



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 agrícoltors

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

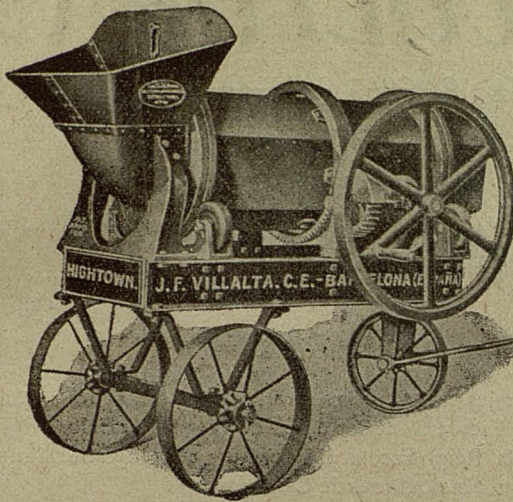
SUMARI

El gas sulfurós en la vinificació, per *Josep M.^a Valls*. — Els vents que bufen, per *Albert Talavera*. — Les races de porcs a Catalunya, per *Josep Sèculi Roca*. — Uns consells pràctics per a fer una bona vinificació, per *Lluís Guitari*. — L'ametller a Mallorca (acabament), per *Joan Salom*. — Els polisulfurs, per *Francisco Planas*. — Informació vinícola, per *Pere-J. Llord*. — Resum de revistes, per *Ll.* — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

SUMARI PEL NÚMERO VINENT

Entre altres articles, *continirà*: Unes notes pràctiques sobre elaboració de vins, per *Josep M.^a Valls*. — Les estacions pecuàries, per *Pere M. Rossell*. — L'olivera a Catalunya, per *August Matons*. — L'alimentació i el raïm, per *Joan A. Margarit*.

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



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), **Tuberries, 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**

El gas sulfurós en la vinificació

DES que es fa vi, que es gasta més o menys empíricament gas sulfurós. Hom coneix els lluquets, metxes ensofrades que han arribat a tots els recones; l'ús del metabisulfit de potassa anava estenent-se arreu, fent convençuts entusiastes a tots els que el gastaven, pels aventatges i per la facilitat del seu ús. Però avui el metabisulfit de potassa s'ha encarit enormement. L'any passat va pagar-se a 6 i més pessetes el quilo: això, junt amb la crisi vitícola, va fer baixar molt el nombre de vinyaters que gastessin gas sulfurós, puix que el metabisulfit de potassa era l'únic sistema pràctic, i sense metabisulfit la majoria deixaven de sulfitar.

L'ús del gas sulfurós en la vinificació presenta tals aventatges que els vinyaters de Catalunya no podrien fer res millor, per a millorar llur producte, que gastar-lo arreu, i gastar-lo amb coneixement de causa.

Per als vins blancs o rosats, vins verges, el gas sulfurós és el mitjà per a fer el *debourbage* (netejada), aturant unes hores la fermentació i trasbalsant, abans de començar aquesta, el most de les porqueries que porta en sí. La finor del vi verge procedent d'un most netejat està molt per damunt dels vins verges corrents, que s'anomenen així per ser fets bullint sense brisa, però que, en general, bullen amb totes les impureses que acompanyen el raïm, tant perjudicials a una bona fermentació: la terra del raïm enfangat, els grans secs, podrits o malurats, etc.

Per als vins negres abrisats l'ús del gas sulfurós, amb la consegüent aturada de la fermentació, permet una maceració de la brisa que dona una major calor, obtenint alhora, aquesta, una major fixesa; i, encara que de moment l'ús del gas sulfurós descoloreix el suc, després reapareix amb més potència.

Molts d'altres aventatges comporta l'ús del gas sulfurós, però el primer i principal és, ell sol, suficient a recomanar-lo. Hom sab que en el raïm, quan madura, es troben els llevats que han de produir la transformació en vi; però junt amb aquests llevats, com dintre una família al costat dels bons fills es troben els dolents, existeixen altres éssers infinitament petits, bacteries, gèrmens de malalties que poden

demà comprometre la sanitat del nostre producte. El gas sulfurós anestèsia, endormisca, diguem-ho així, els bons, i destrueix els dolents, donant peu a que la fermentació comenci més tard i sigui originada únicament pels bons llevats. ¡Quants vins que es captrenquen, que mai valen res, haurien pogut ésser bons sempre i mai s'hagueren fet malbé amb uns pocs cèntims de gas sulfurós!

L'ús del gas sulfurós ens dóna fermentacions a més baixa temperatura. ¿Qui desconeix la importància que per a la bondat del vi i per a la seva futura conservació representa el grau de calor a què s'ha fet la seva transformació?

L'ús del gas sulfurós evita la malaltia de la *cassee*, enterboliment que tantes vegades es presenta en els nostres vins. Una petita dosi ens conservarà un vi net i brillant, allunyat del perill d'unes fàcils alteracions.

Per tots aquests motius entenem altament convenient que l'ús del gas sulfurós vagi estenent-se. Davant les dificultats que presenta l'augment de preu del metabisulfit de potassa, és fa necessari anar a gastar el *gas sulfurós líquid*, que, per sort nostra, avui ja es fabrica a Espanya i que pot obtenir-se a bon preu, molt per dessota del preu a què es ven avui el metabisulfit de potassa.

Un quilo de gas sulfurós líquid es ven avui aquí a 2'50 pessetes. Com que la quantitat que se'n posa per hectolitre de vi o per carga bruta de raïm no ha d'ésser sinó de 20 a 30 grams en vins verges i de 15 a 20 en els abrisats, resulta que amb un quilo de gas sulfurós líquid es poden tractar de:

33 a 50 cargues de vins verges
i de 50 a 66 » » » abrisats.

El preu de cost per carga resulta d'uns 5 a 7 cèntims en vins verges i de 3 a 5 cèntims en els vins abrisats, tot per carga.

Realment aquesta despesa no pot espantar a ningú, i si hom considera que això representa la bondat del producte, a preu alt i tot caldria utilitzar-lo.

Es dirà que l'ús del gas sulfurós líquid presenta inconvenients i que pràcticament no es pot aplicar a la propietat. Naturalment, qui faci 20 cargues de vi no podrà aplicar el gas sulfurós líquid si no és mitjantçant l'associació, que permeti adquirir un cilindre. Però els cellers cooperatius, els sindicats agrícoles per a repartir-los a llurs socis, els grans propietaris, sols necessiten per aplicar-lo una basculeta, i una mica, no gaire, de cura i de bona voluntat.

Com es gastava abans el metabisulfit de potassa? Es feia disordre dintre una portadora, dintre un cossi o en un cup la quantitat que es creia necessària.

Així mateix es fa amb el gas sulfurós líquid. Fem compte que vo-

lem sulfitar posant 30 grams per carga de raïms, i que havem de sulfitar-ne, de moment, de 60 a 70 cargues. Es col·loca el cilindre sobre la bàscula, es pesa, i, posant-lo, en comunicació amb el most, aigua, etcètera, es deixa aquest que a poc a poc vagi salurant, fins que el cilindre ha perdut dos quilos de pes. Tenint compte que la sortida del gas es faci lentament, la quantitat perduda serà poca, i aleshores es gasta aquella portadora, cossi o dipòsit, com abans es feia amb la dissolució del metabisulfit.

Anàlogament, qui vulgui solucions sulfuroses per a netejar cups, trepitjadores, premses, etc., farà igual que feia abans; i, donat el preu del gas sulfurós líquid, podrà tenir la dissolució sulfurosa com si avui trobava metabisulfit de potassa a 1,25 pessetes quilo.

Aquest any, que per la sequedat en uns llocs, per les pedregades en altres, per les malures arreu, es presentaran tants i tants raïms defectuosos, serà més que mai necessari l'ús del gas sulfurós. I si pot trobar-se a bon preu, fóra imperdonable no gastar-lo.

JOSEP M.^a VALLS

LA DECLARACIÓ DE COLLITA I GUIES DEL VI

Els vents que bufen

I

POCES hores abans que el Parlament clogués la primera legislatura de la seva actuació, En Cambó aconseguí que el Consell de ministres aprovés la presentació d'un projecte de llei sobre declaració de collita del vi i guies de circulació. Tot seguit donà lectura al Congrés del projecte, que es discutirà tan bon punt comenci la segona legislatura, i es va obrir una informació pública que acaba el dia 15 del corrent setembre. La declaració de collita, practicada a França amb tant d'èxit i eficàcia, té a Espanya, per iniciativa d'un ministre i d'un director d'Agricultura catalans, estat parlamentari.

Davant d'un fet de transcendència tan vital per a la riquesa vitícola del país, planerament se'ns acuden dues preguntes: Quin efecte ha fet el projecte entre els vinyaters? Quin efecte ha fet al comerç de vi?

De fora de Catalunya no podem parlar-ne, per desconèixer si tenen i quines són les orientacions de les regions vitícoles; però, llevat de la del Nord, sospitem que no s'han preocupat gaire de la declaració de collita, per més que en tot poble vitícola hi batega ben viva la

ira contra la mixtificació dels vins, considerada com el pitjor flagell de la nostra producció.

Com un símptoma de la peresa mental i la debilitat col·lectiva d'alguns sectors productors no catalans, coneixem una important revista de viticultura que dedica al projecte, sense comentaris, una modesta gasetilla de divulgació: aproximadament una quinta part de l'espai que concedeix a explicar la intel·ligència dels cavalls.

Quant a Catalunya, la qüestió és claríssima. El projecte de declaració de collita ha produït joia, ha deixondit esperances i ha promogut entusiasmes. Ha fet pensar en antigues campanyes «pro-declaració de collita», i en la senil repataneria d'alguns plutòcrates vinyaters catalans; ha fet pensar en el rejuveniment que sentirà la venerable Unió de Vinyaters, ara que la seva idealitat matriu s'incorpora a la legislació positiva; ha fet pensar que les conviccions arrellades, sostingudes un i altre dia, i sempre i amb constància defensades, arriben a temps de plenitud en què creixen i s'imposen triomfadores; ens ha fet pensar que la impotència i el nostre individualisme hauran quedat vençuts, deixant el lloc a un sà optimisme que ens descobrirà més clares perspectives per a la viticultura catalana.

Vinyaters de la nostra terra que veïeu com queia a esberles la venerable Unió de Vinyaters, i com a cada estella que queia es despenia també un bocí del vostre cor i de les vostres aspiracions: deixeu el tast de les amargors de la derrota i de l'actuar estèril, per la polçada melíflua de l'esperança i la fe en els nostres destins. Per primera vegada a Espanya, els vinyaters, àdhuc sense tenir una força corporativa eficient, malgrat l'efectiu poder del comerç de mala fe i malgrat la jeia egoïsta d'uns pròcers catalans, estem en vies de triomfar obtenint la consagració legal del nostre voler.

Després de tants anys de crua lluita contra la indiferència i la incúria de governants i legisladors, després de tant bregar contra la pobresa mental i l'individualisme suïcida dels vinyaters, i quan s'endevina el triomf pur, lleial i noble de l'ideal tothora exaltat, com deu sentir la Unió el foc abrusador que crema les entranyes!...

Els nostres cellers, els nostres sindicats, les nostres delegacions de vinyaters, quan saberen la notícia prometedora, s'afanyaren a telefonar a En Cambó felicitant-lo per tan patriòtica iniciativa. Es veritat que tots ho férem amb certa reserva, amb un vistent i lògic recel. Hi hauria en el projecte sancions eficients per als contraventors de la llei? Donaria el control, la investigació i l'aforament a les representacions vitícoles professionals? Confiaria la llei la implantació i funcionament de les declaracions i les guies, exclusivament als desacreditats centres burocràtics provincials i centrals? Però, en llegir el projecte han fugit les reserves, s'han esvaït els recels. Està inspirat en la tradicional i més pura doctrina vinyatera, i s'endevina, a través de

l'articulat, el propòsit sincer d'afiançar, d'arrelar les noves institucions protectores.

Per això a tot arreu s'observa tan inaudita joia: i la produeix el que l'Estat faci justícia a aspiracions reiteradament sentides i que es desembarassin nous viaranys al depauperat estament vinyater.

El vent que bufa a Catalunya és, no sols d'adhesió franca al projecte presentat, sinó de devoció cordial i càlida. No tots els vents bufen, per això, per aquest costat.

El perquè d'una cosa i altra ho veurem en articles seguidors.

ALBERT TALAVERA

President del Sindicat de Vinyaters de Sarreal

Les races de porcs de Catalunya

DESPRÉS d'un llarg període d'examen pels diferents indrets de Catalunya, he pogut deduir que la ramaderia porquina tenia una valor ètnica importantíssima. Des de fa molts anys, i especialment en el present, ja no es tracta de veure en els nostres mercats majorment productors la figura desagradable del porc celta; ja no es defineixen certes accions de mals creuaments que produïen encara més mal a la mirada que no pas la pròpia antipàtica que ens donava el celta. Els mitja-sangs i llurs derivats ja presenten un cert ordre ètnic que enamora de debò als que veiem la veritable transcendència que pot dur en l'ordre econòmic, i als que ens deixem de certes relacions teòriques i principalment obeïm allò que mana una economia obtinguda.

Els centres productors de Catalunya, les comarques de l'Empordà, Olot, Vich, Girona, Vallès, poden oferir nos, actualment, el que ningú més del món podria dedicar-nos. Avui dia, i gràcies sols a la iniciativa particular en certs llocs, i en altres a l'acció oficial d'algun Sindicat, tenim una producció de bestiar porquí excel·lent. No havem de pensar en les glorioses *pompes* que ens pinten alguns narradors sobre el bestiar estranger. Ja no hem de capficar-nos pensant que altres fan el que nosaltres no podem fer, que tenen races més bones, de rendiments més lucratius, no: tenim ja tot ço que podíem desitjar, tenim el que necessitem. No podem, en justícia, demanar més.

L'experiència ens ha demostrat el que acabo d'expressar; i, si hi ha qui troba estranya i injusta tal aclaració, li diré que no ha tingut mai la paciència de tenir bestiar a casa seva i de practicar experimentacions. Porto més de deu anys engreixant; i, per a no sentar història, avui, entre els molts caps de bestiar porquí que exploto, puc demostrar a la vista de tothom ço que afirmaré.

Dues tendències hi havia en la vida exigent entre ramaders i orientadors. Mes no predicaven altra cosa que l'entrada i estada permanent del craonès a Catalunya; altres no es cansaven d'aconsellar les excel·lències dels porcs xatos vinguts del comtat de Yorksire (Anglaterra). Més avinença general hi havia tractant-se d'abandonar la raça celta, que vagava per aqueixes contrades en què no hi entra apenes mai una saca de boca farina. Tothom pensà en els porcs craonesos i en els yorksires; i, a no ésser aquella trista gent de màsia que viu entre neus molta temporada, jo crec que el daltabaix ètnic i econòmic hauria estat desastrós. Anava a passar el que succeí amb les compres i introducció de cavalls estrangers a Espanya: que el poder d'una mala aclimatació cuidà de fer-los desaparèixer quasi tots.

Les races porquines del temps de l'entusiasme haurien estat un calvari més tard a no haver intervingut aquesta gent que no cuidà de substituir el seu bestiar celta de cria per l'estranger, sinó que cuidà de barrejar una i altra sang. I consti que ho feren no per designi tècnic, no per a figurar-se una major transcendència, sinó solament perquè el bestiar estranger era molt car, costava tant, que sols mans acomodades podien obtenir-lo. Creuaven el celta amb el york o craonès, únicament perquè no podien obtenir truges estrangeres amb comoditat de gustos i preus.

Aquests fets primitius foren la salvació de totes les iniciatives i empreses. Aquests fets ensenyaren més tard que sols havíem de preocupar-nos d'obtenir bons mitja-sangs, i no sols la raça estrangera tan enllaminada als ulls de tothom. Han passat dies i dies i arribem a l'actualitat; i nosaltres, tractants de bestiar, donem molta més preferència als porcs york-celtes que no pas als yorksire de tipus mitjà; sentim més entusiasme per una ramada de york-celtes, que no pas per una de york-craonès no ben definit. Hem tingut molt temps el craonès-celta, com també hem engreixat el craonès i el york purs; però ens alegrem que avui dia les comarques de Vich, Vallès i Empordà creguin preferent criar el york-celta.

Era ahir que el porc grandíós de talla enamorava a un sens fi de gent aficionada, semblant que un hom tenia ases engreixats a les seves corts, però avui s'ha reaccionat i s'ha comprès que no són comes el que s'ha de portar a l'excorxador, sinó bones amplades de lloms, espatlles i pit.

Llàstima que encara no tothom entengui de debò aquest canvi i succeeixi, com en alguns mercats he vist, que es malparli del porc york i hi hagi qui s'entretengui acabant de fer perdre aquelles qualitats heretades i tan malament adreçades cap a bona fi.

Impera un domini bo, conscient, que ja ha format una ramaderia porquina excel·lent; però per desgràcia existeix una altra força, que

és la rutina de despreciar el york o el craonès perquè mengen massa; la de no fer cas dels bons mitja-sangs obtinguts; la dèria de no veure altre bestiar que els seus celtas degenerats. ¡Ai del dia que les cries que tenim ben orientades, deixin de fer llur camí i es barregin en mig de l'abandó, entre aquesta aventura ètnica que acabem d'exposar! Que molts muntanyesos no vulguin purs sangs estrangers, està bé, car no responen a llurs mitjans naturals i econòmics; però les planes de Vich, Olot, Empordà, Girona, Vallès, que no fugin pas de la dreuera empresa; que treballin de debò millorant aquest creuament fins a constituir-lo primer una subraça (que ja podem dir-ho així), i ben aviat races ben nostres.

I entrem a l'exposició senzilla dels grups principals que tenim avui. Races:

Primera. Porc celta o muntanyès.

Segona. Porc craonès.

Tercera. Porc yorksire.

Subraces:

Primera. York-celta.

Segona. York-craonès.

Tercera. Craonès-celta.

Aquesta denominació de subraces estranyarà a algú. Crec més acceptable aquesta indicació que no pas un nom fill d'allà on es consideren ja ben esteses i aclimatades. Designar subraces de Vich o de Girona no pot ésser. Demés tenim avui dia la producció del york-celta. Tan estesa per tot el Nord d'Espanya, que és impossible classificar-la per província o comarca. La mateixa escola d'Agricultura de Vitòria (Alava) s'atribueix el fet de formular-la i l'anomena raça alavesa o vitoriana. Millor és anomenar-la tal com és.

El porc celta és ben prou conegut de tothom: alt, llarg i prim de tot arreu; morro de trompa, barra llarga i escardalenc sempre; orella pampelluda, grossa; ventre de gos, aprimat, encongít; esquena d'ase. En canvi figureu-vos el yorksire, el porc anglès, xato, morro curt, d'orella petita, baix de talla degut a les seves potes curtes; llarg i ample de tot arreu, tant d'espatlles com de llocs; caixa de pit a tall de bóta i el mateix la ventrera. El yorksire pot ben dir-se que és al celta ço que és la nit al dia: dues coses completament oposades; però complementàries si es vol. Així és que la unió de les dues ha fet amb el temps un producte mig, amb preponderància anglesa, mirall de totes les necessitats ètniques i econòmiques.

El craonès és porc de gran talla, llargada i bona fondària de ventre, i pit i orella grossa, molt caiguda; morro i barra de bona estructura. És un promedi entre el celta i l'anglès. Per a l'engreix és tan

bo com el york, si bé no tan apte per a engreixar-se de pressa en igualtat de temps, edat i alimentació. De totes maneres és raça de primera classe; i, segons quines fossin certes condicions de mitjà, potser aventatjaria el yorkshire.

Com a subraça no n'hi ha d'altra com la york-celta: petita talla, pota curta, gran llargada, molta amplada en tot, molt bon fons de caixa tora-abdominal, orella petita, molta precocitat, qualitats esdevingudes del york; i el celta representa pels seus maxil·lars allargats, dibuixant el cap a tall de piràmide truncada; la seva rusticitat acomodant-se a tot.

El york-craonès es caracteritza per ésser xato i d'orella molt grossa, caiguda del tot.

El craonès-celta té, com a senyals, el morro llarg, orella grossa, bona talla i condicions generals.

Per a major claredat consultin-se les gràfiques que publiquem en altre lloc d'aquest número.

Molt i molt podríem parlar sobre les races porquines de Catalunya, però no podem ésser més extensos. El nostre intent sols era demostrar que posseïm quelcom de molt bo, que no necessitem favors de fora, i que, en la feina que es proposa desenrotllar la Mancomunitat Catalana, hi ha camp a córrer, treball a millorar, seguretat per a l'esdevenidor de la nostra riquesa pecuària.

Gavà, 12 agost 1918

JOSEP SÉCULI ROCA

(Prohibida la reproducció)

Uns consells pràctics per a fer una bona vinificació

EL millor consell que es podria donar als vinyaters per a vinificar bé seria que deixessin de fer el vi d'un a un en les condicions en què es fa actualment, i es constituïssin arreu cellers cooperatius on la transformació del most en vi es fes industrialment amb totes les garanties d'èxit i d'economia.

Però aquesta transformació és lenta, i troba força dificultats, moltes vegades més imaginàries que no pas reals; i, si s'hi ajunten els egoïsmes conscients o inconscients de la massa vinyatera, caldrà considerar com a cas de força major l'estat de coses actual, tot procurant canviar-lo vers la bona solució.

Entenem nosaltres que el vinyater sols hauria d'ésser productor de primera matèria, encarregant després al Sindicat local la transformació industrial i als Sindicats comarcals l'aprofitament dels residus

i la venda dels productes transformats. S'obtindria, així, tot el màxim de rendiment amb el major estalvi possible.

Les condicions en què es fa actualment la transformació del raïm es podrien millorar molt si el vinyater es preocupava que la més escurpolsosa neteja sigués arreu on per desgràcia abunda més la brutícia.

Neteja en cups, premses i cellers; i neteja en el raïm i en el most. Veu's aquí el gran secret. A continuació transcrivim un recull de notes que creiem que poden ésser d'utilitat directa per al vitivinicultor. Seguiu-les al peu de la lletra i estalviareu diners:

TREPITJADORES I PREMSES.—Es allà on es fa més fang i porqueria. La brisa que en surt sobretot en punts on es fa vi corjo, és molt comú deixar-la a un recó del local, fent munts de tres i quatre metres. Moltes vegades aquesta brisa fermenta i s'agreja. Els mosquits que volten pel local s'encarreguen de transportar el ferment acètic, produint les consegüents alteracions en l'estiva del vi sà.

APARELLS I MÁQUINES.—La netedat s'ha de portar al màxim en tots els instruments que s'hagin d'usar en vinificació. Poden netejar-se, en començar, en acabar i mentre dura la verema, amb aigua i carbonat de sosa al 10 per 100, que desinfecta i preserva de l'oxidació.

LES MANGUERES.—No haurà d'usar-se goma de mala qualitat, ja que porta carbonats de calç i de zinc que són atacats pels àcids del vi i al cap de poc temps queden inservibles.

TAPS.—Convé que siguin nous. Els vells tenen regustos, i en molts hi han fet niu ferments patògens. Si volen utilitzar-se es tracten amb aigua calenta i àcid sulfúric (oli de vidriol) al 2 o 3 per 100 durant una hora. Després es fa un bon lavatge.

Si s'usa paper d'estrassa, serà millor que no hagi servit.

CANYERIES.—Per a llur desinfecció pot usar-se lisol en la proporció de 200 grams per cada 5 litres d'aigua. Pot també usar-se el carbonat de sosa en la proporció indicada anteriorment.

CUPS I TINES.—Els cups generalment estan encaironats o revestits amb pedra de naturalesa silícia. Si fos calissa ens neutralitzaria l'acidesa del vi, obtenint un producte sense transparència, sense bon gust i de poc fàcil conservació.

Els cups només encimentats es ressenten dels mateixos defectes que els recoberts amb pedra de naturalesa calissa. Per això abans d'usar-los serà convenient fer una prèvia tartarització o silicatització.

TARTARITZACIÓ.—Es dissolen 25 grams d'àcid tartàric en 100 litre

d'aigua. Es mullen primerament les parets amb l'aigua, i després es pinten tres o quatre vegades amb la solució tartàrica, formant-se tartrat de calç, saturant la del ciment. S'omple el cup o tina d'aigua clara i s'hi deixa una setmana.

SILICATITZACIÓ.—No és una pràctica tan recomanable com l'anterior, ja que al cap de poc temps s'esquerda i cal tornar-la a fer si es vol conservar.

Pot fer-se amb silicat de potassa del comerç de 35° B.^e (anomenat també vidre líquid). Es fan tres pintades: la primera amb aigua al 25 per 100, la segona al 40, i la última al 50. Es deixa eixugar i el cup queda com envidriat. No serà de més fer una esbandida amb aigua clara. Els envasos silicatats o tartaritzats convindrà repassar-los anyalment a fi de comprovar llur estat de conservació.

L'ENCAIRONAT.—Encara que, ara per ara, aquest sistema de revestiment té molts adeptes, puix que té una infinitat d'aventatges sobre els altres, hi ha qui hi vol veure inconvenients, que de totes maneres creiem que són molt secundaris. Un d'ells és la neutralització de l'acidesa del vi per la calç i el ciment de les juntures, i l'altre és el perill que es *bufin*, degut a no haver quedat ben adherits a les parets del cup: per qualsevol petita comunicació del vi amb les parets buides del caixó, aquell pot entrar dintre i fer fermentacions secundàries.

És de bon recomanar una silicatització o tartarització de les juntures. També pot tractar-se amb oli de vidriol.

ENVASOS DE FUSTA NOUS.—Convé en molts casos fer-los perdre el gust de fusta. Porten substàncies com la quarcina i la quacitina, de naturalesa amarga. Per eliminar-ho pot estufar-se amb vapor d'aigua, a 4 o 5 atmòsferes. La calor esterilitza completament i el vapor d'aigua, en condensar-se, s'emporta diferents substàncies que podrien donar regustos al vi. La injecció de vapor ha de durar fins que l'aigua surti ben clara. Es deixa escórrer i s'asseca. Si no s'omplen immediatament, convindrà donar-hi llucet per evitar el desenrotllament de la podridura.

Aquesta ensofrada es repeteix cada mes.

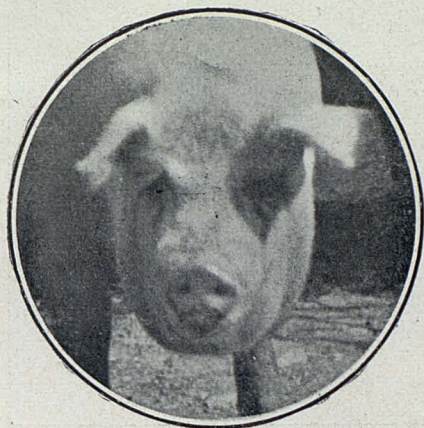
CALÇ VIVA EN TERRÓS.—S'usen 2 quilos per 10 hectolitres de cabuda. Es posa en trossets petits dins el recipient. Es tapen totes les obertures i se'n deixa una per a l'entrada d'aigua (2 litres per quilo de calç). La calç s'apaga, fa elevar la temperatura i es produeix vapor d'aigua.

Els efectes són sensiblement idèntics als de l'anterior sistema.

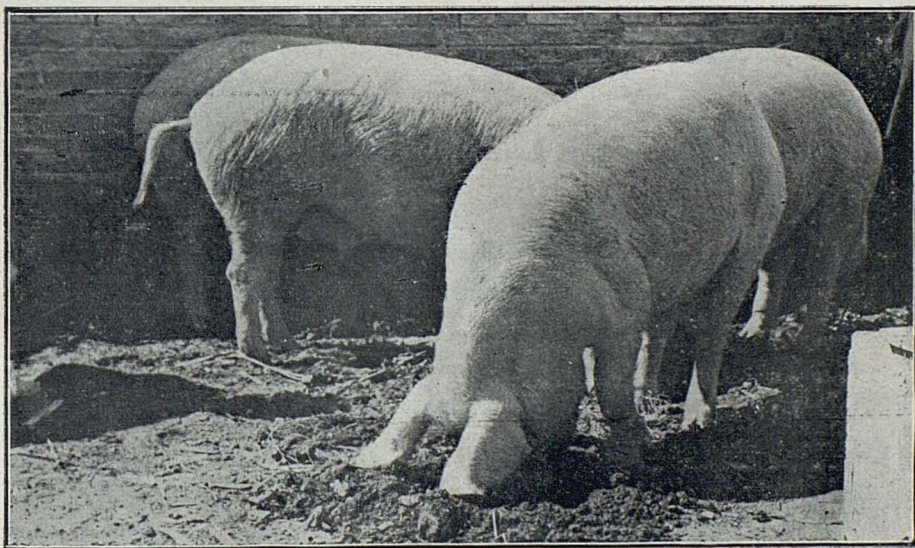
La lletada de calç formada, si el recipient pot rodar, convindrà fer-la passejar per l'interior.

Les races de porcs de Catalunya

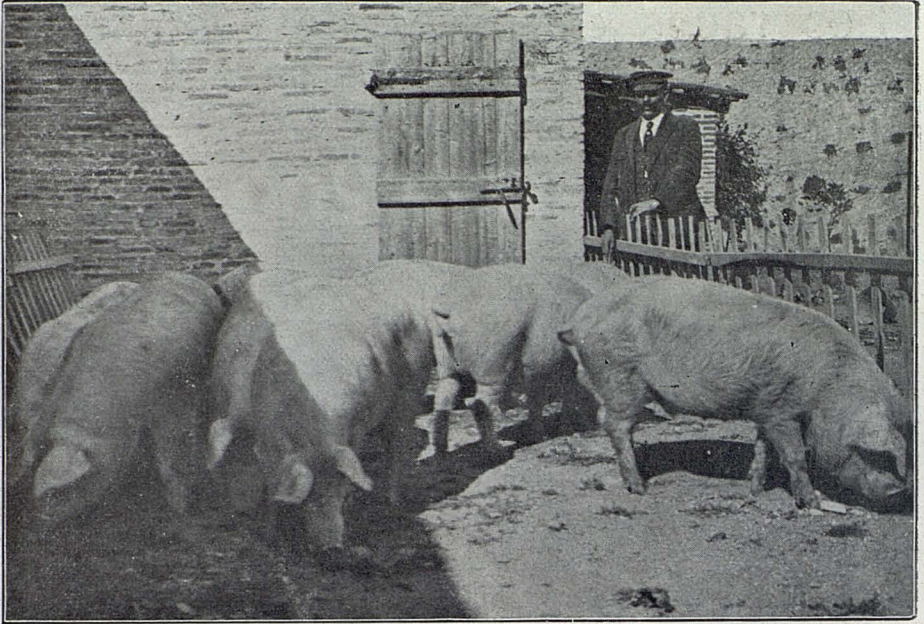
(Vegi's article plana 5)



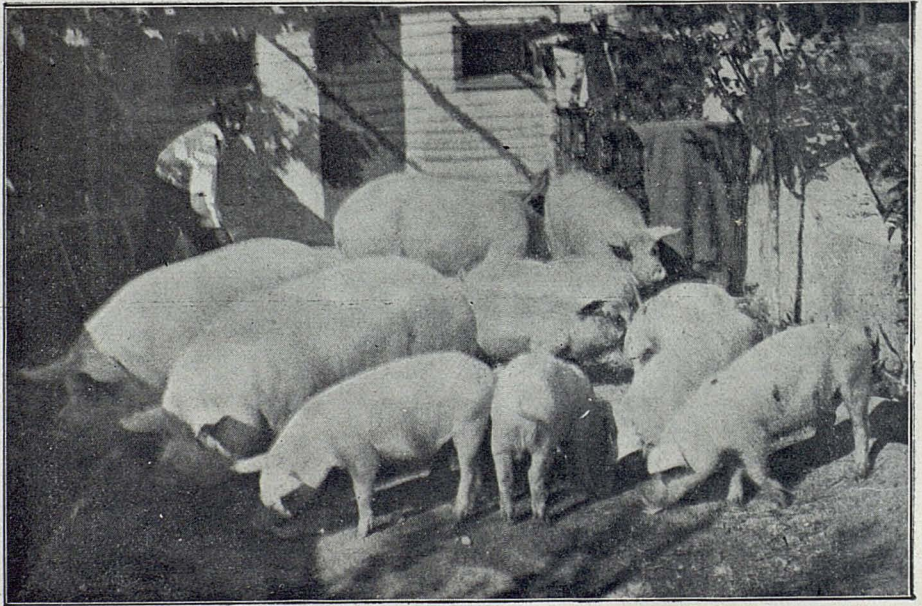
Caps de Yorksire. — Tipus gran



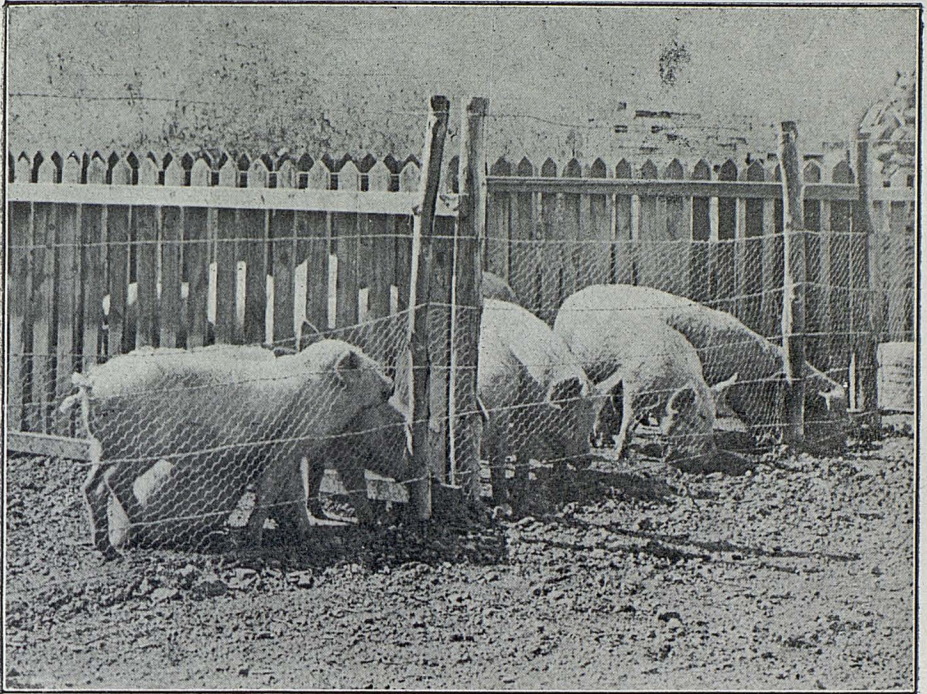
Porcs de raça craonesa. — Sant Just Desvern.



Porcs york-celtes, propietat de don Joan Badosa. — Gavà



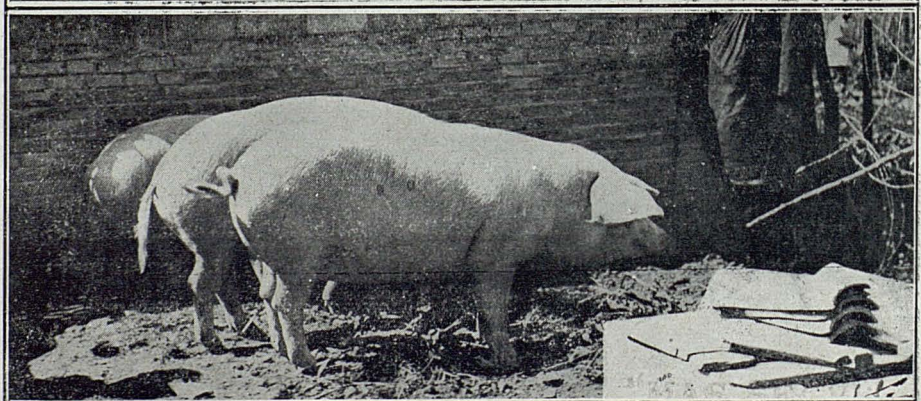
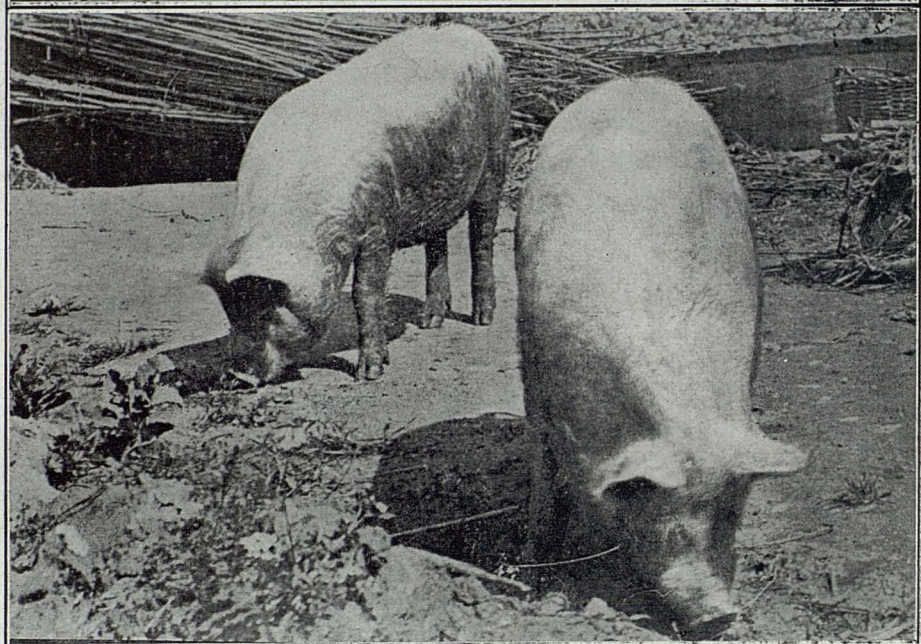
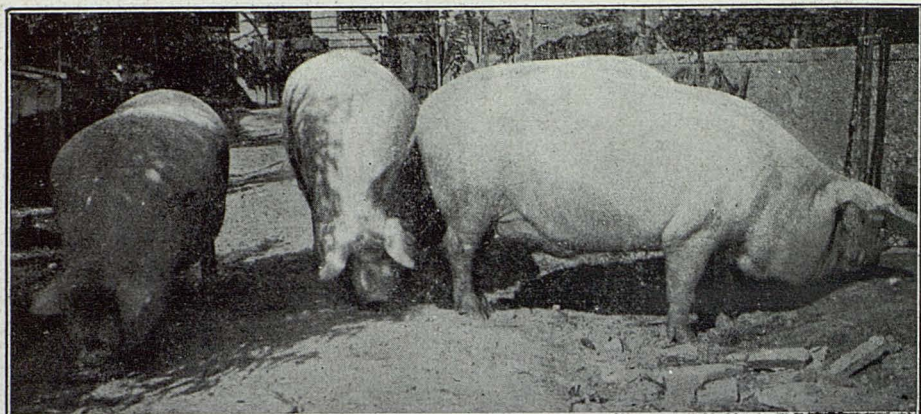
Porcs Yorkshire, tipus gran, propietat de don Antoni Laporte. — Mas Rosa



Porcs york-celtes, propietat de don Víctor Serra.—Sant Joan Despí



Porcs york-celtes, propietat de don Víctor Serra.—Sant Joan Despí



1. Porcs de raça Yorksire, tipus gran, propietat de don Antoni Laporte.—Mas Rosa.
2. Porcs de raça Yorksire, tipus mitjà, propietat de don Antoni Laporte.—Mas Rosa, San Joan Despi.— 3. Porcs craonesos, propietat de don Josep Sèculi i Roca.

(Reservats els drets de reproducció)

Si és una tina, s'entra dintre i es pinten totes les parets. Es renta després fins que desaparegui la calç.

SAL DE CUINA.—S'usa en la proporció de 50 grams per litre d'aigua. Es fa bullir i es tira a l'interior del recipient. La sal és un anti-sèptic, i la temperatura alta ajuda aquesta acció. Es renta bé, i, si es vol, pot esbandir-se amb alcohol (mig litre d'esperit per hectolitre de cabuda).

ENVASOS VELLS DE FUSTA.—Poden estar en bon o mal estat de conservació. Això pot esbrinar-se fàcilment. No obstant, l'olfacte enganya: per assegurar-se'n poden agafar-se 4 o 6 litres de vi calent que farem passejar per totes les parets dels recipients. Al cap de quatre o cinc dies s'olora i es tasta el vi. Si no té mal gust ni fa mala olor, la bóta està en bon estat.

BÓTES EN MAL ESTAT.—*Agres.*—En tots els casos de mal estat de conservació convindrà escatar-les o destartaritzar-les. Si la bóta és agra, es tracta amb calç viva, que neutralitza l'acidesa acètica i mata els ferments. Es deixa deu o dotze hores dins les bótes i es renta amb aigua i oli de vidriol al 5 per 100, rentant després convenientment.

Alguns usen carbonat de sosa o potassa en lloc de calç. Sempre serà millor; però el preu superior no és equivalent als seus avantatges.

Si l'agror és molt forta pot fer-se dues vegades el tractament.

Podrides.—S'usa permanganat potàssic en la proporció de 10 grams per hectolitre d'aigua. Per a facilitar la dissolució es posa el permanganat en una munyeca. Seguidament es procedeix a un rentat complet del recipient.

Florides.—Degut que el miceli del bolet es fica en els intersticis de la fusta, es fa difícil la desinfecció i esterilització dels envasos. No hi ha com escatar la bóta en els punts atacats, amb la ajuda d'una llàntia de soldar i una escarpra.

No serà de més, després d'aquesta operació, el tractament amb el permanganat indicat anteriorment.

Per a acabar: si voleu fer diners i no voleu tenir disgustos, netegeu, netegeu i netegeu!

LLUÍS GUITART

De l'Escola Superior d'Agricultura

L'ametller a Mallorca

(Acabament)

ASSOCIACIÓ DE L'AMETLLER AMB LA FIGUERA DE MORO.—Una associació estranya resulta la de l'ametller amb la figuera de moro (*Opuntia vulgaris*, Mill.). Feta en deguda forma, no havíem vist enlloc aquesta associació; però ens havíem pogut cerciorar que els dos vegetals esmentats són perfectament associables, tota vegada que els havíem vistos vegetant junts a la perfecció. Això, unit a la propaganda que des de Califòrnia ens feien dels cactus sense espines, com a aliment del bestiar, ens va fer decidir a fer-ne una plantació de debò, associant-la amb l'ametller, ja existent; una plantada situada a la distància de 8 metres i a marc real, part en mig de les tires dels ametllers. Vàrem plantar les figueres de moro a una distància de 4 metres l'una de l'altra i en la direcció N. S. Foren plantades l'any 13, i, a pesar de la gran secada dels anys 13 i 14, varen vegetar esplèndidament; i avui ofereixen un bonic aspecte entre llurs consocis els ametllers.

Com diem, aquesta associació és nova a Mallorca; però no dubtem que arribarà a ésser acceptada, tant per desenrotllar-s'hi molt bé les figueres de moro i com pels recursos que llurs pales i fruits ofereixen en l'alimentació del bestiar, sobre tot aquelles, que constitueixen un dipòsit de farratge verd a tota època de l'any.

D'aquesta planta crassa i vivaç n'estem recollint dades respecte de varietats, forma de conreu, etc., que resulten en extrem interessants.

Hem de fer observar que, en aquesta associació, la figuera de moro impedeix en part la recol·lecció de les ametlles tal com actualment es practica. Aquest inconvenient no és, emperò, suficient perquè l'associació no subsisteixi, tota vegada que el fruit podria recollir-se sobre l'ametller mateix, i tal vegada encara seria aventatjós per a l'arbre.

Abans d'acabar el capítol d'associacions de l'ametller amb altres plantes convindrà fer notar les que no tan sols no poden associar-se amb aquell, sinó que per llur proximitat el perjudiquen, entre elles i en primera fila el garrofer. Aquest arbre no és en absolut associable amb l'ametller, i fins creiem que no es pot associar amb cap arbre a no ésser amb l'olivera, que és l'únic que sembla que el toleri. A tots els altres els perjudica, i fins és de notar que a la seva ombra no es desenrotlla cap mena de planta. Això ho expliquen alguns dient que és degut a que llança exhalacions de tant que impedeixen el desenrotllament de les altres plantes, mentre que altres ho atribueixen a la seva atapeïda ombra. Nosaltres creiem que hi contribueix una cosa i altra. Sigui com vulgui, mai no ha d'intentar-se associar aquell arbre amb l'ametller.

L'associació de l'ametller amb l'olivera és més factible que no pas la d'aquell arbre amb el garrofer; però tampoc és d'aconsellar, i menys amb el sistema que se segueix aquí de deixar créixer l'olivera en forma vertical i a grans altures; perquè, veient-se l'ametller privat del sol, tendeix a créixer verticalment, imitant l'olivera, per anar a cercar els raigs solars de què aquesta el priva.

S'ha de tenir molt en compte de no deixar créixer pins a les vores dels ametllerars, tota vegada que, per als efectes, el pi té l'ombra pareguda a la del garrofer, i, demés, amb les seves arrels roba a l'ametller les substàncies nutritives que l'ametllicultor li proporciona.

JOAN SALOM

Els polisulfurs

AQUEST producte, la eficàcia del qual ha estat tan discutida per a combatre l'oidium, ha arribat ja l'hora de que el jutgem cadascú amb les proves que sobre el mateix tingui.

Començo jo per dir que és un producte totalment eficaç si s'emplea amb deguda forma; mes no deixa de tenir també els seus inconvenients, i de tot anem a parlar, encara que sigui breument.

Posseïm nosaltres una vinya en que l'oidium cada any ens hi fa destrucció; arribem a salvar bona part de collita amb moltíssim treball. Aquest any hem empleat en dugues sulfatades el polisulfur a raó d'un litre i mig i dos per portadora, respectivament; l'efecte ha sigut palpablement demostrat: els raïms i pàmpols ben mullats varen quedar completament sans; als que el polisulfur no hi va arribar hi va quedar la infecció, que al cap de vuit dies es tornava a declarar a totes les parts que havien estat curades; aleshores determinarem, com a prova, pulveritzar una part dels ceps més atacats amb polisulfur i aigua sola a raó de 2 litres per portadora; i els altres el mateix tractament, amb la variant de donar-hi una sofrada, després de la ruixada. Adverteixo que aquesta volta el treball va ésser esmeradíssim, i el resultat ben satisfactori; el primer lot, o sigui els ruixats, quedaren completament curats i agafaren una verdor molt bona; els segons, o sigui als que s'hi va afegir la sofrada, també donaren molt bon resultat, no havent-hi quasi distinció. Apercors nostres que també han empleat el líquid sofrat, han apreciat els mateixos resultats, és a dir, el treball ben fet ha respost amb bon èxit; el treball fet a mitges, també ha respost a mitges.

Parlem ara dels inconvenients. En primer lloc aquest producte ataca el metall de les màquines que el contenen, i a nosaltres se'n en han reventat dugues quasi noves; a altres amics i apercers els ha passat igual.

¿Es que no hi hauria alguna classe de metall que fos inatacable pel polisulfur? ¿En últim cas no es podrien emprar màquines amb recipient de fusta?

L'altre inconvenient, no tan greu com el primer, el trobo jo que quan els ceps són frondosos, o sigui del juny per endavant, el treball no es pot fer bé de cap manera, puix hi ha molts raïms que no es veuen, i encara que amb les mans s'apartessin els pàmpols, es impossible mullar-los tots com és degut; per això nosaltres empleem ara el sofre en lloc del polisulfur.

En resum, com ja he dit, el polisulfur gastat bé, ha de donar un èxit remarcable, ben al contrari de si la feina es fa dolenta, que no pot donar cap resultat.

Aquest és el meu humil criteri referent al suc sofrat; consti que ço dit puc demostrar-ho, i ho he escrit sense cap classe d'apassionament ni interès particular, sols fixant-me amb els resultats obtinguts.

FRANCISCO PLANAS

Sant Mateu de Bages

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Després de nombroses penalitats, de lluites fatigosíssimes i una munió d'adversitats, entrem al setembre. I setembre, que hauria d'ésser la mesada venturosa per als viticultors, se'ns presenta enguany esquerp i enigmàtic. Els mostos daurats i els sagnosos no expandiran la joia com solien. Setembre, coronament de jornades de treball, se'ns mostra, amb cruesa, avar d'alegries.

No ha estat prou que la inclemència ens perseguís en les hores de cultiu; no ha estat terme l'angoixosa situació econòmica que ha trasbalsat els pressupostos per escandalosíssim encariment de matèries i augment racionalíssim dels jornals; no ha pogut accontentar-se el desconhort amb l'enriment de productes necessaris; no s'ha limitat el dany a la plaga de la malura: calia que la creu del nostre *via crucis* mostrés l'*inri* infamant i befador de la indiferència a l'hora de recollir els fruits de tantes hores treballades, suades i vetllades amb neguits del cos i de l'ànima. Setembre arriba esquerp i derroador de tota mena d'il·lusions que tenien justificadíssima causa; setembre se'ns mostra als viticultors inclement i injust per l'escarni de preus esbojarrats en tota cosa necessària, i valors misèrrimes del producte que havia de compensar-nos en l'hora de cobrir les nostres necessitats.

Les veremades d'enguany seran ben tristes perquè no seran prometedores de dies millors. Pessimisme, direu? No: ira. La que brolla de la injustícia, en front del menyspreu dels més, de la indiferència als nostres clams, d'imprevisió a l'entorn de fets que teniem nosaltres assenyalats i previstos.

Poc vi, mal vi i pitjor estiba. Unes fermentacions compromeses precisament per manca d'espais on treballar les desinfeccions i de-bourbatges. Preus insòlits de sulfurosos neutralitzants; tanins inabordable; fosfats nuls. Com vinificarem així la verema malalta? Un

problema paorós, perquè ens troba indefensos i anèmics; perquè la seva resolució pressuposa preus de venda ruïnosos del vi que tenim assegurat; perquè la norma de 1'10 pessetes grau ens assenyala uns preus de raig de cup o de veremes venedores verament impossibles per irrisoris.

I el comerç, ploraner, ja assenyala un sobrant amb l'acumulació de dues collites. Els queviures se'n pugén als núvols competint amb l'aerostació; els altres menesters de la vida més estalviadora ens són vedats. Tot, absolutament tot, encareix. El vi tan sols ha descendit a uns límits impossibles.

Una de les principals riqueses de la nació, la vinícola; una de les fonts de la producció que més sacrificis, iniciatives, treballs i abnegació ha demanat als vinyaters per a mantenir-la, queda avui a mercè de la casualitat. Res val el vi... i arrasem bosquíries i cerquem carbons i estabilitzem cereals i lucrem amb el bestiar... El vi, producció de crèdit per al mercat meridional d'Espanya i de fama universal, té la seva destinació. Ja l'han assenyalat els més previsors i entesos. El vi... a la *facina!* A cremar, a cercar-li el nervi combustible, industrial, de química droguista.

¿Podiem sospitar jamai que el braó posat a combatre la filoxera, a batre'ns contra el mildiu i fer que trobessin terra d'adaptació els híbrids; que la formidable empenta del treballador de la terra per a crear els vinyats desaparescuts, havien de resoldre's en aquesta desastrosa misèria?

¿I aquest consorci de comerç i indústria mira impassible la nostra situació? ¿I els governs legislen l'*auxili a la Premsa* sens recordar-se, poc ni molt, del nostre cas com si fóssim púrria de leprosos contaminadors? I si algú, en esferes de direcció administrativa, ve a recordar-se del vi, ¿és per crear sobre d'ell un tribut de consum que auxiliï els municipis? Serà que els municipis, principalment a Catalunya, són el *sancta sanctorum*, i que llurs poblacions estan constituïdes per éssers imaginaris sols utilitzables com a matèria electorera i tributable. Un *inri* espantós que subleva, que encén les sangs, que ens fa cloure els punys i petar les dents portant tremolors als nostres éssers, vessant-ne la ira.

Aquesta informació d'avui, no és pròpiament un recull de dades: és la protesta que cava en totes i cada una de les nostres ànimes; és el *prou!* que surt a flor de llavi; és (n'estic ben cert) el sentir dels vinyaters condemnats a desesperació.

Arriben, vinyaters germans, aquells moments que jo vinc de temps anunciant: la fam ens farà resoldre molts problemes; ella ens acoblarà perquè arribi, per fi, l'hora de les resolucions pròpies, filles de la nostra acció social valenta, dreturera i implacable. No en escrits, no en queixes, està la curació del nostre mal. Ell se'ns mostra ben clar enfront de l'egoïsme i la indiferència dels altres estaments. ¡A sindicarnos i a federar els nostres sindicats! D'això depèn la nostra vida.

PERE-J. LLORT

RESUM DE REVISTES

DESSECCACIÓ DE PATATES.— Estudi de Tito Poggi en *Il Coltivatore*.— Juny 1918.

Reporta l'autor com resulta convenient per a la conservació de les patates el sistema de llur dessecació, absolutament precisa, ja que l'excés d'aigua que comporten (el 70 per 100) les malmet sovint per la franca tendència que mostren a germinar.

El gra, en general, sols conté un 13 per 100 d'aigua: aquesta serà, doncs, la màxima quantitat tolerable.

El mitjà consisteix a coure-les, no completament, prèviament pelades i assecades després al forn. Altre procediment industrial consisteix en les cinc operacions següents: pelar-les, trossejar-les, un bany d'aigua acidulada (amb àcid sulfúric pur a l'1 per 100), abundós lavatge amb aigua corrent i dessecació per evaporació.

Per a l'ús de les patates dessecades industrialment recomana Rovesti que se'ls doni un bany de 8 a 10 hores en aigua lleument salada perquè reprenguin la quantitat precisa i desprenguin la presència d'àcid sulfúric. Si l'abaratiment dels combustibles ho consent, el sistema més econòmic és el casolà: cocció preliminar i dessecació al forn.

CONSERVACIÓ DEL BLAT.— Azimonti: *Rivista di Agricoltura*.— Parma, juliol 1918.

Tant més bé respondrà un graner als seus objectius com més sec, fresc i en condicions de ventilació estigui: quan el paviment, parets i sostre siguin llisos, sense floridura i sense esquerdes per a evitar que hi criïn bestioles i insectes; quan mostri poquíssims recons i angles entrants i sortints de manera que llur neteja sigui completa i fàcil. Ha d'ésser totalment tancat amb sostre impermeable a les aigües i neus; les finestres, amb filats i vidres, situades a migjorn i sud perquè sigui possible, a qualsevol moment, l'aireació del local.

En plats de terrissa disposats damunt del gra, s'hi col·loquen insecticides, essent el millor el sulfur de carboni (recordi's que, essent extremadament inflamables els seus gasos, cal no entrar al graner amb llum, foc o cigars encesos) que en una gruixària d'uns 20 centímetres es diposita en els plats. En operar amb els insecticides, es clourà hermèticament el graner, que romandrà així, ben reclòs, uns dies. — LL.

INFORMACIÓ

A la *Gaceta* s'ha publicat una circular de la Comissaria de Proveïments, disposant que els Ajuntaments formin estadístiques exactes de les superfícies destinades a produir blat durant l'any agrícola 1917-1918, i les quals serviran de base en el seu dia per a la concessió dels estímuls que el Govern acordi per al foment del cultiu de dit cereal.

— El director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, don Josep Maria Valls, ha donat en el «Círcol Masnouense», de Masnou, una conferència tractant

de la necessitat de instal·lar a la comarca de la costa de Llevant una fàbrica de producció d'alcohols i tartrats, aprofitant els residus de la collita.

◦ Sem'la que aquesta conferència donarà resultats pràctics.

— Sabem que a la província de Lleida molts agricultors es disposen per a la preparació de *pastizales* per a fomentar la cria de bestiar, que deixa en l'actualitat bons beneficis, i demés permet obtenir abundants adobs per a la fertilització dels camps.

— L'«Unió de Vinyaters de Catalunya» ja ha enviat al president de la comissió de Foment del Congrés dels Diputats l'informe de dita corporació al projecte de llei sobre declaració de collita i guia de circulació dels vins.

— La collita del blat de moro quedarà molt reduïda a la comarca de Mataró, degut en primer lloc a la sequetat i també a la plaga anomenada carbó, que ocasiona greus mals a les plantes.

De Tarragona sabem també que per ço que afecta a aquella província, les futures vermes seran força reduïdes a causa de la sequetat intensa que pateixen aquelles terres, fins el punt de que en alguna de les comarques la collita del vi resultarà una quinta part menys de ço que s'esperava.

— Atinent la proposta de la Direcció dels Serveis Tècnics d'Agricultura, el Consell permanent de la Mancomunitat Catalana ha obert un concurs per a premiar el millor femer de Catalunya, divulgant a l'ensem un millor aprofitament dels adobs naturals, sota les bases següents :

1.^a Podran pendre part en el concurs tots els propietaris, agricultors i arrendataris de Catalunya, enviant a la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat (Urgell, 187) una sol·licitut per tot el dia 30 d'octubre vinent, acompanyant els dibuixos, plànols, croquis o fotografies que permetin formar-se una idea clara del femer sense necessitat de visitar-lo expressament.

2.^a Es concedirà un premi honorífic i 500 pessetes en premi únic o repartit, segons acordi el Jurat, en vista de la importància de les sol·licituts presentades.

3.^a El Jurat el formaran un conseller de la Mancomunitat, el director d'Agricultura i el president de la Federació Agrícola Catalano-Balear.

4.^a El treball o treballs premiats seran publicats per la Direcció d'Agricultura, formant un fascicle divulgador que es repartirà profusament per Catalunya.

5.^a Els treballs que es considerin dignes de premi seran visitats pel personal tècnic, per a tenir una major impressió de conjunt que permeti donar el fallo amb un complet coneixement de la matèria.

— Amb el fi de regularitzar l'exportació de l'oli, la *Gaceta* ha publicat una Reial ordre fixant en 20 milions de quilos la quantitat d'oli, que, ultra les autoritzacions ja concedides, es permet exportar. El 50 per 100, almenys, deuria exportar-se als països americans. Dita Reial ordre precisa les disposicions i els detalls que hauran de seguir els exportadors.

— Segons comunica el cònsol d'Espanya a Londres, la ceba espanyola, especialment la de la regió valenciana, és molt apreciada a Anglaterra i té sempre gran demanda.

◦ Constitueix un negoci que s'ha desenrotllat molt en època recent, al que han contribuït en gran manera els excel·lents mètodes empleats pels exportadors de València a l'empaquetar la fruita, qual circumstància ha afavorit el gran desenrotllament del comerç a aquell país.

— La Societat del Cavall Nacional i de Tir Lleuger, seleccionat per la prova, a l'objecte d'estimular la producció de les cries de bestiar, ha organitzat, com en anys passats, concursos de bestiar cavallar, que tindran efecte el 15 de setembre a Fuliola, 1,500 pessetes; el 6 d'octubre a Seu d'Urgell, 1,500 pessetes; i el 13 d'octubre a Mollerusa, 2,000 pessetes. Dits concursos seran d'egües de ventre *potranques* a la primera població, i de *potros* a les dues restants.

— A Navarcles i a Navàs s'estan celebrant curssets de Viticultura i Enologia dirigits pel Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, essent coronats per l'èxit més complet pel gran nombre d'alumnes i l'aprofitament llur. El cursset de Navàs s'ha vist honorat amb la presència a algunes de les seves lliçons pel senyor bisbe de Solsona doctor Vidal i Barraquer, el qual ha estat altament complagut de l'eficàcia de l'ensenyança ambulant agrícola.

CONSULTORI

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

Sr. R. V., Santa Maria d'Olost.—La malaltia que presenten els ceps de què vostè parla i dels quals tramet una fulla, sembla ésser la clorosi. Però com que per a fer un diagnòstic exacte és necessari veure la planta, i la fulla que ens tramet està en males condicions, no puc dir-li segurament de quina malaltia es tracta. Però repeteixo que, per les indicacions que vostè dóna i per l'estat de la fulla, sembla tenir els caràcters de la *clorosi*. Aquesta malaltia és desenrotlla en terres excessivament calcàries, massa humides, i en aquelles on manca el ferro. El seu remei eficaç és el sulfat de ferro usat en diferents formes i en diferents estats de vegetació.

El mètode indicat pel doctor Rassignier consisteix en pintar el cep amb sulfat de ferro al 30 per 100, immediatament després de feta la poda.

El millor temps per a practicar el tractament és a últims d'octubre i a principis de novembre, al moment en què la saba baixa o, millor dit, quan la pressió de suc cel·lular és negativa.

Mentre el cep està en plena vegetació, pot sulfatar-se amb una solució de 800 a 1,000 grams d'aigua, i cal que aquestes sulfatades es facin diverses vegades (tres o quatre), separades vuit o deu dies l'una de l'altra.

La *llampadura* de què vostè ens parla és freqüent en altres comarques de Catalunya, i en alguns llocs l'anomenen *feridura*. D'aquesta malaltia, desgraciadament, se'n coneixen els efectes, però no les causes: uns l'atribueixen a un bolet, i altres la consideren deguda a un desequilibri entre l'absorció de l'aigua del terreny i l'evaporització. La manera de combatre-la és desconeguda, però s'aconsella de suprimir les parts atacades, arribant a la supressió de l'empelt quan la malaltia s'ha possessionat completament del cep, i tornar a empeltar en sa deguda època els rebrots que surtin del peu americà.

Cal, amb tot, confessar que les plantes que s'obtenen no són mai prou vigoroses.—PORROIG.

Sr. L. R., Barcelona.—Respecte als danys que segons vostè li ocasionen les abelles, extracto algunes de les conclusions d'un estudi original publicat, després de llargues investigacions per l'«Accadèmia dei Georgofili» de Florència.

Per la conformació de la seva boca, les abelles no poden foradar la pell dels fruits; només poden xuclar els líquids en fruits oberts per altres causes naturals.

Els mals atribuïts molts cops a les abelles, són deguts a altres insectes, com vespes, *cochylys*, endemis, etc.

Les abelles no perjudiquen mai les fruites, al contrari. Al xuclar els líquids i la pulpa dels fruits ja lesionats, impedeixen llur fermentació i putrefacció que es comunicaria als fruits sans. Això val sobretot pel raïm.

Per interès propi—termina la Memòria—es recomana als agricultors abandonar tota mena de sospita sobre els perjudicis de les abelles i associïn l'apicultura a l'agricultura.

No podem contestar a la segona pregunta perquè no sabem de quina mena de malaltia es tracta. El nom de verola que vostè li aplica és molt genèric. Convindria que ens enviés una branqueta atacada.—A. M.

Sr. F. P., Manresa.—Les dades que ens envia són molt generals per a poder formular el diagnòstic. En casos semblants, el més pràctic és cridar un veterinari.

Provi de rentar algunes vegades per dia els ulls de les ovelles malaltes amb una solució de:

Iodur potàsic	5 grams
Aigua destil·lada	400 »

mirant d'introduir també el líquid sota les parpelles.—AMC.

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
Torregrassa, 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
Torregrassa, 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
Torregrassa, 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 86

	Pessetes	OUS	Pessetes
Mollerusa, la quartera	22	Pons, la dotzena	2'75
Santa Coloma de Farnés, la quartera	26 a 27	Girona, la dotzena	3'00
Martorell, la quartera	22'50	Vich, la dotzena	3'00
Torregrossa, la quartera	20'50	Santa Coloma de Farnés, la dotzena	3'00
Granollers, els 70 litres	19	Martorell, la dotzena	3'25
Igualada, els 70 litres	19'50	Granollers, la dotzena	3'00
Sant Sadurn de Noia, el quintar	15'50	Igualada, la dotzena	3'25
Figueres, hectolitre	31'25	Sant Sadurn de Noia, la dotzena	3'25
ALFALS		Vilafranca, la dotzena	3'00
Tàrrega, els 100 quilos	12 a 13	Figueres, la dotzena	3'00
Mollerusa, els 40 quilos	4	PORCS	
Torregrossa, els 40 quilos	4'00	Pons, la carnissera	3'10
Puigcerdà, els 100 quilos	14'50	Girona, el quilo	3'50
Figueres, els 100 quilos	8 a 8'50	Puigcerdà, el quilo	3'00
Vich, els 100 quilos	14	Santa Coloma de Farnés, la carnissera	3'15
PALLA		Martorell, el quilo	3'15
Lleida, els 100 quilos	8 a 8'50	Granollers, l'arrova	23
Girona, els 100 quilos	10 a 12	Vich, el quilo	3'15
Puigcerdà, els 40 quilos	3'00	CARBÓ D'ALZINA	
Figueres, els 40 quilos	2'50 a 3	Pons, el quintar	6 a 8
Martorell, els 40 quilos	3'50	Girona, càrrega	22 a 23
Tarragona, els 100 quilos	9'75	Santa Coloma de Farnés, càrrega	26 a 28
OLIS		FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA	
Pons, el quartà	7'50 a 8	<i>Santa Coloma de Farnés</i>	
Tarragona, 100 litres	172	Poat (pipa), càrrega 36 pams.	90 a 100
Girona, hectolitre	180 a 190	Id. Rebuig, 36 »	75 a 80
Puigcerdà, 120 litres	220	Duella (bocoi), 36 »	00 a 000
Tàrrega, el quartà	6'50 a 7	Id. de Rebuig, 36 »	00 a 000
Martorell, la carga	215	Carratell mitja pipa, 45 »	58 a 60
Figueres, hectolitre	145 a 153	Id. de Rebuig, 45 »	45 a 46
Lleida, 100 litres	177	Barril, 72 »	58 a 60
GALLINES		Id. Rebuig, 72 »	45 a 46
Pons, el parell	12 a 18	Samalisa, 82 »	32 a 35
Vilafranca, el parell	15 a 18	Id. Rebuig, 82 »	00 a 000
Vich, el parell	16	Fonadura, 54 »	80 a 85
Puigcerdà, el parell	12	Id. Rebuig, 54 »	70 a 75
Santa Coloma de Farnés, el parell	12 a 18		
Martorell, el parell	18'00		
Granollers, el parell	16'50		
Igualada, el parell	8 a 14		
Figueres, el parell	13 a 15		

**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 estimulante
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