

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'albercoquer, per *August Matons*.—D'higiene pecuària, per *Josep Vidal Munné*.
 —Resultats comparatius de diversos tractaments contra el mildiu, per *Arnest Mestres*.—Elaboració d'oli per molins cooperatius, per *Emili Rovirosa*.—La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuïls, flàbia) en l'alimentació del bestiar, per *M. Rossell i Vilà*.—Breu notícia referent al cultiu dels eucaliptus, per *Segimon Vandrell*.—De cara a la sembra, per *Josep Poch de Feliu*.—Resum de Revistes, per *P. J. Ll.*—Informació vinícola, per *Pere J. Llorç*.—Informació.—Moviment de Mercats.

FORA TEXT:

LES FLORS EN EL PARAMENT D'UNA TAULA

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

**Parlament, 9
Barcelona**

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu
H. B. C.**

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

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

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

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

**INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS**

DESPATX: Rambla Sant Francesc, 15 - Telèfon 24

TALLERS: Carrer de Misser Rufet, núm. 8 - Tel. 149

Telegrams "SERDAROS"

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

L'albercoquer

El cultiu de l'albercoquer va prenent cada dia més extensió i importància. Fa vint o vint-i-cinc anys que a penes es coneixia a Espanya; no hi havia plantacions i els pocs albercocs que es venien als mercats procedien d'arbres nascuts naturalment pel camp.

Sortosament avui les coses van canviant: a Mallorca existeixen grans plantades d'albercoquers, els fruits dels quals es destinen a la fabricació de polpes; a Múrcia igualment; a Toledo i a València es produeixen abundants quantitats d'albercocs de taula que es consumeixen a Barcelona i a Madrid; a Catalunya, encara que un xic tard, ens havem adonat també dels beneficis formidables (aquesta és la paraula encara que sembli excessiva) que l'albercoquer pot reportar, i ara comencem les primeres plantacions amb criteri industrial. Diversos agricultors d'Alió, en la província de Tarragona, s'han juramentat per a plantar-ne dotze mil en uns quants anys, i ja han començat.

La nostra agricultura i els nostres pagesos han d'estar agraïts a aquests benemèrits que ens assenyalen un nou camí per a guanyar diners.

No penso fer l'apologia de l'albercoquer; em limitaré a descriure'n el cultiu i a dir els aprofitaments del fruit. L'apologia sortirà sola a pesar de la meva imparcialitat.

Molts cops els agricultors m'han demanat, amb una insistència justificable, quins cultius els recomanava per a substituir el de la vinya. La demanda és un xic comprometedora. Jo no tinc gran confiança en el vi, però comprenc que puc equivocar-me en les meves previsions i que els preus elevadíssims d'anys enrera poden tornar. Ara mateix no va pas tan malament, però les coses del món donen tants tombos, i els donen d'una manera tant inesperada, que l'ofici de profeta és un xic arriscat. Però prescindint de qualsevol consideració sobre l'esdevenidor de la viticultura, es pot afermar que hi ha pocs cultius que, com el de l'albercoquer, reuneixin les condicions necessàries per a substituir la vinya. L'albercoquer és arbre de poques exigències; resisteix la secada, viu bé en terres dolentes, té poques malalties, demana poques cures, etc. En definitiva, es un arbre rústic; i ço que és molt important, avui que els jornals van cars, és que és poc senyor.

Però l'albercoquer, demés, pot servir per a substituir també

l'ametller. De l'ametller se n'han fet a Catalunya grans plantades en secà i en regadiu, en comarques càlides i fredes, en plans i collades, a tot arreu. La fíloxa en va tenir un xic la culpa i en va tenir la culpa també l'esperit dels nostres pagesos que s'assembla al de les ovelles d'en Panurg: l'esperit d'imitació. En moltes comarques, l'ametller no produeix o produeix irregularment, i els pagesos s'han convençut que és necessari arrencar-los. Aquesta és, segurament, una exageració. Els ametllers s'han d'arrencar quan una sèrie de proves racionalment hagin demostrat que no poden produir. Però això no ha estat demostrat, almenys que jo ho sàpiga. Però encara que es demostrï d'una manera absolutament irrefutable que l'ametller no pot produir, no és convenient arrencar-los. Molt més pràctic és empeltar-los d'albercoquer; és més barat i es guanya temps, i, demés, es substitueixen per un arbre de rendiments elevadíssims.

Aprofitaments de la fruita. — El consum de l'albercoc creix cada dia en virtut, sobretot, de les indústries derivades a què dóna lloc.

El primer aprofitament és el consum al natural. Aquest és molt important encara que no arribi al del préssec, el qual, cal confessar-ho, té un perfum més agradable i un gust més exquisit. No obstant l'exportació de l'albercoc s'estén continuament. Això és degut principalment a l'època en què es cull.

Amb l'albercoc es fan, demés, purés, confitures, mermelades, pastes; es poden assecar; es conserven al natural, en aixarops, es fan aiguardents, etc. Però l'aprofitament avui més important és el de la fabricació de polpes que serveixen després per a fer mermelades i que els confiters cerquen per a fer dolços.

Fa una mesada que la polpa d'albercoc es venia a l'engròs, a Barcelona, a 100 pessetes els 100 quilos. Després segurament ha pujat d'un vint-i-cinc o un trenta per cent. La polpa es prepara senzillament, les dues meitats de l'albercoc, separades de l'os, es fiquen en una caldera, es fan bullir per pocs minuts i es posen després en llaunes que s'acaben d'omplir amb la polpa líquida de la caldera. Les llaunes es tapen i s'esterilitzen introduint-les en aigua bullent. Aquesta és la polpa que es ven i que s'exporta. Però no tots els fabricants fan el mateix: alguns sotmeten la fruita a la decoloració, altres omplen els pots amb aigua que contingui un xic d'alum, i altres, els més vius, barregen la polpa d'albercoc amb la polpa de carbassa.

Però l'albercoc té també els seus inconvenients. El principal és que es tracta d'una fruita molt delicada que no es presta a ésser transportada a llargues distàncies. Aquest fet redueix un xic els seus mercats de venda al natural, però, com es comprèn, no té cap influència en la transformació en polpa.

Terres que demana l'albercoquer. — L'albercoquer és un arbre molt poc exigent. Vol terres permeables, lleugeres, arenoses; viu també en les terres seques, pobres i pedregoses. En les terres calisses dóna els fruits més aromàtics.

Els únics terrenys que no li convenen són els argilencs, freds i humits. En aquests viu bé durant el primers anys; pren gran desen-

rotllament, però al cap d'un temps és atacat per la «gomosis», els fruits maduren malament, queden petits i l'arbre entra en decadència.

Clima. — Per a donar molt fruit i bo, l'albercoquer demana calor i llum; és arbre de països càlids. En els països freds el seu cultiu és insegur i car. Com que floreix molt aviat tem els freds i glaçades de primavera. És aquest el moment crític de l'any. Si no fos per la seva floració primerenca, podria viure bé i produir també en els països del nord. El clima, més que la natura del terreny, és el que limita l'extensió del cultiu de l'albercoquer.

Tampoc s'ha de conrear l'albercoquer en aquelles comarques en les quals són freqüents les boires en l'època de la floració perquè els fruits no lliguen.

Multiplicació. — L'albercoquer es reproduïx per llavor i per empelt: aquests són els dos mètodes que més s'usen. Per a fer plançons s'usen de vegades els rebrots que surten de les arrels de l'arbre quan el peu és d'albercoquer.

La reproducció per llavor és poc corrent; en general l'usen només els planteristes per tenir peus per a empeltar o per a produir noves varietats. L'albercoquer, en efecte, no es reproduïx fidelment per llavor; a excepció de poques varietats (Nancy, Alberge, Holanda, etc.); les altres donen albercocs bordencs.

L'empelt és el mètode més pràctic de reproducció. Per a portaempelts s'usen la prunera, l'albercoquer franc, el presseguer i l'ametller.

La prunera és el portaempelt tal vegada més utilitzat. Va bé en les terres humides, argilenques, fortes, fredes i en els regadius. S'usen en la prunera corrent (varietats Damasc i Sant Julià) i el Mirobolà. El Damasc i el Sant Julià tenen l'inconvenient de produir molts rebrots a la base, ço que debilita l'arbre. Per això i perquè és més rústic i no és tant propens a la gomosi, es prefereix generalment el Mirobolà. Hi ha algunes varietats d'albercoquers en les quals l'empelt no agafa bé ni amb les pruneres Damasc i Sant Julià, ni amb el Mirabolà; els vents el desenganxen amb facilitat. En aquests cas es recorre a un empelt intermediari que sigui simpàtic, diguem-ho així a la prunera i a l'albercoquer. S'usen les pruneres Reina Clàudia de Bavay, Santa Caterina, Quetsche, etc., que són molt vigoroses. A pocs centímetres de terra, en la prunera que serveix de portaempelt, es posa un ullet de una de les varietats dites. Es cria la tija i quan està formada, a l'alçada necessària, s'aplica l'ullet d'albercoquer per formar la copa. Aquest sistema permet, demés, obtenir una tija ben constituïda.

L'albercoquer franc, obtingut de llavor o de rebrot, és poc usat. Com que els pinyols d'albercoquer tenen utilització industrial, no n'hi ha gaires i és difícil trobar-los en gran quantitat. El plançó obtingut de rebrot té l'inconvenient de produir també molts rebrots, accentuant la predisposició de la planta mare.

Demés, l'albercoquer franc, dona plantes menys vigoroses que les que s'obtenen utilitzant els altres portaempelts.

L'ametller va molt bé en les terres àrides i en països molt càlids, però té un inconvenient: durant els primers anys, sobretot, l'empelt és poc fort. Si en la comarca son freqüents els vents un xic impetuosos és segur que l'empelt es desenganxarà. Es pot remeiar posant un bon tutor i lligant curosament o usant un empelt intermediari. Com a intermediari s'usa el presseguer o el Mirabolà tal com havem dit al parlar de la prunera.

El presseguer és també un bon portaempelt, però és molt atacat per la gomosi. Generalment s'usa només com a intermediari.

L'albercoquer s'empelta generalment a ull dormint el juny, juliol i agost, segons les comarques. L'ullet s'aplica a 5 o 10 centímetres de terra, si es vol una planta baixa, o al capdamunt de la tija, si es vol que sigui alta.

AUGUST MATONS

D'higiene pecuària

Una malaltia de les gallines, que mereix una bona atenció des del punt de vista econòmic i més encara social o humanitari, és la tuberculosi. Avui que va obrint-se pas la teoria de la unitat d'espècies, i el polimorfisme microbià es considera accidental i motivat per l'hostatge de la bacteria, cal prevenir-nos contra la presència del «bacilo de Koch» en la carn de gallina, puix és molt possible—i actualment ho afirmen celebritats del món de la microbiologia—que el «bacillus tuberculosis avium» al passar a l'organisme humà s'adapti a les condicions de l'existència llur i es converteixi en causa de la plaga més terrible de la humanitat.

Una prova de la fàcil transformació del «bacillus tuberculosis» del tipus aviar al humà i viceversa, és el cas d'atribuir-se infeccions en les gallines per ingestió de productes procedents d'individus de l'espècie humana tuberculosos, com són tota classe de mucositats i residus orgànics. Per tal motiu, és precís evitar aquest mitjà d'infecció, que fàcilment pot obtenir-se, destruint les matèries que puguin afavorir el contagi (cremant tots els productes dels tuberculosos).

La tuberculosi en les gallines, generalment és una malaltia de caràcter crònic, dura molts dies, mesos.

Els símptomes poden resumir-se a la característica de que «les gallines perden carns», s'afaaqueixen. Algunes voltés en el curs de la malaltia hi ha «diarrea» d'olor ben repugnant, i darrerament coixàries produïdes per congestions articulars (tuberculosi articular). Les gallines perden el llustre, es posen tristes, arreconades, etc.

Un símptoma bastant característic, però que no és fixo, és l'abultament de la cadena dels ganglis cervicals. Passant la mà pel coll de les gallines malaltes, s'hi troba com un rengle de grans de blat-de-moro més o menys grossos, però sempre perceptibles a la pal·lació.

Sempre que ens trobem amb gallines que presentin aquests símptomes, serà bo separar-les de les sanes i destruir-les si resulten, un cop sacrificades, veritablement tuberculosos, car la llei prohibeix la venda, si la consciència no ho fa per endavant. Si en un galliner ens trobem amb una respectable quantitat de caps d'aviram que sigui tuberculosa o bé ho sospiten, el més raonable és aprofitar totes les que resultin bones, per al mercat; destruir les dolentes i practicar una rigurosa desinfecció al galliner.

Bastant sovint trobem també una malaltia que sense ésser produïda per microbis s'estén pels galliners i no deixa de fer estralls. Ens referim a les helmintiassis o cucs. És una malaltia fàcilment diagnosticable i que amb constància es pot vèncer. Les gallines atacades de cucs «s'afloqueixen», car els aliments a més de no aprofitar-se bé, són alterats per fermentacions anormals provocades pels paràsits de la budellada. Mes el símptoma que decideix el diagnòstic, és la presència de cucs en les defecacions. No obstant, en certs períodes de l'evolució del paràsit sols s'hi troben ous, i com que són petits és necessari l'auxili del microscopi per a trobar-los; però en aquest cas tenim un altre auxiliar al diagnòstic, i és què, en aquest període, les gallines pateixen diarrea, però sense desmilloorar-se, sense cap símptoma general que alarmi i comprometi la vida de les bestioles, puix en aquest cas podríem confondre amb el cólera i tuberculosi preferentment. Mes on trobem amb seguretat el paràsit és en les gallines mortes amb símptomes dels ressenyats; quins paràsits s'haurà de cercar-los als budells.

La presència d'aquests dispesers als budells de les gallines no sols són molestos, sinó que són altament perjudicials. A més de consumir aliments dels destinats a nodrir l'individu, hi deixen excrements més aviat tòxics que beneficiosos, preparant l'organisme on s'ajornen a posteriors infeccions car li roben resistència.

Es possible gorir a les gallines d'aquesta malaltia? Podem respondre afirmativament. Per aconseguir-ho s'han recomanat diferents antihelmíntics, dels que citarem els més importants:

Polvo de falguera mascle.	1 gram
Calomelans	3 centígrams
Mel	C. S.

per a una píndola. Després d'administrada i al cap de dues o tres hores donar un purgant suau.

Polvos de anou d'areca, 50 centígrams per cap d'aviram, diluït amb aigua o en forma de píndola.

Dóna també bon resultat el timol a la dosi de 5 centígrams en forma de píndola, administrant a les dues hores un purgant, l'oli de reïna especialment.

S'ha de tenir especial cura en desinfectar els galliners i utensilis dels mateixos després de fet el tractament i un cop convençuts de l'expulsió dels paràsits, car si no ho fem així és segur que als pocs dies tornaria a reproduir-se l'infecció, doncs en els excrements

hi resten ous dels paràsits, que introduïts en l'aparell digestiu, es transformen en els cucs d'on procedeixen.

Fent-ho d'aquesta manera veurem com la salut retorna als galliners, les bestioles agafen gana i altra volta les plomes són llustroses.

JOSEP VIDAL MUNNÉ

Resultats comparatius de diversos tractaments contra el mildiu

Sembla, a primera vista, estrany que, després de trenta anys de fer ús de les sals de coure contra el mildiu, no ens trobem més ben col·locats en la lluita contra aquesta malaltia. Malgrat els assaigs i experiències fets, la pràctica no sols no ha sancionat d'una manera definitiva una fórmula per sobre les altres, sinó que manca encara establir la relativitat d'eficàcia de moltes d'elles.

Fullejant llibres i revistes, demanant parers, hom troba que cadascú està aferrat a la seva opinió. Hi ha qui es decanta cap a les solucions senzilles de sulfat de coure, a dosis reduïdes, perquè, constant menys, han salvat, no obstant, qualque vegada, la collita. L'any 16, i com a conseqüència del desastre de l'any anterior, sortiren una pila de propagandistes d'aquelles fórmules.

A l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedés comprovaren que són insuficients, i els nostres assaigs les deixen també molt per sota del caldo o brou bordelès amb calç.

Dantony i Vermorel, a França, vénen preconitzant els brous bàsics, malgrat la contra que darrerament els han fet els partidaris dels sucus neutres. Se'ls torna ja a escoltar: les discussions sobre les vinyes blaves o les vinyes verdes no semblen ésser tan vives.

Diacon i Sicard recomanen els sucus que tenen la quantitat de calç estrictament necessària per a arribar a un començament de neutralitat, perquè s'hi troba el coure en forma de sulfat tetracúpric, el d'acció més immediatament activa.

La major part de tècnics espanyols donen la preferència als brous neutres, deixant els sucus àcids per als casos d'invasió imminent.

El comerç, per la seva banda, ha tirat al mercat un nombre quasi infinit de compostos que tenen, com és natural, llurs partidaris.

Per què aquestes preferències? I ens deixem en el tinter l'element dels brous borgonyons, l'aigua celeste, les fórmules, com la Menozzi, a base de sulfat de ferro i coure, els verdets, els bordelesos obtinguts pel procediment americà, els invertits, resultants de tirar el sulfat sobre la calç, etc., etc.

Les qüestions agrícoles no poden ésser resoltes, en últim terme, més que mitjançant l'experimentació; i perquè aquesta sigui rigorosa cal que tots els factors integrants, menys un, el que es compara, es mantinguin iguals. En el gran cultiu és difícil assolir aquesta uniformitat. En els camps experimentals no s'hi arriba tampoc mai,

però hom s'hi acosta: les conclusions obtingudes, sense esdevenir valors absoluts, tenen, no obstant, una major valor comparativa.

Dintre aquest terreny de relativitat, donem els resultats dels nostres assaigs en la vinya d'experimentació d'aquesta Estació Enològica.

S'assajaren les quatre fórmules següents, que referim posades per ordre de menys a més eficàcia:

N.º 1. Dissolució senzilla de sulfat de coure a raó de 300 grams per Hl.

N.º 2. Un preparat comercial: «Sulfatizador líquido C.»

N.º 3. Brou bordelès neutre al 2 per 100.

N.º 4. Brou bordelès neutre al 2 per 100, amb addició de polisulfurs al 3 per 100.

Estat de la vinya el 20 de juliol de 1918

Parcel·la números	Patró	Vinífera Empelt	Fórmules assajades	Promedi de fulles que tenien els ceps tractats	Promedi de fulles atacades	Tant per 100 de fulles sanes
1-2	Berlandieri Ripària 34, E. M.	Callet	Dissolució senzilla de sulfat de coure . . .	419	155	63
			Sulfatizador líquid C	420	126	70
			Caldo bordelès neutre al 2 per 100 . . .	523	115	78
			Caldo bordelès neutre al 2 per 100 amb addició de polisulfurs.	422	76	82
18	Aramon Rupestris n.º 9	Callet	Dissolució senzilla de sulfat de coure . . .	367	147	60
			Sulfatizador líquid C	464	130	72
			Caldo bordelès neutre al 2 per 100 . . .	700	96	76
			Caldo bordelès neutre al 2 per 100 amb addició de polisulfurs.	506	81	84

Dades econòmiques

Data del tractament	Fórmules n.ºs							
	1		2		3		4	
	Líquid utilitzat per Ha.	Preu de cost sense mà d'obra	Líquid utilitzat per Ha.	Preu de cost sense mà d'obra	Líquid utilitzat per Ha.	Preu de cost sense mà d'obra	Líquid utilitzat per Ha.	Preu de cost sense mà d'obra
	Litres	Pessetes	Litres	Pessetes	Litres	Pessetes	Litres	Pessetes
Maig 17	386	1'62	348	14'51	418	11'70	438	16'85
» 31	547	2'29	496	41'36	515	14'42	515	19'82
Juny 22	1288	5'40	1288	107'41	1288	36'06	1288	49'58
Juliol 10	1611	6'76	1614	136'85	1614	45'19	1614	62'13
Totals	3832	16'07	3746	300'13	3835	107'37	3855	148'38

Conclusions.—A igualtat de nombre de tractaments i de líquid esmerçat, la solució simple de sulfat de coure ha estat d'eficàcia inferior a les altres fórmules assajades, notablement si es compara amb l'última. En un any més plujós que el passat, les diferències serien, ben segur més accentuades encara.

El producte comercial «Sulfatizador líquido C.» és millor que el sulfat tot sol, però de menys eficàcia que el brou bordelès neutre el 2 per 100, ben preparat; i el seu preu, unes tres vegades més car. Ens apressem a afegir que l'esmentat compost—diu el prospecte—té acció simultània contra l'oïdium. Assajat, per altra banda, comparativament amb el sofre i amb els polisulfurs, no ens ha estat possible treure'n dades comparatives, per no haver-se presentat la malura vella a la nostra vinya.

Els polisulfurs adicionats al brou bordelès li han donat una major eficàcia; els creiem, doncs, des d'aquest punt de vista almenys, recomanables. No fem esment de llur acció simultània contra l'oïdium, per no haver estat possible establir-la, per la raó apuntada.

ARNEST MESTRES

Felanitx (Mallorca), juliol de 1919.

Elaboració d'oli per molins cooperatius

L'oli de l'oliva és un producte de primera necessitat per les seves bones qualitats com a aliment nutritiu, i indispensable per ésser la grassa vegetal per excel·lència de consum mundial i insubstituïble per cap altra, tant animal com vegetal, degut a ésser la més digerible de totes.

Ben elaborat i conservat, és un líquid translúcid, untuós al tacte, de color groga de palla d'olò al fruit fresc de l'oliva i de gust dolç i agradable.

Aquest oli, desgraciadament, no és el que el públic menja per ordinàriament. Posant el cas que el conegués, deixaria les altres grasses que tants mals porten a l'organisme humà.

L'oli anomenat corrent (ordinari degut a la seva mala elaboració per una part, i per l'altra a la fermentació de les olives mal emmagatzemades o venudes en males condicions als moliners) és refusat per a l'exportació, quedant, per al consum del país amb aquestes condicions i que no s'assenbla en res al dit anteriorment i part del mateix oli que, passant per la refinació, és un oli mort, que encara que no tingui mala olor ni color, deixa també de tenir totes les bones propietats de l'oli verge ben elaborat. Aquest oli dolent no hauria d'existir ja que, amb la bona elaboració es faria tot bo, augmentaria el seu consum i s'acreditaria per a l'exportació.

L'oli bo s'obté principalment per les olives, no deixant-les fermentar i tenint-les emmagatzemades, ben netes, i si fos possible moldre-les sense emmagatzemar, en la disposició dels rodets i prem-

ses amb la separació ràpida de ses aigües de vegetació, amb la neteja del molí i la seva bona conservació.

Per a poder fer totes aquestes coses s'ha de tenir un molí model amb tots els avançaments amb el fi de poder competir amb les millors classes d'oli i no vendre les olives, que és la base dels olis dolents.

La propietat repartida necessita agrupar-se per a formar una sola idea, un sindicat agrícola encaminat a defensar els seus interessos, ja que el que no pugui fer un tot sol ho faci una agrupació i llavors no s'hauran de vendre les olives en males condicions com passa amb algunes comarques, encara que també n'hi ha d'altres que s'han sabut entendre i han format un sindicat agrícola, com Artesa de Lleyda i d'altres que són l'admiració per llur bon ordre i perfecció. Prenent doncs, exemple d'aquests Sindicats, s'obtindran bons olis podent-los vendre a preus que recompensaran els treballs agrícoles, fomentant l'agricultura, que és la base del benestar de les nacions.

EMILI ROVIROSA

(Continuarà)

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

(Continuació)

Fetes aquestes advertències, direm que els exemples de racionament amb pinyolada són molt escassos. (1) Hem revisat una vintena de llibres, almenys, per copiar aquí les racions amb el residu que ens ocupa. Solament hem trobat les següents:

Per a bous, treball moderat: Ració d'A. Garofoli

Fenc de veça	5 quilos
Palla de cereals	2 »
Barreja de palla de cereals	6 »
» » garrofes	1 »
» » pinyolada	1'5 »
» » farina de faves	0'5 »

Per a porcs a l'engreix: Ració d'A. Garofali

Bledàrave farratgera	3 quilos
Pinyolada	0'800 »
Farina de carn	0'250 »
Figues	2 »
Farina d'ordi	1 »
Blat de moro	1 »

Racions del professor Bracci

	<u>Bòvids en repós</u>	<u>Bòvids treballant</u>
Palla	1'800 quilos	1'400 quilos
Pinyolada	1'500 »	1'400 »
Farina de faves	0'200 »	0'700 »
Totals	<u>3'500 quilos</u>	<u>3'500 quilos</u>

(1) Vegi's els números 11 i 12.

Aquesta ració i la següent són calculades per 100 quilos de pes viu.

	Bòvids en repòs	Bòvids treballant
Palla	1'800 quilos	1'400 quilos
Turtó de llinosa	0'200 »	0'700 »
Pinyolada	1'500 »	1'400 »
Totals	3'500 quilos	3'500 quilos

El nostre comunicant demana exemples de racionament sobretot per a bestiar boví de treball, repòs i engreixament, racions compostes ultra la pinyolada amb aliments que es cullen al país com palla, fenc d'alfals, garrotes, segle o sègol, civada, ordi i faves.

Els càlculs de les racions que segueixen han estat fets comptant amb la valor de la pinyolada sense pinyol.

Heu's aquí els exemples de racionament que nosaltres assenyalem:

A). Racions per a vedells en engreixament

Per a un vedell de 200 quilos, pes viu:

Fenc d'alfals	3 quilos
Pinyolada	1 »
Civada	1 »
Faves	1 »

Per a un vadell de 300 quilos, pes viu:

Fenc d'alfals	5 quilos
Pinyolada	1 ¹ / ₂ »
Ordi	1 ¹ / ₂ »
Faves	1 »

Tres setmanes abans de remetre aquests animals a l'escorxador, la pinyolada es substituirà per la mateixa quantitat de civada, sègol o ordi.

B). Engreixament de bòvids adults

Pes viu 500 quilos:

PRIMER PERÍODE DE L'ENGREIXAMET

Fenc d'alfals	6 quilos
Palla	5 »
Pinyolada	2 »
Ordi	2 »

SEGON PERÍODE

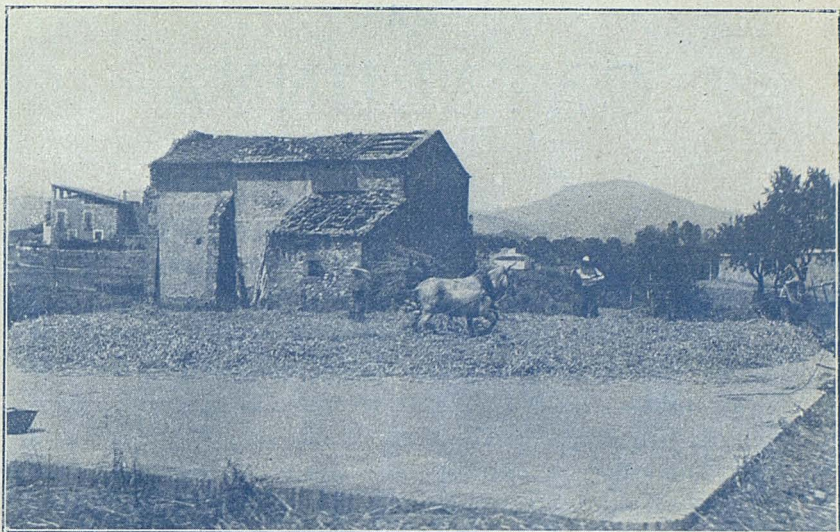
Fenc d'alfals	8 quilos
Palla	4 »
Pinyolada	2 »
Ordi	2 »
Faves	1 »

TERCER I ÚLTIM PERÍODE

Fenc d'alfals	10 quilos
Pinyolada	2 »
Ordi	2 »
Civada	1 »
Faves	1 »

Valen les mateixes advertències que s'han fet pels vedells respecte de la pinyolada.

FEINA DEL TEMPS



Una eguassada batent en una era de Terrassa



Moment de girar la batuda després de tocada una tanda

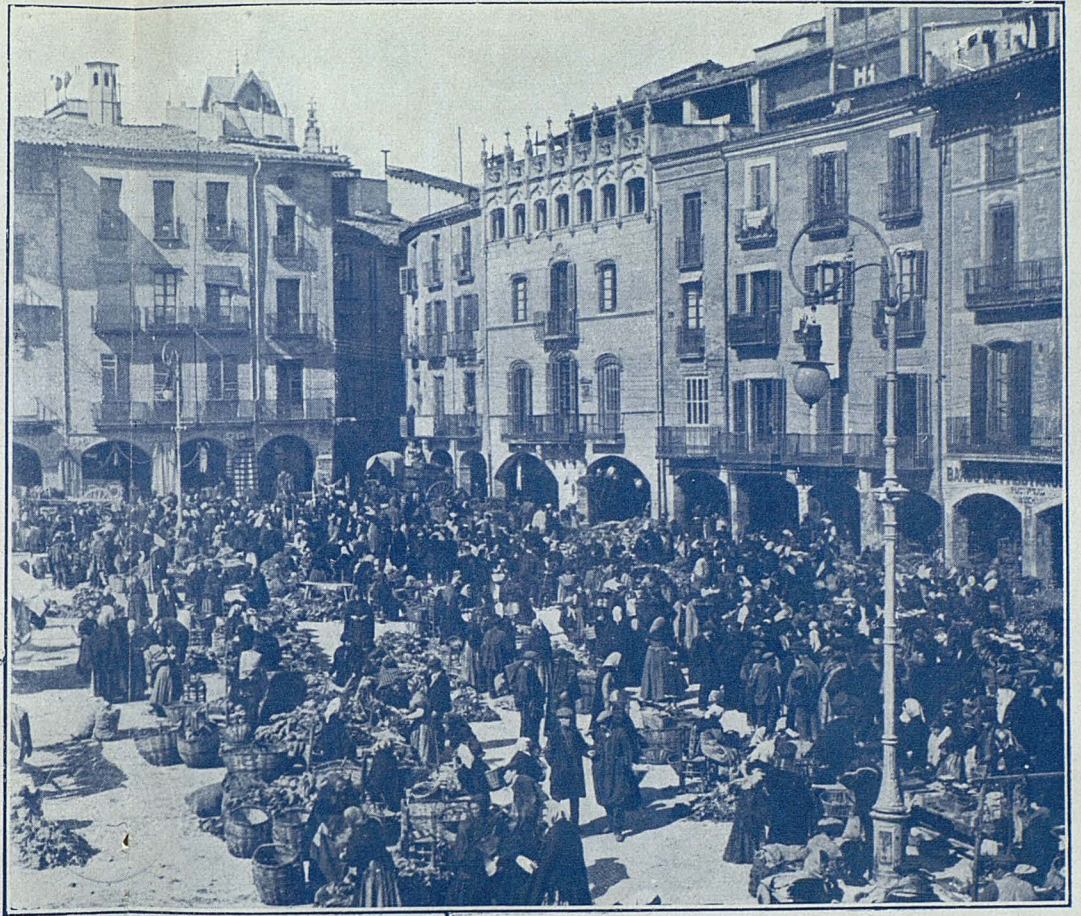
FIRES I MERCATS

DE

CATALUNYA

Estem assistint a la decadència de les antigues i tradicionals grans fires, perquè certament les grans facilitats de comunicació les han fet innecessàries.

La fira de Verdú, era algun dia, per espai de segles, de fama i renomada mundial; era l'únic gran centre de contractació de bestiar en les terres lleidatanes; avui els mulaters mateixos, que van i anaven una vegada a l'any a Verdú, tenen establies obertes a Mollerusa, a l'entorn de les tretze fires de bous que anyalment s'hi celebren. Avui, el qui vol bestiar, no té d'esperar l'abril per anar a Verdú, ni Sant Miquel



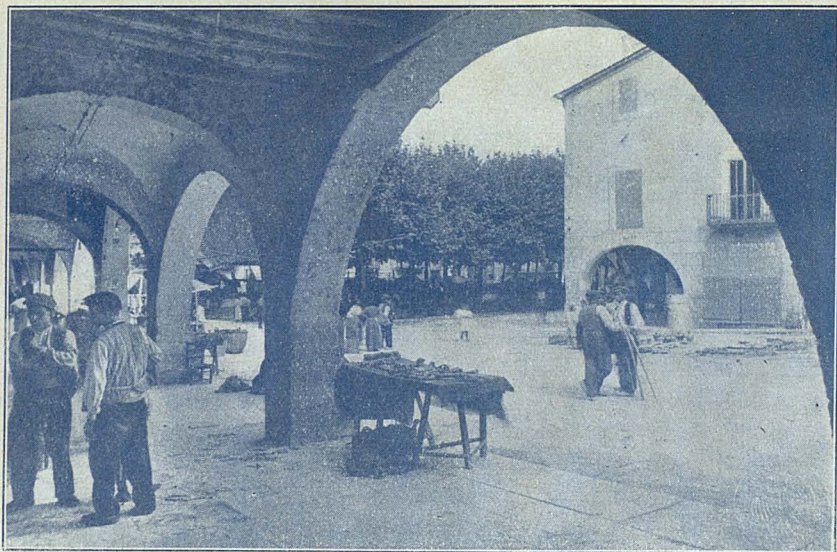
La gran plaça de Vich en dia de mercat



Firal de Solsona

per anar a fer compres a la fira de l'«Hostal Roig», sinó que hi pot anar i hi va els dilluns de cap de mes a Lleida.

I així pot dir-se de moltes altres poblacions catalanes. Antigament feien mercat i alguna que altra fira durant l'any; ara fan les mateixes assenyalades i famoses, com la de Sant Lluch, a Olot; la del Ram, a Vich; però han guanyat i guanyen cada dia més fama les moltes transaccions que es fan en les fires i mercats de Banyoles, de Solsona, de Granollers, Sant Celoni, Girona i tantes altres poblacions de nostra terra.



Plaça de Banyoles en començar-se el mercat



Un ramat a la pastura en qualsevolga dels indrets arcàdics de nostra terra

(*For. Mas.*—«Institut d'Estudis Catalans»)

C). Bous de treball

Bou, jove, 450 quilos, pes viu, treball moderat:

Fenc d'alfals	9 quilos
Palla	3 »
Pinyolada	2 »

Bou, jove, 500 quilos, pes viu, treball moderat:

Fenc d'alfals	9 quilos
Palla	4 »
Pinyolada	2 »

Bou, adult, 600 quilos, pes viu, treballant fort:

Fenc d'alfals	8 quilos
Palla	5 »
Pinyolada	3 »
Garrofa (<i>Ceratonia siliqua</i>)	2 »
Civada	1 »
Faves o altres grans lleguminoses	1/2 »

El mateix animal, en repòs a l'estable:

Fenc d'alfals	2 quilos
Palla	10 »
Pinyolada	3 »

El professor Briganti féu una experiència en la província de Bari (Itàlia), en 1907, administrant la pinyolada, provinent del sulfur, a vaques lleteres aixugades i prenys, en la quantitat diària de 750 grams. Després, l'administrà a les cabres a la dosi de 250 grams i al porc 1,000.

Nosaltres desconeixem els efectes de la pinyolada, en els seus variats estats, en la vaca en plena lactació. És per això que ens abstenim de formular racions.

D). Bestiar de peu rodó

Egua, 500 quilos, criant, o bé, cavall treballant lleugerament:

Palla	7 quilos
Fenc d'alfals	3 »
Garrofa	1 »
Pinyolada	2 »

Treball moderat:

Palla	4 quilos
Fenc d'alfals	4 »
Garrofa	2 »
Pinyolada	2 »
Ordi	2 »

Treball fort, temporalment:

Palla	2 quilos
Fenc d'alfals	5 »
Garrofa	2 »
Pinyolada	2 »
Ordi	2 »
Civada	2 »

Treball fort, durant llarg temps:

Fenc d'alfals	5	quilos
Garrofa.	2	»
Pinyolada	2	»
Ordi.	2	»
Civada	2	»
Faves	1	»

M. ROSSELL I VILA

(Acabarà)

Breu notícia referent al cultiu dels eucaliptus

Són els eucaliptus espècies forestals d'una importància incalculable i que fins fa poc temps a penes havien interessat als selvicultors espanyols.

Les notícies que posseïm dels assaigs que a algunes províncies del migdia d'Espanya es venen realitzant des de fa alguns temps, no poden ésser més encoratjadores: els resultats obtinguts són veritablement meravellosos. Alguns particulars, sobretot, s'han distingit en aquesta mena de treballs; en són una bona prova les formoses poblacions de Peñarroya i altres de les províncies de Huelva i Sevilla, Costa d'Algeciras i nord d'Àfrica.

Els serveis públics tampoc han romàs inactius davant d'ensenyaments tan edificants; i, observant la rusticitat d'algunes espècies, han assajat amb èxit la subjecció de les dunes de Guardamar i Càdiz.

Un elogi especial mereix la tasca que ve realitzant l'Enginyer-Cap de monts del districte forestal de Màlaga, D. Eladi Caro, qui, lluitant amb l'escassetat de recursos tan freqüent sempre que de qüestions forestals es tracta, cada any aconsegueix repartir als particulars quantitats grandioses de plantes a preus irrisoris, despertant un entusiasme tan gran a aquella regió que, segons tenim entès, dins el camp forestal s'ha destacat un grup, el partit dels «eucaliptòfils», que veuen en aquesta espècie l'arbre regenerador de les muntanyes espanyoles.

Espècies de ràpid creixement i aplicacions nombroses, no és possible encara precisar el paper que els està reservat en l'esdevenidor; però sí que sembla que estan destinades a fer una veritable revolució a la selvicultura d'algunes zones d'Espanya, més a més quan dintre pocs anys, a mesura que es vagin intensificant els assaigs, es puguin recollir dades suficients per a fixar el tractament i torn més adequat a llur temperament, a fi d'obtenir el màxim rendiment, tant en quantitat com en qualitat, dels productes aprofitats.

De les dues centes espècies reconegudes se n'ha assajat unes vuitanta de variades condicions i exigències, fent possible la implantació d'aquest arbre a qualsevol situació.

Per Catalunya està molt estesa l'espècie «Eucaliptus Globulus», tal volta la de menys valor, degut a la particularitat de tenir la fibra re-

virada, torçada; circumstància que redueix considerablement el nombre de les seves aplicacions, per la gran dificultat que ofereix a ésser ribotejada i estellada. S'usa poc per a travesses de ferrocarril, pals de telèfon i fusteria grossera.

Viu bé en terrenys pantanosos i aguanta temperatures de 7° sota zero.

El desenrotllament de l'arrel no està freqüentment en relació amb el del tronc, i fàcilment el vent els arrenca.

Solament d'un nombre molt limitat de les altres espècies, i que són les primeres que s'assajaren a Espanya, es coneixen dades biològiques, algun caràcter distintiu i les aplicacions més importants.

Són les principals:

E. Citriodora.—De pela llisa, la canvia cada any durant l'estiu, deixant el tronc d'una color blanquinosa. Les fulles de l'arbre adult són estretes, llargues i en forma de llança; brillants per ambdues cares, presenten, devegades, com unes taques d'oli.

Tant en l'arbre jove com en el vell (però més en el jove, es nota una marcada olor, molt característica, de llimona, i d'aquí prové el seu nom específic. La disposició de les fulles és alterna. El tronc és alt, esvelt, net i de bon creixement; alguns exemplars als sis anys tenien 12 m. d'alçada per 0'49 m. de circumferència.

Viu en quasi tots els terrenys exceptuant els molt humits; tem les gelades i el clima que més estima és el suau i humit.

La fusta és dura, compacta i de gra fi. Els exemplars de sis anys poden donar pals d'un valor de 20 a 25 pessetes. A l'edat de deu anys a Amèrica l'usen per a enfustar els carrers.

E. Rostrata.—Té la pela llisa d'una color gris-rogenca que a l'estiu salten algunes plaques isolades. Les branquetes són d'una color roja més forta. Les fulles són llargues, en forma de llança i algunes en forma de falç d'una color mat i disposició alterna. El fruit té la forma de calze.

En massa creixen alts, drets i ràpidament; alguns exemplars als sis anys han aconseguit altures de 22 i 24 metres.

És poc exigent quant al terreny, éssent molt útil per a la repoblació de muntanyes. Desenrotlla considerablement el sistema radical i això el fa útil per a fixar terrenys.

Quant al clima és menys exigent que l'anterior, podent pujar fins a 700 metres a la regió meridional d'Espanya. Quan és jove també resisteix les gelades no molt fortes.

La fusta és d'una color roig-fosca, molt semblant a la caoba i molt estimada pels ebenistes; també s'usa per a travesses, fusta de botam, etc.

E. Robusta.—Pela rugosa i persistent d'una color roig-fosca; en els arbres joves la pela és llisa i rogenca fins als tres o quatre anys. Les fulles a penes es diferencien de les dels arbres joves i de les dels vells: son fortes, grans, en forma de llança, d'una color verd-fosca, brillant pel ventre i clar mat per l'esquena. Les flors d'una color

créma i molt abundants donen un aspecte ben formós a l'època de la floració. Els fruits grossos i en forma de copa.

Aquest arbre, dins la seva àrea d'habitació, ofereix un aspecte molt robust i característic al qual, sens dubte, deu el seu nom específic. Molt dret i de tronc net quan viu formant massís i amb grans crescudes: alguns exemplars als set anys tenien 20 centímetres de diàmetre i 19 m. d'alçada. Si es poda amb cura es pot donar a la copa la forma de bola i així pot servir per a ombra en passeigs, jardins, etc.

Vol terrenys de fondària i aguanta poc las gelades; viu bé en climes humits i suaus.

La fusta d'aquesta espècie és tal volta la que té més aplicacions: és compacta, de gra fi, fàcil de treballar i d'una color semblant a la del roure: l'ebenisteria en fa un gran consum i també serveix per a travesses, pals de telèfon, fusteria de taller, etc.

E. Occidentalis.—El tronc en els arbres joves és d'una color roig-fosca i en els arbres adults la pela cau en forma d'escames fibroses. Les fulles són grosses i brillants per ambdós costats. Les flors donen a l'arbre un aspecte molt vistós perquè són grosses i abundants i d'una color que varia del morat púrpura al blanc. Els fruits són grossos i de forma de campana.

Aquest arbre no creix tant ni tan recte com els que havem vist fins ara.

Viu en quasi tots els terrenys on la temperatura no baixa més de zero.

Les aplicacions tampoc són tan nombroses com les dels altres: pot usarse per a travesses i tancats.

E. Colossea.—La pela és quasi sempre persistent i quan cau ho fa amb capes primes. Les fulles de l'arbre petit són quasi rodones, d'una color verda, molt més fosca en el ventre que a l'esquena, i per això se li dona també el nom de «E. Diversicolor». En l'arbre adult la diferència de color no és tan marcada i no són tan rodones com quan és jove. Els fruits tenen la forma de copa.

Vol terrenys bons i de fondària amb gelades petites i millor que l'atmosfera sigui lleugerament humida com la de prop del mar, per exemple. A Espanya probablement anirà bé a tota la costa del Mediterrani.

Creix ràpidament, adquirint aviat un gran desenrotllament; s'usa en fusteria de taller i és molt estimat per a la fabricació de bótes.

E. Rudis.—Pela aspra al sis anys en la part baixa, i llisa i rogenca en la part alta. Les fulles tendres són rodones i les de les rames velles tenen forma de llança. El fruit té la forma de campana.

Va bé en terrenys secs i pobres; no és exigent i aguanta temperatures de 4° sota zero.

No és un arbre de grans creixements ni de tronc net i recte; té poques aplicacions, ja que solament s'usa per a llenya, ombra i estaves per a tancats.

Finalment, i a l'objecte de tenir una orientació quan es tracti d'escollir una espècie per a repoblar un terreny determinat, agruparem les diverses classes assaijades fins avui, a Espanya, segons llurs exigències.

Eucaliptus de màxima resistència al fred i aptes per a grans altituds:

«Cambagei», «Delegatensis», «Maideni», «Smithii», «Cinerea», «Globulus», «Paludosa», «Stellutata», «Consideniana», «Mac Aturi», «Rubida».

Eucaliptus exigents: volen terrenys bons, de fondària i climes calents (pròxims al mar):

«Colossea», «Creba», «Eximia», «Rudis», «Botryodes», «Amigdalina», «Corynocalyx», «Paniculata», «Piperita», «Gonphocephala», «Saligua», «Planchoniana», «Punctata», «Cornuta», «Sieberiana», «Tetericornis».

Terrenys pobres i exhaurits:

«Cinerea», «Delegatensis», «Leucoxilon», «Maculata», «Consideniana», «Hematoma», «Macrorincha», «Maideni», «Marginata», «Occidentalis», «Rubida», «Urnigera», «Mulleri», «Pulverulenta», «Smithii», «Polyantherma».

Terrenys secs:

«Bicolor», «Corimbosa», «Maculata», «Citriodora», «Delegatensis», «Marguiata», «Mulleri», «Occidentalis», «Meliodoro», «Coriacea», «Gunnii», «Microtheca».

Terrenys humits:

«Botriodes», «Capitellata», «Eugerioides», «Saligna», «Robusta», «Cornuta», «Globulus», «Paludosa».

Eucaliptus que s'adapten a la major part dels terrenys i de relativa resistència al fred:

«Corynocalyx», «Delegatensis», «Maideni», «Rostrata», «Amigdalina», «Globulus», «Gonicocalix», «Viminalis», «Maculata», «Marguiata», «Meliodora».

SEGIMÓN VANDRELL

(Continuarà)

De cara a la sembra

En la sembra es resumeix tot el bon funcionament d'una explotació agrícola.

Agricultors que heveu estat segant, i altres bateu ja la collita que heveu estat esperant tant temps, no penseu que la vostra obra és ja feta, no us entretingueu perdent temps a les eres fent comentaris sobre el que ja ha passat, sobre el que ja no té remei; recordeu que l'agricultura no és ni més ni menys que una fàbrica, amb la sola diferència que en aquesta queda cada dia elaborat el producte i torna a començar sempre amb les mateixes energies. En canvi l'agricultor que no elabora a diari, sinó cada any, i pensa tenir la seva tasca aca-

bada quan té «el bat al sac i ben lligat». Aleshores el pagès s'ha tret un pes molt gros de sobre i es pren amb més calma, amb massa calma moltes vegades les feines que li queden. Durant les segues tothom té tràfec i ningú es recorda més que d'aquest gra que té davant i al mateix temps la terra, ja de restoll, està dient «ara que he portat a bon terme la collita no es recordeu de mí! Remeneu-me, si us plau, necessito refer-me, pendre forces per a poder l'any vinent complir la meva tasca!»

Remenar, doncs, llaurar de seguida la terra desocupada és el que hem de fer primer que tot i com més aviat millor.

Mentre no ho fem, aquella terra es troba en la impossibilitat de fer provisions per a emprendre un nou treball. Les aigües que puguin venir de les pluges d'estiu no solament no queden a la terra, sinó que vindran a permetre major evaporació de la poca que ens queda a una certa profunditat, ja que vindrà a establir un corrent directe d'ascensió posant en contacte la superfície amb la part més o menys pregona, encara humida.

Els micro-organismes queden paralitzats tant com el terreny no té ni aire, ni llum, ni calor. La lliure circulació de l'aire atmosfèric en la terra és, doncs, indispensable perquè els ferments nítrics puguin pendre l'oxigen que necessiten per viure i créixer. Aquest aire és tan necessari per als ferments nítrics, que aquests deixen d'existir a una fondaria d'uns 25 centímetres en terres un xic compactes.

Tampoc pot viure aquest ferment en un terròs compacte on l'aire no penetri; d'aquí ve, doncs, la necessitat de deixar la capa llaurada completament destrossada.

Aquestes operacions, de les quals molts ja en coneixen els bons efectes, són algunes vegades impossibles de fer-se per haver-hi altres feines que semblen tenir menys espera; però la impossibilitat aquesta podria remeiar-se:

1.^a Fent una distribució de conreus més racionals que no vinguessin tots a la mateixa època.

2.^a Moltes vegades cultivant menys terrenys, els ingressos serien majors.

3.^a Servint-se de màquines que permetessin fer amb una gran promptitud les llaurades d'estiu, i per això en el cultivador Jean trobarem una gran ajuda. Ja sia practicant tot el sistema, els resultats del qual són ja coneguts de molts, o bé per a donar només les dues primeres voltes als rostolls i acabar amb una llaurada pregona abans de sembrar.

4.^a El millor remei que podrem posar als inconvenients que se'ns presenten per a poder llaurar a l'estiu seran indubtablement l'ús de tractors que ja s'està generalitzant per tot arreu de l'estranger i que, probablement, la Mancomunitat farà conèixer els més pràctics als agricultors catalans de seguida que se'n pugui procurar.

Resum de Revistes

LA CLARIFICACIÓ EN TINES O CUPS. — *Le Moniteur Vinicole*. — Juny 1919

Normalment el colatge dels vins és operació que la sol fer el comerç recercant una certa homogeneïtat a les mescles de vins. És operació lenta; mes queda un gran recurs per a activar-la, treballant amb bomba i un cert trasbals de manera que el raig de vi que la bomba impulsa, obligui la barreja de cola i la clarificació sigui més ràpida i completa. Tenint en compte que les coles tenen una consistència aglutinant segons la major o menor quantitat d'albuminoïdea que les integra, i éssent matèria tant susceptible de descompondre's, a ço que el *Moniteur* aconsella, nosaltres hi afegiríem la circumstància favorable de temperatura, com menys alta millor, i com més pressió baromètrica, més indicades les pràctiques clarificants.

Amb tal procedir, es contindrà la pèrdua d'anhidre carbònic (CO²) i fins els perills d'una puntuació àcida que trasbalsant en temps calurosos, sovintegen.

COM SE PRESENTA EL PROBLEMA DE LA CARN.—A Gioda: *Il Coltivatore*.

Abril 1919

Enumera l'autor la sèrie d'entrebancs que sorgeixen a l'hora de solucionar el problema, i no essent el menor la tardança en procurar-nos el restabliment de ramaderia bojament venuda, apunta les grans dificultats que es mestren en la importació de carns congelades de l'Argentina.

I remetent al consumidor interessat la referida solució, apunta el fàcil i no menyspreuable recurs de la cria intensiva del conill a casa, triant exemplars resistents i de bona reproducció i aconseguint així una carn nodritiva, digerible i gustosa si se sap ben cuinar. En nostre país, que per la bondat del clima i fàcils pasturatges, tenim proporció per assajar en gran escala aqueix recurs, pensó que hi lograríem aventatges econòmics força apreciables.

RECONSTITUCIÓ RAMADERA.—A. de Mestral: *Journal d'Agriculture Pratique*.—Juny.

Tema quasi igual al precedent, mes amb punts de vista al pur concepte ramader i estretament enllaçat amb el conreu farratger. L'autor proposa el gran cultiu de les terres que la guerra trasbalsà, fonament i a base d'un esforç comunal. Quelcom dels nostres emprius; terres de pastures comunals amb ramats del comú. El «qui més hi sàpigui, que més hi digui» dintre dels usos i costums locals, és el sistema de Mestral, que nosaltres trobem perillós, perquè, generalment aitals mètodes—a casa nostra sisquera—donaren fama al mercat de Calaf.

Mes en principi la cosa és recomanable, sisquera perquè cultiu farratger sol ésser cultiu preliminar d'una agricultura més intensa i tothom sap que cultiu intens condueix a bestiar fàcil i nombrós.

EL COLOM.—Dr. Civi: *Rivista di Agricoltura*. — Juny 1919

També escatint el problema d'encariment de la vida i manera de solucionar-lo, ens diu l'autor que el colom, amb els actuals preus i amb curosa cria i educació, pot ésser remunerador, si bé cal en primer terme la tria dels exemplars reproductors, un colomar ben orientat per tenir-lo a redós del mal temps i una curosa alimentació i netedat més que abundosa.

No comentarem la tesi, mes sí retreurem el final de l'article on senyala les més usuals malures que poden entorpir l'explotació. Són quatre: el brom (angina) és la més terrible i ataca als colomins produint-los-hi un tumor a la gola. S'ha de reventar, expremre-lo i desinfectar la llaga; el còlic degut al fred o a alimentació dolenta; verola (pigota) que ataca als colomins principalment i sol ésser deguda a indigestions de llegums i grans i als mosquits. S'han de desinfectar les pústules (grans) amb vaselina o bé amb vinagre; i, finalment, la feridura (cop de sangs) deguda a excessiva alimentació grassa o a manca d'exercici.

P. J. Ll.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Tant si ens remetessim a les xifres, com si tinguéssim en compte els mercats, les resultants de l'informació vindrien a diferenciar-se poca cosa de la darrerament escrita. Tal volta trobaríem uns migrats augments en els preus per a les classes negres de no massa graduació alcohòlica, mes d'altra banda se'ns mostrarien un xic desentesos els mercats, car la situació apareix espectant els resultats del possible més animat embarc vers França.

Amb tot, ja que les impressions directes mostren tan poca variació, caldrà que portem els nostres comentaris vers la innovació del restabliment de l'impost de consums als vins que els Ajuntaments aprofiten de la R. O. per a acréixer llurs ingressos, i els de les grans urbs d'una manera comprometedora. Aquí, com en la generalitat dels casos de la producció, el dany serà per a nosaltres i els consumidors d'una faisó quasi exclusiva, doncs ja és sabut que comerç i intermediaris no hi volen saber res en pèrdues... i per uns i altres és perjudici... la manca de guany.

Res de nou que sobrevinguin recàrrecs, més amb aquests temps i a l'hora que som, un recàrrec de deu cèntims litre que tan poca cosa sembla, té una vàlua d'un trenta cinc per cent d'augment que en un producte forçosament encarit com la generalitat, ha de portar-nos a un resultat d'abstenció, aquí on la vida és ja massa abrumadora. Si els interessats en el negoci de venda dels mercats consumidors volen fer cara al perill de l'abstenció descarregant l'impost reestablert i respectant els preus d'ara, vindrà a sorgir més espadidor el recurs de l'aigualliment, nivellador de comerciants poc escrupulosos i etern malfactor dels productes. I llavors, la quantitat en més la trobarem nosaltres en menys als cellers i els consumidors en manca de tònic-digestiu.

Debades posaríem el crit al cel, que la llei derogada per l'Osma torna a sorgir poixant per nostra malaventura i no està l'ànim dels nostres recaudadors del banc blau per a escoltar raonaments en l'hora d'arbitrar recursos, que també tenim ben oblidats de massa conegut que som en els dominis dels ministres d'Hisenda de «varapalo, y tente tieso»; ja que el mot economista, aquí a Espanya, l'haurem de substituir pel més adequat de *despilfarrista* que és tan bunyol de llenguatge com és acert de crítica. Economies i bones inversions serien doctrina en qualsevol part del món menys en aquest país de dretes i esquerres baladreres, infecedes i panxa-contentes.

Clar que els lectors i jo estem perfectament d'acord, en que la informació vinícola res té que veure amb les consideracions que vinc fent, mes també podem comprendre que és molt encomanadís el trastorn polític

i el gest del puny clos enfront de la política i ventrellada de cego a que un dia sí i altre també venim sofrint els vinyaters de tota Espanya, condemnats a raure sempre amb l'arbitrarietat dels prohoms de la cosa pública, tan maltractada com més no hi cap, i tan soferta en llurs estaments integrants que ni és ja digne de llàstimes. Els uns fem als altres en aquest món!...

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ

Rebem immillorables noves del resultat que donà en varis pobles d'Urgell el tractament contra la cuca de l'alfals, amb arseniat de sosa, fet per compte de la Mancomunitat de Catalunya i baix la cura de dos enginyers de la Direcció d'Agricultura, al contrari del que s'ha observat amb altres substàncies que no declaren la composició, per lo qual sembla que algunes entitats que n'adquiriren s'han negat a pagar donant-se per enganyades.



Les plantacions d'ametllers de les Garrigues es vegeren atacades de una eruga que visiblement perjudicava arbre i fruit. Havent acudit alguns pobles a la Direcció d'Agricultura en demanda d'auxili tècnic, els hi fou facilitat, i combatuda i reduïda semblant plaga.



Per a ser portaveu del Sindicat Agrícola «Unió de Pagesos de Balaguer i sa comarca», ha aparegut a Balaguer una publicació quinzenal titulada *La Veu del Pagès*, en el que es proposa tenir al corrent a sos socis de la marxa administrativa de totes les seccions que integren el Sindicat, com són Cooperativa, Caixa d'Estalvis, Crèdit agrícola, Informació comercial agrícola i Borsa del treball.

Li desitgem llarga vida.

Moviment de Mercats

TARREGA

- Blats blancs: a 48 pessetes els 100 quilos.
- Blat roig de força: a 48 pessetes els 100 quilos.
- Ordi: a 35 pessetes el 100 quilos.
- Blatdemoro: a 41 pessetes els 100 quilos.
- Fabons: a 47 pessetes els 100 quilos.
- Alfals: de 13 a 14 pessetes el 100 quilos.
- Vins del país: de 30 a 32.
- Vins d'Aragó: de 50 a 55.
- Alcohols (rectificats): de 225 a 230.
- Misteles: de 70 a 80.
- Anissats: de 135 a 200.
- Oli: de 7'50 a 8'00 pessetes el quartà.
- Ous: de 2'50 a 2'60.

BALAGUER

- Blat: preu de taxa.
 Ordi: de 13 a 14 pessetes quartera.
 Civada: de 13 a 14 pessetes quartera.
 Panís: de 23 a 24 pessetes quartera.
 Favas: de 11 a 12 pessetes quartera.
 Trumfes: de 11 a 12 pessetes quartera.
 Mongetes: de 48 a 50 pessetes quartera.
 Alfals: de 4'75 a 5 pessetes quintà.
 Oli: de 21 a 22 pessetes arroba.
 Ous: de 2'40 a 2'50 pessetes.
 Cànem en rama, a 20 pessetes arroba.
 Cànem pentinat: a 35 pessetes arroba.
 Estopa de 1.^a: a 29 pessetes arroba.
 Estopa de 2.^a: a 25 pessetes arroba.
 Vi: de 3'50 a 4 pessetes canti.
 Superfosfat de calç: a 32'50 pessetes el 100 quilos.
 Nitrat de sosa: a 75 pessetes els 100 quilos.

MONTBLANCH

- Blat: de 29 a 30 pessetes quartera.
 Ordi: de 11'50 a 12 pessetes quartera.
 Fasols: de 39 a 40 pessetes quartera.
 Civada: de 11 a 11'50 pessetes quartera.
 Moresc: de 24 a 24'50 pessetes quartera.
 Favons: de 24 a 24'50 pessetes quartera.
 Veces: de 20 a 20'50 pessetes quartera.
 Erp: de 20 a 20'50 pessetes quartera.
 Guixes: de 19 a 19'50 pessetes quartera.
 Trumfes: de 2'25 a 2'50 pessetes arroba.
 Ametlles: de 80 a 85 pessetes saca.
 Avellanes: de 98 a 100 pessetes saca.
 Gallines: de 14 a 16 pessetes parell.
 Pollastres: de 10 a 15 pessetes parell.
 Conills: de 1'50 a 3'50 parell.
 Ous: de 2'75 a 3 pessetes dotzena.
 Vi: negre, a 10 rals; blanc, a 10 rals; rosat, a 9 rals i mig; per fondre, de 6 a 6 rals i mig, tots per grau i carga. (Els preus del vi s'entenen posats a la propietat.)
 Oli: de primera, a 7'50 pessetes; de segona, a 6'75 pessetes quartà.

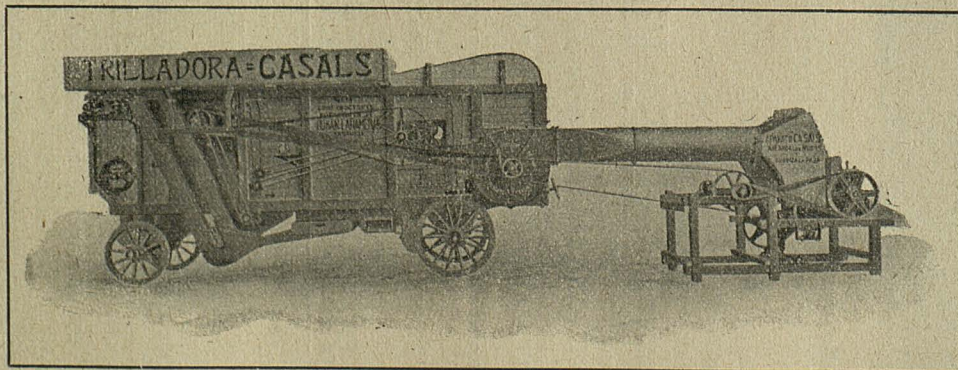
VICH

- Xeixa: a 55 pessetes els 100 quilos.
 Forment: a 54 pessetes els 100 quilos.
 Sègol: a 47 pessetes els 100 quilos.
 Ordi: a 30 pessetes els 100 quilos.
 Civada: a 36 pessetes els 100 quilos.
 Blatdemoro: a 49 pessetes els 100 quilos.
 Llegúm: a 18'50 pessetes els 70 litres.
 Ous: a 2'85 pessetes la dotzena.
 Palla: a 6 pessetes els 40 quilos.
 Carbó: de 21 a 22 pessetes els 120 quilos.
 Llenya: de 33 a 35 pessetes els 1,000 quilos.
 Pinyons sencers: a 18 pessetes els 70 quilos.
 Pinyons trencats: a 20'50 pessetes els 10 quilos.

Tren de batre CASALS

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

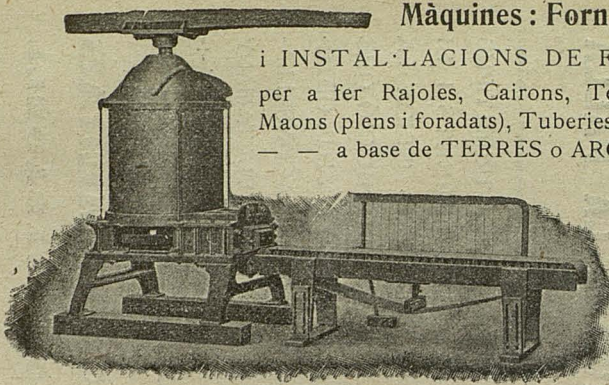
A QUI HO DESITGI
LI FACILITAREM
MOLTES REFE-
RENCIES DE NOS-
TRES MAQUINES
DE **BATRE**



CONSTRUIM TIPLIS
DIFERENTS I SI
SE'NS INDICA LA
PRODUCCIÓ QUE
ES DESITJA OBTENIR
ACONSELLAREM EL TAMANY
-:- CONVENIENT -:-

Fabricants: SUCCESSORS DE DURAN I CANAMERAS

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



Màquines : Forns : Accesoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRIGUES
 per a fer Rajoles, Cairons, Teules, Totxos,
 Maons (plens i foradats), Tuberies 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 FÀBRIGUES de CALÇ i CEMENTS

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

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Villalta, c. e.

(Apartat de Correus) **BARCELONA**

**A
R
B
R
E
S**

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

.....

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

.....

Carolines = Plàtans = Acàcies
Albes = Pollancs de totes classes

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