

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

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

SUMARI

Les avellanes i les ametlles catalanes, per *August Matons*.—Una malaltia de les mongeteres: Esclerots dels fesols o de les mongetes, per *Joan Aguiló i Garsot*.—Notes d'un viatge al Migdia de França : II. El celler cooperatiu de Latour de France (P. O.), per *Erasmus M. d'Ymbert*.—La suspensió dels Concursos ramaders de la Mancomunitat de Catalunya, per *Jaume Rostch*.—Els olis refinats, per *Lisini Andreu*.—Farratge de secà : La Sella, per *Josep Maria Soler i Coll*.—Els balanços del Moli d'Oli cooperatiu de Soleràs, per *Samuel Navarra*.—Oh l'Agricultura, per *Emili Pascual d'Amlgó*.—Comentaris.—Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*.—Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.—Noticiari.—Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.—Consultori, per A. M., C. A. M. i A. M.

Filtres “ Tormo ”

:: :: A PRESSIÓ :: ::

Patent n.º 82.391

**Pel filtratge de vins blancs,
tints i vermouths.**

**Filtren i refiltren amb una sola operació per
mitjà d'un senzill joc d'aixetes. Són els de
millors resultats, més pràctics i els més eco-
nòmics amb llurs preus.**

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

**Maquinària Viti-vinícola : Productes Eno-
lògics : Aparells per a analitzar els vins
Articles de boters**

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ARBRES FORESTALS DE GRAN PERVINDRE

A continuació senyalem algunes de les espècies forestals més apreciades i que durant aquests últims anys han merescut l'elogi dels principals repobladors, enginyers de monts, i amb les quals s'han fet intenses plantacions

				Pessetes
				MILER
Pi Insignis, de 2 anys, repicats, de 35 a 45 cms. alt				100
» » 1 » de 25 a 35 cms. alt				75
» Marítim de Corté, 2 anys, repicats, de 35 a 45 cms. alt				75
» » 1 » de 20 a 30 cms. alt				60
» Larici de Còrcega, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt				60
» d'Austria, 2 » » de 35 a 40 cms. alt				60
» Silvestre d'Escòcia, 2 » » de 35 a 45 cms. alt				60
» » » 3 » » de 45 a 50 cms. alt				75
» Alerce d'Europa, 3 » » de 25 a 45 cms. alt				110
» » 1 » de 25 a 30 cms. alt				95
» » del Japó 2 » repicats, de 40 a 50 cms. alt				110
» » 1 » de 30 a 35 cms. alt				95
» Montana, 1 » de 25 a 30 cms. alt				60
Poll de Douglas, 2 » repicats, de 25 a 35 cms. alt				100
» » 1 » de 20 a 25 cms. alt				75
» Comú, 1 » de 15 a 18 cms. alt				110
Xipré macrocarpa, 2 » repicats, de 40 a 45 cms. alt				120
» » 1 » de 30 a 35 cms. alt				90
» Piramidal, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt				110
» » 1 » de 20 a 25 cms. alt				80
Acàcia Comú, 2 » repicats, de 50 a 60 cms. alt				75
» » 1 » de 35 a 40 cms. alt				65
Castanyer del Japó, 2 » de 60 a 90 cms. alt				1.000
» Comú, 1 » de 45 a 50 cms. alt				75
Eucaliptus Glòbulos, 2 » repicats, de 50 cms. alt				200
» » 1 » de 45 a 50 cms. alt				150
» Rostrata, 1 » de 45 a 50 cms. alt				150
Esbarçer Albar, (per a tencats) 2 » repicats, de 40 a 50 cms. alt				90
» » 1 » de 35 a 45 cms. alt				75
Freixa Comuna, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt				60
» » 1 » de 25 a 30 cms. alt				50
» Americana, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt				95
» » 1 » de 30 a 35 cms. alt				75
Faig Comú, 2 » repicats, de 30 a 40 cms. alt				120
Om país, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt				60
» » 1 » de 25 a 30 cms. alt				50
Roure roig americà, 2 » repicats, de 45 a 50 cms. alt				125
» » 1 » sens repicar de 25 a 35 cms. alt				80
Pomera Silvestre, 2 » » de 50 a 60 cms. alt				150
» » 1 » de 35 a 40 cms. alt				125
Plançó pomera, silvestre per a ingertar, de 70 a 74 cms. alt				750
Perera Silvestre, 1 any, de 30 a 45 cms. alt				175

De cap d'aquestes espècies forestals servim partides inferiors a 500 plançons, a excepció dels Castanyers del Japó dels quals en servim un mínim de 50 plançons.

Les demandes deuen anar acompanyades de son import. — Correspondència, demandes i girs, a El Cultivador Moderno, Notariat, núm. 2, principal. Apartat de Correus 625

Telèfon 3690 A. — **BARCELONA**

Demani's el Catàleg general de tota classe de llavors, arbres, etc., etc.

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'anàlisis 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**

Les avellanes i les ametlles catalanes

Dos fruits de gran importància en l'economia agrària catalana són les avellanes i les ametlles.

L'avellaner i l'ametller ocupen una àmplia zona del nostre territori. Segons l'estadística oficial, ja vella, i, demés, insegura, la superfície plantada amb avellaners a Catalunya és de 12,805 hectàrees i la de l'ametller és de 13,258.

Comparades amb les corresponents extensions espanyoles, que són de 12,922 i 73,347 hectàrees respectivament, resulta que a Catalunya pertany el 99 per 100 de la superfície de l'avellaner i el 18 per 100 de la de l'ametller.

Podem dir, doncs, per l'avellaner que es tracta d'un cultiu netament català.

Les zones avellanícoles catalanes són ben delimitades; les de l'ametller, no tant.

L'avellaner es conrea al Camp de Tarragona en vasta escala i ocupa principalment la conca del riu Francolí, eixamplant-se en la part baixa de la plana. També es conrea al Priorat, d'on s'ha anat estenent cap a les Riberes de l'Ebre i cap alguns pobles de la Terra Alta. Però, a excepció de Falset, en cap dels pobles d'aquestes comarques, ha arribat a pendre gran desenrotllament, car el seu conreu queda generalment limitat a un número reduït d'hectàrees. Una altra zona important pel conreu de l'avellaner és La Selva de Girona i les seves rodalies. Però aquí es tracta d'un conreu molt inferior, agrícola, al que es practica al Camp de Tarragona.

En els últims anys l'avellaner ha començat a introduir-se també al Vallès i a comarques limítrofes.

Les zones dedicades al conreu de l'ametller són, en canvi, més esteses i menys definides. Tret de la província de Girona i de la part alta de la de Lleyda, pot dir-se que l'ametller, més o menys densament, es troba a tot arreu.

Des de fa uns quants anys aquests dos fruiters, i sobretot l'ametller, gaudeixen d'una simpatia i d'una preferència de part dels agricultors. L'ur conreu s'esten ràpidament i potser, per l'ametller, imprudentment.

L'ametller es planta avui a tot arreu. A l'Urgell, per exemple, se

n'han fet plantacions importants; al Penedés igualment. Pot dir-se que els pagesos que volen arbres, planten ametllers.

Això és, al meu entendre, un erro; i ho és perquè l'ametller és arbre de llocs, sinó càlids, almenys no subjectes a freds tardans, que són ben rars a Catalunya. La veritable zona ametllícola de Catalunya és enormement reduïda, car són pocs els pobles on la collita és normalment assegurada. En general la fructificació de l'ametller resulta extraordinàriament aleatòria a la nostra terra. Ni a la Terralta, ni al Priorat, ni a les Garrigues, ni a l'Urgell ni al Penedés, l'ametller troba les condicions de clima que necessita per a proporcionar amb regularitat la seva producció.

Ço que estranya és que regions senceres com l'Urgell, en les quals se sap, per llarga experiència dolorosa, que les collites plenes d'ametller són a penes dues en deu anys, es continui plantant aquest fruïter amb tanta confiança. Potser la única raó que ho justifica és, en aquests temps de mà d'obra escassa, cara i molt sovint dolenta, la poca exigència de l'ametller.

L'avellaner, sortosament, té una àrea de cultiu molt més estesa. Resistint, per la seva naturalesa, les calors fortes i els freds intensos, pot conrear-se quasi per tot Catalunya. El camí que va prenent en els darrers anys, el portarà probablement i en futur no gaire allunyat a ocupar un dels primers llocs entre els arbres de la nostra terra.

Les ametlles i avellanes catalanes són de primera qualitat; en els mercats estrangers són tingudes en alta consideració i apreciades com se mereixen.

Entre les avellanes, la *negreta* és sens dubte la millor. De gust fi i delicat, d'elevat rendiment en gra, de bona producció, és la varietat destinada a predominar a la nostra terra. Els exportadors sostenen unànimament que és la classe d'avellana més fina del món.

Això és difícil d'assegurar categòricament i molt difícil de provar, car en qüestions de gustos no hi ha res ferm i decisiu. Els italians, per exemple, estan encantats de llurs varietats i atribueixen, a algunes, les mateixes quantitats i en igual proporció, que nosaltres atribuïm a la *negreta*.

Però si no podem afermar que posseïm la millor varietat del món, podem almenys sostenir més modestament i amb majors probabilitats d'encertar que posseïm una de les millors. Quan els nostres exportadors, que tenen una gran experiència en ço que es refereix a gustos i preferències dels mercats consumidors, parlen amb tanta seguretat i tanta unanimitat de la superioritat de l'avellana catalana, és indiscutible que quelcom de cert deu haver-hi en llur afirmació.

Junt amb la *negreta* hi han altres varietats força interessants, com la *ribeta*, poc estesa malgrat les seves bones qualitats, l'*artell* amb les seves sub-varietats, i la *treneta*, conreada a Valls, que és una classe de gran interès principalment agrari i que ha donat lloc a una pràctica poquíssim aplicada a l'estranger i desconeguda a Catalunya: l'empelt. La *treneta*, per la seva adaptació a les terres compactes, en les quals la *negreta* viuria malament, s'usa com a peu per aquesta amb molt bons resultats.

Interessant a fer conèixer és, en tractar de varietats, que segons el Professor Trotter, el més competent de segur en qüestions de biologia

i filogenèsi de l'avellaner, el cultivat a Catalunya, que ha pogut estudiar en numerosos exemplars que vaig tenir el gust d'enviar-li en distintes ocasions, no pertany a l'espècie *Corylus avellana*, sinó que constitueix una espècie híbrida. L'estudi dels avellaners bords de les nostres muntanyes confirmarà, de segur, la hipòtesi del professor Trotter.

