

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 ARUMI :: 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 :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

La crisi dels Sindicats, per *August Matons*. — L'armadillo vulgaris, paràsit dels melonars, per *J. Aguiló Garsot*. — La Ramaderia de Menorca, per *M. Rossell i Vilà*. — El retorn a la terra, per *Josep Mallart*. — La indústria porcina a Vich, per *Bernat Serradell*. — Blats, alfalsos i nitrats, per *Joan Vallés Estruch*. — L'organització de les cooperatives oleícoles, per *Lisint Andreu*. — Les lleis de Mendel en l'herència, per *R. Roqueta*. — L'Exposició de l'Escola Superior d'Agricultura, per *Samuel Navarra*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*. — Informació oleícola, per *Lisint Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *C. A. M. i Cam.*

Vinicultors!

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

PREMSES I ESPREMEDORES M A R M O N I E R

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

Premses contínues “ M A B I L L E ”

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

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA (SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

B A R C E L O N A

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

MOTORS "CROSSLEY"

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

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

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

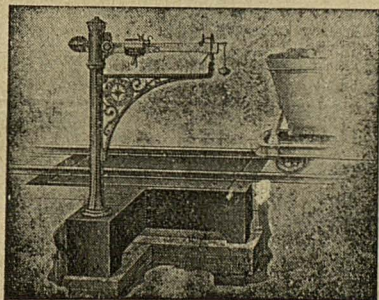
LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

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

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes d'agost
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS



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

Motors "Crossley"

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

MÉS DE 4,000 INSTAL·LACIONS
FUNCIONEN A ESPANYA

A. S. MAUDE - APARTAT 58 - MADRID

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

**Parlament, 9
Barcelona**

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

MARCA "U. R. T"

que és un poderós 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 soll: **Pessetes 0'50**

La crisi dels Sindicats

ELS sindicats passen actualment un període de crisi agudíssima.

Ha desaparegut aquella confiança creadora que acompanyà llur naixença. El sindicat trontolla; els venciments s'acosten inexorables; la baixa del preu de certs fruits és tal que justifica totes les desesperances i tothom voldria ésser-ne lluny en el moment pròxim del derrumbament. Regna entre els socis un fons penediment d'haver ingressat, seguint un impuls ple d'optimismes, i senten tots un viu desig de sortir-ne de pressa.

L'ofensiva dels enemics, que estaven a l'aguait esperant l'instant propici, s'ha intensificat, i els sindicats, damunt dels quals molts fundàrem cordialment l'esperança del ressorgiment agrari i patriòtic de la nostra terra, amenacen ruïna.

Arreu de Catalunya sentiu i veieu el mateix. El sindicat de A s'en-sorra ràpidament; el de B està a les acaballes; en el de C els socis s'han dividit; en el de D, els directors, que foren els creadors i fundadors, s'han separat totalment.

Molts cops les veus que corren són falses; un petit detall insignifi-cant, s'ha anat engrandint i s'ha convertit, a voltes amb mala intenció, en un fet significatiu, indicatiu segur d'una desfeta.

Ço que és greu i que denota la crisi, és precisament aquesta facilitat amb que els amics mateixos del sindicat, accepten i creuen les veus pes-simistes que s'escampen. Abans, en el període fèrvor de la creació, aquestes veus corrien també, però eren rebudes amb desconfiança o amb despreci. Avui s'accepten. I és que porten un gran fons de veritat. Els sindicats estan en crisi evident. La gran simpatia que per ells sentim no pot disfressar aquesta realitat.

A quines causes és deguda la crisi?

Hi ha primer un fet general que repercuteix com és lògic també en els sindicats: la crisi general. ¿Què, que no tingui una valor econòmica o moral, no passa el seu quart d'hora de dificultats? Les indústries, a

excepció de poques, i el comerç, pateixen com els sindicats. Fins les nacions i les idees estan en crisi. Tot, d'ençà de la pau, trontolla en cerca d'un nou equilibri. La crisi no és, doncs, una característica dels sindicats; però en ells, potser, és més greu. L'hr natura, resultant de l'aplegament de tantes persones, és ja una causa prou forta perquè ressentin amb més violència les contrarietats.

Però hi ha demés una altra causa fonda: la freqüent manca de preparació en els homes. Els sindicats nasqueren d'una bufada. Una ventada furiosa féu germinar arreu de Catalunya amb una poixança desconeguda, les llavors que molts anys de propagandes havien anat sembrant. Es crearen sindicats veient-ne sols els aventatges i ignorant o negant les dificultats. S'establí entre pobles veïns una emulació que no era, en molts casos, més que la desviació o la transformació d'una rivalitat tradicional. Es féu el sindicat perquè era moda, però sense que existís una veritable consciència cooperativa, sense que existís el veritable cooperator, coneixedor dels seus drets i dels seus deures. I en aquestes condicions, davant de la primera dificultat un xic seriosa, la crisi s'ha manifestat descaradament.

Sovint, el sindicat no ha estat construït pensant en el seu cost i en la seva qualitat de fàbrica; s'ha fet amb riquesa, potser amb disbauxa, construint veritables palaus, imponents i majestuosos alguns com catedrals de l'Edat Mitja.

Però la crisi respon també a una altra causa inherent a totes les coses humanes. Els organismes, abans d'aferrar-se definitivament a la vida, passen una crisi. En l'home és la crisi de l'adolescència. I aquesta crisi de consolidació definitiva, tant més greu com més hi ajuden els altres factors enumerats, la passen també els sindicats.

En un altre país, on els governs tinguessin ulls per a veure i orelles per a oir, i on l'interès nacional fos veritablement una cosa sentida per sobre dels egoïsmes, aquesta crisi hauria estat evitada. La funció social del sindicat hauria estat compresa i el govern hauria ajudat i protegit un moviment nascut amb tanta força i destinat a tenir tanta influència en la vida econòmica del país. Però a Espanya els sindicats han estat abandonats. Hi han diners per a sostenir una guerra inútil i ingloriosa com la del Marroc, per a protegir indústries de vitalitat fictícia, per a ajudar a una premsa envilida, per a mil altres inutilitats, però no n'hi han per assegurar la vida d'organismes socialment necessaris.

Però malgrat tot, els sindicats viuen, ço que prova la força de llur natura.

La crisi a l'últim serà vençuda. En la lluita alguns cauran, perquè no tots els soldats tornen de la batalla; però el major nombre superarà les dificultats i aleshores serà la victòria definitiva. Vençuda la crisi de creixença, el sindicat s'aferrarà victoriosament i començarà la segona etapa veritablement útil de la vida cooperativa. Es sols qüestió de paciència, voluntat i constància. Si els socis ho volen, el sindicat supera tots els entrabancs i venç tots els perills.

Si un sindicat cau, penseu que ha estat la por o la covardia dels socis la causa de l'ensorrament.

AUGUST MATONS

L'armadillo vulgaris (Letr.)

PARASIT DE LES MELONERES

ARA farà un any, que en aquestes planes d'AGRICULTURA descriuem un coleòpter de la tribu *Galerosinus*, la *Lochmaea Sanguinolenta* Fabricius, com a menjador de les fulles dels melonars en estat d'insecte acabat, i de les arrels de la mateixa i altres cucurbitàcees en l'estat larvari. Indicàvem en la mateixa AGRICULTURA del 5 d'agost de 1921, la fórmula que després d'alguns assaigs podiem recomanar amb seguretat d'èxit per a combatre tal paràsit.

Antany mateix, vàrem trobar un altre galerosino, el *Rhaphido Palpa Fauvicollis*, Lucas, que també com la *Lochmaea Sanguinolenta*, no deixava créixer els melonars menjant, com aquella, les fulles en estat acabat i les arrels en el larvari.

Insectes de la mateixa tribu que viuen en la mateixa planta, deuen ésser combatuts pels mateixos procediments; així es que la fórmula que aplicàrem en contra de la *Lochmaea* fou assatjada igualment contra el *Rhaphido Palpa* amb major èxit.

Un i altre insecte no sabem que hagin estat anteriorment considerats com a flagell dels melonars, i això que, com dèiem en el mentat article, són capaços de destruir totalment una plantació per poc que se'ls deixi i les condicions els siguin favorables.

Com el conegut Coccinelid *L'Epilachna Argus*, de vestit roig amb sis punts negres, deuen ésser considerats flagell dels melonars la *Lochmaea Sanguinolenta* i el *Rhaphido-palpa Fauvicollis*.

I anem ara a parlar d'un altre paràsit dels melonars, que creiem que tampoc ha estat descrit com a tal. Aqueix paràsit no és insecte, emprò, com els insectes, rosegia; és un *Crustaci* terrestre conegut en Zoografia per *Armadillo Vulgaris* Letr. Pertany a la classe de Artropods, dita Crustacis, sub-classe *Malacostraca*, ordre *Edriophthalmata*, sub-ordre *Isopods*, gènere *Armadillo* Latr.

Els crustacis com els insectes, estan revestits per fora de l'esquelet, (exo-esquelet), que està format d'una substància elàstica, la quitina, o de carbonat i fosfat de calç, com la llagosta de mar. Així com en els insectes veiem generalment separats el cap, el tòrax i l'abdomen, en els crustacis generalment el cap i el tòrax són soldats formant un sol cos, i l'abdomen un altre.

En el cap porten els crustacis dos parells d'antenes, els insectes un sol parell.

Els insectes porten tres parells de potes toràciques, i alguns, dos parells d'ales, meta i mesatoràciques; els crustacis porten més de cinc parells de potes i jamai són alats. Els crustacis són generalment aquàtics.

L'*Armadillo Vulgaris* Letr. és un crustaci terrestre de cos llis, bombat, susceptible d'arreglar-se en forma de bola, de color fosc de plom, amb els costats dels anells toràcics i abdominals grocs; mideix un centímetre; el cap, que es diferencia del tòrax, és ample i porta els ulls no pedunculats; té visible un sol parell d'antenes de set articles, essent el

més curt el primer i el més llarg el quint. Tòrax de set segments que es perllonguen pels costats en forma de cresta dirigida endarrera; en la part mitja inferior de cada segment s'inserta un parell de potes. Abdomen de quatre segments, l'últim molt petit, tan llarg com ample i sense apèndix caudal estiliforme. Aqueix crustaci, que hem dit que és terrestre, no té el seu exo-esquelet format per fosfat i carbonat de calç com la llagosta; el seu exo-esquelet és quitina, la mateixa substància que revesteix els èlits de tots els coleòpters i els fa durs i elàstics.

Dany's que causa l'Armadillo Vulgaris als melonars.—L'*Armadillo* és un crustaci de vida nocturna, prefereix al dia la nit, car així troba les terres i les plantes humides, i és en un mitjà humit que està a bon plaer. Aqueixa indispensable condició d'ell per a viure a gust, és enormement perjudicial al pagès; car de nit es quan devora les fulles i rosega els peus dels melonars tot just sortits a flor de terra; i el pagès veu morir les seves meloneres sense poder capir qui serà el causant de llurs pèrdues.

Coneixem un pagès que té fets quatre mil clots de melons, que de dia en dia, enguany, veia morir el seu melonar; mantes vegades ens suplicà, força intranquil, que passéssim una nit al seu camp per a esbrinar quina fóra la causa de la seva dissort; tot just post el sol, vegérem córrer a mils els *Armadillo* vers el melonar, per a devorar les plantes tota la nit; quaranta o cinquanta a cada mota, fins que una hora abans de la sortida del sol deixen l'àpat i retornen a refugiar-se devall les pedres i herba dels contorns per a tornar-hi la nit propera.

Manera de combatre el crustaci.—Amb la fórmula següent d'arseniat de sosa:

Aigua,	100 litres
Arseniat de sosa anhidre, pur...	200 grams
Calç en pasta... ..	1 quilo

Preparada aquesta fórmula, férem ruixar amb la màquina de dar sulfat a les vinyes les petites plantes del melonar; amb una sola ruixada lliuràrem de l'*Armadillo Vulgaris* el melonar. No rostírem les plantes i defensàrem al nostre pagès d'una pèrdua imminent de cinc a sis mil pessetes, mercès a l'arseniat de sosa.

J. AGUILÓ GARSOT

La Ramaderia de Menorca

III

ELS BÒVIDS

EN el nostre cas, el que s'hauria de fer fóra eliminar tots els grups de vaques que no fossin de la raça del país, és a dir, la autòctona, la anterior a totes les demés, que és la roja de mucoses rosades. Posar aquest consell en pràctica equivaldria ajudar la naturalesa i les lleis hereditàries, o sigui abreviar el procés de reabsorció de tots els grups existents per a la vaca menorquina.

Si les altres vaques de Menorca gosen actualment d'identiques propietats a les de la vaca menorquina, és perquè aquesta les hi ha conferit, no perquè les races que han anat portant els invassors i les importades durant l'última centúria hagin dotat millor a la autòctona del* que naturalment ho estava, pel contrari, si en quelcom l'han modificat ha sigut per a desmillorar-la.

La raça menorquina és única al món. Jo no sé si es trobaria altra raça que resistís les condicions de vida a les quals està sotmesa la menorquina, i sobretot que rendís tants productes: això és, un vedell cada any i una certa quantitat de llet. La llet paga sobradament les despeses de la vaca; la valor del vedell és benefici net.

Les propietats de la raça menorquina no han pas passat desapercebudes per tothom. Mig segle enrera, en 1857, sis anys abans de la introducció de les vaques de la reina, en la *Revista de l'Institut agrícola Cat.* (1) s'hi llegeix: «...sería conveniente introducir en nuestro suelo cierta casta de vacas que se cría en las islas Baleares, cuyos pingües productos bien merecen la pena de ser atentamente considerados por la agricultura del país, puesto que, según noticias de reciente recibidas, dan al día por término medio de doce a diez y seis kgs. de leche estando bien nutridas y cuidadas.»

Aquestes vaques no podien ésser altres que les de Menorca, és a dir, les vaques que nosaltres anomenem pròpiament menorquines, car a Eivissa no hi han vaques, a Formentera són veritables miniatures i les de Mallorca no s'han pas distingit mai per la producció lletera.

Enraonant amb ramaders menorquins tots estaven en què les propietats de les vaques que hi havien en la illa, eren degudes al creuament amb les vaques de la reina o amb altres de posterior importació, com les adquirides per en Bartomeu Mercadal i altres. Però observi's que les vaques regalades per Isabel II partiren de la granja de la Florida el 31 de gener de 1863, o sigui sis anys més tard que la relació publicada per la «*Revista de l'Institut Agrícola Català*», copiada més amunt. Les importacions de suïsses, holandeses, etc., i les d'en Mercadal són posteriors a l'arribada de la reina.

No són, doncs, les races exòtiques les que han conferit propietats lleteres a la vaca menorquina. Aquesta les tenia *per se*. Si la vaca menorquina no hagués estat sempre lletera, ¿d'on haurien sortit els dos quitans de mantega, que entre altres productes els moros donaren com tribut al rei Jaume? ¿I amb quina llet, sinó amb la de vaca sobretot, es fabricava el formatge, que en 1784 se n'importava per valor de 800 lliures esterlines? (2).

Així, doncs, aquestes propietats de la vaca menorquina no són recents, sinó que vénen de lluny i per tant no hi ha cap raó econòmica que obligui a persistir en l'explotació dels demés grups de vaques, coneixent com ara coneixem el veritable origen de les propietats excepcionals dels bòvids menorquins.

Respecte les vaques de recent importació, particularment les suïsses i holandeses, si són bones és probable, per no dir segur, que perdin llurs aptituds o al menys per a conservar-les que s'hagin de variar radical-

(1) Vol VI, pàg. 150.

(2) *Estudio del Comercio e Industria de Menorca. Revista de Menorca* 1906, pàg. 327.

ment els mètodes d'explotació. Si són mitjanies no val la pena d'adquirir-les, puix a més de no produir beneficis superiors als de la raça indígena, llurs mitjanes qualitats no pagarien les despeses del tracte que requeririen.

Aquesta qüestió examinada per tots costats, sempre ens condueix al mateix resultat: quedar-nos amb la vaca menorquina, la de pelatge roig i mucoses rosades, sense cap taca negra en els pèls, ni negres les puntes de les banyes, ni les peülles.

La vaca menorquina, continuant el sistema d'explotació tradicional, típic, no perilla de perdre's; seguirà durant com fins avui dia. Si pel contrari, el règim alimentici es millora, si no se la condemna a totes les intempèries i es construeixen estables, la raça farà progressos insospitats. A les modificacions d'alimentació i higiene que s'hi afegeixi la reproducció per selecció, o sigui, que les vaques menorquines siguin cobertes exclussivament per toros de la mateixa raça (els vermells, sense pèls negres enlloc; les mucoses rosades, sense taques negres en el pelatge, ni negres les peülles, ni les puntes de les banyes), es pot tenir la seguretat de que a cada generació representarà una gran forma de millora.

Si tant hem insistit en la conveniència d'explotar la vaca menorquina, no és pel caprici de rebutjar tot el que sigui estranger, sinó que ho fem considerant el problema solament des del punt de vista econòmic.

Val la pena de que els agricultors menorquins i els industrials formatgers es preocupin d'aquesta qüestió. Els primers han de pensar que els milers de caps que aproximadament exporten cada any, (1) si seguien els mètodes assenyalats podrien arribar a doblar els ingressos perquè obtindrien un estalvi de temps i un major preu dels animals. En quant als segons, llur indústria no podrà estendre's gaire sense procurar-se fortes quantitats de llet, les que únicament poden proporcionar-se mitjançant la transformació bovina per nosaltres indicada, car les races suïsses, holandeses i altres difícilment donaran la gran proporció de matèria seca que conté la llet de la vaca menorquina.

BESTIAR LLANER

El nombre d'òvids a Menorca ha sigut sempre important. En 1784 entre aquests i cabrius n'hi havien 45,091, però actualment la xifra és molt més petita. La disminució del bestiar de llana no és pas un fenomen localitzat, sinó universal. Al mateix temps que les ovelles disminueixen, el bestiar boví augmentava. Però aquest fet, a Menorca singularment, fou, potser, més accentuat pel gran consum de carn de bou que es fa a la illa. Solament l'Escorxador de Mahó sacrifica més bovins que tots els demés Escorxadors de les Balears.

El bestiar de llana de Menorca no és, de bon tros, tan bo com el de la illa gran. A Mallorca sorprèn de seguit la uniformitat de raça i la forta talla. A Menorca, la raça no és pas uniforme; la talla és més petita. El ramat llaner menorquí no és pas igual a tots els indrets de la illa. A Ciutadella, per exemple, els ramats són força heterogenis;

(1) Un miler de caps. La aparceria en Menorca. XX Congrés de la Federació Agrícola Catalana-Balear. Revista de Menorca, pàg. 201. 1917.

cap a Mercadal i Mahó s'hi nota una influència llunyana del meri. Aquesta influència la trobem confirmada per la introducció de sis marrans merins o merinos, que en 1860 féu el diputat del districte senyor Vassallo. (1).

En general, la fibra de la llana és més llarga i suau en els remats de Mallorca, però el pes del velló és igual en ambdues illes, com també les propietats lieteres quan en el remat hi predominen evidentment la sang de raça catalana.

L'explotació de llana de Menorca no ofereix diferències de consideració amb la observada a la illa gran.

L'exportació actual es calcula en 1,500 caps.

LES CABRES

Les cabres de Menorca tenen un perfil regularment convexitat, les banyes són primes i dirigides enrera, el color és blanc i sal i vinagre.

La talla és de 75 centímetres i el perímetre toràcic de 0'80. Arriben a donar 2 litres de llet.

Segueixen un règim semblant a les ovelles. Per a impedir que les cabres facin malbé els arbres i que saltin les parets van parellament junyides per mitjà d'un collar i tija de ferro.

Els càprids no ofereixen res de particular.

EL BESTIAR PORCUI

Els porcs de Menorca són de la mateixa raça dels de la illa gran. Es procura que els reproductors tinguin, ambdós, mamellons. L'engreixament és una indústria molt restringida. En canvi, la cria està molt desenrotllada. Els porcells o garrins s'exporten a Mallorca.

LA RAMADERIA D'EIVISSA

Aquesta illa no és pas ramadera. Entre els molts objectes fenicis trobats en diferents excavacions, no tenim pas notícia de que s'hi hagin trobat figures d'animals domèstics; les que hi han al museu de la capital de la illa, una sola representa un lleó.

A Eivissa, abans, no hi havien cavalls, ni bous. Actualment l'Estat, durant una temporada hi té dos cavalls sementals per a sella, del Dipòsit de Saragossa. Són els únics sementals de la illa. Amb això queda dit la importància de l'espècie *cavallina*.

En canvi, l'espècie *asinal* sembla que hi ha viscut sempre. Els individus d'aquesta espècie són bon xic més petits que els de Mallorca. La cria i explotació asinal no ofereix diferències amb les maneres dites en aquest treball.

La producció mular és escassa.

(1) Vegi's anteriorment, en parlar del Governador Kane.

El *bestiar bovi* és holandès i únic, o millor dit mestissos d'aquestes races.

Gràcies als molins de vent, al voltant de la capital s'ha format una zona de regadiu, on s'hi conrea bastant alfals, constituint la base de l'alimentació de la reduïda població lletera.

El senyor Palau, ramader, ens digué haver comprovat que la raça holandesa no dona en la illa els bons resultats que la suïssa.

Les *ovelles* d'Eivissa són de la mateixa raça que les de Mallorca, però un poc més petites. Abans, els ramats llaners d'Eivissa es distingien per sa minúscula talla. Actualment s'han millorat.

Les *cabres* d'Eivissa pertanyen al tipus dels Pirineus. Llur color dominant és negre, pigada i de galta roja (llubina). Són molt banyudes; les banyes mideixen 0'35 metres de longitud, i llur perímetre és de 0'15. L'alçada de la punta de l'espatlla a l'articulació còxo-femoral, 0'56.

Cada any donen de 1 a 3 cabrits. Produeixen escassament dos litres de llet. Les munyeixen dos mesos i mig.

Segueixen un règim alimentici mixte.

De totes les espècies de bestiar d'Eivissa, la cabrina és la millor.

El *bestiar porquí* a penes satisfà les necessitats del consum local.

Totes les espècies domèstiques segueixen un règim idèntic al practicat a Mallorca i Menorca.

A Formentera hi ha una ramada de vaques, com les de Mallorca, però molt més petites.

M. ROSSELL I VILA

Professor de Zootècnia
de l'Escola Superior d'Agricultura

Setembre de 1918.

El retorn a la terra

I

LA VIDA DEL CAMP I L'EDUCACIÓ

Les vacances! Anar al poble o a la masia, a la muntanya o a la platja a passar una temporada, és la suprema aspiració dels nois de ciutat. Ells senten ben bé la necessitat que tenen d'aire lliure, de sol, de caminades pels camps, d'ocupacions terrassanes. La seva mateixa naturalesa els demana aquestes coses, com a complement necessari pel seu normal desenrotlló. Pobres plantes obligades a viure en l'ambient malsà de les ciutats, s'inclinen cap al camp com les flors del finestral s'adrecen cap enfora.

Cada any creix el número de la gent de ciutat que passa una temporada a pagès; els nens, sobretot, van essent ja nombrosos, i gràcies a institucions tan simpàtiques com les colònies escolars, molts, que per la condició de llur família no podrien sortir del catau tot l'any, es veuen transportats a llocs de la muntanya o de la platja, excel·lents per a donar al cos un règim de vida sana i a l'esperit una infinitat d'impressions i

de motius d'activitat absolutament necessaris per a estímulo i equilibri del seu desenrotllo.

Estem d'enhorabona la gent de pagès. Ja es va perdent aquella manera de mirar als pagesos com a éssers inferiors. Fins ara quan, vinguent del poble arribàvem a ciutat, érem mirats per damunt l'espatlla i ens parlaven amb to despreciatiu. En parlar els nostres termes, que eren el tresor més preuat rebut dels passats i que representaven l'ànima del poble brotada de la mateixa terra durant anys i segles, s'escoltaven amb un somriure maliciós—quan no excitaven a burla—pels que usaven una parla estrangeritzada.

Les coses canvien. Avui la gent de ciutat ja comença a enviar els seus fills a pagès, pensant que aquí és on millor poden criar-se sans i forts, on el desenrotllo intel·lectual es fa en condicions més adequades, on el noi troba l'ambient que més clar parla als seus sentits, que li ofereix els jocs més bons i que li dóna més ocasions per a obrar i crear.

De mica en mica es va comprénent que la vida de ciutat no és feta per als nois, que els deforma, que els nega molts elements necessaris per a la seva formació física i espiritual i que solament la vida del camp pot servir de complement de la seva educació.

Les colònies escolars, les institucions de *boy-scouts*, les excursions de col·legials i de famílies són una prova de la creixent atenció que mereixen les coses de la naturalesa i de l'agricultura en vistes a l'educació. Però fixem-se en les escoles que representen la darrera paraula de la pedagogia i encara ens sentirem més afalagats la gent de pagès. El jardí, l'horta, la cria d'aviram, variis treballs agrícoles no hi falten mai. Allà es veuen fills de famílies que disposen de tota mena de facilitats per a una vida de refinaments, remenar la terra i els fems amb el més gran interès. Les feines de cultiu, com les que comporten les petites construccions agrícoles, són fetes amb el gust del joc, i, sota la direcció del mestre, són portades a un terreny on se'n poden aprofitar moltes ensenyances de ciències naturals, matemàtiques, etc.

A la nostra terra són poques, fins ara, les institucions d'aquesta classe; però amb la tendència que es nota a tot arreu i amb la influència que ens ve del Centre d'Europa i dels Estats Units, és d'esperar que dintre pocs anys seran molt nombroses. L'agricultura va ocupant en el programa de les escoles primàries i de preparació tècnica no especialitzada un lloc de primer ordre. Les coses de la terra comencen a ser matèria per a una branca de coneixements exigibles a tothom.

Lo que no és encara realitat, és aspiració, és desig. Recentment, en el *III Congrés internacional d'ensenyament de la dona de casa*, celebrat a París el mes d'abril darrer, es declarava la necessitat de que totes les joves, fins les de les ciutats, rebin una ampla orientació en les coses del camp, les quals ensenyances «tenen un interès material i moral incontestable».

Res més simpàtic per a nosaltres, terrassans, que les nostres coses siguin objecte de l'atenció general, sobretot quan l'interès es dirigeix a l'educació, a la formació humana. Tota la nostra ajuda per aquest noble moviment. Tots els oferiments a les institucions educadores que necessitin de la nostra col·laboració. ¿Per què no hem d'obrir nostres pagesies a les pràctiques agrícoles dels nois de ciutat si ho han de menester?

¿Per què no els hem d'hostatjar a casa nostra durant les vacances, fent-los participar de nostra vida de goig i de treball, si falta els fa?

Comprenem la importància que tenen aquestes coses i reconeixem que els particulars s'hi han de fer, més aquí, on l'Estat no fa quasi res.

En la legislació espanyola d'instrucció pública ha ressonat molt apagada la veu de crida cap a les coses de la naturalesa i de l'agricultura. Sobretot, s'ha fet molt poc pel costat pràctic. Darrerament s'han creat amb el zel d'alguns mestres i una petita subvenció de l'Estat uns quants camps escolars d'experimentació agrícola. Esperem que seran de gran profit per a l'educació general dels nois i per a la renaixença de l'agricultura; però em sembla que no hi podem comptar gaire. Lo que hem de desitjar especialment és que surtin iniciatives de les entitats regionals i locals, tant administratives com econòmiques i culturals. No crec que sigui molt difícil convèncer-les de la necessitat de donar als nois de ciutat el complement d'educació que significa el contacte amb les coses de la terra. Com portar-ho a la pràctica? Molts pocs diners, força bona voluntat i lo demés, tasca organitzadora.

JOSEP MALLART

La indústria porcina a Vich

La industrialització i negoci dels productes procedents del porc constitueix sens dubte el més valuós element de vida i riquesa per a Vich. Corrent món, i especialment visitant les terres de parla castellana, un es troba amb molta gent que, en sentir anomenar Vich, de seguida fa esment que és la terra de les bones llonganisses. És infinit el nombre de persones que no sap pas que la ciutat vigatana és la pàtria d'En Balmes i de Sant Miquel dels Sants i la població que té el Museu Episcopal; però fins ignorant tot això, tothom ens parla del «salchichón de Vitx.» Les llonganisses vigatanes són per a molts homes, el més preat timbre d'honor de la nostra ciutat i el distintiu característic d'aquesta.

La fama de Vich pels productes sortits del porc és cosa ben antiga. El famós don Joaquim Costa, en els seus «Estudios Ibéricos» (I, Cap. I, par. I), en parlar del bestiar porquí diu que els antics ceretans negociaven amb la carn de tal classe de bestiar, traint-ne ben positius guanys, conforme diu Strabó (Ll. III, p. IV), repetint-ho Atheneu (Llib. XIV). Valeri Marcial celebrà els pernills arranats pels ceretans (XIII, 54). El mateix «Lleó de Graus» afegeix que els ceretans confinaven amb els ausetans, la capital dels quals, Vich, reté quelcom de l'antiga fama en les seves remembrades llonganisses.

Les més antigues monedes ausetanes autònomes, sotenten, per distintiu i símbol, gairebé totes, el porc senglar, la qual cosa sembla indicar que aquest bestiar abundaria en la nostra contrada durant els segles III i II abans de la vinguda de Jesucrist. I ara que ha arribat per a Vich l'època dels descobriments arqueològics en sitges i tombes primitives, explorades dintre la ciutat i voltants d'aquesta, just és consignar

que repetides vegades hi han estat recollits els característics ullals cobrats dels porcs salvatges.

Quan cal fer una figuració dels mesos de l'any en pintures o escultures dels temps romànics, en haver-se de simbolitzar el mes de desembre, sempre s'hi fa sortir la mort del poc, referent a la qual podria ser recollit un variat folk-lore.

Comuns resulten en els documents dels segles XI, XII i XIII les al·lusions a «porcos et vacones», donats com a cens en espècie als magnats civils i entitats eclesiàstiques. No li vindrà de nou a algú que estigui franquejat amb els vells pergamins l'ensopegar-se amb donacions de «porcis canonicales», mots que designaven el bestiar ben engreixat i a punt d'estar disposat per al sacrifici.

En l'antiga documentació purament vigatana no és rar trobar en els inventaris de les cases freqüents al·lusions als productes sortits del porc. En 1368, a casa del notari Bernat Speró, s'hi anomena «unum frustum de rabessa de carn salada». En 1425, a l'habitació del difunt Jaume Rovira, hi surt l'existència d'«una botifarra», i dos anys després, a la mansió d'En Francesc Frontera, s'hi engreixaria l'alludit bestiar domesticat, ja que es parla d'«un oubi de porcs». En 1513, un tal Pere Planers, moria deixant «dues polleres grans per salar bacons». En 1526, en l'inventari d'En Bernat Comamala, s'alludeix a «una botifarra de greix dolç».

Les notícies d'atuellis per a la preparació de carns i greixos, són cosa comú en els vells inventaris. En el testament d'un tal Arnau de Sala, escrit en 1240, es parla de «Il ensuyelones», que serien conques de conservar el llard dolç. En 1343, a la cuina d'un tal Pere Cortés, no s'oblida de fer-hi sortir «quasdam botiffareres», que serien el mateix que «dos embuts per fer botifarres lo hu bo laltre dolent», que s'esmenten, en 1520, a casa de Joan Pellicer. En 1543, l'inventari del beneficiat Pere Rovira tracta d'un capollador de botifarres».

La paraula «llonganissa» és rara en la nostra antiga documentació anterior al segle XVI. La primera vegada que l'hem trobada és en el Còdex de «Tresor de pobres», conservat al Museu Episcopal, quan, en donar els ingredients que havien de constituir una mena de medicina, especifica que «han de picar-se ensems e fet-ne d'aquí longança o salsaça en lo pus gros budel d'aquel». La paraula deu procedir de «lucanica», que es troba en els clàssics llatins, i designa una mena de farciment, confeccionat amb carns de porc, segons consigna el «Lexicon» del Corradini. La paraula «botifarra», deu derivar de «botellus», que, segons el mateix autor, significa l'intestí farcit d'algun delicat menjar, com la carn de porc esmenussada.

Les llonganisses han donat més especial fama al nom de Vich, de mitjan segle XIX ençà, havent contribuït a llur renom la producció del quí fou don Jaume Vernís i Cuspinera, qui la portà a les exposicions d'Europa i d'Amèrica. Aquests dies, parlant del periodista i poeta vigatà Antoni Ribot i Fontseré, han estat retrats pel canonge Collell uns versos castellans d'aquell autor, en els quals, mig en broma, diu:

¡Oh Vich! oh patria mía!
Esclarecen tu nombre
Salchichones de gusto y de fragancia;

No envidies, no, la justa nombradía
De famosas ciudades; ni te asombre
La gloria de Sagunto y de Numancia:
Si a Córcega dió fama Napoleón
Tu la debes mayor al salchichón.

... ..
Del uno al otro polo
Tu salchichón circula,
Y es su sabor la fe de tu bautismo
Que en salchichones, Vich, te pintas solo.

La fabricació de llonganisses resulta avui una de les indústries més pròsperes de la ciutat, important el negoci que s'hi fa uns nou milions de pessetes. Essent així, no és d'estranyar que, amb el nom de llonganissa de Vich i amb la fama d'aquesta, hi hagi industrials, no ja de tots els indrets de la Plana, sinó també de fora d'ella i fins d'Andalusia, que se n'hagin valgut per a produir embotits que no tenen res que veure amb el producte eminentment vigatà. Per això creiem que fóra bo que l'Ajuntament de Vich creés un segell i precinte de garantia per assenyalar la llonganissa produïda dintre la ciutat i convenientment visurada per facultatius especialistes.

Un altre aspecte de la industrialització, prenent per base el porc, és el de la reproducció, cria i engreixament d'aquest, ja que constitueix el que més ha contribuït al benestar i riquesa de la plana de Vich. A la ciutat, tots els dissabtes, a la plaça dels Màrtirs, hi ha un important mercat de concentració de garrins i mamellons, en el qual s'hi fan contraccions de centenars de caps de bestiar, que importen milers de pessetes. No sabem que s'hagi fet una estadística especial d'aquest mercat, que sembla ésser el més important d'Espanya en la seva especialitat i un dels més renomats que puguin retreure's.

En cosa de quaranta anys s'és canviada radicalment la raça dels porcs que surten del mercat de Vich. L'antiga especialitat negra ha estat substituïda per la blanca, sens dubte de millor precocitat i apreciat per al negoci. Els que comencem a tenir cabells blancs recordem les prevencions que hi havia contra la raça blanca en els porcs i el que costà vèncer-les.

BERNAT SERRADELL

Blats, alfalsos i nitrats

Poc deuria costar a la ciència agrícola el convèncer als agricultors dels bons resultats que s'obtenen sembrant de blat o qualsevol altre cereal, una terra en la qual hi hagi vegetat recentment l'alfal o qualsevol altre lleguminosa, perquè en tots els casos que així es procedeix són ben aparents i reals els efectes favorablement extraordinaris que s'observen en la vegetació. I qui sap si va ser la pràctica que primer ho va reconèixer i experimentar. Lo cert és que tothom n'està convençut, els que

treballen i estudien en els laboratoris i els que treballen i estudien trepitjant terrossos; però referent als agricultors en gran part, és molt convenient que sense arriscar-se a creure lo contrari, modifiquin un bon xic aquest criteri, perquè molts creuen en un èxit ben segur i no sempre està assegurada una bona collita empleant el tal procediment. En primer lloc cal tenir ben present que les plantes no solament viuen de nitrogen, i diem això perquè n'hi ha molts que sovint demostren oblidar aquesta veritat, sembrant sense recordar-se dels adobs fosfatats i potàssics, que tant augmenten la quantitat i milloren la qualitat, no ja solament dels cereals si que també de tots els productes de la terra. Els qui procedeixen d'aquesta manera pensen, i fins a voltes s'hi fan tossuts, dient que al darrera de l'alfals la terra ja està prou adobada. És veritat que està en molt bones condicions, per a produir una bona collita de blat, perquè està abundantment proveïda de nitrogen i matèria orgànica, o elements que garanteixen una exuberant vegetació (això és lo que engresca a molts), però és sumament interessant fertilitzar amb potassa i àcid fosfòric, perquè no solament conseguirem augmentar i millorar la collita, com ja s'ha dit, si que també assegurarem una major consistència per a les canyes sostenedores de les espigues, evitant d'aquesta manera els volcaments del blat, amb quina contrarietat tant es mermen les collites i és a l'ensem causa de moltes més despeses a l'hora de la sega. Quan això succeeix hi ha molts agricultors que s'aconsolen dient: «S'ha agut de massa bo» i no volen o no saben adonar-se que estava a la seva mà evitar aquesta anomalia, fertilitzant amb adob complet en l'època o abans de la sembra.

Es necessari també llaurar lo abans possible, empleant una bona giratòria, despreciant la segada d'alfals del mes d'octubre, i encara que molts creguin que tenen de perdre pessetes, és una equivocació; en primer lloc perquè l'alfals és molt curt per ser ja a la tardor, i perquè sempre que es determina arrancar-lo és que ja és vell, i tenint en compte aquestes circumstàncies val més enterrar-lo com adob que segar-lo per aprofitar-lo com a farratge. L'escassa producció de la segada o tall de tardor després de sis o set anys que ha durat l'alfals (i a voltes mes), no arriba a pagar, en la major part dels casos, les despeses de recol·lecció, i majorment tenint en compte les grans dificultats d'assecar-lo, a causa de ser ja les nits llargues i humides i per altra part les pluges que en aquesta època solen ser bastant freqüents. Unicament és aventatjós l'aprofitament d'aquest alfals quan es recrien animals que puguin consumir-lo immediatament a haver-lo segat, lo qual dona excellents resultats.

S'ha de tenir ben present que la sembra primerenca és sumament aventatjosa, i l'arrancar l'alfals aviat ha de ser en benefici considerable de la futura collita de blat.

Convindrà enterrar la llavor mitjançant una grada de disc, perquè esterrossa molt bé; no s'embussa mai amb les arrels de l'alfals ni altres brosses, i té la particularitat, en aquest cas molt apreciable, de enterrar la llavor i no desenterrar l'alfals, que convé quedi ben colgat a fi de que es consumeixi convenientment per a servir de fertilitzant a la nova vegetació. Per a la fertilització completa dels cereals en els casos en qüestió, creiem convenient emprar 400 quilos de superfosfat i 100 quilos de

clorur de potassa, i tingui's ben present que mai deu fer-se ús del nitrat de sosa perquè, com ja se sap, la planta tindrà al seu abast el nitrogen suficient per a produir una collita abundosa. A voltes la vegetació és tan exuberant que arribada l'època de darrers de març convindrà fer una segada, amb lo qual es conseguirà evitar el perill d'un volcament que sempre perjudica. Després ja rebrota, i amb molta vigorositat. Tingui's també ben present que amb aquest procediment s'obtenen grans quantitats de farratge verd, que podrà donar-se als animals d'engreix o de treball, barrejat amb alfals sec o palla seca de cereals. Per ser molt tendre, no convé que s'ho mengin. Tampoc convé donar aquest farratge a les besties petites perquè els fa estirar la pota.

Per la relació que amb aquest tema tenen els nitrats creiem convenient apuntar aquí algunes consideracions respecte del seu empleu, perquè la generalitat dels agricultors que coneixen aquest adob hi han arribat a posar tanta confiança que fins n'hi ha molts que han cregut convenient emprar-lo amb exclusió de tota altra mena de fertilitzant. Donada la poca voluntat dels agricultors, en gran majoria, a experimentar i observar els resultats que de les plantes s'obtenen segons siguin els procediments de conreu i altres circumstàncies que amb la vegetació es relacionen, no té res d'estrany hagi arrelat tant aquesta equivocada convicció, ja que, com és molt sapigut, als pocs dies de repartit el nitrat s'imprimeix en les plantes no lleguminoses una vegetació molt intensa de la qual si bé és veritat que el fruit en rep considerables beneficis, també ho és que es presenten molts casos en els quals en surt considerablement perjudicat. A voltes s'emplea nitrat en una superfície sembrada de cereals que ja tenen nitrogen suficient, o bé que no s'han fertilitzat amb àcid fosfòric i potassa, i lo que es consegueix no és altra cosa que un excés de vegetació que dificulta la fecundació de la flor i facilita l'ajassament de la collita. El nitrat de sosa, doncs, i altres nitrats, tenen d'emplear-se moderadament i no descuidar-se mai, en l'època d'abans de la sembra, d'emplear els fertilitzants potàssics i fosfatats que augmenten i milloren el gra a l'ensem que donen més consistència a la palla com ja hem dit més amunt. Convé també no abusar-ne en les terres de secà, perquè si els cereals tenen una vegetació excessivament exuberant, necessiten molta més aigua per a la seva vida. Tothom sap que per a obtenir bones collites de gra no es necessiten pas grans quantitats de palla. Lo que interessa és la verdor intensa en els sembrats, i únicament s'hauria d'emplear nitrat quan es veu en els mateixos un engrogueiment, o un retràs en la vegetació.

Convé escampar els nitrats ben primerenc. Ens ha donat més bons resultats empleant-lo en febrer que a primers d'abril, com recomanen alguns. S'ha exagerat massa al ponderar la seva solubilitat que, encara que sigui molta, no ho és tant per a que es perdi cap a les capes fones del sub-sòl sense donar temps als cereals d'absorbir el nitrogen contingut en el fertilitzant en qüestió, ja que empleat durant el mes de febrer, època en la qual en quasi totes les comarques de la nostra terra ens trobem que el blat ja té la terra invadida d'arrels, és segur no perdre nitrogen per filtració, essent això lo contrari de lo que molts afirmen.

Ja hem dit que som partidaris d'emplear-lo ben primerenc, pels resultats que tenim comprovats, els quals ens els expliquem de la manera

següent, que creiem convenient manifestar aquí: Escampant el nitrat a l'abril, el blat absorbeix quantitats insignificants de nitrogen i, per tant, petites quantitats també d'àcid fosfòric i potassa durant aquells dos mesos que la vegetació ja es troba en plena activitat de creixença i desenrotllo. Diem això perquè cal tenir sempre present que les plantes absorbeixen els seus aliments en proporció al que més escasseja.

Escampar-lo, doncs, al febrer, és donar als cereals ja en el moment que creixen, desenrotllant-se activament, tots els elements que necessiten i com que poden menjar sempre que tenen gana (no trobem altre manera d'expressar-nos, els hi assegurem una constitució molt equilibrada i robusta que ens pot fer esperar amb fonament en la consecució d'una collita abundosa, perquè no cal oblidar tampoc que les plantes en aquestes condicions i sempre que no els manqui la humitat necessària, estan perfectament disposades per a defensar-se (encara que no sigui en absolut) de totes les contrarietats que els puguin sobrevindre.

JOAN VALLÈS ESTRUCH

L'organització de les cooperatives oleícoles

No vull parlar de maquinària, ni de instal·lacions i molt menys dels locals; suposo tots els molins dels Sindicats ben fets i ben instal·lats. Les poques lletres que avui escric sols les dedicaré a l'organització de la fabricació, i encara sols em referiré a la part conjuntiva o sigui a la que està encomanada als socis i llur junta directiva, sense entrar per a res en els treballs de manipulació, puix aquestos estan encomanats a la part directiva o sigui al *càp de molí*.

Per portar bé un bon molí cooperatiu, cal primer que en el reglament del Sindicat, es parli bé i clarament de les moltes obligacions dels socis i segonament que es faci un reglament interior on se remarquin bé aquelles obligacions i totes les de caràcter tècnic que el director cregui convenient.

Anem, puix, al reglament dels Sindicats, treiem tota la part legal i sols ocupem-nos de la part oleitècnica.

Art. X La Societat es proposa

- a) Extreure l'oli de les olives pertanyents als socis, adoptant els sistemes més perfeccionats.
- b) Utilitzar del millor modo possible els residus de la indústria.
- c) Vendre en conjunt l'oli i productes secundaris.
- d) Afavorir el desenrotllament i perfeccionament del cultiu de la olivera.

Art. X La Societat podrà comprar les olives que siguin dels socis, quan en circumstàncies especials es tingui per convenient.

Art. X El Consell d'Administració pot excloure del Sindicat al soci que:

a) Porti olives fermentades o dolentes i que no vulgui atendre a la bona norma de la collita i conservació de les olives;

b)

Per a amortiguar lo absolut que es l'apartat a), aquest article es pot acabar amb el següent paràgraf:

L'exclusió que porta l'apartat a) no podrà portar-se a cap si no en cas de reincidència.

Art. X. El soci té l'obligació de portar al molí les olives que produeix, de la manera com s'estableixi al Reglament del molí, aprovat per l'Assemblea. Es podrà concedir un anticip, etc., etc.

Art. X. (Cada soci té dret:

a), etc.

b) A vigilar la marxa del molí i a presentar reclamacions contra el treball dels empleats.

Art. X. No es admès el retraïment de socis.

En parlar del Balanç, se ha tenir en compte a deixar fons de reserva i un tant per cent per estímul dels empleats i treballadors que intervingueren en les operacions del Sindicat.

«Entrega, valoració i treball de les olives. Preus de molta. Reglament interior.»

Art. X. Totes les disposicions que es refereixen a l'entrega d'olives, als preus de molta, als descomptes i saldos, estaran contingudes al Reglament fet exprés, unides a les altres formes relatives als serveis del Sindicat.

Art. X. El Reglament podrà modificar-se proposant el Consell d'Administració i dels socis que ho sollicitin, seguint les normes que marquen aquests Estatuts i siguin aprovades per la Junta general.

Un altre dia parlarem del Reglament interior del molí cooperatiu on s'estableixin degudament totes les operacions que en ell se fan. Ço que avui diem no té la pretensió d'ésser un reglament sencer, sinó alguns articles o part d'ells, que forçosament han de constar en els reglaments generals dels Sindicats per l'extracció de l'oli de les olives.

LISINT ANDREU

Les lleis de Mendel en l'herència

EN Mendel, un frare agustinià, després d'unes llargues i penoses investigacions, a l'any 1865 va llegir a la societat d'Història Natural de Brüm, Austria, les conclusions que treia de les seves investigacions.

El valor del seu treball no va ésser apreciat fins al 1909, en que, davant de noves experiències que confirmaven les teories mendelianes, es va posar de nou a la llum.

Mendel, fent experiències amb pèsols, va saber posar en una fórmula matemàtica allò que passava en la recombinació de caràcters en la progènie d'un híbrid. I a la vegada va provar de desxifrar-ne el mecanisme amb què es feia.

Les seves experiències li van permetre afirmar que uns caràcters després de posar-se en combinació en un individu, es poden separar en la seva herència, sens mostrar cap senyal de contaminació per causa del contacte hagut en la vida somàtica de les cèl·lules pares. Aquest fet de la separació independent dels caràcters, sens cap mena d'alteració per mor del contacte durant la combinació, és en lo que es basa el mendelisme.

Els factors en la segregació fan combinacions diferents seguint una llei de probabilitats, i el nombre de diferents combinacions de factors ve expressada per 2^n com s'ha dit.

Aquestes combinacions de factors, representen cèl·lules germinals, i aquestes es combinen també seguint la mateixa llei de probabilitats per a fer els zigots o recombinacions de factors segregats.

Si solament es consideren un parell de factors, és dir, els determinats d'un sol parell de caràcters alelomòrfics, tindrem sols dos menes de cèl·lules germinals, cada una amb un dels dos caràcters alelomòrfics. Aquestes cèl·lules germinals s'uniran o bé les d'una mateixa mena, o bé de dues menes diferents.

Un cas. I s'ha d'anotar que en explicacions d'aquestes es considera la cèl·lula com constituïda del cromossom que conté el factor objecte d'atenció, i cap més. Ço no complica res la comprensió de la teoria, ja que els cromossoms que es deixen apart, se suposa entren per igual en totes les cèl·lules. Doncs, sigui un creuament d'un morenc de color de vi amb un altre de color blanc. El producte d'aquest creuament tindrà unes cèl·lules somàtiques amb un parell de cromossoms homòlegs, un dels quals tindrà un factor pel color vi, i l'altre un factor, pel color blanc. En formar-se les cèl·lules germinals els homòlegs es separaran, i s'originaran polens de factor *vi* i polens de factor *blanc*; i igualment òvuls de factor *vi* i altres de factor *blanc*; uns i altres teòricament en el mateix nombre. Llavors en fer-se l'auto-fecundació d'aquesta planta híbrida pot passar que,

Un polen vi fecundi un òvul vi.

Un polen vi fecundi un òvul blanc.

Un polen blanc fecundi un òvul vi.

Un polen blanc fecundi un òvul blanc.

I com que això es farà segons les probabilitats que hi hagi per a què sigui d'una o altra manera, s'ha de pensar que de 100 casos que la fecundació es faci; en passaran 25 casos de cada manera. És dir, en quedaran 1 de pur d'un factor; 2 de barreja dels factors; 1 de pur de l'altre factor.

Però com que això dels factors és una cosa interna de les cèl·lules, haguera sigut molt difícil de presumir si això s'apropava gaire a la veritat, a no haver-hi algun caràcter extern confirmant-ho. Mendel amb ses experiències en pèsols, va observar els caràcters dominants, que eren visibles en l'híbrid, i els successius, que desapareixien en l'híbrid. En la progènia d'aquest reapareixeren el caràcter recessiu, en individus, en una proporció dominants de 3 dominants i 1 recessiu. De manera que la proporció 1 : 2 : 1, fent una apreciació pels caràcters externs de l'individu estudiat, es transforma en 1 + 2 : 1 igual a 3 : 1. És dir que allà on hi ha els dos factors barrejats, no apareix sinó el caràcter dominant,

augmentant aparentment la proporció pressuposada segons els càlculs numèrics.

En el cas nostre, el caràcter dominant és el valor de vi; i sols en la F_s es podria determinar quins dels grans de color vi eren purs. Aquests sols donarien el color vi, mentre que els que no haurien sigut purs, en la F_s encara segregarien recessius blancs.

En llenguatge d'herència d'aquests productes de creuament en que sols es comparen un parell de factors, se'n diu monohíbrids. Per a més facilitat en l'exposició del raonament, se sol anunciar cada caràcter estudiat amb una lletra, majúscula pel caràcter dominant, i minúscula pel caràcter recessiu.

La fórmula numèrica en què expressa la manera en que segreguen els híbrids en ésser a la F₂ és la següent: $(3 : 1)^n$ en què n és el nombre de parells de caràcters alelomòrfics contractats.

Així en un dihíbrid de morenc en què es creuen els caràcters; pell del gra vermella = V; alelomòrfic de pell blanc = v; i carn del gra sucra = s, alelomòrfic de carn midonosa = S, es fan les següents combinacions:

Polen	V S	amb òvul	V S	dona	gra	VV SS	=	vermell	midonós
»	V S	»	»	V s	»	»	VV Ss	=	»
»	V S	»	»	v S	»	»	Vv SS	=	»
»	V S	»	»	v S	»	»	Vv Ss	=	»
»	V s	»	»	V S	»	»	VV sS	=	»
»	V s	»	»	V s	»	»	VV ss	=	»
»	V s	»	»	V S	»	»	VV sS	=	»
»	V s	»	»	v s	»	»	Vv ss	=	»
»	v S	»	»	V S	»	»	vV SS	=	»
»	»	»	»	V s	»	»	vV Ss	=	»
»	»	»	»	v S	»	»	vv SS	=	»
»	»	»	»	v s	»	»	vv Ss	=	»
»	v s	»	»	V S	»	»	vV sS	=	»
»	»	»	»	V s	»	»	vV ss	=	»
»	»	»	»	v S	»	»	vv sS	=	»
»	»	»	»	v s	»	»	vv ss	=	»

Que segons la fórmula $(3 : 1)^n$, es $(3 : 1)^2$ igual a 9 : 3 : 3 : 1 o siguin

9 donats pels dos dominants vermell midonós

3 » per 1 » i 1 recessiu vermell sucros

3 » » 1 » i 1 » blanc midonós

1 » » dos recessius blanc sucros

Si en lloc de dos parells de factors se'n consideren tres, o quatre o més es té en llenguatge de genètica, un trihíbrid, un polihíbrid.

En passant de tres parells de factors que es combinen, es fa molt difícil l'estudi, perquè demés de què és un xic difícil que s'hagi trobat que es segreguin independentment, passa que necessiten un llarg nombre d'individus $(3 \cdot 1)^n$, per a què apareguin totes les combinacions possibles. I per a què es disminueixi l'error calen, no el nombre just, teò-

ric per a donar la fórmula mendeliana, sinó que en calen molts més del nombre just.

La teoria mendeliana, en la extensió que fins ara l'hem portada en aquest escrit, pot ben dir-se que és acceptada per tothom. Hi ha ja doctrines de metòdiques experimentacions que confirmen en absolut la teoria. Sempre que s'agafin races pures per a pares i les observacions es facin un nombre suficient llarg de fills, la teoria ve confirmada per la experiència.

D'això pot deduir-se la facilitat amb que es pot formar un nou tipus. En el cas del dihíbrid descrit, hi havia en P^1 els dos tipus:

Gra sucrer vermell de composició genètica	VV	ss
» midonós blanc	»	» vv SS
La F_1 es gra vermell midonós	»	» Vv Ss

que no generarà tipus com ells, sinó que segregarà caràcters, dels quals uns es mantindran en la generació i altres no. Els que es mantinguin en la autofecundació seran caràcters que s'hauran fixat ja, que tindran la composició genètica pura, que tindran un homozigot per un caràcter.

En la F_2 hi haurà doncs:

Gra vermell midonós, de homozigot	VV	SS	nou
» » sucros	»	»	VV ss vell
» blanc midonós	»	»	vv SS vell
» » sucros	»	»	vv ss nou

apareixent del creuament la combinació nova de dos caràcters, o sigui un producte de noves característiques.

Observi's que mentre la combinació genètica dels caràcters recessius donen un soma que no dona lloc a confirmacions (gra blanc sucros); les combinacions en què hi ha caràcters dominants, tenen un soma igual amb zigots diferents, dels que sols generen el seu tipus els que sigan homozigots.

Els que siguin heterozigots, tals com un vermell midonós de composició genètica Vv Ss donarà una generació segregant en diferent tipus talment com féu el seu pare. Com més individus hi ha que tenen el mateix soma d'una generació híbrida, tant més difícil serà el escollir el que té homozigot pel caràcter que es vol fixar.

R. ROQUETA.

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

L'Exposició de l'Escola Superior d'Agricultura

EL dia 20 del mes passat amb assistència de l'Excm. Sr. President de la Mancomunitat D. Josep Puig i Cadafalch, el de la Diputació Provincial de Barcelona, D. Juan Vallès i Pujals, representació de l'Ajuntament i varies personalitats, va inaugurar-se la vuitena Exposició General Escolar.

Ja la premsa diària ha dedicat a l'acte l'espai convenient ponderant la importància dels ensenyaments que es donen en la Universitat Industrial; però nosaltres hem de donar aquí una lleugera idea que constati l'alcanc de la que té installada l'Escola Superior d'Agricultura, en el pis superior de l'edifici, en l'espaiós local que ha estat construït per a sala d'actes de l'establiment escolar.

La presentació ofereix un admirable cop de vista. Garlandes, flors, macetes de plantes tropicals i dibuixos executats pels alumnes, formen la base del decorat de la sala, podent observar-se convenientment agrupats, entre altres varietats, mostres de l'activitat escolar que fàcilment s'hauran escapat a una simple inspecció, i que es refereixen a les següents matèries.

Productes d'indústries agrícoles, ramaderes i enològiques.

Almívares, compotes i verdures elaborades en el curset de conserves casolanes donat per a senyores i senyoretetes.

Collecció de ferments alcohòlics, amoniacals i lletosos.

Preparacions histològiques.

Mostres d'olis neutralitzats i decolorats comparats amb l'oli natural brut.

Aparells de física muntats pels alumnes i reproducció galvanoplàstica de la medalla commemorativa de la Universitat de Lovaina.

Així mateix poden observar-se diversos i molt interessants gràfics, com una experiència d'engrexament de porcs, que presenta la classe de Zootècnia. Unes estadístiques i gràfiques de preus i producció de vins, així com llibres de Comptabilitat de la classe d'Economia rural, Quadres gràfics d'indústries enològiques.

Un quadro de traçat de vies de comunicació i plànols topogràfics s'examina amb interès, no menys que unes colleccions ampelogràfiques que presenta la classe de Fitotècnia, ultra alguns projectes de construccions rurals, llibretes de pràctiques de diverses assignatures, i altres variats temes que amb facilitat poden haver-nos passat desapercebuts.

Els dibuixos de flora i fauna copiats del natural, així com diversos treballs d'invenció executats en diversitat de tècnica són molt interessants.

Com és consuetud en semblants casos, s'obsequià als convidats amb un refresc, ienguay es serví a la sala de l'Exposició de l'Escola Superior d'Agricultura a l'objecte de que els visitants poguessin degustar alguns dels productes elaborats a classe pels alumnes, i així es serviren confitures, aixeroops, licors i es provà la mantega i altres fruits de prac-

tiques escolars, la qual cosa donà peu a fer-se molts elogis i molt favorables comentaris per la tasca cultural que vé realitzant la Mancomunitat de Catalunya.

L'Escola Superior d'Agricultura naturalment que és una de les institucions d'ensenyament que va arrelant-se i guanyant en importància cada dia, palesant-se pel creixent número d'alumnes que hi concorren, el mateix a seguir els cursos dels dos graus d'enginyer agrícola i tècnic agrícola, que a les classes dels cursos monogràfics que s'hi donen, essent d'esperar que serà un èxit l'ensenyament agrícola per correspondència, que s'establirà desde la vinenta tardor, tot apropòsit per aquells agricultors desitjosos d'aprendre la moderna tècnica de moltes qüestions agrícoles i que per ésser casats i carregats d'obligacions no poden allunyar-se de la direcció de les seves finques o no estan ja en cas de dedicar-se sinó a estudis especialitzats.

SAMUEL NAVARRA.

COMENTARIS

De la severa immoralitat

La llei nordamericana del «Dry» té una observància de fiscalització verament còmica... a l'ensem que immoral en la pretesa persecució de les begudes alcohòliques.

Els pantalons ianquis eren, sembla, el *vehícol* per a passar de frau l'ampolleta de vi.

Ah, sí? — s'han dit els agents de la llei nordamericana. — Doncs a confiscar el *vehícol* i, com el bon senyor rector camperol manava, veureu calces avall per a fer-se amb el perseguit alcohol.

I els ianquis queden sense pantalons, però amb l'americana... llei immoral del sec.

Risum teneatis, amici.

Menjar vi

La cosa semblarà, a primer cop, una tonteria, però *Viticulture* ho retreu d'un recepta culinària de Adry. Vegein-la.

En una cassola s'hi posa mantega amb una cebeta trinxada que se la rosteix alguns minuts, al terme dels quals s'hi afegeix una ampolla de vi clar. (Aquí un reclam de marca de vi francès, que passem per alt.) Acabeu-ho amb un granet d'all finament esmicolat, posant-hi la sal i el pebre que vos sembli just.

En bullint el tot, s'hi tiren tants ous com comensals, que resten en el suc uns tres minuts, per a retirar-los i preparar-los de banda. Tornat el vi a meitat per l'ebullició, se'l passa a un altra cassola, on amb llard i farina ve a formar-se una pasta no molt espessa. Collocats els ous sobre llesquetes de pa mantegades, se'ls hi tiren engrunes de ceba fregida per a cubrir el condiment amb la salsa de vi ben calenta.

«Mets avalí», haureu menjat vi i... bon profit. És el cas contrari dels qui menjant moltes olives, beuen oli. No?

Conferència Internacional del Treball

Una proposició fou presentada en la IX sessió de la Conferència pel Conseller Tècnic de la Delegació obrera espanyola, En Ferran de los Rios; proposició pertinent al article segon del projecte de Recomenació sobre els medis de sortejar l'atur.

El projecte-proposició Rios deia: «Que tot propietari de terres qual rendiment pugui ésser profitós, estigui obligat a la utilització racional de llur propietat en les condicions determinades per un Comitè paritari que fixarà la capacitat de rendiment de la finca mitjançant l'oportuna investigació».

«Els Governos fixaran els mitjos en virtut dels quals els propietaris de terres de cultiu aprofitable quedaran obligats a llur utilització econòmica.»

Dita proposició fou afiançada pel Delegat Obrer francès, Jouhaux. El ponent i Delegat del Govern anglès, Mr. Hull, rebutjà l'esmena per creure-la de la incompetència de la Comissió Agrícola, i passada a votació la discrepància, donà 45 vots contraris a la proposició Rios, la qual sols juntà 6 votants.

Els sociòlegs de nova fornada que per casa declaren a les classes pageses l'arribar i moldre d'un problema claríssim que l'expropiació amb emissió de crèdits de deuda o consemblants solucions, tenen matèria de reflexió en *estos* 45 contra 6 vots.

Suc de raïm espumós

Cosa d'una dotzena d'anys que M. Challant va trobar-ne la preparació que batejà d'«Espumós Dorat».

Tècnica: des de les botes que li donen estiva en el celler, passa el suc per aspiració d'una bomba a l'aparell on es pasteuritza i pren l'àcid carbònic. D'allí al filtre per anar a un repartidor que omplena les ampolles. Taps i vidres, com els del xampany, i màquines, com per a ell; semblant presentació i tenint compte que la pressió interior val 4 atmosferes. El carboni hi queda ben homogeni i repartit amb petites borboles. No és pas altre que un vi verge, ràpidament treballat i espumejant, de molt bon veure, si, sobretot, es consum ben fred, i millor gelat.

Amèrica, país abstemi de l'alcohol (en el paper que imposa prescripcions legals), és un mercat segur fins a tant que el ridícol incompliment porti de fet el desús de la legislatura prohibicionista.

Ara, que l'entreteniment i utilatge del verge espumós ressurt bon xic costós i reclama mà destre, ja que un començ de fermentació tira a terra el procediment, i el sofratge immunitzador i detentiu no és d'aconsellar, perquè l'embotellat és contrari a la depuració dels gasos sulfurosos que donen un pic coent al paladar i un mal flaire a la beguda.

Un bon balanç

La Caixa Rural de Verges ha tancat el passat exercici amb un balanç excellent. En començar-lo tenia préstecs atorgats per 31,645 pessetes, i durant l'any n'ha concedit 101 per valor de 53,895 pessetes.

En quant a imposicions, tenia en començar l'exercici 63,463'60 pessetes, n'ha rebudes per una suma de 16,500 pessetes, les quals sumen un total de 79,963'60 pessetes, retornant imposicions per 34,343'55 pessetes.

Vet aquí un bon balanç, tant més digne de lloança, quan es tracta d'un poble petit. La qual cosa confirma la bona doctrina de què amb bones caixes rurals establertes en cada poble, i comarca, on el diner dels pagesos es quedi al poble pels pagesos, l'agricultura res no té de témer en quant a la competència que li fan les indústries i el comerç. En canvi si els agricultors desentenent-se de dipositar els seus estalvis a la caixa rural del poble o comarca, van i porten el diner a una entitat forana, sovint i quasi sempre, sol servir per a tot, menys per a retornar a la pagesia.

El vi i els cuiners ianquis

Sembla que no i la prohibició del vi no durarà ni pot durar. Temps enrera parlàvem de la necessitat que els malalts ianquis tenien del vi i que tots volien tenir un mal que fes necessari el seu ús.

Ara, segons ens diuen unes revistes agrícoles americanes, molts cuiners s'han vist obligat a anar-se'n perquè no poden lluir-se fent certs guisos.

Sembla que els amos dels grans restaurants fan gestions per a que se'ls permeti tenir un *stock* per tal de poder confeccionar una pila de plats en els quals hi entren aqueixos ingredients.

Paper de pasta de sarments

Avui que tan car va el paper, com un de tants llegats de la guerra, és interessant donar a conèixer les dades que publica un diari referents a la fabricació de paper obtingut dels sarments.

Les primeres experiències són de l'any 1909 i foren fetes pel professor Chaptal de Montpeller. Sembla que després de trinxats els sarments a petites parts foren tractats per varies substàncies i sotmesos a diverses manipulacions, de les quals diu que va obtenir un producte que equivalia al 30 per 100 de pasta de fusta d'abet tractada al bisulfit de calç o magnèsia.

El que hi ha és que aqueixa pasta té de blanquejar-se amb clor i altres substàncies que no tenen res d'econòmiques i per lo mateix no es pot pensar avui com avui amb la fabricació de paper d'imprimir, puix com diem, la carestia el fa només apte per a la fabricació de cartró i paper d'embalatge, que això sí, resulta més barat que l'obtingut amb pasta de fusta.

Tot és començar; que puguem anar venent el vi a bon preu i resultés factible la fabricació de paper o cartró amb els sarments i aleshores si que podríem dir que el tenir vinyes resultaria *una vinya*.

El vi i les febres

Ja no és allò de curar certes i determinades malalties amb els raïms, menjats a certes hores, a tanta distància i acompanyats de taxatives circumstàncies. No; per a que els llegidors ianquis aprenguin, posarem la substància d'un article del Doctor dell'Orto ensalçant el vi com agent de salubritat i remei terapèutic.

Diu que a vint ferits procedents de terrenys palúdics del Piave, Isonzo i Albària els va sotmetre a un tractament especial deixant-els-hi veure de 150 a 200 grams de vi a 16 graus. Altres vint foren sotmesos

a no veure vi, i no trigaren els metges de la Creu Roja a experimentar que aquells que bevien vi, sentien els efectes de la quinina, no tenien febra de tan alta temperatura, i es refeien més aviat.

S'ha trobat, segons altres facultatius, que el vi produeix excel·lents efectes en aquelles persones que han estat sotmeses a tractaments quirúrgics, en els malalts que convaleixen de pulmonia i en les infeccions gàstriques.

Una gota d'esperit de vi examinada al microscopi paralitzava els moviments de *bàcilus* del tifus.

Finalment diu el Doctor que el ví és necessari a l'organisme sa per activar la quimificació, aportant calories útils al fetge i que és útil als malalts pel ferro i taní que conté, útil pels vasos arteriosos.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si en ordre a les ciències, les que en diríem lleis terminants, tenen faiso opinable, com vol provar-ho Einstein amb la teoria de la relativitat; si en les qüestions de pura ortodoxia, el fons d'interpretació han sigut i són variadíssims, no podrà cridar-nos a noves que els conceptes econòmics tinguin, així mateix, diversitat de parers.

Mes la qüestió dels tractats es especialment abocada a discussions, no ja entre els distints interesos que se senten intervinguts, sinó fins als interessos de major afinitat i parentiu. Que per què diem això? Per la raó de les discussions esdevingudes amb motiu del tractat amb França.

Repassant els criteris, ens trobem—ja ho assenyalàvem en altres cròniques—amb la cridòria industrial que ha vist defraudades les seves aspiracions; som en presència de la crítica d'uns agraris que no trobem protegides llurs produccions; ressurt un gest ferreny entre els vinyaters que potser creien que França ens pendria de bon grat nostres elements de concurrència. Fan de mal casar els parers quan se mouen pel desig que l'abstracció de qualsevolga mena de consideracions; mes val a recordar que entre el volguer i el conseguir hi va un món de distància, perquè era lògica la resistència francesa enfront del perill que els vins espanyols representaven. S'han debatut contra impossibles abstinències i han procurat reduir els mals sacrificant una part per a salvar el tot. Que és precisament el punt de vista que no convé abandonar portant-lo a considerar nostra situació. Ja no contem els radicalismes del *tot o res* sempre que pot lograr-se quelcom, per poc que sigui.

Qualificar de desastre l'acord comercial és girar-se d'espatlles a la realitat, perquè la ruptura significava l'ostracisme dels vins espanyols que, mancats momentàniament d'altres recursos i sortides, habien de recarregar el mercat nostre amb uns sobrants competidors, difícils de col·locar; amb ofertes persistens que s'haurien traduït en baix preu. Proba: el marasme en que quedàrem per falta d'exportació i el gran interrogant que un preu nominal—no efectiu—ens posava al terme de les humanes resistències.

Declarar que el conveni firmat és una victòria, seria caure en l'exa-

geració contrària, car els drets de 31'20 francs que graven als nostres vins fins als 12 primers graus, sigui el canvi baix o mitjà, sempre vindrà a significar un pes de pessetes 1'35 per grau que, amb transport i entreteniment, va a un punt inicial de recàrrec força comprometedor pel vinyater, si es té en compte que el comerç sol seguir la norma de que sigui el productor qui el suporti.

Però no oblidem que de les pessetes 1'70 que valia el grau-hectòlitre, fins a les actuals 3'10, i feta abstracció de la prima que es concedeix al total carga, va un marge defensiu per a suportar que una meitat del dret francès vingui als productors ja que, fins mal dades, ens deixa prop de les pessetes 2,44, o diguem en xifres totals, un sobrepuix de gairebé tres rals grau-hectòlitre.

Clar que no és aquell criteri d'un comentarista navarro que judica «la protecció dels interessos primordials de la vinya», ...ni un bon xic se'n falta, però és un *arri* que ens treu de la immobilitat, per anar cercant per altres indrets un arrodoniment de l'obra i un més franc moviment dels mercats.

I si aquestes impressions no són del gust de la gent que voldria sempre grasses, consti que les diem en presència d'un temor: que els descontentes de la indústria aprofitin el mal grat dels nostres comentaris pessimistes per a reclamar en la primera oportunitat (que cercaran i vetllaran) una revisió del tractat amb l'esfondrament del mateix.

Mes si algú enyora la paràlisi del 1921 fins a maig d'enguany, jo respectaré el gust, més, ben lluny de compartir-lo, preferiré el poguer caminar ja que no em sigui permès el corre. Tot va—penso jo—en les il·lusions que ens poguérem fer, mes algú podrà recordar, com ja tenim dit en aquesta mateixa secció i no fa pas moltes setmanes, que esperar una alça de fora ús, era arriscat i gota probable.

Mes és que estigui el cronista fixat ja com definitiu en preus? Erra qui ho cregui o pensi: opino que anirem quelcom amunt encara, mes sense un vèrtig d'altures. Som on som, i estem millor que estàvem. És una realitat que no mereix ni esbojarraments d'alegria ni postures tràgiques. Res més.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

La maduració continua el seu curs normalment en totes les regions productores de la península; a Toledo es queixen de que va ploure massa tard i que la pluja va impedir la fecundació de la flor, que era ja important, quedant bastant minvada una collita que era bastant bona.

Per la part de la província de Tarragona, els olivicultors es comencen a posar enguniosos; la mosca ha fet la seva aparició i com no tothom la combat, si el temps continua calorós, és de preveure una forta invasió d'aquest *dacus*. Referent a la mosca, els pagesos d'Urgell diuen, *any de cuc, any de suc*, més es pot assegurar que si tothom tractés els seus olivers amb un dels procediments adequats, evitariem aquest mal i tindriem *any sense cuc i amb suc*.

