

# 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

En Francesc Darder, per *Frederic Rahola*. — Els Concursos de la Mancomunitat de Catalunya per a la millora del bestiar. El concurs de bestiar porquí celebrat en la Comarca Olotina, per *Josep Sèculi Roca*. — El Concurs de bestiar llaner celebrador a la Comarca del Pallars, per *M. Rosell i Vilà*. — L'Albercoquer, per *August Matons*. — El gust per les coses belles, per *R. Sala i Roqueta*. — Informació vinícola, per *Pere J. Llori*. — Resum de Revistes, per *P. J. Ll.* — Informació. — Moviment de Mercats.

FORA TEXT

ELS JARDINS DE CAN GOMIS AL PEU DEL TIBIDABO

---

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

**Bàscules  
caixes per a  
cabals  
Pibernat**

**Parlament, 9  
Barcelona**

**Agricultors!**

Empleeu juntament amb els  
adobs químics o orgànics el

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

que és un poderós 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.

**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 SOFRES - 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

## En Francesc Darder

(Record de les nostres converses)

Seguida que fou la mort de D. Francesc Darder, la Direcció d'AGRICULTURA decidí homenatjar l'eminent naturalista. Un dels qui primer envià preuada col·laboració fou D. Frederic Rahola.

Els contratemps que ho han ajornat, han anat succeint-se, però com tot-hora és bona per a honorar una memòria volguda, i sempre és plaient llegir una bella crònica, amb gust adreçem un afectuós record d'admiració al Sr. Darder, tot oferint als lectors la deliciosa *causerie* del Sr. Rahola.

LA DIRECCIÓ

Era En Francesc Darder un home ple de bondat, condició tan pròpia del naturalista. No es concebeix un home enamorat de la vida, en totes les seves manifestacions, d'ençà d'aquell amor a les coses i aquell esperit oposat a la destrucció i al dany, que tan bé s'agermanen amb el desig de fer viure i créixer totes les criatures.

Recordo sempre els darrers moments de mon oncle, el gran botànic català Dr. Trèmols que, després d'haver rebut els Sants Sagraments, va volguer que li posessin la dentadura postissa per donar un pinyó a la cardenera que cada dia se li posava damunt del cap mentre que ell feia la migdiada.

No hi ha pas cap mena de dubte que l'estimació provada als animals revela un temperament ple de bones inclinacions i de perfecte sanitat moral.

En Darder fou l'organitzador de la collecció zoològica del Parc de Barcelona i féu el miracle de sostenir-la o poc menys amb els seus propis rendiments, contribuint, demés, que servís per a millorar la mena dels nostres animals domèstics i de corral. Ell va fomentar els bons tipus de gossos i, principalment, va influir en el progrés de l'avicultura catalana, estenent la raça magnífica del Prat i propagant l'encreuament, amb les més selectes espècies d'Espanya i de l'estranger. Això sol mereix que Catalunya no el tingui en oblit.

La seva obra a l'Estany de Banyoles serà sempre digne de remembrança. L'Estany, no sé per quin motiu, es pot dir que era estroncat de peix, essent així que allí es cria una espècie de «écrevisse», un petit cranc, que és una pastura admirable per a les espècies ictiològiques d'aigua dolça. Ell va esmerçar en aquesta obra de repoblació de l'Estany tot el seu entusiasme i la seva perseverància trobant en l'Ajuntament i en el poble de Banyoles una col·laboració efusiva, car ell va saber-los encomanar el seu desinteressat afany, en que

posava la fervor d'un artista. Quelcom de culte a la bellesa, tenia la festa del peix que ell va crear, ensenyant a estimar la vida i a avorrir la destrucció. Avui l'Estany de Banyoles és un estany ric de peix, cridat a ésser una font de riquesa, així que les carpes i les truites salmonades que ell va semblar-hi estiguin en condicions de donar lloc a una explotació ordenada i profitosa.

Algunes vegades, quan retornava jo de l'Empordà a Barcelona, ens trobàvem a Girona, on ell pujava venint de Banyoles. Hi feia sempre visites, posant gran cura en la marxa de les cries i resolvent les dificultats que es presentaven sovint.

Mai millor companyia de viatge desitjaria que la que ell em proporcionava amb ses converses instructives, filles de l'experiència, gairebé sempre referents a coses i fets de la naturalesa. Jo li'n retreia sempre la conversa perquè m'agradava extraordinàriament sentir-lo parlar dins del seu propi terreny.

M'explicà un dia el seu viatge famós acompanyant el popular «Avi del Parc». El bonifaci elefant va pertànyer primer a la Col·lecció d'en Martí Codolà, i per compte d'aquest home generós i simpàtic, fou que en Darder anà a Gènova a cercar-lo, car havia estat allí remès des de Hamburg. Al tren no varen voler admetre-li l'elefant, i no tingué altre remei que emprendre el viatge per la carretera, anant al davant el gros animal, menat per l'home que el cuidava, i ell al darrera en un cotxe, descobert, de lloguer. Imagineu-vos si n'hi hagué de dificultats i amoïnosa, en aquella travessia al llarg de la blava «Riviera»; però En Darder ho suportava i ho resolía tot amb la traça i la paciència d'un naturalista. Feia somriure agradósament quan se li sentia recordar aquell viatge com una passejada agradable i pintoresca.

En Darder, que cuidava de l'«Avi» a can Martí Codolà, seguí essent el seu menador al Parc de Barcelona. No va deixar-lo fins el dia de la seva mort, i ell el coneixia d'una hora lluny. Per cert que, parlant de la mort de l'«Avi», va assegurar-me que era fals, com s'havia dit, que hagués mort per causa de la malifeta d'algun trinxeire, essent la seva causa la fractura d'una cama, que quasi sempre és mortal en aquests animals, puix que és impossible reduirlos la fractura. En Darder va intentar-ho, deixant-se l'animal guarir amb una resignació admirable. Com que no podia sostenir-se, ajagut, a poc a poc va agreujar-se, i morí, fixant son esguard ple d'afecte en l'home que havia estat son amic i acompanyant durant tant temps. El sentiment que tingué En Darder sols pot equiparar-se al dol col·lectiu que mostraren els nens de Barcelona.

Jo l'havia animat a escriure la història de l'«Avi» del Parc, que hauria estat plena de curioses anècdotes, per goig de les generacions infantines que havien fruit els allargaments incessants de sa trompa pidolaire.

Quan vareig ésser a l'Argentina amb mon fraternal amic En Josep Zulueta, l'Intendent Municipal de l'Argentina senyor Casares, ens va regalar una col·lecció de bèsties del Jardí Zoològic de Buenos Aires per a l'Ajuntament de Barcelona. Entre elles hi havia aquell condor, que lluu encara sa blanca bufanda en una de les gàbies ro-

dones del Parc i un parell de nyandús, que són els vestruços de l'Amèrica del Sud. Va donar la casualitat que un dels nyandús era mascle, ço que causà una viva satisfacció a En Darder, ja que els nyandús del Parc eren tots femelles. I l'alegria d'en Darder arribà a l'extrem en aconseguir que fessin cria, puix que fins aleshores en cap jardí zoològic s'havia pogut aconseguir tal cosa.

Em reca de debò no conservar encara fresques les converses que havia tingut amb En Darder amb tots els seus detalls, perquè podria escriure'n alguns capítols interessants, tant més quan ara m'exposo, fiant en la infidel memòria, a traspalsar alguna de ses observacions, fent-li dir coses que, si són equivocades, ho seran per culpa meva que no les he retingudes dretament. Succeí, doncs, que d'això no n'estic ben segur, que mentre la femella o el mascle covaven els ous, ja que em sembla que deia en Darder que era del mascle aquesta feina, quan la cosa marxava millor, es van trobar amb un ou trencat a la vora del clot de sorra, on jeien els altres ous. Tot seguit el tragueren d'allí perquè resultava una brutícia, esquer de mosques. Al jorn següent el nyandú havia abandonat sa tasca engendradora.

Això va repetir-se més d'una vegada i sempre succeïa el mateix. Al bell punt que se'n duïen l'ou trencat, els altres ous quedaven abandonats pel nyandú.

Amb la successió repetida d'aqueix fet, va sospitar En Darder, que era home observador, si hi hauria alguna relació entre aquell ou trencat i l'evolució de tots els altres ous, ordenant als encarregats de la neteja que no el toquessin de son lloc. Dit i fet: mentre l'ou trencat seguia allí, atraïent amb sa pestilència un núvol de mosques, el nyandú prosseguia covant sense amoïnar-se.

Quan sortiren els petits de la closca veié clarament En Darder que havia estat encertat, explicant-se el per què del trencament de l'ou, ja que la primera cosa que feren fou llançar-se sobre les mosques, que era l'aliment que els havien preparat per a llur naixença.

Obtinguts els petits nyandús—em comtava En Darder—poguérem establir canvis amb altres col·leccions zoològiques, obtenint exemplars que no teníem en la nostra i encara segueix el negoci.

Recordo que la darrera vegada que ens veierem va parlar-me de son propòsit de donar unes lliçons sobre l'art d'educar els gossos, planyent-se que ningú sabia ensinistrar-los com Déu mana, veient-se per tot arreu una munió de gossos mal educats. No cal pegar-los—afegia:—és qüestió de fer-los entendre les coses, posant a contribució la intel·ligència, que és molta.

Una de les circumstàncies que fan que a un hom les bèsties li tinguin respecte, és la que s'adonin que un mana als que el rodegen. Les bèsties sembla que endevinin les jerarquies i entre unà reunió d'homes distingeixen amb seguretat el que mana.

És una llàstima que no arribés a parlar a terme son lloable intent, que hauria aprofitat a molta gent, aficionada a tenir gossos i poc coixedora de la forma de menar-los i conduir-los.

En aquella mateixa ocasió va mostrar-se'm preocupat de la puja i de l'escassetat de la carn, veient-se obligat, com es veia, a escatimar la racció de les bèsties del Parc.—No sé com ho farem!—exclamava.—

No sé com ho farem!—Amb gran tristesa parlava de la destrucció que portaren a cap els pobres belgues de la superba collecció de feres d'Anvers, una de les millors del món, tement que, en rompre's les gàbies, corressin les bèsties lliures per la ciutat, agreujant les horrors del setge i em referia que tal vegada a París es veurien obligats a sacrificar les bèsties del Jardí d'Aclimatació per manca d'aliment. Si arribés aquest cas—em deia—crec que Barcelona hauria d'oferir l'hospitalitat de son Parc per aquesta formosa collecció, amb tantes despeses i afanys formada, per a retornar-la després de la guerra, com es guarda una collecció d'obres d'art. La dita collecció és una obra d'art viva, una mostra de les bel·leses de la creació, que deixa veure la formosura dels éssers aparellada amb la feresa domesticable.

En Darder mereix tenir en el Parc un bust, una làpida, quelcom que recordi que ell fou qui organitzà i menà la nostra collecció zoològica, que és avui joia del Parc de Barcelona, que ell fou qui ensenyà al nostre poble a benvoler als animals, popularitzant la història natural.

El seu bust simpàtic, que tenia faisons i aires d'artista, fora tal vegada reconegut per aquells animals que cada jorn el veien passar i que comprenien que ell es cuidava d'alimentar-los i de calmar llur dolor o sofriment quan patien algun mal.

FREDERIC RAHOLA

Cadaqués, 24 Juny 1918.

---

## Els Concursos de la Mancomunitat de Catalunya per a la millora del bestiar

### El Concurs de bestiar porquí celebrat en la comarca olotina

Obra d'un alcans immens ha estat la manifestació amb motiu d'aquest primer concurs que s'acaba d'executar en la comarca olotina. De la visita efectuada per certs pobles a masies quan es donaren conferències sobre el concurs, traguérem una bella impressió de tot arreu i era la sensació que despertava l'obra que la Mancomunitat Catalana es proposava implantar. Veiem un munt de pagesos frisosos per a escoltar i sorpresos per la novetat; els semblava impossible que el que es deia i es volia fer tingués la transcendència que ha assolit aquest primer concurs. Eren molt pocs els que poc pensaven amb la serietat de l'obra; eren molts que poc creien la transformació de coses que s'anava a operar. Mes nostre pagès olotí escoltà i prompte reaccionà, fent-se un element d'ajuda, un factor més al complement de l'obra.

Arribàrem a Olot el dia 30 d'agost i sorpresos quedàrem del nombre gran d'inscripcions efectuades. Teníem a la memòria el concurs que obrí el Sindicat Agrícola d'Olot l'any 1908, on escassament hi concorregué algun exemplar. Recordàvem lo vist en el concurs

de Girona l'any 1917, on un sol exemplar es presentà, i davant la llista oferta per nostres pagesos olotins, restàrem molt agraits.

Vingué la tasca del Jurat, començada el dia 31 d'agost i finida el 7 de setembre, seguint-se durant llurs dies 62 masies, qualificant-se 84 exemplars, i recorrent la major part dels pobles de la comarca, que comprèn un gran nombre de quilòmetres quadrats.

El bestiar, un per un fou tret de sa cort i examinat al pati de la masia i fou midat en alçada a la creu i terç posterior; en llargada de l'espinada i en son perímetre toràcic o volt de pit. Precisant com es féu cada exemplar, i ses parts més importants, la pagesia notà que aquesta serietat de precisions portava forçosament a un examen i deducció ben clars. I el que més agradable es feia era la presència de molts bons exemplars; la dèria de perfecció, encara que inconscient en els pagesos, agermanada amb el sentir i finalitat de la direcció tècnica que per primera vegada petjava aquelles terres.

El dia 8 de setembre fou la diada de repartició de premis.

Al matí, quan el Jurat, reunit en la Casa Consistorial, acabava sa tasca de classificació, arribà D. Josep M.<sup>a</sup> Valls, Director d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. Feta la visita, partírem junts Jurat i Director cap a l'estació, acompanyant-nos també el diputat provincial senyor Masramon; esperàrem un xic i prompte tinguérem l'arribada del president de la Diputació de Girona don Agustí Riera, qui venia per delegació del Consell Permanent de la Mancomunitat.

A la tarda, a quarts de quatre, començà a notar-se un bellugueix de pagesos davant la Casa Consistorial de la ciutat. Invitats a pujar, la Sala de Sessions de seguida es vegé omplenada. En aquell moment arribà el president de la Diputació de Barcelona D. Joan Vallés i Pujals, qui amb satisfacció gran, seguia el frisar de la multitud allí aplegada, i vingueren amb la major puntualitat totes les personalitats convidades i així amb poc retràs el senyor Riera.

Assistien un bon nombre de pagesos i propietaris de la comarca, veient-s'hi al ensem moltes pageses o mestresses de llar.

La presidència estava formada per els senyors D. Agustí Riera, Conseller de la Mancomunitat i president de la Diputació de Girona; D. Joan Vallés i Pujals, president de la Diputació de Barcelona; senyor Masramon, senyor Abadal i senyor Solà de Morales, diputats provincials per Girona, i D. L. Pons i Tusquets, diputat a Corts pel districte d'Olot; senyor Mir, regidor, en representació del digníssim Ajuntament d'Olot; D. Josep M.<sup>a</sup> Valls, director d'Agricultura, i don Ramon Pujolà i Lluquet, president del Sindicat Agrícola d'Olot i pels membres del Jurat.

El senyor Riera concedí l'ús de la paraula al senyor Ramon Pujolà, president del Sindicat Agrícola i al senyor Sèculi com a membre del Jurat; al senyor Valls, director d'Agricultura; al senyor Masramon, com a diputat provincial; al senyor Pons i Tusquets, com a diputat a Corts; coronant el conseller senyor Riera, tots els parlaments tan bellament expresats com fervorosament escoltats pels pagesos.

Acte seguit es llegí l'ordre de classificació dels exemplars premiats, resultant:

## Verros

Ptes.

1. <sup>r</sup> Premi.—Desert.	
2. <sup>n</sup> premi, al núm. 34, dos anys, de Joan Torres, Vall de Vianya. . . . .	31'6
3. <sup>r</sup> premi, al núm. 50, dos anys, de Salvador Sala, de Batet. . .	31
4. <sup>t</sup> premi, al núm. 68, dos anys, de Josep Pons, de Maià. . . .	29'5
5. <sup>e</sup> premi, al núm. 62, dos anys, de Jaume Serra, de Sta. Pau.	28'16
6. <sup>e</sup> premi, al núm. 69, un any i mig, de Andreu Bosc, de Besalú.	27'8
7. <sup>e</sup> premi, al núm. 84, un any i mig, de Jaume Fageda, de Bas.	27'5

## Truges

1. <sup>r</sup> premi, núm. 38, 4 anys, de Joan Grabulosa, Vall de Vianya.	34
2. <sup>n</sup> » » 32, 2 $\frac{1}{2}$ anys, d'Eudalt Molas, Sant Privat. . . . .	33'7
3. <sup>r</sup> » » 25, 2 anys, de Josep Vilarrasa, de La Pinya. . . . .	33'25
4. <sup>t</sup> » » 36, 2 $\frac{1}{2}$ anys, de Josep Plana, Vall de Vianya. . . . .	32'75
5. <sup>e</sup> » » 41, 1 $\frac{1}{2}$ anys, de Josep Pagès, Vall de Vianya. . . . .	32'16
6. <sup>e</sup> » » 64, 2 $\frac{1}{2}$ anys, de Isidro Massó, de Batet. . . . .	31'75
7. <sup>e</sup> » » 43, 2 anys, de J. Masdemón, Vall de Vianya. . . . .	31'25
8. <sup>e</sup> » » 16, 2 anys, de Tomàs Batlle, Les Preses. . . . .	31
9. <sup>e</sup> » » 33, 3 $\frac{1}{2}$ anys, de Pere Farran, Sant Salvadó de Vianya. . . . .	30'75
10 premi, núm. 81, 28 mesos, de Joan Soler, de Joanetes. . . . .	30'33
11 » » 78, 2 anys, de Narcís Oliveres Sant Miquel de Pineda. . . . .	30'16
12 premi, núm. 65, 2 anys, de Isidro Massó, Batet. . . . .	29'91
13 » » 39, 3 anys, de Josep Reixac, Vall de Vianya. . . . .	29'25
14 » » 40 20 mesos, de Joan Canalies, Vall de Vianya. . . . .	28'50
15 premi, núm. 82, 3 anys, de Miquel Soler, Joanetes. . . . .	28'40
16 » » 70, 2 $\frac{1}{2}$ anys, de Rafel Rubio, Begudà. . . . .	28'16
17 » » 22, 3 anys, de Miquel Medinyà, Les Preses. . . . .	27'86
18 » » 8, 2 $\frac{1}{2}$ anys, de Ramon Caritat, Olot. . . . .	27'41
19 » » 66, 1 $\frac{1}{2}$ anys, de Josep Font Compte, Sant Roc. . . . .	26'88
20 » » 5, 2 anys, de Llorenç Pasturet, Begudà. . . . .	26'33
21 » » 9, 1 $\frac{1}{2}$ anys, de Mas Olivé Clota, Hostalets. . . . .	26
22 » » 51, 1 $\frac{1}{2}$ anys, de Pere Pujol de Vall, Batet. . . . .	25'71
23 » » 53, 3 anys, de Francisco Casamitjana, Batet. . . . .	25'25
24 » » 71, 2 anys, de Jaume Casadevall, Begudà. . . . .	24'91
25 » » 18, 3 anys, de Valentí Capdevila, Les Preses. . . . .	24'58
26 » » 47, 26 mesos, de Isidro Estudis, Batet. . . . .	24'08
27 » » 63, 2 anys, de Llorenç Costa, Batet. . . . .	23'75

Els parlaments glosaren majorment la necessitat de majors medis de comunicació de la comarca amb sa veïna la vigatana, l'acabament de sa carretera; el ferrocarril d'Olot a Torelló; l'interès dels propietaris en millorar higiènicament ses finques; el per què s'havia premiat als premiats; la necessitat de conservar l'orientació marcada;



l'obra social que tenia el Concurs, donant-se tota mena d'elogis i mercès a la Mancomunitat i remarcant-se unànimament la necessitat de continuar l'obra tant bellament començada i corresposta per la pagesia olotina, fent-se esperar que el segon concurs, que deurà efectuar-se dintre dos anys, sigui en sa totalitat una lluita privilegiada de raça i font inestroncable de riquesa.

JOSEP SÈCULI ROCA

## El Concurs de bestiar llaner celebrador a la Comarca del Pallars

Pels pobles més importants de la conca del Noguera Pallaresa i Noguera Ribagorçana s'acaba de realitzar per la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat la deguda propaganda i organització prèvia del Concurs de bestiar llaner que es celebrarà el pròxim 20 d'octubre a Esterri d'Aneu.

Els concursos de la Mancomunitat, essent una obra nova fins per a les comarques que n'havien tingut algun, a causa de les originals modificacions establertes, resulta del tot necessari explicar, mitjançant conferències, els propòsits de la Mancomunitat respecte la millora de la Ramaderia nacional. Si l'anunci d'un concurs es practiqués únicament mitjançant pasquins i prospectes, ultra les gasetilles a la premsa, tots aquests mitjans de propaganda no arribarien a la massa ramadera, la qual, com és sabut, no està pas gaire instruïda.

Per això el Departament d'Agricultura de la Mancomunitat procura que el primer concurs de bestiar que s'intenta celebrar a una comarca vagi precedit d'una sèrie de conferències explicant el què són els concursos i quina és la finalitat perseguida en el concurs comarcal.

Els concursos de la Mancomunitat portant cada un d'ells una orientació definida i essent moltes les exclusions que s'han de practicar, resultaria que, de no assabentar-ne degudament als ramaders, aquests estarien en gran confusió a cada nou concurs. Ara, pel contrari, els ramaders, abans de celebrar-se el concurs, n'estan informats i saben perfectament la finalitat que es persegueix. De no ésser així, ¿hauria estat possible realitzar un concurs com el del Vallès, on solament es declararen concursables el dos per cent del bestiar existent a la comarca, sense que això motivés cap protesta?

En el pròxim concurs del Pallars hi hauran també una infinitat d'animals que es declaren no concursables, i precisament seran animals pertanyents amb tota puresa a la raça ovina catalana, que és la que es tracta de millorar i al mateix temps objecte de concurs.

En el concurs del Vallès es pretenia solament una raça determinada de vaques; en el concurs d'Olot, tan sols s'exigeixen caràcters prèviament descrits i que no són patrimoni exclusiu de cap raça; i en el concurs del Pallars s'admetran únicament individus de pura raça catalana, però sulls, és a dir, sense banyes. Com se sap, entre els òvids catalans n'hi ha de banyuts i de sulls, i tan purs són els uns com els altres. Mes hi ha un aventatge positiu en l'explotació del

bestiar sull i principalment en els marrans. La grossa cornamenta del marrà obliga el ramader, així que el reproductor és primal, a serrar-li les banyes per a disminuir el pes del cap i perquè no li sigui tan fàcil entortolligar-se amb arboços, mates i amb els barrots de la cleda i del rastell. Ultra aquests inconvenients hi ha el d'ocupar doble lloc en el règim d'estabulació, i el més important, o sia que el marrà, sentint-se fort, ataca els seus companys fins que a vegades queden estabornits.

Un caràcter més manyac tenen els marrans sulls; i els ramaders asseguruen que són més bons productors de carn aquests que els banyuts. Així, doncs, la conveniència es decanta a favor de la selecció de reproductors sulls.

Altra cosa important que s'haurà de tenir en compte en apreciar les ovelles serà el caràcter lleter. La raça catalana pertany al mateix tipus que el de les ovelles de Larzac, amb la llet de les quals es comença de fabricar el cèlebre formatge de Rocafort, d'anomenada universal. Tot el Pireneu català, i especialment el Pallars i Andorra (ho hem dit cinquanta vegades), haurien d'elaborar formatge d'ovella a l'engròs, un formatge idèntic al de Rocafort, un dels més cars i de fama universal.

Quan els xais estan deslletats, les ovelles poden encara munyir-se almenys un parell de mesos, que, a raó de mig litre diari per ovella, representaria 30 litres per animal durant la temporada d'estiu. Solament a la vall d'Aneu, comptant-hi un mínim de 10,000 ovelles, a 30 litres cada una representarien 30,000 litres de llet. Càlculs aproximats ens permeten d'afirmar que aquesta llet, convertida en formatge de Rocafort, podria ésser pagada a 80 cèntims el litre, almenys, o sia que els 30,000 litres de llet representen una suma de 24,000 pessetes, que es podrien guanyar en menys de tres mesos. Naturalment, la fabricació del Rocafort significaria la constitució prèvia d'un sindicat de ramaders ovins.

Què volen dir aquestes xifres? Una senzilla resposta ho aclareix. Abans de la guerra la valor d'una ovella era de 22 a 26 pessetes. Doncs cada ovella, en dos mesos de lactació, és susceptible de produir d'un 60 a un 100 per 100, de sa valor intrínseca. Veu's aquí, per consegüent, altra font de riquesa que serà determinada, amb tota seguretat, pels concursos de la Mancomunitat.

Però l'eficàcia més grossa dels concursos de bestiar llaner serà la d'obligar indirectament els ramaders a seleccionar metòdicament els reproductors, operació que en cada comarca solament és practcada per un o dos ramaders. Per l'afany de guanyar un premi, per satisfer la vanitat, que, poca o molta, tenen tots els homes, els ramaders practcaran d'una manera seguida, la selecció de tot el ramat, i no «solament» dels marrans, sinó també de les ovelles. Però aquesta selecció no serà pas unilateral, reduïda a un sol aspecte, sinó que, per les exigències del concurs, compendrà a la vegada la carn, la llet i la llana.

Encertar el mètode de reproducció no vol pas dir haver resolt el problema de millora: significa només haver-la començada. Ja veuran els ramaders com els mètodes de reproducció s'han d'acom-

panyar d'una bona alimentació, sense la qual la feina es feta a mitges. L'estímul mateix del concurs, la franca competència entre els ramaders, anirà accentuant les millores, no donant-les per acabades fins al moment d'obtenir el màxim de perfecció amb el màxim de beneficis.

Això últim que s'acaba de dir és transcendental. És podria obtenir bestiar d'un pes doble o de triple de l'actual, caràcters lleter més desenrotllats; però cal procurar que per a conservar les millores obtingudes no vingui imprescindible un canvi de règim, el qual canvi suposaria una despesa que sobrepujaria als beneficis que proporcionés el progrés realitzat. No; les millores s'han d'encabir dintre el règim actual de transhumància. Tota millora contrària a aquest règim s'ha de rebutjar; la pràctica transhumant ha d'ésser la fita de la qual no puguin traspasar les millores que es tracten d'introduir. És per això que repetim novament, i com a lema del Concurs llaner del Pallars, la frase abans escrita: «Màxim de perfecció amb el màxim de beneficis».

M. ROSELL I VILA

## L'Albercoquer

**Collita dels albercocs.**—Els albercocs que han de consumir-se en el mateix lloc de producció es cullen quan estan prefectament madurs; si han d'ésser enviats, convé practicar la recol·lecció abans que arribin a maduració completa. Aquesta s'efectuarà durant el viatge. Demés els albercocs no del tot madurs tenen la carn més ferma i resisteixen, per tant, més bé els cops i les sotragades inevitables durant el transport. Si no es fa així, els fruits arriben fets una pasta que no es pot aprofitar.

De totes maneres no cal exagerar anticipadament massa la collita, la qual no s'ha de fer mai, més de cinc, sis o set dies abans de la maduració.

L'albercoc per a fabricar polpes ha d'ésser madur perquè sinó el fruit resulta poc aromàtic i pastós.

La recol·lecció és fa a mà, amb molta atenció, per a evitar que els albercocs es capolin.

**Producció i beneficis.**—Un albercoquer en plena producció pot donar fins a 100-150 quilos de fruit o més. Aquest cas, encara que ho sembli, no es excepcional; al contrari, els albercoquers que donen aquestes produccions són bastant freqüents. Tot està a saber-los i voler-los conrear curosament.

El preu de venda de la fruita varia segons els anys.

El preu corrent pot considerar-se de 20 a 25 pessetes el 100 quilos. Fa alguns anys es venien a 2-2'50 pessetes quilo; però es tracta de preus d'excepció.

Aquest any a Felanitx, a Mallorca, s'han pagat, «en flor», a 5'50

pessetes l'arrova i a últims de temporada a 10 i 12 pessetes. A Múrcia, on actualment està prenent gran increment el cultiu de l'albercoquer, es pagaven a 6 pessetes arrova i arribaren, a l'últim, a 10 pessetes, es a dir, a pesseta el quilo.

Com es veu, es tracta de preus extraordinàriament elevats. Comptant als tres preus de 5'50, 6 i 10 pessetes arrova, un albercoquer que produeixi només tres arroves (30 quilos) dona 16'50 o 18 o 30 pessetes.

No cal deturar-se gaire per a demostrar la conveniència de cultivar albercoquers; aquestes xifres diuen més que totes les paraules.

Les despesses de conreu no puguen gaire. Si fa o no fa, l'albercoquer demana les mateixes cures que els altres arbres fruiters: es redueixen al tractament d'hivern preventiu (del qual parlarem més endavant), a la poda (que és molt senzilla, com ja hem dit), a les treballades, a l'adob i a la recollecció dels fruits.

Des de Mallorca ens comuniquen dos casos que demostren els beneficis que pot deixar el cultiu de l'albercoquer. A Felanitx un sol arbre ha donat aquest any 1,000 pessetes. A Benissalem un propietari regalava al seu arrendatari una finca plantada de albercoquers amb la condició de quedar-se amb els fruits que aquests produïssin enguany. I l'arrendatari no ho va acceptar!...

**Varietats.**—Les varietats d'albercoquer són bastant nombroses, mes hi ha gran confusió en la nomenclatura i resulta difícil la seva identificació i classificació. Les que es poden destinar a la fabricació de polpes són, en canvi, mes reduïdes.

En aquest article ens ocuparem principalment de les que es poden utilitzar industrialment per a la preparació de polpa, les quals han de tenir el pinyol no adherent a la carn i l'ametlla dolça. La primera propietat, que és la més important, estalvia molta feina en separar la carn de l'os i permet al mateix temps un aprofitament més complet del fruit; la segona, més secundària i de la qual, a voltes, es prescindeix, permet l'utilització de l'ametlla que es ven a preus molt elevats.

Les varietats mallorquines més esteses, segons les dades que he pogut recollir i que en gran part m'ha proporcionat el senyor Salom, són les següents:

**De pinyol dolç.**—Penso que és la que els francesos anomenen «Hollande», i els italians «Mugnana». Fruit de tamany regular o gran, bo per a polpa i taula. Pell groguenca, tenyida de vermell del costat on li toca el sol. Carn groguenca, fina, pastosa, dolça, un xic acídula. El pinyol se separa bastant bé de la carn. L'ametlla és dolça i es paga a preus elevats. Madura pel juliol.

Arbre vigorós, de dimensions regulars, de forma piramidal, propens a adquirir la gomosi. Producció mitjana.

Varietat bona.

**Taronjal.**—Fruit gran, bo per taula, per a confitar i per a polpa. Pell de color taronja. Carn groguenca-clara, sucosa. Pinyol amarg, que es separa molt bé de la polpa. Madura pel juny-juliol.

# L'esforç d'un Sindicat Agrícola

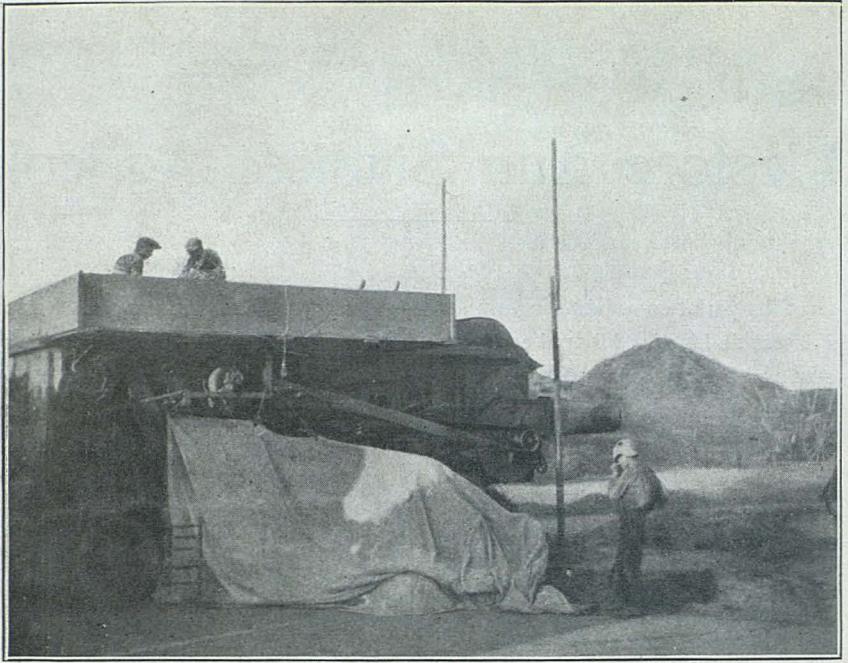
---

S'ha parlat en aquestes columnes de l'Emili Morera i del Sindicat Agrícola d'Artesa de Lleyda, del qual en Morera és president. En vàries conferències s'ha citat amb elogi el que representa l'esforç d'una agrupació de pagesos que, com els d'Artesa de Lleyda, sense altra norma que el seu instint de conservació i imitant el bon exemple que arreu està donant l'industrialització de l'agricultura, han fet

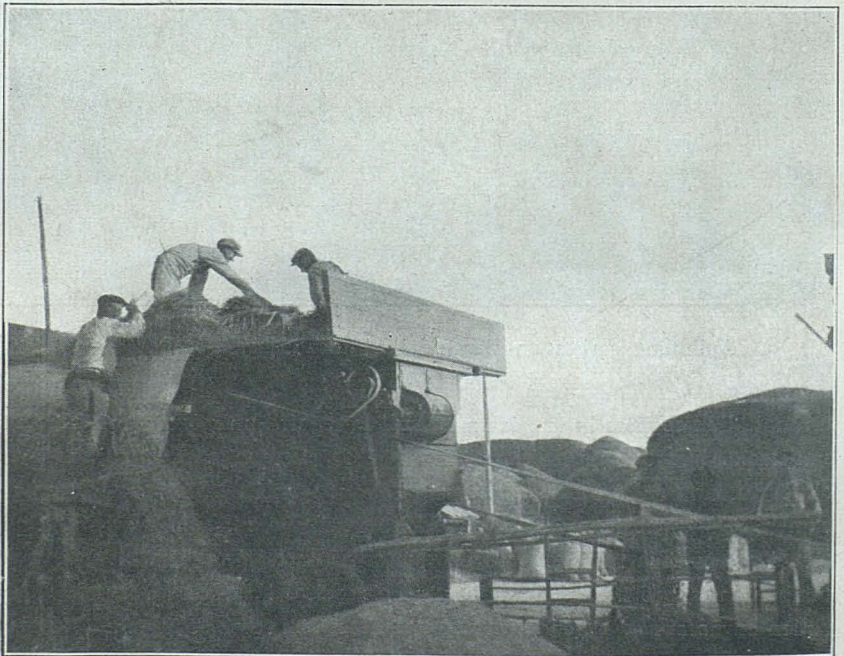


Apilotant garbes en l'eral del Sindicat d'Artesa de Lleyda

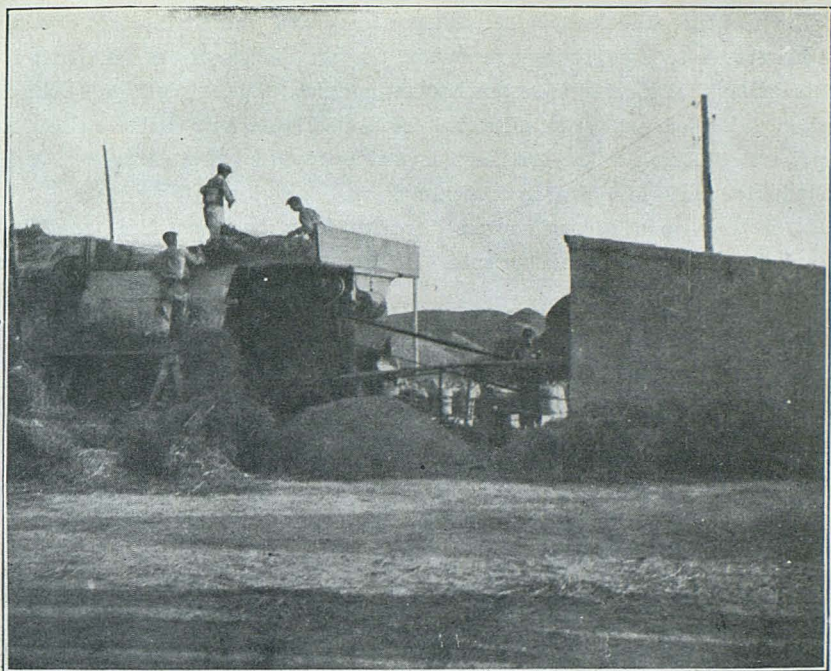
un molí d'oli cooperatiu que és un exemple a seguir i un miracle del que pot la sindicació. I així, mentre els propietaris d'Urgell, que tingueren de vendre les olives durant tota la passada campanya al preu que'ls ho volgueren pagar els comerciants, que essent fresques i vives les pagaven a 10, a 11 i a 12 ptes. quartera, i que quan ja rostides del fret, que se'n necessiten doble, els ho pagaven també només a 16, 18 i 20 ptes. quartera, els socis del Sindicat d'Artesa de Lleyda poden envantar-se d'haver venut totes les olives de la seva collita a un promig de 19 pessetes quartera, que no pot dir-ho així cap propietari que s'hagi tingut de defensar tot sol,



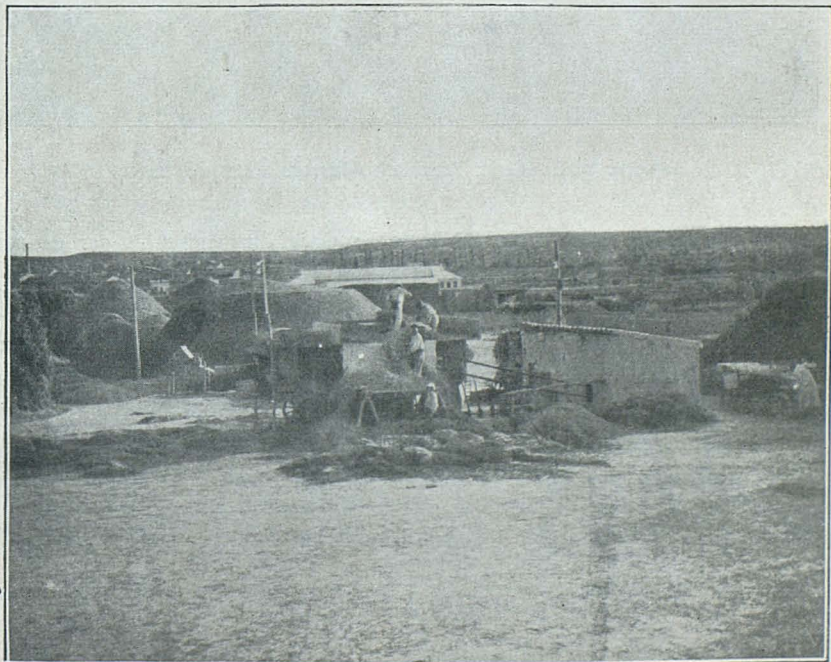
Preparant el funcionament de la màquina de batre



Engolint garbes



La màquina en plena activitat d'aixafar garbes



Estenall de pellers, bulló i triadures

Quan l'acció d'Artesa de Lleyda sigui compresa, tindrà imitadors i es veurà l'exemple de seguida; aquest any mateix, en varis pobles de les Garrigues i del pla d'Urgell, es bastiran i ja estan bastint-se molins d'oli cooperatius, i quan això sigui, la pinyola que ara els d'Artesa i demés pobles l'han de vendre als fabricants per a l'extracció de l'oli per medi del sulfur de carboni, aleshores uns quants sindicats reunits la montaran cooperativa.

Paralel·lament l'agrupar forces disperses dóna igualment bons resultats en tots els rams de l'economia agrícola. Observant el temps i els diners que perden



Aspecte que oferia l'eral als darrers dies de batre

els propietaris batent amb el sistema antic i rutinari d'estendre les garbes, tocar tandes, ventar, desembullonar i arerar, decidí el Sindicat Agrícola d'Artesa de Lleyda adquirir una màquina de batre, però amb un seny molt elogiable, a l'objecte de no contraure un deute que els podia causar extorsió, adquiriren la màquina per a xafar les garbes dels associats i, al mateix temps, anaren a Mollerussa el dia de l'arrendament del cànon de cereals que subhasta el Canal d'Urgell, i es quedaren amb les garbes dels termes veïns al poble, i d'aquesta manera dels guanys, si no'n paguen enguany mateix el cost de la màquina, no s'en faltará gaire.

---



Arbre de gran desenrotllament, de brots curts i fusta delicada; producció mitjana; resistent a la gomosi.

Varietat excellent.

**Domàs blanc.**—És segons alguns, la varietat «Damasco» o «Alejandria», però aquesta sinonímia em sembla equivocada. Fruit petit o mitjà de cloro blanc groguenc; carn molt fina, molt gustosa, poc sucosa. El pinyol, que es dolç, es separa perfectament de la polpa. L'ametlla es paga quasi al mateix preu que l'ametlla corrent. Madura a mig juny.

Arbre de gran desenrotllament, molt productiu. És la varietat més apreciada per a la fabricació de polpes. Existeix un altra varietat del mateix nom, però de pinyol amarg.

**Bort capona (o bort copena?).**—Fruit de tamany regular, de color taronja. Carn poc sucosa. Pinyol amarg que es separa bastant bé de la polpa. Madura en la primera quinzena de juny.

Arbre de poc desenrotllament, però molt productiu. Molt apreciat per a la fabricació de polpes.

Varietat excellent.

**Aineta.**—Fruit petit, de color rogenca. Pinyol que es separa molt bé de la carn. Ametlla amarga. Madura pel juny-juliol.

Arbre de desenrotllament mitjà, molt petit.

Varietat excellent per a la fabricació de polpes.

**Perpinyà.**—Fruit de tamany regular; pell de color vermellova; pinyol que no es separa bé de la carn; ametlla dolça. Madura pel juny. Arbre de regular desenrotllament, de gran fertilitat. Varietat bona per a taula i polpa.

**Lluentó.**—Fruit de tamany regular; pell de color vermell clar; pinyol que es separa bé de la carn; ametlla amarga. Madura pel juny.

Arbre de regular desenrotllament, bastant productiu. Varietat bona per a taula i polpa.

**Del Ave Maria.**—Pinyol dolç, molt bona per a taula i polpa; producció alterna.

**Moscateil.**—Que és probablement la varietat italiana «Moscato»; carn amb gust que recorda el del raïm moscateil, pinyol dolç; arbre primerenc, molt productiu. Quan el fruit està madur s'ha de consumir de seguida. Varietat no gaire bona per a polpa.

**De la viuda japonesa o capona.**—Molt productiu, de poc desenrotllament.

**Almarja (o del marja).** Fruit petit; pell de color verda; pinyol que es separa bé de la polpa, ametlla dolça; madura pel juny.

Arbre de petit desenrotllament, molt productiu.

Ultra aquestes varietats i altres que no citem, a Mallorca es cultiven també les varietats «Gasparet», «Carbassot primerenc», de «pinyol agre», etc., que no estan gaire esteses.

A França hi ha una sèrie nombrosa de varietats d'albercoquer que poden servir indistintament per al consum directe i per a la fabricació de polpes. Entre aquestes es troben les classes més fines que es coneixen d'albercocs de taula.

**Nancy.**—Fruit molt gran; carn color taronja, molt sucosa, dolça, molt perfumada. Pinyol amarg, que es separa molt bé de la carn. Madura a la fi de juliol o agost.

Arbre molt vigorós i productiu. Es considera com la millor classe d'albercoc per al consum directe.

**Royal.**—Fruit molt gran; carn de color groguenca, dolça, molt perfumada, sucosa.

Pinyol amarg, que es separa fàcilment de la polpa.

Madura pel juliol.

Arbre productiu i vigorós. Es considera com un dels millors albercocs existents.

**Luizet.**—Fruit molt gran; carn ferma, sucosa, de color groga-ataronjada.

Pinyol dolç, que es separa bé de la polpa.

Madura pel juliol.

Arbre fèrtil i vigorós. Fruit molt bo per a taula.

**Comun.**—Fruit bastant gran. Carn groga, dolça, molt perfumada.

Pinyol amarg, que es separa bé de la carn.

Madura pel juliol.

Arbre vigorós i fèrtil.

**D'Alexandria.**—Fruit de regulars dimensions; carn groga, ferma, sucosa, dolça, molt perfumada, un xic acídula.

Pinyol amarg, que es separa fàcilment de la polpa.

Madura pel juny.

Arbre no gaire vigorós, bastant fèrtil. Floreix de seguida després de l'ametller.

**Alberge (o de Tours).**—Fruit petit; carn groga fina, sucosa, dolça, perfumada, un xic amargant.

Pinyol amarg, que es separa bé de la polpa.

Madura al final de juliol o a principis d'agost. Arbre molt fèrtil.

**L'albercoc «de Toledo»,** d'ametlla dolça i pinyol no adherent a la polpa, tan conegut a Espanya, i de tan consum en els mercats de Madrid, també pot servir per a la fabricació de polpes.

## El gust per les coses belles

En l'ànima del pagès sembla com si no hi hagués cap punta de comprensió per la bellesa. És més: a vegades, si no creguéssim en la incomprensió, hauríem de creure en una mena de fòbia que fes néixer ànsies destructores per tot allò que és bonic, però que té l'odiós estigma de no ésser de profit immediat.

Pobres! Quins ulls més orbs tenen per a albirar bé l'home! ¡Com si tot el que hi ha al món fos d'aquesta mena d'utilitat, per a ésser ben necessari i fins imprescindible! ¡I com si fos possible la vida normal de l'home sense quelcom que serveixi per a satisfer, més que les seves necessitats fisiològiques, les necessitats de la seva sensibilitat, alguna cosa que pugui nodrir al seu esperit!

En les civilitzacions bàrbares es troba un culte a les coses belles, i tant com són més perfectes l'intel·lecte i cultura de l'home actual, està més unit a una mena de pruija per assolir tot això que és bonic i que, com a ho que és, acaba de perfeccionar i adornar l'esperit humà.

¿Veritat que de dues persones d'iguals condicions ens encisarà molt més aquella que demostrï una atenció per l'ordre i endreç; que en el seu parlar, encara que no florit, hi hagi manca de paraules brutes i grolleres; que en sa conversa faci evident un amor a totes les belles manifestacions de l'activitat humana; que en el seu fer no hi hagi accions barroeres i sigui, al revés, ple de cura per a embellir-lo; que ensenyi arreu un esperit embaumat de boniquesa?

Hem quedat que tots dos serveixen igual, però evidentment el darrer és millor que l'altre. Aquí tenim la cultura francesa, que, no essent pas millor que la d'altres països, és més generalment acceptada, entre altres causes, perquè es fa tan agradable: es podria dir que és perquè ens sembla tan ben presentada.

En aquest aspecte de la cultura estètica del pagès és on entren de ple el subjecte i objecte que puntualitzarem en el primer article: «La dona i la masia».

En efecte: en la masia és on es veu, més que enlloc, aquesta manca de gust que desdiu tant d'una persona. El camp seria més bonic del que ho és ara si les bel·leses de la natura estiguessin acompanyades de produccions humanes que tinguessin alguna cosa de joliu. I no ens fem pas la illusió que aquestes estades de l'home al camp fossin els magnífics palaus construïts a les ciutats. Res d'això; no ho volem: en tenim ben bé prou que els masos siguin cuidats i no deixats com ara, que es llueixi netedat i cura per tot arreu. Perquè no hi ha res tan lletg com la brutícia i deixadesa. En aquest cas no solament és desagradable l'objecte que reuneix aquestes condicions: ho és molt més l'home que hi conviu.

Uns amics nostres estrangers, no poden menys que estranyar-se de veure les masies catalanes, i us diuen, mig condolguets:

«— Quina llàstima! ¡Catalunya tan laboriosa, uns pagesos tan actius i rics, i aquesta impressió de deixadesa i mesquinesa que és

respira a la seva llar! Ben sovint les parets, negres i ni tan sols sense arrebossar, deixen al visitant una inquietud desagradable.»

I afegeixen: «— Pel nord d'Itàlia, per la França i la Bèlgica, es veuen cases blanques, ben emblanquinades, amb les finestres de color, i tot enquadrades en la verdor dels camps, donant la impressió d'una xamosa cara fresca, riallera, sense pols ni brosses que privin de veure la salut que vessa.» I tot seguit pregunten: «— Com és que aquí no feu una cosa pareguda?» No sabem què protestar: la raó els sobra, i, mig avergonyits, hem de donar-la-hi.

S'hauria de començar per això, per fer-la alegre. La negror de les coses es fica a l'esperit, i només pot donar un treball perfectament esperit que està bo, que està ple de lluminositat. Conjuntament amb això, part imprescindible del programa, s'hauria d'higienitzar la masia. Tant com fòbia a les coses belles sembla a vegades albirar-se una fòbia a l'aigua, de tan escassa que la fan anar quan, amb un treball que sovint no és pas insuperable, la podrien tenir abundosa gairebé sempre.

Després caldria un endreçament que no solen tenir. L'ordre per ells, sols és bonic. El veure les eines de conreu deixades de qual-sevol manera, escampades per aquí i per allà, els sacs i atuells, escampats, els grans disposats en el graner també sense ordre, el bestiar moltes vegades barrejat i convivint una mena amb altre, són coses que fan molt mal efecte. Deixant aquesta mala impressió que hem dita, el desordre no agrada mai ni plau a ningú. I, després d'això, és ben clar que aquestes coses són perquè les eines i els grans es facin malbé. El bestiar no produeixi tant, les feines que s'han de fer amb ells són més llargues en temps, pel que es pert en buscant i arreglant les coses necessàries.

Tot això dit és necessari de debó. És la primera que cal canviar en molts dels nostres pagesos. Amb això sol ja la masia s'hauria embellit un bon xic.

I després una mica d'amor i cura pels arbres, per les flors. D'aquestes, a les habitacions, a les eixides, balcons i finestres, n'hi hauria d'haver sempre. I pels voltants de la masia, no costaria gens: al mateix temps que d'ornament, serviria d'esplai a la família pagesa. Ningú, ni els homes de sensibilitat més entorpidida són capaços de sostreure's a la influència encisadora d'aquests bells poemes que són les flors. A la vegada que jardí, moltes vegades serviria de lloc on el pagès frisós de coneixements provaria de fer experiències i assaigs. No cal sinó mirar l'exemple de França. Podríem dir que la protohistòria i història de la jardineria s'és desenrotllada en aquesta nació. Millor que de l'art de fer jardins, ens referim a la història i evolució de les plantes en els jardins conreats: podríem dir a la jardineria. El més gros contingent de les plantes conreades en els jardins han estat introduïdes per França, aclimatades allí i fetes evolucionar en els seus jardins. I tingui's ben en compte que les varietats noves en la seva major part foren obtingudes pels aficionats (amateurs) en els seus jardins particulars. Després d'ésser de profit pel creador de la varietat, fou glòria per la nació que s'acredita d'un treball intens i d'una cultura selecte, la que en pagar actualment

és la única que en mercat mundial presenta flors noves, i que comparteix amb els E. U. la exclusiva de vendre fruiters nous i seleccionats.

Tots aquests beneficis foren obtinguts bon xic pel treball de molts pagesos que sentien amor per les flors i que a estones es distreien provant d'ésser experimentadors.

Per la manera com els nostres pagesos respecten els arbres, es veu la poca estima que els tenen, i la incomprensió de la formosor que donen al camp. I veure de la manera com destrueixen arbres esplèndits per raons que no es comprenen!

He vist tallar arbres isolats, esplèndits, que no feien cap mal al conreu ni eren obstacle a res. No tingueren altra utilitat que la de fer-se malbé en el terreny; el mateix propietari en venia d'altres del bosc, que els hi pagaven millor.

No volem parlar de les tales en el bosc, però fins en aquest convindria que hi hagués aquest principi d'admiració i amor als arbres.

L'amor a les coses belles ningú pot sentir-lo com la dona, i ella és també la més apta per a comprendre la bellesa en la casa de pagès. Ella és la que en la masia sol demanar les millores i les pot orientar. En el fet de manar dins de la casa és l'encarregada de vetllar per l'endreçament de les coses i per l'ordenació de tot. I si això és feina per a la mestressa, queda per a les seves filles l'ornament de la casa i l'amor a les flors.

La dona, en fer això, no sols embelleix l'estatge: s'embelleix ella mateixa, més que amb res.

La pagesa ben educada ha d'ésser i serà el més eficaç mitjà per a implantar el regne de l'estètica en el pagès i en el camp.

R. SALA I ROQUETA

---

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Ens trobem en plena vinificació i tot l'interès està en conèixer la qualitat del most, ja que els raïms arriben malalts, escaldats i ben poc recomanables.

El glucòmetre mostra bones graduacions, mes l'acidímetre ens acusa pobresa manifesta, ço que val a dir que els components enològics estan en manifest desequilibri i que imposaran una curiosíssima vinificació que deurem corregir recercant un augment d'acidesa i vigilant que en la circumstància de la fermentació no s'elevin massa les graduacions termomètriques que ens portarien a una pèrdua segura d'elements. La riquesa tartàrica, empobrida, podrem activar-la bé sigui amb l'addició d'àcid cítric i millor seguint el bon consell del senyor Oliveras: aportant d'un 10 a un 15 per 100 de bagots a la verema.

Qui procuri remuntar els cups de pressa, guanyarà més que pensa en l'activitat, i qui estigui atent als centígrads per a acudir amb la bomba a refrescar les temperatures elevades, no s'en penedirà; mes els trasbalsos de vi per a reduir-li calor han de fer-se amb el menys contacte possible d'aire, car els vins sucrats bé massa tendeixen a una oscil·lació

que no sols els roba alcohol i color, mes també els dona regust de re-cuits. Enguany, amenaça el vi de quedar poc fresc i en raó, com dic, a la manca d'àcid.

I vulguin els lectors perdonar que hagi volgut insinuar-me en el terreny tècnic. Poca cosa permet el moment per a comèntar la situació del vi com mercaderia de transacció. El comerç prefereix veure venir que seguir el curs d'avanç que tenien fatalment iniciat; els mercats no estan per compres i els productors, amb l'enfeinament de l'hora, més preferim assegurar collita i classe que trencar-nos el cap en cercar preus. Aquests, per ara, són fermes, que és ço que més interessa.

Diguérem que els comerciants del Migdia de França reclamarien. El Butlletí Oficial de nostra enotècnica a Cette, ens deia el dia 6 del corrent mes:

«El *Journal Officiel* del 4 de septiembre de 1919 publica un nuevo decreto modificando el de 7 de julio de 1919, relativo a la prohibición de entrada por los puertos del Mediterráneo. Dice así: «Decreto: La disposición del artículo 1.º del decreto de 7 de julio de 1919 que estipulaba que la importación de vinos no podía efectuarse más que por vía marítima y por sólo los puertos del Atlántico, de la Mancha y del Mar del Norte, queda derogado, como igualmente el decreto del 5 de agosto de 1919.»

De manera que, si paguéssin bé per fer pronòstics, aqueix cop cobraria el cronista una bona cuoteta, car vaig preveure que la cosa aniria en aquest sentit, com recordaran els que a l'agost em llegiren. I si fos cosa de reincidir, diria ara que la tendència aniria millorant, mes la *salut esplendorosa* de la *pesseta* serà un no curt entrebanc, car damunt collita ressurt un preu massa elevat de compra a l'entregar efectiu *francs*.

El demés sentit segueix invariable i amb fonda expectació per ço que donarà l'estadística de recollecció que no sembla prometre gaire més enllà del 60 per 100 de la collita normal, i en certs indrets ja votarien un 45 per 100 car els danys han estat molts i inflexibles.

Finit octubre podrem parlar ja amb nocions concretes i amb estadística més certera. Amb tot, la collita és esguerrada, i, per tant, els preus persistiran.

PERE J. LLORT

## Resum de Revistes

ELS CONREUS D'ESTIU I LES MALES HERBES ALS VINYATS.—*Crónica de Vinos y Cereales*: Ernesto Mestre.—Setembre 1919.

És axiomàtic que dels conreus de secà, és la vinya la plantació que més volums d'aigua necessita, i és, doncs, evident que sols podrem procurar-la amb esponjament de la terra, netedat de plantes parasitàries i aplicacions de fertilitzants que no *recremin* al produir-se els fenòmens de descomposició química. Raó de les sèquies i claverons, dels adops vegetals en verd i unes esmagençades curosament fetes. Però és essencial cavar i destriar bé les vegetacions exòtiques que, ho i no essent males herbes en si, ho són per la evaporació que reclamen i que obtenen a expenses dels cabellers tendres dels ceps. Calsines i corretjoles són xupadores terribles d'aigua. En anys de sequera com el que hem passat, es fan sentir els resultats de l'aixut de tal manera que de vinya ben esmagencada a ceps deixats, ni cal preguntar els efectes que tenim clarissims a la vista.

LA QÜESTIÓ DE LA TERRA.—*El Progreso Agrícola y Pecuario*: Editorial.  
—Juliol 1919.

És tema la subdivisió de la propietat i és el problema andalús qui fa escatir-lo. A Catalunya no és cosa nova car la parcel·lació la tenim experimentada. I aquí que es mou també un neguit, podem i debem examinar-lo. Esforç bras, és treball. Està bé. Donem-li aplicació i trobem que si la parcel·lació es curta, no abasta a les necessitats del pagès perquè *cull poc* per a remunerar-se i *treure un jornal*. Si la parcel·lació és de més quantitat de terra, reclama l'auxili d'altre esforç (lloguer de jornalers) i el benefici roman dividit i escàs pel qui dóna jornals.

El comentarista de *El Progreso Agrícola* retreu amb justesa l'exemple que Irlanda ens mostra. Cessió que l'Estat fa als arrendataris i gabeles que aqueixos han de subvenir en renda i amortització. I parla a seguit de l'*outillatge*, car i difícil d'aconseguir. El problema retorna al mateix solc. Si l'extensió de conreu ha d'ésser beneficiosa, reclamarà útils majors i multiplicats, car les eines surten cares en petit conreu, i demanen capital en les grans explotacions. I a la fi: Estat o Propietari arrendador, és tot hu. Solució de l'articulista: garanties legals de duració de contractes que vinguin a convertir el cultivador en co-propietari de ia terra. És, en línies generals, el cas del nostre contracte de parceria.

P. J. Ll.

---

## INFORMACIÓ

El 24 de setembre, diada de la Mare de Déu de la Mercè, es celebrarà a Santa Maria de Palautordera, entre altres de patriòtiques i culturals, la festa de l'Arbre Fruiter, que fundada a Moyà per l'eminent patrici don Franciscó Viñas, és celebrada cada any amb èxit creixent, i ja el seu exemple s'esten i s'estendrà segurament a altres pobles i contrades.



La Premsa forana de Catalunya sovint espigola articles de la nostra Revista, però rarament fa constar de on els treu.

És amb molt gust que veiem com els confreres s'aprofiten de nostra col·laboració; però si ens demanessin permís, al concedir-los-hi, els hi posaríem la condició de citar la procedència.

No demanant permís com no sol fer-se, ¿què menys poden fer que atendre nostra indicació?



A l'inaugurar-se el curs vinent, en l'Escola Superior d'Agricultura de nostra ciutat, s'habilitaran nous i esgambiosos locals que estan acabant-se de decorar.

Uns aniran destinats a aules, i altres a laboratoris, contribuint plegat a proporcionar majors elements a l'ensenyança agrícola, i a engrandir i donar més majestuós aspecte a l'edifici on es formen i aniran formant-se (a mida que es vagin coneixent les ensenyances que s'hi donen), els agricultors il·lustrats i pràctics i els Directors de la futura agricultura catalana que mereix créixer més del que ara ho fa.

## Moviment de Mercats

### LLEYDA

Blat de secà, superior, la quartera, a preu de taxa; mitjà, a id., id.; flux, a id. id.

Blat de regadiu: de primera, a id., id.; de segona, a id., id.; de tercera, a id., id.

Favons, a 25 pessetes.

Faves, a 25 pessetes.

Ordi superior, a 14; mitjà, a 13.

Civada, a 11'50.

Blat-de-moro, a 19.

Llegumet, a 20.

Guixes, a 20.

Llavor de canem, a 45.

Mill, a 36.

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

Trèbol, a 60.

Llenties, a 10'50.

Patates, a 2'25.

Cigrons, a 15, clase corrent.

Oli de primera, a 25 pessetes.

Oli de segona, a 20 pessetes.

Segó, a 8 pessetes.

Pols, a 9'50 pessetes.

Ous, a 2'75 pessetes dotzena.



*La fira.* — Complint amb gust la comanda que em féu la Direcció d'aquesta Revista, mensualment donaré compte de la fira de bestiar llaner, que es celebra el dia 15 de cada mes a Lleyda.

La del dilluns d'aquesta setmana fou concorreguda per un gran nombre de remats, que sobrepujà bona cosa al de vàries de les passades fires.

Les vendes no han estat tan importants com era d'esperar, ateses les necessitats que senten els ramaders i els tractants en carn, però els preus continuen alts malgrat les mil trabes que per al transport de bestiar imposa la Junta de Subsistències, fastidiant a uns i altres, perquè no es dicta una llei que podria nivellar els preus i establir la prohibició d'exportar bestiar de tota mena a l'estranger, i no permetés al mateix temps la matança de femelles joves. Si no es fa això, s'atenta contra la prosperitat de la ramaderia.

Es calculen en 25,000 els caps que acudiren a la fira, dels quals se'n vengueren escassament la meitat amb destí a n'aquesta mateixa província, excepció feta d'algunes petites partides que s'exportaren a Manresa i alguns altres pobles de la província de Barcelona.

Els preus que es cotitzaren són:

Moltos monnegrins, de 60 a 65 pessetes.

Ovelles monnegrines, de 45 a 50 pessetes.

Ovelles d'inferior qualitat, de 40 a 45 pessetes.

Xais o corders, de 30 a 35 pessetes.

A l'escandall es féu alguna que altra operació, pagant-se a 3'50 pessetes el quilo les classes ordinàries, i a 4 la superior.



## VICH

- Xeixa : els 100 quilos, 50 pessetes.  
 Forment : els 100 quilos, 49 pessetes.  
 Sègol : els 100 quilos, 45 pessetes.  
 Ordi : els 100 quilos, 40 pessetes.  
 Civada : els 100 quilos, 39 pessetes.  
 Blat-de-moro del país : els 100 quilos, 48 pessetes.  
 Blat-de-moro Plata : els 100 quilos, 49 pessetes.  
 Llegum : els 70 litres, 23 pessetes.  
 Pedrerol : els 70 litres, 21 pessetes.  
 Patates bufè blanc : els 100 quilos, 20 pessetes.  
 Rebuig : els 100 quilos, 8 pessetes.  
 Ous : dotzena, 3'70 pessetes.  
 Palla de xeixa : els 40 quilos, 6 pessetes.  
 Palla d'ordi : els 40 quilos, 4'50 pessetes.  
 Alfals : els 40 quilos, 10 pessetes.  
 Carbó d'alzina : els 120 quilos, 25 pessetes.  
 Carbó de roure : els 120 quilos, 23 pessetes.  
 Llenya de roure : els 1,000 quilos, 28 pessetes.  
 Llenya de bruc : els 1,000 quilos, 30 pessetes.  
 Pinyons sencers : els 70 litres, 26'50 pessetes.  
 Pinyons trencats : els 10 quilos, 30 pessetes.

## TÀRREGA

- Blats blancs, a 48 pessetes els 100 quilos.  
 Blats roigs força, a 48 pessetes els 100 quilos.  
 Ordi, a 36 pessetes els 100 quilos.  
 Panís, a 46 pessetes els 100 quilos.  
 Favons, a 56 pessetes els 100 quilos.  
 Alfals, a 15 pessetes els 100 quilos.  
 Vins dels país, de 40 a 45 pessetes els 100 litres.  
 Vins d'Aragó, de 75 a 80 pessetes els 100 litres.  
 Alcohol (rectificat), a 245 pessetes els 100 litres.  
 Misteles, a 90 pessetes els 10 litres.  
 Anissats, de 130 a 200 pessetes els 100 litres.  
 Oli, a 8'50 pessetes el quartà.  
 Ous, a 2'25 pessetes la dotzena.

## MONTBLANCH

- Blat : de 27 a 28 pessetes quartera.  
 Ordi : de 13'50 a 14 pessetes quartera.  
 Civada : de 39 a 40 pessetes quartera.  
 Moresc : de 11 a 11'50 pessetes quartera.  
 Favons : de 24 a 24'50 pessetes la quartera.  
 Veces : de 21 a 21'50 pessetes la quartera.  
 Erp : de 20 a 20'50 pessetes la quartera.  
 Guixes : de 20 a 20'50 pessetes la quartera.  
 Trumfes : de 2'25 a 2'50 pessetes arrova.  
 Ametlles : de 80 a 85 pessetes saca.  
 Avellanes : de 100 a 110 pessetes saca.  
 Gallines : de 14 a 16 pessetes parell.  
 Pollastres : de 10 a 15 pessetes parell.  
 Conills : de 2'50 a 3'50 pessetes parell.  
 Ous : 2'75 a 3 pessetes dotzena.  
 Vi negre : a 12 rals grau i carga ; blanc, a 12 ; rosat, a 12.  
 Per fondre : de 6 a 6 i mig rals grau i carga.

S'entenen posats a la propietat.  
 Oli de primera : a 8'50 pessetes quartà.  
 Oli de segona : a 7'50 pessetes quartà.

## MOLLERUSA

Blat : a 28 pessetes la quartera.  
 Ordi : a 15'25 pessetes quartera.  
 Barreja : a 21 pessetes quartera.  
 Civada : a 11'25 pessetes quartera.  
 Favons : a 26'50 pessetes quartera.  
 Faves : a 26 pessetes quartera.  
 Veces : a 22'75 pessetes quartera.  
 Ametlla comuna : a 30 pessetes.  
 Ametlla llargueta : a 40 pessetes.  
 Ous : a 2'25 pessetes dotzena.  
 Pollastres : a 8 pessetes parell.  
 Oli : a 8 pessetes quartà.  
 Alfals : a 6 pessetes quintà.  
 Palla : a 2'50 pessetes quintà.

## OLOT

Blat : a 32 pessetes quartera.  
 Mestall : a 31 pessetes quartera.  
 Sègol : a 29'50 pessetes quartera.  
 Ordi : a 22 pessetes quartera.  
 Blat-de-moro : a 32 pessetes quartera.  
 Civada negra : a 18 pessetes quartera.  
 Civada vermella : a 16 pessetes quartera.  
 Mill, a 29 pessetes quartera.  
 Favons : a 33 pessetes quartera.  
 Faves : a 30'50 pessetes quartera.  
 Fajol : a 31 pessetes quartera.  
 Llovins forasters : a 28 pessetes quartera.  
 Veces país : a 34 pessetes quartera.  
 Veces forasteres : a 32 pessetes quartera.  
 Essos : a 29 pessetes quartera.  
 Fesols triats : a 50 pessetes quartera.  
 Fesols sense triar : a 44 pessetes quartera.  
 Ous : a 3'50 pessetes dotzena.

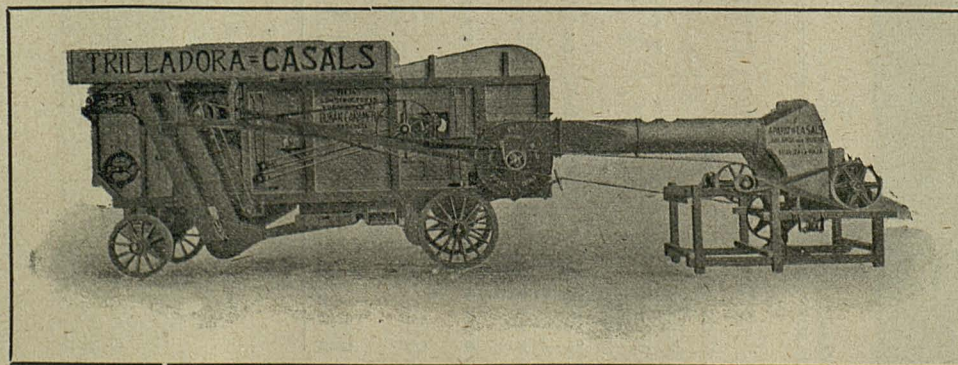
## CERVERA

Blat del país : els 55 quilos, a 29 pessetes ; íd. blanc, a 28'50.  
 Farina de primera : els 100 quilos, a 67.  
 Blat-de-moro : la quartera, a 24 pessetes.  
 Favons : a 26 pessetes.  
 Faves : a 26 pessetes.  
 Ordi : a 14 pessetes.  
 Cigrons : a 41 pessetes.  
 Patates : a 13 pessetes el quintà.  
 Alfals : de 5 a 6'50 pessetes.  
 Palla : de 2 a 2'25 pessetes.  
 Vi : carga de 144 litres de 12 a 22.  
 Carbó vegetal : els 120 quilos, a 26 pessetes.  
 Carbonet, a 2'50 pessetes quintà.  
 Llenya : de 2 a 3 pessetes quintà.  
 Ous : a 2'45 pessetes dotzena.

# Tren de batre CASALS

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

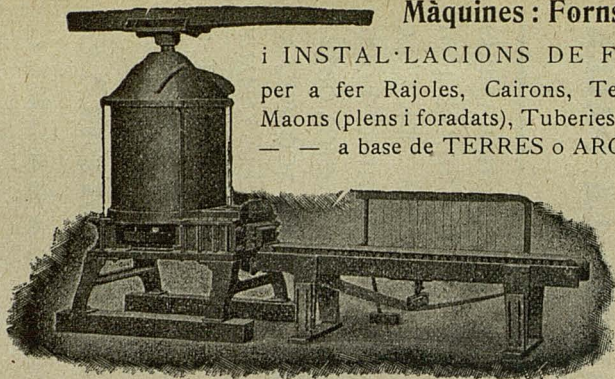
A QUI HO DESITGI  
LI FACILITAREM  
MOLTES REFE-  
RENCIES DE NOS-  
TRES MÁQUINES  
DE **BATRE**



CONSTRUIM TIPUS  
DIFERENTS I SI  
SE'NS INDICA LA  
PRODUCCIÓ QUE  
ES DESITJA OBTENIR  
ACONSELLEM EL TAMANY  
-- CONVENIENT --

**Fabricants: SUCCESSORS DE DURAN I CAÑAMERAS**

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



**Màquines : Forns : Accesoris**

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

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

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

MESCLA-  
DORES de  
morter, etc.

Instal·lacions de 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  
B  
R  
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)**