels anys anteriors, decidiren comprar els Cellers que llogaven i fer una ampliació per 10,000 hectòlitres, fent aleshores la instal·lació de maquinària, obra del conegut Enginyer M. Pierre Paul, de Cette. Aquest any van ésser ja 260 els associats incluint alguns de pobles veïns.

Per la compra i ampliació es constituí el capital com en totes les Cooperatives d'aquest gènere amb l'auxili de l'Estat. Aquest aporta per regla general els $\frac{2}{3}$ del cost de l'edifici, amb les garanties i condicions que més endavant veurem, i el restant $\frac{1}{3}$ l'aporten els socis. Avui dia, degut a l'estat financer actual, no obtenen les Cooperatives tan bones condicions, però han trobat un poderós auxiliar amb la Banca Agrícola, composta exclusivament d'agricultors, la Central de la qual és a París, i que té avui dia un capital de 25.000.000 de francs.

En el cas d'aquest Celler, el capital aportat pels socis fou de 50,000 francs; es féu per això una emissió lliure d'obligacions al 4 per 100, estant obligat a pendre cada associat al menys 25 francs; naturalment que aqueixa quantitat ínfima era per a facilitar l'entrada al petit pagès; l'emissió va ésser coberta amb bon èxit i amb aquesta base i després de revisats els plànols, que devien estar garantits per la firma d'un arquitecte, pel Servei de Genie Rural del Ministeri d'Agricultura, l'Estat els deixà 80,000 francs a amortitzar en 20 anys i al 2 per 100 d'interès. Observi's lo ínfim d'aquest interès, el qual més que per benefici és per les despeses que ocasionen aquests serveis depenent de l'Office National de Credit Agricole, instal·lada en el Ministeri d'Agricultura.

L'any aquest de la seva constitució definitiva vinificaren 1,779.320 quilos de raïms, l'entrada diària va ésser de 125,000 quiloc a 1,600 quilos, amb mostos de 7 a 14 graus B. Es va obtindre l'hectòlitre amb 120 quilos de raïms en comptes de 130 dels anys anteriors; això sol representa una augment d'un 8 per 100 en el seu rendiment.

Després d'aquest any l'Estat els hi dona el premi de foment d'associació que acostuma a ésser la dècima part del capital gastat.

En 1912 feren una altra ampliació del Celler i maquinària, obtenint el capital amb l'ajuda de l'Estat en la forma ja citada.

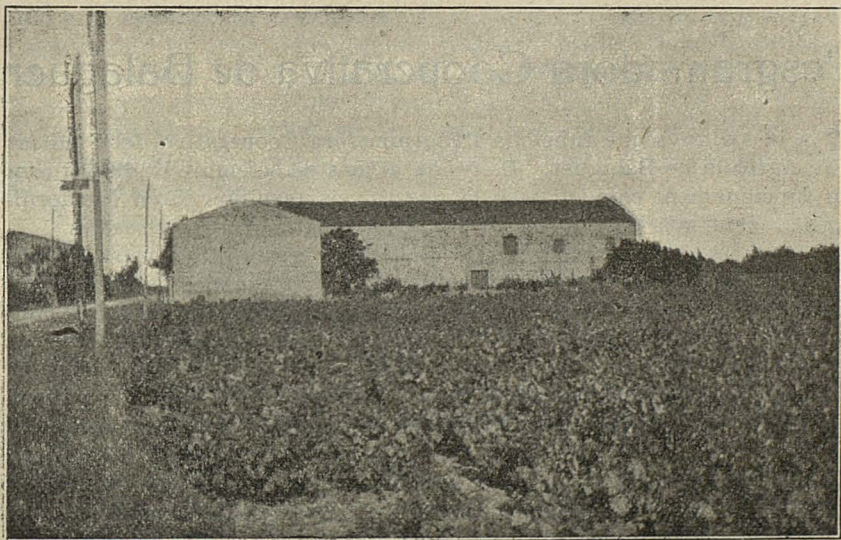
Actualment són 240 socis amb un vot cada un d'ells; la diferència entre aquesta xifra i la de 260 de l'any 1909 és deguda a la sortida dels socis que pertanyien al poble de Vilallonga, on se va establir l'any darrer el Celler Cooperatiu,

Els socis porten lliurement la seva collita al Celler; avisant en el

mes d'agost la verema que hi aportaran; aquesta llibertat és deguda a la manca de lloc però en fer la nova ampliació, ja en projecte, podran inquirir més de 40,000 hectolitre, quasi bé les dues terceres parts de la producció del terme.

Les liquidacions de la collita es fan en la forma dels nostres Cellers del Priorat, deduïnt del preu a què resulta el hectòlitre a la venda, les despeses d'amortització, interessos, elaboració i conservació, tenint present també en fer els pagaments, el gra, però la diferència de preu per cada 100 quilos de raïms segons el grau, és fixada cada any pel Comitè d'Administració.

L'edifici el tenen situat tocant a l'estació i amb una via particular que els entra dins del pati, facilitant així la càrrega ràpida dels vagons; consta de dos cossos principals amb varis annexes, un dels cossos està



destinat a la conservació del vi en «foudres» de 350 hectòlitres. En la nau principal hi ha els dipòsits de fermentació els quals són rectangulars i adossats a les parets de l'edifici, deixant la part central lliure per a les premses, que són 6 de gran diàmetre i 4 hidràuliques de petit diàmetre. Per la descàrrega tenen dos molls amb dos tramuges amb cènia elevadora i 2 turbines amb derrapadora Paul pel trepitjat; com que fan abrisat per mitjà d'unes canals, degut al desnivell van els raïms trepitjats i el seu suc a omplir els recipients de fermentació i on es fa una maceració d'uns 4 dies aproximadament.

El tipus de vi que treuen és dels característics de les planes roselloneses; com a curiositat, ja que van tindre l'amabilitat de donar-me-les, copio les dades d'anàlisi dels butlletins de dues tines de la collita de l'any 1921, fets pel «Servei de represiò del frau», depenent del Ministeri d'Agricultura.

	Tina 32	Tina 21
Densitat a 15 graus	1000,1	10001,7
Alcohol	6,9 °	7,0 °
Extracte sec	20,20 gr. l.	25,30 gr. l.
Sucres	2,60 »	2,11 »
Sulfats	0,42 »	0,60 »
Àcid tartàric total	2,93 »	3,72 »
Àcidesa total sulfúric . . .	5,14 »	7,54 »
Àcidesa fixa sulfúrica . . .	4,31 »	6,96 »
Àcidesa volàtil sulfúrica . .	0,83 »	0,58 »

E. M. D'YMBERT

Enginyer del Servei d'Enologia

L'esgramadora Cooperativa de Balaguer

Fa ja sis anys que funciona l'Esgramadora Cooperativa del Sindicat Agrícola de Balaguer. Es fundà al mes de setembre de 1916, i com son funcionament coincidí amb la guerra, els resultats foren extraordinaris, venent-se a bons preus tot el cànem, que aportaven els socis.

Mes vingué l'armistici, i immediatament cessaren les vendes, i els preus baixaren. Això produí un contratemps greu, doncs la gran collita de cànem que estava en mans dels pagesos que confiaven vendre a molt bons preus, es venia difícilment, perquè els compradors estaven retrets, i si algun se'n presentava, oferia cada dia preus més baixos.

Les conseqüències foren una minva força gran del cultiu del cànem, i la col·locació, com bonament va ésser possible, de les existències que hi havia.

La diferència en el preu del cànem fou tan grossa que de les 9'25 pessetes que arribà a pagar-se el quilo al mes de novembre de 1918, baixà ara fa uns sis mesos, a tres rals el quilo, tot i essent de la mateixa collita.

L'Esgramadora sofri igualment les conseqüències de l'anormalitat en el preu del cànem perquè tenia moltes existències, que vengué a baix preu, i perquè els socis, davant del desengany sofert en ses il·lusions, no volien seguir amb l'Esgramadora.

¿Què fer per a resoldre aquesta situació? No convenia de cap manera tancar definitivament l'Esgramadora, deixant el negoci del cànem en mans d'intermediaris i acaparadors; era preferible buscar una altra solució, i aquesta fou implantar el veritable sistema cooperatiu.

Es cridà a tots els socis del Sindicat cultivador de cànem, i se'ls explicaren detingudament els avantatges del sistema cooperatiu. Mes, encara que les comprenguessin, no s'atrevien a inscriure's com a socis. No és estrany, car són tants els desenganys soferts per nostres pagesos, que avui no creuen ja en ningú, ni en cap sistema. Tingui's en compte que abans d'aquesta Esgramadora del Sindicat, havia funcionat, anys enrera, una altra organitzada per socis afiliats al partit jaumista, i

acabà perdent tot el capital que hi posaren, i ara fa poc, uns dos anys, s'organitzà una altra esgramadora, la de la Unió de Pagesos, que ha acabat de la mateixa manera. No volem examinar les causes o defectes que portaren al fracàs total les dues esgramadores esmentades, sols les retraiem per a justificar la desconfiança amb què els pagesos miraven la implantació del sistema cooperatiu en la del Sindicat, tement-se igual fracàs.

Mes per fi, el bon sentit s'imposà, i onze socis s'inscrivieren pel sisè exercici social, que començà el primer de setembre de 1921 i acabà en 30 de juny d'enguany.

Els resultats obtinguts, com era d'esperar, han sigut completament satisfactoris.