A l'estranger, la collita no va tan bé com s'anunciava; al Nord d'Àfrica (Túnez i Argèlia) els vents calents han fet caure molta part de la mostra, creient-se que la collita no passarà molt de les necessitats locals. A Itàlia és bastant bona per tot arreu. A França, la seva poca producció tampoc no es creu que sigui tan abundant com des del principi es deia.

Mirant la propera collita, els mercats encara no han sigut influenciats en res, més aviat han continuat fluixejant en tot i per tot. I mirant des del punt de l'oli que s'havia de consumir, tothom s'ha equivocat, ens creïem que a l'estiu les demandes haurien estat més considerables, mes no ha sigut així; tothom s'ha retret. Una de les esperances dels comerciants oliaires era la pesca de la sardina, que tant per Bretanya com per tot el Nord era important i que per a conduir-la s'havia fet un gros consum d'oli, mes aquest consum, ja s'ha fet, però no amb oli d'oliva, si no amb oli de llavors, que són ben bons i es presenten al mercat a preus molt més aventatjosos que els d'oliva.

Per a donar més la sensació de com està el mercat, reproduïm uns paràgrafs d'una circular de fins del mes passat que un dels principals corredors d'oli de Barcelona enviava a la seva clientela.

«El mercado desde un tiempo a esta parte está muy encalmado, debido a que estos almacenistas tienen muchas existencias, en la creencia de que los aceites tomarían favor, confiando en que vendrían demandas del extranjero y como que ya estamos muy adelantados y dichas demandas no han venido, van perdiendo sus esperanzas, habiendo tomado la resolución de no comprar más que lo que necesiten y de esta forma ir enajenando sus existencias.

Al mismo tiempo las noticias que se reciben de la nueva cosecha, en general, son bastante buenas y esto hace creer que, de continuar, los precios declinarán, por lo que me permito rogarle que de tener alguna partida en existencia, se sirva enviar muestra, indicando al propio tiempo el precio que pretende, en la confianza de que si se puede efectuar la operación, será ahora posible poder defender mejor sus intereses, que de hacerlo más tarde.»

En ella es reflexa ben bé l'estat del mercat barceloní, encara que aquest és sempre molt impressionista i que el corredor, naturalment, sempre mira la manera d'orientar al comprador i venedor per a poguer fer la venda que és lo que a ell li interessa, no obstant, és la indicada la situació del mercat; si no canvia, els olis aniran baixant.

El canvi del franc, ha millorat bastant, i com els tenedors d'oli comencen a cedir, s'han fet aquests dies algunes, encara que poques operacions, que s'han enviat als mercats del Mediterrani, més no és de creure en una animació, puix igual que els magatzemistes de Barcelona es troben els de tot el mar llatí, i lo que volen és treure l'oli de casa. Es per això que no es pagaran bons preus, a no ser que es trobi la col·locació directa als mercats consumidors, que avui és difícil, donades les males qualitats d'oli que s'han produït en les campanyes passades.

Recordem, encara que sigui sortint de la informació, als tenedors d'oli que aquest mes és un dels més apropiats per a fer un trassec als olis, canviant-los de cup, traient-los ben bé els baixos, evitant que el ranci se n'apoderi fàcilment, fent que, si té algun petit defecte empitjori.

Els preus han sigut bastant variats, així és els Borges s'han pagat :
Sobre procedència, de 31 a 33 rals quartà ; sobre Reus, de 31 a 34 pessetes canti ; sobre Barcelona, de 48 a 50 duros carga.

Els de la Rivera de l'Ebre :

Procedència, de 28 a 29 pessetes canti ; Reus, de 30 a 31 pessetes canti ; Barcelona, de 45 a 47 duros carga.

Els Aragons :

Procedència, de 33 a 35 pessetes canti ; Reus, de 34 a 36 pessetes canti ; Barcelona, de 53 a 54 duros carga.

Els de gran acidesa de 20 a 30 graus, es paguen a 21 i 22 pessetes a Reus i a 33 i 34 duros a Barcelona.

Els andalusos es mostren bastant retrets, els preus de venda han sigut a Barcelona :

3 graus a 43 duros carga ; 2 graus a 44 duros carga ; 1 grau fins, de 47 a 49 duros carga, sobre vagó Barcelona.

Els olis refinats, es venen de 215 a 220 sobre vagó Barcelona ; els procedents d'Andalusia es venen de 205 a 215 sobre moll Barcelona o Taragona.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*En vista de la baixa del preu de l'arròs*, la societat Unió Agrícola Arrossera de València ha demanat als ministres d'Hisenda i Foment que es concedeixi una prima d'exportació de cinc pessetes per 100 quilos fins a 37,500 tones anuals, mentre no rebassi de 45 pessetes el preu de l'arròs en closca.

Notícies de Sampedor ens diuen que s'ha presentat el mildiu en les vinyes amb caràcter alarmant.

—*L'alfals que a l'hivern i en començar la primavera assoli preus mai vistos*, com els de 11 i 12 pessetes quintà, està avui que ja es cotitza la nova collita a preus que tampoc tenen raó d'ésser per lo baixos. Està a l'Urgell als vols de 5 pessetes quintà.

—*La ciutat de Borges Blanques ha inaugurat unes fires mensuals de bestiar*, celebradores el darrer dissabte de cada mes, que tenen un gran èxit de concurrència i de contractació.

—*Els freds de començament d'hivern, que tan greus perjudicis ocasionen als oliverars*, han mort també infinitat de figueres, de manera que les poblacions riberenques del Cinca, que comptaven el secatge de figues com una de les principals riqueses, es veuen venir un pervindre no gens afalagador.

—*El Sindicat Agrícola Comarcal de Vilanova i Geltrú ha celebrat Junta General* per a tractar de la regularització del crèdit que té pendent amb el Banc de Vilanova i donar comptes de les campanyes de 1920-21 i 1921-22.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

—El cap d'acció social agrària Sr. Rendé, ha contestat varies consultes dels Síndics Agrícoles de Balaguer, Vallbona de les Monges i Bellpuig, i donat forma legal al reglament del Sindicat tècnic d'ex-alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura.

—El Professor de Geologia de l'Escola Superior d'Agricultura doctor D. Marian Faura i Sans, ha sortit cap a Bèlgica a l'objecte d'assistir a un congrés internacional de Geologia.

—Ha deixat de formar part dels Serveis Tècnics d'Agricultura D. Josep Poch de Feliu, Cap del Servei de Terra Campa.

—El Cap del Laboratori de Patologia vegetal D. Claudi Sala i Pons, ha estat autoritzat pel Consell Permanent de la Mancomunitat per a realitzar un viatge d'estudi a Madrid.

—Havent-se presentat una malaltia infecciosa en els porcs de la comarca d'Olot, ha estat demanat el concurs del Servei de Patologia vegetal, en virtut del qual es posaran varis atacats en observació.

CONSULTORI

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

F. S. LA FIGUERA. Es un xic difícil de poder contestar amb suficient exactitud la seva consulta. De totes maneres ens sembla que la classe de vi més indicada és el vi brisat negre, característic de la comarca. Però si, com vostè diu, és més estimat pels compradors el vi verge, s'ha de fer vi verge. Ço que ha de determinar la fabricació de l'un o de l'altre tipus és la facilitat de venda i les cotitzacions. En les condicions de vostè es poden fer els dos tipus de vi. Ara que vostè ha d'escollir aquell que els compradors que corren per la seva comarca paguen més i demanen més.—C. A. M.

P. S. REUS. Se li ha enviat el fullet que sollicita.

A. M. BARCELONA. Es un error creure que les abelles facin mal als fruits. Sobre això s'ha discutit molt i fins els savis se n'han ocupat. Arreu els agricultors parlen del mal que fan les abelles i demanen com vostè, la manera d'evitar-los; però els entomòlegs, és a dir, aquells senyors que es dediquen a estudiar la vida dels insectes, neguen categòricament que l'abella pugui fer mal. La boca de l'abella, diuen, està feta per a xuclar i no pas per a mastegar i rompre. Si un fruit està sa, per exemple, si un gra de raïm és sencer, l'abella no pot fer-li res. Per a que pugui pendre els sucres dolços del gra, cal que un altre insecte amb boca diferent, o un bolet o un altra causa qualsevol, l'hagin obert o foradat.

Així, doncs, si les abelles xuclen els raïms de la seva vinya penxi que és perquè els grans estan oberts, i en lloc de combatre les abelles, combati les causes que feren rompre el gra.—Cam.

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 piensos

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

JULIÀ 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**

FARRATGE D'HIVERN

BERSIM

(TRIFOLIUM ALEXANDRINUM)

Recomanat per l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma i en el Congrés celebrat per la Federació Agrícola Catalano-Balear a Lleyda, ha estat experimentat en totes les regions espanyoles, donant resultats sorprenents. Ho confirmen centenars d'agricultors.

Sembrat ara, proporciona ja abundants dallades, de tardor en davant. Rendeix de 50 a 60 tones de farratge verd per hectàrea. S'adapta als secans i terres més variades. Requereix idèntics cuidados culturals que l'alfals. Constitueix un aliment més sa i nutritiu que l'alfals, apetitós per tota classe de bestiar, tant en verd com en sec. Estimula la producció de la llet. Per ésser una lleguminosa, enriqueix les terres en adobs nitrogenats, deixant-les fertilitzades per a altres cultius. Sembrat entre les rengleres dels ceps i dels friuterars i soterrat a la primavera, substitueix els fems i adobs nitrogenats. Neteja les terres de plantes parasitàries. Associat amb l'alfals, la producció de farratge no queda mai interrompuda. Es requereix per la sembra, de 28 a 30 quilos per hectàrea. Preu de la llavor, 3'50 pessetes quilo. Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revenedors.

EL CULTIVADOR MODERNO

Notariat, 2, principal. - Apartat 625

BARCELONA

Demanint-se catàlegs i preus de tota classe de llavors, blats seleccionats per a la sembra i arbres fruiters i forestals.

Replantacions forestals per contracte.

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

La S. A. Elèctrica i Electroquímica de Caffaro

(12.000.000 DE CAPITAL), PREPARA:

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

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

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

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

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

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

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

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Teléfon 568

VITICULTORS! per a combatre el
MILDEW de la vinya, féu ús del
Polvere CAFFARO
(Polvo a 16 % de coure)

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

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

Sulfuro de Carbono

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

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

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBS PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalíces, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat
Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

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

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA