

Index de matèries contingudes en el primer volum

A

- Abelles.**—Son perjudicials? (consultori). XVIII—18.
- Abollament.**—Arrufat, abollament, garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17
- Actes agrícoles.**—La festa dels vinyaters a Martorell. X—2.
La VII assemblea de la U. V. C. a Manresa. X—5.
Jornada de la Viticultura a Santes-Creus. XI—5.
- Adobs minerals.**—Límit de l'ús remunerador dels adobs minerals, (consultori), *Ju-Ca-Ro.* VI—17.
Adob de la vinya amb diferents dosis de nitrat de sosa, (consultori). VIII—18.
- Afidits.**—Manera de destruir-los, (consultori). XIX—18.
- Agrologia.**—Els Formiguers. Un costum absurd, *Aug. Matons.* XVII—3.
La pràctica dels formiguers, (consultori). XXIV—20.
- Agror del vi.**—(Vegi's consultori). XVII—18.
- Alimentació del bestiar.**—Conversa interessant, *M. Rossell Vilà.* X—11.
Comparació de la pinyolada amb el blat de moro, (consultori). XII—18.
Com s'ha previngut a Alemanya l'escassetat de farratges, *M. Signorini.* XV—11.
- Ametller.**—L'ametller a Mallorca, *Joan Salom.* III—10; IV—7; V—12; VI—13; VII—13; VIII—12, X—15; XII—13; XIII—9; XVII—9; XVIII—12.
- Anticriptogàmics.**—Preparació del suc sulfo-càlcic, (consultori). II—17.
Sucs sofrats, *J. M. Gullon.* IX—10.
Quan s'ha d'ensofrar? (consultori). IX—25.
Barreja de sofre i calç, (consultori). IX—26.
(Vegi's Polisulfurs).
- Arboricultura frutera.**—Els arbres fruiters a Catalunya, *A. Matons.* I—10; II—7.
La clorosi de les pereres, (consultori). XV—18.
Acció dels vents sobre els fruterars, *J. A. Margarit.* XXIII—11.
Medi per a combatre els cargols, (consultori). XXIV—20
(Vegi's Ametller).
(Vegi's Presseguer).
- Arrufat.**—Arrufat, abollament, garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17.
- Assegurances del bestiar.**—(Vegi's consultori). XII—18.
El segur del bestiar de treball agrícola, *J. M. Rendé.* III—3.
- Avicultura.**—D'aviram, *Salvador Castelló.* II—5.
La farina de palla en l'alimentació de les gallines, (consultori). XXI—20
Deslocament de les gallines, (consultori). XXIV—20.
Com fan més ous les gallines? tancades o lliures? *Salvador Castelló.* XXV—5.

B

- Bibliografia.**—Llibres recomanables als agricultors. IV—19.
Un llibre interessant «Cellers cooperatius de producció i venda», per Isidre Camp-llonc, *J. M. Valls.* VI—1.
Llibres rebuts. XIII—16; XXI—19.
- Biografia.**—Felicitat record, *Mateu Rosinés.* IX—3.
Francesc Darder. IX—23.
En Joan Poblet Teixidó.—Notes biogràfiques, *J. M. Rendé.* XXIII—15.
Ses darreres paraules, *J. M. Rendé.* XXIII—16.
- Blat.**—Sel·lecció de llavors, (consultori). XVI—18; XVII—18.
Blat, *Joan Vallés Estruc.* XXI—3.
Si sembreu blat, sembreu-lo bé, *J. M. Soler Coll.* XXI—6.
Les maravilloses propagondes? Blats de tardor, *J. M. Soler Coll.* XXII—3.
- Bous.**—Els bous de treball han de tirar pel cap o pel coll? *M. Rosell Vilà.* XXIV—12; XXV—7.

(1). Les xifres romanes representen el número de la revista, i les aràbigues el de la pàgina.

C

- Cargols.**—Manera de combatre'ls, (consultori). XXIV—20.
Cellers cooperatius.—Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra, *J. Compte Valls*. 1—5.
L'orosi del cep.—(Vegi's consultori). XVI—18; XVIII—18.
Clorosi de les pereres.—(Vegi's consultori). XV—18.
Conillicultura.—La producció de conills a Cà'n Parellada, (Terrassa), *M. Soler Coll*. XXII—8; XXIII—3.
Cooperació vitícola.—Aventatjes de la cooperació vitícola, *Isidre Camplonc*. VII—3; IX—17.
Credit Agrícola.—L'Institut Nacional Agrari i el Credit Agrícola, *P. J. Llord*. XXII—10

D

- Destil·lació.**—La lliure destil·lació com a solució del problema vinícola, *J. M. Valls*. XVII—1.
Coses americanes.—La destil·lació de la palla per a la producció de gas combustible, *J. M. Soler Coll*. VXIV—15.

E

- co omia agri cola.**—La qüestió de les subsistències, *J. M. Valls*. IV—1; V—1; VII—1.
La veritable solució de la qüestió de les subsistències. IV—15.
Organització industrial de l'Agricultura, *J. M. Valls*. IX—1.
La crisi de la viticultura, *J. M. Valls*. XV—1.
L'agricultura catalana; com és i com ha d'ésser, *J. M. Valls*. XXI—1; XXII—1
XXIII—1; XXIV—2.
Que es pensa fer en agricultura, *J. M. Valls*. XXV—1,
Engosadura.—(Vegi's consultori). II—17.
Enologia.—L'agror del vi, (consultori). XVII—18.
La lliure destil·lació com a solució del problema vinícola, *J. M. Valls*. XVII—1.
(Vegi's Vinificació).
Ensenyament agrícola.—(Vegi's consultori). VII—17.
L'ensenyament agrícola de la dona, (vegis consultori). XXV—20.
Erinosi del cep.—(Vegi's consultori). XX—20.
Escaldat dels ceps.—Escaldat dels ceps, *Llorenç Badell*. XXV—3.
Estacions pecuàries.—Les estacions pecuàries, *M. Rosell Vilà*. XIX—8.
Estadística.—Estadístiques i organització, *F. Santacana*. IX—8.
Exoascus deformans.—Arrufat, abollament, garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17.

F

- Fassines cooperatives.**—Al marge d'una campanya, *J. A. Margarit*. XXIV—4.
Femers.—Un bon femer, *Joan Torrents*. 1—3.
Feridura.—(Vegi's consultori). XVI—18.
Fermentació del vi.—Manera de retrassar-la, (consultori). XXI—19.
Fitotecnia.—La patata. Es convenient sembrar tuberculs sencers o a talls? *P. J. Casalló*. X—17.
(Vegi's Biat).
Folklore.—Folklore de la pagesia, *Valeri Serra Boldú*. XII—8; XIV—2; XVI—5; XXI—12; XXII—12;
XXIV—7; XXV—16.
Formiguers.—Els formiguers. Un costum absurd, *Aug. Matons*. XVII—3.
La pràctica dels formiguers, (consultori). XXIV—20.
Fruiters (arbrers).—(Vegis Arboricultura fruitera).

G

- Gangrena de les vaques.**—Com es deu tractar la gangrena a la cua de les vaques, (consultori). X—18.
Garrofina.—Arrufat, abollament, garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17.

H

Hidràulica.—(Vegi's Màquines per a regar).
(Vegi's Pous artesianes).

I

Informació agrícola. I—19; II—16; III—17; IV—16; V—15; VI—15; VII—15; VIII—16; IX—23; X—17; XI—16; XII—16; XIII—15; XIV—16; XV—14; XVI—17; XVII—17; XVIII—16; XIX—17; XX—18; XXI—16; XXII—18; XXIII—19; XXIV—18; XXV—19.

Informació vinícola.—*P. J. Llord.* V—17; VI—16; VIII—17; X—16; XI—15; XII—14; XIII—14; XIV—15; XVI—17; XVIII—14; XIX—15; XX—16; XXI—15; XXII—17; XXIII—18; XXV—17.

J

Jardineria.—Jardineria defectuosa, *J. S. Matas.* XXV—8.
Jous.—(Vegi's Bous).

L

Llampadura.—Feridura o llampadura del cep (consultori). XVI—18.

Llegislació.—La declaració de collita, *J. M. Valls.* VIII—1.

Estadístiques i organitzacions, *F. Santacana.* IX—8.

Molt bé, senyor Ventosa, *J. M. Valls.* XIV—1.

La declaració de collita i guies de circulació, *J. M. Valls.* XVI—1.

La lliure destil·lació com a solució de la crisi vinícola, *J. M. Valls.* XVII—1.

Olivicultors defenseu-vos, *Listius Andreu.* XVII—14.

Els vents que bufen, *Albert Talavera.* XVIII—3.

Sobre la declaració de collita i guies del vi, *Albert Talavera.* XIX—4; XX—6.

La declaració de collita i guies de circulació.—Contestant a En Manel Raventós, *J. M. Valls.* XX—1.

L'Inri de la viticultura, *J. M. Valls.* XX—8.

Lleteria.—La lleteria cooperativa de l'«Haut-Var», *G. Battanchon.* II—12; III—8.

Convé filtrar la llet? (consultori). IV—17.

Una indústria ruïnosa, *M. Rosell Vilà.* V—5; VI—6; VIII—9.

M

Malalties del bestiar.—Engosadura, (vegis cosultori). II—17.

(Vegi's Malalties del porc).

(Vegi's Malalties de les vaques).

(Vegi's Malalties de les ovelles).

Malalties del porc.—(Vegi's consultori). V—17.

Curiositats sobre les malalties dels porcs, *Josep Secull Roca.* XI—6; XIV—9.

Ronya dels porcs, (consultori). XII—18.

La lluita contra les malalties rojes dels porcs, *Josep Secull Roca.* XVI—3.

Com s'origina la pesta roja dels porcs, *Josep Secull Roca.* XX—3.

La curació absoluta de la pesta roja dels porcs, *Josep Secull Roca.* XXIII—4.

El procés clínic de la pesta roja en el porc, *Josep Secull Roca.* XXV—10.

Malalties de les ovelles.—(Vegi's consultori). XVIII—18.

Malalties de les vaques.—Com se deu tractar la gangrena en la cúa de les vaques, (consultori) X—18.

Malalties de les plantes.—La clorosi de les pereres, (consultori). XV—18.

Els pugons o afidits dels fruiters, (consultori). XIX—18.

Talps, (consultori). XX—19.

(Vegi's Malalties de la vinya).

(Vegi's Malalties del presseguer).

Malalties de la vinya.—Feridura dels ceps, (consultori). XVI—18.

La clorosi dels ceps, (consultori). XVI—18; XVIII—18.

Erinosi dels ceps, (consultori). XX—20.

(Vegi's Mildiu).

- Malalties de la perera.**—La clorosi de la perera, (consultori). XV—18.
- Malalties del presseguer.**—Arrufat, abollament, garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17.
Malalties del presseguer, *Vicens Nubiola*. VIII—6.
- Malura vella.**—Sucs sofrats, *J. M. Guillon*. IX—10.
Quan s'ha d'ensofrar, (consultori). IX—25.
Barreja de sofre i calç, (consultori). IX—26.
(Végis Polisulfurs).
- Màquines per a regar.**—Les instal·lacions mecàniques per a regar, *Carles Pi Sunyer*. IV—1; VI—11;
VII—11; XI—8; XV—7; XVI—9; XX—11; XXII—5; XXIII—7.
- Mecànica agrícola.**—(Vegi's Màquines per a regar).
- Mercats.**—Els mercats de Catalunya. I—22; II—19; III—19; IV—18; V—19; VI—19; VII—19; VIII—19;
IX—27; X—19; XI—18; XII—19; XIII—19; XIV—19; XV—19; XVI—19; XVII—19;
XVIII—19; XIX—19.
- Mildiu.**—Sucs àcids, neutres i bàsics, *J. M. Valls*. XIII—1.
Que deu fer-se en cas d'una invasió de mildiu? (consultori). XIII—17.

N

- Notes de la Direcció.**—Unes paraules, *J. M. Valls*. I—1.
Als agricultors, *J. M. Valls*. XIX—1.
Als nostres lectors, *J. M. Valls*. XXIV—1.

O

- Oidium.**—(Vegi's Malura vella).
- Olivera.**—Collita de les olives, (consultori). I—21.
Poda de l'olivera, *P. J. Casalló*. V—8; VI—3.
Poda de l'olivera, (consultori). XVII—18.
Perquè cauen les fulles de l'olivera, (consultori). XI—17.
Plantació de les oliveres, (consultori). XIV—18.
Olivicultors defenseu-vos, *Lisinius Andreu*. XVII—14.
L'olivera a Catalunya, *August Matons*. XX—9.
- Olivicultura.**—(Vegi's Olivera).
- Organització agrícola.**—L'organització agrícola de la Conca de Barbarà, *J. M. Rendé*. IV—13.

P

- Patata.**—La patata. Es convenient sembrar tubèrculs sencers, o a talls? ¿Es útil deixar-los grillar pre-
viament? *P. J. Casalló*. X—7.
- Patologia animal.**—(Vegi's Malalties del bestiar).
- Patologia vegetal.**—(Vegi's Malalties de les plantes).
- Perera.**—La clorosi de la perera, (consultori). XV—18.
- Peronospora viticola.**—(Vegi's Mildiu).
- Phytophtus vitis.**—(Vegi's Erinosi del cep).
- Podes.**—Poda llarga i poda curta, *J. M. Valls*. II—1; III—1.
La poda del presseguer, *Vicens Nubiola*. IV—10; VI—8.
Poda de l'olivera, *P. J. Casalló*. V—8; VI—3.
La poda de l'olivera, (consultori). XVII—18.
- Polisulfurs.**—Com es pot estalviar sofre? *J. M. Valls*. X—1.
Es pot tenir confiança en els polisulfurs? Resposta a En Jaume Guinjoan, *J. M. Valls*.
XI—1.
Una qüestió enutjosa, *J. M. Valls*. XII—1.
La campanya de polisulfurs, *J. M. Valls*. XIII—3.
A D. Jaume Guinjoan, *J. M. Valls*. XVII—3.
Els polisulfurs, *Francesc Planas*. XVIII—13.
- Porcs.**—Exemples que han d'ésser imitats, *P. J. Casalló*. II—9.
Les races de porcs a Catalunya, *Josep Secull Roca*. XVIII—5.
(Vegi's Malalties del porc).
- Pous artesianos.**—Comarques artesianes de Catalunya, *M. Faura Sans*. XII—4.
Quines son les comarques artesianes de Catalunya? *M. Faura Sans*. XIV—6.
Sobre els sistemes de perforacions artesianes nacionals i estrangeres i els mes apro-
piats per als terrenys que es travessarien en les comarques artesianes de Cata-
lunya, *M. Faura Sans*. XVI—13; XVII—6.

Presseguer.—La poda del presseguer, *Vicens Nubiola*. IV—10.

(Vegi's Malalties del presseguer).

Pugons.—Afidits o pugons, (consultori). XIX—18.

R

Ramaderia.—Les aptituds del remader, *M. Rossell Vilà*. I—7.

Exemples que han d'ésser imitats, *P. J. Casalló*. II—9.

Les idees d'En Cambó i la ramaderia, *M. Rossell Vilà*. III—6.

L'Urgell centre de cria i recria ramadera, *M. Rossell Vilà*. XI—12; XIII—4; XV—3.

Les races de porcs a Catalunya, *J. Secull Roca*. XVIII—5.

Les estacions pecuàries, *M. Rossell Vilà*. XIX—8.

Els pastors i les ramades del Pirineu, *J. M. Soler Coll*. XX—13.

(Vegi's Bous).

(Vegi's Vaca lletera).

(Vegi's Alimentació del bestiar).

Resum de Revistes.—*Ll.* XVII—16; XVIII—16; XIX—16; XX—17; XXII—16; XXIV—16.

Ronya dels porcs.—(Vegi's consultori). XII—18.

Rovellament de les eines.—Com evitar que es rovellin les eines, (consultori). I—21.

S

Selecció de llavors.—Selecció de les llavors del blat, (consultori). XVI—18; XVII—18.

Sembra.—Si sembreu blat, sembreu-lo bé, *J. M. Soler Coll*. XXI—6.

Sericicultura.—Conreu de la morera i cria del cuc de seda, (consultori). XV—18.

Sociologia.—L'agremiació forçosa, *P. J. Llort*. IX—5.

Sofre.—Com es pot estalviar sofre, *J. M. Valls*. X—1.

El sofre de la Cambra Agrícola de Tarragona. XIV—2.

Sucs àcids, bàsics i neutres.—Sucs àcids, neutres i bàsics, *J. M. Valls*. XIII—1.

Sucs sofrats.—Sucs sofrats, *J. M. Grillon*. IX—10.

Suc sulfo-càlcic.—Preparació del suc sulfo-càlcic, (consultori). II—17.

Sulfurós.—El gas sulfurós en la vinificació, *J. M. Valls*. XVIII—1.

T

Talps.—Els talps, (vegi's consultori). XX—19.

Terapèutica animal.—Engosadura, (consultori). II—17.

Malalties del porc, (consultori). V—17.

Com es deu tractar la gangrena en la cua de les vaques? (consultori). X—18.

Socarró dels porcs, (consultori). XII—18.

La lluita contra les malalties rojes dels porcs, *J. Secull Roca*. XVI—3.

Malalties de les ovelles. XVIII—18.

La curació absoluta de la pesta roja dels porcs, *J. Secull Roca*. XXIII—4.

Terapèutica vegetal.—Tractaments d'hivern, (consultori). III—18.

Arrufat, abollament i garrofina dels presseguers, (consultori). IV—17.

Malalties del presseguer, *Vicens Nubiola*. VIII—6.

Afidits o pugons, (consultori). XIX—18.

Els talps, (consultori). XX—19.

La lluita contra els cargols, (consultori). XXIV—20.

Escaldat dels ceps, *Llorenç Badell*. XXV—3.

(Vegi's Anticriptogàmics).

(Vegi's Malalties de la vinya).

Terra campa.—(Vegi's Fitotècnia).

V

Vaca lletera.—Indústria nova pels agricultors, *J. Poch Felu*. I—17; V—10.

Una indústria ruïnosa, *M. Rossell Vilà*. V—5; VI—6; VIII—9.

(Vegi's Malalties de les vaques).

Vinicultura.—(Vegi's Enologia).

- Vinificació.**—El gas sulfurós en la vinificació, *J. M. Valls*. XVIII—1.
 Uns consells pràctics per a fer una bona vinificació, *Lluís Guitart*. XVIII—8.
 Unes notes pràctiques sobre vinificació, *J. M. Valls*. XIX—2.
 Manera d'aturar la fermentació del vi, (consultori). XXI—19.
- Vinya.**—Poda llarga i poda curta, *J. M. Valls*. II—1; III—1.
 Adob de la vinya amb diferents dosis de Nitrat de sosa, (experimentos de la E. E. de Vilafranca del Penedés), (consultori). VIII—18.
 L'alimentació del raïm, *J. A. Margarit*. XIX—13.
 Plantació d'ametllers dins la vinya, (consultori). XXII—20.
 Arrenquem ceps i sembrem blat, *Joan Vallés Estruc*. XXV—5.
 Escaldat dels ceps, *Llorenç Badell*. XXV—3.
 La secada i la vinya en l'any actual, *Cristòfol Mestre*. XXV—13.
 (Vegi's Anticriptogàmics).
 (Vegi's Malalties de la vinya).
- Viticultura.**—La crisi de la viticultura, *J. M. Valls*. XV—1.
 (Vegi's Vinya).

Z

- Zootècnia.**—(Vegi's Ramaderia).

Index d'autors

A

- Andreu (Llisluis)*.—Olivicultors, defenseu-vos! XVII—14.

B

- Badell (Llorenç)*.—Escaldat dels ceps. XXV—3.
Battanchon (G.).—La lleteria cooperativa de l'«Haut-Var». II—12; III—8.

C

- Campllong (Isidre)*.—Vers l'organització agrària.
 Aventatges de la cooperació en viticultura. VII—3; IX—17.
Casallo (P. J.).—Exemples que han d'ésser imitats. II—9.
 Poda de l'olivera. V—8; VI—3.
 La patata. X—7.
- Castelló (Salvador)*.—D'Aviram. II—5.
 Com fan més ous les gallines? tancades o lliures? XXV—5.
- Compte Valls (J.)*.—Celler Cooperatiu del Sindicat de Pla de Cabra. I—5.

F

- Faura i Sans (Dr. Marian)*.—Comarques artesianes de Catalunya. XII—4.
 Quines son les comarques artesianes de Catalunya. XIV—6.
 Sobre els sistemes de perforacions artesianes nacionals i estrangeres i el més apropiats als terrenys que travessarien en les comarques artesianes de Catalunya. XVI—13.

G

- Grillon (J. M.)*.—Sucs sofrats. IX—10.
Guitart (Lluís).—Uns consells pràctics per a fer una bona vinificació. XVIII—8.

L

- Ll.*—Resum de revistes. XVII—16; XVIII—16; XIX—16; XX—17; XXII—16; XXIV—16.
Llort (P. J.).—Informació vinícola. V—17; VI—16; VIII—17; X—16; XI—15; XII—14; XIII—14; XIV—15;
XVI—17; XVIII—14; XIX—15; XX—16; XXI—15; XXII—17; XXIII—18; XXV—17.

M

- Margarit (Joan)*.—L'alimentació del raïm. XIX—13.
Acció dels vents sobre els fruiterars. XXIII—11.
Al marge d'una campanya. XXIV—4.
Matas (J. S.).—Jardineria defectuosa. XXV—8.
Matons (August).—Els arbres fruiters a Catalunya. I—10; II—7.
Els formiguers. Un costum absurd. XVII—3.
L'olivera a Catalunya. XX—9.
Mestre (Cristòfol).—La secada i la vinya en l'any actual. XXV—13.

N

- Nublola (Vicens)*.—La poda del presseguer. IV—10; VI—8.
Malalties del presseguer. VIII—6.

P

- Pi Suñer (Carles)*.—Les instal·lacions mecàniques per a regar. IV—1; VI—11; VII—11; XI—8; XV—7;
XVI—9; XX—11; XXII—5; XXIII—7.
Planas (Francesc).—Els polisulfurs. XVIII—13.
Poch de Fellu (Josep).—Indústria nova pels agricultors. I—17; V—10.

R

- Rendé (J. M.)*.—El segur del bestiar de treball agrícola. III—3.
L'organització agrícola de la Conca de Barbarà. IV—13.
De la mort d'En Joan Poblet Teixidó. Les darreres paraules. XXIII—16.
Rosinés (Mateu).—Feliç record. IX—3.
Rossell Vilà (Martir).—Les aptituds dels ramader.
Les idees d'En Cambó i la ramaderia. III—6.
Una indústria ruïnosa. V—5; VI—6; VIII—9.
Conversa interessant. X—11.
L'Urgell, centre de cria i recria ramadera. XIII—4; XV—3.
Les estacions pecuàries. XIX—8.
Els bous de treball, han de tirar pel cap o pel coll? XXIV—12; XXV—7.

S

- Santacana (Francesc)*.—Estadístiques i organització. IX—8.
Salom (Joan).—L'ametller a Mallorca. III—10; IV—7; V—12; VI—13; VII—13; VIII—12; X—15; XII—13;
XIII—9; XVII—9; XVIII—12.
Secull Roca (Josep).—Curiositats sobre malalties dels porcs. XI—6; XIV; 9.
La lluita contra les malalties rojes del porc. XVI—3.
Les races de porcs a Catalunya. XVIII—5.
Com s'origina la pesta roja dels porcs. XX—3.
La curació absoluta de la pesta roja dels porcs. XXIII—4.
El procés clínic de la pesta roja en els porcs. XXV—10.
Serra Boldà (Valert).—Folklore de la pagesia. XII—8; XIV—2; XVI—5; XXI—12; XXII—12; XXIV—7;
XXV—16.
Signorini (M.).—Con s'ha previngut a Alemanya l'escassetat de farratges. XV—11.
Soler Coll (Josep M.).—Els pastors i les ramades del Pirineu. XX—13.
Si sembreu blat, sembreu-lo bé. XXI—6.
Les propagandes meravelloses.—Blats de tardor. XXII—3.
La producció de conills a Cà'n Perellada. XXII—8; XXIII—13.
Cosos americanes.—Destil·lació de la palla per a la producció de gas combustible. XXIV—15.

T

- Talavera (Albert).*—Els vents que bufen. XVIII—3.
Sobre la declaració de collita i guies del vi XIX—4; XX—6.
Torrents (Joan).—Un bon femer. 1—3.

V

- Vallès Estruc (Joan).*—Blat. XXI—3.
Arrenquem ceps i sembrem blat. XXIV—5.
Valls (Josep M.)—Unes paraules. 1—1.
Poda llarga i poda curta. II—1; III—1.
La qüestió de les subsistències. IV—1; V—1; VII—1.
Vers l'organització agrària. VI—1.
La declaració de collita. VIII—1.
L'organització industrial de l'agricultura. IX—1.
Com es pot estalviar sofre. X—1.
Es pot tenir confiança en els polisulfurs? resposta a En Jaume Guinjoan. XI—1.
Una qüestió enutjosa. XII—1.
Sucs àcids, neutres i bàsics. XIII—1.
La campanya dels polisulfurs. XIII—3.
Molt bé, senyor Ventosa! XIV—1.
La crisi de la viticultura. XV—1.
La declaració de collita i guies de circulació. XVI—1.
La lliure destil·lació com a solució al problema vitícola. XVII—1.
A D. Jaume Guinjoan. XVII—3.
El gas sulfurós en la vinificació. XVIII—1.
Als agricultors. XIX—1.
Unes notes pràctiques sobre vinificació. XIX—2.
La declaració de collites i guies de circulació. XX—1.
L'Inri de la Viticultura. XX—8.
L'agricultura catalana: com és i com ha d'ésser. XXI—1; XXII—1; XXIII—1.
A nostres lectors. XXIV—1.
Què es pensa fer en agricultura. XXV—1.

Índexs dels "FORA - TEXTOS"

Número
de la
revista

L'ART EN L'AGRICULTURA

- | | |
|----|--|
| 1 | L'Enrajolada o Museu Santacana, de Martorell. |
| 3 | Cà'n Cabanyes, d'Argentona. |
| 5 | Cà'n Codorniu, de Sant Sadurní de Noya. |
| 7 | Concurs fotogràfic d'assumptes rurals en l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. |
| 9 | La Secció d'Agricultura a l'Exposició d'Indústries Elèctriques (projecte de l'arquitecte i catedràtic de les Escoles d'Arquitectura i Agricultura, En F. de P. Nebot). |
| 11 | El Castell de Santa Florentina de Vall de Canet. |
| 13 | Les Eures de la Vall d'Horta. |
| 15 | Diputació de Barcelona: Escola Superior d'Agricultura. |
| 17 | Recordant el jardí de Monfort, de València. |
| 19 | L'ensenyament del dibuix a l'Escola Superior d'Agricultura. |
| 21 | L'ensenyament del dibuix a l'Escola Superior d'Agricultura. |
| 23 | Elç jardins de Cà'n Folch. |
| 25 | El castell-palau dels Comptes de Perelada. |



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA
PROPIETARI AGRICULTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya
Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Director i Professors de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar
Estacions Enològiques de Catalunya
Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agricultors

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

SUMARI

Unes paraules, per *Josep M.^a Valls*. — Un bon femer, per *Joan Torrents*. — Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra, per *J. Compte Valls*. — Les aptituds del ramader, per *A. Rossell i Vilà*. — Els arbres fruiters a Catalunya, per *August Matons*. — Indústria nova pels agricultors, per *J. Poch de Feliu*. — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

La Enrajolada o Museu Santacana, de Martorell. — Celler Cooperatiu de Pla de Cabra. — Un bon femer a Agullana.

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Poda llarga i poda curta, per *Josep M.^a Valls*. — Cartilla d'Avicultura, per *Salvador Castelló*. — La fruticultura a Catalunya, per *August Matons*. — La cria nacional del bestiar: un exemple a imitar, per *P. S. Casallo*. — Les lleteries cooperatives aquí i al estranger. — Informació. — Crònica. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Suscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fòra: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

Unes paraules

COM més enraono i més escric, més convençut quedo que són fets i no paraules el que demana la nostra Agricultura. En la lluita entaulada per a la renovació de Catalunya no podia oblidar-se branca tant important com és l'agrícola. Així, la nostra Premsa dona cada jorn un més important apoi a les nostres qüestions, i són molts els diaris que hi dediquen setmanalment fulles i fins publicacions extraordinàries.

Avui és AGRICULTURA una nova Revista que veu la llum pública. Avui és la *Editorial Catalana* que ens encarrega la tasca de fer quizenalment el resum del que passa a dins la vida agrícola catalana i de fer-hi arribar el que sàpiga terres enllà; d'estudiar totes quantes qüestions toquin d'aprop o de lluny a la pagesia.

I no per seguir la costum; no amb l'infantesa de fer un programa: van aquestes ratlles com una afirmació, com el que deu ésser pauta i guia de nostres passos en la vida periodística.

L'Agricultura a Catalunya avui, viu, en una paradisiaca inocència. Sembla increïble; mes l'agricultor és l'únic que no ven els seus productes fixant-hi el preu. L'agricultor produeix, i un cop les botes, les citres o les sitjes plenes, espera bonament que vinguin a comprar-li els seus productes... I unes vegades amb el fantasma d'una sobreproducció; altres voltes amb la menaça d'una llei es procura fer vendre al productor a baix preu... Si aquesta baixa resultava en benefici del consumidor; si en les ciutats això representava una baixa de les subsistències, podria l'aspecte social de la qüestió intervenir en la mateixa. Mes no passa així: en la majoria dels casos el productor ven barato i el comprador compra car, essent únicament l'intermediari, l'acaparador, el que fa el gros benefici.

I no hi valen paraules; res significa que amb perdues i tot l'Agricultura de Catalunya s'aguanti i marxi endavant. El que es perd podent-se guanyar és ben lamentable que es perdi: no es deu perdre.

I que l'Agricultura és fonamentalment necessària poca

feina costa demostrar-ho. Sense l'Agricultura *avui* no es pot alimentar l'Humanitat; sense l'Agricultura, productora de primeres matèries, la majoria de les fàbriques deuria plegar; sense l'Agricultura, productora de primeres matèries i sense l'Indústria, transformadora de les mateixes, el Comerç deuria tancar, per quant no tindria què comprar ni vendre. En una paraula: *l'Agricultura és necessària. En els moments actuals la guerra mundial ens demostra que és imprescindible.*

Si hi ha d'haver Agricultura, hi deu haver agricultors. Per a que hi puguin haver agricultors és menester que l'Agricultura deixi beneficis; per a que l'Agricultura deixi beneficis és menester una organització.

AGRICULTURA neix per a portar la seva força i la seva empenya a aquesta organització. Per a fer de la producció agrícola una cosa sistemàtica i calculada; per a fer conviure en el camp les belles i antigues normes de pagesia amb els moderns estudis de la ciència agrícola; a relligar el que és art i és vida rural amb la moderna tècnica científica.

L'agricultor treballa la terra; aprofita les energies naturals transformant-les en benefici propi; dóna entrada en ses finques, a les màquines que fan els treballs econòmicament; quan té terra que es cansa, o abans d'arribar al cansament busca els adobs que més li convenen; preveu les malures per els seus tractaments. Tota l'activitat individual presenta ample camp on desenrotllar-se... Mes l'agricultor topa amb obstacles que individualment no pot vèncer; l'agricultor troba avui pedregades que en un moment s'emporten tota la seva cullita, i abans d'arribar, la incertitud de la producció, li treu tota possibilitat de crèdit, tota la garantia que aquest necessita. L'agricultor deu fer transformar els seus productes; qui ven aufals, raïms u olives fa un mal negoci; deuria fer consumir l'aufals a la finca i vendre la carn, la llet o la mantega; deuria fer vi u oli i vendre ja els productes elaborats. Impossibile aquí, com al moment de vendre, actuar individualment... Es de tal punt urgent la constitució de Sindicats Agrícoles i de potentes Fàbriques Cooperatives; és imprescindible i necessària l'organització comercial.

Mai s'arribarà a entendre perquè el fabricant de teixits o de llaunes posa preu al seu producte i el fabricant de blat o de vi no pugui fer el mateix. I com els primers són els que estan en son punt, som nosaltres, és l'Agricultura, qui deu transformar-se. Si no ho tenim fet, nostra és la culpa.

Aquestes planes les oferim a tothom, sens distinció de capacitat i sense cap reserva mental. Nosaltres som homes de lluita; ens creiem homes d'acció; nostres paraules a voltes pot-

ser resulten crues, d'ara per aleshores fem constar que sols ens guia un fi: altruïsta i egoïsta, tot alhora; altruïsta, per quan, discutint, es millorarà la condició comuna; egoïsta, per quan, com a agricultors, experimetarem la millora col·lectiva. Mai serà nostre propòsit ferir, ni sisquera molestar a ningú. Mes les coses les fan els homes, i avui sols es creuen indiscutibles els que temen que al discutir-los s'ensorri tot el seu artifici; mai a aquells que són convençuts els fa por la llum del dia.

El temps fa sa via; abans les paraules eren tot i res significaven els fets; no s'entrava al fons de les qüestions; s'escoltava o no segons qui i on parlava; avui les coses que tenen raó d'ésser s'obren camí surtin d'allí on surtin i les digui qui les digui... Doncs l'Agricultura va fent-se una cosa que viu, una realitat...

AGRICULTURA vol completar aquesta obra; AGRICULTURA vol ésser la Revista de tots; en ses planes si vol parlar pura i exclusivament d'Agricultura.

Al saludar en nostre naixement a tota la Premsa, particularment a la Premsa agrícola, vull fer-ho ben cordialment. Es possible que certes qüestions, que alguns aspectes de l'Agricultura, les veurem des de distint camp: mai oblidarem el molt que facilita nostra obra, l'interès col·lectiu que ningú més que la Premsa representa.

I ara a treballar per l'Agricultura i per Catalunya; per l'organització i per al perfeccionament de nostra pagesia. En la vanguardia d'aquest exèrcit volem servir, reclamem un lloc.

JOSEP M.^a VALLS

Un bon femer

LA capdal base econòmica del bon agricultor és l'aprofitament raonable de totes les matèries fertilitzants que es produeixen en la granja.

Sabut és que sens el complement dels adobs químics, els orgànics són insuficients per a mantenir les terres en una alta potencialitat productiva, tal com requereixen els interessos econòmics de l'agricultor. Però resulta sempre un gran contrassentit pràctic, una estupidesa agrària comprar adobs químics, si en la granja se malmenen matèries de valor fertilitzant com els fems, per exemple. Essencialment, en relació al conreu, els fems i l'adob químic és una mateixa cosa: una matèria fertilitzant. ¿Per què comprar, doncs, matè-

ries fertilitzants abans d'aprofitar degudament les que es produeixen en la granja?

Però per a poguer aprofitar degudament tots els fems i treure'n el partit possible, és indispensable posseïr un bon femer, és a dir, un lloc apropiat per a emmagatzemar-lo i prodigar-li els cuidados necessaris.

Hi han femers de molt diferents formes. El de la nostra granja dóna resultats òpims i és el que describim a continuació.

Ocupa un àrea rectangular dividida en parts iguals per un passadís o acera de dos metres d'ample. Cada un, doncs, dels dos departaments per a emmagatzemar els fems, mideix quatre metres d'ample per deu de llarg.

La teulada, composta de solera amb vigues de ferro, porta una alçada de quatre metres. La paret anterior del femer es troba creuada a dos metres d'alçada sobre el plànol del paviment per una carretera de transports, havent-hi en dita paret dos amples finestrals per a amb tota comoditat poguer tirar-hi els fems. El paviment es empedrat i rejuntat amb ciment. Al centre del passadís o acera que divideix en dos parts iguals el paviment destinat a dipòsit de fems i, per tant, equidistant de cada un d'ells, es troba el pou-dipòsit de les aigües brutes i orins de les quadres on hi condueixen totes, mitjançant una ben combinada xarxa de clavagueres. Junt al pou-dipòsit, hi ha una bomba apropiada per a aixecar el líquid i arruixar els fems. La sortida d'aquests, té lloc per la part oposada als finestrals d'entrada, poguent els carros ficar-se dins el femer, reculant fins a posar-se a la convenient distància per a el carregament. Aquest femer és capaç per 160 m.³ de fems i encara resulta insuficient per a tot el que es produeix en la granja.

Tenint el femer només falta ja l'instrument per a fabricar fems de qualitat superior. Però de res ens serviria si solsament ens cuidèssim d'apilotar-hi els fems sens prodigar-los cap mena de cura. Nosaltres els tractem del modo següent, que crec és el més raonable i científic.

Cada dia, al netejar-se les quadres, es tiren els fems per un dels finestrals devaners a un dels dos paviments o dipòsits apropiats. Al cap de la setmana s'extenen horitzontalment, fent-los pujar amb pila completament cerrada, de parets verticals. Després que s'han ben adobat els fems, se'ls hi dóna una bona arruixada amb les aigües brutes del pou-dipòsit, de modo que tota la pila en quedi completament empapada. Hi ha qui aconsella escampar sobre els fems, a mida que se van apilant, superfosfat de calcs o tan sols fosfats naturals o bé guix, però els agrònoms discuteixen la utilitat d'aquests afegiments i nosaltres no en fem ús. Tan sols, quan la pila és ja acabada, la recobrim amb una capa de terra que resulta la millor substància per a evitar la pèrdua de substàncies amoniacals.

Acabada una pila, mentres aquella espera la hora de transportar-se al camp, se procedeix a la formació de l'altre i així successivament. Per treure els fems ho fem tallant-los o arrencant-los en sentit vertical, de dalt a baix, a fi de que les capes superiors quedin ben barrejades amb les inferiors.

Els fems surten de qualitat superior, els resultats que donen, òpims. No són, doncs, mal empleats, no, els quartos que es gastin en fer un bon femer i en cuidar els fems.

JOAN TORRENTS

Aguilana

Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra

És el Celler cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra la branca més important d'aquesta institució, nascut a l'escalf del despertar cooperatista que en aquestes comarques tarragonines es desenrotllà els anys 1911 i 1912 i que donà origen a la fundació d'iguals associacions al Vendrell, Alió, Espluga de Francolí i Sarreal.

Amb tot, no hem sols d'atribuir-ho a aquell desvetllament, sinó també, i tal vegada en la major part, a l'estat de floreixent prosperitat en que és trobava, en aquella data, la Caixa Rural, que considerem com la soca d'aquestes institucions. A principis de 1912 es trobava el nostre Sindicat, atesos tots els serveis que presta, amb un sobrant de més de 40,000 pessetes dipositades al Banc de Valls; aquestes circumstàncies favorables i l'auxili promès a tothora pel susdit Banc foren la causa de que s'emprenguéss l'obra, sense recels ni vacil·lacions.

Si a tots els pobles vinícols és necessària la cooperativa d'elaboració i venda, en el nostre es feia indispensable. La propietat es troba fraccionada, fins a l'extrem que es compten, en les nostres llistes d'associats, fins a 80 suscrits per deu i vint cargues, essent el major suscriptor per 250. En el Celler la mateixa elaboració, el mateix aprofitament dels residus, el mateix preu en les vendes: en resum, les mateixes ventatges frueixen els petits que els grossos.

L'aportació de capital per a la construcció de l'edifici es realitzà de la manera més senzilla i creiem més equitativa. Es va fer una emissió de 80 obligacions de valor 150 pessetes, en total 24,000 duros, xifra a què creiem havia d'arribar el pressupost total. Els socis venien obligats a suscriure una obligació per cada deu cargues. Aquells a qui el seu estat econòmic els permetia fer aquest desembors, cobrarien un interès de 5 % anual, i els que no es trobaven en condicions,

els prestava la Caixa Rural aquella quantitat, cobrant-ne el mateix interès. Dels beneficis de la cullita, o sigui el sobrant de les cargues de 18 arrobes de verema, més els subproductes de la vinificació, es paguen els interessos, dedicant-se el sobrant a l'amortització.

No descriurem detalladament el Celler, per creure que les adjuntes fotografies en donaran una idea aproximada. Basti dir que es disposa de 4,000 metres de terreny, ocupant actualment l'edifici 1,000 metres quadrats. L'estiva es compon de 40 tines i dos cups de 250 cargues, en conjunt 10,500 cargues. El treball es fa tot mecànicament, utilitzant força elèctrica.

Finalitat que ens hem proposat amb la nostra Associació? La mateixa a què deuen aspirar totes les cooperatives semblants a la nostra: elaboració perfecta, economia en el treball i vendes ventatjoses, per tractar-se de quantitats importants, així en el vi com en els residus de la vinificació. Ho hem conseguit?

Respecte el primer extrem hem de confessar que som lluny de la perfecció; però que els nostres vins han tingut sempre bona acceptació en el mercat. Alguns casos podriem citar en que han assolit les cotitzacions més altes.

Les despeses d'elaboració, administració i totes les despeses generals de l'any a 0'50 pessetes per carga, que és el resultat en anys normals, creiem que no es poden titllar d'exagerades.

En ço que es refereix a vendes i ventatges econòmiques, permeti el lector que faci una ràpida ressenya de les quatre cullites elaborades.

La cullita de 1913, primera que s'elaborà, és presentava esplèndida; l'estat de les vinyes a primers de setembre, amb el fruit madurant, ens feia esperar veure curullades totes les estives disponibles; però el dia 8 del mateix mes totes les nostres il·lusions anaven per terra. Una pedregada de les més formidables ens devastava tot el terme, reduint la cullita a menys de la meitat. La nostra obra tenia un bateig ben trist; però m'atreveixo dir que és l'any en què ha prestat millor servei als associats. Quan tots els demés propietaris del poble aprofitaven com podien el poc i malmès fruit, havent-lo de destinar molts a la caldera, en el celler s'elaborava curosament una classe ben estimable: quan de ningú podiem saber els preus a què venien el seu vi, el de la Cooperativa assolía el preu més alt a que es cotitzà aquell any en la nostra comarca. Naturalment que els raïms pedregats donaren poc suc i que els beneficis pel fons cooperatiu foren quasi nuls.

En el segon any, o sigui el 1914, tots recordem els preus ruinosos, ocasionats pel conflicte mundial. A causa de les restriccions en el crèdit no hi hagué manera de defensar-se, trobant-nos sense existències al sobrevenir l'alça ocasionada pel desastre de la cullita següent.

D'aquesta no cal parlar-ne, car no es pot dir cullita d'unes 600 cargues que es reuniren en total. Encara que venut a bon preu, els beneficis ben just pagaren els interessos.

Per fi, la darrera cullita ens ha demostrat palesament els beneficis que podem esperar de la nostra obra. Malgrat tractar-se d'una cullita migrada (no arribà a 6,000 cargues), els beneficis líquids pujaren a 43,225 pessetes, permetent, pagats interessos a les obligacions, destinar a l'amortització 37,600 pessetes.

Creiem amb aquesta ràpida i malgirbada ressenya haver donat una impressió de que fins tenint uns principis tant difícils i entrebancats per seguides dificultats, la nostra associació ens ha reportat ventatges indiscutibles. ¿ Què hauria sigut amb tres anys de cullita i preus normals? No dubtem en afirmar que avui ens repartiríem tots els beneficis; que reculliríem tot el fruit de la nostra obra. Però, dic mal: tot el fruit i totes les ventatges tant sols podrem assolir-los quan tots els pobles estiguin organitzats. Quan a cada poble funcioni una cooperativa d'elaboració i venda i siguin federades o estrictament relacionades totes... sols aleshores haurem triomfat.

J. COMPTE VALLS

Pla de Cabra

Les aptituds del ramader

TOT sovint propietaris, arrendadors i masovers em fan la mateixa pregunta: ¿Quina mena de bestiar us sembla que és la millor? Invariablament, nosaltres responem que amb qualsevol mena de bestiar es poden guanyar diners. La resposta —comfeseu-ho—, no és menys difusa que la pregunta.

