

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Doctor en Ciències Agràries

Cap del Servei Tècnic d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

## COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ: Director del Laboratori de Patologia Vegetal del Consell Provincial de Foment de Tarragona.

LISINI ANDREU: Elaiotècnic.

JOAN ANGEL i GENÍS: Enginyer, Professor de Fitotècnia en l'Escola Superior d'Agricultura.

JOAN ARUMÍ: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic de Terra Campa.

LORENÇ BADELL: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic de Viticultura.

GUILLEM DE BENAVENT: Doctor en Farmàcia, Ajudant del Laboratori Químic de la Direcció d'Agricultura.

M. FAURA i SANS: Doctor en Ciències Naturals, Professor de Geologia en l'Escola Superior d'Agricultura.

P. J. GIRONA: Doctor en Dret, Professor de Economia i Legislació en l'Escola Superior d'Agricultura.

MANUEL LLENAS: Doctor en Ciències Naturals, Professor de Botànica en l'Escola Superior d'Agricultura.

PERE J. LLORT: Publicista Agrari.

ARNEST MESTRE: Enginyer Director de la Estació Enològica de Felanitx (Mallorca).

CRISTÒFOL MESTRE: Enginyer Director de la Estació Enològica de Vilafranca del Penedès.

VICENS NUBIOLA: Professor de Floricultura en l'Escola dels Bells Oficis.

C. OLIVERAS MASSÓ: Enginyer Director de l'Escola de Viticultura i Enologia de Reus.

CARLES PI SUÑER: Enginyer, Director de l'Escola Superior d'Agricultura i Professor de Mecànica.

J. POCH DE FELIU: Enginyer, Encarregat del Servei Tècnic de Terra Campa.

JAUME RAVENTÓS: Enginyer, Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat, i Cap del Laboratori Químic de la Direcció d'Agricultura.

JOSEP M.<sup>a</sup> RENDÚ: Cap del Servei d'Acció Social Agrària.

M. ROSSELL VILÀ: Professor de Zootècnia de l'Escola Superior d'Agricultura, Cap del Servei de Ramaderia.

JOAN SALOM: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic d'Arbres Fruiters.

SEGIMON VANDRELL: Enginyer, Encarregat del Servei Forestal.

ERASME M. D'YMBERT: Enginyer, Ajudant del Servei Tècnic d'Enologia.

VALERI SERRA I BOLDÚ :: SECRETARI

## SUMARI

La política econòmica del Govern en el comerç de l'oli, per *August Matons*. — Sobre l'aprofitament del most de raïm pel seu poder edulcorant, per *C. Mestre*. — Com es fan els olis poc àcids, per *Lisini Andreu*. — El batre mecànic. Els aventatges que reporta, qui deu percebre'ls?, per *J. Viladot Puig*. — El concurs de la Seu d'Urgell. — Comentaris. — Informació Vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori.

FORA TEXT

CAN SENROMÁ DE TIANA

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 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 PER A ANÁLISIS 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

Telegrams "SERDAROS"

En dirigit-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: Pessetes 9 - Fora: Pessetes 10 - Estranger: Pessetes 11  
Número solt: Pessetes 0'50

## La política econòmica del Govern en el comerç de l'oli

V<sup>A</sup> quedar demostrat en l'article anterior que el Govern ha permès durant els últims anys, la sortida de l'oli sobrant a Espanya. Jo no defenso el Govern; admeto que potser ha obrat inconscientment i que si s'hagués posat de bona fe, en lloc d'encertar-ho, ho hauria esguerrat; però el fet és que s'ha exportat una quantitat d'oli que pràcticament representa, amb suficient aproximació, el sobrant que deixava el consum interior.

Junt amb això hi ha una altra consideració a fer i és que l'exportació nostra ha pujat durant els anys de guerra. De 37 milions de quilos que era en el sexenni 1908-1913 (terme mig per any) ha arribat a 70 milions, terme mig dels anys del sexenni 1914-1919. És a dir, quasi s'ha doblat.

Es veritat que també la producció ha augmentat considerablement, car de 208 milions de quilos que era en 1908-1913 ha pujat a 290 milions en 1914-1919. Però *proporcionalment* ha crescut més l'exportació que la producció. En efecte, en els 6 anys 1908-1913 s'exportaren en total 226 milions de quilos; en 1914-1919 se n'exportaren 415 milions. En 1908-1913 es produïren en total 1250 milions de quilos i en 1914-1919 se'n produïren 1740 milions. Fent igual a 100 l'exportació de 1908-1913, l'exportació de 1914-1919 és igual a 183. En canvi fent igual a 100 la producció de 1908-1913, la de 1914-1919 és apenes de 140. En altres paraules, per cada 100 quilos d'oli produït en 1908-1913 se n'exportaren 18 i en canvi per cada 100 quilos produïts en 1914-1919 se n'exportaren 24.

En conclusió, doncs, *respecte a les quantitats exportades* no pot dir-se que la política econòmica del Govern hagi estat contrària als justos interessos de l'agricultura.

Es evident que les xifres surten potser massa bé per a demostrar la meva tesi; però són elles que surten, no sóc jo que les faig sortir. Encara que, admetent tota mena d'errors i adoptant una prudència acceptable en aquesta mena de càlculs, reduïm i rebaixem l'aproximació trobada, ens quedarà sempre que la política del govern ha respost en el fons a les necessitats del país.



Sospito que algú dirà que amb aquestes argumentacions i demostracions vaig contra els pagesos, però en aquest moment jo em preocupo d'anar amb la veritat que és una bona companyia, encara que en certes ocasions resulti perillosa. No es pot negar que el deure del Govern en trobar-se en front de les demandes seductores dels països estrangers, era proporcionar l'exportació a la producció i al consum interior i que això, com s'ha demostrat més amunt, ha estat fet. Es tracta evidentment d'una actitud justa i útil. Justa perquè la caritat ben entesa comença per casa i era necessari assegurar abans que tot el proveïment del mercat interior; i útil, perquè assegurar el nostre proveïment significava eliminar una nova causa, una causa més i poderosa, de disgust, que afegida a les altres mils que ens punyien, hauria pogut determinar un perillós esclat d'indignació, fàcil en aquests temps en què tot està convulsionat.

Com a ciutadans, doncs, no ens podem queixar d'aquella política. No s'han de posseir excelsos dots profètiques per a endevinar ço que hauria passat si el Govern hagués deixat llibertat absoluta de comerç. Un riu caudalós d'oli hauria marxat cap a l'estranger deixant eixuts els nostres magatzems. Els estrangers haurien tingut oli, però nosaltres que el produïm, nosaltres que el fem, ens hauriem quedat sense. I en conseqüència els preus haurien pujat fent possible el consum d'oli sols als que tenen la ventura de posseir milions, que no són gaires, malgrat l'ajut de la guerra. És molt bonic, evidentment, l'altruisme, però penso que en les qüestions econòmiques, s'ha de fer d'altruista amb els productes que sobren i exigint, si es pot, una bona compensació.

Si ara que hi ha oli, tot sovint hi han protestes violentes i manifestacions, jo penso què hauria passat si el govern hagués deixat lliure l'exportació.

Per això crec que els pagesos no poden demanar la lliure exportació. Els obliga un deure moral, el d'assegurar el proveïment del mercat interior, i llur propi interès de productors que és el d'evitar que les protestes actuals que tenen potser un fons còmic, no degenerin i prenguin un fons tràgic. Estan les coses d'una manera que una petita guspira pot produir l'incendi. I la manca d'oli seria quelcom més que una guspira, car tothom sap la importància de l'oli en la nostra alimentació.

La intervenció de l'Estat ha de continuar; però ha d'ésser una intervenció intel·ligent i sobretot honrada, que això és principalment el que ens ha mancat durant tot aquest temps i ço que ha determinat abusos deplorables. Ben mirat, potser, les queixes dels pagesos no tenen altre origen i el malestar de les comarques oleícoles i el neguit dels fabricants i exportadors neix principalment de la inseguretats en què viuen, del perill en què es troben d'ésser sacrificats a l'interès d'una colla de poderosos o d'haver de doblegar-se a les exigències intolerables d'alguns vïvidors que amb una avidesa de caníbals s'han llançat a fer fortuna.

El que han de demanar els pagesos és que es fixi cada any — mentre durin les actuals circumstàncies — la quantitat d'oli necessari per al consum interior i que *el sobrant es deixi després exportar lliurement*. Res de dipòsits, ni de permisos. Tothom que vulgui i pugui ha de poder ésser exportador sense estar obligat a immobilitzar un capital doble almenys del necessari. Res de taxes, car proporcionant l'oli que hauria



de quedar a Espanya, a les necessitats del consum, el preu s'establiria normalment en base a les demandes.

Ni la taxa, ni la constitució de dipòsits han servit per a res. Molts dipòsits són ficticis i l'oli de taxa és immenjable per al que tingui paladar. I la concessió de permisos ha donat lloc a un comerç clandestí que ha estat, potser, el més vergonyós de tots els que s'han fet durant la guerra. Per al productor català, aquesta política seria altament beneficiosa. L'oli català és oli d'exportació i el seu preu es fixaria per això independentment del mercat interior i en base a les demandes dels mercats estrangers que, necessitant-lo, estan disposats a pagar-lo car.

Jo crec que per aquest camí serà més fàcil obtenir una modificació de la política seguida fins ara pels Governos.

AUGUST MATONS

---

## Sobre l'aprofitament del most de raïm pel seu poder edulcorant

L'aprofitament del most de raïm pel seu poder endolcidor, de què ens ocupàvem en l'article anterior, per què fou abandonat?

Començà a desenrotllar-se la indústria sucraera a base de la remolatxa als països del Nord, adquirint gran importància des de mitjants del segle passat. Le perfecta organització de dita indústria, el seu caràcter tècnic, els augments de rendiment que per selecció de la remolatxa s'obtingueren i el no poder ésser l'aprofitament del sucre de raïm constant tots els anys (l'oscillació de la producció vinícola és molt marcada i en anys d'escassetat és més senzill i surt més a compte obtenir vi) constituïren causes poderoses que feren perdre terreny a l'aprofitament del sucre del most de raïm.

Entre les moltes anormalitats que ens ha dut la guerra, hi ha la de presentar-se de nou algunes circumstàncies en què sembla hagin de tornar aquells temps en els quals Napoleó afavoria amb premis la instal·lació de fàbriques d'aixarops de raïm. Tenim avui el sucre car i el most de raïm barat.

Quan s'intenti aprofitar el raïm per substituir el sucre, lo primer que s'imposa és trepitjar-lo per obtenir el most i conservar aquest esterilitzat per a evitar la fermentació. En aquest estat qualsevol temps de l'any és bo per a procedir a l'aprofitament de dit most per al fi que ens ocupa.

L'esterilització pot obtenir-se per medi de la pasteurització o per medi d'antisèptics legals. La pasteurització consisteix en calentar el most fins a temperatures compreses entre 60° o 70° a fi que mori la llevadura i tots els altres ferments que l'acompanyen.

