

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.<sup>a</sup> 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

Els preus de la fruita i l'esdevenidor de la fructicultura, per *August Matons*.—  
Concurs per a millorar la raça de bestiar porquí en la comarca d'Olot.—  
Folklore de la pagesia, per *Valeri Serra i Boldú*. — Dificultats que presenta  
l'exportació de nostres vins a causa de llur composició : Conferència de don  
Claudi Oliveras. — L'albercoquer, per *August Matons*. — Afinitats entre les  
indústries agrícoles i la Química : El nitrogen en l'Agricultura, per el doctor  
*Guillem de Benavent*. — Informació.—Resum de Revistes, per *P. J. Ll.*—Mo-  
viment 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 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.<sup>A</sup> - 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

Telegrames "SERDAROS"

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

## Els preus de la fruita i l'esdevenidor de la fructicultura

Jo voldria que els nostres pagesos pensessin un xic als preus que les fruites han assolit aquest any. Són preus enormement elevats, preus que tal vegada no s'havien vist mai, si s'exceptuen els que es pagaren a Mallorca fa un quant temps pels albercocs. Però el que no s'hagin pagat mai, no vol dir que no puguin sostenir-se. Estic convençut, al contrari, que la fruita valdrà sempre molts diners, que serà un negoci dels més brillants, dels més convenients, el plantar fruiters, l'extendre'ls per tot arreu com s'ha fet amb la vinya.

Alguns amics de l'Urgell em comuniquen els preus de venda de la fruita en aquella comarca privilegiada i em citen casos, alguns dels quals són extraordinàriament instructius. Les peres i pomes han arribat a 7 i 8 pessetes l'arrova; les prunes verdes s'han venut a 10, 12 i 14 rals l'arrova; els codonys es paguen a 6 pessetes l'arrova; un propietari de Sidamunt ha venut les prunes de 500 pruneres, de set anys a penes, per 5,500 pessetes. I espera encara el raïm que traurà del mateix tros de camp.

Però no solament a l'Urgell els preus són tan elevats: a Maldà ja es fan tractes per les ametlles a 30 pessetes la quartera; al Pla del Llobregat, com ja s'ha pogut veure en un dels números passats d'AGRICULTURA, els préssecs d'una mojada i mitja de terra (aproximadament tres quarts d'hectàrea) han valgut 10,000 pessetes, a l'arbre.

Al Camp de Tarragona l'avellana s'ha arribat a pagar a 110 pessetes el sac; quasi dos pessetes el quilo! I per a la nova collita s'ajusten tractes a 100 pessetes el sac.

L'oliva, a Reus, al final de temporada, valia 28 i 30 pessetes la quartera, i els pagesos esperen poder passar d'aquest preu.

L'albercoc s'ha venut en flor a Felanitx a 5'50 pessetes l'arrova, i a Múrcia a 5 i 6 pessetes.

Són preus, com es veu, desconeguts, que donen força a la dita ja famosa: «Pluja i sol i guerra a Sebastopol». Perquè, en efecte, aquests preus són conseqüència de la guerra.

La manca de sucre, la necessitat de reparar les pèrdues fisiològiques degudes a una vida de desgast continu en les trinxeres, el desig de cercar una compensació dels sacrificis patits durant cinc anys, la necessitat justificada de viure més bé que sent avui l'home modern, etc., són les causes que han fet augmentar el consum de fruita i, per tant, el seu preu. I al costat d'aquest augment innegable de

consum hi ha una forta disminució de producció al nord de França i d'Itàlia, a Bèlgica, en totes les regions envaïdes, les plantacions fruiteres han estat destruïdes amb la brutalitat salvatge que ha distingit la guerra alemanya. Demés, l'escassetesa de mà d'obra ha obligat a descuidar o a abandonar plantacions importants que han entrat en decadència.

Hi ha, doncs, augment de consum i disminució de producció. Els homes que a les trinxeres han tastat les mermelades i s'hi han acostumat en els hospitals i en les ambulàncies, no seran capaços de renunciar a un menjar tan exquisit. La guerra els haurà ensenyat també a nodrir-se un xic més bé, amb aliments que abans eren coneguts quasi exclusivament dels rics.

Abans que la situació arribi a normalitzar-se i el dèficit de producció desaparegui, passaran molts anys; i d'aquests anys podrem aprofitar-nos-en nosaltres. És qüestió de no perdre temps; és qüestió de plantar arbres de seguida i de curar els que ja tenim perquè donin el màxim de producció.

Els nostres formidables enemics, els Estats Units, no podran, per manca de tonellatge, començar de seguida i amb tota llur potencialitat la conquesta dels mercats europeus, amb aquells mètodes suggestius i invasors que posen en les lluites comercials.

Cap país europeu podrà produir fruita al preu en què nosaltres la produïrem. Les colossals despeses de guerra pesaran sobre la producció, encarint-la i, per tant, permetent-nos presentar les nostres fruites en condicions immillorables. Si sabem situar-nos, si comprem el problema, si sabem donar-li una solució, podem ésser els dominadors del mercat.

Però és necessari, al mateix temps, organitzar seriosament el comerç d'exportació. Hi ha molta diferència a vendre a l'estranger directament o a aquells que compren per vendre la fruita a l'estranger. De vegades, aquesta diferència és d'un 50 per 100 i queda tota a les butxaques de l'exportador, el qual fa un negoci segur i brillantíssim.

I cal també estudiar la transformació dels productes. Les fàbriques de conserves es multipliquen per Catalunya. Ultra les que ja existeixen es parla ja de creació d'altres molt importants a l'Urgell, a Mollerusa i Tàrraga.

Això significa que la fabricació de polpes, de mermelades, de dolços, de conserves, etc., constitueix un bon negoci que els pagesos no haurien de deixar fugir. Els nostres pagesos, als quals s'atribueix injustament un esperit individualista funest, però que han sabut bastir cellers cooperatius que són els més elegants i els més grans del món i que valen molts mil duros, sabran també, segurament, destinar unes quantes mil pessetes per a la construcció de fàbriques de conserves en les quals aprofitar la fruita dolenta o aquella que, per l'abarrotament dels mercats, s'hauria de vendre a baix preu.

Els pesimistes, que mai no falten, surten ja i amenacen amb una crisi de sobreproducció. Si tothom planta fruiters aviat ens passarà ço que ens passa avui amb la vinya.

En aquesta consideració hi ha un fons de veritat, però no cal espantar-se. Abans que vingui aquest excés de producció han de passar

molts anys. Els aprofitaments de la fruita són tants i tan variats, i els mercats són tan nombrosos, que podem estar tranquils. Mentrestant és qüestió de no perdre temps.

Jo demano als sostres pagesos que facin números, que calculin quina mena de cultiu dóna els beneficis dels fruiters. Tret de l'alfals, potser, cap més. I es comprèn: amb els fruiters un tros de camp on hi càpiga un arbre, pot donar 10, 20, 30, fins 50 pessetes de producte.

AUGUST MATONS

## Concurs per a millorar la raça de bestiar porquí en la comarca d'Olot

LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA desitjosa de contribuir al foment i millora de tot el bestiar, anuncia un Concurs per a la millora de raça de bestiar porquí en la comarca d'Olot.

L'adjudicació i repartiment de premis del Concurs tindrà lloc a les onze del matí del dia 1.<sup>o</sup> de setembre de 1919 a la Casa Consistorial de la ciutat d'Olot.

Per a aquest Concurs no és necessari que els ramaders menin els verros o truges a la ciutat d'Olot; serà suficient inscriure el bestiar, sollicitant-ho per escrit a la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat, o bé a l'Ajuntament, o al Sindicat Agrícola d'Olot.

Les inscripcions seran admeses fins al dia 20 d'agost de 1919.

Els ramaders que vulguin inscriure bestiar, hauran d'ésser veïns d'un dels següents municipis:

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Olot                    | Sales                    |
| Ridaura                 | Besalú                   |
| La Pinya                | Parròquia de Besalú      |
| Sant Privat de Bas      | Maià                     |
| Les Preses              | Bassegoda                |
| Joanetes                | Baget                    |
| Sant Esteve de Bas      | Beuda                    |
| Sant Feliu de Pallarols | Oix                      |
| Les Planes              | Sant Salvador de Vianya  |
| Begudà                  | Vall de Vianya           |
| Castellfullit           | Batet                    |
| Montagut                | Santa Pau                |
| Palau de Montagut       | Sant Aniol de Finestres  |
| Argelaguer              | Sant Miquel de Campmajor |
| Tortellà                | Mieres                   |

Verificades les inscripcions, el Jurat recorrerà les cases dels ramaders que tinguin bestiar inscrit, fotografiant el verro o truja que

cregui convenient i donarà al propietari la ressenya de l'animal com a cèdula de comprovació en cas de sortir premiat l'exemplar.

Els ramaders que hi desitgin concórrer amb son bestiar perquè, hauran d'acollir-se a les següents condicions:

1.<sup>a</sup> Que el bestiar inscrit faci més de tres mesos que visqui en la comarca.

2.<sup>a</sup> Que els verros tinguin més de nou mesos d'edat i les truges més d'un any.

3.<sup>a</sup> Podrà allistar-se al Concurs tota mena de bestiar perquè que s'ajusti als caràcters que es fa en la següent descripció.

4.<sup>a</sup> Serà objecte de primer premi el verro que més s'harmonitzi amb els següents caràcters:

Talla regular, promig 0'65 cm.; llargada mínima de l'espinada, 1'25 m.; llom i dors aplanat; pit ample; de caixa gran; cap petit, la meitat d'ell de forma copsada, xato, perfil socavat; coll fornit, ben encaixat; orelles petites i escudades, posició en visera o lleugerament caigudes; espatlles amples, de creu solcada, alta; ventre regular; anques amples i ben formades, membres reduïts relacionats amb la grandària del cos i aparell mascle ben format i desenrotllat; pell blanca, preferible sense taques negres.

La truja, demés dels caràcters expressats, tindrà els que com a femella li corresponen, d'excellent conformació i desenrotllament.

5.<sup>a</sup> El verro o truja que presenti tara que pugui ésser transmesa a llurs descendents, no serà admès al Concurs, com tampoc el bestiar malalt o convalescent.

6.<sup>a</sup> Podran inscriure's al Concurs tant les truges cobertes com les que alletin garrins.

7.<sup>a</sup> Dintre l'igualtat de judici formulat pel Jurat sobre dos verros o entre dues truges, tindrà ellecció l'exemplar que estés vacunat de no més d'un any contra les malalties roges.

El bestiar admès al Concurs serà jutjat amb el següent criteri:

| ELEMENTS A CONSIDERAR O QUALITATS   | MÀXIM DE PUNTS |       |
|---|----------------|-------|
|   | VERRO          | TRUJA |
| 1. <sup>r</sup> <b>Cap.</b> Grandària, forma, perfil . . . . .                          | 4              | 4     |
| 2. <sup>n</sup> <b>Talla.</b> (Promig 0'65). Dors i llom . . . . .                      | 3              | 3     |
| 3. <sup>r</sup> <b>Pit.</b> Ample, gran. . . . .  | 3              | 3     |
| 4. <sup>t</sup> <b>Ventre,</b> gros en la truja, no tant en el verro . . . . .          | 2              | 3     |
| 5. <sup>è</sup> <b>Anques.</b> Amples, quadrades . . . . .                              | 2              | 3     |
| 6. <sup>è</sup> <b>Espatlles.</b> Amples, de creu solcada . . . . .                     | 3              | 3     |
| 7. <sup>è</sup> <b>Coll,</b> molsut en el mascle, aprimat en la truja . . . . .         | 2              | 1     |
| 8. <sup>è</sup> <b>Orelles.</b> Escudades, posició en visera. . . . .                   | 2              | 2     |
| 9. <sup>è</sup> <b>Cames,</b> amples de dalt i aprimades de baix . . . . .              | 2              | 2     |
| 10. <sup>è</sup> <b>Parts genitals.</b> Fecunditat . . . . .                            | 4              | 5     |
| 11. <sup>è</sup> <b>Pell,</b> blanca; preferible sense taques. . . . .                  | 3              | 2     |
| 12. <sup>è</sup> <b>Conformació general.</b> Relació entre l'ossada i la carn . . . . . | 5              | 4     |
| TOTALS. . . . .   | 35             | 35    |

Reunit el Jurat en la casa Consistorial de la ciutat d'Olot, examinarà el total de punts corresponents a cada animal, i fet això el President de la Comissió organitzadora proclamarà la llista del bestiar que hagi sigut premiat, per ordre de màxim de punts i categoria de premis. Aquests es donaran tots o no, segons opinió del Jurat.

Per al present Concurs, el premis són:

|   |              |
|---|--------------|
| Un verro de dos anys . . . . .                            | 500 pessetes |
| Dos verros de més d'un any (a 400 ptes). . . . .          | 800 »        |
| Quatre verros de més de nou mesos (a 200 ptes.) . . . . . | 800 »        |
| Una truja de dos anys . . . . .                           | 250 »        |
| Dues truges de més d'un any . . . . .                     | 400 »        |
| Tres truges de més d'un any (a 150 ptes.) . . . . .       | 450 »        |
| Quatre truges de més d'un any (a 100 ptes.). . . . .      | 400 »        |
| Disset truges d'un any o més (a 75 ptes). . . . .         | 1,275 »      |
| TOTAL. . . . .  | 4,875 »      |

Finida la classificació, immediatament es farà remesa al propietari de l'animal premiat, de la tercera part del premi; la sobrant, es farà efectiva quan el ramader hagi complert les següents impositcions:

1.<sup>a</sup> Deixar marcar amb un botó l'orella esquerra de l'animal premiat.

2.<sup>a</sup> No vendre l'animal fora de la comarca fins al cap d'un any de celebrat el Concurs; mes pot fer-se aqueixa operació dintre de la mateixa comarca, i si el nou propietari es fa complidor de les impositcions contretes per l'anterior propietari, podrà cobrar les altres dues terceres parts del premi obtingut, sempre que d'aquest traspàs o venda se'n doni avis a la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat.

3.<sup>a</sup> Cada un dels verros premiats haurà de cobrir gratuïtament 25 truges de la comarca, preferents les de igual mena que el verro, que hagin sigut premiades, o bé les inscrites al Concurs, encara que no hagin obtingut premi.

A la primera cobrició el propietari del verro o bé l'encarregat, omplirà una fulla del llibre que li serà tramès per la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat, en el qual es farà constar el nom i domicili del propietari de la truja, raça, edat, parides que ha tingut i dia de la cobrició.

Al néixer els garrins de les truges cobertes gratuïtament i retornades les fulles d'inscripció, llavors es farà la remesa de les dues terceres parts del premi obtingut, quedant lliure el propietari del verro de tot compromís amb la Mancomunitat.

4.<sup>a</sup> Els propietaris de truges premiades vénen obligats a fer-les cobrir pel verro de més alta recompensa; d'ésser impossible aquesta condició per l'excessiva distància entre un i altre lloc de partida, llavors es cobrirà la truja pel verro de premi subsegüent. Als propietaris de les truges se'ls donarà una fulla que omplirà l'encarregat o amo del verro, on constarà la ressenya d'aquest, premi obtingut i la certificació de cobrició de la truja.

Nascuts els garrins, el propietari de la truja haurà de participar-ho a la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat, omplint la fulla d'inscripció, la qual fulla li serà enviada oportunament. Els porcells seran marcats amb botó a l'orella dreta, i d'ésser possible, vacunats contra la pesta, tifus o mal roig.

5.<sup>a</sup> En cas de mort del verro, el propietari cobrarà una quantitat proporcional al nombre de les cobricions efectuades. La truja premiada que mori estant prenys de verro premiat, cobrarà a raó del temps que porti i valor del premi obtingut.

6.<sup>a</sup> L'incompliment d'aquestes obligacions representa la renúncia a cobrar les altres dues terceres parts del premi.

7.<sup>a</sup> Els animals que hagin obtingut el primer premi establert en el present Concurs, no podran ésser presentats a altres Concursos com aquest, però quan es celebrin altres Concursos podran optar a més alta recompensa o categoria; els demés premiats podran aspirar a premis superiors en altres Concursos dintre la mateixa comarca.

8.<sup>a</sup> Els animals nascuts de verro o truja premiats, tindran preferència en altres Concursos.

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

---

## Folklore de la Pagesia

(Continuació)

329.—Per Sant Iscle (17 novembre)  
el fred gisclé.

330.—Per Sant Andreu,  
qui no tinga capa  
que en manlleu.

Però la previsió o prudència hi fa afegir:

331.—Qui en tindrà i la deixarà  
un bon burro que serà.

Les tempestats a l'hivern no prometen res de bo:

332.—Si trona a l'hivern,  
prepara pa per vuit dies;

ço que vol dir que farà molt mal temps.

333.—Per la Concepció,  
fa el fred majó.

En canvi la neu és bon senyal:

334.—Nadal never,  
blat al graner.



Després de la morella, de la qual ja es diu:

- 335.—Morella,  
no et fies d'ella.

El vent que té més mala anomenada és la tramuntana:

- 336.—Tramuntana,  
bergantana;

que vol dir igual que meixanta, dolenta.

- 337.—Tramuntana no té abric,  
home pobre no té amic.

- 338.—Vent de dalt?  
Mall

Estan bé el vents, però tenen hores i èpoques:

- 339.—Marinada d'hivern,  
dia d'infern.

- 340.—Any de ponent,  
any dolent.

- 341.—De ponent,  
ni vent ni gent.

Dit també així:

- 342.—De ponent,  
ni bon vent  
ni bona gent.

Per la qual cosa s'ha de desitjar que bufi:

- 343.—Al dematí, el vent serè,  
a les deu, la tramuntana,  
a migdia, vent de dalt,  
i a la tarda marinada.

### Influència del temps

La humitat, la llecor, l'aigua, en suma, és un altre dels elements indispensables per a la germinació i feliç desenrotllament de les plantes. Per això el pagès quasi sempre relaciona el seu mirar al cel amb la possible o probable pluja.

Adhuc en les terres de regadiu és eficaç, és indispensable un bany de pluja a tota la vegetació.

Encara que sigui veritat que

- 344.—Si hagués de ploure a gust  
de tothom no plouria mai

i que

- 345.—Quan plora el regadiu,  
el secà riu;

Déu ha fet bé les coses, i, en conseqüència:

346.—Cada gota que plou,  
té on caure.

O, com es diu en la cançó,

347.—Les gotes del cel quan cauen,  
totes saben on anar.

D'aquí, que, fent tan bé l'aigua del cel en començar l'any, són molts els que tracten d'inquirir en quins mesos vindrà la pluja, fent el calendari de la ceba, i el fan així:

348.—La nit de Sant Silvestre posen dotze clofollles de ceba arrengrerades, un per a cada mes amb un pessic de sal a dintre. A l'endemà al matí, en els uns la sal és més humitejada que no pas en els altres. Diu que plourà aquells mesos en que s'ha liquidat més la sal posada en les clofollles de ceba.

349.—Altres segueixen un procediment distint per a tenir una avançada dels mesos plujosos. Anoten acuradament el temps que fa durant els dotze primers dies de l'any, i així, si el dia de Cap d'any ha anat ras, no plourà en tot el gener; si el dia 2 hi ha hagut boira humida, plourà quelcom pel febrer; si el dia 3 fa vent, vents farà pel març; si plou el dia 4, l'abril serà plujós, i així amb els altres mesos.

De totes maneres és creença general que

350.—El mal any,  
entra nedant;

i que

451.—Hivern plujós,  
istiu abundós.

Equivalent a aquest altre:

352.—Hivern fangós,  
juny granellós;

igual per igual que

353.—Any plujós,  
pagès ociós;

puix que s'ha de perdre molt temps deixant que la terra s'aixombri.

Però molts no en fan cas i s'entenen d'una altra manera. Esperen veure venir, com se sol dir, i, pel temps que va passant, aleshores sí que prediuen el resultat del temps, i el de la collita, que és ço que interessa.

## Dificultats que presenta l'exportació dels nostres vins a causa de llur composició

Conferència de D. Claudi Oliveras en "Catalunya Agrària"

El dia 12 del passat mes, D. Claudi Oliveras i Massó, Director de l'Estació de Viticultura de Reus i la seva Estació Enològica, donà una interessant conferència en el local de l'Associació «Catalunya Agrària» desenrotllant l'importantíssim tema que encapçala aquestes ratlles.

Ultra el Sr. Oliveras prengueren seient en l'estrada el Sr. Mari, president de l'Entitat, el Sr. Santacana, president de la Unió de Vinyaters de Catalunya, el Sr. Roig i Torres, del Sindicat d'exportadors de vi de Barcelona, i el Sr. Miquel i Cuscó de la Mutual Agrària.

El Sr. Mari pronuncià quatre paraules per obrir l'acte, que no vol que siguin de presentació, de personalitat tan coneguda i tan il·lustre com el Sr. Oliveras, sinó per a remerciar-li, en nom de sos companys, l'atenció dispensada a «Catalunya Agrària».

En entrar en matèria l'il·lustre enòleg, diu que la determinació del tema de la conferència fou feta al temps de demanar-se-li, temps de grans traves per a l'exportació dels nostres vins; dificultats, però, que subsisteixen atesa l'especial legislació dels països als quals exportem, en alguns dels quals, com l'Argentina, se'ns ha posat entorpiments perquè creien que nosaltres adicionàvem fluorurs als vins, essent així que tothom sap que, naturalment, i en vins i veremes de totes procedències, existeix aquesta substància. «Anàlisis fets pels doctors Vidal i Gomar ho han demostrat; i jo mateix — deia el senyor Oliveras — en raïms de Benicarló i de Gratallops he trobat fluorurs.»

Com que el trobar-se els fluorurs en estat latent en els vins no és el mateix que l'addicionar-los-hi, fou precís que el Govern enviés un enòleg a l'Argentina, que fou el Sr. Mestres, i així, d'acord amb els químics argentins, es fixà que seria permesa l'entrada dels nostres vins a condició que no continguessin els fluorurs en més escala de 2 grams per hectolitre.

Parlà després de l'àcid bòric que contenen alguns vins, i de les dificultats que impedièn la seva exportació a Alemanya, amb la qual nació fou també forçós establir-hi un conveni, i obligar-nos que no ultrapassessin de 33 milligramms per litre.

L'addició d'àcid cítric no la permeten ni les lleis suïsses, alemanyes i altres nacions, i França sols fins a 50 grams per hectolitre.

L'aiguat dels vins és un dels perills de sempre. Refereix que ja Plini parla de Staphilos un batejador del vi, i fa entendre que és un mal greu per la seva extensió i fàcil de fer, ja que el vi pot arribar a portar un 90 per 100 d'aigua. Relata el fet de visible aiguament d'un vi de l'Espluga de França que arribà a judici, acusat el seu elaborador d'haver-hi afegit aigua i parrell, i esbrinat i posat tot en clar, resultà un vi addicionat amb aigua d'un pou que tenia vetes gessoses.

Convé indicar que, establint vins tipus de procedència, és molt

fàcil fer les degudes comparacions per a determinar l'aiguat dels vins, puix que per una sola determinació no es pot arribar a saber l'aiguat d'un brou. Els vins de certs pobles de les comarques tarragonines tenen naturalment, 8 i 9 graus, encara que Filandeu hagi assegurat una altra cosa.

A continuació exposà el Sr. Oliveras els mètodes d'anàlisi per a no incórrer en error explicant la determinació de la densitat, l'obtenció del grau alcohòlic, de l'extret sec densimètric i el de cent graus, la determinació de l'acidesa total, la de l'acidesa volàtil, el càlcul de la fixa i el dels sulfats, així com l'obtenció de les cendres o matèries minerals, i de les matèries reductores.

Explicà les determinacions numèriques, i es fixà especialment en les relacions Halphen, relació àcid dividida per l'alcohol; en la Blarez, relació alcohol dividida per l'acidesa fixa; la relació Ros, dividint la suma alcohol i acidesa fixa, per l'extracte sec, i finalment, la relació cendres dividida per l'extracte. Aquestes són les principals regles seguides a França, on, però, tenen alguna excepció per la composició de llurs vins; i si ells tenen excèpcions ¿com no n'han de tenir els nostres vins?

Referint-se a l'estudi que el conferenciant ve fent sobre els vins de la Conca, en relació amb l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, explica les dificultats amb que es troben de poder acomodar els nostres vins a les regles indicades.

Les regles de Suïssa s'apliquen, en general, quan es tracta de vins nostres, dels quals no es determina la procedència. En canvi si es declara la comarca, com estan documentats respecte de la característica de cada comarca nostra, li apliquen l'exacta, no succeint igual amb França que les apliquen a son albir o com més pot beneficiar-los.

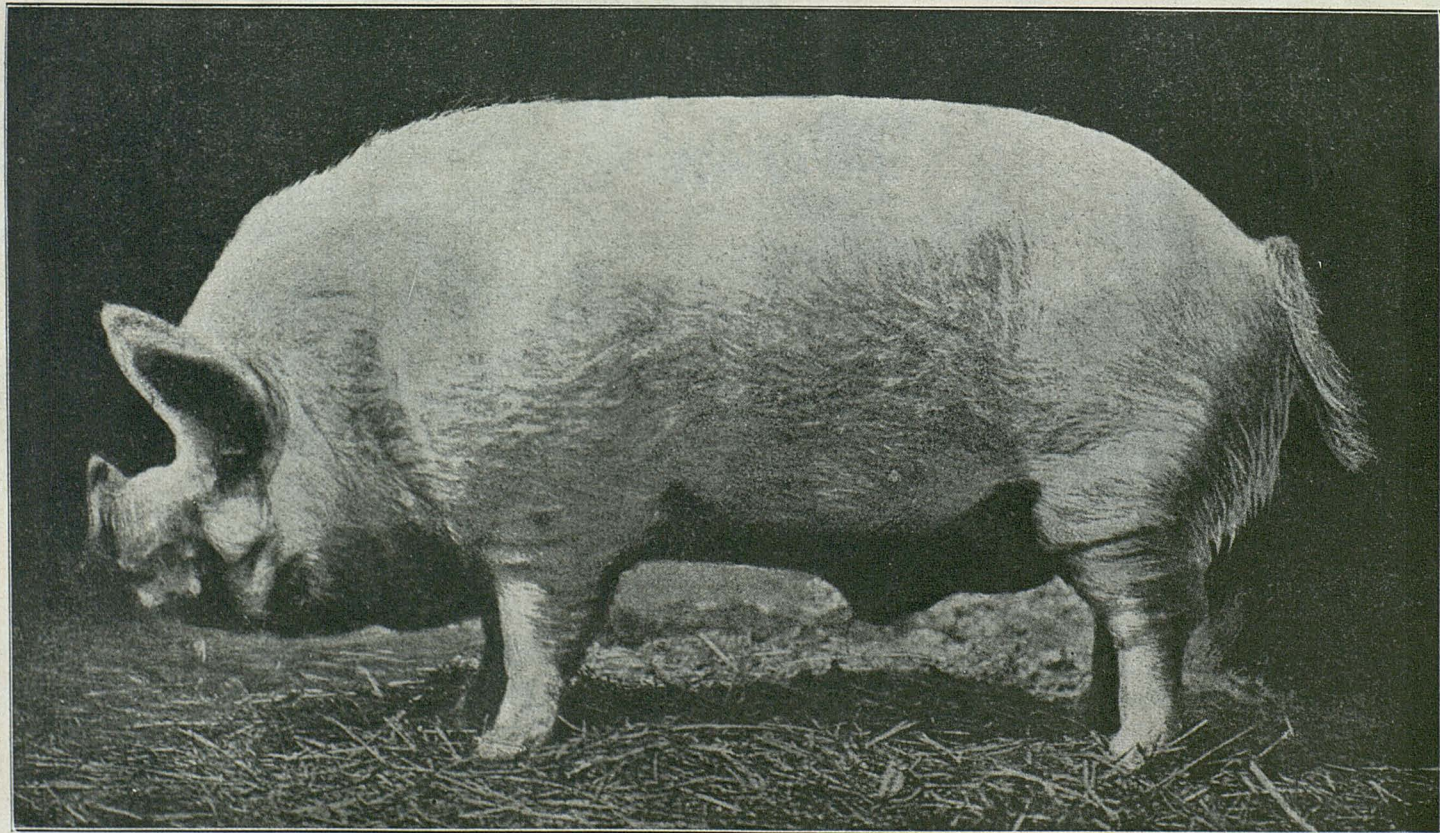
Una altra dificultat —proseguí dient el Sr. Oliveras— és l'addició d'àcid tàrtric, que a Suïssa no admeten.

S'extén en diverses i atinades consideracions respecte d'aquest extrem i assenyala com a substitutiu admirable de l'àcid tàrtric els gotims o bagots que porten, naturalment, un 10 per 100 d'àcid tàrtric, o bé els raïms en pendre color que es fan assecar i es molen. Aleshores un quilo de raïms porta 19 graus d'àcid tàrtric.

Resulta que, aproximadament, amb 7 quilos de gotims o agrasots es pot augmentar en 1 gram per litre l'acidesa del vi corresponent a una tona de raïms, essent millor en cada cas per l'anàlisi per saber l'àcid que porta.

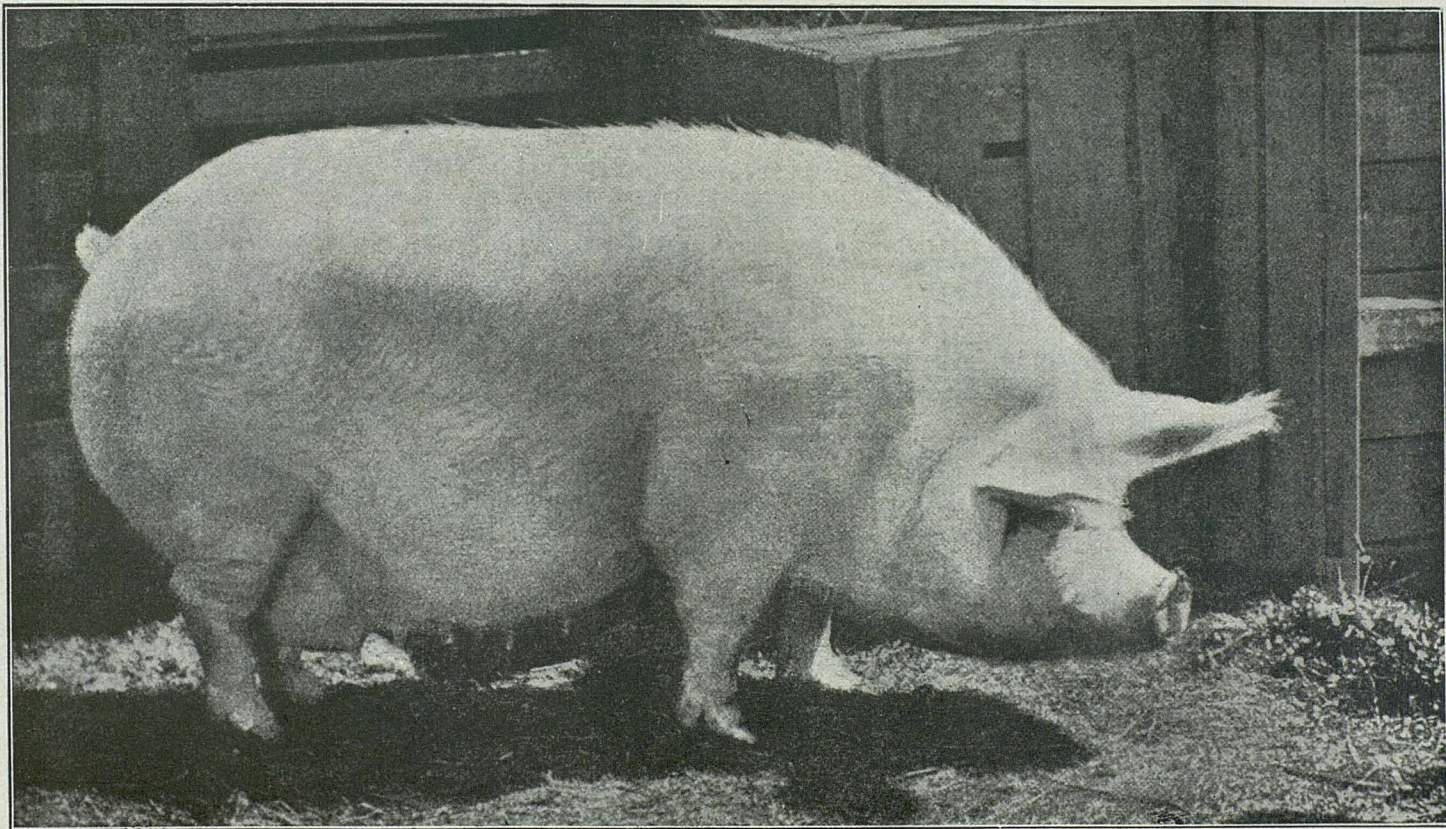
Acaba recomanant que vulguin usar algun d'aquests dos procediments, amb els quals no estaran exposats els nostres vins que se'ls negui l'entrada en països que són refractaris a l'addició d'àcid cítric.

En acabar es demostrà al Sr. Oliveras la complaença amb què s'havia escoltat tan interessant i erudita conferència, que fou unànimement i xardorosament aplaudida.



Verro Victòria, de dos anys





Truja White Holywell

## L'albercoquer

**Forma que s'ha de donar a l'albercoquer.** — En general s'usa la forma de vas, més o menys obert. Les formes en espatllera, ultra ésser poc pràctiques al nostre país, no van bé per a l'albercoquer els fruits del qual resulten menys aromàtics.

L'albercoquer no es pot criar en forma gaire regular, com romanen certs llibres; és un arbre que té vegetació poc uniforme i molt capriciosa. Els xucladors que desenrotlla en la fusta vella amb bastant facilitat, i les rames principals que de vegades deixa assecar quasi improvisadament, desequilibren la seva copa. Per això l'agricultor no s'ha de preocupar gaire si l'arbre no és perfectament regular.

S'usa la forma de «vas alt», amb tija d'uns 2 metres, la de «vas mitjà», amb tija d'un metre o 1'20, i la de «vas baix», amb tija de 30-50 centímetres.

La forma que ha de preferir-se depèn d'una sèrie de circumstàncies: sol, clima, costums de la comarca, etc. Si són freqüents els vents, convé una forma baixa; però si en la comarca (com es verifica, per desgràcia, en molts pobles de Catalunya), les cabres o les criatures són les mestresses del camp i es fiquen per tot arreu destruint ço que troben, és indispensable usar una forma alta.

La forma baixa té l'aventatge de facilitar les operacions de recollecció dels fruits, poda, lluita contra malalties, etc.; però redueix l'espai que es pot treballar amb animals. En la forma alta s'efectua tot al contrari. En conclusió, doncs, el més convenient és adoptar una forma intermèdia que permeti l'ús dels animals fins sota mateix de l'arbre, i que per la seva alçada reduïda no faci difícils les operacions de poda, recollecció, etc.

La formació de la copa és idèntica en tots els casos. Els arbres es planten a la tardor i, segons els climes, pel gener, pel febrer, o a tot tardar pel març, i es tallen a l'alçada necessària. A la primavera es desenrotllaran uns quants brots; d'aquests s'escullen els tres o quatre millor situats i més vigorosos i es deixen créixer lliurement; els altres es suprimeixen. Es forma així el primer pis de branques. L'any següent aquests brots es poden, deixant-los d'uns 30 o 40 centímetres de llarg i mirant de tallar-los un xic més amunt de dos ulls situats lateralment. Els brots que es desenrotllaran obriran l'arbre en lloc de tancar-lo.

Es continuarà d'aquesta manera fins a haver obtingut 10, 12 o 14 branques que constitueixen, per llur posició, un vas ben obert i regular.

Després s'ha de passar a la poda de producció.

**Distància a què s'han de plantar els arbres.** — És aquesta una dada que no es pot donar d'una manera definitiva per raons que no cal explicar i que tothom coneix. Com a regla general poden acceptar-se les següents distàncies:

Arbres de copa alta (tija de 2 metres), de 6 a 7 metres.

Arbres de tija de 1-1'20 a 5 metres.



Arbres de copa baixa (tija de 50 centímetres), a 4 metres.

En terres molt fèrtils, aquestes distàncies s'han d'augmentar; en canvi en terres pobres poden reduir-se un xic. Igualment han d'augmentar-se quan es vol associar l'albercoquer amb plantes herbàcies.

**Fructificació.** — L'albercoquer, segons com ha estat podat, comença a produir cap al tercer, quart o quint any de la seva plantació; segons els països i les cures, entra en plena producció als deu anys aproximadament.

La fructificació s'efectua sempre en la fusta de l'any anterior, és a dir, la planta produeix aquest any els rams que duren el fruit l'any que vé. Aquest és un fet important que s'ha de tenir present en efectuar la poda.

En bones condicions de clima i de terreny, l'albercoquer produeix amb regularitat i abundància. No és un arbre mesquí: al contrari. Molts anys és indispensable aclarir la fruita per a evitar que la planta es debiliti compromentent les produccions futures. Aquesta aclarida s'ha de fer després de passat el període de les gelades. Fer-ho abans és perillós perquè una gelada tardana que sobrevingués després de l'aclarida podria reduir sensiblement la collita.

Amb això de les aclarides de la fruita, els nostres pagesos no hi estan gaire conformes. Ells el que volen és collir força i consideren un absurd que, precisament l'any que a l'arbre li passa pel cap de produir molt, s'hagi d'anar a treure fruita. Però encara que els dolgui és necessari. Aclarint la fruita no es perd ni en el pes de la collita, perquè els fruits, si bé és veritat que són en menor quantitat, resulten més grans, ni en la qualitat, la qual, al contrari, resulta superior.

**Poda.** — Com en tots els arbres, la poda s'ha de practicar com més aviat millor. Aquesta és una condició essencial perquè sigui completament profitosa.

Com ja havem dit, s'ha de començar a podar el mateix any de la plantació. L'albercoquer té tendència (encara que molt menys marcada que el presseguer) a deixar morir els ulls que no es desenrotllen l'any següent al de llur formació. No podant pot donar-se el cas que els ulls de la base de les rametes s'anullin i es desenrotllin només els de l'extremitat. Si això passa, la copa s'estén massa, la vegetació s'escampa i l'arbre queda desequilibrat perquè té una tija prima i un ramatge molt obert.

La poda de producció es comença als tres o quatre anys quan l'arbre té ja la forma de vas.

En el gran cultius es pot estalviar aquesta operació. Un cop format, l'arbre fructifica bé sense necessitat que el pagés es preocupi de dirigir-lo. N'hi ha ben bé prou de treure els xucladors i els rebrots.

Però amb aquest sistema es corre un perill que cal tenir en compte. Per la relativa facilitat amb què s'anullen els ulls de la base, l'albercoquer té tendència a aixecar-se, a pujar, a despullar-se de ramatge jove en la part baixa; els brots produeixen una ramificació en llur extremitat i deixen nua la part inferior; aquesta ramificació, l'any següent, fa el mateix; i així, al cap d'uns quants anys, ens trobem que la vegetació se n'ha anat massa amunt amb gran perill de les parts

baixes de l'arbre que es poden assecar. L'arbre produeix únicament en la porció més elevada i, per tant, produeix menys. Demés, la recollecció dels fruits resulta més difícil.

Per totes aquestes raons, convé practicar regularment la poda, la qual, per altre part, és una operació ben senzilla.

La poda de l'albercoquer consisteix, un cop l'arbre està format, a:

1.<sup>a</sup> Treure el secall, com es fa en tots els arbres.

2.<sup>a</sup> Aclarir les rametes on estiguin massa espesses, es molestin i s'ombregin.

3.<sup>a</sup> Suprimir els xucladors, a menys que algun d'aquests serveixi per a reconstituir, com direm més endavant, una rama que s'hagi d'amputar.

4.<sup>a</sup> Treure els brots que vagin cap a l'interior de l'arbre i tinguin tendència a omplir-lo.

5.<sup>a</sup> Arrodonir la copa de l'arbre, perquè la forma rodona és la seva forma natural; però s'ha de mirar de no caure en exageracions.

6.<sup>a</sup> Per últim, escapçar els brots de l'any anterior, deixant-los-hi cinc o sis ulls fructífers, és a dir, tallant-los més o menys a dues terceres parts de llur llargada. El brot, així escapçat, dona fruit, i al mateix temps produeix un brot a la base, que serveix per a donar fruit l'any que ve.

L'any següent aquest brot que ha fructificat, i que porta a la base el brot de reemplaçament, es talla sobre mateix d'aquest brot el qual s'escapça, com havem dit, a cinc o sis ulls.

AUGUST MATONS

## Afinitats entre les indústries agrícoles i la Química

### El nitrogen en l'Agricultura

El nitrogen és un dels elements que més interessa proporcionar a les terres si es volen obtenir cultius remuneradors.

Fins fa pocs anys es creia que aquest element no s'assimilava en estat de gas lliure, sinó combinat en forma de nitrats principalment; però s'ha demostrat que el nitrogen atmosfèric pot ésser absorbit per determinats micro-éssers (bacteroides) que vegeten en determinades condicions en el terreny.

No pretenem fer una descripció detallada d'un sens fi de treballs analitzats per infinitat de químics, tals com Berthelot, Winogradsky, Boussignault, Müntz, etc., que han aportat a l'agricultura una font de coneixements molt útils i d'aplicació immediata. Farem una petita desquisició de l'evolució del nitrogen en els vegetals, assenyalant el paper important que hi representen els éssers microbians, els quals, a pesar de passar desapercebuts a la nostra vista per llurs dimensions microscòpiques, produeixen portentosos efectes en el millorament dels cultius en què intervenen.

Per a fer-nos càrrec de llur presència en la terra vegetal, podem agafar una mica de terra, barrejar-la amb aigua i portar-ne una gota al microscopi (augment 1,400 diàmetres); veurem infinitat d'éssers microbians en forma de punts i bastonets en nombre de dos milions per gram de terra fertilitzada per adob, i de sis milions per gram de terra, en les de regadiu adobades amb fems i adobs químics. S'ha demostrat que una d'aquestes fonts són les plantes de la família de les «Lleguminoses», que enriqueixen la terra en absència de tot adob i la presència de les quals s'ha vist per l'existència de petits tubèrculs o nus-socitats en les arrels plenes de microorganismes pertanyents al grup de les Bacteriàcies (plantes microcòpiques), les que viuen associades amb les arrels de les dites plantes (trèvol, alfals, pèsols, etc.), prestant-se serveis mutus per als quals les bacteries reben els hidrats de carboni (sucres) a canvi del nitrogen atmosfèric convenientment preparat que posseeixen aquells microorganismes (bacils radicícules).

Per a demostrar que la formació d'aquest nus-socitats és deguda als dits bacils, s'han valgut d'inoculacions, essent necessari ferir amb la punta d'una agulla esterilitzada la nus-socitat més sortida d'una arrel d'una planta carregada d'elles i s'introdueix immediatament en un arrel jove de pèsol, per exemple, en formació (cultiu de sorra esterilitzada desproveïda de tota alimentació nitrogenada, salina o orgànica); la planta vegeta vigorosament. Sí pel contrari es cultiva en la mateixa forma però sense la inoculació, la planta no forma nus-sociats i, demés, va assecant-se fins a morir.

Ara bé: com que la quantitat de nitrogen continguda en la planta inoculada és superior al contingut a la llavor, i el vegetal no inoculat conté al final de la seva existència la mateixa quantitat de nitrogen que aportava el gra generador, no cap dubte que l'excés de nitrogen és el procedent de l'atmosfera.

Així podríem anomenar molts exemples que ens durien a la conclusió que el nitrogen atmosfèric és assimilat per les plantes mitjançant els ferments, no sols dels corresponents a les lleguminoses, sinó a moltes altres com algues (Nostoc), etc.

En dos grups dividim els ferments de la terra: «Ferments de la putrefacció», i «Ferments de la nitrificació».

Els primers són els encarregats de transformar les substàncies orgàniques (arrels, fulles, troncs, etc.) en gas carbònic i sals minerals, i els segons tenen la misió de nitrificar les mencionades sals, proporcionant nitrogen assimilable als vegetals, i amb les dues classes de nitrogen nítric i amoniacal els vegetals formen els albuminoides, que, junt amb la clorofilla (pigment verd) durant el procés de la respiració dels vegetals, formen els principis actius de composició tan complicada com són els alcaloides.

Una de les matèries que per la seva eficaç aplicació utilitza l'agricultor és l'«humus», nom que es dona als rebuigs vegetals i animals que es troben a la terra.

Aquesta substància, transportada a grans distàncies per les aigües i dipositada en les valls, proporciona a les plantes cultivades els elements constitutius en un estat de divisió que afavoreix llur desenvolupament, reté i conserva la humitat, les substàncies dissoltes en els

líquids, és el dipòsit dels principis amoniacals i nítrics procedents de l'atmosfera conduïda per les pluges, i és en fi, el medi en que tenen lloc les reaccions químiques que es realitzen en el terreny.

La descomposició de la matèria orgànica dóna gran quantitat d'anhidrid carbònic, no proporcionat pels adobs minerals que modifiquen les propietats químiques dels terrenys, forma gran quantitat de nitrats i contribueix a la dissolució del carbonat de calç, cedeix aigua a les plantes, i per la seva color negre afavoreix l'absorció de la calor que necessita la terra.

Seguint la descomposició de la matèria orgànica, els albuminoides vegetals es desintegren en amoníac (d'aquí la presència de sals amoníques que per l'acció oxidant dels ferments nitrificants (oxidasses) donen origen a la formació dels nítrits primer i nitrats després, fàcils d'èsser assimilats per les plantes.

La fermentació més important és la deguda als ferments nitrificants, els quals, per a llur vida, necessiten sals de sosa, magnèsia, calç, humitat i calor, no essent tan necessàries les matèries orgàniques (humus, fems) en un principi, ja que moltes vegades retarden la nitrificació detenint-la quant són molt abundants; perquè, com que els ferments de la putrefacció necessiten gran quantitat d'oxigen, el roben dels nitrats del terreny i hi ha les combinacions oxigenades del ferro, manganès i sulfats.

Per la gran quantitat d'aire i d'humitat que necessita, precisa la conveniència de remoure bé les capes superficials del terreny.

Una de les fonts més importants és la formació de les nitreres, degudes als ferments nitrificants que associen l'àcid nítric que formen amb els gasos de l'atmosfera a la sosa, com succeeix amb els vivers de Xile (nitre de Xile — nitrat de sosa) o amb la potassa, com passa a la major part de les terres d'Espanya riques i amb aquest cos, que dóna lloc a la formació del nitrat potàssic, sal insuperable com a valor fertilitzant per a subministrar més nitrogen, el qual proporciona potasa assimilable que és un dels elements indispensables a la vida dels vegetals.

La inducció dels adobs comercials nitrogenats té, cada dia que passa, més acceptació a pesar de la resistència de gran nombre d'agricultors a acceptar-los; i són de preferència vers els adobs orgànics (fems) els nitrogenats salins ja nitrats com sals amoníques.

Grandeau resumeix de la següent manera els principals aventatges del nitrat:

a) El nitrat és assimilat directament per la planta ja que no ha de sofrir cap modificació en el terreny i actua més ràpidament que els altres adobs orgànics, l'acció dels quals està subordinada a la nitrificació dels ferments nitrificants.

b) La rapidesa amb què els vegetals l'assimilen els posen en condicions de poder resistir, per son vigor i desenrotllament a les intemperàncies i millor a l'acció dels insectes perjudicials i paràsits.

c) En els hiverns rigorosos o molt plujosos, el nitrat esmerçat, per exemple, sobre el blat, permet a la tardor reparar l'endarreriment produït per la influència desfavorable de les condicions climatològiques.

d) Finalment el nitrat augmenta econòmicament el rendiment de la major part dels cultius.

Aquesta matèria ens portaria a un més enllà, donant-nos un sens fi de detalls, molt interessants i curiosos envers els processos bioquímics de nitrificació en l'evolució del nitrogen en el regne vegetal; assumpte que per ésser de gran aplicació pràctica en l'agricultura explanarem un altre dia, donant una idea de l'evolució contrària de «la desnitrificació».

DR. GUILLEM DE BENAVENT

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Els fets de la darrera desena s'ens presten a variats comentaris; o potser diria més bé si afirmés que donen joc variat: els d'enllà l'Ebre diuen que «entre col y col, lechuga», i nosaltres solem dir que «una de freda i una de calenta», que en termes més senzills equival avui a que «no guanyem per a sustos».

Tant cert com sembla que els esclats d'alegria ens siguin cosa prohibida, almenys l'alegria massa seguida, i per ço segurament es que al costat dels alegrois, ens hi posin tot d'una les alarmes.

I judiqueu, sinó:

Un decret francès del dia 13 del passat mes, ens venia a trobar als esportadors espanyols per a donar-nos la grata sorpresa d'haver-se fet desaparèixer les prohibicions d'explotació de moltes mercaderies, entre les quals els vins de taula que fent via al mar Atlàntic, canal de la Mànega o mar del Nord, podien anar a la recerca de les places i mercats francesos donant impuls a una sortida franca de les nostres disponibilitats. Tal volta la corrent mercantil no era base de garantia en aquelles localitats que el decret senyala, car el comerç de vins a França està augmentat al Migdia, però tenim en canvi amb els nostres preus d'origen un possible concurs a nostre favor per a competir sense desventatges amb els vins del país. Les places franceses del Nord podran abastir-se dels nostres vins malgrat no estiguin ben condicionats als llurs paladars, i fins penso que els negociants francesos — pel compte que els tindrà — procuraran intervenir per a arrodonir i facilitar les importacions; al punt que no fóra cosa de fora mida que logressin portar una derivació dels vins d'Espanya vers Cete i Marsella, per a manipular-los al gust dels consumidors d'enllà el Migdia.

I la prova de la bondat del decret per a nosaltres la podem deduir dels preus que es donen des de que la nova va arribar-nos, que desensopí el marasme que començava a planar. L'hectolitre remuntà per classes de capa i frescor de les 2'35 a les 2'65 i 2'75 pessetes, amb forta consistència per part dels tenedors de qualitats i quantitats.

De manera que... diguem *cara!*...

Mes la creu, i creu vergonyosa, de retorn a atàvics vicis econòmics; la creu infamant que ve a robar-nos tota alegria retornant-nos a la trista realitat, ha sigut aquest altre decret nostre portat a exercici implacable i que l'Ajuntament de Barcelona — i altres que l'imitaran — ha acollit a tota pressa, és l'exacció de deu pessetes hectolitre, perquè de la disbauxa o desadministració, ja podíem suposar que en pagariem els productors de la terra els plats trencats. I l'impost odiosíssim i arbitrari dels consums ha tornat a reviuire amb una càrrega tan

evidentment desproporcionada entre valor del producte i tribut imposat, que equival — amb els regulars bons preus d'ara — a un ters de la vàlua. I clar; haurem de veure abans de poc com valdrà més l'exacció que la mercaderia, i com a fi de comptes, ens trobarem amb una reducció en el volum de vi consumit en les capitals on per ésser tot fortament encarit es recerca un punt d'estalvi que el vi haurà de pagar... a no ser que els vinyaters estiguem disposats a malvendre o bé a consentir l'aigualiment que pugui abaratir el consum i garantir-lo al comerç a la menuda per a arruïnar els nostres vinyats junt amb la salut dels ciutadans consumidors.

Ja és de veure, doncs, quin cap i cua podem portar avui a la col·lecció variada d'estranyeses que els vinyaters acostumem a experimentar. Un impost restablert per gust de l'Hisenda d'enllà, que els nostres consellers acullen al màxim d'impost i ens en fan advertència en un bàndol català perquè no aleguem excuses.

Cara o creu?... La creu per a nosaltres, i creu que ens haurà sortit cara, caríssima.

PERE J. LLORT

---

## INFORMACIÓ

A primers de la setmana passada es celebrà en el local de «Catalunya Agrària», d'aquesta ciutat, una reunió de prestigiosos propietaris de l'Alt i Baix Vallès, acordant-se en ella la construcció d'una Facina Cooperativa, que es proposen pugui funcionar dins d'aquest any.



El vinent dia 10, se celebrarà a Ullastrell una diada vitícola, en la qual hi pendran part don Josep M.<sup>a</sup> Rendé, president de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, i don Francesc Santacana, president de la Unió de Viticultors de Catalunya i del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell. Es tractarà de la constitució al dit poble d'un celler cooperatiu.



Firmada pel Gerent de la Societat Anònima «Material i Obres» de Barcelona, s'ha presentat al Govern Civil de Lleida una instància demanant la dessecació de l'Estany d'Ibars.

Con sia que l'Estany és avui una deu de reserva estival que aprofiten els pobles que tenen ses terres enclavades d'allí fins al riu Segre, els interessats que són els pobles de Poal, Linyola, Archs, Bellví, Térmens, Vilanova de la Barca i Alcoletge, juntament amb el Sindicat General de Recs pel Canal d'Urgell, han formulat escrit d'oposició al projecte.



El dia 20 de juliol se celebrà un important acte a Sant Joan les Fonts. En ell varen parlar-hi el President del Sindicat Agrícola de Ja Bisbal, senyor Rosich i el Consiliari del Sindicat de Banyoles, mossèn Pere Dausà, aconseguint despertar molt entusiasme entre els concurrents, el que fa veure l'empenta que pendrà el Sindicat recentment fundat en dit poble.

La concurrència fou molt nombrosa.



Ens diuen de Vilamaniscle que degut a la sequetat d'aquest istiu, estaven desesperançats de salvar les collites pendents, i que ara que ha plogut, es veu ben ostensiblement com totes les plantes han adquirit gran ufana i es veuen créixer els fruits que semblava havien d'ésser molt migrats.



En el pla d'Urgell, durant els darrers dies de juliol, hi han hagut tempestats i pedregades, que han deixat delmats la major part dels fruits.

En algunes poblacions, com Palau d'Anglesola, on hi ha instal·lat un Camp Experimental a càrrec de la Diputació Provincial de Lleida, baix la cura del personal de l'la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, el dit Camp que era un mirall per a tots els pagesos, ha quedat malmès i deixant sense efecte per enguany les proves que sobre adobs i podes s'hi feien. No obstant, els veïns de Palau pogueren constatar que mercès a la diligència amb que s'hi donaren els tractaments anticriptogàmics, es lliurà aqueix Camp de la forta invasió de mildiu que sofria tot el terme.

## Resum de Revistes

EL SEGUR DE LA VELLESA I D'INVALIDESA ALS CAMPS.—*Bol. de la Ass. de Agricultores de España*: A. López Núñez.—June 1919.

En el delit de renovacions i reivindicacions tothom vol apresar-s'hi a trobar recursos que solucionin els angoixosos problemes que ressent el proletariat rural. Fins ara vénen predominant les bones intencions tant com escassegen en les pàctiques.

La dislocació social ens mostra que els desequilibris naixen de lo sobtadament que se'ns presenten les realitats encaridores de la vida. I en aquest punt, l'autor del treball que glosem, més se'ns apareix com un recopilador de projectes que com sociòleg amb solucions personals; però convinguem en que té uns mots justos de condemna i uns consells justíssims d'aplicació i bon seny. Diu concretament: «Jamai he tingut per solucionadora dels conflictes socials a la Guàrdia Civil», i retreu aquell concepte de l'inolvidable Lleó XIII, qui firmava «que l'estat de la societat és lamentable, car un escàs nombre d'homes poderosos i riquíssims ha imposat sobre la immensa multitud dels desgraciats un jou poquíssim diferent de l'esclavatge».

Cert, i per a guarir-nos d'aquest egoisme no hi haurà altre que la justícia de nous estatuts que cerquin com bases la cooperació retribuïda en el marge de les utilitats i la previsió, que és virtut privada que haurèm d'entronitzar fins a convertir-la en llei de forçós exercici.

P. J. Ll.

## Moviment de Mercats

### OLOT

Blat: a 30 pessetes 55 quilos.

Mestall: a 28 pessetes.

Sègol: a 29 pessetes quartera.

Ordi: a 22 pessetes quartera.

Blat de moro: a 30 pessetes quartera.

- Civada negra : a 17 pessetes quartera.  
 Id. vermella : a 18 pessetes quartera.  
 Mill : a 30 pessetes quartera.  
 Favons : a 33 pessetes quartera.  
 Faves : a 27 pessetes quartera.  
 Fajol : a 30 pessetes quartera.  
 Llovins : a 31 pessetes quartera.  
 Veces : a 27 pessetes quartera.  
 Fesols triats : a 40 pessetes quartera.  
 Ous : a 2'55 la dotzena.

## LLEIDA

Blat de secà : superior, la quartera, a 28 pessetes ; mitjà, a 27 ; fluix, a 26.

Blat d'horta : de 1.<sup>a</sup>, a 28 ; de 2.<sup>a</sup>, a 27 ; de 3.<sup>a</sup>, 26.

Favons : a 23.

Faves : a 23.

Mongetes de ramet : a 60.

Id. manresanes : a 45.

Id. fartes : a 00'00.

Ordi superior : a 1z ; mitjà, a 11.

Civada : a 10.

Llegumet : a 25.

Guixes : a 20.

Llavor de cànem : a 50.

Escaiola : a 85.

Llavor d'alfals : l'arrova, a 15.

Trèbol : a 60.

Llenties : a 10'50.

Patates : a 2'25.

Cigrons : a 15.

Oli : de 1.<sup>a</sup>, a 22.

Id de 2.<sup>a</sup>, a 20.

Farina grassa : el sac, a 11.

Segó : a 9.

Ous : dotzena, a 2'75.

## CERVERA

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

Farina : de 1.<sup>a</sup>, els 100 quilos, a 68 ; Id. de 2.<sup>a</sup>, a 63.

Blat de moro : la quartera, de 24 a 00.

Favons : a 26.

Faves : a 26.

Ordi : a 18.

Civada : a 14.

Cigrons : la quartera, de 36 a 40.

Patates : el quintà, a 13.

Alfals : a 5.

Palla : de 2'50 a 3.

Vi : càrrega de 144 litres de 12 a 22.

Carbó vegetal : els 120 quilos, a 26.

Carbonet : quintà, a 3'50 ; llenya : a 3.

Ous : dotzena, a 2'15.



## MONTBLANC

Blat: de 29 a 30 pessetes quartera.  
 Ordi: de 11'50 a 12 pessetes quartera.  
 Fesols: de 39 a 40 pessetes quartera.  
 Civada: de 11 a 11'50 pessetes quartera.  
 Moresc: de 24 a 24'50.  
 Favons: de 24 a 24'50 pessetes quartera.  
 Veces: de 20 a 20'50.  
 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 pessetes 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; 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 2'30 a 2'40 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.

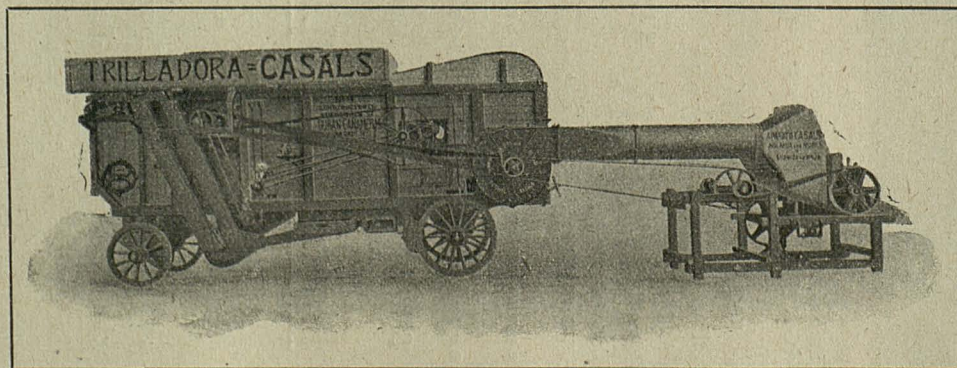
## TARREGA

Blat blanc: a 48 pessetes el 100 quilos.  
 Blat roig força: a 48 pessetes el 100 quilos.  
 Ordi: a 40 pessetes el 100 quilos.  
 Panís: a 44 pessetes el 100 quilos.  
 Favons: a 55 pessetes el 100 quilos.  
 Alfals: de 14 a 15 pessetes el 100 quilos.  
 Vins del país: de 30 a 35 pessetes el 100 quilos.  
 Vins d'Aragó: de 48 a 55 pessetes el 100 quilos.  
 Alcohols (rectificats): de 250 a 260 pessetes el 100 quilos.  
 Misteles: de 95 a 100 pessetes el 100 quilos.  
 Anisats: de 130 a 180 pessetes el 100 quilos.

# Tren de batre CASALS

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

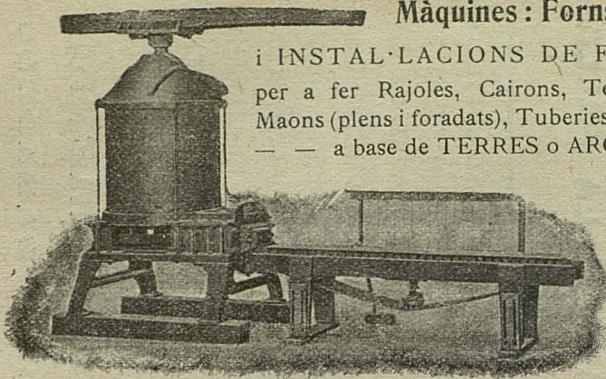
A QUI HO DESITGI  
LI FACILITAREM  
MOLTES REFE-  
RENCIES DE NOS-  
TRES MAQUINES  
DE **BATRE**



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

**Fabricants: SUCCESSORS DE DURAN I CAÑAMERAS**

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



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

**Màquines : Fornos : Accesoris**

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

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

MESCLA-  
DORES de  
morter, etc.

Instal·lacions de FÀBRICUES 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

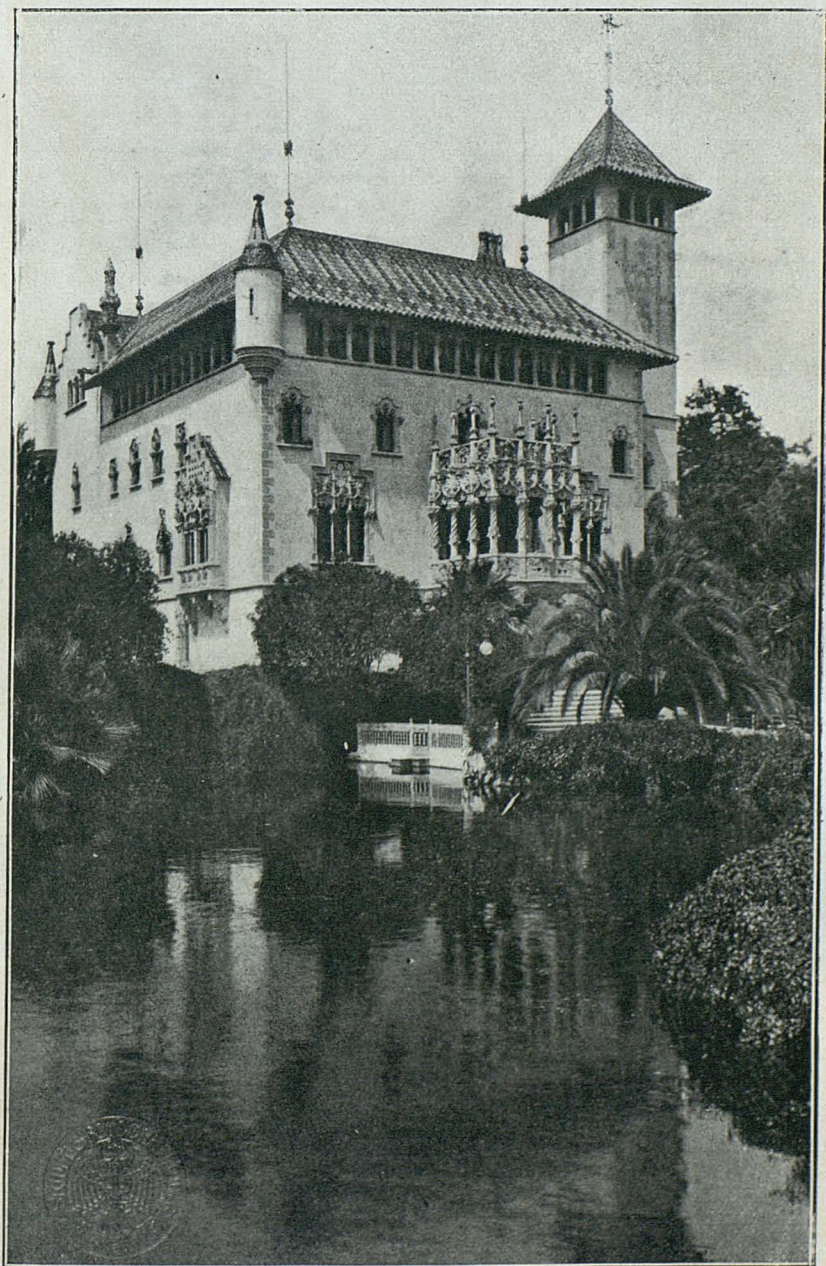
.....

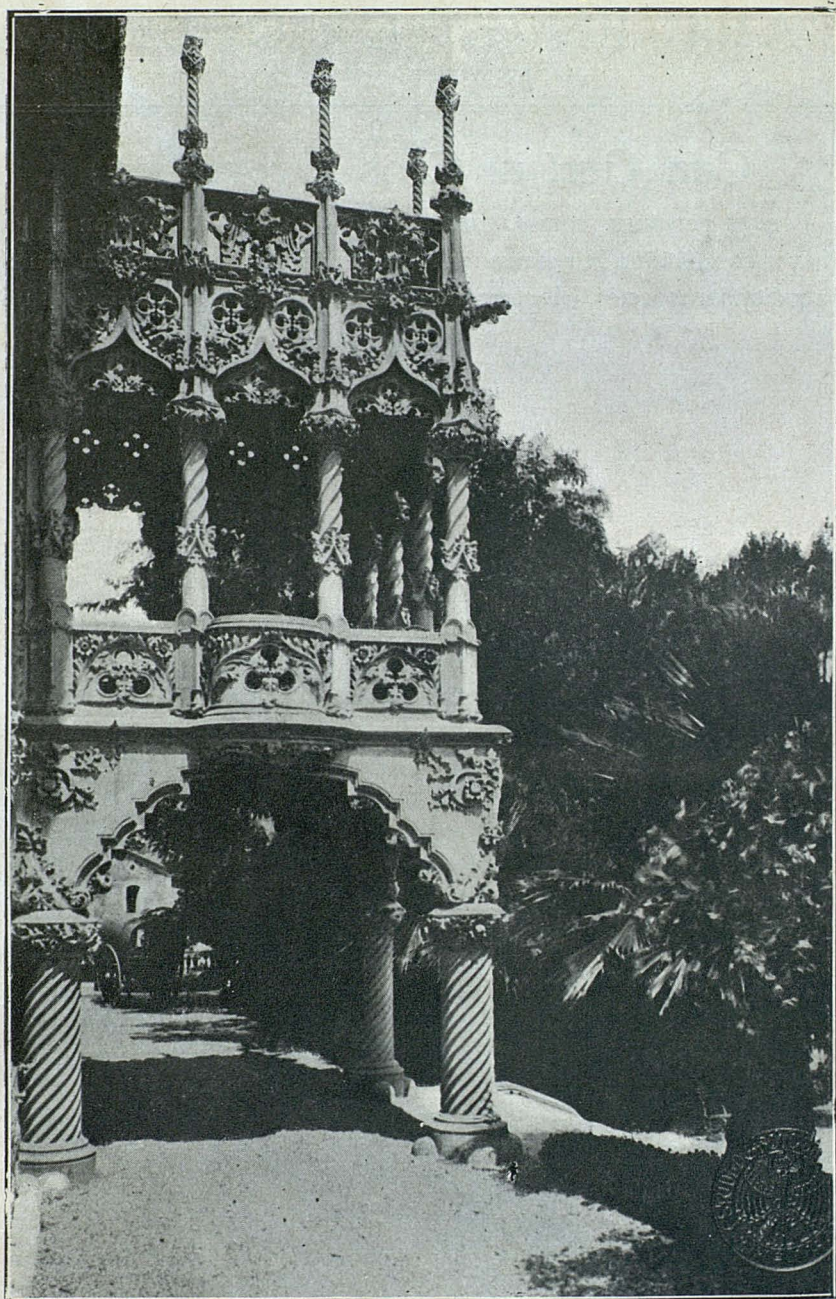
**Carolines = Plàtans = Acàcies**  
**Albes = Pollancs de totes classes**

**Miquel Bosch Batlle**  
**BORDILS . . . . . (Girona)**

## Can Garí al Cros (Argentona)

Poques persones, com D. Josep Puig i Cadafalch, sentiran la joia d'haver contribuït a la renaixença i plasmació de Catalunya en tants i tants distints aspectes. La fortitud intel·lectual que el caracteritza, i una

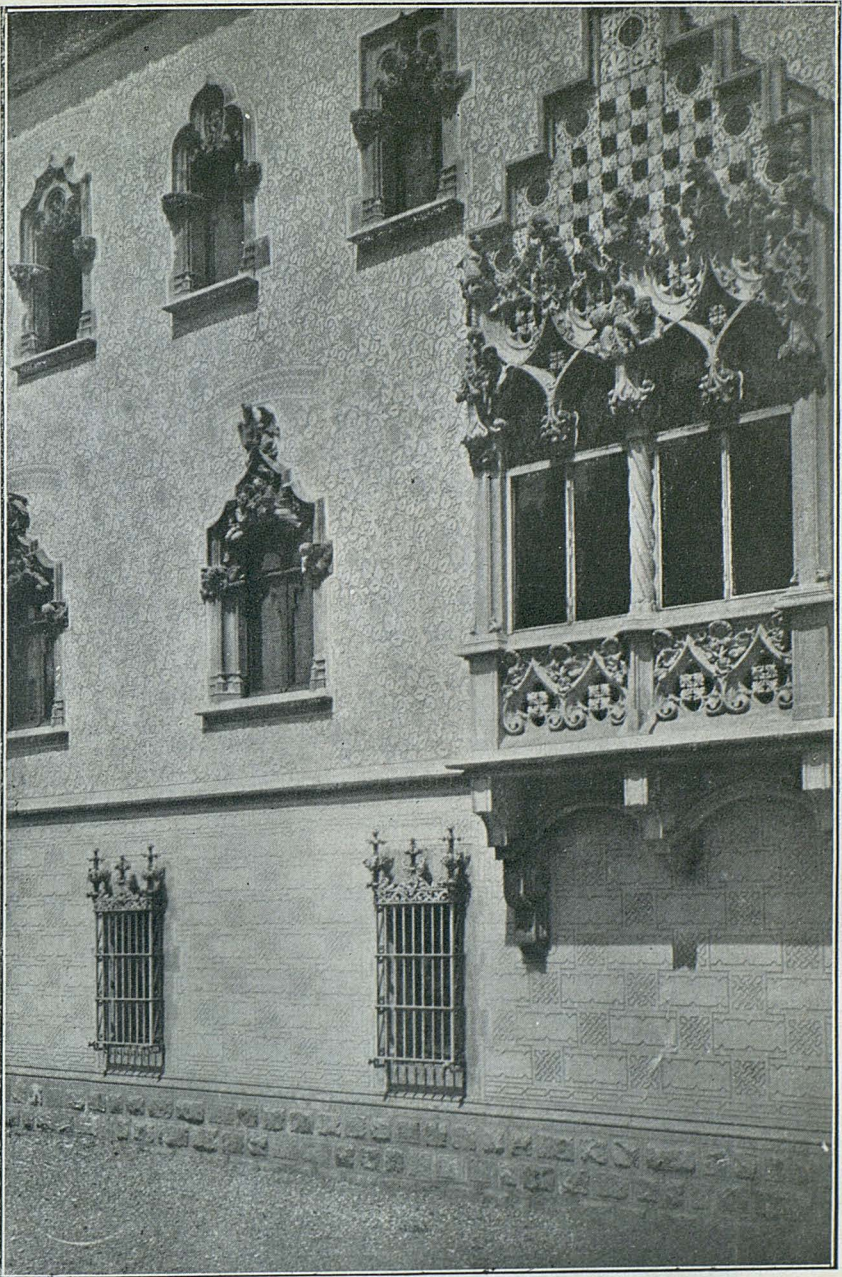




Llotja

preparació i una labor excepcionals, l'han fet mestre en variades disciplines, sostenint-se de ja fa temps el seu nom i la seva figura en un pla altíssim que és una gran honor per a Catalunya.

Perquè, en els variats matisos de la personalitat d'En Puig i Cadafalch, excel·leix per un igual a l'actuar de professor, arquitecte, escriptor



Detall de la façana lateral

i polític; darrera de l'obra de l'home eminent sempre hi ha el mestre, sempre el constructor, sempre el patriota.

Catalunya està poblada de admirables obres arquitectòniques de que és autor el senyor Puig; que ho diguin sinó les cases senyorials que embelleixen la Gran Via Diagonal, propietat del Baró de Cuadras; senyors Terrades i Serra; la de l'Amatller, al Passeig de Gràcia; Can Llorach, al

carrer de Muntaner; Can Trinxet, al de Còrcega; Can Muntades, a l'Avinguda del Tibidabo; Can Macaya, al Passeig de Sant Joan;... per no dir-ne una colla més, totes, igualment, una meravella d'aquell bon gust característic, inconfundible que hi imprimeix el senyor Puig i Cadafalch.

Es deu al seu esforç i patriotisme la creació del Museu del Parc, que tan alta volada va conquerint cada dia. És durant la seva laboriosa tasca de regidor, de diputat provincial, de diputat a Corts i ara de president de la Mancomunitat de Catalunya quan va deixant una lluminosa estela d'art, de feina positiva, que perdurarà i associa el seu nom a tota empresa que afirmi la personalitat de Catalunya.

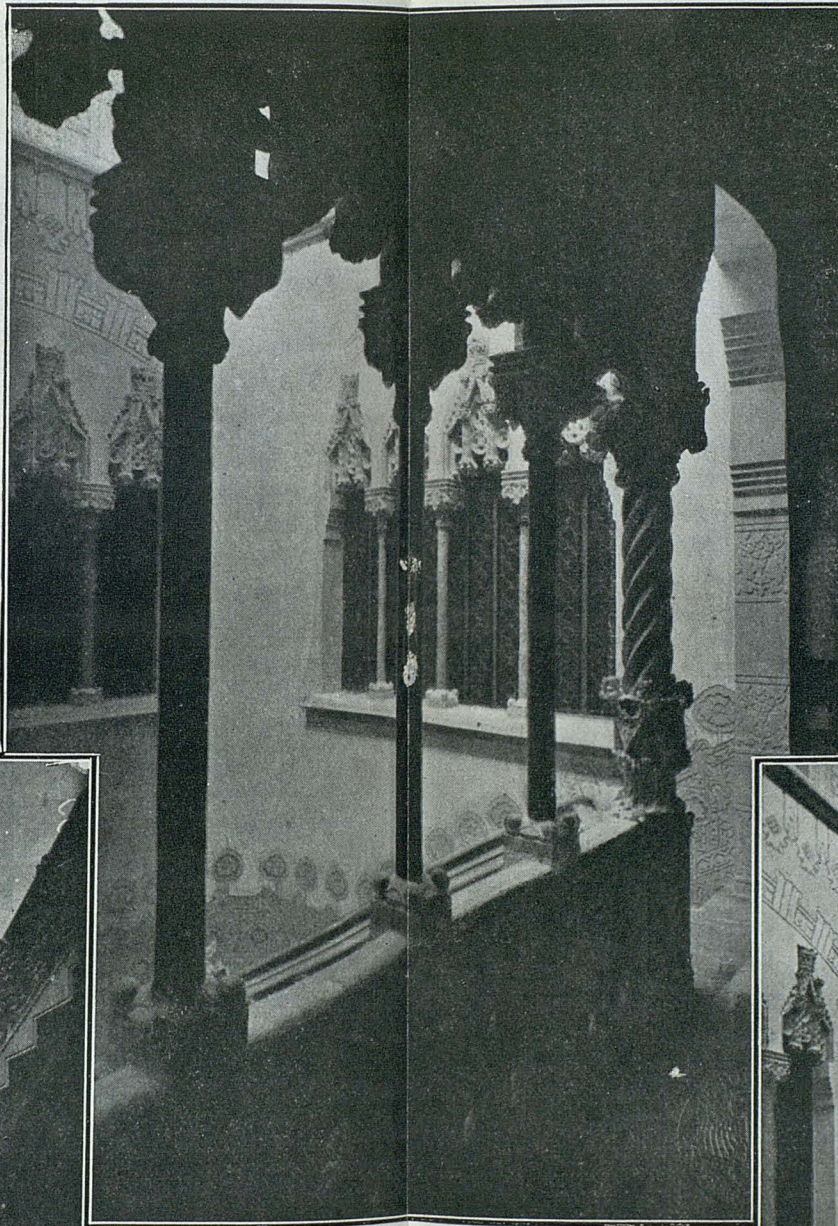
I com si això no fos prou, a tanta feina com personalment porta realitzada, hi hem d'afegir la seva meritíssima tasca d'escriptor que estudia i dona a conèixer tants temes interessantíssims, que aquí són cercats amb avidesa i a l'estranger els premien merescudament, i estudia restauracions de tanta transcendència com la de l'antiga Cate-

dral d'Urgell tan magistralment explicada en l'obra *Santa Maria a Urgell*.

Fundant l'obra artística moderna en la tradició nacional, vet aquí com l'art del dia pot ésser viu i potent. La casa dels senyors Garí a Argenton, que avui publiquem, construïda segons projecte d'En Puig i Cadafalch, és demostració plena de l'eficàcia d'agermanar les formes històriques d'art del país amb les noves corrents i necessitats de la vida.

Així s'ha obtingut una obra arquitectònica de gran vàlua, que embelleix les terres de Catalunya. Es troba a la costa de Llevant, assentada damunt les suaus vessants mediterrànies. Recorda la masia catalana, àmplia i clara, fa present les obres mestres de l'art gòtic del segle xv. Tot, fos en sentit de modernitat, de satisfacció dels costums, de les necessitats actuals, just i exquisit.

Un gros bloc quadrat és la essència de l'edifici, diversos elements i detalls el completen. El porxo de davant, la porta d'entrada, les torres de guaita de les cantonades, els finestrals, a l'exterior; a l'escala i galeria



Escala principal



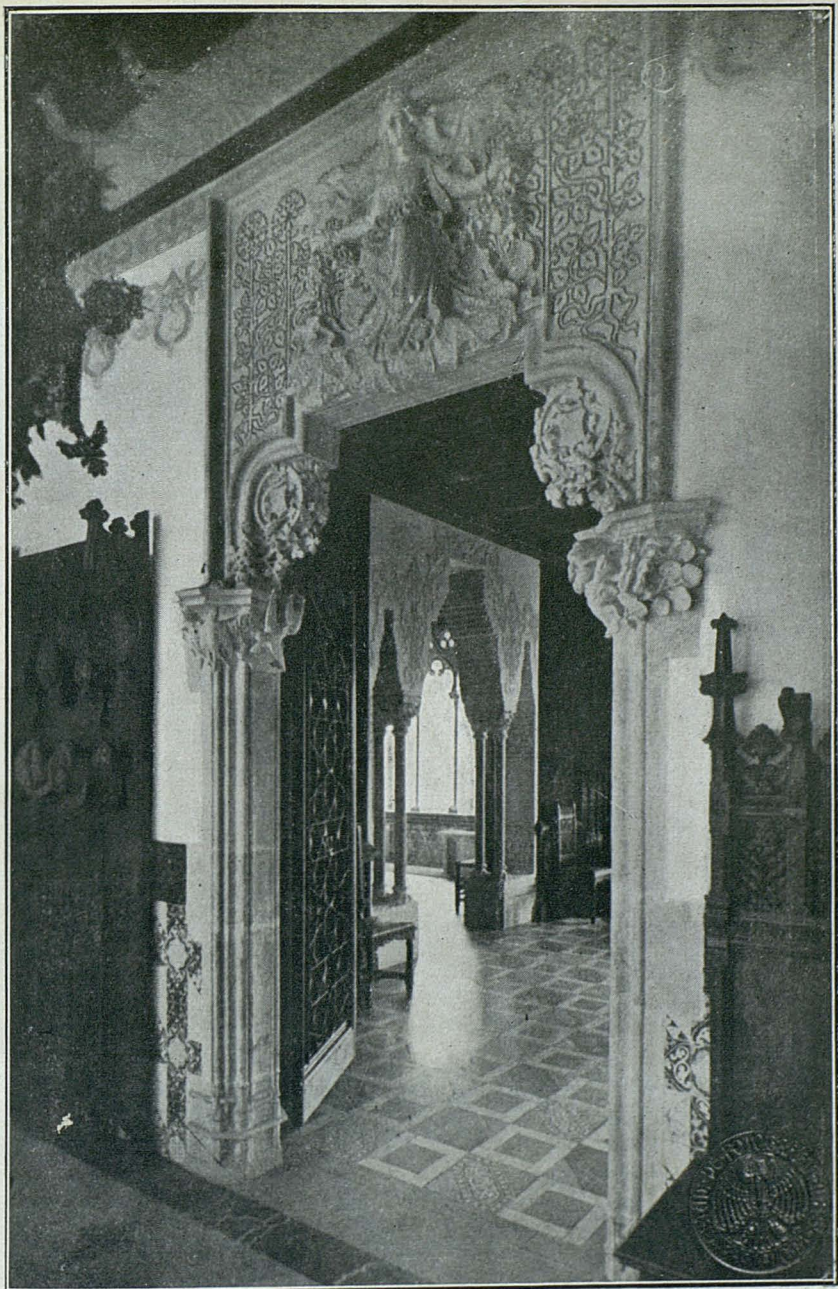


Vestíbol

a l'interior; les portes de les sales, tot, decorat en un estil singular, obra personalíssima de l'autor, en que la sapiència arqueològica lliga harmònicament amb la inventiva creadora.

A més de la casa, l'arquitecte ha estudiat i resolt la solució de tot quant la rodeja, com és el barri d'entrada i els jardins.





Entrada a la sala

Poques obres arquitectòniques de nostra terra, poden donar idea, com aquesta, de l'art del nostre poble en els temps presents, encara que sovintegen entre la producció del senyor Puig les manifestacions esplèndides d'un refinament que es podria dir sense parió.

Entre les obres mestres d'En Puig i Cadafalch, sense aquest *chateau* i



Menjador

d'altres que li fan digne costat, ens fem un deure anunciant la publicació imminent en aquestes planes, de la casa-torre del Sr. Fargas a Castelltersol. L'arquitecte ha tingut en compte l'emplaçament i els usos a que està destinat, resultant una obra formidable.