

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

Moments de seny, per *Josep M.^a Valls*.—L'ametller en regadiu, per *Joan Sa-lom*.—Raïms de taula, per *Joan Vallés Estruc*.—L'aplicació de Sèrums contra la pesta dels porcs i el seu aspecte econòmic, per *Josep Sèculi Roca*.—Sobre el cultiu intensiu de la vinya, per *Cristòfol Mestres*.—La poda de l'olivera, per *August Matons*.—Resum de Revistes, per *P. J. Ll.*—Informació Vinícola, per *P. J. Llorc*.—Informació.—Consultori, per *J. S.*—Moviment de Mercats.

FORA TEXT

CASTELLDEFELS

J. B. Morató i Font

APOTECARI : Passeig S. Joan, 87 : BARCELONA

C R E S I L O L

Desinfectant poderós, que conté el 50 per 100 d'acid cresílic : De gran importància per a l'Agricultura, com a desinfectant de cortis, corrals, per a la higiene del bestiar, per a les plantes, pugó, insectes, vinyes, etc.
A 225 pesetes 100 quilos :- Classe especial per a combatre les larves dels mosquits, a 250 ptes. 100 quilos

Laboratori especial per a tota mena de injectables esterilitzats : Injectables per a veterinària : Sèrums
Vacunes : Preparació de tota mena de productes especials que ens encomanin els senyors veterinaris

TELÉFONS:

Farmàcia: Passeig S. Joan, 87-500 G. : Fàbrica: Lepanto, 111-440 S. M.

ESTUDIS D'AGRICULTURA

TECNIC AGRÍCOLA :: ENGINYER AGRÍCOLA
PROFESSOR EN AGRICULTURA

són els

TÍTOLS I ENSENYANCES

que dóna la

Escola Superior d'Agricultura

de la

MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

CARRER D'URGELL, 187-- BARCELONA

COMENCEN ELS CURSOS EL 15 D'OCTUBRE

DEMANI'S EL FULLET D'INFORMACIÓ QUE S'ENVIA GRATIS

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**

Moments de seny

En aquestes hores en què el món sencer sembla que trontolla ; quan arreu apareixen guspises que ens amenacen amb encendre un foc que tot ho abrاندi ; quan a casa mateix tot vibra demanant una renovació ; pensem un moment en la nostra pagesia, i, amb seny, aquest seny català que tan orgullosament pregonem, estudiem els afers de la nostra agricultura, encarem els problemes cap a una solució que a tots per un igual interessa.

Avui, dins de la nostra pagesia, la mala llavor de la revolta encara no hi ha granat. Avui són molts els pobles que senten dintre seu l'afany d'una millora i d'una organització. Pressenten un millor estat de coses, i cerquen un remei en llurs mals per les vies normals de l'estudi i del progrés.

Però si la nostra pagesia no sent un esperit de rebellió ; si la nostra pagesia, doncs, no es deixa portar per somnis utòpics, cal que la veu serena dels nostres pagesos sigui escoltada allà on s'ha d'escoltar ; és necessari que trobin apoi allà on els ha d'ésser donat. Guanyar una causa no per la seva justícia, sinó per la divisió dels combatents, és perdre-la el dia que els combatents no es divideixin. Riure's dels pagesos, no fer-ne cas perquè no van units, significa no veure els problemes, representa una incomprensió que, segons on radiqui, pot ésser de conseqüències incalculables.

I cal evitar-les, aquestes conseqüències : és necessari allunyar i desfer aquest perill no pas amb tretes que, enginyoses i tot, són un engany, sinó curant el mal un cop estudiats tots els factors que el constitueixen.

I és que, en agricultura, ningú es preocupa de res. Sembla (i quasi és veritat) que ésser pagès sigui un càstig o una condemna. I de la mala organització de la pagesia, d'aquest desordre de la producció de primeres matèries alimentícies, forçosament n'han de sortir perjudicats tots els que no són pagesos, tots els que mengen i no fan menjar. I, així, mentre a la manca o a l'escassetesa del cotó, primera matèria d'una indústria, es preocupa tothom de posar-hi remei ; de la manca d'aquesta altra matèria prima, de la manca de menjar, sols se'n recorden amb vistes a la taxa ; i no pas de l'acaparador, que se n'escapa, sinó dels infeliços productors, que no han volgut veure

que tothom els mana perquè, essent la colla més grossa, van tots sols.

Ara és hora de seny ; i, en aquesta hora, els més obligats a tenir-ne, són les entitats populars.

L'Ajuntament de Barcelona hauria de mirar aquest problema força més en l'aire que no el veu avui. Poder comprar patates barates, per exemple, avui que tota la collita està acaparada, i no preocupar-se de preparar la nova collita, significa no resoldre res avui i que demà el problema segueixi empitjorant-se. L'Ajuntament de Barcelona hauria de saber que a la Plana de Vich els pagesos han venut aquest any les patates de 15 a 20 pessetes els 100 quilos i hauria de recordar que l'any passat, per allà el mes de febrer, quan les bullangues adornaven els nostres carrers i una autoritat taxava aquestes patates a 25 pessetes els 100 quilos, el Sindicat Agrícola de Manlleu les venia al mercat de Sant Antoni a 18 pessetes els 100 quilos, sac i tot.

¿Endevineu quina ha d'ésser l'orientació salvadora? Veieu on és el mal?

I què es fa, per curar-lo? Quines mesures es prenen, per encarrilar la producció agrícola envers aquesta orientació? Ni una. Res.

En aquests moments els productors de patates es troben amb grans dificultats per a treure la llavor de Camprodón. El governador de Girona, per evitar la puja de les patates, priva que en surtin les que han de servir de llavor. I així, momentàniament, no es baixa el preu, però l'endemà forçosament s'encariran, i seguirem protestant sense que mai es posi remei a tanta disbauxa.

Això que diem de les patates es pot dir de la llet, de les verdures, de tot.

Si l'Ajuntament de Barcelona, si la Mancomunitat de Catalunya, veien aquest problema en sa integritat, correrien a posar-li remei. No ho fan? No en fan prou, encara : no es toca a fons com fóra degut.

Els propietaris rurals tampoc semblen preocupar-se'n gran cosa. Amb les terres arrendades la majoria, amb la masoveria, la parceria o la rabassa que treballa, es creuen haver resolt el problema. Molt hi poden fer i hi han de fer aquests propietaris ; molta i molta responsabilitat tenen si no el resolen. Que tinguin seny i que posin a contribució tota llur activitat a orientar la pagesia ; que vulguin ésser els capdavanters d'aquesta transformació si no volen veure's arrossegats per ella.

Catalunya té una riquesa agrícola importantíssima, però encara pot augmentar-la molt. Què s'espera? Es compta amb pensar-hi quan no hi haurà remei?

Tinguem seny tots ; però tenir seny significa estudiar els problemes i resoldre'ls ; tenir seny vol dir donar solució a les dificultats abans que es facin insolubles. Ara encara hi som a temps

JOSEP M.^a VALLS

L'ametller en regadiu

Els agricultors de certes comarques catalanes que tenen el regadiu des de fa poc temps, veuen com els ametllers van morint en plena joventut.

«— És l'aigua», pensen. Però no fan res per evitar que es morin.

L'ametller és un arbre d'arrels superficials, que té la cabellera d'arrels capullars i absorbents a poca distància de la superfície. Necessita per a la seva absorció normal la presència de l'oxígen de l'atmosfera, que no troba suficientment sinó en terrenys ben desfets i com més gravel·losos millor. Com se sap, l'ametller és enemic dels terrenys argilosos i compactes.

En el regadiu l'ametller no troba les condicions que li calen: les contínues regades apissonen més i més la terra, impeding la circulació de l'aire, i, per tant, de l'oxigen. Aquesta acció és remarcadíssima en els alfalsos d'Urgell, i encara es fa més gran l'apissament per la falta de rasclades.

Es comprèn que no sigui tan marcat el pernicios efecte de les regades successives en les hortes de plantes entrecavades, tota vegaada que les eixarcolades donen lloc a la penetració de l'aire.

En els alfalsars del Pla d'Urgell, els ametllers moren per asfíxia de les arrels.

De la mateixa manera que no es desenrotllen certes plantes en determinats terrenys, i en canvi aquestes mateixes plantes es desenrotllen espontàniament en terreny apropiat, tampoc es desenrotlla cap malaltia fins que troba la planta en condicions d'ésser atacada.

Els ametllers mig asfíxiats per un intens regadiu són apropiadíssims perquè s'hi desenrotlli la podridura de les arrels, malaltia ja estudiada en els articles d'aquesta revista titulats *L'ametller a Mallorca*. Aquesta malaltia, produïda per un bolet, és contagiosa subterràniament, i no és difícil veure com d'un ametller de regadiu ha passat a un de secar amb el qual tenen contacte les arrels.

La debilitat ocasionada als ametllers sembrats d'alfals dona lloc a altres malalties que estudiarem a fons i donarem a conèixer als nostres llegidors, indicant la manera de combatre-les. Però, recordant el refrà que diu que «val més ço que guarda que ço que cura», vegem les maneres de guardar els ametllers de l'asfíxia i la podridura de les arrels.

Una bona pràctica és la de deixar a un i altre costat de les rengleres d'ametllers una faixa d'un metre i mig, en conjunt tres metres, sense sembrar d'alfals. Aquesta superfície és suficient als ametllers d'una edat inferior a quinze anys perquè l'arbre tingui una superfície on col·locar les seves arrels sense que l'aigua el perju-

diqui Aquesta faixa es tindrà sempre ben curada per permetre la penetració de l'aire a través de la terra. Això, que ja es fa, en gran part del Pla d'Urgell, en les oliveres i ametllers, no es practica en la comarca de Lleyda ni en la del Segrià, en les quals els ametllers dintre l'alfals estan en miserable estat, i on no és estrany trobar molts propietaris que creuen que tan productiu arbre està cridat a desaparèixer.

Indubtablement, les regades no causarien tant perjudici com causen els ametllers si es rasclessin més sovint els alfalsos. En gran part de les comarques d'alfals encara són desconeguts els rascles de rella flexible, dels quals tants sistemes es coneixen i que, sense excepció, tan bon resultat donen.

El dia que es rasclin els alfalsos de sota els ametllers un cop cada segada o cada dues, es facilitarà la disgregació de la crosta superficial i la circulació de l'aire, evitant en gran part l'asfíxia i la podridura de les arrels.

Com a recurs extrem, podria apel·lar-se a l'empelt d'ametller sobre alguns dels arbres de la tribu de les rosàcies resistents a la humitat; però, en intentar fer-ho, ens trobem que aquesta mena d'empelts, encara que prenguin bé, no són de llarga vida, car hi ha grans diferències de vegetació entre l'un i els altres, tota vegada que l'ametller floreix i comença el seu cercle de vegetació anyal molt abans que tots els altres individus de la tribu de les rosàcies.

Es llàstima que en alguns països d'alfals creguin que l'ametller està cridat a desaparèixer, i que, seguint aquesta creença, no facin el possible per evitar-ho.

JOAN SALOM

Raïms de taula

Heu's aquí una qüestió a la qual es dóna molt poca importància; però el dia que els vinyaters catalans s'hagin fet ben bé càrrec dels profits que d'aquell fruit poden treure, no la miraran amb la indiferència d'avui, i podem afirmar, sense por d'equivocar-nos, que se'ls obrirà un nou mercat als productors de la vinya, avui no degudament apreciats.

En totes les contrades de la nostra terra on la vinya va bé, hi ha varietats que serien molt a propòsit per a la producció d'excel·lents raïms de taula; però succeeix quasi sempre que molts agricultors, en lloc d'oferir al mercat tan agradós fruit, quan arriba l'hora de collir els raïms per al consum de casa llur, han de recórrer tota una vinya i amb prou treballs arriben a omplir-ne un cistell que siguin una mica presentables i que ofereixin garanties de conser-

vació. He tingut ocasió de parlar diferents vegades, amb companys meus, de tan important qüestió, i, amb rares excepcions, sempre he hagut d'escoltar la mateixa cantarella : que s'ha de tenir sort ; que tot consisteix en el temps ; que tot depèn que les pluges vinguin o no vinguin favorables ; i que, per tant, l'agricultor poca cosa hi pot fer per la seva part. És una equivocació que cal combatre en bé de tots. El cep, com totes les plantes, si se l'alimenta bé, si s'impedeix al seu entorn tota vegetació estranya, si se'l manté en completa sanitat, donarà fruits exquisits i abundants. I si la vinya que destinem a la producció de vi ja necessita que la tractem bé si en volem treure profit, molt més ens caldrà cuidar-nos de la que tinguem destinada a la producció de raïms de taula.

Anem a veure, doncs, els procediments que entenc que han de seguir-se. No vull parlar de ceps emparrats, perquè a casa nostra les condicions de la terra no ens han permès dedicar-nos a aquest conreu, i, per tant, el desconec. Estem en l'època més a propòsit per a adobar les vinyes, i convindrà, com hem dit, deixar-les abundantament i racionalment fertilitzades. Essent els ceps uns arbustos, la vegetació dels quals dura llarg temps, recomano, per a proporcionar-los nitrogen, l'ús dels adobs orgànics, els quals són de lenta descomposició. Si l'agricultor creu que amb la potassa que contenen els adobs orgànics no n'hi ha prou, pot, amb molta economia, valer-se de les cendres ; però de cap de les maneres podrà barrejar-les amb els adobs orgànics, per raons de caràcter científic que ni crec del cas explicar ni tampoc sabria per quin cap posar-m'hi. Quant a l'àcid fosfòric, ja sap tothom que ens el proporcionarà el superfosfat, que, encara que molt car, crec que ens donarà bons resultats. Tampoc pot barrejar-se amb les cendres. Si els ceps tenen molta força (cosa que segurament s'aconseguirà adobant-los i cuidant-los bé), serà convenient una poda més aviat llarga que curta, amb el fi que surtin molts raïms ; i així aconseguirem que no siguin tan apinyats. Quan els brots tinguin de 25 a 30 centímetres, haurem d'escapçar-los sobre dos borrons dels raïms. Practicant aquesta operació en temps oportú, s'aconsegueix una creixença major dels raïms, la qual cosa és en benefici d'obtenir també un espai major entre uns grans i altres ; condició indispensable als raïms de taula per a llur bona presentació i perquè puguin conservar-se amb molta més facilitat.

Cal que mai no es criïn herbes a la vinya ; i després de cada pluja, per insignificant que sigui (encara que no hi hagi herba), convé desencrostar la terra per afavorir la nitrificació i a fi de retenir tant com es pugui l'aigua, car, moltes vegades, en mancar aquesta, queden molt mermades les collites.

Un dels factors més importants per a l'obtenció de bons raïms de taula consisteix en la defensa absoluta dels ceps contra totes les malalties que els ataquen i molt particularment contra les malalties criptogàmiques. Amb aquest fi recomano l'ús dels polisulfurs asso-

ciats al suc del sulfat, sovintejan força les ruixades i procurant mullar els raïms i els pàmpols per sobre i per sota. Cal recordar, aquí, que l'any passat els polisulfurs ocasionaren desenganys; però ens ha vagat de saber que tots els fracassos foren deguts a les poques polvoritzacions practicades, i a no esmerçar-hi la dosi necessària. Si no estiguéssim convençuts de la gran eficàcia dels polisulfurs en la defensa dels raïms contra les invasions d'òrdium o malura vella, sols per la sanitat que donen als pàmpols els recomanariem. Si les fulles estan ben sanes, poden elaborar matèria sana en favor del fruit. Això és el que diu la ciència. Per altra part els agricultors també tenim comprovat que, quan els pàmpols d'un cep estan malalts, malalts estan també els raïms, i moltes vegades no arriben a madurar completament. Convindrà practicar dues sulfatades ben tardanes, a fi de retardar tant com es pugui la caiguda dels pàmpols; perquè, com més ufanosos i tendres es conservin, més podrem trigar a collir els raïms i més augmentaran de preu.

Seguint aquests procediments, però essent necessari en cada cas particular un caràcter de viticultor ben observador per a variar-los si l'experiència ho aconsella (ja que és sabut que en agricultura no poden establir-se lleis i regles generals), i visitant de tant en tant les institucions agrícoles oficials de caràcter tècnic que amb directors competentíssims funcionen a Catalunya i donen grans facilitats al desenrotllament de la vida agrícola moderna, entenc que podrem aconseguir una producció molt important de raïms de taula, amb la qual cosa posarem un bon remei a les crisis vinícoles que de tant en tant patim, i donarem més facilitats a les classes més necessitades, que amb un augment de producció podran adquirir més econòmicament una de les més exquisides fruites amb què Déu ens ha afavorit. I no cal que els viticultors tinguin por d'haver de vendre-la massa barata, perquè, venent-la al preu de 0'65 pessetes el quilogram, tothom podria comprar-ne i tindriem el mercat assegurat. Traient del que importaria la venda dels raïms l'import de l'embalatge, treballs i transports, i el benefici per al comerciant, o encara millor la comissió que podria donar-se als venedors, trauríem d'aquelles vinyes que tinguéssim destinades a aquesta producció un benefici líquid que mai no havem pogut aconseguir. I això, encara, sense refiar-nos de la probabilitat de vendre els raïms a molt més bon preu del mínim que havem assenyalat.

JOAN VALLÈS ESTRUC

Vallbona, 8 de gener de 1919

L'aplicació de Sèrums contra la pesta dels porcs i el seu aspecte econòmic

Solucionat el problema des del punt de vista científic, anem a veure si en el terreny pràctic i econòmic tenen tots els factors igual favorable acolliment.

En medicina humana no hi cap aquesta apel·lació: tots els sacrificis pecuniaris són pocs davant el progrés i la grandesa humanitària que una senzilla experimentació pot portar a la societat en general. En medicina pecuària es al revés: tant se val el descobriment si la despesa que ocasiona la seva aplicació no està en consonància amb la valor de l'individu i el fruit final que pot oferir la seva vida econòmica.

Formós és el fet de poder resoldre el procés de la pesta roja en els porcs, i molt més ho és, encara, si tenim present que, fent bona aplicació dels sèrums, mai pot la seva conseqüència sortir-nos antieconòmica.

Els que molt s'han queixat de resultar-los costós el procediment, poc n'han mesurat l'abast. Avui dia no és el sèrum el que pot fer fracassar, sinó la falta d'oportunitat, el desconeixement de l'instant més afortunat per a combatre feliçment la malaltia. Aquest coneixement tècnic porta lligat el fet econòmic.

Per altra banda, segons quin sigui el bestiar malaltís, serà o no serà convenient curar-lo, puig que garrí o godall no és igual a un porc de 70 a 100 quilos.

Descomptat que la cosa més segura i econòmica és la vacunació, podem, amb tot, trobar-nos amb els casos següents: Primer: que no hi hagi lloc, encara, a poder vacunar els lletons i trovar-los malats el jorn menys pensat. Segon: comprar garrins i, abans de vacunar-los, posar-se malalts a conseqüència del nou aclimatament. Tercer: comprar porcs de cria o de ramada que, sense coneixe-ho nosaltres, ens trobem a l'endemà que sofreixen la pesta, o bé que, pel descuit de no vacunar-los aviat, al poc temps emmalalteixen en les nostres corts. I quart: trobar-se amb porcs grassos malalts, o be els de cria o llavors.

El el primer cas, obrant aviat sobre els malalts i també sobre els altres contagiats, si bé usant dosis més petites, se salven tots els perills, i, encara que l'import del sèrum gravi dos, tres, sis pessetes per lletó, extraordinàriament és molt més gros l'import de la garrinada. Qui als vulgui portar al mercat un cop bons, és clar que no voldrà vacunar-los; però si es tractés de quedar-se'ls a casa el que convé és fer, passades tres setmanes o un mes, la sero-vacunació. Tractant-se, com suposem, de porcs de bona classe, aquestes despeses, que de moment podran semblar carragoses, són, més tard, suficientment compensades pel fruit que pot donar la llarga vida econòmica del garrí.

En el segon cas hem de aplicar iguals mesures: donar sèrum fins a curar-los, i després, passat un mes, com que tractem de criar-los i engrair-los a casa nostra, hem de fer la sero-vacunació a cadascun d'ells.

En el cas tercer donarem fortes dosis de sèrum als malalts, i mes moderades als contagiats, no donant-ne gens als que no manifesten cap

senyal i mengin tranquilament. Podem trobar-nos amb porcs de cria malalts que faran un pes viu de 50 quilos, i, essent molt greu la malaltia, pot costar-nos el sèrum 25 o 40 pessetes per cada porc. Aquests casos són els que la gent troben antieconòmics. Tothom veu no més l'efecte del cost, però ningú mesura la transcendència de la curació. Quan no es dona sèrum, tenim massa la lliçó de l'experiència, que ens diu que el mal passa d'un cap de bestiar a l'altre amb progressió alarmant de debò: allavors no es perden 25, 40 pessetes, sinó tot un capital que moltes vegades significarà molts mils duros. Avui, donant sèrum als greus, trobem un fenomen molt singular: les seves excretes no contagien, no enmatzinen els altres porcs que conviuen en la mateixa cort, i menys els de les artres, encara que s'hi trafiquegi amb el mateix calçat. A part, doncs, de salvar els preus, s'evita la malaltia als bons, i els contagiats també avorten el mal donant-los poc sèrum.

Tots els pagesos hauran vist que sempre són dos o tres porcs, entre quinze o vint, els que apareixen greus, i dos, quatre, els que van mig ensopits, que són els contagiats. Gastar 50 o 100 pessetes pels malalts, representa gastar-les per a tot el conjunt de porcs que hi há a la casa, al menys a la cort corresponent. Aquest és el capital que se salva d'una manera immediata, i això és el que ha de veure tot ramader o pagès que s'hi trobi. Demés, gastar 25 o 40 pessetes per un porc de cria de 40 o 60 quilos que es vén, semblarà poc oportú, però avui dia un porc aixís val 200 pessetes, i no es pas tot igual; molt menys salvant-se, com succeeix, si no es plany el consum de sèrum.

Davant de porcs grassos que vagin ensopits, es tornin morats i tinguin febre inicial, veu's-aquí, jo el que faig sempre que m'hi trovo; dono sèrum per a combatre la febre i aleshores els porto a sacrificar com més aviat puc. Tractant-se de llavors l'aspecte canvia, i segons quines sien les circumstàncies s'ha d'obrar.

Finalitzaré dient: Molts fracassen per no saber ajustar la importància clínica del mal amb la valor del sèrum; però són pitjors els ramaders que regateigen l'ús del sèrum, perquè de moment sols pensen amb allò que se'ls fa gastar, però no amb el capital de conjunt que poden salvar.

JOSEP SÉCULI ROCA

(Prohibida la reproducció)

Gavà, 1 febrer 1919

Sobre el cultiu intensiu de la vinya

El viticultor cultiva la vinya per negoci. El fi d'esmerçar el seu esforç i les seves despeses en la terra és per obtenir beneficis o guanys; el tenir plantes sense mirar el profit econòmic és cosa sols de gent que no compta o de persones que volen donarse el gust o luxe de sostenir jardins.

En tota explotació, sigui agrícola o industrial, els beneficis depenen de dos preus: del *preu de cost* y del *preu de venda*.

S'entén per *preu de cost*, la xifra que resulta de dividir la totalitat de despeses que han intervingut en la producció pel nombre d'unitats obtingudes, que en el cas del vi son cargues o Hl., segons es compti amb mesures del país o amb mesures mètrico-decimals.

Com és natural, en aquestes despeses hi han d'entrar no solament aquelles que de moment ja son vistes, com per exemple jornals per a conreu anual, adobs, productes anticriptogàmics, productes enològics, etc., sinó moltes altres que no sempre es coneixen de moment i que és precis calcular, tals com renda de la terra, o sia l'interès del capital territorial independentment de les plantacions, l'interès y amortització d'aquestes plantacions, les parts proporcionals de les despeses generals, tals com contribucions, conservació d'edificis, material vinícola, de camins, guarderia, etc.

Estaria mal calculat el cost de producció si en considerar les despeses deixés de comptar-se'n alguna que directament o indirectament afectés la pesa de terra, finca, etc., objecte d'estudi.

El *preu de venda* és el que ens paga el comprador del vi.

El problema del productor queda plantejat d'una manera molt senzilla: ha de procurar disminuir el preu de cost i augmentar el preu de venda, és a dir, eixamplar al màxim la diferència entre els dos preus.

És això possible? Examinem-ho.

Comencem pel preu de venda, encara que sembli alterar l'ordre d'exposició. Les causes que essencialment influeixen sobre el preu de venda depenen de la llei de l'oferta i la demanda.

Quan els compradors són escassos i molts els venedors, baixa el preu d'una mercaderia; quan al contrari, els compradors són molts i els venedors són pocs o es resisteixen, puguen els preus.

Hi acostuma haver causes accidentals que modifiquen de vegades la dita llei: les falsificacions dels productes, que motiven una competència deslleial que no hauria d'existir, les dificultats en els transports, destorbis d'ordre burocràtic, tals com permisos de circulació o d'exportació, els canvis o equivalències de les monedes dels diferents països, etc., etc.

Cal fer-hi molt, per a atenuar aquestes causes, quan obren en sentit contrari a les conveniències del productor?

Isoladament no s'hi pot fer res, i mitjançant l'associació quelcom; tant més com més perfecta i ampla sigui aquesta. L'associació pot influir elaborant millor el producte, buscant directament els mercats consumidors, suprimint intermediaris, apel·lant al crèdit i demorant les vendes en períodes de depreuació, etc.

També, mitjançant lleis protectores, per convenis comercials o tractats de comerç, pot influir-se favorablement sobre el preu de venda; però també exigeix això una acció col·lectiva, política o social del viticultor.

El preu de venda li fixen sempre; sobre d'ell, en un moment determinat, no hi pot actuar.

Com procedir, doncs, en el sentit d'augmentar el benefici o de disminuir o minvar les pèrdues?

Disminuint el preu de cost,

És això factible? Penso demostrar que pot aconseguir-se

Hi ha dos sistemes de cultiu de la vinya: l'extensiu i l'intensiu. El

primer és el que ordinàriament es segueix; en ell s'exploten les condicions de producció naturals de la terra; requereix capital i treball no molt alts; els adobs que hi entren no són abundants i el practiquen generalment tots aquells pagesos i propietaris l'ideal dels quals es disposar de molta terra. És cultiu intensiu aquell en què es concentra tota l'activitat i despesa en poca superfície; és dona molta importància als adobs i a las treballades; necessita molt capital d'explotació.

L'experiència i la ciència agronòmica demostren que aquest és el més productiu, perquè, si bé per la mateixa superfície requereix major capital, permet obtenir, no obstant, majors beneficis. En efecte: quan es vol intensificar la producció, no és necessari augmentar proporcionalment les despeses.

Coneixem vinyes molt ben portades en què s'obtenen 40 cargues per jornal i altres portades mitjanament en què sols s'hi fan 8 cargues o menys; i la relació de despeses dista molt d'ésser en la relació de 5 a 1; tot el més per una producció quintuplicada són precises doble o triple despeses.

I es comprèn; hi ha despeses, com la renda o interès del capital terra, la contribució i altres de caràcter general, que s'han de comptar el mateix, tant si es produeix molt com si es produeix poc; l'interès i la quota anual d'amortització de la plantació seran quasi sempre anàlegs en un cas i en altre; certes operacions tals com la poda, les treballades, si aquestes es fan racionalment amb aparells moderns, i altres operacions, podran augmentar quelcom, però mai en la proporció dita dels fruits de 5 a 1. Els adobs hauran d'ésser, naturalment, més abundants, i encara que suposesim despeses quintuplicades, això seria ja el màxim encara que ordinàriament no s'arriba a tant.

Dades experimentals que posseïm, en les quals ha intervingut una gran cura en la comptabilitat, ens ho comproven perfectament. Heu's aquí els resultats obtinguts en una finca del Penedès, en la part portada per administració, corresponents a la collita de 1917, comptats amb les unitats del país en conreu extensiu en diferents graus, tendint a l'intensiu:

<u>Cargues de vi produïdes per jornal</u>	<u>Cost d'una carga</u>
8'87 cargas.	27'61 ptes.
9'00 »	26'72 »
10'50 »	25'12 »
11'44 »	21'27 »
13'66 »	19'26 »
14'60 »	19'01 »
16'24 »	12'35 »
23'03 »	12'96 »

Haig d'advertir que es tracta d'una finca ben portada dintre dels tipus d'explotació corrent per la majoria dels viticultors. Els jornals, degut que no falta mà d'obra, no són tan alts com en molts altres llocs, puix que es pagaven en la dita finca a 3'25 ptes. el d'home, a 2 ptes. el de dona i a 9'50 ptes. els de cavalleria. Demés, la valoració dels terrenys, independentment de les plantacions, és baixa, puix que està

RECEPTA PER A FER CONFITURA DE TARONJA, PONCEM, PERES, ENSIAM, ETC.

La casa de pagès catalana, que té l'horta davant el portal, té el rebost en un recambró, que els bailets saben on és, amb els ulls clucs, i la mestressa n'explica i en demostra les seves excel·lències i refinaments.

Al rebost, al prestatge més alt, quan se'n obra la porta hi lluen múltiples reflexes d'ambre i esmalt; són els pots de confitura.

L'olor pressent el basqueix de la dolçor. S'ensaliva el gust d'un tros de confitura sobre una llesca de pa, sucat de suc com una bresca.

Oh! la confitura familiar, la dolça, la casolana. A dintre el pot, hi ha el fruit del poncemer al racé de la paret del hort, les peres de la perera que enguany tregué tanta florida.

Tot és a dintre, confitat, esperant un berenar d'un convidat o la boca somrient d'un infant.

Aquí teniu una recepta per a conservar la fruita de l'hort, enriquint-la i fent-la de més nodriment.

I. Si es tracta de taronges, es raspa la pell fins que quedi llisa (fig. 1). Si de poncemer, es pela la part groga externa.

II. La confitura de taronja es pot fer amb aquestes, senceres o a talls (fig. 2). Si es fan amb les taronges senceres, si ha de fer un forat perquè el suc penetri a l'interior. Si es fa a talls, si pot deixar els grills o carn, o bé fer-la solsament amb les pells raspades.

La de poncemer, un cop pelada la part groga externa (que guardarem), es treu la carn o grills, quedant la pell blanca o cor de la pell.

La mida dels talls es fa segons la mida que es desitgi que quedi la confitura.

III. Es fan bullir (fig. 3) el trossos de taronja o taronges senceres, o els de cor de pell de poncemer, o les peres amb pell, o el tronc del espigot del ensiam (com més tendre millor).

El senyal de que és prou bullit, es quan una agulla els travessa amb facilitat (fig. 4). Una hora més o menys.

Les peres, un cop bullides, es pelen amb el ganivet.

El mateix l'ensiam, deixant solament el cor.

IV. Un cop bullit, ho posem tres dies (figs. 5, 6, i 7) en aigua clara, mudant-la cada dia. S'ha de procurar que la fruita quedi ben tapada d'aigua. Si surés, posem-hi pes damunt.

V. Fem un xarop (sucre i aigua) que en el pesaxarops pesi 32° (fig. 8). Se'n fa la quantitat suficient per a poder banyar completament la fruita que es prepara. La preparació es senzilla. Si el pesaxarops marca menys de 32°, vol dir que s'ha de bullir més, fins que marqui 32°.

VI. Es posa la fruita en fret en aquest xarop (fig. 9); al cap d'un dia el suc haurà perdut la graduació. Es cola (fig. 10) i es concentra a 32° fent-lo bullir una mica (fig. 11). S'hi torna a posar la fruita en fret. Això es fa tres voltes (fig. 12).

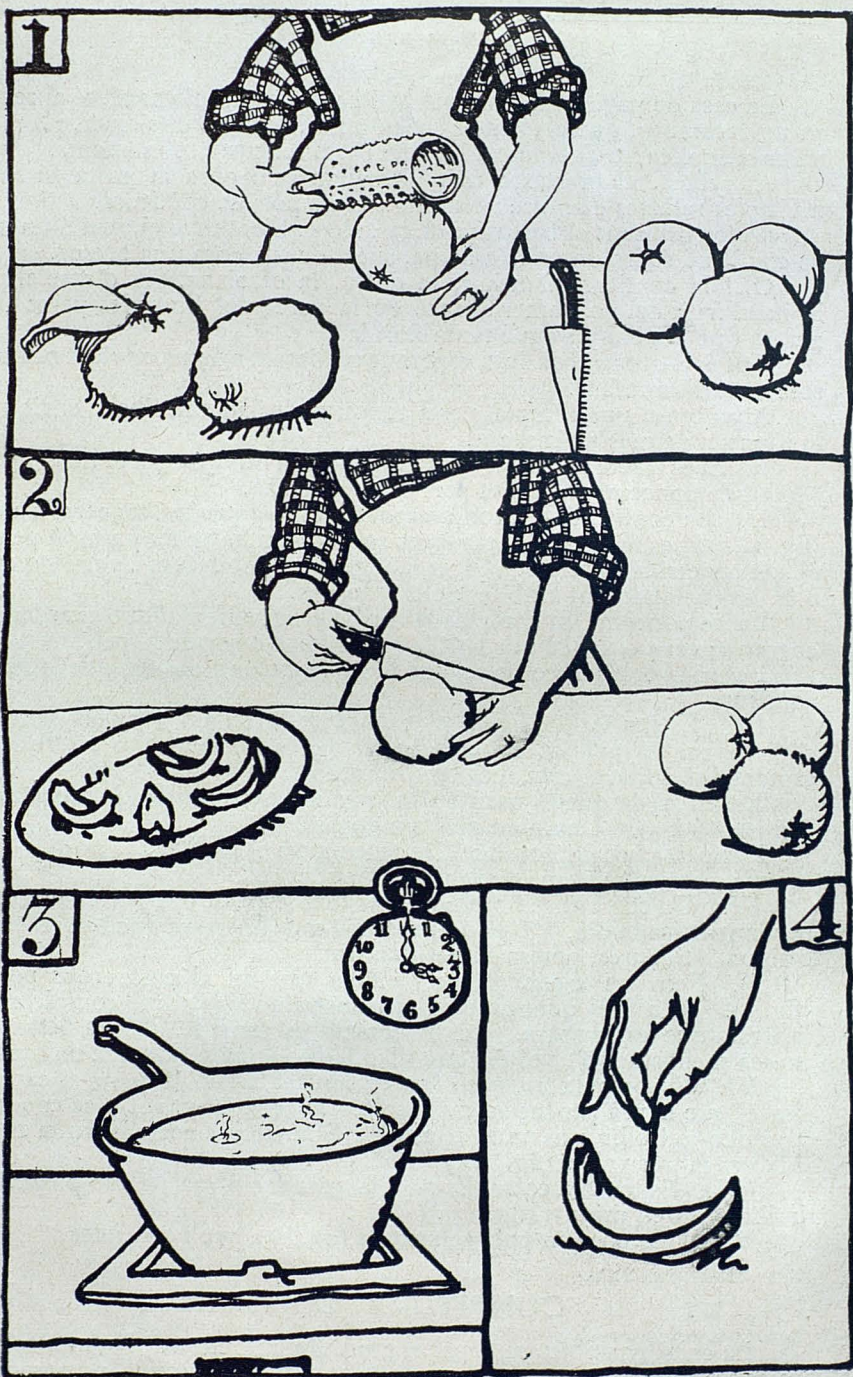
VII. Es torna a colar. Es refà la graduació (32°) i tot plegat es fa bullir uns deu minuts (fig. 13).

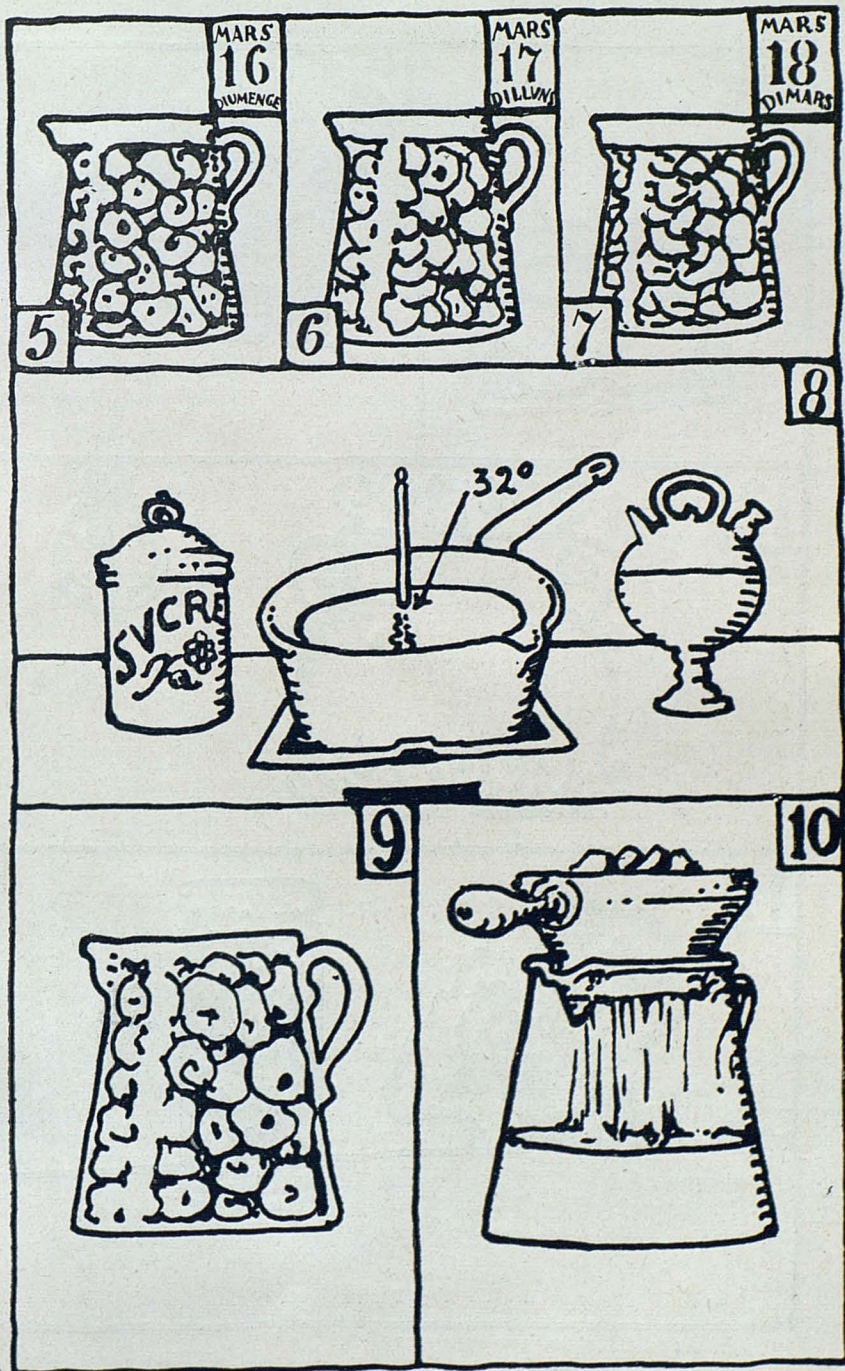
VIII. Es posa en pots ben tapats (fig. 14), suc i confitura.

CONFITURA COBERTA

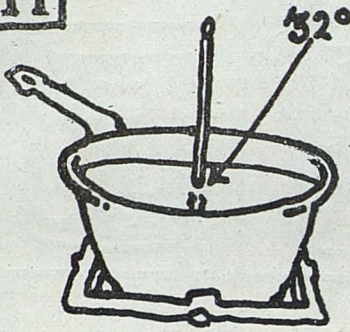
La confitura obtinguda per el procediment indicat es pot fer coberta, ço és, seca, fent un xarop a punt volant fluix, sumergint-li i posant-la a escórrer.

D'això ens en ocuparem en altre article.





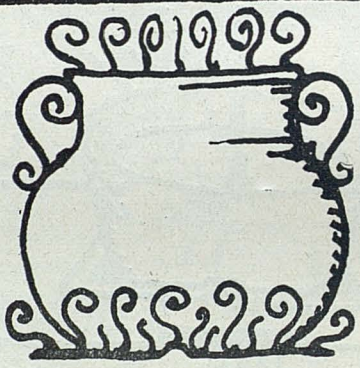
11



12

Es repetitua,
tres
voltes.

13



14



fixada en el preu de compra que oscil·là entre 500 i 1.000 ptas. jornal, segons classe.

En la mateixa finca els resultats obtinguts en la collita de 1918 són semblants als citats de 1917.

La disminució del preu de cost, com a resultat d'intensificar les produccions, es comprova encara d'una manera més patent amb les aconseguides en la vinya d'experimentació de l'Estació Enològica de Vilafranca. Des de 1911 s'hi porten amb poda llarga i conreu intensiu diferents parcel·les; curiosament es pesen a la collita els raïms obtinguts i es fa el càlcul de producció per Ha., tenint en compte la superfície de cada parcel·la i que es necessiten, com a terme mig, 136 quilos de raïms per obtenir un Hl. de vi. Seria difícil precisar, donat el caràcter experimental de la dita vinya, les despeses totals que suposa aquesta producció, però tenim comptat que, fent el mateix que allí es fa en el conreu industrial, no arribaria a 1.500 ptes. per Ha., malgrat una renda elevada del terreny, ja que la dita vinya toca a les portes de la població.

Acceptant la dita quantitat màxima ens trobem amb els següents preus de cost d'1 Hl:

Anys	Nombre de parcel·les assajades	Producció mitja	Cost de producció
		per Ha.	d'1 Hl.
		<i>Hectolitres</i>	<i>Pessetes</i>
1911	2	154	9'74
1912	3	198	7'57
1913	2	172	8'72
1914	2	91'5	16'39
1915	4	134	11'19
1916	12	188	7'97
1917	14	164	9'14
1918	22	140	10'71
	Promedis.	155'2	10'18

Aquests preus de cost son enormement baixos en relació amb els corrents en el país. Comparant-los amb els preus mitjos de venda que hi ha hagut en els mateixos anys, es veu que deixarien un marge de benefici gros, inclús en aquells en què els vins es venen més barats.

Creiem que és aquest l'únic camí que actualment hi ha per a resoldre individualment els problemes de les crisis vinícoles, això és, *intensificar la producció*, a fi de reduir tal com es pugui el preu de cost, perquè sigui sempre inferior al preu de venda i pugui quedar llavors un marge de benefici.

Aquesta solució no està renyida amb altres que s'orienten vers el sentit d'adinerar els productes i a les quals cal tendir també mitjançant associacions d'elaboració i venda que treballin la primera matèria bé i barat.

De la manera que és pot arribar a reduir el cost de producció als límits consignats per a l'Enològica, es podria dir molt però tot es conclou en el programa següent:

- 1^o. Ésser generosos en els adobs.
- 2^o. Aprofitar al màxim les aigües pluvials.
- 3^o. Podar amb criteri, de manera que porti cada cep tota la càrrega que sigui capaç de portar.

4th No deixar-se pendre per les malalties criptogàmiques el fruit abundant que la planta ens ofereix.

Es dirà que això ordinàriament ja es fa i que, no obstant, no s'obtenen les grans produccions citades. S'ha de contestar que el cultiu intensiu suposa desenrotllar íntegrament i al màxim cada una de les quatre parts dites, afluixar solament en una és comprometre la garantia de les grans produccions que es busquen en l'esmentat sistema de cultiu. Demés no basta fer-lo un any; es precis seguir aquest sistema de conreu amb continuïtat.

Procurarem exposar en articles successius alguns punts interessants que convé tenir en compte en portar a la pràctica l'esmentat programa.

CRISTÓFOL MESTRES

LA PODA DE L'OLIVERA

Sobre la poda de l'olivera regnen opinions i parers fonament diferents; cada comarca i fins cada pagès posseeix un sistema de poda que considera el més perfecte i el més racional.

Sense volguer entrar a discutir i criticar cadascun dels sistemes en ús, establim en les línies següents uns quants principis i farem algunes consideracions, amb l'objecte de fixar un criteri que condueixi a la determinació exacta de la manera de podar l'olivera,

L'OLIVERA S'HA DE PODAR.—En molts indrets l'olivera no es poda; es considera que aquesta és una operació inútil. Nosaltres hem sentit afirmar que és també una operació perillosa.

No cal deturar-se a demostrar que tals afirmacions són absurdes.

Un arbre abandonat a si mateix es desequilibra; produeix molta fusta i poc fruit i esdevé decididament anyívol i fins podem dir que esdevé irregularment anyívol perquè dóna collites abundants sols després de llargues anyades de infertilitat.

Tots els arbres s'han de podar; podar significa equilibrar l'arbre, significa proporcionar la producció de fruita i de fusta, es a dir, significa obligar a l'arbre a que dongui oliva aquest any i desenrotlli al mateix temps les rametes que donarà oliva l'any que ve.

Un arbre no podat dóna o molta fusta o molt fruit, segons les condicions climatològiques de l'anyada i segons el seu estat fisiològic. Si dóna molt fruit agota les seves energies i no pot formar la fusta indispensable per a l'any següent; si produeix molta rama, aquesta s'emporta tot el nodriment que hauria tingut que augmentar la producció. Per aixó, repetim, podar és equilibrar, podar és obligar a l'arbre a que formi regularment quantitats proporcionals i justes de fruita i fusta per a que la collita sigui constant i elavada.

CADA QUANTS ANYS S'HA DE PODAR?—Desde un punt de mira racional, la poda s'hauria de practicar cada any. Podant cada any, l'arbre no arribaria mai a desequilibrar-se, tindria sempre la quantitat de

fruita i de rametes que són necessàries per a una fructificació normal. Per altra part, les operacions de poda resulten més senzilles i més curtes, es fan ferides més petites i la producció esdevé anyal.

Però la poda anyal té un gran inconvenient; i és que exigeix un nombre molt elevat de braços, de que, per desgràcia, no disposem encara a Catalunya. Per a poder podar anyalment totes les oliveres existents a Catalunya seria necessari descuidar moltes altres feines del camp que s'han de fer en la mateixa època i que també són importants. Per això, nosaltres aconsellem la poda cada dos anys. És un terme mig, és una solució fins al dia en que disposarem del nombre de braços necessari per a practicar la poda anyal. Però mentres durin les condicions actuals creiem que la poda anyal resulta convenient solament en reduïdes comarques on la població és abundant, on l'associació dels conreus deixa lliure un elevat nombre de braços en el període oportú per a la poda.

Allargar més de dos anys el període de poda és contraproductiu. Ço que s'estalvia de feina es perd, multiplicat, de collita. I arribar a la poda cada 5 ó 6 ó 7 ó 10 anys ho creiem absolutament absurd perquè significa abandonar l'arbre, significa deixar-lo que es torni selvatge, a més de permetre i afavorir el desenrotllament de tota mena de malures i de obligar, en practicar la nova poda, a fer grosses ferides de lenta i insegura cicatrització.

Per a fer-ho bé cada propietari hauria de dividir en dos parts les seves terres i podar cada any una part. Així s'estalviaria un desembolç elevat de diners cada dos anys, i facilitaria les operacions de collita, perquè cada any tindria mitja part del camp en plena producció.

FORMA QUE S'HA DE DONAR A L'ARBRE.—És aquesta una qüestió de difícil solució. Existeixen una sèrie d'observacions i d'estudis que demostren que no totes les classes d'olivera han de tenir la mateixa forma. Això és fàcilment explicable. Cada varietat té les seves exigències i les seves aptituds i és evident que la forma que va bé per una olivera que produeix naturalment moltes vagues, no pot anar bé per un altra que tingui tendència a produir rames dretes.

La forma ha de ser ademés una conseqüència de la fertilitat del terreny i del clima i d'altres fets de major complicació que no és aquest el moment d'estudiar.

Per això és que solament un estudi experimental detingut i de llarga duració de les varietats catalanes, pot permetre d'establir quina és la forma que més convé a cadascuna d'elles.

En conseqüència, mentes aquest estudi experimental s'està fent, és necessari determinar i aplicar una forma intermitja que reuneixi el major nombre d'aventatjes i el menor nombre d'inconvenients, una forma a la qual s'adaptin totes o quasi totes les varietats catalanes, encara que en graus diferents. Aquesta forma vindria a ser *el mal més petit*.

Desde ara pot dir-se que s'han d'abolir els arbres amb moltes soques: comparant dos oliveres del mateix volum, de les mateixes dimensions, un amb 2 o 3 soques i l'altra amb una soca sola, la primera té molta més branca grossa i molta més fusta vella que la segona, mentre que

aquesta té més rama jove i viva i està en millors condicions per a fructificar.

També pot dir-se desseguida que les formes irregulars i espeses, els globus, més o menys rodons, s'han d'abandonar perquè tenen el grandíssim defecte d'impedir la penetració de la llum i la circulació de l'aire.

La forma intermitja i provisional que nosaltres recomenem és la de *vas*, o en altres paraules, la de *paraigües invertit*, que s'ha de adaptar a cadascuna de les comarques on s'aplica. El vas té moltes aventatjes: deixa penetrar entre el brancatge els elements indispensables per a una bonp vegetació: la llum i l'aire; impideix que l'humitat de l'aire—les boires— es deturin entre les rames i afavoreixin el desenrotllament de malures; proporciona les diferents parts de l'arbre impedint que algunes assoleixin dimensions exagerades en perjudici de les altres i per tant equilibra la fructificació; facilita les operacions de poda, de recolecció, de defensa contra les malalties. Ademés és una forma a la qual—més o menys bé, però sempre bastant bé—s'adapten totes les varietats d'oliveres conegudes.

COM S'HA DE PODAR.—Pot afermar-se que la poda de l'olivera és una operació senzilla; tots els errors poden reparar-se fàcilment. Aixís com la poda dels altres fruiters exigeix coneixements i llarga pràctica, la de la olivera pot fer-se només posseint bona voluntat i bon sentit. Però cal que els olivicultors abandonin les tradicionals preocupacions a les quals es demostren tant lligats.

La poda que ha de fer-se al nostre país consisteix essencialment en les següents operacions.

- 1) Suprimir els xucladors.
- 2) Treure el sec.
- 3) Tallar les rames o rametes malaltes.
- 4) Suprimir totes les rames o rametes que es dirigeixin envers l'interior de l'arbre.
- 5) Aclarir les rametes on aquestes es presenten massa espeses.
- 6) Afavorir les rames i rametes que es dirigeixen cap a fora, les que són horitzontals i les que són pèndules.
- 7) Proporcionar entre elles totes les branques.
- 8) Conservar invariablement la forma de vas fent les amputacions que siguin necessàries.
- 9) Fer ferides llises.

Com es veu, doncs, la poda de l'olivera és realment senzilla; l'arbre podat ha de quedar clar, harmònic, equilibrat, regular.

PODA DE RECONSTRUCCIÓ.—Consisteix en rejuvenir l'arbre o en donar-li una forma diferent de la que té, fent-lo més apte per a la fructificació.

L'olivera resisteix bé les ferides, encara que les cicatritzi lentament; per això quan sigui necessari no s'ha de tenir por de tallar una branca grossa mal situada o revallida; aquesta supressió en lloc de ser perjudicial serà beneficiosa. Nosaltres més d'una hem presenciats i practicat amputacions de rames extraordinàriament grosses sense que l'arbre hagi

demostrat cap patiment en la seva vegetació. Al contrari, una amputació feta amb criteri i oportunitat determina una intensificació en la vegetació i per conseqüència un augment de producció.

Per a donar a un arbre desequilibrat la forma de vas, és necessari deixar solament les tres o quatre branques millor situades, més regulars, més fortes; les altres s'han de tallar totes sense por.

En les branques que queden s'ha de practicar una aclarida suprimint les rames espesses i les que es dirigeixen cap al dintre de l'arbre, i tallant-les de manera que totes tinguin aproximadament la mateixa força.

ÉPOCA DE LA PODA.—Com és natural la poda s'ha de fer després de collida l'oliva. Però cal que l'oliva es culli aviat; en cas contrari, a més dels perjudicis per tots coneguts derivats de la recolecció tardana, es verifica també un altre perjudici que s'ha de tenir molt en compte: la cullita tardana obliga a practicar una poda tardana, que és aconsellable solament en cassos excepcionalíssims. La poda s'ha de fer, dins lo possible, després del període de les fortes gelades i abans de que comenci la primavera i per tant el moviment de la sava. Si es poda abans de que hagin passat les gelades, l'arbre pateix i de vegades les conseqüències són molt greus per l'olivicultor, i si es poda quan ja ha començat la primavera, cada ferida és una boca per on es perd sava; ademés totes les rametes que es treuen en plena vegetació representen una altra pèrdua d'elements nutritius, representen una feina que l'arbre ha fet inútilment.

EINES PER A PODAR.—S'usen generalment la destral, el podall, el xerrac i l'estisora. Sense deixar de reconèixer que la destral i el podall tenen les seves importants aventatjes per que fan ferides netes i llises, nosaltres preferim el xerrac i l'estisora. El xerrac per les branques grosses, la estisora per remetes o brots. Amb estisora la operació és més ràpida i les ferides queden també bastant llises.

El xerrac serveix principalment en la poda de reconstitució de l'olivera.

LA PODA NO ÉS TOT.—La poda no és tot. Hi han pagesos que creuen que podant resolen el problema de la producció de l'olivera. Aquest és un error. Ademés de podar, s'ha de adobar, s'ha de conrear la terra, s'han de combatre las malalties. Un arbre ben podat, no pot produir si no troba a la terra els aliments necessaris per a nutrir la seva fusta i els seus fruits; o si li manca l'humitat que ha de disoldre aquests aliments per a que pugui aprofitar-los; o si una invasió de paràsits l'impideix que compleixi regularment les seves funcions fisiològiques.

Com tots els arbres, l'olivera, per a produir amb abundàcia, demana: adops, conreu, poda i defensa contra les malalties. Esperar que fructifiqui, si li manca algun d'aquests elements indispensables, és somniar... és badar!

Es hora de que els nostres pagesos obrin els ulls a la realitat i es convencin de que l'olivera ben curada es converteix en un dels arbres més pròdigs i, per tant, més covenients.

AUGUST MATONS

Cap de la Secció Tècnica d'Arbres Fruïters

Resum de Revistes

L'ACCIÓ DELS FUMS INDUSTRIALS SOBRE LA VEGETACIÓ. — *D' Almeida e Brito*: «*A Vinha Portuguesa*», — *Desembre 1918*.

No pot dir-se, en termes generals, que siga sempre tòxica l'acció dels fums industrials, si be es cert que segons llur origen, venen a alterar la composició de l'aire atmosfèric, i, en alguns cassos, fins la consistència del terrer i, consegüentment, de les collites.

Les maquinaries consumidores de grans volums d'hulla (fàbriques de gas, fundicions i similars) perjudiquen amb llurs emanacions sulfuroses. Les fabricacions de porcelana y ceràmica i les de superfosfats i vidre, ocasionen danys per llurs gasos de cloro i àcids clorhídric, sulfúric, fluorhídric i substàncies sòlides que sedimenten sobre els vegetals.

Els efectes són tant més sensibles com més tendre sigui la planta. Si aquesta és de gran foliació serà més resistent que les coníferes i les de vegetació anual menys exposades. Els fums sobre un camp de cereals florint, són força destructors per les falles que comporten en la granació.

EL GRA DE SÈGOL EN L'ALIMENTACIÓ DEL PORC. — *A. Gouin i P. Andouard*: «*Le Progrès Agricole*». — *Febrer 1919*.

Es remarcable el poder nodritiu d'aqueixa gramínea, car sobre 70 graus d'hidrats de carbono que es contenen en 100 grams de gra de sègol, s'en assimilen les 98,100^{es}. Es en canvi tant sols mitjà l'aprofitament dels principis azotats. Per l'engreix del bestiar perquè es gran recuis el sègol, sobre tot si s'arriben a esmenar llurs defectes amb l'exportació dels elements que manquin.

D'un garrí de 25 kilos podrà conseguirse als quatre mesos un pes de 150 lliures de carn mitjançant una alimentació de 200 kilos de sègol, 25 de turtó i 10 de polvo d'os, car amb els dos dits últims elements provehiu a la part d'àzoe i a la calç que nodreix la carn i l'os fer a la robustesa de l'animal d'engreix.

ELS CARROS AUTOMOBILS DE GUERRA. — *J. Carelles*: «*La Revue de Viticulture*». — *Febrer 1919*.

Heu's aquí el resum de la comunicació que la Societat de Viticultors de França ha endressat al President del Consell:

«Es arribada l'ocasió de pendre unes disposicions administratives per a cercar-li a una bona part del material de guerra, una aplicació agrícola. Els sindicats professionals facilitaràn als directors dels serveis agrícoles departamentals les dades i característiques amb l'estat econòmic dels diferents cultius. Son aixís mateix competents per a sometre a l'administració proposicions pràctiques per a fixar les condicions de sessió dels vehículs als agricultors.»

«Arriba el moment de que el Tresor aprofiti i reintegri una part del preu de compra de dits automòbils. La Societat de Viticultors de França es creu en el deure de cridar vostra atenció sobre l'interés que presenta eixa qüestió justament a l'hora en que el Govern vol procedir a la liquidació de les existències del material de guerra.»

Opportuna intervenció que podrà menar a grans profits als agricultors francesos per a intensificar llurs conreus i transformar la producció de la terra en un avenç industrial; transformació ben justa, car si la guerra empobrí als productors, qu'ella sigui en part reparadora dels greus danys. Y fins l'Estat aprofitant-ne directament del recurs.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si els efectes del mercat interior són, per dissort, absolutament angoixosos, car l'atenció general ve fixant-se en l'encariment dels queviures i la manca de determinades mercaderies al punt de sentir-nos esmaperduts, no pot la situació dels vins deixar d'experimentar també llurs efectes. I quan tot podria menar-nos a un estat d'indecisió, ve a sorprendre'ns el moviment persistent en alça.

No direm per ço que dita actitud sigui capritxosa, ans al contrari, reposa en fets perfectament raonables que convé evidenciar.

Apart la represa i prossecció del conveni comercial amb França, quina importància total ens és de moment desconeguda, tenim el fet d'haver desaparegut aquella part de limitació que en bona part barrava nostra exportació al mercat suís que revela una major activitat; registrem, demés, en les dades oficials del passat decembre, un augment d'embarc de vins al sol port de Certe i una totalització d'uns 220,000 hectolitres en més que en l'any 1917; podem afegir-hi la notable millora experimentada en els transports que es manifesta en la cessació de requis per part de l'Intendència Militar francesa i el retorn de wagons-tines al comerç, ço que normalitzarà el curs de sortides per a l'abastiment dels mercats interiors; n'és altra prova la major activitat dels embarcs en nostres ports, així com la forta demanda de misteles, anyorantse en la permissió especial d'intensificar les compres fins a 75,000 hectolitres que el Govern francès concedí i que en part podien ésser permutats per vins ordinaris, com ha vingut observant-se en certs tipus de copa i bona graduació.

Tot vé a mostrar-nos una represa d'activitats i transaccions que si arriben a aconseguir moure's dintre d'una importació decretada lliure en els països veïns, ens abocarà a una elevació de preus que té ja en els mercats interiors significatius precedents i tendències alcistes, si bé encara de poca intensitat, però amb uns fermes valors sobre l'alcohol, patró del mercat vinater.

Ja no son possibles ajustos per dessota les pessetes 1'85 en classes corrents i sovintejan les pessetes 1'90 a 2'10 en tipus clars i de bon color per grau hectolitre als cellers. Van les majors sol·licituts per a els vins brillants clarets i els negres rojosos de bon montant i aroma, quedant un xic distanciat els rosats i clars oliosos. El comerç sembla propens per ara a seleccionar les classes que tenen franca sortida als mercats francesos del mitjdia i a la demanda suïssa que, com es sabut volen color i bouquet en preferència a la graduació.

De moment això vindrà a pesar en els mercats nostres car ja comença a sentir-se la manca de bons tipus que van a l'exportació o queden retinguts en espera de l'alça franca a que sembla que estem propensos.

P. J. LLORT

INFORMACIÓ

Continuant l'obra de propaganda per l'establiment de la Facina comarcal del Vallès, s'han donat conferències a Rellinàs, Viladecavalls i Vacarisses, pel Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, Sr. Valls, acompanyat del President del Consell comarcal de l'Alt Vallès, En Tomàs Parellada, del Secretari, En J. Rodó Montmany, i del distinguit fabricant Sr. Armengol, en l'automòbil del qual es feu el trajecte.

Es dona com un fet consumat la instal·lació de l'esmentada fàbrica a Sabadell, fins es parla d'haver estat oferta alguna de les ja existents.

A Rubí, convocada pel senyor Alcalde en el teatre Domènec, tingué lloc una reunió de totes les entitats d'aquella població per veure la manera de dur a cap l'obra del Celler cooperatiu, tant de temps cobejada i la importància de la qual ningú discuteix, faltant solament que es doni l'empenta inicial.



El divendres, dia 7, va tenir lloc, a Nulles, en el local del Sindicat Agrícola, una reunió de tots els agricultors d'aquella contrada per veure si es trobava un mitjà perquè fos tota la població qui formés el Celler cooperatiu que actualment està constituint-se prop de l'estació del ferrocarril.

Amb aquest motiu es trobaren allí el Sr. Mestres i el Sr. Valls, Conseller i Director d'Agricultura de la Mancomunitat, respectivament, i el President de la Federació, Sr. Rendé, el qual dirigí la paraula al poble fent veure la convèniència de l'agermanament de tots els que de la vinya viuen. Es tenen fonamentats motius per a esperar que seran una realitat els desigs dels conferenciants.

Continuant aquesta obra, el divendres dia 14 es donarà una conferència, pel Director d'Agricultura de la M. de C., Sr. Valls, en el local del Sindicat Agrícola, el tema de la qual serà: *Solució del problema agrari català per la pau i per la lluita.*



El diumenge, dia 16, tindrà lloc a Balaguer una sessió solemne de la Unió de Pagesos, en què es farà remesa, a la societat, de la finca recentment comprada per ésser repartida en tots entre els associats.

Han promès d'assistir-hi distingides personalitats del renaixement agrari català.



El Sindicat Agrícola d'Alcarraç acaba d'adquirir un molí d'oli i una farinera cooperatius, per a l'aprofitament dels productes dels associats.

La Mútua de Propietaris de Valls, no volent quedar endarrera en l'organització agrària d'aquella comarca, ha encarregat a l'arquitecte Sr. Martinell la construcció d'un nou Celler cooperatiu.



A l'Escola Superior d'Agricultura ha començat el nou Curset de Tècnics agrícoles. Les assignatures que constitueixen el quadro d'ensenyament són:

Economia agrícola, pel professor En Pere Girona. Vinya i oliveres, pel professor En Joan A. Genís. Anàlisi d'adobs, pel professor En Francesc Novellas. Equicultura o Zootècnia del bestiar de peu rodó, pel professor En Pere M. Rossell i Vilà.

Fabricació d'essències i indústria cítrica, pel professor En Francesc Novellas.



La secció d'arbres fruiters dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya ha acabat la campanya de poda en les comarques d'Igualada, Vallès i Pla de Bages, havent-se esporgat oliveres als pobles següents:

Masquefa, Píera, Sant Esteve de Sasrovires, Hostalets de Pierola, Vallbona, Capellades, Igualada, Santa Maria de Montbui, Odena, Jorba, Clariana, San Genís de Jorba, Tous, Santa Maria de Miralles, La Llacuna, Copons, Castellolí, Manresa, Rajadell, San Fructuós, Santpedor, Guardiola, Artés, Calders, Pont de Vilumara, Sant Vicents, Sant Martí de Torroella, Callús, Súria, Sant Mateu de Bages, Mura, Terrassa, Ullastrell, Castellbisbal, Castellvell, Monistrol, Vacarisses, Olesa, Viladecavalls, Matadepera, Castellar del Vallès, Rubí.

Amb aquest motiu s'han donat conferències sobre la poda i conreu de l'olivera a Vallbona, Igualada, Manresa, Pou de Vilumara, Sant Vicents, Sant Martí

de Torroella, Súria, Sant Mateu de Bagues, Ullastrell, Monistrol, Olesa, Castellar del Vallès i Terrasa.

Aquesta setmana s'ha reprès la campanya a l'Empordà, Urgell i Pla de Lleida.



Catalunya agrària ha publicat ja el programa del primer cicle de conferències que tindran lloc els dissabtes, a dos quarts de quatre de la tarda, en el domicili social (Pelai, 12, pral.)

El conferenciant i tema respectiu de cada setmana s'anunciarà per mitjà de la premsa. Aquestes conferències seran públiques.

Formen el primer cicle els següents conferencians i temes:

En JAUME ALGARIA, L'Organització política de les forces agràries; En MOSSÉN JOAN BALDOMÀ, L'Obrerisme Agrari; EXCM. Sr. MARQUES DE CAMPS, Conservació de fruites i llegums; En PAU J. CASALLO, La selecció de llevors en l'Agricultura moderna; JAUME FILELLA, Els tribunals d'arbitratge en agricultura; LLUÍS JOVER, L'acció municipal i l'abaratiment de fruites i verdures a Barcelona; JOAN A. MARGARIT, La Indústria tartàrica cooperativa; JOSEP MARÍ, Orientacions del Crèdit agrícola; SALVADOR MATA, Ferments figurats, ferments solubles i cossos que resulten de les diferents fermentacions en general; J. AUGUST MATONS, L'arbre fruiter a Catalunya; CRISTOFOL MESTRES, Aprofitaments industrials i casolans del raïm per a usos diferents de fer-ne vi; JOAN MIQUEL CUSCÓ, Aspecte mutual de la previsió agrària; VICENTS NUBIOLA, Lo que es pot fer en floricultura a Catalunya; CLAUDI OLIVERAS, Dificultats que presenta la exportació dels nostres vins a causa de llur composició; JOAN SALOM, L'Ametller; HIGINI SICART, El risc de malaltia baix son aspecte agrari; FRANCISCO SANTACANA, La qüestió vitícola a Espanya. Llur relació amb el problema social agrari; JOSEP M.^a VALLS, La industrialització i comercialització de l'Agricultura.

CONSULTORI

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

Sr. H. V., de Torres de Segre.—Hem vist practicar, i hem practicat amb bon èxit, incisions a l'escorça dels ametllers joves, però mai en sentit inclinat, ni en gran nombre, sinó una sola incisió practicada amb un ganivet, des de la forcadura de les rames principals fins a arribar a terra, procurant que el tall sigui completament recte. Atribuïm el bon èxit d'aquesta pràctica no precisament a la *sangria* que es fa a l'arbre, sinó a no quedar la fusta tan fortament empresonada per l'escorça vella i resseca, i al fet d'obrir-se i aixamplar-se la incisió, permetent això el desentrotllament i ràpida creixença de l'arbre.

A l'oliver li passa el mateix, però amb resultats menys visibles, degut a son menor creixement.

J. S.

Moviment de Mercats

En el mercat de Tàrraga regeixen els següents preus:

- Blats blancs, a 48 pessetes els 100 quilograms.
- Blats roigs, força, a 48 pessetes els 100 quilograms.
- Ordi, a 30 pessetes els 100 quilograms.
- Moresc, a 40 pessetes els 100 quilograms.
- Faves, a 56 pessetes els 100 quilograms.

Alfals, de 13 a 14 pessetes els 100 quilograms.
 Vins dels del país, de 19 a 20 pessetes l'hectolitre.
 Vins d'Aragó, de 35 a 38 pessetes l'hectolitre.
 Alcohol rectificat, 200 pessetes l'hectolitre.
 Misteles, de 75 a 80 pessetes l'hectolitre.
 Anissats, de 120 a 125 pessetes l'hectolitre.
 Oli, de 7 a 7'50 pessetes el quartà.
 Ous, de 2 a 2'25 pessetes la dotzena.

(Dels nostres corresponals Pera i Güell)



Ens diuen de Berga que el blat apareix ja tot nascut, així com la civada, cebes i llegums. La collita, en general, es presenta bona, amb tot i haver-se hagut de sembrar molt tardà, a causa de les pluges.

En el mercat han regit els següents preus:

Vins.—Roig de 12°, a 24 pessetes els 120 litres. Clar de 12°, a 27 pessetes els 120 litres.

Vinagres.—Roig, a 18 pessetes els 120 litres. Clar, a 18 pessetes els 120 litres.

Olis.—País, a 215 pessetes la carga.

Blat xeixa país, a 28 pessetes els 55 quilograms.

Civada país, a 28 pessetes els 70 quilograms.

Ordi país, a 21 pessetes els 70 quilograms.

Morenc país, a 48 pessetes els 100 quilograms.

Faves Manresa, a 20 pessetes els 40 litres.

Garrofes, a 11 pessetes els 40 quilograms.

Cigrons Castella, a 110 pessetes els 100 quilograms.

Veces país, a 30 pessetes els 70 quilograms.

Patates sembradura, a 30 pessetes els 60 quilograms.

Rémolatxa polpa, a 11 pessetes els 60 quilograms.

Alfals, a 11 pessetes els 40 quilograms.

Trepadella, gra, a 14 pessetes la quartera.

Palla Urgell, a 5 pessetes els 40 quilograms.

Fustes.—Pi per a construcció, a 80 pessetes els 1,000 quilograms. Roure per a llenya, a 35 pessetes els 1,000 quilograms.

Carbó.—D'alzina, a 20 pessetes els 120 quilograms.

Bestiar.—Bous, parell, bous per a treball, 1,500 pessetes. Vaques lleteres, 2,000 pessetes. Vedells, per quilo, 3 pessetes. Ovelles, per quilo, 2 pessetes. Moltons, per quilo, 2'55 pessetes. Cabres, per quilo, 1'50 pessetes. Crestats, per quilo, 1'50 pessetes. Cabrits, per quilo, 2'55 pessetes. Anyells, per quilo, 2'55 pessetes. Porcs, per quilo, 4 pessetes.

Gallines, per quilo, 3 pessetes.

Pollastres, per quilo, 3 pessetes.

Polles, per quilo, 3 pessetes.

Ánecs, per quilo, 3'25 pessetes.

Conills, per quilo, 2'25 pessetes.

Ous, a 2 pessetes la dotzena.

(Del nostre corresponal Sr. Josep Alstna i Coll)

**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 estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

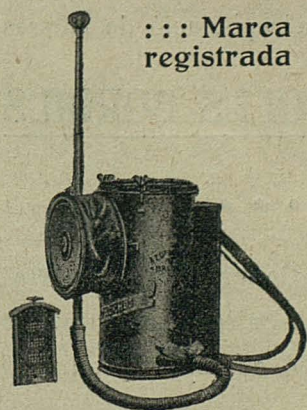
Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR RADIACIU H. B. C., Bruch,
núm. 42: Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.

::: Marca
registrada

BACCHUS

(PATENT)

**ENSOFRADORA
i SULFATADORA
LES MILLORS DEL MÓN**



Constructor: C. CIVIL

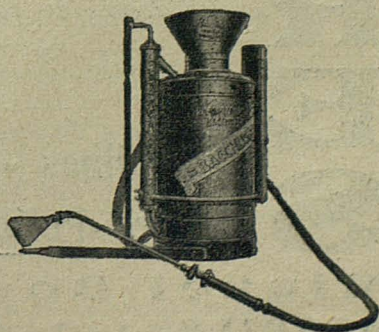
Carrer Alfonso XII, núm. 66

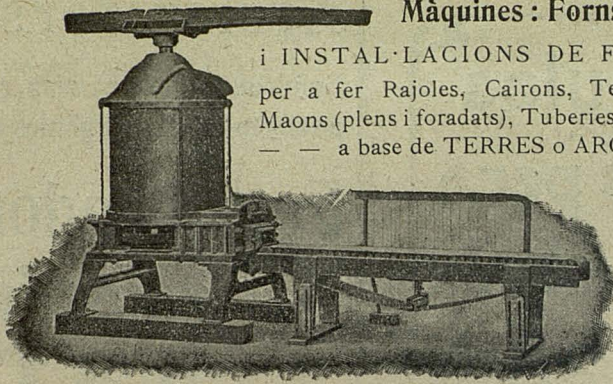
Telèfon G. 932

BARCELONA

Reparacions i peces de recanvi en tots
els sistemes d'aparells de sulfatar.

DEMANI'S CATÀLEG





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

Màquines : Forns : Accesoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRIGUES
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

MESCLA-
DORES de
morter, etc.

Instal·lacions de FABRIQUES 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. Vilalta, 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)



Vista general del castell des del poble

Castelldefels Aquestes ratlles no poden pas ésser altra cosa que un complement dels gravats que il·lustren el present suplement. Però s'ha de tenir present ço que es diu al peu de cada fotografia, car, en aquesta lleugera descripció sols anotarem algunes dades històriques per a donar, més que res, la valor arqueològica que es mereixen les venerables parets que reproduïm.

Les escampades cases que formaven el petit poblat anomenat antigament *Castrum Felix*, data de les primeries del segle VII; d'aquella època, però no en queda altra cosa que algun document que fa referència al poble, la venerada imatge de la Mare de Déu de la Salut, la qual, segons la tradició, fou regalada pel Papa Adrià II, a l'emperador dels francs, nomenat Carlemany. És probable que fos en premi d'una sortosa expedició efectuada contra els que llavors tenien envaïda Catalunya fins a la ratlla del riu Gayà.

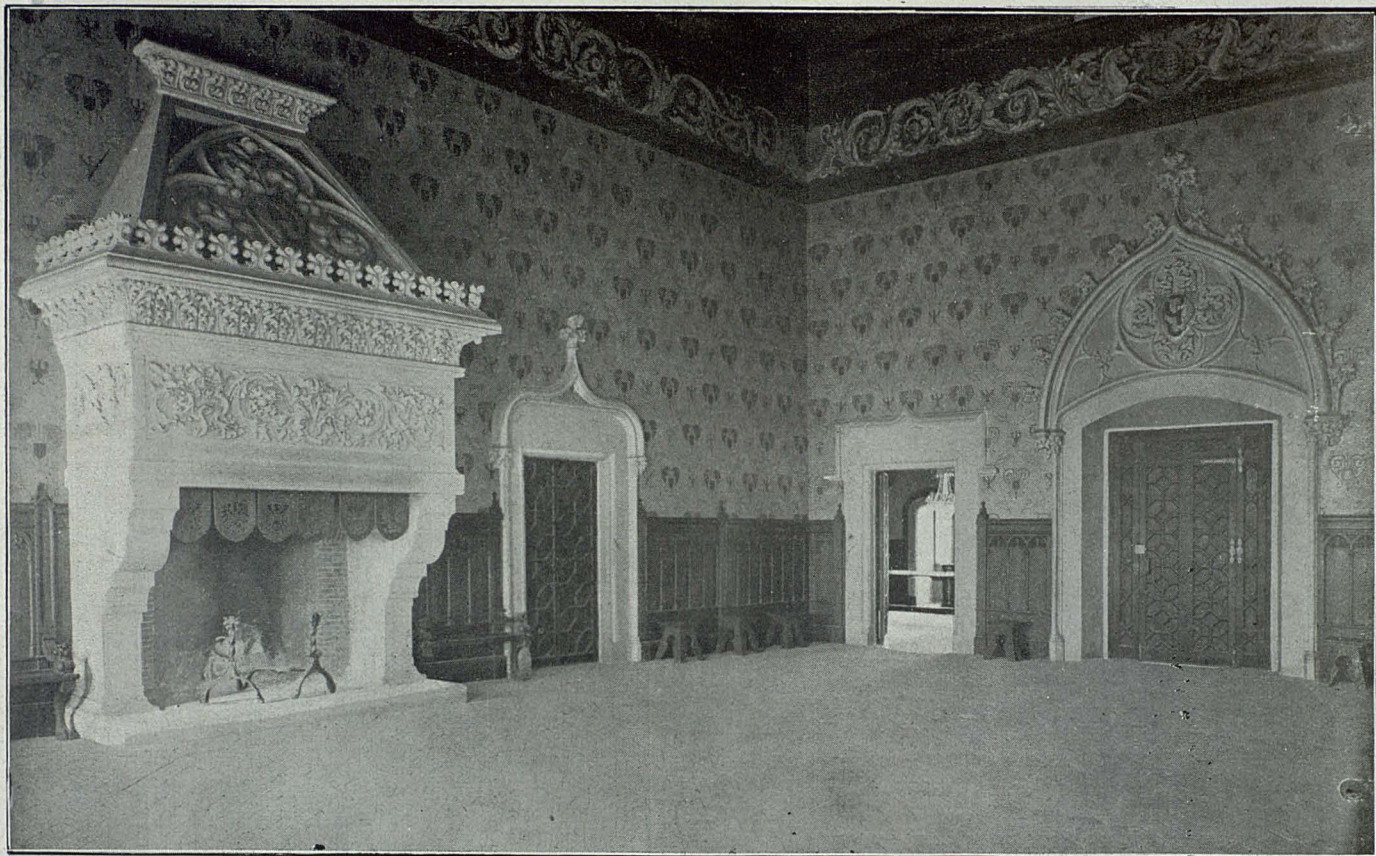
L'antiga imatge és una talla en fusta bastant ben feta, però molt mal conservada; en l'antigor era tinguda per molt miraculosa.

També, segons la tradició, Carlemany feu construir l'església romànica enclavada, com era costum, en l'interior del castell, en el que ha sigut venerada fins al seu trasllat a la nova església ara fa uns anys.

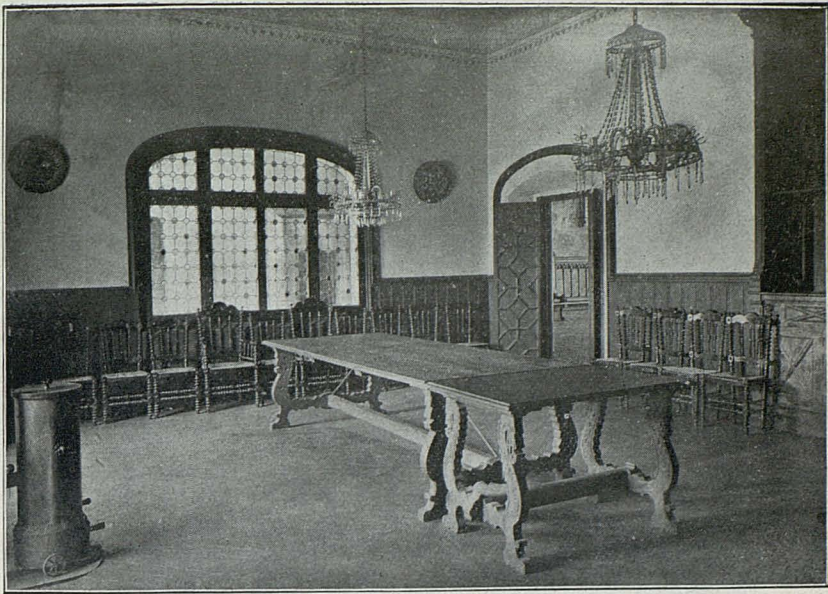
El que resta de l'església és molt interessant, no tant sols des del punt de mira arqueològic, com el de sa conservació; se'n pot dir un bell exemplar romànic.

Es segur, però, que el castell és de data bastant posterior; car les poques cases que llavors componien el poblat, que es veu que formava partió entre el poble cristià i musulmà, no deuriem adquirir una relativa importància al menys fins al segle IX, ja que fins a n'aquella data no es troba el nom del dit poble; encara tingut com unes cases i terres a Santa Maria de Castelldefels de *in terminio de Castrum Rodanas que vocant Erapruniano* (1).

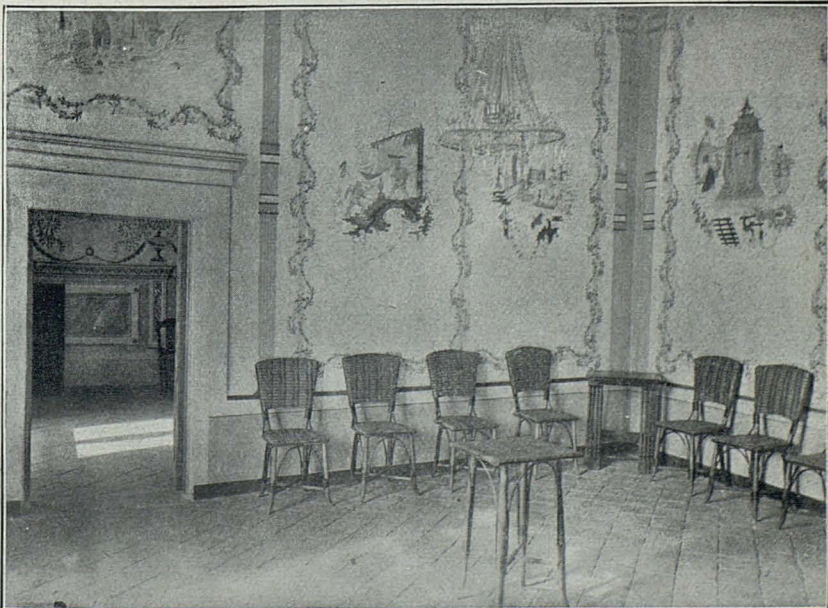
(1) La cita és copiada de la monografia *El castillo y la Baronia de Aramprunyà*, escrita per encàrrec de don Manuel Girona i Agrañel per don Francisco de Bofarull i Sans.



El gran saló gòtic amb la llar monumental



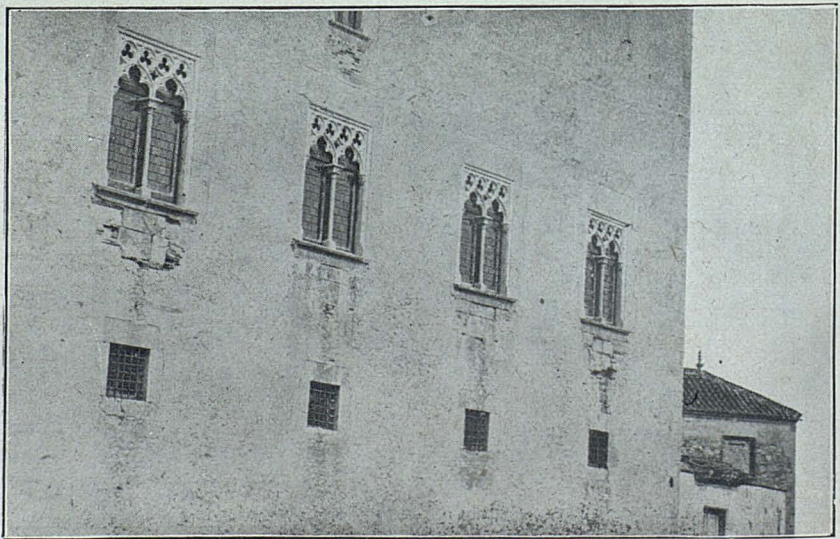
«El menjador dels senyors». Es remarcable la bellesa de les dues aranyes de cristall



La sala japonesa



Interior de l'antigua església del castell



Els grandiosos finestrals gòtics de la façana de Ponent!

Pel que es veu tenia també el nom de Rodanas, que no ha perdurat.

A darrers del segle XIII els senyors Barons d'Aramprunyà als quals perteneixia la jurisdicció d'aquelles terres empantanades, feren construir el castell a les primeres estribacions de la montanya veïna al poble.

Des de llavors data la vida del castell, i també des d'aquella època i salvant algunes alternatives en les que es ventilaren renyidíssims plets entre els senyors del castell i els Barons d'Aramprunyà, estan així el castell com totes les terres de la pertinença d'aquest, sots l'autoritat immediata dels senyors Barons.

No els pertanyia, però, en propietat, car aquesta, i no se sab que per res hagi sigut eliminada, pertenesqué per donació confirmada per tots els reis de nostra terra a l'Abadia de Sant Cugat del Vallès.



La còpia d'una làpida de marbre enclavada al grandios saló gòtic que reproduïm, i enfrontant-se amb l'ampla llar, donarà idea justa dels diferents canvis, edificacions i restauracions de la vella edificació.

Diu així:

CASTELLDEFELS

LOS SENYORS DE ARAMPRUNYA LO FEREN AIXECAR LO SEGLE XIII

LO ENGRANDIREN LO SEGLE XVI

LO RENOVAREN LO SEGLE XVII

LO EXCM. SR. D.

MANUEL GIRONA I AGRAFEL

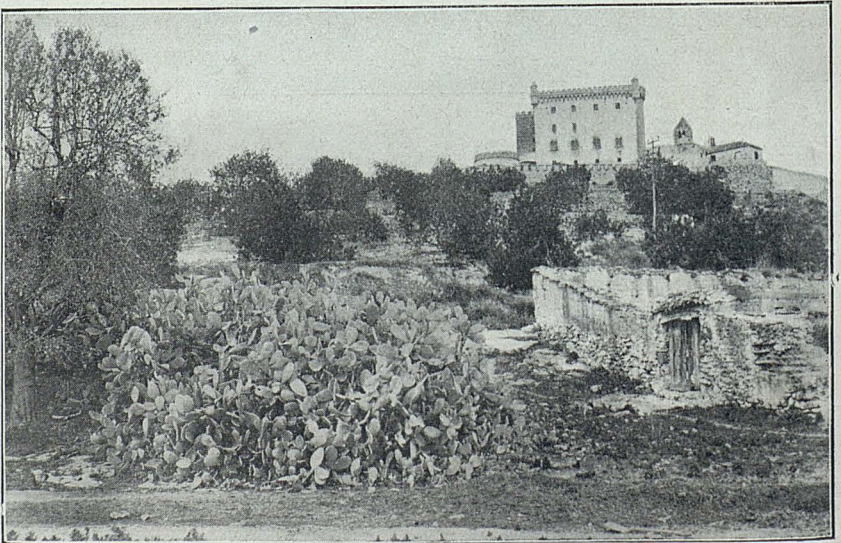
SENADOR DEL REGNE &., &.

LO COMPRÁ LO DIA DE STA. EULARIA, 12 DE FEBRER DE 1897; I LO DIA DE SANT IGNACI, 31 DE JULIOL DEL MATEIX ANY, FOU TERMINADA SA RESTAURACIÓ.

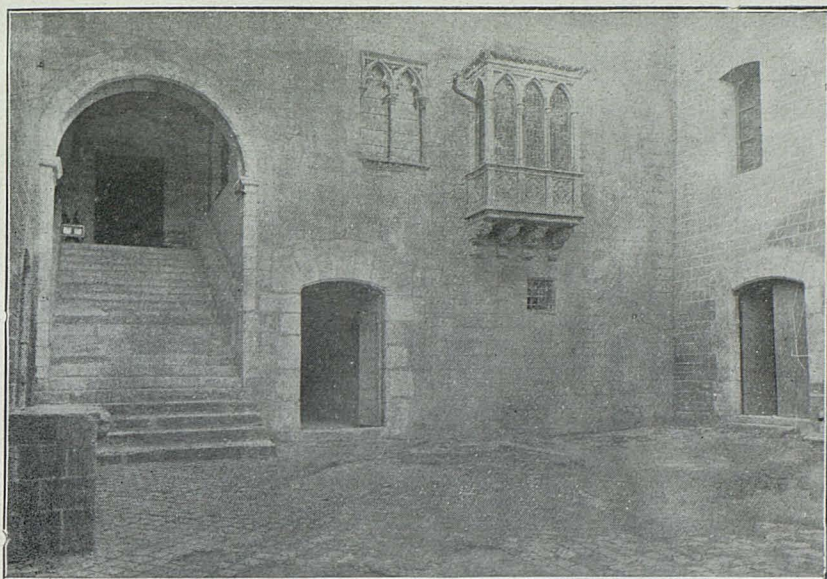


Els finestrals gòtics des del gran saló
amb bellíssimes vidrieres exornades d'interessants figures de colors

Com es dedueix per l'inscripció copiada, hi ha un interval relativament llarg de temps des de la devallada del poderiu de l'Abadia de Sant Cugat al qual perteneixia el Castelldefels, fins a la compra i restauració efectuada pel senyor Girona i en la data transcrita, quan el castell ja s'anava enrunant i perdent com moltes i



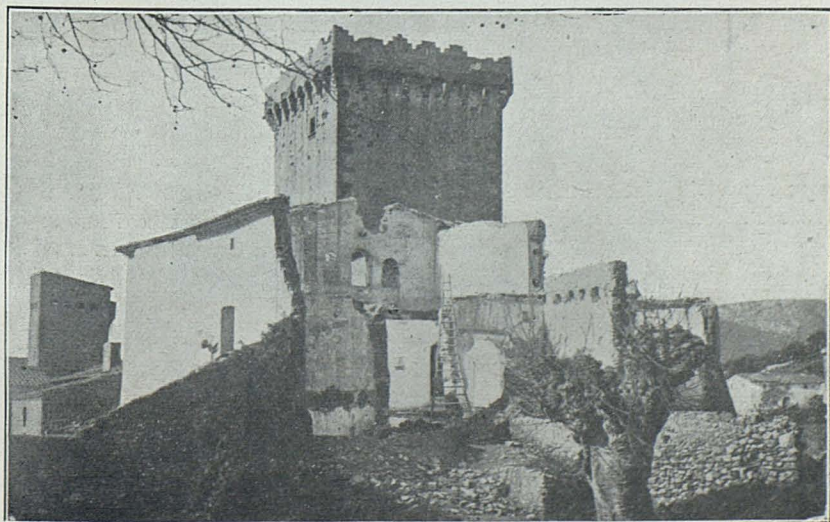
Els voltants del castell poblats de garrofers



Pati interior amb la escala que porta al gran saló, a l'esquerra

estimables relíquies que van esfumant-se en el record dels homes, fins que una mà caritativa que estima la pàtria i sa història revifa amb heroic esforç la vida de les glorioses joies del nostre passat.

Pot dir-se que la restauració fou feta amb més enginy que encert, però res esborra l'efecte majestuós d'aquelles vastíssimes cambres, d'aquelles altíssimes parets on s'hi dibuixa el goticisme d'unes esbeltes columnes, com la sensació de recolliment que fa sentir la petita capella romànica.

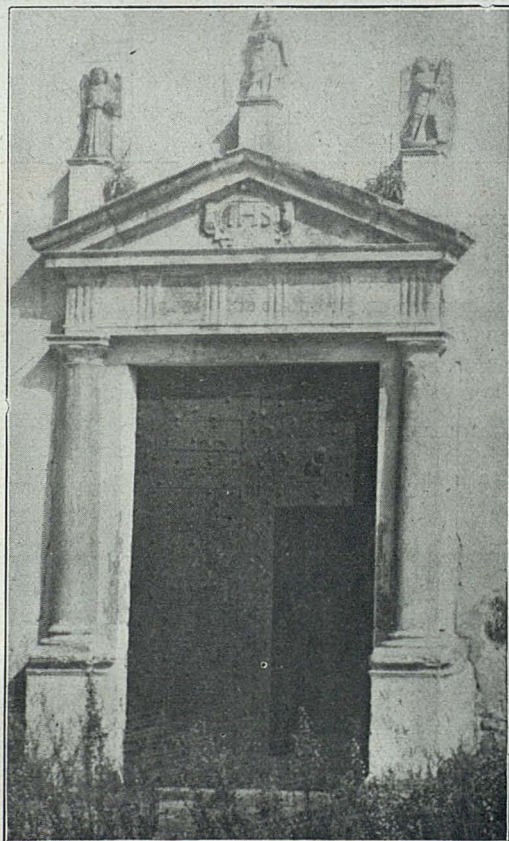


El antiqüíssim castell dels Barons d'Aramprunyà

El que s'ha de dir de Castelldefels és dit. Manca, però, una interessantíssima afirmació que hem recollit de llavis del fill del patriota que feu restaurar el castell, don Manuel Girona i Vidal; té el propòsit de fer restaurar també ben prompte el que fou poderós i antiquíssim castell dels Barons d'Aramprunyà.

Que sigui ben aviat, que tots els catalans que estimen la pàtria n'hi restaran agraïts.

J. CASTELL



Porta principal de l'antiga església

Fotos J. Castell