Hi ha aparells especials per a proporcionar al most aquesta temperatura. Aquest deu conservar-se després en vasos rigurosament esterilitzats.

El sistema més senzill, és el de conservar el most per medi d'algun



antisèptic legal, que puga eliminar-se quan convingui: aquest és el gas sulfurós. S'emplea a la dosi d'un gram per litre com a mínimum. Pot proporcionar-se fent passar el most per una ensofradora o bé utilitzant el gas sulfurós líquid o per medi d'una solució sulfurosa molt rica. El metabisulfit no deu emplear-se en aquests casos, perquè comunicaria al most un excés de potassa.

Els mostos contenen naturalment una gran quantitat d'aigua: són veritables solucions aquoses de sucre, àcids, extractes, etc.

Es comprèn que concentrant, és a dir extraient part d'aquesta aigua, pugui obtenir-se un líquid dens, en el qual les substàncies indicades siguin en gran proporció. Aquest producte és lo que en diem aixarop de raïm.

En concentrar no tan sols augmenta en relació a un volum determinat, la quantitat de sucre si que també l'acidesa. Aquest augment d'àcids podria donar un gust desagradable, molt més encara per als paladar: que no simpatitzen amb els líquids acidosos.

D'aquí ve que per obtenir un most concentrat o aixarop ben equilibrat sigui precis neutralitzar primer totalment o parcialment l'acidesa.

Aquesta neutralització pot fer-se econòmicament amb pols de marbre (carbonat de calç). Deuen escollir-se d'una pedra molt blanca; si presenta línies fosques rogenques o d'alguna altra color és senyal que està impurificat, i dites impureses perjudicarien més tard la qualitat de l'aixarop.

La presència de ferro és la causa, en els mostos concentrats, de la *casse ferrica*.

Si no hi hagués a mà pols molt blanca de marbre es procedirà de la següent manera:

Es tracten primerament amb sal fumant, amb el qual es forma clorur de calç i si hi ha ferro, clorur de ferro, que es precipita mitjançant una corrent de gas sulfúric.

Separat el pòsit format, es reconstituirà el carbonat de calç per medi d'una addició de carbonat de sosa del comerç que no contingui ferro. El precipitat obtingut ben rentat i sec pot usar-se com a desacidificant.

El líquid fred i clar separat sense arrossegar gens de la part enterrada s'emplearà seguidament per a la concentració.

Aquesta desacidificació es fa en calent quan s'empleen mostos ensofrats ço que determina un principi de desulfatació.

La concentració més senzilla és la que es fa a foc directe en calderes d'aram, amb preferència estanyades, o en vasos esmaltats.

Un producte més fi s'obté si es fa la concentració al bany-maria o al vapor, mes la major perfecció es basa en utilitzar el buit o el fred industrials. El sistema al buit consisteix en evaporar part de l'aigua que porta el most a menys de 40° de temperatura en un recipient tancat en el qual, per mitjans mecànics, es disminueix convenientment la pressió atmosfèrica; sabuda és la possibilitat, basant-se en aquest principi, de fer bullir un líquid a molt baixes temperatures; suprimint llavors les oxidacions motivades pel cremat i la descomposició o transformació d'alguns components alterables a temperatures elevades.

Aquest mètode del buit és el que es segueix en les fàbriques de sucre



de canya per concentrar els líquids procedents de la canya o de la remolatxa.

La concentració de mostos amb el fred és procediment més modern, el campió del qual és el Dott. Eudo Monti d'Itàlia. Amb aquest sistema s'han aconseguit resultats molt satisfactoris. El seu fonament és el següent: Si tenim una dissolució aquosa de substàncies variades i li donem un fred ben intens, es produirà la congelació; aquesta no tindrà lloc en tota la massa des d'un principi, sinó que de primer es formaran cristalls d'algun dels cossos integrants i els altres elements quedaran concentrats en el líquid interposat entre aquests cristalls. Amb el most el primer element que es glaça amb les temperatures baixes és l'aigua: posant-lo a una temperatura de 6° sota zero es formen cristallets de glaç que es poden ben separar; naturalment que amb un líquid tractat així, ço que queda sense glaçar-se resultarà més concentrat en relació als altres elements i també en relació al sucre.

Monti demostra que aquest procediment és més econòmic que el de concentració ordinària per medi de la calor.

No cal inventar pas nous aparells per a la concentració dels mostos de raïm, car poden seguir-se sistemes i procediments semblants als que s'empleen per a l'obtenció del sucre de canya o de remolatxa.

El cost de concentració, calculant per exemple a 1/3 del seu volum no seria alt, car tenint en compte les dades de la indústria sucra que ha de concentrar molt més els sucres, per una gran instal·lació podria resultar amb preus de carbó i maquinària d'abans de la guerra, a uns 50 cèntims per hectolitre de most treballat. Aquests càlculs en les circumstàncies actuals no poden tenir un valor absolut, però sí que poden indicar-se com una orientació.

Els mostos, per llur naturalesa, podrien trobar aprofitaments casolans, per a endolcir en molts casos amb més economia que no pas usant el sucre de canya o de remolatxa. On podria també emplear-se el most és als establiments de confiteria i dolceria.

En gran nombre de casos en què el sucre de remolatxa s'utilitza sense preocupar-se de son aspecte, ni del seu estat, sòlid o en dissolució, sinó tan sols pel seu poder endolcidor, pot trobar bona aplicació per a substituir el sucre ordinari.

Per assaigs fets en aquesta Estació Enològica han pogut comprovar-se aquestes apreciacions. Per jutjar el grau d'aprofitament de nostres mostos per a usos no vínics, havem intentat amb èxit, i comprovat per nostres alumnes la substitució del sucre de remolatxa o de canya per el de raïm en els casos següents:

a) Per obtenir begudes ensucrades àcides, que com a refrescants es consumeixen molt a l'estiu fent-les escumoses per medi del síf.

b) Per a fer aixarops de la densitat que es vulgui. Fent arribar aquesta a un grau mig pastós, s'obté ço que els italians anomenen *miele d'uva*, producte riquíssim, molt semblant pel seu aspecte i gust a la mel produïda per les abelles i que podria substituir-la en molts casos sense desmèrit.

c) Per a obtenir melmelades de fruites variades, substituint el líquid ensucrat directament pel most concentrat al grau que es vulgui, conservant-se després el producte per pasteurització.



e) Per a fer caramels sense usar altra substància que el most de raïm.

f) Per a la preparació de vermouths i vins de licor.

Els mostos concentrats poden substituir, demés, les misteles en aquells casos en què no interressi encabeçar un vi amb esperit, sinó senzillament per donar-li el gust dolç o pastós.

Una matèria tan ensucrada com és el most de raïm pot trobar, com se veu, bona aplicació en el consum familiar, formant part de bon nombre de preparacions com les indicades, en les quals les mestresses de nostres poblacions rurals podrien lluir llur traça donant més valor a una primera matèria, que avui no és utilitzada més que per fer vi, i degut al preu alt del sucre de remolatxa pot emprar-se com a substitut amb avantatges econòmics.

Si en les actuals circumstàncies s'escampava aquest aprofitament encara que no fos més que per a usos casolans i alguns de confiteria, podrien aconseguir-se dos avantatges: retirar del mercat un bon nombre de hectolitres de most que no es transformarien en vi i per tant no contribuirien a la seva abundància, i aconseguir, demés, algun estalvi en el consum del sucre ordinari.

C. MESTRE ARTIGAS

Enginyer-Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès

## Com es fan els olis poc àcids

És tendeix a suprimir, en el comerç de l'oli, el *tastador* o *catador*, suprimint amb ell tots aquells caràcters sensibles al nostre paladar que servien per a judicar de la finesa d'un oli. Qui dona la guia avui en el comerç, és l'*acidímetre*, aquella caixeta, quasi sempre marró, que solen portar generalment els compradors.

Abans un comerciant d'oli havia d'entendre en oli i en comprar olirava, mirava i tastava. Avui tothom en sap prou i l'acidímetre indica quan un oli és dolent i quan és bo, perquè per a dir que un oli és dolent es diu que té molta acidesa.

La moda ha vingut així, i cal seguir-la, a pesar que moltes vegades es doni el cas que un oli, per exemple, de dos graus d'acidesa, sigui més bo al gust que un d'un grau.

No obstant l'acidesa és *una dada* per a judicar de la finesa d'un oli; però cal que vagi acompanyada per la olor, la color i el gust.

L'acidesa com a índex de la finesa de l'oli es començà a generalitzar en els olis industrials, però després, a conseqüència dels contractes fets amb els mercats americans i amb les marines de guerra, que s'estipulaven en base a una acidesa inferior al tres per cent, també es generalitzà entre els olis comestibles. Avui hi ha comerciants que demanen olis que facin mig grau i fins alguns els demanen neutres.

La indústria de la refinació dels olis per procediments físico-químics ha contribuït molt a considerar l'acidesa com un element de judici per a establir la finesa, car per aquesta mena de transformacions un oli es



paga inversament a la seva acidesa. Aquests olis refinats que són neutres o fan, al màxim, una o dues dècimes, tenen una gran importància per als exportadors, car d'ells es serveixen per obtenir olis d'acidesa determinada.

Enguany serà segurament, un any en el qual tindrà molta importància l'acidesa, car no aconseguint l'exportació lliure, els compradors preferiran els olis que en tinguin menys. En general els nostres fabricants no es preocupen gaire d'obtenir olis de poca acidesa convertint d'aquesta manera, olis que podrien ésser fins, en olis corrents. Coneixent per pròpia experiència la importància que té l'obtenció d'olis de poca acidesa volem avui tractar d'aquesta qüestió. L'acidesa dels olis es produeix en alguns casos en les mateixes olives, quan aquestes es deixen recalentar; l'oliva cansada i fermentada produeix olis carregats d'acidesa. Per això s'han de treballar sempre *olives fresques*.

Té també molta importància la neteja del molí, màquines i útils de fabricació els quals en començar el treball han de repassar-se amb una solució al cinc per cent de sosa càustica, resseguint recons, netejant-ho enèrgicament tot, sense descuidar l'útil o aparell més insignificant: piques cups, rodets, sotamoles, gronses, tubs, dipòsits, decantadors, premses, etcètera. Aquesta neteja s'ha de repetir cada dia en plegar la feina o fer rellevament dels operaris. Abans de tirar l'oliva a les gronses s'han de mirar els sacs per veure si n'hi ha algun que contingui oliva dolenta per a separar-la i treballar-la apart.

Quan l'oliva no es pugui treballar de seguida s'ha de conservar en els sacs oberts o millor escampada per terra formant una capa de 15 centímetres d'alçada i que es remena amb cura de tant en tant.

