

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'Associació de ramaders de Catalunya, per *Josep Sèculi Roca*.—De la necessitat d'adobar els prats naturals, per *Josep Poch de Feliu*.—Durant el curs de Zootècnia, per *M. Rossell i Vilà*.—Afinitat entre les indústries agrícoles i la química, per *Guillem de Benavent*.—De vinificació cooperativa, per *Albert Talavera*.—L'empelt del presseguer, per *Vicens Nubiola*.—Informació vinícola, per *Pere J. Llorf*.—Resum de Revistes, per *P. J. Ll.*—Informació.—Consultori.—Moviment de Mercats.

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

**Parlament, 9
Barcelona**

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

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

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR 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**

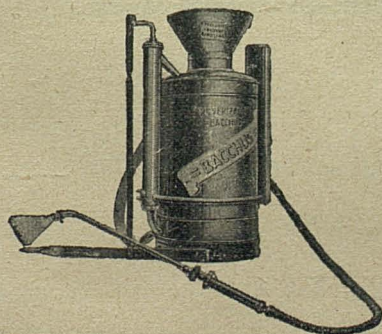
Constructor: C. CIVIL
Carrer Alfonso XII, núm. 66
Telèfon G. 932

BARCELONA

Descomptes als Sindicats i Cambres
Agrícoles

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

DEMANI'S CATÀLEG



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'Associació de ramaders de Catalunya

En el XXII Congrés que la Federació Agrícola Catalana Balear acaba de celebrar a Valls, va parlar-se, per iniciativa del Sr. Jansana, de la necessitat d'agermanar les aspiracions i els interessos dels ramaders formant l'Associació.

No podia caure en la desconsideració la idea del Sr. Jansana. Ja fa temps que és notada entre els ramaders aquesta manca de fortalesa moral i econòmica que dona l'associació. Les raons no cal esmentar-les; salten a la vista de tothom.

Els que tenim bestiar ens trobem completament orfes de tota acció que signifiqui creació i defensa dels nostres interessos. Llitem aferrats amb el més inconscient individualisme, i ni dintre d'ell sabem treure partit, deixant que les organitzacions, que forçosament viuen relacionades amb els nostres interessos tinguin un camp d'acció il·limitat a tota mena d'ambicions. No cal dir que vivim desemparats de tothom perquè no podem fer cara a ningú, ni demanar perquè no som, i menys exigir quant no representem res. I mireu el que és positivament, la riquesa pecuària de Catalunya, especialment la ramaderia d'abast en carns i llets, per al consum de grans ciutats! La suma de milions de pessetes.

La manca d'associació de ramaders a Catalunya retrata l'estat deplorable, científicament parlant, en què han viscut tots els interessos pecuaris. Si haguessin existit pressentiments d'industrialització; si l'explotació de bestiar de matança hagués eixit dels temps primitius, i s'haguessin valorat tota mena de factors, en virtut d'això l'associació hauria estat un fet. Havem de reconèixer que Catalunya no els ha viscut potser mai els grans moviments pecuaris, encara que la riquesa ramadera fos intensíssima, perquè els hauria ofegat sempre l'extremat individualisme i l'acció comunal del comissionista i del venedor detallista. Però avui s'ha de reaccionar, no per devoció, sinó per obligació. No podem, no havem de continuar la nostra obra si en aquests moments no formem l'agermanament més íntim dels nostres interessos i ideals. No perquè pensem ofegar-nos mútuament amb una superproducció de carn per a l'abast, no; sinó perquè tenim en front les nostres organitzacions que tractaran, com ja han fet, d'absorbir els nostres interessos i anihilar-nos.

Penseu, amics, el que succeí amb la taxa de les carns: veierem que qui l'aconsellava no era l'interès de la societat en general, sinó el d'una organització estranya al sentir de la ramaderia.

Examineu les evolucions en els preus de plaça a què són motivades la generalitat de les vegades. Tenim el poder del comissionista contrari al nostre; no sabem mai amb què comptem ni amb qui toparem.

¿Per què l'associació no podria portar-nos a tenir a les nostres mans el domini de plaça? ¿Per què no tenir propi el centre venedor de bestiar i prescindir del comissionista?

Estudiem: l'explotació intensiva requereix un consum extraordinari; llavors podem operar sobre els grans directament en els grans centres de venda; podem treballar capacitadament sobre el millorament del bestiar quant a raça; podem sentar un gran edifici d'investigacions sobre les malalties epizootiques del bestiar; arribar estudiosament a la assegurança mútua del bestiar, a una relació amistosa de coneixements tècnics, i si volem, com a solució capitalíssima organitzar la indústria transformadora de carns, salats, embutits, etc., obrint pas a mercats per a nosaltres conquistats.

Si no volem tot aquest programa, reconeixeu, quan menys, que havem d'associar-nos per demostrar que som una força; que havem de fer guàrdia permanent vigilant les desmesurades pretensions dels contraris als nostres interessos, que ja sabeu qui són. Mediteu, amics.

JOSEP SÈCULI ROCA

Gavà, 15 juny 1919.

De la necessitat d'adobar els prats naturals

És de una creença molt general el que no s'han de repartir adobs en els prats naturals, i que basta el nitrogen que absorbeixen de l'aire les lleguminoses per a alimentar les plantes que es constitueixen. No cap dubte que una terra que ha estat de prat molt de temps és susceptible de portar a bon terme qualsevol conreu, sobretot aquells exigents en nitrogen; però això no vol dir més que les exigències d'una d'aquestes plantes són molt diferents de les que constituïen el prat. És indiscutible que cada sega que es fa en un prat resta de la terra una quantitat d'elements fertilitzants; i, si és veritat que les lleguminoses prenen el nitrogen de l'aire, havem de veure que no sols tenim lleguminoses en els nostres prats; i admetent encara que l'aire serveixi la totalitat del nitrogen necessari, no cap dubtar que la terra solament haurà pogut proporcionar tots els altres elements necessaris.

Havem de tenir present que 100 quilos de fenc contenen aproximadament:

1'31 de nitrogen
0'41 d'àcid fosfòric
1'71 de potassa
0'77 de calç.

Una collita que fora solament de 6,000 quilos per hectàrea, empo-breix la terra de:

24	quilos d'àcid fosfòric
112	» de potasa
46'2	» de calç.

La terra ocupada per aquest prat s'ha de cansar, a la força, de pagar una contribució tan crescuda, sense que l'hi ajudem aportant-li quantitats d'adobs per respondre.

El pagès ha de preocupar-se de la restitució dels elements minerals en la quantitat que conté la collita treta, i tampoc es perdrà res si també s'introdueix a la terra petites quantitats de nitrogen.

Aquesta restitució pot no ésser completa en el cas, per exemple, que es regui el prat, i aleshores s'ha de comptar amb part dels elements minerals que porta l'aigua en si. La pràctica indica ràpidament les proporcions que poden deixar de tirar-se amb adobs.

L'adob que convé més als prats no és el fems, car aquest sol ésser bastant pobre en àcid fosfòric, i, demés, és repartit amb dificultat i poc aprofitat per la planta.

L'adob orgànic que convé més utilitzar per ésser el més econòmic, i indiscutiblement el més complet i més pràctic, és el que indicarem en un article que tractava de les pràctiques d'un bon agricultor.

Amb el compost, que és del que solem parlar, utilitzem la totalitat dels orins que són la part més rica de les defeccions en àcid fosfòric, que és ço que més convé aportar en el prats.

Dels adobs minerals han d'utilitzar-se amb preferència els fosfats.

Els fosfats naturals i les escòries de defosforació donen millor resultat que els superfosfats en les terres que manquen de calç.

La seva falta podem descobrir-la per les poques lleguminoses, i la gran abundància de gramínies; en canvi la seva presència es nota per la gran tendència a la invasió de lleguminoses.

Sobre prats humits on es desenrotllen amb abundància els jones, és d'aconsellar l'airejament de les terres a fi que es practiqui la nitrificació dels principis orgànics, i que la planta vegeti lliurament sense estar comprimida. Aquesta operació es denomina «Regeneració de prats», i, pel nom solament, podem veure que l'objecte no és altre que canviar les condicions desfavorables de la terra per al bon desenrotllament de les plantes.

La regeneració pot ésser feta amb un senzill arreu de rella, semblant al d'enforçar alfalsos; o millor encara amb un aparell semblant als cultivadors però de dents rígides i tallants.

Si el nitrogen falta en un prat, ho coneixerem en el groc pàl·lid que agafen les plantes.

Si és la potassa la que falta, la manca de trifoli blanc ho indica.

Està molt a la mà de l'agricultor l'arreglar la composició de les herbes dels seus prats. Així, per exemple, les lleguminoses tenen per dominant la potassa i les gramínies el nitrogen; i tant les unes com les altres exigeixen una forta proporció de calç i d'àcid fosfòric.

Així, doncs, si un prat està massa envaït de lleguminoses, una dosi un xic crescuda de nitrat donarà naixement a les gramínies.

Si aquestes últimes són més abundants, l'adob potàssic augmentarà la flora de lleguminoses.

En cap cas havem de prescindir de la calç, ja sia en forma de carbonats, ja en forma de sulfats. Si generalitzem l'ús d'aquestes matèries veurem augmentar els rendiments dels nostres prats, no solament per l'acció directa de la calç, sinó per la seva actuació importantíssima ajudant a l'assimilació, i mobilització dels elements que alimenten les plantes.

JOSEP POCH DE FELIU

Durant el curs de Zootècnia

Les ensenyances que es donen en l'aula i en el laboratori de zootècnia de l'Escola Superior d'Agricultura solament poden instruir l'alumne respecte d'aquesta ciència, però en una empresa industrial (zootècnia és l'estudi de la indústria animal) es necessita quelcom més que la tècnica o la instrucció; cal l'entusiasme, la fe en l'èxit de la indústria que es dirigeix.

L'alumne que no hagués passat el dintell de l'Escola, ell mateix ignoraria si li agrada o li desplau la indústria pecuària; sabria si el seu grat o desgrat per la ciència zootècnica, però no és igual el coneixement d'una ciència que la seva aplicació, o sigui l'explicar un fet que el mateix fet, el qual en el nostre cas és l'explotació ramadera en marxa.

Que l'estudiant, ja en possessió de la doctrina zootècnica, en presència del fet viu, que és una explotació ramadera, sigui ell mateix qui determini si la ramaderia és o no aquella cosa que estima i es sent capaç de dominar, a aquest és el motiu principal de les excursions zootècniques.

Les explotacions ramaderes ofereixen variats aspectes, segons les comarques. Els estudiants n'han de veure, observar i criticar el major nombre possible.

Les darreres excursions foren realitzades al Moyanés i plana de Vich; fa pocs dies se'n féu una altra a la Vall de Camprodon i comarca d'Olot. En la que es farà pròximament els alumnes veuran egües i vaques de cria, ramats llaners transhumans, recria de poltres, vaques de cria i treball i diverses modalitats d'explotació porcina.

En la de Moyà i Vich els estudiants veieren al Moyanès que el bestiar ha d'alimentar-se amb els recursos farratgers propis de la comarca, que els boscos s'aprofiten pasturant-los i, finalment, que l'estació més aprop del ferrocarril és a 18 quilòmetres de Moyà, la qual distància impossibilita econòmicament la importació d'alfals

d'altres comarques catalanes. La comarca de Vich, de secà, com l'anterior, és més fèrtil; la facilitat de comunicacions la fa més avantatjosa que el Moyanès.

La primera de les finques fou la del senyor Comermena, en la qual hi ha egües de cria, vaques de llet, ramat d'ovelles i porcs a l'engreixament. Està situada a uns quatre quilòmetres de Moyà. La masia està habitada per son propietari. És una casa amb confort. Era aquesta una finca que dotze anys enrera el masover que hi havia amb prou feines collia gra per a mantenir-se. Transformada en explotació ramadera, la finca dóna una forta renda.

El Masot és una altra finca visitada a Moyà, a un quart de la vila. Interessarà anar-hi sobretot per veure funcionar una màquina de munyir i fer-se càrrec de les condicions econòmiques de la producció de llet i la seva transformació en mantega.

Amb la munyida mecànica, la producció de llet ha augmentat el sis per cent. Les vaques, durant la munyida no estaven friseses, ni executaven el més petit moviment defensiú. La màquina feia dos mesos que funcionava i els mugrons no denunciaven cap mena d'alteració. La munyida és molt higiènica; la llet, immediatament de segregada, es porta a la mantegueria on ràpidament es fabrica la mantega. La mantega, que és d'excel·lent qualitat, s'expedeix quasi en totalitat al luxós establiment de N'Esteve Riera, confiter, de Barcelona. El propietari del Masot, en Nasari Alibés, pretén acreditar la seva mantega, la qual cosa serà ben fàcil puix que la llet és rica i l'elaboració de la mantega es practica amb escrupulosa netedat. Afegeixi's a això que el senyor Alibés s'ha negat en absolut a barrejar a la mantega la margarina i matèries colorants, les quals substàncies quasi no manquen mai a la major part de les mantegues en venda. Per consegüent, és just que consignem la finura i la puresa del producte.

En el Masot, com a casa del senyor Comermena, hi ha també bestiar cavallí, llaner i porquí.

A Vich visitarem el Tint. És una explotació ramadera anexas a una midoneria. Les vaques de llet i els porcs són la principal explotació. Assenyalem la bona disposició dels estables per a les vaques i porcs, i sobretot el femer.

Últimament la visita fou a can Meia. En Meia és un recriador de guarans. Ara en té pocs; l'últim que vengué en cobrà 8,250 pessetes.

Si les quatre explotacions ramaderes cada una d'elles difereix de les altres, cosa semblant passa amb llurs propietaris. El propietari d'una explotació si és l'ànima; és allò que en deiem al principi l'entusiasme, la fe, l'afició el motor de l'èxit, com es vulgui. L'estudi de cada un dels propietaris té tanta importància com la finca mateixa.

El senyor Comermena, fins prop de la cinquantena era fabricant. Quan adquirí la finca en qüestió, no sabia res d'agricultura. De bon principi el Sr. Comermena demostrà que solament amb sentit administratiu es pot guanyar diners en agricultura i en ra-

maderia. Amb els pocs anys que porta fent d'agricultor, actualment pot donar lliçons a la majoria de pagesos de tota la vida.

En Nasari Alibés, tant pels seus com per la part de la seva virtuosa esposa, filla del Sr. Villarrubia, de Moyà, són pagesos de segles. El fet d'introduir moltes innovacions a la comarca (entre les més importants el Sr. Villarrubia hi aportà el conreu de la trepadella) i entre moltes altres l'última, que és la màquina de munyir i la fabricació de mantega, desmenteix el que el progrés agrícola hagi de venir de gent de fora de la pagesia, i el que tots els pagesos siguin uns rutinaris.

El Sr. Puig, l'amo del Tint, veient que el gluten li pagaven poc, determinà transformar-lo en carn i llet. Començà modestament; a pou a pou l'explotació s'ha anat transformant i en moltes coses pot servir de mostra a la plana de Vich i fora d'ella. Diem que el Sr. Puig ha tingut un col·laborador meritíssim: el pèrit agrícola Sr. Anglada, un jove d'aptituds múltiples que les sap utilitzar amb tant seny com talent.

En Meia coneix molt bé el negoci; sap el que farà un pollí, és a dir, la seva alçada, volum, vigor, etc. Ultra això, que equival a saber comprar, alimentar i cuidar els guarans, els sap vendre. És, potser, el més intel·ligent dels criadors d'aquesta mena de bestiar.

Tornant de les excursions els alumnes han escrit una petita memòria. Gustosament hauria volgut copiar qualche fragment de cada una, però no és possible, volguent encabir-ho en un article. Ultra aquest inconvenient, un tros d'una memòria representaria un aspecte de la visió que han tingut; i aquí del que es tracta és de la cosa en conjunt, de saber com reacciona cada estudiant de zootècnia en front del fet viu de la ciència que ara cursen, ço és, de la finalitat mateixa de la zootècnia.

Els aimants de la zootècnia, i també els pedagogs, tenen a llur disposició aquests i tots els altres treballs dels alumnes que cursen zootècnia.

M. ROSSELL I VILA

Maig, 1919.

Afinitat entre les indústries agrícoles i la química

Comentaris sobre l'anàlisi de la llet

Encara que el tema no ens porti cap originalitat i sigui prou conegut, és molt curiós seguir el procés que marca la lluita entre dos camps que, encara que distints, són molt afins: l'industrial falsificador (1) i el químic. L'analista fuig dels fins mesquins del lucre que

(1) No entenem com a tal l'honrat comerciant de llet que expèn el producte natural.

tant enlluerna al primer, i senta com a base la bona fe que ha de presidir en tots els actes de la vida, sobretot tractant-se de la salut pública.

La llet, líquid segregat per les glàndules mamàries de les femelles dels mamífers, és l'únic aliment en els primers mesos de la seva vida, i reuneix, per tant, en la seva composició, tots els elements necessaris per al sosteniment i creixement. La llet, éssent demés, l'única forma d'alimentació de les persones subjectes a dieta làctea, requereix que l'industrial proveïdor tingui perfecte consciència de la seva misió.

Les males condicions de la llet tenen una influència funesta en la salut pública. En diverses poblacions es registren desgraciadament, amb bastanta freqüència, durant l'estiu, veritables intoxicacions que provenen de l'ús de llets averiades. Demés, és sabut pels higienistes de tots els països que les males condicions de la llet són causa d'una forta mortalitat en els infants.

Fàcilment es comprèn, tenint en compte el seu origen, que la llet no sigui un producte de composició constant i que està subjecte a nombrosos canvis de la proporció dels elements que la formen. El coneixement d'aquests canvis té importància extraordinària, tant des del punt de vista científic com pràctic. No vaig a ocupar-me del seu estudi extern; aquí solament em limitaré a dir que la composició de la llet varia d'unes espècies animals amb altres; que les variacions s'observen de les diferents races dintre una mateixa espècie, i que, en un mateix animal el temps transcorregut després del past, l'edat, l'alimentació, el treball que executa, i fins variacions ràpides de les condicions climatològiques, canvien la proporció dels elements de la llet que segrega.

A pesar de totes aquestes causes, la composició mitja de la llet d'una mateixa classe d'animals, per exemple, de la llet de vaques en una mateixa regió, sofreix oscil·lacions compreses entre els límits poc extensos com ho demostren en els anàlisis practicats amb regularitat en el laboratoris Agronòmics i Municipals. Si en lloc de considerar la llet d'un sol animal es considera la d'una càrrega obtinguda amb la suministrada per molts, com succeeix en granges i lleteries, el promedi de la seva composició es més constant.

Prescindint de tractar de les moltes alteracions i falsificacions a que pot estar subjecte la llet, crec que és la més interessant, per ésser la més corrent, l'addició d'aigua, ja que tractant-se de totes elles, el problema es faria molt complex; i com que, afortunadament, en cada regió hi ha usos particulars i els falsificadors no coneixen tots els mitjans de que poden disposar, el problema experimenta quasi sempre una limitació que el simplifica, i més encara el que ara estem tractant.

La dificultat consisteix a precisar nombres límits, que permetin al químic decidir quan la falsificació existeix, perquè com que la llet no té una composició fixa i invariable hi ha canvis compresos entre els límits normals.

A Alemanya i Suïssa es tractà de promulgar una llei general assignant nombres que donessin una norma per als dictamens peri-

cials dels químics; però es trobaven que no podien adoptar nombres fixos amb una calor absoluta per tot el país i que solament podien considerar-se els propis de cada regió.

D'aquí es comprèn les grans dificultats amb què es troben els químics de moltes regions d'Espanya, i bastant els de Catalunya, on mancats de quadros comparatius que judiquin l'extensió de les variacions dels elements constitutius de la llet normal, i la necessitat d'empendre aquest treball per al qual estan indicats els Laboratoris Agrícoles. El publicar anàlisis de les llets de diferents regions fets tots amb arranjament a un pla determinat, seria una obra de gran importància des del punt de vista higiènic.

La designació de les valors límits per a fixar la composició dels elements, té aventatges i inconvenients que exigeixen un gran mirament: en primer lloc, des del moment en què els falsificadors, coneixent aquests límits, tracten de mantenir-se amb elles, sense deixar per això de practicar llurs frauds. Així, per exemple, el saber que s'admet per a la mantega un mínim d'un 3 per 100, separen a totes les llets la quantitat que excedeix d'aquesta proporció, i com a conseqüència d'això es rebaixa la qualitat general de la llet destinada al consum. Per altra part no havent-hi límit que refreni llur enveja, segurs com estan de la falta de mitjans legals per a perseguir-los, llencen a la venda, a pretext de qualitats barates, elements d'escassíssim valor nutritiu en gran perjudici de les classes modestes de la societat.

Prescindint, com havem dit abans, de totes les alteracions i falsificacions que pot sofrir la llet, ens ocuparem solament de l'aigualiment i procés que aquest ha seguit.

La primera forma d'adulteració fou la d'afegir aigua sense tenir en compte que el químic en el laboratori, disposava d'un mitjà ràpid i segur per a averiguar la fal·laciosa addició, perquè amb ella la llet disminueix de densitat, d'extracte, grassa i de densitat del xerigot.

Creient l'industrial que el químic solament es fiava de l'examen de la densitat, i coneixent el fenomen que la llet natural té un pes específic inferior a la llet descremada, separa la crema i addiciona aigua fins a equilibrar la densitat primitiva.

El químic, no apartant-se del mètode de densitat, tingué per molt temps per bones les dites llets fins que per alguns anàlisis complets de diverses mostres es percatà ben aviat de l'engany.

Però recorregué a un anàlisi complet de la llet per un mètode entujós i poc expedit i per això valent-se el químic del fonament crioscòpic de Raoult, posà en pràctica el mètode de A. M. Bekmann i substituïu amb aventatge el enoscòpic a tots els mètodes químics llavors en voga. Winter, reconeixent la isotomia dels humors de l'organisme trobant una constància en el punt de congelació entre el xerigot de la sang i la llet, treu en conseqüència que aquests líquids tenen un punt de congelació que designà per la lletra $\Delta = -0.55$.

Aquesta constància en la llet pura és ço que demostrà a Winter el càlcul de l'aigualiment que és un mètode invariable i segur, independent de l'espècie animal, raça, etc.

L'addició de l'aigua ho posa de manifest, la seva temperatura

de congelació proporcional a l'aigua acostant-se més al zero i allunyant-se de la constant abans assenyalada no fent-lo variar per res el desnatar la llet, la supressió de la mantega ni l'addició del midó que moltes vegades s'hi afegeix fraudulentament per a fer variar el punt de congelació.

La pasteurització i esterilització que s'opera en vas tancat, no modifica la constància de congelació, al contrari, l'ebullició a l'aire lliure augmenta la concentració per l'evaporació de l'aigua.

Winter considera pures les llets que contenen 18 gr. d'aigua per litre. Segons el dit autor, es fixa la constant crioscòpica en les llets pures. — 0.55, variant únicament — 54 a l'estiu i — 0'57 a l'hivern.

Δ	Aigua ‰	Δ	Aigua ‰	Δ	Aigua ‰	Δ	Aigua ‰	Δ	Aigua ‰
55	0	50	91	45	181	40	272	35	363
54	18	49	109	44	200	39	290	34	381
53	36	48	127	43	218	38	309	33	400
52	54	47	145	42	326	37	387	32	418
51	72	46	165	41	254	36	354	33	454

D'aquestes experiències es deduí:

1. El punt mitjà per a les llets bones $\Delta = 0.555$.
2. El punt de congelació és independent del gènere d'alimentació de les races.
3. No sembla ésser influenciat notablement per l'acció de l'estació d'estiu o hivern.
4. La raça no influeix.

Semblava finir aquí aquesta qüestió; però el falsificador, coneixent que al mateix temps que afegia aigua a la llet podia afegir-hi substàncies tals com glicerina, bicarbonat sòdic, clorur sòdic, etc., que equilibraven la isotonia de les solucions, procediment que posaren en pràctica, però químics tals com Desmoulière i Lagoux portaren més enllà les investigacions amb el fi de vencer la batalla que renyien amb l'industrial. L'addició de bicarbonat sòdic és un frau molt corrent pel seu poder a conservar la llet, però el seu ús no ha d'aconsellar-se ja que sa addició es reconeix ràpidament puix que no solament s'investiga per l'anàlisi químic, sinó que la llet que conté no coagula per la calor.

La glicerina és un líquid isotònic de primer ordre, ja que, en un litre de llet on s'addicionen 50 gr. d'aigua, passa desapercebuda en l'aparell crioscòpic amb la sola addició d'un gram de glicerina.

La falsificació més corrent és l'addició de sal comú, perquè a igual que les anteriors solucions condueix a igual resultat. Tot això hauria fet desmaià el químic en l'empresa si experiències modernes no haguessin posat de relleu la veritat de la ciència, i sens deixar de la mà la crioscòpia s'arriba a la fita desitjada.

Segons Desmoulière i Ackemann es dedueix que existeix una relació entre el punt de congelació i la densitat del xerigot de la llet.

És interessant determinar el pes específic del xerigot de la llet per a jutjar l'addició d'aigua per la constància d'aquell en les llets normals que oscil·len entre 1,027-1,030, mai en valor inferior a 1,020.

Vegin-se els quadros que donen una idea de la valor de les tals addicions a la llet (1).

Llet núm. 2	D	Δ	Relació	Ext. sec	Cendres	Grassa
Llet pura	1,029	56	1,93	12,89	0,87	2,90
Llet amb 20 % d'aigua . .	1,0228	48	2,10			
Llet amb 10 % d'aigua . .	1,0240	50	2,08			
Llet amb 5 % d'aigua . . .	1,0240	53	2,01			
Llet amb 20 % de solució CLNa al 10 ‰ . . .	1,024	56	2,33			
Llet amb 10 % de solució CLNa al 10 ‰ . . .	1,025	55	2,20			
Llet amb 5 % de solució CLNa al 10 ‰ . . .	1,026	55	2,4			

Llet núm. 9	D	Δ	Relació	Ext. sec	Cendres	Grassa
Llet pura	1,030	55	1,83	13	0,82	2,80
Llet amb 10 % (S. Aigua 98 i glicerina 2)	1,0331	54	1,63			
Llet amb 20 % (S. Aigua 98 i glicerina 2)	1,027	53	1,96			
Llet amb 30 % (S. Aigua 98 i glicerina 2)	1,025	50	2			

No sols per aquest mètode sinó pel descrit per M. H. Lasage i Dougier, basat en la resistència elèctrica, el punt de Kolrauchs o el telèfon de doble corrent ens porten a la més aproximada exactitud, veient-se d'una manera clara l'importància del anàlisi químic que revela sempre les males arts d'industrials poc escrupulosos que voldrien sotmetre al jou de les falsificacions les gran capitals.

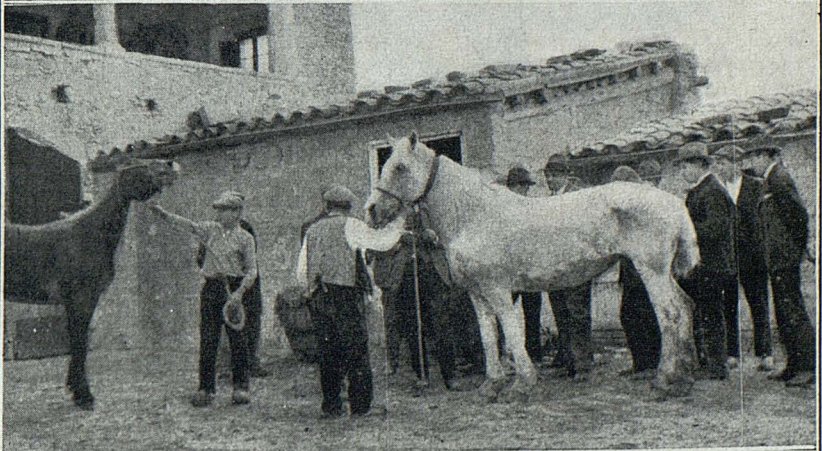
GUILLEM DE BENAVENT

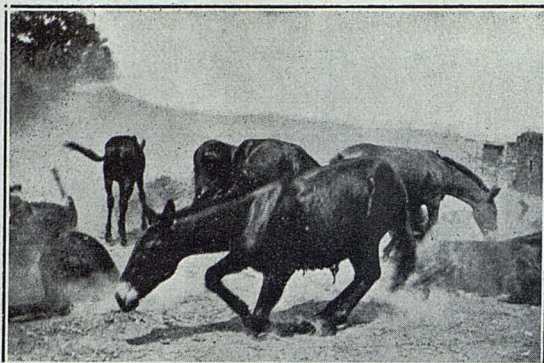
Barcelona, juny de 1919.

(1) Trets com l'anteriorment posat de nostra Tesi doctoral *Contribución al estudio crioscópico de la Leche y Kéfir*.—Madrid, 1912; i *Al-llocació al XI Congrés de Farmàcia de la Haya, 1913.*

ALGUNS DOCUMENTS DE LES PRINCIPALS EXCURSIONS ZOOTÈCNiques D'ENGUANY

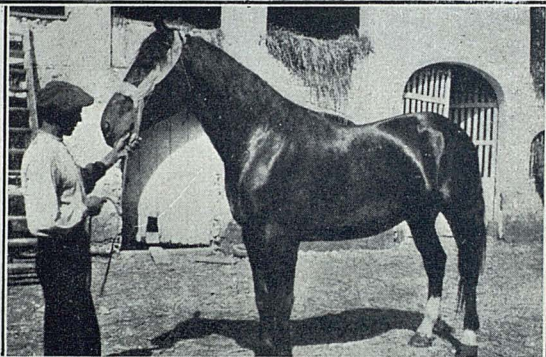
(Vegí's article pàgina 244)





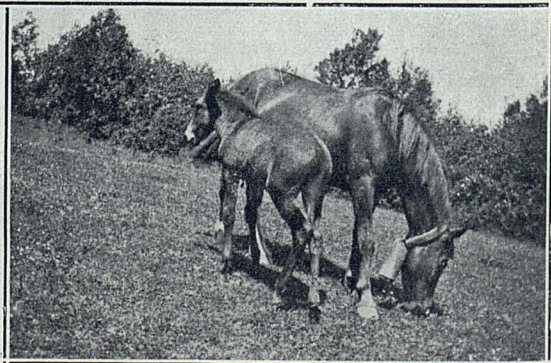
Banyoles. — Una recría de mules

Olot. — Recría de poltres



Camprodon. — Pasturant

Camprodon. — La cria de muls



Manlleu. — Un poltre de dos anys



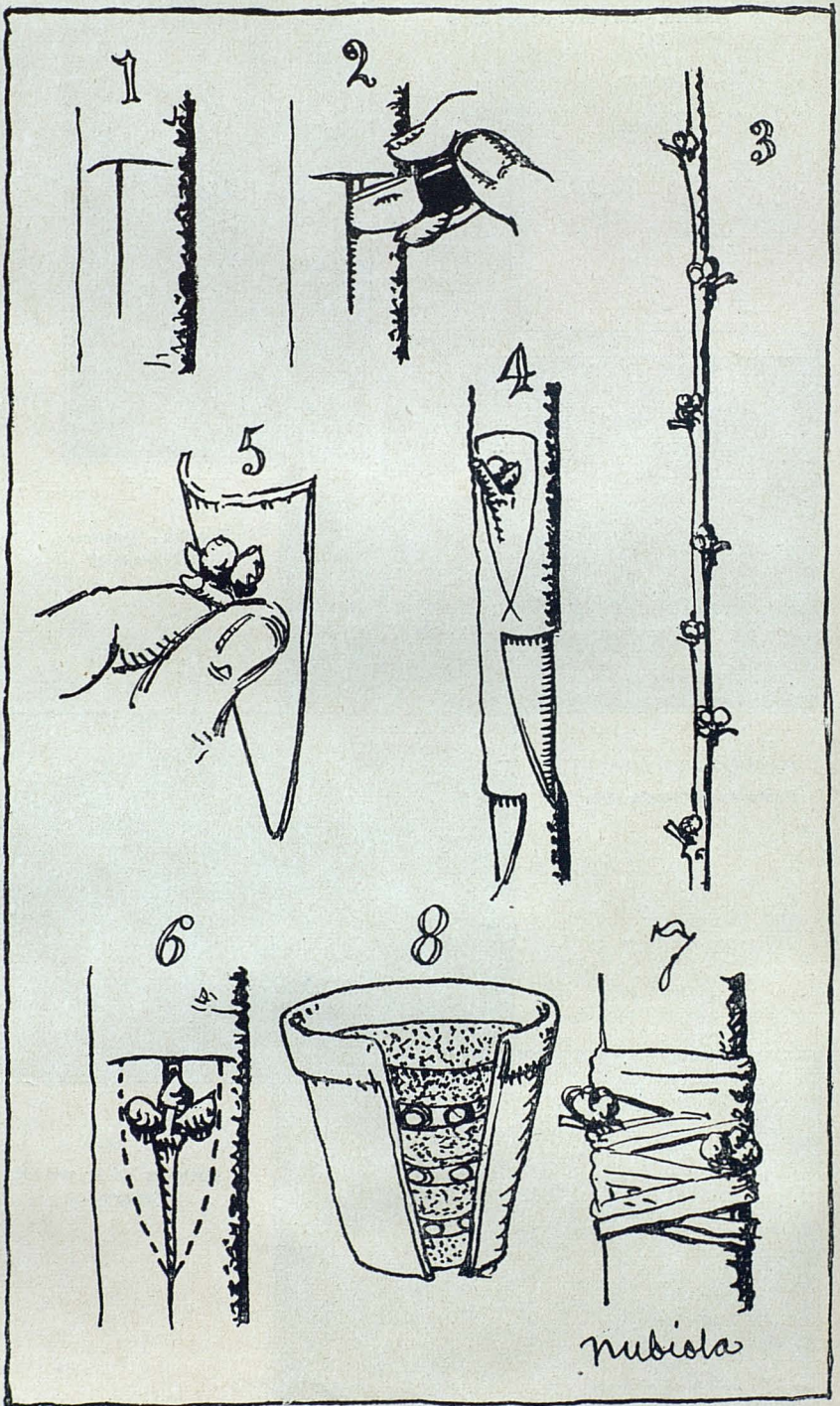
Torelló. — Pastures
de Conanglell

Pastures de Camprodon



Pastures de la vall de
Camprodon

L'EMPELT DEL PRESSEGUER



De vinificació cooperativa

Resultat d'una dessecació de baixos

Cada dia va creixent amb més puixança l'onada impetuosa del cooperatisme en la nostra producció. Creix en extensió ficant-se a tot arreu de la nostra terra, i s'entafura als indrets on menys es sospitava que hi hagués caliu de cooperatisme i humanitat. Creix en intensitat de manera mai somniada pels més convençuts i ardents cooperatistes de la terra nostra, agabellant operacions d'elaboració i transformació de fruits, que semblaven suara, i amb notori i suïcida desacert, vedats a la iniciativa estrictament agrícola. I compteu, amb tot, que estem als inicis d'un bell començar.

D'una d'aquestes operacions d'ordre secundari, però de remarcabilíssimes repercussions en l'econòmic, parlaré avui als llegidors d'AGRICULTURA, desitjós de contribuir en poc o en molt a la divulgació d'aquelles, tot en gràcies de l'eixamplament del cercle, que avui ens escanya, reduït com és, de treball en què es mou la pagesia. I els cellers cooperatius tindran, amb les dades que consignaré, una guia per a emprendre, per llur compte, la dessecació dels baixos de la collita llur, recaptant una operació escaiguda, pròpia i altament remuneradora, que no s'haurien de deixar escapar.

És clar que fer regularment la dessecació de baixos, vol dir comptar amb l'utilatge adequat; però, fer-ho un any, provar-ho, són prou els mitjans més planers i rutinaris. Al capdavant, els resultats obtinguts que tot seguit veurem, ho han estat amb l'ús de mitjans d'aquesta mena. I així, interinament i provisionalment, calen solament els estris següents: roba de bon cotó i unes dones que cusin saquets de dos pams per dos i mig o tres; uns bocois desfonats per a escorredores; els mateixos saquets, plens d'arena, per a actuar de pesos de pressió; uns cabirons de bona corona i provada resistència, lligats amb ben teixida soça o cadena, faran de palanca; per a premsar els baixos escorreguts, les mateixes premses de dos o d'un caragol que teniu desades; un o dos jocs d'esportins fets a mida; un trencador de closques de mares eixides de l'escorredor (que el mateix fuster del poble vos farà fàcilment) compost de quatre peus, una tramugeta, un corró amb ganivetes i un volantet amb manivela; una bomba d'elevat baixos, que val unes 120 pessetes, vos simplificarà la feina; i si no teniu punt bo per a estendre els baixos i assecar-los, anirà bé disposar de qualques borrasses per a poder-los retirar ràpidament en cas de pluja, i, ultra això, una forta dosi de bona voluntat en el capdavanter que ha de dirigir la primicera operació.

Aquestes dades que apuntarem són d'un celler cooperatiu de la Conca de Barbarà, el del Sindicat de Vinicultors de Sarreal, en qual terme la graduació mitja del vi es situa als 11 i 11° i mig i hi és petita la tàrrica dels baixos. Els resultats, per això, esdevenen simptomàtics tenint en compte les rectificacions que imposi la diferent naturalesa vitícola de cada comarca.

Els percentatges de vi i fangs en baixos frescs

Els baixos estaven dues vegades sangrats, ben apurats, per tant, encara que surant-hi uns quatre dits de vi. Els percentatges tal vegada no siguin iguals a tot arreu, com tampoc ho és la graduació alcohòlica i tàrtrica de vins i baixos, puix que tenim per cert que el clima, la classe de verema, la netedat enològica i el temps, són factors que produeixen sovint alteracions. Amb tot no és de creure, al revés de ço que passa amb la qualitat del vi i de les mares, que tals factors produeixin una massa perceptible alteració.

D'una carga de baixos de 128 quilos n'han sortit:

Fangs	32'4915 quilos
Vi	93'6140 »
1. ^a evaporació	1'8931 »
TOTAL	<u>127'9986 quilos</u>

I, per tant, els percentatges són els següents:

Fangs	25'384 quilos
Vi	73'136 »
1. ^a evaporació	1'479 »
TOTAL	<u>99'999 quilos</u>

La quantitat de vi que els mateixos compradors aventuraven no passava de 50 o 60 quilos per carga.

Quantitat elaborada

En l'esmentat celler hi hagué aquell any (1917-1918) 922'48 cargues de 128 quilos de baixos frescs i en sortiren:

Vi	86,351'42 quilos
Mares seques	19,980'80 »
1. ^a evaporació	1,746'33 »
Evaporació per dessecació	9,999'99 »
TOTAL	<u>118,078'54 quilos</u>

Matèria elaborada resultant

Cargues de vi de 121'60 quilos: 710'12.

Quintars de mares de 41'60 quilos: 480'30.

El que pagaven d'una carga de baixos i el que valgueren el vi i les mares que en sortiren

El gener de 1918 féu el Sindicat de Vinicultors la subhasta dels baixos de l'anterior collita. Hi acudí tan sols (o trobada casualitat!) un comprador, el qual no pogué arribar més enllà de 13 pessetes. En aquella data el vi per fondre (únic servei ara per ara del vi extret dels baixos) anava a 7 rals grau i carga a la susdita comarca. De l'esmentat gener fins al maig, malgrats les més ben pensades raons, per retop de l'ofensiva alemanya, el vi baixa dos rals grau i carga, de manera que en la darrera data fou venut el vi dels baixos a menys de cinc rals grau.

Així i tot els 21'66 quilos de mares seques eixides d'una carga de baixos valgueren 6'9985 pessetes; els 93'614 quilos de vi sortits d'una carga igualment valgueren, al preu de cinc rals, 12'7017 pessetes; i el total valor d'una carga fou de 19'7002 pessetes. Traient d'aquesta quantitat 2'87 pessetes, import de les despeses d'elaboració, amortització d'útils i ports, ha resultat la valor líquida d'una carga de baixos del 1917-18, a 16'8302 pessetes; ço és, 3'8302 pessetes més car del preu ofert pel comprador.

Resum global

D'una carga de baixos n'han sortit 8'467 graus de vi. Per altra part, el grau mig del vi de baixos ha estat de 11'2 Malligand, i tenint el celler dit, aquell any, un grau mig general de 11'5, es pot veure que el grau del de baixos no és tan petit com generalment es creu.

Les 922'48 cargues de baixos al preu ofert de 13 pessetes haurien valgut 11,991'46 pessetes. El vi sortit valgué (710'12 cargues) 11,717'01 pessetes i els fangs secs 6,456'05, total 18,173'06 pessetes. I tenint en compte que les despeses d'elaboració, amortització i ports, importaven 2,647'64 pessetes, el benefici líquid que obtingué aquell Sindicat, asseccant-se i treballant-se els baixos, fou de 3,533'96 pessetes. I cal fixar-se, demés, que si hagués venut el celler aquest vi quan el comprador de baixos els el prometia a 13 pessetes, comteu: que 8'467 graus de vi d'una carga de baixos, a dos rals grau, major valor a què es cotitzava el producte al gener, s'obtenien de més d'una carga de baixos 4'2335 pessetes, i així el vi resultant d'aquesta hauria valgut 16'9352 pessetes en lloc de les 12'7017 que valgué. Llavors, doncs, s'haurien guanyat amb la simple elaboració 4,859'08 pessetes, suma de tal importància, que convida a meditar.

Ara els trescadors cellers cooperatius tenen la paraula.

ALBERT TALAVERA

L'empelt del presseguer

Un dels mitjans que tenim per a la multiplicació asexual dels vegetals és l'empelt. Per ell, viu una planta sobre d'una altra tant íntimament soldada que si les condicions d'afinitat són ateses i no hi ha desequilibri en el vigor, queden totes dues formant una sola peça de tal manera que quasi no pot veure's on fou la soldadura.

Els aventatges d'aquesta operació aplicada al presseguer són les generals a tots els fruiters.

D'un pinyol de préssec, sortirà un presseguer, vigorós si voleu, però d'una varietat segurament diferent de la a que perteneixia el préssec qual pinyol haveu plantat.

Amb la sembra la variació fa de les seves.

Pot millorar-se la varietat o pot empitjorar.

Les variacions millors són l'origen de les varietats que aprofitem

i que fixem per via asexual com és l'empelt. La variació no té acció, perquè amb l'empelt continuem la vida d'un vegetal, no creem vida nova.

Imagineu-vos, ço que fóra una mojada de presseguers plantada de pinyol. Diversitat de menes, irregularitat en el temps de l'any a que vindria la fruita, irregularitat a començar a produir i pèrdua de temps, vigors desiguals.

Uns quants arbres, bona fruita, de molts, ni es podria aprofitar quantitat insignificant.

L'empelt, doncs, guanya tots aquests inconvenients.

Per ell, es propaguen varietats noves, de mèrit, conservant integralment els seus caràcters.

Per ell, es substitueix una bona varietat a una dolenta sense necessitat d'arrencar l'arbre.

Per ell, s'avança la fructificació.

Per ell, és possible, en algunes terres, el conreu de menes que altrament hi seria impossible.

Ara bé. Sobre quin peu empeltarem?

Al pla del Llobregat empelten sobre presseguer bord o mollà.

Generalment a tots els fruiterars deixen un o dos arbres sense empeltar i dels pinyols dels fruits d'aquests arbres, fan el planter.

Es millor que cada un, si la importància de casa seva s'ho mereix, es faci el planter, perquè comprant-lo, a voltes vénen com a bord planter fet amb pinyols de préssec que no era bord, escursant així els anys de vida de l'arbre.

Si hom no pot fer-se el planter, que el compri aviat abans no caigui la fulla; així tindrà més elements de judici, i veurà en la fulla més grossa i més fosca en el verd, les característiques del presseguer bord.

Que miri si són drets, sans i nets de criptògames cutànies.

El que vulgui fer-se el planter, que busqui pinyols d'un arbre bord.

A quin temps els plantarà? Naturalment quan cau un préssec de l'arbre passat tot l'hivern a terra mig colgat, i quan la temperatura comença a augmentar i té la humitat suficient, surt. Molts pagesos, seguint l'exemple de la Natura, a l'època en que el préssec és madur, el sembren a tires amb carn i tot.

Podeu també extratificar-se amb sorra (fig. 8) en capes successives dintre un test o torreta, posat a la fresca del celler, regant-los de tant en tant, evitant en gran manera la humitat excessiva.

Així la closca es prepara, favoreixent la sortida del germe.

Els pinyols així estratificats poden sembrar-se a l'abril-maig, donant un plançonet que a la tardor s'acota i que abans de la següent tardor (a l'agost) són apunt d'empeltar.

El presseguer bord, és un dels peus, però no és l'únic. S'empelta també sobre ametller dolç i closca dura, en terres pedregoses, calcàries i profundes.

Pot empeltar-se sobre prunera o mirabolà quan el sòl és poc profund o humit.

Poc empleiat és l'empelt sobre albercoquer.

Quin empelt es fa?

Al presseguer se l'hi fa l'empelt d'ullet.

A quin temps? A l'agost o siga a ull dormant. Ara s'acosta el temps.

Com es fa aquest empelt? Es fa una incisió en T (fig. 1) a l'alçada que es desitja formar la gàbia de l'arbre. Amb l'espàtula del ganivet d'empeltar, s'obra una mica, separant la pell (fig. 2), i ja tenim el peu preparat.

Ara farem l'aixart. Agafem un brot d'un any bonic i amb ulls ben formats de la varietat que volguem i es tallen les fulles de manera que sols hi quedi una mica de peciol (fig. 3).

Amb el ganivet farem una incisió en la forma que indica la figura 4, escollint ulls triples per a evitar empeltar-ne un de fruit encara que per la forma del borro ja es coneixen. Feta la incisió, es desen ganxa l'ull, amb moviment de costat, agafant-lo curosament amb els dits (fig. 5).

Es col·loca en la incisió en T feta en el patró o peu (fig. 6).

La ratlla de punts indica com queda l'aixart en l'interior de la pell del peu.

Per a formar bé l'arbre, es fan dos empelts al mateix.

Es lliguen (fig. 7) amb ràfia, vigilant les lligadures per tallar-les quan perillera escanyar la pell. (Quinze dies o tres setmanes.)

Aquest empelt el fem a l'agost. A la tardor següent, es tallen totes les branques del bord menys una.

Quan a la primavera els aixarts comencen a brotar, es van suprimint brots de la única branca que s'ha deixat de bord i a la tardor següent es suprimeix el bord totalment ran sobre de l'empelt.

Quan brota l'aixart no el descuideu; pugons i formigues el molesten.

VICENS NUBIOLA

INFORMACIÓ VINÍCOLA

No pot interessar-nos que vingui algú dient—i alguns altres creient—que l'exportació més activa dels nostres vins és deguda a una intel·ligència... favoritisme o altre causa. Si el miracle és estat i és; si el miracle l'ha fet Banyeta... nosaltres en som externs per a censurar-ho o festejar-ho. Li cremin encens aquells qui li ofrenaren psalms.

Més per tant maquiavèlica que la sospirada exportació hagi sigut i continui essent, nosaltres la trobem compensadora i, per tant, santa.

Si el comentarista fos amic de creure en frívoles converses, podria deduir que l'estat de millorament del mercat era degut a un viatge a França d'un vostre diputat que retornà amb ordres de fer... vint mil càrregues de vi dintre un marge de 95 pessetes. I un oient del costat meu, corretgia *francs*. Adhuc que així fos, tindriem que somriure enfront d'un tant general benefici que a Barcelona, Vilafranca, Reus i Tarragona ha tingut repercució comercial que miraculosament troba ressó en les ja buides naus de nostres cellers.

Amb tot, no es cosa de comentar-ho de cap a banda amb *alleluyes*, perquè alguns massa creients que prepararen mostres per aixoplugar-les

entre les pessetes 2'20 i 2'40 hectolitre, han retornat amb els caps cots unes voltes per massa grau del vi, i quan el grau ha estat a mida, per poc color o cosetes semblants. I és que li costa Déu i ajuda al vinyater capir ben bé les necessitats dels comerciants exportadors i llurs costums mercantils. Se compra a tant el grau, però el vi ha d'ésser fresc, aromàtic i... companyia. Estàs tu fresc, vinyater si vols esbrinar aquest misteri de la Esphinx mercurial. No oblidis per ço que la millor condició d'un vi a l'hora de vendre'l és que sigui barat. El massa grau ja congeixen maridar-lo amb la hidrofília que té, com Janus, dugues fesomies: la tràgica que tu i jo aborrim, i la riallera que fa criar panxa als tabernaris.

I com que la cançó de l'enfadós no m'és avui permesa més que per argumentar en contra del recurs *massa grau*, me la callo per a dir que:

Som arribats a juliol amb un mercat cabal i totalment reaccionat que ja refuig escales de preus a motllo i en raó de que la demanda i necessitat són majors que les escorriales disponibles en les bótes del vinyater, cosa fàcil de comprovar en el consum de vostres urbs que presenta el variadíssim mostruari de vins inconeguts, dolços, agre-dolç, amistellat i pixorrell que vé a dir-nos com la bóta de Sant Furriol s'és estroncada als cellers per a abeurar-se en els pous i aixetes.

I si la cosa s'ho valgués, diríem que ni tota la collita vinent, per aflagadora que sigui posarà gran fre al mercat, que podrà naturalment experimentar un momentani descens en l'hora que els necessitats reclamaran vendre. Mes també la justícia me porta a dir ço que penso, i és: que els preus ja no remuntaran sensiblement perquè ni és fàcil un segon viatge de diputat a França que mogui vins vers la Bèlgica i Suïssa, ni fins amb viatge, seria ja tant fàcil arrencar mils cargues futures fins ben adelantat l'any que promitja.

Qui trobi encertat ço que dic, obrarà segons li sembli i si a altre li apar equivocat, faci ço que vulgui, perquè al cap i a la fi, uns i altres fem sempre igual sense més llibertat que la que les circumstàncies en permeten.

La collita i allí on els frets d'abril i les pedregades de maig i juny no han danyat, no es presenta malament; mes tampoc és esplendent, i, en general, no serà pas, per dissort de molts, com convenia.

PERE J. LLORT

Resum de Revistes

L'AGRICULTURA SENSE AGRICULTORS. — Gustau Coste: *Journal d'Agriculture Practique*. — Maig 1919.

Alguns economistes, ultrapassant l'ideal del màxim rendiment de la terra, arriben a concepcions força extravagants; i entre ells Roquette-Buisson i Krug.

Cosa certa l'agudització de la vida cara i difícil; coneguts els principis de l'esforç col·lectiu portat al treball dels camps, no podia mancar-nos la teoria dels grans consorciats en forma de «societats de conreadors», de constitució sindicalista, en forma d'explotació anònima, amb regíme obligatori; és més, forçós.

Qui reclama la paternitat d'un aital redemptorisme? Blazeix, director honorari del Servei tècnic del Ministeri de Comerç, a França. Val bé la pena, en bona fe! Oiu: «Les societats de conreadors, contractaran amb els terratinents, ajuntaments i departaments sindicats els treballs de tota mena agrícoles, i amb contractes obligatoris, que si la casualitat o

altra raó els mostrés inadaptables, poguessin reclamar-se *forçosos*.» I sobren motius de lloa que facin acceptable la força: pagaments en espècie; agents reguladors de preu, benefici de tarifes diferencials per els transports de utilitatge, llavors i adobs.

Perills? No res! Regularitzat forçosament el jornal per les *grans culturals de l'agre* poden produir-se esclats no previstos i, com molt bé comenta el Coste, una vaga agrària de vuit dies (que en el camp de l'indústria es localitza en llurs danys), pot determinar un moment de temps oportú per tal labor que vinga a traduir-se en pèrdua d'una anyada amb llurs conseqüències espaordidores.

Coses d'aital faisó ens arriben de la democràtica i lliberalíssima França, gran far intel·lectual del món. Oidà, els països amb miopia!

ENOLOGIA DOMÈSTICA. — NIUS DOLÇOS. — A. G.: *Giornale Vinicolo Italiano*. — Maig 1919.

Si al començ de primavera o estiu ens solen les sorpreses mostrar un vi dolsastre per fermentació irregular, podríem pensar si obeeix a una sulfuració excessiva, a una baixa temperatura del celler, a pobresa de bons ferments o a no haver deixat que es completés la fermentació vinificadora.

Qualsevulla que sia la causa, ço que cal en primer terme es fer-li reprendre al vi la fermentació i per aconseguir-ho cal tenir ben presents aquestes observacions: 1.^a, traspalsar el vi sense moure'l massa i portarlo a bóta curosament neta *mes no ensofrada* i procurant que prengui el vi malalt la major quantitat possible d'aire, gran element fermentatiu; 2.^a, vigilar una constant de temperatura ambient promediada entre els 16 i els 17 graus centígrades, i 3.^a, tenir ben preparat un ferment de bondat provada que no escasseïja en el comerç especialista que ja sap seleccionar-los.

I si l'enòleg italià té raó, pensem com serà gran saviesa vigilar els nostres vins en l'hora de fer-los, car tothom sap com es més prudent preveure que corretgir, ja que estem propensos a arribar-hi a misses dites a l'intentar el remei.

P. J. LL.

INFORMACIÓ

L'Oficina d'Estudis jurídics de la Mancomunitat de Catalunya ha publicat, en tiratge provisional el volum I del *Costumari Català*, referent a usos i costums del bon pagès sobre boscos i altres arbredes.

Ens sembla magnífica la idea de compilar i reduir a un cos ordenat de doctrina els usos i costums de la nostra pagesia, esperant que darrera d'aquest, que es refereix a l'arbrat, seguiran els que condicionen altres contractes en els distints conreus que es donen en la nostra terra. Tot servirà per a concertar la vaguetat de la fórmula i pràctica del bon pagès, que de tant extensa no diu res. En canvi dóna lloc a multituds de qüestions tant en el que es refereix al conreu de cereals i lleguminoses com al de la vinya.



Com a complement d'estudi, els alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, han realitzat, aquests darrers dies, diverses excursions.

Els alumnes de fermentacions i patologia vinícoles, quart curs d'Enginyer), amb llur professor D. Pere J. Girona, han estat a Sant Esteve Sasrovires a visitar les caves de xampany dels Srs. Canals i Nubiola.

D. Joan A. Margarit, amb sos alumnes d'Indústries derivades i anàlisis també de quart curs visitaren la Facina del Sindicat Agrícola Comarcal de Vilanova i Geltrú, i les Bodegues que el Comte de Güell té a Garraf.

Els tècnics de segon curs de la classe d'Indústries derivades de la Ramaderia, amb llur professor D. Francesc Dou, visitaren distintes fàbriques: la de blanqueig dels Srs. Comas i C.^a, i la de teixits del senyor Blasi.

D. Jaume Nonell i sos alumnes de Patologia vegetal, visitaren la finca dels Srs. Fills de Nonell, dedicada a l'obtenció de llavors.

El professor de Zootècnia D. M. Rosell i Vilà i sos alumnes han estat d'excursió a Manlleu, Torelló, Camprodon, Olot, Banyoles i Girona, on pogueren apreciar les característiques de distintes races de bestiar. A Banyoles es trobaren amb el Director de l'E. S. d'A., D. Josep M.^a Valls, que amb sos deixebles de segon curs de Tècnica Agrícola de l'assignatura d'organització i sosteniment de cooperatives agrícoles, visitaren junts la famosa fàbrica farinera cooperativa del Sindicat Agrícola, escoltant de llavis de son Consiliari Mn. Pere Dansà l'admirable funcionament d'aquell organisme agrari model.

Tant els professors com els alumnes amb els quals havem tingut el gust de parlar, expressen l'amabilitat amb què per tot arreu són acollides aquestes excursions escolars i les facilitats que troben per a llurs estudis en tots els establiments visitats.



Llegim en la premsa de la regió llevantina que enguany hi ha una gran activitat en l'elaboració de pasta d'albercoc, responent a la forta demanda dels mercats estrangers. La fruita aquesta és, doncs, molt sollicitada i la paguen a 5 i 6 pessetes l'arrova.

Donada la vigoria i el crescut desenrotllament que aconsegueixen aquests arbres fruiters, es compten casos veritablement extraordinaris de preus fabulosos assolits per la fruita d'un arbre.

No menys sortida i valor tenen els préssecs, ja que la passada setmana, en aquesta plaça, els fruits d'una mojada i mitja de terra (3/4 d'hectàrea aproximadament) s'han venut al preu de 10,000 pessetes.



Es titula *Els Sants Patrons de la PAGESIA CATALANA*. — Sant Isidre rial Catalana, S. A., hi ha un article que plaurà a la curiositat dels agricultors il·lustrats.

Es titula *Els Sants Patrons de la PUGESSIA CATALANA*. — Sant Isidre LLAURADOR. Dóna idea de la extensió de son culte i les raons polítiques per les quals ha anat estenent-se per Catalunya, i particularitats referents a la seva devoció en molts dels nostres pobles.

Porta una versió de la coneguda cançó popular *Sant Isidro, sidro, sidro*, i finalment, il·lustren el treball uns gravats antics que són bona prova de la riquesa iconogràfica que serveixen les antigues estampes de Catalunya.

CONSULTORI

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

J. S. CIUTAT. — *Pràctica de la clarificació d'una bóta de vint carres de vi blanc*. — En traspalsar el vi, tirar-hi per cada bóta uns 95 o 100 grams de taní prèviament desfets en un litre de vi, de manera que quedi ben barrejat.

Al mateix dia posar en remull, en aigua fresca, uns 110 a 115 grams de gelatina nomenada vulgarment *cola de peix*. L'endemà llançar l'aigua i substituir-la per dos litres d'aigua bullent que desfarà la gelatina ja estovada i inflada, remenant-la amb una cullera de fusta. Tirar aquesta aigua amb l gelatina desfeta al vi, remenar bé i deixar reposar dotze o quinze dies. Amb aquests dies n'hi sol haver prou perquè els solatges de la cola vagin al fons i el vi quedi aclarit; llavors el vi es trasbalsa.

Els baixos es colen amb una lona i els fangs poden premsar-se i tirar-se al femer.

D. V. RUBÍ. — La seva consulta referent a l'ús del metabisulfit i al gas sulfurós, com que comprèn diversos punts, la contestarem també per parts:

I. El metabisulfit té l'aventatge de donar dosis conegudes de sulfurs, i el desavantatge d'introduir potassa en els vins.

El gas sulfurós, en estat de gas, no se sap quina dosi queda fixada en el vi; pels altres punts de vista és preferible.

II La llei prohibeix que els vins tinguin dosis superior a 200 mil·ligrams de sulfurs per litre. Pel demés en el vi no fa cap mal, però tirat al most en excés pot impedir que fermenti.

III Els productes sulfurosos són incòmodes si es tiren damunt dels raïms mentre es trepitgen; més val tirar-los al cup, remenant-los després perquè es faci la barreja.

IV En el comerç de Barcelona no es sol trobar el sulfurós líquid, a no ésser que s'entengui per tal solucions aquoses de sulfurs que no passen de 6 o 7 per 100. El sulfurós líquid ve de París en cilindres d'acer de 25, 50 o 100 quilos, de la casa Raul Pictet.

V El sulfurós líquid és el mateix que l'anhidrid sulfurós líquid.

VI L'ús del sulfurós líquid demana un aparell especial per a dosificar-lo.

VII Estudiï aquestes qüestions amb més detalls en el llibre *Le Vin*, d'E. Chacrin, que penso que està traduït al castellà i que solen tenir-lo moltes llibreries de Barcelona.

Moviment de Mercats

CERVERA

En el mercat celebrat el dia 24 del present mes varen regir els preus següents:

Blat: del país, a 29'50 ptes.; blanc, a 28'50 pessetes els 55 quilos.

Farina: de 1.^a, a 69 ptes.; de 2.^a, a 63 pessetes el 100 quilos.

Blat de moro: a 19 pessetes la quartera.

Fabons: a 19 pessetes quartera.

Fabes: a 26 pessetes quartera.

Ordi: a 18 pessetes quartera.

Civada: a 14 pessetes quartera.

Cigrons: de 36 a 40 pessetes quartera.

Patates: a 13 pessetes el quintà.

Alfals, a 5 pessetes el quintà.

Palla: de 2'50 a 3 pessetes el quintà.

Vi: de 12 a 22 pessetes la carga de 144 litres.

Carbó vegetal : a 26 pessetes els 120 quilos.
 Carbonet : a 4 ptes. · ilenya : a 2'25 pessetes el quintà.
 Ous : a 2 pessetes la dotzena.

MONTBLANCH

Blat : de 29 a 30 pessetes quartera.
 Ordi : de 11 a 11'50 pessetes quartera.
 Fasols : de 43 a 44 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 21 a 21'50 pessetes quartera.
 Erp : de 23 a 23'50 pessetes quartera.
 Guixes : de 22 a 22'50 pessetes quartera.
 Trumfes : de 3'25 a 3'50 pessetes arroba.
 Ametlles : de 68 a 68'50 pessetes la saca.
 Avellanes : de 98 a 100 pessetes la saca.
 Gallines : de 14 a 16 pessetes el parell.
 Pollastres : de 10 a 15 pessetes el parell
 Conills : de 1'50 a 3'50 el parell.
 Ous : de 2'40 a 2'45 pessetes dotzena.

Vi : negre, a 10 rals ; blanc, a 10 rals ; rosat, a 9 rals i mig ; per fonde, 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 ptes. ; de segona, a 6'75 pessetes quartà.

SOLSONA

Xeixa : de 29'50 a 30 pessetes quartera.
 Ordi : de 18'50 a 19 pessetes quartera.
 Civada : de 15'50 a 16 pessetes quartera.
 Blat de moro : de 27 a 30 pessetes quartera.
 Favons : de 26 a 27 pessetes quartera.
 Cigrons : de 38 a 39'50 pessetes quartera.
 Mongetes : de 45 a 50 pessetes quartera.
 Patates : de 15 a 25'50 pessetes les sis arrobes.
 Gallines de 12 a 14 pessetes el parell.
 Pollastres : de 8 a 9'50 pessetes el parell.
 Ous : de 2 a 2'20 pessetes dotzena.
 Oli : de 7'75 a 8 pessetes el quartà.
 Conills de 1'75 a 2 pessetes un.
 Carbó d'alzina : de 19 a 20 ptes. ; de roure, a 15 pessetes càrrega.

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÉS

SERDÀ, ROS I C.^A = VILAFRANCA DEL PENEDÉS

Productes Enològics - Aparells d'anàlisi de vins
 Adobs químics - Sulfats i Sofres - Maquinària Viti-vinícola

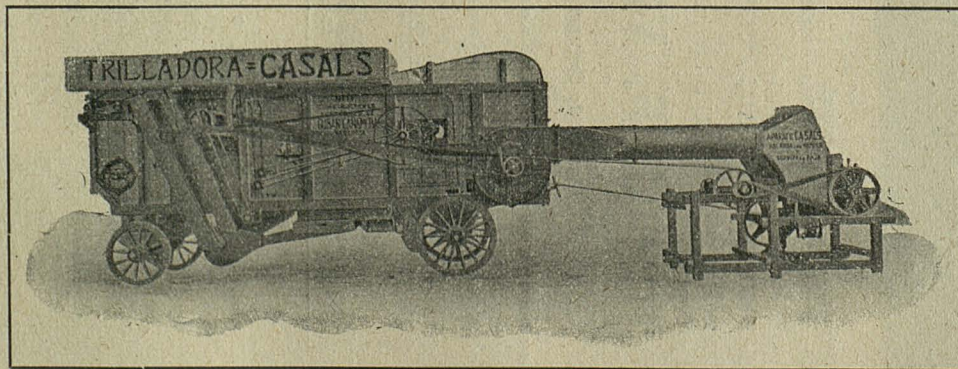
INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS

DESPATX: Rbla. St. Francesc, 15 - Telèfon 24 - Telegrams «SERDAROS»
 TALLERS: Carrer de Misser Rufet, número 8 - Telèfon 149

Tren de batre CASALS

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

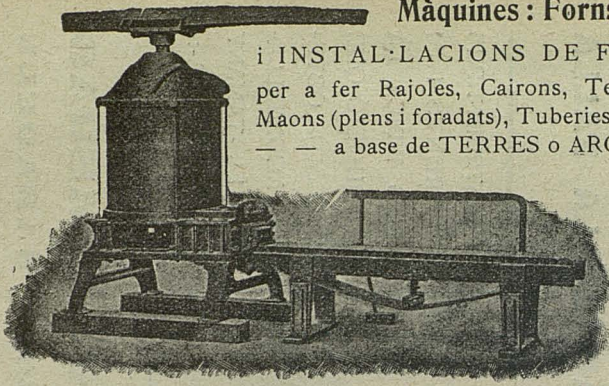
A QUI HO DESITGI
LI FACILITAREM
MOLTES REFE-
RENCIES DE NOS-
TRES MAQUINES
DE **BATRE**



CONSTRUIM TIPUS
DIFERENTS I SI
SE'NS INDICA LA
PRODUCCIÓ QUE
ES DESITJA 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), 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. 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)

Les flors en el parament d'una taula

Les flors, aqueix gai somriure de la naturalesa, aqueixa poesia perennal que embelleix tota manifestació a que va unida, mereixen un lloc d'honor en la Revista AGRICULTURA.

Mes, dels variats aspectes com podríem parlar-ne, avui com avui, les volem presentar com element ornamental en una taula ben parada.

A aquells senyors ciutadans als qui l'amor a lo Bell els ha fet preocupar de la construcció i conservació de un jardí, i per tant, han tingut ocasió mantes vegades de depurar, d'afinar ses aficions estètiques, no'ls hi direm pas res de nou, ni es a ells a qui parlem.

Tampoc van aquestes ratlles endreçades a aquells senyors de ciutat, que en tenir precisió de guarnir de flors una taula, surten del pas acudint a un jardiner.

Escrivim per aquelles persones de ciutat que tenen una torre amb flors, o flors en testos, al balcó, a la galeria, o en tots aqueixos punts alhora. Escrivim també pels propietaris rurals. En moltes viles i poblacions grans tot i essent primordialment agrícoles, no hi ha un establiment de floricultura; no es podria, encara que un dia convingués, reunir d'una sola mà alguna regular quantitat de flors, però, són a dotzenes de dotzenes les cases que no estan sense elles, i o bé les cultiven a l'hort, o en un petit jardí a casa mateix, o sisquera en els balcons, terrats i galeries en testos i caixes.

A la senyora de sa casa, doncs, del camp o de la ciutat, que demostra aqueix gust refinat, que se'ns presenta aimadora de les flors, el qual demostra que té bon gust i sentiments nobles, li volem dir això:



Fig. 1

—Senyora, en un d'aquells dies per a vostè de gran tràfec, en que té convidats a qui vol obsequiar com es mereixen i com vostè sap fer, està molt bé que a la cuina marxi tot baix la seva direcció, però, no descuidi la taula. La pulcritud en la roba, en la vaixel·la i en els coberts, són indispensables, però no perdi de vista que tot lluirà més, que tot quedarà més realçat, si hi associa les flors, demostrant així que l'alegria que elles ofereixen sempre, vol portar-la a que'n gaudeixin els seus convidats, que veuran així com vostè es fa un culte de ser amable, de



Fig. 2

ser bona, i de poetitzar i endolcir tot el que està a l'ampar de ses ales tutelars.

Si hi ha noies a la casa, enhorabona, cuidarà vostè que per al moment oportú estigui tot a punt, per a quan s'hagi de servir, i les noies que parin la taula i la guarneixin de flors.

No es fiï de ningú més; encara que pel nombre de començals s'hagués decidit fer servir el dinar per criats i cambrers, flors amb flors, la taula ha de ésser guarnida per mans femenines.

No ho troba que les flors hi donen una gracia especial en una taula? No li sembla que donen una certa espiritualitat al convit?

En aquest supost, i recordant com recordarà vostè que ha estat en taules on hi havien flors. que unes vegades li han causat bon efecte, i altres no li han fet tan bo, el qual vol dir que quan l'han ben impressionada és que estaven col·locades amb art, i que quan no han dit res de bo als seus sentiments, vol dir que estaven amuntegades o esbarriades sense gust, això supost, anem a fixar la norma i donar regles per al bon guarniment d'una taula amb flors, seguint les lliçons pràctiques que amablement ens ha ofert el competent horticultor Pasqual Camprubí.

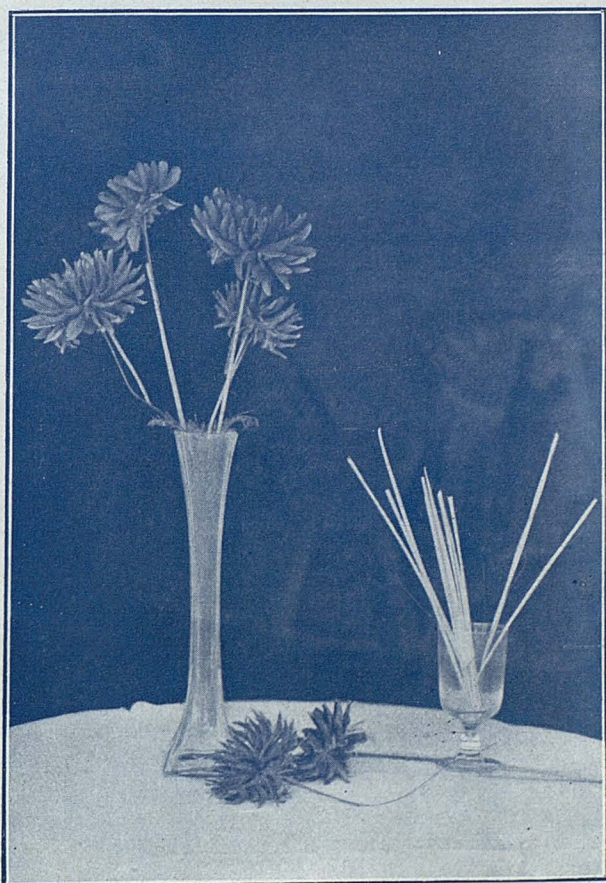


Fig. 3

* * *

Hem de distingir, en primer lloc, si hem de guarnir una taula per a poques o per a moltes persones. Sobre no ser el mateix pel nombre de flors que ens caldran, precisa desplegar-hi el bon gust d'una altra manera.

Si es tracta de guarnir una taula on han de menjar quatre persones, per exemple, n'hi ha prou en posar un gerro al centre i aqueix gerro es guarneix així:



Fig. 4

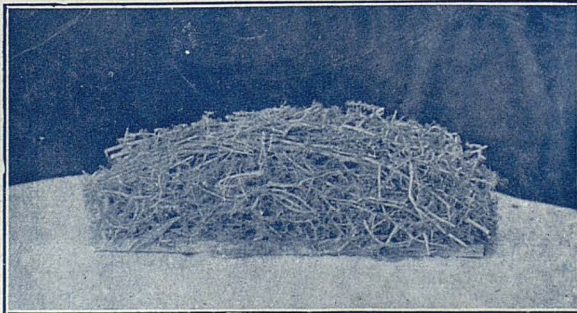


Fig. 5

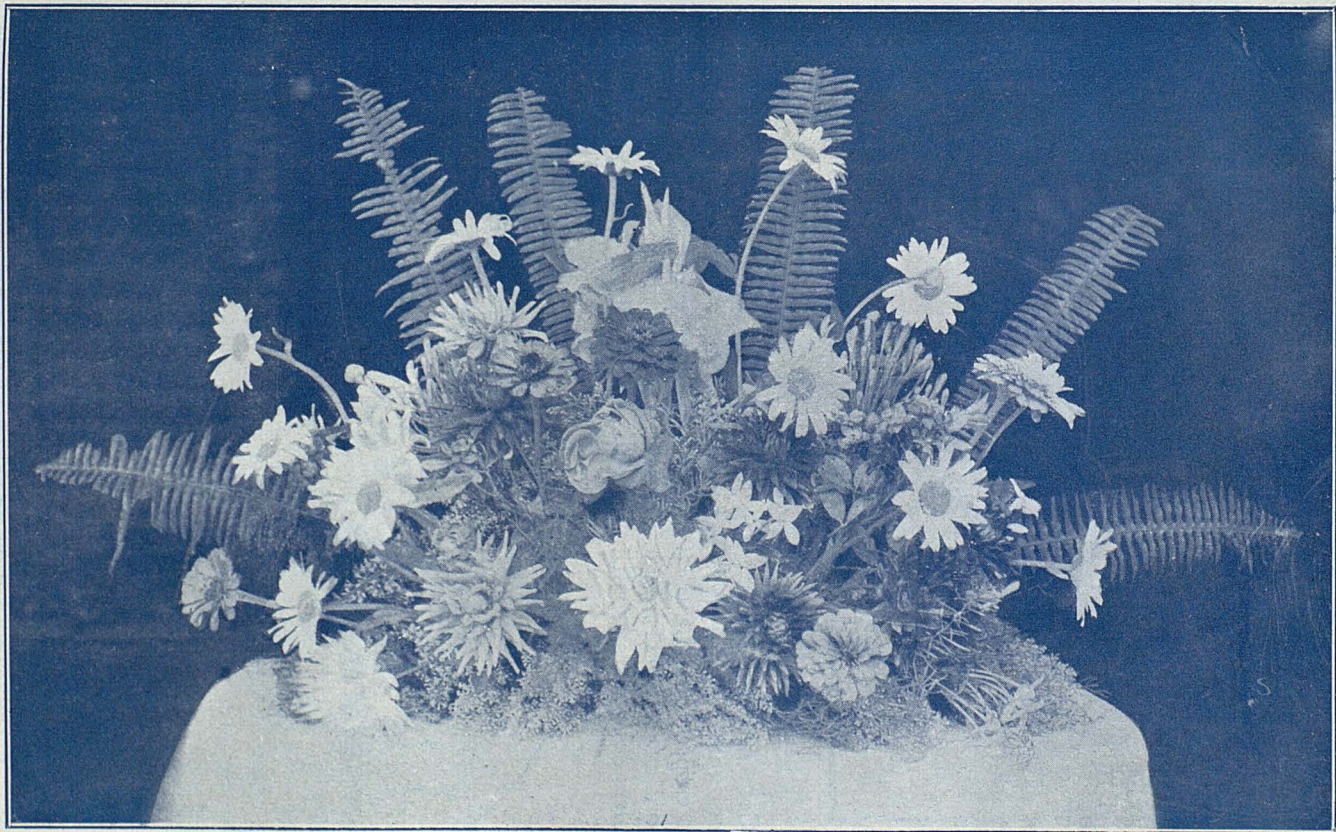


Fig. 6

El gerro, qualsevolga que sia (Fig. 1), es neteja bé i s'hi posa fulles d'esperguera en el bocatge, que serviran per a clavar-hi les flors. Segons la llargaria o coll del gerro, pot l'esperguera baixar del bocatge fins a 10 centímetres, com a màxim. En una copa apart (Fig. 2) s'hi col·loca aigua i totes les flors de que es disposa.

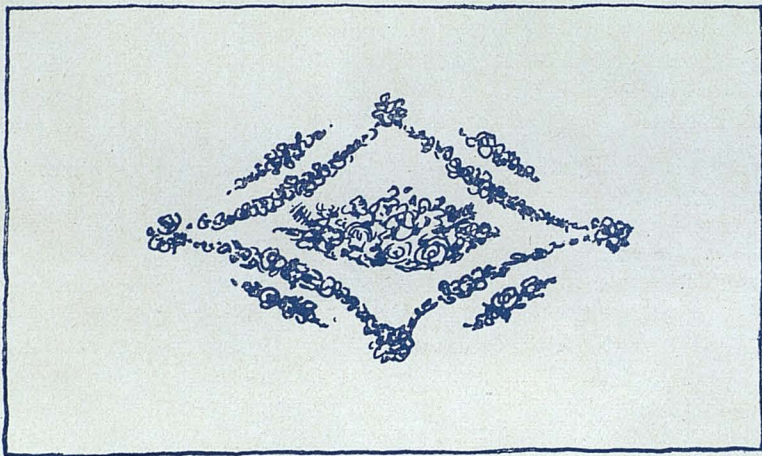


Fig. 7

Com no totes les flors tenen el mànec a la llargada convenient i encara que'l ne tinguessin no convé sempre utilitzar-lo, les bones flors es preparen. La (Fig. 3) ens dóna a entendre com ha de fer-se. En una copa s'hi col·loquen uns canonets de jonc, es tenen a punt uns agullers de fil ferro recuit o galvanitzat, i les flors. El mànec pot afe-

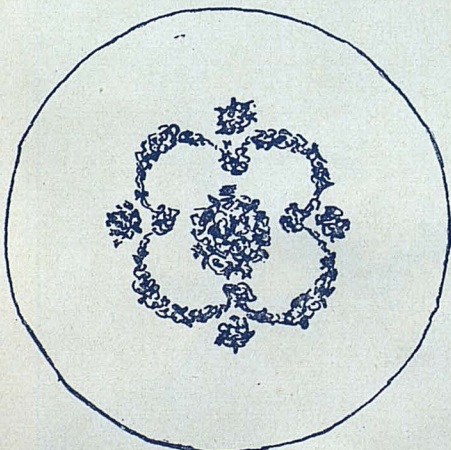


Fig. 8

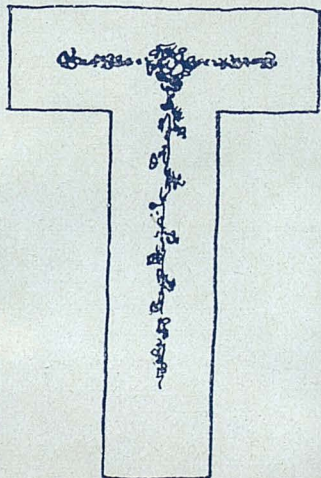


Fig. 9

gir-se o bé com indiquen les dugues flors més altes del gerro, ço es, clavant un fil-ferro en el botó, que es deixa penjar mànec avall com en la flor de l'estrem esquerra, fins que a uns deu centímetres del càlzer s'hi uneix la vareta de jonc i amb filferro es fa forta la unió, o bé tallant el jonc a l'esbiaix de manera que sa mateixa punta es puga clavar en el

botò de la flor, però millor que aquest, és el primer procediment, perquè el mànec de la flor amb el filferro que dúu entortolligat, és flexible i se li pot fer adoptar la posició que convinga al ésser col·locat en el gerro o en el ram.

Montades així les flors, no falta més que col·locarles en el gerro, amb gust, fent que ressalti cada espècie, o cada varietat o cada flor de la mateixa família. I així, en un desordre artístic, en la (Fig. 4) hi casen admirablement un rosa blanca, unes dàlies de color variat, un ramet de gessamí i uns brots de falguera.

Per a dissimular la llargada del coll que té el gerro, s'hi ha enredat una branqueta de esparreguera fina, que pot suplir-se per una d'eura, subjectant-les amb un filferro.

Si es tracta de guarnir una taula per vuit o deu començals serà precis un centre, que afectant les variades formes que es puguin desitjar, es conjumina amb brots d'esparreguera (Fig. 5) de timó o farigola o de qual-sevol altre ramatge.

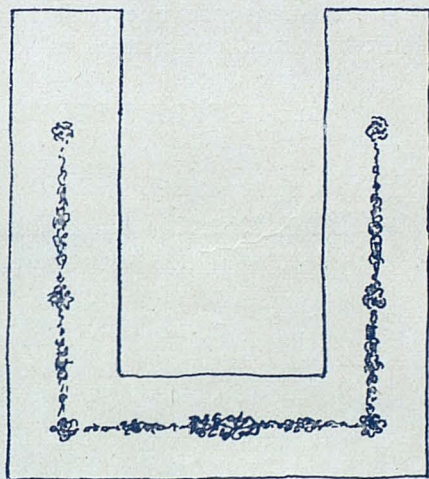


Fig. 10



Fig. 11

Montades les flors principals o que han de destacar-se majorment, de la forma que s'ha dit abans per a guarnir el gerro, és qüestió d'anar-ne omplint el maciu d'herba flonja que dóna forma al centre, alternant i combinant les de talla petita amb les de major tamany. Per a procedir bé, es comença tapant tota l'ànima de verdor i flor menuda o de mànec curt, guardant per a quan ja estiga del tot tapat el maciu o armaçó, el col·locar-hi, buscant contrast, altres fulles i flors que sobresurtin bé i ofereixin bon conjunt.

En la (Fig. 6) es pot veure el partit que s'ha tret de flors petites com la bovardia i la truana sobre les quals adquireixen gran relleu una rosa, unes dàlies vulgars i altres crisantemes, unes flors de tiburosa i encara unes roses místiques, cannes o grans de rosari, sobresortint-hi voleiantes unes margarides i mitja dotzena de palmes de falguera.

Tant per taules quadrades o quadrilongues (Fig. 7) com per a les rodones (Fig. 8) de vegades la grandaria exigeix que el centre s'hagi de completar festonejant-lo d'una garlanda, en la que hi són posades unes flors diguem-ne volanderes, apuntades només.

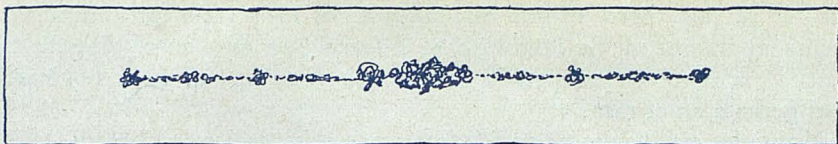


Fig. 12

* * *

Si en lloc de tractar-se del guarniment de una taula destinada a un menjar íntim, es tracta de decorar una taula on s'ha de celebrar una festa de família amb crescut nombre de concurrents, abans de tot s'ha de mirar la sala de que es disposa, i en consonància amb els convidats es para la taula llarga i quadrangularment, o bé afectant l'anomenada forma de T (Fig. 9); la de U (Fig. 10) o bé la de O (Fig. 11) en qual cas el guarnit de flors es fa seguint un altre procediment igual que el de les (Figures 12 i 13), que deixem avui indicat només, per a desenrotllar un altre dia.

VALERI SERRA I BOLDÚ



Fig. 13