Cada comarca, cada masia i cada propietari, han de resoldre particularment el problema. Quan s'és incapaç d'aquesta resolució, el millor és imitar el que fan els altres ramaders de la mateixa comarca. No hi hauran així beneficis extraordinaris, però tampoc un hom s'exposa a grosses pèrdues.

Però els subjectes que fan la referida pregunta, moltes vegades és amb el fi de traspasar els guanys ordinaris de llurs veïns i companys. I en aquets cas, si el que desitja guanyar molt no és pas un ramader ben entès, fracassa, car per guanyar més, seguint la mateixa explotació d'animals de la comarca, s'han d'introduir mètodes nous o perfeccionar els existents, i, si es canvien les espècies animals que no es tingui el costum d'explotar en aquella comarca, el problema és majorment complicat.

Anem a estudiar, doncs, els dos casos: primer, guanyar més diners amb la mateixa especie de bestiar de la comarca; segon, obtenir més beneficis explotant una especie d'animals, la qual explotació es desconeix en la comarca. En totes dues maneres, és possible i fins fàcil el natural desig de fer produir al capital un fort interès.

Una cria que és d'habitut a Cerdanya, la cavallar, i a Vich una altra, que és la del porc, i al Pla de Barcelona l'explotació de vaques lleteres. El cerdà, el vigatà i el barceloní, modificant els sistemes d'explotació, poden guanyar més.

Si a Cerdanya un ramader, que acostuma a vendre els pollins a divuit mesos, que als preus normals valdrien 600 pessetes un, modifica solament l'alimentació de l'euga i del pollí, el promig de 600, passarà a 1,000. Valdrà el pollí 1,000 pessetes al menys, perquè semblarà que tingui dos anys i mig. El pollí que naix fort, que va ben alletat i després se l'alimenta apropiadament, comparat amb els pollins sotmesos al règim ordinari, guanya un any, és a dir, apareix amb els tersons de la mateixa comarca.

La modificació consisteix en donar a l'euga prenys durant tres mesos i mig, o siguin cent dies després de pollinar, un quilo diari de tortó de cacauet, que posat a Cerdanya en temps normals, no val més que 23 pessetes els 100 quilos, i són 46 pessetes. En gastar de més, del que es dona al pollí a l'any següent de desmamat, 150 pessetes, destinades únicament a tortós o granes. Total 196 pessetes. De les 600 pessetes que se'n treu d'un pollí, es pot calcular que hi ha un benefici de 200. Doncs, si ara en lloc de 600 pessetes en treiem 1,000, tenint en compte les 196 de gastos de més, resultarà que per cada pollí en lloc de guanyar-hi 200 pessetes, se n'hi guanyen 404, és a dir, que el benefici haurà passat del simple al doble.

De la plana de Vich, prenem per exemple l'engreixement de porcs, i suposem que per a produir 100 carniceres el porc hagi de tenir onze mesos. Donant al porc una racció apropiada, pot pesar les 100 carniceres als nou mesos. Aquesta diferència de temps, vol dir simplement doblar l'interès del capital que es té empleat en porcs. Un porc de nou mesos solament per a mantenir-se, és a dir, per no perdre pès, tirant pel cap baix, gastarà al menys 50 cèntims diaris. Així en dos mesos, el gasto de manteniment serà de 30 pessetes. Si comptem com molts porquetaires, que creuen que el porc deixa un benefici de 10 cèntims diaris, des de quan és desmamat fins a matarlo, tindrem que nou mesos a trenta dies, són 270 dies i a-raó de 10 cèntims diaris, 27 pessetes. Per consegüent, el ramader que els porcs a nou mesos li pesin 100 carniceres, guanyarà 57 pessetes per cap i a més el temps de l'interès de dos mesos, mentres que el que tingui porcs fins a onze mesos guanyarà solament 27 pessetes.

A les vaqueries del Pla de Barcelona la confecció de raccions és purament rutinària; en la majoria d'elles la racció per a cada vaca lletera es podria constituïr de manera que respongués plenament a les necessitats de l'animal amb una economia de 1'50 a 0'75 pessetes per cap i per dia. D'aquest estalvi derivat del saber compondre una racció, considerant un estable amb vint vaques i prenent per promig el mínim de l'estalvi, o siguin 75 cèntims, les vint vaques suposaran una economia anyal de 5,475 pessetes. Les vaqueries amortitzen les vaques cada cinc anys, és a dir, que una vaqueria composta de vint caps, al cap de quatre anys totes elles són renovades. Si l'estalvi de 5,475 pessetes l'apliquem a l'amortització, trobarem que es poden destinar 1,366 pessetes per a cada nova vaca, ço és, el valor de una bona vaca lletera.

El vaquer, doncs, que racioni científicament ses vaques, en comparació del vaquer que les raciona, segons el mètode de l'*home de la dida*, li resultarà que al cap de quatre anys tindrà les vint vaques de franc.

Crec jo, que aquests exemples són suficients per a demostrar que aplicant únicament el mètode de l'alimentació apropiada, es poden guanyar més diners que d'ordinari. Igualment passaria subjectant els animals a altres mètodes zootècnics.

Mirem ara el segon cas: explotar animals en una comarca on l'especie hi és econòmicament desconeguda. Aquest cas, és per sa naturalesa més complicat, car suposa que l'amo del bestiar sigui una persona ben entesa i que no es mogui de la masia.

Se suposa en primer lloc que els productes seran fàcilment venuts, és a dir, que a les dificultats d'explotació no s'hi uniran els mals de cap per a la venda.

El principal obstacle en aquests casos el constitueix la manca de personal entès. Jo sé d'algú que en sa masia s'hagué de plegar de fabricar mantega perquè el moço que se'n cuidava se n'anà. D'un altre agricultor, que hagué de deixar l'explotació de porcs perquè no trobava en aquella comarca ni homes ni dones que els volguessin cuidar. De molts, que canviarien les mules per eugues, però per mor al millor tracte que volen aquestes últimes no es decideixen per por als moços. Això són dificultats de primer ordre, les quals no existeixen en les comarques dedicades a les explotacions habituals: a Cerdanya tothom sab menar una parella de bous; al Penadés tothom sab fer vi.

Si l'explotació és petita, que l'amo i els seus, en cas d'anar-se'n els moços, la puguin atendre tot esperant-ne d'altres, llavors aquestes noves explotacions poden rendir forts beneficis.

Quin dubte hi ha que al Penadés una producció xica o grossa de porcells fóra un bon negoci? I a Cerdanya i el Pallars l'engreixement

de porcs. I al Gironès la producció de la vaca lletera. I al camp de Tarragona la producció mular. I a Urgell la cria de poltres, i al Pla de Lleida la cria mular. I a la comarca de Solsona la vaca de cria i treball. I a Segarra l'explotació de porcs. I a la Garrotxa la fabricació de formatge i mantega.

En totes aquestes explotacions, en les susdites comarques, es poden guanyar més diners que en aquelles comarques en les que les explotacions són tradicionals, però a condició de poder suplir en un moment donat la manca de personal. Si no és així, aquestes explotacions devindran l'origen d'una bancarrota.

Aquí, com en tot, el factor personal és l'element de primer ordre. Per no haver atès aquesta condició essencial, en Pere es feu pobre amb un negoci en el qual en Pau s'enriquí.

Repetim: en qualsevol mena de bestiar es poden guanyar diners; el guany, a la llarga, sempre serà proporcional a les aptituds del ramader.

A. ROSSELL I VILA
Professor de Zootècnia a l'Escola
Superior d'Agricultura

Els arbres fruiters a Catalunya

CREC fermament i sincerament que el pervindre de l'Agricultura catalana està en la fructicultura, en la ramaderia i indústries derivades. El nostre clima, el nostre temperament i, sobretot, la nostra situació geogràfica, es presten admirablement a aquestes formes d'activitat. Per tant, al meu entendre, convindria propagar els fruiters i predicar la cria del bestiar.

Això no significa que s'hagin d'abandonar els altres conreus — perillosa tonteria que faria perdre molts diners i deixaria la nostra agricultura en una condició permanent de debilitat, — sinó que en les noves plantacions la preferència s'ha de donar, en general, als arbres fruiters o a les plantes forratgeres, destinades a la cria de bestiar, aquí a Catalunya mateix.

Encara que no sigui aquest el moment per a fer la demostració de la exactitud de la meva opinió pel que es refereix a la fructicultura, vull, no obstant, fer remarcar una observació que he fet suantes vegades recorrent els camps catalans.

Avui un pagès d'esperit progressiu, que no s'acontenta de fer ço que feia el pare o el padrí, i, per tant, vol guanyar diners i té la justa pretensió de que les seves terres donguin un elevat rendiment, planta vinya. Aquesta tendència — innegablement bastant generalitzada al

nostre país, encara que en els últims temps s'hagi limitat un xic — demostra la felicitat concordància entre el nostre clima i les exigències de la vinya, i demostra també que el nostre clima convé als arbres fruiters, perquè les exigències d'aquests i les de la vinya són molt semblants. Ara bé; jo crec, que actualment per a substituïr els antics conreus, són molt més indicats els arbres fruiters; que des d'aquest punt de mira la vinya ha fet el seu temps. La demostració de tal afirmació em sembla molt senzilla.

La vinya dóna un producte d'un valor quals oscil·lacions i variabilitat fan incert el seu cultiu; cap altre producte agrícola té preus tan inconstants, i si ara estem en el període de les vaques grasses, a l'acabar-se la guerra, tornarà, amb tota probabilitat, el de les vaques magres.

Aquesta inestabilitat del preu del vi és la prova més clara de que s'ha arribat ja a produïr, més o menys, la quantitat necessària per a satisfer el consum mundial. La superfície conreuada amb ceps augmenta constantment a Argèlia, a Xile, al Perú, a Califòrnia i a la Argentina, i la quantitat de raïm que es produeix cada any, creix a Itàlia, a França i a Espanya mateix, com conseqüència de la intensificació del cultiu. En tals condicions no convé plantar més vinya, per a evitar que els preus baixin de nou i es tornin a presentar anys de crisis.

Per a substituïr la vinya, les plantes més indicades són els arbres fruiters, comptant entre aquests, els ceps per a la producció del raïm de taula.

Plantant fruiters s'evitaria l'excés de vinya, i s'augmentaria la riquesa agrícola de Catalunya, encara que no fos més que per la varietat de conreus i per la extensió dels nous mercats de venda.

* * *

Una de les primeres tasques a emprendre hauria d'ésser la de convèncer als agricultors de la utilitat de dedicar-se a la fructicultura a Catalunya.

Aquesta acció es podria desenrotllar en dos sentits: l'un encaminat a la creació de la fructicultura d'especulació o industrial allí on no existeix i pugui donar bons resultats; l'altre a la creació de la fructicultura «casolana».

La primera, la d'especulació, destinada a la venda dels fruits en els grans mercats, ha d'ésser la principal. Per a aquesta s'ha de fer principalment la campanya.

La segona, «la casolana», dedicada a la producció de fruites per al consum del propietari i, si sobren, per a la venda en els petits mercats pròxims al lloc de producció. Aquesta segona funció consi-

derada com secundària. La fructicultura casolana tindria, al meu entendre, dugues ventatges:

1.^a Permetria — encara que parcialment — una alimentació millor i més completa del pagès.

2.^a Ensenyaria a cultivar els fruiters, a respectar i estimar els arbres (sentiment molt necessari a la nostra terra), i determinaria, al mateix temps, la formació de ço que podríem anomenar «conciència fructícola», en virtut de la qual seria possible propagar amb relativa facilitat la fructicultura entre els agricultors i la cooperació entre els fructicultors. Crearia la pràctica.

Confesso sincerament que tinc l'obsessió de l'alimentació deficient dels nostres pagesos i crec que tot el que es faci, encara que sigui en petita escala, per a que el pagès aprengui a menjar, aprengui a nodrir-se sense avarícia, portarà un gran benefici a la nostra raça, evitant que hi hagi tants joves dèbils, inútils, i predisposats a contraure malalties, com desgraciadament mostren les estadístiques militars. El consum de fruita no pot fer-ho tot: no augmentarà la circumferència del tòrax, però és innegable que si és regular i abundant donarà bons resultats.

La fructicultura casolana podria tenir per lema: «allí on hi hagi un troç de terra lliure, planteu-hi un arbre fruiter.» Però, repetim, l'acció principal deuria ésser dirigida a la creació de la fructicultura d'especulació.

* * *

Els defectes de la nostra fructicultura poden concretar-se de la següent manera:

Imperfecció dels sistemes de conreu.

Falta d'organització.

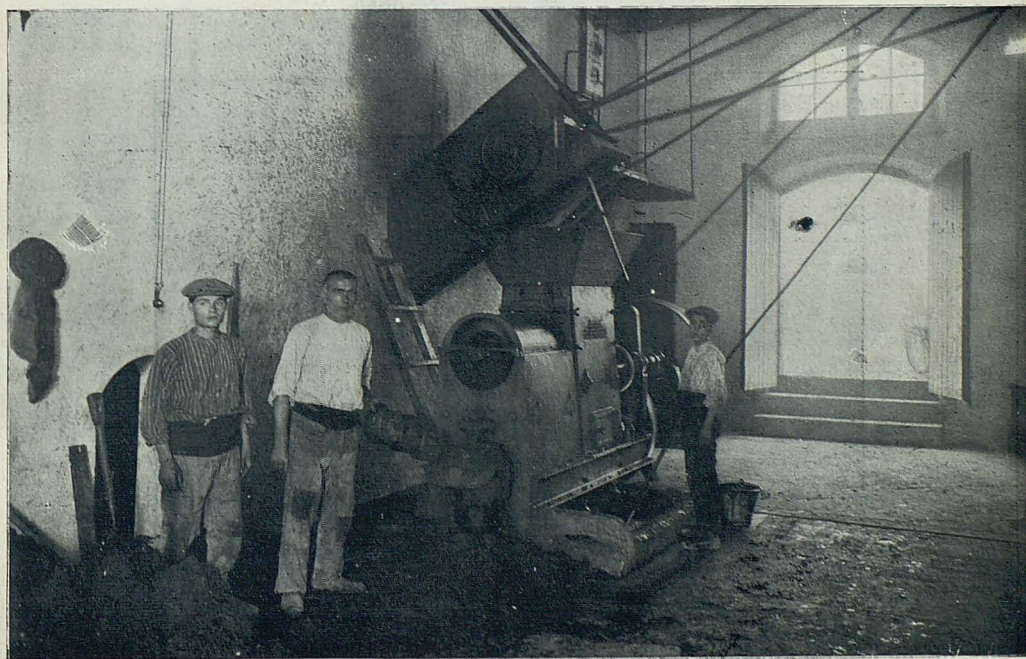
Un i altre són mals de tota la nostra agricultura, i perxò toquen també a la fructicultura.

Fora de pocs llocs, la fructicultura no està gaire avançada a Catalunya; i allí on ho està, es tracta d'un progrès relatiu que respecta només certes particularitats de conreu. Si ens comparem amb el demés d'Espanya, podem declarar-nos satisfets del nostre estat; prò si la comparació la fem amb les regions fructícoles d'Itàlia, de França, dels Estats Units, aleshores constatem fàcilment que ens trobem molt lluny d'haver assolit el grau de progrès que molts pensem. Així, per exemple, hi han comarques on es treballa la terra amb molta cura; però, o es poda d'una manera bestial, o no es poda; o s'adoba irracionalment, o no s'esculleixen bé les varietats per a cultivar, etz. I allí on per casualitat tot això es fa bé, la venda de la fruita no està dirigida, ni organitzada. En altres llocs, en canvi, hi han bones varietats, però es desconeix la manera de conrear-les perquè ha faltat



Els dipòsits de brema

Les vagonetes transporten amb gran facilitat i, estalviant braços, disminueixen el cost d'elaboració. Per a poder descarregar comodament basculen per abdos costats.



Sala de premses

L'electricitat mou les premses, afavorint la potencia i la regularitat i el treball final.



Graduant el most dels socis

El laboratori és el cervell que guia la el·laboració del vi. Un petit laboratori és indispensable.

Un bon femer a Agullana



Vista exterior (vegi's l'article pág. 3)

Si el femer es ben construït i el que'l cuida sab fer que no es perdin ni gasos ni líquits, el fem millora i la planta en toca els resultats.

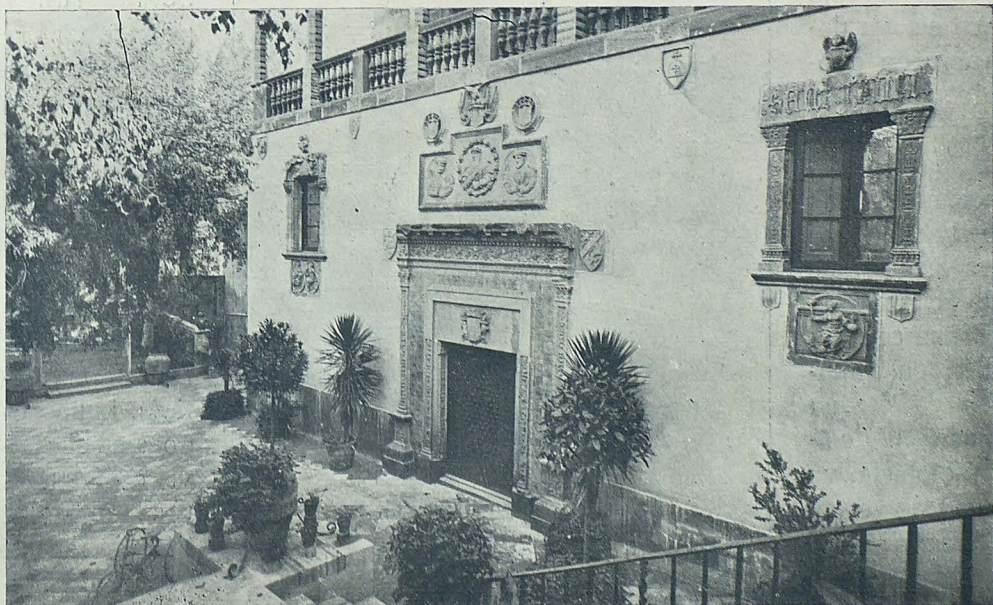
LA ENRAJOLADA

○

MUSEU SANTACANA

DE MARTORELL

QUAN tothom enderrocava els edificis de l'antiguitat per obrir carrers i places, el vell Santacana, avi de l'actual, aplegava els materials que li van servir per fundar el museu que avui porta el seu nom, i els portava aquí a Martorell perquè, el que la majoria de la gent considerava com desferres, podés ésser guardat com una mostra de l'antic art català, i arreplegant tot el que bonament podia, sense més ordre ni finalitat que el seu gust artístic servit per l'etzar, va salvar una pila de peces que avui són l'admiraació de tothom i formen un sol cos amb tot i venir de diferents procedències, perquè el gust vivent del fundador del museu, les va anar combinant i



Façana de ponent, reconstruïda amb fragments antics d'importants edificis barcelonins



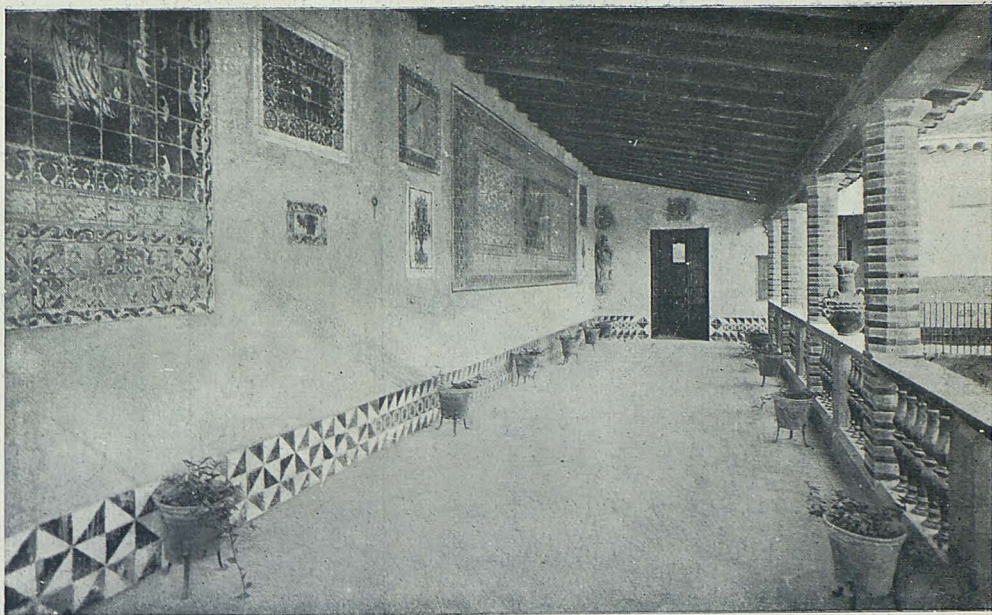
Conjunt de façanes del jardí

lligant les unes amb les altres, fent-ne un sol edifici, perquè no solament els va salvar la vida artística que tenien, sinó que els va donar vida pròpia, fent-les servir pel seu ús particular i posant-les cada una al lloc que les necessitats de la construcció marcaven, i així en comptes de fer un museu de col·leccionista, va fer una obra d'art original i pròpia, que resultava de l'utilització dels ma-



Galeries nord, amb relleus i panells de rajola, gòtics i renaixement

terials que havia anat recullint a còpia d'anys, buscant per tot arreu i ficant la mà entre les pedres de les runes per tocar si eren pedres treballades, com quan va recollir la llinda del portal de cà'n Gralla, que era a la Porta-ferriça allí on avui hi ha el carrer del Duc de la Victòria, i que, segons ell ens havia contat moltes vegades, l'havia recullit entre les desferres de pedra que servien de



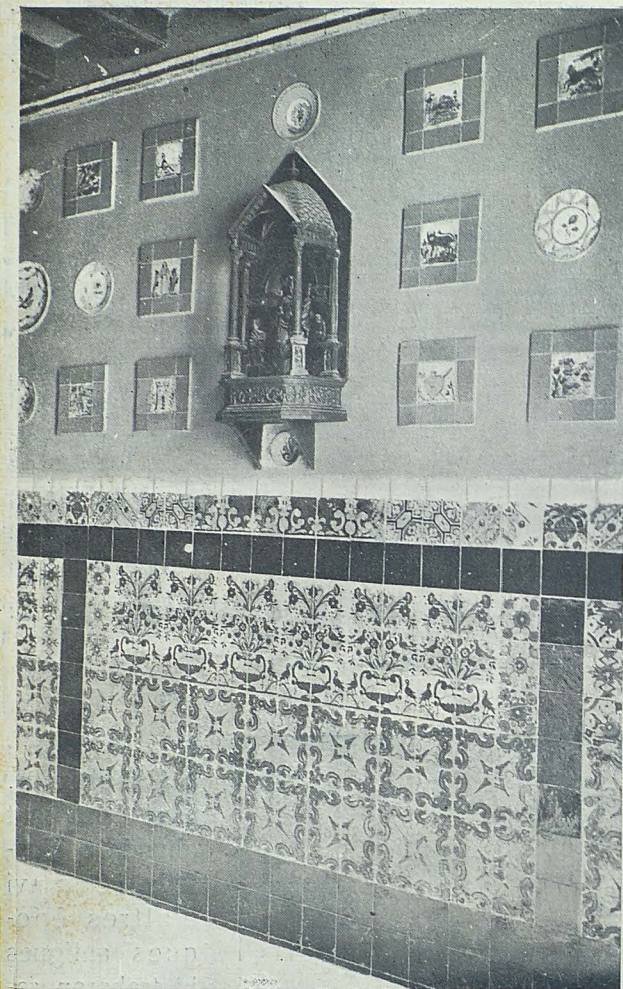
Galeria amb panells de rajola i estàtua de l'altar major de Poblet

tanca al carril de Sarrià, que aleshores començava, i que per cert ara que parlem d'aquesta llinda, direm que és una de les millors peces del museu, puix ella, junt amb unes jambes, uns medallons en relleu i altres fragments de la que fou façaneta interior de la Sala del Trenenari a cà la Ciutat de Barcelona, formen el millor i quasi únic record i mostra de l'art del renaixement que verdadera-

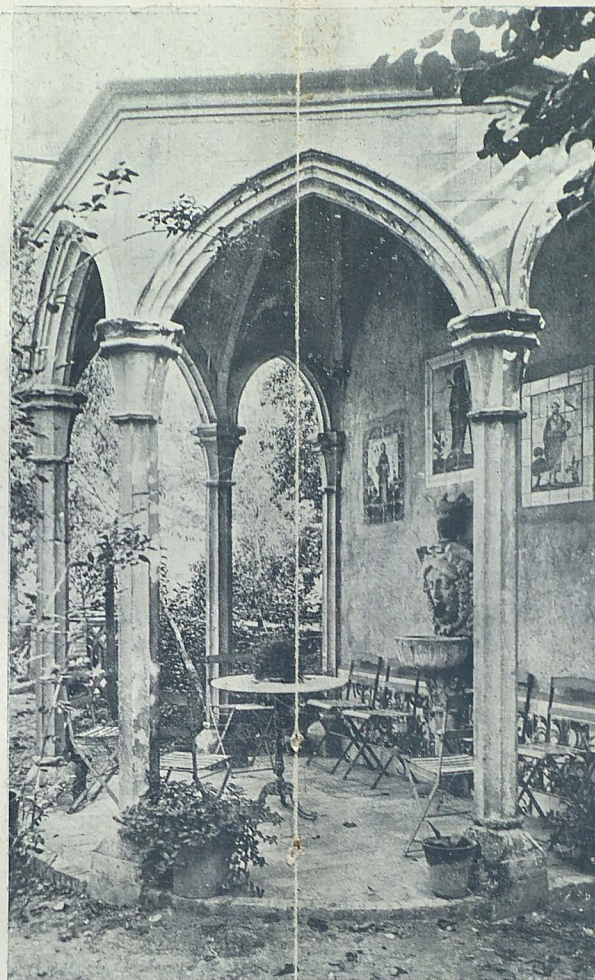


Are del claustre de Sant Pere de les Puelles, construcció del segle IX

ment escasseja a Catalunya, així com tant abunda a Castella, i en canvi d'altres èpoques antigues hi trobaren representació per diferents fragments de Sant Pere de les Puelles, Sant Joan de Jerusalem, convent del Carme, de Mont-Siò, Torres de Canaletes a les muralles de Barcelona, Palau de Don Martí, Santa Caterina i altres que nomenant-los tots, enclourien tota la història de



Capelleta renaixement i rajoles del 1702 en una peça interior



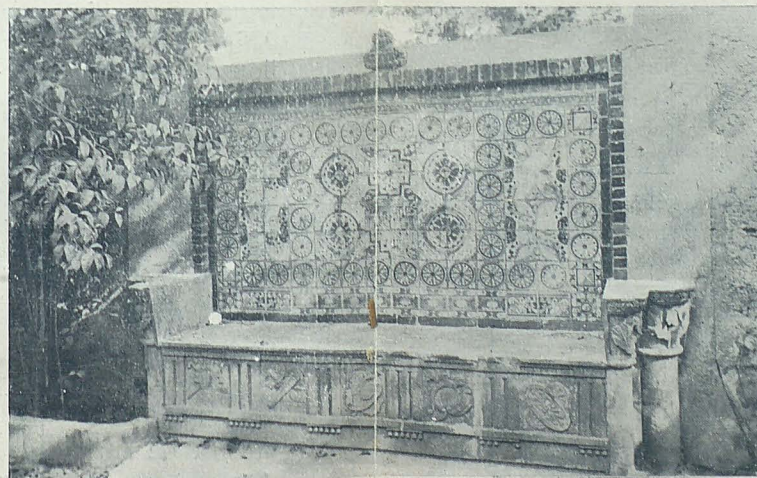
Templet amb columnes del claustre del antic convent del Carme, que després fou Universitat



Ull d'escala amb columnes i verga gòtiques

Barcelona vella, i tot això formant part de la casa, veritable casa pairal catalana, puix pagesos han estat els Santacana, des de fa cinc segles, i al mateix temps veritable museu, fet a base principalment de pedres i rajoles, perquè encara que hi ha de tot, com pintures i dibuixos, que molts són del mateix Santacana, que era un pintor molt notable, com ho demostren les pintures que va deixar i el joc de cartes a l'aiguada que va pintar mentre vetllava a la seva mare, i qui diu dibuixos diu els mobles i les joies que omplen el museu i s'ha de dir que la base són les pedres

i les rajoles, fins al punt de que el Santacana actual, quan ha volgut donar un nom genèric al museu l'ha titulat *L'Enrajolada*, perquè al seu avi li deien en el seu temps el



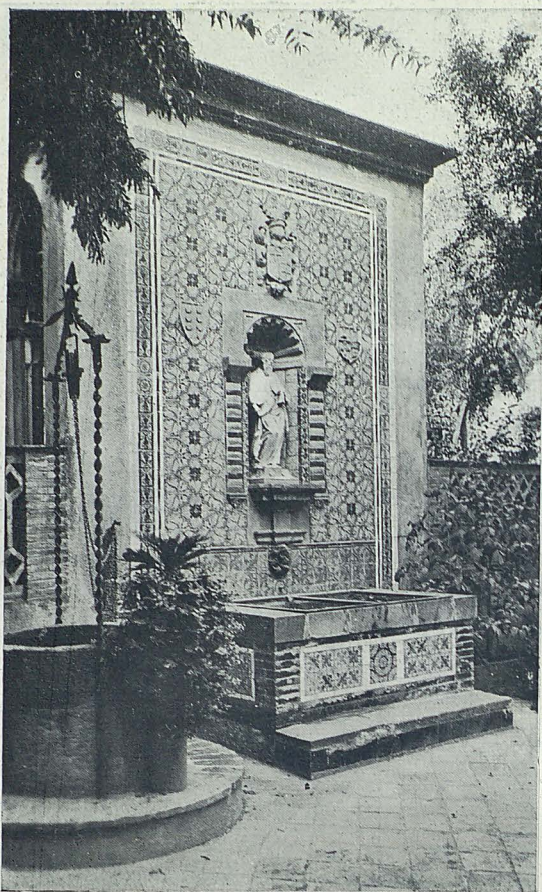
Sofà amb fragments i rajoles antics

Rei de les rajoles i perquè la col·lecció de rajoles que omple aquelles parets és una veritable riquesa formada a base de molt i bo, perquè es pot dir que és una col·lecció que

val tant per la quantitat com per la qualitat, i els qui hi hem passat algunes hores mirant-les i examinant-les podem dir que, artísticament parlant, sabem el què són rajoles i fins a quin punt de matització i intensitat havia arribat l'edat mitjana i el renaixement en aquestes qüestions, que avui a còpia de mitjans de perfecció, ha arribat a perdre el matís i l'intensitat produint la rajola moderna que fa pena de veure.

L'obra del vell Santacana començada i establerta amb aquell amor i aquell passió que ressuscitava les pedres i afe

gia els plafons de rajoles escampades per terra i les posava cada una al seu lloc com les peces d'un trenca-caps, plantant-les a les parets de casa seva, i que quan aquestes rajoles no formaven un sol plafó, ell les combinava de manera que el formessin, trobant relacions impensades entre les unes i les altres, que eren conseqüències del coneixement que ell en tenia i de l'inspiració que el guiava quan te-

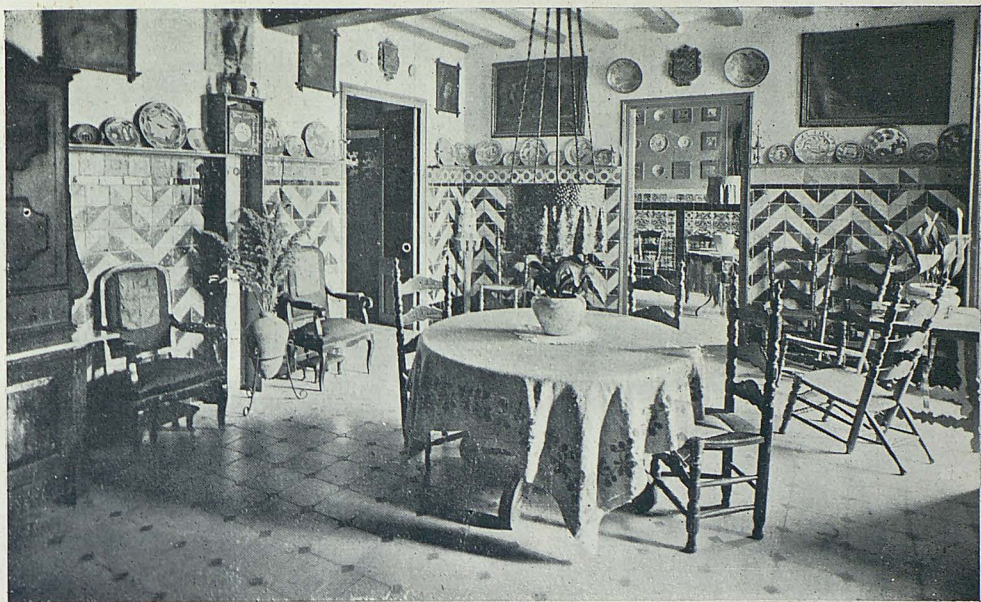


Font-safrig reconstruïda amb escuts i rajoles catalanes de varies èpoques i procedència, amb un Sant Antoni de l'altar major de Poblet

nia les desferrades de l'antiguitat a les mans, ha estat continuada d'una manera grandiosa pel seu nét, el nostre estimat i admirat amic en Francesc Santacana, que a més d'ésser un home de ciència que ha passat molts anys estudiant, i ésser un home de grans empreses, com ho demostren les fundacions agrícoles que ha fet i està fent avui a Martorell i a tota la comarca, és un artista que ha con-

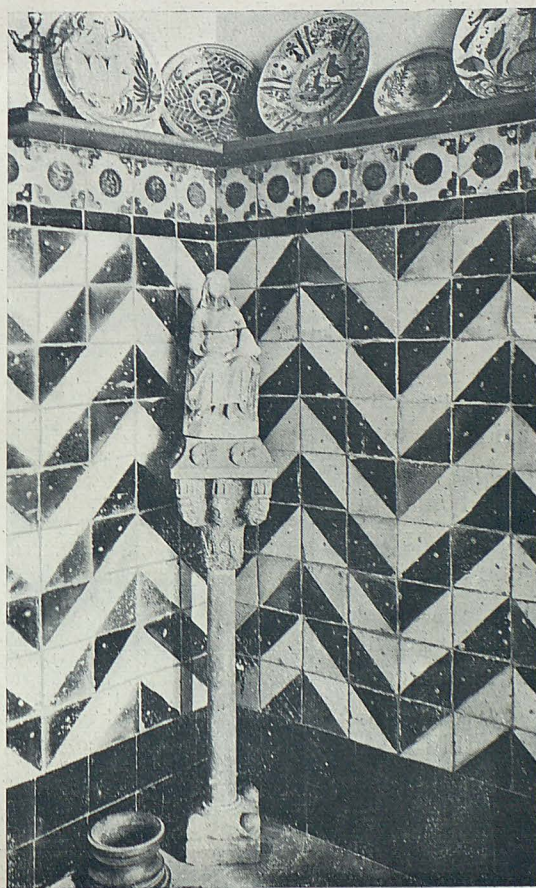


Un dels tres jocs d'arcs amb capitells antics que separen peces interiors



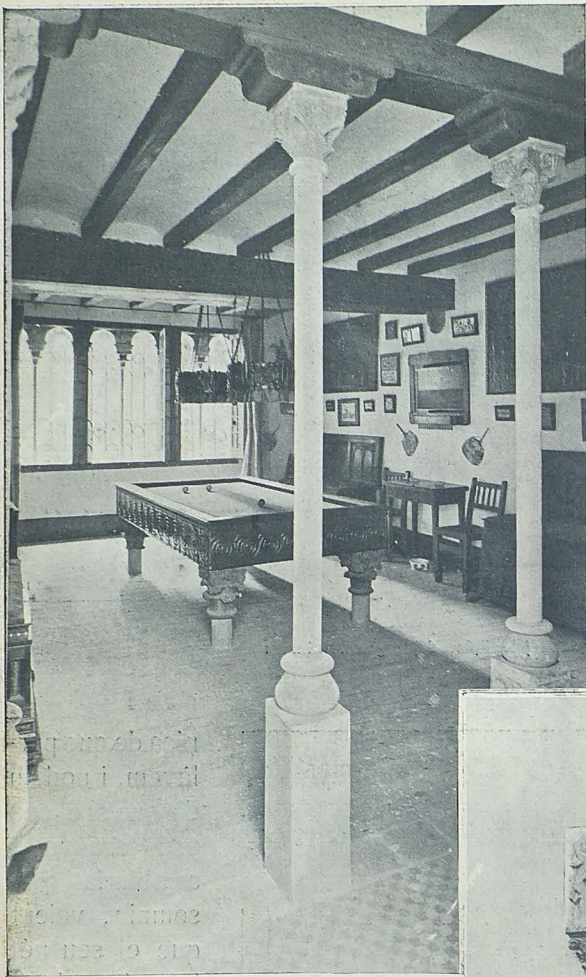
Menjador reconstruït amb rajoles i plats dels segles XVII i XVIII

reuat la poesia i les arts plàstiques, arribant a produir una obra d'arquitectura tan original i graciosa com la casa que s'ha fet allí on hi havia el casal antic dels seus avis, que és un edifici construït en combinació amb les construccions que va començar el seu avi, que quan va fundar el museu va concebir la reforma de tota la casa, que el seu nét ha acabat fent la creació arquitectò-



Recó del menjador, amb capitells i verge romànics

nica de que parlàvem, i podem dir que si el seu avi tornava li semblaria que somnia, veient que el seu nét li havia endevinat el pensament i havia acabat l'obra d'una manera tan nova i tan lligada amb totes les peces antigues del museu, i així de la col·laboració d'aquest avi i nét n'ha sortit una obra completa, plena de gust, gràcia i caràcter, i el museu Santacana ha passat a ésser una



Sala billar, amb capitells gòtics i rajoles dels segles XVII i XVIII

obra d'art que ja no és un museu, sinó una creació en tota l'extensió de la paraula i que va ésser preparada pel nét amb la publicació del catàleg abans de començar les obres que ell ha fet i que explica el què era l'obra del seu avi que a ell li ha servit per a fer el què ha fet, i que com a catàleg ja és una obra d'art, independentment de la riquesa dels objectes reproduïts, perquè està fet a base còpies de les col·leccions de rajoles i a base d'una distribució tipogràfica molt encertada, perquè combina el text

amb les còpies esmentades i les fotografies de les principals pedres del museu, que li serviren de portes i finestres i d'ornaments arquitectònics del jardí.

Es, en conjunt, *L'Enrajolada*, una bella mostra del que pot la constància, el gust artístic i l'esperit de continuïtat, quan es troben en mans d'una família de ver esperit català al que serveix sempre de fons de ses obres l'amor patri. Ses portes han estat sempre obertes a entusiastes i amics de l'art.

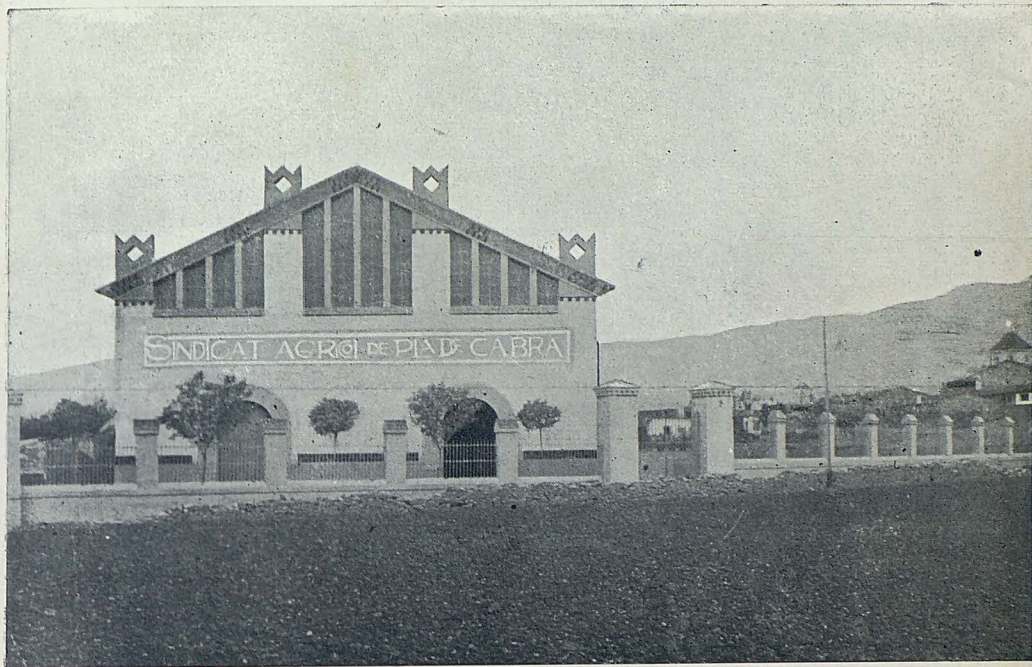
FRANCESC PUJOLS



Finestra reconstruïda; jambes de terra cuita del palau de Don Martí; llinda de la torre de Canaletes a les muralles, i medalló de la sala de cà la Ciutat antiga de Barcelona.

Celler Cooperatiu de Pla de Cabra

(Vegi's l'article de la pàgina 5)



Vista general del Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra



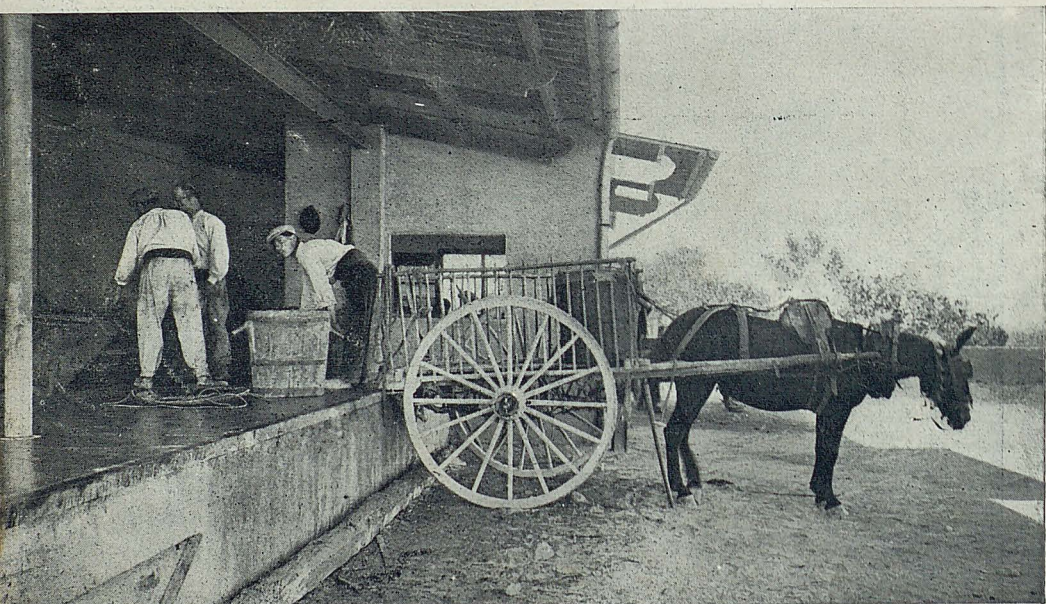
Altre aspecte del Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola de Pla de Cabra



Interior del Celler

Quaranta tines i dos cups de 250 càrregues, en conjunt, 10,500 càrregues omplen aquest espaiós local.

Les tines, construïdes amb ciment armat, estan distribuïdes en quatre rengleres entre les que hi ha un ample passadís que permet fer amb comoditat totes les operacions de la vinificació.



Moll de descàrrega dels raïms

Amb un moll construït a l'alçada del carro, és guanya temps, es fa més feina i es descansen els braços del treballador.

una experimentació racional que indiqui quines són les seves exigències.

I es podria continuar enumerant defectes, però no cal deturar-se en aquest ordre de constatacions, que han fet més d'una vegada tots els que s'ocupen d'agricultura.

* * *

Posats breument en evidència els mals, veiem ara els remeis.

Les orientacions que han de guiar al director d'aquesta branca de la nostra agricultura, són, al meu entendre, les següents:

Ensenyar a conrear racionalment els arbres fruiters, donant a conèixer totes les pràctiques racionals i modernes, i lluitant contra les pràctiques contràries als principis científics.

Combatre la desunió, el desordre, la falta de cooperació característica dels pagesos, convencent-los de les ventatges de l'associació.

Organitzar els productors.

Predicar la conveniència de dedicar-se a l'exportació de fruites i a les indústries derivades de la fructicultura.

Aquestes són les bases, els fonaments, del programa sobre les quals té d'apoiar-se tota l'acció reorganitzadora.

Però contemporàniament és necessari fer un altra feina, sense la qual són inútils tots els programes: aixecar l'esperit públic, interessant-lo per les coses de l'agricultura, fent soroll, discutint públicament tots els problemes que poden tenir relació amb el camp, amb la terra, convencent al pagès de que no sab o sab poc, o que sab malament, i que ha d'aprendre moltes coses, que les persones que dirigeixen l'agricultura a Catalunya poden i volen ensenyar-li desinteressada i sincerament.

Amb això s'aconseguiria, em sembla, lligar al pagès a les institucions agrícoles creades per la Mancomunitat; se li ensenyaria a estimar-les, se l'induiria a fer consultes i preguntes per a resoldre els seus freqüents dubtes, i l'Escola seria allavors la casa pairal de l'agricultura catalana i tindria cada dia més força i més autoritat.

* * *

Un altre mal de la nostra agricultura, culpa aquest dels tècnics que fins ara l'han dirigida, no dels pagesos, és la falta de bons estudis que d'ella s'ocupin. No es coneix la veritable situació de la fructicultura, les causes que en cada lloc la poden afavorir o entrebançar; no s'ha publicat res sobre la seva economia, no s'han classificat les varietats indígenes, ni s'ha determinat el valor agrícola i comercial de cadascuna, i fins falta una estadística seriosa, al menys aproximada, de la producció catalana.

Aquests inconvenients s'han de remeiar amb la publicació d'estudis fets amb tota escrupulositat, aprofitant els viatges i excursions per a adquirir notícies, dades i informacions personals i recollir així els elements necessaris.

El mateix criteri es podria estendre a tota l'agricultura afavorint la publicació d'una sèrie de monografies (agrupades, per exemple, sota el títol «L'agricultura i les indústries de Catalunya»), en les que s'estudiessin els diferents conreus i les diferents indústries agrícoles, determinant rigorosament l'estat actual i la possibilitat de progrés. Com és natural, per cada ram caldria un especialista.

Tindriem així un bon nombre de treballs, que donant a conèixer les veritables condicions de la nostra agricultura, permetrien l'aplicació de remeis amb tota racionalitat i amb seguretat d'èxit.

Igualment necessari fóra estudiar les particularitats i exigències dels mercats estrangers per a guiar els productors i dirigir l'exportació. És difícil, per no dir impossible, començar des d'ara l'exportació de fruites, donada la falta d'organització i la guerra, però es podria aprofitar el temps que'ns separa de la pau, per a organitzar i preparar els pagesos productors i convèncer els altres de la conveniència de plantar fruiters. Convindria també, amb aquest objecte, estudiar la constitució i funcionament de les Societats valencianes per a la venda de la taronja, les quals, amb les de Califòrnia, són les millors del món.

* * *

¿Còm es té de portar a la pràctica el programa de reorganització de la fructicultura, que hem anat exposant?

Em sembla que la base de l'acció ha d'ésser constituïda per les conferències, els cursets i els camps experimentals. No crec que es pugui trobar res que sigui tan senzill i pràctic i indicat per a arribar al cor i al cervell del pagès.

En els cursets i conferències s'han de desentrotllar ensenyances graduals, divulgant ço que s'ha fet a Espanya i és bo, i el que s'ha fet a l'extranger, ensenyant — además els principis generals d'agronomia, sempre que l'argument de que's tracta ho porti — les normes per a la elecció de bones varietats, l'ús racional dels adobs, els treballs de conreu, les diferents formes de poda, empelt, etc., explicant amb senzillesa i claretat, però breument, els fonaments científics de cada pràctica.

Un argument de suma importància que s'hauria de tocar amb gran freqüència és el de l'associació per a convèncer al pagès de que és d'extraordinària utilitat la creació de cooperatives i sindicats destinats a la compra i venda dels productes agrícoles per a lliurar-se de les ur-

pes dels especuladors que, fent d'intermediaris, guanyen més qu'els que produexen.

Igualment deurà sostenir-se i demostrar-se la conveniència de vendre la fruita en les grans ciutats, on hi ha la riquesa acumulada, i, per tant, luxe i epicurisme: Madrid, Saragoça, Bilbao, Sant Sebastià, Barcelona, i a l'estranger. Al principi, naturalment, limitant-se a recomenar la venda aquí a Espanya, amb l'objecte d'educar a l'agricultor. Quan aquest tindrà pràctica, quan el seu esperit s'haurà industrialitzat, aleshores podrà aconsellar la venda a l'estranger, on es necessita una organització més forta per a lluitar contra la competència de les altres nacions exportadores, i un coneixement més exacte dels gustos i dels mercats.

En aquest camp hi han molt diners a guanyar. Per la nostre situació podem vendre molt a França i a Anglaterra, lluitant en millors condicions amb els països que fins ara hi han exportat la seva fruita: Canadà, Estats Units, Colònia del Cap, etc. Per a vèncer necessitem sobretot organització. Aprofitant els odis que quedaran després de la guerra, ens serà fàcil conquerir els mercats alemanys que rebien la fruita de França i Itàlia principalment.

Per últim, serà necessari predicar i demostrar la conveniència de dedicar-se a les indústries derivades de la fructicultura (mermelades, dolços, conserves, etc.), perquè totes les indústries rurals, petites o grans, constitueixen una notable font d'ingressos.

* * *

Les ensenyances teòriques han d'anar acompanyades de curssets pràctics d'empelt i de poda, de preparació d'anticriptogamies i anti-insecticides, etc. En les lliçons es poden explicar teòricament els principis que regeixen les operacions agrícoles; és pot demostrar, per exemple, la necessitat de podar bé, d'empeltar bé; es pot descriure la manera d'empeltar o podar, però és evident que encara que s'escoltin les lliçons amb interès i amb desig d'aprendre, encara que s'espliqui amb absoluta claretat, ningú serà capaç, d'aplicar amb probabilitat d'èxit ço que ha escoltat. Per tant, considero fonamental la pràctica com complement indispensable de ço que s'ha dit a les lliçons.

A Itàlia, les escoles de Viticultura donen cada any curssets pràctics d'empelt, als quals prenen part, gratuïtament o mitjansant el pagament d'una petita quantitat, molts pagesos. S'enseny a fer l'empelt anglès, que és el que s'usa més per a la vinya i que és bastant difícil. El cursset és eminentment pràctic. Una o dues lliçons preliminars serveixen per a donar els coneixements fonamentals.

Els resultats són bastant bons, com ho prova el nombre d'alumnes que cada any s'inscriu i la extensió que aquets curssets van prenent.

* * *

Ademés de les conferències i dels curssets teòrics i pràctics, són d'extraordinària utilitat els camps experimentals, i fins diria que aquests són molt més importants que els curssets i les conferències.

El pagès no creu gaire les paraules, i per això les conferències i els curssets el deixen un xic fret. La seva desconfiança i la seva incredulitat es vencen únicament — i això de vegades — posant-li sota els ulls un cas pràctic que ell pugui estudiar i observar amb deteniment. Quan se li diu: «a tal lloc fan això», i aquest això es un xic nou, ell contesta: «hauria de veure-ho».

Les conferències i cursos, per tant, han de tenir com principal finalitat ensenyar al pagès els rudiments de fisiologia i agronomia: aquestes coses les creurà fàcilment. Ademés han de servir per a interessar-lo per ço que fan l'Escola d'Agricultura i les altes institucions agrícoles de la Mancomunitat, per a despertar-li una mica de curiositat i al mateix temps per a convence'l de que hi ha moltes coses que no sab o que sab malament. Els camps experimentals li demostraran que és veritat ço que se li ha dit als curssets i a les conferències i que ell no creu, i l'induiran i li ensenyaran a portar-ho a la pràctica.

Els camps experimentats han d'ésser diferents per a cada comarca; en cada comarca s'han d'experimentar els problemes que allí interessin, per a estudiar o demostrar la manera de resoldre'ls econòmicament.

* * *

Però les conferències, el curssets, els camps experimentals representarien una feina incompleta si no s'acompanyessin amb publicacions destinades a repetir, sostenir i afirmar novament ço que s'ha dit a les lliçons, predicat a les conferències i demostrat amb els experiments.

Després d'una conferència queden al cap del pagès tres o quatre conceptes barrejats i confosos, que convé aclarir per a evitar doloroses desil·lusions. Això es pot obtenir amb la publicació de fullets de propaganda i vulgarització.

Com han d'ésser fers aquests fullets? El pagès llegeix poc, i de ço que llegeix enten sols una part molt limitada. Ademés, acostumat com està a la lectura de diaris de partit, l'impressionen les afirmacions decisives i categòriques i els articles braus; altrement, es cansa o dubta. Per tant, els llibres destinats a arribar a les seves mans convé que siguin curts, escrits amb la major senzillesa, però fent afirmacions ben clares, i que cadascú d'ells tracti d'un sol argument per a no confondre massa les idees.

Penso que aquests fullets han d'ésser presentats amb una certa «co-

queteria», no exemta d'elegància, amb dibuixos, fotografies i grabats suggestius que impressionin al lector, car els llibres lletjos o antipàtics pel seu aspecte i presentació rarament es guarden i rarament es llegeixen, i ademés tenen l'inconvenient de corrompre el gust artístic del lector.

Com més fullets es publiquin, millor; les repeticions no perjudiquen: un mateix argument es pot tractar cent vegades des de cent aspectes diferents i ensenyant sempre coses noves.

En els fullets es té de parlar de tot: criticar les pràctiques irracionals usades a Catalunya, predicar els nous mètodes, ensenyar ço que es fa a l'estranger, etc. Convindria dedicar alguns fullets a la il·lustració de finques model i a l'estudi de varietats fines dignes d'ésser propagades.

Els fullets sobre varietats poden contenir una fotografia de les fruites que donen, la descripció breu, les particularitats de conreu i el producte que s'obté normalment. D'aquesta manera el pagès aprendrà que existeixen varietats, que, amb les mateixes cures, donen una producció més elevada i de més valor.

Un aventatge que s'obtindrà amb la publicació freqüent de fullets és la de crear una abundant bibliografia elemental de fructicultura, reparant el gros inconvenient que representa el que s'hagi escrit més sobre el blat, o pitjor, sobre la patata sola, per exemple, que sobre els arbres fruiters dels països meridionals: atmetller, noguera, taronger, llimoner, olivera, etc.

AUGUST MATONS

(Seguirà)

Indústria nova pels agricultors

LAMENTANT-SE per tot arreu dels perjudicis que causa la guerra Europea, tothom deplora i discuteix la manca de molts productes que fins ara ningú ho havia advertit que venien de l'estranger.

Alguns fabricants ja han intentat crear algunes d'aquelles indústries, encare que poques, que fins ara no existien al nostre país, i van arrelant-se aqueixes, deixant a l'innovador grossos beneficis.

Crear una indústria completament desconeguda, equival a vèncer molts obstacles que sols en els moments actuals en que l'escassès del gènere i els preus creixents, permet blincar amb facilitat.

Tant com durí aqueixa anormalitat, podrà l'industrial perfeccionar el negoci, tant amb la tendència a produir barat com a fer bones qualitats, i vindrà el dia en que quan els productes estrangers tornin a cercar mercat a casa nostre, el trovaràn ja provehít, si l'industrial ha sabut acreditar el seu gènere.

Si el fabricant de certs productes ha tingut que lluitar i lluita encare per a crear aquell gènere, necessitant unes primeres matèries molt distintes de les que tenia per costum consumir, i un personal que no està ensenyat; perquè els agricultors no poden fer pendre una altre orientació a algunes de les seves indústries? Cambi que serà molt més favorable que a cap altre industrial, ja que pot amb les mateixes matèries i mateix personal, produir gènere que vendrà tres vegades més car, i produint lo quasi al mateix preu.

Posem en revista les diferents indústries que estàn entre les mans dels nostres agricultors ramaders, i pensem un xic quin és el bestiar que manca més, actualment, a Espanya.

Arrivant a la producció de vaques de llet, veiem que està molt limitada, ja que avans de la guerra entraven anualment a Espanya unes 20,000 vaques de Suiça i Holanda, pel consum de les nostres poblacions.

Avui no es poden valdre els lleters d'aqueixes vaques estrangeres, el que fa que qualsevol vaca que no té cap raça i que es vol dir lletera, ha arribat a pagar-se a uns preus elevadíssims.

No cal per això creure que ha arribat el moment de no donar importància a la qualitat, seria una grossa equivocació no tenir en compte la puresa de les races; seria no saber valdre'ns de l'ocasió que se'ns presenta per a acreditar els nostres productes, seria donar una prova de la nostre incapacitat; passada la època aqueixa, favorable pel desentronillament d'una nova indústria, els compradors de les nostres vaques tornarien a Suiça i Holanda per a adquirir a preus exorbitants ço que nosaltres no hauriem volgut produir.

El primer, el fundamental de l'indústria, (producció de vaques lleteres) ha d'ésser la puresa de raça, apartant-se sempre de la raça creuada Suiça i Holandesa; que encara que siguin dugues bones races barrejades, totes dugues acaben per donar un mal producte que no manté mai els seus caràcters.

De les dugues races Suiçes i Holandesa, dir que una és millor que l'altre, seria portar-nos a una equivocació; les dugues sou molt bones, criades cada una d'elles en el centre que'ls és favorable.

En la major part de la Catalunya montanyosa, la Suiça és la que sens dubte donarà sempre millors resultats, però en alguns punts a on l'animal ha de ser alimentat amb forratges trets del cultiu intensiu, per exemple en les regions de plans i regadiu, la holandesa pot ser més ventatjosa. En quant al consum d'aqueixes dugues races, l'una i l'altra trovaràn sempre compradors de sobres.

Adquirides ja les vedelles de pura raça, i a ser possible coneixent la geneologia, ja tenim començada la base de la nostre indústria. Parlarem en el pròxim número de la marxa que ha de seguir el ramader per a obtenir els millors resultats econòmics.—J. Poch de Feliu.

INFORMACIÓ

Conferència sobre segurs agrícols, celebrada a Madrid

El dia 24 terminà aquesta important conferència.

El director general d'Agricultura, senyor Marquès de Camps, presidí la sessió inaugural fent un eloqüent discurs, en el que enaltí l'importància social dels segurs.

El senyor Alcaraz, ponent en el tema de «Segurs sobre les pedregades», manifestà l'importància que té el donar caràcter nacional i general a la Caixa de l'Associació General d'Agricultors de Madrid, inclinant-se a constituir-la amb caràcter únic, per lo que el senyor Moragas protestà enèrgicament, combatent aquesta conclusió i defensant el respecte a les iniciatives privades i la intangibilitat de les mutualitats existents i la reorganització del segur agrícola a base de la mutualitat regional. Donà, després, compte de la seva ponència sobre «Segurs contra gelades i boires». El senyor Vescomte d'Eza resumí la discussió, aprovant les proposicions del senyor Moragas.

El tema segon, «Segurs contra incendis de cullites», del que era ponent el senyor Araza, fou aprovat amb lleugeres modificacions.

El senyor Navarro desenrotllà la seva ponència sobre «Segurs contra les plagues del camp»; el senyor Noriega sobre «Segurs contra inundacions i sequies», i el senyor Santa Cruz sobre «Segurs d'animals», essent aprovades després de lleugeres discussions.

En l'Associació General de Ramaders

Enviats per nostra Diputació, donaren, amb motiu de l'Assemblea, en el local de l'Associació General de Ramaders, ses anunciades conferències els senyors don Joan Parellada de Naveran i don Joan Miquel i Cuscó, sobre els temes «L'agremiació forçosa en l'Agricultura» i «El moviment agrari a Catalunya», respectivament.

El primer establí les bases sobre què deu vindrer tal agremiació, bases que ja proposà en una Assemblea celebrada fa poc a Igualada, i el segon va fer un estudi sobre el procés del moviment agrícola català, dividint-lo en tres fases, que nomenà d'inacció, de reflexió i de redemció, per a fer resaltar després l'arrelament que a Catalunya adquiriren les agrupacions agrícoles, fent vots per a la constitució d'un programa mínim per a totes les regions d'Espanya.

El Vescomte d'Eza, que presentà els oradors i resumí els discursos, després de remarcar els punts essencials de les conferències, manifestà que no feia gaires dies l'Associació d'Agricultors, en un consell celebrat tractà de renovar les gestions per a la celebració d'una setmana agro-social a Barcelona i proposà que com a fruit de les conferències donades sortís el compromís de treballar fermament per a la celebració de dita setmana.

Foren tots molt aplaudits.

Un nou Sindicat

Ha quedat definitivament constituït a Artesa de Lleida un nou Sindicat baix el títol de «Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Sant Isidre d'Artesa de Lleida».

Assemblea de vinyaters

En el saló d'actes de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre tingué lloc el dia 24 la reunió de delegats i consellers de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya». Segueren a la presidència el senyor Santacana, vis president de l'«Unió», i els

consellers regionals senyors Jordà, Ricart, Simó, Ballbé, Ballester, Capell, Puig i Torres.

En el saló, completament ple de vinyaters, figuraven, entre els concurrents, representants de totes les comarques de Catalunya.

Obert l'acte pel senyor Santacana, concedeix la paraula al senyor Bernadas, administrador general de la U. V. C., qui en poques paraules explica el motiu de la reunió, dient que no's proposa aquesta entitat presentar candidats propis, sinó aconseguir que els que's presenten, acceptin, abans de les eleccions, el programa mínim que acordessin els vinyaters, divent aquests negar el seu vot als que no's comprometessin a defensar el programa.

Per indicació de la presidència el senyor Bernadas va llegint i comentant breument les conclusions proposades, que són :

I. — Concretar en una «cartilla» el programa mínim de l'«Unió», únicament integrat per aquelles reivindicacions sancionades per acords de les Assemblees.

II. — Recomenar que en les eleccions generals que tinguin lloc a Catalunya, tots els vinyaters neguin el seu vot als candidats que no es comprometin a defensar en les Corts la realització d'aquell programa mínim.

III. — Interessar de les Associacions federades amb l'«Unió» i de les altres Associacions espanyoles essencialment vitícoles, l'adopció del segon acord, acceptant fragmentària o integralment la cartilla de l'«Unió».

IV. — Emprendre des d'ara una decidida campanya oral i escrita per aconseguir els resultats que's persegueixen en el acord segon.

Posat a deliberació el projecte de conclusions, parlan el senyor Ballbé, president del Consell comarcal de Tarragona, i els senyors Ballester i Alemany.

El president proposa nombrar una Comissió formada per un delegat de cada comarca per a estudiar la manera de portar a la pràctica aquests acords, que són aprovats per unanimitat.

La Comissió queda formada pels senyors Alemany, per la comarca d'Igualada; Rosell, pel Baix Penedès; Cabot, per la Costa de Llevant; Olivella, pel Camp de Tarragona; Gabriel Rodó, pel Vallès; Ferrer Dalmau, per la Conca de Barberà; Vallès Montserrat, pel Penedès; Martí, per la Costa de Ponent; Pallejà, pel Priorat; Rocalba, per l'Ampurdà; Costa, per la comarca de Sant Feliu; Valls Vidal, per la de Martorell, i Talavera, per la de Valls.

Els comissionats es retiren a deliberar, sospenentse l'acte per alguns minuts. Reanudada la sessió, el senyor Bernadas llegeix l'acordat que és, sobre el primer punt :

Primer. Associació.—Promulgació d'una llei declarant l'agremiació forçosa a l'igual que la de les Cambres de Comerç.

Segon. Llei de vius.—a) Conformitat en sa part substantiva amb la llei actual; b) Modificarió en el procediment en dos sentits: caniparaat els delietes de falsificació als compresos en la llei del contrabando, i que's permeti la confiscació preventiva; c) Implantació de la declaració de cullita i guies de circulació amb vistes a la confecció d'estadístiques vritat, obteneió de documents per a perseguir el fraude i formació d'un mostruari d'espècies.

Tercer. Alcohols.—Augment de l'impost fins arribar al nivell de les nacions grans productores de vins.—Prohibieió d'ingressar i conservar alcohol industrial en els establiments vinícoles.

Sobre el segon extrem proposa la Comissió que'ls candidats que's presentin a les eleccions generals a Catalunya acceptant el programa mínim dels vinyaters, expressin sa conformitat al Consell Regional i que aquest dongui compte de quins són aquests candidats tres o quatre dies abans de les eleccions, per mitjà de la Premsa.

I sobre el tercer i quart, que sigui el Consell Regional el que en la forma que cregui més oportuna procuri portar-les al seu compliment.

Aprovat el programa mínim per unanimitat, el president resumeix, fent resaltar l'importàncin que té per a les futures actuacions vitícoles el compliment de l'aprovat i els medis de portar-lo a la pràctica.

Termina dant les gràcies als assembleïstes per la perfecta harmonia amb que s'han discutit i aprovat els acords proposats pel Consell Regional.

CONSULTORI *

CULLITA DE LES OLIVES

No deuen mai bastonejar-se les branques de les oliveres per a collir el fruit. Aquesta pràctica que, desgraciadament, està generalitzada en nostra terra, deu ésser desterrada per complet.

Passant per un oliverar acabada la recol·lecció, queda tot el sol cobert de branquillons i brots, que amb els bastons s'han trencat i han caigut a terra, i si mirem el brancatge el veurem mig destroçat amb les branques tendres trencades i els brots esclafats. No solament se castiga l'arbre amb aquest procediment, sinó que produint l'olivera el fruit en les branques de dos anys, al destruir els brots es destrueix també el fruit de l'any vinent. Les olives amb els cops de bastó i el que reben al caure a terra fermenten fàcilment i donen després un mal oli.

El millor procediment es el que, collint les olives a mà, que si be de moment sembla molt més cart, ens estalvia el tenir que collir les olives que, amb els cops s'han escampat tot al voltant de l'olivera.

A Itàlia, d'on surten olis tan fins com el de Toscana, la collita es fa sempre a mà. Molt temps abans de que maduri el fruit, aplanen la terra per a poguer collir les olives que pel vent o qualsevol causa caiguin abans de la collita. Un cop arribat el temps, volten les oliveres amb grans teles, que les dones aguanten enlaire i els nois s'enfilen a les branques fent caure amb les mans les olives sobre les teles. Quan les branques són molt altes, que no s'hi arriba amb les mans, les socatreuen amb bastons terminats en crossa, però mai les bastonegen. Per a fer la recol·lecció més econòmica es poden suprimir les teles, però aleshorss cada noi ha de portar un sac pera a posar-hi les olives. Molts són els aparells ideats per a recollir-les un cop munyides les branques, però solament ens ocuparem d'un molt senzill, que consisteix en un gran sac obert que té el fondo de manera que's pugui obrir i tancar. Es penja aquest sac en les branques groixudes i el treballador hi va tirant les olives. Quan es plè, un altre treballador obra el fondo i les deixa caure en les cistelles.

COM EVITAR QUE'S ROVELLIN LES EINES

Gran part de les màquines i eines agrícoles tenint que passar part de l'any sens treballar queden devegades al descobert rebent sol i serena i aviat es rovellen. Si es disposa d'un petit cobert, s'evita el rovell molt fàcilment pintant tota la part de ferro amb la següent preparació: S'agafa oli de llinosa i s'el fa bullir durant un quart amb protòxic de plom a raó de 25 grams per litre. Amb un pinzell o munyeca es dona una bona pintada en calent, i així es conserven sens rovellarse.

*) En aquesta secció se respondrà a totes les consultes que facin els senyors suscriptors indicant el número de suscripció.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'75	1'65	1'65
Camp de Tarragona	1'75	1'65	1'65
Conca de Barbarà	1'65	1'65	1'65
Priorat	0'00	1'80	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'65	0'00
Igualada	0'00	1'65	1'65
Martorell	1'75	1'65	1'65
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	1'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'65	1'65
València	0'00	1'65	1'60
Andalusia	0'00	0'00	0'00

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre
 Id. negra, 50 id. id.
 Moscatell, 75 id. id.

Preus per grau i hectòlitre i mercaderia posada al celler del culliter.

BLAT

	Pessetes
Mollerusa, la quartera	23'50
Vich, els 55 quilos	24
Santa Coloma de Farnés, la quartera	29 a 30
Sant Sadurn de Noia, el quintà	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectòlitre	36
Tàrraga, els 100 quilos	45
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	46

CIVADA

Mollerusa, la quartera	13'50
Vich, els 100 quilos	37
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14
Sant Sadurn de Noia, el quintà	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igualada, els 70 litres	13'50
Figueres, hectòlitre	17
Tàrraga, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	37

ORDI

	Pessetes
Mollerusa, la quartera	16'50
Vich, els 100 quilos	33
Santa Coloma de Farnés, la quartera	16
Sant Sadurn de Noia, el quintà	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectòlitre	21
Tàrraga, els 100 quilos	40
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	33'50

BLAT DE MORO

Mollerusa, la quartera	19'50
Vich, els 100 quilos	40
Santa Coloma de Farnés, la quartera	23 50
Sant Sadurn de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	23'50
Figueres, hectòlitre	29
Tàrraga, els 100 quilos	40
Martorell, la quartera	22 50
Girona, els 100 quilos	43

PATATES

Girona, els 100 quilos	14
Vich, els 100 quilos	12
Puigcerdà, el quintà	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintà	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnés, la quartera	7'25
Sant Sadurn de Noia, el quintà	6'50

GARROFES

Girona, els 100 quilos	21'50
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Sant Sadurn de Noia, el quintà	9'75

FAVES

Girona, els 100 quilos	40'50
Vich, els 100 quilos	42
Puigcerdà, els 100 quilos	52

	Pessetes	OUS	Pessetes
Tàrrega, els 100 quilos	45	Girona, la dotzena	2'75
Mollerusa, la quartera	21	Vich, la dotzena	3'25
Santa Coloma de Farnés, la quartera	24	Tàrrega, la dotzena	2'50
Martorell, la quartera	22'50	Santa Coloma de Farnés, la dotzena	3'50
Torregrossa, la quartera	20'50	Martorell, la dotzena	3'50
Granollers, els 70 litres	19	Granollers, la dotzena	3'25
Igualada, els 70 litres	19'50	Igualada, la dotzena	3'50
Sant Sadurní de Noia, el quintà	15'50	Sant Sadurní de Noia, la dotzena	3'50
Figueres, hectòlitre	27'50	Vilafranca, la dotzena	3'75
		Figueres, la dotzena	2'55
AUFALS		PORCS	
Tàrrega, els 100 quilos	14	Girona, el quilo	3'00
Mollerusa, els 40 quilos	4'25	Puigcerdà, el quilo	2'95
Torregrossa, els 40 quilos	4'00	Santa Coloma de Farnés, la carnícera	3'15
Puigcerdà, els 100 quilos	7'00	Martorell, el quilo	3'05
Figueres, els 109 quilos	6'00	Granollers, l'arroba	23
PALLA		CARBÓ D'ALZINA	
Girona, els 100 quilos	13'75	Girona, càrrega	25
Puigcerdà, els 100 quilos	2'50	Santa Coloma de Farnés, càrrega	28
Figueres, els 100 quilos	3'75		
Martorell, els 100 quilos	3'50		
OLIS		FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA	
Girona, hectòlitre	190	<i>Santa Coloma de Farnés</i>	
Puigcerdà, 120 litres	220	Poat (pipa), càrrega 36 pams.	90 a 100
Tàrrega, el quartà	7'50	Id. Rebuig, 36 »	75 a 80
Martorell, la carga	215	Duella (bocoi), 36 »	00 a 000
Figueres, hectòlitre	170	Id. de Rebuig, 36 »	00 a 000
GALLINES		Carratell mitja pipa, 45 »	58 a 60
Vilafranca, el parell	18	Id. de Rebuig, 45 »	45 a 46
Vich, el parell	16	Barril, 72 »	58 a 60
Puigcerdà, el parell	12	Id. Rebuig, 72 »	45 a 46
Santa Coloma de Farnés, el parell	11	Samalisa, 82 »	32 a 35
Martorell, el parell	17'50	Id. Rebuig, 82 »	00 a 000
Granollers, el parell	15'50	Fonadura, 54 »	80 a 85
Igualada, el parell	11'50	Id. Rebuig, 54 »	70 a 75
Figueres, el parell	11		