El funcionament de l'Esgramadora Cooperativa és senzillíssim. El soci és admès mitjançant pagui 50 pessetes en concepte de quota d'entrada. Així que té cànem fora de la bassa, el porta a l'Esgramadora, i allí amb maquinària moderna, moguda per força elèctrica, se li esgrama i regrama, i es pesa, donant-li un resguard justificatiu dels quilos de cànem aportats. Des d'aquest moment el cànem passa a ésser propietat de la societat, la qual, sota les ordres de l'Administrador i de l'Agent tècnic, disposa del cànem en la forma més convenient, venent-lo en rama, o pentinant-lo, per a vendre estopes i bri, o filant-lo, per a ésser venut en sogues i fils.

Els onze socis inscrits han aportat enguany 8,763'50 quilos de cànem.

Amb aquest cànem no n'hi havia prou per a fer treballar les màquines tot l'hivern i primavera i per ajudar a pagar el lloguer del pati, coberts, amortització de maquinària, etc., i s'acordà admetre a un preu fixe el cànem dels demés socis del Sindicat, poguent així treballar fins a darrers de maig d'enguany.

Per a saber el preu a què ha sortit el cànem aportat pels socis, s'han abonat al compte de cànem tots el ingressos obtinguts en les 92 vendes efectuades, segons el següent detall:

	Pessetes
Venda de 17,336 quilos de cànem	25,030'10
Venda de 3,074'50 quilos bri	7,816'90
Venda de 200 quilos de bri barrejat	381'00
Venda de 1,965 quilos estopa de primera	3,863'95
Venda de 5,741 quilos estopa de segona	7,879'25
Venda de 2,444 quilos borres	977'60
Ports corregats en factura	656'90
Ensacades carregades en factura	91'25
Venda de riscla	932'00
Venda de borres	29'15
Suma pessetes	47,658'10

D'aquest total s'ha de treure el cànem pagat a un preu fixe als socis del Sindicat, que importa 23,690'20 pessetes; queden 23,967'90, que és el guany fet amb el cànem dels socis de la Cooperativa.

Ultra, s'han guanyat 420'80 pessetes, esgramant cànem per compte de socis; total de guany 24,388'70 pessetes.

D'aquests beneficis s'han de treure les despeses generals fetes durant l'any, i són les següents:

	Pesettes
Amortització de les màquines	1,302'75
Jornals	5,883'10
Administració	1,126'62
Ports a l'Agència	783'00
Interessos de préstecs	732'50
Comptes de varis artistes	602'90
Força motriu	528'70
Descompte de lletres	393'40
Segur de focs i accidents	270'50
Comissions a representants	155'25
Impressos	152'50
Correspondència	81'45
Ensacades	45'40
Comptes petits	55'20
Suma.	12.113'27

que descomptades del guany, resten 12,275'43, que és la ganància neta, la qual distribuïda pels 8,763'50 quilos de cànem aportats, resulta el cànem a 1'40 pesettes el quilo.

Per a saber el valor del cànem aportat per cada soci, es multiplica el nombre de quilos aportats per 1'40, i el producte ha sigut el valor del cànem.

Cal advertir, que tenint en compte les necessitats de diner que poguessin sentir els socis, s'acordà, i així es féu, entregar als socis des del primer de novembre darrer, tres rals per quilo de cànem a compte del preu definitiu.

El resultat obtingut enguany amb la implantació del sistema cooperatiu en l'esgramadora de cànem, ha deixat completament satisfets a tots els socis, els quals ajudats d'altres, que ja han demanat l'ingrés, seguiran la vinent campanya en la mateixa forma.

CAMIL CAVA

Cinc lliçons d'Enologia

III

CUIDADO DEL VI

(Continuació)

IV.—*Cuidados generals que s'han de donar al vi.* 1. *Fermentació lenta.*—En treure el vi dels baixos o de la brisa continua una fermentació lenta. Els taps de les bótes no es poden ajustar, fins que el fred o l'absència de sucre fan la fermentació insensible.

2. *Taps.*—Per a tapar les bótes gastin-se taps de suro o fusta enrotllats amb boga o paper d'estrassa ben net, que es canvia a cada recomplida.

3. *Trasbalsades*.—1.^a A primers de desembre, en entrar l'hivern, airejant el vi i sense ensofrar la bóta. 2.^a A la segona quinzena de març, sortida de l'hivern, sense airejar i ensofrar la bóta. 3.^a A primers de juny, entrada d'estiu, d'igual manera. 4.^a Per l'octubre, sortida d'estiu, d'igual manera. En anys successius, pel març i per l'octubre. Les ensofrades de les bótes es fan amb uns 30 grams de llucuet per bóta de vuit càrregues per al vi blanc i 15 per al negre.

Les trasbalsades es faran en dies clars, d'elevada pressió baromètrica. No tenen influència les llunes.

Airejar un vi vol dir deixar-lo caure a la portadora i d'allí treure'l i tirar-lo al damunt de l'embut de l'altra bóta. Si no es vol airejar s'aplica directament el record de la bomba a la bóta i es fa caure pel tub conductor a dintre de l'altre bóta.

4. *Acció del fred*.—Els va bé als vins el rebre el fred de l'hivern. Aquest els despulla i clarifica. Convé, doncs, a l'hivern obrir aquelles obertures que millor ens donguin aquest resultat. Al revés, a l'estiu deuen els cellers tenir-se tancats, perquè no s'escalfin, i foscos.

5. *Recomplir*.—Recomplint les bótes cada setmana el primer mes, cada quinze dies els dos mesos següents i després cada mes amb vi igual al que tenen, s'impideix la formació de flors i es prevé l'agregament. En recomplir, es canvia el paper o la boga del tap i es canvia o renta el tap.

Una bóta de vuit càrregues de vi novell, des de mig octubre a mig abril, o sia en sis mesos, sofrint en aquest període dues trasbalsades, ve a tenir les minves següents:

Per evaporació al través de les parets	12 litres
Pels baixos de les dues trasbalsades	9 litres
Per evaporació a l'acte de les trasbalsades . . .	4 litres
Total . . .	25 litres

A l'hivern, quan el vi es refreda, hi ha una minva deguda a la contracció del vi pel fred.

6. *Clarificació*.—Generalment els vins s'aclareixen per si sols, a l'aturar-se la fermentació i per l'acció del fred. Si té alguna terbolina rebel, si s'ha d'embotellar, i además en els casos que s'especifiquen en tractar les malalties, podrà ser convenient la clarificació.

La clarificació del vi blanc amb la cola, es fa així:

La vigília de la clarificació es trasbalsa el vi i s'hi tiren 10 grams de taní per càrrega, defets en una mica de vi. Al mateix temps es posa la cola o gelatina en remull fins a l'endemà, a raó de 12 o 15 grams per càrrega del vi que es vol clarificar. Al dia següent es llença l'aigua de la cola i s'hi posa aigua nova ben calenta, en quantitat de 1/4 de litre per cada 12 grams de cola. Es desfà bé. S'hi barregen alguns litres de vi i es tira la cola al vi, remenant amb cuidado. Als pocs dies, la cola haurà produït un solatge, i el vi quedarà clarificat. Si el vi sofreix alguna fermentació és inútil intentar la clarificació.

Per clarificar un vi negre no s'hi afegeix taní. En els demés, igual.

Els altres clarificants, tals com caseïna, albúmina, llet, clara d'ou, sang, terra de Lebríja, etc., solen oferir aventatges sobre la cola, gelatina la cola de peix.

7. *Filtració*.—El productor de vi que compta amb el temps per a obtenir la seva clarificació, no necessita, generalment, els filtres. No així el comerciant que compra el gènere que troba en el mercat, defectuós moltes vegades; té de fer cupatges, que produeixen enterboliment, i no pot retenir el producte per molt temps.

Els antics filtres de mànegues en què el vi es filtrava al contacte de l'aire a penes s'usen.

La filtració es fa a través de mànegues de lona, paper o al través de masses groixudes de cel·lulosa o amiant. Si es gasten lones s'han d'embussar els poros tirant un poc de cola, terra filtrada o amiant al primer vi que filtra. El vi ve d'un dipòsit situat a sis o set metres d'alçada, travessa el filtre sense tenir contacte amb l'aire i va al dipòsit, d'on s'omplen els bocois o s'embotella.

Una filtració ben feta separa la major part dels microbis productors de malalties i dona al vi garanties de conservació.

Com a tipus de filtres citarem el «Fortior», de Simoneton, i el «Kulindros», de Malvezin, amb mànegues cilíndriques; el «Gasquet», amb superfícies planes filtrants de lona; el filtre-premsa «Simoneton», amb bateria de quadres i lones; el «Simoneton» de discs de lona; el «Simplex» i el «Duplex», de Rojat, amb pasta de cel·lulosa, i els filtres de bugies de porcellana porosa de Mallié, els «Capillery», de paper, etc., etc.

8. *Pasteurització*.—Aquesta operació consisteix en escalfar el vi entre 60 i 65 graus, amb el qual es logra matar tots els microorganismes productors de malalties. Per a bona pasteurització és precis:

- a) Que el vi sigui net a l'entrar en l'aparell.
- b) Que no hagi estat trasbalsat de poc.
- c) Que la temperatura duri en el vi uns dos minuts.
- d) Que el vi surti fred de l'aparell.
- e) Que els metalls de l'aparell no siguin atacats.

Esmentarem dos aparells: els de caldera helicoidal, de Salvator, i el de plaques, de Malvezin.

La pasteurització és convenient:

- a) Per a curar malalties microbianes.
- b) Per a curar la *casse* oxidàssica.
- c) Per a assegurar la conservació de vins de poca graduació que han de resistir fortes calors, com els que s'embarquen a Amèrica.

