

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENC 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
LIENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUNER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

Un altre camí, per August Matons. — La rabassa, per Pere J. Girona. — Notes d'un viatge al Migdia de França. El celler de Marsillargues, per Erasme M. d'Ymbert. — Treballs de repoblació, IV. Recol·lecció de llavors, per Segimon Vandrell. — Utilització dels raïms per a altres preparacions que no són el vi, per L. Roos. — Comentaris. — Informació vinícola, per Pere J. Llorc. — Informació oleícola, per Lisini Andreu. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per R. S.

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

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 esgotadores

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 Gràcia, 58

Direcció telegràfica: KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadors, oïeu **AGRICULTURA**

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passatge de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent
Aparells per a tota classe d'anàlisi de vins, "SALLERON",
"MALLIGAND", etc. :: Estoigs portàtils per a anàlisi d'olis
Aparells "GERBER" per a anàlisi i higiene de la llet
Estoigs portàtils per a analitzar RÀPIDAMENT la llet,
APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINÀRIA

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

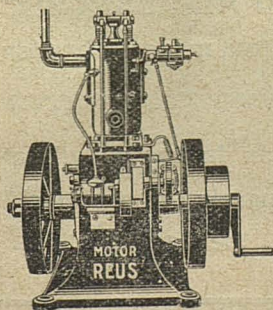
Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"



MOTORS "REUS" A GASOLINA

de 1 ³/₄ a 50 HP.

Premses VI i OLI

Continues: de 1000 a 7000 qg. h. — Mecàniques: de 0.30 a 3.5 m.
diàmetre. — Hidràuliques: de tots tipus i cabudes i també
— per a bandatges, enfardar i tots usos industrials —

**Potents instal·lacions per a olis de COCO
Cacao i llavors oleaginoses**

URGELL, 120 **LLUIS FELIU** BARCELONA

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

Els Adobs químics de la casa

Quintana & Torres

Enriqueixen a l'agricultor

*Així ho certifiquen tots
els que els han empleat*

*Ous desinfectants per
- a gallines i coloms -*

Quintana & Torres

Carrer de Barcelona, 4 :: TARRAGONA

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat
Parlament, 9
Barcelona**



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

Rendeix la major utilitat
en l'engreix i la producció
de la llet

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

Llegiu, propagueu

D'ACÍ I D'ALLÀ

Literatura ~ Actualitats ~ Modes ~ Deports

NÚMERO SOLT: 1'25 PESSETES

Subscripció: Barcelona, un any, 13'50 ptes. — Fora, un any, 14'50 ptes.

PULVERITZADOR “LE RATIONNEL”

Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per a el tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya :: Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de 200 pintors de Barcelona

LA XERINGA “A VÍCOLA”
Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Herning, Turpini i C.^a

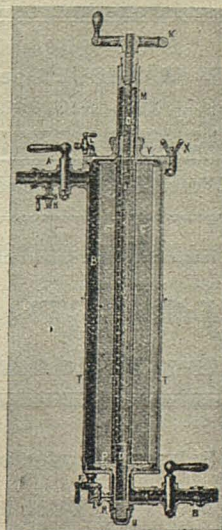
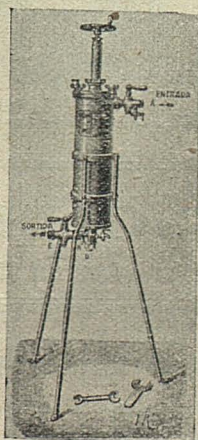
Consell de Cent, 239 - BARCELONA

Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

**Passeig Duana, 75
Barcelona**

Diversitat de models i tamanyes de filtres per a vins i mares : Filtre universal per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amianto, etcètera, ect.



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

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

SULFATADORA BACCHUS

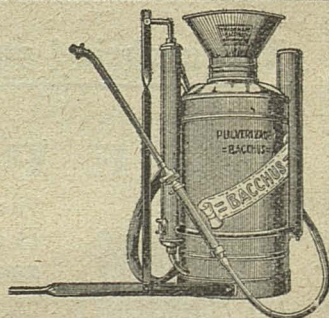
ENSOFRADORES de motxilla

MÀNEGUES per a arbres, etc.

DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



JOSEP SANTANA SOLER

Gran Via Laletana, 17 :: BARCELONA :: Apartat 226

Primeres matèries per adobs :: Arseniat de sosa i Cianuro sòdic

Venedor exclusiu del legítim LYSOL, de la
casa Schülke & Mayr A. G., de Hamburg

En dirigir-vos a les cases anuncadores, 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**

Un altre camí

EN aquestes mateixes planes fa molt temps donàrem a conèixer als nostres llegidors tres exemples de cooperació frutera. La nostra intenció era de demostrar als fructicultors catalans que l'associació pot ésser útilment aplicada en aquest camp de l'agricultura i que ells podien beneficiar-se'n com se'n beneficien els productors de moltes comarques estrangeres.

Però els nostres fructicultors no estan per l'associació. Tenim sindicats vinícoles, oliaires, destalleries, etc., però no tenim cap sindicat de fructicultors. Ultra les dificultats d'ordre pràctic que comporta la cooperació frutera i que impideixen que sigui aplicada en vasta escala a Catalunya, hi ha també en contra l'esperit dels fructicultors.

Allí on la cooperació no troba un sentiment, una tradició que l'inspirin, és sempre filla de les vaques magres.

A Catalunya on aquest sentiment, aquesta tradició no existeixen s'ha extès solament en les comarques on les crisis han estat freqüents i on els pagesos han hagut de sofrir totes les misèries. Els fructicultors són massa rics per a que es decideixin a associar-se. Poden permetre's el luxe de donar vida a una munió d'intermediaris tot i guanyant-se la vida.

Però ha de venir un dia en el qual els fructicultors catalans hauran d'associar-se. Les plantacions creixen cada any de manera tal que no és aventurat de preveure que els preus dels últims temps no seran pas eterns. Ço que ha passat enguany a l'Urgell, on les prunes han hagut de vendre's a qualsevol preu, és ben instructiu. Si els fructicultors urgellencs haguessin estat associats haurien pogut realitzar un magnífic negoci.

D'exemples de cooperació frutera se'n poden citar molts. En un dels números passats d'AGRICULTURA el senyor Sala, parlava de l'organització i dels resultats de la *Sun-Maid Raisin Growers*, de Fresno a Califòrnia. En aquell país privilegiat existeixen moltes altres associacions que si no

tenen una oranització perfectament igual a les nostres, no deixen per això d'ésser cooperatives. En elles, la iniciativa privada s'empelta a la cooperació. Però sense anar gaire lluny, en terres catalanes, a València, trobem l'admirable Federació tarongera que alguns competents estrangers han citat com exemple i que ens envegen.

Molt interessant, per la utilitat i per la significació, és un caire nou que ha pres la cooperació fruitera a Itàlia; el de la producció de plançons.

Fins ara a Catalunya ha predominat la cooperació encaminada a l'elaboració i venda dels productes de la terra; que sapiguem, no hi ha cap associació destinada a produir coses necessàries a l'agricultor, com adobs, anticriptogàmics, insecticides, maquinària, etc. Tothom comprèn la importància que té l'adquirir el material agrícola o les primeres matèries a bons preus i en bones condicions.

Ben mirat, no es tracta solament de vendre bé; és necessari de comprar bé igualment i de no comprometre el resultat final de l'explotació amb adquisicions equivocades.

En el cas particular de la fructicultura, la qüestió és que el pagès ha de resoldre, no resideix exclusivament en vendre la fruita a preus elevats, sinó també en poder fer les plantacions de la manera millor perquè els arbres assoleixin ràpidament la fructificació i la mantinguin elevada durant el temps més llarg possible, i en plantar arbres de les varietats més indicades. Això s'aconsegueix emprant planter sa, vigorós, de varietats reconegudes com a bones.

Tothom sap les dificultats que es troben per aconseguir planter bo i de la varietat desitjada. Per dissort, no són pocs els planteristes deshonestos i molts hi han que sense ésser planteristes es dediquen a aquest negoci amb un esperit de negrer que els governs no s'han preocupat encara de castigar.

El planter és un element essencial d'èxit en les plantacions i per això és perfectament justificable que els fructicultors se'n preocupin.

A Itàlia existeixen varis planters cooperatius. Un article publicat en el número 10 d'aquest any illustrava l'activitat dels vivers cooperatius de Canneto sull'Oglio. Avui volem parlar del Sindicat lligur de fructicultura.

L'any 1918 es constituí a Albenga una societat anònima cooperativa que té per objecte intensificar la producció de fruites i assegurar llur venda als mercats consumidors. Per assolir la intensificació de la producció, el sindicat ha creat un viver en el qual obté plançons destinats principalment als socis i també a tots els agricultors que els sollicitin venent-los, amb totes les garanties de genuïnitat, a preus inferiors als dels planteristes, ço que indubtablement afavoreix el desenrotllament de la fructicul-

tura. Un any i mig després de la seva constitució, el Sindicat tenia ja uns 250 mil plançons de presseguer, prunera, albercoquer, olivera etc.

Demés, en la finca del sindicat, que mesura una trentena d'hectàrees, ha estat creat un fruiterar experimental en el qual un personal competent estudia les qüestions de fructicultura que interessin a la comarca i prova varietats noves importades de tot arreu, per propagar solament aquelles que reuneixin el major número de mèrits. Com es veu, els pagesos es substitueixen a les corporacions públiques oficials per estudiar i resoldre aquells problemes que els afecten directament. En això segueixen el camí marcat per la gran indústria alemanya, la qual ultra produir, es preocupava, abans de la guerra, d'estudiar científicament els seus problemes.

El sindicat d'Albenga s'ha afermat magníficament. I no és estrany. Com a negoci, i bé ho saben els agricultors, la producció de planter, és dels més bons i dels més segurs. El no limitar les vendes als associats, el lliurar plançons garantits i barats, amplia el mercat i assegura la sortida de tota la producció.

El sindicat d'Albenga, doncs, s'encarrega de la venda de la fruita produïda pels socis, de ensenyar-los-hi experimentalment les pràctiques de fructicultura intensiva que puguin desconèixer, i de proporcionar-los-hi planter escollit.

Són taques aquestes de les quals els nostres sindicats han prescindit fins ara.

AUGUST MATONS

La Rabassa

V

UN dels punts que més palestres jurídiques ha originat en l'execució dels contractes d'arrendament de tota mena, ha estat la determinació dels drets que han d'ésser abonats als arrendataris que han realitzat en la terra que posseeixen determinats treballs u obres en concepte de millores.

Cal reconèixer que cercar un terme just per a que els interessos de cap de les parts no resultin lesionats no és cosa massa senzilla ni apte per a ésser definida en termes generals, però cal també dir que les

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C. ^a -Diputació, 251-Barcelona

legislacions no han estat gaire afortunades en intentar-ho. Quan en la meua classe de Legislació agrícola s'examinen aquests problemes, haig de fer avinent cada any als meus alumnes la grossa importància que té en els contractes d'arrendament de terres, el pacte o pactes que regulen ço que ha de fer-se a l'hora d'acabar-se el contracte, doncs, entenc que sense llevar importància a tots els altres, tant els de naturalesa agronòmica com jurídica, el que més interès pràctic té és el que regula la rescisió del contracte. I la cosa no és pas estranya, car deixant de banda la dificultat jurídica de preveure els fets que poden esdevindre i fins d'ajustar-los a la legislació espanyola vigent, tan mal adaptada i desentrenada en aquestes matèries, existeix la valor *passional* del cas, d'una eficiència innegable i que dificulta força l'avenença amigable de les parts contractants. Mentre vigeix el contracte i els fets es van desenrotllant correntment i natural, no és gens difícil que les parts amicalment arranquin qualche dificultat d'interpretació o execució que pugui esdevindre referent a preus de parts, maneres i temps d'adobar o fer les treballades, i tants altres punts a què s'ha d'atendre; però arribada l'hora truculenta de finir-se el contracte, sobre tot si és estat per requeriment o altra causa inesperada per alguna de les parts, és quan les passions ixen de mare i s'examinen els pactes lletra per lletra per si es troba algun descuit, o imprecisió a la qual hom pugui agafar-se i exigir a l'altre tals o quals indemnitzacions o bé plantejar-hi resistències més o menys jurídiques. Llavors és quan ve la consulta a l'amic, a l'advocat, al cap del partit o al polític i quan s'enverinen les qüestions a favor d'uns contractes que si molt convé ningú ha mirat durant trenta anys i en els quals ara hi passen els ulls i manifesten el llur parer persones de les més diferents ideologies. És per això que recomanem sempre la més extraordinària cura en l'exàmen i redacció dels pactes de rescisió del contracte i, sobre tot, els que tanta concomitància hi serveixen com són els que estableixen les mil·lres que han d'ésser abonades als arrendataris sortints.

Percatats de la importància de la cosa els ponents que redactarem el informe dirigit a l'Institut de Reformes socials hi posarem una especial cura en desenrotllar les bases que a l'efecte convinguerem. De primer antuvi establirem, que calia concedir indemnització en concepte de mil·lores al rabassaire quan a l'hora de despedir-se'l de la terra per haver finit el contracte, quedessin en la mateixa obres u treballades que se la mereixessin. Més tot seguit entenguerem que no fora just, ni tant sols equitatiu, atorgar aqueix dret als pagesos que voluntàriament dimitissin llurs terres. La raó d'això últim està en pensar que quan un arrendatari, diem rabassaire, abandona una terra és que no s'hi guanya la vida, ço és, que el treball que en ella hi aplica no li reix remunerador.

En tals circumstàncies, quin valor es pot donar a la vinya, si el pro-

pi conreador prejudja la qüestió abandonant-la? Altrament, cal pensar que si circumstàncies personals i particulars el determinen a deixar la terra, per ventura, malalties pròpies o dels seus, o bé necessitat d'allunyar-se del poble, etc., trobarà tot seguit comprador de la rabassa, car dret té de trametre-la a altri, si l'amo de la terra no vol quedar-se-la; i si és que no troba comprador, senyal també és que la vinya no té preu en venda. En aqueix cas tampoc fora just que l'amo sense anar ni venir en el dereiximent del pagès, ultra quedar-se sense conreador encara hagués de pagar-li la vinya que ningú li vol comprar.

Altra consideració, jurídica, encara feu pes als ponents de la Memòria. En bons principis de dret, quan dos pacten un compromís mutu, l'han de complir escrupolosament: doncs, essent així, si l'amo d'una terra i un pagès estableixen un determinat contracte referent a la plantació i conreu d'una vinya i convenen en què el contracte ha de durar mentre la vinya visqui bé, en bons principis, ni l'amo se'n pot desdir abans, del compromís, ni el pagès tampoc. Per tant, quan aqueix, perquè li convé *dimiteix* la finca, realitza un acte no prou just, si bé tolerat i fins reconegut per causa de moltes i ben diferents consideracions. Doncs, si demés de tolerar-se-li l'abandonament encara se li dóna dret a exigir una indemnització, l'eficiència del contracte quedaria força malmesa. Perquè cal tindre present, demés, que quan un amo de terres les cedeix a rabassa és perquè li convé o li agrada aqueix sistema d'arrendament, llibertat que no fóra respectada si en una època determinada, en plena vigència del contracte, poguessin reclamar-li els pagesos el pagament de les vinyes que ells crearen, perquè no volen o no els convé seguir treballant-les. És clar que de tal faisó, el sistema d'explotació plantejat per l'amo de la terra quedaria a disposició de les conveniències dels seus contractes. Per això, doncs, s'establí el dret a les indemnitzacions no mes que per als casos d'ésser despedit el rabassaire de la seva rabassa, sempre, és clar, en que l'amo de la terra pugui fer-ho.

Les regles posades en l'avantprojecte de llei, diuen així mateix: En qualsevol temps en que el corredor sigui obligat a deixar la terra, per estar el contracte ja estingit, si més de les dues terceres parts de la totalitat de la vinya estiguessin en bon estat de producció, tindrà dret el conreador a una indemnització equivalent a una part alíquota del valor de tots els ceps existents, igual a la de fruits que li corresponia en virtut del contracte inicial.

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.

També a l'arribar a l'acabament del contracte, si aqueix no es prorrogués tàcita o explícitament, el conreador tindria dret a una indemnització anàloga en quan a les restants plantacions que es trobessin en bon estat, sempre que les hagués realitzades a son compte i haguessin estat consentides per escrit per l'amo de la terra. No es considera, però, objecte d'indemnització l'augment de valor de les plantacions que no haguessin estat realitzades pel conreador. Aqueix tindrà així mateix dret a percebre la quantitat en que fossin tassades les obres i millores d'altres menes que hagués realitzat en el tros mentre hi concorrin les circumstàncies següents: a) Que siguin de utilitat positiva, duradera i general, a l'amo de la terra; b) Que hagin estat consentides per escrit; c) Que no siguin inherents i essencials a la plantació de la vinya objecte del contracte estingit. Amb tot, l'amo de la terra no estarà pas obligat a satisfer les indemnitzacions prescrites en el paràgraf primer d'aquest article, si autoritza al conreador per a què durant els cinc anys anteriors a la terminació del contracte, pugui esgotar la vinya mitjançant podes generoses o altre procediment consemblant.

Tampoc hi haurà dret a aquelles indemnitzacions quan el preu del contracte hagués estat pactat en efectiu, si bé el propietari de la terra no podrà oposar-se a què el conreador esgoti la vinya per mig d'adequats procediments de conreu, també durant els últims cinc anys de vigència del contracte.

En la determinació del valor de les indemnitzacions haurà d'atendre's fidelment a la duració del temps durant el qual el conreador s'hagués ja beneficiat de les obres i plantacions; a la probable duració de les mateixes, i a la participació que en llur execució hagués tingut l'amo de la terra.

Per fi, s'acaba el desenrotlló del sistema d'indemnitzacions, així: Les plantacions, obres i millores realitzades pel conreador sens estar-hi obligat, i per les quals no tingués dret a percebre indemnització, segons les regles que s'acabén d'establir, podran ésser endutes de la finca per ell mateix, en els casos en que la cessió del contracte hagi esdevingut per la voluntat de l'amo de la terra, mentre no es perjudiqui la situació dels conreus. Fora d'aqueix cas, qualsevol que sigui la causa d'extinció del contracte, no podrà el conreador treure, ni molt menys destruir, les plantacions, obres o construccions de qualsevol mena que hi hagués en la finca.

Com es veu, en l'articulat de l'avantprojecte de llei elaborat per la ponència, es distingeixen, a l'efecte de l'abonament de les millores, tres classes d'obres: les unes, es refereixen a la vinya plantada, causa i origen del contracte; les altres, a les plantacions, més o menys importants que a voltes es fan annexes a la vinya: i les altres a les obres i millores

de qualque altra mena. Semblarà tal volta que vinguin massa regatejades o circumstanciades les condicions necessàries per a que el conreador pugui cobrar les millores que ha fet en el tros, i àdhuc, en la definició de ço que per millores s'ha d'entendre. Mes totes aquelles persones que hagin viscut l'ambient social agrari en l'actulitat i, encara millor, aquelles que tocant la realitat compregui ço que vol dir jurídicament l'allunyar-se de la teoria romana en quan a millores i l'arma amb que aquestes reclamacions són ben convertides per a combatre a tort i a dret als propietaris, compendran la raó perquè en l'informe es va amb peus de plom en regular aqueix delicat punt del dret agrari.

No ens queda pas espai per a endinsar-nos en l'estudi d'altres punts interessants que s'aborden i resolen en la Memòria a que ens havem referit en aquests últims articles, la tendència de la qual sincerament renovadora, és la que ja establiren en l'anterior, ço és, conservar les esències del dret de propietat i a la vegada resoldre dins l'equitat, la multiplicitat de qüestions que sovint esdevenen en tractar-se de les relacions que existeixen entre els propietaris de les terres i els arrendataris conreadors.

DR. PERE J. GIRONA

Professor de Legislació Agrícola
l'Escola Superior d'Agricultura

Notes d'un viatge al Migdia de França

VIII

El celler de Marsillargues (Hérault)

Pocs seran els llegidors d'aquestes notes que no hagin sentit parlar d'aquesta gran Cooperativa vinícola, (1) la primera del món i a la que va íntimament unida la personalitat del seu infadigable president Mr. Elie Ravel avui president també i ànima de la «Federation meridionale des caves cooperatives de vinification».

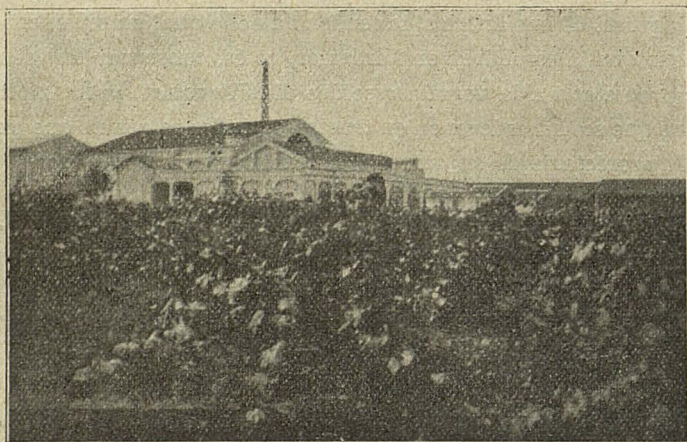
Per dos cops he visitat aquest gran Celler i sempre acompanyat pel seu intel·ligent Director Mr. Jean Mathieu he tret interessants dades sobre el seu funcionament administratiu i enològic.

Està emplaçada la vila de Marsillargues en la fèrtil plana de la Vidourle, tota ella dedicada quasi exclusivament al conreu intensiu de vinya, amb els aramons com a ceps predominants i en produccions oscil·lants entre 80 a 200 hectòlitres per hectària.

(1) *Vegi's Agricultura*, any 1922, pàgines 546 i 575.

Va ésser fundat el Celler l'any 1910 per 70 vinyaters amb un capital inicial de 30,000 francs que aportaren en parts de 25 francs esmerçades a mida de les necessitats; el total de vi subscrit fou de 12,000 hectòlitres. Gran va ésser l'èxit del seu funcionament, car en els anys 1912 i 1913 es procedí a un eixamplament per elaborar i encabir 50,000 hectòlitres més, i per últim, en 1919 es va fer el darrer aixamplament per 40,000 hectòlitres més.

Avui tenen un Celler capaç per 110,000 hectòlitres aportats per 400 associats. El cost total de tota l'obra és de 4.500,000 francs, l'aixampli de 1919 va ésser el més car, doncs, costà tot comprès, a raó de 60 francs per hectòlitre.



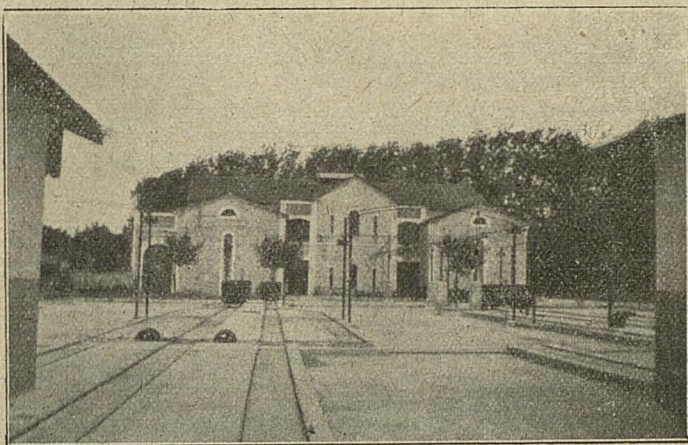
Celler de Marsillargues: Vista general

Per préstecs han recorregut a les mateixes fonts ja vistes en els Cellers anteriors; tenen al present un capital social de 190,000 francs i ascendeixen les seves reserves a 600,000 francs.

A diferència dels altres cellers ja exposats, aquest té el vot proporcional als quilos de ramís aportats; l'aportació de raïms és lliure, però venen obligats els que no els portin a abonar les despeses que els hi corresponguin. Terme mig, les despeses d'elaboració per hectòlitre, tot comprès puja a 4 francs.

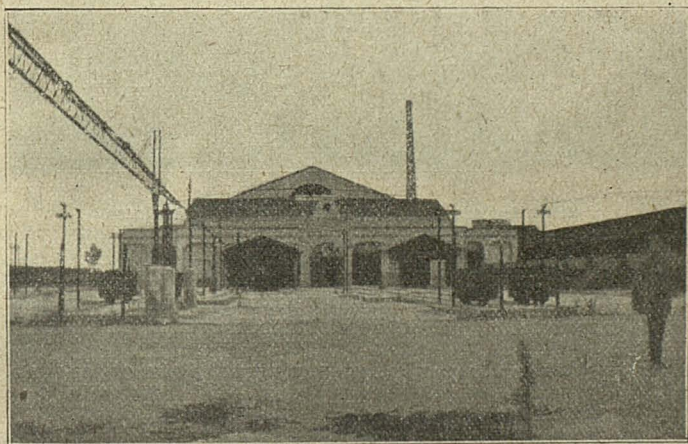
La venda és lliure, però també s'encarrega el celler de la següent forma: hi ha una comissió encarregada de rebre ofertes, i quan en té una de ventatjosa avisa als associats per mitjà d'una sirena elèctrica molt potent; aqueixa senyal vol dir que al qui interessi vendre part del vi que té passi abans del vespre per les oficines a enterar-se de l'oferta; aleshores cada soci s'anota pels hectòlitres que vulgui vendre; un cop feta la suma de tot l'ofert si no arriba a ço que demanat pel comprador, el

Celler ho completa amb el seu vi, i en cas contrari o sigui quan ofereixen els socis més vi del que es demana, es fa el repartiment a prorrata.



Celler de Marsillargues: Celler antic

Les liquidacions de collita les fan després d'haver fet els tipos uniformes de blanc, rosat i negre, anotant al compte de cada soci un hec-



Celler de Marsillargues: Moll de descàrrega

tòlitre de vi per cada 150 quilos de raïms aportats, quedant la diferència entre 150 i 125, que és amb lo que extreu el Celler l'hectòlitre, per pa-

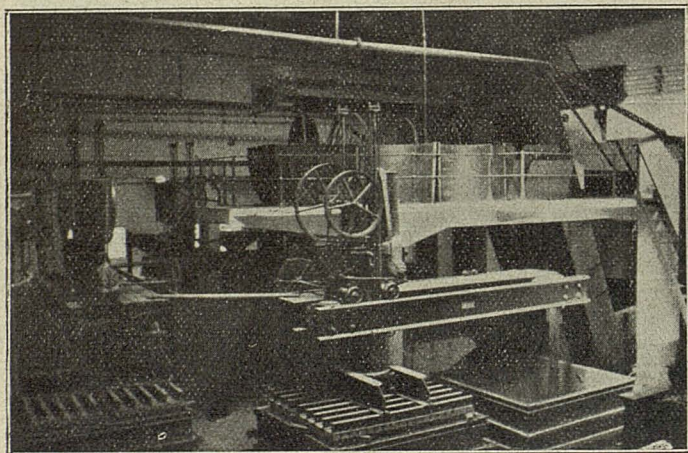
AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

gar les despeses, amortitzacions, etc.; es queda demés també tots els subproductes. Sempre que després de feta la liquidació quedi algun remanent passa al fons de reserva proporcionalment a cada soci, segons els raïms aportats.

Tenen instaurat el préstec sobre el vi dels associats a base de la Caixa de crèdit comunal.

El projecte primitiu i les ampliacions dels anys 1912 i 1913, és obra de l'Enginyer Mr. Pierre Paul, i l'ampliació de 1919 de l'Arquitecte de Montpellier Mr. Cassan.

Ço que era celler primitiu, avui dia serveix per magatzem de vendes lliures, doncs, hi ha estiva de totes mides, hi ha demés, dos filtres Simonneton que fan cada un 500 hectòlitres diaris. Al costat d'aquest celler hi



Celler de Marsillargues: Detall de la sala de màquines

ha les oficines i habitacions dels encarregats. Entre aquest edifici i el Celler nou, hi ha una gran plaça que serveix per la descàrrega dels raïms; hi han sis línies i quatre bàscules; els carros aboquen en unes vagonetes en les quals cap tota la carretada i un cop pesades són abocades a una de les trepitjadores.

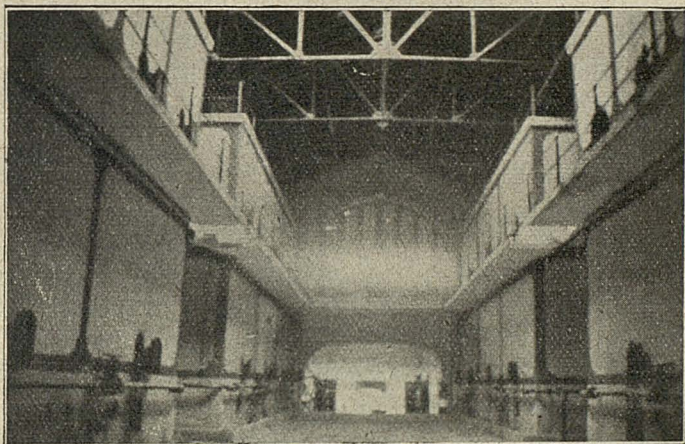
La instal·lació mecànica és tota de la casa Coq i de i de lo més perfecte que es pugui veure. Hi ha quatre trepitjadores derrapadores de canons llargs, la pasta va a un dipòsit d'on es presa per mitjà d'uniques potentes bombes de veremes que la porten als dipòsits de fermentació. En el cas de fer vi verge, uns elevadors porten la pasta a uns esgotadors mecànics que es poden veure en una de les fotografies adjuntes i d'allí cau a les premses.

Les premses totes són hidràuliques, n'hi han 14 de grans amb doble gàvia rectangular fixa i barret mòbil, una de les quals es veu en la foto-

grafia de la Sala de màquines; les petites premses són en número de 12, són de doble gàbia mòbil de 1'20 m. de diàmetre, serveixen pel respresmat i el vi que surt es posa de banda.

La força la produeixen en el mateix celler, tenint un grup elèctric que els dóna 100 HP., que és lo que necessiten pel funcionament de tota la maquinària.

Els dipòsits són rectangulars de ciment armat i disposats en tres pisos, els dos superiors poden veure's en una de les fotografies. Els dipòsits de



Celler de Marsillargues: Nau central

fermentació són els del tercer pis, i tenen una cabuda de 250 hectòlitres, els altres tenen cabudes variables entre 200 i 500 hectòlitres. La maceració dura un o dos dies, fan el lavaduratge i per això tenen instal·lats vuit «Zymogens», cada un dels quals, pot preparar llevadures per la fermentació de 1,000 hectòlitres de most.

El vi, aproximadament, tot és igual de grau, doncs no hi ha diferenciació en les finques i classes de ceps; el grau mig és 9,5°.

Per fer-se càrrec de la composició general dels vins d'aquesta Cooperativa, adjunto l'anàlisi d'una mostra de la collita de l'any 1922.

Densitat a 15°	...	...	...	...	...	...	...	...	...	996,2
Alcohol per cent en volum	...	...	...	...	...	...	...	...	...	9,7°

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.

Extracte sec a 100°	21,10 gr. per litre
Sucre reduït.	1,15 »
Sulfats	0'36 »
Cendres	2,30 »
Acidesa total sulfúrica	5,79 »
Acidesa volàtil sulfúrica... ..	0,49 »
Acidesa fixa sulfúrica	5,22 »

Com a dades interessants cal exposar també que la intallació pot vinificar 12.500,000 Kg. de raïms en 20 dies, que diàriament pot fer fins a un milió de quilos i en una hora 200,000 quilos; la grandiositat d'aquestes xifres fant veure la importància que té aquesta Cooperativa que produeix astorament a tots els visitants i més en període de veremes quan es pot veure l'organització esplèndida del seu treball.

Anexe al Celler hi ha una sèrie de dipòsits per magatzem de brisa i la Destil·leria Cooperativa complement de tota obra d'aquesta naturalesa.

E. M. D'YMBERT

Cap del Servei de Viticultura i Enologia

Treballs de repoblació

IV

Recol·lecció de llavors forestals

QUERCUS SUBER (Suro, Alzina surera). — Aquesta espècie tan abundosa a la província de Girona i part de la de Barcelona, floreix d'abril a maig, i escampa de setembre a gener o febrer. Les glans que maduren de setembre a octubre s'anomenen *primerenques* o *miquelenyes*; les que ho fan després, d'octubre a novembre, són les *mitjanes* o *martinenques*, i les que maduren de desembre a gener o més tard, són les *tardanes* o *darrenenques*.

Ni les *tardanes* ni les *primerenques* són tan estimades per a sembrar com les *martinenques* o *mitjanes*, que ofereixen més garantia d'una maduresa normal.

Regularment, el suro, donant-se en situacions de clima suau, es sembla a la tardor o a l'hivern, però si per evitar el perill de rates i ocells o per qualsevol altre motiu s'ha d'esperar la primavera, les glans es conserven de la mateixa manera que hem indicat en parlar del roure. En-

cara que dona fruit quasi cada any des que en té quinze, d'una manera regular i abundosa no ho fa fins que en té trenta.

QUERCUS ILEX (Alzina).—Floreix d'abril a maig; madura i escampa d'octubre a novembre. Regularment dona fruit cada any, però les fructificacions fortes són cada set o vuit anys. Els brots de soca comencen a llevar als tres anys, però amb prou feines es nota fins als deu anys.

FAGUS SYLVATICA (Faig).—Floreix d'abril a maig, i madura el fruit de setembre a octubre, començant des d'aleshores a caure la faja de mica en mica. Si el sòl de sota els arbres fos brut, per a recollir la llavor s'hi estenen sacs i mantes i s'espolsen les rames més carregades de fruit. Potser no convingui sembrar immediatament, i en aquest cas s'estén la faja en un lloc sec i orejat, i en capes i pilons, removen-la sovint. Si s'assequessin massa, perden el color de castanya i prenent un to blanquinós, s'humitejaren moderadament. Vivint en macís, no dona fruit fins els quaranta o cinquanta anys; isolat, floreix abans. No fructifica pas cada any, i la intermitència de fructificació abundosa, en circumstàncies favorables, és de cinc a sis anys.

Per assegurar-se de si la llavor és bona, s'examinarà si l'ametlla és blanca i fresca, i si dolceja, presentant l'embrió fresc i blanc. Si aquella fruit seca, groguenca i tingués mal gust, la llavor seria estèril.

Un quilo conté tres mil cinc centes llavors, i un litre, mil cinc centes.

CASTANEA VULGARIS (Castanyer). — Floreix de maig a juny, i per l'octubre comencen a caure els *pallons* que cobreixen les castanyes madures. En els castanyers empeltats, maduren més aviat, però en els bords i silvestres tarden més; segons la localitat maduren ben entrat el novembre.

Les castanyes es conserven fins la primavera, deixant-les en el pallons i esteses en un lloc fresc i orejat, o també estratificades de la mateixa manera que les glans, o al bosc cobertes de fullaraca.

Aquesta espècie lleva als vint-i-cinc o trenta anys, si viu isolada, i dels quaranta als seixanta en macís.

D'igual manera que la faja, es reconeix si la castanya és bona o *passada*.

ULMUS CAMPESTRIS (Olm).—Floreix de febrer a març, desenrotllant-se tot seguit la sàmara, que produeix la impressió que l'arbre s'ha cobert de fulles, i escampa per l'abril.

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.

Dóna llavor molt jove, i cada any amb gran abundor, però la major part és falsa; la quantitat de llavor fèrtil arriba escassament al 35 per 100.

La llavor bona és adultada i forta del mig de l'ala de la sàmara, i, si s'obra amb l'ungla, desprèn certa humitat, olor fresc i agradable i té gust d'oli.

Un quilo conté catorze mil llavors.

És molt difícil conservar-la d'un any per altre, i s'ha de procurar recollir els últims fruits, millors que els primers, directament de l'arbre, si hi ha perill de què el vent se'ls emporti.

ALNUS GLUTINOSA (Vern). — Floreix al principi de la primavera, des de febrer a març, i madura de setembre a octubre, escampant tot seguit.

Isolat, fructifica dels quinze als vint anys, i en massa, dels trenta als quaranta. Lleva quasi cada any.

La llavor del comerç és vella, i la que arrossega l'aigua es conserva difícilment; és preferible collir-la directament, tallant les rames més carregades i penjant-les o estenent-les en un lloc net i sec. Les pinyetes s'obriran soles, i després, amb un garbell, es separa la llavor. Així s'obindrà un 60 o 70 per 100 de llavor fèrtil.

La llavor del vern quasi no es conserva més d'un any. Per a assegurar-se de si és bona, s'observa si obrint-les i apretant-les tenen oli i aigua i una ametlla farinosa.

ROBINIA PSEUDO-ACÁCIA (Acàcia). — Floreix al final de primavera, i la llavor madura per l'octubre, però resta en l'arbre fins a la primavera següent, quan el vent i el sol fan caure les *tavelles*, escampant-se la llavor.

La llavor bona és d'un color fosc i blanca de dins, amb l'ametlla farinosa.

Fructifica cada any i des de molt jove. Es recullen les tavelles a l'hivern; es fan assecar i es baten per a separar la llavor. Cinquanta quatre mil llavors pesen un quilo.

PLATANUS VULGARIS (Plàtan). — Floreix a la primavera, i la llavor madura a la tardor, escampant tot seguit.

El plàtan produeix cada any, i molt aviat, llavor abundosa; però, si la planta té menys de trenta anys, molta llavor és estèril. En les millors condicions, la quantitat de llavor bona no passa d'un 30 per 100.

FRAXINUS EXCELSIOR (Freixa). — Floreix al principi de primavera, i escampa a la tardor o primavera següent.

Regularment fructifica amb abundor cada any. L'ametlla de la llavor

bona és blavenca, amb consistència de cera. Un quilo conté quinze mil llavors.

POPULUS I SALIX.—Els grups dels xops o pollancres i salses, tan importants a Catalunya, amb prou feines interessen per nostre estudi.

Floreixen des de molt joves i produeixen llavor abundosa cada any, però llur conreu per sembra ofereix moltes dificultats. Primerament, per ésser dístiques llurs espècies, la llavor és molt estèril; la recollecció de llavor és entretinguda i difícil; el creixement de les plantetes és molt lent i, per tant, estan força temps exposades a un gran nombre de perills.

Per altra part, aquests individus ofereixen una gran facilitat per a brotar, tant d'arrel i soca com per estaqués i plançons. El ràpid creixement de les brotades i l'avantatge de poder implantar qualsevol varietat o forma on no existeixen individus més que d'un sol sexe, han fet que es consideri la sembra com poc menys que impracticable.

La mateixa facilitat de multiplicació i ràpida creixença ofereixen els plàtans, freixes, verns i oms, i en molts pocs casos s'emplea la sembra.

SEGIMON VANDRELL

Euginyer del Servei Forestal
de la Mancomunidad

Utilització dels raïms per a altres preparacions que no són el vi ⁽¹⁾

Jo sóc d'aquells que pensen que l'ús moderat de les begudes fermentades en l'alimentació normal de l'home, és útil i que a l'ensem constitueixen un obstacle de gran eficàcia a oposar al desenrotllament de l'alcoholisme.

Mes, si preconitzo l'ús moderat del vi i de la sidra, penso també que el raïm i la poma poden prestar-se a altres formes de productes alimenticis, i sóc ací per a exposar ço que ja s'ha fet i ço que jo crec que es podrà fer amb el raïm a l'avenir.

Ja fa molt de temps que s'ha cercat un medi de fer amb el raïm altres preparacions demés del vi, però fins ara el vi, o millor dit, les diferents classes de vins han estat sempre a França la utilització més abundant.

Certs països han arribat a fer-se una especialitat en la conservació del raïm per medi de la dessecació. Jo hauré de citar especialment al-

(1) Raport al Congrés de la Poma i del Raïm celebrat a París els dies 17 i 18 de març d'enguany.

gunes regions de Grècia i de Turquia, on la indústria dels raïms secs absorbeix la major part de la collita, per la producció del petit raïm de pastisseria, sense granets, que l'Anglaterra consum en enorme quantitat com a bon raïm sec de taula.

Mes en els grans països vinícols del món, i especialment a França, és a la producció de vins a ço que es destina sempre la major part dels raïms.

Això és normal perquè la transformació del raïm en vi és una operació que segueix a una collita que és imminentment poc conservable efectuant-se amb l'ajut d'un utillatge secular, existent en tots els països vinícols, i conduint a l'obtenció d'un producte que es conserva sense gaires dificultats.

Però les condicions econòmiques del mercat dels vins no són pas sempre tals que la justa remuneració del viticultor sigui assegurada. La viticultura ha sofert i sofrirà encara crisis més o menys llargues la causa principal de les quals rau en la inconstància de la producció parangonada amb la constància relativa del consum. Aquestes crisis poden desconcertar la situació de les regions de gran producció vinícola i en aquest sentit hom es pot recordar d'aquella de 1900 a 1907 i les ruïnes que ha provocat.

Sembla però que la intensitat de semblants crisis seria al menys atenuada si importants quantitats de raïms poguessin ésser aplicades a altres fabricacions.

Jo sé perfectament que la destil·lació ha estat plantejada per algú com el remei més eficaç per aitals circumstàncies però aquest destí del vi, fora de certes regions que s'han fet una especialitat de la producció d'aiguardents refinats, és ja una seriosa pèrdua. No seria més que un palliatiu insuficient i jo afegeixo que no és pas feta per plaure als adherits d'aquest Congrés.

El veritable remei, a la meua manera de veure, és d'extendre el consum del raïm baix múltiples formes exclusives de la formació d'alcohol, que es poden obtenir aplicant-li procediments industrials que permeten una agradosa presentació.

De tot temps s'ha fet casolanament una mena de confitura amb el concurs d'altres fruits barrejats amb el raïm o sense ell, però el producte obtingut, sempre fortament carmelat, d'una sabor una mica amarga, d'un aspecte poc agradable no podia pas aspirar a un gran consum.

Avui, aplicant als raïms els procediments industrials de cocció i de concentració en el buid aplicats altrament a nombroses fabricacions, es pot fer molt millor.

Ja a l'any 1900, amb ocasió de la gran crisi vitícola vaig cercar la reducció de la verema en profit de la seva qualitat i també la utilització

del raïm baix altres formes per medi de la concentració en el buid.

Els resultats obtinguts foren excel·lents i en 1902 a propòsit d'un xarop obtingut amb most de raïm, he pogut escriure les següents ratlles que em permeto de copiar ací:

«Jo crec que es pot assajar amb èxit d'introduir al consum xarops de raïm fets al buid i que hi ha una forma de consum important que tinc interès en mostrar per medi d'alguns exemples.

El xarop de raïm fet amb raïms neutres especialment l'Aramon, constitueix un líquid molt sucrat (800 grams de sucre per litre aproximadament) que desfet a l'aigua dóna la impressió de most de raïm fresc.

Una primera aplicació molt senzilla consistiria a estendre l'aigua tal com és i a substituir per aquesta consumació aquella de vins sense alcohol que es fabriquen a Alemanya, a Suïssa i a Àustria per les societats de temperança de vegetarisme i de teosofia.»

Quan hom compara les operacions múltiples i delicades que necessita la fabricació de vins sense alcohol, amb la simplicitat de concentració en el buid, quan hom ha pogut tastar comparativament vins sense alcohol i most de raïm reconstituït per dissolució acuosa de xarop; quan hom evalua l'embalatge complex pesant i costós dels vins sense alcohol i el del xarop, així com les despeses de transport que en resulten tots els aventatges pels aiguaders són a favor del xarop.

Però en 1900, hom creia encara o al menys jo ho creia, que era imperiosament precis tractar tota la collita durant el sol període de les veremes, o aproximadament, ja que el raïm no pot esperar més que un petit límit.

Això constituïa una gran dificultat perquè precisava per una tal operació, un utilatge de potència relativament gran i per tant molt costós, i del qual hom no podia calcular l'amortització sinó durant una molt petita part de l'any.

En realitat no és així i la prova s'ha fet avui que el producte d'una verema pot ésser conservat en els recipients vinícols ordinaris que tenen tots els cellers, tant temps com es vulgui, indempnes de tota fermentació i que pot ésser tractat durant tot l'any.

Hi ha, doncs, la possibilitat de no recórrer sinó a un utilatge reduït i a l'extensió considerable del període d'amortització.

De molt temps ençà es reben a Cete particularment d'Algeria per la indústria especial de vins de licor els mostos ensofrats que no són altra

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general. Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera
--

cosa que most de raïm fresc carregat d'una quantitat d'anhidre sulfurós suficient per destruir tota vida microbiana.

Aquests mostos són desulfitats per senzilla ebullició, després es fan refredar i són sembrats de llevadures i posats en fermentació segons les necessitats o durant tot l'any proporcionalment a la potència de l'utilatge de que es disposa.

L'ensofrat, pot ésser aplicat al most i és aleshores una operació d'extrema simplicitat, però amb el fi de dissoldre la matèria colorant i extractiva, pot ésser també aplicat a la verema derrapada.

Per una maceració més o menys prolongada, la matèria colorant es dissol restant dissimulada mentre la massa està baix l'acció del gas sulfurós. Després d'una maceració suficient es separa el most de les parts sòlides del fruit. És llavors un líquid d'una color bruna indecisa, però al qual torna la matèria colorant roja amb tota la seva potència després del desulfitatge. Es disposa així de tota una gama de colors des del groc ambarí clar dels mostos blancs, fins als roigs més forts.

La cocció al buit aplicada als mostos sulfitats és una operació de dues fases. Durant la primera es produeix el desulfitatge mentre que la concentració constitueix la segona.

Aquesta concentració pot ésser portada fins a 30-32 graus Baumé a la temperatura de l'operació per obtenir xarops; o fins i tot als 40 per obtenir després de refredada una pasta d'aspecte anàleg a la mel si s'ha treballat amb mostos blancs,*per aquesta raó anomenada «mel de raïm», o bé una pasta anàloga més o menys roja si l'operació s'ha fet amb mostos colorats.

Sots la condició que la temperatura del líquid no s'elevi a més de 60-65 centígrades, no hi ha cap alteració del gust ni de la color. Retornats al volum primitiu del most per addició d'aigua, els productes concentrats reproduïen el most de raïm amb tota la seva frescor i tot el seu fruit, i això fins molts anys després de la seva preparació.

A aquest most de raïm «reconstituït», poden altrament addicionar-se llevadures, posar-lo en fermentació i fer-ne vi.

L'aixarop pot encara al meu entendre ésser transformat molt aventajosament en gelat. Considerat sol el xarop de raïm, no posseeix la propietat de solidificar-se en gelat transparent, però se li pot donar barrejant-lo amb el suc d'algunes fruites que posseeixin aquesta propietat. El suc de poma concentrat pot servir per la barreja. Es pot utilitzar encara per aquest objecte la gelosa ja molt introduïda a la indústria de la confiteria que en consum notables quantitats.

Es poden fer així gelats transparents, fins i tot cristallins de diverses colors, variant del groc ambarí al roig pujat i susceptible de rebre perfums accessoris com la vainilla, grosella, maduixa, etc.

Al punt de vista econòmic, val més pel vinicultor fer simplement vi, o vendre els mostos sulfatats a la indústria que en faria xarops gelats, confitures o mels de raïm?

Es aquest un punt especial que no pot ésser abordat sinó després d'un estudi molt detallat de la qüestió i de les condicions del mercat.

Jo penso, però, que pagant el raïm a un preu raonable al productor, un industrial trobaria certament la llegítima renumeració del seu treball operant les transformacions.

Però no he de passar en silenci l'existència d'un gran obstacle a la creació d'una tal indústria.

No és pas d'ordre tècnic, sinó senzillament d'ordre administratiu.

Per molt extraordinari que això pugui semblar, la fabricació dels xarops de raïm, és assimilada per l'administració de la glucosa i sotmesa als mateixos reglaments i drets.

El sucre de raïm és un sucre natural altrament complex, puix que és constituït per una barreja de dos sucres diferents, mentre que la glucosa és un producte simple, provinent industrialment de la transformació del midó; és així, i això va tan lluny que no es pot servir d'aixarop de raïm per a sucra les veremes, operació habitual en alguns països, perquè l'ús de la glucosa és interdit per aquest objecte. El sucre de raïm, reputat glucosa per l'administració, no pot tampoc usar-se amb aventatge.

D'on ve això doncs? Pot ésser que vingui de que els primers químics que l'han fabricat li donaren el nom de «sucre de raïm» perquè com ell mateix no dóna sinó una cristallització confusa, però és ben reconegut que aqueixes dues substàncies són totalment diferents per la presència en una de elles, el sucre de raïm, d'una important proporció de levulosa que l'altra no té.

La glucosa no gaudeix pas d'una bona reputació, puix amb aquesta substància són fabricats els xarops i licors de baixa qualitat. El seu gust, demés és molt menys fi i sucros que el del sucre de raïm.

Caldrà que els productes concentrats de raïm continuïn no essent reputats com a glucosa.

Toca al Congrés de la Poma i del Raïm el donar la veu que tendeixi a fer desaparèixer aquesta assimilació.

L. ROOS

Director a l'Estació Enològica de l'Hérault

Per la vostra riquesa, no deixeu morir el bestiar sense demanar que el Laboratori de Patologia Animal us l'estudiï de franc. Carrer d'Urgell, 187 - Barcelona.

COMENTARIS

Aliquando bonus...

Gedeón i Calínez són proverbialment ingenus. També al baturricó li escau, de tant en tant un bri de simplicitat: *De no recibir esta carta, me lo escribes.*

Doncs bé, ara a Xicago, un cònsol nostre troba un peu de morrocotuda veritat com la següent:

«Los vinos de que España tiene gran sobrante, pudieran tener aquí un gran mercado, si no fuera por la prohibición absoluta de consumo, que impide por completo su entrada y fabricación.»

Es una troballa!

Què t'estimes més, o figures

I un bailletet, d'ulls ratoners, de nassic arremangat i galtones roges, responia sempre: *sindria.*

I els nostres agricultors, vénen, si fa o no fa, a trobar-se amb consemblant pregunta a hores d'ara: Que t'estimes més, o aranzel proteccionista.

Un vinyater badoc, esmaperdut, queguejador, respon: *exportació.* Potser perquè, com al conte de l'enfadós, li repliqui el fabricant: *Jo no et dic això; jo et dic si vols... proteccionisme.*

Total: una pura qüestió de tossuderia: proteccionisme; exportació. Fem-s'ho a palletes.

Pasteur, Henry Cheron i el Taberner

Escenari: Ministeri d'Agricultura. Personatges: Productors, Delegats de Nacions i Cheron, ministre. Al foro—entre llorers—un bust de marbre de Pasteur. Argument: tirar contra la *seca*, la meca i la Vall d'Andorra que s'oposin al racional bon ús del vi.

Dramatisme: abstemis puritans contra productors recalcitrants. Gran xoc passional. Escena culminant: el discurs de Chéron que no té aplaudiments en les llotges preses pels industrials.

Resultats pràctics: Els fondistes s'afanyen a preparar l'*agape* final de tot Congrés o Assemblea. **Hi hauran més discursos i més vins de Champagne que positivitats.** Que perquè? Senzillament; per que el mateix fondista servent, a sa casa confecciona llistes de *menús* amb preus de tots colors i *coberts* a variats colors, *mais sans vin.*

Ah, no. El vi **va** apart. És una faisó d'abstencionisme d'estar per casa, potser molt pitjor que el transatlàntic.

I el bust marmori de Pasteur, recordant reivindicacions científiques de la fermentació del most, romandrà incommovible amb el típic arronsament d'espatlles de tots els bustes.

La producció de vi al món

L'Institut Internacional d'Agricultura publica les dades següents, referents a la producció mundial de vi.

Les dades són en milions d'hectòlitres.

	1922	1921	1909-13
Espanya	25,7	19,2	14,9
França	69,3	45,0	46,4
Itàlia	35,5	34,2	46,0
Altres països	22,6	16,7	19,2
	153,1	115,1	126,5

La producció mundial de 1922 ha estat un 33 per 100 més elevada que la de 1921 i un 21 per 100 major que la dels anys 1909-1913.

El conreu de les flors

En un dels números passats d'AGRICULTURA, vàrem publicar un article del nostre Director, en el qual es parlava de la conveniència d'extendre a Catalunya el conreu de la flor.

Aquesta conveniència ha estat compresa a França. Malgrat haver assolit una grandíssima extensió el conreu de la flor en aquest país, el govern francès procura estendre'l encara per donar lloc sobretot a la indústria dels perfums, abans dominada quasi exclusivament per Alemanya.

Per això ha donat disposicions per estudiar la possibilitat del conreu a l'Àfrica del Nord, també això pot tenir importància a Catalunya, perquè es facin proves de destil·lació de les ginesteres i d'altres plantes naturalment abundants en aquells llocs.

Una revista italiana comunica que les flors d'una pomera han estat venudes per 200 lires. Ja sabem que 200 lires són avui unes 30 pessetes a Catalunya. Però Itàlia, pràcticament, 200 lires equivalen a unes 200 pessetes.

L'exportació de cireres a Itàlia

Mantes vegades AGRICULTURA s'ha ocupat del conreu dels fruiters, cantant-ne les excel·lències i sostenint la conveniència d'extendre-la a Catalunya.

Per demostrar que no és un camí errat el que hem emprès, donem les xifres següents, que revelen com fruites modestes quasi insignificants poden convertir-se en una font importantíssima d'ingressos.

Les cireres donen lloc a Itàlia a una indústria cada dia més rica i més extesa; aquests fruits s'exporten conservats en aixarops, salats, ensofrats, etc., als Estats Units, a Anglaterra, al Canadà, etc., on són confitades.

Una casa italiana té fàbriques sucursals, una a Londres, una altra a New-Jersey (E. U. A.) i una altra a Montreal (Canadà), que es dediquen, entre altres coses, a treballar les cireres rebudes d'Itàlia.

Durant l'any 1922 Itàlia exportà les següents quantitats de cireres ensofrades:

Els adobs químics de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen tots els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms
QUINTANA & TORRES: Carrer de Barcelona, 4.-TARRAGONA

As Estats Units	4,000 tones
Al Canadà	500 »
A Anglaterra	1,500 »
A França	1,000 »
A Holanda i Bèlgica	500 »

En total 7,500 tones que valgueren 22 milions i mig de lires.

Demés foren exportades 60 mil caixes de ciceres en aixarop per valor de 12 milions de pessetes.

En total, doncs, 34 milions de lires.

Es molt possible que ningú no pensés que un fruit com la cirera pogués donar lloc a un moviment comercial tan important.

Un acord ben prudent

El viure en societat implica ben sovint restriccions, disgustos i litigis quan hi ha el dret de dues persones en contraposició.

No els faltaria d'altre als sindicats sinó que s'embranchessin en plets i qüestions. Els que han hagut de pledejar de segur que n'estan ben escarmentats. Hi ha un adagi que diu que *guanyant es perd*; n'hi ha un altre, que diu: *qui tot ho vol tot ho perd*, altre que diu finalment per no posar-ne algunes dotzenes: *transigeix i guanyaràs*.

Implica transigir *a priori* en totes les qüestions que se li puguin presentar, l'acord que ha pres el Sindicat Agrícola i Comunitat de Regants de Tortosa, en una reunió convocada espessament.

«Autorizar al Sindicato, para que en nombre y representación de la Comunidad de Regantes, someta a amigable composición todas las cuestiones y diferencias originadas entre la Comunidad y la Real Compañía, por el contrato de 11 de noviembre de 1907, los demás celebrados, las pólizas de riego, los litigios pendientes, las reclamaciones entabladas ante la Administración, y las demás, aunque no se hayan traducido en reclamación administrativa o judicial, sin exclusión alguna; facultando, por tanto, a dicho Sindicato, para el nombramiento de los amigables componedores; la redacción y otorgamiento de la escritura de compromiso que podrá firmar todo el Sindicato o los vocales a quienes autorice especialmente; la prosecución de toda la amigable composición; y queriendo, por fin, que la autorización anterior sea todo lo amplia y comprensiva que permiten las leyes».

Els concorrents que eren 1,888 ho aprovaren per aclamació, amb la qual cosa és fora de manifest que tots els regants tenen vius desitjos per a resoldre en el pla de la major equitat i harmonia tots els assumptes litigiosos que puguin presentar-se entre totes dues entitats.

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

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si fa o no fa ens trobem en la mateixa situació marcada en la informació anterior; no hi ha variacions. El mercat francès no compra i som reduïts al proveïment del nostre mercat interior del qual coneixem les possibilitats i la influència en els preus.

Els vinyaters francesos continuen llur agitació enèrgicament tocant tots els ressorts de la política que coneixen prou bé i fan moure a llur gust.

Les estadístiques confirmen ço que tots els vinyaters sabem ja, ço és, que França ens ha comprat poquíssim vi. Durant els sis primers mesos d'aquest any hi hem exportat encara no un milió d'hectòlitres, quantitat insuficient perquè els preus ressentin una millora. Anglaterra ens ha comprat uns 37,000 hectòlitres i Alemanya molt poc.

A Catalunya hem de remarcar la campanya dels vinyaters que ha culminat en l'aplec comarcal de Falset on han concorregut delegacions de tots els poblets vinyaters. És possible que aquesta agitació tan seriosament portada influeixi en el govern espanyol refermant-lo en el criteri fet públic darrerament, sembla amb caràcter oficiós, de no admetre cap modificació del tractat hispà-francès, perjudicial pels nostres vins. I és possible també, encara que amb menys probabilitats, que es vagi finalment a la regulació definitiva de l'ús de l'alcohol industrial en la fabricació de begudes. Això però costarà un xic més.

Pel moment les coses estan tan malament com abans, però les perspectives que s'obren són més falagueres. L'esdevenidor no es presenta tan negre i això és sempre una consolació. Si el govern espanyol resisteix hi han probabilitats que poguem sortir bé de la trista situació present.

* * *

Les previsions per la pròxima collita no són dolentes en conjunt, ço que però no ens salvarà del mal pas.

Bones collites s'anuncien a Llevant i a la Manxa; dolenta, en canvi, és a Navarra on no passarà de mitja. A Catalunya la manca de pluges perjudica tots els conreus i com és natural també la vinya, sobretot en les terres primes.

Les notícies de França, des d'el nostre punt de mira, no resulten massa simpàtiques. Les últimes previsions anuncien una collita d'uns 64 milions d'hectòlitres, inferior a la de l'any passat en 5 milions, però prou gran encara perquè els vinyaters d'aquell país prossegueixin llur campanya contra els nostres vins.

D'Itàlia les noves anuncien en general una bona collita; aquest país però no influeix sinó molt indirectament en els nostres preus. Hom diu si en el tractat de comerç hispano-italià que ha de firmar-se hi ha una clàusula favorable en virtut de la qual Itàlia ens compraria certs quantitats de vi que s'encarregaria de col·locar a l'estranger. Veurem.

Dels altres països vinyaters no tenim cap notícia concreta.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

La calor d'aquests dies contribueix sense dubte a agravar més la calma que fa dies regna en els nostres mercats oleícols.

No es fa cap operació si no és per pura necessitat; així veiem que algun tenedor d'oli d'Urgell intenta vendre i si ho vol fer ho ha de fer a preus verdaderament ruinosos, perquè ell demana 31 ó 32 rals i sols li paguen 28 ó 29.

A Reus continua la calma; no obstant això es fan algunes operacions amb olis fluixos de la part de Tortosa únics que per llur preu tenen sortida en els mercats detallistes.

El mercat de Barcelona s'ha tornat a aturar de bo, de bo, fent-se només operacions amb olis dolents. La prova palpitant de la baixa, ens la dona aquest mercat pel gran nombre de qüestions que entre compradors i venedors s'han entaulat, a causa dels deixos de compte. Això però podria ésser degut no a la calma, si no a una alteració de l'oli durant el temps que degut a la vaga va estar sense poder entregar-se; quan vénen les de perdre, tothom procura guardar-se!

La collita va tirant tal com en les passades informacions indicàvem; a Andalusia i a Toledo com a causa dels grans calors van caient olives dels arbres; igual passa a Reus, encara que ens sembla que no en molta proporció.

De l'estranger cada dia es tenen més males noves de la collita, tant que les últimes notícies que donen els corredors francesos, són que es considera perduda la collita de Tunísia, perquè els vents calents han fet caure tota l'oliva que començava a fer-se.

Com a preus podem donar aquests:

Aragons bons, 29 a 30 pessetes; aragons mitjans, 27 a 28; aragons dolents, 26 a 27 pessetes.

Riberes bons, 28 a 29 pessetes; riberes dolents, 26 a 27'5 pessetes.

Urgells bons, 29 a 30 rals; urgells mitjans, 28 a 29 rals.

Tortoses, 3 graus, 27 a 28 pessetes; tortoses, més de 4 graus, 25 a 27 pessetes.

Andalús fi, 46 a 47 duros; andalús corrent, 42 a 43 duros.

Els olis al sulfur, comencen a oferir-se barats, tant que aquests dies s'han fet operacions a duro i duro i mig per càrrega més barat que en la última quinzena.

LISINI ANDREU

No desconfieu dels Sindicats si actualment passen una crisi. Arreu del món la indústria, el comerç, l'agricultura, la passen també. És l'epidèmia d'ara que acabarà com totes les anteriors i serà seguida per un període de grandiosa florida. Els sindicats són els amos del pervenir encara que els enemics diguin i prediquin el contrari.

NOTICIARI

—*La farinera del Sindicat Agrícola de Cervera i sa comarca*, aquella magnífica obra social de la qual n'havíem parlat tantes vegades amb elogi, ha estat quasi totalment destruïda per un incendi fortuït.

No cal que diguem als animosos agricultors de Cervera i sa comarca, la part que prenem en la pena que els aclapara, i no cal tampoc que els esperonem a sobreposar-se a aquest contratemps.

Com nova au fènix no es tornarà a bastir sobre les seves cendres?
Fem vots per a que així sigui.

—*Els melons* sembla ésser enguany la fruita més estimada pels anglesos, la qual cosa ha fet obrir l'ull als que tenen les seves plantacions en bon estat, tota vegada que havent estat enguany molt perjudicats pel pugó, no abunden com aquests anys passats.

—*La collita d'ametlla*. És tan gran la collita d'ametlla en terres de Mallorca i Catalunya com feia anys no s'havia vista. Es parla a Tarragona d'ajustos que s'han fet a base de 53 pessetes el sac.

—*Una intensa campanya s'ha portat a cap al Priorat*, en contra de l'ús illegal de l'alcohol industrial en el vi i begudes alcohòliques, organitzada per la cambra agrícola de Falset d'acord amb la Unió de Vinyaters de Catalunya.

Després de sengles mitins a Poboleda, Cornudella i Torroja es celebrà una assemblea a Falset en la qual prengueren part diversos oradors, dos diputats per aquella circumscripció i alguns diputats provincials.

—*Nous regadius a Catalunya*. A Capsanes començaran molt aviat les obres projectades pel sindicat de recs de la Riera de Marsà amb lo qual es regarà molta terra secana, i a Balaguer s'ha inaugurat un rec que pren l'aigua del riu Ció en un canal que té més de cinc quilòmetres de llargada, entrant-hi 400 litres d'aigua per segon, per a poder regar 1,600 jornals de terra.

Aquesta obra hidràulica ha costat 90,000 pessetes, que han estat pagades, la tercera part, per la Societat Canal d'Urgell, i l'altra part pels regans beneficiats dels pobles de Balaguer i Vallfogona.

—*Diu un periòdic de València que l'exportació de taronja a Bèlgica* ha estat enguany de 730,000 caixes, un xic menys que l'any passat.

Una amb altra l'han venuda a 60 francs la caixa, que no ha estat remunerador.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El Consell Permanent de la Mancomunitat, ha concedit l'auxili tècnic per a la construcció d'un Celler Cooperatiu al Sindicat Agrícola de Sant Martí de Tous.

Els pobles que integren la Comarca del Priorat de *Scala Dei*: Poboleda, Porrera, Gratallops, Bellmunt, Torroja, La Morera i Vilelles, han adreçat una exposició a la Mancomunitat de Catalunya, pintant amb

vius colors, la ruïna que els causà la filoxera de la qual no se n'han refet encara, per tal que d'acord amb els ajuntaments respectius vulgui estudiar la Mancomunitat de fer-los reeixir de l'endarreriment en que es troben en comparació amb altres comarques vinícoles de Catalunya.

El cap d'Acció Social Agrària Sr. Rendé, ha rebut la visita del President de l'Ateneu Agrícola de Gavà per a parlar de la transformació en Sindicat Agrícola de dita entitat; ha atès també un representant de la Federació Agrícola del Pla de Bages per a portar a cap alguns projectes, i ha escrit un fullet de divulgació sobre comptabilitat dels Sindicats Agrícoles.

El servei d'Arbres Fruïters ha fet una visita a Ulldesona per a escollir l'emplaçament del Molí d'oli cooperatiu, per al qual sollicità el Sindicat Agrícola l'auxili tècnic segons diguerem, havent visitat també Tortosa, Campredó i Roquetes per a dirigir els tractaments contra la mosca de l'oliva.

Demés ha respost consultes d'Alforja sobre avellanes, de Barcelona sobre molins d'oli de moldre sausa; de Balaguer, sobre malalties de la prunera; d'Ybars d'Urgell, sobre assecament de prunes; de Tarragona, sobre malalties de la figuera i de Tortosa, sobre malalties de l'olivera.

El Servei de Terra Campa, ha estat a Pobla de Segur per a ensenyar a combatre una plaga apareguda en els alfalsars d'aquell terme, i donat aiximateix instruccions a l'alcaldia de Seròs per a combatre'n una altra que s'ha presentat en les plantes d'aquelles hortes.

CONSULTORI

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

E. R. B., CASTELLVELL.—Llegeixi l'article que va en aquest número, el qual sembla escrit pel cas que l'interessa.

T. S., BALAGUER.—La preocupació de vostè és plenament justificada. L'ús de l'arseniat es generalitzarà a l'Urgell i cal conèixer totes les seves propietats i les conseqüències del seu emprament.

Recentment, Riviere, director de l'estació agronòmica de Seine i Oise a França, ha publicat amb la col·laboració de Pichard els resultats dels seus estudis sobre la influència de l'arseniat caigut al terreny.

Sembla d'aquests estudis que l'arseniat de sosa usat en dosis dèbils, o sigui de 2 a 4 grams per metre quadrat, no exerceix cap influència perjudicial damunt les plantes, però que la seva toxicitat és suficient per matar els protozoaris que destrueixen les bacteries útils que viuen al terreny. Per tant, ve a exercir una influència indirectament fertilitzant.

R. F., CIUTAT.—Per error d'impremta en la contesta que li ferem en el número anterior, es diu que el card s'ha de sembrar entre mig d'un cercle mentre havia de dir cereal.

L. C., TARRAGONA.—Ens enterarem i li contestarem particularment d'aquí a uns quinze dies.

R. S.

CALENDARI

de sembres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

JULIOL I AGOST

HORTALISSES

Es sembra :

Bledes grogues o blanques. — Bledes morades per a hivern. — Bròquil blanc de Vich. — Bròquil de Quaresma o de Santa Eulària. — Bròquil de Nadal (en juliol). — Bròquil de Sant Isidro des d'agost). — Ceba blanca primerenca o francesa; d'en Campeny. — Col borratxona; de capdell o de soldat i demés de fulla llisa; de Milàn, grossa; molt grossa o francesa; verda, gitana; verda, retallada (per a fer brots). — Coliflor d'abril (en agost); de Quaresma; de Nadal (en juliol). — Colinap o Napicol. — Enciam escaroler d'istiu; escarxofet; llarc, blanc o romà. — Escarola doble, crespada; de cabell d'àngel. — Fasols tardans. — Julivert. — Nap llarg, blanc; llarg, negre; rodó, blanc; rodó, negre (des d'agost). — Pastanagas de taula. — Porros. — Ravanets mitjans; rodons. — Remolatxa de taula. — Serfull. — Xicoira.

FARRATGES

Es sembren :

Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Melca, Meuca o Melcó. — Moresc (per a ferratge vert). — Naps grossos o de bou. — Pastanaga grossa. — Trèbol gros o Trèfula; anual o herba fe (des d'agost).

Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.— Barcelona.

PUBLICACIONS DE

l'Escola Superior d'Agricultura

BARCELONA

A. MATONS . . .	Fabricació d'olis	6 pessetes
J. RAVENTÓS . . .	L'art de fer bon vi.	6 »
J. M. SOLER I COLL.	Les llets i llur apreciació.	4 »
M. ROSSELL I VILÀ.	Reproducció i herència en el bestiar	4 »
F. NOVELLAS . . .	Anàlisi d'adobs.	3 »
M. ROSSELL I VILÀ.	La vaca lletera (Les vaques i la producció de llet)	6 »
J. SALOM.	L'ametller.	4 »
J. M. RENDE . . .	Organització i guiatge de Sindicats agrícoles.	(En premsa)



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

Màquines, Forns Assecadors

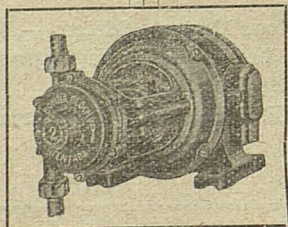
i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i de fabricació de materials per a construcció

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 558



AIGUA a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

BOMBA BLOCH

La única que no necessita engrassament :: La venen
*** tots els bons electricistes de Catalunya ***

JAUME CUIXART
CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona: Gran Via Laietana, 21, pral.
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona



Màquina d'escriure
UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica
Coillem Trúniger, S. A.

Campió oficial durant
17 anys consecutius

Balmes, 7

Barcelona

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

A c a b a



de sortir

JOSEP M.^a JUNOY

Conferències de combat

Preu: 1'50 pessetes

De venda: EDITORIAL CATALANA, S. A., Escudellers, 10-bis, 1 a totes les principals llibreries

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius

Pessetes 12,000

Tipus F 9/16 HP.
per a vinyes, horts i petites propietats

Pessetes 6,500



Aparells complementaris de totes classes i marques. a preus considerablement reduïts

Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

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

Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

S. I. C. M.

Per a sulfurar mosts, conservar vins,
desinfectar recipients, és insubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

Sals de Potassa de Alsàcia



Les més riques
Exemptes d'impureses
Les millor presentades
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament un Butlletí Agrícola quinzenal d'escollició de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura