

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

L'eficàcia del celler cooperatiu, per *Josep M.^a Rendé*.—Noves orientacions sobre les conserves alimentícies, per *J. Ripoll Mansanet*.—La clorosi de la vinya, per *Joan de la C. Badell i Roig*.—L'Espeleologia i l'Agricultura, per el *doctor M. Faura i Sans*.—L'herència i ses aplicacions a la producció animal.—Folklore de la Pagesia, per *Valeri Serra i Boldú*.—La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuïls, flàbia) en la alimentació del bestiar, per *M. Rossell i Vilà*.—Resum de Revistes, per *P. J. Ll.*—Informació vinícola, per *Pere J. Llort*.—Informació.—Consultori.—Moviment de Mercats.

FORA TEXT:

ELS PALAUS DE LA SINDICACIÓ AGRÀRIA

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

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 estimulament
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.

::: Marca
registrada

BACCHUS

(PATENT)

ENSOFRADORA
i SULFATADORA
LES MILLORS DEL MÓN

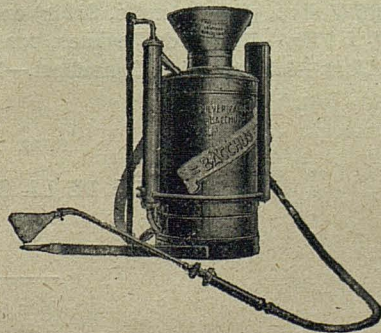


Constructor: C. CIVIL
Carrer Alfonso XII, núm. 66
Telèfon G. 932

BARCELONA

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

DEMANI'S CATÁLEG



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

L'eficàcia del celler cooperatiu

És relativa.

No s'esverin amb aqueixa afirmació els meus estimats companys i els directors d'aqueixes benemèrites institucions en les que sempre hi hem posat les més falagueres esperances.

El celler cooperatiu, com el molí d'oli, com tota altra institució cooperativa qual objecte sigui la transformació i elaboració en comú dels productes de la terra, no és pas ni deu ésser el fi que ens havem proposat, sinó sols el mitjà per a arribar-hi.

És clar que ell ens soluciona l'abaratiment de la mà d'obra en major rendiment en les fermentacions, un mínim de pèrdues, un major aprofitament del vi i dels productes secundaris resultants de la vinificació i tants altres aventatges, el resultat dels quals és l'assoliment d'un major preu. Però amb l'encariment que ha sofert el conreu de les terres, l'alça de preus dels adobs i demés productes imprescindibles per a la vida de la vinya i les necessitats de cada dia més creixents i més cares del vinyater, fa que amb tot i el major rendiment que el celler cooperatiu ens proporciona, no s'hi trobi tot el que es necessita, tots els resultats que d'ell en calen esperar.

Si bé és veritat que pel sol fet dels aventatges obtinguts ens ha d'impulsar a crear-ne de nous i a encarinyar-nos cada dia més amb els ja creats, també hem de fer que tot gaudint d'elles, la nostra obra ens proporcioni un major profit, tot el que pot i deu donar.

Un celler cooperatiu, avui, davant del mercat del món, és com un sol individu, amb la sola diferència de que l'un és l'esclau de sempre i l'altre és l'esclau que comença; la col·lectivitat tencada dintre d'un cercol esquistat d'una comarca, d'una regió si es vol, però sempre presa entre una immensa xarxa sòlidament teixida i de la que únicament pot sortir-se'n a costa de deixar entre les seves malles un bon tros de ço que és ben seu.

Fem cellers cooperatius i fem-ne molts. Un en cada poble vinyater si és precís; dos si així ha d'ésser, i fem-los, no perquè sigui la nostra aspiració suprema, sinó per ésser ell l'imprescindible mitjà per a arribar-hi.

No; no ens hem de deturar aquí. Aixequem-nos ben alts, fins allí on poguem veure el món i intervenir en les seves lluites.

Però, per això, no hi pot anar tampoc la col·lectivitat sola.

Si l'individu ha pogut saltar les muralles del seu poble mitjançant ella, aquesta ha de traspasar les de la comarca i les de la regió, ha d'obrir les fronteres mundials mitjançant l'estreta unió entre totes.

Un estimat amic nostre, tot glosant en un setmanari català les trilogies d'alguns partits polítics, diu que el lema de la pagesia catalana ha d'ésser: *Associació, Federació i Confederació*.

Sí, amic: Associació que ens permeti en cada poble obtenir els avantatges del cooperatisme; Federació que ens permeti (en aquest cas especial) la confecció de tipus comarcals per mitjà de la direcció tècnica que entre tots podríem obtenir i ben econòmica, i Confederació de tots els cellers de Catalunya per a d'aquesta manera ésser qui hem d'ésser, el que per dret ens pertoca, els amos, en fi, del que tenim ben suat i, per tant, del què és ben nostre.

I quan serà ben nostre, serà quan en podrem disposar i fer d'ell que ens proporcioni el mitjà de viure entre els demés homes.

JOSEP M.° RENDE

Noves orientacions sobre les conserves alimentícies

És costum inveterada en la nostra classe agrària considerar-se víctima del seu quotidià treball, i fins sentir pel camp aversió o indiferència que solament reporten valors negatives a la producció, formant un caràcter decantat a l'absentisme.

Fugir del camp no mereix el qualificatiu de covardia: ha de quedar-se això per a les possibles industrialitzacions que sols volen empenya o atreviment amb la idea; és més aviat una obligació per a millorar de classe; un resultat del rutinarisme de les nostres col·lectivitats que no legislaren des de la faceta pràctica de la vida, un alerta per a mudar procediments a base del més gran benefici per a la industrialització agrària.

Les vocacions no sempre són innates, ja que en la major part de les vegades són el resultat de dos factors: l'estímul i l'ambient; i aquesta filosofia de la realitat ens porta a defendre el programa agro-industrial a base del col·lectivisme, fonamentat en les sàvies lleis de l'economia.

És indubtable, i aquest és el nostre criteri, que fora dels petits beneficis que produeix l'actual sistema de treball agrari, hi ha alguna cosa més d'extraordinària importància, i això és: un vergonyós coeficient d'inseguretat que ha començat a voler resoldre amb algunes lleis agràries que tardaran a cristal·litzar amb resultats pràctics, per l'ambient de mo-

viment mancat d'orientació, tècnica, característica dels nostres governs.

No volem profunditzar amb la dissensió de les dites lleis, escrites moltes vegades primorosament; més fàcil és deduir que el minucios anàlisi d'aquests treballs, en llur aspecte de realitzacions, ens conduiria a monstruosos absurds que contraresten, millor dit, anul·len, el que hauria d'ésser un treball necessari i fructífer.

La resignació de perdre el fruit per no saber o no voler industrialitzar-lo, dóna lloc a un quietisme desolador de la producció agrària. No serem nosaltres qui qualifiquem equivocadament l'agricultor, ja que, és indubtable que no volen guanyar perquè no saben industrialitzar, i el referit defecte arrenca de les col·lectivitats directores que consideren minúcies el que és base primordial del nostre futur progrés.

No és cosa fàcil marcar una ruta moderna a les cooperatives conserveres desconeixent la mecànica de la gran fabricació; per això nosaltres que havem viscut aquests problemes creiem que, per a una perfecta convivència del sindicat conserver i de la fabricació, serà necessari que aquell es dediqui únicament a una prèvia manipulació o preparació del producte, ultimant la seva elaboració en la gran indústria.

Som acèrrims defensors de salvar els excedents de collita, ja que aquests arrossegueu sempre a depreciacions en el mercat que representen, per a l'agricultor, mínimes valoracions de les seves forces, i això és la deducció comercial d'oferiment i demanda. Més clar; és la derivació lògica única de la qual ha de partir el programa i l'orientació de la indústria conservera.

En les comarques hortícoles sovinteja el presentar-se demandes en quantitat, en els moments en què l'excedent constitueix una amenaça per a metal·litzar la producció i col·lectar els justos beneficis de l'esforç agrari; però si les corporacions regionals eduquen i inicien l'industrialització pels referits camins, la pèrdua no ha d'embolcallar la voluntat del treball permetent sostenir un preu remunerador per conservació parcial. En resum, els preus dels productes agraris seran sostinguts sempre que es tingui en compte llur industrialització per previsió col·lectiva.

Exposat el fonament de les cooperatives agro-conserveres, indicarem lleugerament el mecanisme del sistema preconstituzat en el qual, pel que es refereix al personal, juga un paper molt important la treballadora del camp, o millor les famílies (dones principalment) dels socis dels sindicats comarcals, encara que això exigeixi cursets pràctics ambulants que insinuen en les dones aquesta vocació que és tradueix a no restar al gran cultiu la valor home, i fomentar en la dona interès al camp pel lucre que representa la màxima utilització dels seus productes.

Quan el pagès comença a sentir l'avorritment al camp pel coeficient d'inseguretat, abans mencionat, pels pocs rendiments, és freqüent observar com arriba a casa seva descoratjat, i, a mesura que la seva vocació s'apaga, sent la necessitat de fugir del terror al qual es considera lligat sols per vincles d'esclavitud i no per utilitat. Si la dona està educada en l'art de la conserva, en canviar les seves impressions amb la seva companya, aquesta l'anima i el decideix a continuar lluitant per la seguretat d'un màxim benefici i per la valentia que proporciona l'aptitud innata en la dona per a l'adaptació de la referida indústria.

* * *

És indubtable que, ultra la predita ensenyança professional, el coneixement pràctic de les conserves ha de formar part indispensable de l'ensenyança de la casa, posat que resolt moltes qüestions d'economia domèstica. És més, concedeix a la dona l'atractiu de l'èxit del seu art culinari.

Tant si la dona viu al camp, com a la torre o a casa seva, li ha d'ésser fàcil obtenir una reserva d'aliments en conserva, la qual cosa completarà la seva habilitat, el seu ordre, la seva vocació, i on podrà apreciar la relació i importància dels productes agrícoles amb l'alimentació.

Prova clarament la preocupació que hi ha a tot arreu respecte d'aquest assumpte, interessant en molts aspectes, la creació d'escoles especialitzades, essent una d'aquestes l'*Escola nacional d'indústria alimentícia*, junt a la Borsa Comercial de París, que està cridada a proporcionar grans serveis a la divulgació i domini de les conserves alimentícies.

* * *

La intensificació de la riquesa hortícola representaria, en la nostra producció, un coeficient d'exportació que permetria bons intercanvis amb altres classes de productes.

Per a negociar la conserva en el seu grau màxim seria precis que partíssim de la modificació d'algunes de les nostres produccions agràries. atenent a la selecció de les plantes i a l'aclimatació de certes espècies per llur grandària, aroma, presentació i altres característiques molt dignes de tenir-se en compte. És a dir, que per a comerciar o exportar no és prou la indústria casera o comarcal a què ens havem referit, sinó que calen fàbriques intal·lades amb tots els progressos moderns i en les quals es tenen en compte les característiques dels productes que han d'ésser-hi conservats.

Les cooperatives conserveres sindicals hauran de tenir sempre una característica: el de preparar grans quantitats de productes sota la direcció facultativa ambulant del tècnic de la gran fabricació, responnent les quantitats preparades a previs contractes establerts.

A la nostra manera d'entendre, encara caldrà anar més lluny en ço que es refereix a la preparació de conserves en la gran indústria, ja que, com que resulta que és d'interès primordial el pot, fruit i presentació, el negoci fabril haurà d'orientar-se a base de camps experimentals on s'assagin les noves varietats per si es pot aconseguir implantar-les posteriorment en algunes de les zones que produeixen per a l'indústria conservera.

Per a les adjuntes raons concretarem l'importància de la fabricació de conserves alimentícies amb les següents conclusions: per a combatre l'absentisme; per a augmentar la riquesa per industrialització de la producció agrària; per a fomentar en la dona l'amor al camp i als seus derivats, i per a transformar profitosament els nostres actuals cultius.

La clorosi de la vinya

La clorosi és una afecció que ha preocupat en tot temps els vinyaters i d'una manera més inquietant quan es tractà de la reconstitució de les vinyes destruïdes per la fil·loxera, car els ceps americans són per naturalesa, llevat d'algunes excepcions, més sensibles a la dita malaltia que els ceps europeus, i d'aquí, que fracassessin moltes replantacions en classes de ceps americans, que tot i ésser suficientment resistents a la fil·loxera eren atacats per la clorosi en terrenys en què la vinya vella, la vinya indígena, jamai donà senyals de patir tal malaltia. Quan una vinya és atacada de clorosi, el verd del fullatge s'afebleix prenent primer un verd pàl·lid i finalment un groc ocre. Quan la malaltia augmenta d'intensitat, les fulles es tornen d'una color bruna atabacada, de la perifèria vers el centre, i llavors cauen. Les sarments esdevenen també groguets assecant-se'ls les puntes. La vinya pot ésser destruïda en dos o tres anys.

La clorosi es manifesta més intensa en els mesos de juny i juliol, en els anys plujosos, i en els ceps joves de dos o tres anys. La intensitat de la malaltia és més o menys segons les classes de ceps, i, com havem indicat, aquesta afecció és més sentida pels ceps americans que pels del país.

L'empelt de les vinyes indígenes sobre les americanes augmenta la intensitat de la clorosi i pot encara provocar-la. Alguns vinyaters han observat que la dita malaltia actua més enèrgicament en el segon any de plantació del cep; convé, per tant, no empeltar les vinyes americanes, en les terres subjectes a la clorosi, fins a la quarta fulla o sia quan estan en plena vigor.

La funció clorofil·liana és interrompuda i l'esgrogueïment és provocat a causa de les modificacions que porta el canvi de la composició del protoplasma que es torna alcalí.

Quan hi ha diferència notable entre la temperatura de l'aire i la del terreny l'estat cloròtic augmenta.

Moltes són les versions donades sobre la causa de la clorosi, pensant alguns que era deguda a la falta de llum. Aquesta versió podria ésser veritat si la vinya es cultivés en serres fosques, però no podem admetre que la llum faci falta a l'aire lliure, on es troba la vinya. Nosaltres creiem que l'única causa verídica, i la que té més partidaris, es l'atribuïda a la presència de carbonat de calç en els terrenys on es manifesta, car s'ha de tenir present que sols en els terrenys calcaris s'observa aquesta afecció i sobre tot en els que el calcari és més finament dividit i més fàcilment assimilable.

Essent el carbonat de calç fàcilment dissolt per l'aigua, s'explica que la clorosi sigui més intensa en els anys plujosos. Examinant fulles cloròtiques es troben cristalls de carbonat de calç i aquest fet no ha pas d'estranyar si es tenen en compte els anàlisis de M. Joulie que ha trobat més matèries minerals en les cloròtiques.

Per combatre la clorosi s'ha provat d'adobar abundantment amb diferents adobs, però no ha donat cap resultat. En les terres poc calcàries,

on la clorosi és passatgera, l'ús de sulfat de ferro ha donat bons resultats, actuant, aquest, per l'àcid sulfúric que compta.

M. Ressenier, ha aconsellat pintar les ferides dels ceps causades per la poda i immediatament després d'aquesta, amb sulfat de ferro. Aquest tractat dona excel·lents resultats, sobre tot si s'executa a la tardor.

M. Jonè recomana pintar amb un caldo fèrric i sabó sota la següent fórmula:

Sulfat de ferro.	25 quilos
Sabó negre.	10 »
Aigua	100 litres

Aquest sabó es dissolt dintre l'aigua, i quant la dissolució és completa s'hi tira la solució de sulfat de ferro.

També ha estat aconsellat, per curar tal malaltia, polvoritzar les vinyes amb sulfat de ferro al 2 per 100, operació que segons tenim entès no ha donat mals resultats.

Igualment es pot curar l'afecció que ens ocupa pintant amb una solució de sulfat de ferro al 40 per 100 les ferides que amb aquest fi es practiquen després de florir els raïms. L'obrer que fa les ferides és el mateix que les pinta, car aquest tractament ha de fer-se així que la ferida sigui oberta; si l'operació es fa bé, al cap de dos o tres dies els pàmpols ja reverdegen.

Tota la terapèutica indicada per curar la clorosi sols dona els resultats indicats en els terrenys que no són massa calcaris, car en els molt calcaris sols es pot combatre, o millor dit, sols es preservaran de tal malaltia els ceps que per naturalesa resisteixen la calç. Entre els ceps que resisteixen la clorosi en els terrenys calcaris, figuren en primer lloc la vitis Berlandieri i els híbrids Cabernet, Berlandieri núms. 329, 332 i el 333 de l'Escola de Montpellier, dels quals s'han constatat els resultats satisfactoris.

En els terrenys humits s'ha de combatre la clorosi per mitjà de drenatges, anivellament, enterrant adobs actius per donar reserves importants a la planta i fent un bon conreu per activar la vegetació.

JOAN DE LA C. BADELL I ROIG

L'Espeleologia i l'Agricultura

Adobs naturals en els avencs i coves de Catalunya i Balears

Mitjançant les exploracions espeleològiques, escorcollant les riqueses que tresoreja la nostra sotaterra, s'ha prestat excel·lent utilitat per a esbrinar les generacions primitives dels homes que poblaren la nostra terra, ens havem alligonat pels estudis d'hidrologia subterrània; sobre la gènesi llur dels abismes. s'han acoblat dades que esclareixen les teories fonamentals, confirmant-les; la higiene pública a voltes resta compromesa per tradicions fatídiques de convertir en canyets els avencs per on passen corrents subterranis que alimenten les deus; la moderníssima

biospeleologia cavernícola, ço és, de les plantes i animals propis de les foscúries subterrànies, ha augmentat amb abundós material, etc., etc. I un dels variadíssims aspectes d'aplicació de l'espeleologia està dedicat preferentment a l'agricultura. Ens referim als dipòsits d'adobs naturals que resten amagats en el si de les cavernes. D'aquests dipòsits n'hi ha de celebritat a l'estranger, i també n'havem descobert alguns a Catalunya i Balears. N'exposarem alguns dels que poden ésser veritablement objecte d'una explotació metòdica.

El fons de cada un dels abismes és un laboratori de transformacions especials, produïdes per les forces actives de la naturalesa. Ja exposarem en el nostre tractat d'*Espeleologia de Catalunya*, el 1910, com en l'interior de les cavernes el producte de descomposició de les matèries vegetals i animals, ja siguin d'origen intern o extern, amb la filtració de les aigües, es forma el fosfat amònic, que es desdobra, trobant-se en contacte amb la calç, originant el fosfat càlcic o bé el d'alumina, en presència de les argiles; àdhuc que amb l'amoniac s'originen alguns nitrats, mitjançant la influència dels microorganismes, que provoquen constantment variades reaccions bioquímiques.

Les matèries orgàniques arrossegades per les aigües són dipositades al fons de les cavernes, i allí es transformen per les constants descomposicions.

Demés, existeixen uns altres productes en les cavernes que són els munts d'excrements dels animals que hi viuen i que serveixen d'excel·lent adob per a l'agricultura. Ens consta, d'una cova de les vores del baix Ebre, que en altres temps se n'extragué gran quantitat dels excrements mineralitzats que formen els rats penats, els quals s'hi estatgen en nombre considerable, així com, també de qualques aus nocturnes. Pels anàlisis fets d'aquestes terres, en llur composició s'assemblen als anomenats *guanos*, servint d'adob que s'ha utilitzat en alguns dels arrossars d'Amposta.

D'aquests guanos en descobrí el malaguanyat Dr. Font Sagué en el *Cau de la Guilla*, del poble de Bigues, en una escletxa cavernosa de 100 metres, eixamplada pels corrents de les aigües, i en l'extrem on, en un ample corredor, s'arreglaven els rats penats, formant munts d'una terra coprolítica que és de doldre que tinguin abandonada els pagesos de les rodalies.

Nosaltres, en l'exploració detinguda que férem, el 1908, de les coves de Montserrat, a Collbató, recorreguérem tots els corredors i ens endinàrem per les lludrigueres inferiors, no deixant forat per reconèixer. A l'esquerra de la *Catedral*, que així s'anomena la cambra gran d'esfondrament, i que reproduïm, escalàrem la cova interior del *Mansueto*, a 9 metres d'alçada, de reduïdes dimensions, la qual fineix en una cambra materialment emplenada pels excrements dels rats penats, en pols negrosa i qualques grans sorrencs blanquinosos. És relativament extraordinària la quantitat d'aquesta substància mineralitzada, amb un 7 per 1,000 d'àcid fosfòric, més d'un 3 per 100 de matèries nitrogenades, i un 25 per 100 d'altres matèries orgàniques.

I si en aquesta cova de Montserrat hi ha un dipòsit de guano natural, de no menys importància és el que descobrírem en l'*avenc Daví*, de Sant Llorenç del Munt, en la nostra exploració de 21 de setembre

de 1913. L'avenc és formós a tot ser-ho (vegi's la *Il·lustració Catalana* del 5 d'octubre de 1913). És una pregona cavitat de prop d'una cinquanta de metres de fondària, per 35 de llarg i 15 d'ample, amb una gran cova a occident i una esquerdada a llevant que als 10 metres condueix a una altra galeria subterrània. Grossos rats penats grisencs revolten pels espais. Dels insectes cecs n'hi ha una munió que s'alimenten de les matèries orgàniques caigudes. El guano forma un munt en la cambra major; i si bé no practicàrem sondeig per a reconèixer-ne l'espessor, no obstant, no estranyàriem que n'hi hagués un miler de tones.

En els excrements dels rats penats recentment dipositats es troben les parts exoesquelètiques quitinoses dels insectes, que precisament són l'aliment principal dels quiròpters; així és que la tal matèria resulta a propòsit per a la seva mineralització, constituint un guano natural en condicions de solubilitat suficients per a ésser escampat directament per les terres de conreu.

Recentment, en la nostra darrera expedició a Mallorca, visitàrem l'extraordinàriament grandios avenc de *Son Pou*, terme de Santa Maria (*La Almudaina*, 24 de maig de 1919) que fa uns quatre anys que fou explorat per Josep M.^a Cò de Triola (*Il·lustració Catalana*), fórem acompanyats per En Vicens Furió, de Palma; En Josep Colominas, comissionat per l'Institut d'Estudis Catalans per a realitzar les excavacions prehistòriques de les illes; l'excursionista En Josep Fitó, etc. Aquest avenc és una meravella natural que ens recorda el famós avenc de Padirac, a França, explorat per Martel. Aital abisme és poc conegut pels mateixos mallorquins, menys encara pels turistes forasters; i, en realitat, ha de conceptuar-se com una transcendental meravella subterrània, que no pot pas deixar de visitar cap admirador dels que van a veure les famoses coves dels Hams, les del Drac, les d'Artà, etc., car totes elles són variades en la gènesi llur.

Una mina construïda per a l'extracció del guano posa en comunicació, a peu pla, el llit de l'avenc amb l'exterior. Al final d'aquest trau una visió ideal es presenta en front. Al trepig del visitant un brogit ressona per l'abisme; un moment de confusió fou per les aus aplegades en el temple ombrívol. Els coloms salvatges que s'hi estatgen es redressen furiosos, eixint pel trau natural obert en la part superior del ventre de la volta de la gran Seu subterrània; el cronòmetre de les gotes d'aigua caigudes dels marlets i cortinatges que adornen les cambres, trenquen la solitud cavernícola, ressonant en el si de l'abisme. Del trau superior de l'avenc un feix de raigs solars s'endintsa obliquament, il·luminant les parets rublertes de molses de variants tonalitats verdoses. Bloes gegantins són caiguts en forma revolta. Columnates estalagmítiques es redrecen per a escalar la volta altívola, quedant algunes d'elles enmariades i amorosament unides amb les estalactites arquitectòniques.

Les dimensions d'aquest avenc són veritablement extraordinàries, car la volta de la *Catedral* tindrà més d'una quarentena de metres d'alçada per més d'un centenar en el llarg i uns 70 en l'ample. És de grandiosa magnificència. En el fons, retallat pels marlets penjats del sostre, com els queixals d'un monstre gegantí, s'obira la gola negra, tètricament ombrívola i amagada en les entranyes d'altívoles penyes. Acotats ens endintsem per un corredor. Als pocs passos, i en la foscor, foscor

absoluta, es troba una segona cambra circular, és la sala *capitular*, d'uns 25 metres de diàmetre, molt alta, i perfectament ordenada.

Doncs bé: aital avenc, ultra d'ésser un encís per al turista, essent-hi esguardats milers de coloms, ells són els que formaren els munts de guano, en les generacions passades, i actualment segueixen dipositant-n'hi. El propietari de l'avenc n'extreu freqüentment per a les seves terres de correu, obtenint-ne bons resultats. No m'estranyaria que les tones hi fossin en alguns mils, car és impossible fer-ne una cubicació, ni tan sols teòrica. Però sí que per l'abundor d'aus que hi viuen, i que constantment formen nous llits de colomassa, permet fer un càlcul d'una explotació ordenada a base de les existències actuals mineralitzades, i de les que anirien anyalment produint-se.

Ens comunica D. Josep Castejón, de Vilanova de Meyà que en les estribacions del Montsech, Districte municipal de La Vansa, Partit de Balaguer, hi ha igualment un dipòsit de guano natural, que anys enrera era molt cercat pels conreadors de cànem de les hortes segrianes.

Aquest és, doncs, un dels objectius d'aplicació immediata, de l'espeleologia a l'agricultura, essent, per tant, de recomanar que els pagesos revisin les cambres subterrànies, sense temença, per a explotar-ne els guanos i utilitzar-los com a adobs naturals.

Estimem digne d'una observació, després de les moltes explotacions fetes, que a Catalunya hi predominen els guanos formats pels rats penats, mentre que a les Balears les colomasses dels coloms silvestres que tant abunden en les serres de la costa N. de l'illa de Mallorca; i que com l'avenc de *Son Pou* n'hi ha d'haver molts d'altres forats amb dipòsit subterrànies de guano natural.

És convenient advertir als pagesos que, per ésser els adobs naturals d'una mineralització molt especial, segons éssers biològics que els formen i les condicions de temperatura i humitat de les cavernes, abans d'utilitzar-los han de procurar-se'n un anàlisi complet, així com també de les terres en què han d'ésser aplicats, per a poguer tenir una norma en la proporció i època d'escampar-los, i així s'obtindrà el major rendiment segons els conreus, àdhuc econòmicament.

Barcelona, 7 de juny de 1919

DR. M. FAURA I SANS

L'herència i ses aplicacions a la producció animal

Quatre lliçons del professor Mr. P. Dechambre

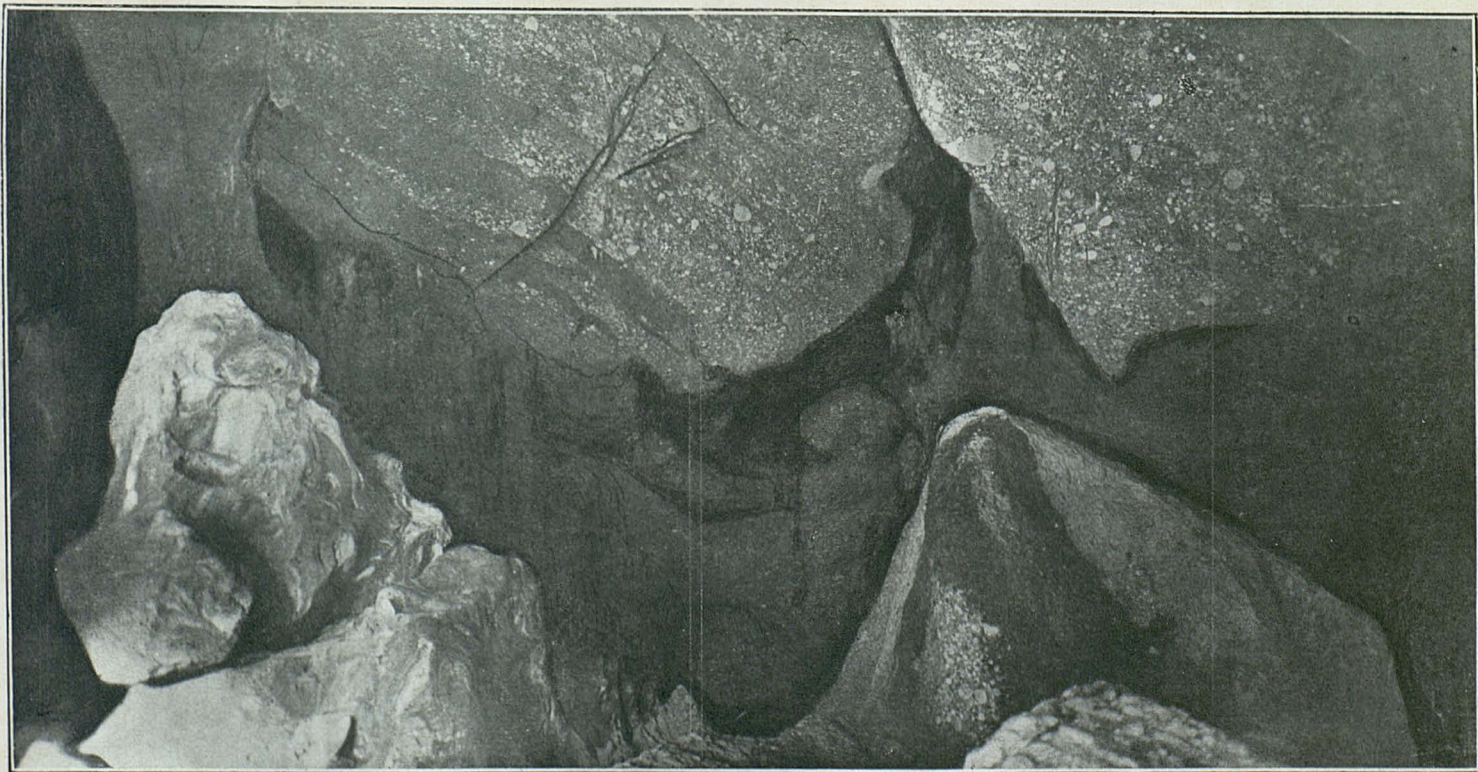
Mr. Dechambre, el savi biòleg, ha estat a alligonar-nos.

Les conferències es celebraren a la xamosa sala de dibuix de l'Escola Superior d'Agricultura, que estava bellament engalanada amb flors, i amb assistència de públic sel·lecte. La primera de les conferències fou presidida pel nostre President, el Sr. Puig i Cadafalch, que tenia a sos costats als senyors Pi i Sunyer, Dechambre i Rossell, essent aquest

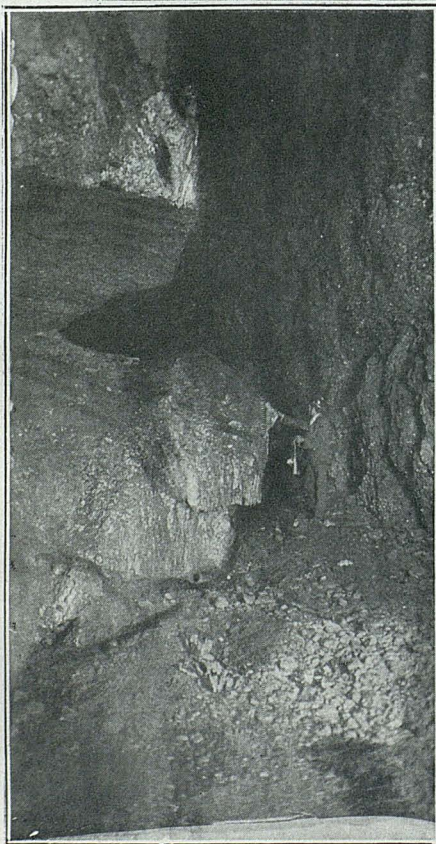
últim el que féu el discurs de presentació i féu notar l'estranyesa, havent-hi a la Societat de Biologia tants il·lustres membres, de fer ell la presentació. No obstant, atenent-se al que li era manat, ho faig—digué—amb goig i veritable emoció, car Mr. Dechambre és l'hereu dels zootecnistes francesos que l'han precedit, és a dir de la mateixa Zootècnia, que és, com sap tothom una ciència veritablement francesa. Es a França on la Zootècnia pren idea i nom; és a França on aquesta ciència es desenrotlla i on adquireix maturitat. Alemanya en quant a col·laboradora de la Zootècnia no depassa d'aportar-hi qualque aspecte particular; els anglesos no han passat de la monografia i els italians s'han concretat a seguir les normes donades pels francesos o bé s'han reduït a les limitacions alemanyes. Els noms de Bandement, Sanson, Cornevin, Baron Roussignot i Dechambre constitueixen tota la Zootècnia. Els estudiants de Catalunya—i aquí tots som estudiants—han fet bé en apresurar-se a venir a escoltar al savi conferenciant, ja que pocs biòlegs com ell estan autoritzats per a tractar els temes d'Herència i Variació amb l'intensitat i amplitud com el savi professor ens pot demostrar. Després dirigí en francès una salutació a Mr. Dechambre i donà mercès en nom de la Societat de Biologia a l'il·lustre President de la Mancomunitat, per haver assistit a l'acte.

El professor Mr. Dechambre pren la paraula i després d'un compliment al Sr. President i de glosar la presentació de son amic i col·lega Sr. Rossell, entra en matèria començant per definir l'herència i estudiant immediatament la transmissibilitat dels caràcters, el quals diu el professor que ho són els d'espècie i els de raça, però no els individuals i sexuals. La transmissibilitat de les anomalies i mutilacions ha estat una de les qüestions més debatudes, però en podem concloure que per a les anomalies i mutilacions no es pot fixar una llei general. La transmissibilitat dels caràcters adquirits és el punt de partida de les dues grans escoles biològiques: s'és partidari de la transmissibilitat, essent transformista; no admetent la transmissibilitat del caràcter adquirit no s'és transformista. Deixant apart el gran problema de la descendència i concretant-nos al punt d'obrir zootècnic, l'ensenyança dels fets demostra l'existència de la transmissibilitat dels caràcters adquirits, puix del contrari la Zootècnia no tindria raó d'ésser. Aparició de caràcter nou i variació és igual; no hi pot haver variació progressiva sense admetre la transmissibilitat del caràcter aparegut.

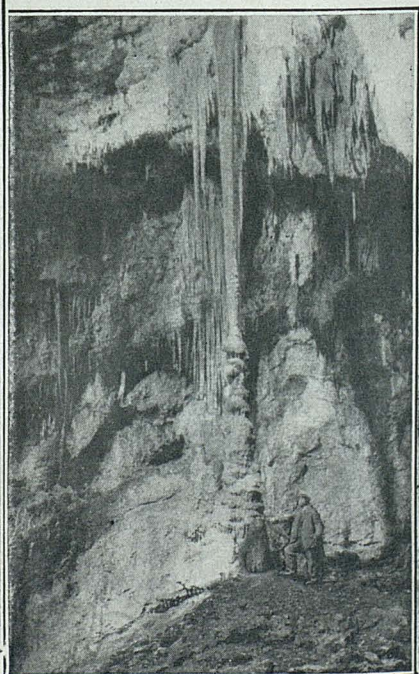
Transmissibilitat i transmissió són dos conceptes diferents: un caràcter pot ésser transmissible, però no transmés. La transmissió, doncs, serà el caràcter heretal pel descendent. En l'herència unilateral, com en la bilateral, en tenim una prova: el fill és la mateixa figura de son pare, o bé, reuneix caràcters de son pare i de sa mare, tot i poguent ésser el sexe creuat, és a dir, que una femella s'assembla no a llur mare, sinó al seu pare. En l'herència ancestral o atàvica els caràcters passen una o més generacions sense manifestar-se i així tal o qual caràcter era propi d'un passat més o menys llunyà, però sense que aquest caràcter hagués sigut ostensible als pares del producte. Finalment, el fenòmen anomenat telegenia o impregnació, consistent en la transmissió de caràcters d'un reproductor que anteriorment hagués fecundat a la mare del producte, però essent altre individu llur pare, no sembla pas confirmar-se.

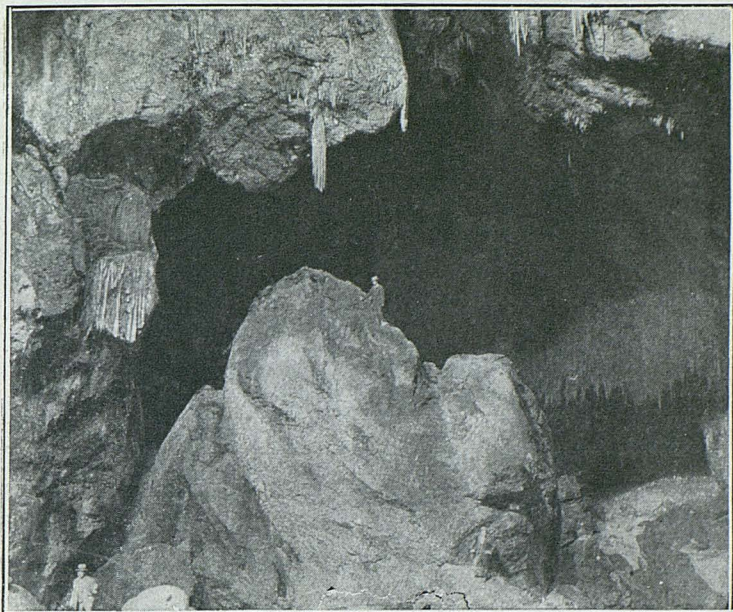


Coves de Montserrat.—La Catedral.—A l'esquerra hi ha la cambra d'En Mansueto

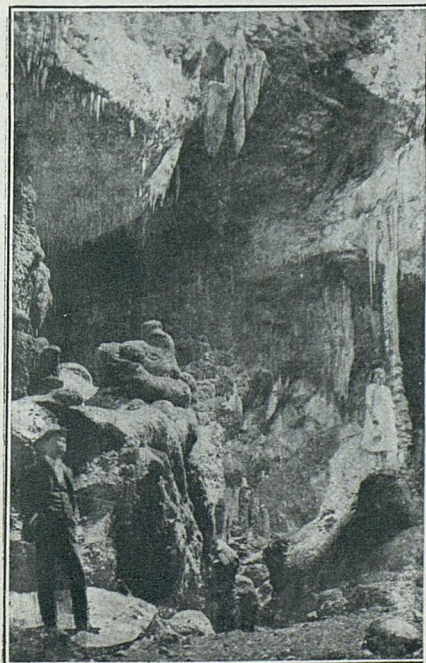


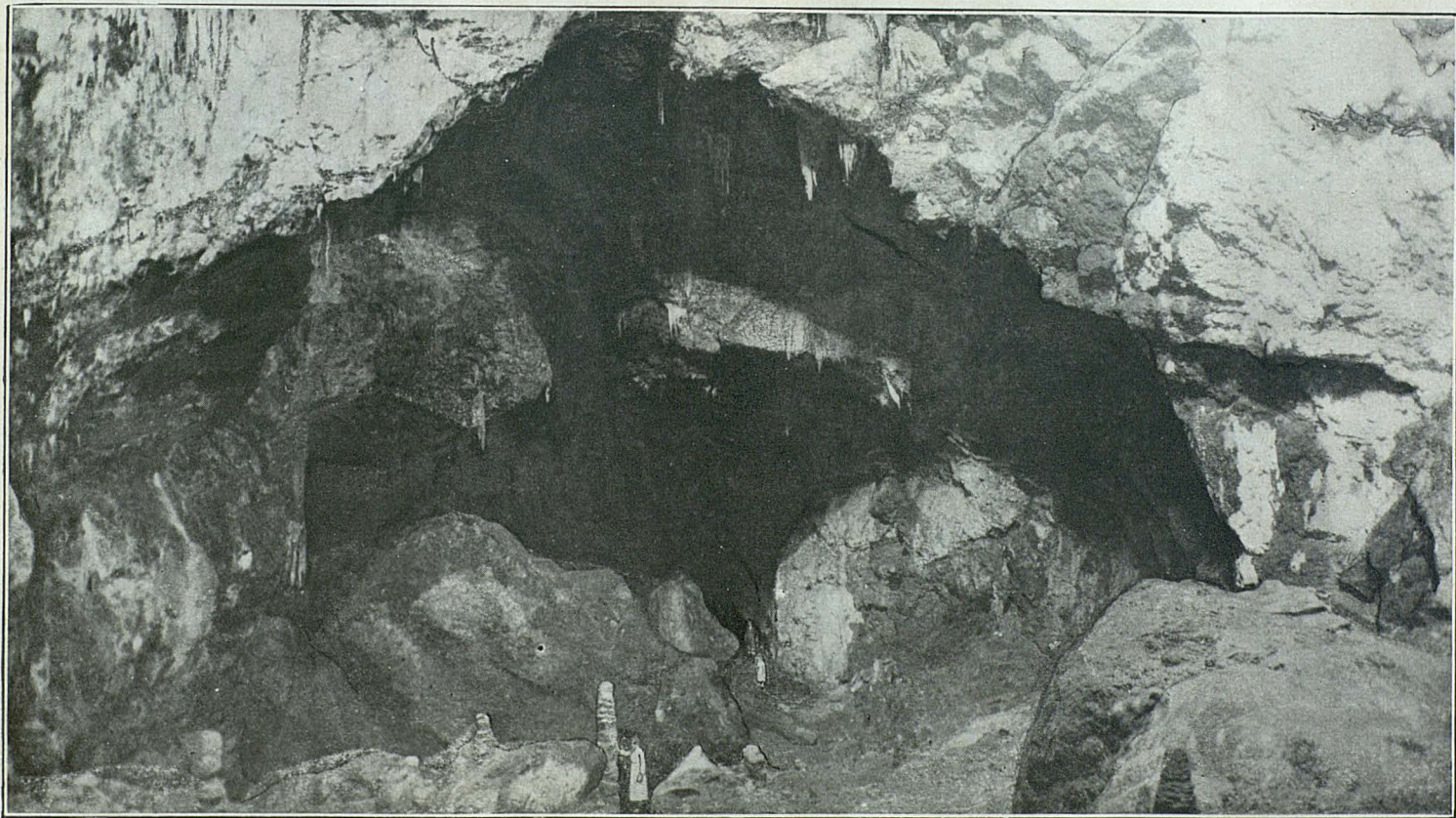
- 1.—Boca de l'avenc Daví a San Llorenç del Munt.
- 2.—Al fons de l'avenc Daví, dipòsit de guano.
- 3.—Interior de l'avenc de Son Pou, Mallorca.—Columna estalactítica.





- 1.—Interior de l'avenc de Son Pou.—
Bloc estimbat.
- 2.—Interior de l'avenc de Son Pou.—
Incrustacions estalactítiqes.
- 3.—Devallada de l'avenc Daví.





Interior de l'Avenc de Son Pou, Mallorca.—Gola del fons de l'avenc.—El sòl està encatifat de colomassa

Cap a mitjans del segle passat un frare de llengua alemanya, Mendel, enuncia un fenomen particular de l'herència, el qual avui es coneix amb el nom de mendelisme. Operant en vegetals, sobre tot, el fenomen és molt clar: es fan reproduir dues espècies diferents i els productes apareixen uniformes, amb els caràcters de un dels reproductors solament. A n'aquest caràcter aparent se li diu *dominant*. Si aquests productes es reproduïen engendren no tan sols productes iguals a n'ells, sinó una part igual al primer reproductor qui haurà sigut *dominat*. Continuant la reproducció entre ells els productes retornen a llurs formes originàries. Aquesta sèrie de fenòmens es realitzen amb certa regularitat, i Mendel els donà una expressió matemàtica. D'aquí l'èxit del mendelisme o lleis de Mendel. Les lleis de Mendel, aplicades al bestiar, més aviat desconcerten i compliquen el problema, que l'ajuden a resoldre.

La naturalesa i les interpretacions de l'herència, com així llurs hipòtesis ha sigut una matèria tractada extensament i amb punts de vista molt variats. La interpretació científica dels fenòmens hereditaris recau únicament en els cromosomes cel·lulars. L'estudi de la repartició cromàtica sexual en els ous fecundats dels animals inferiors ha permès observar una pila de fenòmens, que amb tota seguretat, ens portaran a una coneixensa clara de l'herència i de la variació.]

Les explotacions ramaderes desconeixent la fenomenologia de les mutacions i de l'herència, jamai podran arribar a la perfecció de llur bestiar. Es precis saber els resultats de les unions consanguïnees, com es porta l'herència en el creuament i en el mestissatge i com ha d'ésser practicada la selecció. Els llibres de quadra (*Herd-book*) dels anglesos, són la documentació obligada de ramaderies comarcals i de les explotacions particulars.

Com haurà notat el lector, en prou feines en aquesta resenya s'ha donat una definició dels enunciats que formaven el programa del professor Mr. Dechambre, però condicions editorials exigeixen que es sigui breu:

La Mancomunitat pregà oportunament al professor Mr. Dechambre que donés una conferència sobre Organització d'Escoles ramaderes. Mr. Dechambre és molt amable per a negar-se a un prec i galantment accedí.

En aquesta última conferència, el professor de Grignon exposà lo que al seu judici haurà d'ésser una Escola de Ramaderia la qual hauria de comprendre els següents extrems: 1.ª, coneixement de la màquina animal; 2.ª, utilització i perfeccionament de la màquina; 3.ª, alteracions i manera de corretgir-les. Aquests extrems foren bellament disertats.

Al final de totes les conferències el professor fou molt aplaudit.

El professor Dr. Pi i Sunyer, president de la Societat de Biologia, donà les gràcies a Mr. Dechambre de la manera eloqüent com ell sap fer-ho. En aquesta última conferència la Mancomunitat hi estigué representada per l'il·lustre conseller d'Agricultura, don Josep Mestres.

Folklore de la Pagesia

A la conca de Tremp, la rondalla tradicional dels *emmatlevats*, la contenen amb una petita variant, digna, per cert, d'ésser anotada:

313.—Com en la de Romadriu, una vegada, era una pastora contenta d'haver escapat en bé de les fredorades de març, i, creient-se'n salvada, ella que li diu:

Març, marçol,
tant te temo a tu
com al caragol.

S'enfada el març un dia que la vella pasturava en el cim d'una muntanya, i vet aquí que desencadena una tempesta de vent i pluja, que, caminals enllà, li féu perdre una pila de moltons i ovelles.

Veient la desfeta, què fa la pastora? Ella que es posa els quatre bestiar que li quedaven al davall de les faldilles, i allí, a peu ferm com un altre roure muntanyol, va aguantar la tempestat fins que asserenat el temps va lluir l'arc de Sant Martí. Però no hi van cabre tots quatre caps de bestiar, davall de les faldilles: van quedar les cues fora; i amb el batzegar de l'aigua i de la pedra van quedar totes pelades.

També és ben freqüent aquesta fórmula que ve a dir el mateix:

314.—Març marçot
no m'has mort ovella ni borregot;
doscents borregs ting a muntanya,
tots amb un pam de banya;
doscentes ovelles a l'Urgell,
totes amb son anyell.
—Ja vindrà mon pare abril
i te'n matarà més de mil.

Amb tan mal record, amb la complicitat que l'abril presta al març, qui s'atrevirà a jugar amb el fred d'abril? D'aquí els aforismes:

315.—Per l'abril,
de roba ni un fil.

Que hi ha qui el diu així:

316.—Per l'abril,
no te'n treguis fil.

I també:

317.—A l'abril,
no me'n llevo fil;
al maig,
així com vaig.

Com la puput anuncia el bon temps:

318.—Si el tres d'abril
la puput no ha cantat,
o és mort, o enterrat.

I ai, si neval!

319.—Nevades a l'abril,
pedregades a l'estiu.

Per més que algú diu:

320.—Fred per l'abril,
no et faltarà pa ni vi.

I sobretot:

321.—Abril finat,
hivern acabat.

Encara que una dita assegura;

322.—Que no hi ha bon maig,
que els rucs no tremo-
lin de fred a l'estable.

I com que s'entra de seguida a l'estiu, res de parlar de fred durant la canícula:

323.—Sant Joan i Sant Pere
adéu, primavera.

Per tant:

324.—Al setembre,
el mal temps
se té de tembre.

I els temporals que algun any es presenten a darrers d'aquest mes fan dir:

325.—Santa Tecla la tronera.

Si, contràriament, el temps va per alt:

326.—Tramuntana per Sant Miquel
pagesos guaiteu al cel.

O d'altra manera:

327.—Tramuntana per Sant Miquel,
tot l'any miraràs al cel;

que és indicatiu que no vindrà el sementer a l'hora.

La bonança de la tardor generalment s'acaba al novembre, perquè encara que faci l'estiuet de Sant Martí:

328.—De Tots Sants a Sant Andreu
vent o pluja o fred o neu.

329.—Per Tots Sants,
capes i mocadors grans.

La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuïls, flàbia) en l'alimentació del bestiar

(Continuació)

Els residus de la fabricació d'oli d'oliva encara es presenten en altres formes. Si la pinyolada es porta al sulfur de carboni per a obtenir una nova extracció d'oli, el residu té, segons Bracci, la següent composició:

Matèria seca	91'1 per 100
» azotada	8'5 » »
» grassa	15'1 » »
» extractiva no azotada	37'8 » »
Cel·lulosa	23'2 » »
Cendres.	6'4 » »

El sulfur de carboni, en contacte amb l'aire, es volatiliza; i, per consegüent, no se n'han de témer els efectes nocius.

També s'ha intentat constituir una farina farratgera amb el sol pinyol de l'oliva. La composició d'aquesta farina és, segons Schaedler:

Matèria seca	95'8 per 100
» azotada	2'5 » »
» grassa	5'8 » »
» no azotada i cel·lulosa	83'4 » »
Cendres.	4'2 » »

Aquest aliment és molt pobre en matèria azotada i en matèria grassa, mentre que la seva riquesa en cel·lulosa denota la poca digestibilitat de l'aliment.

La pinyolada, tal com s'usa ordinàriament, se l'ha barrejat amb melassa de figues, de la qual composició, Kellner, en dona les xifres següents:|

Matèria seca	81'9 per 100
» azotada	12'0 » »
» grassa	2'0 » »
» hidrocarbonada	39'6 » »
Cel·lulosa	17'7 » »
Cendres.	10'6 » »

Amb això creiem haver respost a la demanda del ramader comunicant pel que es refereix a la primera part de la consulta, o sia respecte de la valor nutritiva de la pinyolada.

En els residus de la fabricació d'oliva, el pinyol s'hi troba esmicolat i és difícil mastegar-lo, raó per la qual pot acumular-se en gran quantitat en una part del tub digestiu i produir indigestions.

Instintivament els herbívors rebutgen la pinyolada; però si és té compte a donar-los-hi a poc a poc, barrejat amb altres aliments, acaben per acceptar-la. En canvi, el porc se la menja amb menys dificultat.

Si en lloc de donar la pinyolada amb pinyol, aquest es separa (per a aquesta operació qualsevol casa italiana de maquinària agrícola pot oferir un aparell exprés), els trastorns gastro-intestinals deixen d'aparèixer i sobretot el residu és d'una valor nutritiva superior a la pinyolada amb pinyol.|

Perquè els animals tots acceptin la pinyolada, el primer que s'ha de

procurar és que no ranciïgi, car degut a la molta grassa que conté aquest aliment, la ranciïor es manifesta ben aviat. Per evitar-la, el millor fóra sotmetre la massa a una forta pressió i en aquesta forma la pinyolada es podria conservar un temps més llarg.

Per dissimular el gust de la pinyolada, sovint es recorre a posar-la en remull, durant les tres o quatre hores abans de donar-la, en aigua salada.

Potser resultaria econòmic obtenir un extracte d'una lleguminosa o d'un cereal i tirar-ne a la pinyolada, al moment de donar-la en quantitat suficient per a dissimular el gust propi del residu.

Els animals rebutgen sempre un aliment nou; si, de natural aquest aliment té mal gust, a menys que la gana els obligui, no el mengen. Però per regla general, les bèsties s'acostumen als aliments més diversos, si es té compte a donar-los-hi al principi en quantitats molt petites.

De totes maneres s'ha d'advertir que la pinyolada no pot constituir mai la base de l'alimentació concentrada, que aquest residu ha d'anar acompanyat de granes, farines, segó o de residus de fecularies, o midonaries.

Els aliments que com la pinyolada porten molta grassa, donats en abundància embafen els animals, és a dir, els fan perdre la gana. Això prové que la grassa dels aliments quasi passa íntegra als teixits, i quan aquests són rics en greix, que l'organisme té la sensació de posseir grans reserves alimentícies, l'apetit va de baixa. Per mantenir la gana desperta, solament es pot recórrer a la variació d'aliments i als condiments.

Els animals destinats a l'escorxadó, un mes abans de menar-los-hi, no han de menjar pinyolada ni altres aliments carregats de grassa; del contrari, el greix és oliós.

M. ROSSELL I VILÀ

(Continuarà)

Resum de Revistes

EL MENJAR PER ALS POLLS.—Ll. B.: *L'Art del Pagès*.—Maig 1919.

Farines d'ordis, de fajol, de civada i de pèsols; les de carn, patates i arròs, són les millors. Crostes de pa ben preparades, de manera que l'alimentació tingui consistència de pasta fina, car s'ha d'abandonar tot gra en els començos de la cria dels pollets, i al començar a administrar-lo, es donarà mill, ordi i fajol barrejant-lo amb sorra per a que el pedrer regularitzi la nutrició.

En les papilles serà convenient afegir-hi un pols de sal, carbó de cuina polvoritzat i una petita mostra de sulfat de ferro perquè sigui un menjar més assimilable, digestiu i reconstituent.

Administrar ossos en pols és bona pràctica i podrà procurar-los el comerç per tant que tinguin un 4 a 5 per 100 d'azot i 40 a 50 per 100 de fosfat. Se'n donaran de 2 a 3 grams al principi, fins als 8 grams per mes.

POLÍTICA AGRARIA.—José Zurita: *La Liga Agraria*.—Maig 1919.

Cert és pas una novetat ço que l'articulista comenta en aquest treball, més una observació sí cal recollir-la, aquí on van abundant els teoritzants per manca d'experimentats.

L'article *Política agraria* està redactat en front del magne problema plantejat a Andalusia... com fill de l'abandó governamental que l'ha produït amb estridència i no petits rezels que enclouen un prenyat de maltemps. Cedim-li, textualment, la paraula al senyor Zurita: «La política agraria es una cosa totalmente distinta, diametralmente opuesta a la... «concepción materialista y utilitaria» que de ella tienen los que hasta ahora se llamaron oficialmente agrarios.»

«No basta que «un señor», capitalista opulentísimo, posea tierras y aun las explote por segunda mano, para que su actuación política sea una garantía de que el interés general de la clase va a resultar perfectamente defendido.»

I diu que precisa *especialitzar-se*, posseir gran cultura (matèria prima indispensable) i l'especialització i saber tenir-los condicionats a les grans càtedres de l'experiència, que ens ensenyen mitjançant sofriments, desilusions, rigors i càstics dins del medi ambient del camp en les diferents contrades.

LA CUESTIÓN DE LA TIERRA. — Editorial d'*El Progreso Agrícola y Pecuario*. —
Maig 1919.

Variacions sobre el mateix tema de l'agrarisme en llurs manifestacions andaluses, conté el devantal que comento, i segona part d'un estudi que tindrà continuació.

L'articulista 'ens recorda *formes* d'explotació rural i és un gran encert que es comenci per senyalar la notable diferència que va dels *middlemen* i *laudosisme* amb el nostre *latifundisme*. ¡No podem pas posar aparellades les condicionals feudalisme i caciquisme! Ni tampoc és possible judicar l'ansietat del conreador anglès amb el servilisme fatal del camperol andalús. Sol, cel, consuetuds? Cal Temps d'angoixes que porten al ventrell apremis que no resoldrà el crani... ni la morella roquera que en cataplasmes volen assajar els nostres homes de la *Sociologia agraria*.

I l'inspirador del treball apunta—a mon entendre amb justesa—a les limitacions de les rendes a la propietat i la indemnització per millores, coses essencials i que fins a Catalunya, on el problema ens és, gràcies a Déu, extern, ens convé tenir-lo en compte per a sortir-li a l'avençada al fantassajador reformisme de nostres costums i usos de contractació.

I si són indispensables reformes legislatives per a assegurar-nos la pau, filla d'un just equilibri de valors, les hem d'abordar sense temença, mes també amb tota urgència no mancada de serena reflexió.

P. J. LL.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Ben poca cosa podríem afegir-hi a la darrera informació, i fins, virtualment, aquesta no farà altra que refermar el sentit dels nostres mercats, tant francament abocats a l'alça sostinguda i ferma, que en les valoracions es troben els augments experimentats.

Són aquests de poca vàlua comparant-los amb les cotitzacions darreres, car els preus per hectolitre són de 2'20, 2'40 i 2'20 pessetes segons es tracti de tipus clars, negres o rosats.

Com és de veure, el major premi està per els vins de color i d'una manera senyalada per a els negres fins. Mes en l'hora de fer efectives les impresions de cotització, ens venim a trobar amb tot un munt d'escrúpuls i dubtes que no obeeixen a altra causa que al desig de retrassar la massa significada tendència a encarir el producte que l'exportació necessita enfront de la franca demandissa

dels mercats forans. Per això el color mai és prou negre o rosat o blanc, ni el tipus graduació s'ajusta a ço que el mercat sol·licita, que és poc grau quan s'ofereix vi de títatge elevat; de major força alcohòlica quan la mercaderia no en mostra massa... I així per l'estil i per tant que els escarafalls deturin uns dies i per poc que sigui l'elevació de preu.

Clar que totes les subtilitats i desmenjaments venen a terra en vista de la manca de disponibilitats i l'excés de sol·licituds; tant més propensa la tendència a l'augment i perduració de les actuals valoracions, quan les promeses de collites no són dolentes; mes tampoc de tal forma optimistes, que ens facin augurar un ple de tot hi va.

Resum. Que entrem a agost amb augments i sosteniments de preu i franc moviment de demanda, tan franc com veritable és la contada disponibilitat que disfruten els comerciants.

Aquests, amics de retenir avalotaments, procuren mostrar-se poc actius en les ordres a les corredories i agències; mes el joc ben conegut no produeix en els tenedors de mercaderia aquells efectes que se'n prometeren. Cosa facilíssima a la comprovació amb sols que repassem les informacions passades i els graus de l'activitat mercantil, que venen a mostrar-se'ns sempre en avanç, si bé retrassant en grau, és possible les transaccions. Els preus augmenten i no pas en la proporció dels embarcs i sortides. Per què? En raó a que són ja en petitíssim nombre els estocs que resten a la propietat i què, abans de finir juliol seran ja agotats.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ

Segons anunciàvem en el passat número, els dies 8 i 9 del corrent mes se celebrà a Valls el XXII Congrés de la Federació Agrícola Catalano-Balear.

El tema I que desenrotllà don J. Sèculi i Roca fou aprovat quedant reduïdes ses conclusions: a) que s'ha de vacunar el porc; b) que s'ha de procurar es facin investigacions per a combatre les epizoòties; c) que es convenient l'agremiació dels ramaders.

I. El problema ramader és el més interessant de Catalunya. II. S'han de industrialitzar les explotacions ramaderes. III. S'ha d'engreixar el porc per a produir força carn bona en poc temps. IV. Es urgent que a Catalunya es criïn porcs enc que no més sia amb l'excusa de produir fems. V. La millor raça es la que amb menys temps produeix més carn. VI. Les comarques d'Olot, Vich, Girona i Vallès són els millors centres productors, essent sos mercats els que donen major tributació. VII. Es precs comprar els porcs d'engreix com més grossos millor. VIII. El millor i més econòmic aliment per a engreixar els porcs són les farines d'ordi i blat-de-moro. IX. Hem de saber racionar tenint en compte les qualitats físic-químic-digestives dels aliments. X. Indicació dels problemes referents als factors d'explotació del bestiar.

Les conclusions del tema II, defensat pel ponent Sr. D. August Matons, Cap de la Secció d'arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya, foren així aprobades:

I. Per sa posició geogràfica, climes, topografia i caràcter del poble català, Catalunya es la terra de l'arbre. II. Sembla la comarca del Vallès indicada especialment pel cultiu de l'arbre fruiter convenint estendre'l del cirerer, prunera, albercoquer, presseguer i el raïm de la taula. III. Convé dedicar-se amb preferència a les fruites de luxe, l'obtenció de les quals no exigeix complicacions de conreu i en canvi és més remunerador. IV. Allí on no sia possible obtenir fruites

de luxe per les dificultats en la venda o transport, s'han de cultivar igualment les fruites amb vistes a la transformació dels productors, donant, perquè pot donar-s'hi, gran impuls a les indústries derivades. V. L'agricultor deu procurar la venda de sos productes, naturals o transformats, directament en els centres productors, el qual lograrà associant-se, i amb l'associació es situarà millor per a produir més econòmicament.

El tercer tema, desenrotllat per D. Salvador Castelló, quedà així aprovat en les conclusions presentades: I. S'ha de fomentar a ultrança la cria de conills i gallines a Catalunya. II. S'ha de ressucitar la gallina blanca de Valls i millorar les del Prat i Menorquina. III. S'han de millorar les cries de conills creuant les femelles del país amb mascles gegants de Flandes. IV. Els qui crien conills han d'atendre als de pell fina. V. S'ha d'estimular als pagesos a la cria d'oques i ànecs per lo estimable de ses plomes. VI. Que la F. A. C. B. recomani als Ajuntaments i Sindicats l'organització de Concursos per a estimular als productors d'aviram.

Tots els ponents foren molt aplaudits en la defensa de sos temes, puix tots ells son especialistes en les matèries tractades.



La Direcció del Servei Vinícola de València ha publicat una nota donant compte d'haver-se estès la fil·loxera per tota la província, de tal manera, que no queda una sola vinya lliure de la contaminació.



Es imminent la construcció de una Facina cooperativa a Sabadell per a fondre i destilar les brises de tota aquella comarca.

Els pobles interessats s'ho han pres amb gran entusiasme, i sembla que hauran caigut en terreny abonat les conferències de propulsament que'l Consell comarcal de l'Unió de Vinyaters a l'Alt i Baix Vallès confià a nostre estimat director don Josep M.^a Valls.



El dilluns de Pasqua en l'eremitori de la Mare de Déu de Font-Calda, de Gandesa, s'hi celebrà la Diada-agrària organitzada per la Federació de Sindicats Agrícoles Catòlics de l'Ebre, amb assistència de representacions de totes les entitats federades.



L'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès ha publicat el resultat de les experiències realitzades durant l'any darrer per a fixar el grau de resistència a la secada de diverses classes de vinya. Per l'ordre de major o menor resistència figuren Subirat-Parent, Parellada, Xarel·lo, Macabeu, Granatxa, Trepat, Carinyena, Pansé i Morastrell.



Dóna bo anar seguint la profitosa tasca que la Mancomunitat de Catalunya realitza en pro de l'Agricultura.

Tot just celebrat el concurs de Granollers per a la millora de la raça de vaques lleteres, llegim que ja el Consell Permanent ha aprovat les bases per les quals ha de servir-se el que dedicat al foment de bestiar perquè té de celebrar-se pròximament a Olot, al qual dedicarem l'atenció corresponent.



És incessant el despertar dels pobles de Catalunya que no es conformen en viure en l'endarreriment agrari de fins ara. I adonant-se de que amb l'esforç mancomunat es fan miracles de progrés, s'associen i comencen per orientar-se demanant guies segurs en l'empresa. Darrerament ha demanat l'auxili tècnic de la Mancomunitat de Catalunya els Sindicats «Arbeca Nova» d'Arbeca i el Sindicat Agrícola de Mayals, per a la construcció d'un molí d'oli cooperatiu.



La intensa obra agrària que s'està duent a cap en nostra terra, no es reclou a Catalunya solament. No fa gaires dies que de terres andaluses han escrit al Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya demanant-li dades referent a a certs aspectes del problema agrari català i de ses institucions.



Nostre estimat amic i col·laborador D. Carles Pi Suñer, professor de l'Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, ha estat a Itàlia en viatge d'estudi, visitant els principals establiments d'Ensenyança agrícola.



El R. P. Pere Rimblas Piferrer, professor d'Agricultura del Col·legi de les Escoles Pies de Sarrià, acompanyat dels seus deixebles ha estat a visitar l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.

En presència de dibuixos, aparells, maquinària i laboratoris, el P. Rimblas anà donant explicacions als seus alumnes, sortint tots molt satisfets de la tasca realitzada.

CONSULTORI

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

D. J. P. V., Sampedor.—Referent als brots d'ametllers malalts que ens envia, tinc el gust de dir-li que havent examinat detingudament brots, fulles i ametllers, no trobo cap símptoma de malaltia.

De pugó no se'n veu i les petites taquetes que s'observen en algunes fulles són en quantitat excessivament reduïda per a que puguin determinar la caiguda de l'ametlla tal com vostè la descriu.

El fet que vostè lamenta ha sigut aquest any molt general a Catalunya; hi han comarques on no es collirà cap ametlla. No es tracta, doncs, segons el meu parer d'una invasió parasitària.

Penso, en canvi, que es tracta d'una abundantíssima purgada deguda a anormals condicions climatològiques i afavorida per la manca de fosfats i de potassa en la terra.

Com vostè ja sap, tots els arbres, i alguns més que altres, deixen caure cada any una part de la flor o del fruit; aquest any el fenomen ha sigut més intens.

Un remei definitiu no existeix. Sols existeixen mitjans que poden arribar a reduir la intensitat de la caiguda sense evitar-la totalment.

En un dels camps experimentals de la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya confiat al meu cuidado, intentem precisament deturar aqueixa excessiva purgada amb un procediment especial, que consisteix en suministrar als arbres dosis un xic elevades de fosfats i de potassa.

Una fórmula que vostè podria adoptar, és la següent:

Superfosfat de 1 a 3 quilos per arbre
Clorur potàssic de 300 a 600 grams id.

En lloc de clorur potàssic, que d'ençà de la guerra escasseja de mala manera, pot posar-hi la corresponent quantitat de cendres.

A. M.

P. del Sindicat Agrícola, Vinaixa.—A la consulta que es serveix fer-nos referent a la millor hora d'ensofrar, hem de dir-li que si gasta sofre groc és preferible fer-ho al matí o cap al tard quan el sol no pot cremar les plantes i el vent no se'n hagi d'endur la pols. Si el sofre empleat és el negre, deu procurar-se que no hi hagi humitat en les fulles.

E. M. d'I.

C. C., Ullastrell.—Ens arriba sa carta en la que ens consulta si hi ha manera de que un sindicat vinícola pugui ensem defensar altres interessos que aquells per als quals fou constituït, i hem de contestar-li que és evident, i que el Sindicat Vinícola de Martorell pot i deu preocupar-se de moldre el gra de sos associats evitant així mermes que quedarien a favor dels associats. Això, que està fora de dubte, tenim entès que preocupa i ocupa l'atenció del Sindicat de Martorell, essent probablement molt propera la data en que es donarà compte als socis dels treballs en projecte.

V.

Moviment de Mercats

Solsona.—S'estan sembrant les patates tardanes i es recalquen les primerenques. L'aspecte de la collita es bo en quant a les lleguminoses, però el pugó que, com per tot arreu ens ha destruït les faveres, se'ns està apoderant d'altres llegums. Els blats en sa major part no han arribat a fi de bé, puix es veieren atacats d'una malaltia a conseqüència de la qual es pudria el tronc en la part compresa entre el coll de l'arrel fins al primer nus. Camps hi han que per culpa d'aquesta malaltia ni sisquera s'hi recollirà la llavor.

La temperatura de què gaudim és la normal, havent plogut darrerament amb abundància:

La xeixa es ven a 30 pessetes els 55 quilos.

L'ordi a 18 pessetes els 42 quilos.

La civada a 15 pessetes els 33 quilos.

Les patates a 20 pessetes el sac de 63 quilos.

La palla, de 3'50 pessetes els 40 quilos.

Els bous de llaurar s'han pagat a 1,500 a 2,000 pessetes el parell.

Les ovelles de matar, de 70 a 75 pessetes parell.

Els moltons, de 55 a 60 pessetes un.

Cabres de llet amb dos cabrits s'han venut de 75 a 100 pessetes.

Els anyells, de 30 a 40 pessetes un.

Els porcs mamellons, de 30 a 40 pessetes un.

Les gallines es venen de 8 a 10 pessetes parell.

Els pollastres, de 7 a 9 pessetes parell.

Els conills a 2'50 pessetes pesa.

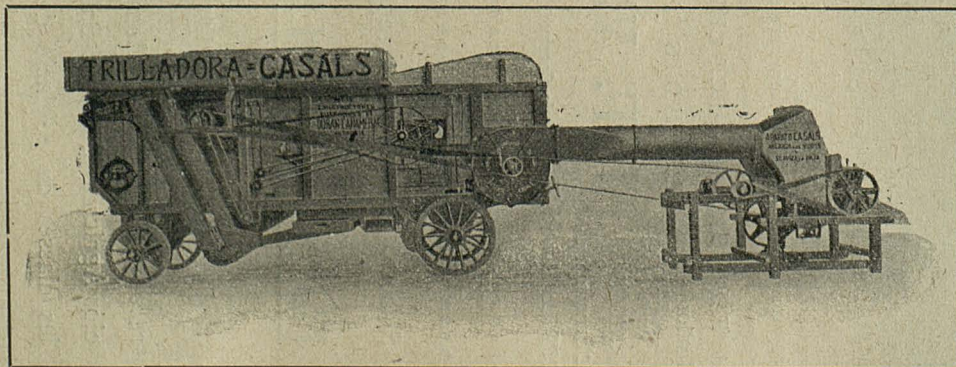
Els ous a 2 pessetes dotzena.

A. C.

Tren de batre CASALS

ADDICIONAT D'UN APARELL QUE AIXAFA NUSOS I SUAVITZA LA PALLA

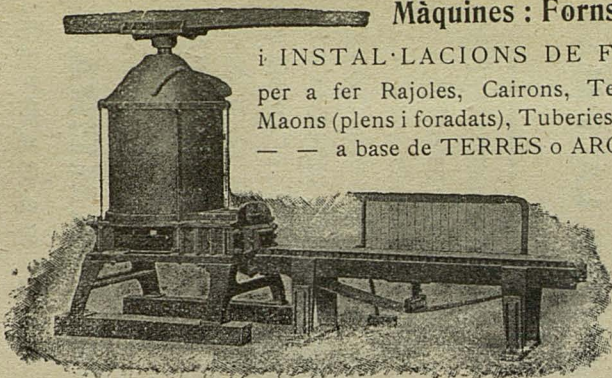
A QUI HO DESITGI
LI FACILITAREM
MOLTES REFE-
RENCIES DE NOS-
TRES MAQUINES
DE **BATRE**



CONSTRUIM TIPUS
DIFERENTS I SI
SE'NS INDICA LA
PRODUCCIÓ QUE
ES DESITJA OBTE-
NIR ACONSELLA-
REM EL TAMANY
--: CONVENIENT --:

Fabricants: SUCCESSORS DE DURAN I CANAMERAS

Tallers i Oficines: GURREA, 43 al 49, i RIEGO, 36 al 40 :: SABADELL



Màquines : Fornos : 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

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

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)