Es necessari també evitar les gotes d'oli recalentat que solen caure dels coixinets. En fer pasta és quan sol determinar-se l'augment d'acidesa dels olis. Aixafant les olives, les aigües de vegetació o morques i l'oli, que en l'oliva estan separats, es barregen íntimament i com que les aigües contenen àcids, aquests passen a l'oli. Demés el contacte amb l'aire i l'elevació de la temperatura determinada per la trituració, produeix oxidacions que augmenten la quantitat d'àcid. Per a evitar que l'oli *agafi* molt àcid el remei consisteix en separar-lo ràpidament de les morques. També va bé afegir aigua quan s'aixafen les olives, com es fa quan el fruit està gelat, amb l'objecte que les moles treballin més bé; d'aquesta manera es dilueixen, és a dir, s'allarguen les morques, rebaixant, per tant, llur grau d'acidesa.

En fer aquesta operació es pot afegir a l'aigua un xic de calç la qual no dona cap mal gust a l'oli i en canvi neutralitza els àcids de les aigües de vegetació.

Hi ha moliners que tenen *segrets de fabricació*: barregen a la pasta un xic de sal, hi tiren cendres, etc. Es tracta de procediments que neutralitzen l'acidesa però que no són aconsellables. Convé anar fent pasta a mida de les necessitats evitant d'omplir la pica del rodet, sobretot en les hores de repòs o quan es canvia el torn perquè no es produeixi una fermentació.

Per a parar els peus no s'han d'usar esportins que hagin servit per a fer olis inferiors ni que faci més de 24 hores que no serveixen. Tant en un cas com en l'altre si s'han d'utilitzar per a fer oli fi, convé rentar-los



amb una solució de sosa càustica, esbandir-los amb aigua i deixar-los assecar al sol.

Aquest mateix lavatge s'ha de fer quan es volen emprar els cofins de segona pressió per la primera.

Els peus s'han de desfer ràpidament un cop acabada la pressió tenint l'advertència, abans d'affluixar-los, de tirar-hi bon raig d'aigua amb una regadora per evitar que pels teixits exteriors hi quedi oli.

L'aigua ha d'ésser sempre freda o apenes tèbia; mai calenta i menys encara bullent.

La sansa destinada a la segona pressió s'ha de repassar i premsar de seguida per impedir el seu calentament i per tant que dongui oli més àcid. Aquest, no obstant, serà sempre més àcid que el de primera pressió i això s'ha de tenir present si es té costum d'ajuntar-los.

L'oli s'ha de separar *immediatament* de les aigües de vegetació, quan no es té un separador automàtic; el sistema més recomanable és el de les tres piques: el líquid que raja de la premsa va a la pica central; les oliaces passen a una de les piques laterals per medi d'una cantimplora i l'oli passa a l'altra per un forat superior.

Convé que en la pica central, amb l'objecte de diluir les oliaces, vagi caient constantment i amb abundància un raig d'aigua amb pressió. L'aigua ha de caure subdividida en petits filets, ço que pot obtenir-se posant en l'aixeta un bec de regadora.

En alguns molins només hi ha dues piques: la que rep el líquid que s'escola de la premsa i la de les oliacès. En tot cas l'oli s'arregla a mà.

De les piques, l'oli passa als dipòsits depuradors els quals han de tenir una aixeta a la part baixa per a buidar-los. En aquests dipòsits es fan unes capes formades per matèries grasses d'aspecte mucilaginós que en els olis separats sense aigua són d'una color fosca, mentre que en els olis que s'han separat amb el procediment abans descrit són de color més clara. En alguns molins aquestes capes no es treuen fins que es buiden els dipòsits; és necessari, en canvi, plegar-les apenes es formen i recollir-les en un dipòsit apart per a refer-les amb sansa fresca en acabar les feines del molí.

Abans de tirar l'oli al cup, s'ha de purgar bé el dipòsit que es vulgui buidar; però és millor fer abans un parell de trasbalços en altres dipòsits, repetint cada vegada la purgada. El trasbals d'un dipòsit a l'altre es fa amb sifons.

Els nostres olis d'infern acostumen a tenir una elevada acidesa, però amb un xic de cura poden obtenir-se amb sol tres graus. Per això abans de començar la campanya s'han de netejar bé els inferns i donar-los una mà de calç si no estan recoberts de rajola; l'oli s'ha de treure, possiblement, cada dia o cada dos el màxim. Per a afavorir la separació de l'oli, es pot fer anar un tub de vapor en la primera pica.

Usant totes les precaucions i cures esmentades, els nostres fabricants obtindran dos avantatges: fer oli més bo que es vendrà més car, i acreditar els nostres productes, ço que en definitiva es tradueix també en una venda més cara.



## El batre mecànic

Els avantatges que reporta, qui deu percebre'ls?

EN dos articles havem parlat dels avantatges que reporta el batre a màquina, demostrant en el primer el benefici indirecte, i en el segon, el directe. I deixarem fixat que el primer és una collita més cada set o vuit anys en tots els cultius a què es dedica l'agricultor que bat a màquina, i que el segon és de 2,57 pessetes per quartera de blat i de 1'49 pessetes per quartera d'ordi.

Ara bé: Qui deu percebre aquests beneficis?

Estranya trobaran la pregunta tots aquells que mirin superficialment els problemes agrícoles, ja que, a primer cop d'ull, sembla que la resposta hagi d'ésser senzilla, per haver-se de formular així: «els que siguin conreadors de cereals».

I no obstant, aquesta resposta no és lògica, i com a tal deu rebutjar-se.

Si es digués: «Aquests beneficis deuen percebre'ls els agricultors en general, l'agricultura tota», hauríem dit la paraula justa.

Discutim-ho:

En nostra pagesia es troben pagesos grossos i pagesos petits.

Els pagesos grossos necessiten pluralitat de vegades l'esforç del petit pagès per a les feines agrícoles.

Si els pagesos grossos estableixen la màquina de batre per a llur collita solament, els altres en veure's privats de la batuda mecànica, i trobar-se despallats dels seus avantatges, poden reaccionar i portar a cap una vaga pacífica deixant de prestar concurs al pagès gros, que sortirà perjudicat d'aquesta actitud, car encara que faci la feina amb els seus empleats—els mossos usuals de la casa—per a altres feines necessita el jornalier si no vol que li quedin endarrerides, i el jornalier, en moltes comarques, és el petit pagès que cuida una petita partida de terra per a ell, que li deixa temps disponible per a llogar-se a jornal més o menys dies.

No cal arribar a l'extrem de l'amenaça de vaga per capir l'interès que ha de tenir el pagès fort que el petit pagès utilitzi la batidora, ja que, de no batre-hi, ha d'emplear més dies en fer la seva feina, la qual cosa endarrerirà al gran agricultor l'usufructuar-se de l'esforç sobrer a aquell, disminuint-se-li el benefici indirecte, ja que a menor sobrant de jornals, menor oferta, i a menor oferta més preu.

Tampoc han de pensar els modestos agricultors en l'establiment de la màquina de batre cooperativament per a ells sols, car això implicaria divorciar el Treball, que ells representen, del Capital, que ve representat pels agricultors grossos; i serà sempre una equivocació per a la prosperitat de l'assalariat un absolut divorci del capital.

En nostra agricultura es dona el cas d'haver-hi qui cultiva cereals i qui no en cultiva.

Al qui en cultiva no cal dir si li interessa el batre mecànic; mes sí que cal refermar que també és indispensable aquella pràctica al que no conrea espigues.

L'argument és el de sempre: el de deixar lliures els homes que han



de dedicar-se al batre el més aviat possible perquè puguin dedicar l'esforç als altres múltiples aspectes de la pagesia i dels que no pocs poden interessar als que no conreen cereals.

Tots els agricultors deuen percebre els beneficis que reporta el batre mecànic, i és per això que tots deuen posar l'esforç perquè s'estableixin màquines de batre, tantes com siguin necessàries a la capacitat productora de cada població o comarca cereal. Mes com això és molt difícil d'alentar-ho individualment, l'interès de tots ha d'estar que les bateadores siguin una secció dels Sindicats agrícoles, d'aquestes entitats a les quals per egoismes mal entesos encara es miren de cua d'ull alguns agricultors.

I és per això, per no mirar-les amb franca mirada, que no veuen en elles la vertadera salvaguarda de la propietat individual, com tampoc la garantia absoluta de la prosperitat agrícola general, i en la seva obstinació no veuen que sempre l'esforç mancomunat dels individus d'una classe social dona més esplèndids fruits que l'isolament de cada individu, amb la qual cosa es desfa aquell axioma matemàtic de  $1+1+1=3$ , ja que una vegada 3—en el cas de què parlem—val molt més que 3 vegades 1. I en la bateadora mecànica no deu trobar-s'hi pas una excepció.

J. VILADOT-PUIG

## El concurs de la Seu d'Urgell

El dia 26 del mes passat, tingué lloc a la Seu d'Urgell un Concurs per millorar la raça lletera suïssa. L'organitzà la Mancomunitat de Catalunya amb la cooperació de l'«Asociación General de Ganaderos del Reino», la qual veient l'eficàcia i la bona orientació seguida en els concursos celebrats fins ara pel nostre Govern, hi ha sumat generosament el seu esforç deixant que siguin uns només els concursos ramaders que es celebrin a Catalunya.

En sa virtut aquest cartell del concurs de la Seu era doblement interessant, a judicar:

La Mancomunitat, per 4 braus i 6 vaques, oferia 5,150 pessetes de premis i l'«Asociación» 3,395 pessetes per un lot de 5 vaques, per un de 3 i per tres anolls i sis anolles.

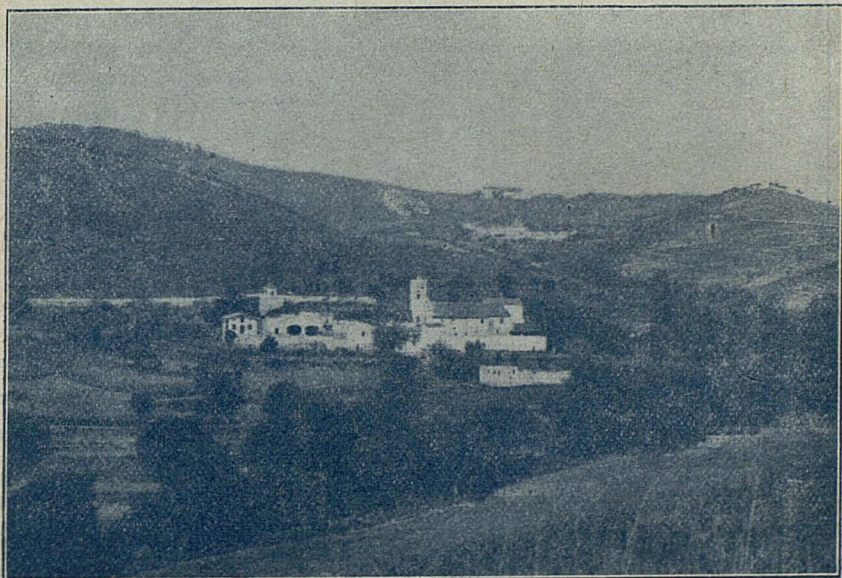
L'assistència de bestiar concursant, fou nombrosa, arribant a 170 caps, dels quals se n'eliminaren tots aquells que no reunien les característiques demanades en el cartell, així com els que no eren de pura raça schwitz o suïssa.

Quatre braus es disputaren el primer premi, mes, el Jurat seguint el procediment de puntuació, no trobà en cap d'ells condicions tan remarcables com requeria, i en sa virtut deixà desert el primer, adjudicant els tres restants als braus de D. Feliu Puig, d'Alàs; al de D. Jacint Fitè, de Figols, i el tercer al de D. Antoni Figols de La Seu.

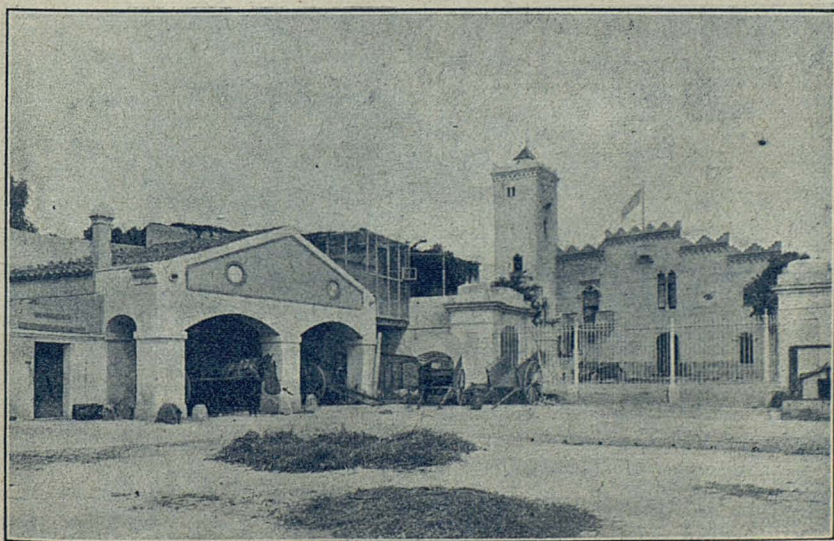
De les 116 vaques que aspiraven als premis, resultaren guanyadores, tres de D. Joan Armengol, de la Seu; una de D. Bartomeu Mayoral, de La Seu; una de D. Enric Vidal, de La Seu, i finalment una de D. Pau Jordana de Sta. Madalena.



## CAN SENROMÀ DE TIANA

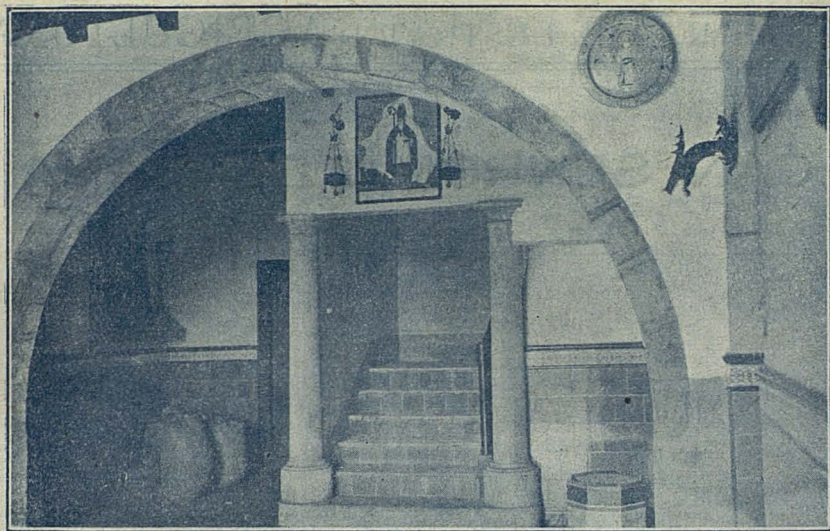


Vista general



Façana principal

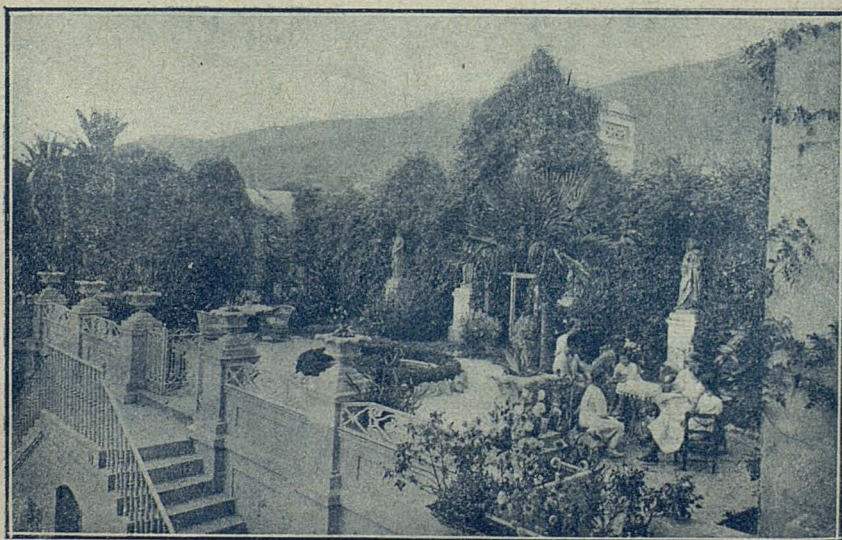




Portal d'entrada

**D**AVANT la sobirana possessió, amb la qual emjoiem avui aquest *Suplement il·lustrat* d'AGRICULTURA, pot dir-se ben bé que tenim un document ben important i representatiu de la història de Catalunya.

No és can Senromà de Tiana, una mansió senyorial bastida com algunes, per a servir de castell i baluard a un guerrer de l'edat mitja. No s'acaba sa història ni son poderiu en acabar-se les gestes feudals cavalleresques, que donaren per resultat l'absentisme d'aquelles de nostres classes acomodades que s'havien enlluernat amb els oripells dels bèl·lics vestuaris. L'èxode cap a la cort reial de

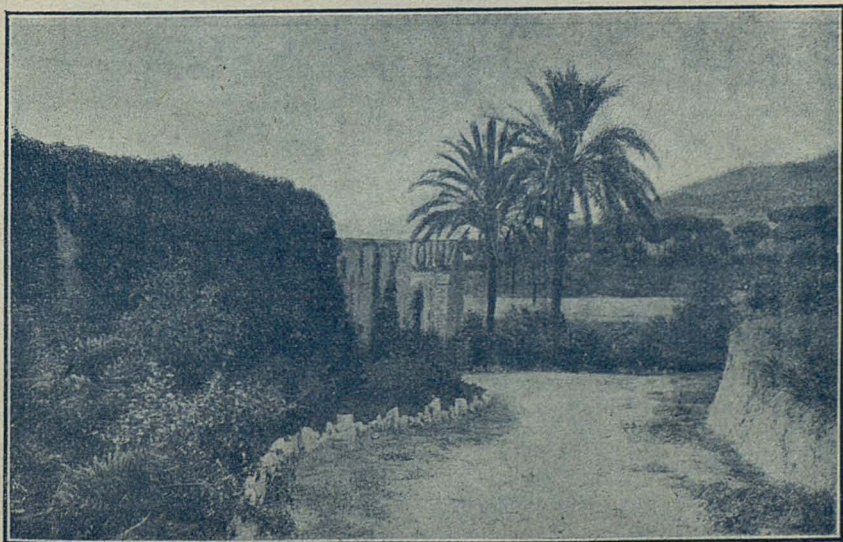


Jardí d'entrada



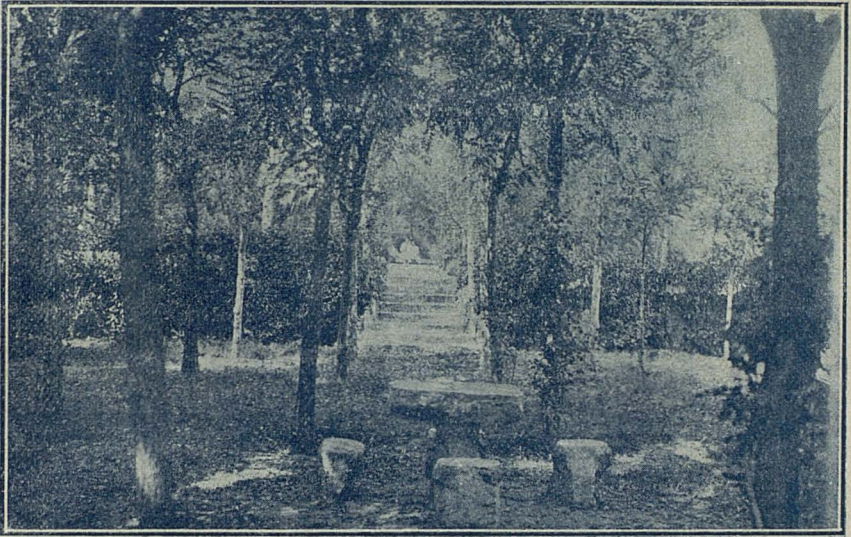


Detall del pati



Una entrada del Parc

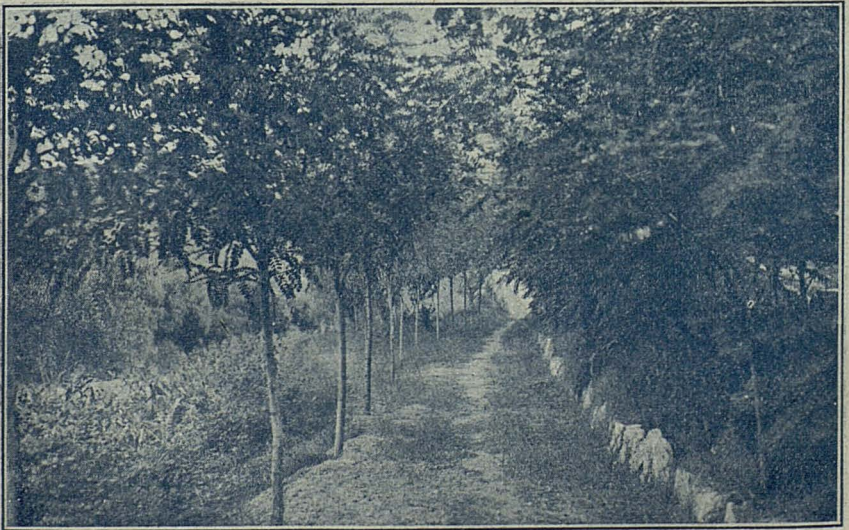




Placeta del Parc

fora casa, implicà l'abandó i mes tart l'enderrocament de manta fortalesa i casa pairal de nissaga catalana, de les quals avui en fuig el record i se'n van de la memòria.

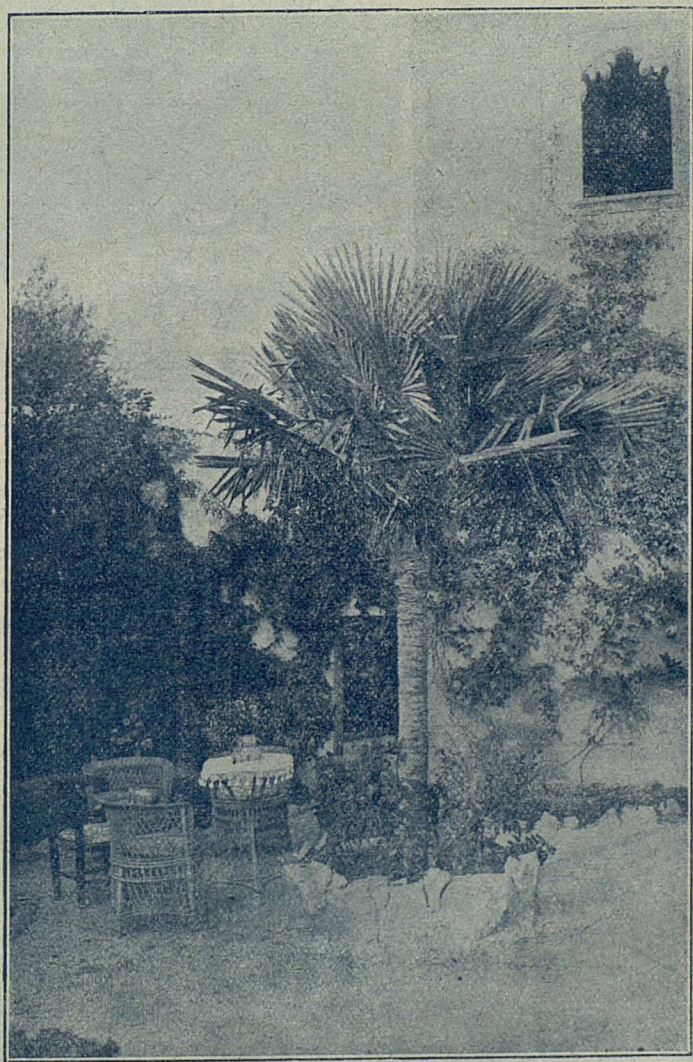
Can Senromà de Tiana, que ha viscut vuit centuries de vida pàtria, es bressol d'una família catalana d'il·lustre prosàpia; vinculada avui per successió en don Epifani de Fortuny, Baró de Esponellà, la noblesa i exemplaritat patriòtica del qual es ben provada, el mateix que la del seu fill D. Carles, lluitador qui tan afortunada i distingida actuació ha aportat a l'història de nostres reivindicacions.



Parc — Avinguda de les acàcies



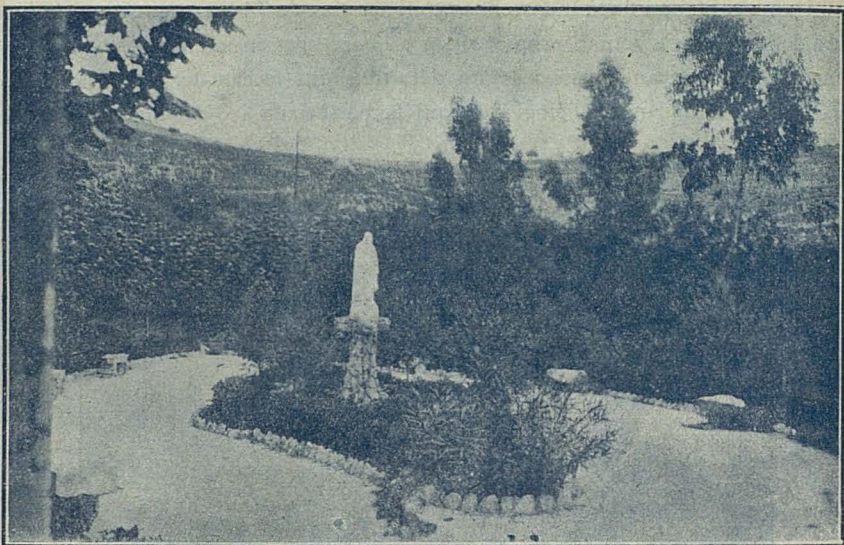
I en veure una finca meravellosa com aqueixa de Tiana, que comporta una cura delicada en els actuals propietaris, per a conservar en tota sa frescor i en tot son productiu encant, tots i cada un dels trets que la caracteritzen des de qui-sap quant, bé quedarà fet l'elogi dels qui la posseeixen i d'aquells qui els pre-



Un recó del jardí

cediren. Respectuosos els d'avui amb sos avantpassats, qui amb els escuts de la família estamparen en la façana les llegendes: *L'home fa la casa i la casa fa l'home*, i aquest altra: *Treballant fa mel l'abella; fem com ella*, per això Can Senromà de Tiana, fidel als lemes anotats, dóna goig de veure i d'admirar perquè es veu en ella el consorci de lo útil i de lo agradable, puix la seva extensió es de vuitanta hectàrees repartides entre vinyes, bosc i horta, dimensions que permeten prou bé

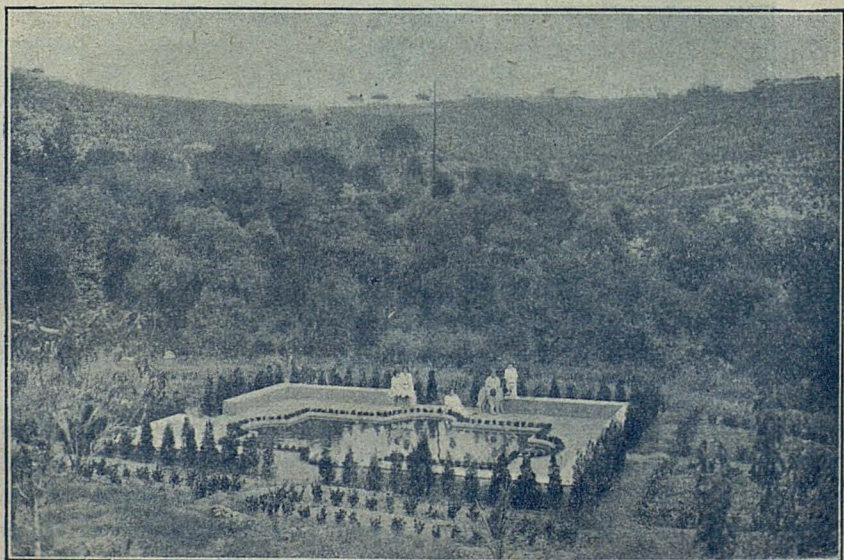




Plaça del Sagrat Cor

una ponderació ben equilibrada de sos elements, per tal que el bosc siga formós i atractiu, l'horta prou gran perquè no desdigni de la productivitat de ses companyes de la Costa, i el jardí esgambió, luxuriant i encisador que permeté enquadrar-hi places, llacs i sortidors, estendre-hi caminals, acomboiar-hi aigua en gran i obrir-hi modernament un camp de tennis.

El casal correspon a la riquesa del marc que l'enronda; tot en ell es antic i



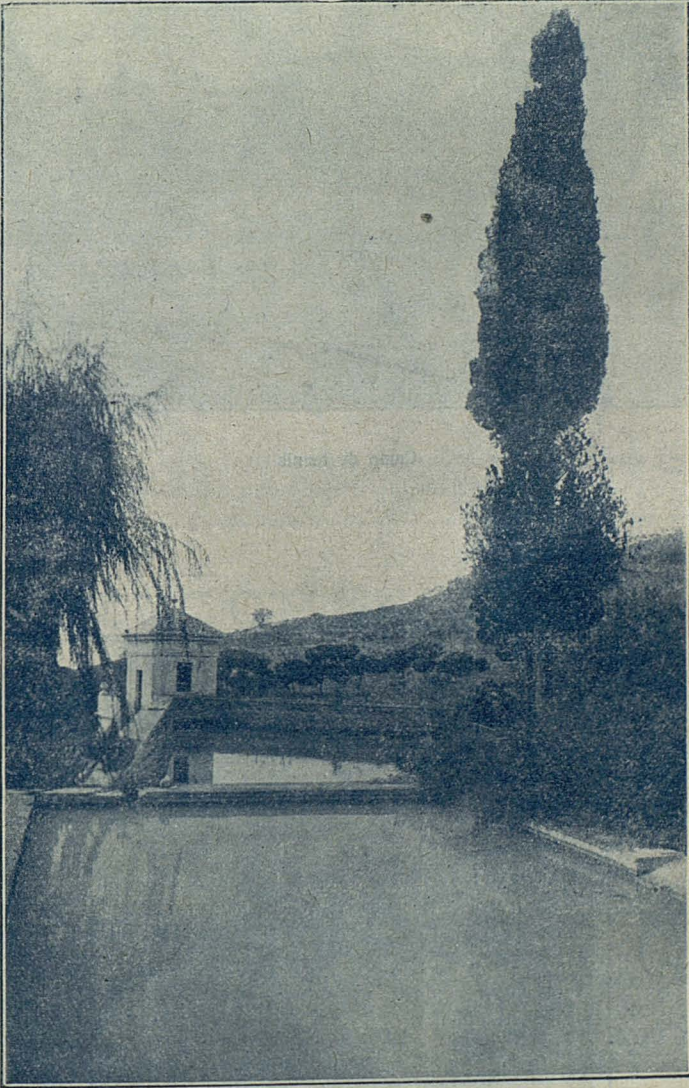
Llac del Parc



de bon gust; els mobles corresponen a diverses èpoques, entre les quals predomina l'estil Imperi.

El celler és fet en temps immemorial amb volta de pedra.

És la casa més antiga del terme de Tiana i conserva en l'encontrada el pres-

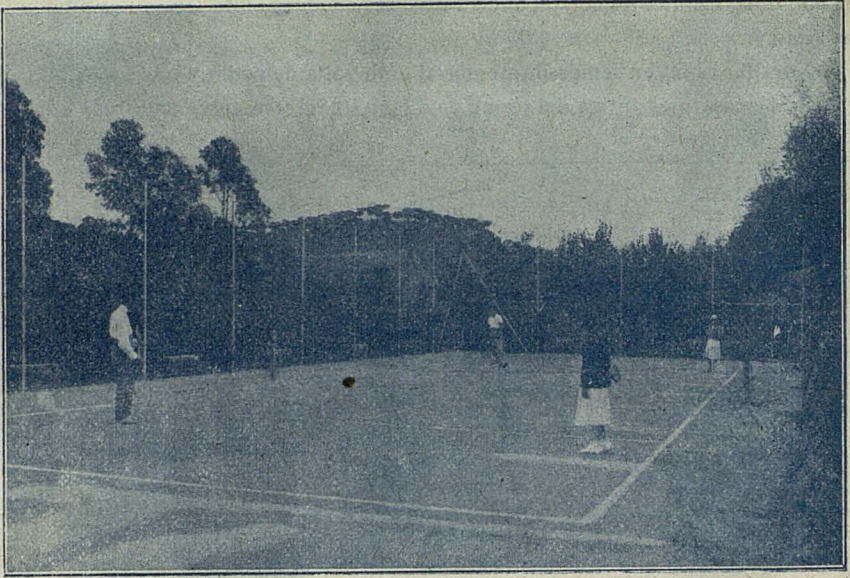


Dipòsit d'aigua

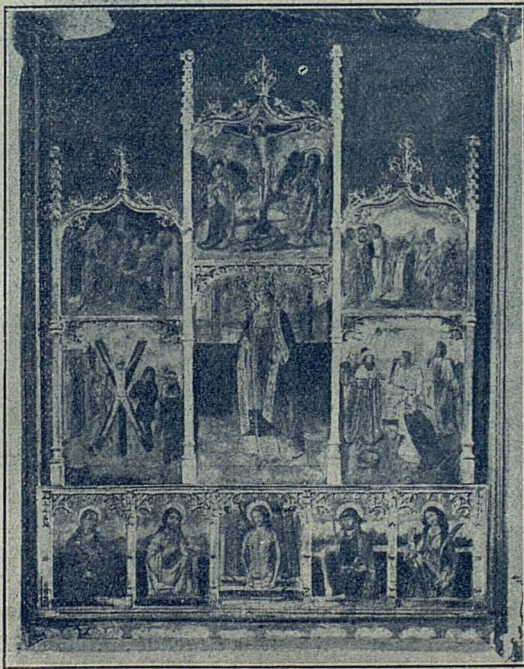
tigi de la seva antigor. Té capella oberta al públic dedicada a Sant Romà, una imatge del qual en escaient rajola de València decora la portalada. Uns Goigs antics duen un gravat del Sant amb aquesta llegenda: *S. Romà B. y M. Titular de casa Sanromà de Tiana.*

VALERI SERRA I BOLDÚ





Camp de tennis



Retaula de Sant Romà que es venera a la Capella

(Fotos Sagarra)



Com que es prevenia en el cartell, que els lots de vaques inscrites, es visitarien en les finques on ajassaven, el Jurat procedí a examinar abans d'anar-hi, els 16 anolls i les 40 anolles presentades, i després de deliberar es concedí pels anolls un premi a D. Bartomeu Fité, de la Seu, altre a D. Climent Soler de Arseguel, altre a la Cooperativa Lletera de La Seu, i després, un d'extraordinari a D. Bartomeu Grau, de La Seu, concedint-se d'entre les 40 anolles presentades, premi a una de D. Joan Armengol, a una de D. Antoni Majoral, de Castellciutat, a una de D. Bartomeu Fité de La Seu i a altra de D. Pere Majoral d'Arfa.

Els senyors D. Josep Zulueta, D. C. Ramon Danés i Casabosch, en representació del Cap dels Serveis de Ramaderia, i D. Josep M.<sup>a</sup> Sala i Timoneda, que componien el Jurat, es traslladaren, a la tarda, a deu masies de Les Tosses, Castellciutat, La Seu, i Sellarés, els propietaris de les quals tenien feta la inscripció de lots de vaques. El premi a un lot de cinc vaques, fou adjudicat a D. Antoni Figols i els de tres a D. Salvador Robert, tots dos de La Seu.

A la vesprada del mateix dia es repartiren els premis en la Sala de Sessons de l'Ajuntament, després de dirigir la paraula al públic els Srs. Zulueta i Danés.

El veredict de Jurat fou molt ben rebut pel nombrós públic que seguí amb molt d'interès les incidències del concurs.

## COMENTARIS

### Amunt contra els pagesos

Diu un diari barceloní, parlant de la suposada actitud dels productors de blat: *la codicia de los agricultores*.

Sí, la *codicia* dels agricultors i són els únics productors contra els quals s'han aplicat les taxes.

Els comerciants, els industrials, no senten aquesta *codicia*. Són uns santets als quals s'ha de deixar en tota llibertat i als quals s'ha d'afavorir amb tots els mitjans.

Abans, la culpa de tot la tenia el *clero*. Ara la tenen els pagesos.

### Els nostres diputats

S'acosten les eleccions. Ve el període de les promeses, de la simpatia pels pagesos, dels programes regeneradors de l'agricultura.

Vindran de Madrid, facturadets i amb la cartera plena, uns senyors que aspiren a representar-nos i que ens parlaran amables i fins diran alguna parauleta en català per conquistar-nos.

Però no val a badar. Volem diputats catalans, nacionalistes i veritables defensors de l'agricultura.

Aquest és el programa que hem de començar a fer valer.

### El pendre raïms d'altres

Un vegada un pobre captaire va entrar en una vinya i va collir un raïm. Estava menjant-se'l quan va ésser sorprès pel guarda jurat. — D'on l'heu tret aquest raïm? — D'aqueixa vinya? — ¿Sense ésser vostra



us ni heu atrevit? — Ai! ai! per un raïm? — Sí, sí, per un raïm, haureu de sofrir el rigor de la llei.

El presenten al Governador i aquest li diu al pobre: — ¿I vós confesseu haver pres un raïm? — Sí, tenia gana!... — Bé, però no era vostre. — Per un raïm, no val la pena! — Desgraciat, poc sabeu com aquí es castiguen els furts. — Per un raïm! — Sí, sí, ja veureu la sentència. El pobre home arronçà les espatlles, intrigant-lo, però, que donguessin tanta importància a una cosa tan petita.

Es constituí el tribunal i haguda llarga discussió en la qual s'aquilataren les atenuants que concorrien a favor del pobre, que era foraster, que tenia gana, i que àdhuc no coneixent les lleis del país, havia comès un furt i no podia la mancança deixar-se sense càstic, el condemnaren a ésser posat a la pública vergonya, a la porta del temple, perquè tothom el veiés, i perquè en passar, cada persona del poble li arrenqués un cabell del cap, només un, ai! del qui n'hi arrenqués dos.

I així es feu; quan ja n'havien passat una bona colla i ja el pobre tenia una clapa pelada dels cabells que li havien arrencat d'un a un, prengué la paraula el governador i li digué: — Ho veieu? Un raïm furat, en una vinya on n'hi han molts, és no res; un cavell arrencat del vostre cap, és no res, però molts ja us han deixat la marca, de la mateixa manera que collint molts raïms d'una vinya, s'hi coneix, i acabarien els que hi ha, perjudicant a l'amo. Marxeu en nom de Déu!

La lliçó aquesta hauria d'ésser divulgada. Per alguna cosa diu l'adagi: «Ni dona finestrera, ni vinya prop de carrera».

### La barba del vei

John William Lloyd, de l'Universitat d'Illinois, ens parla dels principis de la venda en cooperatives i ens retreu el cas de la «Raisin Growers Association», que en 1897, i solament en el comtat de Fresne, va haver d'arrabassar 20,000 acres de vinya i arribar fins a l'extrem d'haver de donar als cavalls els raïms com farratge.

El per què del desastre? Per oblit d'un principi cooperatiu. És aquest: «Si en l'època de l'organització, les condicions d'una indústria no són a bastança satisfactòries perquè puguin realitzar-se millores importants en la vida de l'organització, aquesta mateixa vindrà a morir per inèrcia i sucumbirà sota els atacs dels interessos forans».

I William Lloyd assénjala en un paràgraf la principal causa d'esfondraments: «El negoci de l'organització ha de poder disposar de monetari suficient».

Per això en qüestions de cooperació i sindicació som enemics de moure res que no compti amb consistència, perquè no sols hi trobem pèrdues, sinó escarmentats pessimistes.

En cooperació, els peus plans i afermats.

### La miraculosa exportació de M. Génie

Si el pessimisme és una malestruga que enverina els qui hi abeuren, és a voltes l'optimisme una font d'errors llastimosos.

Un senyor francès, M. Génie, parlant de la possible exportació de vins que França podria emprendre, la fixa en 40 milions d'hectolitres!

L'home—el bon home—s'apressa a dir-nos que la xifra s'integra de



les quantitats que aportariem els espanyols, italians, portuguesos i grecs, mes així i tot i descomptant anyades plenes, d'on rediables sortirien aquests 40 milions, després que es distreguessin els milions d'hectolitres pel consum de cada nació respectiva?

¿Quins països acudirien a nosaltres, viticultors, amb prou capacitat i riquesa per emportar-se'ns els 40 milions? Nord-Amèrica esta a regisme sec, Anglaterra ens barra els passos; Rússia no està per vi; Alemanya està... per a refer-se; Centre i Sur-Amèrica estan sobrats de llur vi de consum al punt de vessar-lo pels seus propis vinyats. I doncs?

Els resums d'exportació quan més favorescuda, tampoc ens mostren xifres sensibles, com ho provarà el recull de 1914 fins portant-lo al màxim de sortides registrades en 1873 que foren en quantitats globals parecudes al següent estat:

Exportació francesa . . . . .	2.000,000
» espanyola. . . . .	2.000,000
» italiana. . . . .	2.000,000
» diversos països. . . . .	1.000,000
	7.000,000
Total. . . . .	7.000,000

Només ens manquen 33.000,000 per a donar-li la raó al fantasiós meridionalisme de M. Génie.

I, oïdà que el seu miracle fos possible!...

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si oficialment — o diguem comercialment — sembla que persisteix immutable la indiferència dels mercats; si les impressions i comentaris no revelen amb precisió la intensitat de la producció de vi en els distints països, notem una mutació en els vinyaters i la volem reflectir perquè bé s'ho val, si més no, per la serena reflexió que comporta i pel model com se manifesta.

Mes abans, i com avenç d'una impressió depriment, caldrà que ens fem ressò d'una dita, tal volta més temuda que fonamentada, per a acabar amb aquell *sursum corda* que endolceixi l'amargor del pessimisme. Aquest ha vingut amb la nova d'un projecte que ve rumiant el Govern francès d'augmentar els drets d'entrada a nostres vins, de forma que, lluny d'afavorir l'exportació, la barressin els sobrepreus retrets.

Imparcialment acollim aquesta novetat de darrera hora, i també la imparcialitat ens mena a consignar que la protesta li ha sigut companya, car l'autoritzada veu de nostre Comissari regi, el senyor Soler i March, s'ha fet sentir en un breu però substanciós telegrama als nostres... governants enfangats en concentracions i en enlairament de tarifes carril·lares. Mes si considerem la possible barrera que enllà imaginem, hi trobarem potser un argument, i és aquest: França que, a començ de comptes troba una collita menys excellent de la que tothom profetitzava, tem



amb justícia que una lliure concurrència dels vins espanyols vingui a influir en un menyspreu en llurs valoracions i, remuntant el dret d'importació, grava la natural tendència que s'infiltrin els nostres suc.

I el concret resum baixista que dies fa veuen, els nostres negociants, hauria arribat a resultats espavoridors — ja iniciats en setembre — si una valenta creuada de productors no els hagués sortit al pas amb una escandalosa realitat que ens mostra nus els assetjadors de nostres suades. I els homes de la Junta de Defensa Vitícola de Catalunya, han recorregut decidits les encontrades perilloses i fins quasi sotmeses, per portar-les a refermança i resistència. I els efectes han sorgit tot d'una a l'esvalotar l'especulació, portant-los al terreny d'una lluita menys coberta i, per tant, més exposada, ja que calia mostrar les ungles sagnants.

En aquestes condicions, el topament no podia beneficiar-los i han preferit fer-se els garneus i entornar-se'n cua entre cames.

Per això, la Conca de Barberà, obirada com terreny excellent per a abraonar-s'hi, ha pogut experimentar que aquells nou ralets grau-carga i bon profit, se són tornats els dotze, tretze i més rals pels mateixos graus i volums amb sols fer-se els enterats els venedors. I si la Conca ha resistit, Priorat, Camp, Penedés i Vallés han apretat el cercle, i la campanya baixista esdevé un mal somni pels tinatges dels exportadors, que, o resten buits o han de tenir amos més pròdigs si llurs ventres s'han de nodrir de vins novells. Y per això, en tipus de bona color i conformació, ja no hi canten tretzes — mal punt — sinó que sorollen els catorze i quinze rals, iniciant-se algunes tretes.

No pensem que tot siguin vaquès grasses, mes tampoc seran tan escanyolides que les abonyegui els costellams, car, a fi de comptes, ningú coneix encara si podem declarar-nos vessants de vi o amb justa fusta o sobrera. Oint veus isolades, diríem que allí tingueren *cullitassa*, allí es trobaren amb Sant Just i fins Sant Prim, cosa que, naturalment, al trobar-ho contat i rebut, ens podrà orientar en el sentit de les disponibilitats i així estès, a son torn, en el de bons, mitjans o mals preus. S' l'acció vinyatera persisteix en bona orientació fiscalitzadora, res a tèmper que siga foraster a la llei d'oferta i demanda, mes si tot vingués a quedar en cridòria, obrim-hi el paraigües

PERE J. LLORT

---

## INFORMACIÓ GENERAL

Per a fomentar les obres hidràuliques i engrandir la zona de regadiu de Catalunya, la Mancomunitat fa públic que els propietaris, Sindicats de regants, o altres entitats anàlogues podran acudir al nostre Govern en demanda d'auxili i subvenció, expressant en la sollicitud el punt d'emplaçament de l'obra projectada, exposant les classes de treballs a realitzar, i altres detalls que s'indiquen en les bases publicades, i que facilitarà la Mancomunitat a qui ho desitgi.

—El President del Sindicat Agrícola de Garriguella ens escriu per a comunicar-nos que la primera facina cooperativa creada a l'Empordà



ha estat la de Garriguella que fou fundada en l'any 1916 durant el qual s'elaboraren ja 100,000 quilos de brisa. La de Vilajuiga és, doncs, la segona.

—*Un reial decret del 7 del corrent* prohibeix l'exportació d'oli, anul·lant els permisos concedits en base a la R. O. del 12 d'agost.

—*El negoci de les figues de Fraga* i dels pobles del voltant, alguns d'ells de Catalunya, estava fins ara fa poc en mans d'acaparadors, que les pagaven al preu que volien. En fundar-se el Sindicat Agrícola de Masalcoreig, va reunint la producció de sos associats, havent-ne secat enguany més de 140,000 quilos, que junt amb altres fruits, arreglen i manipulen en local propi.

—*Divulgació agrícola.* La societat d'Acció de Defensa Agrària de Barcelona fa públiques les bases d'un concurs per a premiar dues cartilles, una de divulgació zootècnica, i altra de divulgació de vacunació i sueroteràpia. Els premis són de 500 pessetes per a cada una; han de tenir unes 300 quartilles escrites a màquina i enviar-se al Col·legi de Veterinaris d'aquesta ciutat, carrer Ample, 38.

—*El Sindicat Agrícola de Rocafort de Queralt*, ha inaugurat amb molt bon peu el seu Celler cooperatiu. La seva instal·lació, solament, ha fet augmentar el número de socis, i encara no s'han pogut admetre tots els que desitgen ésser-hi, degut a no haver-se pogut construir totes les tines que es faran precisades. En aquesta collita han treballat tres trepitjadors, dues premses, una d'elles nova, marca «Zamora», i una bomba nova, impulsat tot per dos motors d'essència, un d'ells també nou.

—*A Ribarroja de l'Ebre*, el Sindicat Agrícola es disposa a estendre la seva esfera d'acció, per tal d'assolir plenament els aventatges de l'associació. Té ja un molí d'oli amb tres premses hidràuliques, i en l'actualitat està concertant un préstec per proveir-se de tot l'utilitatge necessari per a ben elaborar els olis.

—*Les classes adinerades del poble de Poal*, han donat un alt exemple d'altruisme i generositat. Han imposat fins a 14,000 pessetes en la Caixa rural del Sindicat Agrícola allí existent, cobrant el 3 per 100 d'interès anyal, la qual quantitat serveix per a deixar diners als menesterosos, al 6 per 100, i encara en queda per a fer les compres d'adobs i insecticides.

—*La mosca de l'olivera*, ha produït la caiguda de bona cosa de fruit en la zona baixa de l'Ebre. El fet que a Reus s'han arribat a pagar a 14 pessetes quartera les olives d'aqueixa procedència, fa esperar que aqueix fruit portarà bon preu.

—*Exposició de productes agrícoles.*—L'Ajuntament de Figueres projecta celebrar una Exposició de productes agrícoles que tindrà caràcter internacional. Perquè nomenin un individu que formarà part de la Comissió organitzadora, han estat convidades totes les prestigioses institucions de Catalunya.

—*El Col·legi de l'Art Major de la seda i el Foment de la Sericicultura Valenciana*, han editat una pel·lícula cinematogràfica en colors, dedicada a l'ensenyament d'aquesta indústria, que abarca des de la plantació de



les moreres fins a l'obtenció dels domassos valencians. Aquestes entitats es proposen emprendre una campanya divulgatòria de la cria del cuc de seda, anant pels pobles a donar conferències i projeccions de dita cinta.

—*La maquinària agrícola s'imposa per les seves excel·lències*, i a una comarca tan avançada com el Penedès, ha tocat demostrar en any com aquest d'abundància, que la verema s'accelera molt, aplicant l'electricitat a tots els aparells de vinificació, i que se n'avança més i es va més de pressa, transportant els raïms amb coves conduïts en potents autocamions.

—*Els viticultors van fent-se forts*, segons es dedueix dels adeptes que van conquerint en la campanya empresa per combatre la injusta baixa del vi. Al míting de què parlàvem en el passat número, celebrat a l'Esplugu de Francolí, n'han seguit d'altres igualment concorreguts i d'esperançadors resultats, a Falset, Valls, Sant Sadurní d'Anoya, Martorell, Gandesa, Terrassa, etc.

Si altres resultats no s'obtinguessin d'aquesta campanya, i els resultats són ja albiradors, puix s'han venut 12,000 cargues a 3'75 grau-carga, a què no s'hauria arribat sense l'agitació promoguda, fóra altament consolador de veure l'esperit unànime que agermana la classe pagesa.

—*La sembra de cereals es presenta sota els millors auspícis*, atenent que ha caigut la sementera abundantament. Referent als superfosfats oferts pel Govern, el qui vulgui esperar-los, amb els entrebancs de l'espedienteig, de segur que es quedarà sense sembrar.

—*La Mancomunitat de Catalunya*, d'acord amb l'Associació General de Ramaders del Regne, projecta celebrar un concurs de bestiar de l'espècie cavallina a Puigcerdà, capital de la Cerdanya, un dels més excel·lents centres productors de bestiar cavalli.

Si no es canvia la dada, aquest concurs es verificarà el dia 31 del corrent mes.

—*El preu de les avellanes*, que en un principi es creia que seria molt baix ha arribat aquests dies a 75 i 76 pessetes el sac de 58,400 quilos, classe negreta, pagant-se les classes inferiors a 70 i 73 pessetes, segons tamany. En una setmana se n'han embarcat pel port de Tarragona 3,425 sacs.

—*S'ha inaugurat un nou Sindicat Agrícola a Miralcamp*, donant-s'hi un gran míting de propaganda agrària, en el qual hi parlaren el seu president D. R. Sellés, Mossèn Jaume Riera i D. Anton Bergós. Com a resultat de la propaganda, s'han fet moltes impositcions en la Caixa Rural implantada en el Sindicat.

—*En la part de migdia de la muntanya de Montserrat*, s'hi estan tallant els boscos de manera escandalosa. És cosa trista que l'Estat ho permeti, quan a bon segur, del producte d'aquesta devastació no n'hi arribaran sinó engrunes. Els boscos coneguts amb els noms de «Torrent del Migdia», la «Palomera», «El bassal dels gats», «Coma naps de dalt i de baix», «Coma cirés», «La canal del Príncep», «Coll de port», «La font del llim» i altres, amenacen no ésser mai més el que han estat fins ara, a judicar per la desastrosa manera com es fan les tallades.



—*Els Cellers cooperatius del Camp de Tarragona i de la Conca de Barbarà*, es disposen a fer un paper lluidíssim en la Fira Oficial de Mostres, que a darrers de mes es celebrarà a Barcelona. Però n'hi falta algun. Com no hi són tots? ¿Per què s'han retret desaprofitant l'ocasió de donar una ben ferma sensació de puixança? N'hi acudirán, però, d'altres que no són vinyaters, tan importants com els de Santa Coloma de Queralt, el de Banyoles, la Unió de pagesos de Balaguer, etc.

—*Alguns nuclis d'agricultors*, no havent-se donat encara compte que la Mancomunitat facilita la documentació necessària per a constituir Sindicats agrícoles, i que és molt fàcil calcar l'articulat d'un de veí, adaptant-lo a les necessitats locals, van esmaperduts cercant centres administratius que els redactin un reglament.

Els recordem una vegada més que la Secció d'Acció Social Agrària de la Mancomunitat (carrer d'Urgell, 187), té, entre altres aspectes de la seva missió, el deure de guiar els Sindicats Agrícoles i tots els agricultors.

—*A Tortosa es paga l'arròs a 44 cèntims el quilo*, i en canvi, a Barcelona el paguem a 4 i a 5 rals. Doncs què fa la Junta de Subsistències?

## NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El professor de Geologia de l'Escola Superior d'Agricultura Dr. don M. Faura i Sans ha practicat treballs d'exploració cercant aigües potables en les immediacions de Barbarà. Havent obtingut impressions molt esperançadores, li ha estat confiada la redacció del dictamen que decideixi el punt per on han d'ésser elevades.

Acordada pel Consell Permanent de la Mancomunitat, la cooperació a la campanya iniciada pels elements viticultors, per tal de fer cessar la injustificada baixa del vi, el Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura, accedint a la petició que se li féu de concórrer a un míting celebrat a Faltset, a primers de mes, delegà l'ajudant d'Enologia D. Erasme M. d'Ymbert, el qual parlà de la oportunitat d'instalar una facina cooperativa en aquella regió productora de misteles i vins mistelats, recomanant ensems la cura en l'elaboració i acabament del vi, a l'objecte de retornar el crèdit als vins del Priorat.

En l'Escola Superior d'Agricultura, començà el curs el dia 15 d'aquest mes; els alumnes que estudien el Grau de Tènic, estudien dos anys obligatoris i un de voluntari; els qui estudien per Enginyer Agrícola, tenen cinc cursos obligatoris, essent de lliure elecció l'especialitat del darrer any i no el seu estudi, com per un *lapsus* es deia en el darrer número.

S'ha publicat el fullet informatiu de l'Escola Superior de Zootècnia, de la Mancomunitat de Catalunya. Aqueix nou ensenyament es donarà en cinc cursos, obtenint el títol d'Enginyer Zootènic, els alumnes que hagin estudiat els quatre primers cursos, i el d'Enginyer i Metge Zootènic els que a més estudiïn el cinqué.

En virtut de l'adaptació de personal, feta per posar en vigor el pla de reorganització de l'Escola Superior d'Agricultura, han sigut nomenats



professors de dit centre d'ensenyament, els que fins ara n'eren ajudants, Srs. D. Vicens Nubiola i Cunill, D. Albert Hebrard de Castellví, D. Manuel Llénas i Fernández i D. Francesc Dou i Arumí.

L'Enginyer Agrícola D. Albert Dàneo Gentile, Ajudant de l'Institut de Mecànica Aplicada Agrícola, ha assistit al concurs de tractors celebrat a Saragossa, per estudiar-ne l'organització, el treball de les màquines presentades, i per convidar les cases constructores que hi concorregueren, al concurs de tractors i exposició de maquinària agrícola, que la Mancomunitat té decidit celebrar a Lleida el vinent abril.

## CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament a totes les consultes : : que facin els subscriptors : :

J. P., BELLMUNT.—Per obtenir amb la brisa un adob el més perfecte possible, com desitja vostè, ha de fer ço que segueix, encara que sembli un xic molest.

Es fa primer una capa de brisa d'uns 20-25 centímetres d'alçada; es calcula després, aproximadament, el seu pes i s'hi afegeix el 4 per 100 d'Escòries Thomas i l'1-2 per cent de sulfat de potassa. Si vol, en lloc de les Escòries pot emprar el 2 per cent de calç i el 3 per cent de superfosfat 18-20, que fan el mateix efecte. En una portadora es prepara un suc compost per 1 quilo de calç i 2'5 quilos i mig de sulfat amònic en 100 litres d'aigua, amb el qual suc es rega el munt abundantment, gastant-ne uns 30 litres per metre quadrat. Es continuen fent capes alternes de brisa i escòries i regant-les com s'ha dit. El munt es cobreix amb 50'10 centímetres de terra.

Al cap de 3-4 setmanes el munt es talla i es torna a fer un xic més enllà. D'aquesta manera es barregen totes les capes i resulta un adob homogeni.

En la proporció de 2 a 4 quilos per cep (segons la distància d'aquests) la brisa així preparada constitueix *un adob complet i de gran valor*.

Però si ho vol simplificar cal només que alterni capes de brisa amb calç. Surt també un bon adob encara que no tingui, ni de molt, les propietats fertilitzants de l'adob anterior.

T. T.

A. LL., VILASAR DE MAR. — Hem pres nota de la correcció que hem de fer en l'adreça.

1. Per analitzar qualsevol producte o matèria pot dirigir-se al Laboratori de la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat (Urgell, 187) que li farà bé i molt barat.

2. Ens hauria de donar més dades referents a la cuca de la verdura per a poder identificar i aconsellar-li un remei. Les seves indicacions són massa vagues. El mateix li diem respecte a la malaltia de la vinya.

3. Llibres bons en castellà sobre la cria de porcs no n'hi ha. De totes maneres pot adquirir:

*Santos Aran.* — Ganado de cerda.

*Salavera y Trias.* — El cerdo.

4. Si la malaltia solament es manifesta a la pell i no és molt estesa,



deuen estovar-se tots els grans, crostes i petits tumorets amb aigua calenta, a la qual es barreja abans un xic de sosa (1 part de sosa per 100 d'aigua), per després acabar de netejar-los amb cotó hidròfil, que deixarà eixuta la pell.

Tot seguit i per medi d'un pinzell s'envernissaran totes les petites nafres amb suc de llimona o bé tintura de iode, i encare millor amb una solució de creolina o lisol, al 2 %, d'aigua bullida.

Si les manifestacions de la verola són molt greus és millor matar els caps malalts i desinfectar totes les setmanes els galliners, ruixant-los amb una màquina polvoritzadora plena d'una solució de sulfat de ferro al 5 per 100 d'aigua, per després rasclar el sol (terra) i estendre-hi un gruix de sorra de dos a tres centímetres.

La desinfecció deu ésser absoluta i per tant entretinguda a fi de no deixar cap recó o forat sense desinfectar; si el galliner pogués ésser tancat i privat de qualque respiració, la desinfecció absoluta es fa cremant'hi una pastilla de formalina.

En l'estat actual dels coneixements veterinaris no es pot recomanar encara cap serum, ni vacuna positivament garantida. — D. C.

J. P., SANT JUST DESVERN. — La trepadella va molt bé. També va bé el fenc. Però d'aquest s'acostuma a donar solament la fulla; els tronquets es separen perquè resulten massa durs. Penso que l'erp també es pot donar. — T. T.

C. G., CIUTAT. — Penso que la família en qüestió no podrà mantenir-se del producte de la finca si no se la pot treballar ella mateixa. Els jornalers es menjaran bona part dels beneficis; demés els rendiments depenen també del lloc on està situada la finca.

2. En plantar avellaners es posen 3 o 4 tanys per clot per assegurar llur presa. Posant-n'hi un de sol pot morir i s'ha d'esperar un any per a substituir-lo. Demés vostè sab que l'avellaner té un enemic que sol matar peus ben grans (el banyarriquer). Si posa un peu sol i el banyarriquer l'hi mata ha de tardar uns quants anys per a tornar a tenir un arbre gran com el mort. En canvi si l'arbre tenia dos o tres peus encara que en mori un el perjudici és més petit. En quant a la producció no hi ha ni aventatges ni inconvenients preferint un sistema a l'altre. Però per les raons exposades és millor posar 3 o 4 peus per clot.

3. El cultiu de la petita perera d'hivern és remuneratiu; sols que necessita personal que sàpiga esporgar els arbres i no crec que sigui gaire fàcil trobar-ne. Ultra això és un conreu més car.

4. Els híbrids productors directes són una cosa encara dubtosa. Alguns diuen que van bé, altres en canvi afirmen que van malament. Jo he tastat vi de productors directes molt bo, però en general els que donen vi bo no resisteixen gaire les malalties i els que resisteixen les malalties no donen vi gaire bo. Això és degut que els primers tenen més d'uropeu que d'americà i els segons més d'americà que d'uropeu.

Per ara, doncs, cal no deixar-se enlluernar.

5. No crec que trobi un llibre que tracti detalladament de la fabricació d'aquests vins. L'Enologia d'Ottavi en parla un xic i diu les poques coses que poden ésser necessàries. Li adverteixo que aquesta fabricació està prohibida per la llei. — A. M.



# ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

## Plançons de POLLS BORDILS

reconeguts en el XIV Congrés de la Federació 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)**

## SINDICATS

AGRÍCOLES I VINATERS

PER a tota mena de fines per a vi, basses per a aigua i construccions de CIMENT

ARMAT, la casa

## LLUIS SANS

CARRER TRAFALGAR, 14

BARCELONA

té establerta una secció especial de pressupostos i plànols.

## VITICULTORS

Novament s'expenen els acreditats

## Sofres Schloesing

(Soupor, Minor, Major, Souprenio)

Produïts per les importants fàbriques LISINES SCHLOESING FRERES & Co., de Marsella, els resultats dels quals per a combatre l'oidium, el mildiu de les fulles i el raïm «black-rofs», malalties de les patateres, tomaqueres, melonars i cucs dels arbres fruiters, son ben coneguts i apreciats per tots els agricultors

Agent general per a Espanya

**J. DORGEBRAY**  
Princesa, 14 - BARCELONA

Es demanen sub-agents a les provincies de Girona i Lleyda

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



■ ■ ■ ■ ■  
ESPAI RESERVAT  
PER A LA CASA

# VICENS VILA CLOSA

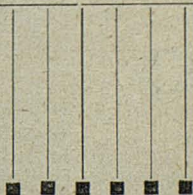
(Successor de KEGELS I VILA)

---

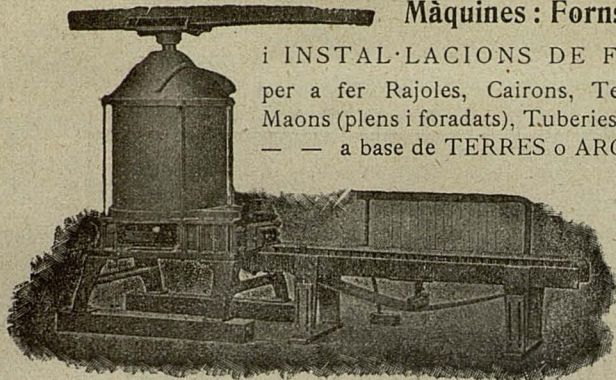
MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA  
PRODUCTES ENOLÒGICS  
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

---

PASSEIG DE GRÀCIA, 88  
BARCELONA







**Màquines : Forns : Accesoris**

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

PREMSES,  
AMASSA-  
DORES,  
MOLINS,  
MATXA-  
CADORES,  
GARBE-  
LLADO-  
RES

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

MESCLA-  
DORES de  
morter, etc.

Instal·lacions de FÀBRIGUES de CALÇ i CEMENTS  
Màquines i Motllos per a ESTUDIS i PROJECTES  
fer: BLOCS, MAONS, CO-  
LUMNES, CORNISES i al-  
tres objectes d'ornamenta-  
ció amb CIMENT i ARENA

**J. F. Villalta, c. e.**

(Apartat de Correus) **BARCELONA**

**OLIS**

COMISSIONS i  
REPRESENTACIONS

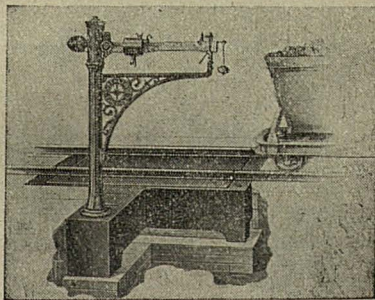
**LISINI ANDREU**

Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

**BÀSCULES**  
**ARISO**

SANS, 12 : BARCELONA

LES UTILITZEN EN QUASI TOTS ELS  
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I  
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DU-  
RACIÓ SEGURETAT I EXACTITUD



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

**Caixes d'acer per a guardar valors**

PER A OBRIR AMB CLAU I SENSE CLAU

Demanin-se dibuixos i preus a

**ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA**

En dirígir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA