



AGRICULTURA



REVISTA AGRICOLA 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

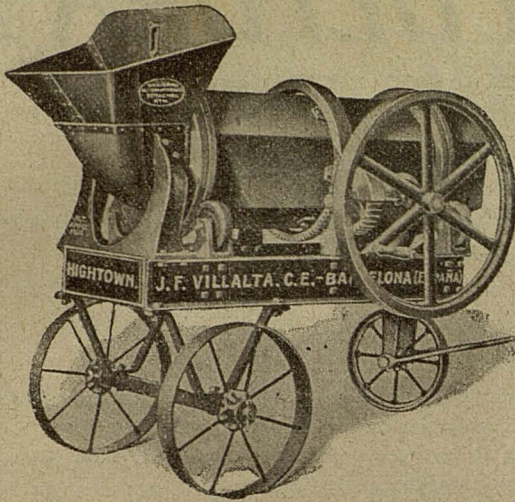
Als agricultors, per *Josep M.^a Valls*.—Unes notes pràctiques sobre vinificació, per *Josep M.^a Valls*. — Sobre la declaració de collita i guies del vi, per *Albert Talavera*. — Les estacions pecuàries, per *M. Rossell i Vilà*. — Les instal·lacions mecàniques per a regar, per *Carles Pi Sunyer*. — L'alimentació i el raïm, per *Joan Margarit*. — Informació vinícola, per *Pere-J. Llori*. — Resum de revistes, per *Ll.* — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

L'ensenyament del dibuix a la Escola Superior d'Agricultura

SUMARI PEL NÚMERO VINENT

Entre altres articles, continuarà: La declaració de collita i guies de circulació (contestant a En Manuel Raventós), per *Josep M.^a Valls*. — L'olivera a Catalunya, per *August Matons*. — Ortopèdia política, per *A. Talavera*. — Com s'origina la pesta roja dels porcs, per *J. Sèculi i Roca*. — Folk-lore de la PAGESIA, per *Vàleri Serra i Boldú*.



Màquina MESCLADORA de Morter (ciments, arenes, etc.) moguda a braç o a força motriç

Màquines i Motllos per a fer: **Blocs, Maons, Columnes, Cornises** i altres objectes d'ornamentació amb ciment i arena

També **Màquines, Forns, Accessoris, etc.**, per a fer **Rajoles, Teules, Totxos, Maons** (plens i foradats), **Tuberies, etc.**, a base de terres o argiles

Estudis i Projectes

J. F. VILLALTA C. E. (Apartat de Correus) **BARCELONA**

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberals.

PLANÇONS DE POLLS BORDILS

reconeguts en el XIV Congrés de la Federació Agrícola Catalano-Balear, com una de les classes de pollans de major producció.

Carolines, Plàtans, Acàcies, Albes i Pollans de totes classes.

Miquel Bosch Batlle: BORDILS (Girona)



AGRICULTURA



REVISTA AGRICOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Als agricultors

D'UN temps a aquesta part, lògica conseqüència de l'expansió de l'esperit agrari, apareixen arreu noves organitzacions; es presenten projectes de gran importància que la manca de preparació, naturalment, fa fracassar, semblant, en conseqüència, la desconfiança o la incredulitat entre la massa agrària.

El país agricultor, atret, d'una banda, per la novetat i llampanants reclams, i impulsat per les necessitats del moment actual, cau moltes vegades en la temptació que es presenta, i perd, amb tan sovintejada tocada, tota confiança i tota fe.

En la majoria dels casos totes aquestes organitzacions i totes aquestes propostes no porten altra finalitat que una ridícula i senzilla vanitat. El resultat final és gairebé sempre que continuïn tenint-nos en el trist concepte en què és tingut l'agricultor.

Creiem complir un deure de lleialtat envers l'agricultura de Catalunya donant-li un crit d'alerta i posant-la en guàrdia contra aquestes temptatives que, si poden i han de donar quelcom pràctic i de benefici al pagès, han d'ésser portades a cap seriosament i allunyant de l'iniciador tota idea de personalisme i de vanitat.

Als Sindicats agrícoles, a les nostres entitats agràries de veritat, aconsellem que no es deixin portar d'una impressió ràpida i lleugera de les coses, estudiant-les ben bé abans d'adherir-s'hi.

JOSEP M.^a VALLS

Unes notes pràctiques sobre vinificació

RECONEIXEM com és difícil d'inculcar en l'ànim dels vinyaters unes teories tan complexes com les de les fermentacions. Tot esperant que cada dia guanyin terreny els cellers cooperatius que els pobles haurien de crear, mal fos empenyorant-se, per si pot ésser d'algun interès reproduïm unes notes pràctiques que, si no per llur novetat, per llur senzillesa mereixen unes línies.

En primer terme l'ús del gas sulfurós (fum de sofre) cal que es faci general; i, com es demostrava en la darrera crònica, en les circumstàncies actuals encara pot fer-se econòmicament mitjançant l'ús del gas sulfurós líquid.

Els Sindicats i els grans propietaris no tindran cap inconvenient per al seu ús; i, quant als petits vinyaters, el problema sols el poden resoldre mitjançant l'associació.

El gas sulfurós exerceix una selecció sobre els llevats; permet el *debourbage* dels vins blancs, i dóna una major intensitat colorant als negres augmentant-ne el *bouquet* i el gust; el seu ús allunya el perill de la *cassee* del vi; en una paraula, porta una molt bona influència en el conjunt de la vinificació.

Respecte de l'acidesa, és de lamentar que simultàniament amb l'ús del pesamost no es tingui desenrotllat el del acidímetre. El seu senzill maneig, les poques preparacions que demana, fan que sigui solament la deixadesa el motiu pel qual no s'apliqui arreu.

I una bona acidesa en el most és d'una forta importància en la vinificació. ¡Quant de vi que resulta tèrbol o dolç, quant de vi que es conserva malament, s'hauria pogut fer magníficament tenint en compte el factor acidesa!

Hom coneix el que és l'acidímetre: una senzilla bureta i un licor titulat són suficients; un paper indicador i unes gotes de fenolp-taleïna ens diran l'acidesa del nostre most.

I, si així es fa, moltes vegades tindrem explicat el perquè de tantes i tan dolentes fermentacions. Aquest any he trobat mostos de sumoll que el 7 de setembre marcaven 11 graus de sucre i solament 4'5 grams per 1,000 d'acidesa tàrtrica total. A la collita aquell most marcarà amb certesa 13 a 14 d'alcohol, i solament 3 a 3'5 d'acidesa.

Els francesos creuen que un most d'Aramon ha de marcar almenys 8 per 1,000 d'acidesa tàrtrica, i per altres varietats de més grau arriben a 10'12 i més. Nosaltres creiem que amb un 8 tàrtric fóra suficient, en general, i que quan així no passi cal recórrer a l'afegiment de l'àcid tàrtric.

Avui que l'àcid tàrtric es ven a un preu elevadíssim pot corregir-se, en part, econòmicament l'acidesa fent collir els gotims, bagots,

petits raïms verds per haver aparegut més tard i que, naturalment, porten una major acidesa. Afegint aquests raïms al most, quelcom s'haurà guanyat, i amb ben poc cost, per cert.

Coneixem el cas de Falset, on l'any passat el nostre company senyor Oliveras va fer la vinificació per al Sindicat, arribant a fer vi de 17 a 18 graus alcohòlics sense afegiments d'aigua, com era costum del país, i obtenint vins completament secs.

El desrapat és, així mateix, operació que en la majoria de casos convindrà fer. Naturalment que l'aire que les rapes enclouen ajuda les fermentacions mandroses; però, per altra part, les rapes donen al vi una aspror i un regust que fa desmerèixer molts cops la bona qualitat del most. I quan les fermentacions s'allarguen, en aquelles comarques on la brisa roman molt temps amb el vi, aleshores la brisa fa baixar el grau alcohòlic, com ens ho comprova una molt interessant experiència feta amb el raïm Aramon per M. Feubré.

	<u>Alcohol</u>	<u>Acidesa</u>	<u>Tani</u>
Verema sencera	10	4'6	1'60
» amb rapa doble	9'7	4'4	2'50
» desrapada	10'4	6'1	0'12

En anys de raïms atacats de malalties (mildiu, oïdium, cochylis, etcètera), el desrapat pot ésser una necessitat com en cas de pedregades, raïms alats, etc., que donen una major proporció de rapa que la que normalment correspondria.

En cas de fer vins negres, pot ésser una pràctica profitosa tractar-los amb dissolucions sulfuroses d'aigua o de most, perquè una major quantitat de matèries colorants sigui dissolta. Si es deixa, per exemple, la verema de la tarda, un cop trepitjada, estesa damunt el cup fins a la matinada següent, i arribant aquesta es retrepitja, la color serà força més intensa; i en alguns casos he vist vi negre fet amb sumoll, que no és pas un cep molt colorat, quasi semblant al vi de tintorerres.

És d'aconsellar que la brisa no es tingui massa temps en el vi, ja que hi guanya poc, i en canvi hi perd força. Tan aviat com es trobi el vi amb 1 o 2 graus de dolçor, és convenient trasbalsar-lo.

És de força bon resultat, als començos de la fermentació, repassar el most per la brisa, ja sigui mitjançant bombes, ja sigui amb portadores. L'aire, als començos de la bullida, és altament beneficiós, perquè augmenta la força del llevat; i al mateix temps aquestes repassades donaran més color al most i el refrescaran, que són dos nous aventatges.

Naturalment que totes aquestes coses avui resulten un xic moles-tes i complicades, fent-se el vi com actualment es fa. Insistim una

vegada més en la necessitat del Celler cooperatiu en cada poble, ja que aleshores totes aquestes operacions seran fetes senzillament i sense cap despesa.

Per què no es fila avui com abans? ¿Per què els senzills telers avui són plegats? ¿Ha vingut una llei que prohibeixi aquestes feines? ¿No es fa ús del filat i del teixit? Res de tot això: ha vingut la filatura mecànica, han vingut els telers mecànics, i la llei econòmica implacable del rendiment sols permet treballar, guanyant a les eines noves.

Vinyaters: a transformar la nostra indústria! Deixem tots de filar i de treballar rutinàriament per a emprendre el camí del progrés. Fem-ho voluntàriament abans que la necessitat no ens hi obligui. Fem-ho nosaltres, abans que no vingui, com per a la remolatxa ja és un fet, la dominació de la fàbrica transformadora.

JOSEP M.^a VALLS

Sobre la declaració de collita i guies del vi

II

Perquè la volem

AVUI, per primera vegada, els vinyaters estem en temps de positiva laboració. El cor s'eixampla i l'esperança s'abranda trobant-nos ja a les envistes del pòrtic on comença el renovellament i l'organització de la viticultura de manera forta, útil i sòlida. Arreu de Catalunya sembla que un invisible pòlen fecundant hagi deixondit les esmortuïdes energies dels nostres companys; i que la interior satisfacció ha florit beatament, arreconant la desconfiança, el desmenjament i la tristesa. Què ha passat? Simplement, que dos catalans eminents aspiren a consagrar legalment l'aspiració viva, essencial i aclamada de la viticultura. Caminem ja pel camí que porta a la victòria, i, entretant, la puixança juvenívola ho solca tot de belles i venturoses perspectives.

Perquè en tots els indrets de Catalunya, del Priorat a l'Empordà, de la Conca de Barbarà al Llobregat, per tot, veureu aqueix redreçament coratjós i altiu dels vinyaters que canten l'optimisme, que sembren l'esdevenidor d'esperances i que sadollen el present de consciències i indefectibles volicions. Del poema de la voluntat comencem a desgranar estrofes, com a poble fort, viu i rioler que som.

— Volem — diu tota la Catalunya vinyatera — la declaració de collita i les guies de vins, perquè és per a nosaltres problema vital i primordial conèixer amb certesa, i de font autoritzada, la xifra exacta

de la nostra producció. Volem saber precisament, i sense ombra que ho enteli, si és cert que tenim sobrant de vi, i quant en sobra en cas afirmatiu; puix llavors procurarem minvar el *stock* fins a restablir l'equilibri, com també tindrà l'Estat la pauta per als convenis comercials que concerti amb les altres nacions.

Volem conèixer, sense dilacions, d'una manera ferma i autoritzada, quina és la capacitat consumidora del mercat nacional i a cada moment saber el *stock* de vi que resta a la propietat, el que s'ha consumit i el que s'ha exportat. Furgant per aquí, sabrem, a no tardar, si havem de soterrar l'espantall de la superproducció (monstre espantós que devora la nostra riquesa quan apareix al davant de les baixes fictícies), o si és una realitat vivent i tangible per evitar la qual calgui cercar mitjans.

Volem que les Oficines estadístiques, revestides de la necessària serietat i competència, marquin l'imperi, amb llurs liquidacions i resums mensuals, de la llei econòmica de l'oferta i de la demanda, única admissible en les transaccions comercials. Volem que s'abaixi el preu del vi quan el *stock* existent sobrepuigi les necessitats conegudes del mercat interior i de l'exportació; però, correlativament, volem que cotitzi en alça adequada quant el consum i l'exportació sigui ferma i abundant i la quantitat residual de collita insuficient per a cobrir-les, i que no sigui el comprador, interessat en l'abaratiment de la mercaderia, qui dogmàticament defineixi i propagui que és tan quantiós el sobrant del vi.

No és solament per aquestes qüestions (tant de vida o mort per la viticultura, amb tot) que fem vogar les campanes a glòria. Manca encara el motiu principal i matriu del nostre arrelat voler. Estem cansats (i la paciència se'ns acaba) de l'etern rosec d'aquesta malèfica ronya que infesta i perverteix la producció vitícola, i per això estem decidits que fineixi la comèdia tràgica de les falsificacions del vi, amb les quals fan lucratiu negociis nombrosíssims despreocupats, a canvi de la depauperació d'un honorable estament.

¿És que, per ventura, 20 milions d'espanyols no beuen els 14 milions d'hectolitres de vi que, al dir dels impertèrrits escolans de la superproducció, produeix la viticultura espanyola? ¿O és que cada ciutadà espanyol no consum almenys, diàriament, aquesta copa de vi que produïm?

Ah! ¡Una, dues, i potser més, en beu; però el que no podem assegurar és que sigui vi de raïm, el que veu! I a això anem els vinyaters: volem que el que es consum amb el nom de vi ho sigui de veritat, puix que aleshores sospitem (i la sospita és ben fundada) que no caldria demanar per caritat, als pobles estrangers, la importació dels nostres vins, la qual atorguen només quan els convé, puix que la producció del país fóra suficient per al consum nacional.

I aqueixa realitat és tan compresa i viscuda, que ara el voler de la viticultura és profund, xardorós i fort. La viticultura demana estricta justícia i consigna una aspiració natural i lògica.

La justícia que vol és que, amb el mateix mitjà adoptat per França, Argentina i Alemanya, això és, la declaració de collita i guies, se li assegurí que els cabals esmerçats en la valor de la terra de vinya i el treball per conrear-la han d'ésser respectats, de manera que el fruit que amb aquesta producció s'obté sigui el que el consumidor gastí, i no passi com ara, que el resultat de combinacions il·lícites, o d'igualments abusius, exclogui del mercat el producte natural. I és, el desig que amorosament cova, el d'alçar el vi de la crisi i del lamentable desprestigi en què jeu, per obra funesta dels adulteradors, reintegrant els tipus vínins nacionals a la puresa i crèdit que és de justícia que gaudeixin, que per això posseïm les millors terres i els millors ceps del món.

Calia imperiosament un capgirament del sistema que la legislació vigent marca a la repressió del frau. Estem en camí d'obtenir-lo en mig d'un ambient de pau i serenitat. Però cal afirmar en veu alta, que tothom la senti, que els vinyaters estem disposats a obtenir-ho, siguin els que es vulguin els mitjans de què ens calgui valer-nos.

Es veritat, però, que pel cantó de ponent bufen uns vents que voldrien revoltar el tranquil corrent de la viticultura vers el compliment de llurs destins.

Són els mals vents: ja els coneixerem: no desencadenaran la tempesta ni faran cap devastació.

III

Mals vents

Si l'aspiració dels vinyaters catalans no és del tot unànime, és indubtable que en algun sector del nostre poble hi ha una oposició cordial al projecte. Al costat de la volença reiterada de la viticultura catalana sorgeix el petit nucli dels descontents, dels protestataris i dels rebecs. Aquest esquifit estol de repatanis insurgents es divideix en tres grups: El de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, el del comerç de vins de mala fe, i el d'uns escadussers viticultors qui ingènuaument s'espaoordeixen que la viticultura catalana compti amb una sòlida organització.

L'INSTITUT AGRÍCOLA CATALÀ DE SANT ISIDRE.—Hauriem de saber, primer que res (i si el subscrit fos soci d'aquesta vella entitat ho escatiria), si en realitat l'Institut és contrari de la tan freturada declaració de collita, o bé si només ho són uns respectables pròcers amb actitud supremaciosa de cacics.

Mentre no es demostrí el contrari, tindrem els vinyaters afiliats.

(al menys en llur gran majoria) per persones compenetrades amb el voler xardorós de la viticultura, i creurem que la tossuderia antideclaracionista tan sols s'arrapa al cor eixut i al pensament anquilosat d'una petita plutocràcia.

No han donat, ni tampoc tenen, una crítica corrosiva i doblegada dels incommovibles fonaments del sistema de publicació de collita i de liquidació dels moviments del vi, ni han pogut o sabut substituir aquesta ideologia per una altra ideologia eficient. Llur sistema crític viu de pors, de desconfiances i d'egoïsmes. No es pot negar que són ben lògics amb la naturalesa revellida d'un pensament vuitcentista. Temen l'imposició de nous impostos; s'esveren que nassos tafaners d'uns representants de l'Estat entrin en els recintes recollits de llurs caves i magatzems, i que l'activitat creadora de l'organització torbi el tranquil elaborar de pròvides i estipendioses collites.

O respectables porucs! Ja podeu reposar confiats en l'apacible sojorn de les vostres explotacions afortunades. No vindran, després de la declaració de collita, més impostos que els que el fisc decidiria crear sense ella, llevat de la petita cuota per despeses de constitució del nou organisme, que aquests il·lustres patriotes, ja que són en benefici general, no tindran recança de desemborsar; les inspeccions de la societat especialitzada, o de mandataris autoritzats, no us causarà el temut trasbalsament del vostre pacífic negoci, *si és que en ell no ultrapasseu la ratlla de la licitud*; i les inevitables molèsties que comporta naturalment una acurada estadística i una comprovació puntual i zelosa, cosa comú a les institucions sorgides del progrés econòmic i de la civilització moderna, no serà un destorb efectiu per a la vigilant indústria que amb tanta intel·ligència sosteniu.

I, sobretot, patricis egregis, penseu que els altres vinyaters de la resta de Catalunya que no han pogut muntar el negoci llur industrialment, i no tenen un consum indefectible, bé tenen el dret de viure, i, per tant, que se'ls defensin els interessos, defensa que vosaltres, afortunadament, no necessiteu.

És per això que els socis vinyaters de l'Institut no haveu de permetre que, amb la capa abrigalladora d'aqueixa societat, es defensin, amb impertèrrita tenacitat, els interessos particulars d'uns acabalats, propietaris, amb dany i lesió viva dels interessos vostres, que són els de la viticultura general.

Reuniu-vos, vinyaters de l'Institut: cerqueu el mitjans reglamentaris, i enderroqueu la bastida que sosté els que, usurpant la vostra representació, combaten la redempció econòmica del nostre estament.

EL COMERÇ DE VI DE MALA FE.—Aquí hi ha l'enemic aferrissat, natural, inevitable, i sempre estimat, de la declaració de collita: també és veritat que ho és de la viticultura. No cal dir per què ho és.

Però no farem cap mal advertint-los: advertint-los que s'afanyin,

que considerin el que els passarà quan sigui llei la declaració de collita, que els dies rumbosos del prepotent predomini s'escolen. El vostre sant i senya ha d'ésser treballar, *produir, agombolar*: s'està escolant el temps regalat de les vaques grasses. Pobres comerciants-trafiques! Què serà de vosaltres quan vingui l'imperi de la llei obiradora! No podreu ensenyar, als ulls astorats de l'innocent venedor, el terrible minotaure de la superproducció; no podreu dictaminar la defectuosa composició dels nostres vins de conformitat amb l'opinió inapel·lable del país; no podreu, sense conrear vinya, collir fabuloses quantitats de vi, ni multiplicar el natural que tingueu als vostres magatzems! El vostre esdevenidor no té l'horitzó prou clar.

I, finalment, els vinyaters badocs. Són uns àngels de bondat, de puresa i d'esperança. Són poquets i pacífics: no criden ni rebomboregen, malgrat tenir conviccions. Quan morin aniran al cel, i els més ravenxinats, a tot estirar, a la sina profunda de Abraham. Ells no creuen prou en la virtut de l'organització, i tenen per falòrnies l'utilitatge de la moderna economia; tampoc creuen en les abundoses falsificacions de vi que omplen de suc il·lícit els mercats, augmentant artificialment la producció; i els requen tant, aqueixos deu cèntims que aniran a parar qui sap a on!... En canvi, es resignen candorosament que no els vulguin el vi per estar tot ple; que l'adulterat exclogui del mercat el llur; a no saber quan collim; a les baixes inexplicables i a les puges lentes i fatigoses. Llur simplicitat encisa, i en certa manera serà sensible que els vingui un desengany.

Aquests són, ja ho veieu, els mals vents que corren contra la declaració de collita. De perversos ja n'hi ha; però no posseeixen l'autèntic do del malefici. Per això no crec que promoguin cap cataclisme mil·lenari, ni seran com el simun del desert, que destroça i arrasa el que troba.

Són... no sé com dir-ho: són assossegada brisa de mar.

ALBERT TALAVERA

Les estacions pecuàries

EN la premsa diària acabem de llegir que es sol·licità del Consell Permanent de la Mancomunitat, tingut a Lleida, la implantació en aquella comarca d'una estació pecuària. En la darrera Assemblea de la Mancomunitat, el diputat senyor Estapé presentà una proposta relativa a la creació d'una estació pecuària general. En el Congrés de la Federació Agrícola Catalana Balear, fet a Menorca, ara fa dos anys, s'acordà sol·licitar de l'Estat la creació d'un establiment paregut. A tot això s'hi pot afegir cert nombre d'articles estam-

pats en diverses publicacions en pro de les estacions pecuàries, com així mateix el vot d'alguns col·legis de veterinaris.

Sembla, doncs, que la creació d'estacions pecuàries respon a un desig més o menys general que les estacions pecuàries podrien desempenyar un paper importantíssim en la millora ramadera.

Examinem la qüestió. Una estació pecuària és un establiment poblat de reproductors de diferents espècies. En la forma més simple, una estació comprèn únicament reproductors mascles de diverses o de totes les espècies ramaderes. Una estació pecuària complexa fóra la que tingués i produís reproductors d'ambdós sexes, de tota mena de bestiar i de diverses races. De la forma senzilla a la complexa hi caben graduacions voluntàries. Això en ço que és fonamental. Anex a l'estació pecuària hi poden haver totes aquelles qüestions relacionades amb la ramaderia, com són, per exemple, pastures, conreu de plantes, farratgeres, femers, estables, pallisses o pallers, indústries de la llet i de la carn, indústries zoològiques, cursos intensius, serveis d'informació, malalties, etc., etc.

Sabent què és una estació pecuària, passem a discutir la conveniència de la seva implantació. Però anem per parts, i mirem, primer, si és necessari implantar els serveis anexo a les esmentades estacions. Tots els serveis anexo, complets o incomplets, funcionen o estan en vies de funcionar. Pel que es refereix a ensenyament, hi ha l'Escola Superior d'Agricultura i, en un altre aspecte, els curssets i conferències que es donen per encàrrec de la Mancomunitat i de les Diputacions. El servei d'informacions depèn dels serveis tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat. És clar que ensenyament i serveis agropecuaris no marxen perfectament. Es tracta, en primer lloc, d'institucions noves, i més encara, que molts serveis s'han de crear, com la Secció de Ramaderia, per exemple, dintre dels Serveis tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat. És cert que l'Escola Superior d'Agricultura no es troba encara ben dotada, que li manquen laboratoris, sobre tot camps i estables; però ¿es té en compte que es tracta d'una escola creada fa sis anys, i que la Diputació de Barcelona no podia destinar tot el pressupost d'Ensenyament a una de les tantes escoles creades de nou? Tot això no són més que deficiències pròpies dels començaments, de les quals, certament, no estarien deslliurades les estacions pecuàries, ni altres centres implantats de nou.

Jo crec que sense necessitat de recórrer a noves creacions, completant les existents, la totalitat dels anexo a les estacions pecuàries pot satisfer-se bé.

Mirem, ara, el que constitueix el nervi de les estacions pecuàries: el servei de reproductors. La raó essencial d'un servei de reproductors és per a la millora dels animals. Però això no és absolut: si ho fos, seria prou la introducció d'un o més reproductors en una pobla-

ció animal perquè el canvi fos progressivament radical. Exemples que tots els ramaders tenen a la vista no ho diuen pas així. El fill, la veritable reproducció del *Royal* de Can Pons i Arola, d'Urgell, no l'he vist enlloc. Cal que altres condicions, com les d'alimentació i ambient, acompanyin els productes obtinguts. Aquestes condicions, mancants els aventatges obtinguts amb el reproductor millorador, acaben per perdre's.

Pel contrari, que una alimentació racional i un medi favorable mantingui els animals, però que no s'apliqui el mètode de reproducció convenient, i el que s'ha guanyat en un any es perd en un minut.

Mètodes de reproducció, ambient, gimnàstica funcional i alimentació, són quatre cames d'un mateix cos. ¿Que n'hi ha una que coixeja? L'explotació ramadera no marxarà bé. És a dir, les estacions pecuàries no constitueixen més que un puntal de la riquesa ramadera.

No obstant, jo no trobo estrany que les estacions pecuàries tinguin bon nombre de partidaris. Les persones poc enteses en aquestes qüestions solen concedir una importància desmesurada a l'acció dels reproductors: per a aquestes, tot el problema ramader es concreta a tenir o no bous sementals. Un altre grup de persones (moltes d'elles, per cert, ben il·lustrades) veuen en les estacions pecuàries no el fet simple del funcionament de reproductors, sinó la possibilitat que els dits establiments esdevinguin centres de cultura pecuària.

Però jo penso que les estacions pecuàries no tindrien l'eficàcia que generalment se'ls atribueix. Jo crec que allí on cal insistir amb ferma constància és en la instrucció integral del ramader. Que el ramader *conegui* tots els elements que concorren a una perfecta explotació zootècnica; que *sàpiga* fer intervenir a temps i en justa proporció tal o qual factor: això és l'essencial de la qüestió.

Fer que els nostres ramaders siguin uns formulistes, que els poders públics els ho donguin tot resolt, i que ells actuïn moguts pel pensament dels tècnics oficials; això jo no diré que en certs països no produeixi bons resultats; però amb uns homes com els nostres ciutadans, que tenen l'excelsa qualitat de *no voler fer les coses si no les comprenen*, és al cervell, i no al manament o a la fórmula, que s'ha de recórrer per obtenir positius efectes.

De cap manera aquestes paraules signifiquen la inhibició dels Poders públics (Mancomunitat) de la ramaderia. L'Estat català té el deure d'impulsar la riquesa pecuària. Però impulsar no ha d'equivaler a donar als ramaders mostres bones i fetes del que han de produir. Tant se valdria que l'Escola Superior dels Bells Oficis tanqués les seves portes, i que als joves que es volguessin dedicar a les arts del vidre, de la terra, de la fusta, dels tapissos, etc., se'ls donessin mostres (semental) dels objectes que han de produir. Sembla que és millor procediment dotar a cada alumne, dels que concorren a aquell

L'ENSENYAMENT DEL DIBUIX A LA ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA

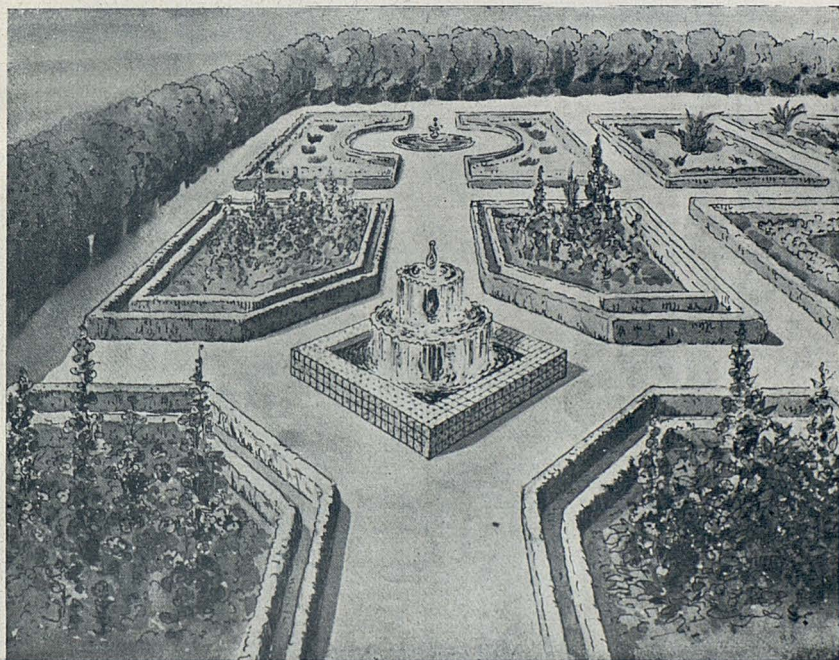
Mètode seguit pel professor l'arquitecte En Francesc de P. Nebot



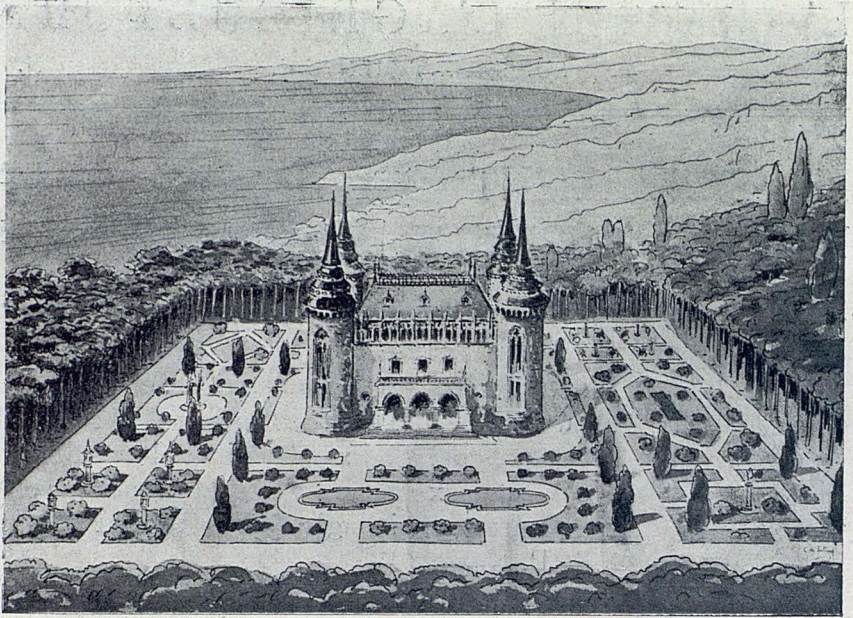
OLEM oferir als nostres llegidors, en el present número i en altres que seguiran, alguns dels aspectes del dibuix subordinat al treball agrícola que explica en l'Escola Superior d'Agricultura el distingit arquitecte En Francesc de P. Nebot.

Segons el seu mètode, tots els treballs que s'executen tenen el doble objecte de proporcionar als alumnes, al mateix temps que el coneixement de la tècnica del dibuix, nocions de coses útils per a llur carrera.

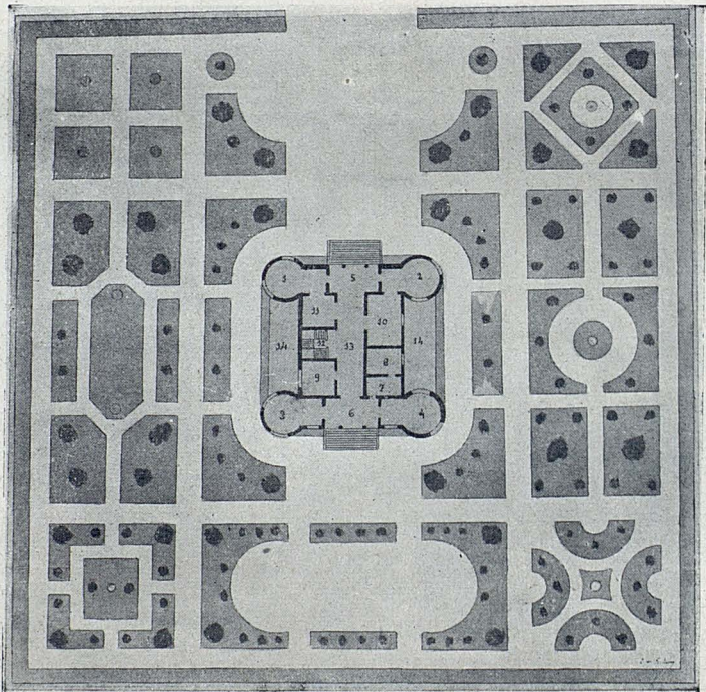
Divideix el dibuix en dues rames. Primera: dibuix de còpia,



