



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

La qüestió de les subsistències, per *Josep M.^a Valls*.—Aventatges de la cooperació en viticultura, per *Isidre Campllonch*.—Les instal·lacions mecàniques per a regar, per *Carles Pi i Suñer*.—L'ametller a Mallorca, per *Joan Salom*.—Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

Concurs fotogràfic d'assumptes rurals en l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Entre altres articles, contindrà: La declaració de collita, per *Josep M.^a Valls*.—Aventatges de la cooperació en viticultura per *Isidre Campllonch*.—Una indústria ruïnosa, per *M. Rosell i Vilà*.—La patata, per *P. J. Cassallo*.

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

JOAN PONS VIDAL

Productes "PEÑARROYA"

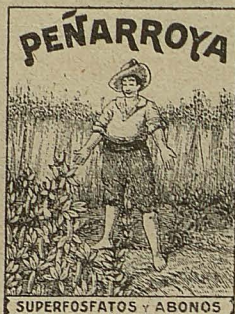
Sulfat de coure
garantit amb una pureza
de 98/99 %

Sulfat d'amoníac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipò-
sits, sucursals i prin-
cipals magatzems
d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

■ VITICULTORS! ■

Salveu les vostres vinyes de la
MALURA usant SOFRE NEGRE,
amb ⁵⁵/₆₅ de riquesa garantitzada i

SENSE CIANURS

Impossible trobar-ne amb tanta graduació !
Impossible en absolut que cremi els raïms i pàmpols !

Dirigiu-vos a M. GONZÁLEZ
VALLS (Tarragona)



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fora: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

La qüestió de les subsistències

III

FOU un moment de efervescència política (aquelles febres que periòdicament agafen a Barcelona) que va dur-nos a parlar de les subsistències: era el pa, eren els queviures cars; i mentre uns cridaven, fins a enronquir-se, fent-nos assaber que tal com estaven les coses no es podia viure, altres, amb llur assentiment tàcit, amb llur silenci, confirmaven les nostres temences.

I a part de la qüestió política, que engresca i apassiona unes hores, resta cruenta la realitat: avui, que a Barcelona, sense haver-se baixat res, ja es pot viure i tot roman en plena tranquil·litat, fa ja de bon tractar serenament aquesta qüestió d'una cabdal importància demà.

Les subsistències, el menjar, nosaltres, els agricultors, havem de considerar-los com a primera matèria que es proporciona als que no són agricultors, als que es dediquen a la indústria i al comerç, i que per viure, avui com avui, necessiten ésser sostinguts per la pagesia. Deixant-nos de lirismes i paraules retòriques, l'indústria, el comerç, l'esdevenidor i la fortuna dels pobles, necessiten com el carbó per a llurs fogaines, l'electricitat per a llurs motors, el menjar per a llurs obrers... I quan els pobles creixin, quan les necessitats es facin més grans, quan facin falta més obrers, farà falta així mateix més menjar. I jo pregunto: d'on sortirà aquest menjar? ¿D'on principalment es treuran aquests obrers?

Ens trobarem amb un fet innegable, i és que per una part les grans ciutats, amb llur creixença, atrauran l'obrer del camp; tants braços com es prenguin a la terra són de menys a produir menjar i representen més boques a gastar-ne. On ens porta aquest camí?

L'expandiment industrial de Catalunya, l'expansió del nostre comerç, no ha de preocupar-nos gens si alhora no deixem enrera la nostra agricultura. ¡Pobre Catalunya si un dia es quedava sense pagesia!... I, al contrari, voleu veure agricultors rics? Cerqueu vora les ciutats industrials, demaneu els preus d'arrendament de certes terres mig regades, i us semblarà increïble que es puguin pagar. I, rutina-

riament, fent el fill ço que veié fer al pare, ensenyant aquest de tot ço que havia après l'avi, encara queden bons beneficis. Compteu, uns moments, ço que passaria si allò es fes racionalment amb sistemes moderns de producció, amb grans cooperatives transformadores i, en darrer terme, cooperatives de consum, on s'expedrien al preu més econòmic, ja que s'hauria reunit :

Baratura de producció.

Bona i completa transformació. Bon rendiment.

Suprimits tots els intermediaris.

L'estat actual de l'agricultura és al revés de ço que hauria d'ésser. Ens manquen les grans associacions de productors, industrials i de venda; la pagesia està en mil mans, que totes baten alhora en el més espantós desconcert. Associacions vives, punyents, són ben poques; pugen penosament llur camí entre la traveta dels companys inconscients que treballen llur ruïna.

Cal reaccionar, fent reaccionar la nostra pagesia. Encara, potser, sigui hora de despertar antics entusiasmes. Penseu-hi tots, sobretot vosaltres, homes capdavaners de la nostra Catalunya: Catalunya no triomfarà, no pot triomfar, si no és integralment. I, a Catalunya, un bon xic s'ha oblidat l'agricultura.

Però aquest despertar de l'agricultura no ha d'ésser com els remeis que abans es donaven. Res de proteccions ni de consells, interessats quasi sempre. L'agricultura, a Catalunya, vol solament mitjans de vida: cultura tècnica, possibilitat d'organitzar-se, crèdit i associacions, mitjans culturals i econòmic ambient...

I si aquesta veu que avui us crida a pensar en l'agricultura de la Catalunya de demà, si aquesta veu no és escoltada avui, potser més endavant serà tard: potser aleshores els remeis no arribaran a temps de curar la malaltia.

La qüestió de les subsistències porta tres aspectes: Intensificar i regular la producció agrícola, deixant a l'agricultor únicament el treball a mà, i encara tan reduït com es pugui. Mitjançant potents organitzacions, forts sindicats, prestar màquines, vendre adobs, fer un preu de cost reduït al mínimum, facilitats per al transport i per a la venda dels productes elaborats i venuts pel Sindicat. Si un Sindicat de Manlleu oferia les patates amb una rebaixa de 32 per 100, per al dit Sindicat havien d'ésser els vagons preferents. Al cap i a la fi, en fixar-se l'ordre de preferències, s'ha fet un bon xic arbitràriament; i la més perjudicada és que, en igualtat de circumstàncies, quan el preu alt és el problema, qui ven barat ha de passar davant de tots els altres venedors.

S'ha parlat, uns dies, de Mercat Central, com s'ha parlat de botigues reguladores. Si el Mercat Central no ha d'ésser un intermediari més, ha d'anar a la pagesia directament o als Sindicats: així no es

donarà el cas de valer més un cove de verdura a la menuda que una carretada a l'engròs.

Res de taxes: la taxa, en últim terme, ço que fa és apartar el productor del producte taxat. Un article taxat, al cap de poc temps manca en absolut. I, en articles de menjar, la prova és un xic arriscada. França ens en ofereix un magnífic exemple. El conreador de blat ha obtingut la garantia d'un preu mínim. L'Estat li assegura un benefici. La taxa, que fixa un preu màxim, allunya la producció, encaminant-la vers altres conreus. I s'endevina ço que passarà aquí si no es deixa el camí d'ara. Mes, si taxes no, la competència d'acaparadors i intermediaris amb productors, sí; tinc la certesa que l'èxit ens acompanyaria: parlen les proves.

¿A quin preu venia el Sindicat de Manlleu la llet de les vaques dels associats, i a quin preu comprava? Fixada la taxa a 60 cèntims litre, quan segons números del senyor Rosell els del Vallès hi perdien 22 cèntims per litre, els de Manlleu encara resistien. És clar que com més car venguin més guanys hi obtindran. Després de tota abundància esdevé una crisi. Quan els del Vallès individualment no puguin viure, els de Manlleu (Sindicat) encara hi tindran un bon marge. Veus-aquí l'obra ciutadana a fer afavorint entitats com aquesta.

A Catalunya, en petit, existeixen diferents assaigs d'organització societària. A Torregrossa (província de Lleida) s'ha municipalitzat la carn, amb un èxit sorprenent. A Guiamets (Priorat) hi ha un poble tot bastit en forma socialista. I un poble socialista que és alhora net, ric i progressiu.

A conrear aquesta llavor. A les grans urbs s'hi ha de portar la vida camperola no pas per xuclar-la, sinó, al contrari, perquè ésser pagès dongui benefici, única manera que tinguem agricultura, i única forma de tenir pàtria i que demà un problema de subsistències no ens porti pertorbacions i conflictes, més greus perquè els remeis no tenen espera i perquè no poden aplicar-se de seguida. —JOSEP M.^a VALLS.

Vers l'organització agrària

AVENTATGES DE LA COOPERACIÓ EN VITICULTURA ¹

BENEFICIS GENERALS. — AVENTATGES DIRECTES

La cooperació vinícola està destinada a realitzar dos grans objectius. L'un, d'interès general: la normalització del mercat. L'altre, d'interès especial, directe, per als associats.

1) Del llibre *Cellers cooperatius de producció i venda*.

La normalització del mercat de vins esdevindrà una conseqüència obligada de la desaparició de les enormes masses de vins sobrers, *non logés*, que en els anys de collita normal o abundosa malmeten els preus; en altre lloc havem posat a la consideració de nostres lectors l'exemple citat pel Dr. Cot, acabant amb la conclusió que la cooperació vinícola és el remei per excel·lència per a regularitzar les sortides de vins de la propietat. A aquest fi obeeix especialment la fundació de magatzems comunals per a les sobres, dels que en 1914 es feu un assaig a Vilafranca del Penadès; en son favor n'hi ha prou amb dir que, malgrat la pressa amb què s'establiren i la poca propaganda que se'n pogué fer, arribaren a recollir 2,700 càrregues de vins, que 76 vinyaters, no poguent col·locar a casa seva, haurien venut al preu aleshores corrent de 0'80 a 0'90 pessetes per grau i càrrega, mentre que, portat al Sindicat «Almacenes Generales de Depósito», pogué gaudir una bona part de l'alça de 1915, de tal manera, que, després de pagades totes les despeses, en conjunt s'adinerà a més de doble preu en relació a l'inicial.

D'altra banda, és indubtable, que a aquella normalització hi ha de contribuir el major sanejament dels vins elaborats, perquè aleshores els *caldos* de feble constitució o emmalaltits seran en una insignificant minoria, tot i tractant-se de grans collites, i son preu no podrà ressortir com terme de referència o com nota depriment al tractar amb el comerç.

¿No és també la cooperació vinícola una garantia contra el frau dels vins? El que individualment pot fer al seu celler el vinyater egoïsta, adulterar el vi, passant per sobre les lleis, no és possible que ho faci el celler cooperatiu del qual forma part; aquest té sempre les portes obertes per a tothom, totes les faces de la elaboració són públiques. El comerç ho sab prou i dóna a aquesta circumstància un valor molt gran.

Demés d'aquests aventatges d'ordre general, n'hi ha una munió d'especials per als associats quan ho són de cellers cooperatius de producció i venda, forma la més perfecta de la cooperació en viticultura. Una cooperativa així constituïda, té per efecte no sols enquistar les sobres (en raïms) que podriem dir-ne permanents, sinó també la producció sencera dels associats, conseguint-se, per l'empleu de mètodes d'elaboració perfeccionats, treure el màxim profit de la primera matèria aportada.

Allí on s'ha fundat una cooperativa de vinificació no ha trigat gaire a veure's rodejada d'altres; no hi ha res com l'exemple per a encomanar l'esperit d'associació. A França, a l'entorn de la cooperativa de Marsillargues se n'han creat a Lunel, Saint Laurent d'Aigouse, Nel, Lausorgnes, Saint-Nazaire. Després de la de Lezignan han vingut les de Camplong, Lagrane, Puchon, Alomac, etc. Cosa sem-

blant ha passat en nostre país. Fundades les primeres cooperatives a la província de Tarragona, en pocs anys s'han creat les altres i cada any se n'organitzen de noves. Fundada la primera cooperativa navarra, «La Olitense», en molts pocs anys han vingut les altres tres.

Els cellers cooperatius reïxen molt bé quan es tracta d'aprofitar no sols els aventatges en ordre a l'aspecte industrial, sinó també els que deriven d'una situació comercial privilegiada. Així tenim que el Sindicat «Alella Vinícola», model de cooperatives, ha conseguit aprofitar ambdós aventatges, car ja se sabia al fundar-lo que hauria de donar-li una gran utilitat el poder presentar al mercat una marca de vi ja d'antic apreciada, i que, encara que de moment havia perdut l'anomenada, sols calia reivindicar-la amb una bona elaboració i presentació. Es clar que aquestes circumstàncies especials no s'ofereixen gaire sovint, però allí on es presentin, és una raó de més per a comptar anticipadament amb l'èxit més falaguer.

Lo comú, lo general, és que sols pugui comptar-se amb els aventatges del major valor industrial que proporciona la cooperació. Això sols és motiu per a que reïxi el celler comunal, particularment si es tracta d'una comarca els vinyaters de la qual disposin d'escassetat de medis per a la transformació integral de sa collita en vi. A l'Algèria, en centres vitícoles com Dupleix, on la petita propietat és la que predomina, s'ha fundat una cooperativa, tant per posar remei a la insuficiència de local i utilatge, com per obtenir una millor qualitat de vi; allí la vinificació es feia a l'aire lliure en vells tonels desfondats o en àmfores de sidero-ciment, obtenint-se vins molt defectuosos que calia vendre immediatament; la cooperativa ha posat fi a semblant estat de coses, i s'han vist tan clars sos aventatges, que se n'han constituït fins en zones vitícoles tals com Novi i Fontaine de Genie, on els viticultors, comptant així i tot particularment amb millor utilatge, han comprès que per raó dels considerables aventatges que la cooperació reporta als associats i la superioritat dels productes que s'obtenen, era preferible encarregar al celler comunal la elaboració del vi.

La pràctica ha demostrat que les cooperatives de vinificació obtenen un rendiment superior a l'ensem que una millor qualitat. Demés, es caracteritzen per una seguretat i tranquil·litat més grans per al productor. Com no ha d'ésser així? L'individu es veu descarregat d'aquesta feina i no ha de témer els perills de conservació del vi; ses despeses anyals disminueixen; pot esmerçar més energies en el conreu de la vinya i obtenir més producció¹; no ha de pensar en construir o eixamplar els seus cellers, ni en comprar maquinària, ni en adquirir atuells o adobar els que ja té; tot el qual li gravaria enorme-

1) La influència de la cooperació sobre la producció es tal, que a Dupleix, de 2.300 hectolitres que collien abans de 1905, passaren a 4.950 en 1909, per la mateixa extensió de vinyes.

ment el cost de la vinificació; sap que les mermes en la estiva petita, de la que ell ha de fer ús, són molt més grans que les que resulten en el celler cooperatiu empleant grans dipòsits; no ha de distreure temps en transvalsos i tractaments especials; els anys de grosses collites no ha de malvendre a raig de cup per no saber on posar el vi. I, per últim, cull els raïms el dia que li convé, sab on els ha de portar i pot quedar-se a la finca al davant de les operacions de la verema.

EXEMPLES

Algú pensarà que tot lo dit són bones paraules i res més. Contra aquesta opinió anem a posar alguns exemples: Diu el comte de Rocquigny: «Els vins de les caves cooperatives rhenanes es venen amb un sobrepreu notable i són molt buscats; s'estima que la cooperació té ordinàriament per resultat doblar per als societaris el preu que haurien obtingut de la venda de sos raïms».

Misaël Gervais ¹ afirma que a França també els resultats han estat molt apreciables, i diu: «Hem vist que, en la majoria de cooperatives, el rendiment en comú és superior al rendiment en detall o del propietari. Prenguem com exemple la cooperativa de Marsillargues; amb els excedents que queden després dels ingressos a la caixa de reserva, dels pagaments per despeses generals i dels beneficis repartits als socis, en tres anys amortitzaren 10 francs dels 15 assignats com a despeses d'instal·lació per hectolitre, preveient-se per a molt aviat una total amortització, que vindrà a augmentar els beneficis dels socis. En el Var, la cooperativa de Brue-Auriac ha reemborsat, en 1911, els anticips que havia rebut de l'Estat en 1910». Ampliant ço dit de la cooperativa de Marsillargues, creiem útil reproduir unes dades que es publicaren en la *Revue de Viticulture*, del 27 de març de 1913 :

	1910	1911	1912
Nombre de socis.	77	95	136
Pes de raïms aportats	821,783 Qs.	1.228,909 Qs.	3.200,000 Qs.
Hectolitres de vi elaborat . . .	6,700 Hl.	8,400 Hl.	24,000 Hl.
Beneficis nets	25,052 Fr.	27,640 Fr.	70,000 Fr.

Després de la collita de 1912 s'adheriren a la cooperativa 102 nous socis.

Mes no cal anar a l'estranger per a trobar exemples dels beneficis que la cooperació reporta en viticultura. El Sindicat «Al·lela Vinícola» és un d'ells, i ens dol no poder traduir en xifres l'excel·lent resultat que ha donat.

Heusaquí el que diu de la cooperativa de vinificació de Cambrils un entusiasta de la cooperació, don Joan Riba:

1) Obra esmentada.

«A Cambrils vàrem passar molts anys dedicant-nos només a fer préstecs, recollint diners a la caixa d'estalvis, que és una altra institució que no ha de faltar en cap associació mutualista, i despatxant matèries per a adobs. Però va venir un dia, fa tres anys, que vàrem voler fer la cooperativa de fer vi. Ens ho vàrem emprendre, però no tenint local a propòsit en vàrem llogar un d'allí. No volgueu saber, no tenint les coses a propòsit, els entrebancs, la feina que es perdia i els diners que no aprofitàvem. Demés, en els tres anys que ho hem fet ens han passat tota mena de calamitats. El primer any un comerciant ens va deixar un cup de vi de compte, perquè comprat a l'octubre, el va treure al març i se li va tornar agre. Vàrem haver de tenir un plet que vàrem guanyar al Jutjat de primera instància i a l'apel·lació a l'Audiència de Barcelona. Al segon any se'ns va tornar un cup de vi agre, que el vàrem vendre a un baix preu i com vàrem poder, i al tercer any, essent al mig de la collita, ens vàrem adonar que un cup vessava, i no sabem si vàrem perdre una càrrega, un bocoi o deu de vi. Doncs bé, sense tenir res a propòsit, sense aprofitar moltes coses que podríem aprofitar i amb totes aquestes calamitats, els que varen portar la verema a la cooperativa van cobrar molt més car el quintà que els que la varen vendre als comerciants.»¹

Els socis del Sindicat de Uruñuela (Rioja) es trobaven, al presentar-se la collita de 1913, amb que els pocs compradors que havien arribat al poble pagaven la verema sols a 1'50 pessetes l'arroba (11'50 quilos), motiu pel qual demanaren al Sindicat que realitzés la venda cooperativa. El Sindicat comprà 7,404 arrobes al preu mínim de 1'25 pessetes, i en feu vi; obtenint els socis un benefici de 0'40 pessetes l'arroba sobre el preu de 1'50 ofert pels acaparadors.

El Sindicat de la Espluga de Francolí comptava amb 95 socis en 1913 i amb 160 en 1914; alguns anys els associats han cobrat el vi (pagada l'amortització) unes 3 pessetes més per càrrega que els no associats.