L'ametller també presenta varietats molt interessants. Junt amb la *desmai*, que és la més conreada i la que més s'estén i que ha arribat per les seves qualitats i per la importància de la seva producció total a fer-se un mercat propi a l'estranger, hi han les dues *esperances* (la *forta* i la *mollar*), aquesta última, sobretot, de primera qualitat. El número de varietats catalanes d'ametller és més aviat petit, tenint en compte l'extensió del conreu, sobretot si es compara amb Mallorca, que en té abundantíssimes.

Això probablement és degut a la tendència natural del pagès català a escollir varietats i a propagar els tipus reconeguts generalment com a millors.

Per aquesta raó el número de varietats de tots els fruiters, a començar per l'olivera i a acabar pel garrofer, comptant sols els de major conreu, és més aviat petit.

AUGUST MATONS

(Seguirà)

Una malaltia de les mongeteres

ESCLEROTS DELS FESOLS, O DE LES MONGETES

DES de fa alguns anys que per les comarques tarragonines ha pres, i pren encara, força increment el cultiu d'una varietat de mongetes, que els nostres pagesos anomenen *fesol del mig-fil*. El motiu pel qual s'ha estès tant el cultiu del fesol del mig-fil, substituïnt a les varietats fesol hivernenc, fesol del pomet d'or, fesol del bitxo, no és altre que la seva gran i remuneradora producció.

S'anomena fesol de mig-fil, perquè així com l'hivernenc, pomet d'or i bitxo vol canyes llargues per a enfil·lar-se, el fesol de mig-fil amb canyes d'alçada d'una meitat de la que necessiten aquells, en té prou.

Des de les planes d'AGRICULTURA volem donar als pagesos amants del cultiu del fesol del mig-fil el crit d'alerta. Alerta pagesos, que les vostres mongeteres no rendeixen com abans. Alerta pagesos, que per fas o per nefas, cada dia colliu menys fesols d'aquelles mates acoronades de flor i rublertes de bells fruits. Se us podreixen les bajoques, se us podreixen els grans, les mates se us moren, i entre els grans de les bajoques hi trobeu uns trossos com de cuir negre i el gra que per sort no és podrit, resta mig fet. Ja sé que molts dieu que això és degut a la humitat, i a que ara no es fan tants formiguers com abans, i no aneu del tot equivocats; però vos deixeu un altre factor més important que el de la humitat i més que el mateix bolet productor del mal; aqueix altre sou vosaltres, pagesos, com veureu si llegiu.

Hem observat que dels fesols d'enflar, el del mig-fil és fortament flagellat pel bolet *Sclerotinia Libertiana*; que el fesol hivernenc ho és un poc, i el de bitxo i pomet d'or, gens. Tal condició de menor resistència per la invasió d'un flagell, faria que s'abandonés la varietat, si el seu rendiment no estimulés la persistència del cultiu i més si no poguéssim lluitar amb èxit contra el causant de la malaltia.

La *Sclerotinia Libertiana* que produeix els *Esclerots dels fesols*, és un fong ascomicet del sub-ordre discomicets, família Pezizàcees. Ataca espècies varies de vegetals herbacis, més no en totes es comporta de idèntica manera, ni fructifica igualment, ni dóna totes les formes micelars; així és que en parlar de la *Sclerotinia Libertiana* ha de parlar-se del bolet com actua en la planta hospitalària. És saprofita i paràsit condicional, ço és, com a saprofita viu de matèria morta del terreny, per exemple, dels fems usats per adobar, de fulles seques, etc., i com a paràsit, en trobar la planta que necessita, la invadeix passant a ésser son terrible flagell.

Els fesolars infectats es coneixen perquè les tiges des de flor de terra es cobreixen d'unes vegetacions blanques, molt espesses i frondoses, als nusos, visibles a simple vista; talment diríem que són floridures. Aquestes floridures no són altre que el miceli (tronc) i ifes (rames) del fong. En aqueix *primer període*, per la infecció, la lleguminosa no es desenrotlla. Les mates creixen amb tiges primès i moltes d'elles moren. La planta morta reté les fulles arrugades i d'un color bru. Les vegetacions micelars, o floridures blanques, al posar-se en contacte directe amb fesoleres sanes les infecten i produeixen altres vegetacions o floridures, eixamplant-se així el camp d'acció de la *Sclerotinia libertiana*, com a taca d'oli.

El bolet continua produint vegetacions i floridures mentre la mongetera cursa la trajectòria de vegetació; així que aquesta finalitza, llavors passa a un segon període.

En aquest segon *període*, el miceli, que com a floridura revestia les tiges de la mata en el primer, s'ha assecat i ni rastre deixa exteriorment, però si obrim les tiges de la fesolera veurem a simple vista el moll substituït per unes concrecions brunes, encartonades, que no són altre que els *esclerots*.

Si obrim les llegums veurem que presenten les balves podrides, i que els grans, en apretar-los entre els dits, es deformen com si fossin d'argila, i entre gra i gra de la bajoca hi trobem també unes concrecions encartonades i brunes, com les que hem vist en les tiges, i que són també *esclerots*. Si freguem un gra deformat amb paper de tornassol, aqueix canvia de blau a vermell, ço que ens diu que els grans són àcids (els grans sans no fan canviar de color el paper de tornassol). Això s'explica perquè el miceli de la *Sclerotinia libertiana* segrega una diastasa i un àcid, la conjunta actuació dels quals, ha dissolt el gra que per això es deforma entre els dits, ha podrit les parets de la bajoca i ha fos el moll de la tija.

La diastasa per a actuar necessita un mitjà àcid que el miceli segrega.

L'esclerot no és altra cosa que milions de micelis del bolet, tan apretats, que han format un cos únic. Tenim esclerots de fesols que pesen setanta centígrams. Com s'ha dit, són bruns per fora, però blancs per dintre, com es pot comprovar partint-los.

La formació de l'esclerot, té una importància en micologia, tant que basta per a formar la important gènere *Sclerotinia*.

En la biologia del discomicet, l'esclerot serveix per a perpetuar-lo d'un any per altre. L'esclerot passa l'hivern agafat a la palla de mongeteres, entre les mongetes en gra i en el terreny, i a la primavera en abonar amb fems de palla de mongeteres o en sembrar llavor de fesols que hagin estat infectes, el portem al camp on dóna unes fructificacions en forma de calze (*peziza*), de les que en surten unes capcetes llargues que porten unes llavors microscòpiques (*ascospores*). En grillar aquestes llavors, comença el *primer període vegetatiu* del bolet. Dels esclerots també en surten vegetacions micelars directament.

Manera d'evitar la Sclerotinia Libertiana.—No sembrar mongetes repetidament en un mateix camp, ni plantes on pugui prosperar la *Sclerotinia*, com són patates, faves, bledraves, blat de moro, pèsols, car així les llavors o esclerots del bolet no troben planta per a nutrir-se i esdevenen estèrils.

Segon. Fer una acurada selecció de les llavors procurant que sien de fesolars que no hagin estat infectats, mirant molt cuidadosament sobre tot que no continguin esclerots, que són el factor més important de la infecció.

Tercer. Substituir els adobs orgànics pels minerals, a l'objecte d'evitar que com a saprofita visqui en aquells.

Quarta. Fer formiguers com a treball de preparació del terreny, car així es cremen molts esclerots.

Manera de combatre la Sclerotinia Libertiana.—Si ens donem compte de la infecció en el primer període, o sigui en el qual no s'han produït els esclerots, pot combatre's amb la següent fórmula:

Aigua...	100 litres
Bisulfit de calç ...	1,500 grams

Aquesta fórmula es prepara i s'aplica com les de sulfatar la vinya. Fent un tractament setmanal en aparèixer la malura, podrem contindre la invasió.

En el segon període, o sigui quan el bolet fa esclerots, no hi ha tractament pràctic.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

Notes d'un viatge al Migdia de França

II

EL CELLER COOPERATIU DE LATOUR DE FRANCE (P. O.)

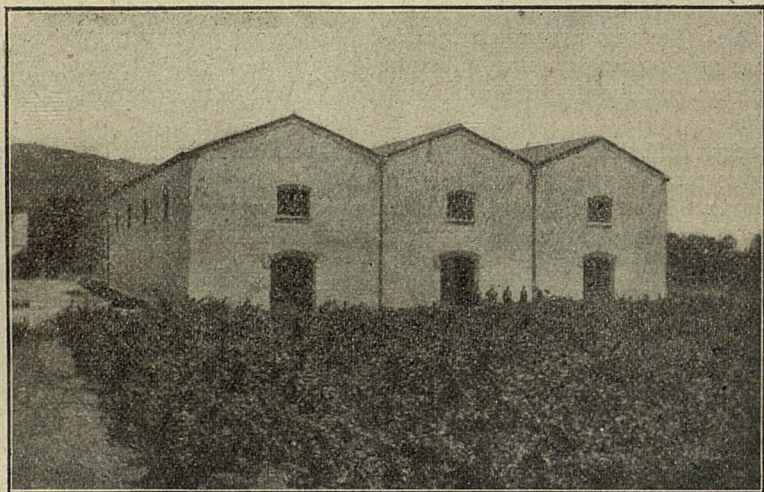
AMABLEMENT invitats per M. Trilles de la casa Violet, de Thuir, férem l'excursió en automòbil des d'aquesta darrera població, de la qual dista uns 25 quilòmetres de magnífica carretera, passant abans per Millàs, Montner i per la important finca Castell de Caladroy. Certes recorden el nostre Priorat per la seva configuració, la naturalesa del terreny i els ceps.

L'estació del ferrocarril més pròxima a Latour és la d'Estagel, i del celler cooperatiu del qual parlarem en el pròxim article.

Els vinyats es classifiquen en muntanyes i planes, moltes de les quals són regables; les varietats que tenen són garnatxa negra i carinyena, la primera en proporció d'un 30 per 100 per un 70 per 100 de la segona; el peu americà és el Rupestris Lot i la plantació és feta a 1,70 en quadro. La producció per hectàrea oscil·la entre 40 a 80 hectòlitres i el grau varia de 8 a 15, segons la situació del vinyat. El rendiment de la verema en el Celler és de 130 quilograms per hectòlitre.

En la vista al Celler ens acompanyaren el seu digne president M. Marre, i altres individus de la Junta, que amablement ens donaren totes les dades referents a la seva organització.

Es va fundar l'any 1921, amb 232 socis que van aportar 18 francs per hectòlitre subscrit, i la resta del capital els hi prestà l'Office National du



Celler de Latour de France : Façana principal

Credit Agricole en la forma acostumada en aqueixos casos, tal com vaig explicar en l'article anterior.

La quantitat de verema subscrita és voluntària, però tots han de subscriure's per un mínim de 100 francs per tindre el dret de soci. Estan obligats a portar al celler la verema subscrita, tenint d'ésser sempre de la mateixa qualitat que es va declarar, és a dir, que si un soci subscrigué 10 hectòlitres corresponents a vinyats de muntanya no els pot portar de la plana.

El Celler no distingeix grau, però si elabora dos classes distintes, tenint per això doble instal·lació, una pels raïms de muntanya i una altra pels de plana, cobrant després el soci segons classe.

Els socis són tots petits propietaris; el que té subscrita major quantitat en té per 250 hectòlitres. En les assemblees generals cada soci té solament dret a un vot.

La societat no realitza cap operació de crèdit amb els seus membres, encarregant-se d'aquesta funció de Caixa regional de Crèdit Agrícola.

Realitza aquesta els préstecs amb lletres acceptades a 90 dies, prorrogables, amb la fiança d'altre soci i la solidària de la Societat, per lo que aquesta fa constar la seva conformitat en el préstec i el liquida en tot cas amb l'import de la verema dipositada en el Celler pel prestatari.

Per la collita cada any l'assemblea general nomena una comissió composta de cinc membres encarregats de visitar els vinyats dels associats per fixar la data de la collita.

Un cop finida la collita, estan llestos els vins, el President convoca assemblea general per donar compte als associats de les quantitats i qualitats aproximades dels vins del Celler. De la venda s'encarrega una comissió composta de quinze membres nomenats per l'assemblea general els càrrecs de la qual es renoven anualment; totes les propostes de compra deuen ésser fetes al President, el qual, juntament amb la comissió abans



Celler de Latour de France : Moll de descàrrega

esmentada i el Consell d'administració, acorden lo més convenient. El Consell d'Administració és l'encarregat del nomenament del Director i Comptable; aquests deuen assistir a totes les reunions del Consell i assemblees generals, però únicament tenen veu consultiva.

En les liquidacions de verema es descompten les despeses i amortització; l'any passat (1921) foren aquests de 6,50 fr. per hectòlitre, repartint-se 80 francs nets per hectòlitre.

Tenen el projecte de fer la instal·lació d'una destilleria cooperativa; actualment la brisa la venen a Millàs; l'any 1921 els hi pagaren a 450 francs els 100 quilos sobre celler.

L'edifici, la característica del qual és la senzillesa, com veuran els llegidors en les fotografies adjuntes, és obra de l'arquitecte Roverdié, de Narbona; té 43 metres per 32; està dividit en tres naus cobertes amb cavalls de ferro i teula plana; les obertures són totes tancades amb portes correderes de fusta.

El cost total, incluída la maquinària, fou de 1.500.000 francs; hi ha que fer constar que solament el terreny, situat en lloc molt estratègic del

poble entre les carreteres de Montner i Estagel, pagaren 50,000 francs.

La cabuda és de 25,000 hectòlitres distribuïda en sis rengles de dipòsits rectangulars de ciment armat, uns en contacte dels altres, de cabuda variable entre 400 i 150 hectòlitres.

La instal·lació mecànica és doble, per a fer les dos menes d'elaboració. La bàscula és única, amb dues vagonetes; un dels grups està compost d'una trepitjadora derrapadora Marmonier, i en la trampa de la qual aboca directament una de les vagonetes; les rapes són portades per mitjà d'un elevador especial a les gàbies de les premses; la pasta és elevada als dipòsits per una bomba de veremes Marmonier que l'eleva uns 8 metres, però necessàriament derrapada. L'altre grup de maquinària està compost d'una trepitjadora Mabilie a la qual també hi aboca directament l'altra vagoneta i una *foule-pompe* de la mateixa marca, que funciona inclús amb rapa, eleven tota la pasta a més de 8 metres. En cas de verema molt aixuta, s'ha d'ajudar el pas tirant most que treuen d'alguns dels dipòsits plens; per evitar el retorn de la pasta, hi ha a la sortida del impulsor una vàlvula d'estrella.

Les premses són 4 hidràuliques Marmonier de 250 atmòsferes i amb doble gàbia; la mida d'aquesta és de 1,15 de diàmetre. La brisa la passen per aquestes premses tres o quatre vegades, segons la qualitat.

El vi que es fa, tot és brisat, durant la maceració de 10 a 12 dies.

Aquest Celler, així com el d'Estagel, té un bon client en la casa Violet de Thuir, de la qual tindrè ocasió de parlar en un d'aquests articles.

E. M. D'YMBERT

Enginyer del Servei d'Enologia

La suspensió dels Concursos ramaders de la Mancomunitat de Catalunya.

MOLTES vegades ens hem ocupat dels Concursos ramaders de la Mancomunitat, en aquest Butlletí, (1) ja publicant les bases amb motiu dels celebrats en terres gironines, ja comentant lleugerament la seva obra profitosa amb motiu de les obres publicades pel director dels mateixos En M. Rossell i Vilà. Malgrat la seva importància, no els hi havíem dedicat, però, un text o editorial complert amb tot i ésser, el que subcriu un entusiasta dels Concursos per les condicions que els regeixen, per la imparcialitat que els presideix, l'eficàcia obtinguda amb la seva celebració. Avui n'ha arribat el moment, amb motiu de la suspensió violenta del de la Seu d'Urgell, que presenciarem, suspensió que ha determinat la dels successius concursos, entre tant no s'aclareix qui ha d'organitzar-los: si el que paga i dona la primera i sàvia orientació o els que, per la Llei, no tenen altra missió que vetllar per la higiene i sanitat pecuàries.

No cauré en recursos de curial en comentar la suspensió, citant i ex-

(1) Butlletí de la Federació Sindical Agrària de Girona.

tractant els textos del *Reglamento de la Ley de Epizootias*, que prescriu la necessitat d'avisar al Governador amb un mes d'anticipació del Concurs i la de donar intervenció en la comissió organitzadora a l'Inspector d'Higiene Pecuària.

Volem enlairar la discussió un poc més i preguntar: ¿què es proposa la Llei d'Epizooties? Evitar i prevenir malures infeccioses? Però és que els evitarà el compliment de la R. O. de 21 de setembre darrer, que fa figurar en la comissió organitzadora i en el Jurat dels concursos, a l'Inspector Provincial i al Municipal d'Higiene Pecuària?

Qui contesti afirmativament aquesta pregunta podrà trobar ben dictada la R. O., però qui, aplicant els principis de la lògica i seny natural, cregui que la intervenció de dits funcionaris no té la virtut de fer inocus els animals que concorrin als concursos, veurà en aquesta R. O. un segon sentit, ja sia l'afany d'anar contra la Mancomunitat que sap organitzar bé la cosa pública que li ha sigut confiada, ja sia la consecució d'unes dietes, car si no fos tan gravosa per la propietat, principalment, fora pintoresca la manera, com a Espanya, s'han vingut dotant d'un quant temps a aquesta part a certs professionals: veterinaris, farmacèutics i metges, de sous municipals amb el pretext de la salut pública. Els romans deien: «*Salus populi suprema lex esto*»; ara ho podríem traduir així: la salut dels pobles és el suprem pretext... per a dotar a certs professionals.

Amb això de la salut pública i dels Concursos no hi caben termes mitjos. Hi ha malures de caràcter epidèmic que puguin propagar-se al bestiar, doncs no fer Concursos, ni fires, ni mercats, sobretot en el període agut de la malaltia. Que hi ha salut: deixar fer els Concursos. Per això la Mancomunitat havia acceptat el compliment del precepte reglamentari que indicava la necessitat d'avisar al Governador civil un mes abans i ho complí en el Concurs de Sta. Coloma de Queralt, perquè realment aquest requisit podia evitar la celebració d'un Concurs en plena epidèmia, però amb això no s'accontentaren i amb el pretext de la salut pública, certs inspectors d'Higiene pecuària, justificaven el compliment de l'altre requisit reglamentari de donar intervenció als nomenats funcionaris, però en publicar-se la R. O. citada que mana tinguin intervenció també en la celebració del Concurs, ha tirat en orris el pretext de la sanitat que alegaven aquelles notes, puix del que es tracta és de que dos funcionaris de l'Estat (l'Inspector provincial i el municipal) tinguin intervenció en l'organització dels Concursos, per tan puguin dictar bases i condicions noves i puguin fallar-los, i això no pot ésser de cap manera, puix va contra les condicions saviament disposades per la Mancomunitat, que han sigut la base de l'eficàcia dels Concursos.

Anem a provar-ho: Les principals bases eren la determinació de les races concursables, que ha determinat el gran zootècnic Rossell i Vilà després de llargs estudis sobre races autòctones per ell fixades o de les condicions de races forasteres ben definides. Així ha dit: pel bestiar cavallí el tipus apropiat a les condicions climatològiques o de treball és el bretó, i el bretó ha sigut també adoptat, després dels Concursos, pel Dipòsit de Sementals de l'Hospitalet; el tipus de bestiar boví de treball i de carn és el del país i marinera, ben fixats i determinats per En Rossell, que corrien perill de perdre's per la mala costum de creuar-los amb l'holandès; el tipus de vaca lletera és la Suïssa, per les condicions de resis-

tència física superiors a l'holandesa, per la millor riquesa de la seva llet, apte per la fabricació de derivats i en tant és així que a la Seu d'Urgell que tenen vaques suïsses (unes 500), adineren bé els productes de la llet, i no senten la crisi actual com altres comarques que, segons llegim en la premsa, està en perill de mort la indústria de producció de vaques lleteres, per haver adoptat la raça holandesa. I així amb altres races d'animals determinades pels concursos, essent d'esmentar l'encert de fixar, en les races d'aviram, la raça país, de grans aptituds per a la producció d'ous i de precocitat per la carn, que ha constituït un altre descobriment interessant dels Serveis tècnics de la Mancomunitat, puix s'ha vist que la nostra raça havia servit per a formar les races Prat i Legorn, que figuren en tots els Stands i la nostra, per contra, n'és excluida.

Doncs bé; aquesta determinació de tipus, que és l'essencial, qui ens assegura que es mantingui? No és pas la ciència oficial de certs inspectors que encara preconitzen a viva veu que la raça holandesa és la raça lletera ideal per a Catalunya quan els fets vénen a destruir la seva afirmació; i encara sostenen que el Norfolk-bretó és el tipus cavallí ideal quan en Dechambre acaba de recomanar que no s'escolleixi mai un exemplar creuat de dues races com a reproductor, i tothom sap ho és el Norfolk-bretó. I quan tenim Inspectors de higiene municipal que no saben distingir un animal de quina raça és.

Qui ens assegura que es mantinguin les demés condicions dels Concursos, verdadera troballa que es converteix, demés d'una esplèndida lliçó de coses, en una cosa viva, de transcendència i eficàcia immensa, puix la forma de repartició dels premis, que exigeix prèviament la unió dels exemplars premiats per a perpetuar-ne la llavor i la gratuïtat de la funció reproductora dels mascles premiats, farà que en pocs anys les races preconitzades hagin arrelat en el país, amb un augment considerable de valor de nostra ramaderia amenaçada de mort, amb el retorn de la normalitat de la *post guerra*, si no es millora i cerca nous mercats a la faisó de França.

No; no pot entregar-se a mans barroeres una obra acreditada, sinó que deuen mantenir-se a ultrança en el seu lloc, amb tota independència els homes, o millor dit l'home, que ha sabut fer una obra com els Concursos de la Mancomunitat que acredita una vida de treball i de ciència.

Altra cosa interessant en els Concursos era la forma com actuaven. El Jurat, compost de tres individus, mai se sabia a l'avançada en els pobles on se celebrava el Concurs, qui el componia i sempre hi figuraven tècnics o ramaders d'altres comarques. Els de Girona anaven a Lleyda, per exemple, i els de Lleyda venien a Girona o anaven a Tarragona.

Els membres del Jurat no tenien, dones, en el poble on actuaven, relacions d'amistat, professionals, etc., que privessin la seva imparcialitat. I com el ramader en concórrer al Concurs acompanyant un animal no devia donar el nom, Jurat i ramader eren desconeguts. Això havia donat una força extraordinària de imparcialitat als Concursos de la Mancomunitat.

Doncs bé: tot aquest sistema cau per terra en complir-se la R. O. citada. Deuran actuar, segons ella, de membres del Jurat l'Inspector provincial i el municipal d'Higiene Pecuària, i precisament aquests senyors per les seves relacions d'amistat, professionals diàries i constants amb els

ramaders concorrents als Concursos, és evident que tatxables de parcialitat relativa, en quant actuïn en el mateix poble o la mateixa província en que exerceixen la seva professió.

A ningú se li ha acudit mai fer Jutges als advocats en el poble on actuen encara que podrien ben ésser-ho en altre país en que no hi tinguin clients. Per això molts de dits Inspectors han figurat com a membres dels Jurats dels concursos de la Mancomunitat, però en localitats de fora la província i de fora el poble on es celebra el Concurs.

Per haver fugit de totes aquestes facècies, ben humanes per cert, els Concursos s'havien mantingut en un prestigi insospitat i en un nivell enlairadíssim, per manera que no trobareu ramader que no n'estigui encantat d'aquesta obra i de la seva eficàcia, car, amb ells, l'estímul i la lliçó que representaven, anava poblant-se Catalunya d'exemplars i races escollides.

Feia bo de veure, per exemple, a la Seu els exemplars que es presentaren de pura raça Suïssa, amb tot i que fa 5 anys que no han entrat vaques suïsses. Feia bo de veure com havien preparat aquella gent el bestiar per a anar al Concurs. Nosaltres que tenim raça Suïssa en les finques, que la creiem la raça lletera ideal per Catalunya, nosaltres que havem fet estudis sobre dita raça—per això ens indicaren segurament per a presidir el Jurat—varem veure convertida en realitat la nostra aspiració, en aquella comarca, mercès a les lliçons dels Serveis Tècnics de la Mancomunitat i a l'eficàcia dels Concursos, puix si bé l'impuls primer en favor de la raça Suïssa el donà a la Seu d'Urgell, don Josep Zulueta, portant-hi, fa anys, vaques lleteres de pura raça i creant la Cooperativa Lletera que aprofita molt bé la llet extraient-ne mantega i fabricant formatges, aquell esforç inicial hauria decaïgut, sinó haguessin vingut els Concursos, mercès als quals han triat aquells ramaders bones vaques lleteres de tot Catalunya i bons toros i aquests s'han mantingut en la comarca fins a l'edat de 5 anys, cosa nova per quant, altres comarques porten a l'escorxador bons exemplars quant no tenen encara 3 anys.

Per totes aquestes raons es comprèn que la Mancomunitat no ha pogut cedir en l'aplicació de la citada R. O. i ha vingut lògicament la suspensió dels Concursos anunciats, mentre no vingui la revocació de la mateixa.

I aquest és un nou entrebanc que tenim que agrair al Centralisme per arribar a la prosperitat agrícola de la nostra terra i de qual arbitrarietat hem de protestar, amb totes les nostres forces, fent-nos ressò de la protesta que formularan tots els ramaders i tots els Sindicats que tinguin interès de tal naturalesa, que defensar.

JAUME ROSICH

Pagesos: AGRICULTURA es la vostra Revista, és la que defensa els interessos agraris de Catalunya. Subscriviu-vos-hi i feu subscriure els vostres amics per assegurar la seva vida. Escarpeu-la, feu-la conèixer. Necessita el vostre apoi moral i econòmic.

Els olis refinats

Ja hem parlat algunes vegades de com se fan els olis refinats, parlem, puix, de ço que són aquests olis.

Un oli refinat, no és res més que un oli regenerat, per mitjà de les tres operacions de neutralització, decoloració i desòdorització. Els olis que s'escolleixen són sempre dolents, i és preferit l'oli andalús anomenat comercialment llampant o corrent, l'acidesa del qual no passa mai del tres per cent en àcid olèic.

Un oli dolent, després de les tres operacions dites queda completament canviat.

La seva acidesa queda reduïda a poques dècimes, és a dir, que l'acidesa d'un bon refinat no passa mai de 0'1 ó 0'2 per 100 en àcid olèic.

Es transparent, quasi incolor, tirant una mica a groc ben clar, és dir *pallerino* clar, com diuen els oliaires.

El seu gust, no sent a res; t'els poses a la boca i sols te recorda que és una grassa; però tastant-lo sol i sense barreja es pot distingir ben bé si és procedent d'oli d'oliva o de llavors.

La seva olor és nulla, si l'oli és fresc; ara quan comença a enranciar-se o a deteriorar-se pren les olors característiques dels defectes que adquireix.

En resum, l'oli refinat és un oli que no diu res; comparant-lo amb el vi, podríem dir que és l'aigua del taverner amb la diferència que és una aigua que té cos.

Barrejant un refinat bo amb un oli bo, no el fa tornar dolent; queda un oli més debilitat d'aroma i gust, però resulta més agradós que el que és sense barreja i més adaptable al paladar dels consumidors estrangers i des del punt de vista higiènic (mirant les lleis de Sanitat) és millor perquè rebaixa l'acidesa natural dels olis amb els quals es barreja.

No tots els olis refinats són iguals, sinó que al contrari, són tots ben diferents; un tastador avesat amb ells, distingeix ben bé i sense equivocar-se gens de quina fàbrica procedeixen; així és que dins al mercat, quan es compra refinat, ja no es tracta en mostra sinó que es diu refinat *fulano* o *sotano*, nombrant el fabricant, i el comprador ja sap a què atènyer-se. És per això que no podré acabar el meu article sense citar a alguns d'ells, però que consti abans que no serà per reclam sinó que per deure d'informació per a poder donar una idea més concisa de les classificacions d'aquests olis, que són la pedra filosofal de tot magatzemista i d'algun que altre detallista.

La indústria de la refinació es va introduir a Espanya allà per l'any 1912; a Barcelona és on s'installà la primera fàbrica. Com que la primera matèria, que és l'oli corrent, era andalusa, és natural que allí s'establissin de seguida altres fàbriques. Però aquestes últimes no fan els productes tan ben acabats; ara ja són varies les refineries que hi ha a Catalunya i moltes les que s'han instal·lat a Espanya. Mes podem enorgullir-nos dient que els millors productes són els que donen les refineries barcelonines, i algunes d'elles es poden considerar entre les primeres del món, donat el producte que saben obtenir.

Anem als defectes que poden tindre aquests olis.

Que la seva acidesa sigui superior a dues dècimes o bé que per compte d'ésser àcid sigui bàsic. El primer defecte és passable quan l'oli s'ha d'utilitzar per un cupatge en el qual no s'hagi de tenir en compte l'acidesa; però sempre serà un refinat mal neutralitzat. El segon defecte és més greu; un oli en aquestes condicions és adulterat, té en ell matèries bàsiques, per lo tant té que refusar-se; més aquest cas no sol no és freqüent, sinó que en la meua ja llarga vida entre olis no l'he vist mai; sols l'he vist anotat en un llibre publicat per l'Estació Olivarera de Tortosa. Que la seva color no sigui ben groga, és dir que la decoloració no sigui ben feta; en aquest cas es presenten olis que tiren a verds. Aquest és un gran inconvenient, puix una vegada filtrat l'oli que s'ha barrejat amb el refinat, conserva la coloració verda i aquest oli, sobretot si es posa en llaunes, guanya en color d'una manera ràpida, fent-se inclús repugnant a la vista del consumidor. Aquest és un defecte al qual en moltes ocasions no se li dona la importància que realment té no obstant ésser un dels menys greus, ja que un oli que tiri a verd, sembla sempre de qualitat inferior. Així és que la color d'un bon refinat ha d'ésser transparent com l'aigua, tirant a groga.

Pot presentar-se també un oli refinat que tiri a blanquinós, és dir, a enlletat, però això té poca importància; si és l'hivern es pot dir de seguida que és que l'oli està un xic gelat, i si és a l'estiu és que està mal filtrat. Tant en un cas com en l'altre pot corregir-se el defecte, desgelant-lo, si està gelat i passant-lo després pel filtre de paper, si és tèrbol.

També es troben refinats la coloració dels quals tira a rogenca; això és un defecte de fàbrica on tenen els recipients en males condicions, com també pot ésser un defecte pres dels bidons en que s'ha fet el transport, que eren oxidats; tot oli refinat que tingui aquesta color tan sols deu destinar-se a barreges amb olis secundaris, puix la seva color comprometria la qualitat dels olis bons si els cupessin amb aquests.

També influeix molt en que els olis tinguin color, si durant la seva refinació s'ha traspassat el màxim de temperatura a que es poden rosar; en aquest cas es presenta en una color verda rogenca.

L'olor d'un refinat ha d'ésser completament nulla; no n'ha de tenir cap i la més petita que presenti ha d'ésser considerada com un greu defecte. Es presenten de vegades olis que tenen olor a coent; això pot venir a causa d'una mal acabada refinació o bé que els envasos en els que s'hi ha dipositat l'oli eren bruts; un oli així ha d'ésser refusat, puix no serveix per res més que per a rebaixar l'acidesa. Aquests olis solen agafar una olor característica així que es fan vells, i que tira a ranci, però un ranci d'oli ben marcat; un oli així no pot usar-se per a barrejar-lo amb olis bons car ens pot fer malbé un cupatge. Aquest defecte poques vegades es troba quan la refinaria entrega l'oli, car el presenta quan es fa vell; és per això que si no som grans consumidors d'oli refinat l'hem de comprar a mesura de les nostres necessitats per a evitar que se'ns faci vell a casa i, demés, l'hem de conservar, evitant el contacte amb coses metàl·liques (menys l'alumini); també l'hem de guardar de l'aire i de la llum, tan natural com artificial.