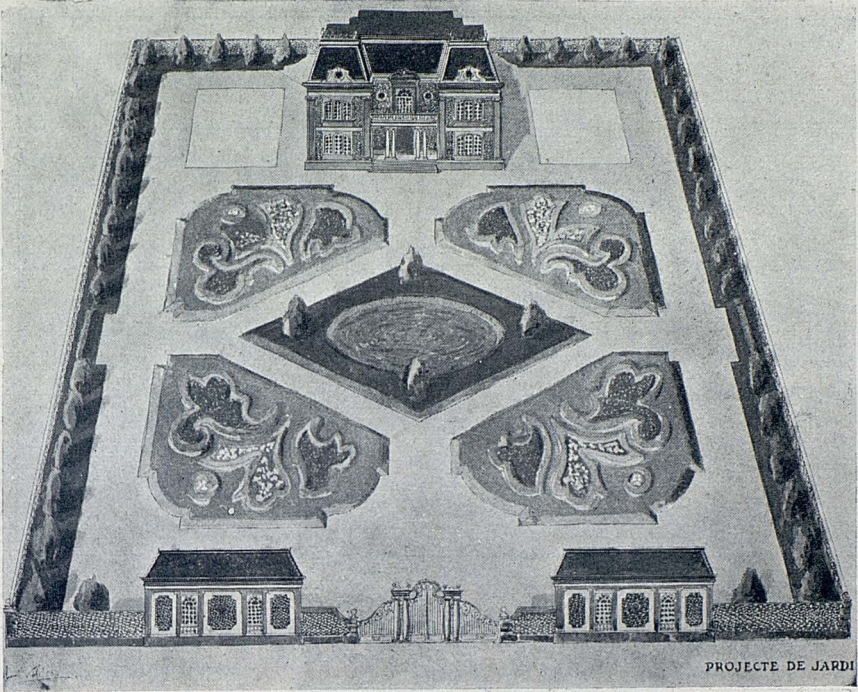
Projecte de jardí d'estil arquitectural regular



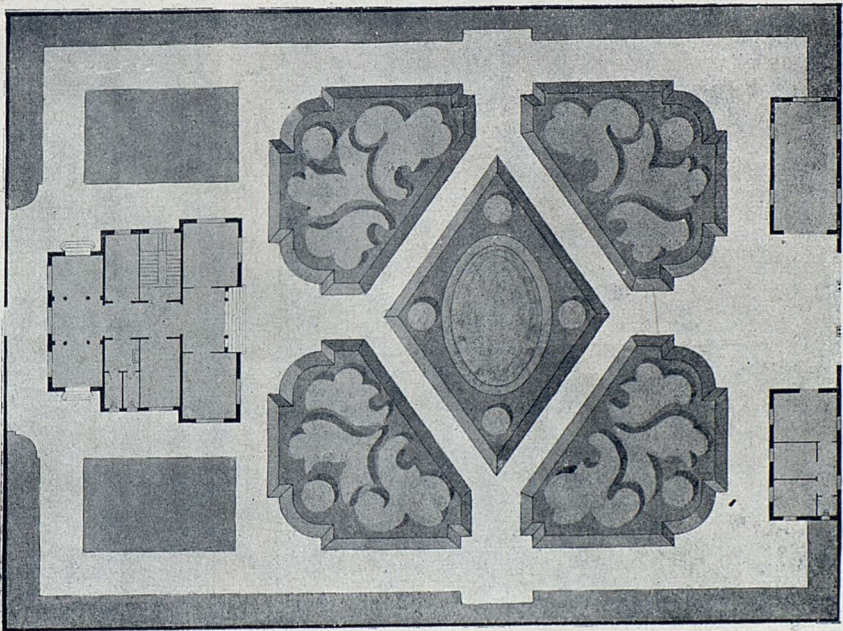
Projecte de jardí d'estil arquitectural regular



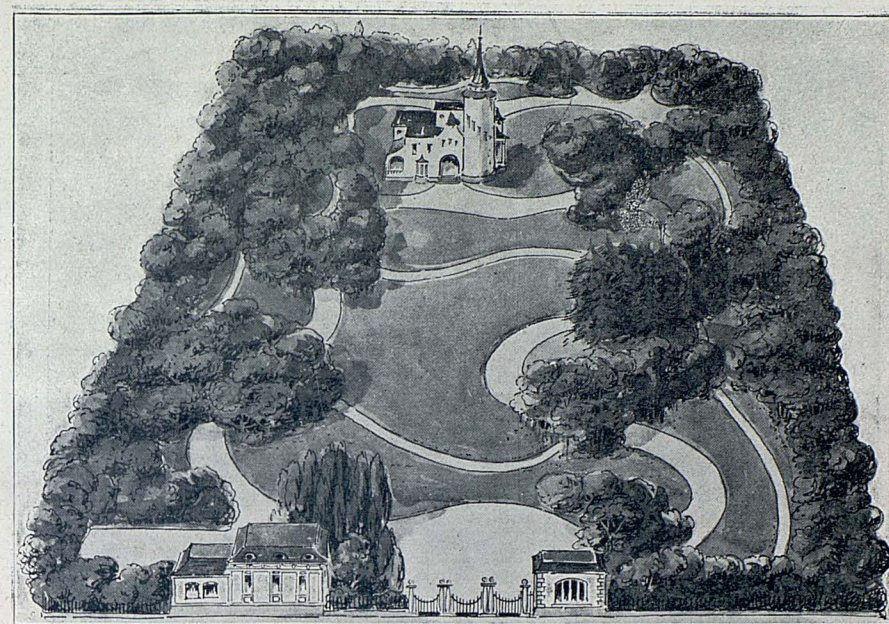
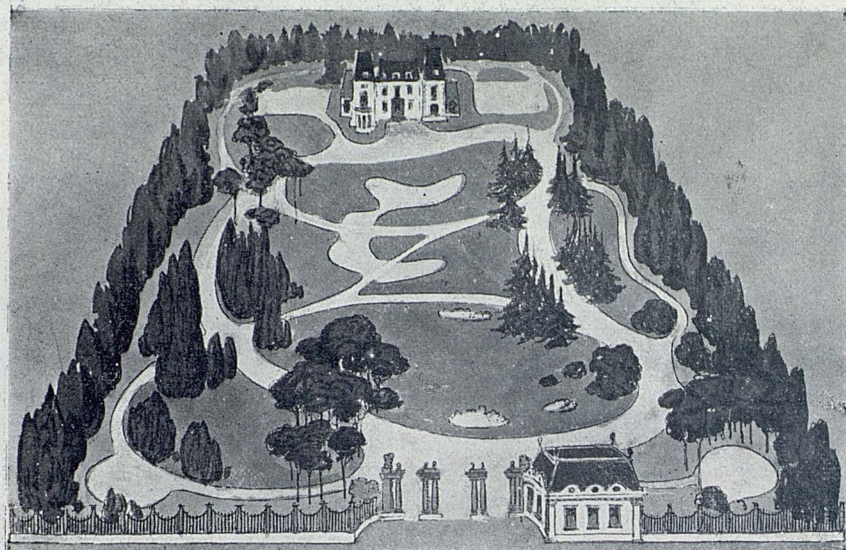
Plànol



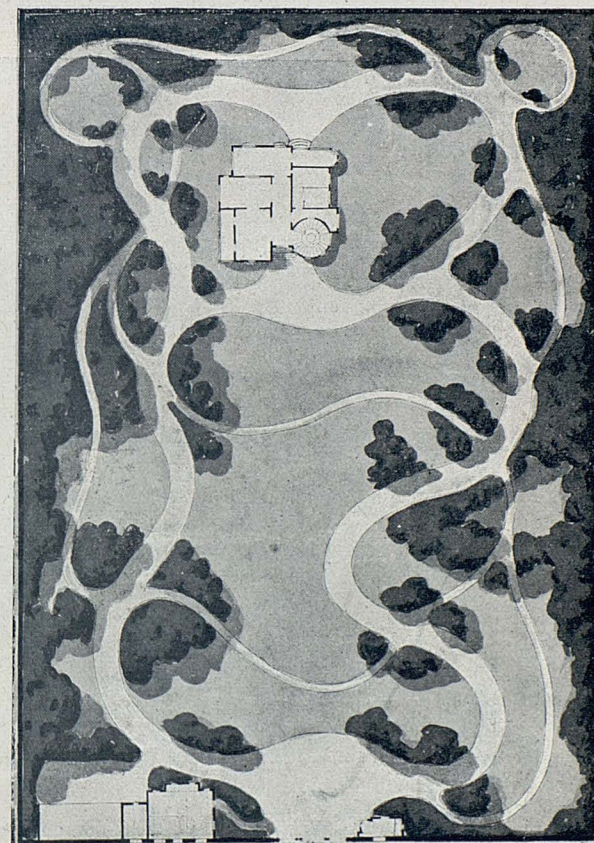
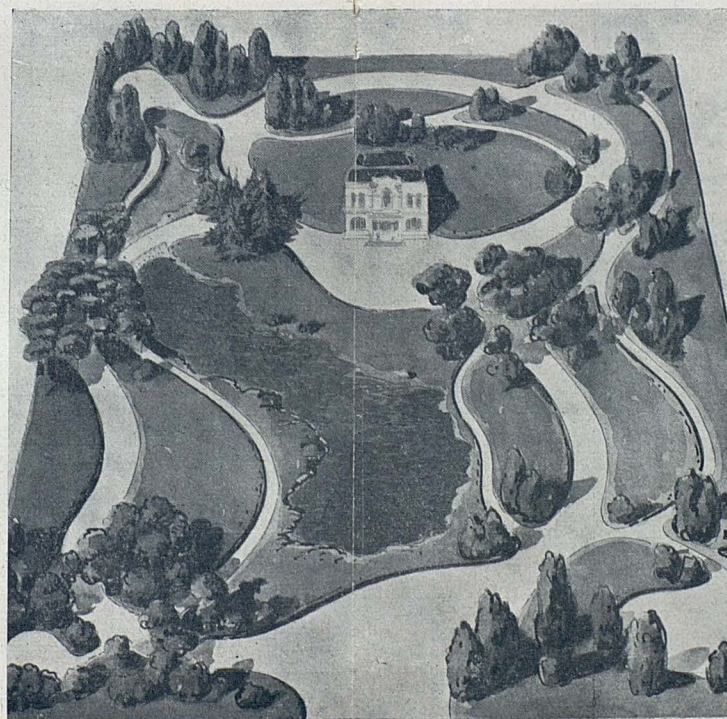
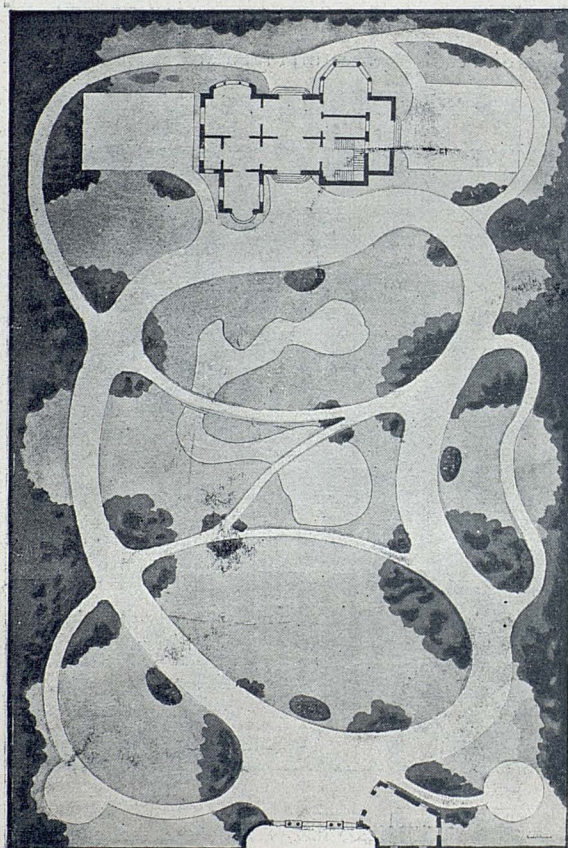
Projecte de jardí d'estil arquitectural regular

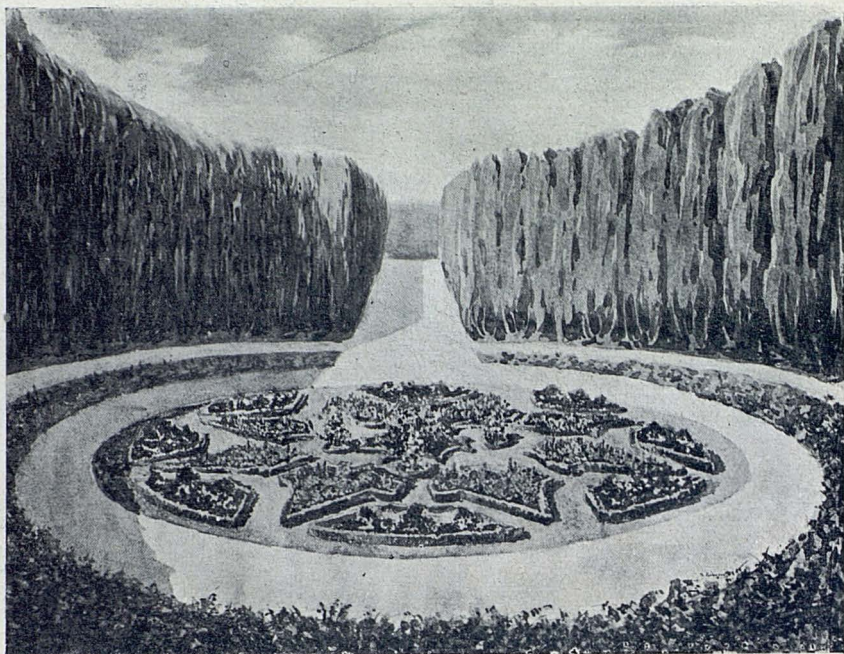


Plànol

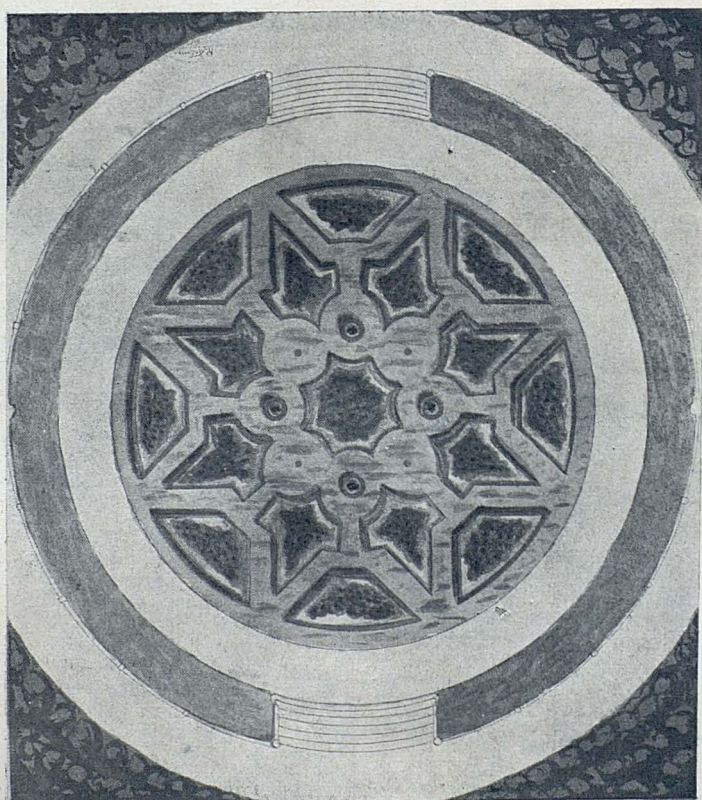


Projet de jardins d'estil «paysager»

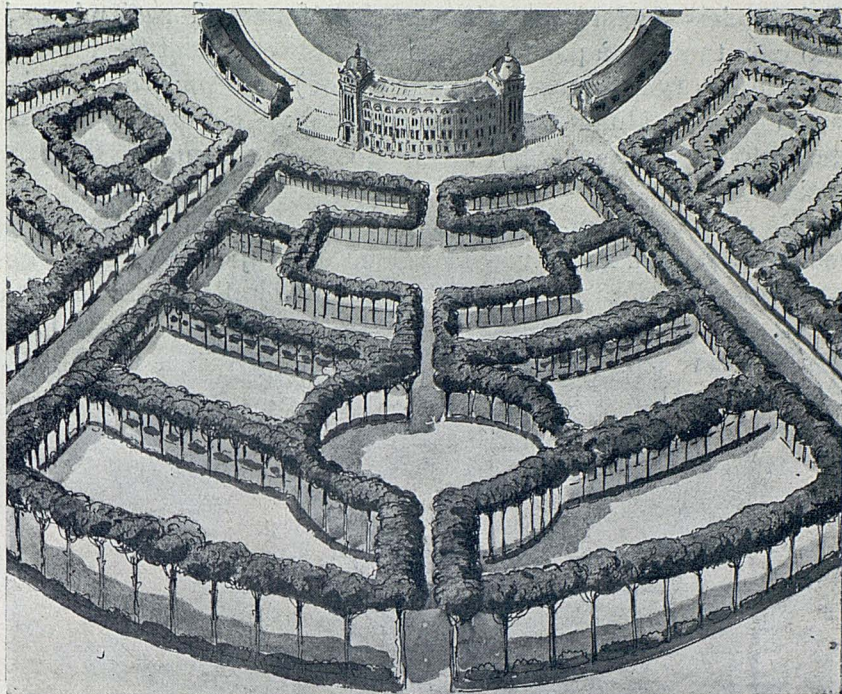




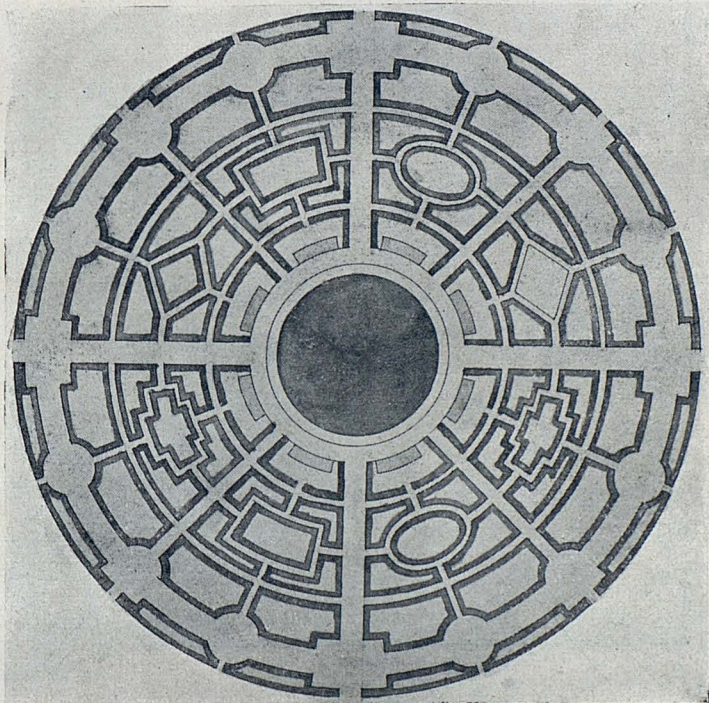
Projecte de jardí d'estil arquitectural regular



Plànol



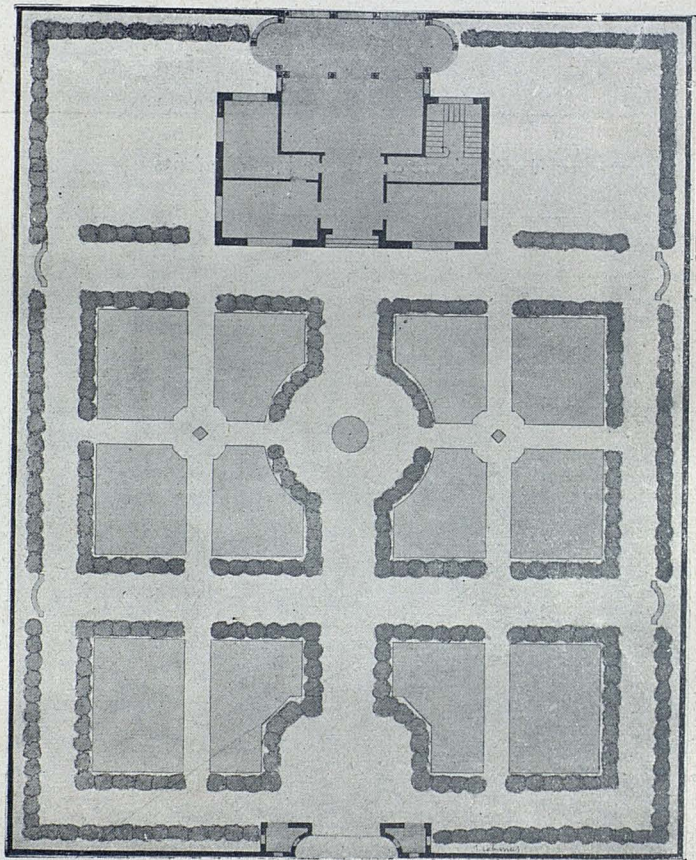
Jardí públic destinat a jocs d'infants



Plànol

amb models pertanyents als regnes de fauna, flora i mineral, així com també màquines agrícoles (el coneixement de totes les quals coses tant interessa a l'agricultor). Segona: dibuix d'invenció (on els alumnes es valen del dibuix per a crear projectes de jardins, elements decoratius d'aquests, construccions rurals, etcètera).

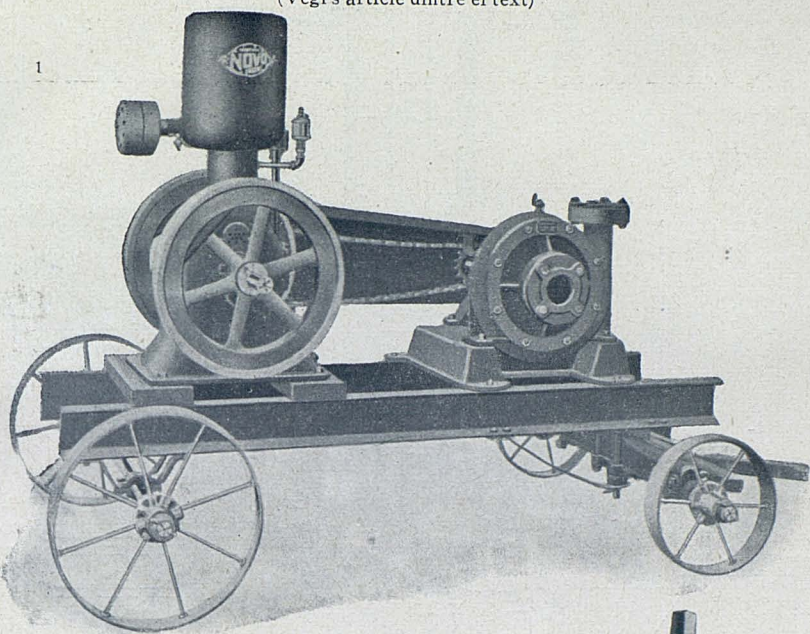
En els gravats que acompanyen aquestes ratlles donem una mostra del dibuix d'invenció aplicat a projectar jardins, que completarem en altre número publicant detalls de llur embelliment. Després exposarem projectes de construccions rurals, fins a donar a conèixer completament la profitosa tasca artística que realitzen els alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura.



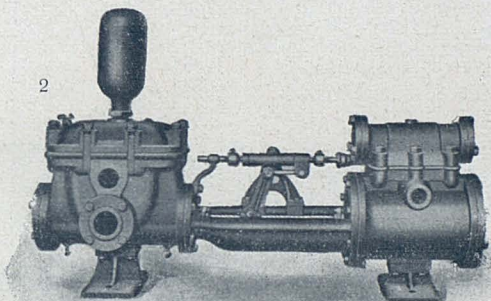
Projecte de jardí decorant camps de conreu

Les instal·lacions mecàniques per a regar

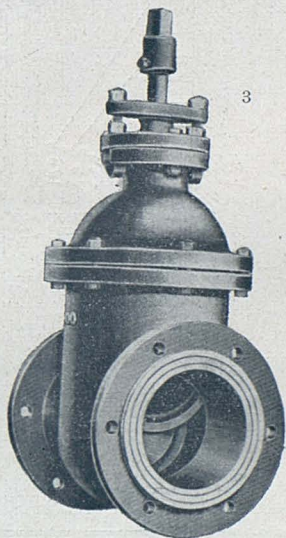
(Vegi's article dintre el text)



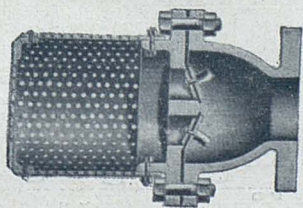
2



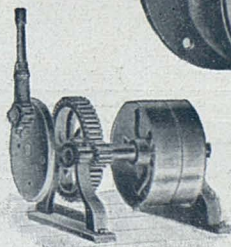
3



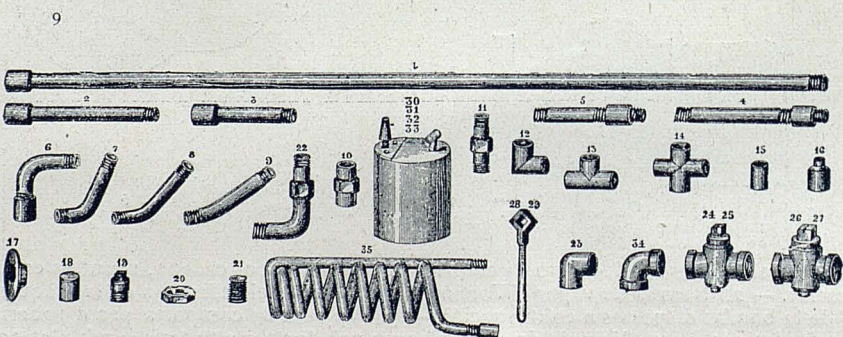
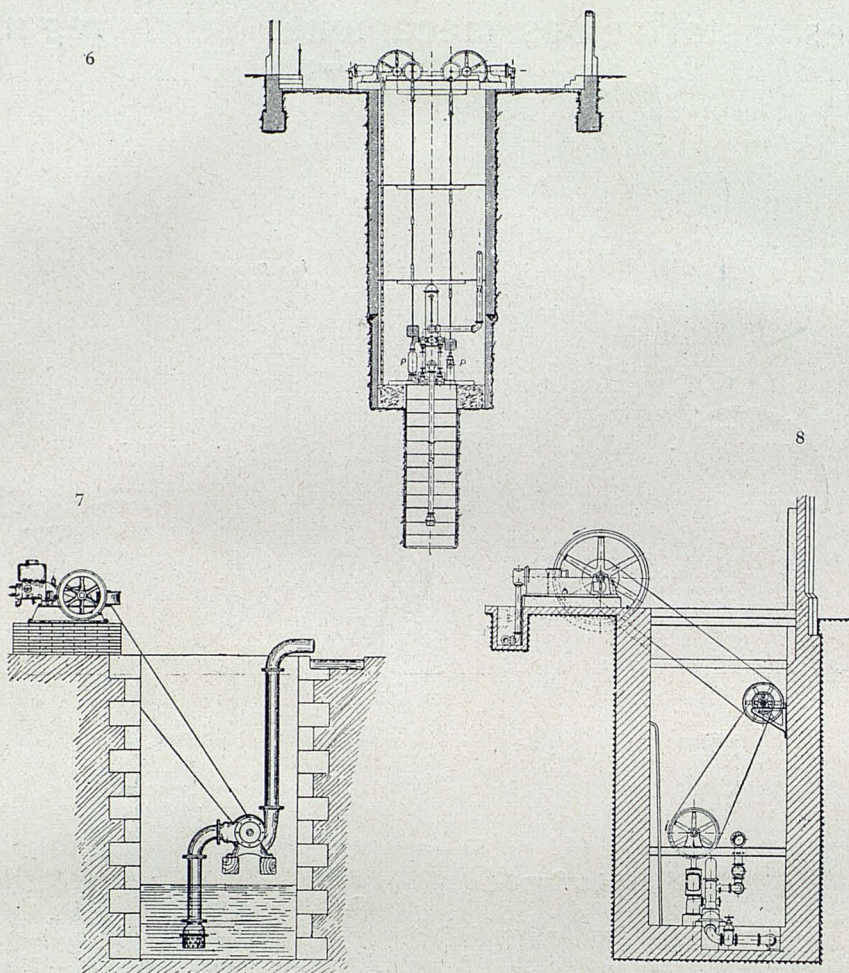
4



5

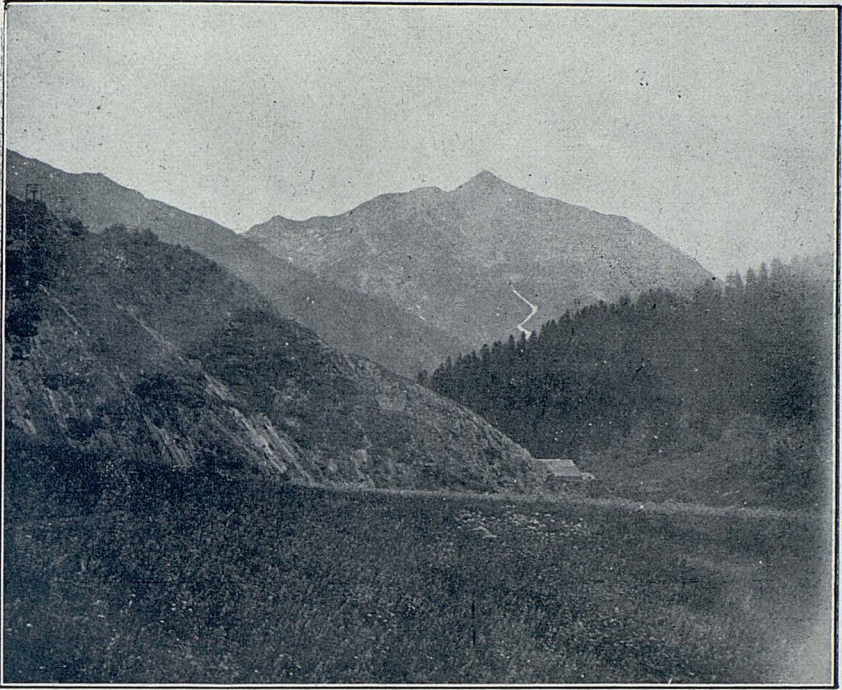


1. Motor de gasolina «Novo» i centrífuga accionada per cadena, muntats en un carret. — 2. Bomba de vapor «Worthington». (Vegi's els cilindres de la màquina i de la bomba disposats a continuació). — 3. Vàlvula de comporta per a tuberia, amb platines. — 4. Vàlvula de retenció amb colador per a tuberia, amb platines. 5. Mecanisme de transmissió col·locat al sostre, compost de dos arbres, politja fixa i boja, engranatges reductors de velocitat i plat excèntric.



6. Bombes d'èmbol amb els mecanismes d'acció acoblats directament a dos motors «Körting». —7. Instal·lació d'un motor de combustibles líquids «Pizzala i Crory», i una bomba centrífuga.—8. Motor de gas pobre «Körting», accionant, mitjançant una transmissió intermediària, una bomba d'èmbols.—9. Accessoris de tuberia de ferro dolç, amb els quals poden fer-se combinacions i distribucions de totes formes.

LA TALLA DE BOSCOS



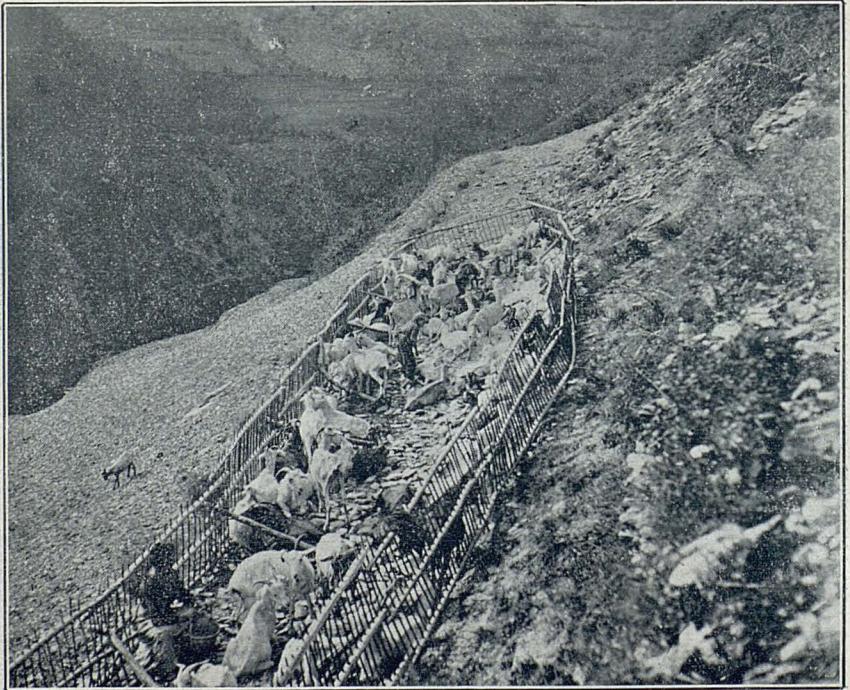
Un bosc del Pireneu



Benabé (Pireneu). — Dipòsit de fusta tallada.



A l'alta muntanya catalana.— Recull d'herba seca.



Una cleda al Pireneu

centre, d'una instrucció i educació tècnica que faci de cada un d'ells un home que es sàpiga valer d'ell mateix, o un creador de mil objectes, i no qui només contribueixi a fer de motllo del model imposat per un centre oficial.

Per a la producció en general, per a estimular els productors, entaulant entre ells una franca competència, hi ha els concursos i exposicions, les primes a les exportacions, la favor duanera per a determinades matèries d'importació.

Fora de la instrucció i de ço que s'acaba de dir darrerament, si l'Estat intervé en més, ja no estimula, sinó que pren part a la producció, ço que es molt diferent.

En fi, jo crec que instituint concursos seriosos, completant els mancaments de l'Escola Superior d'Agricultura, proveint les tres o quatre places que exigeix el Servei ramader de la Mancomunitat, donant normalment curssets i conferències a totes les comarcas catalanes; crec jo que, en molt pocs anys, s'assoliria el que difícilment podran donar mai les estacions pecuàries.

M. ROSSELL I VILA

Olot, agost de 1918

Les instal·lacions mecàniques per a regar

VI

ULTRA els principals elements d'una instal·lació mecànica per a regar (la bomba i el motor), en calen altres de secundaris: orgue de transmissió del moviment i de la força, i de conducció i distribució de l'aigua. Resulta, per tant, el projecte global, força complexe, i perquè una vegada instal·lat, el seu funcionament respongui al nostre desig, caldrà fixar l'atenció que cada element treballi en les condicions per a les quals ha sigut creat, i de la manera que en faci més pràctica l'adopció.

No s'ha de considerar el projecte fragmentàriament, ni creure que amb l'adquisició de bons materials el problema quedi resolt. Pot ésser immillorable cada una de les parts, i, per una lleu omisió en la tuberia o un defectuós dispositiu de la transmissió, funcionar en males condicions el conjunt o deixar de funcionar en absolut.

El secret de l'èxit es troba en l'harmonia dels elements, i aquesta s'aconsegueix amb una adaptació atenta, lògica, racional, a la realitat i a les clares i senzilles teories fonamentals. Res pitjor que les idees genials i les complicades perfeccions dels falsos tècnics i els desvagats dels pobles.

La conducció de l'aigua s'obté mitjançant tuberïes, generalment

metal·liques. Per a diàmetres o passos reduïts són còmodes les de ferro dolç galvanitzat, que vénen donades al comerç per tubs de 4 a 5 metres; però poden tallar-se amb facilitat a la mida que convinguí. S'empalmen longitudinalment, per rosca, en els extrems. Els diàmetres corrents vénen donats en polzades angleses (1 polzada = 25'4 mil·límetres), havent-n'hi amb diferències de cada quart de polzada. Considerant el gran nombre de passos i la varietat de peces accessorïes (corbes d'angle qualsevol, colzes, tes, creus, taps, unions roscaades interiorment i exteriorment, reduccions, enllaços), es comprèn la facilitat amb què poden disposar-se conduccions de la major complexitat de formes. Normalment són d'aconsellar aquestes tuberies fins a passos de 3 polzades.

Per a diàmetres majors convé recórrer a les tuberies de ferro colat, més resistents i de major permanència. Els tubs de ferro fos tenen longituds normals de 2 o 3 metres; però les fundicions en fan sota demanda, de totes mides. Llurs diàmetres es compten en mil·límetres, i en els models corrents creixen de 25 en 25 mil·límetres. Les millors tuberies de ferro colat per a instal·lacions de regar són les que s'uneixen per platines, o sien plats extrems amb forats per a deixar passar els cargols que la fixen a la del tub pròxim. Són les que es munten i, sobre tot, es desmunten amb més facilitat; i com que ni un pou ni una distribució d'aigua per a regar no es pot dir gairebé mai que tingui la disposició fixa i definitiva de tuberia, serà convenient que aquesta pugui desmuntar-se amb comoditat. Quan la conducció d'aigua és de considerable longitud, disminueix la importància d'aquesta consideració i augmenta, en canvi, la del preu per unitat longitudinal, recomanant-se llavors les tuberies que s'uneixen enxufant-les pels extrems i recobrint de plom les juntures. Hi ha un tipus intermedi, sistema Levril, de platines ovalades postisses amb juntures de goma, convenient per a tuberies de reduït diàmetre. Per a acabar, quan la conducció ha d'anar enterrada són bones les tuberies d'acer asfaltat, recobertes per capes d'asfalt i de sorra; i en casos de grans conduccions les tuberies metal·liques poden substituir-se aventajosament per les de ciment armat, els majors defectes de les quals són la fragilitat i la multiplicitat d'unions, degut a la petita longitud dels tubs.

Completen la tuberia les vàlvules indispensables al bon funcionament de la bomba i a la distribució de l'aigua. De les primeres, la de retenció, col·locada al peu de la tuberia aspirant, s'obre en un sol sentit, deixant entrar però no sortir l'aigua, i així la bomba roman sempre encegada. La dita vàlvula porta en la seva part lliure un colador, format per un engrallat o tela perforada, per a impedir el pas, a la tuberia, de les pedres, fustes i altres obstacles que podrien deteriorar la bomba. Ultra aquesta, és convenient col·locar altres

vàlvules de retenció intermèdies en la tuberia d'impulsió, quan aquesta és molt llarga i es tem que la càrrega d'aigua, en els moments de descans, perjudiqui la conservació de la bomba. Per a la regulació i distribució de l'aigua, per a passos petits, poden usar-se senzilles aixetes, però per a diàmetres majors, convenen les vàlvules de comporta. Altres accessoris, finalment, integren el conjunt de la tuberia: el dipòsit d'aire regulador de pressió, de què ja parlarem; les preses d'aigua per als distints ramals, les ventoses per a deixar sortir l'aire en els punts alts de la tuberia quan aquesta té un perfil accidentat, i totes aquelles no corrents, però que fossin obligades per les condicions de la instal·lació.

Les transmissions, l'element que lliga unes amb altres les diverses parts, no sols té importància en el detall del seu material, sinó que influeix en el conjunt, ja que la favorable disposició dels orgues que transmeten el moviment obliguen a una o altra forma d'instal·lació. Indicarem els dispositius més pràctics i aconsellables.

CARLES PI SUÑER

(Acabarà)

L'alimentació i el raïm

DES d'una revista italiana s'ha donat una veu d'atenció fent notar a tots els italians la conveniència que no es perdin aliments, *impedint la transformació dels productes nutritius en altres que no ho siguin.*

Un dels productes que s'ha de subjectar a aquest sa principi és el raïm.

El most, ordinàriament, en sortint del raïm es deixa fermentar, fent-se el vi: és a dir que, d'un producte altament alimentici com és el sucre, passem a obtenir-ne un altre, molt poc alimentici i, en molts casos, de consum restret per la medicina, com és l'alcohol.

Regions com Catalunya, on tant de raïm es cull i tant de vi s'ha de malvendre per les dificultats que presenten els mercats, tindrien molt de guanyat implantant l'indústria de l'esterilització de mostos o fabricació de panses.

Conservarien, així, per a l'alimentació humana, les grandioses quantitats de sucre contingudes en aquell fruit, disposant d'un producte no solament no perjudicial, sinó molt recomanable per a la higiene i la salut pública.

Si al gran poder alimentici del sucre s'hi afegeix el dels altres principis continguts en el most (molts dels quals es perden quan aquell es despulla), com són compostos nitrogenats, fosfatats i po-

tàssics, es comprendrà molt bé que les panses i els mostos esterilitzats o concentrats constitueixen un excel·lent i grandios aliment, de molt recomanat consum en les regions fredes i a l'hivern.

Ja s'ha caminat bastant en la implantació de les indústries destinades a obtenir productes del raïm que no siguin vi. Sobretot en ço que toca a l'elaboració de panses sembla que s'ha anat estenent.

Segons dades que registrem en una revista, a Tarragona es colliren 3.052,417 quintars mètrics de raïms, dels quals, per a vi solament, se n'elaboraren 2.984,017, restant-ne 68,400.

No cal dir que en regions com Màlaga, Alacant, etc., és molt més accentuada aquesta diferència.

Pel que toca els mostos concentrats, o senzillament esterilitzats, cal dir que, encara que a Espanya se'n comencin a consumir, queda molt camp per córrer en comparació amb altres països.

Com a norma es pot dir que s'observa el major consum de most o *vi sense alcohol* en els països on amb més coratge s'ha portat a cap la campanya antialcohòlica, com són els del Nord.

Als Estats Units hi ha casa, dedicada a aquesta elaboració, que en un any ha venut 550,000 *galons*. Tenint cada *galó* 4 litres i mig de cabuda, representa una venda de 2.475,000 litres: això per a una sola casa. Tenint en compte que les cases són moltíssimes, i que cada dia s'estén més aquesta indústria, ens farem càrrec del gros consum de most esterilitzat que en aquell país fan.

Alemanya, el 1912, va consumir 13 milions de litres de *vi sense alcohol*.

A Suïssa s'en fabriquen anualment 5 milions d'ampolles. Prop de Zurich hi ha una fàbrica que en fabrica, ella sola, 1.200,000 ampolles.

A Europa solament, es calcula un consum de 25 milions d'ampolles de most, que almenys representen 30 milions de pessetes.

Ja havem dit que no ens és del tot desconeguda aquesta indústria entre nosaltres. A Tarragona, la casa Escofet embotella el most esterilitzat i l'expedeix amb el nom de «Raimost», essent un producte cada jorn més estimat, sobretot a l'istiu que es consum en forma de soda barrejat amb aigua carbònica.

Són molts els metges als quals havem sentit dir que seria molt convenient per a l'economia humana, sota el punt de vista de la higiene i de l'alimentació, la vulgarització de l'ús de tal beguda.

Com a secret de preparació no en té cap, ja que tot es basa en una rigorosa esterilització del most i en un embotallament escrupolós capaç de conservar-la.

Avui dia les ampolles resulten un xic cares; però no veiem altra causa que el relativament escàs coneixement que es té d'aquest producte.

I no es cregui, amb ço que deixem dit, que l'esdevenidor d'aquest producte hagin d'ésser els malalts i els *bars*, sinó que entenem que la vulgarització ha de començar entre els mateixos pagesos, els quals segurament trobarien més profitós l'omplir l'ampolla amb el *vi sense alcohol* que amb el vi que ara consumeixen, moltes vegades de res- aigües i de mala qualitat.

La fortalesa que donen les solucions ensucrades ve demostrada clarament amb el consell que es dona des de la *Cartilla de cavalleria*: «Quan els cavalls hagin de fer marxas forçades i molt seguides, se'ls donarà a beure solucions ensucrades creixents. Té l'aventatge que és absorbit ràpidament en el torrent circulatori sense carregar gens l'estómac.»

La vulgarització dels procediments preparatoris d'aquests productes correspon a la Direcció d'Agricultura, la qual ja ha començat a preocupar-se'n.

Qui ho ha de fer?

Els Sindicats y Cellers cooperatius tenen una vegada més la paraula.

JOAN A. MARGARIT
De l'Escola S. d'Agricultura

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Entrem en el període de plena recol·lecció després de passar les angoixes pròpies del cultiu, les malalties i la manca absoluta d'aigua que podia, al començ del mes, beneficiar la maduració del raïm i donar-nos un major rendiment de most.

Arribem a collita amb la desesperança d'aconseguir classes selectes, remuneradores, car els mercats se'ns mostren desanimadíssims. El primer problema serà d'estiva i de franques fermentacions ben conduïdes; el segon està en el major preu dels jornals als veremadors, ço que equival a amuntegar les dificultats per a la vida vinyatera. Brous deficients, estiva difícil, mal preu de venda i puja de la valor conreu i collita.

França s'ha retret de compromisos volent-se limitar a la pròpia producció i dificultant tota concurrència dels vins d'Espanya. Confien els *vignerons* d'abastir llur mercat interior i en relació als mitjans de transport amb què compten. El comerç veí ha significat un descens dels preus que, naturalment, ha repercutit en el nostre mercat amb cotitzacions tan migrades, que sols corresponen a la total manca de transaccions, car els vinyaters veuen sols ço que cal cobrir les necessitats més perentòries.

Els restants centres productors i els mercats forans no poden influir en l'animació que'ns caldria; per tant, serà bo emprendre una norma nova de recerca de nous mercats consumidors que puguin, en part, anivellar el desequilibri que els vinyaters experimentem. A 1'20 i 1'30 pessetes grau hectolítre el vi, resulta tan manifestament ruinós

el conreu de la vinya en les actuals difícilíssimes circumstàncies, que be podem profetitzar el daltabaix de veure abandonades hectàrees senceres de vinyat condemnades a mort llastimosa.

Val tanmateix la pena de que els elements directius, en preocupar-se d'una tal situació, cerquin noves vies i mitjans d'aixecar el volum dels nostres vins vers orientacions futures; és menester que en el problema d'abastiments i baratures hi tinga setí la nostra situació, que reclama alça de preus i noves destinacions que descongestionin la nostra producció emmagatzemada; cal veure com podrien arbitrar-se elements de transport per a, aprofitant-nos dels destorbs guerrers, abastir alguns mercats que solien contractar amb França i Itàlia en hores normals. Si França ha de desentendre's del previ compromís acordat, ella podrà fins sentir-nos grat que acudim a llurs clients ultramarins per oferir-los uns vins en condicions excel·lents de qualitat i preu. I si demà arribés que aqueixa necessitat imperiosa ens fos de profit per a mantenir-nos, del dany present n'hauriem aconseguit un profit ben apreciable.

Es parer nostre que no podem quedar sempre en espectació inactiva; creiem que vinyaters, comerciants, naviliers i homes de govern estem abocats a aquest estudi per a arribar a solucions promptes i satisfactòries, car si persistiem en la nostra indiferència, inacció i clamoreig infecund, en el pecat trobariem la penitència més aclaparadora per a la vitivinicultura en primer terme, i per a l'Erari en definitiva.

La situació es gravíssima, i per ser-ho és que ens inclinem a creure que sorgirà el remei a aquest estat de coses.

P.-J. LLORT

RESUM DE REVISTES

ELS FERMENTS SELECCIONATS I EL MILDIU.—C. Masi: *Giornale Vinicolo Italiano*.—Juny 1918.

Parlant l'autor de les pessimes condicions del raïm en anys de malura (com n'és l'actual), diu i recomana la curosa vinificació, prèvia defecació del most mitjantçant metabisulfit potàssic desllurador de l'excés de substàncies albuminoses i donar començ a les fermentacions utilitzant llevats procedents de ferments seleccionats que condueixin a una més pura i ràpida transformació del most.

FALSIFICACIÓ DE LA LLET EN POLS.—Ch. Porcher: *Annales des falsifications et des fraudes*.—Maig-juny 1918.

Mostrant les característiques del susdit frau, trobà, el químic del qual extractem aquest report, que les quasi constants són: procedència de llets desnatades per centrifugació i, per tant, de poca consistència; qualitats nutritives força deficientes, olor poc agradable, gust fat i tacte aspre. En l'acte de l'ús, llurs substàncies proteiques, mostren poca o nul·la solubilitat, puix que les sals i lactosa, en tant que cristal·loides, es dissolen. Usant aigua molt calenta fins després d'agitar la mescla, apareix un sediment, al fons de l'envàs, com de consistència llenyosa, quelcom semblant a serradures. El sucratge és el vehicle dessimulador, i generalment presenten en l'anàlisi un excés de caseïna.

DOSATGE FÍSIC DE L'ALCOHOL PER CENTRIFUGACIÓ. — Haines i Marden.

En una proveta d'assaig de 15 cms. s'hi posaran 10 c. c. de solució alcohòlica, afegint-hi florur de potassi fins a prop del 13 c. c. Tiri's a la mescla un petit cristall de verd malaquita per a colorar-la; tapi's el conjunt i agiti's vigorosament prop d'uns dos minuts; centrifugui's, després, dos o tres minuts més. L'alcohol, força més lleuger que les altres substàncies, sobrenedarà. Mercès a llur coloració se'ns permet la lectura directa, i deduint la correcció de temperatura (0'001 per grau centígrade) i afegint 0'15 c. c. per la quantitat d'alcohol no precipitada, podrem dosar líquids alcohòlics d'una riquesa de 2 graus, sempre que no continguin olis essencials, com són, per exemple, els vins.

SELECCIÓN DE SIMIENTES. — A. Garcia Romero: *Boletín de la Asociación de Agricultores de España*. — Julio, n.º 110.

Convé, diu el conferenciant (fou en conferència que glossà la tessi), tenir en compte, abans que tot, la riquesa de sucre en la remolatxa, de gluten en el blat, de fècula en les trufes, etc. Trament-nos al blat, afegeix que, completada la maduració, s'escolliran en els camps sembrats les plantes més iguals en crescuda i ufanositat; s'espigaran els grans, triant els més plens i sanitosos que es desinfecten; i, arribada l'hora de sembra, seran colgats en parcel·la ben disposta, plantant-los a distàncies de 16 a 20 centímetres en quadro. La superfície serà proporcional a les necessitats de la llavor que calgui per a sembrar els camps de no selecció. Retreu els assaigs realitzats a Villasabariego (León) per l'enginyer senyor Cascón, que són força demostratius:

	<u>Sense selecció</u>	<u>Seleccionats</u>
Llargada de l'espiga	11 centímetres	22 centímetres
Grans en una espiga	27 grans	40 grans
Pes d'una espiga	15'23 grams	27'89 grams
Pes del gra	39 mil·lígrams	52 mil·lígrams

Afegeix seguidament el dissertant altres xifres de comprovació del senyor Benaiges, obtingudes en la Granja de Valladolid.

LL.

INFORMACIÓ

L'Escola Superior d'Agricultura ha anunciat que la matrícula serà oberta els dies feiners compresos entre el 1.º i el 14 del pròxim octubre.

Són molts els propietaris de la nostra terra que, veient en l'Escola la font de coneixements que faran llur fill capaç de dirigir-los la finca, han sol·licitat informació per a fer-l'hi ingressar.

— Dels cursets d'Enologia i Viticultura de Navas i Navarcles n'han sortit telegrams felicitant En Cambó per la presentació del projecte de llei de Declaració de collita i guies de circulació, i demanant-ne la implantació immediata.

— La secada és general a Catalunya. Fóra endevades nomenar pobles i comarques. La collita del raïm, començada en algun indret i immediata en altres, serà considerablement minvada en quantitat per falta de pluja. Així ens ho escriuen de moltíssims llocs, com, per exemple, Arbós, Vilaseca, Sant Esteve de Sesrovires, etc.

— Ha mort a La Garriga D. Salvador Dachs, ex-president de la Federació Agrícola Catalano-Balear, vocal del Consell Provincial d'Agricultura i Ramaderia de Barcelona, fundador i president de la Cambra Agrícola del Vallès. Havia estat tota la vida dedicat a la qüestió agrària i s'havia distingit en la defensa dels interessos rurals de Catalunya.

Descansi en pau.

— La Unió d'Agricultors del Pla del Llobregat ha parlat de la conveniència de la creació d'un Mercat central a Barcelona amb el fi de descongestionar el mercat de Sant Josep; i, com a mitjà d'abaratir els productes de la terra que són portats a plaça, proposa que es permeti al pagès vendre directament al consumidor, suprimint així intermediaris.

— La Cooperativa de destil·lació de brises de la comarca de Mataró i Arenys, que compta amb el 90 per 100 de les brises que es produeixen (uns 900,000 quilos) a causa de no poder destil·lar ja aquest any per falta de terrenys i maquinària, ha deixat els seus socis en llibertat de fer el que vulguin amb la brisa, activant els treballs per a intal·lar la fàbrica ben aviat.

S'ha ampliat la Comissió nomenada amb els senyors Fradera i Pujol, de Mataró, i Masriera, de Premià.

CONSULTORI

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

A. M. i F., Terrasa.—En el número 8 d'aquesta Revista, en un article d'En Vicents Nubiola en el qual es parlava de les malalties del presseguer, s'indica, com a remei contra l'invasió del pugó, la nicotina. La fórmula a usar és la següent :

Nicotina	53 grams
Sabó moll	500 »
Aigua	100 litres

Dissolt el sabó moll en aigua calenta, es tira en el recipient on hi ha l'aigua mesurada, i remenant, quan el contingut és fred s'hi tira la nicotina, perquè, si s'hi tirés en calent, perillaria de volatilitzar-se.

Aquesta és la fórmula que vostè pot usar a tot arreu on comenci a veure pugó.

Li recordem que l'Institut de Flagells del Camp ha de trametre nicotina a qui en demani; per això paga el contribuent el suplement cada semestre. Per a més detalls pot consultar l'esmentat article.

De ço que vostè diu que li passa amb les parres de moscatell, que cada any li queden els raïms esclarissats, solament amb quatre grans, per tot Catalunya, llevat de la comarca de Sitges i pocs altres indrets, acostuma a succeir, degut al clima, que no és l'apropiat per al desenrotllament dels grans, o perquè devegades la fecundació no s'efectua. Això darrer s'anomena *blima*. En part es pot evitar ensofrant quan els raïms floreixen.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'70	1'50	1'50
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	1'60	1'55	1'55
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 hectolitre
 Id. negra, 50 id. id.
 Moscatell, 75 id. id.

Preus per grau i hectolitre i mercaderia posada al celler del colliter.

BLAT

	Pessetes
Tarragona, 100 quilos	50
Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 100 quilos	50 a 51
Santa Coloma de Farnés, la quartera	26 a 28
Sant Sadurní de Noia, quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectolitre	38 a 40
Tàrrega, els 100 quilos	50 a 51
Martorell, la quartera	30
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	50 a 51
Lleida, els 100 quilos	47
Pons, la quartera	26 a 27
Mataró, els 100 quilos	55

CIVADA

Pons, la quartera	18 a 18'50
Lleida, els 100 quilos	45'50
Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 100 quilos	43
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14 a 15
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	22 a 25
Tàrrega, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	44 a 45

ORDI

	Pessetes
Pons, la quartera	19 a 20
Lleida, els 100 quilos	43
Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 100 quilos	40'50
Santa Coloma de Farnés, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectolitre	23 a 26
Tàrrega, els 100 quilos	42 a 43
Martorell, la quartera	20
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	40 a 45
Mataró, els 100 quilos	47 - 48

BLAT DE MORO

Lleida, els 100 quilos	42'50
Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	47
Santa Coloma de Farnés, la quartera	28
St. Sadurní de Noia, 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectolitre	38 a 40
Tàrrega, els 100 quilos	50 a 51
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	51 a 52
Pons, la quartera	22 a 23
Mataró, els 100 quilos	58 a 69

PATATES

Lleida, els 100 quilos	20
Girona, els 100 quilos	17 a 22
Vich, els 100 quilos	16
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	11 a 12
Sant Sadurní de Noia, quintar	6'50
Pons, la quartera	6'50 a 7
Mataró	17 - 18

GARROFES

Girona, els 100 quilos	25 a 26
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Tarragona, els 100 quilos	24'50
Mataró	33

FAVES

Girona, els 100 quilos	44 a 46
Vich, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Tàrrega, els 100 quilos	74 a 46

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

Fertilitzador
Radiactiu
H. B. C.

que és un poderós estimulant
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR 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.º, s. en C.

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

Provença, 165 a 173 : BARCELONA

MOTORS VELLINO

AMB DUGUES VÁLVULES ACCIONADES MECÀNICAMENT
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
MECÀNICAMENT 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 - MECÀNIC :

CARRER BRUCH, 127 : BARCELONA