

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 :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEO :: 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 :: 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

Els fruiters en seca, per *August Matons*. — La suspensió dels Concursos de bestiar, per *M. Rossell i Vilà*. — Cinc lliçons d'Enologia, per *Jaume Raventós*. — Farratge de secà, per *Josep M.^a Soler i Coll*. — La funció de les Cooperatives en la venda del vi, per *Elles Ravell*. — La campanya d'extinció de la llagosta, per *Samuel Navarra*. — Passeigs agrícoles i regeneradors, per *Josep Rossell*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia. — Consultori, per *A. M. i D.*

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: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

OLIVERES ARBEQUINES

L'olivera Arbequina, que de temps immemorial proporciona plethòriques collites en la renomada comarca oleícola d'Urgell, va acreixent ses excepcionals aptituds en altres regions i reemplaça amb feliç èxit a altres varietats de senyiat apreci, ampliant-se àrees immenses de cultiu.

Realitza l'estimació de aquest arbre, sa gran resistència a les secades, amb ho demostra el que en molts secans com precipitacions inferiors a 500 mil·límetres per any, viu prospera i fructifica l'Arbequina.

Es recomana especialment aquesta olivera: Primer: Per adaptar-se en la majoria de terrenys, per pobres que sien. Segon: Per sa notabilíssima resistència a les glaçades. Tercer: Per començar a rendir als tres anys. Quart: Per la facilitat de recol·lecció. Quint: Per no causar en elles, els estralls que en altres varietats, les malalties i pestes que desenrotllen aquesta classe d'arbres.

Es pot afirmar que entre les millors i més recomanables oliveres, poques poden garantir millor que l'Arbequina les fructificacions abundants i l'èxit econòmic de tota explotació oleícola.

PREUS

Plançons d'un any. Alt de 0'40 a 0'70 metres:
25 plançons, 25 ptes. — 50 plançons, 45 ptes. —
100 plançons, 80 ptes.

Plançons de dos anys. Alt de 0'80 a 1'20 metres:
25 plançons, 55 ptes. — 50 plançons, 60 ptes. —
100 plançons, 110 ptes.

Plançons de tres anys. Alt de 1'20 a 1'50 metres:
25 plançons, 40 ptes. — 50 plançons, 75 ptes. —
100 plançons, 150 ptes.

Embalatge en bones caixes, amb molça,
a 10 pessetes els 100 plançons.

Les demandes deuen anar acompanyades de son import. Correspondència, demandes i girs a

El Cultivador Moderno

Notariat, 2, principal. — Apartat de Correus, 625
Teléfon, 3.699 A. — BARCELONA

**Bàscules
caixes per a
cabals**

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

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**

Els fruiters en secà

D'uns quants anys ençà el conreu dels fruiters s'ha anat estenent a Catalunya. En certes comarques sobretot, com l'Urgell, per exemple, va prenent un increment ràpid i intens que deixa preveure la importància que aviat tindrà a la nostra terra.

La fructicultura havia necessàriament de desenrotllar-se a Catalunya on les condicions de clima, de terreny, la situació geogràfica i fins les característiques de la nostra gent, li són apropiades. Però cal afegir de seguida, que malgrat aquest conjunt de factors favorables, l'increment no és prou ràpid encara, ni prou general.

No és aquesta una afirmació feta per ço que en podríem dir lirisme filofructícola. Me sembla, al contrari, que respon a una viva realitat.

L'agricultura catalana, considerada en globus, pateix del defecte de l'excés de vinya. Cada any es presenta el problema de la venda del vi, amb caràcters de major gravetat. Això representa dificultats econòmiques per milers i milers de famílies, per comarques senceres que treuen de la vinya llur sustentament, i es tradueix en una situació d'instabilitat que determina un malestar susceptible de degenerar violentament. Fa pocs dies, en un article, parlàrem d'una agitació que es tenta de promoure en les comarques vinyateres pròximes a Barcelona. És ben segur que les possibilitats d'èxit d'aquesta campanya radiquen precisament en el descontent existent davant les freqüents crisis del vi.

La situació precària dels vinyaters admet, segurament, varies solucions. Una d'elles, la més clara i potser més fàcil, és la de reduir gradualment el conreu de la vinya abolint-lo en aquells terrenys on el cep no troba les millors condicions de vida. Però aquesta reducció, que pot ésser profitosament practicada amb els fruiters, no s'intenta encara, potser principalment per la dificultat que representen alguns prejudicis.

No cal demostrar que en la pràctica agrícola els pagesos solen ésser fidels servidors de prejudicis; això per altra part és ben humà. Tots els homes, de totes les categories en tenim de prejudicis, que sovint es converteixen en l'eix de la nostra vida i de la nostra activitat. I el pagès, respecte als fruiters, té prejudicis als quals pot imputar-se en bona part que llur conreu no s'estengui més a Catalunya.

Es ben corrent, per exemple, pensar que la fruita té a penes valor

comercial és a dir, que és un producte que no es cotitza i del qual no és possible viure'n. És encara el criteri de l'Edat Mitjana, quan l'agricultura es concretava exclusivament al conreu de cereals i sols s'aprofitaven els migrats prats naturals per l'alimentació d'un bestiar pobre i desnutrit.

Malgrat aquesta opinió que és ben arrelada en molts pobles catalans, la fruita és un producte de cotització universal. Molts cops ha estat dit que els mercats europeus, davant de la insuficiència de la producció local, reben fruita de procedència americana, africana i australiana. Avui el pagès californià produeix fruita que serà consumida per un anglès resident a uns 8,000 quilòmetres de distància. El mateix passa, en menys escala, a Catalunya on part de la fruita s'exporta cap a França i Anglaterra.

La fruita no és, doncs, avui un producte de consum local com era fa cinquanta anys; els seu camp d'expansió ha crescut fins a esdevenir mundial i s'ha generalitzat estenent-se a totes les classes socials amb l'ús, relativament modern, dels postres.

Un altre perjudici ben català, és el de considerar els fruiters de fruit sucós com a plantes improductives en comarques secaneres.

No sabríem explicar ni l'origen ni les causes d'aquesta opinió. Lògicament el pagès, fundat en les rudimentàries nocions d'organografia vegetal que posseeix, és a dir, en el coneixement de l'extensió i naturalesa de les arrels, hauria hagut de decantar-se cap a l'opinió contrària, ço és, cap a la veritable, que és la que sosté que els arbres són les plantes, naturals podríem dir, de les comarques secaneres. Però no és així; arreu de Catalunya es considera l'arbre planta de regadiu.

Això és inexacte. L'arbre per la seva naturalesa és planta de secà per excel·lència.

Els arbres de fruit sucós són freqüents en secà a l'estranger. A França—al Rosselló—per exemple, hi han els *pressecs de vinya*, famosos en els mercats parisencs i que es conreen en gran escala en els vinyats. A Sèrbia, país agrícola molt endarrerit respecte a Catalunya, es conrea extensament la prunera en terrenys no regables. A Itàlia, en les terres secaneres de Lecce, tan secaneres com les que ho s'guin més de casa nostra, hi han magnífiques plantacions de codonyers en plena i activa producció.

I a Catalunya mateix no manquen exemples d'arbres isolats, ben remuneradors, escampats per vinyes i sembrats, com figueres, albercoquers, cirerers, etc. A Bellvís, en una serra de terreny pobríssim i eixut, he vist, entremig d'oliveres, una renglera de magnífics codonyers i això que el codonyer per convicció general s'ha de plantar en llocs molt frescos i sol posar-se generalment a les vores dels recs perquè no li manqui mai la humitat.

No sols, doncs, els fruiters poden plantar-se en secà, sinó que la fruita que se n'obté resulta més dolça, més aromàtica, més conservable, de color més viva, és a dir, més fina de la que s'obté en regadiu. A causa d'aquesta seva finor és, però, en quantitat més petita, però això és, de totes maneres, un inconvenient relatiu, car en els mercats importants la fruita no es paga per la quantitat, sinó per la qualitat.

AUGUST MATONS

La suspensió dels Concursos de bestiar

ARA, a la tardor, quan el bestiar baixa de pèixer, o bé quan el ramader per passar l'hivern ha comptat el bestiar que podia mantenir, segons la disponibilitat de farratges, era l'estació que tothom demanava per a la celebració de Concursos.

Solament d'octubre a desembre hi havia anunciats tretze Concursos. I ha sigut en començar la sèrie, que la Mancomunitat, pels obstacles que el govern de Madrid ha posat, s'ha vist obligada a suspendre'ls.

Exposarem de primer els fets i veurem després les causes d'aquesta suspensió.

ELS FETS

D'ençà que la Mancomunitat fa Concursos hi havia hagut amb motiu del Concurs de Vich, fa un any i mig, un petit destorb al qual els Serveis de Ramaderia no volgueren donar importància, i que consistia en un ajornament forçat del dit Concurs.

Tal com se suposava de què el fet no es repetiria, així succeí, i els Concursos anaren transcorreguent amb pau fins arribar a la sèrie d'atacs sistemàtics de l'Inspector provincial d'Higiene i Sanitat pecuària de Tarragona.

A Tortosa, per Sant Pere, s'havien de celebrar enguany dos Concursos, un per a l'espècie cavallina i un altre l'endemà per al bestiar porquí. D'aquests Concursos com marca el Reglament per a l'aplicació de la Llei d'Epizooties, s'havia posat la celebració en coneixement del Govern civil de la província, un mes abans de la data en que s'havien de realitzar.

A la vigília del Concurs, en el Hotel Siboni, l'Inspector provincial de Tarragona en vegé amb els membres que formaven el Jurat, als quals comunicà que al poble d'Alfara, a uns deu quilòmetres de Tortosa, havia aparegut la glossopeda en una corralina de porcells, i que en vista d'aquesta malaltia havia pensat que s'havien de suspendre els dos Concursos anunciats per l'endemà i l'endemà passat.

El Jurat manifestà a l'Inspector provincial pecuari que era improcedent la manera de considerar la qüestió. En primer lloc, la glossopeda per a res afecta a l'espècie cavallina; en quant al Concurs porquí, impedit la sortida de porcs de la zona declarada infecta, és a dir, del poble d'Alfara, la policia sanitària quedava degudament atesa.

El raonament del Jurat influí molt poc en l'ànim de l'Inspector, de tal manera, que els membres que composaven el Jurat tingueren la impressió de que l'Inspector en arribar a Tortosa faria alguna etzagaiada.

Durant tota la tarda de la vigília del primer Concurs, els ramaders i altra gent no feien més que preguntar si els Concursos es realitzarien o no; si era cert que l'Inspector els havia suspès.

Per aquestes preguntes es veia que l'Inspector, abans de comunicar lo transcrit al Jurat, en devia haver fet part a molta gent, la qual nova, no solament fou divulgada a la ciutat de Tortosa, sinó també per la comarca, puix que en ambdós Concursos la concurrència fou migrada, cosa

que no sol passar, en repetir un Concurs, i el cavallí era el segon a la comarca.

El Jurat, no havent rebut cap ordre de suspensió dels Concursos, els realitzà. En el Concurs porquí, és d'anotar que la guàrdia civil, parada en les principals vies que condueixen a Tortosa, impedia l'accés al Concurs de reproductors porquins.

L'anunci oficial de la glossopeda a Alfara sortí el dia 4 de juliol, és a dir, sis dies després de la celebració del primer Concurs.

Pel 27 d'agost estava anunciat un Concurs llaner a Santa Coloma de Queralt. Dies abans es rep una comunicació del Govern civil de Tarragona, dient que, no havent-se complert l'article 119 del Reglament d'Epi-zoòties es *desautoritzava* el Concurs. El Concurs, doncs, era *desautoritzat*, no prohibit. La *desautorització*, a la vigília del Concurs sigui comunicada a l'Alcalde de Sta. Coloma, i aquest marxà ràpidament a Tarragona, i, a la tornada, digué al Jurat que no hi havia cap inconvenient en celebrar el Concurs. El Concurs es celebrà.

Particularment, es sabia que el Governador de Lleyda havia prohibit la celebració del Concurs de la Seu d'Urgell, però a la Mancomunitat no s'havia rebut cap notícia oficial.

A l'hora de començar el Concurs, la guàrdia civil obligà als ramaders a traure el bestiar del lloc on devia celebrar-se el Concurs. D'aquest acte violent se'n pogueren treure algunes fotografies, i dic algunes, perquè la guàrdia civil impedí al fotògraf que continués operant.

La Mancomunitat veient que els Concursos de bestiar eren perseguits sistemàticament, acordà suspendre'ls.

Veu's aquí, doncs, exposats els fets. Cal veure, ara, conèixer

LES CAUSES

Per la relació dels fets s'acaba de veure una marxa agressiva creixent contra els Concursos. De primer, pel Concurs de Vich, un prec d'ajornament; després, a Tortosa, amenaça de suspensió amb prèvia propaganda per a evitar concurrència i mobilització de la guàrdia civil impedit que menessin bestiar al Concurs; a Santa Coloma, *desautorització*; i a la Seu d'Urgell, amb la màxima desconsideració per l'entitat organitzadora, el govern es comporta com si es trobés davant d'un acte facciós.

Si tot això no és un pla sistemàtic d'atac, ho sembla.

Però vegem les raons al·legades. Per l'ajornament del Concurs de Vich, aparició de glossopeda a Sant Hipòlit de Voltegrà, la qual glossopeda si fou prou per a ajornar el Concurs, no ho fou perquè es deixés de fer el Mercat del Ram, que a Vich és la fira més important.

A Tortosa, el motiu és la glossopeda d'Alfara, malaltia que no té res que veure amb l'espècie cavallina. Les mides sanitàries havent-se d'aplicar únicament pel bestiar comprès en les zones declarades infectes o sospitoses, aquestes mides no resen pel territori de fora de les dites zones. La ciutat de Tortosa, no havent estat compresa en les zones perilloses, no hi havia motiu d'aplicació de cap de les mides sanitàries que regeixen per les zones infectes i sospitoses.

Per consegüent, els Concursos es podien celebrar no havent-hi res que ho impidís.

Pel Concurs de Santa Coloma el cas és distint. L'Inspector no havent trobat cap cas de glossopeda, *descobreix* en el Reglament l'article 119. Descobreix aquest article perquè considerant a dit funcionari sempre atent a l'exacte compliment del deure, en els Concursos de 1920 de Tortosa i 1921 de Santa Coloma no s'havia adonat de l'existència de l'article 119, puix que de considerar-ho així, no hauria complert la seva obligació cosa inadmissible.

Aquest article 119 diu que ell, l'*Inspector del Cuerpo Nacional de Higiene y Sanidad pecuarias*, ha de formar part de la Comissió organitzadora del Concurs. Però, copiant aquest article ens entendrem millor: «En las Comisiones organizadoras de los Concursos y Exposiciones de ganado figurarán el Inspector provincial y el Municipal de la localidad en que aquellos tengan lugar; estarán encargados del reconocimiento del ganado que concurra a ellos y dispondrán cuantas medidas sanitarias deban adoptarse para garantizar la salud del mismo.»

Aquest és el text del famós article 119 descobert per l'Inspector de Tarragona, com argument únic per a desautoritzar un Concurs. L'article 119 no havia sigut mai invocat pels Inspectors de les demés *provincies* de Catalunya i a Madrid, per exemple, en el Concurs general que hi hagué pel mes de maig passat, a la Comissió organitzadora no hi figurà l'Inspector provincial.

Si en algun Concurs de la Mancomunitat s'hagués nomenat Comissió organitzadora i d'ella se n'hagués exclut l'Inspector provincial i Municipal, hauria estat això una desconsideració que hauria pogut justificar actuacions futures. Però, no; la Mancomunitat no ha nomenat mai una Comissió organitzadora.

Aquest article podria referir-se als Concursos que organitza l'Estat i no als Concursos d'altres entitats. És una qüestió d'interpretació. Però el cert és que al Reglament d'Epizooties no hi ha un sol article que digui que és indispensable per a celebrar un Concurs que es nomeni una Comissió organitzadora. Doncs, un Concurs pot realitzar-se amb o sense Comissió organitzadora. L'últim cas era precisament el del Concurs de Santa Coloma i el de tots els que ha celebrat la Mancomunitat.

La Mancomunitat té els Serveis de Ramaderia que s'encarreguen de l'execució de les ordres del Consell Permanent de la Mancomunitat. Els Concursos per la Mancomunitat constitueixen una funció ordinària i no hi havia motiu per consegüent per a nomenar per cada Concurs una Comissió organitzadora.

Per altra part, la manca de nomenament de la Comissió organitzadora no desvirtuava per res la funció que l'article 119 assigna als Inspectors pecuaris, puix que, d'una part, amb un mes d'antelació es comunicava la celebració del Concurs al Govern civil, podent-se saber si existia o no malalties contagioses. Per altra part, el fet de celebrar-se un Concurs no comporta l'exclusió de l'Inspector revisant sanitàriament els animals.

És a dir, sens necessitat de complimentar l'article 119, segons la forma unilateral d'interpretació, resultava que l'Inspector un mes abans *sabia* que es celebrava el Concurs i *podia* veure si els animals estaven malalts o sans.

En quant a la suspensió del Concurs de la Seu d'Urgell la Mancomunitat no en sap res més que lo que el públic presencià, és a dir, el fet de la intervenció de la guàrdia civil.

En resum, lo del Concurs de Vich era cosa ja passada i segurament que no s'hauria reproduït. És amb els casos de Tortosa i de Santa Coloma que la cosa s'enverina. L'Inspector de Tarragona és qui, excitant l'ambient hostil del govern de Madrid, sempre disposat a atacar les coses de Catalunya, és ell, qui provoca la suspensió *manu militari* del Concurs de la Seu d'Urgell, la qual suspensió junt amb els atacs anteriors obligaren al Consell Permanent a la suspensió dels Concursos anunciats.

Com s'acaba de veure, l'origen de la suspensió dels Concursos ha sigut una minúcia legal que per a res afectava a la bona marxa del servei sanitari. Si aquest, doncs, ha sigut l'únic pretext invocat per a promoure la suspensió dels Concursos s'haurà de convenir que darrera d'ell hi devia haver una altra intenció; s'haurà de convenir així mateix, que les minúcies legals, que poden ésser diferentment interpretades es fan servir per a arribar a conseqüències funestes, per a causar un perjudici a la Ramaderia i un dany al país.

La conducta observada per l'Inspector de Tarragona, haurà merescut felicitacions — d'això no en dubtem — de la gent de Madrid i de totes aquelles persones enemigues de les aspiracions catalanes.

M. ROSSELL I VILÀ

Cap del Servei de Ramaderia

Cinc lliçons d'Enologia

V

(Continuació)

MALALTIES I DEFECTES DEL VI

I. — CLASSIFICACIÓ

Malalties degudes a microbis aerobis . . .	{ Flors del vi Agre del vi
Malalties degudes a microbis anaerobis . . .	{ Vins escaldats Vins agre-dolços
Malalties no degudes a microbis	{ Enterboliment blanc Idem blau o negre Idem groc
Defectes de paladar o d'olor	{ Olor d'ous podrits Gust i olor de florit Gust de rapa Gust de fusta

II. — MALALTIES DEGUDES A MICROBIS.—1. *Flors del vi*. — És una malaltia caracteritzada per un tel blanc que es fa damunt del vi. El vi permanece clar i no té olor agre. El tel està format per aglomeracions d'unes cèl·lules de forma el·líptica. Són el *micoderma vini*. Sol fer-se en dipòsits no ben plens i en vins que no passen de 13°.

Aquest microbi necessita aire per a viure: i ataca l'alcohol transformant-lo en aigua i àcid carbònic; no dona, per consegüent, mal gust al vi, sinó solament el fa *fado*, rebaixant-li el grau alcohòlic. És un microbi que sol anar barrejat amb el microbi de l'agre, i predisposa als vins a agafar l'agre.

S'evita recomplint sovint les bótes i dipòsits, o donant-los llucet si no es poden recomplir.

Un cop format el tel deuen recomplir-se les bótes amb un embut de tub llarg, per a no trencar i remenar el tel, sinó fer-lo muntar i sobreeixir.

2. *Agre del vi*. — Comença fent un tel gris que acaba gruixut, membranós i gelatinós. El vi pot permanèixer clar, i ofereix olor més o menys pronunciat d'àcid acètic. És deguda a un microbi de forma de dues esferes enganxades, més petit que l'anterior, *micoderma aceti*, que porta l'oxigen de l'aire al damunt de l'alcohol i el transforma en aigua i àcid acètic. Necessita, doncs, l'aire.

El microbi ve de l'aire, o de les bótes brutes, o del cup de fermentació si s'ha agrejat la brisa. Principalment ataca el vins de feble graduació alcohòlica, però també els de 12 i 13 graus mal cuidats.

El microbi menja l'alcohol per a transformar-lo en aigua i àcid acètic, que li dona el gust d'agre.

En un celler ben cuidat no deu mai haver-hi una bóta de vi agre. Hi han cellers on s'hi fan vins de 9, 10 i 11 graus, i no saben qué cosa és l'agre. Es té de prevenir amb les addicions de metabisulfit de potassa en fermentar, gastant per a la fermentació tines tapades o bé ensorrant la brisa cada dia en el vi; tenint compte en recomplir les bótes, no gastant mai bótes agres ni picades, fent les ensofrades corresponents en trasbalsar el vi, cuidant que no hi hagi mai vi agre per terra o damunt de les bótes.

Quan un vi està el que es diu picat, o sia amb un començament d'agre, es pot millorar tirant-hi per càrrega 400 grams de tartrat neutre de potassa, trasbalçar-lo a bótes fortament ensofrades, clarificar-lo amb cola i tornar-lo a trasbalsar a bótes ensofrades. Després d'una setmana tornar-lo a clarificar i trasbalsar. Ja havem explicat la manera de clarificar el vi blanc i el negre. Si es disposa de pasteuritzador, es pasteuritza, i després s'hi fa l'addició de tartrat neutre de potassa.

Si bé es pot esperar millorar-lo un xic, no es deu mai creure que d'un vi agre se'n pugui fer un vi bo.

3. *Vins escaldats*. — Aquests vins són atacats d'un microbi en forma de bastonet, que es desenrotlla en el fons dels dipòsits i tem l'aire. Aquest microbi ataca en un principi l'àcid tartàric, transformant-lo en aigua i àcid carbònic, que es manté dissolt i dona al vi gust picant. Més endavant ataca el crémor, produint aigua i carbonat de potassa. Quan l'acidesa del vi esdevé escassa els vins es tornen negres. Els desprendiments d'àcid carbònic aixequen en l'aire les mares i el procés va com-

plicant-se, s'hi barregen altres microbis, es desenrotllen àcids volàtils (fòrmic, propiònic i acètic) i es podreixen les substàncies nitrogenades. Un vi sec que refermenti, que faci traspuar les bótes i infla els seus fons és atacat d'aquesta malaltia.

Contribuïxen a prevenir la malaltia les trabalsades d'hivern, devent-se fer la de desembre airejant el vi.

S'ha de prevenir dedicant a vi negre tots els raïms podrits i mildiuats, practicant l'operació descrita d'ensofrar i clarificar el most.

Per a millorar un vi alterat se li ha de retornar el crémor i àcid tartàric destruïts, trasbalar-lo, ensofrar-lo i clarificar-lo. Al poc temps torni's a clarificar. Si es té pasteuritzador després de l'addició de crémor i àcid tracti's com si fos un vi agre.

4. *Vins agre-dolços.* És la malaltia que solen agafar els vins que tenen molt sucre en països calents. En fer la fermentació pugen molt de temperatura, i aquesta mata el ferment. Els vins paren de bullir i queden dolços. En entrar la primavera vinent, en lloc de rependre la fermentació alcohòlica, són atacats d'un altre ferment que menja part del sucre i glicerina, i produeix àcid làctic i altres i manita. Aquest ferment tem l'aire.

S'ha de prevenir vigilant la fermentació, ensorrant la brisa per a refrescar una mica el cup, traïen el vi per baix i tornant-lo a tirar per dalt per a refredar el vi i avivar el ferment, fent les fermentacions en dipòsits petits. Els vins que no quedin secs, a la primavera vinent se'ls fa refermentar amb baixos de bótes o, millor, amb ferments artificials, seguint les instruccions dels venedors.

Declarada la malaltia, tractin-se igual que els vins escaldats i procuri's després fer-los fermentar amb baixos o llevadures seleccionades.

III.—MALALTIES NO DEGUDES A MICROBIS.—1. *Enterboliment blanc.*—Un vi blanc (i de vegades negre) sec, ben fermentat, ben constituït, passat algun temps es torna a enlleganyar. És un vi que té la terbolina blanca. Aquesta sembla deguda a ferros o fosfats que es fan insolubles per l'acció de l'aire.

Contribueixen a evitar-la la defecació del most, l'addició de 10 o 12 grams de taní als mostos de vins blancs i les trasbalçades.

Per a curar-la aprofitarem l'acció específica que té l'àcid cítric dissolent aquests precipitats blancs.

Usarem algun d'aquests procediments:

a) Moltes vegades bastarà afegir-li de 30 a 50 grams d'àcid cítric per càrrega. El precipitat es redissoldrà i no es produirà.

b) Cas de no ser això suficient, el vi es trabalsa airejant-lo, es clarifica amb taní i cola si és blanc, amb cola solament si és rosat o negre, i en treu-re'l dels baixos s'hi afegeix de 30 a 50 grams d'àcid cítric per càrrega.

c) Si es té filtre, filtri's, i després faci's l'addició d'àcid cítric.

2. *Enterboliment negre o fèrric.* — És el cas dels vins blancs o negres que fan solatges de color negre o negrós o blavós, que no deuen confondre's amb els de color groc que fan els vins que tenen la *cassee oxidàssica*. L'airejament del vi contribueix a pronunciar el defecte. Aquest defecte sol acompanyar els vins de poca acidesa. Aquests precipitats són compostos de matèries tàniques i ferre. Hi ha terrenys que donen vins es-

pecialment disposats a aquesta enfermetat. Pot donar-la la molta terra que portin els raïms, el contacte amb el ciment dels cups, amb peces de ferre rovellades.

Contribueix a prevenir-la l'addició de 10 a 12 grams de taní al most de raïms blancs, i l'addició d'àcid tartàric als mostos poc àcids, posant-los de manera que la seva acidesa no baixi de 5 ó 6 grams d'acidesa sulfúrica. També l'aireació del most. Si pot ser deguda a la terra que va amb el raïm podrà ser útil la defecació. Pel demés, és malaltia que havem observat en vins procedents de mostos defecats.

Presentada l'enfermetat podrem curar-la de les maneres següents:

a) Algunes vegades serà prou l'addició d'àcid tartàric fins que el vi tingui una acidesa sulfúrica de 4'5.

b) Si això no és prou, el vi es trasbalsa airejant-lo es clarifica amb taní i cola si és blanc, amb cola solament si és rosat o negre, i en treure'l dels baixos s'hi afegeix l'àcid tartàric que sia necessari.

3. *Vins negres o blaus*.—De vegades l'enfermetat anterior no arriba a produir solatges, sinó que solament ennegreix o blaveja els vins. En aquest cas basta per a curar-lo l'addició d'àcid tartàric, 1/2 gram per litre.

4. *Enterboliment oxidàssic*. a). Senyals. Un vi que surt net de la bóta, però amb l'aire s'enterboleix, donant solatges grocs i groc-fosc, tornant-se també el vi d'aïtal color, tindrà l'enterboliment oxidàssic. Si es prova de filtrar-o, les gotes que filtren ja es van enterbolint altra vegada amb l'aire. Aquests vins es conserven si no es trasbalsen, però amb les trasbalsades s'alteren, es descomponen, es muden de color i acaben amb fermentacions acètiques, butíriques, pútrides, etc.

b) Causes. L'enfermetat és produïda per una substància que es diu *oxidassa*, continguda en el vi, que ja la porta del most. Aquesta substància sol abundar en anys de veremes podrides i és segregada per la «*botsitis cinerea*» que és el bolet de la podridura. Ella té la virtut de fixar l'oxigen de l'aire damunt la matèria colorant, alterant-la i insolubilitzant-la. D'una acció així, els químics en diuen *acció catalítica*.

c) Per a prevenir-la. El millor preventiu és el sulfurós. El deburbatge o defecació dels mostos destinats a vins blancs i l'addició de sulfurs o metabisulfit de potassa a les veremes destinades a vins negres dona bastanta seguretat contra aquesta greu malaltia.

d) Per a curar-la. Si el vi està net a la bóta podem ensajar aquests dos procediments:

Primer. Pasteuritzant el vi a 75 graus, portar-lo a l'aparell sense que toqui aire. Dues pasteuritzacions asseguruen millor el resultat que una. Amb elles l'oxidassa es torna inactiva.

Segon. Ensofrant el vi amb 200 milígrams de sulfurs per litre o 25 grams per càrrega.

IV.—DEFECTES D'OLOR I GUST. 1. L'olor d'ou podrits, quan no ve d'una veritable fermentació podrida, es millora amb una trasbalsada i ensofrada. Si ve de podridura es pot provar de passar el vi per carbonet de fusta.

2. El gust i olor de florit és difícil de treure'l d'un vi, però de vegades tot sol desapareix amb el temps si no li ve de que siguin florides les botes.

3. El gust de rapa i de fusta, com també l'excessiva aspror d'un vi, es

va corretgint amb clarificacions successives amb cola, una, dues o tres.

CONCLUSIÓ. Treballeu amb cura i netedat i fareu bon vi; i pel que tira a les enfermetats, mireu d'evitar-les, cosa bon tros més segura, fàcil i econòmica que curar-les.

Si elaboreu el vi bé i el produïu a bon preu sereu del que us podreu sostenir en els temps de crisi, que són més o menys passatgers. Estimeu la vinya i tingueu fe en l'esdevenidor.

L'elaboració del vi és cosa que es fa cada dia més mecànica i industrial, exigint grans intallacions, màquines de trepitjar, grans premses i coneixements tècnics cada dia més indispensables. I, una de dues: o l'elaboració arribarà a ser cosa de veritables industrials capitalistes, fugint aquest negoci de les vostres mans i quedant el pagès solament reduït a fer raïms a l'albir d'aquests vinaters, o bé serà l'associació de pagesos la que farà aquest negoci: o associar-se, o exposar-se a ser explotats.

Deveu, doncs, assajar l'associació en tots els ordres en què es presenta senzilla, per a destillar, per a compra d'adobs, sofre i sulfat, per a cellers comunals, per a caixes rurals, tot com un assaig o preparació per a educar-vos i disposar-vos a constituir un dia, quan sigui necessari i quan, per la deguda preparació, sigui possible, la cooperativa de producció de vi, ideal menys fàcil, però possible, que deu acariciar tot petit pagès vinater.

JAUME RAVENTÓS

Director dels Serveis
Tècnics d'Agricultura

Farratge de secà

LA SULLA

IV

Em donaria per satisfet si les dades sorprenents i les lloances dels meus articles anteriors, haguessin servit, com vulgarment es diu, per a posar-vos la mel a la boca, fent nàixer en vosaltres el propòsit, si no la decisió ferma, d'assajar el conreu de la sulla.

En el meu article darrer prometia tractar d'aquest conreu, però abans crec heu de sapiguer si és possible la seva pràctica en, vostres finques, dins unes condicions de clima i terreny particulars.

És per aquest punt que començarem el present escrit, mitjançant una prèvia aclaració.

Sempre, des de que venim tractant de la sulla, ens hem referit i continuarem referint-nos a la *sulla comú* o *de flors roges*, descrita en el primer article, varietat coneguda de temps immemorials, fa uns 2,000 anys, segons el professor Caruso; a la conreada ja pels visigots en la Península Ibèrica; a la introduïda a Mahó l'any 1853, per D. Benet Oliver, i a Alger, per M. Knill, la qual creix expontàniament a Calàbria, Sicília, Basilicata (Itàlia), Malta, Sardenya, Illes Balears i escassament a Alger.

Em preguntareu, doncs; és que existeixen altres varietats? No sols altres varietats dins l'espècie «*Hedysarum coronarium*» sinó fins altres espècies dins el gènere «*Hedysarum*» que seria interessant assajar.

Així, entre aquestes darreres, per exemple, existeix l'«*Hedysarum obscurum*» de Linneo o Sulla dels Alps, la qual es caracteritza per tenir els orgues soterranis perennes i els aeris anuals; flors violades; tavelles penjants, de 2 a 5 articles, sense pèls, òvals i venoses; fulles d'un verd més fosc que les de la sulla comuna; i qual espècie creix en regions de temperatura mitja molt més baixa que la de les en que ha bita aquella, car es troba en els Alps, Pireneus, Nova Zelanda, Nord de la Lapònia, Sibèria, Armènia i el Caucàs, qualitat que podria aprofitar-se per a estendre considerablement l'àrea de conreu de la sulla, ja que permetria l'aclimatació de tan preciosa farratgera en moltes comarques perjudicades pels freds, ultra ésser aquestes de terra pobra i secanera.

Dins l'espècie «*Hedysarum coronarium*», a que pertany la varietat de flors roges i comuna, hi trobem les tres varietats següents, a més de l'esmentada i descrita:

- a) Sulla indígena de l'Algèria.
- b) Sulla indígena de Toscana, i
- c) Sulla nana, de flors blanques.

La primera varietat, o *indígena d'Alger*, es caracteritza per *resistir les gelades blanques*, qualitat que la fa molt apreciable, assolint el segon any del seu conreu un desenrotllament de 0'90-1'25 metres d'alçada, no germinant les seves granes al primer any, segons M. Knill, son monografador, sense pendre la precaució d'escaldar-les durant cinc minuts.

La segona, o *indígena de Toscana* (Itàlia), és més petita en tots els seus orgues que no pas la de flors roges ordinàriament conreada, degut això, segurament com indica Strozzi, «a l'aclimatació a les condicions de la dita província italiana i a l'estat de rusticitat en que viu, essent probable que amb el conreu s'arribarien a obtenir d'ella les mateixes produccions que amb la sulla ordinària».

Per fi, la tercera varietat, *nana de flors blanques*, és rastrera fins d'un metre de llargada, caracteritzant-se, ultra això, per la blancor de les seves flors, essent el seu lloc més indicat, com diu M. Graneau, «en els prats naturals sense rec». Rebrot a després del primer dall i viu en els terrenys més dolents, fins en els esquistosos.

A cap, doncs de tan interessants sulles, ens referim en aquests articles, i queda amb això feta l'aclaració esmentada.

Quant a les *exigències de clima*, nosaltres, com a resultat de les experiències practicades en l'Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, podem afirmar, independentment de ço que diuen diferents autors, que mentre les gelades de la passada tardor (l'any passat) van rostir en part les fulles de l'alfals, la sulla no va presentar cap orgue alterat. Així, doncs, podríem, prescindint de la humitat, admetre per aquesta planta farratgera, quan menys el clima de l'alfals.

La major part dels autors admeten la seva resistència en nostres latituds, la temperatura de 5 a 6 graus sota zero i fins més baixes, com diu Sbrozzi, sempre que la duració d'aquestes no sigui perllongada.

Es clar que si la planta esta acimatada a climes temperats o càlids,

tals mínimes termomètriques seran allí d'efectes més desastrosos que en comarques de temperatura mitja anual més reduïda.

Quant a nosaltres, hem de regir-nos pel fet observat comparativament amb l'alfals.

No cal dir, que les màximes produccions les obtindrem en regions calentes i humides. Això és evident, mes poca gràcia tindria llavors el conreu de la sulla, car en els dits casos podríem substituir-lo aventatjament per altres farratgeres de majors rendiments, major duració i aliment més fi, com el mateix alfals.

Ultra això, és evident, que si els istius són extraordinàriament secs, la sulla segueix la sort de totes les plantes herbàcies farratgeres durant aquesta estació: no rebrota amb la intensitat necessària per a donar nous dalls, en absència del regadiu. Però sempre aguantarà més que les altres i, en venir les primeres pluges tardorals, entrarà en nova fase d'activitat. Sortosament el primer dall per si sol, és tan abundant com molts sumats de les altres farraegeres, trefles, alfals i trepadelles.

Si en la comarca, on es tracti d'introduir la sulla hi ha algun observatori meteorològic, o quan menys alguna persona que porti un cert número d'anys colleccionant observacions termomètriques diàries, ens serà molt més fàcil precisar la possibilitat positiva o negativa d'ésser cultivada en aquell clima la sulla, car coneixent les mitges mensuals, podrem calcular (1) el nombre de graus que rebrà la planta en el període que dura la seva completa evolució vegetativa, és a dir, de la sembra a la recollecció. Si aquesta quantitat és superior a 2,000°, hi serà possible la vida de la sulla; en el cas contrari, no. Aquestes dades varien molt en cada lloc, segons l'orientació o exposició de cada camp en particular.

Al que fa referència a les exigències de terreny diu en Marco Marco: «Si l'alfals és la planta de les bones terres d'aluvió, fresques i permeables i la trepadella la providència del sòls àrids i calcaris, la sulla és la reina dels prats (no es refereix precisament als prats naturals) de les terres argiloses, marnoses i cretàcies, en les que les dues primeres plantes vegetarien malament».

En efecte, com veurem en tractar de l'adobament de la sulla, l'*element dominant* en ella, prescindint del nitrogen que poc ens ha de preocupar en general tractant-se d'una lleguminosa, és la potassa. Primera condició, apropiada al conreu de la sulla, que trobem en les terres argiloses, ja que per agrologia sabem que procedeixen de la descomposició dels feldespats, rics generalment en dita base.

Les terres mixtes argiloses calcàries també seran excel·lents, car a la potassa (prescindint de l'azot) segueix la calç, element favorable a quasi totes les lleguminoses (a excepció dels llobins).

Ultra això, els terrenys argilencs o argilencs calcaris, presenten en general una regular espessor, adequada a ésser penetrats per les arrels potents de la sulla, per a anar a cercar a regular fondària la humitat i els aliments. Demés les terres argilènques, en contraposició del que succeeix amb les sorrenques, retenen amb més facilitat l'aigua i per tant s'assequen menys fàcilment que aquelles.

Això en certs casos pot arribar a ésser un inconvenient, i ens referim

(1) Es suma el resultat de multiplicar, per cada mes que dona el conreu, la mitja mensual pel nombre de dies.

a les terres que per manca d'un adequat escorriment presenten un percentatge aquós enlairat, juntament amb el fred, altre dels enemics principals de la sulla. Llavors caldrà fer la sulla en terres de vessants amb escorriment fàcil.

La compacitat de dites terres no és cosa que hagi d'espantar-nos, car «la sulla amb les seves potents arrels, com diu Passalacqua, les perfora com una barrina» quan no troba en la superfície els elements nutritius i la frescor necessàries.

Segons experiments practicats per l'enginyer agrònom Sr. Tallarico, respecte al cultiu de la sulla en terrenys arenosos, sembla haver-se obtingut excel·lents resultats, suposem, però, que en condicions especial de clima (calor i sobretot humitat) i proporcionant a la terra tot el necessari.

J. M. SOLER I COLL

Enginyer Agrícola

(Seguirà.)

La funció de les Cooperatives en la venda del vi

II

AVENTATGES dels *Cellers cooperatius*, pels productors. 1.^o Supressió dels «no conservats», els quals, al preu actual, porten pel propietari una pèrdua mínima de 25 francs per hectòlitre i per la massa dels productors, en raó d'aquest intempestiu llençament de vins en el mercat, una baixa general que té la seva repercussió sobre els vins conservats.

2.^{on} Proporcionar l'oferta a la demanda i per tant, estabilització dels preus. Oferta al mercat d'una quantitat, tot lo més, igual a la que pot absorbir.

3.^{er} Supressió dels vins dolents, mal vinificats, dels cellers particulars, els quals representen no sols una pèrdua considerable pel propietari, sinó que tenen una influència molesta sobre el mercat, podent traduir-se per la totalitat dels vinyaters no cooperadors, en una pèrdua mínima de 5 francs per hectòlitre.

4.^t Major rendiment. A Marsillargues, en els cellers particulars calen 135 quilos de verema per a fer un hectòlitre de vi, mentre que a la Cooperativa l'hectòlitre s'obté amb 125 quilos. Pèrdua pels no cooperadors, de 7.5 per cent, ço és, prop de 6 francs per hectòlitre.

5.^t Utilització completa en la cooperativa de tots els sub-productes (brisa, tartrà, baixos) que porten un benefici de 5 francs per hectòlitre als socis.

6.^o En conseqüència de les facilitats de pendre el vi i de pagament que té el comprador, augment de 3 francs per hectòlitre.

7.^a Economia de mà d'obra: vinificació, 1 franc; cures anyals, 1 franc. Total: 2 francs per hectòlitre.

En resum, d'aquests avantatges tècnics i econòmics, avantatges per la massa o avantatges pels socis, en resulta una major valoració de 21 francs per hectòlitre-associat per sobre de l'hectòlitre obtingut en un celler petit (menor de 1.000 hectòlitres).

En una paraula, el vinyater petit o mitjà, que té el seu celler, és obligat a vendre a 21 francs més que els cooperadors, els 100 litres de vi.

Avantatges dels Cellers cooperatius pel comerç. 1.^{er} Facilitats pel comprador de trobar durant tota la campanya el mateix tipus de vi (d'on deriva la seguretat d'evitar qüestions amb la seva clientela) i possibilitat de proporcionar les compres als seus recursos. Reducció del seu capital immobilitzat i, per tant, de les despeses generals.

2.^{on} Facilitat de pagament i de major període per treure els vins. En conseqüència de les reduccions dels riscos comercials, repartits entre un major nombre de compradors, la cooperativa pot concedir facilitats de pagament, ço que no pot fer el productor isolat. Benefici pel negociant, que pot arribar als 2 francs per hectòlitre.

3.^{er} Trobant els vins unificats representant un tipus homogeni, el comprador no és obligat a fer cupatges abans de l'expedició, ço que podria portar-li dificultats amb els seus clients.

4.^t El comerç honrat es troba, de vegades, en presència de persones que, mitjançant barreges de vins inferiors, li fan una competència deslleial. L'homogeneïtat i la qualitat dels vins dels Cellers cooperatius apliquen un ferro calent a aquesta xacra.

Avantatges dels Cellers cooperatius pel consumidors. 1.^{er} 2.^{on} 3.^{er} i 4.^t Els mateixos avantatges que pel comerç.

5.^t Encara que sigui client indirecte de una cooperativa, podrà estalviar de 15 a 20 francs per hectòlitre en el preu d'adquisició. (Vegin-se les conclusions referents als avantatges pels productors).

Avantatges dels Cellers cooperatius per a l'Estat. 1.^{er} Major quantitat de vi posada en circulació (prop d'una quinta part més) pagant drets de circulació.

2.^{on} Mercès a la millor utilització dels sub-productes, l'Estat percebeix sobre els alcohols, per exemple, uns drets que es perdrien.

3.^{er} Mercès a la creació de Cellers Cooperatius i de cooperatives de conservació i transformació dels productes agrícoles, la adquisició de propietats per part dels petits agricultors, no és ja un mite i la despoblació dels camps és evitada.

4.^t Quedant lliures els locals que es destinaren a celler, les famílies rurals troben allotjament més gran i més sa.

5.^t A Marsillargues, més de cent socis que en crear-se el Celler no eren més que senzills obrers agrícoles, són avui propietaris. Supressió, doncs, dels sense treball, més gran benestar social, major rendiment dels impostos.

* * *

Resulta d'aquesta exposició que la funció dels Cellers cooperatius en la venda del vi, ja avui de una importància cabdal, esdevindrà més endavant un dels principals coadjuvants de l'estabilització dels preus i ajudarà eficaçment al millorament econòmic del país. Els cellers coope-

ratius esdevenint sempre més nombrosos, els vins dolents no pesant ja en els mercats en perjudici dels bons i les economies realitzades per la reducció de les despeses generals—dos factors que es poden avaluar en una quarta part de la valor del vi—poden en un avenir pròxim, tenir una repercussió feliç sobre els mercats i portar una disminució sensible del cost de la vida.

*Dos punts que seran tractats per altres ponents convè també recordar. Són les exportacions de vins corrents i la fabricació de mostos concentrats, que solament poden emprendre potents organitzacions com són els Cellers Cooperatius.

Conclusions. L'Assemblea decideix:

1.^{er} Que és faci un esforç important de propaganda mitjançant la publicitat, per a fer conèixer als productors, als comerciants, als consumidors i a l'Estat l'obra realitzada pels Cellers cooperatius, i per tant suscitar un moviment d'opinió favorable als Cellers.

2.^{on} Considerant les dificultats trobades la major de les vegades en els assaigs de agrupació per la constitució de cooperatives per mitjà de recursos inicials obtinguts per subscripcions locals, és urgent que una Cooperativa de construcció de Cellers Cooperatius sigui creada per les associacions interessades de cada regió vitícola, la qual passarà a cooperatives comunals de vinificació, els locals que haurà edificat.

3.^{er} Que el Govern, i principalment el Ministre d'Agricultura i l'Oficina Nacional de Crèdit Agrícola, encoratgin per mitjà de subvencions i avenços a llarg termini als productors que s'associïn per constituir un Celler Cooperatiu i també una Cooperativa de Construcció de Cellers Cooperatius.

ELIES RAVEL.

President de la Federació Meridional dels Cellers Cooperatius

La campanya d'extinció de la llagosta

DE seguida de constatada l'aparició de la llagosta en terres de Catalunya, la Mancomunitat, per pròpia iniciativa i a petició dels pobles interessats, i de les autoritats provincials de Saragossa i Osca, en els territoris de les quals hi ha fet així mateix invasió la llagosta, es preocupà d'estudiar l'increment i estat del flagell, no deixant de mà l'assumpte.

En sa virtut ens plau constatar l'historial de la dita actuació, valent-nos de dades extretes de la memòria que ha adreçat al Consell Permanent de la Mancomunitat el Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura Don Jaume Raventós, pel qual es veu la part que ha pres el nostre organisme directriu en la preparació de la campanya contra la llagosta.

A mig juliol es reuniren a Lleyda, convocats pel president d'aquella Diputació, representants de la Mancomunitat de Catalunya, de la Diputació de Saragossa, Osca, Lleyda i Tarragona, els Consells de Foment de les esmentades províncies i diverses entitats agrícoles, en

les quals reunions es va acordar la creació d'un Comitè de defensa mancomunat de les quatre províncies citades per a impulsar la campanya contra la plaga de la llagosta, quedant format provisionalment el Comitè per les persones assistents a l'acte.

En altra reunió celebrada a la mateixa ciutat, s'acordà constituir definitivament el comitè baix la presidència de D. Jordi Jordana, Diputat provincial, i un representant de la Mancomunitat de Catalunya, un de cada Diputació de Saragossa, Osca, Lleyda i Tarragona, un de cada Consell Provincial de Foment i un de cada una de les Associacions *Casa de Ganaderos de Zaragoza*, *Asociación de Labradores*, *Federació Agrícola Catòlica de Lleyda* i *Federació Agrícola Catalano-Balear*.

La Comissió es reuní a Saragossa i a Osca, realitzant actes propulsors del moviment de defensa.

A primers d'octubre el Sr. Raventós realitzà un viatge a Saragossa per adquirir dades relatives als treballs d'escarificació que s'estan efectuant en aquella província per a l'extinció de la plaga de la llagosta, visitant a aquest efecte a don Jordi Jordana, President del Comitè mancomunat de les províncies d'Aragó i Catalunya invadides, i a don Josep Cruz Lapazarán, Enginyer Agrònom Cap del Servei Agronòmic de la província de Saragossa.

A dita província la llagosta ha posat ous (canuts) en una extensió de 6,374 hectàrees, i es calcula en més extensió encara la superfície invadida a la província d'Osca, podent formar una totalitat de 18 o 20 mil hectàrees.

En la província de Saragossa, els terrenys on ha desovat la llagosta han estat midats i alguns fitats a efecte de la campanya projectada. A Osca, segons es desprèn del resultat de l'assemblea allí tinguda el dia 1.^r d'octubre, la delimitació dels tals terrenys està bon xic més atraçada.

La campanya proposada pel Consell de Foment de la província de Saragossa i aprovada per l'assemblea tinguda a la capital el dia 10 de setembre, ha de consistir principalment en l'escarificació creuada ara a la tardor, i altra escarificació a l'hivern, per a exposar les càpsules a l'acció del sol i de la sequedat de tardor i a la de les pluges i glaçades a l'hivern, i demés a la voracitat dels ocells.

Actualment, a la província de Saragossa s'estan acabant les escarificacions de tardor.

En la visita de referència es recolliren càpsules de terrenys no escarificats, escarificats fa un mes, i escarificats fa cinc o sis dies. La inspecció ocular de les càpsules diu el Sr. Raventós que dona la sensació de que les procedents de terrenys escarificats fa un mes estan més seques i arrugades que les altres, sens poder, no obstant, afirmar que hagin perdut el seu poder de germinació.

Es cosa també de notar que una part de les càpsules té en el seu interior una larva, que destrueix els ous.

La intensitat del desovat en els terrenys visitats és de 200 a 500 càpsules per metre quadrat, o sigui de 2 a 5 milions per hectàrea.

Posteriorment d'haver fet aquesta visita, el personal tècnic de la Mancomunitat féu una visita d'exploració a alguns terrenys de la província de Lleyda dels termes municipals de Lleyda, Alcarràs i Massalcoreig.

A Massalcoreig es va trobar alguna que altra càpsula, tan escasses

en número que bé pot dir-se que en els terrenys reconeguts no ha desovatat la llagosta. També el resultat ha estat negatiu a Alcarràs. Però cal consignar que al terme de Lleyda, prop d'Almacellas, en la finca denominada Sucs, hi ha un focus que ocupa una extensió aproximada de cinc o sis jornals amb una densitat d'unes 200 càpsules per metre quadrat, major en el centre i inferior en la perifèria.

Com a resum exposa el Sr. Raventós les conclusions següents:

«1.° Que l'escarificador usat a la província de Saragossa en els treballs de demostració de les càpsules no és pas perfecte, però, és sòlid i barat. El seu preu és de tres pessetes el quilo, pesant el de set pues cent cinc quilos, i el de cinc pues vuitanta sis quilos.

2.° Que no es pot avançar una apreciació ben segura respecte de la destrucció de les càpsules, però, les procedents de terrenys escarificats a primers de setembre presenten un principi de dessecació examinades a primers d'octubre.

3.° Que en la província de Lleyda, hi ha un focus de cinc o sis jornals d'extensió i d'una densitat d'unes dues centes càpsules per metre quadrat.

4.° Que cal investigar amb detenció la part de la dita província que limita amb la d'Osca, per a explorar si allí existeixen altres focus, i acabant per delimitar-los reclamant per aquestes operacions la cooperació dels Ajuntaments, dels guardes rurals, dels propietaris i del Consell de Foment de la província de Lleyda.»

El Comitè ha realitzat posteriorment un viatge a Madrid per tal de recavar l'apoi del Govern.

Tindrem al corrent als nostres lectors de l'actuació d'aqueix Comitè, puix és assumpte de capital importància, majorment tenint veïna una tan forta invasió.

SAMUEL NAVARRA

Passeigs agrícoles i regeneradors

JA m'agrada que sigueu forts i valents, doncs ho demostreu venint al passeig en un dia tan rúfol; i de cara al vent Nord a la freda tramuntana, però ja ens farem passar el fred, doncs avui la passejada serà llarga per anar a visitar una casa de pagès dalt d'un turó.

—Ja es convencerà, Sr. Felip, que tant jo com aquests nois no ens espantem així com així; no sabia que la tramuntana fos vent Nord.

—Vinga una lliçó neta de geografia: posats com estem de cara al Nord, i estenent els braços, el braç dret indica Orient o Est, el punt de sortida del sol i el braç esquerre, el punt on se pon el sol, Occident, Oest o ponent, a l'esquena Migdia o Sud, que són els quatre punts cardinals. Doncs bé, anem als vents, que molts no es fixen d'on vénen, ni saben el seu nom. Doncs bé, la *tramuntana* és vent Nord; si ve del costat dret, és *levant* o Est; el *gargal*, és Nordest; el *mestral*, és Nordoest; el *ponent*, és Sudest; el *mitjorn*, és Sud; el *coloc*, és Sudest;

el *garbi*, Sudoest. El vent té noms diferents segons la velocitat, des de el suau ventitjol de marinada, que tant ens aconsola i tan bo és pels blats, fins a l'*huracà*, que arrenca arbres. És una calamitat que en les escoles de Catalunya s'ensenyi i s'eduqui en castellà, doncs per aprendre a conèixer bé les coses, s'ha de conèixer bé el nom de les coses, i l'idioma natural o matern és el medi necessari per ensenyar o educar bé. És clar que hem de conèixer el castellà, però hem de conèixer millor, bé, el nostre hermós, expressiu i venerat idioma català, glorificat per sants i savis i palanca de nostra regeneració.

— Apa, Sr. Felip, cap al turó, que vostè amb la seva *ceba* del català ens faria encostipar.

— Escolta, Peret, i vosaltres nois; per ensenyar i educar, és clar que el mestre s'ha de comunicar íntimament amb els seus deixebles per mitjà de la paraula, que ha d'ésser ben entesa, ben sentida pels deixebles; per lo tant ha d'ésser per mitjà del català als catalans. És molt important doncs, conèixer els noms de les coses, el significat, valor i expressió de les paraules de nostre idioma natural, per establir un bon pont de comunicació entre mestres i deixebles, entre la llar i l'escola. El posseir bé l'idioma propi és la base de regeneració d'un poble; més, estic convençut que és imprescindible per a una sòlida educació popular; més, crec que si es renega tant, si es parla en nostra terra tan brut i baix, és degut a que molts no saben parlar, que no coneixen l'idioma, i també a la manca de cultura i d'educació cristiana. Si volem regenerar-nos, hem d'aprendre a parlar bé en català i rentar-nos de la gran taca del malparlar. Anem conversant i pujant, aprofitant un racer entre pins per descansar un poquet.

— Sembla que aquesta *ceba* resulta picanta pels que ensenyen en castellà i no ensenyen en català al català — contesta en Peret. — ¡Miri'n quin ramadet d'ovelles, que satisfetes estan pasturant al sol i a cobert de la tramuntana freda! Quin bosc més bonic i més ben cuidat! S'hi veuen, demés de pins, ginebres, alzines, romanins i altres plantes sempre verdes.

Arribats al cim del turó, exclamà entusiasmat el Sr. Felip: — Contemplem una extensa i hermosa perspectiva de plans de conreu, costes de vinyats, serres, barrancs, poblets entre platejades oliveres, boscos, i el cel blau...; nuvolets blancs que es persegueixen, se junten i es tornen a separar, tot lo qual, ajuntat amb els remors i cruiximents dels arbres moguts pel vent, produeix una agradable harmonia que fa oblidar de les contrarietats de la vida.

Oh, que bé s'esta aquí!... El sol llença reflexes d'or indicant declina cap a la costa... el lloc es encisador i convida a meditar; fins el vent i els arbres per ell moguts i bressats sembla que ens parlin dolça i misteriosament a l'ànima i al cor. És clar, com que ens parlen en català! Vet aquí una altra *ceba*, la poètica, encara que és més dolça. ¡Oh amable vida del camp, en plena natura, retir dolç i silenciós, lluny de la ciutat! ¡Feliç qui sap conèixer i apreciar els teus encants, els encants de la contemplació de la natura i de lo noble, tranquil·la i sana professió agrícola! Acoste'u-vos nois, i no olvideu lo que vaig a dir-vos: tothom busca la ditxa; és l'objecte de nostres desitgs i de nostres treballs; però la major part de les persones es deixen enganyar per vanes ombres de ditxa;

la ditxa completa no està en aquest món; però qui hi està més aprop és el pagès que entén bé i practica bé el seu noble ofici i que és bon cristià: parlo per pròpia experiència, que conec la vida de ciutat i la vida del camp; i tots els espectacles de la ciutat no em produïren tan dolços i purs goigs com aquest espectacle que estem presenciant, amb l'avençatge que l'espectacle i contemplació de la natura no cansen mai. Ço que no comprenc és que els rics de les ciutats no compreguin això, i que tants propietaris hagin desertat cap a les ciutats privant-se de la millor ditxa i privant a l'agricultura de intelligències i capitals que tant li convenen.

L'amo de la casa de pagès els ensenyà totes les dependències de la casa, explicant-los els cuidados en la cria de bestiar de tota mena, obsequiant-los amb una berenadeta, i acompanyant-los un tros, al retorn, anant conversant sobre coses d'agricultura. Al atrevessar una vinya convertida en ermot... digué tot contristat: la tenia un parent que la cuidava bé i en treia bastantes cargues de vi; però el mirallet de la fàbrica l'ha enlluernat, perquè actualment dona més que la terra, i són molts els que abandonen la terra per anar a la fàbrica. Els propietaris no en van gaire bé, perquè escassegen els braços per a la terra, i a pesar de pagar els jornals més cars de lo què es pot, no es poden treballar bé les terres i algunes és van quedant ermes. Aquest desequilibri entre la indústria i l'agricultura, augmentat pels aranzels, no pot donar bons resultats, i tot dura tant com pot, doncs, la prosperitat del comerç i de la indústria ha de basar-se sobre la prosperitat agrícola, lo qual no acaben de comprendre els governs. Fins que tots els pagesos formin una Solidaritat agrícola per poguer-nos imposar, no lograrem lo què ens convé, que és lo que convé a tota la nació.

JOSEP ROSELL.

COMENTARIS

Réplica a una réplica

«La Terra», en un article anònim i violent, en el qual, ultra tractar-me de tu amb una educació molt discutible i dir-me amb totes les lletres farsant, covard i venut, respon a l'article titulat «A propòsit d'una campanya», que vaig publicar en el número 19 d'AGRICULTURA.

Declaro, que la meva intenció, en escriure l'article que ha motivat la réplica injuriosa, no era pas la d'entaular una polèmica. No crec ni en l'eficàcia ni en la utilitat de les polèmiques, les quals solen convertir-se, sobretot amb certs polemistes, en un extens vocabulari de paraules de mal gust. Aquest mateix criteri tinc ara, i si recullo algunes afirmacions de l'anònim escriptor—sense cuidar-me dels insults, que haig de confessar-ho, constitueixen la única força de l'article—és sols per rectificar-les en honor a la veritat.

Ço que haig de dir, és el següent:

1. Que el meu article no anava contra els rabassaires, ni contra els obrers del camp. Si algun caràcter ha tingut AGRICULTURA d'ençà que en

sóc director, i ho dic amb goig, és precisament, al meu entendre, el d'haver demostrat una càlida i vibrant simpatia per les classes més modestes de la terra, defensant les associacions agràries, demanant l'establiment del crèdit agrari, preocupant-se, en mil ocasions, de la situació dolorosa en què es troben, en moltes comarques, els obrers agrícoles.

2. Que jo no he invocat, en el meu article, cap repressió, ni he demanat la intervenció de la força armada per a impedir les propagandes. Sols una molt grossa dosi de mala fe pot portar a la interpretació en aquest sentit de les meves paraules. Jo deia, en síntesi: si la campanya és justa ¿per què no intervenen en ella tots els elements sans de la nostra terra? Si és injusta per què es tolera, és a dir, per què no es combat amb una altra campanya?

Jo no crec, ni he cregut mai, que els conflictes socials puguin solucionar-se amb la brutalitat inhumana que amb tota la mala intenció m'atribueix gratuïtament l'autor de la rèplica.

3. Que amb el meu article em proposava solament cridar l'atenció dels obrers del camp per a que pensessin un xic sobre la importància de les bones companyies i per a que reflexionessin bé abans de deixar-se portar per un camí perillós, que tot i tenint raó, pot conduir a la desfeta. Ben recents són els exemples que podria recordar en apoi d'aquesta afirmació.

4. Que AGRICULTURA no pertany a la Mancomunitat de Catalunya, la qual ni directament ni indirecta no hi té cap intervenció ni cap mena de relació. AGRICULTURA, revista ben independent, pertany, com saben els llegidors, a una Societat editorial que publica llibres i revistes catalanes i que deixa als directors la més àmplia llibertat d'opinió. El meu article ha estat doncs, l'expressió del meu criteri personal.

5. Que jo no he discutit ni he posat en dubte els drets dels rabassaires, ni la justícia de llurs reivindicacions. Aquesta ha estat una qüestió que jo no he prejutjat per la senzilla raó que no conec a fons.

6. I per últim, tancant definitivament la polèmica, que no m'ofenen ni em toquen certs insults. La meva consciència està tranquilla, ço que em permet conservar, malgrat tot, la meva serenitat acompanyada en notable proporció, per un sentiment que està entre la indiferència i el despreci.

El temps, per altra part, s'encarregarà d'escatir a qui correspon la raó. — *August Matons.*

El mal que fan les rates

No parlem del mal que poden fer trasmetent malalties, sinó d'aquell que fan diàriament destruint riquesa.

Un diari americà ha fet un compte d'aquest perjudici.

Al món, diu, hi ha almenys mil milions de rates. La xifra sembla a primera vista exagerada, però reflexionant que per cada home, hi ha almenys una rata, es veu que el número de mil milions és, potser, petit.

Cada rata destrueix, en un any, per una valor que pot considerar-se no inferior a cinc pessetes. És segur que el dany al camp, als magatzems i a les cases està molt per sobre d'un duro per rata.

Acceptant aquesta xifra, el perjudici anyal causat per les rates és de cinc mil milions de pessetes. Una quantitat enorme.

Si a aquest dany material afegim el de les malalties que transmeten a l'home, veurem la necessitat de procedir sistemàticament a llur destrucció.

Rates i mosques són els grans enemics de la humanitat. Per això en els països civilitzats se'ls hi ha declarat la guerra.

La llei seca... i relativa

Quan en nom de l'ètica social sentim condemnar l'ús dels alcohòlics fins en sa forma senzilla de vi, se'ns acut que és ben altre el fons del problema econòmic.

Anglaterra ens dona un exemple, perquè fins la certesa d'haver reduït les importacions, examinant-la, ens mostra un fet: que Portugal ha augmentat les seves destinacions a aquell país i principalment amb els vins de més rica graduació alcohòlica, com són els Portos i Maderas, que van desterrant els nostres Xeres i generosos.

Perquè són millors? Ca! Perquè són més assequibles si es té en compte a la valor de la nostra moneda i la fonda depreciació de la portuguesa.

Moral! Tu seràs mesurada per lliures... esterlines!

Quan fou mort el combregaren...

Hem parlat en aquests *Comentaris*, i ben sovint, de la llagosta i de la desfeta en algunes regions.

Ara ha portat la *Gaceta* un recordatori en forma de R. O. perquè Governadors civils, Consells Provincials de Foment i Enginyers Caps de les Seccions Agronòmiques, interessin i excitin als elements socials, perjudicats o no, el compliment exacte dels preceptes de la llei de Plagues del Camp en els seus articles 60 al 64 i 67 al 71.

La cosa està bé en sí, però un poc de rigorisme anterior i previsor hauria estat millor, car la disposició d'ara, sobrevinguda després de nafrats, em recorda la burlesca dita popular que rotula aquest paràgraf i que els castellans tenen en equivalència amb aquell seu dir «a burro muerto, la cebada al rabo».

L'arbrat de Navarra

Tot bon català deu aspirar sempre a que a Catalunya s'hi implantin totes les millores per les quals es veu avançar a altres nacions, a altres països.

Ara de poc, hem llegit que la Diputació de Navarra està confeccionant un pla de repoblació forestal de tota aquella regió.

Al pla d'organització hi contribuïran els municipis, els quals han fet ja sengles ofertes a la Diputació. S'han proposat que no hi hagi cap muntanya ni muntanyeta sense que estigui poblada d'arbres, per a lo qual tindran viviers constantment a disposició dels pobles.

Demés d'això, procuraran, que quan mori un arbre en alguna carretera, sigui immediatament substituït; es reformaran les ordenances que permetin protegir l'arbrat, i ensems es perseguiran als incultes destructors, premiant conjuntament als funcionaris que millor coadjuvin a aquesta acció cultural.

Això voldríem veure implantat a Catalunya; que tots els pobles amb entusiasme cooperessin al pla de repoblació de la Mancomunitat.

Està clar que hi han moltes carreteres ja, i amb molts arbres, a diferència de ço que passa a Castella i a Andalusia, on s'atravessen molts quilòmetres sense que es trobi un arbre per a remei, però ja fa dies que hem quedat que ells són ells i nosaltres som nosaltres, ço és, que si ells s'accontenten amb ésser un poble endarrerit i pobre, nosaltres no ens hi volem conformar.

I clamem per a què ens deixin fer a nosaltres lo que l'acció de l'Estat no ens dona.

Però, al costat, cal que els ciutadans de Catalunya siguin conscients.

La creixença del Sindicat de Cervera

Mantes vegades hem ponderat la importància que va assolint aqueixa agrupació de pagesos que es saben entendre, i que a hores d'ara suma 1,441 socis, pertanyents a 121 pobles de la comarca de Cervera.

Ara amb ocasió de beneir i inaugurar oficialment la fàbrica de farines, celebrarà els dies 11 i 12 del corrent mes, una exposició de maquinària agrícola i de productes per a l'agricultura, comptant amb l'ajut dels Serveis Tècnics i de l'Escola Superior d'Agricultura.

La finalitat que amb aqueixa exposició es proposa el Sindicat, no és altre que poder assessorar als seus associats en l'adquisició de maquinària i productes que els són d'utilitat, a l'ensem que facilitar amb la vista dels diferents aparells i productes que hi concorrin, un exacte coneixement.

No dubtem ni una mica de l'èxit que assolirà aqueixa nova manifestació de la potencialitat del Sindicat Agrícola de Cervera i sa comarca, que haurien d'anar a visitar i estudiar tots els socis dels Sindicats que no van prou a l'hora, per culpa d'uns i altres, però no pas per la virtualitat de l'associació.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si el comerç francès és a queixar-se de la tardanera declaració de collita i La C. G. V. és a doldre's de la manca d'orientació, judiqui's quina serà la situació nostra per a avençar una impressió fonamentada quan careixem absolutament de dades. Per ço que hom surt comentant segons com l'han tractat en el firal.

Bescanten uns la gran anyada que altres troben només de passadora i, no pocs, migrada. Aprés collita esdevenen divagacions més propenses a operar amb impressionismes que sobre sòlids punts de partida. És, sens dubte, la pitjor època per a calcular les probables contingències del mercat i, en termes generals, més estem propensos a errar que a encertar, car entenem les veus properes sense que ens arribin impressions de conjunt. La sola paralització, que les més de les vegades no és altra que un compàs d'espera que permeti fixar-nos, solem traduir-la com funest pronòstic.

Si en certa comarca el comerç avança un preu de tanteig i el vinyater s'hi llença, ja tenim un cercle baixista. Si aquell sindicat ha operat a baix preu un stock sobrer de l'estiva, ja s'assenyala l'oferta escandalosa que apunta un precedent per a alarmar als tètrics que s'aboquen amb mostres poc definides i amatents a un preu provinent de reventada.

Si França, retreta absolutament en blancs i rosats, paga en cru els 65 francs hectòlitre pels negres, independentment dels gastos i drets d'entrada, ja són a considerar que ve mal any. És a retreure's l'abstencionisme dels importadors, quan en realitat és més el seny prudent dels nostres embarcadors el que retreu operacions al mirar els francs a frec dels 45 % de canvi. Cert, no és guarisme per a esperar l'especulació que pot encloure's els dits al batent de la porta. Però...

Si els 11-12 graus hectòlitre són a 65-75 francs, s'entén que és preu de vi corrent, sense especialització de color i riquesa. Els vins ben criats, muntats de capa i frescos i odorants, tenen prima considerable que va als 80-90 francs cru. I bé que no sigui un preu per a enjogassar-s'hi en convertir-lo en pessetes, tampoc és preu per a cantar-hi absoltes.

Fixada aquí i arreu dels països vinyaters la quantitat global de vi entrat, veurem orientar els mercats amb alguna major fermesa. Ara com ara no hem de fer altre que doldre'ns de les *presses* que alguns (no necessitats) tenen i propaguen.

Ens hem enterat amb pena dels ajustos a set i menys rals, així com no han vingut a sorprendre'ns altres transaccions a nou rals i mig. Desota de les dues pessetes grau-hectòlitre no volen operar-hi la generalitat dels vinyaters, i fan bé en esperar, car compensaran la sentada i aguait.

¿Com es fa que—París, per exemple—prengui rojos transparents de 120 a 140 francs (no excedeixen dels 12'5-13 graus) i aquí hescantin un desastre? I si diu algú que les terres del Sena són llunyanes, replicarem: ¿Com es fa que les vendes a la menuda tinguin a ciutat (Barcelona) uns escandalls de clars a 0'60 litre i negres de 0'45 a 0'50 pessetes? Compti qui vulgui amb el cap dels dits i trobarà que les 60 o 50 pessetes valdrien al celler, en carga del país, prop de les 73 i de 60'50, ço que descontant-ne un 40 % sempre donarà un promig de 40 pessetes per carga.

Repetim que no seria preu per a afollar-vos, però que tampoc és per a plorar-hi una desfeta. El toc està en que entre especuladors i impacients o necessitats que contracten, hi fica rabe el diable i corseca el negoci, perquè si salten vaques magres, les tingui establades el venedor. El ronyó cobert va de l'altra banda.

PERE J. LLORT

No guardeu els vostres diners, com feien els vostres vells, dins d'una calça amagada en les màrfeques o sota d'una rajola: porteu-los a la Caixa rural. Us donaran un interès i al mateix temps, posant-los en circulació, permetreu que s'en puguin servir els companys necessitats.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Continua en tots els mercats la calma; no es fa ni una operació, puix tothom espera els olis nous; tot això repercuteix cada vegada més a casa del tenedor d'oli i lo que en època de demanda el fa tornar valent, ara l'acovardeix tant, que cada vegada ofereix més barat, i com no hi ha ningú que li faci oferta, cedeix al primer que es posa a to, i és per això que aquests dies hem vist a l'Urgell donar olis a menys de 27 rals el quartà de 3,900 quilos.

Això en lo que es refereix a dintre de casa; però els andalusos i castellans estan fermes de bo de bo, lo que ha sigut causa que els compradors d'aquelles zones les hagin abandonades i es situin per a fer llurs compres, en la part d'Alcañiz, Casp, Mora d'Ebre i Urgell, on troben els olis a més bon preu; més aquesta tensió dels d'aquestes regions no pot durar i en compta de sostindre el preu, el que faran és que baixi més el dia que comencin a cedir.

A l'estranger estan igual que per aquí, no compra ningú, creient que els olis nous aniran molt més barats que els que ara hi ha en venda.

I no és sols això lo que destorba el tr ball amb els de fora, sinò que és el canvi que cada vegada tomba més cap avall, fent-ho d'una manera tan alarmanant que creiem que si no millora, serà el perill més gros per a la nostra olivicultura.

I com les monedes que baixen són francs i lires, hi ha que pensar que venent l'oli amb lliures o dòlars en treurà més profit i ens sembla que va equivocat, puix el preu estarà equiparat, essent com són tant Itàlia com França països productors, podran encara que tenint la moneda baixa, lluitar en el mercat en millors condicions que nosaltres que la tenim alta, i és per això que ens fa por que sigui aquest any un any molt dolent pel productor, que tindrà que donar barat el seu fruit, tan barat que no li compensarà els treballs que ha de passar per a cultivar l'arbre i collir les olives.

La collita continua per bon camí i, dat l'estat de les olives, és de creure que s'obtindran qualitats com fa anys que no es veuen per les nostres contrades.

Per la part de Casp, es comença a plegar olives de terra i de elles se n'obté un oli de qualitat bastant maixanta que s'ha presentat al mercat i no n'han ofert més que 16 o 17 pessetes el cantí de quinze quilos. Mes d'aquest preu no se'n pot pendre patró, puix d'aquests olis als olis bons hi ha bastanta diferència, no obstant això, no creiem pas, dada la manera com que baixen els francs, que els olis bons nous es paguin més de 23 a 25 pessetes el cantí, en els primers moments de la campanya, per a modificar-se després per amunt o per avall, segons l'orientació que prenguin les demandes de l'estranger.

Esperem, doncs, els olis nous, a veure si millorarà la situació per a que no es compleixin els auguris tan dolents que es fan, que no han de descoratjar al productor, sinò que encara ha de treballar més per a organitzar-se, per a produir lo més bé possible, i vendre a lo millor que

pugui, eliminant sempre que pugui els intermediaris, que la major part de les vegades són els que es queden amb les ganàncies.

Els olis de llavors, cada dia també es posen més barats; serà una de les altres causes que influiran a que els d'oliva no portin una preu remunerador.

Els olis de sulfur, es sostenen en relació amb els d'oliva, es cotitzen entre 97 a 99 el quilògram.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*La Federació Agrícola de la Conca de Barbarà* ha servit als seus associats durant la finida campanya, 60 vagons de matèries per adobs. L'any passat només en va repartir 52 vagons.

—*Al Celler Cooperatiu de Rocafort de Queralt* s'hi ha fet una instal·lació per a que tota la maquinària sigui moguda per l'electricitat.

Com que se els va apedregar la collita, aquesta no alcançarà sinó la meitat de la xifra de l'any passat.

—*Per R. O. del Ministeri de Foment*, s'ha disposat que quedi aixecada la prohibició d'importar bestiar perquè de la zona del protectorat espanyol del Marroc.

—*En vista de una plaga de rates* que s'ha presentat al poble aranès de Bagergue, l'Ajuntament ha demanat virus raticida al Consell Provincial de Lleyda.

—*El president del sindicat de corredors de bestiar de França*, Mr. Roche, anuncia que dintre de cinc anys la veïna nació estarà en condicions de exportar-nos bestiar en quantitats d'importància.

—*La Confederació Agrícola «Unió de Vinyaters de Catalunya»* ha rebut un requeriment del Sindicat Agrícola de Requena, per a estudiar la crisi econòmica que travessa la viticultura d'aquella població.

—*A proposta del Sindicat Agrícola de Tafalla*, una Assembla de Caixes rurals, celebrada fa póc a Navarra, decidí construir una fàbrica d'adobs químics, tenint en compte que a Itàlia se'n construeixen quatre, una de les quals, la de Vercelli, produeix uns 300,000 quintars a l'any.

—*La Caixa rural de La Bisbal* durant el darrer semestre ha realitzat les següents operacions: Imposicions, 54,799'90 pessetes; Reintegres, 41,135'50 pessetes; Préstec atorgats, 53 per un impost de 55,025 pessetes.

—*En defensa dels ocells insectívors*, ha estat dictada una Reial ordre excitant el zel de les autoritats, a fi que per tots els medis de que disposin, en cap cas permetin la caça d'aqueixos ocells.

—*Congrés i Exposició mundials d'avicultura*. Pel certamen que deu celebrar-se l'any 1924, la *Gaceta* ha publicat una Reial ordre nomenant el Comitè del congrés i el Comitè executiu de l'Exposició.

—*Els socis del Sindicat Agrícola Navarxí de Navarxles*, es disposen a portar a la pràctica la construcció d'un celler cooperatiu.

—*Els Srs. de Puig i Font del Consell Provincial de Foment de Girona*, han estat a Viure a propagar la manera de repoblar les muntanyes amb pins alepensis, la sement dels quals facilita gratuïtament el Consell.

—*Els agricultors de Borges del Camp*, després de llarg temps d'estar associats i de tenir en funcionament una cooperativa de consum, vençudes que han estat les dificultats d'ordre interior, han decidit convertir la seva associació agrària en un Sindicat Agrícola i Caixa Rural.

—*Havent-se declarat la verola en el bestiar llaner de Fogàs i Monclús*, i la pesta en el porquí de Serdanyola i Ripollet, el Governador de Barcelona ha declarat zona infecta els dits termes municipals, amb prohibició de que els animals, atacats i sospitosos es comuniquin amb els que estan sans, fins després d'haver passat cinquanta i trenta cinc dies respectivament, d'haver curat o mort el darrer animal atacat.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Per la Secció d'Arbres Fruiters, s'han respost consultes de Soller (Mallorca), sobre garrofers; de Rialp, sobre ametllers; de Valls, sobre magraner, nesprera, avellaner i garrofer; de Falset, sobre avellaner; de Balaguer, sobre prunes; de Marsà, sobre ametllers; de París, sobre refinació d'olis; de Barcelona, sobre ametllers, de Terrassa, sobre molins d'oli; de Cabra, sobre avellaner; de Sant Just Desvern, sobre fruiters; de Collbató, sobre olivera i molins d'oli.

Demés, per un colla d'experts esporgadors mallorquins, s'ha començat una campanya esporgant-se ametllers i donant conferències a Masalcoreig, Vilella Alta, Vilella Baixa, La Figuera, La Bisbal de Falset, Prenafeta, Montblanc, Cervià, Albi, Arbeca i Borges d'Urgell; s'han donat conferències sobre conreu de l'olivera a Cervià, Montblanc, i Vilella Baixa; s'han esporgat els arbres del camp experimental d'Alió, i s'ha assistit al curset d'Amer on s'han donat tres conferències tractant de conreus i malalties de l'avellaner, olivera, prunera i perera.

S'ha celebrat un curset de divulgació a Amer, havent anat les conferències a càrreg del personal dels serveis d'Arbres Fruiters, Terra Campa i de Ramaderia, clausurant-lo el Director dels Serveis Tècnics, don Jaume Raventós, disertant sobre l'alimentació humana.

Han estat concedits per la Mancomunitat altres cursets a Torredembarra, Cassà de la Selva i Sitges.

Pel servei de Terra Campa s'han donat tres conferències en el curset d'Amer, versant sobre:

Primera. Treballades i adobs, manera de fer-les i aplicacions.

Segona. Selecció, preparació de llavors, sembra i conreu especial del blat.

Tercera. Conreu del blat de moro, alfals, patates, pastanagues; malalties principals i procediments de previndre-les i combatre-les (el carbó, dels cereals, la cuscuta i l'oruga de l'alfals, el mildiu de les patates, etcètera).

Demés s'han visitat els camps experimentals d'Olot, Avià, Torres de Segre i Vilanova de Meyà.

S'han contentat consultes sobre adobs en els cereals, patates i faves i sobre la cuscuta i oruga de l'alfals.

El Cap del Servei de Ramaderia, D. M. Rossell i Vilà, no poguent-se celebrar els anunciats concursos de bestiar a La Bisbal, Vich, Berga i Bellpuig, ha estat en dits pobles donant conferències, explicant l'abast de l'obra de la Mancomunitat pel millorament de les races i els profits que s'havien obtingut dels concursos.

Ha estat nomenat Professor de Zoologia de l'Escola Superior d'Agricultura, don Francesc Garcia del Cid i Arias.

El Cap d'Acció Social Agrària, Sr. Rendé ha donat una conferència al Sindicat Agrícola de Vallbona de les Monges.

Ha rebut les visites de una comissió del Sindicat Agrícola de Nava-reles per a tractar de la construcció d'un Celler Cooperatiu; de una comissió del Sindicat Agrícola de Cervera per a convidar a l'acte d'inauguració de la fàbrica de farines d'aquell Sindicat; d'un altre de Borges del Camp per a varis assumptes d'administració i per a parlar de la fundació d'una Caixa Rural, i ha confeccionat el reglament (modificant el vell) del Sindicat Agrícola de Pont de Vilumara.

Bibliografia

ELS ADOBS POTÀSSICS EN EL CONREU DE LA PATATA, per *Lluís Sáez Feruz-Casariogo*. Barcelona, 1922. Un fulletó de 10 planes amb gravats.

Es la reproducció dels articles publicats a AGRICULTURA en els quals, com recordaran els nostres llegidors, es detallen els experiments d'adobs practicats a Premià de Mar, Pineda, Canet i Mataró.

El fulletó s'envia gratuïtament, sollicitant-lo al Centre d'Estacions experimentals d'Adobs, Carrer de Corts, 540. Barcelona.

TRATADO COMPLETO DEL CULTIVO DE LA HUERTA, per *B. Aragón*. Madrid, 1922.

Quarta edició. Lluís Santos, editor. Un volum de 416 planes amb 162 gravats. 8'50 pessetes.

D'aquesta obra, temps ha exhaurida, acaba de publicar-se la quarta edició que conté: Preceptes generals i condicions d'un hort. Adobs. Treballades i instruments. Distribució d'un hort. Conreu natural i forçat. Conreu de primícies. Conreu de cadascuna de les plantes d'hort més importants. Calendari de l'horticultor, etc.

TREBALLADES I ADOBS per *Josep Camps*. Un fulletó de 22 planes amb gravats. Barcelona. Serveis Tècnics d'Agricultura.

Es un fulletó de divulgació del Servei de Terra Campa, en el qual es tracta de la manera de fer les treballades en les terres i s'expliquen els fonaments de la fertilització i el modo d'aplicar els adobs.

CONSULTORI

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

S. C. CIUTAT.—Hem rebut els brots que ens ha enviat. Quan desesperats de mirar i remirar, ens decidíem a pensar que el brot escollit no presentava cap malura, hem vist en un recó de la capça una floreta que ens ha il·luminat. La malaltia dels seus arbres és produïda per un insecte, l'*Anthonomus pomorum*, perillósíssim enemic contra el qual, per desgràcia, no existeixen mitjans de lluita de molta eficàcia.

Les femelles posen els ous dins les flors pròximes a obrir-se; de l'ou surt un cuquet que es menja l'interior de la flor i que un cop ha assolit el seu total desenrotllament convertint-se en escarbat, forada la envoltura de la flor i marxa. L'insecte passa l'hivern allí on troba un refugi: en l'escorça, dessota les herbes seques, etc.

Els danys que pot causar són molt seriosos, i a França i Itàlia ha arribat a produir pèrdues de molts milions.

Els remeis que poden aconsellar-se, són:

1) Treure, a l'hivern, l'escorça dels arbres i netejar-los de la molsa que solen portar, gratant troncs i rames i cremant els residus.

2) Pintar a últims d'hivern les soques i les rames principals amb lletada de calç a la qual s'afegeix el 10 per cent de sulfat de ferro dissolt en aigua. També pot usar-se el sulfat de ferro sol en solució al 20 per cent.

3) No deixar munts d'herbes o de fulles o de palles prop dels arbres, per a que l'insecte no trobi fàcil refugi.

4) Quan comencen a aparèixer els insectes, fer-ne la caça directa, al matí, sacsejant les rames per a fer-los caure a sobre d'una borrasa, d'on és recullen per a cremar-los.

5) Recollir les flors que és vegin atacades i cremar-les.

Aquests són remeis que han estat emprats en els llocs on les invasions d'*Anthonomus* han estat fortes. Però cal que siguin usats per varis propietaris veïns. En cas contrari, els resultats no tenen gaire eficàcia.—A. M.

SINDICAT AGRÍCOLA. ARTÀ.—Com que la consulta és molt llarga i no és urgent, la contestarem amb un article especial en un dels números vinents.—D.

SINDICAT DE COOPERACIÓ AGRÍCOLA. GANDESA.—Hem passat la demanda de subscripció a l'Administració. Mercès.

J. R. V. CIUTAT.—Mercès per la indicació. Procurarem aprofitar-la per un article.

V. L. AMPOSTA.—Li hem contestat particulament.

J. V. S. HOSTALETS PIEROLA.—Li hem fet enviar ço que demana.

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjosíssims

Espino artificial galvanitzat : Cargols
Pales : Picots : Làmpares Dietz : Bu-
gies motor : Cadehes : 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

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

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

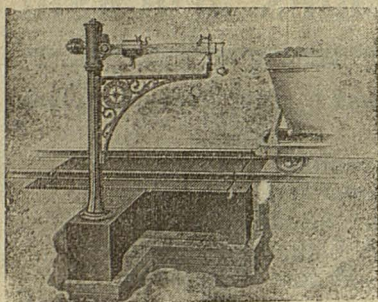
Don Eugeni Lamparter

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

EN PREMSA EL DIETARI CATALÀ

:: Llibre de Caixa ::

PER A 1923 : Segon any de sa publicació

Útil a la pagesia catalana. Entre altres dades inter-
essants, 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'IMPRESA

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 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

Tècnic Agrícola

24 anys, coneixent la tècnica i la pràctica dels formatges francesos i italians, la fabricació de la mantega i caseïna, formatges margarinats, desitja trobar una col·locació com a director d'una formatgeria, poguent presentar immillorables referències

Dirigir correspondència a **EDUARD BUDO**, 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 experts 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 Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Telèfon 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 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
VINAROZ (Espanya)

GUANOS - DROQUES - SOFRES

ADOBS 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

DROQUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA