

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 DANEÓ :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNIST MESTRE
 CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
 FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
 VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
 RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Com es coneix la ràbia, per *Leandre Cervera*. — Feridura: Ceps llampats, per *Lluís Guitart*. — La Ramaderia de Menorca, per *M. Rossell Vilà*. — Com es fa una mostra d'oli, per *Lisini Andreu*. — Com se consumeix l'alfals, per *J. Viladot Putg*. — Les bodes d'argent de la Federació Agrícola Catalano-Balear, per *Samuel Navarra*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *A. M. i C. A. M.* — Consultori, per *T. T. i A. M.*

Viticultors!

Els Pulveritzadors ~ “Mochila”

«ECLAIR» VERMOREL

«EXCELSIOR» GOBET

Ensofradors

«ORNAGE», senzilla, VERMOREL

«TORPILLE», doble efecte, VERMOREL

de mà «LE FURET»

MARQUES LLEGÍTIMES

■ ■ ■ ■

**És el material vitícola que es fa imprescindible
en el tractament de les vinyes**

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

**Material Viti-Vinícola. — Aparells de precisió.
— Productes Enològics. — Articles de boters**

PASSEIG DE GRACIA, 88

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ARBRES

PER A REPOBLAR RIBERES

**POLLS BORDILS, POLLS NEGRES
CAROLINES, PLÀTANS, ACÀCIES**

Casa especialitzada en la producció de **POLLS** :: Una pràctica seguida durant vint-i-cinc anys, en la selecció de les millors varietats d'aquests arbres, és garantia de que servim les classes de **POLLS** de més ràpid i de major desenrotlló

MIQUEL BOSCH BATLLE
BORDILS (Girona)

NOTA. — Contestarem quantes consultes s'ens dirigeixin interessant el millor èxit de les plantades.

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

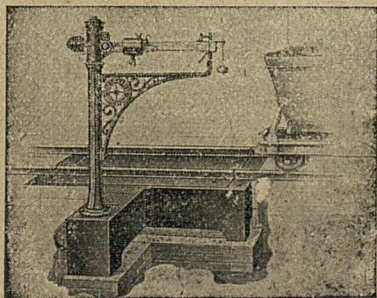
LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

TÉ ESTABLERTA

UNA SECCIÓ ESPE-
CIAL DE PRESSU-
POSTOS I PLÀNOLS



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

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat
Parlament, 9
Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

que és un poderós estimulante
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**

Com es coneix la ràbia

De des que el món és món, el nom de ràbia fa esgarriar a tothom. La por extraordinària que produeix la sola sospita de trobar-se davant d'un cap de bestiar atacat de ràbia i la creença, tramesa de pares a fills, de que la ràbia és malaltia mortal per necessitat, fa que als volts d'ella s'hagi fet una veritable llegenda prenyada de malvestats.

La ràbia, és ben sabut de tots, es tramet pel fet de rebre una mossegada d'un animal rabiós.

Abans que els homes de ciència es posessin a estudiar aquesta malaltia ja tothom atribuïa la força enverinadora a la saliva del malalt que pel viu de la ferida feta en rebre la mossegada, és barrejava amb la sang del mossegat.

Aquesta manera de pensar, fonamentada tan sols en observacions d'ordre popular, fou confirmada pels savis que estudiaren la malaltia, car, en efecte, els estudis dels homes de ciència han demostrat que la ràbia solament s'encomanava per la saliva i per la llet.

La saliva de l'animal rabiós és, doncs, molt perillosa. Jo puc contar-vos un cas d'observació personal força interessant on es veu la veritat de ço que acabo de dir: En un carrer de Barcelona un capellà fou escomès; per un gosset rabiós el qual li mossegà la cama a través de la sotana, el pantaló i la roba interior; el gruix de la vestimenta impedí que les dents de l'animaló arribessin a ferir la pell, però les robes exteriors, la sotana sobretot, quedaren molles de baba del pobre animaló. En arribar el capellà a casa seva, féu un relat de ço que li havia succeït i en repassar amb la mà el lloc de la sotana on el gos havia clavat les dents, observà que amb elles li havia fet un esquinc. La serventa del sacerdot apareia l'esgarrinx, però amb tant mala fortuna que l'agulla de cosir se li clavà al dit, humida de travessar la roba babejada pel gosset. No cal dir que al bon capellà res no li succeí de resultes d'aquella agressió, però ço que fa escriure és pensar que la pobre major-dona morí al cap de poc en un atac esgarriós de ràbia.

Els vells creien i malauradament hi ha encara molta gent que ho creu, que tots el que reben mossegades d'animal rabiós han de morir

fatalment, per això en poques malalties com en la ràbia, creu tant la gent en l'acció guaridora de les pregaries als sants predilectes (Sant Humbert i Sant Pere de l'Arancís, entre ells) i de les curanderes i saludadors.

Afortunadament no totes les mossegades d'animal rabiós van seguides d'encomanament del mal. Hi ha qui diu que tant sols un 5 per 100 de mossegades donen lloc a esclat de ràbia.

No hi ha pas cap dubte que la gent ignorant suposa que el restant 95 per 100 dels que no contreen el mal després de rebre la mossegada ho deuen a la gràcia del Sant o a la virtut del consell de qualsevol explotador.

Moltes vegades la sang que surt de la ferida escup enfora la baba verinosa que hagi entrat amb la dent; altres vegades la quantitat de verí contingut en la saliva és molt petita i l'organisme mossegat té una força defensiva que el pot apaivagar i fins destruir completament. Mai no es pot, però, tenir la seguretat de ço que pot succeir després de rebre una mossegada d'animal rabiós, i aquest dubte obliga a pendre sempre les més grans precaucions per tal de no resultar víctimes d'una excessiva confiança de bona estrella.

Cal, doncs, en primer lloc saber conèixer l'animal perillós i no confondre'l amb el que no ho sigui. Després, un cop haguem aclarit aquest dubte, procedirem sistemàticament d'una manera científica i fugirem de caure en el ridícol de la gent inculta.

Tots els mamífers casolans poden patir de ràbia. També els animals carnívors, llop i guineu i rosegadors salvatges (rates i ratolins- pateixen aquesta malaltia i poden encomanar-la als casolans i a l'home. No cal dir que la llur manera de viure fa que sigui més o menys fàcil el contagi. Per això s'explica els gossos i gats vagabunds i sense amo siguin els animals que més sovint pateixen aquest mal. Entre els animals que mengen herba, són el cavall, la cabra i els bovids els més sovint atacats. L'edat deu ésser tinguda en compte, car l'observació ensenya que quan més jove és un animal tant més fàcilment contreu la malaltia.

A Constantinoble, que és la ciutat dels gossos, la ràbia no s'hi trobava, però amb tanta abundor com en altres països. Això és degut a què aqueixos animals hi viuen d'una manera especial. A Constantinoble els gossos vagabunds tenen una organització departamental extraordinàriament curiosa. A cap gos no li és permès entrar al barri dels demés, car si provés de fer-ho seria rebut de mala manera. Així s'explica clarament que l'esclat de ràbia en qualsevol departament quedi limitat dintre d'ell i no s'escampi més enllà. Algú havia suposat que la ràbia de la capital turca era menys terrible que la dels altres llocs o que els gossos de Constantinoble són més resistent a la malaltia. Cap d'aquestes dues suposicions ha resultat certa, car l'estudi comparatiu dels casos de ràbia declarats allí i els de qualsevol lloc del món són igualment espantosos.

Quan la malaltia està francament declarada i l'animal reparteix a tort i a dret mossegades a dojo, qualsevol es capaç de conèixer-la. En canvi, en el seu període inicial cal tenir una gran experiència per tal de no ésser víctimes de confusió.

En el gos ço que sorprèn extraordinàriament, en aquest període premonitor de l'esclat de la malaltia és el canvi de la seva manera normal

d'ésser. Qualsevol diria que l'animal s'ha tornat capriciós; s'enfada amb gran facilitat, s'amaga en llocs foscos i gruny i mostra les dents des del seu amagatall, l'ombra d'un moble o el recó de qualche habitació o estable; si l'amo els crida se li acostar mandrós i lentament, però un cop és arribat a vora seu, accepta melós i agraït les festes que li fa i les hi torna més afectuós que d'ordinari. Altres vegades es veu com escarbota a terra amb les potes del davant i després es posa a córrer, però tot d'una s'atura secament i mossega l'aire com si cacés mosques tot llençant un grinyol inexpressiu.

De tant en tant, l'animal s'exalta per poca cosa i en aquests períodes d'excitació mossega ço que el rodeja, la mà que l'amoixa, el company de l'hora del repòs o els objectes que tingui més aprop.

Al mateix temps, pot observar-se que durant el mateix període, l'animal no menja de bon troç amb la gana d'abans, els aliments li cauen de la boca mig mastegats i moltes vegades no sap distingir-los de les coses que són mengívols; així se'l veu moltes vegades menjar-se troços de fusta, pinyols de fruita, bocins de ferro i fins els propis excrements. En canvi la set sembla augmentada, però malgrat tot, no pot enviar-se l'aigua fàcilment.

Aquesta dificultat que té per a enviar, fa que de la boca li penguin llargues babes continuament.

Passats dos o tres dies, l'animal atacat de ràbia s'exalta més i més i generalment fuig de casa violentament. Aquest desig irresistible de fugir de casa el porta a desfer-se follament amb les dents de tot ço que pugui retenir-lo, bé sigui una corda, una cadena o els barrots d'una gàbia o una reixa. Si l'animal ha pogut escapar-se i córrer lliurement, va d'ací d'allà adalerat en trajectòria inacabable. Si l'animal retorna a casa, cosa excepcional, se'l veu tot llatzerat, ple de mossegades, amb el pel eritzat i la cua arquejada i ensems caiguda i com si presentís el càstig que correspon a la seva malifeta va de dret cap al seu amo per tal d'amoixar-lo amb moxaines i festes; però tot seguit s'amaga en un recó i es deixa caure en terra rendit per la fatiga. Durant aquesta fase de neguit i excitació el gos no borda, però esdevé mossegaire per a tothom menys pel seu amo, i és curiós veure com els altres gossos s'allunyen d'ell talment com si capissin el perill que representa el seu veïnat. També durant aquest període de la malaltia es comprova una major dificultat en enviar-se els aliments i especialment l'aigua, i en la mirada un canvi d'expressió molt notable degut a una lleugera desviació de la vista i també a una rojor del blanc de l'ull i a l'obertura extraordinària de la nineta.

Moltes vegades la presència del seu amo aplaca l'excitació de l'animal i per això caldrà sempre allunyar-lo d'ell quan es vulgui sapiguer certament la forma d'aconduir-se. Són força coneguts els casos de gossos rabiosos que es comportaven com a sans a la falda de llurs amos. Però ço que té una valor extraordinària per a posar en clar la follia d'un gos és la manera de comportar-se en presència d'un altre gos. En aquestes condicions es desperta en el gos malalt un atac de folia desesperada. De vegades es pot veure—i això és molt comú en les gàbies collectives on s'hi dipositen els gossos vagabunds recollits pels carrers de les ciutats—un gosset faldiller ridículament petit plantar cara i malmetre en un atac

de ràbia a gossos extraordinàriament grossos i capaços de desfer-lo d'una sola queixalada.

Aqueix període d'excitació acostuma durar tres o quatre dies, passats els quals l'animal va paralitzant-se començant per la barra inferior, ço que fa que la boca estigui mig oberta i la saliva surti encara amb més abundor que fins aquí. Després l'animal va impossibilitant-se dels remys i finalment del pit. Aleshores es mor.

Ço que ha estat dit per al gos, pot repetir-se per als altres animals, car la ràbia no respecta categories, ni espècies, ni estaments. Així, doncs, es prudent tenir compte en tot moment i no refiar-se mai. Tan perillós pot ésser un gos, com un gat, una cabra, un porc, un cavall, una vedella, un xai, una rata o un conill.

¿Què s'ha de fer quan hom es troba davant d'un cas dubtós o segur de ràbia? El bon seny aconsella sempre ésser radical, car mai no pot saber-se certament ço que pot succeir.

En primer lloc sempre serà convenient la consulta del menescal, però si aquesta, no fos possible amb la rapidesa desitjable, convindria isolar l'animal, allunyant-lo sobretot dels altres i de les persones per tal d'impedir les seves mossegades i cercar, en últim cas, l'aclariment de la veritat, trametent a un laboratori el cap de l'animal mort o matat, car aquesta és la manera més segura de fugir de dubtes i de cometre imprudències condemnables.

DR. LEANDRE CERVERA

Tècnic bacteriòleg del Laboratori
de Patologia Animal

Feridura : Ceps llampats

NOMBROSOS casos de ceps llampats que he tingut ocasió d'observar arreu de Catalunya, la manca de medis per a combatre aquesta malaltia i la tristor mateixa que produeix veure vinyes que plenes de vigor i d'ufana en l'espai d'algunes hores queden mortes bruscament, ha fet que mirés també d'aportar el meu gra d'arena a l'estudi d'aquesta malaltia. Fruit d'articles llegits i de casos experimentats personalment és lo que escrivim, a continuació.

Si interroguem als propietaris, tots coincideixen en la resposta: sempre es produeix l'accident a la part de la vinya que ha estat millor adobada, on els ceps creixen amb més força i ufana i on la producció de raïms era més gran.

És generalment des del mes de juliol a fi d'agost i sense que cap signe precursor ens pugui posar alerta, quan aquest accident és més freqüent.

Moltes i diferents opinions s'han exposat per a explicar aquests fets anormals; accident meteorològic; un cop de sol, diuen uns; per altres l'explicació està en la ruptura de l'equilibri entre la transpiració per les fulles i l'absorció per les arrels; el mal també podria ésser degut a la insuficiència d'aigua proporcionada al sistema foliaci per les arrels baix

l'efecte d'una calor intensa, lo que fa que s'evapori més ràpidament que no s'absorveix.

Totes aquestes teories no permeten explicar clarament les causes del mal del que nosaltres volem combatre els efectes.

El llampat no és pas una plaga nova, doncs segons tenim entès, abans de la invasió filoxèrica no n'estaven pas exemptes les nostres vinyes.

No voldríem tampoc assegurar que per l'empelt els casos de feridura siguin més freqüents; més segons opinió de molts vinyaters a qui hem consultat el cas, alguns empelts provinents de ceps llampats han fet la mateixa fi que llurs progenitors.

Descrits alguns símptomes exteriors de la malaltia, anem a descriure com es presenten les ferides que més freqüentment es produeixen en l'interior de la soca.

Els talls fets transversalment no són suficients per a formar-se idea de la gravetat de les lesions; perquè l'examen sigui definitiu és necessari que aquests talls siguin fets en sentit longitudinal (de dalt a baix) i d'una manera al qual interessin al mateix temps les ferides de la poda.

Es fàcil observar com l'interior de la soca està formada per teixits negrosos que tenen en sa major part un aspecte esponjós. Els punts on la necrossis es manifesta amb més intensitat són els que corresponen a les ferides de poda més velles. A cada una d'aquestes llagues corresponen les necrossis internes que, a la llarga, arriben a comunicar-se entre elles per a crear en l'interior de la soca un espai ple de teixits llenyosos envoltats per tot una flora de polypers. (1)

Aquestes lesions expliquen les dificultats oposades a la circulació de la sava. La intensitat de la clorovaporització varia amb les condicions externes.

Durant la primavera, quan plou, l'activitat d'aquesta funció és molt lenta en la superfície dels orgues aeris de la planta, i la petita quantitat de líquid que ve per les arrels serà suficient per a mantenir l'equilibri, però durant l'estiu amb el temps calent, la clorovaporització s'accelera i és lògic admetre que el sistema foliaci tindrà necessitat d'una més gran quantitat d'aigua per a reemplaçar les pèrdues sofertes; si com succeeix en els ceps llampats, els teixits encarregats d'assegurar l'ascensió de líquids presenten una insuficient capacitat de circulació per a quedar reduïts aquests a una primera capa perifèrica, creiem que són raons suficients aquestes per a constatar el desequilibri amb que sovintment s'expliquen els casos de feridura.

La malaltia és indubtable que es propaga per la poda feta quasi sempre sense cap mena de cura.

Hem de fer remarcar que cada un dels talls fets sobre la soca són susceptibles d'ésser d'un moment a l'altre punts vulnerables per a la infecció.

La contaminació es fa també per la superfície de les ferides produïdes per l'arada, els arpiots, l'aixada, o de qualsevolga altre instrument de treball, ja que la matèria viscosa que sobreix de la ferida crea un mitjà favorable al desenrotlló de les espores o llavors propagadores de l'enfermetat.

(1) *Polypers*.— Família pertanyent a la subclasse de bolets Basidiomicets.

Si arrenquem l'escorça vella trobarem en molts indrets, sobretot al voltant de les ferides velles, petites aglomeracions granelludes d'un groc de sofre o ataronjat que són les espores dels bolets polypors.

Dins d'aquest gènere n'existeixen molts que poden viure com a paràsits sobre els arbres, doncs el *miceli* o arrel es desenrotlla en la fusta portant les alteracions que hem descrit. La fusta pren una coloració fosca i es deslignifica; aquests accidents comprometen l'existència de la planta.

Com combatre la malaltia?

En viticultura com en medicina és necessari tenir en compte aquest principi «és millor prevenir que curar». És necessari no descuidar els tractaments de les ferides de la soca. Quan el pagès tem que pot propagar-se aquest accident i en tots els casos que es produeixin ferides, sigui el que es vulgui l'origen, serà necessari embadurnar les superfícies seccionades amb una barreja de

Quitrà líquid	1 quilo
Pega grega	1 quilo
Essència de terebentina	0,500 quilo

Un propietari m'ha explicat, i segons tinc entès ha estat també comprovat per l'intelligent Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès D. Cristòfol Mestre, que per a donar als ceps llampats el seu primitiu vigor feia les següents operacions: Tallava la soca 6 o 8 centímetres sobre el porta empelt. En aquesta regió les lesions internes són menys freqüents. La part atacada per la necrosis deu ésser ben escurada i netejada, assegurant-se bé de què no hi queda cap teixit atacat i de què la malaltia no interessa al porta empelt. Feta aquesta operació amb tota cura es procedeix a untar tota la cavitat i la superfície de les ferides amb la preparació que hem recomanat.

Posar en pràctica qualsevolga d'aquests mitjants que aconsellem per a combatre aquesta plaga no porta molta molèstia ni endarrereix la feina. En tots els casos és fàcil d'assajar.

LLUÍS GUITART

Enginyer agrícola

La ramaderia de Menorca

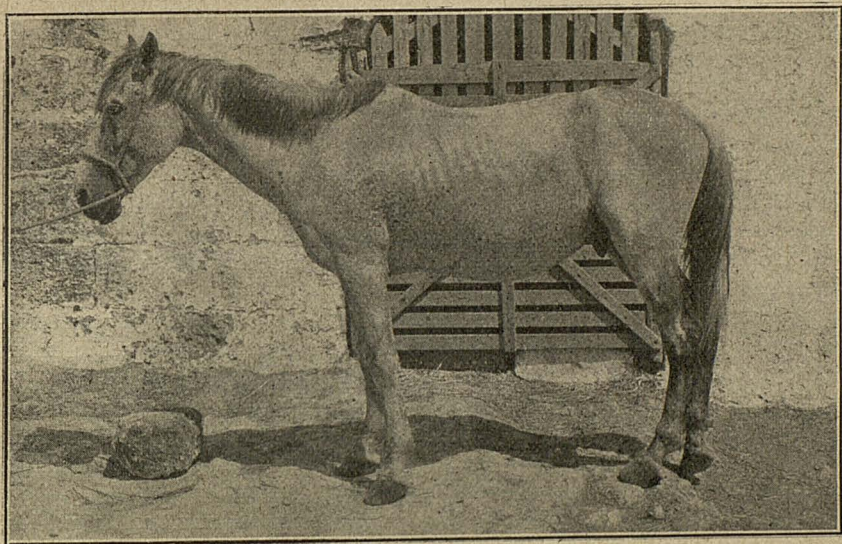
I

BESTIAR CAVALLI

ANTIGAMENT a Menorca, potser no hi havia bestiar cavallí. Ens fundem per pensar-ho així, no solament per l'absència de descobertes arqueològiques i per algunes dades històriques, sinó també en algun altre factor quasi sempre oblidat i que és el psicològic. Nosaltres concedim gran importància al fet tradicional del poble, és a dir, a les seves aptituds innates, a aquelles coses que la gent d'un país sap fer naturalment i que, si una coacció no obliga a fer el contrari, el

poble manifesta una visible decantada a aquelles determinades aptituds. I el poble menorquí no té pas tirada a la cria cavallina.

Quan el rei En Jaume envià a Menorca una embaixada per a que la illa es rendís, els emissaris reberen un present de 10 vaques, 100 moltons i 200 gallines, oferint immediatament després, en reconeixement de sobirania, 3,000 quarteres de blat, 300 vaques, 300 ovins i cabrins, 2 quintars de mantega i 200 vaixells per a transportar el bestiar (1), és a dir, que en ambdós casos en el regal i en el tribut no hi consta un sol cavall, essent aquest animal no solament el domèstic que més preu tenia, sinó també el més apropiat per a presents, que en podriem dir guerrers.



Cavall africà destinat a la producció de muls somerins

Jaume II de Mallorca, quan conquistà i colonitzà Menorca, en repartir les terres entre els seus soldats que prengueren part en la guerra, els imposà la condició de mantenir un cavall, el qual havia de servir únicament per a muntar, amb prohibició expressa d'utilitzar-lo per a serveis agrícoles.

Respecte al particular en A. Ramis, en ses «Notícies relatives a la illa de Menorca» (2), s'expressa com segueix: «Deseoso, pues, el mencionado Señor Rey D. Jaime II de Mallorca de que la isla se repoblase según que lo necesitaba a causa de la expulsión de los Agarenos, nombró con instrumento de 10 de Enero de 1300 por sus Procuradores Comisionados Régios a los referidos Arnoldo Brugués y Pedro Esans a fin de que en su real nombre estableciesen a personas militares y a otras cualesquiera en tierras de Menorca así de baldíos, como de labranza, alquerías, rafaes, casas y viñas como también señalasen ciertas tierras y esen-

(1) Hernández Sanz. *Geografía e Historia de Menorca*, pàg. 146.

(2) Quadern II, pàg. 4 i 5, any 1826. (En la Biblioteca de l'Ateneo de Menorca.)

ciones para Caballerías con cargo de mantener un caballo armado para la defensa y custodia de la Isla y tenerlos sus poseedores en feudo Real.»

Aquesta reial condició es veu que no sigui ben atesa, per quant hi han sentències de 1483 i 1579 que recorden les obligacions als beneficiats. El mateix autor de que acabem de copiar, diu a propòsit d'aquest incompliment. «Feudatarios hubo también que empleaban su caballo en la labranza de sus tierras, de que se originaba el no poder desempeñar el fin a que se aspiraba con la firmeza y apresto que se requería, en términos que hubo de bajar la Real Orden de 15 de mayo de 1660 a fin que estos caballos no fuesen de labranza, ni sirviesen en otras operaciones contrarias a su instituto, con apercibimiento de perder los feudatarios las franquicias e inmunidades que gozaban, lo que hizo saber al público por medio de un bando.»

Posteriorment, durant la dominació anglesa i francesa de la illa, alguns de llurs governadors en ocupar-se de ramaderia, omiteixen sempre l'espècie cavallina.

Menorca, en retornar al domini castellà, Joan de San Martín i Narváez, del Consell de S. M., en 1728, ordenà la confecció d'un Estadística ramadera de la illa, en la qual els cavalls hi són en nombre insignificant, i al cap de dos anys, en l'Estadística, no hi conten mes que 207 caps cavallins.

Aquestes dades històriques em sembla que són suficients per a demostrar que el cavall ha sigut en la ramaderia de Menorca un element estrany.

A més, si ens fixem en els cavalls que actualment hi han, no se'n veuen dos d'iguals; el pocs que s'hi troben són mestissos o de races exòtiques. A Menorca no es parla d'un cavall menorquí, com succeeix a Mallorca amb el seu, per exemple.

Els cavalls que s'hi troben ara són repartits en algunes grans masies; on les eugues tan aviat es donen al guarà com al semental. L'Estat té en la illa qualche parada de sementals andalusos, hispano-hackneis, etc. El règim alimentici de les eugues és tan pobre com el que segueixen a Mallorca.

ELS MULS

Els guarans de Menorca són de la mateixa raça que la catalana, si bé a Mallorca són més grans que aquells. A la illa gran, les someres que es fan criar són molt millors que a Menorca i de la raça del país. No succeeix com en aquesta última illa, on hem vist moltes someres de raça africana, i per tant de talla molt reduïda, destinada a la reproducció.

Els cavalls mulaters de Menorca són africans, andalusos i mestissos indeterminats. Un d'aquests oferia una curiositat que cal consignar: contra la tendència natural que manifesten els mascles en preferir les femelles de llur espècie, aquest cavall refusava cobrir-les, mentre que les someres les muntava alegrement.

L'acoblament s'efectua de manera que els muls naixin en acabar l'hivern o a principis de la primavera.

Els muls somerins nascuts de someres africanes, malgrat la diferència de talla dels reproductors (1'15 metres per les someres i 1'54 pels sementals) els productes no resulten tan desharmonics com és de suposar. I el que és estrany, contemplant el nadó mulat lactant sa mare, que és molt més petita, que una bestia tan grossa no origini part distòcic, el qual s'observa excepcionalment.

Pel demés, la cria i explotació dels équids s'efectua igual que a Mallorca, com també els muls somerins són més apreciats que els eguins.

M. ROSSELL I VILA
Professor de Zootècnia

Com es fa una mostra d'oli

UNA cosa tan fàcil com sembla a primera vista, el fer una mostra d'una partida, i no obstant hi han molts que amb oli tracten i no saben com s'ha de procedir, per a fer-la ben feta.

Aneu a qualsevol molí i demaneu una mostra, veureu com la fan. Si l'oli està en diferents dipòsits treuen la mostra d'un qualseval i diuen que els altres dipòsits són iguals; si està en un cup treuen, les més de les vegades, la mostra de la part superior, sense pensar que molt sovint l'olf de dalt és molt diferent del de baix. Sobre tot quan fa fred, l'oli s'esmortueix, és a dir, és posa com a gelat, i si el tirem en un cup on hi tinguem un altre oli, el gelat se'n va al fons sense barrejar-se gens ni mica amb el que ja hi havia, i si fem la mostra de la part superior no hi posem gens de l'oli que hi ha al fons; per tant, una mostra feta d'aquesta manera no és un patró exacte de la partida, sinó que sols és igual al que hi ha a la part superior.

Anem, doncs, al que fa el cas i sense dir res de nou, ni volguer fer cap invent, explicarem com s'ha de fer una mostra per ésser com cal.

En fer una mostra s'ha de pensar que anirà a un comprador i que aquest el primer que fa és observar-la; per tant s'ha de fer de manera que resulti agradable des del primer cop de mira.

Anem puix a escollir l'ampolla. Aquesta ha d'ésser de vidre transparent però ben brillant, refusant del tot els vidres que tiren a alguna color; el vidre ha d'ésser ben fi, ben llistat, sense que hi hagi cap taca o lluneta com hi ha en els vidres barats; demés cal que l'ampolla sigui de forma cilíndrica recta, sense anar a buscar la forma cònica que fa els olis desiguals, ni la forma aplanada que fa que es vegi la color diferent segons es mira del davant o del costat. La capacitat de l'ampolla ha d'ésser adequada a la mostra que es vulgui fer, mes per a vendre s'ha de cercar l'ampolla més aviat petita que gran, car en les petites els olis es veuen més pàlids ço que algunes vegades els afavoreix.

La cabuda usual de les ampolles de mostra d'oli per anar per correu és de 130, 90, 60, 30, 15 i 10 grams en els olis d'oliva; pels olis de remolta al sulfur es gasten cabudes més petites.

Tenim l'ampolla, anem a l'oli. Si aquest és en diferents dipòsits, el millor serà agafar un dels pots que es gasten per a plegar-lo i un cop

netejat ben bé amb l'oli d'un dels dipòsits, hi anirem tirant de cada dipòsit la part proporcional que segons el seu contingut li correspongui. així per exemple: si tenim que fer una mostra de dotze recipients d'igual cabuda, agafarem una xicra i tirarem una xicra d'oli de cada dipòsit al pot; si els recipients que contenen l'oli són desiguals per a fer una mostra exacta, el millor serà emprar un atuell més petit, a fi de poder fer les parts amb més quantitat i anirem posant en el pot la part que correspongui d'oli segons la grandor de cada dipòsit. Un cop l'oli estigui tot en el pot, es remena a fi de que barreigin ben bé els olis que s'han posat, i ja tindrem la mostra a punt de posar-la a l'ampolla.

Mes si hem de fer una mostra d'una partida que sigui dins un cup, hem de proporcionar-nos un aparell que ens pugui pendre l'oli de dalt a baix del cup; en alguns molins i en els magatzems tenen un atuell anomenat *prova*, que no es res més que un bastó llarc, per a que pugui arribar fins al fons, i que en un dels seus extrems hi té un petit recipient de boca petita que sumergint-lo a poc a poc fa que vagi prenent oli. També s'usa un pot amb tapa apretada per una molla que per medi d'un fil que va al costat del bastó s'obra quan està sumergit a voluntat del que fa la mostra; en altres llocs tenen una ampolla de cul pesant lligada a un cordill que fa que en tirar-la al cup s'en vagi ràpidament al fons, prenent al mateix temps l'oli de dalt i be baix. Tant se val un aparell com un altre, la qüestió fonamental és que es prengui l'oli de dalt, del mig i de baix, i per això hem de descartar el sistema tan usat de pendre sols la mostra de la part superficial.

Abans de posar l'oli en l'ampolla, procurarem que estigui ben neta i després la netejarem passant-hi del mateix oli i aleshores la podem omplir.

L'ampolla no ha de quedar molt plena; procurarem que l'oli no arribi al coll a fi que tingui una mica de buid per a evitar que si es posa en un lloc calent es dilati l'oli i toqui el tap; de vegades per efecte de la dilatació pot fer inclús saltar el tap.

El tap ha d'ésser sempre de suro, ben llisat i net, descartant els taps usats que poden comunicar mal gust a la mostra.

En tapar mirarem que entri lo més just possible i fins a mig coll de l'ampolla, procurant, com deiem, que l'oli en cap cas, estant l'ampolla dreta hi pugui tocar.

Si la mostra s'ha d'enviar per correu, arrasarem amb un ganivet el tap deixant-lo arrant del coll de l'ampolla.

Si la volem lacrar, s'ha de procurar que el lacre no toqui al tap ni al vidre, per lo qual agafarem un paper una mica consistent de barba o impermeable, el posarem sobre el tap, tirarem lo que sobri cap baix, com aquell que fa una càpsula de farmacèutic hi farem amb un fil un llac escorredor subjectant-lo be al coll; els extrems del fil els passarem pel damunt i hi tirarem el lacre. D'aquesta manera farem que l'ampolla estigui precintada i el lacre estarà ben isolat del vidre i en cap cas en obrir-la quedarà lacre adherit a l'ampolla.

Netejarem bé el vidre de l'ampolla amb un drap ben sec i després per treure la màxima brillantor el fregarem amb un paper; posarem la etiqueta corresponent, embolicarem l'ampolla amb paper fi i la posarem a la capsa.

Les capsas per enviar les mostres per correu poden ésser de fusta o suro; són preferibles les primeres, sempre que siguin fètes de fusta que no deixi cap olor.

Una vegada l'ampolla dins a la capsa, la subjectarem bé amb serra-dures, cotó o paper per a evitar que balli i que en rebre un cop pugui trencar-se.

Tancarem la capsa i posarem l'adreça i els segells corresponents i ja tenim la mostra llesta per a entregar-la a l'Administració de Correus.

LISINI ANDREU

Com se consumeix l'alfals

Por l'alfals consumir-se verd o sec, i en el primer cas encara pot ésser immediatament d'haver segat o passat molt temps de la sega.

Si el farratge es dona a l'animal després de segar-lo, deu fer-se amb cura, puix l'alfals verd pot produir al bestiar la malaltia coneguda amb el nom de *meteorització* o *meteorisme*; especialment succeeix això si l'alfals es moll de l'aigüalera del matí, per la qual cosa es convenient deixar-li rebre una rajada de sol.

Poques operacions han de fer-se a l'alfals per a donar-lo al bestiar, essent la única la de reduir-lo a trossos d'uns deu centímetres de llarg.

Si l'alfals vol guardar-se verd llarg temps precisa ensitjar-lo. L'ensitjament, però, és poc recomanable quan per altres mitjans pot consumir-se l'alfals verd o fencnificar-se fàcilment. Cert que l'ensitjar té sobre la fencnificació l'aventatge d'evitar pèrdues de material, mes també ho és que té l'inconvenient que amb ell se perd riquesa protèica, com ho demostraren les dades aportades en un anterior article i les que trobem en la Taula d'aliments que En Rossell i Vilà posa en les pàgines 78 i següents de la seva «Alimentació del Bestiar», que són aquestes:

Alfals verd	3'2 de matèria azotada	11 unitats nutritives
Alfals ensitjat	2'5 de matèria azotada	8 unitats nutritives
Alfals fencnificat	12'1 de matèria azotada	40 unitats nutritives

Igual demostració fa Garola en donar la taula aquesta:

ENSITJAT D'ALFALS (WEISTE)

	I	II	III
Matèries azotades.	26'6	16'9	— 9'7
Grassa bruta	4'4	6'0	+ 1'6
Hidrats de carbó	37'1	20'8	— 16'3
Cellulosa	22'5	20'0	— 2'5
Cendres	9'4	8'9	— 0'5

La columna I es refereix a 100 parts d'alfals sec no fencnificat, la II a 100 parts d'alfals sec ensitjat i la III serveix per a remarcar la diferència.

L'enginyer senyor Cruz Lapazaran diu de l'ensitjament que si bé es fa forçós per algunes farratgeres, per altres sols deu emprar-se en casos excepcionals, ja que és operació que no millora pas la qualitat dels productes, essent per tant inferior a la fencnificació.

Raons són aquestes que ens decideixen a sostreure'ns de donar explicació de com se porta a terme l'ensitjament; però no podem resistir de trasportar a aquestes notes de divulgació el principi científic en que es fonamenta. És aquest la reacció alcoholica que s'opera en la massa del farratge verd en presència de l'aire; o sigui aquella en virtut de la qual part del sucre vegetal es transforma en alcohol. Si el farratge en fermentació no es sustreu a l'acció de l'aire, el procés fermentatiu va avençant fins a l'extrem d'arribar a podrir-se, quedant destruït; mes si iniciada la fermentació alcoholica s'evita l'acció de l'aire, la reacció queda interrompuda i el farratge en estat d'indefinida conservació. Això darrer és ço que es logra amb l'ensitjat: l'alfals entra en fermentació mercès a l'aire interposat en la seva massa; en la producció de l'alcohol es consumit l'oxigen tot d'aquell aire, i en no entrar-ne de nou en la sitja queda la reacció interrompuda, com havem dit, i l'alfals es conserva.

L'alfals desensitjat es malmet ràpidament degut a que la reacció interrompuda se repren de nou amb més activitat en trobar-se altra volta el farratge en contacte de l'aire, passant depressa de la fermentació alcoholica a l'acètica, i d'aquesta, finalment, a la pútrida, que és precisament la que determina la desorganització de l'alfals inutilitzant-lo per al seu consum.

Si l'alfals vol consumir-se sec, ha arribat l'hora de convertir-lo en fenc, això és, secar-lo degudament per a assegurar la seva llarga conservació. Per a portar a bon terme la fencnificació cal tenir present el que diu Garcia Moreno en tractar d'aquesta operació en les diferents farratgeres: «El fenc d'alfals és tant més difícil de preparar per quant pert amb molta facilitat les fulles.» Sabut ens és ja que en les fulles es on se troba precisament el màxim de riquesa alimentícia, i per tant portar a cap defectuosament la fencnificació equival a fer malbé un bon caudal de riqueses. Les pèrdues sofertes per l'alfals en aquesta operació estan calculades, segons Perrault de Jotemps en un 25 per cent del pes total del fenc, i si bé trobem molt alta aquesta xifra, no podem fixar-la tan baixa que siguin les pèrdues menyspreuades, i l'ideal de la fencnificació consistiria en portar-la a cap sense pèrdua sensible.

Totes les regles que es donguin seràn inútils si no tendeixen a aquest fi, i en aquesta matèria serà més expert l'agricultor que obtenint bon fenc el logri amb el mínim de pèrdues.

Havem de dir, no obstant, que per a secar l'alfals s'ha de deixar a terra en bandes o feixos de poca doblada, exposades al sol per tres o quatre dies, cuidant cada dia de girar-lo amb cura per a que s'assequi totalment.

L'operació de girar l'alfals pot fer-se amb simples forques o bé amb una voltejadora de fenc, essent convenient l'ús d'aquesta en els casos

en que es tracti de grans partides de prat. La pràctica aconsellada per alguns autors d'apilar cada nit l'alfals segat, ens sembla poc recomanable per l'engorro de la feina i per l'augment de pèrdues que s'ha de produir. Cal també senyalar que en les comarques en les quals la calor apreta, per ésser fort el sol, n'hi ha prou amb girar l'alfals una sola vegada en les primeres segues, poguent passar les segues de juliol i agost sense girar-lo, tornant-ho a fer en les de setembre i octubre.

Ja sec l'alfals, s'arreplega amb rampills de mà o amb arreplegadores de fenc, de tracció animal, i un cop afeixegat i lligat se transporta als coberts, o s'apila formant un paller, guardant-se fins al moment del consum o de la venda.

Passa a voltes que durant la fencnificació l'alfals ha sigut mullat per l'acció de la pluja. Sabuda la diferenta composició d'un alfals que ha sigut mullat d'altre d'igual sega que no ho ha sigut, en lo que no insistirem per haver-ho ja dit un altre dia.

Deu posar-se tota la major cura en secar bé l'alfals que s'ha mullat, i davant la propensió que tenen aquests alfals a florir-se al cap d'un temps d'estar emmagatzemats, bo serà que diguem com s'evita aquest contratemps: Es disposa l'alfals en sostres de 50 cm. de gruix, i damunt seu s'esbarria una quantitat de sal que representi el 6 per 100 del pes del farratge; seguidament un nou sostre d'alfals i després més sal, i així anant seguint fins tindre tot l'alfals a cobert.

La sal impideix, per la seva acció antisèptica, la formació dels bolets que produeixen la floridura, i lluny d'ésser un inconvenient per a l'ulterior consum, és un aventatge, no sols per evitar els trastorns que l'alfals florit produiria als animals, si que també perquè l'aliment se'ls fa més agradós i se'ls obre més la gana en millorar el procés digestiu per la influència condimentadora de la sal.

J. VILADOT.

Apotecari

Les bodes d'argent de la Federació Agrícola Catalano-Balear

ELS dies 4 i 5 del corrent mes de juny, s'ha celebrat a Sant Sadurní de Noya la XXV Assemblea de la Federació Agrícola Catalano-Balear.

Els qui l'any passat pogueren veure en l'assemblea celebrada a Banyoles, la fe i l'entusiasme amb que el senyor Raul Mir demanà que les bodes d'argent tinguessin lloc a la vila de Sant Sadurní, on nasqué la Federació, fundant-se en què d'aqueixa manera es podria parlar ben bé dels fruits derivats d'aqueixos congressos; en veure ara els actes descapdellats, i tant com altra cosa, en contemplar l'exposició de vins i derivats, n'hem comprès la raó i n'havem de proclamar la justícia. Sant Sadurní tenia dret a què se la distingís celebrant allí aquei-

xos actes tan importants. Segurament que cap altra població de Catalunya podria oferir una major poixança en el conreu de la vinya, i el que és més encara, cap altra segurament haurà vist créixer el poble a l'impuls de la vinya nova com veritable au fènix que renaix sobre les seves cendres.

Si Sant Sadurní fou la primera població de Catalunya on s'acoblaren un estol de patricis i traçaren el pla de redempció a vista de la ruïna que implicava la mort de la vinya indígena, no n'hi ha hagut cap que majorment s'hagi manejat per a ostentar una riquesa sumament albiradora i estimulante.

Ja no són les vinyes solament amb el fruit ubèrrim per a oferir vi usual que s'ha de sumar a la producció nacional per tal de conquerir el mercat mundial. Ja va creant-se i quasi gosaríem dir que és arrelada a Sant Sadurní una indústria vinyatera d'excepció. Els vins escumosos elaborats segons el mètode xampanyès, iniciats cinquanta anys enrera per la casa Codorniu, han demostrat per l'acurament que els hi ha dedicat el Sr. Raventós com els vins del terme de Sant Sadurní són tan bons com els de la Xampanya francesa per a elaborar el daurat licor, desfent així l'equívoc de què solament amb els vins d'aquella comarca francesa podien elaborar-se els escumosos, i després de la casa Codorniu, altres comerciants de Sant Sadurní procuren acreditar marques de xampany seguint les profitoses lliçons de D. Manuel Raventós.

Demés, una pila d'altres indústries floreixen a Sant Sadurní que especialment es desenrotllen mercès a l'elaboració de xampany, com les serralleries mecàniques i tallers de màquines per a elaborar-ne a través de ses múltiples manipulacions, i són cistelleries, a propòsit per collir i conduir els raïms, i tallers on es construeixen pupitres per a col·locar les ampolles a la cava, i una fàbrica de taps de suro per a tapar-les, i altres i altres què construeixen aparells i maquinària, per a ensofrar i sulfatar la vinya i la corresponent al maneig dels raïms i elaboració del vi.

* * *

Presidí les sessions de l'Assemblea Don Carles de Fortuny, el qual tenia distingits agricultors que li feien costat en la presidència, a més d'estar acompanyats en esperit dels que havent estat convidats no pogueren assistir-hi i enviaren llur adhesió.

D. Joan Riba, Secretari de la Federació, donà lectura a les conclusions que el ponent del primer tema, D. Pere Mir i Ràfols, presentava, les quals diuen així:

1.^a El raquitisme es pot atribuir a varies causes, algunes són degudes a la falta de resistència dels ceps a la filoxera. En aquest cas abans de tornar a plantar s'intentarà treballar-les bé, abonant d'una manera racional; si així persisteix aquest raquitisme, s'haurà d'anar a la nova plantació, amb plantes resistents a l'insecte.

2.^a Si és degut a falta de cultiu i adobs, i sulfat de coure, tindrem especial cuidado en adobar i fer les treballades necessàries, sobretot a l'estiu, i aplicar el sulfat en son temps i amb cuidado.

3.^a Si és degut a la mala afinitat entre el porta empelt i l'empelt,

el reempeltar amb varietats diferents degudament seleccionades, poden moltes vegades corregir-lo.

4.^a Si és degut a l'antracnosis, fent aplicacions a l'hivern amb àcid sulfúric i sulfat de ferro, i a l'estiu amb repetides ensofrades, barreja de sofre i calç, podrem curar-lo.

5.^a Les noves plantacions s'hauran de fer tenint en compte el donar més superfície al cep, i aquesta ha d'ésser com a mínim, de 80 pams, no de 9 per 9, sinó de 7 per 15 i encara millor de 6 per 16, així tindrem major comoditat en fer les treballades, podrem fer les sulfatades més bé i podrem fer l'aplicació d'adobs en verd.

6.^a La roturació ha d'ésser com a mínim de tres pams de profunditat.

7.^a En fer la nova plantació s'haurà de deixar reposar la terra tres o quatre anys, sembrant-hi alguna planta millorant, sobretot la trepadella.

8.^a La classe de ceps que haurem de plantar variarà segons la quantitat de carbonat de calç de la terra. Fins al 10 per 100 de calç amb terra fresca i bona, Ripària Glòria. En terres no tant bones i una mica més de calç el Ripària Rupestris 3309. En terres més dolentes com la majoria de les nostres i que la calç no passi de 35, Rupestris Lot. D'aquesta quantitat de calç en endavant els Híbrids Berlandieri, Americo Americans, com el Berlandieri x Ripària 420 A. com a més conegut i de millor resultat i els Richter núms. 99, 57 i 110 d'excel·lent referència sobretot el 99, així com també els de Castel, tots nous tipus Híbrids Berlandieri.

El treball del Sr. Mir en defensa del seu tema de *Reconstitució de les vinyes* era raonat i fill de l'experiència, la qual cosa no privà que s'hi fessin atinades observacions:

D. Francesc Santacana, President de la Confederació Agrícola Unió de Vinyaters de Catalunya, s'oposà al concepte que el senyor Mir donà a la paraula raquitisme, en virtut del qual pot ésser equivocat el diagnòstic i així mateix la terapèutica per a curar el mal.

Però el senyor Mir explicà com amb la paraula raquitisme no havia volgut ultrapassar el concepte vulgar, acceptant l'explicació el senyor Santacana.

D. Claudi Oliveras, Director de l'Estació Enològica de Reus, aporta a la discussió la seva competència i féu algunes objeccions a lo assenyalat pel senyor Mir demostrant la necessitat de persistir en els tractaments amb el sulfat de coure després de la verema, en anys de fortes mildiades, puix continuant la vinya la seva vida vegetativa en previsió de que aquelles es repetixin, si es continua sulfatant, es labora en pro de la collita següent i de tota la futura vida de la planta, ja que així aposta la fusta. Com també en els empelts no solament s'han de tenir en compte les condicions del medi, sinó l'adaptació del peu a l'empelt, acabant per assenyalar algunes varietats de ceps útils a la finalitat de la ponència.

D. Feliu Via, d'Amposta, es mostra partidari del Lot, coincidint amb la idea del ponent de forçar la producció de la vinya amb bones adobades.

Hi intervé el Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, D. Cristòfol Mestre, tractant del problema de la distància a que

deuen plantar-se els ceps per tal que sense disminuir la producció es pugui facilitar el conreu i augmentar la zona de producció de la vinya, ja que això permet de major manera entrar-li l'arada i practicar el sistema d'adobar en verd.

Presenta gran acopi de dades sobre les experiències fetes a França per Mr. Ravaz, on ha estat major la producció en les vinyes plantades amples, com s'ha demostrat amb experiències practicades al Penedès, i a Itàlia, fent notar que hi ha gran diferència en el grau d'alcohol d'una vinya plantada massa espessa, a la que s'obté en una plantada més ampla.

Les conclusions del ponent foren aprovades després de l'excel·lent il·lustració que suposava l'alta intervenció dels senyors Santacana, Oliveras i Mestre.

D. Manuel Raventós, a la ponència sobre l'elaboració del vi hi presentà les següents conclusions:

1.^a S'ha de preparar la verema tenint raïms sans i nets, i netejant amb pulcritud tot el material que hagi de tocar el vi. La neteja és el primer secret de fer bon vi.

2.^a La millor màquina trepitjadora és la turbina.

3.^a Les millors premses són les de gran diàmetre.

4.^a Les premses contínues no són acreditades per a liquidar la verema i sols poden ésser útils per a premsar veremes escorregudes i brises fermentades.

5.^a Són molt superiors per a les fermentacions els dipòsits xics que els grans.

6.^a Per a conservar els vins és molt més preferible la fusta al ciment.

Són conclusions, condensació d'un raonat estudi en el qual campeja l'experiència del senyor Raventós en el tema que se li confià. Els assembleistes es delectaren llegint la magistral manera com el seu autor parlà de les labors a fer abans de la collita, en el moment de la verema i els treballs que havien de practicar-se en el celler.

Després del treball del senyor Raventós, parlà el Sr. Vidal i Barraquer, demanant al ponent que s'addicionin a les conclusions el nomenament d'una ponència que reculli les dades sobre les collites i elaboració del vi cada any, designant al senyor Raventós per a presidir-la.

El senyor Oliveras assenyala alguns defectes de la fermentació del vi, lo qual ocasiona grans pèrdues a Catalunya.

El senyor Jansana (D. Anton) proposa que la labor a realitzar sigui encarregada als Serveis Tècnics d'Agricultura, si bé presidint la comissió el senyor Oliveras, no pot dubtar de l'eficàcia d'aqueixa labor encomanada a l'Estat, i acaba oferint el concurs de la Mancomunitat.

S'accepten les idees exposades pels senyors Jansana, Vidal i Barraquer i Oliveras, quedant aprovades les conclusions, i el senyor Oliveras accepta la presidència de la Comissió proposada, amb la col·laboració dels Serveis Tècnics d'Agricultura.

Es dóna lectura a les conclusions que el ponent Mossèn Josep Maria Rovira presenta com a resum del seu tema sobre la venda del vi, les quals diuen:

1.^a Sense abandonar l'estudi i demanda de les lleis i projectes que

es considerin necessàries per a obtenir una actuació progressiva i acabada per a nostres interessos agrícoles i especialment per tot lo relatiu al vi, l'actuació que actualment s'imposa és la que depèn de les lleis i mitjans que tenim legalment a nostra disposició.

2.^a Sense que desanimi la poca estima que pugui tenir en el mercat un vi ben elaborat, sobre un altre més imperfecte, ha de procurar el vinyater esmerar-se en fer un bon vi. Ell serà sempre la clau per a augmentar el consum i el preu del vi, acreditant de pas la comarca respectiva.

3.^a Donada la carecterística del mercat exterior i la inclinació manifesta del mercat interior, no sols en disminuir el consum del vi, sinó en barrar amb impostos llur circulació, el productor ha d'industrialitzar més els productes de la vinya, a fi d'obtenir d'ella el màxim de rendiment.

4. Com a expansió industrial de la vinya hi ha verdaderes i productives explotacions donant al consumidor el raïm fresc primerenc i tardà, panses, mostos frescos i concentrats, vins embotellats, misteles, rancis, escumosos, medicinals, etc.

5.^a El most com a primera matèria i substituint el sucre en confiteria permet l'elaboració de caramels, confitures, mermelades, jalees, conserves de fruits, sodes, begudes gaseoses i refrescants, etc., no sols més econòmiques, sinó més agradables al paladar que utilitzant el sucre, i sobretot, més sanítoques.

6.^a Aquesta difusió dels productes de la vinya pot donar-la l'agricultor sol sempre que tingui suficient capacitat econòmica i cultural o associat quan manca una d'aquestes.

7.^a És convenientíssim que el productor faci sempre un tipus de vi constant dintre la seva comarca i precisament aquell tipus que sigui millor acceptat pel comerç i pel consumidor. Això que sovint li és difícil al productor isolat, és factible per al colliter agrupat en Celler Cooperatiu.

8.^a Sempre que el comerç o el productor hagin de fer un tipus de vi especial que l'obligui a utilitzar l'alcohol, és necessari complir i fer complir lo legislat sobre l'alcohol, fent que no se'n gastí d'altre que el procedent de la vinya.

9.^a A l'hora de vendre el vi és necessari tenir a mà una informació comercial de preus a que es cotitza, existències de mercat, importància mundial de les collites, l'estat dels vins i de les vinyes, que orienti al colliter i sense la qual no és comercial ni tan sols racional la venda.

10. Aquesta informació és factible si la volen obtenir els capdevantera de la nostra viticultura i propagar-la. A cada poble hi ha un home que serà un auxiliar per a obtenir-la si es posen els mitjans per a que tingui activitat en proporcionar les dades corresponents.

11. Obtinguda aquesta informació és necessari que el vinyater no es vegi obligat a vendre el vi a deshora i contra llur voluntat per manca de mitjans econòmics que l'impossibiliten inclús de conrear la vinya, sense obtenir primer el numerari corresponent a la venda del vi.

12. La implantació del crèdit a favor del vinyater, ha de fer-la el mateix vinyater. Ni l'Estat, ni la Mancomunitat, ni cap altre entitat oficial o particular, pot resoldre el crèdit agrari, perquè es desconeixen

els problemes de la terra i de la vinya, i per la fonda i mútua desconfiança existent en ambdues parts.

13. El crèdit pot resoldre's implantant en cada poble una Caixa Rural que reculli l'estalvi i les sobres de capital circulant, distribuint-lo després entre els necessitats de crèdit.

14. Les Caixes existents en els pobles han de constituir una Caixa comú dintre de llur comarca que faci amb ells lo que ells fan amb llurs socis respectivament.

15. Les Caixes comarcals han de constituir la Caixa central o juntar-se amb una entitat oficial de crèdit que pugui assegurar-lòs, no sols el capital de reserva, sinó els interessos que ha de produir el capital no circulant.

16. La manca de seguretat existent entre l'esforç del productor i el rendiment útil que d'ell s'espera obtenir-ne a causa de les tempestes, focs, malalties i accidents del treball, fa sempre precària tota explotació agrícola, cosa avui ja resolta en totes les indústries per mitjà del segur corresponent.

17. La implantació de les Caixes degudament organitzades, donen la solució definitiva al problema del segur personal, de collites i animals de treball, fent que resulti sempre útil tot esforç esmerçat en la terra.

18. Dongui's l'orientació que es vulgui al comerç del vi, el vinyater i el comerciant sempre han d'ésser dues branques diferents de la producció.

19. El vinyater i el comerciant han de completar-se de tal manera, que el primer ha de produir lo que convingui al comerç que ha de acreditar-lo i aquest ha de buscar mercats consumidors, procurant tingui ventajosa col·locació el vi que li proporciona el productor.

20. Sempre que l'intermediari no entregui el vi amb la pulcritud que ell requereix, o mati el preu del vi, serà convenientíssim la conquesta del mercat interior, installant cases representatives de la producció, que entreguin al consumidor i al seu gust els vins de propietat.

21. Els que amb millors condicions estan per a intentar aquesta conquesta del mercat interior són els Cellers Cooperatius.

22. L'oferta directa al mercat exterior podria tenir un èxit particular i personal de qui la fa, però no podrà ésser mai una norma per les dificultats i despeses que ocasionaria al productor que això intentés com a norma de venda.

23. Tot comerç que perjudiqui no sols al vi, sinó al bon nom que d'ell deu guardar-se, ha d'ésser substituït per altre comerç més conscient de son deure i barrar al primer tota operació que intenti fer sobre propietat.

24. Per a donar un pas progressiu en la industrialització dels productes de la vinya que descongestioni el mercat del vi, per a obtenir la resolució definitiva del crèdit agrari i una comercialització digne i eficaç, cal que el vinyater es desvetlli i posi tot el seu esforç, però aquest no serà plenament efectiu i de resultats positius, mentre els elements directius no tinguin un sol criteri i actuïn en forma isolada.

Tema de tant d'interès abans d'aprovar-se és amplament controvertit. El Diputat a Corts per Vilafranca, senyor Zulueta, parla de la ne-

cessitat de que s'arribi a un acord amb França per ésser dit país el mercat regulador.

El senyor Santacana es mostra partidari de l'encapçalament del vi amb alcohol vínic lamentant que la persecució del frau no trobi l'apoi de les autoritats dient que és arribada l'hora de que totes les entitats agrícoles s'uneixin a fi de defensar conjuntament els interessos de tots els agricultors.

Parla el comte de Lavern per a dir que en aquesta tasca trobaran els agricultors la col·laboració del comerç de bona fe, però que són precisos els tractats de comerç per a donar sortida anualment a la collita del vi.

Es retreu el crèdit agrari com un factor que ha de facilitar la vida agrícola.

El Conseller d'Agricultura de la Mancomunitat senyor Mias creu que no seria difícil acoblar tots els projectes de crèdit agrari.

El President senyor de Fortuny es felicita de la brillant intervenció dels oradors i diu que cal demanar la cooperació dels parlamentaris dels districtes agrícoles.

Rectificà el ponent i s'aprovaren les conclusions.

Com és de consuetud en les assemblees de la Federació, finides les tasques es procedí a la renovació de la junta, havent estat elegit President D. Pere Mir i Ràfols i vispresident D. Pere Joan Girona, Professor de l'Escola Superior d'Agricultura. S'acordà celebrar la vinenta assemblea a Soller (Mallorca).

Es procedí al repartiment de premis als que concorregueren a l'Exposició i finalment es celebrà la sessió de clausura, parlant D. Bartomeu de Rosselló en representació de les corporacions agrícoles de Balears, agraint que la vinenta assemblea es celebri a la illa daurada.

D. Carles Pi Suñer, Director de l'Escola Superior d'Agricultura, féu vots perquè les bodes d'or de la Federació puguin celebrar-se així mateix a Sant Sadurní i tots ho vegem.

El senyor Santacana propulsà la formació d'un front únic en l'agricultura catalana.

El senyor Oliveras es congratulà dels resultats positius que s'han tret de la celebració d'aquest congrés.

Don Carles de Fortuny tancà amb gafa d'or les tasques del Congrés felicitant i remerciant a tothom la col·laboració prestada.

Com a final de tot i seguint el costum establert per la Federació, es feren excursions a Cà'n Codorniu, Cà'n Ràfols dels Caus i a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, essent els expedicionaris amablement rebuts a tot arreu.

SAMUEL NAVARRA

La Secció de Patologia Animal (malalties del bestiar) - Carrer d'Urgell, 187 - Barcelona - ha començat a actuar i demana als ramaders que abans de deixar morir el bestiar, vulguin consultar-la, completament gratis.

COMENTARIS

La tasca exemplar d'un Sindicat Agrícola

Ens referim al Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca en el qual es pot dir que el dia de Sant Isidre fou de jubileu, puix hi anaren a visitar-lo autoritats, periodistes i molta concurrència.

Convidat el gerent D. Ramon Vidal a donar unes dades sobre la història del Sindicat, parlà així:

Fa tres anys, quan el règim de taxes imperava, varem creure del cas establir un Sindicat de vendes per a contrarrestar aquell estat de coses. Els adherits foren 300, els quals pujaren a 1,500 en acabar l'any, pujant a 1,700 en l'actualitat.

De seguida s'adquirí un antic magatzem de vins, pel qual se'n pagaren 95,000 pessetes, es posava la primera pedra de la farinera, i en finalitzar l'any 1921 s'acabava l'edifici, procedint-se de seguida a instal·lar-hi la maquinària que permetrà molturar diàriament 40,000 quilos de blat.

Per a emmagatzemar el blat compta la fàbrica amb sitges capaces per a 180 vasons de cereal, produint la fàbrica de 800 a 1,000 vasons d'insuperable qualitat.

El capital es cubrí amb accions.

La importància del Sindicat es dedueix tenint en compte que fa operacions anuals per valor de 14 milions de pessetes.

L'esfera d'acció del Sindicat de Cercera s'estén a més de 120 pobles. Té establert el Sindicat el segur mutu pel bestiar i projecta ara un formidable molí d'oli, una gran fàbrica d'alcohols i l'elaboració d'adobs, establint venda de farines en varies localitats.

Amb la farinera s'establiren forns de pa, que han donat un resultat molt falaguer. S'elaboren diàriament 2,500 quilos de pa de qualitat insuperable que es ven més barato que en cap altra localitat de la província.

Tal és a grans trests l'obra del Sindicat que es d'esperar que anirà creixent i servirà d'estímul a altres que comencen o estan inactius.

Curanderisme polític-agrari

Si envellint en l'estudi seriós dels problemes de la sociologia agrària, vos preocupeu de trobar-hi solucions racionals, perdeu el temps.

L'arribisme polític resoldrà en un mitin cridaner, afalagador d'apassionats les més grans i transcendents qüestions. Quatre mots grossos amb aires de suficiència; un dogma revolucionari, peti com peti; un redemptorisme teòric empeltat de sovietisme novador; un càrrec parlamentari per ropatge d'ignoràncies estridents munyidores de vots, i ja tenim als ignars aplaudint i esperant el sant manà!

El *dernier cri* del socialisme republicà comunista—una sanfaina indigesta per mal païda—ha trobat el *cúralo todo* destruïnt de soca arrel els principis de la propietat, convertint en... propietaris als indigents.

Aquestos predicaires que per metges no serveixen, car no saben un mot de diagnòstic, pronòstic ni tractament, posen càtedra com curanderos, despoticant i manifestant-se tan ignorants com atrevits i aixelabrats.

I, clar, troben l'aplaudiment dels seus concomitants en analfabetisme sociològic.

I van pel món i les viles pageses oferint el bàlsam de Fierabràs amb discursos tan plens de paraules com buits de raonament. ¡Fora propietat! Abaix els contractes! Guerra a la enfiteusis! ¡Visca la Pepa!

Quasi diputats, quasi adroçats, quasi sociòlegs i—sense quasi—tontos i malfeiners. ¿De què viuen? ¿Com viuen? ¿De quí viuen? No ho esbrinèssiu pas, perquè se us revoltarien: ells tenen dret a enderrocar amb llurs estridències i perquè els hi fa esqueneta la massa inconscient. Vosaltres, a callar i a fer-los... prohoms polítics, dirigents i ço que salti.

¡La qüestió rabassaire! La tenen resolta tan formosament entre discursos i xeflis!... Són els positius curandars dels pobles que mentre s'entretindran destruint la propietat, no pararan esment en què apunta en ells l'orella del llop famolenc de... riqueses fàcils.

El foment de la ramaderia

Ho hem llegit no recordem on; i no recordem tampoc les dades exactes. Però el suc de la lectura és el següent: Existeix a Espanya, des de fa una cinquantena d'anys, una societat que s'anomena no sabem què del *tiro ligero*, encarregada de promoure i fomentar la cria del cavall de tir lleuger. Ha estat protegida per l'Estat, oficialment. Ha fet concursos i exposicions; el rei n'és president honorari i l'ha amparada amb la seva real protecció; molts, mercès a la societat, han aconseguit no sabem si un títol nobiliari o una creu del *mérito agrícola*; s'han esmerçat profusament pessetes i pessetes.

Després de tanta activitat és lògic suposar que a Espanya deuen haver-hi milers de cavalls de *tiro ligero*.

Doncs, bé. Per sostenir la gloriosa guerra del Marroc, l'Estat ha hagut de comprar fora d'Espanya els cavalls que necessitava, perquè la prodigiosa i llarga activitat de la Societat de tir lleuger, no havia aconseguit, malgrat els seus esforços, que a Espanya se'n produïssin en quantitat suficient per a cobrir les necessitats del país.

Hom es pregunta: De quí és la culpa? De l'Estat? De la Societat? Dels agricultors?

L'engreixament de porcs

Un exemple pràctic dels beneficis que poden obtenir-se amb l'engreixament de porcs.

A l'Escola d'Agricultura es compraren el 17 de novembre, tres lots de mamellons, compost cada lot, de tres porcs. El primer lot pesava 54,5 quilos, el segon 54,5 i el tercer 55.

Entre el 24 i 26 de maig es sacrificaren aquests animals el pes viu dels quals era: primer lot, 330 quilos; segon, 357,50 i tercer 351,5. És a dir, en sis mesos, es fabricaren 875 quilos de pes viu, o sia en promig, 97,2 quilos per porc.

El pes net dels porcs, ha estat primer lot, de 237 quilos; pel segon, de 262, i pel tercer, de 245.

Com que els porcs estaven sotmesos a experiment d'alimentació, con-

sumien raccions de composició i de valor diferent. La del primer, valia 40 cèntims per quilo, la del segon 34 i la del tercer 32.

Fent els comptes del cost d'adquisició dels tres lots, despeses d'alimentació, mà d'obra, lloguer de locals, preu de venda, etc., i tenint present que el capital ha estat emprat només per sis mesos, l'interès obtingut ha estat pel primer lot, del 18 per cent; pel segon, del 58, i pel tercer del 65.

Aquestes xifres demostren que la indústria de l'engreixament de porcs, mereix ésser estesa.

No va bé

Tot esperant l'esmorzar quotidià, agafem distretament el «Patufet» de la setmana, que un cop llegit per la menudalla, jau oblidat damunt la taula; i heu's aquí que firmat per un «Pau» que malgrat el nom res té de tal, hi trobem el següent article: «No va bé.—Són innumbrables les vegades que he sentit formular aquest judici respecte d'un estre de treball o d'una matèria d'aplicació, i en la quasi totalitat de les vegades el qui no anava bé era el subjecte que les utilitzava.»

«De seguida hi són la gent a dir «no va bé»; i ho diu amb tal convenciment que hom creu gairebé sempre que està en lo cert, i així es des-acrediten a voltes, moltes voltes, aquestes eines domèstiques i aquests ingredients que la indústria produeix per a l'ús popular.»

Després de posar varis exemples acaba dient: «Si tots siguessim més humils, i quan tinguéssim un estre nou a les mans, volguéssim estudiar-lo bé, provar, fixar-nos-hi, consultar i no perdre-hi de seguida la paciència, jo crec que no ho diríem tantes vegades «no va bé»; però diríem moltes vegades el que ara no diem mai: «no vaig bé»; «encara no vaig bé»; i, llavors, aniríem bé».—PAU.

Facin exàmen de consciència nostres pagesos i vegin si cada vegada que han dit «no va bé» referint-se a una eina nova de treball, a un adob, a un aliment o llavor, ha estat, com diu l'articulista esmentat, per manca de paciència, per no «anar bé ells mateixos» o el que seria pitjor per manca d'humilitat. Llavors compendran la fonda filosofia que encloren les ratlles que hem transcrit i llur extensa aplicació en el camp agrícola.

No volem dir amb això què totes les innovacions siguin bones, no; com en totes les coses, abans d'arribar a un perfeccionament definitiu és necessari passar per fases intermediàries, mercès a tantament.

Doneu un violí a un home que no coneixi el maneig de tal instrument i si després de provar inutilment de treure melodies harmonioses, sentiu que exclama: «no va bé», el tindreu per ignorant i boig.

Així com les llavors noves en una regió, necessiten cert temps d'aclimatació per a donar collites esplèndides, el pagès manca d'un cert aprenentatge en el maneig de les eines noves de treball, dels adobs... Ningú naix ensenyat.

Quant a la paciència, pensin que moltes voltes ells practiquen certes operacions amb deguda perfecció valent-se d'estres imperfectes el maneig dels quals après durant anys i anys ve a constituir una veritable filigrana, una habilitat suprema. ¿Perquè, doncs, aquesta oposició a ad-

metre com a bones innovacions facilitadores de les seves tasques, que sols exigeixen un curt aprenentatge? Moltes voltes és la rutina, altres una gran dosi de mandra de fer aquest petit esforç.

Podríem posar nombrosos exemples agrícoles, però per avui amb el dit n'hi ha ben bé prou: «qui sigui confrare que prengui candela».

J. M. S. i C.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Un temps variable regnant ha sigut ben manifest en la darrera quinzena, car de la calor a les frescors insòlites i de l'aire sec a la pluja, quasi d'hivern, hem trobat tota una gama de sobtades variants.

Les superbes nuvolades d'inflats «cumulus» han demostrat les altes pressions atmosfèriques que, en qualques indrets, han desenrotllat tempestats, per ara sense desgraciades conseqüències, però portant la temença de que la ufanositat de la vinya se'n pugui ressentir covant les germinacions del mildiu amb els salts d'humitat i calor.

De moment, les darreres notícies franceses ens mostren que les pluges de mitjans de maig han fet aparèixer, bé que isolades, taques de mildiu que amb preferència van a les fulles de prop de terra i especialment en les vinyes planeres i aubagues de difícil dessecació. L'Herault és el primer departament que es manifesta alarmat.

I l'Herault, Alt-Garona, Var i Saona-i-Loire han experimentat així mateix desfetes de pedregades ocasionadores de danys importants. Estan, doncs, en interdicte grans extensions vinyateres de França, algunes de les quals són ja també visitades per la eudemis.

Si, passant a altres consideracions, mirem als stoks de vi a la venda en la nació veïna, bastarà recollir la consideració de «La C. G. V.» que ens declara que: «la disponibilitat comercial i les importacions argelines i *étrangeres* són susceptibles de cobrir fàcilment el *déficit* francès.» Stok que si en 1919 reunia 54 milions d'hectòlitres, i 58 i mig milions en 1920, restà als 45 milions en la darrera collita. «Le Moniteur Vinicole», senyala igualment l'aixut dels cellers generals i no esperança pas cobrir-se amb les existències emmagatzemades, ço que li fa dir al cronista de la situació que, aquí a Espanya, en les esferes oficials, sembla que continua volent-se considerar quasi imminent la firma del tractat de comerç que quedà en suspens, i, textualment, afegeix: «fa, però, tant de temps que ens la fan esperar!»

Per si aquesta exclamació espontània no tingués la interpretació d'ànsia, darrerament hi ha junyit aquesta nota: «Ha retornat altra vegada a Madrid M. Serruys, lo que ens pot fer esperar que, per fi, donguin terme a les negociacions que quedaren algun temps interrompudes des de sa estada a Gènova.»

Força més clara i terminant és estada la declaració de «La Feuille

Vinicole», de Burdeos, qui, tement una ruptura amb Espanya, deixa entreveure els perills que correria el comerç francès en alguns mercats exteriors. I com l'argument s'avé amb comentaris nostres ja antics, estampats en aquesta mateixa secció, no resisteixo a la temptació de transcriure un lluminós paràgraf. És el següent:

«Hem de tenir la franquesa de reconèixer que el nostre interès vinícola ben comprès, no depèn en que perduri la situació. Veurem que alguns vinyaters francesos aplaudeixen la imposició d'una barrera infranquejable per als vins espanyols. Invitem-los a veure des de lluny i de més elevat lloc. Ve repetint-se la Història: unes mateixes causes originen idèntics efectes, i, precisant: ¿Què ocorregué després de la ruptura duanera amb Itàlia, en 1888? ¿Què s'originà després de 1892 amb Espanya?... Senzillament i en substància, això: els vins italians i espanyols, exilats en tot o en part del mercat francès, acudiren a competir directament els nostres vins comuns en els mercats estrangers. I per això minvaren nostres exportacions».

Bé que notables, les manifestacions que segueixen a ço transcrit, no escau extendre'ns en altres idees, i sí remarcar la temença que tenen de que vingués a produir-se un nou desplaçament comercial, com el que experimentaren després del 1892 en trobar-se en Suïssa i Bèlgica amb els vins nostres fent-se lloc, malgrat el recurs arbitrari de reclamar la vigència de les lleis i coeficients Ross i Alfeu per a deturar nostra invasió comprometedora.

I el bon seny del conservadurisme s'imposarà, i bé som en part a experimentar-ho prop de nostres representants comercials quan declaren la fermesa dels preus en nostres mercats per la confiança que es té en la propera conclusió del tractat.

Aquest és el moment les impressions del qual recollim, afegint-hi l'evident recerca que es fa dels vins ben criats que tenen franca sollicitut i raonable preu, perquè temen que la declaració de tractat a terme, faci botar als pocs productors que compten amb existències fins a posar preus d'excepció a llurs vins.

Cosa que no seria gens estranya, encara que alguns arribessin a engany extremant les pretensions, pretensions íntimament enllaçades amb els resultats que dongui la vinenta collita.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

En totes les contrades oleícoles, es començava a notar la falta d'aigua; la rapa recentment sortida començava a perillar per secada; a Andalusia hi havia llocs on es considerava perduda la collita; a Castella, com la floració ve tard hi feia més falta l'aigua, a Aragó i Catalunya encara ens hauríem pogut sostindre un mes sense ploure, però de totes maneres ja els nostres olivicultors es començaven a inquietar i naturalment trobant-nos en aquestes condicions no cal dir lo bé que han vingut les pluges que en aquesta quinzena han caigut en

totes les zones olivereres, on la collita es creu salvada i si no hi ha cuc, o alguna causa meteòrica no la destorba, arribarem, amb una bona collita en lo que es refereix a Aragó i Catalunya i en general amb una més que mitjana, per tota la península.

En els mercats es torna a notar força calma; ningú no parla de comprar, però si que es parla de vendre, i quant així es troba un mercat i la resistència del venedor no és ferma, es va insensiblement a una baixa que pot alcançar termes més o menys grossos segons la tessitura en què el venedor es posa.

A Andalusia es mostren fermes; no cedeixen, tot el contrari, cada jorn es presenten més valents, això passa a procedència, és a dir allà, més en el mercat de Barcelona veiem aquests dies com no es troba cap oferta pels olis andalusos ja siguin fins o corrents, i els que arriben a l'estació del Bogatell si el seu propietari té peresa en vendre, fent comptes amb els preus a què aquell oli està a Andalusia, els seus tenedors a la força hi tenen de perdre.

Els aragonesos tenen poc oli, n'obstant van venent encara que baixant un xic les seves pretensions, que no eren elevades, puix demanaven 42 pessetes el cantí i venen a 35 i a menys.

Els de Lleyda-Borges són els que més es sostenen, i n'obstant a llurs tenedors ja els comença a preocupar que l'animació passada hagués estat tan curta i que la calma es prolongui una mica massa; més els seus olis, com no n'hi ha molt, s'aniran venent poc a poc i arribarem a principis de campanya sense anar a la baixa i havent liquidat totes les existències.

Però els mercats productors guarden estricta relació amb els compradors i consumidors, si aquestos es llencesin a comprar, segurament que s'hi notaria en una més o menys forta puja; però com que aquestos no compren, no tenim altre remei, i en els productors s'hi notará la calma essent de creure encara que poc a poc vindrà la baixa.

Els mercats mediterranis no fan res; de França, com el tractat de comerç no està arranjat, queda reduït el seu tràfec amb els nostres olis a la mínima expressió, i demés, com fa dies que el canvi no ens acompanya, és dir va baixant, són poques les operacions que es porten a cap; resumint: els francesos sols compren a Espanya una quantitat pareguda a la que exporten, perquè aquesta la poden entrar encara amb el regíme d'*entreport*.

Els italians estan una mica més valents; compren una mica, però encara no es llencen del tot, sembla que aniran sostenint-se i compraran els nostres olis, puix encara que els canvis dels francs i lires baixen, en ells res hi influeix; puix si venen a Amèrica, cobren amb lliures o dolars.

Amèrica està molt parada, demanen poc oli en llaunes, lo qual fa que els que es dediquen exclusivament a la seva preparació passin un període de calma. Mes al nou Continent s'hi nota cada dia més, una tendència a abandonar la llauna i comprar l'oli en barrils i bocois, i això es referma cada vegada més, ja que són bastantes les cases que envien molt oli amb aquests envasos per a posar-lo després ells en llaunes; no es troben encara, en situació de fer grosses demandes d'oli d'oliva, en-

cara tenen en magatzem molt oli d'abans de la guerra, el qual no poden traure si no és al preu del d'ara, i això per ells és ruïnós.

Poques operacions s'han fet en aquesta quinzena n'obstant senyalarem les següents:

Aragons, de 33 a 35 pessetes; Caspes i Mores, de 28 a 32; Reus bons, de 35 a 37; Reus mitjans, de 28 a 33; Tortoses, de 26 a 30; Uldecornes, de 21 a 23, tots els quinze quilos; Borge, de 32 a 36 rals els 9,900 quilos.

Preus sobre vagó procedència.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

— *La festa de l'Agricultura* que fa uns anys s'és iniciada a Madrid, en recent Assemblea s'ha acordat celebrar-la l'any que ve a Barcelona.

— *L'Ajuntament de Preixana* ha sol·licitat virus per a matar rates, al Consell Provincial de Lleyda, a l'objecte de lliurar-se d'una invasió d'aqueixos rosegadors que ho desvasten tot.

— *Els bous de la Cerdanya*, segons disposició del prefecte dels Pirineus Orientals, no podran pasturar en territori francès sense que siguin requisats i marcats amb un botó de metall a l'orella el dia de sa entrada al veí territori.

— *Els nous Síndics del Canal d'Urgell*, elegits ara a Mollerusa, baix la presidència del Cap d'Obres Públiques de Lleyda, són D. Francesc Iglesias, D. Tomàs Nart, i suplents D. Josep Niubó i Badia, i D. Gaspar Lluch Partegàs.

— *Sembla que la calor que hem estat patint a darrers de maig* ha estat molt beneficiosa pels plantius d'arròs, segons informen de Tortosa.

L'extensió dedicada a aqueix cultiu en el delta dret de l'Ebre i partides de Sant Jaume i dels Prats, puja a 40 mil jornals.

— *El Consell Provincial de Foment de Barcelona* es disposa a combatre la mosca de l'oliva en els arbres del terme de Sant Andreu de la Barca i Olesa de Montserrat.

— *La Cambra de Comerç de Tortosa*, en vista dels perjudicis que causa a l'agricultura la importació de llavors olioses i garrofes, ha demanat al Ministre d'Hisenda que la privi.

— *Congrés Internacional vinícola*. S'ha celebrat a Burdeos un Congrés internacional vinícola, al qual hi han estat representades tretze nacions.

Els delegats que han pres part en ses tasques passen de cent, havent estat presidides per l'ex-ministre Mr. Chaumet.

La principal qüestió posada a debat és la següent:

Mercat i producció i mides prohibitives adoptades per certs països consumidors en contra dels països productors.

— *Els albercocs.* En la regió lleuantina ha començat la collita de l'albercoc. Fins ara el paguen les fàbriques a dues pessetes l'arroba.

— *Havent circulat la notícia de que havia de desaparèixer l'Estació Olivarera de Tortosa,* s'ha fet públic que en el vigent pressupost del Ministeri de Foment es consignen 10,000 pessetes per atencions de dita estació i demés la quantitat necessària per al personal que la regenta.

— *Davant el perill de la llagosta,* que amenaça destruir els conreus, la Superioritat ha posat manament a les juntes locals de Plagues del Camp dels pobles de la província de Lleyda, limítrofes a Aragó, per tal que li posin en coneixement tot símptoma de propagació de la plaga.

— *Ha estat declarada l'existència de la verola ovina* en el bestiar dels termes de Pinell i Arboli.

— *El Sindicat Agrícola de Bonastre* es proposa construir amb gran activitat un celler cooperatiu i un molí d'oli, destinats també als seus socis.

— *Ha mort a Vandellòs D. Jáume Vernet i Escoda,* Ex-president de la Cambra Agrícola Provincial, el qual fou un dels iniciadors de l'organització agrària d'aquesta província.

— *La cria dels peixos és propulsada als Estats Units* com un dels medis de més eficàcia per a combatre el paludisme. En sa virtut, el Negociat de Pesca del Departament Ministerial exhorta a criar peixos, singularment els que es sap que són bons destructors de mosquits.

— *Un Sindicat Agrícola de París* ha llençat la idea de celebrar una *Setmana de la Llet*, a la qual tot just iniciada la idea han donat la seva aquiescència gran nombre de ramaders francesos.

— *Havent-se presentat la verola en el bestiar llaner de Argensola, Castelltersol, i Sant Martí de Tous,* han estat declarades zones infectes els termes municipals de dits pobles fins i tant que passin cinquanta dies des de l'aparició del darrer cap atacat.

— *La Granja arrocerà del Delta de l'Ebre,* d'Amposta, té per enguany consignació en el pressupost de Foment en la quantitat de costum, per més que sembla destinada a desaparèixer.

— *La Unió de Vinyaters de Catalunya* ha remès un informe a la Comissió dictaminadora del Senat, sobre el projecte de Llei reformant l'impost de Cèdules personals, en demanda de que siguin declarats exemptes els Sindicats Agrícoles acollits a la llei de 1906.

— *El Consell Provincial de Foment de Tarragona,* ha adreçat una circular a les entitats agrícoles de la comarca, convidant-les a posar un oliverar a disposició del mateix, per tal d'ensenyar la manera de combatre la mosca de l'oliva.

Les condicions que el Consell posa són de què el camp d'assaig consti de dues hectàrees, amb uns 250 arbres; que a ésser possible estigui isolat d'altres oliverars; que prometi bona collita, que estigui regularment podat i ben cultivat; que sigui de fàcil accés, i que el

propietari es comprometí a pagar la meitat de la mà d'obra i les despeses que ocasiona el mètode Lotrionte i la meitat dels productes, elements necessaris per a la defensa, pagant el Consell l'altra meitat i la direcció tècnica.

— *El Director de l'Estació Olivarera* de Tortosa, senyor Aguiló, ha fet una visita als districtes de Valls, Montblanc i Vendrell per a començar una campanya en defensa de la mosca de l'oliva seguint el mètode Lotrionte.

— *La Junta de Plagues del Camp de Terrassa* fa públic que ha rebut els ingredients precisos per a combatre el cuc del raïm així com la mosca de l'oliva, i recomana als agricultors de la localitat que combatin tot focus que es presenti de *ratat* de les oliveres. A l'efecte s'ofereix per a donar instruccions referents a l'empleu de l'arsènic.

— *Un document de l'Edat Mitjana* que s'ha exhumat aquestos dies, ens conta que la plaga de la llagosta féu tals estralls a l'Aragó, que no hi hagué collita en varis anys, ni de cereals, ni d'olives, ni de cap mena, determinant això una llarga època de fam i misèria espantoses.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Pel Servei de Terra Campa s'han contestat consultes per a prevenir l'escaldat i rovell de les mongeteres, i sobre el pugó i oruga de les cols.

S'ha visitat el Camp experimental de Noves de Segre.

Així mateix estan fent-se els treballs preparatoris per a confeccionar el mapa estadístic de cereals de Catalunya.

Durant la campanya que ve realitzant el Servei d'arbres Fruiters per a combatre el diabló de l'avellaner i la mosca de l'oliva, ha donat conferències a l'Aleixar, Pobla de Montornés, Alforja, La Nou, Riera, Vilaplana, Pobla de Mafumet, Secuita, Perafort, Guiamets, Riudecols, Bonastre, Torredembarra, Puigdelfí, Pallaresos, Llorenç del Penedès, Constantí, Torre de l'Espanyol, Vinebre, Ascò, Ribarroja, Bot, Corbera, Pinell de Bray, Horta de Sant Joan, Prat de Compte, Batea, Gadesa, Villalba dels Archs, Mirabet, Mora d'Ebre, Pobla de Massaluca, Benissanet, Mora la Nova i Ginestar.

El servei de Viticultura i Enologia ha visitat els camps experimentals de Cabrianes, Tivissa i Esparraguera, per a fer els tractaments antitriptogàmics. Ha respost consultes sobre poda en verd i sobre peus americans aplicables a terrenys de més del 40 per 100 de calís.

Demés, ha donat una conferència al Sindicat Agrícola de Guiamets sobre adobs de la vinya.

El cap d'Acció Social Agrària, Sr. Rendé, ha redactat un projecte de Reglament per al Sindicat Agrícola de Mora la Nova, amb Seccions de Crèdit, Adobs, Oleicultura i Vinicultura, i un per a la Cooperativa Lletera de Balaguer.

També ha fet un estudi de l'expedient promogut pel Sindicat Agrícola de Sant Isidre de Bot, en demanda d'un préstec a la Caixa de

Crèdit Comunal de la Mancomunitat de Catalunya formulant l'informe.

Ha atés aixís mateix la visita d'una Comissió del Sindicat Agrícola d'Alcover per a consultar-li varis assumptes.

El Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura, Sr. Raventós, acompanyat del Sr. Ymbert, ajudant dels Serveis de Viticultura i Enologia, ha visitat el Celler Cooperatiu de Terrassa per a resoldre alguns punts referents a enologia.

En la Caixa Rural de La Bisbal, el secretari de nostra revista, don Valeri Serra i Boldú, hi ha donat una conferència tractant de l'importància de les caixes rurals per a resoldre el crèdit agrari.

El Sr. President de la Mancomunitat ha rebut una comunicació del Sindicat Agrícola Foment Mayalense, remerciant-li el curset de divulgació que s'ha celebrat allí, donant-li així mateix compte de l'èxit assolit per les lliçons que hi professaren els Srs. Raventós, Matons, Poch, Ymbert i Salom.

Bibliografia

UN FACTOR PRIMORDIAL EN LA PRODUCCIÓ DE L'AMETLLER: LA FECUNDACIÓ, per *Jóan Salom*. Un fullet de 10 planes amb gravats. Gratuït.

Es una altra publicació divulgadora del Servei d'Arbres Fruiters. En ella es posa en evidència la importància que té la fecundació creuada de l'ametller i la conveniència d'alternar arbres de varietats diferents en les plantacions, a l'objecte de facilitar aquesta fecundació. Per a confirmar aquests punts de mira, es citen diverses observacions personals fetes pel senyor Salom en el Camp Experimental d'Alió, i per altres autors, als Estats Units.—A. M.

ENGREIXAMENT DE PORCS, per *M. Rossell i Vilà*. Un fullet de 8 planes. Gratuït.

Es una publicació divulgadora dels Serveis de Ramaderia, en la qual, d'una manera molt clara, s'expliquen les regles que comporta l'engreixament dels porcs, ço és: compra del porcell, higiene de la corralina, vacunació, alimentació, i els comptes, tot completat per una sèrie de dades pràctiques fonamentals, indispensables per aquells que volen dedicar-se a aquesta profitosa indústria, que hauria de pendre major desenvolupament del que ara té a Catalunya.—A. M.

EJERCICIOS DE ANÁLISIS DE VINOS, MOSTOS, MISTELAS, TÁRTAROS Y VINAGRES PARA USO DE COSECHEROS Y COMERCIANTES EN VINOS, per *Isidro Campllonch y Romeu*. Un volum. 5 pessetes. Societat Enològica del Penedès

Es la segona edició de la interessantíssima obra d'En Campllonch, escrita amb pregon coneixement de la matèria i feta amb un magnífic criteri de practicitat i senzillesa.

Es descriuen en ella totes les determinacions que cal fer per analitzar un vi, donant oportunament les regles a les quals cal atènyer-se per assolir resultats exactes, i un exemple numèric per cada determinació a l'objecte de fer més clares les explicacions.

Es un llibre que han de tenir tots el comerciants i els vinicultors.—
C. A. M.

CONSULTORI

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

A. F. VALLS.—Els llobins o tramusos son plantes poc exigents respecte a la classe de terreny; poden viure bé en terreny on altres llegums ho fan molt malament.

Aquesta és una qualitat veritablement preciosa. Pot dir-se que es sembla en totes les terres menys en les massa argilenques o massa calices, en les quals vegeta amb dificultat.

S'emplenen de 100 a 150 litres de llavor per hectàrea si es sembla a aixam, però es molt millor sembrar-lo en línies a la distància de 50 centímetres les unes de les altres.

Recordi que demana terres frescals.

T. T.

A. C. BARCELONA.—El nitrat de sosa té el nitrogen, que és l'element útil, immediatament assimilable, és a dir, immediatament utilitzable per la planta. El sulfat amònic, no. Per aquesta raó el nitrat s'ha de donar sol quan la planta està en vegetació a la primavera, car en cas contrari es perd. El sulfat amònic s'ha de donar a l'hivern. Però també es pot donar a la primavera, perquè el nitrogen que conté esdevé assimilable fàcilment i ràpid.

La composició de la sang fresca d'animals, és segons Wolf, la següent:

Nitrogen.	30	per mil
Acid fosfòric.	0.4	» »
Potassa	0.6	» »

M. R. P. PALAMÓS.—Sobre l'alzina surera no coneixem cap més obra que una de molt envellida ja i que potser vosté ja deu posseir; ens referim a la de En P. Artigas, *Alcornocales e indústria corchera*. Creiem que el Ministeri de Foment en té un stock encara i les regala. Si té algun diputat amic podrà obtenir-la gratuïtament.

En italià hi ha només, pel que sabem, un petit fullet de valor nulla: en francès no coneixem res. En anglés hi ha algun treball força interessant.

A. M.

La S. A. Elèctrica i Electroquímica de Caffaro

(12.000.000 DE CAPITAL) PREPARA:

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

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

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

REPRESENTANT GENERAL:

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

Compreu

El recull de Costums sobre termenals,
costums d'aigües en terres de pages.

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

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

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

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

BARCELONA

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Teléfon 568

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

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA MENA
MOSTRARIS : CARTES : TAR-
GES : TALONARIS : FACTURES
ESTATS : PUBLICACIONS
DE TOTA MENA DE REVIS-
TES : ESPECIALITAT EN LES
EDICIONS CATALANES

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

Editorial Catalana, S. A. — Secció d'Impremta. — Mallorca, entre 257 i 259. — BARCELONA