

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

Enginyer Agrònom
 Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya
 Propietari - agricultor

COL·LABORADORS

Senyors Professors de la Direcció 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

SUMARI

Les eleccions d'avui. Les Cambres Agrícoles Industrials, per *August Matons*. —
 Repoblacions forestals. Sembres, per *Segimon Vandrell*. — L'antiguitat de
 l'ametller de desmai, per *Joan Salom*. — Folklore de la Pagesia. Influència
 del temps, per *Valeri Serra i Boldú*. — Concurs per a millorar la raça ovina
 catalana en la comarca del Pallars. — Informació vinícola, per *Pere J. Llori*.
 Resum de Revistes, per *P. J. Ll.* — Informació. — Moviment de Mercats. —
 Consultori.

**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.

**SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDE'S
SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès**

APARELLS D'ANÀLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS - ADOBS QUÍMICS
SULFATS I SOFRES - MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA

INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS

DESPATX: Rambla Sant Francesc, 15 - Telèfon 24
TALLERS: Carrer de Misser Rufet, núm. 8 - Tel. 149

Telegrames "SERDAROS"

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: Pessetes 7 - Fora: Pessetes 9 - Número solt: Pessetes 0'50

Les eleccions d'avui

Les Cambres Agrícoles Industrials

Les coses que ens vénen «de allende el Ebro» s'han de rebre amb precaució; si hi ha algú que no estigui prou convençut encara d'aquesta veritat, que llegeixi detingudament el reial decret sobre reorganització de les Cambres agrícoles. No és que jo tingui una antipatia particular per Abili Calderon, el nou ministre de Foment, ni que el meu entusiasme nacionalista em faci meleir sistemàticament tot el que ens vé de Madrid; però davant de certes manifestacions del madrilenyisme crònic que afecta Espanya, és lògic i natural sentir-se un xic irritat. De la competència de l'incommensurable don Abili, cacic de Palència, es contenen coses graciosíssimes, però més que la malevolència dels seus enemics i els xistos dels polítics madrilenys, valen, per a jutjar-lo, el seus actes i les seves obres. El decret sobre reorganització de les Cambres agrícoles demostra que per ésser ministre, en els temps actuals, es necessita quelcom més que ésser cacic poderós i amic i contertuli de caps de partit, i que la intel·ligència i la preparació tècnica són dos factors indispensables per a fer tasca profitosa. La bona intenció i el desig de lluir-se són insuficients.

Examinem un xic el nou decret.

Pertanyen a la Cambra agrícola, obligatòriament, tots els contribuents de la província que paguin més de 25 pessetes de contribució rústega i pecuària, el que significa que els milers de masovers, arrendataris, parcers, rabassers, etc., d'Espanya, i sobretot de Catalunya, no poden formar part de la nova institució, com si no fossin agricultors, com si les millores morals tècniques i econòmiques que es persegueixen amb la reorganització de les Cambres agrícoles no fos convenient que els arribessin d'una manera directa. A Catalunya existeixen contractes d'arrendament que duren per generacions i arrendataris que fa desenes d'anys que conreen un camp, que moltes vegades l'han transformat d'erm en jardí, i que en el nostre país constitueixen un formidable element de riquesa, no poden formar part de la Cambra agrícola i, per tant, no poden aprofitar-se dels beneficis que aquesta, segons les previsions del ministre, ha de reportar a l'agricultor. L'arrendatari, el parcer, el rabasser, etcètera, pot ésser soci, segons lleis anteriors, de Sindicats agrícoles,

però segons la flamant llei de D. Abili no pot formar part del Sindicat provincial, que això és, en el fons, la nova Cambra agrícola. Qui tindrà la sort de conèixer les raons poderoses que l'han aconsellat a obrar d'aquesta manera?

El decret faculta a la Cambra agrícola per a posar nous impostos. Sortosament aquests recauran únicament sobre els socis. És estrany que el ministre, un cop posat a fer-ho malament, no hagi decretat que tots els agricultors (socis i no socis de la Cambra) haviem de contribuir al «sostenimiento de la misma». El decret hauria estat més interessant i nosaltres, llavors, hauríem afegit la nostra a les innumbrables felicitacions telegràfiques rebudes pel senyor ministre. Els pagesos, per tant, no paguen prou i D. Abili ha cregut oportú autoritzar la nova institució per a gravar més la producció. A les despeses ja elevadíssimes haurem d'afegir, des d'ara, aquesta que servirà per al «sostenimiento de las Càmaras agrícolas».

El decret assimila les Cambres agrícoles als Sindicats agrícoles; però no n'hi ha prou amb la intenció del ministre i la seva signatura perquè la Cambra funcioni degudament. Hi ha molts Sindicats que viuen una vida migrada i miserable i que a pesar de la llei que els protegeix no donen cap benefici als associats. Perquè el Sindicat sigui una institució d'efectiva vitalitat és indispensable que existeixi entusiasme, que els socis es coneguin tots, que visquin prop uns dels altres, que l'acció fiscalitzadora pugui ésser exercida per tothom i d'una manera fàcil i senzilla. En canvi, en el nou enorme Sindicat, un cop fetes les eleccions i constituït el petit parlament, els socis no tenen cap mena d'intervenció ni poden, de cap manera, proposar directament una acció en qualsevol sentit. Molt millor és l'orientació que sense necessitat de decrets porten avui els Sindicats, constituent federacions comarcals, provincials, regionals, etc.

El decret, demés, acorda a les Cambres una sèrie de funcions de «gran importància», entre les quals cal remarcar el dret de dirigir-se al Govern demanant lleis, reformes, obres públiques, etc. Tot això, per telègraf anirà molt bé, i ha de constituir, en el pensament del ministre, una novetat fonamental, una troballa interessantíssima. El dret de petició el tenim els espanyols des de fa molts anys, però el ministre la devia ignorar segurament, i ha cregut convenient concedir-lo. Quin és l'espanyol que no s'ha dirigit al Govern almenys un cop a la seva vida, demanant això o allò? Però ja sabem l'efecte d'aquestes peticions. L'Institut de Sant Isidre, per exemple, fa anys que demana amb santa insistència, i aprofitant totes les ocasions que se li presenten, la creació de mercats centrals, i a pesar de la seva constància i de l'argumentació formidable amb què acompanya les seves instàncies, els mercats centrals no vénen. Quelcom semblant passarà amb les peticions de les Cambres agrícoles. Els ministres, a Espanya, actuen no en benefici de la collectivitat, sinó en profit del partit o grup a què pertanyen.

Les Cambres agrícoles seran «cuerpos consultivos», hauran d'ésser escoltades en tots els projectes i plans de reforma agrària. Ja em sembla veure el pobre secretari ocupat exclusivament a contestar a les consultes absurdes i peremptòries dels ministres; i em

sembla que veig també constituir una nova oficina en el Ministeri de Foment per a ordenar i catalogar minuciosament totes les respostes. És de preveure una nova puja del paper.

D. Abili s'ha decidit per l'associació obligatòria. Confesso que la idea em plau. El que em desagrada és la manera impròpia de portar-la a la pràctica. El principi és bo, l'aplicació absurda. L'associació obligatòria donarà beneficis únicament si s'aplica constituint societats locals, però voler fer una associació on els socis només tinguin una intervenció limitadíssima, és crear un organisme mort. El Sindicat local (un Sindicat a cada poble) ha d'ésser l'element primordial de l'associació obligatòria.

Però el decret de D. Abili conté altres errors i calla sobre moltes coses importants. Votaran les dones cap de casa que paguin més de 25 pessetes de contribució? On i com votaran els que posseeixin terres en diverses províncies o termes municipals? Què en farem ara dels Sindicats locals, de les Federacions comarcals i provincials? Què farem dels Consells de Foment? Les eleccions tindran lloc sense haver fet el cens electoral? La convocatòria tant precipitada de les eleccions, impedit que es faci la necessària preparació de l'opinió pública, no és un medi per a que en els pobles es deixin sentir les influències de sempre, per a enfortir al caciquisme? És constitucional el facultar, per reial decret, a les Cambres agrícoles per a crear nous impostos?

Amb el que havem escrit n'hi ha prou per a demostrar que el decret de D. Abili és una tonteria solemnia, com la major part de les lleis i decrets que amb excessiva freqüència ens vénen de Madrid; per això havem de donar-li mercès. Aquesta nova prova de la incapacitat dels governants d'Espanya per a capir els nostres problemes ens convenç un cop més de la imprescindible necessitat d'un govern nacional català.

AUGUST MATONS

Re poblacions forestals

Sembres

Proveïment i conservació de les llavors. — El resultat de la repoblació per sembra depèn, en primer terme, de la qualitat de la llavor usada.

Per desgràcia no es dóna a aquest punt tota la importància que es mereix i molts desastres no tenen altre origen que la poca cura a proveir-se de bona llavor; mentre sigui possible haurà d'obtenir-se a la mateixa regió on s'ha de fer la sembra, elegint arbres sans, vigorosos, de copa estesa, ni massa vells ni massa joves. Sembla cert que les llavors forestals, igual que les agrícoles, transmeten als arbres que produeixen les bones i males qualitats dels arbres dels quals provenen.

La collita es farà, a ésser possible, en temps sec, fent-los caure dels arbres si són glans, castanyes, etc., i recollint solament les més boniques; les pinyes es recullen amb la mà o es fan caure amb ganxos. S'ha de despreciar tota llavor que maduri massa aviat o massa tard. Recollida la llavor es posa a assecar a un lloc airejat i remenant-les sovintet; si s'han de guardar algun temps s'han d'estrificar o encupar. Poques llavors conserven més d'un any llur facultat germinativa i algunes s'han de sembrar immediatament; les glans, castanyes, faja, etc., no poden guardar-se més de sis mesos i la llavors d'avet menys encara.

Quan no es poden collir directament s'ha de recórrer al comerç on costen més cares i no ofereixen tanta garantia de bondat.

Si es tracta de quantitats petites, bastarà examinar-les lleugerament, fixant-se principalment en la gruixària i pes, color, brillantor, olor, gust, frescor, interior, etc. Les glans, castanyes i fages, quan són dolentes, tirades a l'aigua suren. En comprar una quantitat important de llavor s'ha d'exigir garantia en la proporció de la facultat germinativa, i el comprador ha de comprovar-la perquè és un factor que s'ha de tenir en compte en fer la sembra. Aquesta comprovació es fa d'una manera senzilla posant 100 o 200 grans entre dos draps de llana o fulles de paper secant, que es tenen amb una humitat constant; també pot usar-se un test ple de terra o serradures cobert d'una capa de molsa que es rega tot sovint o col·locat a un lloc que l'aigua el banyi constantment. Hi ha molts altres procediments de comprovació. Com més calor i humitat es subministri a les llavors, més ràpidament serà feta la prova.

Regularment sols es comproven els pinyons i les llavors, de frondoses, molt petites.

Freqüentment convindrà guardar més o menys temps les llavors, i si no es prenen algunes precaucions perdran ràpidament llur facultat germinativa.

Si són pinyons, llavors d'avet, o llavors lleugeres de frondoses, com tillers, verns, etc., es conservaran bé posant-les a un lloc orejat amb capes de 20 a 30 centímetres i removent-les cada setmana perquè no fermentin i s'escalfin.

Amb sacs solament es poden guardar llavors lleugeres ben seques, a condició de buidar-los i airejar la llavor de tant en tant.

L'«estratificació» de les llavors s'obté col·locant-les dins una caixa de fusta o un test formant capes alternades amb altres de sorra o serradures humides; a un i altre cas convé regar-les alguna que altra vegada a fi de conservar la humitat.

La «conservació en sitges», igual que el procediment anterior, és molt usada per a les castanyes, glans, faja, etc., i consisteix a posar les llavors apilades sobre un terreny pla, al descobert, però protegit per una reguera que s'obre al volt de la pila i recobrir la pila amb una capa de palla, i sobre aquesta una de terra, obrint un forat d'aeració a la part de dalt, d'igual manera que es fa amb les patates.

Preparació del terreny. — Si els propietaris consideressin la gran analogia que hi ha entre el cultiu agrícola i selvícola, si es

fixessin que la selvicultura no es altra cosa que una rama de l'agricultura, és a dir, l'agricultura aplicada a un grup de plantes determinades i caracteritzades per la circumstància de satisfer necessitats de la humitat d'un ordre especial, per iniciativa pròpia abandonarien els procediments de sembra aplicats fins avui i trobarien molt raonables les modificacions i perfeccionament introduïts pels selvicultors d'arreu del món. Però el costum de veure la naturalesa que, abandonada a les seves pròpies forces, va repoblant les muntanyes pas a pas i d'una manera segura, considerem el «summum» de l'art forestal la imitació de la naturalesa en l'obra de la repoblació; i menys mal si aquesta imitació fos com cal, sembrant amb la mateixa abundància que ho fa ella i protegint les plantes durant els primers anys contra el fred i la calor, enemics mortals de les sembres joves.

La calor ocasiona una evaporació intensa, una gran sequedat, i la mort de la planta si aquesta no ha aconseguit endinsar les seves arrels fins a una capa prou pregona on hi trobi la humitat indispensable per a viure.

Es lluita eficaçment contra la calor amb una preparació cuidadosa del terreny. Un terreny treballat, remogut, aguanta més temps la humitat. ¿No és aquesta una de les raons per les quals en l'agricultura es treballa i cava el terreny?

En les dunes i altres sorrals marítims i terrestres, on a l'estiu la superfície del terreny i la capa d'aire que la cobreix obtenen temperatures elevadíssimes i que sembla que les plantes haurien de quedar «rostides» en pocs moments, les sembres de pins quasi sempre tenen èxit. La raó no és altra que la que havem apuntat abans: com que el terreny és remogut, la humitat es conserva a poca fondària i, demés, les arrels poden arribar-hi fàcilment. Les arrels busquen sempre la humitat i si no troben obstacle es desenrotllen d'una manera exorbitant; tant és així que a les dunes de Mimizan (França) s'han trobat pins marítims que el primer any llur arrel tenia 32 centímetres de llargada i el tronquet de 3 a 4 cms. amb un desenrotllament perfectament normal. No és estrany, doncs, que amb aquestes circumstàncies resisteixin la sequedat d'estiu per forta que sigui.

La teoria científica ideada per explicar el fenomen de la conservació de la humitat per la terra remoguda, no és pas ben satisfactòria.

No hi ha dubte que aquest fenomen pot explicar-se per l'acció de la capillaritat. Segons aquesta teoria, en un terreny no treballat, la capa de sobre actua com el ble d'un quinquet conduint la humitat de les capes pregones a fora, mitjançant els tubs capil·lars que s'hi formen. Trencats aquests tubs amb una cavada s'hi produeix una solució de continuïtat i la humitat del fons queda allí retinguda en benefici de les plantes.

Aquest fenomen pot explicar-se per l'acció de la capillaritat, però això no basta; hi ha també, sens dubte, absorció i aptitud a conservar la fresca existent en el terreny i en l'atmosfera i fins també la que cau en forma de pluja o de rosada, per causa de la poro-

sitat del terreny remogut Així s'explica la frescor que es condensa i conserva en les toperes.

És a dir que la terra remoguda és fa més higroscòpica i amb millors condicions per a retenir una bona humitat i fins per a extraure'n del terreny i de l'aire i conservar-la.

Sigui com sigui, el fenomen existeix, que és el principal; i no ens entretindrem pas a buscar-li una explicació més completa.

El remoure degudament el terreny que s'ha de sembrar és una operació que s'ha de fer sempre i en qualsevol situació. En la immensa majoria dels terrenys forestals de Catalunya és sumament necessària perquè les sembres tinguin èxit. Com més pobre sigui el terreny més convindrà treballar-lo. Tots els treballs de preparació del terreny convé fer-los algun temps abans de sembrar per a donar lloc que la terra es fertilitzi. Hi ha terrenys torbosos, àcids, argilosos, etc., que necessiten un any i més per a meteoritzar-se

Un terreny ben treballat i ben meteoritzat és molt favorable a la germinació i bon desenrotllament de les plantes que ha de produir. No solament conserva més frescura, com havem vist, sinó que també les aigües de pluja són més aprofitades. La penetració i desenrotllament de les arrels es fa sense obstacle i la planta adquireix vigor des de la seva primera edat; es barregen l'humus i fullaraca amb algunes capes minerals transformant amb elements nutritius alguns elements perjudicials; l'aeració del terreny es fa molt millor quan és treballat; la circulació de l'aire en son interior activa els fenòmens d'oxidació, fent assimilables els elements nutritius. També un terreny treballat és més accessible a la calor que un altre de compacte.

La preparació del terreny pot ésser «total per faixes» i «a claps» (quadros), i en el segon sistema per faixes interrompudes o seguides.

El primer procediment és el que menys s'usa perquè és molt car i deixa les plantes sense protecció: es gasta molta llavor i les sembres resulten excessivament espesses essent després molt costós l'aclarir-les. S'acostuma a usar quan el terreny es presta a ésser treballat, essent freqüent sembrar-lo, durant dos o tres anys, de cereals i es fa la sembra a l'últim any barrejant la llavor de cereals amb la forestal i tenint molta cura en segar de no perjudicar les plantetes que hagin nascut. Solament fent-ho d'aquesta manera resulta econòmic perquè la recollecció del cereal compensa les despeses de preparació del terreny.

El procediment que més s'usa és el segon. Les faixes a la planúria, es dirigeixen en sentit del vent dominant a la comarca i a muntanya seguint una direcció horitzontal.

L'amplada de la faixa treballada varia des de 60 centímetres a un metre i la sense treballar el doble poc més o menys. A muntanya quasi mai es fan contínues, sinó que s'interrompen a cada quatre o cinc metres deixant un tros d'un a tres metres sense treballar.

S'ha de tenir en compte, en fixar l'amplada de les faixes, que les plantes no quedin ofegades per les herbes, però que les herbes les protegeixin del fred i de la calor.

Les interrupcions de les faixes han d'ésser oposades, és a dir,

que la part treballada d'una d'elles correspongui a la part sense treballar de la de les faixes de sota i sobre i viceversa. Així es fan més difícils els arrossegaments i la repoblació és més homogènia.

S'usa sempre que es pot la llança, o, si no, l'aixada o el magall.

Els «claps» es fan de forma rectangular o quadrada, de 20 a 60 centímetres de costat i distants un de l'altre d'un a tres metres segons la bondat del terreny, estat de la vegetació, orientació, etc., cercant sempre obtenir l'estat de massís a l'edat de 10 o 12 anys i a ésser possible abans. En totes aquestes qüestions el factor econòmic exerceix una influència quasi definitiva.

Es treballarà a tanta fondària com més de témer sigui la sequedat i els freds; de vegades les condicions del sòl i del subsòl no permeten seguir aquesta regla.

SEGIMON VANDRELL

L'antiguitat de l'ametller de desmai

Recordaran els nostres lectors que en el «Consultori» del número corresponent al dia 5 de juny d'aquest any a n'el senyor M. del R., de Palau, se li deia lo següent:

«A la pregunta de vostè respecte l'origen o l'antiguitat coneguda de l'ametlla desmai o llargueta, abans de dir-hi la nostra farem també una pregunta als llegidors de la Revista: «¿Hi ha algun lector estimable que tingui dades, record, coneixença d'algun ametller de desmai plantat abans del segle XIX?»

Formulàrem aital pregunta, perquè teníem indicis de que se'ns contestaria afirmativament. Teníem notícies de plantacions d'ametllers en Ibars d'Urgell i Mollerusa, dels que semblava deduir-se que n'hi haurien de desmai. La tija era secular, de peu bord o classe indígena; el dubte estava només en determinar l'antiguitat del brancatge i allí encaminàrem les nostres investigacions, que no ens han fet guanyar major antiguitat que la que ja coneixíem, i és la que es pot formular així: l'ametller de desmai del qual se'n han fetes tan extraordinàries plantacions en aquests darrers vint anys, té carta de naturalesa a Catalunya ja fa més d'un segle.

Hem rebudes mantes contestes a nostra pregunta, però no n'hi ha cap que doni gran antiguitat a la introducció de la varietat indicada; poques que es remuntin a més enllà de mig segle.

Les agraiïm totes per un igual, i àdhuc n'hi ha alguna de ben pintoresca, enc que no deixa de resultar-ne la que ens fixa en les primeries del segle XIX l'aparició de l'ametlla de desmai en la nostra terra.

Diu que era a primers de la passada centúria que caçant per les estribacions del Montseny un subjecte anomenat Portal, veí de La Bisbal de Falset, va veure un ametller carregat d'ametlles entre molts de bords, estranyant-se d'aital cosa, tota vegada que aquell any la gelada havia destruït la collita. Va collir un brot ben carregat de fruita portant-lo al poble, on fou l'admiració de tothom. A

l'any vinent ja se'n feien empelts i l'ametller era tralladat a casa Portal de La Bisbal de Falset.

A Juncosa de les Garrigues, a la partida anomenada «Soberanes» hi han tres ametllers desmais d'uns 80 anys que segons assegura llur propietari D. Josep Mor, són empeltats directament del primer ametller de desmai que es conegué.

A tots els pobles de Les Garrigues es troben ametllers desmais de bastant edat; el mateix passa als pobles voltants del Montsant. De manera que podem dir amb satisfacció que la varietat no ha estat importada, que és ben catalana i que extenen-se com s'exten i tenint un nom ben estimat en el mercat mundial, no tardarà en ésser una de les varietats més conegudes i cercades.

A Manacor (Mallorca) existeix una varietat que allà anomenen també desmai, però que no té res que veure amb la llargueta. Tenen una lleugera semblança en les rames, que en les dugues varietats són penjants, el que ha originat el nom de desmai. El gran tractadista ametllícola D. Pere Estelrich va batejar el desmai de Manacor amb el nom de «Victòria» per a distingir-lo del desmai de Tarragona i Lleyda, però com que a Manacor segueixen dient-li desmai, creiem que seria més convenient distingir-los anomenant al d'aquí «Desmai-llargueta» i al de Manacor «Desmai-Victòria».

JOAN SALOM

Folklore de la Pagesia

Influència del temps

(Continuació)

Però tenim altres senyals de pluja en ço que ens envolta:

377.—Cremallot al llum,
pluja i no fum.

378.—Quan de la xemeneia
cau estalzi, senyal de pluja.

379.—Si plou a mig dia,
plou tot el dia.

380.—Mar blanca,
pluja a manta.

381.—Gelada sense sol,
pluja segura.

382.—Gelada que dura,
pluja segura.

383.—Boira per les serres,
pluja per les terres.

Per més que

384.—Ni tota boira plou,
ni tot vent remou.

Perquè és sabut que

385.—Quan Déu vol,
de tot vent plou.

Com també

386.—Quan Déu vol,
sense núvols plou.

L'aigua de gener és reputada com la més oportuna.

387.—Pluja de gener,
cada gota en val un diner.

388.—Aigua al gener,
tot l'any va bé.

Va bé a tots els cultius, segons aquestes distintes expressions populars:

389.—Pluja pel gener,
blat a la sitja,
i vi al celler.

390.—La pluja del gener,
omple la bóta i el graner.

O bé:

391.—La pluja de gener,
omple la tina i el graner.

392.—L'aigua de gener,
omble la pica i el graner.

393.—L'aigua de gener,
omple les bótes i el graner,
i la pica de l'oli també.

394.—Qui rega al gener,
posa l'oli a l'oliver,
el gra al graner,
i la palla al paller.

Afirmant-se encara:

395.—No hi ha bon gener,
que no deixe les bótes plenes pel febrer.

Ço és, que la terra quedi xopa d'humitat. I aleshores, saó rai!

396.—Si plou al febrê,
tot va bé.

397.—Aigua al febrer,
bona pel sementer.

I, especificant els bons efectes de l'aigua en aquest mes, es diu:

398.—Aigua al febrer,
ordi al graner.

399.—Febrer plujós,
ordis en gros.

I, essent així,

400.—El mes de febrer,
treu els ordis del bolquer.

I per la mateixa raó,

401.—Si no plou al febrer,
mal va el graner.

Al març no plou gaire, però no hi fa res:

402.—Aigua de març,
pluja als sembrats.

A l'abril plou, i, si no, convé que plogui.

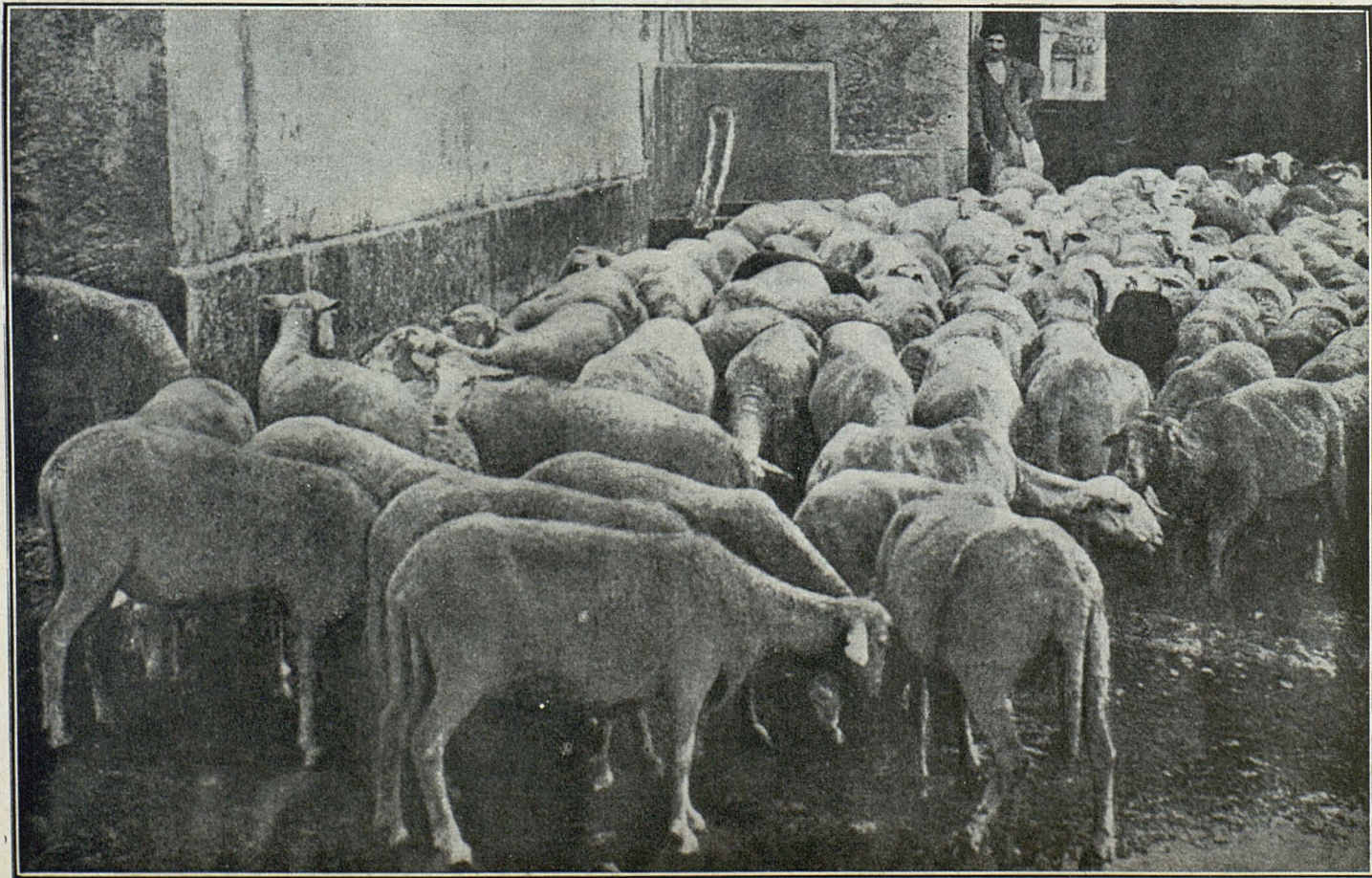
403.—Per l'abril,
cada gota en val mil.

404.—Pluja d'abril i sol de tardor,
solen fer l'any bo i millor.

405.—Pasqua plujosa,
collita granosa.

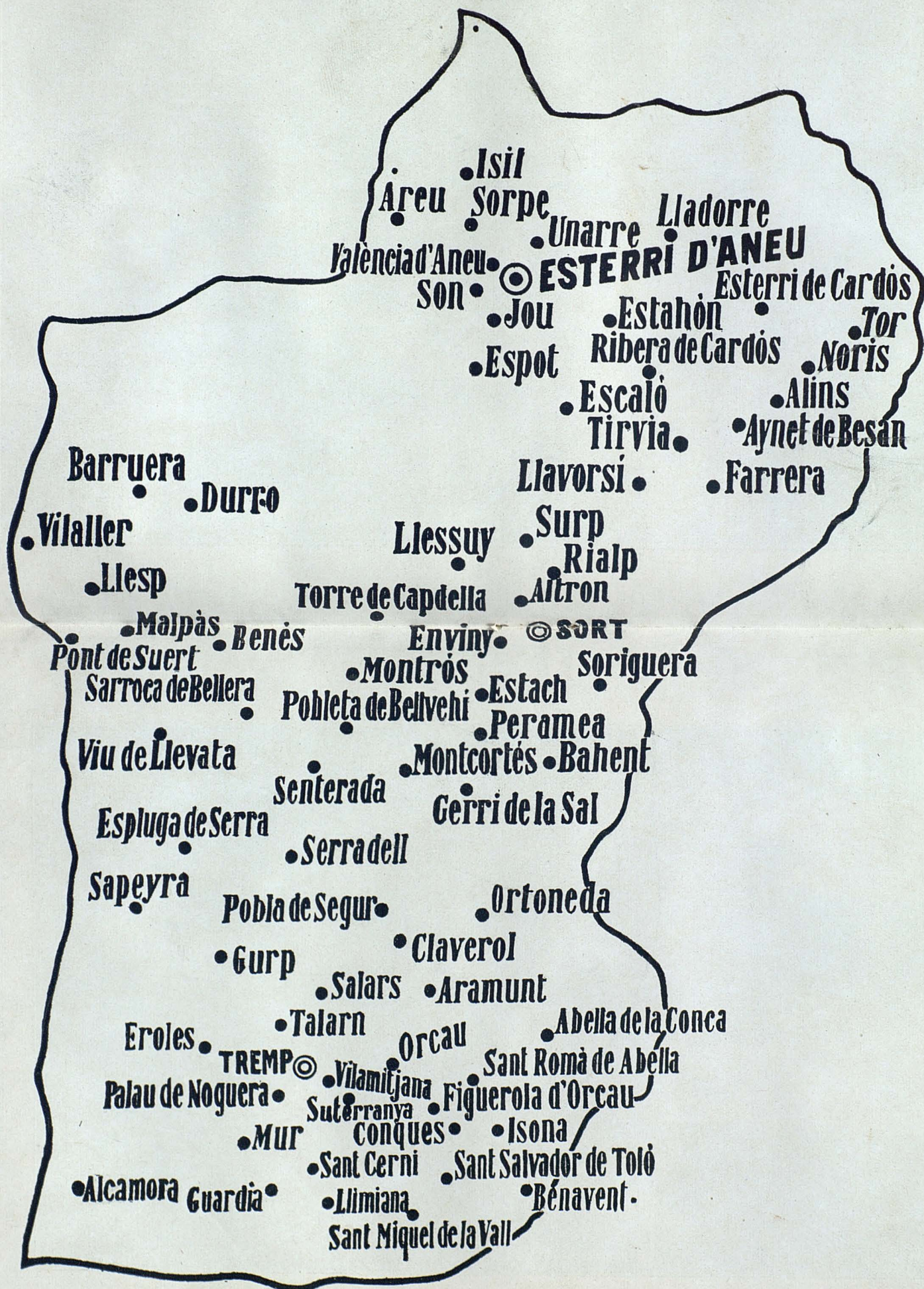
406.—Si a l'abril plou,
blat i ordi i sèu de bou.

De manera que creixen els cereals, neix i creix l'herba de les prades i, per tant, la pastura per al bestiar abunda.



MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

DIRECCIÓ D'AGRICULTURA : SECCIÓ DE RAMADERIA



Carta de les poblacions compreses en les conques del Noguera Pallaresa i Ribagorçana que tenen dret a pendre part en el Concurs

(Gràfic dels cartells anunciadors, així com el ramat que figura en la pàgina anterior)



Un aspecte del bosc de can Feu, a Sabadell

Concurs per a millorar la raça ovina catalana en la comarca del Pallars

La Mancomunitat de Catalunya, prosseguint la seva tasca de contribuir a la millora de la Ramaderia nacional, anuncia un concurs de bestiar de llana a les conques del Noguera Pallaresa i Ribagorçana, que es celebrarà a Esterri d'Aneu, el dia 20 d'octubre de 1919, a les 8 del matí.

A l'objecte de facilitar l'assistència al Concurs, l'Ajuntament d'Esterri tindrà llocs destinats especialment a hostatjar el bestiar, sempre que els ramaders ho sol·licitin a la dita Corporació, la qual sol·licitud es podrà fer, omplenant unes fulles que els seran facilitades en els respectius municipis.

El Concurs es regirà per les següents bases :

1.^a Que els ramaders que menin bestiar al Concurs, siguin d'un dels municipis compresos en el mapa del cartell.

2.^a Que les ovelles siguin d'un a sis anys, i que els marrans tinguin més d'un any.

3.^a Que el bestiar sigui de raça catalana o del país, preferint-se els animals que presentin els caràcters següents :

En els marrans el perfil del front, recte, sulls (sense banyes); els nassals convexes; coll gruixut; espatlla tirada enrera; espinada recta; costelles un poc arquejades; anques fornides, bon camatge i ben aplomats. El velló tupit, no cobrint el cap, el baix ventre ni les cames. En les parts del cos on no hi ha llana, que estiguin esquitxades de taques negres, sobre tot al voltant dels ulls.

Les ovelles tindran el cap igualment sull, més lleuger que el del marrà, coll aprimat, ventre desenrotllat i sobre tot els darreres molt amples.

4.^a Els animals de les altres classes llaneres, queden exclosos de aquest Concurs.

5.^a Les bèsties malaltes o farades no seran admeses al Concurs, com tampoc les procedents de termes infectats d'alguna malaltia contagiosa pròpia de l'espècie ovina.

6.^a Dintre l'enclòs on se celebri el Concurs, els propietaris o pastors hauran de subjectar-se a les ordres que doni el Jurat.

7.^a Solament seran admesos al Concurs, a més dels marrans, els ramats compostos del nombre just d'ovelles que s'indiquen en la llista de premis.

Els marrans deuran emmorrallar-se i tenir-los separats de les ovelles.

8.^a Els animals seran judicats amb el criteri següent :

	MÀXIM DE PUNTS QUE PODEN MERÈIXER	
	El marrà	El ramat d'ovelles
Cap	5	5
Expressió a la mirada	3	1
Coll	2	1
Pit	5	5
Ventre	2	4
Espinada	3	2
Anques	4	5
Membres	3	3
Velló	3	3
Fibra de la llana	2	2
Pigmentació	2	2
Orgues genitals	3	4
Igualtat entre les ovelles que formen el ramat		10
TOTAL	37	47

9.^a El Jurat de seguida que hagi judicat els animals, farà públic el fallo.

10.^a Els premis es donaran tots, o no, a criteri del Jurat.

11.^a Per a aquest Concurs, els premis són :

MARRANS		OVELLES	
	Pessetes		Pessetes
1 a	200	Suma anterior	2,925
1 a	175	1 al ramat de 80 ovelles	450
2 a 150	300	1 » » » 60 »	300
6 a 125	750	1 » » » 60 »	250
15 a 100	1,500	1 » » » 30 »	150
		1 » » » 30 »	125
		1 » » » 30 »	125
		1 » » » 20 »	125
		1 » » » 20 »	125
		1 » » » 20 »	109
Suma i segueix	2,925	TOTAL	4,675

12.^a Immediatament d'acabar el Concurs es remetrà al propietari dels animals premiats la tercera part del premi ; la resta es farà efectiva quan el propietari hagi complert amb les següents imposicions :

a) Deixar marcar amb un botó l'orella esquerra dels marrans i ovelles.

b) No vendre els animals fora de la contrada objecte d'aquest Concurs fins que les ovelles hagin criat de marrà premiat. No obstant, la venda pot realitzar-se a un dels veïns dels municipis expressats més

amunt, sempre que aquest accepti les imposicions, i de la venda i acceptació de les imposicions se'n doni compte a la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat.

c) Cada un dels marrans premiats deurà amarrir 60 ovelles.

d) De seguida que hagin nascut les cries, el propietari ho comunicarà a la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat, i aleshores es pagaran les altres dues terceres parts del premi.

e) Si un dels marrans premiats no fos del mateix propietari que tingués un ramat d'ovelles premiades, aquest ve obligat a deixar-lo durant el temps de la cobrició al ramat que es designi per la Secció de Ramaderia.

f) Unicament les cries nascudes en un ramat en el qual no hi hagin altres ovelles i marrans que els premiats, podran ésser marcades amb un botó a l'orella dreta i inscrites en el llibre registre de reproductors selectes de la Mancomunitat.

g) Per a els successius concursos els animals inscrits en el llibre registre, seran preferits als demés.

h) Si les ovelles i marrans moren de malaltia contra la qual no hi hagi vacuna, el propietari dels animals, després de donar-ne compte, cobrarà igualment la resta del premi, però per les bèsties que morin de malaltia contra la qual es pot vacunar (emmelsats, melgàs, picota, etc.), el propietari no rebrà la part proporcional.

i) L'incompliment de les esmentades obligacions comporta la renúncia a cobrar les altres dues parts terceres del premi.

j) Els animals premiats no podran ésser presentats en altres concursos per a obtenir premis de la mateixa categoria, però sí per a obtenir a premis superiors als que han merescut.

D'aquí a dos anys es tornarà a celebrar un altre Concurs com aquest.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Ben poques novetats, amic vinyater, des de la darrera informació. Poques i no pas bones del tot, si tenim en compte els resultats arribats al cup. És allò: no es pot dir blat que no sigui al sac... i al fons del sac, les engrunes.

Res més que engrunes si considerem les grans necessitats de l'hora malestruga que hem de viure. Ens calia una bona collita, i hem aconseguit — qui més! — una mitja anyada amb vinificació laboriosíssima. Ja hi som avesats a ballar a empentes i trepitjades i la nostra paciència i feinejar de valent ens tenen ben provats com homes de braó. L'anyada de vi és curta, i bon grat si en aconseguim una classe negociable.

Es la cançó de l'enfadós en aqueixes malaventurades cròniques en las que, per miracle, pugui el cronista oferir-vos una nota de simpàtic optimisme. Bon any? Mal preu, així com la vàlua del vi està en raó inversa de les quantitats encupades. Franca sortida? Trabes al consum interior. Consum lliure? Aigües a dojo. Bons preus? Nulitat d'existències o poca cosa més. I així sempre, que semblen ploramiques d'ofici, que ni atenció mereixem.

I en altre ordre, jo diria que l'escriure informació a data fixa i amb una tal pobresa d'elements de judici, amb un període tant breu com

el que representa una quinzena, és un turment avorridor per a mi que, aferrat al tremp, he d'obligar-lo a contar ben poc suggestives impressions que porten en si el risc d'avorrir al llegidor de la Revista. Poca destresa i manca d'elements, cert no són condicions que puguin avalorar-me per a que tu, lector, m'en sentis grat. Del mal el menys si no m'en fas retret.

Deiem... que mal any en vi el setembre transcorregut i perquè la cosa tingués una certa compensació — sisquera aqueix cop n'errés el càlcul; ho confesso — ha vingut a trobar-nos la cotització mantenint l'elevació de preus amb franques sollicituds. Com així? Doncs entre nota i nota, podrem trobar-hi la raó en que els danys que comento de molt mitjana collita a casa, s'han generalitzat de fora d'ella, que si la reducció de cargues sols a Catalunya s'hagués manifestat, el vi l'hauríem pogut donar a les granotes. Mes sembla que arreu ressenten la mateixa curtetat, cosa que no pot consolar-nos per tant que sigui marfuga generalitzada, que el mal de molts no ens curarà les goteres.

Manquen encara estadístiques de l'actual producció, però podem endevinar-la en els fermíssims preus que en l'exportació aguanten, senyalant una carestia més que probable. Quan n'arribin les impressions les aniré recollint per a oferir-les. De moment, i com notes preses de viva veu, a Catalunya quedem amb migrades existències enfront de les necessitats i sembla que els clars de bon beure i veure, escasseigen més que cap altra coloració. En negres s'hàn obtingut les millors vinificacions de graduació i pasta, i ells seran els preferits pels comerciants exportadors ja que els del terrer floreigen blancs i rosats força difícils de clarificar per l'excés de secall que comportaren les veremes.

Som a les pesses 3 hectòlitre pels decolorits i a les 2'90 pels de capa. Quan les graduacions del alcohol no dificulten el marge 12 francs de duana francesa, tenen sollicitud; més són bona cosa escassos els que estiguin en condicions d'embarc. Les darreries d'octubre potser ens faran parlar altrament; mes ara com ara els vins novells estan tot just a la que salti...

I salten alguns desesperats — diguem necessitats — que corren a l'oferta per guarir-se les nafres del mal any i les escorrialles d'ermilla, malgrat el qual, els preus romanen fermes. ¿Volen senyal més decisiva de que si en ordre a volum estem pobres, en ordre a esperances de bon vendre, estem rics? Així siga.

I prou per aquesta quinzena. La vinent... *fara da se* i jo podré rescabalar-me del forçós avorriment que les circumstàncies ens imposen als cronistes i lectors quan encara van revoltes les mares amb el vi per a que en podem treure l'entrellat que uns i altres desitjariem. Tot vindrà a son degut temps.

PERE J. LLORT

Resum de Revistes

REFERMENTACIÓ DE VINS.—*Le Moniteur Vinicole*: E. Delle.—Juliol 1919.

Abant collita i durant ella sol ocórrer que vins vells refermentin. Quan el cas s'ofereix, és precís primer conèixer si són vins que tingueren fermentació interrompuda per descens de temperatura; si ocasiona la refermentació un sucre no tornat alcohol. En el primer cas convindria tornar-lo a fer fermentar per medi de llevats ben coneguts; en el segon bastarà l'empleu del gas sulfurós. Mes és pràctica nociva tractar de

clarificar aquests vins tèrbols per fermentació acudint a la cola o addició de taní. Per tornar secs els vins dolçastres s'empLEARÀ un llevat bo. En aigua bullida s'hi disòl sucre refinat, un xic de tartre i fosat d'amoniac, s'hi porta el llevat i per medi mecànic es remuntarà el tot fins a 25-30 graus i procurant tenir-lo apartat de l'aire. S'uneix al volum de vi prèviament escalfat i s'activa així el terme d'una fermentació tremada, obtenint un vi sec i propi per al consum.

LA IMPORTACIÓ DE VINS ESTRANGERS.—*Le Progrès Agricole et Viticole*: Mercats.—Juliol 1919.

Diu textualment l'articulista: «No devem, però, oblidar que el baix preu dels vins espanyols era el que imposava llur justa exclusió dels mercats francesos.» Car és cosa evident que un país productor de una matèria sols n'acceptarà la importació si ve amb preu alt que no arruïni la caixa del mercat nacional. I termina l'articulista dient que preu inicial nostre més car, canvi, duana i transport, faran mantenir cotització alta perquè no temin la nostra competència. Acaba: «Ès, doncs, molt probable que l'obertura de la nostra frontera provocarà un alça notable en els mercats espanyols.»

LA COLLITA ACTUAL. — *La Liga Agraria*. — Editorial. — Setembre, 1919.

Comenta el càlcul de rendiments probables de l'any actual, obtingut de l'avenç formulat pel Comitè Informatiu de Produccions Agrícoles i senyala les següents xifres principals:

Blat.	36.452,685	quintans mètrics
Ordi	17.294,557	» »
Sègol.	6.257,758	» »
Civada.	4.182,452	» »

Afegeix que de l'esta comparatiu amb l'any passat, les referides xifres són menors en 481,604 per el blat; 2.408,869 per a l'ordi; 1.475,629 fres són menors en 481,604 pel blat; 2.408,869 per l'ordi; 1.475,629 pel sègol i en 240,851 per la civada. Això, malgrat la gran anyada de blat obtinguda a Saragossa. En canvi, les lleguminoses s'han donat amb augment.

ELS TRANSPORTS FERROVIARIS. — *El Progreso Agrícola y Pecuário*. — Noticiari. — Agost, 1919.

Ve parlant-se d'una propera vaga ferroviària i perquè s'aguditzi la crisi sens dubte amb els mals transports. Això comenten en la referida Revista, senyalant que grans quantitats de mercaderies vençudes no troben sortida vers llurs destinacions per manca de medis de transports, car sembla escassejar el material rodat. Fa oportú esment de que si hé escasseigen els blats a Madrid, Barcelona i Saragossa, en moltes poblacions estan congestionant-se sense possible sortida. Quelcom de ço que passa amb l'embarc del vi per quasi total carència de vagon fonts. El Ministeri d'Abast ha de resoldre el conflicte amb dimissions quan aquí ha dimissionat temps fa l'energia dels homes de govern.

EL MOMENT VINÍCOLA ACTUAL.—*Crónica de Vinos y Cereales*.—Raul M. Mir.—Setembre, 1919.

Estudia el publicista català la situació del mercat vinater i senyala l'activitat dels dos grans ports mediterranis, València i Tarragona, qual embarc setmanal arriba als 80,000 hectolitres. Retreu el marge que va

entre preu compra i preu destí, que ofereix un marge de prop 100 francs, i fineix amb una impressió afalagadora: la major facilitat en els transport, car retornen de França els recipients vinaris que allí tenien retinguts. De nostra part diríem que el pitjor mal tal volta el trobaríem en les dificultats que les Companyies carrilaires d'Espanya posen a acceptar bocois en franc transport. Per què això? No hi trobem justificada causa.

DESSECACIÓ DE FRUITES. — *A Vinha Portuguesa.* — *Noticiari.* — Juny, 1919.

Recull el mètode de que es val l'Escola de Pomologia de Florència. És bon sistema per l'estalvi de sucres i consisteix: en despellar els fruits i tallar-los per meitat col·locant-los en un estenedor de vimets tancat en habitació coberta. Es cremen sofrins durant uns quinze minuts i per fi es porten els fruits a una estufa d'aire, rebent durant unes vuit hores una calor de 80 a 90 graus. Sembla que el procediment immunitza la fruita de podridures i ha donat òptims resultats. P. J. Ll.

INFORMACIÓ

S'ha suspès l'anunciada Assemblea de Federacions Catòlico-agràries de Catalunya i Balears, que devia celebrar-se a Montserrat.

En son lloc se celebrarà l'Assemblea general a Madrid, i es llegiran en ella les conclusions que devien posar-se a discussió en la regional de Montserrat.

Un dels actes de dita Assemblea, serà el de proclamar patrona dels Sindicats Agrícoles Catòlics a la Mare de Déu del Pilar, *a su vez patrona del inclito y benemérito cuerpo de la Guardia Civil.*



El conegut llibreter D. Francisco Puig ha tingut l'amabilitat que li remerciem d'enviar-nos dugues publicacions agrícoles que acaba d'estampar i són les següents:

Magne y Figuer: *LAS VACAS DE LECHE. Señales características de las mejores razas, medios para conocer su edad, sistema de aumentar su producto y consejos contra los ardides de los tratantes.* — *QUESOS Y MANTECAS. Monografía acerca de la leche de los diferentes mamíferos, sus cualidades y medios para descubrir sus sofisticaciones.* — Preu, 6 pesetes.

Alfonso Nogués: *EL GUSANO DE SEDA. Su historia, cría, habitaciones, cuidados que requiere, alimentación, enfermedades y manera de evitarlas.* — *ESTUDIO DE LA MORERA. Cultivo, trasplantes, aprovechamiento, enfermedades, causas de su degeneración y algunas notas referentes al cultivo de otros árboles cuyas hojas alimentan al gusano de seda.* — Preu, 2 pesetes.



Segons anunciàrem, el dia 24 del mes passat se celebrà a Santa Maria de Palautordera la festa de l'arbre fruiter, amb ocasió de dedicar dos vies d'aquella població a dugues personalitats tan representatives com Mossèn Jacinto Verdaguer i D. Enric Prat de la Riba.

S'associaren a l'acte distintes corporacions de l'encontrada, i prengueren part en la festa el Rector de la Universitat Marquès de Carulla,

el professor d'Avicultura D. Salvador Castelló, D. Joan Salom, de la secció d'arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya i col·laborador d'aquesta Revista, el Dr. Josep Pou, Mossèn Ramon Alibert i D. Josep Soler, els quals dirigiren sengles parlaments al públic des d'una tribuna, que tenia al costat una carrossa on hi havien els testos amb els arbres, nascuts de llavors fruïteres sembrades per l'agrupació de noies de la vila.

Un dels actes de la diada consistí en premiar a les noies que més es distingiren cultivant en testos, i després es procedí a la plantació dels petits arbres, constituint una festa que deixarà a tots un record ben agradable.



Segons les darreres dades estadístiques, l'actual collita de blat a Espanya s'eleva a la xifra de 36.452,000 quintars mètrics.

Com que precisen per al consum 40.000,000 de quintars, serà necessari adquirir el blat que falta a l'estranger per a completar la quantitat que es necessita.



Per a les pròximes festes que es celebraran a Reus durant el mes d'octubre, és fàcil que es colloqui la primera pedra en el gran Celler Cooperatiu que es projecta bastir.

De ser així, es celebrarà també una Diada Agrícola en la que es donaran conferències divulgadores a càrrec de persones especialitzades.



L'aprofitat alumne de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, En Ramon Sala Roqueta, ha guanyat un premi en els Jocs Florals de Berga per un treball sobre el millorament del cultiu de les patates en la comarca del Bergadà.

Nostra enhorabona.



A l'amable lector qui des d'una ciutat gironina ens diu perquè a la ressenya de l'Exposició de l'Escola Superior d'Agricultura, publicada en un número anterior no hi dedicàrem major espai, direm que es tractava de donar-ne una idea només, la qual cosa creiem que es lograva entre l'article i la fotografia que l'illustrava.

Calia, però, veure-la per a capir-ne l'alcans i deduir la solidesa de les ensenyances de que derivava, per més que no totes les matèries objecte d'estudi es presten a presentar-ne proves obiradores i de lluïment o enlluernament momentani en una exhibició, que no és pas el fi que es persegueix.

Algunes matèries, per a citar només que un exemple, la Zoologia, hi estava, és cert, representada per vàries peces que acusen pràctica de dissecció; però donen major idea del fruit amb que s'estudia aqueixa ciència, les Memòries zootècniques redactades pels alumnes, resultats d'investigacions pròpies, que sense oferir gran visualitat, condensen, però, un admirable cos de doctrina, après en la càtedra, i sobretot en les excursions d'estudi practicades durant el curs, baix la direcció del professor Sr. Rossell i Vilà, alguna de les quals s'han ressenyat en aquestes columnes.

Complint, doncs, un deure informatiu, es donà la ressenya de l'exhibició escolar, que no pretenia ser un inventari de totes i cada una de les branques del saber que s'ensenyen en l'Escola Superior d'Agricultura, sinó simplement donar una idea de la importància que conquerí l'Exposició, i de retop la que té guanyada l'Establiment que va presentar-la.

Moviment de Mercats

GRANOLLERS

- Blat: a 32'50 pessetes els 70 litres.
 Blat de moro: a 25 pessetes els 70 litres.
 Civada: a 14 pessetes els 70 litres.
 Cigrons: a 60 pessetes els 70 litres.
 Faves: a 25 pessetes els 70 litres.
 Fabons: a 28 pessetes els 70 litres.
 Tramosos: a 22 pessetes els 70 litres.
 Mongetes paretanes: a 52 pessetes els 70 litres.
 Mongetes del país: a 46 pessetes els 70 litres.
 Ordi: a 16 pessetes els 70 litres.
 Avellanes: a 63 pessetes els 40 quilos.
 Ametlles: a 40 pessetes els 40 quilos.
 Patates bolado: a 22'50 pessetes els 40 quilos.
 Patates bufé: a 20 pessetes els 40 quilos.
 Mollons: a 3'70 pessetes el quilo.
 Vedells: a 4'10 pessetes el quilo.
 Cabrits: a 7 pessetes el quilo.

VICH

- Xeixa, els 100 quilos, 55 pessetes.
 Forment, els 100 quilos, 54 pessetes.
 Sègol, els 100 quilos, 47 pessetes.
 Ordi, els 100 quilos, 30 pessetes.
 Civada, els 100 quilos, 36 pessetes.
 Blat de moro del país, els 100 quilos, 49 pessetes.
 Blat de moro del Plata, els 100 quilos, 52 pessetes.
 Llegum del Plata, 70 litres, 18'50 pessetes.
 Ous, dotzena, 2'85.
 Palla de xeixa, 40 quilos, 6 pessetes.
 Palla d'ordi, 40 quilos, 4'50 pessetes.
 Aulfals, 40 quilos, 10 pessetes.
 Carbó d'alzina, 120 quilos, 22 pessetes.
 Carbó de roure, 120 quilos, 21 pesseta.
 Llenya d'alzina, 1,000 quilos, 35 pessetes.
 Llenya de roure, 1,000 quilos, 33 pessetes.
 Llenya de bruc, 1,000 quilos, 35 pessetes.
 Pinyons sencers, 70 litres, 18 pessetes.
 Pinyons trencats, 10 quilos, 20'50 pessetes.

REUS

- Ametlles mollar: a 110 pessetes sac de 50'40 quilos.
 Avellana en closca: a 92 pessetes saca.
 Avellana trencada primera: a 151 pessetes quintà.
 Avellana trencada segona: a 147 pessetes quintà.
 Garrofes: a 14'50 pessetes els 40 quilos.

- Oli extrafi: de 33 a 35 pestes els 15 quilos.
 Oli primera: de 29 a 32 pessetes els 15 quilos.
 Oli corrent: de 22 a 23 pessetes els 15 quilos.
 Vi: negre nou de la comarca, de 13 a 14 rals grau i carga.
 Vi: negre de Urgell i Conca, de 13'50 a 14 rals grau i carga.
 Vi: blanc corrent, al vol de 13 rals.
 Misteles: blanques noves, de 16'50 a 17 rals.
 Misteles: negres noves, de 17'50 a 18 rals.
 Mostos: ensofrats comarca, de 14'50 a 15 rals.
 Mostos: Manxa, de 18 a 18'50 rals.
 Alcohols: vinics rectificats a 255 pessetes hectòlitre.

LLEIDA

- Blat de secà, superior, la quartera, a preu de taxa; mitjà, a íd. íd.;
 fluix, a íd. íd.
 Blat de regadiu, de 1.^a, a íd. íd.; de 2.^a, a íd. íd.; de 3.^a, a íd. íd.
 Favons, a 25'50.
 Faves, a 25'50.
 Ordi: superior, a 14 pessetes; mitjà, a 13 pessetes.
 Civada, a 11 pessetes.
 Blat de moro, a 19 pessetes.
 Llegumet, a 22 pessetes.
 Guixes, a 20 pessetes.
 Llavor de cànem, a 45 pessetes.
 Trèbol, a 60 pessetes.
 Llenties, a 10'50 pessetes.
 Patates, a 2'25 pessetes.
 El mercat de grans, sostingut, fluixejant els ordís.
 Cigrons, a 15 pessetes arroba, classe corrent.
 Oli de 1.^a, a 25 pessetes; de 2.^a, a 20 pessetes.
 Segó, a 8 pessetes.
 Ous, la dotzena, a 3 pessetes.

VALLS

- Vi blanc: 12 rals grau i carga.
 Vi negre verge: 12'50 rals grau i carga.
 Vi negre verge: 12'50 rals grau i carga.
 Avellana negreta: 95 pessetes sac de 58'50 quilos.
 Avellana comuna: 95 pessetes sac de 58'50 quilos.
 Ametlla mollar: 114 pessetes sac de 50'40 quilos.
 Ametlla Esperança: 33 pessetes sac de 50'40 quilos.
 Ametlla llargueta: 35 pessetes sac de 50'40 quilos.
 Ametlla comuna: 28 pessetes sac de 50'40 quilos.
 Oli primera: 9'50 pessetes quartà.
 Oli segona: 8'50 pessetes quartà.
 Alcohol destilat coherent: de 94 a 95 graus, a 243 pessetes.
 Alcohol rectificat vinic: de 96 a 97 graus, a 255 pessetes.
 Alcohol rectificat indústria: de 96 a 97 graus, a 255 pessetes, pagats
 drets.

TARREGA

- Blats blancs, a 48 pessetes els 100 quilos.
 Blats roigs força, a 48 pessetes els 100 quilos.
 Ordi, a 36 pessetes els 100 quilos.

Panís, a 46 pessetes els 100 quilos.
 Favons, a 56 pessetes els 100 quilos.
 Alfals, a 15 pessetes els 100 quilos.
 Vins del país, de 40 a 45 pessetes els 100 litres.
 Vins d'Aragó, de 75 a 80 pessetes els 100 litres.
 Alcohols (rectificats) a 245 pessetes els 100 litres.
 Misteles, a 90 pessetes els 100 litres quartà.
 Anissats, de 130 a 200 pessetes els 100 litres quartà.
 Oli, a 850 pessetes els 100 litres quartà.
 Ous, a 2'25 la dotzena.

CERVERA

Blat del país, a 26'50 pessetes els 55 quilos; Id. blanc, a 28'50.
 Farina de 1.^a, els 100 quilos, 72 pessetes; ídem de 2.^a, 71 pesseta.
 Blat de moro, la quartera, 20 pessetes.
 Favons, a 21 pesseta.
 Faves, de 20'50 a 20'75.
 Ordi, a 17 pessetes.
 Civada, de 15 a 15'75 pessetes.
 Cigrons, la quartera, a 36 pessetes.
 Patates, el quintà, a 7 pessetes.
 Alfalfa, de 5 a 6 pessetes.
 Palla, de 2 a 3 pessetes.
 Vins, carga de 144 litres, de 35 a 45 pessetes.
 Carbó vegetal, els 120 kilos, a 24.
 Carbonilla, quintà, de 4 a 6.
 Llenya, íd., de 2 a 2'50.
 Ous, dotzena, a 3'25 pessetes.

MONTBLANC

Blat, de 27 a 28 pessetes la quartera.
 Ordi, de 13'50 a 14 pessetes la quartera.
 Fesols, de 39 a 40 pessetes la quartera.
 Civada, de 11 a 11'50 pessetes la quartera.
 Moresc, de 24 a 24'50 pessetes la quartera.
 Favons, de 24 a 24'50 pessetes la quartera.
 Vesses, de 21 a 21'50 pessetes la quartera.
 Erp, de 20 a 20'50 pessetes la quartera.
 Guixes, de 20 a 20'50 pessetes la quartera.
 Trumfes, de 2'25 a 2'50 pessetes la quartera.
 Trumfes, de 2,25 a 2'50 arroba.
 Ametlles, de 80 a 85 pessetes saca.
 Avellanes, de 100 a 110 pessetes saca.
 Gallines, de 14 a 16 pessetes el parell.
 Pollastres, de 10 a 15 pessetes el parell.
 Conills, de 1'50 a 3'50 pessetes el parell.
 Ous, de 2'75 a 3 pessetes la dotzena.
 Vi negre, a 12 rals grau i carga.
 Vi blanc, a 12 rals grau i carga.
 Vi rosa, a 12 rals grau i carga.
 Per fondre, de 6 rals a 6 i mig grau i carga.
 Els preus del vi s'enten posat a la propietat.
 Oli de 1.^a a 8'50 pessetes; de 2.^a a 7'50, el quartà.

CONSULTORI

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

P. del S. A. — Bagà. — La malaltia que vostè m'indica que pateixen els conills de molts dels socis d'aqueix Sindicat, per la qual se'ls fan en el fetge unes pedres blanques, s'inflen del ventre i després moren, és ja per alguns anomenada la malaltia *del ventre inflat*, per ésser aquest un dels símptomes principals amb que es revela en l'animal viu.

És produïda per un paràsit que viu en el fetge, en l'intestí, en el nas, i àdhuc en el mig exterior.

És molt greu, i per aquesta raó convé que ens fixem molt en el símptomes amb què es denuncia i la manera de contreure-la, per ésser aquest el primer senyal que ens avisa del perill que amenaça destruir els conillers si no es corre a evitar-ho.

Generalment, en presentar-se aquesta malaltia, els conills perden la gana, s'aprimen molt, se'ls torna aspre el pel, que amb facilitat s'arrenca o els cau, i es posen tristos. Amb això sol no n'hi hauria prou; però quan això els succeeix, si se'ls mira la part interna dels llavis o de les parpelles, se la veu canviar de color, que tira a blanc o groc, i, sobretot, el que més manifestament cridarà l'atenció és que el ventre està inflat sempre, i tenen una continuada diarrea.

Quan caminen ho fan brandant; i quan fa algun temps que pateixen el mal, moren gastats.

Si es fa l'autòpsia d'un conill mort després d'algun temps de patir aquest mal, es nota que hi ha molt líquid en el ventre, i que, dels òrgues que conté, el fetge és el que presenta taques o pedres blanques, com vostè diu. En obrir-ne una surt un líquid, i en ell viuen els paràsits.

Com s'infecten, els animals? És molt convenient saber-ho per a tenir en compte la manera d'evitar les infeccions.

S'ha observat que aquesta malaltia és més freqüent en les conillers mal acondicionades (això és, humides, fosques) i en els conills alimentats amb herbes fresques. És natural, i es comprendrà que sigui així fixant-nos en la forma com agafen la malaltia.

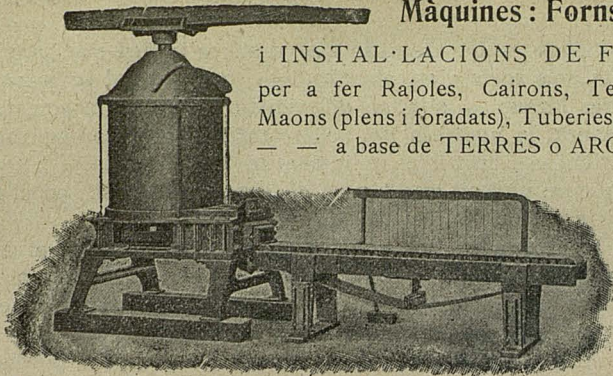
El paràsit que viu en el fetge descendeix a l'intestí en una forma especial, i després a l'exterior amb els excrements, repartint-se per tot arreu. Com que resisteix en el medi ambient un cert temps, sobretot si és fosc i humit, és fàcil que amb el trepig torni a incorporar-se als aliments de allí que vagi a l'estómac, a l'intestí i, pujant, cap al fetge, per a després tornar a començar.

Anem ara a veure com hem de lluitar contra aquesta malaltia.

No hi ha tractament indicat, ni és prudent intentar-ne la curació. Als conills que agafen aquest mal, se'ls ha de matar, cremar o bullir. Si la carn no és molt flaca, pot aprofitar-se.

Però no és suficient fer-ho així només. Cal establir les conillers en un punt sec, i donar-los suficient ventilació com a mesura preventiva. Presentada la malaltia, i sacrificats i destruïts els conills malalts, s'ha de fer una desinfecció profunda. Es neteja tota ben bé amb aigua bullent, a la qual s'haurà afegit 40 grams per litre d'àcid sulfúric; es cremarà el que menys valgui de la cunillera, i s'evita que els aliments tinguin contacte amb els excrements dels conills malalts.

L. C.



Màquines : Forns : Accesoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRIQUES
per a fer Rajoles, Cairons, Teules, Totxos,
Maons (plens i foradats), Tuberries o Canonades,
— — a base de TERRES o ARGILES — —

PREMSES,
AMASSA-
DORES,
MOLINS,
MAXACA-
DORES,
GARBE-
LLADO-
RES

Màquina, moguda a força animal,
fabricadora de materials d'edificació, amb fangs o argiles

MESCLA-
DORES de
morter, etc.

Instal·lacions de FÀBRIQUES de CALÇ i CEMENTS

Màquines i Motllos per a
fer: BLOCS, MAONS, CO-
LUMNES, CORNISES i al-
tres objectes d'ornamenta-
ció amb CIMENT i ARENA

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Villalta, c. E.

(Apartat de Correus)

BARCELONA

**A
R
B
R
E
S**

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

• • • • •

reconeguts en el XIV Congrés de la Federa-
ció Agrícola Catalano-Balear, com una de
les classes de població de major producció

• • • • •

Carolines = Plàtans = Acàcies
Albes = Pollancs de totes classes

Miquel Bosch Batlle
BORDILS • • • • • (Girona)

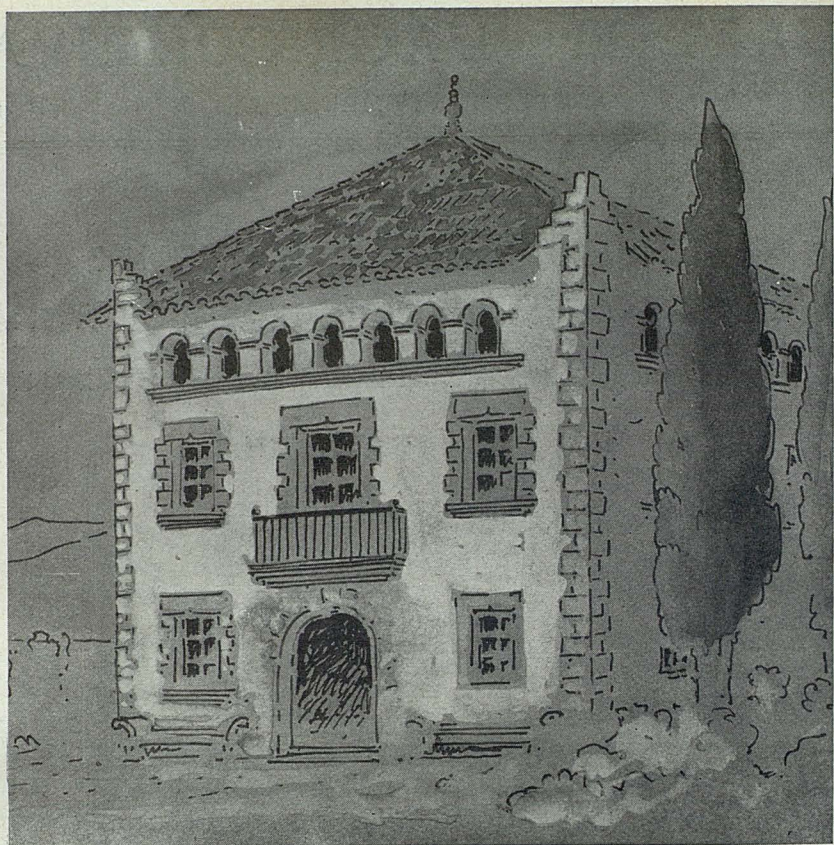
L'ENSENYAMENT DEL DIBUIX A LA ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA

Métode seguit pel professor l'Arquitecte En Francesc de P. Nebot

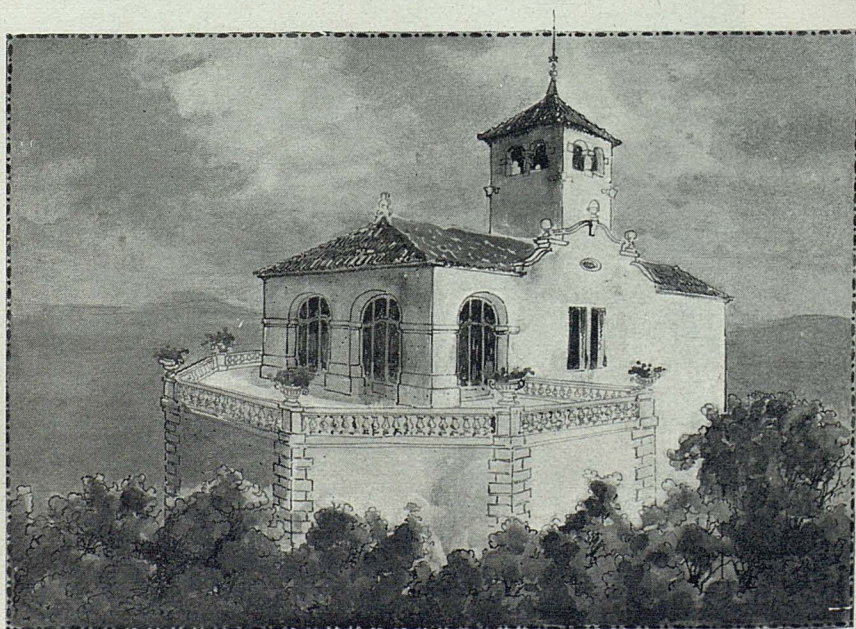
LA CASA CATALANA



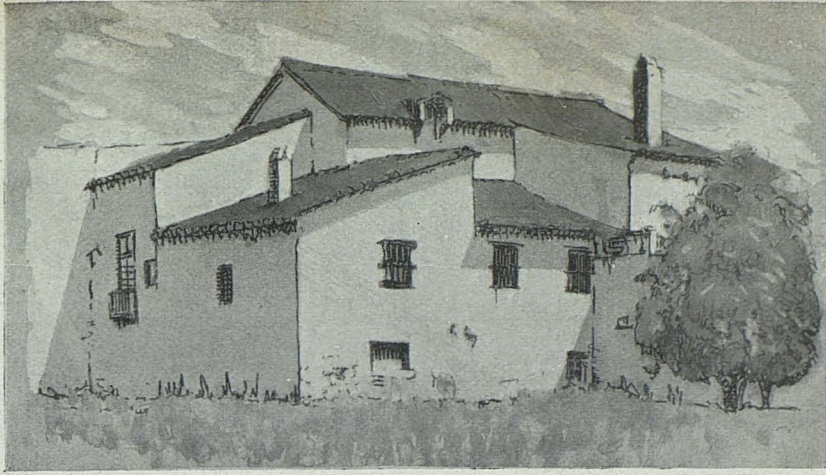
Projecte de restauració d'un carrer de la Seu d'Urgell



Masia del pla del Llobregat (del natural)



Restauració d'una masia al Penedès, torre, mirador i terrassa
(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)



Grup de construccions (del natural)

Monogràficament, s'han estudiat en els *Fora text* d'AGRICULTURA projectes de jardins, en el número 19, i estudis de detalls dels mateixos en el número 21, del volum corresponent a l'any passat, tots ells dibuixats pels alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. El present número és, així mateix, una continuació d'aquelles, en quant són treballs executats per alumnes de l'indicat Centre d'ensenyament; però, ensems, ho és del que publicarem en el del 20 de maig d'enguany, donant una sèrie de documents per a fer ulteriors estudis de «L'Arquitectura en la Masia Catalana».



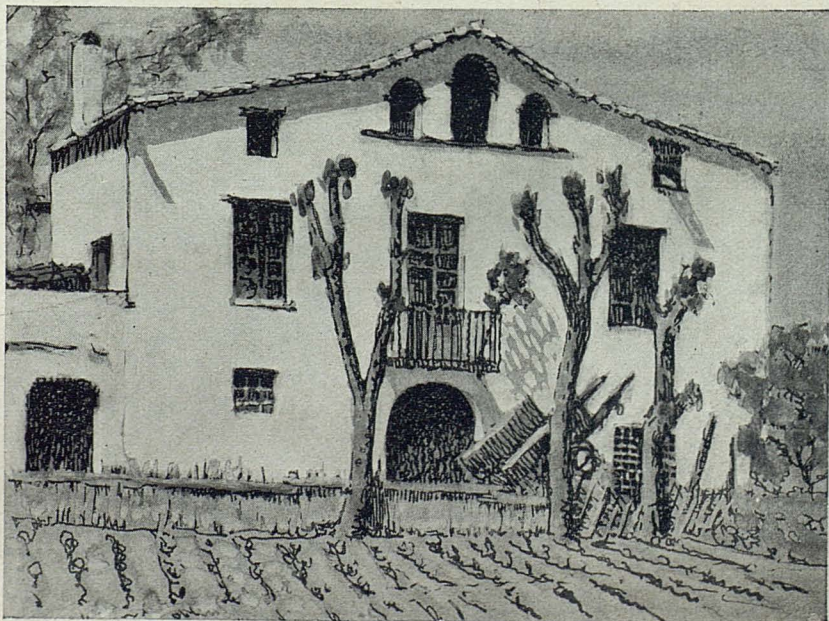
Masia a la costa (del natural)



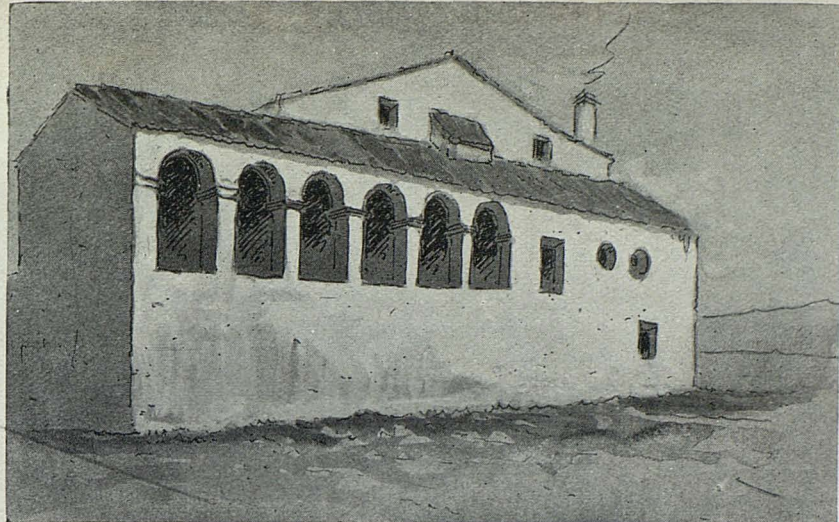
Capelleta al pla de Barcelona (del natural)

Indicàvem allí i reiterem avui, que tan interessant estudi ha de me-
rèixer nostres fervors i preferències. Per això ens és altament agradable
oferir avui aquests treballs que tenen doble valor documental.

Són variadíssims els punts d'albir que es poden pendre en plasmar
assumptes agrícoles. Un d'ells queda anteriorment ben definit.

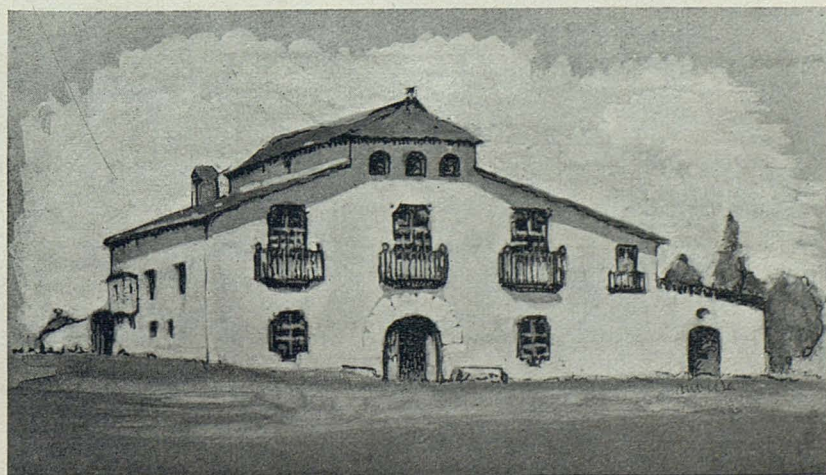


Masia al pla de Barcelona (del natural)

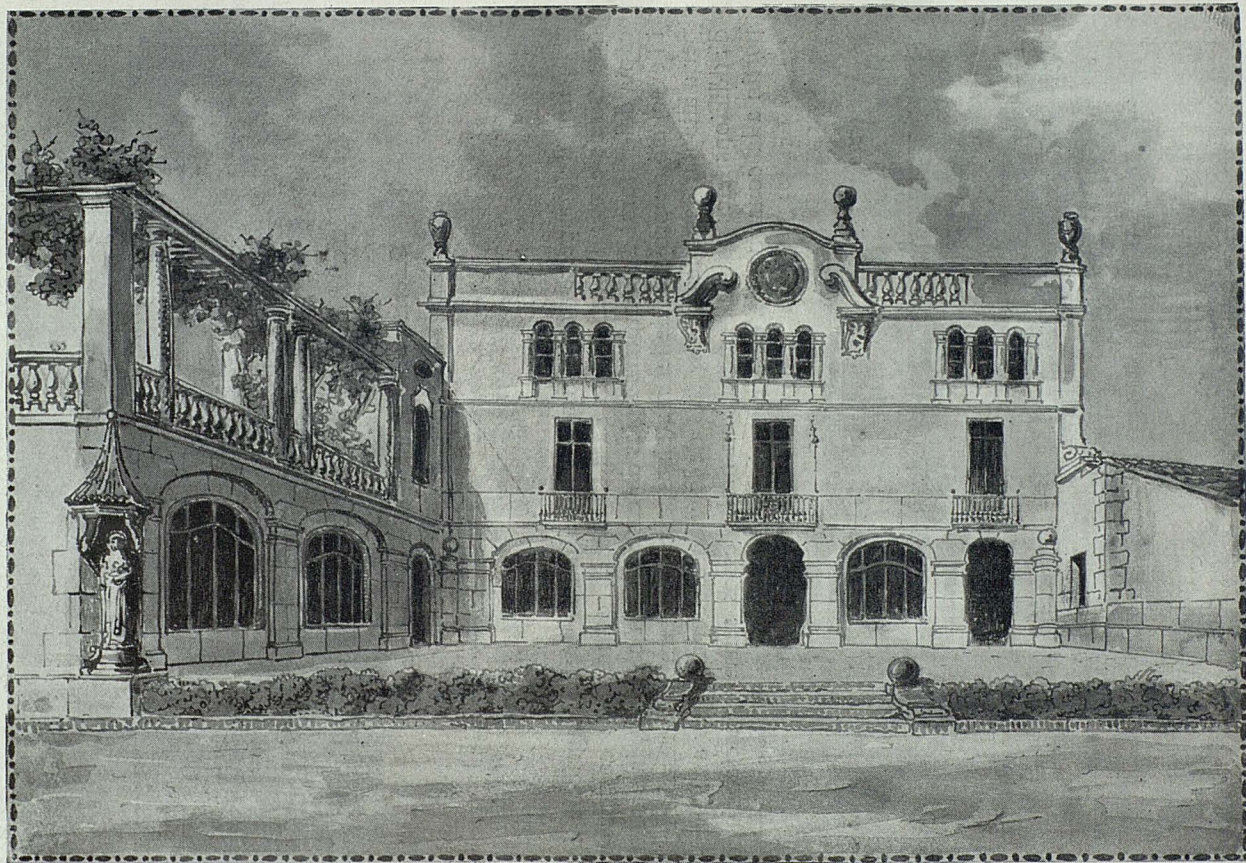


Galeria anexo a una masia (del natural)

Altre dels aspectes del dibuix subordinat al treball agrícola és el que es refereix a l'estudi de la Casa Catalana, estudi que comprèn la còpia del natural d'exemplars típics de cases, ja en conjunt, ja en detall, i l'execució de projecte de les mateixes, així com també de restauracions per a adaptar-les a les necessitats de la vida moderna o per a lliurar-les d'addicions fetes posteriorment i en molts casos sense consciència, que portin a la construcció l'esperit racional que ha de regir en son origen.



Masia al pla de Barcelona (del natural)



Restauració d'una casa al Penedès

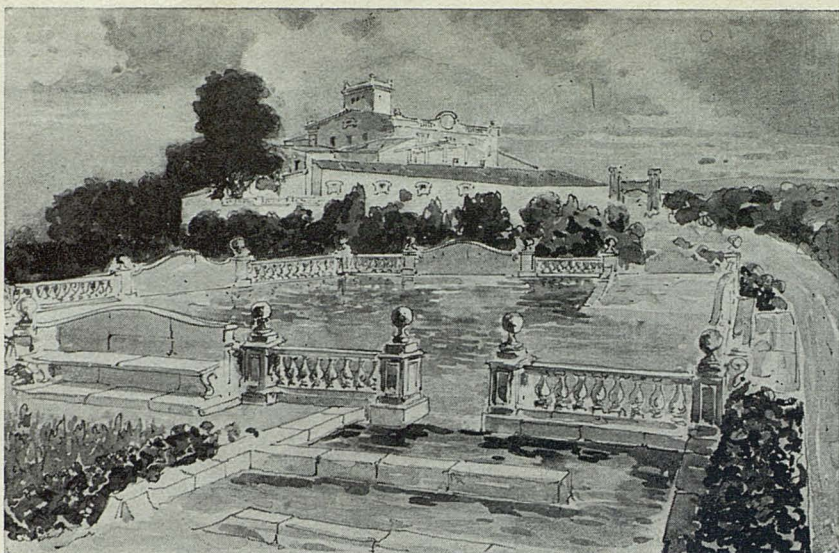
(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)



Avant project de casa de D. Josep Zulueta - Seo d'Urgell
1919

Restauració d'una casa a la Seu d'Urgell

(Propietat de don Josep Zulueta)



Restauració d'una masia del Penedès
(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)

En aquest número donem a conèixer varis croquis, del natural, de construccions rurals, al ensens que presentem alguns projectes de restauracions, algun d'ells executat ja, els quals anirem completant en altres números, donant a conèixer interiors i detalls de decoració dels mateixos.

Tal estudi condueix a fomentar l'amor a nostra casa, avui tan oblidat per les exigències de la ridícula moda que ens porta a copiar la casa estrangera amb menyspreu de la nostra, que res té que envejar a aquella.



Restauració d'una masia de la Seu d'Urgell
(Propietat de don Josep Zulueta)