

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
GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALER :: 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
VILA :: 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*. — Els enemics. Els de casa, per *Josep M. Rendé*. — La lluita contra la llagosta, per *Joan Aguiló Garsot*. — Els perills del menjar la carn crua. — La Triquina, per *Leandre Cervera*. — El Priorat: les vinyes i les oliveres, per *Joan Salom*. — Pels prunaires d'Urgell. La campanya d'enguany, per *R. Sala*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *L. C. i A. M.*

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

Filtres "Tormo"

:: :: A PRESSIÓ :: ::

Patent n.º 82.391

**el 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

OLIVERES ARBEQUINES

L'olivera Arbequina, que de temps immemorial proporciona pleïòriques colïtes en la renomada comarca oleïcola d'Urgell, va acrelïxent ses excepcionals aptïtuds en altres regions i reemplaça amb feliç èxit a altres varietats de seny-lat apreci, ampliant-se àrees immenses de cultiu.

Realitza l'estimació de aquest arbre, sa gran resi-tència a les secades, com ho demostra el que en molts secans amb precipitacions inferiors a 300 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. Segón: Per sa notabilíssima resi-tència 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 oleïcola.

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 caïxes, amb molsa,
a 10 pes-setes 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 estimulant
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 ametlles catalanes

La producció d'avellanes i d'ametlles ha anat creixent a Catalunya en els últims anys a conseqüència del millorament dels mètodes de conreu i de l'augment de superfície cultivada. Per l'avellaner arribem prop dels 300,000 quintans i per l'ametlla als 200,000.

Les qualitats de la nostra fruita i l'excés de producció han donat lloc, com és natural, a un important comerç d'exportació cap a diversos països.

Però aquest comerç troba forts competidors car l'avellana es produïda també per Itàlia i Turquia Asiàtica i l'ametlla per Itàlia.

Aquest darrer país produeix uns 200,000 quintans d'avellanes, és a dir, menys que Catalunya, i un milió de quintans d'ametlles, ço és, poc menys de la producció total espanyola. La producció de la Turquia Asiàtica (Kerassunda, Trebizonda, etc.,) arriba en certes anyades als 600,000 quintans d'avellanes. Aquests competidors influeixen d'una manera sensibillíssima en el nostre mercat i en els nostres preus. La primera caiguda del preu de l'avellana després de la guerra fou deguda precisament a l'aparició en els mercats europeus de la producció turca a preus reduïts, per la depreciació de la moneda d'aquell país, i en quantitat abundantíssima, perquè representava els stocks acumulats durant els últims temps del conflicte.

L'avellana com l'ametlla s'exporten en gra i amb closca; l'estadística oficial espanyola no dona, per l'avellana, l'especificació corresponent. Això fa que no es pugui conèixer ni l'entitat real de la nostra exportació, car no sabem si les xifres es refereixen a avellana en gra o a avellana amb closca, ni quin tant per cent de la quantitat global correspon a cadascun dels tipus d'exportació.

Abans de la guerra, de 1910 a 1914, s'exportaven, terme mitjà per any, uns 9 milions de quilos d'avellana amb un màxim de quasi 14 milions en l'any 1913, i un mínim d'uns 6 milions corresponents a l'any 1913. **Durant la guerra i immediatament després, de 1915 a 1919, el promig d'exportacions es mantingué també en torn als 9 milions de quilos, però amb fortes oscil·lacions d'un any a l'altre. Així, en 1913 fou a penes de 5 milions de quilos i en 1919 de 14 milions.**

Els nostres clients principals són, com per quasi tots els altres fruits,

Anglaterra, França, Estats Units, als quals, cal afegir, en el cas particular de l'avellana en els últims temps, Holanda. En els anys 1913-1916, Anglaterra ens comprà uns dos milions i mig de quilos d'avellana per any, França poc més d'un milió, els Estats Units uns 500,000 quilos i Holanda uns 700,000. En 1919 s'exportaven més de 5 milions de quilos a Anglaterra, més de un a França i més de dos als Estats Units. La quasi totalitat de l'exportació d'avellanes té lloc per ports catalans, ço que és lògic pensant que, ultra altres raons d'ordre comercial, moral i econòmic, Catalunya produeix el 99 per 100 de l'avellana peninsular i que Reus és el primer i més important mercat de fruita seca d'Espanya.

La competència més seriosa és la que ens fa Itàlia, la qual exporta, per any, uns 12 milions de quilos (promig de 1907 a 1913) cap a Austria (i avui als països successors), Alemanya, Estats Units i Holanda. Abans de la guerra, per exemple, el 45 per 100 de l'avellana consumida a Alemanya era de procedència italiana, el 35 per 100 de procedència turca i sols el 14 per 100 de procedència espanyola.

De 1907 a 1913 Itàlia envià, terme mitjà per any, poc més d'un milió de quilos a Austria, quasi tres milions a Alemanya, més de quatre milions als Estats Units i més d'un milió i mig de quilos a Holanda.

Austria, Alemanya, Estats Units i Anglaterra compren també fortes quantitats d'avellana turca.

En tractar de l'exportació de l'ametlla, l'estadística oficial fa la lògica distinció entre fruit en gra i fruit amb closca. De 1915 a 1920 s'exportaren per any quasi 8 milions de quilos d'ametlla en gra, corresponents a uns 32 milions de quilos amb closca i més de 4 milions d'ametlla amb closca. En total, uns 36 milions de quilos d'ametlla amb closca.

Per l'ametlla els nostres principals clients són, també, Anglaterra, França i Estats Units, però aquest país, com veurem de seguida, és possible que no tardi gaire en poder prescindir de les importacions.

Itàlia és l'únic país que en l'actualitat ens fa la competència en l'exportació d'ametlles. Més endavant és possible també que els Estats Units entrin en lluita. No fa gaire llegíem una estadística americana segons la qual hi havien als Estats Units, en 1919, més de 20 mil hectàrees d'ametllers i es produïen quasi 470 mil quintans d'ametlles, és a dir més del doble de la producció catalana.

L'exportació italiana ha estat en 1907-1911, (terme mitjà per any) d'un milió i mig de quilos amb closca i de quasi 56 milions en gra i pot dir-se que en els anys successius, anteriors i posteriors a la guerra, s'ha mantingut constant. Els principals clients italians són, per l'ametlla, Austria, Alemanya, França, Holanda i Estats Units. Cal remarcar, en parlar d'ametlles, una qüestió que un dia ens feia un dels nostres principals exportadors de fruita seca. Contràriament al costum italià, la nostra producció es caracteritza per la constància i per la reducció de tipus. Pràcticament a Catalunya, pot dir-se que es conreen a penes mitja dotzena de varietats que constitueixen ja un tipus comercial perfectament conegut i definit. Però des d'un quant temps ençà aquesta constància comença a desaparèixer, i ço que es encara pitjor en les plantacions, es barregen ametllers amargs la collita dels quals no es separa de la dels ametllers dolços.

La pràctica de posar ametllers amargs en les plantacions és, des del

punt de mira agrari, completament lloable perquè la presència dels bords assegura una millor fecundació de les flors, però és indispensable que els fruits amargants es separin rigurosament dels fruits dolços. Un sol fruit amargant trobat en un sac és suficient per a refusar una partida o per a desacreditar un productor o un comerciant. Pensant els usos de l'ametlla, es comprén perfectament aquesta rigor.

AUGUST MATONS

Els enemics

ELS DE CASA

(Contnuació)

PER l'article anterior sabem qui són els nostres enemics i els hem classificat en els diferents grups segons la seva actuació fora del Sindicat, però que es manifesta dintre d'ell.

Ara, per millor distingir-los, veiem com treballen. I per ço cal que, dels ja coneguts i separats, n'establim una altra divisió que la trobarem estudiant la seva feina.

Observeu-la i trobareu que se'n destaquen tres actuacions: Els que treballen en contra del Sindicat pel profit propi i sense donar-se'n compte de que són al Sindicat, els que treballen així mateix, però amb el deliberat propòsit de fer mal i els que fan mal sense que directa ni indirectament hi trobin ni hi vegin cap benefici material particular.

Que és com si diguéssim: els uns ens debiliten i ens corsequen bevant la sang del cos social, els altres volen matar-lo, aniquilar-lo, rossegant-li l'ànima; els uns, es dirigeixen a la matèria. No són tan perillosos. En donar-los menjar, s'engreixen, i s'inflen i s'accontenten, o tenint-los sempre la menjadora ben neta, moren. Els altres, que viuen de l'esperit, són més terribles, haurem d'emblear tractaments més enèrgics (o suaus, segons el cas) i de caràcter moral i, si insisteixen, pot venir el cas d'una amputació, un remei heròic.

Els primers (i col·locant-nos en un terreny exclusivament econòmic) fins i tot són perdonables i ho són per la senzilla raó de que l'individualisme els cega, la idea del guany els porta per camins que, no reparant en res, ni menys es fixen que ço que ells volen és en perjudici d'altres i és contrari a lo que té com fonamental la institució... però, al fi i al cap, és un atenuant que ens ha d'inclinar a la benèvolença; existeix una causa, una raó en cert modo ben humana que els impulsa, és un temperament que ha de manifestar-se dintre com abans es manifestava fora, és l'egoïsme. I l'egoïsme, si el podem subjectar i condicionar potser un dia ens farà favor a uns i a altres. En aqueixos, si logrem que, tot sostenint aquell egoïsme, un dia mirin al seu voltant i vegin, tant com a ells mateixos, als seus companys, fins trobarem una ocasió que ens pot servir de vehicle per la nostra expansió. Aqueixos, en fi, són redimibles i, una vegada redimits, fer el nostre bé i tot.

Els altres ja són d'una altra casta.

Així que es va fundar el Sindicat ja el van tèmer, ja van veure en ell una forta muralla que s'oposaria a les seves malifetes, als seus abusos; ja van veure escapar-se de les seves mans aquells pagesos que, redimint-se, ja mai més serien víctimes del seu preu, de la seva mesura o de la seva bàscula i davant del seu esverament, els quedaven dos camins a seguir: combatre al Sindicat a sang i foc des de fora i amb totes les armes que poguessin brandir, o hipòcritament ficar-se dintre per atemptar a la seva vida d'una manera que (i és lo cert) a ells els **va semblar més eficaç**. Aqueixos, cal confessar que van tenir més talent: per una part, buscaven un major benefici, engrandir el seu guany per raó d'una major concurrència de fruits o fer un comerç nou i ben extens amb els fruits del Sindicat o amb ço que l'entitat havia d'adquirir, i per un altre cantó, estaven sempre a l'aguait, vigilaven de més prop i, com socis adquirien uns drets que quan convingués farien servir per destruir, si podien, aquella organització que tanta nosa els fa.

I la diferència entre els primers i aqueixos, la trobareu de seguida i ben clara: els uns demanen, els altres exigeixen; els primers, amb recança, però es resignen, els segons es rebel·len.

Estudiem un parell de casos pràctics i referint-me a aqueixos darrers.

Ens trobem en la temporada que el Sindicat ha de proveir d'adobs i en el precís dia en que s'ha de decidir la compra. El Consell té varies proposicions de cases venedores, però el soci representant d'alguna d'elles, *vol* saber el preu i condicions de les demés per dir-hi la darrera paraula. Si pot oferir igualdat de condicions, garantia de qualitat i menor preu, no hi ha cas. La Junta ha transigit en bé del Sindicat, és clar (i també d'aquell viu) en que aquest s'enterés de tot (cometent una infidelitat envers les altres cases) i la cosa marxa planera.

Si hi ha igualtat de preus i condicions, la qüestió ja es complica... però fins i tot es passa per aquell *dret* de preferència que exigeix. Però si la proposta del soci que és a base d'un major preu o condicions més difícils pel Sindicat, llavors tenim *qüestió*. Llavors, és clar, que la immensa majoria dels Consells haguts i per haver *sacrificaran* el soci en bé i profit de la collectivitat. Però ell, lluny de resignar-se davant d'una evidència, avalota, crida i quasi sempre atribueix el fet al cas de que el President ha rebut una prima de la casa o hi guanya una comissió. I ja tenim gresca i de vegades llarga i en molts casos derivacions greus.

Jo he assistit com espectador i amb la sola idea d'estudiar l'ànima dels Sindicats, a una subhasta d'un fruit en un temps que aqueix estava força alt de preu i del que hi havia varies cases compradores.

Com a primera providència, algunes de les cases al dematí mateix del dia que s'havia de celebrar la subhasta, havien concedit la seva representació, amb dret, és clar, a pendre-hi part a alguns dels socis d'aquell Sindicat. El joc estava fet.

I comença l'acte solemniament, en atenció a que hi havia molta gent, i amb estricta puntualitat, perquè hi havia compradors que havien fet algunes dotzenes de quilòmetres per assistir-hi i no era cosa de defraudar la confiança que havien dipositat en l'actuació de la Presidència.

Així que el President toca el timbre i anuncia l'obertura de l'acte, un dels socis interessadíssim individualment en ella, demana la paraula *per a una qüestió prèvia*. I es despenja amb una proposició demanant el

dret de preferència pels socis que havien constituït prèviament el dipòsit i es disposaven a pendre-hi part. Seguidament, quasi sense deixar-lo acabar d'enraonar, els altres dos o tres més, s'adhereixen a la petició feta. (Havien convingut en repartir-se aquell fruit, quedés del qui fos, en la subhasta. Tot ve dia que se sap, però això es sabia abans i tot.)

Però el President, que era dels que no s'abaltia i, demés, estava al corrent de les maquinacions, hi havia de considerar igualment a *aquells vius* que es valien del soci, com a aquells que noblement donaven la cara, és natural que, per aquell acte, negués el *dret* que invocaven. I, protestant de la falta de *consideració* se'n van retirar un parell, i els que van quedar, desarmats com es veien o amb armes iguals, van seguir, tot recant-los, el curs de la sessió. ¿Voldrieu creure que, segons he sapigut, aquells disgustats no han fet ja mai més res de bo i sempre s'han sumat (quan no i'han constituït) a l'imprescindible cos d'eterns protestataris.

I així, o per l'istil, en tot.

Veiem als altres, als darrers.

Aqueixos, en entrar al Sindicat, els han mogut dos factors: el desig de satisfer falses vanitats, concupiscències partidistes purament locals, o polítiques, el mitjà de poguer acomplir compromisos polítics adquirits o que s'atribueixen, o bé la por de perdre tot ço que els uns pensen guanyar-hi.

Els van veure en els nostres Sindicats una força poderosa, ben positiva i perdurable, ells comptaven (i no han errat en molts casos) en que l'organització donaria als pagesos un prestigi sòlid i hi endevinaven fins una disciplina, aquella que ells jamai han pogut tenir, i, els més lluscos, veien només homes, un estol de voluntats de les que ells s'apoderarien i menarien segons el seu caprici, molts vots que portarien a la urna el dia d'eleccions i, com a conseqüència, el comanament del poble...

Altres veien aquella força i tenien por que no destruís aquell fals prestigi que tenien, aquell prestigi conquerit a força de dir mal dels altres, de pegar fort als enemics i d'afavorir incondicionalment als amics; ells veien com la força de la raó, el dia que volgués, enderrocaria el seu pedestal fet de fang, de llot i... quantes vegades amarat de llàgrimes!

Però el temps ha passat i aquella organització, en general, ha sigut ben diferent de lo que ells creien i no s'ha volgut tòrcer a aquelles voluntats verinoses.

I ço és tot. Llavors els ha convingut destruir-la. El que creien ells una fortalesa protectora, ha sigut una muntanya plena de vegetació i s'hi han perdut i s'han enganxat entre la seva exuberància, però ells, lluiten, lluiten feroçment... ridículament, però no per sortir-se'n, sinó que engegats, volen arrasar-la, volen surar per damunt de la seva força i en res reparen: tallen, cremen... sense pensar que el dia que vulgui, la muntanya els engolirà per sempre i per ja mai més recordar-se d'ells sinó per retreure les seves malifetes.

JOSEP M.^a RENDE

Cap del Servei d'Acció Social Agrària

La vostra casa, pagesos, és el Sindicat.

La lluita contra la llagosta

La llagosta és un insecte que pertany a l'ordre dels ortòpters; com tots els ortòpters és de metamorfosi senzilla, ço és, els fills enc que passen per varies mudes abans d'arribar a la seva forma definitiva, se semblen molt als pares; això no passa en insectes d'altres ordres, com són els coleòpters, lepidòpters, himenòpters, en els quals els fills no s'assemblen als pares fins que arriben a l'última transformació. Així, per exemple, el cuc o larva del *Dacus Oleae*, *Altica Ampelophaga*, *Apis Millifica*, *Pieris Brassicae* tenen nimfes o crisàlides tan diferents de la mosca de l'oliver, escarbató dels ceps, abella de la mel, i papellona de la col, respectivament, que a les persones no fetes als estudis entomològics els costa força creure que siguin els fills dels insectes dits.

Aquests últims ordres d'insectes es diuen de metamorfosi completa, mentre els ortòpters es consideren de metamorfosi incompleta o senzilla.

No ens proposem parlar de la diferència entre ortòpters i els altres ordres d'insectes; solament volem remarcar que aqueix ordre en tots els seus estats, ço és, larva, nimfa i insecte acabat, és un rosegador com passa amb els coleòpters en l'estat larvari i en l'acabat, en els lepidòpters, himenòpters i dípters en el larvari, però no en el de nimfa, en el qual no mengen, ni en el d'insectes acabats, en el qual mai roseguen. Hom ha vist xuclar a les abelles i papellones, picar a les mosques, però mai els ha vist rosegat.

Coneixem entre els ortòpters, les paneroles, (*Periplaneta Orientalis*) que es mengen els desperdícis alimenticis de les cuines, i els llagostos que ho devoren tot. Les primeres, a l'istiu, corren pels estables i cuines, i els segons salten per les hortes, rieres i caminals. Aquests caràcters, relligats amb altres que han trobat els entomòlegs, han servit per a dividir l'ordre dels ortòpters en dos sub-ordres naturals; *corredors*, tipus les paneroles, i *saltadors*, tipus els llagostos.

Qui ha tingut viu un llagost a les mans, haurà observat que el tercer parell de potes està incomparablement més desenvolupat que els altres dos parells, ço que el fa apte per a saltar, haurà experimentat també la sorpresa, en agafar-lo per les potes grosses, que li fugia deixant-les-hi entre els dits. Aqueix fenomen voluntari és una defensa de l'insecte per a salvar la vida, pert una part útil del seu cos, i s'anomena *autonomia*.

El sub-ordre del saltadors, comprèn moltes famílies que a la vegada contenen més gèneres, però a nosaltres avui sols ens interessa la dels *Acrídids*.

Les espècies d'acrídids que constitueixen flagell són: *Caloptenus Italicus*, *Stauronotus Maroccanus*, *Acridium Peregrinum*, *Pachytillus Migratorius* i *Acridium Americanum*. Per les dades que tenim, sembla que per Aragó són els dos primers els que constitueixen plaga.

L'espècie *Caloptenus Italicus*, per agost fa les postes; a tal fi posa l'abdomen turgescient i dur, i l'introdueix en el terreny, i amb la boca s'agafa a les herbes i amb les potes ben fort a terra, i en un conjunt de moviments deposita uns trenta o quaranta ous. Però no és solament una posta la que fa abans de morir, car pot ésser novament fecundada i fer-ne d'altres, ascendint així la postura a dos cents cinquanta ous. Els ous són

com un gra de blat, i estan revestits d'una substància esponjosa i el tot, per altra com de goma que més tard s'endureix constituint la *coteca* o *canó*. Els canons, dits així per sa forma, són blancs, encorbats i tapats per a salvar la descendència de les pluges i freds; la mare els ha enterrat a uns quatre centímetres, en terrenys incultivats i soellats, per tal d'assegurar la vida dels fills. Nou mesos després, per l'abril vinent, els ous s'obren per un pol per a dar naixença a la mainada. El nou ésser després apreta amb son front, proveït d'una vexícula, la tapadora del canó i així surt al camp per a començar la vida devastadora. Aquesta forma larvària neonata, que vulgarment s'anomena *Mosquit*, no salta, sols camina i viu reunida i apretada formant les *tortes*; dura quinze dies, després dels quals passa a l'estat de *Mosca*, que té ja rudiments d'ales, i als quinze dies es converteix en *salter* que és quan se li manifesten més i pot ja saltar; aqueix estat dura seixanta dies, passats els quals l'insecte està completament alat. Així diem, que les formes del *Caloptemus Italicus* són larva, que comprèn la larva neonata, mosquit i mosca; nimfa o saltor i insecte acabat, volador.

La vida de larva i nimfa dura tres mesos, durant els quals l'insecte no pot volar, però sí recórrer quilòmetres al dia, caminant, i saltant, en cerca de menjar i mogut per l'instint de canvi de lloc.

La voracitat de l'acridit sempre és grossa, però en el d'insecte volador és extraordinària; tal voracitat ajuntada als milions de milions que constitueixen els vols, fa preveure els efectes desastrosos que causa la llagosta per on plana; en poques hores no deixa res; els arbres sense fulles, les herbes esmicolades, i els cultius destruïts. D'Amèrica contenen que alguns vols abundantíssims deixen materialment esmortuïda la llum del sol, que deturen el tren en posar-se sobre els rielles, que fan tant de soroll amb llur vol, que se sent l'arribada del flagell, i que per on plana deixen el terreny ben adobat pels excrements i cadàvers propis.

Així es comprèn que hagi estat una constant preocupació la manera de combatre la llagosta, de la qual farem una ressenya.

Manera de combatre la llagosta.—En estat de canó, o millor, en forma d'ou, s'ha procurat fer llaurades de fondària d'uns deu centímetres, pels punts on ha fet la posta, per tal de rompre el canó i exposar-los al fred i a les pluges.

En estat de larva, o siga mosquit i mosca, es combat amb èxit ruixant l'insecte amb la solució que direm. És tanta l'eficàcia d'aquesta solució, que mor instantàniament. Tal solució obra càusticament i per absorció; si l'insecte beu una gota o menja herba mullada per la mixtura mor també. La fórmula a recomanar per la seva acció càustica, és:

Aigua.	100 litres
Arsènic de sosa	d'un quilo i mig a dos

La fórmula es prepara així: mesurada l'aigua, s'introdueix l'arsènic de sosa pesat abans, en un cistell i després aqueix dintre del recipient de l'aigua per a que dissolgui el verí.

L'aigua freda dissol perfectament i ràpida l'arsènic de sosa. Deu litres d'aquesta solució basten per a tractar 100 metres quadrats de

superfície, i un operari en un dia i amb màquina de dar sulfat a la vinya, pot gastar 190 litres, que equival a una superfície de 1,900 metres quadrats. L'operació d'arruixar, es fa a la matinada i cap al tard, que és quan l'insecte està aletargat. S'aplica amb les màquines de dar sulfat a les vinyes, això, sí, per a tractar immenses extensions, han d'usar-se màquines portades per cavalleries i de grans rendiments.

Usant l'arsènic de sosa en la dosi càustica que hem dit, pot prescindir-se de tot específic insecticida, que batejat amb pomposos noms no donarà més efecte útil i en canvi resultarà més car.

En parlar de l'arsènic de sosa, hem de recordar que és un dels verins més actius; així creiem que tota precaució en la preparació i aplicació de la fórmula és poca. Els operaris en el treball mai deuen fumar i han de rentar-se les mans cada vegada que deixin la feina, com també deu procurar-se que no els vagi el líquid per la cara i mans.

A propòsit, citarem les experiències d'Henri Fabre, comparant la toxicitat de l'arsènic, cos simple, segons siga aqueix en combinació, formant arseniats o arsènics. Fent pendre a gossos diverses proporcions de solucions arsenicals, va trobar la dosi mortal per cada cent grams de pes. En l'arsènic formant arseniat de sosa (arseniat bisòdic) la dosi mortal és de 2 mil·ligrams (que equivalen a 4.96 mil·ligrams d'arseniat de sosa) per cada 100 grams de pes de gos. En l'arseniat formant arseniat de sosa (arsènic trisòdic) la dosi mortal és de mig mil·ligram (que equival a 1.28 mil·ligrams d'arsènic trisòdic) per cada 100 grams de pes. Així tenim que la toxicitat de l'arsènic trisòdic comparada amb la de l'arseniat bisòdic, és aproximament quatre vegades més alta.

La fórmula transcrita d'arsènic de sosa, per son poder càustic no solament mata l'acridid, sí que també rosteix les herbes, arbres i plantes de cultiu, i per això solament deu aplicar-se en llocs erms i quan ens interessa primordialment matar la llagosta.

Per als casos on tinguem vinyes, blat, arbres que volguem salvar poden usar-se amb èxit també, els àpats enverinats preparats com segueix:

Preparació i aplicació d'àpats enverinats. Es dissolen 90 grams d'arsènic de sosa en dos litres i mig d'aigua, i la solució que s'obté es tira poc a poc sobre tres quilos de segon de blat i es pasta el tot, tenint present les precaucions dites del verí que es maneja. Aquesta preparació es pot fer en una ribella de porcellana de prou cabuda. El segon així preparat, es reparteix, humit, com qui sembla a eixam, per la vinya o horta que volguem defensar de la llagosta. Es procurà no tocar cap planta de l'horta com tampoc cap cep. Per a atraure la llagosta deu aplicar-se humida, i deu repartir-se en quantitat tal, que un quilo basti per a tractar quaranta cinc metres quadrats de terreny; la llagosta en menjar el segon mor enverinada. De la mateixa manera es pot combatre la llagosta voladora.

La forma alada de la llagosta és força més difícil de combatre, així que tots els esforços han d'estar encaminats a la lluita, contra els estats larvaris, que són els més vulnerables. Contra tal forma alada pot usar-se l'arseniat de sosa aplicant-lo formant faixes de força amplada alternativament tractades i en la direcció per on suposem arriba la llagosta. Cas que entréssim en un terreny de vegetació delicada, com vinyes i hortes, podria usar-se, la fórmula següent, que no crema.

Aigua	100 litres
Arseniat de sosa	400 grams
Calç apagada	1 quilo

Manera de preparar la fórmula. En l'aigua es dissol l'arseniat de la manera que ho hem fet abans amb l'arsènic, i després s'afegeix la calç. Naturalment han de guardar-se les precaucions que hem assenyalat en preparar l'arsènic de sosa.

Lluita biològica. La lluita química tractant-se d'un flagell que causa tants milions de pèrdua, deu ésser acompanyada de la lluita biològica, car no són incompatibles, ans, es completen. Herelle va observar una epizootia produïda per un bacil, el *Bacillus Acridiorum*, que delmava les colònies de llagostes.

En estudis posteriors de laboratori, va poguer-se reforçar la virulència del bacil, per successius passatges, servint-se primer d'inoculacions de sang infectada, i després del contingut intestinal de la llagosta; així va obtenir un coco-bàcil de virulència capaç de matar el cent per cent de llagostes en cinc dies.

D'aqueix cultiu es prepara un líquid que s'usa pulveritzant, de la mateixa manera que hem fet amb l'arseniat trisòdic.

Les esperiències en gran, fetes a Escalda, Estància Sant Joan, Matilde, Dalmàcia, Túnis, Turquia, Colòmbia, i Venezuela, han donat immillorables resultats i tots ells concordants.

La malaltia provocada artificialment es propaga amb tanta celeritat, que pocs dies després de la pulverització a Escalda, va observar-se l'epizootia a 50 quilòmetres de distància del focus d'infecció.

L'Institut Pasteur ha preparat cultius del *Bacillus Acridiorum*, i és de creure que, per encàrrec, els prepararia també.

Els inconvenients grans que té el procediment Herelle són: Primer. Que els cultius virulents necessiten deu o dotze dies per a produir-se. Segon. Que l'aplicació del sistema necessita constant vigilància per personal tècnic, però, té l'aventatge de poder-se aplicar conjuntament amb els tractaments arsenicals.

JOAN AGUILÓ GARSOT

Els perills del menjar la carn crua

LA TRIQUINA

La carn crua és un aliment de primer ordre. La carn massa cuita és, en canvi, escassament alimentosa. Però la carn crua, si no es té la seguretat que procedeix d'animal completament sa, és aliment extraordinàriament perillós, car en la carn s'hi hostatgen els microbis de moltes malalties i algunes formes petitíssimes de cucs que poden matar al qui la mengi.

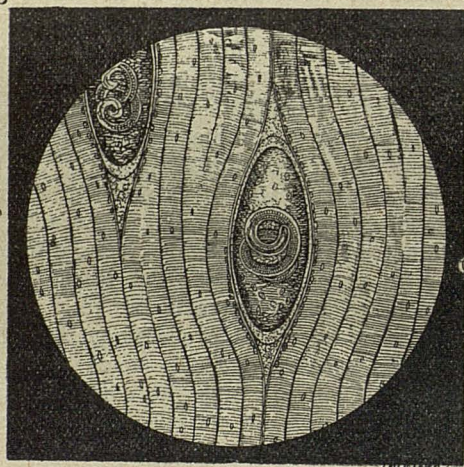
La carn crua o poc cuita pot ésser la causa que l'home contregui moltes malalties infeccioses, per exemple, la tuberculosi, el carbuncle, la

glossopeda, el morm, etc., i pot també ésser el vehicle de transport de la triquina, la solitària, els tumors hidatídics, etc., etc.

Provarem de donar als nostres amables llegidors, en uns quants articles, unes breus explicacions sobre aquestes qüestions que tanta importància tenen per a la conservació de la salut humana.

Avui, ens concretarem a parlar de la triquina.

Cacàcters d'aquest cuc: La triquina (científicament coneguda per *trichina spiralis*) és un cuc rodó extraordinàriament petit, però extraordinàriament perillós que és troba molt sovint dins dels budells del porc i algunes vegades, masses per desgràcia, en la carn d'aquest animal. També la pateixen les rates, els conills, el senglar, la llebre, l'ós, el gos, el llop, la guineu, etc. La triquina mascle té un mil·límetre i mig de llargada; la triquina femella té uns 3 a 4 mil·límetres de llargada. Aquest tamany tan petit fa indispensable l'ús d'aparells augmentadors per a reconèixer-la.

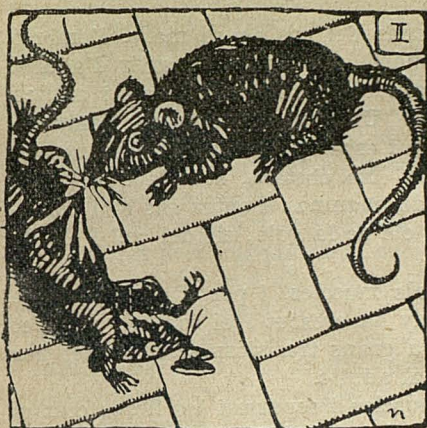


El mascle i la femella s'ajunten per a cumplir la funció reproductora quan ambdós es troben en el budell de l'animal envaït. Sis o set dies després d'aquest acte la femella fecundada dona naixença als embrions en número de 150 a 200 i queda així en condicions d'ésser novament fecundada. Una sola femella pot donar lloc a mil triquines en el transcurs d'un mes.

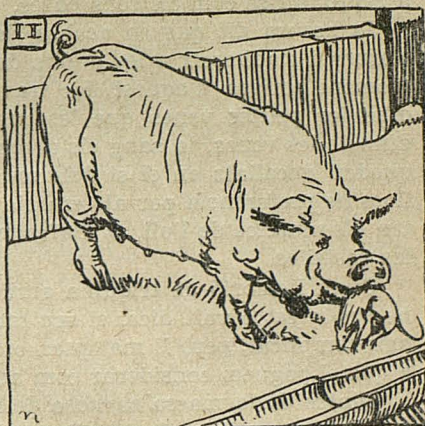
Els embrions, en nèixer, s'aturen per les parets del budell adherint-se a les parts més avellutades del mateix. Al mateix temps la majoria de les femelles esgotades pel treball de la reproducció, són expulsades del budell amb els excrements. Els mascles, un cop finida la funció fecundadora, moren; llurs cadàvers, barrejats amb les matèries excrementícies, són també llençats a l'exterior.

Havem dit que la triquina adulta és un cuc molt petit. Efectivament, l'embrió de la triquina té una llargada que oscilla entre 90 i 100 mil·lèsims de mil·límetre.

Anem a veure les transformacions, les peripècies que sofreix aquest



En la carn de les rates
gairebé sempre hi ha tri-
guina perquè les rates
es mengen les unes a
les altres.



Pero els porcs també
es mengen les rates.
Per això la carn de porc
pot contenir triguina.



Qui gosarà assegurar
que en aquest toll de
pernil no hi ha un
greu perill?



Imoltes vegades amb l'aparè-
cia de menjar excellent un tall
de porc amb triguina va
al païdor del mes inconscient

animal jove abans de completar el seu desenrotllament i ésser apte per a reproduir-se com els seus pares.

Ja havem dit que en acabar de sortir del cos de sa mare, l'embrió s'atura i s'adhereix a les parets del budell. Doncs bé, a partir d'aquest moment emigra d'aquest lloc travessant les parets intestinals i es fica dins les petites venes que les reguen. Un cop aconseguida l'entrada dins de les venes, la sang els arrossega i escampa per tot el cos fins que queden encallats en el si dels múscles. No obstant, sembla que hi ha llocs de preferència per als embrions de triquina; i entre ells s'hi compten els múscles de l'ull, el diafragma, els de la gola, els del coll i els de les costelles.

Quan l'embrió de triquina arriba als múscles, i per a aquest viatge necessita set o vuit dies, el seu tamany ha crescut i el seu cos s'ha fet més complicat, però li manquen encara grans transformacions a fer per a que el poguem considerar com animal adulte.

Dintre de la massa carnosa dels múscles i separant les fibres com si actués de tascó, va fent-se lloc i enriquint-s'hi l'embrió de triquina tot adoptant una forma d'espiral. La irritació que sofreixen les parts que l'animal va esquissant, dona lloc a que es despertin les defenses naturals que l'organisme té dispostes en tot moment per a lliurar-se dels atacs que puguin sofrir. En el cas de la triquina, les fibres musculars atacades per l'embrió formen al voltant del paràsit irritador una paret de protecció tancada com un sarró dintre la qual queda presoner i immobilitzat. Generalment, dintre de cada saquet s'hi troba un sol embrió de triquina, però de vegades se n'hi apleguen més i tot.

L'embrió presoner dintre del saquet creix fins a adquirir el tamany d'un mil·límetre, una de les seves puntes s'esprimagassa mentre l'altre extrem esdevé més botaruda i tot ell, en conjunt, adquireix els caràcters d'animal adulte.

En aquestes condicions la triquina enquistada dintre del saquet és capaç de resistir anys sencers sense donar senyals de vida. Un observador diu que ha pogut constatar un cas de 24 anys d'existència.

Es més encara, la triquina enquistada en el si dels múscles pot resistir molt de temps encara després que l'animal on s'hostatja hagi mort o hagi estat matat. I la seva resistència és tan gran, que malgrat sotmetre la carn al fumet, a la salada i fins a la congelació i tot, la triquina continua inalterable dintre dels saquets empresonadors.

Unicament la mata el calor de la temperatura corrent del guisar les viandes. És per això que el menjar la carn cuïta, encara que estigui envaïda de triquines no representa cap perill. Si la triquina en ésser empassada amb la carn crua, no s'alliberés del saquet que l'embolcalla, tampoc hauríem de témer-la. Però cabalment el perill rau en què un cop arribada la carn a l'estómac, el suc gàstric fabricat per aquest, per tal de pair els aliments, ataca les parets del sac de la triquina i el dissol i aleshores, la triquina, lliure de tot lligam, comença a viure intensament i dona començ a un nou cicle evolutiu idèntic al dels seus pares.

Com es coneix la carn triquinosa: L'aparència de la carn amb triquina és si fa o no fa la de la carn sana. Solament si se l'examina molt d'aprop i amb deteniment, pot descobrir-s'hi uns piquets blanquinosos, no pas més grans que el tamany d'un cap d'agulla ($1/3$, $1/2$, 1 mil·límetre de diàmetre).

L'examen microscòpic, a uns 60-100 diàmetres d'augment, demostra que els piquets blancs que havem consignat són noresmenys que els saquets dels quals havem parlat més amunt i dintre dels quals s'hi troba enrotllada la triquina (vegi's la primera figura d'aquest article).

La tasca d'examinar la carn de porc abans de posar-la a la venda pública, resulta avui molt planera, car en els laboratoris que les lleis de tots els països exigeixen que hi hagi en els escorxadors, es disposa d'aparells de fàcil ús amb els quals poden examinar-se en poca estona un gran nombre de mostres de carn.

Aquest examen per a descobrir l'existència de la triquina deu fer-se amb tots els porcs destinats al consum, malgrat que llur aspecte no desparti sospites a cop d'ull, car els danys ocasionats per un descuit foren terribles, com pot veure's si es té en compte el quadre de sofriments que s'observa en l'home infestat per la triquina.

Simptomatologia de la triquinosi: Es dóna el nom de *triquinosi* al conjunt de trastorns que pateix l'home de resultes d'haver menjat carn de porc infestada de triquina.

La triquinosi comença per uns intensíssims dolors intestinals acompanyats de diarrees abundants, que de vegades es fan sagnoses, coincidint amb el pas de les triquines contingudes en la carn menjada.

De vegades, poc després d'haver arribat a l'estómac la carn triquinosa, es presenten oïts intensíssims seguits de vòmits i diarrea. Però sigui la que fos la manera de començar l'atac de triquinosi, crida sempre fortament l'atenció l'estat de fatiga i de deixament que s'observa en el malalt; talment hom diria que hagués realitzat un treball físic intensíssim i aclaparador.

Una setmana després comença a veure's sortir inflors en les parpelles i a la cara i el malalt es carrega de febre (40° a 41° c.) i aquesta va mantenint-se, segons els casos, des de 3 a 8 setmanes, d'acord amb la gravetat de la infestació.

Als nou dies d'haver menjat la carn dolenta, comencen els símptomes deladors del trasllat de les triquines del budell als múscles. Aquests símptomes consisteixen en dolors intensíssims en totes les parts carneses, dolors que es fan més vius durant els moviments.

També a la pell s'hi presenten sovint erupcions i suors perfidioses.

El sistema nerviós es ressent del mal en forma de neuràlgies i sobretot donant lloc a un desvetllament tan indomable, que resulta ésser, sens dubte, un dels símptomes més mortificadors de tota la malaltia.

Si les triquines envaeixen els múscles motors de l'ull, els de la gola, els respiratoris, etc., es comprèn que al quadre simptomàtic descrit, hi haurem d'afegir els trastorns corresponents a cada una d'aquestes localitzacions particulars.

Pronòstic: Després de ço que acabem de dir, hom podria estalviar el dir que el pronòstic de la triquinosi és molt greu.

Les epidèmies de triquinosi, estudiades fins avui en els diferents països on s'ha presentat, permet fixar entre 15 i 30 per 100 la xifra de la seva mortalitat.

Com s'ha de fer per a evitar la triquina: Havem dit que les rates pateixen la triquina. Les rates es mengen les unes a les altres. Els porcs també es mengen les rates. Si les rates que menja el porc tenen triquina, el porc se l'encomanarà, i aleshores el que mengi carn d'aquest porc pa-

tirà els efectes de la triquina. Cal, doncs, vigilar que els porcs no mengin rates i cal que la carn de porc mai sigui posada al comerç sense inspeccionar-la detingudament.

Però per a estar ben segurs d'allunyar el perill, no hi ha com menjar sempre la carn cuïta.

LEANDRE CERVERA

Tècnic bacteriòleg dels
Serveis de Ramaderia

El Priorat : Les vinyes i les oliveres

DE la mateixa manera que hi han Estats, la tradició històrica dels quals els fa seguir uns camins que els porten a la seva ruïna aguardant unes normes que no somniarien practicar si aquesta tradició no hi fos, així també hi han comarques que la seva fama gairebé històrica d'un determinat conreu les fa seguir el camí que marca el conreu tradicional portant-les al seu aniquilament. D'exemples del primer cas no cal posar-ne perquè desgraciadament el tenim amb l'Estat que ens governa. Pel segon cas, tenim, entre altres, el d'una sèrie de pobles del Priorat.

Que el Priorat té una fama viti-vinícola ben merescuda no hi ha cap dubte, però, així com aquesta fama un dia anava acompanyada de gran riquesa i els pobles que la disfrutaven, avui no és així, no més queda la fama, desgraciadament la riquesa n'és absent.

Trobat-me a un dels pobles del Priorat més afectats de fama i pobresa, un il·lustre agricultor, tot passejant entre vinyes ens expressava el seu sincer convenciment de que temps a venir, i no gaire llunyà, aquells pobles i aquelles vinyes quedarien convertits en unes poques masies rodejades de reduïts claps de conreus i immenses garrigues en les que amb prou feines hi viurien unes quantes famílies i uns petits ramats de bestiar de llana. Ben trista és la visió futura d'aquest agricultor i no obstant no li falten raons per a les seves afirmacions.

Des de que precisa el peu americà per a evitar la filoxera, des de que són necessaris una sèrie interminable de tractaments anticriptogàmics, que en aquets terrenys penjats i accidentats es fan difícils fins per lo que fa referència al transport de l'aigua que s'ha de fer a bast i gairebé sempre de llargues distàncies; des de que, en fi, els preus dels jornals no guarden relació amb els preus dels vins, el conreu de la vinya en aquests pobles els està arruïnant i la visió del nostre acompanyant no ens sembla inversemblant.

Però, resistint-nos a creure que un tros de la nostra Catalunya hagi de tenir un tan trist esdevenidor i en buscar una solució per al benestar d'aquests pobles treballadors per excel·lència, trobarem en el nostre passeig una olivereta arbequina posada en un lloc rebutjat pels ceps. Aquesta olivera, sens més adob que el que les seves arrels han pogut robar a les dels veïns, aquesta olivera, que mai se l'ha defensat de cap malaltia, està tan carregada d'oliva ja gairebé madura i ben sana, que les seves branques desmaiïen cap a terra a punt de trencar-se de tanta

collita. En aturar-nos a contemplar tan bonic espectacle, demanem a l'agricultor de les visions tristes: ¿I aquest arbre no seria una solució? A lo que contesta contristat: Una altra seria la sort d'aquest pobles, si en replantar la vinya haguéssin intercalat oliveres a tot arreu.

I jo demano ara: ¿No seria convenient en lo fàcil i econòmic que és plantar oliveres, plantar-ne el major nombre possible per a evitar que pugui arribar a ésser ralitat la visió tristíssima del nostre acompanyant?

JOAN SALOM

Enginyer Ajudant del Servei d'Arbres Fruiters

Pels prunaires d'Urgell

LA CAMPANYA D'ENGUANY

ABANS d'estendre'ns en notes i comentaris sobre lo que és actualment, i lo que hauria d'ésser la producció de prunes a l'Urgell, volem donar uns mots d'explicació per la paraula *prunaire*.

Així que nous fets esdevenen, que noves coses s'introdueixen en la vida dels pobles, la llur llengua es va emmotllant a les necessitats fent-se una paraula nova per a expressar aquella cosa que abans no existint no tenia el seu mot específic. Nosaltres en el nostre lèxic tenim el mot vinyater que diu ben bé una mena de productors. A l'Urgell, que es va fent cada dia més grossa la producció de pruna, i que es fa albiradora per a demà aquesta producció constituint l'única per a moltes finques, hem de tenir-hi un mot que encaixi ben bé en el llenguatge corrent, per a anomenar a aquests productors, i nosaltres, els que desitgem l'arrelament extens d'aquesta producció, i de totes les fruiteres, hem de fer córrer el mot. Ben mirat fins així i tot ajudarem a l'extensió d'aquesta producció. Si la paraula és nova no és pas obstacle per a que s'adopti, i es vulgui usar.

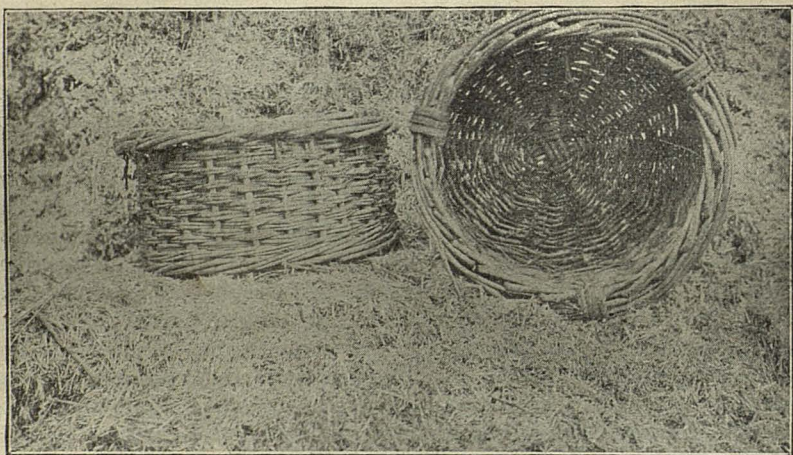
Posats a l'Urgell ens interessava anar seguint la vida d'aquesta producció, que avui per avui és la més important en l'ordre de les fruiteres.

Erem al març i s'anaven evidenciant les conseqüències de les gelades primerenques del 9 i 10 del passat novembre. Ja era clar que s'havia fet molt mal a les oliveres, i que amb dificultat es trobaria viu cap noguer ni figuera de l'embranchadura en amunt. A aquest propòsit s'ha de fer notar que en les vores de les nogueres, mentre que els olivers en determinades condicions hi sofriren considerablement, les nogueres se n'escaparen, com n'és prova l'abundosa collita que han donat aquesta tardor. Es veia que els arbres de les dites espècies, que eren més joves, i que eren més tendres de vegetació havien sigut els més perjudicats. I nosaltres hem pogut constatar aquí i allà en arbres en les dites condicions de joves i vegetació els mateixos calamitosos efectes, fins en altres espècies, en presseguers, principalment, i en algunes pomeres. Els ceps n'estaven molt ressentits també.

Els fruiters florien, i els seus conreuadors sentien esperança davant de la magnífica promesa d'una abundosa florida. Una esperança barreja d'angoixa, record d'altres anys, de gelades que d'un cop desfan totes

les més falagueres esperances. En Niubó, de Mollerusa, i altres, els més interessats en la producció, i que saben de millors procediments usats en altres països, es preocupaven i demanaven com fer la lluita contra el fred. I aquest és bon punt per a oferir als Serveis d'Arbres Fruiters de la Mancomunitat, l'estudi d'aquesta qüestió, i prova de mètodes usats en altres països.

Als dies 29 i 30 de març, després d'unes nuvolades, i quedant el cel asserenat, feren per la nit unes lleugeres gelades. Els ametllers, que ja havien escurat, foren agafats en el moment més perillós del sentat del fruit, i, com molts altres anys, en la comarca perderen la collita en absolut. Les pruneres estaven en el bo de la florida, lo mateix que els albercoquers, i presseguers. Uns vuit dies més tard es va repetir de nou una lleugera gelada. En aquesta darrera hi havia pomeres, pereres, codonyers, cirerers obrint les primeres flors, i per les primeres i l'última,



Coves usats pels exportadors com a cuvas

(Fots. de l'autor)

aquests arbres se'n ressentiren, fora de les pereres, i cirerers, al menys en els subjectes de la nostra observació. Poguerem observar munió de poncelles de pomera i codonyer, encara no obertes, que havien sigut mortes pel fred.

Observant detingudament, ja immediatament es vegé que així i tot en tots aquests arbres, fora de l'ametller, hi quedava flor per a fer una abundosa collita.

No es va parlar de què s'haguessin fet contractes de fruita en flor, com la veu pública diu que alguna vegada són fets a l'Urgell. La fruita en les pruneres, a l'anar passant l'abril i entrar en el maig, va anar prenent forma, i palesant una abundosa fructificació. No se sentí parlar de cap estrall, ni de pedregades, ni de malures, i si àdhuc alguna d'aquestes últimes n'hi hagué, no va arribar a cridar l'atenció del productor.

En ésser a la última desena de maig va començar-se a animar (diríem-ne) el món dels prunaires. Algun comissionista dels compradors forasters féu algun contracte a ull. Solament els prunaires més necessitats, o

millor, els menys aventurers, molt pocs, feren contractes d'aquesta mena, que el mercat posterior els demostrà haver sigut baixos de preu.

Per tota la primera quinzena de juny fou la màxima animació. Els compradors eren menys en nombre que en altres anys. Es veu que l'exportació (que és el principal comprador) a Anglaterra és un negoci de gran empresa, que no sempre surt bé. Dos o tres grans exportadors murcians, un de Lleyda, la poca compra de les fàbriques de conserves de Lleyda, i nosaltres. Vet aquí tots els compradors.

Però els exportadors tenien ganes de comprar, i els prunaires adele-rats, i dins d'una pluja, de l'un a l'altre, de noves d'alts preus, resistien ferm. Els preus seguiren una constant ascensió. Sols un moment hi ha-gué pànic, que no arribà a estendre's ni a afermar-se. Els exportadors compraren al preu que pogueren, a tant l'arrova de 10 quilos re-servant-se el dret de rebutjar la fruita que al collir es ferís, o que no fos ben neta de tares, i el collir-la ells mateixos i al moment que ells volguessin.

La fama d'aquets exportadors fins ara ha estat ben dolenta. Potser enguany ha quedat més neta que mai. Per això els prunaires solen exigir una paga i senyal a l'acabar el tracte.

Com que com més verda, menys pesa, també és punt de discussió, si cullen la fruita més aviat de lo que caldria. Segons comprovacions fetes per en Niubó, de Mollerusa, en l'espai de 15 dies en aquella època les prunes C. Daurada, passen de 3 quilograms a 5 quilograms de pes les 100 collites a l'etzar, i per a pesar 6 quilograms quan són madures, ell creu que als exportadors els hi convé collir quan pesen els 5 kilo-grams les 100 unitats.

Se'ns diu d'un prunaire que per evitar aquestes possibles discus-sions, féu firmar al comprador un contracte, una de les clàusules del qual era que tota desavinença que pogués aparèixer seria solventada per una persona que designarien els Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat. Aquest és un fet que explica el prestigi d'aquesta Institució, i, demés, que sap posar-se a l'abast dels pagesos.

I cap als darrers dies de juny i primera desena de juliol els expor-tadors feren la collita de la pruna contractada. Comencen amb la C. Daurada, i sens interrupció cullen després la C. Verda. L'estat de verdor, sobre tot de les últimes, és considerable, com quedarà demos-trat en els articles que segueixen.

Fan collir la fruita per dones de la localitat, que les paguen a 5 pessetes. Procuren que cullin la fruita amb cua, i que la fereixin ben poc, usant per això cabaços que els porten penjats de les espatlles.

A sota un arbre es fa l'empac. Es fet per homes, que cada expor-tador es porta pel seu compte, i que en són tècnics, els quals cobren 10 pes-setes. Cuiden molt de separar com a rebuig, que queda tirat allà mateix, tota fruita que siga ferida, macada, corcada, o tingui alguna tara. Cuiden també un xic de separar les de diferent tamany i diferent estat de maduresa en diferents coves.

Usen per l'empac uns coves de vimets cilíndrics; de 36 centímetres de diàmetre interior per 20 centímetres de fons, sense tapa, que pesen cap a 1'5 quilograms, i tenen una cabuda per a cap 12 quilograms de fruita. Els coves solen ésser de l'importador, portant en les vores les seves inicials, i en cobra lloguer a l'exportador murcià.

Per empacar, al fons del cove hi posen una grapat de tafetà fi; té de sobre un paper finet amb algú imprés referent a l'exportador. Vê la fruita, fent una mica de cara al pis superior, i al de sobre un altre grapat de tafetà amb un paper rígit d'embolicar, tombant les vores cap dins del cove. Llavors es posen tres bastonets estovats en aigua, travessers en el cove i en creu, a fi de subjectar bé el paper que protegeix la fruita. Realment es fa un envàs fàcil i amb llestesa. Per lo dit ja es veu que l'envàs és retornable. El paper rígit que fa de tapadora porta impreses l'adreça del destinatari i una xifra de gros tamany, que és igual a una que es troba en una tarja que es penja del cove amb un fil. No sabem si aquesta xifra és per a fàcil identificació dels bultos en els molls. La tarja esmentada, demés, porta l'adreça de l'exportador, i de l'agent de Duanes. Més o menys és lo dels diferents exportadors.

Cap al 20 de juliol s'havia ja tret pràcticament tota la fruita comprada per a l'exportació.

Se vengué la major part de la collita entre 5'50 i 6'50 pessetes l'arrova. El preu més alt que creiem que es feu, fou de 6'85 pessetes. Hom diu que se'n vengué a 7 pessetes. Això junt a la línia del Nord. En llocs apartats, com és ara Balaguer, Belcaire, i altres se feren fins a 3 pessetes arrova.

De les dades que tenim, en podem apreciar la collita total, no l'exportada, cap a 350,000 quilograms. Valorada a un promig de 0'50 pessetes el quilogram, representa una suma de 175,000 pessetes, més a més de les deixades pels jornals empleats en la recol·lecció.

Aquesta fruita tota va sortir per Irun cap a Londres. D'ella en trobem el dia 19 de juliol 12 vagon en el moll de Boulogne, esperant l'embarc junt amb sis vagon de procedència francesa, segons el raport d'una comissió francesa investigadora de com se fa el transport de fruita, cap a Inglaterra.

Aquesta producció, que fou de les majors hagudes, potser la major mai vista a l'Urgell, està repartida en poques finques.

A Balaguer, són els majors els senyors Ticó, Lluch, i Girona.

A Bellví, són els senyors Hugué i Mir.

A Bell-lloch, senyor Soleda.

A Borges Blanques, el senyor Mias, l'actual Conseller d'Agricultura.

A Sidamunt, el senyor Concordi.

A Linyola, els senyors Pons, Valls i Bosch.

A Mollerusa, el senyor Jaques, que pensem que és el que té més extensió plantada, el senyor Guiu, i el senyor Niubó, que enguany en vengué més de 30,000 quilograms.

A Penelles, el senyor Girona; i altres petits productors.

R. SALA

Reflexioneu-ho: ¿són els bons o bé els dolents agricultors els que assisteixen a conferències, llegeixen revistes agrícoles o estudien algun assumpte d'agricultura?

COMENTARIS

La Conferència antiprohibicionista de Bruxelles

Les darreries d'octubre; al palau Egmond i president el senador belga M. Delaunoy.

Fins aquí, la cosa marxa com cal... però les nacions representades a la III Conferència han sigut TRETZE. Nord Amèrica ha format una lliga abolicionista en la que hi figuren milionaris disposats a pagar propagandistes, impresos, etc., etc. Sembla que es tracta d'una creuada fins en sentit cristià i que els presbiterians hi donen a la campanya un caire místic.

Al punt que ja fan calendaris, o, si millor vos plau, profecies; exemple: l'any 1930 serà la data del adveniment sec a tot el món. Ja ho sabem; ni abans ni després: just al 1930!

Podrem contrabalançar la aquesta corrent del sec o magre? Difícilment, perquè en contra dels milionaris més o menys presbiterians i saxons hi presentem un pressupost pel nostre Comitè Internacional que no senyala pas una abundor, car els donatius voluntaris donen aquest resultat:

Anglaterra	20,000 francs
Dinamarca... ..	5.000 »
Holanda.	10.000 »
Bèlgica... ..	6.000 »
Suècia... ..	0,000 »
Canadà... ..	0.000 »
Espanya.	5.000 »
Portugal.	10,000 »
Suïssa... ..	6.000 »
França... ..	50,000 »
Islàndia.	0.000 »
Noruega... ..	0.000 »
Itàlia... ..	un discurs

Un resum de cent dotze mil francs i un magnífic discurs del delegat italià.

Ah, fillets! Ho contem al mateix preu que ens ho conta en Gaston Pastre. La jettatura dels 13!

La llei Volstead

O la *seca*, dit més en català ras i curt, passa un moment de greu perill. I això? Boi res: Mr. Fordney, diputat nord americà, ha presentat una proposició que corretteixi i limiti els radicalismes de la Volstead en el sentit d'autoritzar la venda i consum de vins poc alcohòlics i de les cerveses que gravats amb certa taxa—no 'trassa—permetin una part dels ingressos indispensables per al pagament de les pensions als veterans nord americans de la guerra europea.

Mr. Fordney no és un il·lusionat en el sentit de creure en una derogació de la *seca*, però declarà que havia comprovat l'existència d'una corrent intensa de simpatia en tal sentit.

Sembla, doncs, que no estem molt allunyats del dia en que s'imposarà un moviment d'opinió favorable a la legitimitat dels vins fluixos i de que fins s'autoritzi la manufactura i la importació dels vins per al consum domèstic.

Mel de raïm

Res esperona tant com la necessitat. Ja ho deia Barrés: «La destresse bien plus que la logique».

A la crisi del vi ha succeït l'enginy, i França acaba de trobar la forma de convertir el most fresc esterilitzat en mel de raïm; i les societats anti-alcohòliques se'n llepen els bigotis. Suposant que les societats siguin peludes i gormandes.

El vi, que era una mala cosa segons ja opinaven els mofetes fills de Noé, ara resultarà una preuada laminadura terapèutica i nutritiva i fins un negociet que Déu n'hi do.

Si preneu, per exemple, 25,000 hectòlitres de most, tindrem l'origen de 7,000 quintans de mel i xarop de raïm per un valor d'uns quatre milions de francs amb una despesa d'entreteniment de 2.830,000 francs, o diguem, amb un benefici brut de 1.170,000

Pas mal, no?

Els cucs de terra en agricultura

La substància coloidal que integra l'humus de la terra, no va directament al profit de les plantes que es nodreixen solament de substàncies cristal·loides. Els principis orgànics resten a la terra.

El *tumbricus agricola*, cuc de terra, no sols no destrueix l'aliment de les plantes, sinó que contràriament, el redueix i prepara per a millor profit a l'accelerar la descomposició de les matèries orgàniques minerals. El cuc es nodreix, viu i mor en el camp que el sustenta i reintegra així els elements ja simplificats a les plantes. Són els cucs uns operaris que, juntament amb els microrganismes de la nitrificació, preparen i fertilitzen la terra vegetal.

Amb ço que teníem els cucs per formes devoradores de vida, més la terra és la gran xucladora de la bios, així com llur expandidora. Els cucs, que a primera vista semblaven paràsits destructors, a la fi, no són altra que elements cooperadors coadjuvants. Amb ço que Liebig i Grandea van d'acord.

El paper i les muntanyes espanyoles

Segons les dades que ha publicat a la revista «Espanya Forestal» don Octavi Elorrieta, diu, que a Espanya es gasten 51,000 tones de pasta de paper, augmentant-se cada any la xifra en un 7 per 100. D'aqueixa quantitat en gasten la quarta part els periòdics. La producció espanyola de pasta de paper, és de 15,000 tones, de manera que la que falta té d'importar-se de l'estranger.

Es dol l'articulista que no es faci la pasta aquí, puix segons càlculs fets, als Pireneus catalans i aragonesos hi han 49,000 hectàrees de pinavet, que poden donar anualment 30 mil metres cúbics de fusta, la qual podria reduir-se a 15,000 tones de pasta mecànica o 10,000 de pasta química.

Demés, hi ha a Espanya 600,00 hectàrees de terres ermes on s'hi fa l'espart, amb una producció de 300,000 tones d'espart que podrien donar

150,000 tones de pasta, a la qual podria afegir-se la pasta de xop dels molts que hi han plantats.

El senyor Elorrieta creu factible l'exportació, sobretot si els medis de transport ajudessin, però això tractant-se de muntanyes és un bon xic difícil, puix segons càlculs fets, és més barat el nòlit de Suècia a Pasajes que no pas de la Serra de Guadarrama a qualsevolga fàbrica del Nord.

Per la qual cosa, lo important és fer camins per treure la llenya dels boscos, més que no pas demanar que rebaixin les tarifes ferroviàries.

La mel

L'origen de la mel i les plantes d'on la extreuen les abelles, fou a l'antiguitat motiu de grans discussions i de grans fantasies literàries.

Virgili, en llibre IV de les «Geòrgiques», la considera com una rosada celestial o com un present dels déus.

Abans de Virgili, Aristòtil pensava ja una cosa semblant, i Plini la considera com una emanació dels astres o com una exhalació de l'atmosfera.

Per ço que fa referència a l'ús, s'arriba a l'extrem de considerar la mel com un remei universal per a preservar-se de la corrupció i allargar la vida.

Pitàgoras i Demòcrit, convençuts d'aquestes propietats, no menjaven sinó pa sucat amb mel, i Polion, que havia assolit una gran longevitat, en preguntar-li August com ho havia fet per arribar a una edat tan avançada, li contestà que ho havia lograt menjant mel únicament i exclusivament.

Les oliveres arbequines a França

Els francesos, gent per lo regular ben descontentadissa, han donat l'alternativa a la nostra olivera arbequina.

Segons «La Revue Oleicole», de Marsella, la Societat Central d'Agricultura, d'acord amb l'Oficina Departamental agrícola, ha importat de Catalunya durant la darrera primavera mil mates d'olivera arbequina, per tal de determinar si aquesta varietat ofereix major resistència a les gelades i a les malalties que les varietats conreades a diverses localitats.

Han aconsellat fer aquests assaigs els senyors Bovis i Belle, que han tingut ocasió d'apreciar i estudiar les seves propietats en nostra terra, particularment el darrer que en 1910 féu un viatge d'estudi a la província de Lleyda, del qual amb dades de deu municipis del partit judicial de les Borges, dóna les següents xifres referents al conreu de les varietats que hi han plantades:

Arbequina, 409,130 arbres; Verdiella, 38,260; Grossal, 352, i Mansanenca, 262.

Diu Mr. Belle que les plantacions arbequines representen allí, doncs, el 92 per 100. Però com que no ens cita els pobles, les dades apuntades ben poca cosa en diuen als que ja som coneixedors de les excel·lències de l'olivera arbequina, solament hem volgut constatar aqueix assaig que han fet els francesos amb l'intent de veure si l'arbequina s'aclimata als alps marítims per a estendre així la superfície olivarera de la nació veïna.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Quan el cronista vé obligat a recollir les impresjions derivades dels fets perquè sap amb l'afany que els resums són llegits, passa a complir la seva tasca, plena d'ingrituds, amb verdadera joia o amb gran pena segons han sigut les circumstàncies que ha de comentar apuntant-hi judicis més o menys personals.

Si els mercats experimenten un moviment accentuat en qualsevulga sentit, la cosa serà faenta i agradosa o desplaenta, però humanament possible.

Si la situació és no sols d'estancamnt, sinó, demés, desagradable, el cronista viu hores angoixoses, perquè la indiferència i grisor no li permet altre que divagacions. El deure quedaria—o hauria de quedar—limitat a un resum breu que significués invariabilitat; però si això fes, cauria sota el judici d'anodí, d'home peresós, de poc destre. Cal justificar el temps transcorregut i portar-li a l'espai destinat a la crònica les quartelles periòdiques que reclamen tant les seccions de la revista com els seus acostumats llegidors.

I vegin aquests en mi avui a l'home inexpressiu que no pot avançar cap impressió, ni tant sols tendència d'ella. Tot és gris; tot és immutable; tot està ple de vaguetats. Amb aquests extrems, ¿com engiponar-hi una crònica informativa? Perquè si dic, com és cert, que estem lo mateix que estàvem respecte a preus, car ni fluixeigen ni augmenten, i si afegeixo que el desmenjament prossegueix sense la més remota guspira de reacció, i que els productors romanen en espera de sollicitud ja que no d'augment de valor, serà dir i repetir la cançó de l'enfadós, car la tònica dels mercats, en aquestes darreres quinzenes, és d'absoluta paralització.

No pas per les raons soles que fins ara hem anat recollint, de manca d'exportació i poca demanda interior, sinó perquè cada any—generalment—els dos darrers mesos i, a voltes, els dos primers de l'any següent, solen ésser com d'esmortuïment mercantil pel negoci dels vins. De forma, que no ens pren de noves que fineixi novembre amb una calma absoluta.

Van acudint mostres d'altres regions i sospesen i tantejen el comerç més sobre la ventura que sobre demandes, i aquests volums detenen les sortides dels cellers catalans. És el moment de prova per si escauen qualques tipus substitutius dels nostres. Ja és entès que, a la llarga, no fan prova als paladars, perquè el nostre mercat no es paga de vins groixuts i ferrenys, sinó de classes fresques i aromatitzades. Les vol i no les pren? Sí, car els expenedors van a la que salta dels quismismes possibles mentre el vinyater de la terra aguanta ferm i el comerciant regional desembarca vins treballables amb misteles i ranciets.

De forma que tenim als docks i magatzems uns vins exòtics al sòl de la terra, però no aconsegueixen imposar-se, ço que haurà de decidir a que es bellugin, i a no llarg trigar, els de somoll i xarello.

I per avui, no tenim res més a dir.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Estem ja en plena campanya oleícola; tots els molins aixafen ja olives i com tots els anys ha començat la temporada sense sapiguer on anem i tothom treballa a les fosques: el pagès espantat perquè fa dies i dies que sent parlar d'una baixa grossa d'oli, pensa que les olives aniran barates i es resisteix esperant que el preu d'elles estigui francament overt per abocar totes les forces a la recol·lecció. El moliner oportunista treballa i compra olives sense comptar al preu que li surt l'oli, però si espera com els altres anys que els primers vagons que sortiran a la venda són els que portaran més bon preu, de dia en dia, ell mateix, ajudat pels corredors d'olives es fa la corriola fent que les olives pugin de preu, però això sí, pensant que podrà vendre l'oli amb un marge de beneficis, mes això altres anys era oportú, però aquest any, el moliner que així pensi el podem comparar al jugador que aposta i perd, i torna a apostar esperant la *bona sort* i aquesta arriba la major part de les vegades quan s'ha cansat de jugar.

I és que nosaltres opinem que durant la campanya, els olis aniran barats, més de lo que ens poguem pensar, però també tenim la creença de que hi haurà una reacció en els mesos d'estiu que poc o molt els farà pujar, mes això desgraciadament no podrà ésser aprofitat pels agricultors ni fabricants, puix cap d'ells té resistència per poder aguantar tota la producció a casa.

A Reus es treballa ja intensament; es fan dues classes d'oli, una, de les olives de terra, no tan dolent com els de l'any passat però sí de mala classe, l'altra, d'olives collides que surt bastant bo, però s'hi sent la picada de la mosca, en aquesta zona es cull amb bastanta intensitat però no encara com en plena campanya puix l'olivicultor espera llençar-s'hi de fort més endavant creient que el seu fruit valdrà més del que avui el paga.

A Tortosa estan en plena recol·lecció i es treballa amb olives de terra obtenint-se olis mitjans. Com l'olivicultor d'aquesta zona, és ell mateix que es molla les olives, fa que es treballa més que en altres indrets.

A Urgell, s'ha començat a treballar però amb olives procedents de les Garrigues, el fruit està completament sa, lo que fa que surtin olis de qualitat immillorable; la fabricació no s'ha estés encara a tota la comarca de la província de Lleyda, degut a que les boires dificulten la recol·lecció.

El mercat, està com atontat; de l'estranger es reben males noves, els compradors d'allí no es tiren als nostres olis puix diuen que encara els troben cars. Abans de la guerra en aquests mercats s'esperaven els olis fruitats nostres, com a pa beneït, i bastava que arribés allí una mostra, per a que es comprassin milers de bocois, però enguany no passa així, s'han enviat mostres a tot arreu i no diuen res, sembla talment que no vulguin els nostres olis i no és que no els vulguin, sinó que esperen que n'hi hagi més de fabricat, perquè creuen que hi haurà una forta baixa, basada en que en els punts productors d'olis bons hi ha bona collita i que arribarà un temps que no sabran on col·locar l'oli, demés, i la causa principal és que els mercats consumidors no compren; els olis de llavors ens fan una competència a mort.

Els mercats nacionals, són l'espill dels altres, fan lo que allí diuen i si aquí es compra alguna cosa és per a cobrir-se d'alguna necessitat momentània.

En preus estem la mar de divertits, perquè sovint es sent parlar d'una diversitat tal que ningú sap a què atendre's.

Els Tortoses s'han fet entre 19 i 23 pessetes el canti segons la seva acidesa.

Els Reus, al mateix preu que aquests pels de terra, mentre que els de dalt s'han pagat fins a 27 pessetes la mateixa mesura.

A l'Urgell s'ha començat a 26 rals el quartà de 3,900 quilograms i es diu que s'ha arribat a pagar a 28.

Mes els preus encara no estan fixats puix com dic abans si s'ha fet alguna compra ha sigut per a tapar alguna necessitat ràpida.

Les olives a Urgell es van començar a pagar a deu pessetes quartera i a conseqüència de les boires han arribat a pagar-se a 16 pessetes al molí.

Les pinyoles, encara no estan fixades, mes es diu que a Tortosa es fan a 13 i 14 rals els 100 quilos; a Reus ja vàrem apuntar els preus en la última informació; a Urgell es diu que es pagaran entre 16 i 18 pessetes els 100 quilos.

Els olis de pinyola estan un xic paralitzats.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*El preu de l'avellana* ha anat pujant mercès a les grosses demandes que vénen fent d'aqueix fruit els Estats Units i Anglaterra.

Els darrers preus assolits són de deu duros la saca, per més que molts colliters es retiren de vendre, esperant que pujaran encara més.

—*La Confederació Agrícola U. de V. de Catalunya* ha celebrat una reunió a la qual s'hi convocaren les més prestigioses entitats i corporacions agrícoles de Barcelona, per tal d'estudiar la manera més adequada de lograr la derogació de la R. O. relacionada amb l'organització dels Concursos ramaders de la Mancomunitat.

—*La «Gaceta de Madrid»* ha publicat una convocatòria per als assaigs de conreu del tabac a l'any 1923.

Els qui vulguin fer aqueix assaig, tenen d'adreçar les instàncies al representant de la Companyia Arrendatària de Tabacs, que viu a Madrid, Barquillo, 1, duplicat, abans del 30 de novembre.

—*Un nou mercat pels nostres vins.* La Cambra francesa de Comerç de Yohokama, escriu i pondera als viticultors francesos la importància que pot adquirir el comerç de vins al Japó, especialment escumosos, ate-

nent a que Califòrnia que suara dominava aquell mercat, en virtut de la llei seca, no pot dedicar-se obertament a fomentar ni la producció ni l'exportació.

— *El Consell Provincial de Foment de Girona*, ha publicat una carta topogràfica dels diversos elements emprats per a combatre la mosca de l'oliva a Palau Sabardera, i està preparant una memòria explicativa dels resultats obtinguts.

— *El Ministeri de Foment ha iniciat l'organització de l'ensenyament agrícola ambulant*, dictant una R. O. on es relacionen serveis agrícoles i establiments als quals s'encomana aquesta missió, que són les Estacions Enològiques de Reus i Vilafranca, i l'Estació Oliverera de Tortosa.

Els temes són: Enologia del Penedès i cursets breus de viticultura en varis pobles. Demés, Conreu de l'olivera, malalties, elaboració d'oli i aprofitament de les pinyoles.

— *Contra el vinagre artificial*, ha estat dictada una R. O. prohibint-ne l'ús en la fabricació de conserves de peixos en escabetx.

— *Ha estat declarada infecciosa la partida de la Serra de Sant Pere de Ribes*, per haver-s'hi presentat la glosopeda en el bestiar llaner.

— *En algunes oliveres del terme de Juneda s'observa amb desconsol* que molts dels arbres que, havent mort pels efectes de les gelades de l'any passat, havien tornat a llucar, ara tornen a assecar-se.

Com a nova provatura els tallen ara entre dues terres.

— *El Sindicat Agrícola Catòlic d'Hostalets i Pierola té projectat fer un molí d'oli cooperatiu*, per tal, segons diuen en una comunicació, d'aconseguir un major rendiment i millor qualitat en l'elaboració mancomunada dels productes de sos associats.

— *Per tal d'anar resolent detalls d'instal·lació pel Congrés i Exposició mundial d'Avicultura*, ha estat a Barcelona el president de l'Associació internacional d'instructors i investigadors avícoles, M. Edward Brown, i els presidents Voiteiller i Robinson.

— *A l'Escola municipal de nois d'Isona* li ha estat concedida la implantació d'un camp agrícola experimental amb la dotació de mil pessetes anyals.

El Ministre d'Hisenda d'Hongria ha disposat que no poden ésser importats sense el corresponent permís als articles següents: Canyella, anís, nous moscades, safrà, vainilla, llimoners, taronges, llavors de lí, cànem, mostassa, i alfals, així com la caça i animals.

— *El Sindicat Agrícola de Cerverà i sa comarca*, ha tancat el balanç del primer semestre d'enguany amb un benefici de pessetes 53,355'93, que el passa a Capital movable.

— *La Secció d'aprofitaments de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà* a petició de varies entitats federades, acordà que per compte dels Sindicats adherits enguany es rectificassin vins, remetent-los l'alcohol que en resulti.

— A Tarragona es projecta publicar una obra de divulgació, la qual tindrà per títol «Productes agrícoles de la Província de Tarragona.» Tindrà únicament caràcter comercial.

— A Viure s'ha presentat una gran munió de senglars, que es tem que degeneri en un nou flagell per a l'agricultura.

— El Sindicat Agrícola d'Orusco (Logronyo) ha inaugurat una fàbrica cooperativa de conserves de fruites i hortasses.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El Director de l'Escola Superior d'Agricultura, don Carles Pi Suñer, amb motiu de l'Exposició de Maquinaria i productes agrícoles, celebrada ara a Cervera, ha donat una conferència en el Teatre Principal de dita ciutat, desenrotllant el tema «La Maquinària en l'agricultura», il·lustrant-la amb mantes projeccions.

Ahir començà a l'Escola Superior d'Agricultura un curset de vuit lliçons versant sobre la lluita natural contra els insectes, que explica el professor Dr. Filippo Silvestri, Professor d'Entomologia Agrària i Director de la Reale Scuola Superior d'Agricultura de Portici, amb subjecció al següent programa:

Entomologia agrària: objecte importància i mètode d'estudi.

Lluita artificial contra els insectes nocius i lluita natural.

Experiències de lluita natural practicats en varies regions del món.

Importància de la lluita natural contra els insectes nocius a Europa i particularment a Catalunya.

Biologia d'alguns insectes nocius a l'olivera i lluita natural (*Dacus oleae*, *Prays oleellus*, *Saissetia oleae* i *Philippia oleae*.)

Biologia d'alguns insectes nocius a la vinya i lluita natural (*Rynchites betuleti*, *Polychrosis botrona*, *Cochylis ambiguella*).

Biologia d'alguns insectes nocius a la pomera i lluita natural (*Hypomomeuta malinellus*, *Carpocapsa pomonella*, *Anthonomus pomorum*.)

Biologia d'alguns insectes de l'avellaner i lluita natural (*Tortricidae* i altres.)

Biologia d'alguns insectes del taronger i llimoner (*Icerya purchasi*, *Pseudococcus citri*, *Chisomphalus dyctiospermi*, *Lepidosaphes beckii*) i lluita natural.)

Biologia d'alguns insectes i lluita natural (*Pieris brassicae*, *Mamestra brassicae*, *Ceroplastes rusci*.)

Biologia de la llagosta (*Locustotaurus*, *Caloptanus*) i lluita natural.

El Servei de Terra Campa ha portat a terme una campanya de sembra mecànica, per diversos pobles de l'Urgell i les Garrigues, donant en alguns d'ells conferències i fent al dia següent les pràctiques racionals de sembra en el camp, per a comprobar els aventatges que amb les màquines es podrien assolir.

El Servei d'Arbres Fruiters ha visitat els camps experimentals de lluita contra la mosca de l'oliva de Cambrils, Montroig i Roquetes, per a comprovar definitivament els resultats obtinguts i ha estat també a Bitem

per a estudiar les plantacions de taronges i a l'Empordà per a estudiar l'estat del conreu de l'olivera i determinar les campanyes a fer.

Ha començat un estudi experimental de les varietats catalanes d'oliveres; així com té en estudi avellanès malaltes del termes de Valls.

El Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura D. Jaume Raventós, ha redactat un escrit a petició del President de la Diputació Provincial de Guadalajara, referent al preu de cost de la producció del blat.

Sha concedit un curset de divulgació a l'Ajuntament de Piera, en el qual s'hi donaran lliçons de viticultura, enologia, avicultura, arbres fruiters i acció social agrària.

Pel Servei d'Acció Social Agrària s'ha atès una Comissió de la Federació Agrícola del Pla de Bages per a parlar de la implantació del Segur de porcs i d'animals de treball en aquella Comarca; altra del Sindicat Agrícola Catòlic d'Hostalets i Pierola per a parlar de la constitució d'una Secció destinada a fer un Molí d'Oli cooperatiu, i rebut les visites de senyor D. Josep Elias de Molins per varies dades de Sindicats agrícoles i del Diputat de la Mancomunitat Sr. Bosch per parlar d'un assumpte del Sindicat (Celler Cooperatiu) de Terrassa.

CONSULTORI

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

T. G. SANTA COLOMA. — Això s'ha de consultar amb un advocat; nosaltres li podríem donar una impressió sense cap valor jurídic o legal.

D.^a P. F. BELLPUIG. — Per a curar la ronya que diu vostè que tenen els seus conills, pot subjectar-los al següent tractament:

Fregui les parts atacades de ronya, especialment les orelles, que és on sol localitzar-se aqueix mal, amb una solució composta d'un gram d'àcid fènic i 1000 d'aigua, secant-los-ho amb pols de flor de sofre.

El que hi ha, és, que les conilleres han de desinfectar-se també molt, emprant la mateixa solució, i si els conills atacats viuen en corral badívol, té de tapar els caus que poden estar infectats. Els conills ja furgaran i se'n faran d'altres. — L. C.

J. M. TEYÀ. — Li hem fet enviar ço que demana.

N. M. CIUTAT. — El tractar amb solucions nutritives les llavors abans de sembrar, és cosa que encara no ha passat del període experimental. Però ni en el laboratori els resultats obtinguts són concordants. En alguns casos s'han obtingut, bons resultats; en altres, dolents o insegurs. Quasi, quasi, la conseqüència que avui es pot derivar dels estudis fets és més aviat pessimista. — A. M.

Publicacions de l'Escola Catalana d'Art Dramàtic

ACABEN DE SORTIR

EL TEATRE DE LA CIUTAT

Per Lluís Durà Ventosa

...

Consideracions sobre les interpretacions dels per- sonatges de Shakespeare

Per M. Morera i Galicia

...

Molière i la farsa dels meïges

Per Adrià Gual

...

ADMINISTRACIÓ

Editorial Catalana, S. A.

ESCUDELLERS, 10 BIS

PREU: UNA PESSETA CADA FASCICLE

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjosíssims

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

Trituradores de grans per a pienços

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

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES “GANS”

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

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

Reactius per al diagnòstic de la sífilis per la reacció de Wassermann, 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**

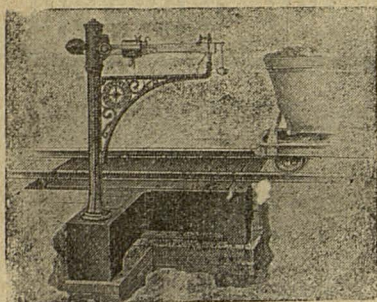
Don Eugeni Lamparter

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

HA SORTIT EL DIETARI CATALÀ

:: Llibre de Caixa ::

PER A 1923 : Segon any de sa publicació

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

PER A COMANDES A

Editorial Catalana
Escudellers, 10

S. Bonavia
Tapineria, 13

EDITORIAL CATALANA, S. A.

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

LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

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

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de novembre

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**



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
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