El gust, és lo més costós d'un oli refinat, per a ésser ben fet un oli refinat no n'ha de tenir cap i ha de recordar solament una ombra de gust d'oliva i no obstant això, tots els olis aquests tenen regustos espe-

cials que la major part de vegades, s'han de considerar com a defectes.

El principal regust és el de ferro, que pot provenir de moltes causes; pot ésser un defecte de la fàbrica, però quasi sempre és defecte de l'envàs, que no s'ha esterilitzat bé abans del seu ús.

Un altre gust és el fumats o cremats, que també prové de l'envàs. El gust característic dels refinats dolents és un que unes vegades es semblant al caixú i altres se sembla a gust d'ossos bullits; són gustos que provenen de faltes de fabricació produïdes pel poc cuidado que s'ha tingut en desodoritzar-los, ja sigui per haver-los sotmès a massa temperatura, degut a no fer prou el buit dins de l'aparell especial, o bé per haver-los sotmès a l'aire lliure a la sortida de dit aparell tenint encara massa temperatura.

Demés, aquests olis prenen altres mil gustos que seria molt llarg enumerar, però que tots provenen o de la mala desodorització o de no tenir massa neta la fàbrica.

Entre els olis refinats andalusos, es poden considerar com a més perfectes els d'en Martí Gutierrez, d'Alcalà de Guadaira (Sevilla); les altres marques no tenen res de particular i es poden anumerar entre les de segona qualitat, encara que algun dia si volen treballar bé o la casualitat s'hi brinda, també obtenen bon producte.

Entre els catalans, hem de posar en primera línia a en Guilera, en Riera i en Rocamora, tots de Barcelona; obtenen bons productes, però també se'ls ha de fer un bon control en rebre l'oli, car hi han vegades que t'nen algun descuit que podria pagar el client.

En resum, l'oli refinat és un oli que si és bo, es pot posar a tot arreu, però si és dolent cal anar-hi amb molt cuidado, puix ens pot fer malbé sense adonar-nos-en un cup d'oli; és per això que el seu ús deuria estar prohibit als profans.

LISINI ANDREU

Farratge de secà

LA SULLA

V

(Continuació)

ESTEM ja en antecedents: coneixem les precioses qualitats de la sulla; el resultat d'experiments practicats a casa nostra, les seves varietats... acabeu d'assabentar-vos de les exigències de clima i terreny; ja esteu, doncs, en condicions d'empendre el *seu conreu*, sempre que el clima i el terreny de vostres finques sigui l'adequat.

Quin lloc, em preguntareu, ha d'ocupar la sulla en la rotació?

Yeu's-aquí, com ens diuen té lloc el cultiu de la sulla a Calàbria, Messina i Catània, comarques en què és classic el conreu de dita farratgera: Un cop segat el blat, s'escampen 8 a 10 hectòlitres per hectàrea de llavor de sulla amb tavella, i s'encenen els rostolls, operació que en tractar de la sembra, ja indicarem la finalitat: i ço és tot. En venir les primeres pluges tardorals, germinen les granes, creixent lentament les petites plan-

tes durant l'hivern. Però, en arribar la primavera, prenen gran desenvolupament començant la recol·lecció a darrers de maig (el clima és més calent que aquí) fins darrers de juliol. La collita es retarda un xic per a que, granes les plantes, caiguin llavors a terra. Recollint el farratge, es treballa (treball imperfecte, que, també deixa plantes vives) al camp i s'hi sembla fortament. A l'any següent, un cop recollit el blat, no fan més que cremar altra volta el rostoll i així a la tardor torna a aparèixer la sulla.

Cas d'agricultura, millor dit, de rotació més senzilla, no pot trobar-se! Fora adobs i el mínim de treballades i encara mantenir algun cap de bestiar! I malgrat tot, prescindint de la manca de cuidados culturals respecte la sulla no podem dir que està del tot malament. ¿Què és millor, i reguntem, la rotació calabresa, o la de blat i goret, tan extesa en algunes comarques? És clar que es pot fer millor!

La implantació d'una farratgera en una comarca condueix a l'augment del bestiar i per tant a la possibilitat de disposar de fems, cosa que ens permetrà adobar les terres amb dit adob orgànic d'una fàisó periòdica.

Així, doncs, podrem anar a parar a una rotació més intensiva, que podrà ésser-ho més com més favorables siguin les condicions de clima i terreny.

Veu's a continuació l'esquelet d'una rotació a base de sulla en la que aquesta ocupa el lloc corresponent, en determinades comarques secaneres i calcàries, a la trepadella.

1.^{er} any. Femada i llaurada fonda (0'30 m. o més). Una planta que s'entrecavi, que no es volqui, a arrels que poden ésser fondes per a aprofitar llaurada fonda i que no cal sigui lleguminosa, car ja té nitrogen en la terra.

2.^{on} any. Blat aprofitant els fems sobrants de l'any darrer, completats amb superfosfats.

3.^{er} any A) Sulla, sembrada de tardor.

B) Sulla, sembrada passat l'hivern dins cereal de tardor en els climes quelcom freds durant l'hivern.

4.^t any C) Després A: sulla.

D) Després B: sulla.

E) Després C, cereal amb superfosfats per a evitar volcament degut a l'abundor d'azot deixat per les arrels de la sulla o planta no lleguminosa, farratgera o no.

5.^t any F) Després D encara sulla, car durant (3.^{er} any B) després de segar el cereal no tindrà temps de fer res fins l'any que ve; és precisament per aquesta raó, que en els llocs on no es pot sembrar de tardor, i per no perdre una anyada que es fa dintre un cereal (1).

6.^è any G) Després de E, es pot experimentar si encara resta aliment per a un cereal menys exigent que el blat. En cas negatiu, tornar a començar.

H) Després F com E.

7.^è any. Després H com G.

Si en el primer any de la rotació el clima o el terreny, no permeten el conreu de patates, remolatxes, blat de moro o altres, llavors no tocarà altre remei que adoptar una de les rotacions a base de sulla, cereals i alguna

(i) Cal fer experiments sobre la duració de la sulla si aquesta és de 2-3 o més anys.

altra lleguminosa: faves, sigrons, llubins..., com per exemple, l'aconsellada pel professor Alfonso per a regions meridionals seques:

1.^r any. Faves adobades.

2.^{on} any. Blat amb sulla.

3.^r any. Sulla.

4.^t any. Forment.

5.^t any. Fenigrecs.

6.^e any. Forment.

Cal tenir en compte que en tals casos les femades seran reduïdíssimes i per tant no serà superflu fer-hi al seu darrera una llegum.

Si tan dolentes són les condicions, inclús es pot anar a parar a la rotació bienal calabresa perfeccionada, adobant quelcom el blat i dallant aviat la sulla i sembrant-la cada any de nou després de les treballades convenients.

Tingui's, però, sempre en compte en tractar de rotacions, que si molt bé està seguir els principis tècnics que presideixen la seva ordenació i que ens manen alternar les plantes lleguminoses amb plantes consumidores d'azot; les plantes d'arrels fondes amb les d'arrels superficials; les entrecavades amb les que ocupen tota la terra; les que s'adoben amb les que no s'adoben i les que serveixen d'aliment per al bestiar amb les que es venen, etc., etc.; no per això s'ha d'oblidar mai el problema econòmic, segons el qual moltes vegades convindrà conrear una planta d'enlairat preu en el mercat (ella o els seus productes) en lloc d'altre, si bé en conformitat amb les lleis de les rotacions, de menys valor comercial.

El que es perd, no seguint dites lleis, queda sobradament compensat per la valor de venda.

Amb el dit, queda sumariament tractada la *successió* de la sulla en l'ordre de conreus; ens queda dir quelcom de l'*associació*.

Estudiant les característiques de les altres farratgeres més importants i que determinen distintament condicions ecològiques diferents i per tant altres tantes comarques, com són la trepadella, l'alfals i els trefles, trobarem que les seves exigències de clima i terreny són dissemblants de les de la sulla. Per ço mala *associació* podem fer amb aquesta i aquelles, malgrat ésser en els casos que encerta una perfecta convivència, millor el farratge.

Diu en Passalacqua que «la sulla aima viure sola», i en Pecchioni afirma que «la sulla no admet cap associació». El primer té raó, el segon exagera. Si les condicions de clima, humitat i terreny són excepcionalment apropiats a la sulla i altra de les esmentades lleguminoses, especialment amb la més semblant, la trepadella, podem associar-les, mesura que serà de previsió pel cas de gelades fortes, car llavors si es mor aquella, ens quedarà aquesta més resistent.

Per altra part, com diu en M. Marro, «obtidrem un farratge més tendre i més convenient per a tota mena de bestiar i també més abundant.

Veurem, en tractar de la sembra, que la sulla pot fer-se passat l'hivern dins un cereal sembrat a la tardor; més això no cal considerar-ho com una associació sinó com avenç de l'època de sembra, aconsellable en regions de freda hivernada i en les que, per tant, no són d'aconsellar les sembres tardorals.

JOSEP M.^a SOLER I COLL

Enginyer Agrícola

Els balanços del Molí d'Oli cooperatiu de Soleràs

EMPRE que pot, AGRICULTURA procura fer conèixer als seus llegidors els resultats econòmics obtinguts pels Sindicats, publicant els estats de comptes oficials en els quals es fa la relació general de despeses, ingressos i beneficis. Aquesta publicació té per objecte principal fer conèixer als descontents i als desconfiats que els Sindicats, malgrat tot viuen i prosperen i que aquesta situació, a través de totes les oscil·lacions de les coses que neixen, es van afermant lentament i definitivament.

Però la publicació respon també al desig d'expressar publicament la nostra simpatia pels Sindicats que treballen i al convenciment que es necessari que els Sindicats es coneguin mutuament en la intimitat de llur treball i en llurs virtuts i defectes i fins en llurs fracassos, per a que puguin remeiar i corregir llurs deficiències i superar llurs dificultats.

Donem avui l'estat de comptes de les últimes campanyes del Molí d'Oli de Soleràs, a les Garrigues.

CAMPANYA DE 1920-1921

Relació d'Ingressos

Oli produït, quilos 183,441	312,557'60
Pinyols, quilos 392,120	24,481'85
Altres ingressos, drets, etc. . . , . . .	40,170'50
Total ingressos	377,209'95

Relació de despeses

Olives, quarteres 13,859,01 a 22 ptes. . . .	304,899'80
Ports de la pinyola	4,019'15
Llum i força	2,462'70
Jornals	7,164'25
Ports oli, esportins, comissions	10,255'90
Altres despeses	6,822'05
Total despeses	335,623'85

Balanç

Ingressos	377,209'95
Despeses	335,623'85
Benefici	41,586'10

La quartera, que ha donat 13,23 Kg. d'oli, surt a 22'10 pesetes.

CAMPANYA DE 1921-1922

Relació d'Ingressos

Oli produït, quilos 76,831	182,522'85
Pinyola, quilos 134,300	5,875'10
Total ingressos	188,397'95

Relació de despeses

Olives, quarteres 6,305,75 a 24 pessetes . .	151,340'00
Ports pinyola	1,469,10
Llum, força	1,084'05
Jornals	3,214'30
Ports oli, comissions, esportins	2,745'25
Altres despeses	3,893'70
Total despeses	163,746'40

Balanç

Ingressos	188,397'95
Despeses.	163,746'40
Benefici	24,651'55

La quartera que ha donat 12,18 quilos d'oli, surt a 27'90 pessetes.

SAMUEL NAVARRA

Oh l'Agricultura!

IVIM en un país de ventall, on les fonts de riquesa són arreu, arreu desateses, i no ho critiquem això a tall d'espanyols que diuen que tot lo de casa seva és criticable, no trobant bo no més el de fora casa o foraster. Ho diem, lo que diem, amb la mà sobre del si, amb l'alta consciència del que diu lo que de cor sent i amb el bon seny i criteri de justícia enlairat deu confessar-se.

Cal confesar-ho amb vergonya a les galtes i amb pena dins del cor i de l'ànima, perquè és lo cert: L'Agricultura és lo més avorrit de sobre la terra.

Mes també cal distingir a on, com i perquè, car si no fos així en fariem un garbuix i cal dir al pa, pa i al vi, vi; i els certs com a certs i els dubtosos com a dubtosos del modo i manera que se'n recordin, com diu la doctrina cristiana, dels pecats de la confessió.

Quan veiem a Bèlgica, Holanda, Alemanya, Anglaterra, Estats-Units, Suïssa i fins a França l'agricultura atesa, considerada, protegida, res-

pectada i fins subvencionada en ses cargues, les ales ens cauén del cor d'ésser pagesos aquí a Espanya i gràcies que ho siguem encar dins de Catalunya, perquè tenim ajuda de nostre esperit d'empresa, de nostre propi esforç i emulació de fort companyerisme que si no moriríem de fàstic, gana i misèria, el mateix que moren molts homes allí a les Hurdes i a la pròpia Castella, la mala madrastra no sols dels altres sinó fins de si mateixa.

Aquí, en promer terme, no pot sortir cap contribució nova, cap nou tribut que no caigui desapiadadament sobre la finca rústega, quan aquesta està combatuda per plagues, malures, inclemències de freds, pedregades, blimes... etc.,... etc.... i tant si cull, com si no cull, tan si ven bé com malament els seus fruits, ella deu pagar religiosament els seus tributs o sí no... Què vol dir aquest sí no?... Vol dir que ni té el recurs de donar-se ni tan sols de baixa o si no, vé el fisc i embarga a ulls clucs donant garrotades de boig i sembrant la misèria a les llars pagesívoles.

Un industrial, un comerciant en no anar-li bé la indústria o bé el seu comerç, en donar-se de baixa ja ha acabat el pagar, mes al pagès li queda la finca que sempre en respon, i ni aquest recurs té... Pobre pagès de condició sumisa d'esclavatge no més tens el recurs de parar l'esquena i rebre sempre i eternament el fuet del teu desapiedat botxí, el govern del des govern. Això, aquí a Espanya, la terra del sol que escalfa més, no produeix perquè no s'aprofiten ses cabòries; la terra del bon terrorerm; la terra dels rius sense canalitzar ni aprofitaments; el país de millors condicions climatològiques, ¿mes, què en farem si és patrimoni en mans d'un hereu escampa?... És el cert, i no cal donar-li voltes, si no ens enganyariem nosaltres mateixos i ens podrien assenyalar per un bestiar de moltes orelles.

Estem abocats al pagament de nous i enlairats tributs i els pagarem... vaia si els pagarem, perquè tots plegats no som capaços de dir amb veu alta, ben alta que ens sentin des de Madrid, això:

—No podem més, tenim dret a la vida, nosaltres, sobretot nosaltres, agricultors que fem viure a tots els demés del món que no estripen ni un sol terròs.

No ens poseu més tributs injustos, arbitraris, criminals, vosaltres que ens tasseu els fruits, que xuclant nostres suades, legisleu de cec. És molt descansat això... Per què no pagueu vosaltres? I calieu com uns morts, s'amagueu de la llum... És que sou culpables. És que no teniu dret ni raó... Mes maneul...

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ

La Secció de Patologia Animal (malalties del bestiar) - Carrer d'Urgell, 487 - Barcelona - ha començat a actuar i demana als ramaders que abans de deixar morir el bestiar, vulguin consultar-la, completament gratis.

COMENTARIS

Gats i rates

Una empresa americana en formació anuncia un singular negoci que es proposa explotar.

Anem, diu, a criar gats en gran quantitat, i aviat en reunirem un milió.

Cada gata tindrà 12 gatets a l'any.

Les pells de gat valdran 6'25 pessetes les blanques i 3'65 les negre.

Tindrem, doncs, 12 milions de pells a l'any i un ingrés diari de 50,000 pessetes or.

Un home pot espèllar 50 gats cada dia per 10 pessetes, i seran necessaris 10,000 homes per a que el negoci marxi bé.

Tindrem, per tant, un benefici de 25,000 pessetes diàries. Però haurérem de mantenir els gats. Com ho farem?

Dedicarem una secció veïna a la cria de rates.

Les rates es produeixen quatre vegades més depressa que els gats, i procurarem tenir quatre rates diàries per a cada gat, per al qual serà una alimentació abundant i nutritiva.

Però i a les rates com les alimentarem?

Es molt senzill el problema.

Ho farem amb la carn dels gats que matarem: un quart de gat per a cada rata es ben bé prou.

D'aqueixa manera el negoci marxarà per si sol; és la roda que va donant tombs.

Els gats es mengen a les rates i les rates que es mengen al gats, i per a nosaltres que ens queden les pells i el diner.

Aqueix raonament demostra que ben aprofitat no hi ha res que no pugui reduir-se a diner.

Agricultura, principal riquesa

No ho diem nosaltres que som elements interessats; ho ha dit en el «Círculo Liberal» l'incomparable Comte de Romanones.

I sembla que els mots han sigut eloqüents i esperançadors: Poc més poc menys quelcom semblant a això:

«La Agricultura, esta principal fuente de nuestra riqueza patria, vése constantemente perseguida por parte de los poderes públicos, y el momento es llegado de que obtenga nuestra atención. Yo anuncio al país agrario que voy decidido a concederle todo el apoyo que reclaman sus intereses».

Oïen uns pagesos aquest paràgraf en un lleure de cistell després de feixuga tasca, i un, poc enterat, deia:

—Què diu? Que vénen eleccions?

Riota general.

La terra és de tots

S'entén: la terra arable; perquè la de Siena és dels pintors; la de Galva, per a ús de les llevadores, i la d'escudelles, per a les Pepes d'aiguera.

Tota la demás terra de conreu és a Rússia Soviètica per als pagesos que no s'hi veuen de contents. I si no, prestin atenció.

Districte de Zaporosche: cull 30 milions de punts de blat i en necessita 93 milions. La població d'aquest Govern (?) és de 700,000 afamats.

Districte de Melipopol: un dels millors indrets ucranians on les dues terceres parts de les bones terres s'han convertit en estepes. Ha collit 14 milions i n'hi calien 21. Compte clar.

Resta comprès: la terra... i la fam és de tots.

L'oli que s'exporta a l'Argentina

La importació total de l'oli d'oliva a la República Argentina des del juny de 1921 fins al 30 d'abril d'enguany, és de 370,000 caixes, de les quals en corresponen 212,000 a Espanya, 140,000 a Itàlia i 180,000 a França.

Els envios del mes de maig de 1922 es calculen en unes 30,000 caixes, les quals sumades a les 370 mil indicades, donen un total de 400,000 caixes en un any, distribuïdes així: Espanya, 220,000; Itàlia, 160,000 i França 20,000.

El que pot la unió

Amb ocasió d'haver-se de nomenar un Conseller Agrícola del Banc d'Espanya, a Madrid, avesats com estat a ofrenar prebendes i fer arbitrietats, imposaren a les corporacions agràries i feren tota mena de coaccions per tal que sortís triomfant el candidat del Govern.

Però els Sindicats agrícoles organitzats, per mitjà de les federacions, en aquesta ocasió han demostrat una vegada més que quan els que són més volen, s'han de fer a gust d'ells les coses.

I per lo mateix ha sortit triomfant el candidat de les federacions agràries.

El que hi ha és que, no hauria d'ésser això un cas isolat, sinó que hauria d'ésser sempre. Puix l'agricultura és la primera riquesa nacional (ei! parlem de Catalunya) l'agricultura hauria d'atorgar sempre els seus vots per a tots els càrrecs d'elecció popular, a persones de les quals se'n conegués la seva competència i el seu amor a les coses de la terra.

Com no es fa així, per això anem com anem, que, moltes vegades, els interessos agrícoles són deixats a últim terme, com si res no representessin.

L'abús de les propines

En els butlletins porta-veus dels nostres organismes agraris, ens plau veure-hi sovint noves que representen tot l'esforç que sos capdevanters han de fer, per tal d'adreçar els costums tortuosos dels associats.

Ço que representa tot una legislació per a educar, instruir, i capacitar als pagesos en una pila d'aspectes de l'ordre cívic, cultural i àdhuc religiós.

Es allò de que l'home no neix ensenyat i la naturalesa humana, sempre ama lo repelós i indòmit com és, se l'ha de guiar i subjectar.

D'ordre purament intern, però amb aplicació general diu delicadament el *Butlletí Sindical de Banyoles*:

«Estan absolutament prohibides les propines en totes les Seccions del

Sindicat. Això és més satisfactori per als socis i més digne per als operaris que no han de menester aquell estímulo—que a tants abusos es presta—per a complir els seus deures. No són els socis particularment, sinó la Junta en nom de tots que ha de procurar—i ho farà—estimular i recompensar als nostres operaris.»

Aquí a ciutat, els barbers, temps endarrera proclamaren que era denigrant per a l'obrer rebre l'almoina d'una propina, i que per això s'avenien a suprimir-les per tal que se'ls milloressin les condicions.

Ho assoliren així tal com volien, però com que, la mar com més té més brama, ara ja tornen a admetre propines.

Si no que per a salvar escrúpols, tenen una guardiola i les hi depositen per a no embutxacar-les de seguida.

Els efectes dels superfosfats

Abans de la guerra Alemanya produïa 23'5 quintars mètrics de blat per hectàrea.

Deixem en aquest moment les comparacions amb Espanya, que en sortiria lluída, com sempre o quasi sempre. Constatem només, que actualment la producció unitària alemanya s'ha reduït a 18'5 quintars.

Aquesta reducció ha preocupat al govern i als tècnics d'aquell país, no pel significat d'endarreriment, sinó pel que representa en les actuals condicions d'Alemanya, obligada, per la seva precària situació econòmica, a produir intensament per a disminuir les importacions i augmentar les exportacions.

La causa de la baixa de la producció unitària ha estat a l'últim trobada en la reducció del consum de superfosfats que actualment arriba sol a les dues terceres parts del que era abans de la guerra.

Per això el govern alemany procura, amb una intensa propaganda, elevar de nou el consum dels superfosfats.

Espinacs comprimits

Així, tal com sona. I si encara no és ben bé l'alimentació química, deu ser-li cosina germana.

Sembla que l'invent s'ha degut a les dificultats que els ciutadans de les grans urbs tenen per a procurar-se fruites i llegums verds. Uns droguistes químics han confeccionat uns comprimits rics en vitamines.

La pastilla, d'un color gris (el barreig de colors sempre agrisa), conté: greix, suc de taronges, sucre, farina i espinacs. Vitamina antiescorbútica, salve!

Aquest barrejat que no surt a catorze, sinó a cinc, té un gust (regust) quaresmal i té... un inconvenient.

Que els químics droguers, enfront de la escassetat dels espinacs, no poguent-los substituir o plantar-nos-hi la bleda, han trobat un substitutiu en les fulles de remolatxa.

Em temo que el negoci, sobrat de competència, acabi amb altres substitutius, com per exemple la margarina, vinagre, sacarina i polvos de marbre calcinats.

Les vitamines! La química! La humanitat! Serà cosa d'anar pensant en allistar-nos a la «U. E. P. F.»

INFORMACIÓ VINÍCOLA

La situació interior de nostres mercats consumidors és poc activa però ferma en preus, bona part perquè els productors no volen raure amb una baixa que res justifica, i alguns perquè esperancen la reacció mercantil que deurà produir-se quan siguin fixament coneguts els límits de collita que no semblen per ara sobressortir de la normalitat com alguns interessats propagandistes asseguraven.

Sostinguts els preus a les 2 o 2'25 pessetes grau hectòlitre amb qualque petit sobrepremi per carga, hem de reconèixer que la calma és encara persistent.

Mes la desgana experimentada és la natural enfront de la tendència espectral que s'imposa a l'exportació. Els ajustos pel consum directe varien tan poca cosa d'any en any, que precisa una reducció notable de volums o una vinificació de males menes per a que activi el comerciant detallista les seves sollicituts.

El marasme és doncs més patent per la manca d'ordres d'embarc que de cap altra causa. I les circumstàncies que traben l'exportació estan en les escasses capacitats dels països que contractaren tractats comercials, en llur desvaliment monetari i en l'abstenció *soi disant* moralitzadora de les begudes contenint alcohol.

Les collites defora Espanya, essent bones, no donen un total de sobreproducció que desnivelli el consum, però imposen la prudència de recollir les dades certes fins a conèixer el grau de sollicituts dels països no productors. I el resum global de veremes vinificades resta incert, car mentre uns, com Finest de «Le Matin» suposa gran escreix i abundor, altres, més coneixedors del negoci de vins, no arriben de bon tros a declarar una quantitat que sobrepassi les bones anyades normals.

La momentània interdicció que sofrien en les duanes franceses nostres vins contenint més de 18 gr. de sucre per litre, ha quedat de moment suspesa i entren ja en els magatzems dels comerciants veïns.

Mes la represa d'exportació depèn en sa major part de que acabi la injusta campanya abstencionista del vi i deroguin els països del Nord les disposicions de la llei seca que semblant recercar una norma higiènica no fa altre que proposar un sistema d'estalvi. I la derogació de dita llei podríem trobar-la amb una acció de reciprocitat dels països productors, cosa que no fora difícil aconseguir si hi posàvem la voluntat. I ço que, a la llarga caldrà, perquè no començar-ho tot d'una?

PERE J. LLORT

La llei exigeix del comerciant d'adobs la garantia sobre factura de la composició dels adobs.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Els olis vells estan acabant-se; és així mateix, tal com sona. En el mercat troben poca col·locació i tenen de morir als preus que els prometen, que són veritablement ruïnosa comparant-los amb els que es cotitzaven fa quinze dies. Hem vist aquests dies vendre olis a sis i set pessetes menys per cantí de les que es pagaven en escriure la darrera informació, i això destarota fins al més calculador i fa que el comerciant s'estigui de comprar, circumstància que indueix més al tenedor a vulguer-se desfer de l'oli, fent que la baixa s'acceleri més cada vegada. I no obstant això, ens sembla que els que tenen oli vell deuen procurar donar-li sortida, puix de seguida que l'oli nou es llenci al mercat, serà més difícil sa col·locació.

La collita, continua bé per tot arreu; al Camp de Tarragona es comença a collir, més l'olivicultor es retrau i no es vol deixar arrastrar als preus que fins ara han assenyalat els prensaires; es creu que el fruit ha de valguer més quartos, i demés com tot el fruit és sa i no es ven cap oliva picada de mosca, pensa que l'oliva a l'arbre per ara hi està bé i encara hi va guanyant, i per lo tant té temps per a veure la orientació que els preus poden pendre. Per la part de Lleyda, fins a fi de mes no es collirà i allí és de creure, perquè l'oliva no dona tant d'oli, que els preus aniran més baixos, però allí el pagès no es podrà abstenir tant, puix si vénen les gelades, collirà més poques quarteres que si ho fa abans que es presentin. Per la part baixa de la província de Tarragona és generalitza bastant la fabricació, més allí s'obté el fruit procedent d'olives plegades de terra, degut a que pel vent i les pluges n'ha fet tombar a terra quantitats bastant importants. A la resta de la península, no es començarà a aixafar que no se sigui a darrers d'any o a primers de l'altre.

Els olis que s'obtenen, no són encara del tot bons, més en ço que és refereix al dels voltants de Reus, fa esperar que s'obtinran olis de qualitats immillorables, puix no obstant haver-hi entre les olives que s'elaboren alguna de terra, surten olis aromàtics, sans i de color blanc, lo que ens fa suposar que en aquesta campanya podrem assaborir els olis d'aquesta procedència que tanta fama tenen i que, per la causa que fos, feia anys que no s'havien obtingut.

Per Tortosa, els olis surten també bonets, encara que no tant com els de Reus, puix tenen una acidesa molt elevada, però no arribant ni molt menys a la que obtenien en l'any passat. No obstant, és de creure que també en aquesta comarca es faran olis ben bons, i que se'n podrà treure partit i inclús és faran classes de qualitat extra, donat el bon estat en que tenen l'oliva.

A l'estranger també s'ha començat a fabricar i diuen que també és fan bones classes i les ofereixen a preus molt barats, que si tenim de comptar a la base de l'actual canvi (que avui està a 41), els sortirà molt barato i si nosaltres tenim d'anar a vendre allí, no tindrem altre remei que ajustar-nos al seus preus, i aleshores si que no cal que pensem en que les olives s'apugin; mes no cal que siguem pessimistes

puix creiem ben bé que si el franc baixa, també a França pujarà l'oli, al menys lo suficient per a puguer sostenir els preus a que s'ha començat a pagar l'oliva en les nostres contrades.

Sembla talment que tot ens vagi en contra als oliaines catalans; per una part estem veient com tant es paga un oli dolent andalus com un de bo de Borges; per altra, els francs baixen cada dia; lo més greu potser és lo que acaba de decretar el govern francès suprimint els 50 francs que pagaven de sortida els olis tunisencs, que naturalment, repercutirà molt al preu que haurien pogut portar els nostres si aquest dret haguess continuat i després estem constantment amenaçats de que les collites de l'estranger també seran molt abundants, així és que serà un any que tant el comerciant, com el fabricant ja cal que vagin amb compte; després de tot pot ésser que sigui tot el contrari i que en lloc sigui un bon any pels especuladors.

Que és any de perill ho han capit els fabricants de Reus i com hi ha poques olives en relació a les premses que tenen, i creien que no avenint-se anirien malament, han subscrit un acord entre ells, però un acord de transcendència que deixa en llibertat a tots ells per a comprar les olives al preu que tinguin per convenient, però obligant-se a pagar una forta multa si fan anar les premses més de set hores diàries. Ells creuen que així regularan la demanda i no pujaran les olives a capritxo del fabricant que vol treballar, si no que aquestes es pagaran en relació amb el preu de l'oli. Sens dubte que és una mida que els darà bons resultats, digna d'imitar-se en altres contrades i... que farà posar alerta als nostres pagesos, veritat?

Com deiem abans, a Reus i pels voltants s'ha començat a collir, però no amb molt afany, puix el preu no satisfà a molts; a Reus s'han pagat les olives, collides i plegades de terra a 12 i 13 pessetes quartera, a Monroig s'han arribat a pagar fins a 16 i 17, però sembla que s'hagin abaixat i ara no paguen més que 13 i 14 pessetes.

En oli nou també s'ha fet algun bocoi i l'han portat a vendre, més que res, per a tantejar el mercat i el preu ha sigut entre 24 i 25 pessetes el canti, preu encara no generalitzat i que cap idea ens pot donar, puix han sigut sols petites operacions que en total no passen de cinc bocois. El olis de la part de Tortosa, l'acidesa dels quals no passa de tres graus, s'han ofert a 21 pessetes el canti, sens arribar a tancar operació.

En olis vells poc es pot assenyalar com a preus, sols s'ha fet algun Borges entre 26 i 27 rals, a condició d'entrega immediata.

Estem al començament de la campanya i no serà de més que ens estenguem una mica més que de costum per a fer una informació sobre els derivats de la fabricació d'oli.

Les pinyoles sembla que es pagaran també poc, puix hi ha la perspectiva que llurs olis aniran barato; sobre preus, al Camp de Tarragona es parla de sis rals la quartera, mes és un preu que encara no s'ha generalitzat, que sols el donem als lectors a títol d'informació.

Els olis al sulfur, sembla que no tindran sortida, puix els olis de coco els fan una forta competència, n'obstant els vells es cotitzen a 90 i 95 cèntims el quilo.

Els nous sembla que aniran més barats; la prova és que avui s'ofereixen olis grocs a entregar al desembre a 70 i 75 cèntims el quilo.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*El Sindicat Agrícola i Moral de Sant Salvador de Guardiola* ha adquirit el terror necessari per a edificar uns magatzems i forn de pa i altres dependències, per al bon funcionament del Sindicat.

—*Ha estat nomenat administrador de la Federació Sindical Agrària de Girona* Don Lluís Jubert, en substitució de don Manuel Pérez, que ha fixat sa residència a un poble de Galícia.

—*El Consell de Foment de Girona* ha acordat crear un camp d'experimentació de cultiu exclusiu d'avellaners del país, i altre de les classes negreta i caixal de llop, proposant-se donar conferències sobre aqueix cultiu i el de conservació dels fruits.

Per tal d'impulsar el conreu de pomeres i pereres en la nostra contrada, s'acordà aiximateix donar lliçons teòrico-pràctiques d'esporga i desinfecció dels expressats fruiters.

—*El Sindicat Agrícola de Falset*, que l'any passat va fer 9,000 cargues de vi, enguany n'ha fet 17,000, de 15-16 graus, havent-ne destinat 3,000 cargues a la venda.

—*El Consell de Foment de Barcelona*, en sa darrera sessió estudià la manera de prevenir la invasió de la *Icerya Purchassi* que ataca importants plantacions de la Provença.

—*El blat estranger*. El President del Consell de Ministres i Ministre de Finances, en virtut de les reclamacions produïdes per diverses entitats agràries, han declarat que no s'importarà blat estranger, i que contràriament es perseguirà tota importació fraudulenta.

—*El celebrat artista Don Francesc Viñas, fundador de la Festa de l'Arbre fruiter de Moyà*, ha estat nomenat president honorari de la Lliga de defensa de l'Arbre Fruiter de Santa Coloma de Gramanet, havent rebut de mans de l'Alcalde de dita població i President de l'entitat, el Diploma i la insígnia corresponent.

—*El Sindicat Agrícola de Linyola* fa oferta de 400 quintans d'alfals a 9 pessetes posat sobre vagó a Mollerusa.

Mercès al capital aportat pels socis que serví per adquirir el domicili social, dit Sindicat es troba en un estat molt floreixent. Ara està pagant els interessos a tots els creditors.

—*Es posen grans esperances en la construcció de l'aiguamoll que es projecta fer entre Vilavert i la Riba*, per a regar amb aigües del Francolí, que beneficiarà molta terra del Camp de Tarragona.

—*Es coneixen ja les dades exactes de la campanya sucrera de l'any passat*. L'extensió que se sembrà de bledarave, fou de 41,580 hectàrees, amb una producció de 539,037 tones de fruit.

—*S'ha celebrat a Brusselles una conferència internacional* per a oposar-se als treballs que vénen fent els prohibicionistes del vi en diverses nacions.

Hi han assistit, portant la representació del Govern, el president de l'Associació de Viticultors, i el Comte de Lavern, president del Sindicat d'Exportadors de Catalunya.

Entre altres punts es tractà de la constitució d'una Oficina internacional del vi i de l'important de les denominacions d'origen, que tant afecten als productors de conyac i de xampany principalment.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Han visitat el Sr. President de la Mancomunitat una comissió composta de representants de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, Federació Agrícola Catalano-Balear, Consell de Foment de la Província de Barcelona i Cambra Agrícola Oficial, per a significar la seva protesta per la publicació de la R. O. que ha motivat la suspensió dels concursos de bestiar «que venien celebrant-se amb tanta satisfacció de les classes ramaderes del país.»

Durant el mes passat en el Laboratori s'han analitzat 31 mostres de vins i similars, 69 d'adobs, 1 d'aliments i 5 de diverses no especificades.

El servei d'Arbres Fruïters ha fet una visita als camps experimentals de lluita contra la mosca de l'oliva, i a Maspujols per a estudiar una nova malaltia de l'olivera.

Al Sindicat Agrícola de Pont de Vilumara hi ha donat una conferència D. Josep M.^e Rendé, el qual ha confeccionat també un projecte de reglament de segur de bestiar de treball i de porcs d'engreix per a la Federació Agrícola del Plà de Bages, de Manresa i un per al Sindicat Agrícola i Caixa rural en projecte a Borges del Camp.

Ha estat concedit un curset de divulgació a Santpedor, el qual tractarà de vinya, ramaderia i terra campa.

El Consell Permanent de la Mancomunitat de Catalunya ha acordat la confecció i publicació del Mapa Agronòmic de Catalunya.

El viatge organitzat a Suïssa pel Servei de Ramaderia en virtut del qual tants de vaquers haurien pogut comprar de primera mà el bestiar destinat a cria, s'ha tingut de suspendre per les traves que hi ha posat el Govern de Madrid.

El Laboratori de Patologia Animal ha presentat a la Societat de Biologia de Barcelona, les següents comunicacions:

Etiologia de la diftèria aviar.

El contagi de la diftèria aviar.

La babèsia bovina de la Garrotxa.

Etiologia de la icterícia homoglobinúrica dels nadons i pollins.

La immensa majoria de Sindicats agrícoles de Catalunya, seguint l'exemple de les entitats amb residència a Barcelona, com l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, la Federació Agrícola Catalana Balear, la Cambra Agrícola oficial, la Unió de Vinyaters i moltes altres, han acordat dirigir-se al govern protestant dels obstacles que posa a la Mancomunitat per la celebració de Concursos de Bestiar.

CONSULTORI

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

P. C. CIUTAT.—Penso que, en general, el conreu de la vinya ha d'ésser reduït a Catalunya fent-lo desaparèixer sobretot en aquells llocs i en aquelles terres en els quals el cep no pot viure, és a dir, on el vi no resulta gaire bo, o fa poc grau o on les condicions d'ambient eleven massa les despeses de conreu. Aquest criteri ha estat sostingut moltes vegades en aquestes planes.

Per ço que vostè diu, la seva terra no és gaire apropiada per a la vinya; no queda altre remei que substituir el seu conreu per un altre de més profitós aprofitant la mort de la major part dels ceps.

Si la seva finca està situada en una comarca de fàcil accés i millor encara en proximitat de Barcelona, jo plantaria fruiters, establint com a mesura preventiva un bon drenatge. La prunera, per exemple, que té arrels poc profundes, que s'adapta a les terres argilenques em sembla molt indicada. Demés es planta de fàcil conreu, i de poques malalties, combatibles econòmicament, de bona producció i amb el qual s'obtenen, en moltes comarques catalanes, molt bons rendiments i beneficis elevats. Crec que és qüestió almenys d'intentar una prova. No sabria donar-li dades respecte als arbres forestals. Per això dirigeixi's al Servei Forestal de la Mancomunitat de Catalunya carrer del Bisbe, 8, on gratuïtament li proporcionaran els detalls que solliciti.—A. M.

P. S. REUS.—Prenem del llibre d'En Torrejón, el qual les pren del d'En Llauredó, les dades que li transcrivim.

La ploma de Tarragona equival en 24 hores a 24 càrregues de 121'81 litres cadascuna, és a dir, a 2,923'58 litres.

La ploma de Reus, equival en 24 hores a 18 càrregues de 121,86 litres cadascuna, és a dir, a 2,459'52 litres.

Segons En Bernat, ex-enginyer cap del Servei Agronòmic de Tarragona, la *mola* (8 regadores) equival a 7,367'42 metres cúbics en 24 hores; la *regadora* (4 teules) a 920'92 litres en 24 hores i la *teula* a 230,23 litres en el mateix temps.

No existeix cap disposició legislativa o reglamentària que estableixi la distància a la qual s'han de posar les arnes dels límits de les finques. Creiem que solament en les ordenances de Tarragona s'hi troba quelcom, però té caràcter local.

Pel fullet que demana cal que es dirigeixi als Serveis tècnics d'Agricultura (Urgell, 187) enviant dos rals en segells de correus.—C. A. M.

P. S. T. TORTOSA.—Encara és massa aviat per saber concretament els resultats obtinguts aquest any contra la mosca de l'oliva en els experiments fets a Tarragona. En aquests últims dies passats la invasió ha crescut, malgrat la fresca, d'una manera que no es podia preveure.

Pensem que en el número del 5 de desembre serà possible dir qualche cosa.

L'únic que podem avançar és que en l'última visita feta al Parc Samà i al Camp experimental de Montroig en els arbres defensats amb el mètode Lotrionte l'atac era la tercera part del que es trobava en els no defensats. Benefici evident. Però això pot canviar encara.—A. M.

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 piensos

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

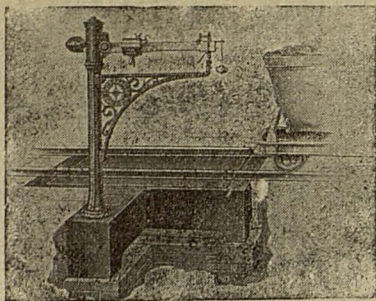
Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - SEVILLA

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

BÀSCULES

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

H A S O R T I T
E L

DIETARI CATALÀ

:: Llibre de Caixa ::

PER A 1923 : Segon any de sa publicació

Útil a la pagesia catalana. Entre altres dades inter-
ressants, publica les festes i mercats de tot Cata-
:: :: :: : lunya, telèfons i ferrocarrils :: :: ::

PER A COMANDES A

Editorial Catalana
Escudellers, 10

S. Bonavia
Tapineria, 13

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA
MENA : MOSTRA-
RIS : CARTES
TARGES : TALO-
NARIS : FACTU-
RES : ESTATS

SECCIÓ D'IMPREMTA

Mallorca entre 257-259

Telèfon 58 G

BARCELONA

PUBLICACIONS
DE TOTA MENA
DE REVISTES
ESPECIALITAT
EN LES EDICIONS
CATALANES

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

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENADE
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

Tècnic Agrícola

24 anys, coneixent la tècnica i la pràctica dels formatges fran-
cesos i italians, la fabricació de la mantega i caseina, format-
ges margarinats, desitja trobar una col·locació com a director
d'una fàbrica, poguent presentar immillorables referències

Dirigir correspondència a **EDUARD BUDÓ**, Allogi Modesta
Piazza San Lorenzo, 12, Lodi (ITALIA)

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes d'octubre

LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

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**



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 Francisco, 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'Arseminat de Plom

Demaneu instruccions i preus a la
Società Elettrica ed Elettrochimica 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)

RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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 calç : 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