El Sindicat Vinícola de Marsà (Baix Priorat) ofereix un exemple eloqüent que no podem passar per alt. Es va constituir amb 65 socis que augmentaren fins a 102 en 1915, havent-n'hi 114 actualment: molts més n'haurien ingressat aquest any si el Celler hagués estat prou capaç. El primer any de funcionar el Celler els socis obtingueren un benefici per càrrega de raïms (100 quilos), superior en 1'50 pessetes al preu general a que vengueren els no associats; el segon any aquesta diferència fou de 4'75 pessetes. I ara ve el gros. En 1915 aquesta diferència de preu fou d'un 14 pessetes. Es dirà que aquest benefici haurien pogut obtenir-lo no estant associats i no venent la

1) El lector trobarà molt curiosos detalls de les campanyes vinícoles del Sindicat de Cambrils llegint els articles de don Joan Riba, publicats a la «Fulla Agrícola» de *La Veu de Catalunya*, nombres 2 d'octubre de 1911, 10 de juny i 21 d'octubre de 1912.

verema a la collita, però és cert que a Marsà són pocs els que facin vi per no tenir premses, botes ni cellers; amb tota seguretat que la immensa majoria dels socis no s'haurien beneficiat de les 14 pessetes per cada 100 quilos de raïms.

¿Vol saber-se a quant resulta el fer la càrrega de vi als Cellers Cooperatius? Esmentarem només un cas; el lector trobarà dades d'aquesta mena en el darrer capítol d'aquest treball. Al Sindicat de viticultors de Sarreal els jornals empleats en la elaboració, força elèctrica i il·luminació, en 1914, gravaren la càrrega de vi en 0'32 pessetes, comprnent totes les despeses fins a la venda del vi; si s'hi carrega el valor dels productes enològics empleats, aquella xifra arriba en total a 0'43 pessetes per càrrega. ¿Hi ha algun celler particular que elabori a tan baix preu? A Sarreal mateix, als no associats els costa la vinificació aprop d'una pesseta per càrrega i deixen la meitat del vi a la brisa!

AVENTATGES QUE CONVÉ QUE SIGUIN CONEGUTS

Però no són sols aquests aventatjosos resultats, fàcils d'apreciar, el que ha de moure al viticultor a entrar en les cooperatives. Hi ha aventatges que no es veuen, qui ni tan sols es sab que existeixen, però que no deixen de tenir una realitat que es tradueix en pessetes. Convé fixar-s'hi. Així, per exemple, són molts els viticultors que no desarrapen la verema quan fan vi negre. Deixem de banda la influència que el desarrapat exerceix en la qualitat del vi: això, boi tothom ho sab. El que la major part ignora és que el no desarrapar porta una disminució de grau alcohòlic en el vi; això ho ha demostrat la ciència enològica i la experiència. Durant la fermentació té lloc un fenòmen d'òsmosi, segons el qual es verifica un canvi de líquids entre els continguts en la rapa i els del vi most; l'alcohol entra a dins la rapa i l'aigua d'aquesta passa al vi, verificant-se així un mullaige natural. Doncs bé; un senzill càlcul aritmètic fa veure que, segons sia la classe de verema que entra al Sindicat, els socis poden arribar a beneficiar-se de mig grau a un grau alcohòlic o sia el seu equivalent en pessetes, que uns anys amb altres bé podem fixar en dues pessetes per càrrega.

I no és sols això: els petits propietaris o vinyaters que desarrapen llencen les rapes, perquè si esperen tenir-ne prou per a fer una prem-sada succeirà que ja seran agres. El Sindicat entra prou verema cada dia per a poder-les premsar sense aquell inconvenient. Hem calculat que el vi que encara s'escorre de les rapes representa fins un 2 per 100 del total; treballant així, depressa, resulta un vi ben acceptable. Encara hi ha més. Sabem d'un celler cooperatiu que ven sempre els baixos, degudament sangrats, al millor postor, i els paguen molt bé.

Abans de la venda els hem analitzat alguna vegada, i ens hem convençut que, tot i havent-les venudes per damunt del preu més alt que es cotitza en el mercat, encara hi hauria benefici en que la cooperativa les treballés, premsant les i assecant-les, venent-les a tant el grau d'àcid tartàric i aprofitant el vi; un any que les va vendre a 20'40 pessetes la càrrega, preu que ningú més va cobrar, vàrem calcular que encara hi hauria un marge de 5 pessetes per càrrega per a pagar les despeses de treballar-les, que segurament no passarien de 2 pessetes.

Hi ha un altre guany d'una importància extraordinària, però és el que escapa més a l'atenció de l'associat: El que es deriva del rendiment industrial de la fermentació, o sia la quantitat de sucre de raïm necessària per a produir un grau d'alcohol. Mitjançant una bona fermentació, pot estimar-se que cada 17 grams de sucre donen un grau d'alcohol; però si la fermentació no es vigila, deixant pujar massa la temperatura i no se seleccionen els ferments, pot haver-hi necessitat d'esmersar-ne 18, 19, 20 o més, resultant allavors menys grau d'alcohol per al mateix grau de dolç, i, en canvi, major possibilitat d'alteració per causa d'augmentar els germens patògens. Hem tingut ocasió de calcular que al Sindicat del Vendrell necessiten quelcom menys dels 17 grams; per això curen de les fermentacions, el que no pot fer o no fa el colliter. I ¿saben els viticultors el que representa necessitar 18 grams de sucre, per exemple, per a fer un grau d'alcohol? Que un vi que hauria de fer 12° no en faci més que 11'3°.

Molts altres beneficis esdevindran a les cooperatives de vinificació el dia que es constitueixin en federacions o agrupacions per a l'aprofitament de les brises, cosa que no és possible a una sola cooperativa de les que avui existeixen a nostra terra, per no disposar de suficient primera matèria.

L'aprofitament dels subproductes de la vinificació en els Cellers cooperatius escapa encara a l'actuació cooperativa, perquè tot el més que es fa és encupar les brises per a vendre-les més tard mitjançant subhasta. Bé és veritat que aquest sistema ve donant cada any remarcables beneficis a les cooperatives que el segueixen, però és indubtable que molt majors serien aquells si en lloc de vendre la brisa venguessin l'alcohol i el tartrà que aquella porta, sense comptar altres subproductes de possible obtenció.

Finalment, les cooperatives vinícoles poden disposar, i algunes de les nostres en disposen (la de Vendrell al davant de totes), d'un Laboratori químic-enològic per a seguir les fermentacions i per a poder conèixer, cup per cup, sa composició i, en sa conseqüència, son valor comercial, així com també per a estar sempre al corrent del grau de sanitat dels vins continguts en el celler, precaució que mai no serà prou lloada.

És clar que no tots aquests aventatges pot capir-los de primer en-tuvi el senzill pagès, calent per a sospesar bé alguns d'ells una bona dosi d'instrucció. Sortosament, molt es va fent en favor d'aquesta. Per una part tenim la ensenyança enològica realitzada per nostres Estacions Enològiques; per altra, la tan en bona hora patrocinada per la Mancomunitat de Catalunya en forma de cursets ambulants, en els que mai manca una lliçó dedicada especialment a la cooperació vinícola, a càrreg sempre de l'actual Director de la Escola Superior d'Agricultura i dels Serveis agrícoles de la Mancomunitat, don Josep Maria Valls, qui és capaç de fondre tota gelor en matèria d'associació i de fer germinar en l'ànim dels vinyaters l'esperit cooperatista. Cal tenir ben present que fer instrucció és fer cooperació.

PREMSSES

Premses contínues. — Suara escriviem, al tractar dels mètodes de vinificació en verge, que no havia de fiar-se a la premsa contínua l'extracció integral del most, i en apoi nostre retrèiem el fallo del concurs de Jouarres. Experiències posteriors no han fet més que refermar aquella conclusió. En general, l'opinió dels enòlegs no és gaire favorable a la premsa contínua.

Els catàlegs anuncien que aquestes premses donen un rendiment superior d'un 3 a 5 per 100 al que donen altres mitjans d'extracció del most; fins n'hem vist que ofereixen un rendiment superior del 5 al 10 per 100. En realitat, això són exageracions o malentesos; l'excés de rendiment pot ésser no sols d'un 5 o 10 per 100, sinó el que es vulgui si es tracta de comprar-lo amb el que s'obté amb un sistema de vinificació deficient. Les experiències formals fetes a França sotmetent a prova una mateixa classe de verema, han acusat per la premsa contínua un excés de rendiment del 2 per 100 sobre l'obtingut amb premses ordinàries, i sols del 1 per 100 amb relació a les premses hidràuliques. Si se'ns diu que aquest 2 per 100 és baix i que cal comptar al menys amb un 5 per 100, havem de contestar que aquesta xifra no és més que una apreciació gratuïta dels constructors, en contradicció amb les proves serioses fetes fins ara. Res significa que si en una comarca els viticultors obtenen l'hectolitre de vi, per exemple, amb 140 quilos de raïms, la premsa contínua en necessiti sols 130, ja que sense aquest aparell i seguint mètodes perfeccionats pot arribar-se a aquesta xifra o molt a la vora.

Encara hi ha més: l'excés de rendiment de les premses contínues és més aparent que real. Per causa de la manera de treballar d'aquests aparells, el most que en raja resulta molt més carregat de baixos que en el sistema corrent de vinificació, de manera que per a calcular bé el rendiment seria precís tenir en compte l'excés de volum

ENSENYAMENT DE L'AGRICULTURA

(Vegi's plana 17)



Pràctiques de degustació, en 1917.—Primer grup. (Associació de Tastadors)
(Estació Enològica de Vilafranca del Penadès)

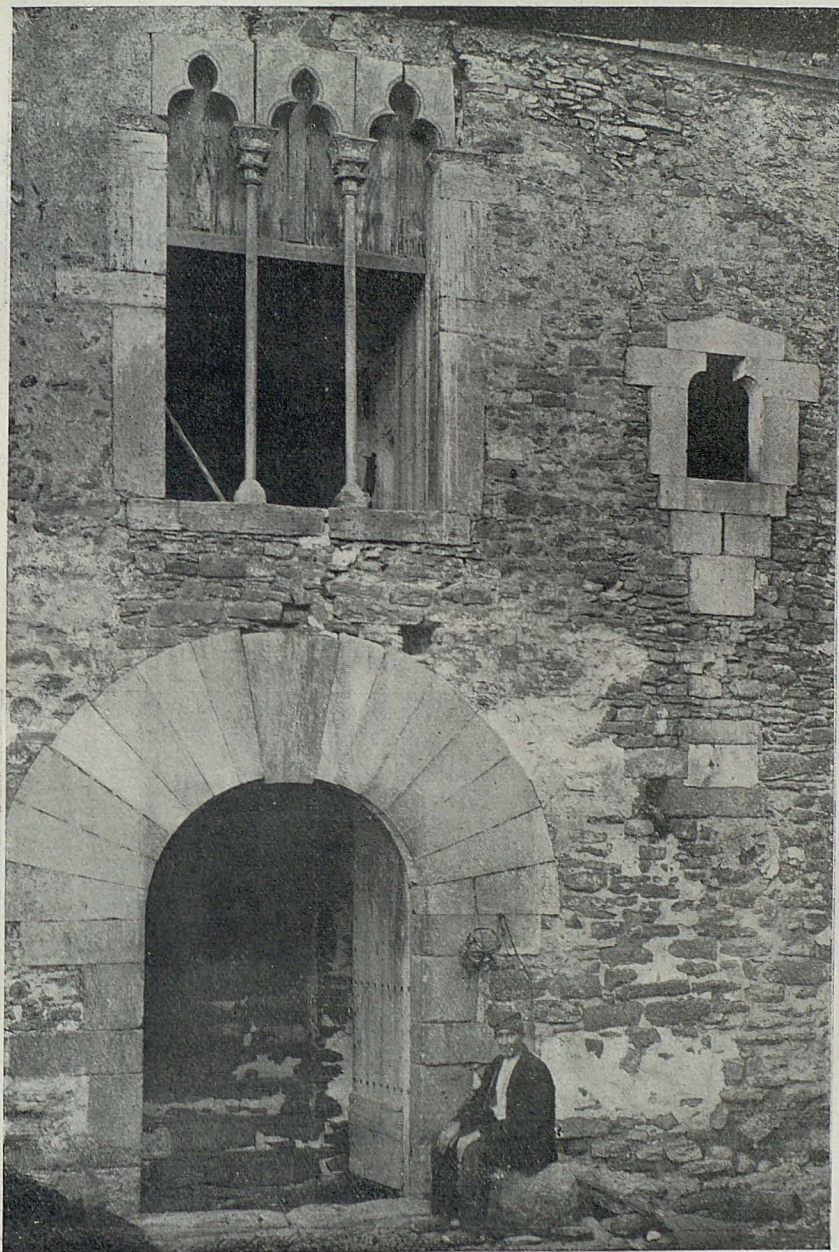


Pràctiques de degustació, en 1917.—Segon grup. (Curs)

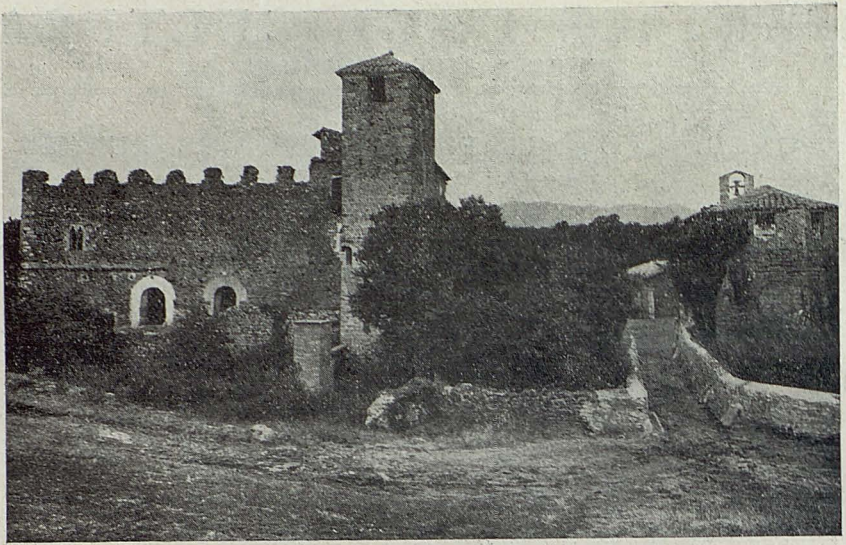


Curs breu intensiu d'enologia, donat l'abril de 1917

CONCURS FOTOGRÀFIC D'ASSUMPTES RURALS a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre

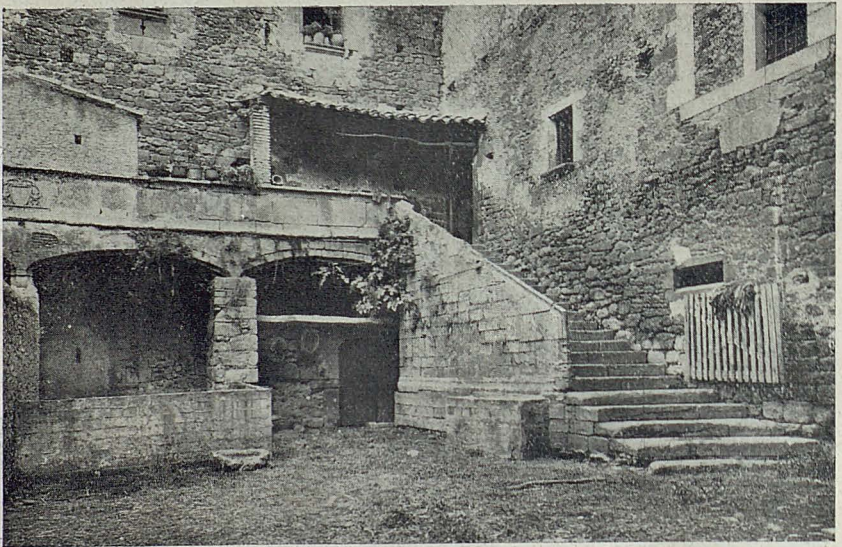


Cà'n Oliva.—Detall de la porta i de la finestra

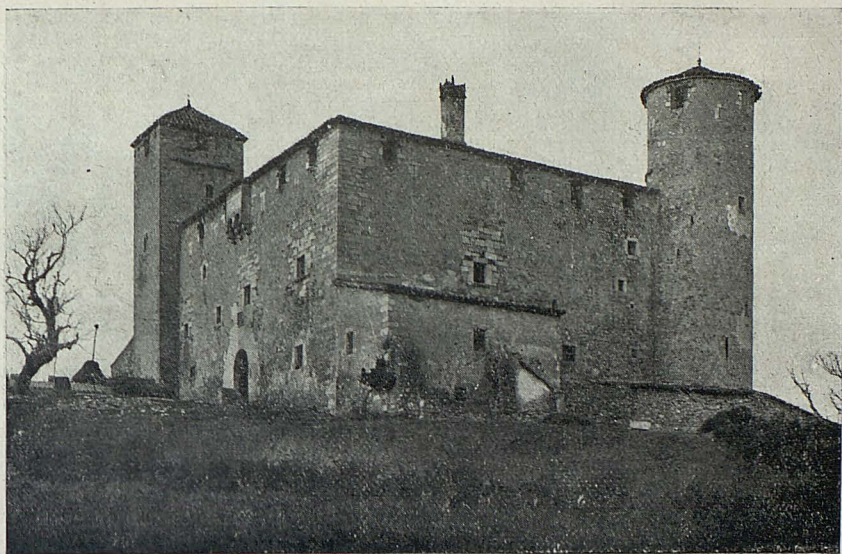


Masia del Castell de Cartellà.—Vista de conjunt

RENDINT tribut a l'actualitat, avui donem en aquestes planes algunes reproduccions de les fotografies que En Valentí Fargnoli, de Girona, ha presentat a l'interessantíssim concurs

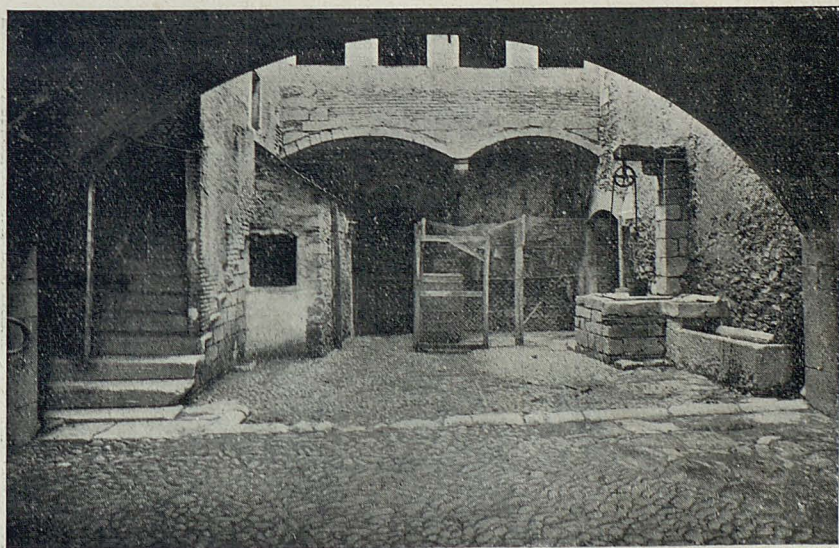


Masia del Castell de Cartellà.—Pati d'armes



Masia de les torres de Palau Sacosta.—Façana

suara celebrat per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i que li han valgut el Premi d'Honor, consistent en Medalla d'or i 250 pessetes.

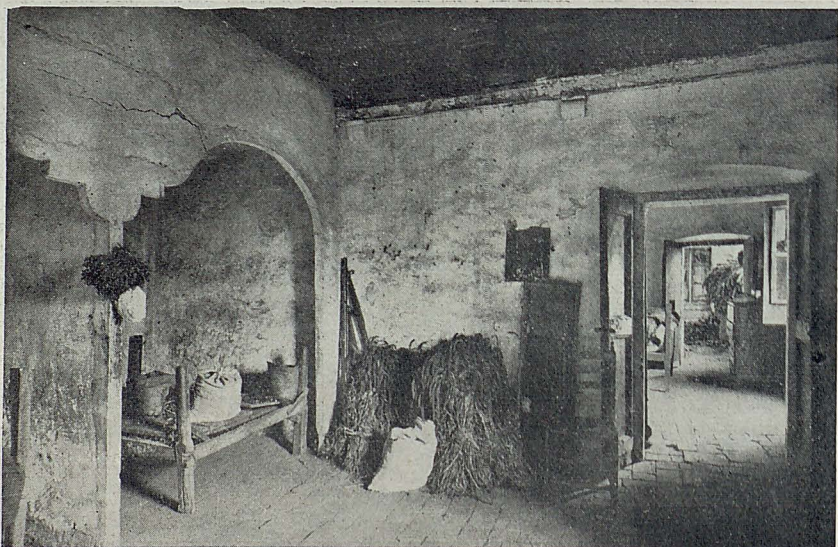


Masia de les torres de Pa'au Sacosta.—Entrada i Pati



Masia de la Torre de Sant Medí.—L'era i entrada a la casa

El fallo del Jurat Cal·lificador ha estat rebut amb general aplaudiment per tots aquells a qui aquest concurs ha interessat, car el mèrit de les proves presentades per En Fagnoli és positiu,



Mas Gironès de Cartellà.—Arcoba vella



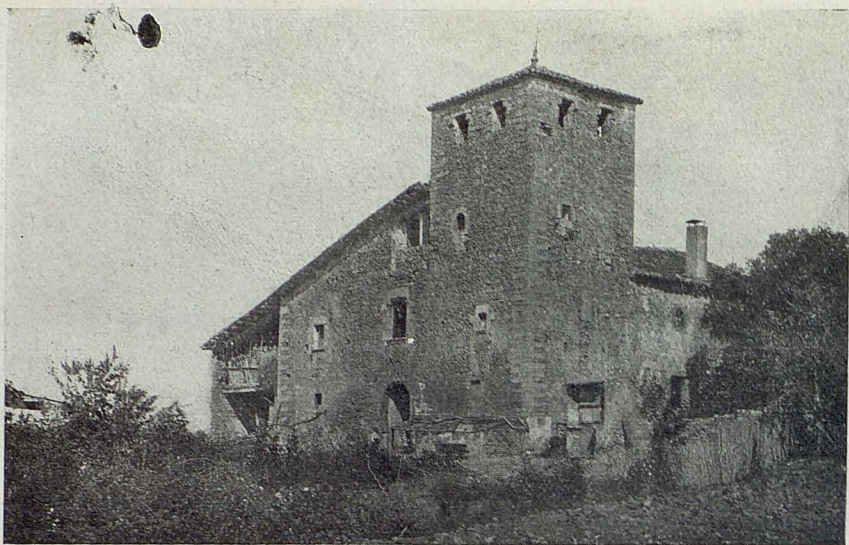
Masia de la Torra de Sant Medí.—Detall de la torra

tant pels assumptes que en elles es reproduïxen com per la valor del treball del fotògraf.

Demés d'En Fargnoli, han obtingut premis en el concurs de



Masia de la Torra de Sant Medí.—Conjunt de la casa



Mas Reig.—La torra de Pujals dels Caballers (Gironès). Voltants de Banyoles

l'Institut els senyors Danés i Torras, Rusca i Avellaneda, Alós i de Dou, pels treballs presentats al tema A del concurs; els senyors Oliver i Sellarés, Dachs, Casañas i Riera, Amigó, Boquer i Mar-



La batuda de Cà'n Ordís, de Banyoles



Casa d'En Sala. — Massanet de la Selva

tori i Sagarra, que optaven al tema *B*; pel tema *C* aconseguiren premis els senyors Canalias i Vilà, Papiol Fort i Ribera; i pel tema *D*, el senyors Martí, de Casanova, Gispert, Ribera i Llopis,



Masia de Marlant. — Banyoles



Cà'n Barril, de Palau Sacosta.—La Selva

Segarra, Burch i Solanich, Torras i Farrell, Pons i Tusquest, Imbert, i Jordà i Català.

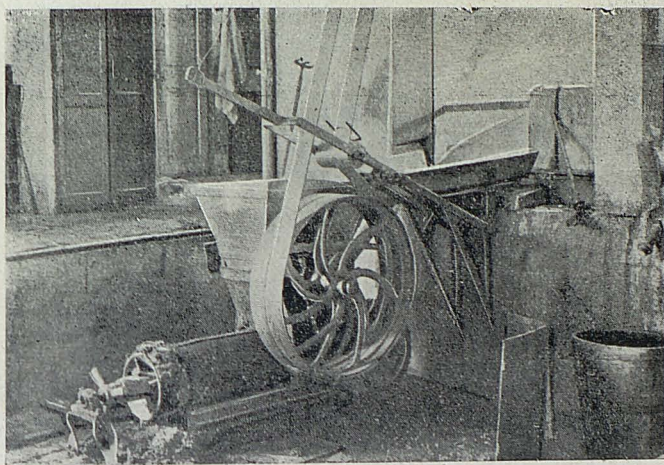
El concurs ha assolit un èxit remarcable, veient-se visitadíssima l'exposició.



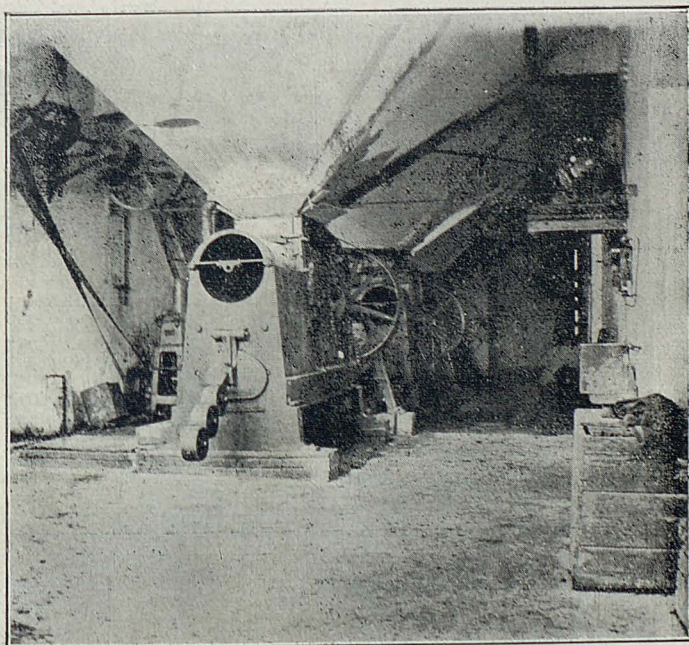
Carrer de vall.—Anglès

VERS L'ORGANITZACIÓ AGRÀRIA

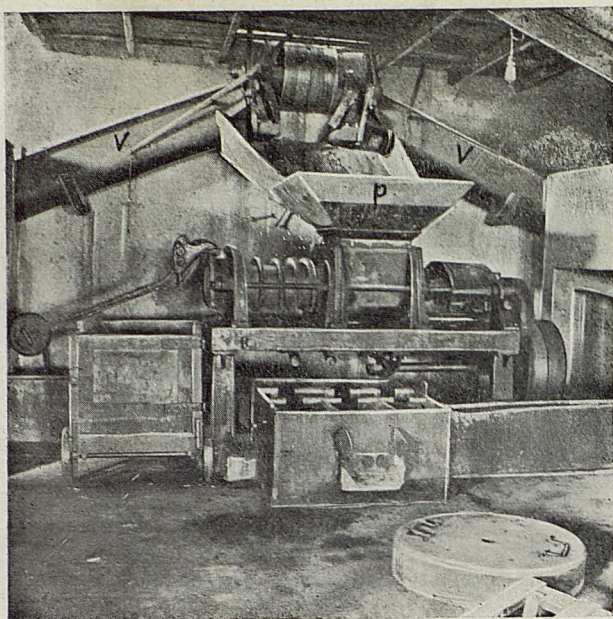
(Vegi's l'article plana 3)



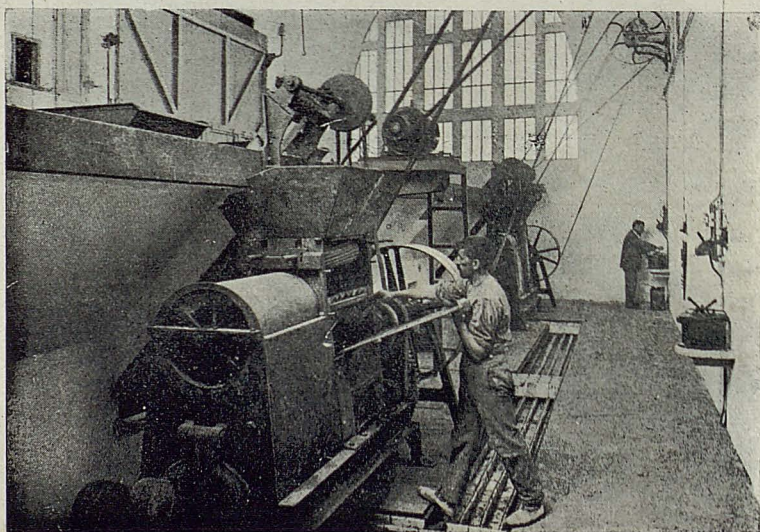
Sindicat agrícola del Vendrell. Prensa Colin



Sindicat de Vinicultors de Sarreal. Tres premses «Mercedes»



Instal·lació del Sindicat d'Alió. Premsa contínua i visus



Sindicat agrícola de l'Espluga. Dues premses «Mercedes».

ocupat per les matèries sòlides en suspensió. M. Pacottet afirma ¹ que aquests baixos són dues o tres vegades superiors als que s'obtenen correntment, amb la particularitat de que, a causa de sa excessiva lleugeresa, triguen molt a posar-se, i això és motiu de què la partida venuda en definitiva com a baixos, sia sempre molt superior a la normal.

De les dades que hem recollit dels nostres cellers cooperatius que treballen amb premses contínues, resulta que pot admetre's un promig de baixos de més del 6 per 100, havent trobat, en un assaig que ferem en un dels dits cellers, la xifra de 1'44 per 100 de baixos secs, que corresponen a un 8 per 100 de baixos tendres. En la vinificació ordinària els baixos són, per terme mig, del 3 al 4 per 100, i encara menys si les veremes són sanes; pràcticament, la premsa contínua dóna al menys doble quantitat de baixos. Tot i que aquests tenen com a valor comercial més del 50 per 100 del valor del vi, la disminució de rendiment de la premsa contínua per aquest concepte és evident.

ISIDRE CAMPLLOCH

(Seguirà)

Les instal·lacions mecàniques per a regar

(CONTINUACIÓ)

Una instal·lació d'importància amb bombes d'èmbol ha d'ésser planejada acuradament, puix, malgrat l'elementalisme tradicional de llur principi, no deixen de tenir llurs secrets, i per això el que hagi d'adquirir-la no ha d'examinar sols els projectes des del punt de vista econòmic, sinó principalment des del tècnic, fent-se explicar el fonament mecànic de les disposicions adoptades. Cal tenir en compte que les resultants dels esforços a què estan sotmeses les distintes peces no són constants en intensitat ni en direcció. Així, en calcular l'eix principal de moviment, podrà succeir, segons les posicions, que les càrregues es sumin o es compensin, per la qual cosa caldrà considerar-lo en totes aquelles que representin sistemes de forces diferents. Igualment passa amb les rodes dentades dels mecanismes, amb les maniveles quan n'hi ha, amb els elements de transmissió. Si tot ha estat ben estudiat, si les masses de ferro obligades es compenetren mútuament, poden aconseguir-se, en el tipus tradicionals, instal·lacions mecànicament aventajoses, recomanables, i sovint, en pous de gran profunditat, insubstituïbles.

Tenim, doncs, que una instal·lació de les normals es compon de dos elements ben diferenciats: els cossos de bomba, col·locats en

¹ *Vinification*, plana 203.

l'interior del pou a una altura màxima de 8 metres sobre el nivell més baix de l'aigua, i el mecanisme d'acció, muntat en la part alta, units ambdós elements per orgues adequats. Del grup maquinat que formen els cossos de bomba, cal, en contractar-les, fixar se en alguns detalls, com, per exemple, les garanties que ofereixen la forma i construcció de les vàlvules, ja que reben tota la pressió a què treballa la bomba i, amb tot i que aquesta és massissa, són les peces més fràgils. També és d'importància l'ajust de l'èmbol amb el cilindre, fet sovint grollerament, ço que representa una doble pèrdua, per freqüència excessiu i perquè no queda prou isolada la cambra d'aspiració. La construcció millor és la que proveeix de cèrcols elàstics els èmbols metàl·lics. Cal remarcar també una millora molt convenient, en la qual s'ha d'insistir, ja que és poc generalitzada, per evitar que moltes instal·lacions ben planejades tinguin un funcionament defectuós, que prové que l'aire del recipient regulador col·locat a l'arrencada de la tuberia d'impulsió va perdent-se, escapant a poc a poc per dita tuberia, i, sense l'acció de ressort d'aquell, la bomba sofreix cops d'ariet que representen una sobre càrrega major que l'esforç per al qual la bomba ha estat calculada. Aquestes bombes, que semblen inaprofitables, es converteixen en instal·lacions de funcionament normal i regular amb la senzilla precaució de col·locar en llur punt baix unes petites vàlvules d'aspiració d'aire que en deixin entrar una certa quantitat que renovi el del recipient de la tuberia d'impulsió.

La composició del mecanisme receptor i transmissor de la força motriu s'adapta a la forma de l'instal·lació. Generalment es compon d'una placa de ferro fos que duu quatre coixinets sostenint dos arbres de cer. Un d'ells porta les politges que reben la força del motor, i transmet el moviment a l'altre mitjançant un engranatge reductor de la velocitat. Aquest segon eix porta les bieles que fan accionar els èmbols, i cal tenir atenció, en els projectes de més d'un cos de bomba, que els plans de cada una de les maniveles no coincideixin, de manera que, quan un èmbol estigui en el punt mort, els altres es trobin en plena carrera. Així l'esforç d'elevació de l'aigua és repartit, obtenint-se una regularitat fonamental i economia de força. La placa de ferro fos pot venir substituïda per bigues de ferro laminat, formant un conjunt resistent.

Les bombes d'èmbols són algun cop presentades amb noms enganyadors; però en aquests casos no s'acostuma a tractar de bàsiques innovacions, sinó de lleugeres variants de construcció o de forma. Les dites variants poden ésser aventatjoses en determinats casos. Citarem el dispositiu d'èmbol diferencial amb el qual s'obté una sortida regular de l'aigua, fent voluminosa la tija de l'èmbol que penetra en l'interior del cos de bomba. La complicació que els esmentats mecanismes porten no els fa aconsellables en les instal·lacions

normals en què la regularització de la càrrega pot fer-se per altres mètodes més senzills: bombes de doble efecte o multiplicitat de cossos; però pot recomanar-se semblant dispositiu en el cas que el reduït diàmetre del pou (perforat expressament en aquestes condicions) obligui a l'ús d'un sol cilindre i encara de petites dimensions transversals.

Altres variants (aquestes de forma exterior) són les bombes suspeses i les submergides. Les primeres són convenientes quan es té la probabilitat que, després de col·locada la maquinària i extreta la primera aigua, s'haurà de profunditzar el pou, i la seva col·locació facilita el descens consegüent del grup de bombes. Les submergides s'han d'utilitzar en aquells pous el nivell de l'aigua dels quals sigui molt variable i pugui arribar a cobrir la bomba; cosa mai convenient en les ordinàries, i no perjudicial en aquestes, que són tancades i tenen tots els elements protegits.

Quan les bombes d'èmbol no han de muntar-se en l'interior dels pous, per no trobar-se a gran profunditat l'aigua, no és necessària la disposició complicada descrita. Poden, en aquest cas, fer-se accionar per corretja, sense altre intermediari, i també unir-les directament al motor, paral·lelament o longitudinalment, acoblant els arbres o les tiges dels èmbols. Se'n construeixen d'un o diversos cilindres i de moltes varietats: horitzontals, que acostumen a ésser de doble efecte, i verticals, generalment del tipus impel·lent. Són resistents i serveixen per a llançar l'aigua a molta altura. Un sòlid recipient d'aire hi és imprescindible. S'usen en instal·lacions d'importància; però en la major part dels casos comuns, quan no es presenti una concreta dificultat tècnica, o l'altura d'elevació no sigui excessiva, poden substituir-se per les bombes centrífugues amb evident avantatge, més que mecànic, econòmic.

En el pròxim article tractarem del grup importantíssim de les bombes rotatòries i centrífugues, menys conegudes que les avui estudiades.

CARLES PI SUÑER

L'ametller a Mallorca

(CONTINUACIÓ)

Aquest model, encara que no ens ho comunicui l'autor, sabem pràcticament que dona un rendiment d'uns 8 hectolitres per hora i que deu anar mogut per motor de 2 HP.

D'aquesta màquina ens servirem per als nostres càlculs. Veiem a quant pela l'hectolitre:

MAQUINA PELADORA I TRIADORA D'AMETLLES

TIPU INDUSTRIAL		Ptes.
Preu de compra.		600
Amortització en 12 anys.		50
Interès al 5 per 100		30
40 dies de pelar; despesa de motor a 5 pessetes dia, supo- sant tenir el motor per altres aplicacions.		200
Jornal de 2 homes, a 3 pessetes, 40 dies		240
40 jornals de dona, a 1'75		69
Suma.		589

Per el que venim veient, gasten el motor i màquina 589 pessetes en 40 dies, i com que pela 8 hectolitres per hora, amb una jornada de 10 hores haurà pelat 80 hectolitres, i en 40 dies 3,200 hectolitres, per lo que l'hectolitre costa 0'14 pessetes; per tant, 11 cèntims més barat que el pelar a mà. Indubtablement sembla que no cap dubte per l'opció de la màquina, però no totes les finques donen una producció de 3,200 hectolitres d'ametlles i, per tant, no a totes pelaria els 40 dies sens interrupció.

Sembla que aquí el problema quedi reduït a saber el mínim de dies que deurà pelar la màquina per a que resulti l'hectolitre a 0'25 pessetes; realment així és, però devem considerar que encara que no peli 3,200 hectolitres, que diguéssim, no per això deixarà de pelar els 40 dies, perquè no són menys els que dura la recol·lecció en les finques encara que no sien de gran producció, degut a que les distintes varietats maduren en un llarc període; d'aquí se'n dedueix que no podrà pelar la màquina més que unes quantes hores diàries.

Segons càlculs, resulta que surten a 0'25 pessetes l'hectolitre, o sia a igual preu que a preu fet quan la màquina peli 11 dies, o sien uns 880 hectolitres; així és que si pela 40 dies no pelarà cada dia més que dues hores imitja, per lo que no val la pena de tenir operaris aposta, però pot combinar-se que pelin aquestes hores a les tardes operaris dedicats a altres treballs que mai faltin a l'istiu.

Es podria pensar amb altres menes de màquina, però no hi ha com el tipu industrial.

Ara, fugint de càlculs, anem a altres consideracions i a la manera d'armonitzar l'assumpte. Moltes vegades, pelant a mà, comencen d'acumular-se ametlles i més ametlles, les que per efecte de l'aglomeració acaben per fermentar i tirar-se a perdre, obligant a parar en la recol·lecció per a poder pelar les avançades que ho necessiten. Mai més oportuna l'intervenció de la màquina; i mai se l'anyora més que en veure que, per no tenir-la, es perden una gran quantitat de fruits; això, afegit a que la màquina no permet passar una sola ametlla a les

clivelles, indueix a adaptar-la encara que la producció sia molt inferior als 880 hectolitres que posàvem com a mínim; en resum: no deu dubtar-se en posar-se encara que la producció no sia més de 2 a 300 hectolitres, en qual cas es pelaran a mà totes les que es puguin, sens desterrar les vetllades, i les sobrants es pelaran mecànicament.

JOAN SALOM

(Continuarà)

INFORMACIÓ

Els nostres suplementes

Destorbs inevitables ens han obligat a aplaçar per a més endavant la publicació, en el nostre suplement fora de text, la promesa monografia del Castell de Santa Flòrentina.

La "Unió de Vinyaters de Catalunya" a Vilafranca

L'acte prèviament anunciat va celebrar-se ahir en el Teatre Principal de dita vila, a les deu i mitja del matí, amb nombrosíssima concurrència. Fou presidida la Mesa del mitin pel President de la «U. V. C.» don Francisco Santacana, don Cristòfol Mestres, inginyer director de la Ednològica; don Josep M.^a Valls, inginyer tècnic dels serveis tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, i don Salvador Mata, President del Consell Comarcal del Penadès de la «Unió». A l'escenari hi vegerem distintes representacions, entre les que notarem la dels consellers regionals senyors Ricart, Fortuny, Simó, Boada i Torrents; els vicepresidents del Consell Comarcal del Penadès i Tarragona, senyors Oliveïlla (F.) i Olivella (A.); el delegat local i tinent d'Alcalde senyor Campamá, i el senyor Guilamany, secretari del Consell Comarcal del Penadès.

Declarà començat l'acte don Salvador Mata, i seguidament la Presidència senyalà els torns dels oradors que devien analitzar els temes objecte del mitin compresos en el programa mínim de la «U. V. C.»

Concedida la paraula al senyor Llorc, desenrotllà el primer de dits temes, que fa referència a l'agregació forçosa.

Seguí el senyor Parellada de Naveran, qui aportà gran nombre de dades sobre la conveniència d'establir la declaració de collita i les guies de circulació dels vins, glosant els aventatges que poden reportar-se de la cooperació.

El senyor Miquel i Cuscó comentà exemples pràctics referents als abusos comesos en l'aigüalliment dels vins, insistint en la conveniència d'establir la declaració de collita i les guies de circulació, i en aquest punt va produir-se un incident amb el Delegat regidor d'aquell Ajuntament, senyor Fusté, a causa d'una errònia interpretació, que deixà aclarada l'orador en mig d'una ovació.

Nostre Director, senyor Valls, presentà altres exemples recents demostratius de la voluntat dels viticultors quan es mou per a la resolució dels problemes que els afecten, encomanant l'unió dels elements que viuen de la terra per a que puguin equiparar-se a les agremiacions industrials i comercials, amb plena conciença de llurs deures.

Resumí el doctor Francisco Santacana, glosant els temes desenrotllats pels oradors i encarint als presents per a que portin tot el seu entusiasme i voluntat per a la resolució d'aquests problemes en la VII Assemblea, que se celebrarà a Manresa els dies 20 i 21 d'abril proper, que deuran ésser en ella discutits i aprovats.

Federació Agrícola Catalana-Balear

Els temes que es desenrotllaran en el Congrés que la Federació Agrícola Catalana-Balear celebrarà a Mataró són:

Tema 1.^{er}: «Col·laboració popular als estudis d'Economia Agrícola», per don Pere Girona. Tema: «Horts».

Ponència A: «Estudi Agronòmic», per l'enginyer agrònom don Jaume Nonell i Comas.

Ponència B: «Explotació i exportació, estudi especial de la patata i fruits primerencs», per don Josep Rovira.

Ponència C: «Organització econòmica-social de l'Horta de la Costa de Llevant», per D. P. Cabanyes i Prat.

L'exportació de les patates primerenques

Aproprant-se la collita de les patates primerenques, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha dirigit una comunicació al ministre d'Hisenda per a que declari lliure l'exportació de dit tubèrcul, pregant-li, al mateix temps, que el Govern faci desaparèixer per tots els medis de què disposa els obstacles que dificultin la dita exportació, amb el que es tranquilitzaran els productors i el comerç farà tots els preparatius necessaris per a facilitar aquella.

La recol·lecció de les patates ordinàries segueix a la de les primerenques, que per sa qualitat i cost de producció resulten impròpies per al consum interior, mentre que les ordinàries omplen sobradament les necessitats del país. No existeix, doncs, cap inconvenient per a la dita exportació, que de no fer-se representaria la ruïna dels agricultors de nostres millors comarques agrícoles.

Federació de Sindicats d'exportadors de vins de Catalunya

El President de la Federació de Sindicats d'exportadors de vins de Catalunya i el diputat a Corts don Josep Zulueta han rebut del senyor ministre d'Hisenda els següents telefonemes:

«Madrid 16, a les 4'35. — Ministre Hisenda a Juvé, President de la Federació Sindicats exportadors vins Catalunya.

Rebut son telefonema d'ahir perquè m'interessi per la prompta execució convenis comercials amb França i Estats Units, tingui la seguretat de que me'n ocuparé amb molt interès, amb l'esperança de vèncer dificultats que sobrevinguin.»

«Madrid 16, a les 4'25. — Ministre d'Hisenda a Zulueta.

Rebut son telefonema d'ahir referent aplicació convenis amb França, m'és grat dir-li que tinc esperança de vèncer dificultats que s'han originat.»

Serveis tècnics d'Agricultura

La Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, acudint a remeiar tant com sigui possible la manca i alt preu del sofre, tan necessari per a combatre algunes malalties de les plantes, en especial de l'oidium (malura vella), s'ofereix a tots els Ajuntaments de Catalunya, Sindicats Agrícoles, delegacions de l'Unió de Vinyaters o altres organismes interessats:

a) Per a donar conferències explicatòries del procediment d'atacar aquelles malalties amb els polisulfurs (sofres líquids), i de com cal emprar-los.

b) A explicar com poden fabricar-se els sofres líquids en cada poble, a un preu econòmic molt per dessota del que es troba quan s'han de comprar.

c) A assajar la seva aplicació.

d) A donar alguns litres de polisulfur a qui ho demani remetent l'envàs.

Dirigir-se a les oficines de la Direcció: Urgell, 187, Barcelona.

— Don August Matons, es troba recorrent la província de Girona fent assaigs de podes d'oliveres per encàrrec de la Mancomunitat de Catalunya.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà a totes les consultes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció

L'ENSENYAMENT DE L'AGRICULTURA

L'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès ha publicat un resum del seu funcionament en l'any 1917. Aquest resum consta de tres seccions: 1.^a Treballs varis. 2.^a Estudis experimentals. 3.^a Ensenyament.

Els estudis experimentals són força interessants per la manera pràctica de demostrar l'eficàcia i resultats alcançats amb les diverses operacions i tractaments obtinguts, segons els procediments seguits. Per sa importància i interès copiem el resum de dos d'aquests estudis.

Assaigs sobre distints tractaments contra l'oidium.—L'alt preu a que arribà el sofre pur en l'any 1917, induí a aquest Centre a fer experiments sobre la manera d'abaratir els tractaments contra l'oidium. Amb aquest objecte s'assajaren comparativament els següents productes:

APLICACIÓ EN POLS

Producte A	Sofre flor	2 parts
	Calç	1 »
Producte B	Sobre marca Altadill, que és el que ofereix el grau màxim de finura, amb 50 % de riquesa i 30 % de coure.	
Producte C	Sofre negre	2 parts
	Calç	1 »

APLICACIÓ EN LÍQUID

Producte M	Permanganat potàssic	125 grams
	Aigua	100 litres
Producte N	Polisulfur obtingut bullint 500 grams de flor de sofre i 200 de calç en 3 litres d'aigua, diluint després el líquid fins els 100 litres d'aigua.	
Producte P (tractament mixte)	El polisulfur obtingut, com s'ha dit abans, diluint-lo en 100 litres de caldo bordelès neutre, en lloc dels 100 litres d'aigua.	

Dels productes A, B i C es feren quatre tractaments, havent-se conseguit en tots els casos no perdre sensiblement raïm per l'oidium. Fou precís mesclar el sofre negre amb un ters de calç, perquè contenia cianurs i altres derivats del cianògen que cremaven la planta.

El producte M donà bon resultat, aplicat cinc vegades. El N, amb quatre tractaments, no fou prou per a lluitar contra la criptògama.

El tractament mixte P, aplicat nou vegades, donà magnífics resultats alhora contra el mildiu i contra l'oidium; aquesta major eficàcia que la del producte anterior no pot precisar-se, i fou deguda al major número de tractaments o a formar amb el coure algun sulfur d'acció més adequada, o a les dugues causes al mateix temps.

La parcela tractada per aquest procediment guanyà en bon aspecte a totes les demés. S'ha de fer constar que les pulveritzacions es feren escrupolosament, procurant banyar totalment el raïm, havent-se empleat a raó de 4,550 litres per 1,000 caps. Coneixem fracassos obtinguts amb aquest producte, probablement per no haver obrat amb tanta escrupulositat.

El cost comparatiu de tots aquests tractaments per 1,000 ceps resulta ésser el següent, obtingut sumant al del producte empleat a la despesa d'aplicació, i representant per 100 el corresponent al producte A, que pot adoptar-se com a testimoni

Producte	A	100
»	B	82
»	C	62
»	M	193
»	N	25
»	P	28

En aquest estat s'ha considerat nula la despesa d'aplicació del anticriptogàmic P per ésser el mateix que exigeix el tractament contra el mildiu.

Com es veu, en els tractaments en pols, donant tots bons resultats, s'aplica més econòmicament el C; el B hauria resultat més barat si s'hagués prescindit de sa riquesa en coure.

Dels tractaments lignits s'ha de deixar per car el M; el N, encara que barat, no és de recomenar, éssent digne de menció especial el P, que permet una economia gran de sofre i de mà d'obra, puix es fan alhora els tractaments contra el mildiu i l'oidium.

Aquest líquid ataca els pulveritzadors ordinaris de coure, si no es posa molta cura en sa netedat amb aigua neta, immediatament després d'empregar-los.

Estudi del cost de producció d'un hectolitre de vi en la comarca del Penadès.—Pocs són els viticultors que coneixen exactament el cost de producció dels seus vins, a pesar de que és una dada essencialíssima per a judicar dels resultats econòmics d'una explotació vitícola.

Per a estar aquest Centre documentat sobre aquest punt i per a no basar-se en les dades de la Vinya d'experimentació, per la raó de que per sa índole especial les despeses són sempre un xic més altes que les que ara es sufragarien obrant sobre una base purament industrial, es posà amb relació amb un vinyater competent de la comarca, qui, oferint sa finca per a estudis d'ordre econòmic, facilità semanalment uns partes de treballs i despeses de diferents vinyes podades per administració. Al finir la campanya es feren els comptes exactes de tot l'invertit en l'explotació, incloent els interessos del capital terra, de les plantacions, etc., així com les amortitzacions d'aquesta, dels adobs orgànics, i dividint la totalitat de les despeses per hectàrea per el número d'hectolitres obtinguts, es coneixeren els costs de producció per a cada una de les dites vinyes. El sistema de conreu aplicat fou el corrent de la comarca.

Com pot judicar-se pels resultats que es consignen a continuació, hi han diferències molt notables en el cost de producció, depenents principalment del rendiment :

Designació de la vinya	Superfície hectàrea	Despeses anuals de totes classes per hectàrea Pessetes	Producció en hectolitres per hectàrea	Cost de producció d'un hectolitre	Observacions
A	1'197	755'40	59'88	12'61	Part en poda llarga
B	0'616	613'81	32'11	19'11	
C	0'875	735'25	56'43	13'03	
D	1'178	541'70	31'54	17'17	Part en poda llarga
E	0'735	686'68	37'55	18'28	
F	2'394	804'23	81'88	9'82	
G	1'050	624'67	48'49	12'88	Part en poda llarga
H	0'745	623'97	40'71	15'32	
I	0'856	718'55	51'85	13'85	
J	0'468	742'58	40'92	18'14	

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'65	1'45	1'45
Camp de Tarragona	1'65	1'45	1'45
Conca de Barbarà	1'50	1'40	1'45
Priorat	0'00	1'60	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'45	0'00
Igualada	0'00	1'45	1'45
Martorell	0'00	1'45	1'45
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	0'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'50	1'50
València	0'00	1'50	1'50
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 colliter.

BLAT	Pessetes
Tarragona, 100 quilos	46
Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 55 quilos	26
Santa Coloma de Farnés, la quartera	29
Sant Sadurní de Noia, el quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectolitre	36
Tàrraga, els 100 quilos	46
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	46'50
Lleida, els 100 quilos	47

CIVADA	Pessetes
Lleida, els 100 quilos	45'50
Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 70 litres	13'50
Santa Coloma de Farnés, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, el quintar	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igualada, els 70 litres	15 a 16
Figueres, hectolitre	18 a 20
Tàrraga, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	42

ORDI

Pessetes

Lleida, els 100 quilos	43
Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 40 quilos	16
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectolitre	21'25
Tàrraga, els 100 quilos	41
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	41

BLAT DE MORO

Lleida, els 100 quilos	42'50
Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	40
Santa Coloma de Farnés, la quartera	24'50
Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectolitre	29
Tàrraga, els 100 quilos	43 a 44
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	41

PATATES

Lleida, els 100 quilos	20
Girona, els 100 quilos	18
Vich, els 100 quilos	18
Puigcerdà, el quintar	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintar	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnés, la quartera	9 a 10
Sant Sadurní de Noia, el quintar	6'50

GARROFES

Girona, els 100 quilos	21'50
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Tarragona, els 100 quilos	24'50

FAVES

Girona, els 100 quilos	44
Vich, els 100 quilos	45
Puigcerdà, els 100 quilos	52

	Pessetes	OUS	Pessetes
Tàrrega, els 100 quilos. . . .	48	Girona, la dotzena	2'00
Mollerusa, la quartera	22	Vich, la dotzena	2'25
Santa Coloma de Farnés, la quartera	22 a 23	Tàrrega, la dotzena. . . .	2'00
Martorell, la quartera	22'50	Santa Coloma de Farnés, la dotzena	2'60
Torregrossa, la quartera	20'50	Martorell, la dotzena	2'50
Granollers, els 70 litres	19	Granollers, la dotzena	2'25
Igualada, els 70 litres	19'50	Igualada, la dotzena. . . .	2'60
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50	Sant Sadurní de Noia, la dotzena	2'50
Figueres, hectolitre. . . .	29	Vilafranca, la dotzena	2'90
		Figueres, la dotzena	2'80
AOFALS		PORCS	
Tàrrega, els 100 quilos. . . .	14, 14'50	Girona, el quilo	3'00
Mollerusa, els 40 quilos	4	Puigcerdà, el quilo	2'95
Torregrossa, els 40 quilos. . . .	4'00	Santa Coloma de Farnés, la carnicera	3'15
Puigcerdà, els 100 quilos	14'50	Martorell, el quilo	3'05
Figueres, els 100 quilos	14'00	Granollers, l'arrova. . . .	23
PALLA		CARBÓ D'ALZINA	
Lleida, els 100 quilos	8 a 8'50	Girona, càrrega	25 a 30
Girona, els 100 quilos	12'50	Santa Coloma de Farnés, càrrega	29 a 31
Puigcerdà, els 40 quilos	3'00		
Figueres, els 40 quilos. . . .	3 a 3'50		
Martorell, els 40 quilos. . . .	3'50		
Tarragona, els 100 quilos. . . .	9'75		
OLIS		FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA	
Tarragona, 100 litres	172	<i>Santa Coloma de Farnés</i>	
Girona, hectolitre	190 a 200	Poat (pipa), càrrega 36 pams. . . .	90 a 100
Puigcerdà, 120 litres	220	Id. Rebuig, 36 »	75 a 80
Tàrrega, el quartà	7'50	Duella (bocoi), 36 »	00 a 000
Martorell, la carga	215	Id. de Rebuig, 36 »	00 a 000
Figueres, hectolitre. . . .	170	Carratell mitja pipa, 45 »	58 a 60
Lleida, 100 litres. . . .	177	Id. de Rebuig, 45 »	45 a 46
GALLINES		Barril, 72 »	58 a 60
Vilafranca, el parell. . . .	15 a 18	Id. Rebuig, 72 »	45 a 46
Vich, el parell. . . .	16	Samalisa, 82 »	32 a 35
Puigcerdà, el parell. . . .	12	Id. Rebuig, 82 »	00 a 000
Santa Coloma de Farnés, el parell. . . .	11	Fonadura, 54 »	80 a 85
Martorell, el parell	17'50	Id. Rebuig, 54 »	70 a 75
Granollers, el parell. . . .	15'50		
Igualada, el parell	8 a 14		
Figueres, el parell	12 a 15		

Empleeu juntament amb els adobs químics o orgànics el

**que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement**

Agència general per a Espanya del FERTILITZADOR RADIACTIU H. B. C., Bruch, núm. 42 : Barcelona. — De venda en les principals cases d'adobs d'Espanya.

Motors "REX"

DE COMBUSTIBLES LÍQUIDS
FABRICACIÓ NACIONAL

ELS MÉS SÒLIDS, SENZILLS I ECONÒMICS PER A
L'AGRICULTURA : PETITES INDÚSTRIES : LLUMI-
NÀRIES DE FINQUES : ELEVACIÓ D'AIGUA, ETC.

Vallet, Fiol & C.°, s. en C.

Telèfon 7922 : Apartat de Correus, 467 : Direcció telegràfica, VALFILO

Provença, 165 a 173 : BARCELONA

MOTORS VELLINO

AMB DUGUES VÁLVULES ACCIONADES MECÁNICAMENT
I DISPOSADES DIRECTAMENT DAMUNT DEL CILINDRE

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER A REGS
TIPUS A GASOLINA O GAS DE 1³/₄ A 21 CAVALLS

ECONOMIA DE COMBUSTIBLE, 40 a 50 per 100, obtinguda
per la disposició de les DUGUES VÁLVULES, ACCIONADES
MECÁNICAMENT i disposades directament damunt del cilindre,
unides a la perfecta construcció

FABRICACIÓ NACIONAL Demanar la llista de referències
de més de mil motors instal·lats

LABORATORI VELLINO

TALLER ELECTRE - MECANIC :

CARRER BRUCH, 127 : BARCELONA