V.—*Condicions d'un bon vi*.—1. Transparent i de color franc.

2. Gust fresc, agradable, sense regustos de terra, de florit, d'agre, etcètera. Bouquet de vi envellit. Lleuger gust de bon roure.

3. Acidesa tartàrica mínima de 6 grams en vins blancs i de 7 en els negres.

4. Acidesa volàtil entre 0'5 i 0'9 en àcid acètic. La llei autoritza fins a 2 grams.

5. La llei autoritza fins 200 mil·ligrams de sulfurós per litre. El vi blanc pot arribar al límit. El vi negre, per mor del color, que no passi de 40 mil·ligrams.

6. La llei autoritza una quantitat de sulfats que no passi de dos grams per litre expressats en sulfat de potassa.

VI.—*Específics*.—Els pagesos deuen abstenir-se d'usar anti-ferments i específics de naturalesa no coneguda que, primer, solen ésser molt cars relativament a sa eficàcia, i segon, poden contenir substàncies privades per la llei. El mateix devem advertir respecte dels colorants, encara que es vulgui suposar que procedeixen del raïm.

JAUME RAVENTÓS

Director dels Serveis
Tècnics d'Agricultura

Guerra als destructors

PACIENT llegidor: Avui, si no et cansen les meves cròniques, et parlaré de les bèsties més generalment odiades, de les bèsties que inspiren una por terrible, de les que es contenen històries més esgarriposes, com si posseïssin un poder sobrenatural, de màgia, de bruixeria, d'encantament.

¿No has sentit mai a dir que a un hom que feia petar la migdiada varen notar els company que no es podia despertar, fins que després de n'inuciosa recerca varen trobar una serp, allí prop, que li xuclava l'alè (?) oh! i fins n'hi ha que s'hi formalitzen si els dieu que això és una rondalla xinesa.

També contenen que a voltes s'enrosca al pit d'una persona, i si no es talla, arriba a ofegar-la.

Però lo més gran, ço més fantàstic, és l'encís fatal que exerceix sobre altres animals, als qui atrau, per una mena d'hipnotisme, per a devorar-los.

Tots aquests fets que s'atribueixen a les serps, naturalment, són el motiu de la repugnància en què són mirades. I si a això hi afegiu allò de «picada de nuia i d'escursó, no hi és a temps la extremunció», es comprendrà fàcilment la raó de la basarda que inspiren.

Què hi ha de cert en tot això? Quasi res.

Probem de demostrar-ho: Les serps que viuen a la nostra terra, en primer lloc, no són d'estatura formidable, raó per la qual no poden tenir una força muscular capaç de produir mal a un hom. Altrament, les serps són de temperament espantadís i sols planten cara, mig adreçades, quan es troben impossibilitades d'escapar-se. I fins en aquest cas no ofereixen cap perill. Podeu estar segurs de la innocuïtat de la seva força.

Respecte del màgic encís que suposen posseeix, pot afirmar-se clarament que és una falsa imputació.

I direu ¿com s'explica que cacin ocellets, fent-los saltar o baixar fins a la boca mateixa de la serp? Un naturalista francès, pacientíssim observador, explica així aquest fenomen, si com a tal pot considerar-se: «Suposem un ocellet novell, tot just sortit del niu, sorprès tot d'una per una serp en l'espessat de la bardissa. El desgraciat es troba davant

d'una boca horrorosament obertai uns ulls que llampeguen, que el miren terriblement fixos. Atemoritzat, pert la serenitat i no gosa ni a fugir; mou les ales inútilment, son crit és planyívol i al capdevall es deixa caure de la branca, paralitzat, mig mort. La serp que l'espia, el rep a la gorja.

Es veu, doncs, que el poder fascinator que s'atribueix a les serps, és senzillament, la facultat de inspirar a l'ocell, sobtadament, una por tal, que paralitza els mitjans de fugir».

Més això tingui's en compte que sols succeeix als novellets, car els que ja són mestres de volar, no es deixen atrapar.

I es comprèn que passi d'aquesta manera, doncs, inclús nosaltres mateixos, en trobar-nos tot d'una enfront d'un perill espantós, perdem la serenitat, i amb ella tot element de judici, restant en absoluta inconsciència.

Heu's aquí el terrible encís de les serpents, que no és altra cosa que la por que infondeix, i encara, solament, als ocellets sortits del niu.

Malgrat tot lo dit, hi ha una espècie de serp, l'*escurçó* (vívora), que evidentment són perilloses. L'*escurçó* és l'única serp d'aquestes regions, que mossega; car totes les altres ni això fan. Mes el mossegar no seria res, però és que a l'ensem que mossega, innocula unes gotes de verí, que són lo que produeix el dolor i fa que tingui importància aquesta ferida. Però pot assegurar-se que no mata, produeix si, una congestió tremenda i febre.

Si malaauradament us pica una serp (que serà infaliblement un *escurçó*) no cal espantar-se. Lo millor és xuclar de seguida la ferida a fi de treure el verí i escupir-lo. Això pot fer-se sense cap inconvenient, car aquest verí, necessita una ferida per a fer mal, i si a la boca no n'hi teniu cap, no us passarà res; inclús podeu empassar-vos-ho, però no us ho recomano.

Un cop xuclada la ferida, si tenieu un ferro vermell de foc a la vora, lo millor és cremar-la a fi de destruir allà on hi ha tocat el verí, però quan això no és possible, practiqueu una lligada ben estreta quatre dits més enllà d'on hi ha la ferida, en direcció al cos. O sia que la sang no pugui escampar a tot l'organisme, el verí. Si teniu presents aquests consells, podeu arribar al poble i posar-vos a les ordres del metge, que us acabarà de guarir. Allò de que no hi és a temps l'estremaunció, són rondalles de la vora del foc.

Sabeu què és la *nuia*? Doncs és una serpeta inofensiva i devoradora d'escarbats i cucs de la terra. I tanta mala fama que té! Doncs no fa absolutament res, i en perseguir-la, es contrau tan fortament que es fa trencadissa com el vidre i d'aquí li ve el nom que li donen els naturalistes (*Anguix fragilis*).

Com veieu, les serps no tenen res per a l'home de feres, ni de verinoses, ni de portadores de malèfic encís.

Són animals pacients, inofensius i devoradors de nostres paràsits. Són temerosos de la presència de l'home, i per lo tant no l'ataquen mai, únicament es defensen en trobar-se acorralades. Així és, que inclús l'*escurçó* no ha d'inspirar cap perill, doncs, si no se l'inquieta, no tingueu por que us faci res. Al contrari, que en sentir-vos, correrà a amagar-se.

Com distingir l'*escurçó*? Bo i corrent és difícil, i rares vegades el

trobareu quiet per a observar-lo, per no dir mai. Es distingeix especialment per son cap triangular, i per dues dents úniques, que té a la part superior de la boca, que són buides, i que s'aplanen com si fossin una frontissa, i que a l'adreçar-se es posen en comunicació amb el dipòsit del verí que innoculen al temps de mossegar.

Aquell estilet negrós que belluguen en mig de la boca és la llengua.

Tiguen present que els escurçons sols es troben als llocs secs, pedregosos i asolellats.

Una creència absurda cal desterrar. Quan als femers, colgats, s'hi troben ous, en esclafar-los surten serpetes, i el poble, crèdul i ignorant, diu que són ous de pollastre. Voleu cosa més impossible? Res d'això. Les serps per a reproduir-se ho fan amb ous, i una de les espècies, té l'astúcia, l'enginy de depositar-los dintre els femers, car sap que allí hi trobaran prou escalfor per a incubar-se. No és més que una forma de incubació artificial que la naturalesa va descobrir abans que l'home.

I ara preguntareu; ¿a què ve contar-nos la vida i miracles de la serp?

Doncs perquè són uns animals protectors de l'agricultura, car sols viuen de bestioles que destrueixen les plantes que amorosament conreua el pagès. Les serps no mengen altra cosa, mentre dura el temps de sa vida activa (doncs a l'hivern no fan més que dormir), no mengen, repetixo altra cosa que rates, escarabats, grills, llagostes, orugues, cuques, etcètera.

Té ben merescuda, doncs, la nostra protecció, i d'avui en endavant, ja cal que les deixeu viure, perquè us donaran un benefici inapreciable.

JOSEP VIDAL MUNNE

La veritat present en quant a negocis ramaders

DE lo passat i de lo present no en sabem res d'economia ramadera. Fora de l'establiment de les grans vaqueries urbanes, no hi ha espècie animal que ens dongui la seva explotació una base franca de millorament econòmic.

Es tanta nostra ignorància, que fins aquest punt de la indústria lletera ha sigut negat com una solidesa en beneficis. Es manté el criteri que la gran vaqueria viu, econòmicament parlant, com un segell de manifesta riquesa que dona a son propietari i no pas per la superioritat en rendiments. Es registra el cas d'haver fracassat un gran nombre d'aqueixes, mentre la petita vaqueria portada a treball sens descans, posant-hi el coll tota la família, com sol dir-se, ha seguit triomfant.

Altres manifesten que es perden les grans vaqueries, com es perden tots els negocis, on és gairebé permanent l'absència del propietari. El fet és que no es veu cap floreixement de capitals esmerçats en explotacions lleteres tot i havent-hi un consum de llet elevadíssim en nostra ciutat.

Cal reflexionar poc lo que succeeix en l'explotació cavallina o bé mular o bé asinal. Tot és singularíssim. Sols determina la producció factors tan secundaris, que seran talment exactes avui com d'aquí vint anys.

No parlem de l'explotació de bestiar de llana i cabriu. Son règim és totalment extensiu i cap transformació sofrirà en quant no sigui disminuir la quantitat i augmentar el desinterès.

L'explotació avícola que tenia una missió importantíssima, que exp rimentà una evolució extraordinària, fa tristesa observar-la avui dia. Cal manifestar la veritat; la liquidació de granges avícoles ha sigut notòria. No enlluerna a ningú com succeí en altres temps, el simbolisme de cents i cents pollets; aquells galliners, etc.; poc s'escolta amb fruïció al conferenciant; les paraules semblen quedar cenyides a paraules i res més.

Però de totes les explotacions de bestiar, la que ha portat un poc d'entusiasme un xic elevat, permanent, ha sigut l'explotació de pores d'engreix. Avui encara veurem algú que es llença a fer una granja en aquest sentit; més, de parlar-se clar, tothom se'n desdiria.

No he sigut mai pessimista; tinc demostrat més aviat ser impetuós, pertènixer als que es llencen a un negoci tot madurant-lo, més després de deu anys de lluita amb el bestiar i sos rendiments, tinc el valor de parlar clar. No sabem res d'economia ramadera. No sabem res de lo molt que ens pensem saber. La gran xarxa econòmica sols recau en un món de particularismes; de fantasies sobre el bé d'altre; d'illusos sobre unes pessetes; de quatre nocions sobre estudis ramaders: de valor experimental, de ciència madurada, d'esperit comercial no en sabem res. Un exemple: En finalitzar la guerra, quan els guanys aparegu ren notoris, ¿qui pensà en els valors casuals i els valors reals de les explotacions?... ¿Qui en afrontar la construcció d'uns corrals, o el millorament refinat dels existents, pensà en el valor tècnic i en el valor comercial de les coses? ¿Qui anotava a quant li resultava el quilo de carn comprat al mercat sobre bestiar de cria i engreix; quants quilos de morenc, faves o bé ordi, turtós, etc., li formarien un quilo de carn; el valor d'aqueix en el mercat escorxador? El grán preu de les vaques lleteres, el dels menjars secs o verds, ¿a qui interessava l'estudi de rendiments per a percatar-se del valor real de les coses i del valor casual determinat per quines circumstàncies?

Confessem que a cegues es porten tots els negocis ramaders; quan verges som d'un fecund estudi experimental i quan apartats ens trobem de la política comercial que governa la pesseta, enlluernats sols per un fet, dos, si es vol, cent; més tots engendrats per un mollo.

Trobarem qui ha guanyat i guanya diners explotant bestiar, lo que semblaria contradir la meua exposició; uns pregunten per quina raó, i cap vos contestarà aciençadament, més sí, ho atribuirà a certa sort i tenir pessetes a disposició; fonament d'absoluta seguretat, cap; i aquests,

més tard o més d'hora, també reben fracassos, i tampoc en saben certament el motiu. Sortilegi i res més.

Semblarà estrany que parli així, i és que el període d'enlluernaments ja m'ha passat; deu anys han sigut necessaris; ara començo a saber per on devia d'haver començat, si bé la culpa no és meua, car òrfens estem d'haver tingut mestres i aquests ahir com avui, en ramaderia experimental, encara han de néixer.

JOSEP SÈCULI ROCA

Els efectes d'una inundació

La terra motiu de nostres observacions té gairebé la figura d'un allargassat triangle, la punta més aguda de la qual correspon a sol ixent, i quins costats miren a NE. SE. i O., estant dividida paral·lelament al costat de ponent en set parcel·les, que comentçant per la punta E. anomenarem correlativament del 1 al 7.

El límit del costat NE. està format pel petit riu Sió, que amb tot i sa modèstia, qualche vegada es permet el luxe de sortir-se de mare i inundar els camps veïns. Així ho féu fa més d'un any, en el maig de l'any passat, i en la terra que ens ocupa, en la qual entrà l'aigua per la parcel·la 1 passant a totes les demés, que quedaren banyades completament durant cinc dies.

Els cultius d'aquestes set parcel·les eren:

1 i 2, Panís.

3, Estava destinada a bleda rave.

4, Alfals, que tenia dos anys.

5, Alfals, que tenia tres anys i blat del Rhin.

6 i 7, Alfals, que tenia tres anys.

Els danys ocasionats per la robinada foren importants; mes ocorregué un fet digne de pendre'l en consideració i de meditar-lo.

En les parades 4, 6 i 7 l'alfals quedà totalment destruït, essent precis roturar novament la terra. Fixem-nos en què morí igualment el de 2 anys de la parada 4, que el de 3 anys de les parcel·les 6 i 7.

No així ocorregué amb l'alfals de la parada 5, també de 3 anys.

En aquesta parada, en la que entre l'alfals pujava formós el blat del Rhin, al que gens perjudicà l'aigua; tan punt s'hi pogué entrar, comprovarem que l'alfals continuava en perfecta salut.

Vingué la sega del blat del Rhin, i juntament amb ell la de l'alfals, que passà a les garbes. Era això al dia 2 de juliol; al 7 d'agost i al 12 de setembre se tornà a segar l'alfals d'aquella parada 5, com si no hi hagués passat la robina.

Per què morí l'alfals de les parades 4, 6 i 7?

Indubtablement que per l'excés d'aigua, puix com veurem en altre article, l'excés d'aigua és causa determinant de la mort de l'alfals.

Mes també sobre-excés d'aigua hi hagué en la parada 5, i el seu alfals no es morí pas.

Si iguals causes han de produir iguals efectes; i els efectes notats per l'alfals foren diferents en unes parades de les altres, havem d'acceptar la diferència de les causes.

Aquesta diferència no pot ésser altra que la presència del blat en la parada on l'alfals sobrevisqué a l'enrobinament.

A la pluja que portà el sobreiximent del riu, seguiren dies de sol esplèndid. A l'acció d'aquest, les parades 4, 6 i 7 tenien d'escalfar-se més que la parada 5, puix el blat, molt alt, havia de fer-li de veritable ombrella.

La mort de l'alfals tenia d'obeir, doncs, sembla, a l'acció del sol. Però encara ens cap el dubte de si la mort fou determinada per l'escalfor que el sol dóna a l'aigua, primer, i al fang, després, i si ho fou per fred que la més ràpida evaporació de l'aigua trametia als objectes propers, l'alfals en nostre cas.

Els fets són els transcrits, i els havem portat aquí amb l'intent de que altres persones més assabentades puguin meditar-los i treure'n deduccions. No podíem fer més, com no ens creiem amb dret a deixar de fer el què havem fet.

Ara resta'ns dir que ens posem a disposició de qui vulgui interrogar-nos per a detalls que haguem pogut oblidar.

J. VILADOT-PUIG

Agramunt

La ignorància de la nostra gent

L 3 ignorància, aquell estat de l'enteniment en el qual es desconeix la veritat, reportant greus conseqüències als individus que la pateixen, és l'entrebanc més gros que s'oposa a la marxa accelerada cap a la perfecció de tot organisme.

On la ignorància fa sentir més els seus lamentables efectes, és en el camp, per estar més generalitzada i explotada amb més despit.

Però, no es cregui que aquesta ignorància en que la nostra gent es troba sotmesa, sigui tan general que s'extengui a totes les manifestacions de la vida i no hi hagi excepcions entre els individus, no; sortosament, veiem avui que els nostres pagesos escolten i posen en pràctica per al perfeccionament del cultiu, ço que en conferències, cursets, revistes, etcètera, se'ls hi ensenya; ells, que tot el seu esforç el posen al servei de tot lo que tenint una finalitat pròxima i immediata depèn d'ells mateixos, han aconseguit amb aquest impuls, un millorament en l'art del pagès, que fóra de desitjar s'obtingués en lo social i polític. Per altra part, podem estar satisfets,—encara que no del tot—de que entre la nostra gent, augmenti cada dia més el nombre dels que amb consciència plena de la necessitat d'una sèria i decidida actuació en l'ordre social i polític es capacitin i treballin amb tota fe, per aunar voluntats i intel·ligències, a l'objecte de digirir-les cap a un fi determinat, que deu ésser la defensa de la classe.

Per a procurar el pagès—com deu fer-ho tothom—treure el màxim de rendiment del seu esforç, no poden les seves aspiracions quedar satisfetes ni limitades, amb el perfeccionament del cultiu; hi té d'haver en ell alguna altra preocupació més que la de omplir els cups i els graners; té de pensar en vendre els fruits a un preu ben renumerador, així com no pot oblidar que en la compra dels adobs i demés, ajuda a mantindre a molts intermediaris que podria eliminar, i tot això no ho aconseguirà, amb el seu treball i intel·ligència isolades. De la única manera que en aquest punt pot sortir beneficiat en son grau màxim, és formant part d'una associació agrària en la que deu cooperar-hi fins al sacrifici.

Avui mercès a l'abnegació i esperit de sacrifici de què està dotada una bona part de la nostra gent, han vingut a omplir aquest buit que en altres temps sentíem, els Sindicats Agrícoles, entitats destinades a treure'ns de l'abandó en què ens trobem; la tasca que tenen de portar a cap és ben feixuga i costarà molt, per la guerra enfutismada, que ajudats pels pagesos faltats de la consciència del gremi, ens fan tots els trafiques de cada poble, que mercès a tals entitats, deixen de guanyar tots els anys uns quants milers de pessetes.

En la nostra gent ha arrelat tan poc a fons l'esperit d'associació, senten tan debilment els pagesos la necessitat d'aplegar-se tots sota l'enssenya que hem de llençar al vent per a prestar-nos a la defensa dels nostres interesos, que en la lluita entaulada no es mostren part en la causa els més, i quedant-se al marge d'ella, resten com a simples espectadors, quan no descendeixen a l'arena de combat per a lluitar en front dels seus propis interessos, que, amb els nostres, els hi defensem.

I és, que aquests pagesos acuirassats d'una ignorància pregona, no posades de relleu, pels nostres enemics; no volen creure el mòbil pel què les deficiències—que com a obra humana tindran sempre,—hàbilment posades de relleu, pels nostres enemics; no volen creure el mòbil pel que els mateixos es determinen a obrar en el sentit que ho fan; ni s'adonen tampoc de què els que ens combaten són una gent tan mesquina i miserable, que per a poguer ells vendre uns quants sacs de sofre i sulfat, ensorrarien si en ses mans estés, les nostres associacions, únic baluart que en sa defensa tenen els agricultors.

Aquesta hostilitat tan palesa, si cadascú de nosaltres sabés quin és el seu deure i la seva conveniència, ens faria marxar més units i previnguts cap a la defensa dels nostres cabals. Mes la ignorància per part d'uns i de vegades un bon xic de mala fe per part dels altres, fan que les lluites que en el nostre camp es dirimeixen, lluny de sortir-ne enfortides—per avui—nostres entitats, es debiliti, quiscunes vegades la confiança i força moral que hi ha d'haver en els caps davanters.

Amb les poques consideracions que deixo assenyalades es compendrà lo molt que em resta per a fer en aquest sentit; mes en cap de les maneres es pot creure que acabi aquí la tasca que tenim de portar a cap. Si les nostres entitats tenen d'aconseguir ço que d'elles esperem, no els hi pot faltar l'ajut de les lleis, i aquestes, per dissort i per trista experiència, sabem que tan poc es preocupen de tot lo nostre, que les més de les vegades, per no dir sempre, s'obliden de nosaltres, per la senzilla raó de què, en confeccionar-les no tenim a les Corts un nombre

de representants suficients per a que s'atengui'n en lo menester les nostres necessitats.

I no és que ens manqui l'exemple dels altres; el comerç i la indústria principalment, s'agarren a les lleis com si fos la única ancora de salvació que tenen; portant a vegades les seves peticions al l'extrem de posar al Govern en l'alternativa de cedir lo que ells li demanen o la d'abandonar el Poder; mentre que nosaltres en aquesta esfera, restant amb els braços creuats, quan aconseguim un petit benefici, sembla que se'ns faci una gràcia de caritat.

Els industrials, tot cridant Visca Catalunya, els uns, i «Viva España», els altres, llancen en les eleccions els diners a cabassos, convençuts de que els hi tornarà amb escreix el Govern amb les seves concessions.

Què en treurem nosaltres de fer molt vi si no tenim a qui vendre'l; quin resultat ens donarà l'evidenciar nostres llàstimes al Govern, si ell no escolta les veus dels subdits per les necessitats que sentin, sinó pels representants que a les Corts tenen. Els pagesos podríem, a l'igual que els industrials, cantar els Segadors i la Marsellesa i fins qui tingués tan mal gust «La Marxa Reial», per a treballar tots sota una mateixa batuta que ens dirigiria cap a la defensa de tot lo nostre.

Aquesta conveniència, amb tot i ésser tan gran i afectar a tots, som pocs els que estiguem convençuts d'ella i per això, al meu entendre, és una qüestió inajornable el despertar les consciències i preparar-les per a que prest s'organitzi—que en aquest pas no sé si hi arribarem—el partit agrari, i tingui tot pagès, com un deure sagrat el prestar-li el seu més gran i decidit ajut.

LLUÍS MIQUEL

COMENTARIS

El preu de la verema

Alguns pobles en els quals sos agricultors no han entès arribada l'hora de construir un Celler Cooperatiu per a elaborar el vi en comú, estan enormement alarmats per quant no s'ha obert preu de verema, això és, no s'ha presentat cap comerciant a vinificar els sobrants del poble.

En aqueixos pobles a que ens referim, no cal citar centres de comarca, cada any hi havia un o varis comerciants que per compte propi o obeint a comandes de cases estrangeres compraven tanta verema com se'ls presentava i la pagaven... al preu que tenien per convenient. I els pagesos ben contents de que els la comprassin, es contentaven en remenar el cap dient: ens ho paguen així, el que hi deuen guanyar, ells!

Si, ben cert, obrien preu pagant el que tenien per convenient i enguany no volen verema a cap preu. Al menys per ara. Però...

Però, no és el primer any que ho fan així en començar-se a veremar

i després, sempre fent-se el desmenjat i com aquell que a darrera hora es repensa i fent veure que vol fer un favor a la pagesia anuncia que bueno, que sí, que vaja... per no perdre la costum vinificarà quelcom, i està clar, aleshores paga a quasi no res.

Quousque tandem...? ¿Fins a quan durarà, senyors pagesos, que no entengueu els vostres interessos? ¿Fins a quan espereu a mirar-vos en l'exemple que us donen altres companys vostres?

Previsions sobre la collita de vi a Itàlia

Cada any, *Il Giornale Vinicolo Italiano*, de Casale Monferrato, fa una enquesta sobre les previsions de la collita de vi. La d'aquest any dóna com a resultat una producció de 53 milions de quintans de raïm i de 34.680.000 hectòlitres de vi.

En 1921 es produïren 50 milions de quintans de raïm i prop de 31 milions i mig d'hectòlitres de vi. Per aquesta collita es preveuen prop de 3 milions de quintans de raïm de més, és a dir, prop de 2 milions d'hectòlitres de vi de major producte.

La producció d'aquest any paragonada amb la de l'últim deseni (63.000.000 de quintans) resulta més aviat escassa degut a la fortíssima secada. Com a qualitat, el producte serà en general molt bo.

Els blats d'enguany

Amb càlculs aproximats, sembla que la collita total de blats ha sigut de 31.770.220 quintans mètrics. Ço que representa un augment de uns 2 milions sobre l'any darrer.

Les necessitats pel consum i llavor reclamen uns 39 milions; és a dir, un dèficit de prop de 7 milions, si no fossin els 11 milions sobrants del 1921, que portaran un superàvit de 3 milions de quintans mètrics.

El retorn a la terra i l'augment de població

Les estadístiques franceses demostren que és de gran interès per a fomentar la població, l'impedir que les pageses abandonin el camp per anar als grans nuclis ciutadans, per tal que en ells minva la natalitat.

A l'efecte, fa algun temps que es porta al camp l'ensenyament d'infinat de matèries com a medi adequat de que s'hi sentin bé i no enyorin per a res l'estada a ciutat.

Ara darrerament s'ha donat un curset a Lyon, de cinc setmanes de duració comprensiu d'ensenyament agrícola i economia domèstica. ¿Voleu dir que no hauran fet tard a França per a retornar a la major natalitat? ¿voleu dir que la constant propaganda destructora de tants i tants anys, per medi de la premsa i del llibre, trobarà ara el seu mur de contenció en unes senzilles i periòdiques conferències sobre matèries agrícoles i d'economia domèstica, on es deurà tractar la qüestió incidentalment? voleu dir que aqueixos apologistes seran els adequats?

Molt ens temem que les doctrines subversives amb tanta profussió escampades, no es contrarrestaran així com així.

No és solament una qüestió d'interès patri, sinó de moralitat.

Fins ara no se n'adonen?

Correu, veniu!

Es estat el mot d'ordre de tots quants esperaven cartes aquests dies de la vaga de Correus.

D'aquell tan retret impressionisme meridional que diuen que ens governa, sols n'hem vist la prova contrària: la més santa paciència.

Així com de la hescantada rebequeria que sembla acompanyar a tota disposició de govern, sols s'ha mostrat l'assentiment unànim i la protesta general, com jamai uniforme.

Serà cert que ens reformem?

La qüestió a escatir ha sigut el *no dret* dels funcionaris de l'Estat a retreure's dels serveis públics. No discutirem i donarem aquiescència al judici.

Però... ¿té dret l'Estat a tenir Parlament clos o a esquinsar una llei, com per exemple, la de l'autonomia universitària?

¿Els hi assisteix raó als alts funcionaris de l'Estat, com ho són els governants, per a romandre braços caiguts enfront de tantíssimes tasca a fer?

Concreta és la llei i ningú oblidarà de segur el seguit d'anys que perduraren uns mateixos pressupostos, potser per manca d'esquirols més feiners que els ministres, o d'un dictador capaç d'imposar cessanties als *posmes*.

De forma que si la lògica d'aplicació no s'aparella amb la legislativa més que en els casos d'ordenar des de dalt, mal any pels que van dessota.

A causes iguals, semblants efectes

Subscrit el conveni comercial amb França, la pràctica és estat (fins ara) ben distinta de ço que podíem esperar. La raó de refusar partides de nostra exportació, ha sigut el manifest desequilibri que els anàlisis químics han descobert per a rotular dolents o falsificats bon stock de vins d'Espanya.

Llegint notes, ens trobem ara amb un report de M. G. Filandeau, Director del Laboratori Central del Ministeri d'Agricultura, on s'extracta el resultat dels anàlisis fets amb vins francesos, també sospitats d'adulteració.

El resum del dictamen sobre els estudis departamentals vé concret amb les següents consideracions de l'al·ludit tècnic:

«Podrem dir que si els vins de 1921 fóren el Migdia *anormals per defecte*, els de les altres regions, en el mateix any, foren *anormals per excés de qualitat*.»

«Seria, per consegüent, lamentable, llençar el descrèdit sobre el conjunt de dita anyada, i, sobretot, que els esperits poc reflexius, volguessin generalitzar i judicar en conjunt llur qualitat per les notes i treballs la publicació dels quals acabo de citar. És aquesta una qüestió de capital importància des del punt de vista dels interessos de la viticultura, de la persecució del frau i de l'experiència.»

Si l'*anormalitat* francesa és palpable, ¿no tindria igual explicació l'*anormalitat* espanyola?

Perquè si unes mateixes causes ens han de conduir a apreciacions distintes, tant valdrà dir que la lògica s'ha fet egoista, acomodaticia i posa-solta.

Rosella, roella o ruella?

Perquè de les tres maneres s'anomena (segons els indrets) la planta de dorat cascall i encesa corola que respon al científic nom de «papaver rea»: rea, pel color; papaver, per llur condició de «*somnium inducens*», car

«*Lethæo perfusa papavera somno*»...

L'ofrenada a Ceres, barrejada amb farina de blat la moltura de les seves arrels, servia als reposters romans per a confeccionar uns dolços i pastells provocadors d'indolències i sedacions. Un cap-i-cua biològic, car si juntes conviuen les plantes cereals i llurs parasitàries, era natural la postrema germanor de les farines.

La fornidora d'opi i oli dit de clavell, té tant d'encisadora i escaient com de perjudicial pels sembrats.

Cur tam varie?—direu. Ah, fillets! En un periòdic madrileny la trobem aquesta planta (de descoberta recent), i en senyalar-ne les malifetes, ens la puntualitzen fins amb el nom català de *ruella*, potser per a que els castellans hi trobin més nocivitat batejant-la amb nostra parla, que anoment-la *amapola*, *pavot* o *rosolaccio*. Bon goig que no li retraguin la importació nacionalista, ja que els cop de falç sobre les espigues no fan altre que sembrar llavors madures que provocaran rojors més intenses i xucladores.

Una esmagencada d'avant sembla i feta a la tardor, podrà reduir la invasió de les ruelles, mes no per ço arreballarà tota mena de parasitàris, s'hi afanyin o no els de Madrid i per més pessetes d'arreu que hi posem a Catalunya, on, ja se sap com axiomàtic que «mal herba mai mor».

Oidà, si així fos!... ¡Quants xucladors s'assecarien beneficiant a les espigues!...

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Imprecises són encara les xifres de la collita que està finint, en quant a quantitat. La bondat resulta millor del que tothom creia. I sembla que de fora Espanya reconten altre tant.

I, amb tot, el moviment comercial, que resta estacionari, ha decaigut bé massa fins a una quasi indiferència total que condueix a una accentuació baixista, bé que no puga judicar de llur importància per la mateixa raó de manca d'ajustos.

Però ha bastat que en la veïna França s'iniciés el descens, per a que aquí anéssim a remolc de la seva situació mercantil, bastant compromesa, però soportable si es tenen en compte que els punts de partida inicials pels vins novells van dels 7 a 7'50 francs grau, amb quelques transaccions a 8 i 8'50 francs, valors a raig de cup.

Si volgués establir-se relació entre el mercat francès i el nostre comerç, trobaríem que, fins estimant la devallada del franc al 50 per 100 de desmèrit, serviem a un valor brut de 4 pessetes grau-hectòlitre, de les que

caldria descomptar els transports, correatges i marge de beneficis. El valor de vi net donaria un 15 per 100 d'escreix en venda, ço que ens situaria a pessetes 3'60 grau hectòlitre, amb un preu net probable de 4'10 a 4'20 pessetes grau carga. En realitat, les negociacions—pobríssimes—van de les pessetes 2'45 a 3'50 grau carga, o diguem una diferència no raonada en contra de prop quatre rals i mig per grau-carga. Sols podrà atribuir-se aquest desnivell a l'excessiva oferta tant com nulla demanda.

No cal, però, portar les impressions com si ja és tractés de fixació comercial; som encara al imprecís coneixement del total stock disponible pel consum i de les necessitats dels exportadors, i ens precisen dades de les collites en altres països vinícoles per a estimar la probable contingència dels nostres mercats, que els del vi són, com pocs, capritxosament aleatoris.

La veritat ha d'ésser dita, malgrat tot i bé que el regust d'amargor ressurti ara. Hi estem ja tant avesats!

La desmoralització del consum; el desmenjament dels negociants; la indiferència francesa que sols cercà unes bases generals favorables per a a. mar llur tractat, i, sobretot, la manca de resistència de la generalitat dels vinyaters, més fa tèmer un mal any, que ens permet optimismes.

Poquíssim interessin aquestes qüestions a la generalitat dels polítics. La cosa transcendent està en si en Sánchez Guerra serà forçat a una crisi parcial o total; en si els reconcentrats liberals arribaran a l'olla governamental prescindint d'En Alvar de Figueroa; en si acata o no Abd-el-Krim la autoritat protectora d'Espanya i... en que portem un dèficit de mil milions.

El vi, entretant, pot esperar i fins triar la situació d'enranciar-se o avinagrar-se.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Els tenedors d'oli estan tristos; no els han sortit els comptes tal com ells creien o volien que els sortíssin; n'hi han, sobretot per la part baixa d'Aragó, que tenen oli de dos anys; alèshores l'exportació estava quasi prohibida, i tenint pretensions de 50 pessetes els quinze quilos, sols els en pagaven 45 i es resistien, no volien vendre, esperaven les 50; vingué la passada campanya, els preus es fixaren en 35 i 38 pessetes, i no volien vendre esperant el seu somni, i ve't aquí que avui comencen a cedir i tenen que donar els seus olis al volt de 29 pessetes. És deplorable i dol a l'ànima que puguin passar aquestes coses, poguent-se evitar com es podria evitar, només que el fabricant millorés la seva manera d'ésser, dedicant-se únicament a fabricar i vendre, i si demés d'això volgués especular que ho fes, però per això hauria de procurar-se orientar més

bé de la situació dels mercats i no anar a les fosques com va fins ara.

Mes aquesta desorientació no és tan sols en els fabricants d'Aragó, sinó que encara és més marcada en el de les nostres comarques; tenim que els de Lleyda s'han resistit a donar l'oli quan els ho pagaven a 37 o 38 rals el quartà de 3'900 quilos, i ara, a correuita se'l treuen de sobre fins a 29 rals o a menys; i a Reus ha passat lo mateix i a un tenedor que van arribar a oferir-li 43 i 44 pessetes els quinze quilos, avui encara té l'oli perquè no hi ha ningú que li vulgui comprar a no ésser per entre dos pessetes quilo.

Entenem que aquell que fabrica oli hauria d'estar més en contacte amb els mercats, preocupant-se de la seva marxa i no enterrar l'oli sota terra, com feien els vells d'abans amb el diner i només treure'l el dia que en tenien necessitat; un que tingui oli té de procurar adinerar-lo bé i això no es pot fer sempre que un vol, sinó que s'ha d'anar a buscar el moment més propici i aquest moment, és fàcil trobar-lo, indagant de tant en tant com estan els mercats.

Al primer punt de vista, sembla difícil enterar-se de la situació continuament, i no hi ha res tan fàcil; les informacions dels del mateix poble sempre són tendencioses, d'aquestes se'n pot aprofitar molt si es coneix l'individu que les dona, després no costa res que un corredor d'olis de Reus i Barcelona, ens informi periòdicament, dirigint-se a un d'ells; per medi d'una senzilla carta obtindreu de bon grat la informació que encara que sempre són atrassades, ens podran orientar si tenim costum de llegir-les; i si volem anar més lluny, podem mirar les revistes franceses i italianes especialitzades en olis; i allí trobarem un cau de notícies de tot el món, que ens poden servir per l'orientació, tan necessària als nostres propietaris.

Però n'hi ha que els dolen els quartos i prefereixen perdre mils pessetes que gastar-se'n deu per a un periòdic que pugui informar-los; ¡ves, què hi farem si som així!

El mercat aquesta última quinzena ha estat molt animat, sobretot a Borges, que s'han fet operacions que potser passen de més de vuit cents bocois; es veu que els preus van arribar a nivellar-se amb els que pagaven a l'estranger; a Borges es va arribar a comprar oli a 28 i 29 rals els 3'900 quilos, a l'estranger ha anat abaixant-se el preu, i a fe que en aquesta contrada s'anava apujant, arribant-se a pagar fins a 31 rals, i a fora cada dia baixant més; eh, que és estrany això? puix no era degut a res més sinó a que els compradors abans de tindre l'oli havien ja venut i com més demanda hi havia, el tenedor en volia més quartos i ell ha anat pagant fins que el marge li ha permès o fins que ha estat cobert d'oli, per això ara que ja té les demandes complimentades, i com a procedència valen més quartos, ha parat les seves compres i espera que els preus es tornin a posar al punt relacionat amb lo que a ell li paguen; el comerciant sempre compta i si alguna vegada veiem que paga car, si no ho fa amb l'ànim d'especular ho fa perquè abans va comprar més barat i aquest li abaixarà el preu d'aquell; és per això que segurament estaran encalmades uns dies les compres. Per la Ribera d'Ebre també s'hi han fet bastantes compres, encara que no tant com a Urgell, i els preus han sigut entre 26 i 27 pessetes els quinze quilos.

Per Alcañiz, s'han fet també un gran nombre de transaccions, però

totes a base de preus barats, puix no s'ha arribat a pagar més de 28 pessetes el cantí sobre vagó procedència. .

A Castella, es mostren fèrms, no volen vendre; encara demanen car, en aquesta contrada la collita és bastant escassa i com tenen prop Madrid, segurament que allí aprofitaran un xic més les existències que si haguessin de vendre en els nostres mercats, degut al gravós que els és el transport, puix unes despeses amb altres pugen més de dues pessetes per cantí de quinze quilos.

A Andalusia, que fins ara havien sigut valents, comencen a flaquejar i venen bastant barato, encara que en poques quantitats; si aquí fluixegen, de segur que els preus baixaran encara més.

Estem en vigílies de collita nova; es comencen a fer càbales del preu a què es pagarà l'oli nou; en totes les nostres contrades hi ha bastanta collita i en bon estat, lo que fa suposar que s'obtindran olis com fa anys que no els veiem, però lo que serà llastimós serà el preu; es diu, *només es diu*, que una gran casa catalana ha venut oli a un preu que per a no perdre-hi l'hauria de comprar a 1'50 el quilo posat a procedència, o sigui un preu que surtiria a vora 24 rals el quartà de Borges i a 22 i mitja el cantí de quinze quilos, i les olives sobres 10 (deu) pessetes la quartera. Els productors tindran mal any si es confirma això, però vaja, que l'oli anirà barat, potser sí, però no tant com diuen los que fan correr aquesta *bola*, puix d'altra manera no podem qualificar aquesta desastrosa notícia, que vol tindre quelcom de profecia.

LÍSIMI ANDREU

NOTICIARI

— *Al poble de Les Cabanyes* s'ha celebrat un acte necrològic per a honorar la memòria de l'iniciador del Celler Cooperatiu de dita població.

Després dels corresponents discursos, es descobrí una làpida que commemori el nom del malaguanyat agricultor.

— *La Confederació Agrícola U. V. C.*, en la seva darrera sessió, donà compte d'haver estat aprovats per la Comissió Mixta del Senat i del Congrés, els serveis especials d'Enologia en aquesta regió.

— *Davant de l'increment que havia anat prenent la piroplasmosis a Olot*, i a fi de prevenir als agricultors ensenyant-los com s'han de manejar davant d'aqueixa malaltia, el veterinari de dita ciutat ha donat conferències a Sant Esteve de Bas i a Les Presas.

— *L'endegament del riu Muga*, pel qual tant i tant venen treballant els pobles afectats, diu una correspondència de Castelló d'Empúries, que aviat serà un fet, prescindint definitivament de les promeses incomplides del Govern.

— *A Suècia, el referèndum per a la prohibició de begudes alcohòliques*, ha donat una gran majoria contrària a la privació, demostrant-se que el poble suec té sentit comú.

— *Prossegueixen amb gran activitat els treballs en pro de l'aiguamoll de Montràs*, que té de regar la comarca de Sant Pere de Ribes, fent-se esperar que darrera els estudis vindrà l'ajut econòmic per a realitzar l'obra.

— *La Junta Directiva de la Caixa Navarra de Segurs contra les pedregades*, ha presentat a la Diputació de Navarra un informe i projecte de Reglament d'una Mutual Navarra contra la depreciació i mort del bestiar, que se li demanà.

Es calcula que hi ha a Navarra 120,000 caps de bestiar amb una valor aproximada de 100 milions de pessetes, i la indicada junta de la Caixa no demana a la Diputació sinó un ajut de 10,000 pessetes anuals per a implantar la mutualitat.

— *La Cambra de Comerç i Navegació ha rebut de la d'Espanya a Londres*, una nota comercial advertint-li que a causa de l'incendi i devastació de Esmirna i el seu districte, esdevinguda a causa de la guerra grego-turca, es presenta una bona ocasió per a importar figues, panses i corintes a dit país, però recomana que fóra molt aventatjós limitar-se en els preus per tal d'assegurar-se aqueix mercat ara i en l'esdevenidor.

— *El Cellar Cooperatiu de Sarreal*, havent acabat ja les obres d'ampliació dels seus locals, podrà enguany ja, vinificar-se la collita de sos associats del tot folgadamente.

— *El Director de la Cooperativa Espanyola*, D. Grau Tort, ha visitat el Sindicat Agrícola Comarcal de Banyoles, donant-li una conferència explicatòria del funcionament i finalitat de dita Cooperativa.

— *L'Ajuntament de Navar de la Asunción* ha pres un acord lloable digne d'ésser imitat en aquells pobles que no tenen establertes entitats que supleixin aqueixa funció. Vist el poc preu del blat, ha instal·lat graners comunals per a comprar tot el blat sobrer del mercat i poguer atendre així les futures necessitats del poble.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Ha retornat d'un viatge d'estudi a Itàlia, nostre Director D. August Matons, Cap del Servei d'Arbres i Fruïters, després d'haver visitat:

L'Oleificio sperimentale de Porto Maurizio, la Càtedra Ambulant d'Agricultura de Gènova, l'Escola Superior d'Agricultura de Pisa, l'Institut Agrícola Colonial, l'Estació Entomològica, l'Escola de Pomologia i l'Institut Superior forestal de Florència, l'Estació Agrària de Roma, la Càtedra Ambulant d'Agricultura de Nàpols, l'Escola Superior d'Agricultura, l'Estació d'Entomologia Agrària i el Laboratori d'Arboricultura de Portici.

Pel mateix servei d'Arbres i Fruïters, s'han resolt consultes de Verdú, sobre empelts de prunera amb peu d'ametller; de Monistrol, sobre malalties de l'olivera; de Vilafranca, sobre l'improductibilitat de les oliveres.

A petició d'uns quants veïns de Sarrià, s'han visitat diferents jaïdins, els arbres fruiters dels quals pateixen malalties, sobre les que s'ha dictaminat.

A petició de l'Ajuntament de Falset s'han visitat uns avellaners malalts d'aquell terme, dictaminant-se la malaltia i manera de combatre-la.

S'ha organitzat una sèrie de conferències sobre el conreu de l'ave llaner i l'ametller, en la comarca del Priorat, que és donaran els diu menges, havent-se donat les dues primeres en el local de la Joventut Nacionalista de Capsanes.

Demés, ha respost una consulta de Collbató, sobre el negre de l'olivera; de Valls, sobre adob del garrofer, i de Bellví, sobre oliveres, havent així mateix visitat la Zona de lluita contra la mosca de l'olivera de Cambrils i Montroig.

El Cap dels Serveis Tècnics d'Agricultura, D. Jaume Raventós, ha assistit a una reunió del comitè executiu per a l'extinció de la llagosta, celebrada a la Diputació Provincial de Saragossa, i ensems ha donat una conferència al Sindicat Agrícola de Amer, preparatòria del curset de divulgació que té de celebrar-s'hi.

Les mostres analitzades durant el més d'agost en el Laboratori d'anàlisi de la Mancomunitat, són: Terres de conreu, 20; Vins i similars, 39; Adobs, 8 i Diversos no classificats, 9; en total, 76. Per encàrrec dels Serveis Tècnics d'Agricultura, s'han analitzat 20 mostres de terres de conreu i 3 de vins.

El president de la Lliga de Defensa de l'Arbre Fruiter, de Santa Coloma de Gramanet, D. Joan Salvatella, ha visitat el President de la Mancomunitat, D. Jocep Puig i Cadafalch, per a fer-li ofrena del diploma, nomenant-lo President honorari de l'esmentada Lliga.

Bibliografia

L'ACTUACIÓ DE LA CAIXA DE CRÈDIT COMUNAL. *Mancomunitat de Catalunya*.
Un fulletó de 97 pàgines amb gravats. Barcelona.

Pocs coneixen a Catalunya l'acció desplegada per la Caixa Comunal de Crèdit de la Mancomunitat en profit dels Ajuntaments i afavorint el desenrotllament dels Sindicats agrícoles. En aquest llibret es fa una relació dels préstecs atorgats per la Caixa.

Els beneficis obtinguts pels Sindicats poden compendre's llegint ço que respon el President del Sindicat de Sant Isidre, d'Artesa de Lleyda, a una de les preguntes de l'enquesta dirigida per la Caixa a les entitats que gaudeixen de préstec: «Tots els socis, fundadors i de nova entrada, estan plenament convençuts dels beneficis que ha reportat el préstec, portant un gran perfeccionament a tots els serveis; i, tant és així, que creuen no poder pagar amb llur gratitud els beneficis que reporta a la nostra amada Catalunya la benefactora Caixa de Crèdit Comunal de la Mancomunitat de Catalunya».—A. M.

ELS AVENTATGES DE LA INTERVENCIÓ TÈCNICA A L'AGRICULTURA, per *Carles Pi Sunyer*. Un fulletó de 23 pàgines. Barcelona.

Ni el petit pagès conreuador de reduïdes extensions, ni el gran propietari estan prou convençuts encara, al nostre país, de la importància de la tècnica en l'agricultura. És un fet que s'ha remarcat moltes vegades.

No és ara el moment d'indagar les causes d'aquesta innegable desconfiança per tot ço que representa novetat i científisme, però podem afirmar que és hora de que vingui una reacció que modifiqui la mentalitat de la nostra gent pagesa.

En aquest fulletó, primera manifestació de l'«Associació d'ex-alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura», encomanat al Director de l'Escola, es demostra precisament l'acció útil que poden desenrotllar els tècnics en els diferents rams de l'Agricultura. És de desitjar que, llegint-lo, els nostres propietaris es convencin de l'oportunitat de començar a confiar als tècnics la gestió de llurs hisendes.—M.

COMPTADOR RÀPID DE QUILOS A GRAUS, per *Joan Solé*. Imp. Castells. Valls.

Aquesta obra és d'una utilitat indiscutible per a tot celler cooperatiu, puix els donarà la feina feta de reducció de quilos a graus.

El llibre consta de 223 pàgines; i en quan al fi a que està destinat, basta per a dir si és complert, que comença per 90 quilos i arriba a 1,080, i des de 7 graus fins a 18, comptant les dècimes i tot. De manera que comprèn des del pes que pot portar un animal, fins al d'una carreta-da grosíssima.

Repetim que prestarà aquesta obra un servei utilíssim als Cellers Cooperatius.—V.

L'ESPORGA DE L'AMETLLER, per *Joan Salom*. Segona edició. Un fulletó de 12 pàgines, amb gravats. Barcelona. Serveis Tècnics d'Agricultura.

Es una altra publicació divulgadora del Servei d'Arbres Fruïters, en la qual s'explica la manera com s'ha d'esporgar l'ametller en els seus dos períodes de desenrotllament i de producció.

L'ARRUFAT I EL PUGÓ DEL PRESSEGUER I DE L'AMETLLER, per *Joan Salom*. Segona edició. Un fulletó de 11 pàgines, amb gravats. Barcelona. Serveis tècnics d'Agricultura.

Es una nova publicació divulgadora del Servei d'Arbres Fruïters de la Mancomunitat, en la qual es descriuen els caràcters i les causes d'aquestes dues malalties i la manera de combatre-les.

ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA. Un fulletó de 21 pàgines. Barcelona.

Un dels encerts majors de la nostra Mancomunitat ha estat, sens dubte, el de la creació de l'Escola Superior d'Agricultura, mercès a la qual Catalunya posseeix avui els tècnics que necessita la seva Agricultura.

El desenrotllament pres per l'Escola i la seva influència per totes les terres catalanes, són bona prova de la seva utilitat i de la seva eficàcia. En aquest fulletó es fa una ressenya dels diferents ensenyaments normals i extraordinaris que es donen a l'Escola. Es reparteix gratuïtament a tots els que el sollicitin.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament i per torn rigorós, a totes les consultes que facin els llegidors

F. F. MANRESA.—Li hem contestat particularment. Esperem la seva resposta, que suposem afirmativa.—A. M.

A. B. FALSET.—Se li han enviat els fullets que sollicitava.

L. P. MANRESA.—Es natural que afegint aigua al most se li rebaixa la temperatura i s'obté una fermentació més normal, però és natural també que se li rebaixa l'acidesa i el grau alcohòlic; i la disminució de l'acidesa i de l'alcoholicitat és proporcional a la quantitat d'aigua afegida.

De manera que el posar aigua no resulta convenient. Per altra part, està prohibit per la llei.

El millor sistema per a rebaixar la temperatura és el de la refrigeració. En molts cellers solen emprar el sistema de fer passar el most en fermentació per una llarga canal exposada a l'aire fent-lo caure en un cup, d'on, per mitjà d'una bomba l'envien de nou a la tina. També pot moderar la fermentació i, per tant, l'elevació de la temperatura afegint diàriament al most 10 grams de metabisulfit, dissolt en la forma corrent, durant els 5 primers dies.

La disminució de l'acidesa és, com dic, proporcional a la quantitat d'aigua afegida. Si, per dir un exemple, de un hectòlitre de vi en fa dos amb aigua—sistema taberner—l'acidesa i l'alcohol queden reduïts a la meitat.

Respecte a l'acidesa de l'alcohol: l'alcohol ben rectificat conté àcids volàtils però en proporcions reduïdes que no poden tenir cap influència quan s'afegeix al vi. Demés, cal recordar que en reforçar un vi, la quantitat d'alcohol que s'emplea és molt petita. Així, doncs, s'afegeix poc alcohol el qual conté pocs àcids volàtils, la conseqüència és que el vi no s'en ressent.

Si l'alcohol fos dolent, hi hauria el perill de comunicar al vi un mal gust degut a la presència de alcohols superiors com l'amilic.—R.

F. P. SANT MATEU.—Si pot fer el deburbatge, faci'l, que és lo millor; en cas contrari se m'acut que pot anar-li bé el següent sistema:

Calculi la quantitat total de most que entra en cada tina i en el most que hi posarà el primer dia, afegeixi una dosi de metabisulfit (dissolt en aigua) igual a 30 grams multiplicats pel número d'hectòlitres de most que contindrà la tina quan estigui plena. Si aquesta rebrà, per exemple, 50 hectòlitres, ha de posar $30 \times 50 = 1,500$ grams de metabisulfit.

Potser així lograrà detenir la fermentació durant 3 ó 4 dies que són els que necessita per a omplir la tina. Però encara que no hi hagi tal cosa i la tina hagi arrencat a fermentar el vi, tindrà sempre una acidesa volàtil inferior a la que té actualment.

Respecte a l'altra qüestió de que el vi no se li aclareix, això potser és degut a mala constitució que determini l'aparició de la casse. Però sense veure el vi no és pot saber.—R.

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjosíssims

Espino artificial galvanitzat : Cargols
Pales : Picots : Làmpares Dietz : Bu-
gies motor : Cadenes : Cable cobert per
a electricitat ; Serres ; Calçats de goma
per a pluja i neu ; Motors a gasolina

Trituradores de grans per a pienços

DESINFECTANT INSECTICIDA
de sorprenents resultats per a bestiar, estables, arbres, etc
EMPLEAT EN LA GUERRA
per a la desinfecció de les trinxeres

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES “GANS”

Contra totes les malalties contagioses dels animals domèstics
(porcs, bestiar boví, cavallar, asinal
cabres, ovelles, aviram de corral, gossos)

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

Reactius per al diagnòstic de la sífilis per la reacció de Wasser-
mann, sota el control directe del Prof. Wassermann

Demani's preus, condicions de venda i demés detalls a

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - **SEVILLA**

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - **BARCELONA**

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

BESTIAR SUIS

AVIS als Sindicats de Ramaderia

i als Particulars i Negociants

M'encarrego de proporcionar vaques, vedelles i toros de primera i molt bones lleteres,
raça Simmenthal, raça fribourgeoise (negra i blanca), com totes les demés
raçes suïsses, a preus fora de tota competència

DAVID BLOCH VAN DRAMME, Comerç de ramaderia. 36, Avenue de Morges - LAUSANNE

EN PREMSA

EL

DIETARI CATALÀ

:: Llibre de Caixa ::

PER A 1923 : Segon any de sa publicació

Útil a la pagesia catalana. Entre altres dades interessants, publica les festes i mercats de tot Catalunya :: :: :: luna, telèfons i ferrocarrils :: :: ::

PER A COMANDES A

Editorial Catalana
Escudellers, 10

S. Bonavia
Tapineria, 13

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA MENA
MOSTRARIS : CARTES : TARGES : TALONARIS : FACTURES
ESTATS : PUBLICACIONS
DE TOTA MENA DE REVISTES : ESPECIALITAT EN LES
EDICIONS CATALANES

Secció d'impremta: Mallorca, 257-259 - Tel. 58 G - BARCELONA

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

La S. A. Elèctrica i Electroquímica de Caffaro

(12.000.000 DE CAPITAL) PREPARA:

la **POLS CAFFARO** a base d'oxiclorur de coure,
per a combatre el *mildiu*. Substitueix amb èxit al sulfat
de coure i s'emplea com ell, però sense necessitat de calç.
Es més econòmica, més adhesiva, més fàcil de preparar

la **RAMEINA CAFFARO** pels tractaments en
sec contra el mildiu i la malura.

i **ARSENIAT DE PLOM CAFFARO**
per a destruir tots els insectes que mengen les parts
verdes de les plantes. L'únic que no crema.

REPRESENTANT GENERAL:

Dr. JOSEP NOBILI : Aragó, 224, principal : Telèfon 5186 A.
BARCELONA

Compreu

Costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès.

Llibre indispensable a tots els terratinents, propietaris,
pagesos, jutges municipals, entitats agrícoles, etc.

Ha sigut editat per l'Oficina d'Estudis Jurídics de la
Mancomunitat, i han col·laborat en la redacció homes ex-
perts de tots els indrets de Catalunya.

Preu: 4 Ptes. Es ven a les principals llibreries.

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-los a màquina, a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment.

La casa VILLALTA, de Barcelona, és la que millor podrà servir-lo en

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i de fabricació de materials per a construcció

Visiti o escrigui avui mateix a la **SECCIÓ A** de la casa

VDA. J. F. VILLALTA, S. EN C.
BARCELONA

Oficines.
Nou Sant Francesc, 28

Apartat correus, n.º 65
Téléfon 568

VITICULTORS! per a combatre el
MILDEW de la vinya, feu ús del

Polvere CAFFARO
(Polvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres
ARSENIAT DE PLOM
Polvere CAFFARO a 50 % d'Arseniat de Plom

Demaneu instruccions i preus a la
Società Elettrica ed Electrochimica Caffaro
MILÀ (Itàlia)

Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització
del sòl i extermini dels pa-
ràsits de les plantes

Per a informes dirigir-se al fabricant:
S. Di. H. Boccara et Fils
VINAROS (Espanya)

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalices, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat
Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

Superfosfats de calc : Escòries Thomas
Nitrat de Sosa : Sulfat Amònic : Clorur
de Potassa : Sulfat de Potassa : Sulfat
de ferro i Kainita

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA