

# 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.

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

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

LLORENÇ 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.

P. J. LLORT: Publicista Agrari.

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

CRISTÒPOL MESTRE: Enginyer Director de l'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> RENDÉ: Cap del Servei d'Acció Social Agrària.

M. ROSSELL VILÀ: Professor de Zoològia 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.

ÉRASME 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*. — Adobs químics en la vinya, per *Llorenç Badell*. — El treball d'un tractor al Pla de Llobregat, per *C. P. S.* — Un Sindicat d'engreixadors de porcs, per *J. Seculi Roca*. — Passeigs agrícoles i regeneradors, per *Josep Rosell*. — Comentaris. — Informació Vínfcola, per *Pere J. Llorc*. — Informació Oleícola, per *Lisini Andreu*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori.

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 RADIACIU 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 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**

**Telegrams "SERDAROS"**

# 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

**A**GRICULTURA, que vol ésser l'orgue periodístic d'expressió de la nostra pagesia, s'ha fet ressò moltes vegades de la protesta que, contra la política econòmica seguida pels governs d'Espanya, han formulat les entitats agràries catalanes. Ho ha fet un xic—o bon tros—per convicció, car cap dels nombrosos governs que s'han succeït durant els últims anys, ha demostrat tenir una orientació prèviament estudiada, un criteri concret sobre els problemes a resoldre i tots han actuat empesos i forçats per les pressions, amb l'objecte d'acallar les protestes del moment. I ho ha fet també, perquè constitueix un deure elemental per a tot bon català el dir mal dels governs de Madrid i descobrir cada dia llurs errades o llurs malifetes, demostrant i afermant així, incessantment, llur incapacitat per a regir-nos.

Però hi ha moments en els quals la maledicència i la protesta quan prenen un caràcter, jo diria de sadisme, poden ésser contraproductius; hi ha moments en els quals constitueixen una deplorable immoralitat, quan, per exemple, es parla malament de coses bones o, en jutjar, no es separen les bones de les dolentes.

En dir això em refereixo principalment al judici que mereix la política seguida fins ara amb el comerç de l'oli, en la qual jo veig una orientació general—el fonament—perfectament acceptable i justa i una aplicació pràctica absurda que és la que ha originat tots els inconvenients que s'han lamentat en diaris i assemblees, i la que ha impedit que el comerç dels olis es desenrotllés, dins de les limitacions establertes, de la manera més profitosa per al país.

L'orientació del Govern ha estat la de permetre solament la sortida de l'oli sobrant; l'aplicació d'aquest principi, en canvi, ha estat la més irracional, la més tonta, car no ha fet més que perjudicar el comerç i

la producció, afavorint totes aquelles immoralitats de les quals es queixava En Valentí Almirall fa 30 o 40 anys i estenent el camp on podia manifestar-se aquesta lepra que podreix l'administració i la vida del país.

Unes quantes xifres preses de les estadístiques publicades fins ara, demostren que *oficialment*—no podem calcular el comerç clandestí, que deu haver estat força important—ha sortit d'Espanya una quantitat d'oli que representa precisament el sobrant del consum interior. Faig respecte a les estadístiques dues observacions fonamentals: la primera que les estadístiques espanyoles són dolentes per definició, però essent les *úniques* he de servir-me necessàriament d'elles, sobretot recordant que la política seguida pel Govern, en elles s'ha basat; la segona que en aquesta mena de càlculs s'han de pendre promitjos i accontentar-se d'arribar a una aproximació suficient, car no és possible una exactitud absoluta.

Calcularem primer el consum espanyol. El consum per habitant i per any es considera actualment de uns 10 quilos. És una xifra en la qual coincideixen el *Comité informativo de producciones agrícolas* i la *Junta reguladora del comercio de aceite*.

Una revista agrària de Madrid, *El Progreso Agrícola y Pecuario* porta el consum a 11 quilos. Però no hem d'acceptar a ulls clucs aquestes dades; han de servir-nos només per a comprovar les que nosaltres obtindrem.

La millor manera de calcular el consum interior consisteix evidentment en trobar la diferència entre l'oli produït i l'oli exportat, en els anys anteriors a la guerra, quan sense traves de cap mena, el comerç es desenrotllava lliurement adaptant-se automàticament a les necessitats del mercat.

De 1908 a 1913 s'han produït, terme mig, per any, 208 milions de quilos d'oli; se n'han exportat (terme mig dels 6 anys) 37 milions per any. La diferència, 171 milions (208-37) representa l'oli que quedava anyalment a Espanya per a satisfer les necessitats del consum interior. Dividint aquesta xifra pel número d'habitants (22 milions terme mig en 1908-1913) resulten 7,700 quilos per habitant i per any. Podem dir, per tant, que abans de la guerra cadascun dels habitants d'Espanya consumia uns 8 quilos d'oli per any.

Aquesta xifra és inferior a les que hem donat anteriorment; però això té la seva explicació. Les xifres anteriors representen el consum d'oli *durant la guerra*; la que nosaltres hem calculat, representa en canvi el consum *abans de la guerra*. Que aquest fos més petit que l'actual és un fet que quedarà evident, recordant que en virtut de la guerra ha disminuït a Espanya la importació d'olis de llavor, la importació d'olis minerals, la importació de mantegues i de grasses, que ha disminuït la producció d'oli de cacauet, que ha augmentat en canvi, la producció de

sabó, etc., causes totes que han concorregut poderosament a elevar el consum interior d'oli d'oliva que era l'única grassa abundant en el mercat i susceptible de substituir les grasses mancants.

En base a aquestes consideracions no crec exagerat dir que el consum actual per habitant i per any deu haver pujat a uns 10 quilos. Posem que siguin només 9,500 quilos, una xifra inferior a les recordades més amunt, procedents de Madrid, la qual essent més petita, deixarà, en el nostre càlcul, un major sobrant per a exportar.

Comptant una població de 23 milions d'habitants (terme mig de 1914-1919; l'última estadística de 1919 dóna 24 milions), el *consum interior total* serà de 218,5 milions de quilos. Durant el sexenni 1914-1919, s'han produït, terme mig, 290 milions de quilos d'oli per any. La diferència entre aquests dos números (290-218,5) ens dóna 71,5 milions que representa la quantitat d'oli sobrant cada any a Espanya i que, per tant, es podia exportar sense causar cap perjudici al consum interior.

Aquesta xifra *concorda amb suficient aproximació*, amb la de 70 milions de quilos, que representa l'exportació que s'ha verificat per any, terme mig del sexenni 1914-1919.

De manra que calculant en 9,5 quilos el consum per habitant i per any (xifra segurament baixa) es veu que durant els anys de guerra en els quals va inaugurar-se la política intervencionista en el comerç dels olis, va sortir d'Espanya—potser per una d'aquelles coincidències miraculoses derivades de compensacions imprevistes en els errors—una quantitat d'oli que representa, *quasi exactament*, la quantitat que deixaven sobrant les necessitats del consum interior.

En altres articles anirem posant en evidència altres dades curioses, i parlarem de ço que al meu entendre han de demanar els nostres pagesos.

AUGUST MATONS

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

### I

ENTRE els molts productes l'escassetat dels quals ha portat la guerra, hi figura el sucre: la producció mundial ha minvat molt i trigarà bastant de temps per a arribar a la importància que havia adquirit abans de 1914. El consum, a la vegada, ha augmentat, degut al major benestar de la classe treballadora. De tot plegat es deriva un desnivell entre la producció i la demanda, que segons opinió de molts, assegura per un període bastant llarg els preus alts d'aquest aliment.

Ordinàriament aquest s'obté de la remolatxa i de la canya de sucre, però hi ha altres plantes que també el poden proporcionar.

Químicament considerats, poden ésser diferents els sucres de distintes procedències; per exemple, les plantes citades donen la sacarosa, i moltes d'altres, entre elles la vinya, contenen en els seus fruits madurs la glucosa i la levulosa. No obstant, tots aquests sucres tenen propietats endolcidores i són per tant bons al paladar.

El raïm porta quantitats no despreciables de sucre que, si ordinàriament es transformen en alcohol mitjançant la fermentació en elaborar el vi, en les actuals circumstàncies podria molt bé ésser dedicat a substituir en varis casos al de remolatxa o de canya.

Heus aquí algunes dades que permeten formar-se una opinió de l'oportunitat d'aquest aprofitament.

Un litre de most la graduació del qual sigui de 12° Beaumé conté, segons les taules de Salleron, 212 grs. de sucre; un hectolitre, per tant, contindrà 21'20 quilos.

Com no és possible precisar com variarà el preu del most en el transcurs de la campanya s'inserten a continuació els preus a què pujaria el quilo de sucre de raïm abans de l'extracció, segons siguin els dels mostos a base de la graduació de 12° indicada.

Preu de l'hectolitre de most	Preu del quilo de sucre abans de la seva extracció
20 pessetes.	0'95 pessetes
25    "    "	1'15    "    "
30    "    "	1'40    "    "
35    "    "	1'65    "    "
40    "    "	1'90    "    "

Si el most fos de més alta graduació que 12°, consultant les taules de Salleron trobarem les següents dades:

Un hectolitre de most de 13° Beaumé conté	23'4	quilos de sucre
"           "           " 14°           "           "	25'8	"           "
"           "           " 15°           "           "	27'9	"           "
"           "           " 16°           "           "	30'3	"           "

Els preus a què resultaria el quilo de sucre s'obtidrien també dividint el cost de l'hectolitre pel nombre de quilos de sucre indicats.

Comparin-se aquests preus amb els que paguem al mercat pel sucre cristallitzat, sòlid i ben presentat de remolatxa o de canya, i es veurà que en les circumstàncies actuals hi ha un marge que permet orientar el viticultor a treure un nou aprofitament del raïm, en el qual, amb seguretat, mai havia somniat en anys passats quan el millor benefici s'obtenia transformant el most en vi.

Sembla, a cop de vista, que per a utilitzar el sucre de raïm deuria montar-se una instal·lació parescuda a la que ha servit de base a la gran indústria sucrera, i procurar una sèrie de delicades i nombroses manipulacions que acabessin amb la presentació al mercat d'un producte igual al de remolatxa que competís amb ell en totes ses aplicacions.

Creiem que la finalitat dels viticultors ha d'ésser més modesta i que el benefici que pot produir aquest aprofitament pot ésser suficient amb la senzilla preparació d'un aixarop d'apropiada concentració que pugui substituir el sucre ordinari en tots aquells casos en què la presentació és secundària i en què l'únic que interessa és endolcir.

L'Estació Enològica de Vilafranca, d'un quant temps ençà, ve realitzant estudis sobre aquest tema, per considerar que pot arribar un dia en què un excés de producció de vi ocasioni un període de crisi, i que seria una solució l'aprofitament del sucre del most. Les circumstàncies actuals donen oportunitat a aquests estudis i per això creu un deure divulgar aquests treballs, que no poden considerar-se originals, ja que més bé són una adaptació a nostre país de ço que sobre aquesta qüestió s'ha fet a l'estranger amb més o menys ampliació.

Heus aquí algunes dades sobre el particular.

En 1908, a l'objecte d'estudiar els medis de sortir de la intensa crisi vinícola que travessà Itàlia, s'organitzà a Roma una exposició de productes derivats de la vinya, en la que hi podien figurar totes les aplicacions que es coneguessin del raïm, exceptuant el vi. L'èxit superà ço que esperaven els organitzadors; es presentaren bon nombre d'expositors amb productes, alguns coneguts i altres que s'ignoraven. La possibilitat tècnica de l'aprofitament del most per la seva propietat endolcidora quedà ben demostrada.

Actualment existeixen allí cases importants com la Valli de Lugo i la Follonari de Barletta, que es dediquen a l'obtenció d'aixarops, melmelades i gelatines de raïm. La primera fou visitada no fa molt pel Rei d'aquell país.

L'Estació Enològica d'Asti ha montat de poc una notable instal·lació, per a dedicar-se en gran a l'estudi i divulgació d'aquests aprofitaments del raïm.

La Societat d'indústries agrícoles meridionals italiana, en vista dels assaigs fets en dita Estació Enològica i d'altres fets pel seu compte, va instal·lar un gran establiment a Alexandria, havent fet importants compres de verema per a la producció de mostos concentrats i melmelades de raïm, productes que, segons esperen els membres de dita entitat, han d'assolir gran acceptació en aquell país, i principalment per a l'exportació a Anglaterra i als Estats Units, on són molt buscats i ben pagats.

A Grècia, la Societat Helènica, que és una entitat molt potent, fruit de certs privilegis de l'Estat a canvi de serveis prestats en temps de crisi, dóna gran importància a l'aprofitament del raïm per a usos no vínics. En 1910, aquesta Societat va produir 250,000 hectolitres de productes no fermentats a base de mostos.

A Anglaterra, on entraven aquests productes sense pagar drets, la Societat Helènica tenia una sucursal on s'utilitzaven els mostos concentrats per a diferents usos; un d'ells consistia en fer mig fermentar aquells mostos; com que quedava un restant de sucre, resultaven llavors vins de licor tipus Porto, sense necessitat d'afegir-hi esperit.

L'exportació grega de most de raïm concentrat va arribar en 1909 a ésser digna de consideració. A Alemanya va enviar 4,270 quintars mètrics i a Anglaterra 2,800; Holanda i Dinamarca varen també impor-

tar, destinant aquests productes a la preparació de begudes no alcohòliques.

La Societat Hellènica disposa de grans instal·lacions a Mybis, Eleusis, Pyrgos i Calamata per a l'obtenció d'aquests productes.

Prepara inclús sucre de raïm i també melmelades de most.

Als Estats Units, la llei votada fa poc prohibint l'elaboració, venda i consum públic de vins ha posat de relleu aquesta qüestió.

Es calcula en un promig de 500,000 tones la quantitat de raïm anyal que es dedicava a la vinificació en dit país. Establerta la radical llei abstencionista, ha sigut precis cercar altres aplicacions pel raïm, i, a part de l'augment de consum com a fruita, l'obtenció d'aixarops ha consumit tota la part restant.

Donades les grans quantitats del most a tractar, va intentar-se (desconeixem encara els resultats) d'utilitzar les fàbriques sucreres de remolatxa després d'acabada la temporada normal de treball. El most podia ésser conservat fins llavors mitjançant el gas sulfurós.

Aquest aprofitament del most per ses propietats endolcidores, no és modern. El cèlebre Parmentier, que tan conegut és per les campanyes que féu a favor de la patata, va ésser un gran divulgador també de l'aprofitament del sucre de raïm.

Va publicar, en 1813, un llibre titulat *Relació dels resultats obtinguts en la fabricació d'aixarops i conserves de raïm durant l'any 1812*. En aquell llibre dóna Parmentier el nom dels grans fabricants d'aixarops de raïm que hi havia en aquells temps. En primer lloc, cita a M. Privat, alcalde de Méze, que era llavors el més gran dels fabricants; Privat tenia organitzades 10 fàbriques a la regió de l'Herault. A Pézéna, una fàbrica sola treballava 4,000 qq. d'aixarop. Es trobaven fàbriques també al Var, Bouches-du-Rhône; en Lot-et-Garonne, Loir et Cher, etc. Els metges creien que l'ensucrat del raïm era més bo que els altres.

El llibre de Parmentier conté també els resultats d'una extensa investigació feta sobre l'aixarop de raïms. Les memòries publicades contenen detalls curiosos. Una d'elles diu que l'empleu de l'aixarop de raïm de Champagne és molt superior al de sucre candi per a l'elaboració d'escumosos. Un altre dóna a conèixer la història d'aquesta qüestió. Va ésser el químic Proust qui, en 1806, va publicar la primera memòria sobre el sucre de raïm; Parmentier, en 1808, donà a conèixer les instruccions sobre els aixarops i conserves a base del sucre de raïm; en 1808, Vallée també va publicar una memòria titulada *Tractat elemental del sucre de raïm*. Seguidament varen aparèixer bon nombre d'obres sobre el mateix tema: algunes memòries de Laurens, farmacèutic de Marsella, de M. de Bournissac (1810), de Poutet (1810), foren premiades per les Acadèmies; Fouques va publicar, en 1810, els procediments per a la refinació del sucre de raïm, i l'Emperador va senyalar-li un premi de 40,000 francs en 1811; el mateix quefe d'Estat donà 16,000 francs a tots els fabricants la producció dels quals excedís de 10,000 quilos de sucre de raïm. El mateix any, la *Société d'Encouragement* concedí un premi de 2,400 francs a M. Privat de Méze, ja indicat.

C. MESTRE

Enginyer Director de l'Estació Enològica  
de Vilafranca del Penedès

(Seguirà)



# Adobs químics en la vinya

Camp experimental de Barbarà

AQUEST camp està plantat a rengles de 2'80 metres de distància, i els ceps de cada rengle disten 1'10 metres.

La plantació té uns vint anys d'empelt.

La composició del terreny és la següent:

## ANÁLISI FÍSIC

Terra grossa i pedres . . . . .	36'30 %
Terra fina: Humitat. . . . .	1'34 %
Matèria orgànica. . . . .	0'84 %
Calcarí . . . . .	38'76 %
Sorra . . . . .	7'29 %
Argila. . . . .	15'42 %

## ANÁLISI QUÍMIC

Terra fina:

Nitrogen total. . . . .	0'40 ‰	de terra natural
Acid fosfòric anhidre total . . . . .	0'77 ‰	» » »
Potassa anhidre soluble en àcid níttric concentrat. . . . .	1'89 ‰	» » »

En les seccions podades curt usarem els adobs químics expressats en la taula 1.<sup>a</sup>.

TAULA 1.<sup>a</sup>

Número de les seccions	Fórmules d'adob en ús	Quantitat		Preu de 100 Kg. d'adob Pessetes	Cost de l'adob per h. <sup>a</sup> Pessetes
		Per peu Kg.	Per h. <sup>a</sup> Kg.		
1	Nitrat de sosa . . . . .	0'100	300	75'00	225'00
	Superfosfat de calç.	0'166	500	27'00	135'00
	Sulfat de ferro . . . . .	0'133	400	12'00	48'00
	Guix. . . . .	0'666	2000	5'00	100'00—508'00
2	Nitrat de sosa . . . . .	0'100	300	75'00	225'00
3	Sulfat de ferro . . . . .	0'133	400	12'00	48'00
4	Superfosfat de calç.	0'166	500	27'00	135'00
5	Superfosfat d'os. . . . .	0'166	500	31'00	155'00
6	Superfosfat orgànic	0'166	500	25'00	125'00
7	Guix . . . . .	0'666	2000	5'00	100'00
8	Testimoni. . . . .	—	—	—	—

## Resultat de les experiències

TAULA 2.<sup>a</sup>

Número de les seccions	Pes dels raïms per h. <sup>a</sup>	Riquesa del most		Valor dels raïms d'una h. <sup>a</sup> a 20 ptes. 100 Kg.	Preu dels adobs per h. <sup>a</sup>	Renda neta per h. <sup>a</sup>	Classificació de les seccions		
		grams de sucre per litre	grau alcohòlic probable				Per rendiment per h. <sup>a</sup>	Per riquesa del most	Per renda neta
	Kg.			Pessetes	Ptes.	Ptes.			
1	9,141	181	10 <sup>o</sup> 7	1,828	508	1,320	6	5	8
2	9,399	146	8 <sup>o</sup> 6	1,879	225	1,654	5	8	5
3	12,117	148	8 <sup>o</sup> 7	2,423	48	2,375	1	7	1
4	8,307	192	11 <sup>o</sup> 3	1,661	135	1,526	7	3	7
5	11,070	178	10 <sup>o</sup> 5	2,214	155	2,059	2	6	2
6	9,450	186	10 <sup>o</sup> 9	1,890	125	1,765	4	4	4
7	10,068	184	11 <sup>o</sup> 4	2,013	100	1,913	3	2	3
8	8,163	196	11 <sup>o</sup> 5	1,632	—	1,632	8	1	6

Fixant-nos en les columnes de classificació de les seccions, notem que la renda neta segueix al rendiment. Així veiem que la secció 3.<sup>a</sup>, adobada amb sulfat de ferro sol, ocupa el primer lloc en rendiment i renda neta; aquest mateix paral·lelisme es nota en les seccions 2.<sup>a</sup>, 4.<sup>a</sup>, 5.<sup>a</sup>, 6.<sup>a</sup> i 7.<sup>a</sup>.

En parlar de *renda neta* no ens referim al que vulgarment expressa aquesta paraula, sinó que amb ella indiquem una quantitat objecte de comparacions i que és resultant del restar del valor donat a la producció, el cost dels adobs esmerçats per obtenir aquesta producció. Aquesta i no altra és la interpretació que ha de donar el llegidor a la paraula *renda neta*.

Com dèiem en parlar, en un altre article, del camp experimental d'Esparraguera, un mateix adob no es comporta igual en sistemes de podes distints, i avui podem afegir que un mateix adob es comporta diferentment segons sigui la varietat del cep adobat, encara que el sistema de poda establert sigui el mateix.

Aquestes veritats les trobem confirmades en la part del camp experimental de Barbarà, destinat a l'estudi de podes.

Per a comparació citarem sis seccions les característiques de les quals es com segueix:

Secció A . . . . .	Poda curta i adob
Secció B . . . . .	Poda llarga i sense adob
Secció C . . . . .	Poda llarga i adob
Secció D . . . . .	Poda llarga i sense adob
Secció E . . . . .	Poda llarga i adob
Secció F . . . . .	Poda llarga i sense adob

Els ceps de les seccions A, B, C i D eren de garnatxa blanca.

Els ceps de les seccions E i F eren de varietats les més productives en poda llarga.

La poda llarga a què ens referim en aquestes experiències és la de Coste Floret.

La fórmula d'adob usada en les seccions A, C i D fou la següent:

Nitrat de sosa . . . . .	300 Kg. per h. <sup>a</sup>
Superfosfat de calç . . . . .	500 » » »
Guix . . . . .	2000 » » »

## Resultat de les experiències

TAULA 3.<sup>a</sup>

Número de les seccions	Pes dels raïms per h. <sup>a</sup>	Riquesa del most		Valor dels raïms d'una h. <sup>a</sup> a 20 ptes. 100 Kg.	Preu dels adobs per h. <sup>a</sup>	Renda neta per h. <sup>a</sup>	Classificació de les seccions		
		grams de sucre per litre	grau alcohòlic probable				Per rendiment per h. <sup>a</sup>	Per riquesa del most	Per renda neta
	Kg.			Pessetes	Ptes.	Ptes.			
A	8,850	268	15 <sup>o</sup> 9	1,770	508	1,262	4	2	6
B	8,001	279	16 <sup>o</sup> 4	1,600	—	1,600	6	1	5
C	19,056	237	14 <sup>o</sup> 0	3,811	508	3,303	2	3	3
D	8,400	207	12 <sup>o</sup> 2	1,680		1,680	5	4	4
E	26,961	162	9 <sup>o</sup> 5	5,392	508	4,884	1	5	1
F	18,459	131	7 <sup>o</sup> 7	3,691	—	3,691	3	6	2

Com podem veure, l'adob és més agraït en la secció E que en la C, amb tot i tractar-se en ambdós casos, de poda llarga però de varietats diferents, de cep. La diferència en rendiment és ben grossa, puix que la secció E dona 7,905 Kg. de raïms més que la secció C, si bé la graduació fa que la diferència econòmica sigui més petita.

Quant a les altres variants entre les seccions i llurs classificacions, sembla que no és necessari exposar-les detalladament, ja que la taula 3.<sup>a</sup> no les manifesta clarament en res.

LLORENÇ BADELL

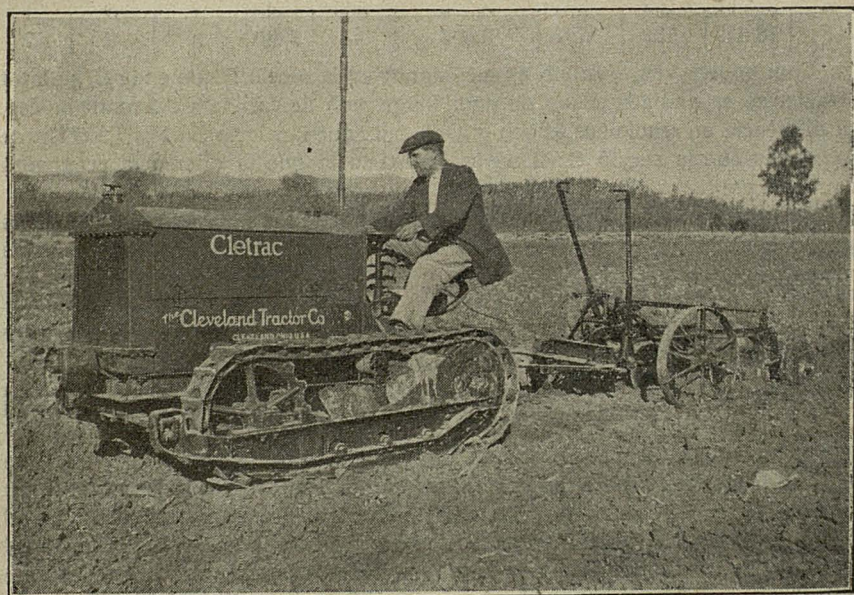
## El treball d'un tractor al Pla de Llobregat

ENS complau el poder parlar del treball d'un tractor agrícola que hem vist en funcionament en un camp ben pròxim a Barcelona, en la finca «La Ricarda», que D. Eusebi Bertrand i Serra posseeix en el terme del Prat. La màquina «Cletrac», de la casa «The Cleveland Tractor Co.», té com a principals característiques: motor de quatre cilindres, que dona una potència de 20 HP. a la politxa i 12 HP. en la barra de tracció; longitud, 2,43 metres; ample: 1,27 metres; pes, 1,498 quilograms; tipus cartepiller de cadena sense fi, que s'apoya en una superfície de tracció de 1524 centímetres quadrats.

El tractor aconpleix totes les funcions a ell encomanades amb una espontània facilitat; repta àgilment damunt les superfícies planes encara que la consistència de la terra sigui poca, puja sense entrebancs els marges inclinats, salva els obstacles i gira gairebé sobre ell mateix. El maneig és senzill, sense necessitar especialistes; fou ensenyat el seu funcionament a un dels empleats de «La Ricarda», que ara el porta amb decidit mestratge. I serveix no tan sols per a treballar la terra, sinó també per a un seguit de feines complementàries, que el crescut nombre de motors elèctrics ja instal·lats a la finca fa, en aquest cas particular, innecessàries.

El tractor està acoblat a una arada Olivier, tricicle, de dos relles, posts helicoidals i coltells circulars; treballant a 5'5 kilòmetres per hora terres no remogudes a una profunditat mitja de 25 centímetres, podent llaurar en un dia de tres a quatre hectàrees. Demés, a «La Ricarda»

li acoblen un cultivador de dents flexibles, model «Jean», que amb tretze dents remou una faixa de camp de 1'55 metres d'ample. Posen el cultivador per a mantenir les terres soltes i desagregades, un mes o dos després d'una llaurada feta amb bravant, havent constatat que operant en terres de no excessiva consistència, però a una profunditat efectiva de 30 centímetres, trigaven només 64 minuts en cobrir una hectàrea, el que representa un ben bonic resultat. Afalagats per aquest treball, enganxen més en la pràctica el tractor al cultivador que a l'arada, la qual cosa és lògica amb el model que tenen d'arada, car voltant les posts la terra d'una manera fixa en el mateix sentit i no essent les parcelles prou extenses per a llaurar a lo Fallenberg, fent les llaurades pel mètode ordinari,



queda en l'eix de les feixes un crestell longitudinal, que han de destruir amb una llaurada supletòria, ja que fan conreus de regadius que requereixen una superfície ben uniforme. Els vàrem recomanar que provessin arades bàscules, o de model reversible, que els solucionaran aqueixa petita dificultat de caràcter agrícola.

El tractor té satisfets els que el porten i se'n serveixen i mostra que aquestes màquines—la «Cletrac» i les altres marques modernes—no són innovacions teòriques amb aventatges de catàleg; novetats, sí, però reals i profitoses. Així ho comproven les nombroses persones que l'han vist a la feina i que en queden convençudes, ja que el treball d'un tractor interessa el mateix al profà que al tècnic: el primer perquè s'admira de la força i de l'agilitat d'un enginy inconnegut; a l'expert, perquè veu concretada una nova conquesta de la intel·ligència humana, en el camí del domini de les forces cegues i té la consciència de les fortes possibilitats que aquella aparent joguina guarda.

# Un Sindicat d'engreixadors de porcs

## I

EN aquests moments està tramitant-se en el despatx del Govern civil de la província l'aprovació dels Estatuts per què ha de regir-se el Sindicat de criadors i engreixadors de porcs, especialment de Catalunya.

Tots quants tinguin interessos relacionats amb l'explotació porcina recordaran el daltabaix econòmic que acaben de sofrir. La illusió formada al voltant d'aquesta indústria durant aquests últims anys era digna de tenir un resultat més falaguer que el que li han assenyalat les actuals circumstàncies. Jo trobo molt estrany que nostra pagesia no hagi reaccionat de diferent manera enfront de les coaccions exercides pel gremi de tocinaires de Barcelona, elements que s'han declarat nostres fermes i decidits enemics, com mai; ni en la política d'Escorxadors durant el conflicte de 1917, havíem vist tanta desconsideració, per no dir «barra», encara que soni malament el mot.

S'ha sofert una pèrdua considerable en l'engreix de porcs durant aquest mig any que hem finit; s'ha perdut en pocs instants el que s'havia afanyat en molts anys; fruit d'això, la majoria d'engreixadors circumstancials s'han revestit de dur pessimisme i els més aficionats en la dèria hem reduït nostra existència de bestiar a les corts. Els mercats setmanals de Vich i Granollers, principals motors d'aquesta indústria, han passat tres mesos sota una crisi forta en gran manera; les transaccions no han tingut gota d'importància; el bestiar de cria ha continuat pasturant en els prats i l'estabulat se li ha menyspreat la racció.

Aquesta és la nota característica de l'estat actual de la indústria porquina com a fruit dels fets d'Escorxadors, ocorreguts a Barcelona. La pagesia en general es deixà impressionar massa per les raons dels corredors o tocinaires. Les importacions de carn congelada de l'Argentina no tingueren la importància que se'ls volgué donar perquè la carn no fou estimada pel nostre públic com s'esperava i son preu pujà en son país d'origen quan precisament aquí, en nostres places, amenaçava baixa per la gran oferta.

Ni la importància, ni els efectes del locaut foren equivalents a motivar catàstrofe econòmica semblant. Fou una altra cosa. La por de la gent que tenia porcs i l'acció del gremi de tocinaires.

Jo m'estranyava en veure aquell deliri d'entregar bestiar, quan la seva abundor era fictícia i la ciutat barcelonina aniria sollicitant el mateix de sempre, no tenint en compte per a res aquella existència inesperada. Tothom oferí son bestiar en vuit o quinze dies; la plaça anà plena poques setmanes comptades, i tot perquè els preus baixessin desastrosament, fins 1'40 pessetes per quilo, el ramader s'arruïnés, el públic no n'hagués esment de profit i el tocinaire fes l'agost d'una manera esplèndida.

Fou una bogeria la d'aleshores, car ho prova que la plaça als pocs dies, ja va ressentir-se'n i de sis cents porcs en plaça passà a quatre cents,

tres cents i a cent. Sabien els tocinaires la ficció que hi havia en tot aquell moviment de què parlàvem i sa Junta directiva, preveient-ho treballà prop de la Comissió de Proveïments perquè suprimissin dies de matança a la setmana i són trets els dimarts i els dijous, i els dilluns s'agafa el pretext que no havent-hi prou número de caps de bestiar per a tots els individus del gremi, tampoc no es mata, segons ordre del President de dita entitat. Així veiem una i moltes vegades que ramader que dugué els porcs el diumenge al corrals de l'escorxador, el dilluns no els sacrificà per disposició de l'entitat dels tocinaires; el dimarts era festa; el dimecres si volia sacrificar-los era rebaixant el preu a gust i ganes del gremi, o si no el dijous també era festa; i si resistia havia d'esperar matar-los divendres o dissabtes següents. Observin, senyors, quanta pèrdua havia d'experimentar aquell bestiar passant una setmana als corrals de l'escorxador barceloní!... La resistència era niciesa tenint el bestiar fora de ses pròpies cortis.

El gremi de porcaters sabia la ficció en aquella oferta abundosa de bestiar en un moment de pertorbació econòmica de la pagesia; la sabia i reglamentà a gust i ganes seves la matança fent-la positivament només dos dies la setmana i, per consegüent, l'escassetat de bestiar que prompte s'haguera vist, s'aplaçà per molts dies. La gent cregué que la resistència a la puja de preu en l'escorxador, era característica de l'abundància de bestiar, mes nosaltres que més presenciem les operacions de mercat, veïrem que alguna cosa hi havia pactada en el gremi de porcaters, perquè s'operava amb disciplina poc acostumada a ser viscuda entre gent d'escorxador.

Resistiren un poc els comissionistes davant la insistència d'alguns ramaders que portaven son bestiar molt ben engreixat i amb perill de les calors forçosament el venien; resistiren quan era escandalós que havent-hi la meitat de porcs que la demanda requeria, s'entregava el bestiar al tocinaire com si tal cosa; resistiren demanant puja de preu i amb sobrada justícia, mes llavors corria la veu que es pararia la matança; s'amenaçà de valent amb aquest argument, nosaltres poc ne ferem cas, i llavors el gremi establí oficialment la taxa en el preu de la carn. Veus aquí un gremi detallista fent la llei al productor que li dona vida!... Es vol més contrasentit?

Aquesta declaració fou la nota de guerra; no era l'Estat, ni el Govern municipal qui entrebancava el moviment de nostra indústria com ho féu en 1917, sinó que era tota una entitat de tocinaires.

Així s'ha continuat per un quant temps, mes no ve bestiar a l'escorxador; comença a establir-se el repartiment de porcs entre tenders i aquí comença una nova lluita entre aquests industrials engegats per un convencionalisme funest, suïcida. Comença una nova lluita entre peixos, i alguns més previsors aconsellen «regalar» (paraules del President del gremi), deu cèntims per quilo i passà el preu de 3'60 pessetes a 3'70 pessetes quilo en net. Tampoc ve bestiar a aquest preu a plaça i els industrials tocinaires creuen que es qüestió d'agavelladors que volen venjar-se, estroncant-los aquell agost esplèndid, quan tot just estem en període d'entrar-hi els que hem sofert els freds de les seves coaccions, la pèrdua de nostra vida!

## Passeigs agrícoles i regeneradors

### III

**B**on dia, Peret, amb la companyia. Us dono l'enhorabona, perquè no heveu tingut mandra. Un altre dia ja us explicaré els aventatges de llevar-se de matí. Ja quedarà recompensat el vostre sacrifici podent contemplar el despertament del dia, l'aparició de l'aurora amb son puríssim *arbol*, els arbres i les plantes vestint-se d'alegria; com els nuvolets es tenyeixen de rosa, com els pics de les muntanyes sembla que s'encenquin, com es banya la natura en llum i amor!

Avui correrem per valls i muntanyes, visitant, de passada, les fonts, que tants d'atractius ens ofereixen corrent i saltant les cristallines aigües entre pedres i rebolls, alegrant el camp... Sentirem les aloses, que, abans de sortir el sol, enlairen el vol saludant el Creador amb llurs cants. Veu-rem com juguen vaques i vedellets, cabres i cabridets, ovelles i anyellets: com brinquen de satisfacció. I després els contemplarem ajeguts i satisfets remugant l'herba que han menjat o pasturat.

¡Quina llàstima que la majoria dels pagesos no sentin les vives i simbòliques palpitations que ens ofereix la natura amb tants espectacles i belleses inexplicables, romanent tancat, per a la majoria, el gran llibre de la natura, privant-se de les pures alegries, del plàcid oreig del bes de falaguera brises amb remors de fulles, harmonies les més dolces i regalades, cèliques dolçors i pures resplendors!

¡Que en fóra de regeneradora l'escola posada al ras, en plena natura, rebent ensenyances en la forma més útil, més atractiva, més intuïtiva! Dia vindrà, i no és pas lluny, en què les persones de ciutat sentiran un gran amor al camp i afició a l'agricultura passant alguna estona, cada dia, en els útils i nobles entreteniments agrícoles, fent de pagès, cuidant un hort, un jardí, un galliner, un coniller, gaudint de la veritable vida: vida sana i tranquil·la, vida regeneradora. Mireu, nois, aquests formosos camps de blat, produïts per la germinació i creixement de les llavors que va escampar el pagès sembrador. ¡Quina cosa més admirable és la germinació! Que d'una llavoreta en surti una planta, un arbre! Tota la saviesa dels homes no és capaç de fer una llavor amb força germinativa: força meravellosa, inesgotable, que omple de vida abundant tota la terra.

—Alto, senyor Felip. Vostè es va entusiasmant i ens parla de coses i noms que no entenem bé. Ja que ens ha donat el dret de preguntar-lo, li demanem que ens doni explicacions clares sobre les paraules *aurora*, *arbol*, *germinació*, etc.

—Així m'agrada: precisament és la manera d'entendre bé les coses i d'anar aprenent el català, entenent bé el significat i expressió de les paraules, fins arribar a la intuïció de les coses i del llenguatge, veritable fonament de l'ensenyança. Escolteu, doncs, i escriviu-ho en la llibreta.

*Aurora* és la primera claror del dia que apunta a orient abans d'eixir el sol i la color de la qual és barreja harmònica de blanc, vermell i blau. *Arbol* és el color vermellós o encarnat que apareix darrera els núvols a la sortida i posta del sol. *Germinació* vol dir desenrotllament del germen,

semen o principi de l'èsser orgànic, o sia grillar. Cada art, cada ciència, té el seu tecnicisme especial, o siga un conjunt de paraules tècniques o llenguatge especial que han de conèixer bé les persones que es dediquen a aquella art o ciència. Per això el pagès ha de conèixer bé el significat de les paraules del seu art, o siga el tecnicisme agrícola; i, com que la generalitat dels pagesos no el coneixen, no entenen bé els llibres i periòdics d'agricultura que llegeixen i no troben gust en llegir-los. Doncs bé: aneu apuntant el significat d'altres paraules que encara no m'haveu preguntat:

*Humus* és la capa o crosta negrosa superficial de la terra que conté les despulles dels vegetals ja podrits; és un adob bo, millorat amb un poc de calç per treure'n l'àcid. *Camp* és un tros de terra en conreu, i no hi ha res més bonic que un camp ben conreat. Quan diem *agricultura*, volem dir conreu de la terra en general, i la cria i cura dels animals relacionats amb l'agricultura; aquesta té les especialitats d'*horticultura* (conreu de l'hort), *fructicultura* (del fruïterar), *viticultura* (de les vinyes), *selvicultura* (dels boscos), *apicultura* (cria de les abelles), *piscicultura* (dels peixos), *olivicultura* (oliveres), *sericicultura* (cucs de seda), *cunicultura* (conills), *avicultura* (aus domèstiques: gallines, oques, ànecs, galls d'indis, etc.) I prou noms, per avui.

—Vostè, senyor Felip, prou s'explica bé, però em sembla que per a ésser bon pagès la principal cosa és ésser ben treballador, tenir bons braços per a remenar la terra; que sense la ciència agrícola també aconseguim bones collites si el temps hi ajuda.

—Que equivocats esteu, Peret, els que així penseu. Bons són els braços, però els braços, sense la llum i consells de la ciència, treballen a les fosques. La ciència ensenya la composició de les terres, el que els falta per a cada cultiu, els adobs que s'hi han d'afegir, les plantes a cada terra apropiades, els menjars i miraments per a cada animal: tot ho precisa matemàticament en qualitat i quantitat. La ciència ens proporciona màquines i adobs, ens ensenya les necessitats de plantes i animals, etcètera. Els progressos i riquesa agrícola de Bèlgica, Holanda, Alemanya, Estats Units, els deuen a la difusió de la ciència, a la multiplicació de les escoles d'agricultura: de llibres i periòdics agrícoles, puix que la ciència és la que fa avançar l'experiència. Jo he conegut pagesos que amb dos anys d'experiència han passat al davant d'altres que en portaven quaranta.

El treball intel·ligent, ultra ésser molt més productiu, és més atractiu, alça el nostre esperit, ens dóna energies i moltes satisfaccions, perquè sabem el per què, obrem com a persones racionals i no com animals de força. Ara què contemplem aquestes pomeres florides tan formoses, a veure, Peret, si has reparat alguna vegada com es desenrotllen els fruits.

—Sí, senyor Felip: primer s'inflen els borrons i esclaten en flor; després unes pomes petites i verdes que van creixent, creixent; mentre les pomes són verdes, les llavorettes són blanques i, a mesura que van madurant, es tornen negres i les pomes es van tornant grogues i madures. L'amo les anirà collint, i mirarà que no caiguin a terra, que es macarien, ja que les que cauen a terra i les corcades i verdes les donen als porcs.

—Aquí hi ha una lliçó per als nois: si són dolents o viciosos, es corquen, perden la sanitat de cos i d'esperit, i cauen a la sepultura abans



d'hora; si són bons minyons, aplicats i sense vicis, són forts i útils per a la família i per a la societat. A una poma bona, si la partim, li trobarem el cor sa, sense cucs, i al revés una de dolenta. Si la societat va degenerant, és perquè escassegen les persones ben sanes de cor, de cor o d'esperit. I per final de passeig escolteu un conte d'una pomera.

Un avi pagès estava assegut a l'ombra d'una gran i formosa pomera, mentre els seus néts jugaven i anaven collint i menjant pomes, que eren molt bones, sense cores. L'avi els digué: «—Escolteu, nois i noies, l'origen d'aquesta pomera. Fa uns cinquanta anys que jo estava ajegut al lloc on hi ha la pomera, i, queixant-me de la meua pobresa a un pagès d'experiència, em va dir:—On estàs hi ha un tresor amagat: sols falta que hi facis un clot i que el sàpigues trobar.—A la nit hi vaig i faig un gran clot, per a buscar-lo, i al matí, en veure mon veí el clot, se'n va riure de debò, i em donà un plançó de pomera, dient-me:—Planta en aquest sot aquest plançó, agafa afició als arbres, cuida'ls bé i cuida bé la terra que tens: t'asseguro que sortiràs de la teua pobresa i no et faltarà una poma per a la set, perquè colliràs fruits per a la família i per a vendre'n.—En efecte: vaig agafar afició als arbres fruiters, i n'he fet molts diners, de manera que la dita pomera va ésser el principi del meu benestar, convencent-me que del treball i de la intel·ligència en fuig la pobresa.»

JOSEP ROSELL

## COMENTARIS

### Evaluacions estadístiques

L'Institut Geogràfic i Estadístic assenyala a Espanya una superfície de 50.520,772 hectàrees. La nostra fesomia de pell de brau no apareix migrada en el concepte terra.

Però... un recull de dades del senyor Flores de Lemus evalua la producció agrícola pròpiament considerada sobre unes 20.628,000 de hectàrees. No està bé aquest aprofitament migrat respecte la incultura de 29.892,772 hectàrees.

Estarà en raó directa aquesta incultura amb la dels individus conrea-dors?

De forma que no sé veure disbarat en nomenar jardiner a un cambrer de bona casa allí on ministre ens feia figa.

### La tela de Penèlope

A Catalunya en diríem la feina d'en Jafà que fa i desfà. Perquè si la R. O. de 27 de juliol posava taxa i regisme als blats i farines, una darrera R. O. la destrueix i marca normes de llibertat en la contractació i circulació, amb uns ets i uts de manteniment en la intervenció de farines segons normes de les circulars de la Comissaria de Proveïments.

Tot va bé; som lliures de vendre quant vulguem i al preu que ens plagi. Alleluia!

Però, espaiet — que solen dir — el preàmbul de la R. O. llibertària conté un substanciós i perogrullístic comentari en el següent traduït paràgraf:

«Quan totes les precedents previsions resultessin fallides, i per afany desmesurat de guany es retirés el blat de la lliure concurrència pels aca-paradors o agricultors en gran escala, produint l'encariment artificial del pa, sempre queda en mans del Govern el suprem recurs de la incau-tació a preu taxat dels dipòsits o magatzems de blat, llavors perfectament justificada».

«Mi goso en un poso»—que deia el comparet desconexidor de la dolça parla —.

### Sobre el preu del vi

En el número passat donàrem compte d'un article del *Temps*, de Pa-rís, en el qual es parlava d'una gran collita francesa, que hauria deter-minat una baixa en els preus del vi.

Escolteu el que diu la Confederació general dels vinyaters, la for-midable organització francesa, en un manifest que acaba de publicar :

«Vinyaters, malgrat tot ço que s'ha dit i escrit en certa premsa, po-dem afirmar que, en conseqüència dels perjudicis causats en les dife-rents regions vitícoles pels paràsits de la vinya, la collita de 1920 serà ben inferior a la de 1919. Per això els preus dels vins seran també aquest any bastant elevats. És de témer que els alts preus actuals siguin una iniciació al franc».

El manifest continua recordant les penalitats a què s'exposen els que sofistiquen els vins. Però l'interessant és notar que un gran diari, lligat a la indústria per mil vincles, no tots potser confessables, assegura, d'una manera definitiva una gran collita, mentre que la Confederació de vinya-ters, que té dades, que té números, que coneix aquestes coses afirma, en canvi, que la collita de 1920 a França *serà ben inferior a la de 1919*.

¿No confirma aquesta notícia la necessitat de considerar sistemàti-cament tendencioses totes les campanyes baixistes?

### Això de la Moncloa

Tothom parla del jardiner nomenat per un caigut ministre i que, sense coneixements, cobrarà el sou sense atansar-se a la granja.

Cavallers, no tants escarafalls! Recordem nosaltres un ex-ministre d'Agricultura — quan Espanya feu provatures de dit ministeri — que en una visita a una exposició celebrava el bon regent unes estaques i amb tota boca deia: «Hermosas riparias!».

I justos! eren bots i Aramon Rupestris...!

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Bé ho voldríem que les cròniques quinzenals tinguessin sempre aque-lla simpàtica atracció que produeixen les novetats; bé ens plauria que la grisor de les repeticions pogués mudar-se en tonalitats més escaients però com no ens és permés fantasiejar, no ens cal altre que pendre els fets tal com se'ns presenten.

Els agents comercials semblen més sortosos que nosaltres, car poden avençar una categòrica afirmació, filla d'informacions miraculoses. Diuen

ells, ras i curt, que la collita és estat bona i afegint-hi aquella cançó de l'enfadós de manca de compradors estrangers, la coronen amb la dita que no és sollicitada l'excedència produïda. I barrejant hàbilment les tres afirmacions, troben forma d'avisar-nos de l'ensopiment dels mercats.

Nosaltres, en la part que podem conèixer i en els resums recollits dels centres interessats, no sabem pas trobar-la aqueixa bondat de collita sobrera, encara que estiguem convençuts de la calma en les transaccions i, tot compartint el criteri que els compradors d'altres països no s'apressen a acudir als cellers d'Espanya.

Les dades de resum trigaran a arribar-nos perquè poguem avui avençar el criteri mercantil, però sí estem en la persuasió de la conveniència que el mercat no s'animi massa abocant-se a preus fermes. Però ço que calla el negociant de vins convindrà que ho transcrivem els cronistes, i és: que si els compradors mostren desgana i operen de rellisquentes, els venedors no es mostren tampoc molla apressats, fins que els sigui garantia el coneixement exacte dels volums de vi collit. Sabedor el productor que la situació actual és artificiosa i que la baixa està més en els desitjos dels magatzemistes que en l'estalvi aconseguït en llurs migradíssimes compres; entenen que les 2'70 ó 3'10 pessetes grau hectòlitre posades al cap de la canya com esquer d'esvalotada, és d'una rancier prou manifesta per engollir-ne l'am. Però sap tothom qui ha vermat que les 7-9 pessetes de jornal pagades amb l'escreix d'altres despeses, no són motius per a abaratir els sucs encupats.

I als cronistes que repassem revistes i diaris comercials, ens surt al pas una impressió de collita a França, Argèlia, Portugal i Itàlia que, en les úniques possibles primeres noves, revela una reducció d'estoc disponible que, tard o d'hora vindrà a influir en una reacció dels respectius mercats consumidors. Argèlia, per exemple, avença la nota de producció escassa; que al migdia de França, si la quantitat no és migrada, no excedeix de bon tros la del darrer any, però amb bona mena; que més al nord i centre, vénen xifres de recollecció baixes; Itàlia ha donat bons negres, bé que els vinyats hagin tingut tardanes i escasses les pluges.

Desconeixem els preus en dits països, bé que els novells s'hagin còtitat a l'entorn dels 8'50 francs hectolitre en tipus de 9-10 graus, o de 15 a 25 lires els corrents i superiors d'Itàlia amb declarada tendència a augmentar.

Les provatures de compra en nostres mercats han sigut tan poques i deslligades, que no permeten assenyalar promitjos, però sabem d'algunes curtes operacions, amb negres de boñ color, que s'han portat a les 3 pessetes grau-hectolitre i blancs a 3'55.

Resum: calma i expectació; tan poques ganes de comprar com de vendre i... el consumidor pagant cars, molt cars, vins de regent dubtósissim.

## INFORMACIÓ OLEÍCOLA

No voldria pas escriure: però el mes passat no ho vaig fer i, si ara tampoc ho feia, els lectors s'estranyarien i el Director s'enfadaria... ¿I saben per què no vaig escriure? Perquè més de dues vegades m'han dit que quan faig les informacions dono una nota *baixista* i com que l'havia de repetir, em semblà convenient esperar un mes, confiant en una puja. Però no ha estat així: l'oli baixa, contra la meva voluntat i la dels lectors. Ara, que crec que aquesta situació no pot durar per la raó fonamental que hi ha poc oli en existència.

Ço que resulta curiós, és que són els olis fins els que baixen de preu, mentre que els olis dolents van pujant fins a tal extrem que, en aquests dies, a Barcelona, els olis corrents andalusos s'han pagat dos i tres duros més per carga, que els olis fins de qualsevulla procedència. Així en la segona quinzena de setembre, per un oli fi d'Urgell, l'acidesa del qual no passava d'un grau i mig, s'oferien a Barcelona 61 duros, mentre que els corrents andalusos, amb 3 graus d'acidesa, es pagaven a 62 i 63. Això no es pot explicar per raó natural i no pot passar més que en un mercat impressionable, com el de la Ciutat Comtal.

A l'Urgell i al Camp de Tarragona, s'han fet aquests dies moltes vendes i es veu clarament que, els olis bons han baixat de preu, mentre que els dolents han pujat, encara que sense arribar a l'extrem esmentat, sinó portant una diferència de 4 ó 5 rals per quartà. Durant la campanya, en canvi, aquesta diferència havia arribat a ésser de 10 i fins 14 rals.

Com a preus generals, podem donar els següents:

Barcelona ha pagat els nostres olis de 58 a 63 duros la carga de 115 quilos.

Reus i Tortosa, de 35 a 40 pessetes el canti de 15 quilos.

Lleida i Borjes, de 36 a 42 rals el quartà de 3,900 quilos.

Aquests són els preus que han pagat els magatzemistes. Però tenim a Catalunya i, sobretot a Lleida, mercats com Balaguer, Tàrrrega, Cervera i algun cop Lleida, on ve a comprar la gent de muntanya. Aquests compradors s'enduen de 2 a 4 mil quilos per volta i paguen bastant més car, arribant a pagar pels olis dolents 31-32 pessetes l'arrova de Balaguer que és de 12 quilos.

D'exportació no se'n sent parlar. El Govern ha donat una pròrroga d'un mes sol perquè puguin exportar els que tenen permisos, i aquests no solen ésser els productors

Sembla que no es concediran nous permisos fins a ben entrada la collita pròxima. Sobre la forma de concessió, es fan mil càbales, però la que troba més acollida és la que es concedirà l'exportació lliure amb un gravàmen equivalent a la diferència de ço que es paga avui, donant oli de taxa, es a dir d'unes 200-250 pessetes per cent quilos. Això serà beneficiós pels nostres olis i si als andalusos no els hi convé, no es farà. Per alguna cosa *Don Torcuato* Luca de Tena és oliaire i íntim amic d'En Dato.

El negoci dels permisos continua fent-se de la mateixa manera. Aquests dies es pagaven a 2'40-2'60 pessetes per quilo.

La pròxima collita a la nostra terra no va tan bé com esperavem;

a Reus i Tortosa la mosca de l'olivera fa de les seves i les olives comencen a caure; en alguns llocs del Camp de Tarragona n'han caigut més de la meitat. A l'Urgell, la mosca no ha arribat encara, però és de temer que pel temps que fa caigui molta oliva.

Els mercats estrangers, a causa dels preus elevats de l'oli, s'abstenen de comprar. Per això, aquest any, el fabricant haurà de treballar amb molta cura, produint olis de poca acidesa que són els més cercats i més pagats.

S'ha fet algun ajust de pinyola del Camp a 6 pessetes els cent quilos. Molt anticipat és aquest ajust, però ens marca ja una orientació per la pròxima campanya.

En olis de pinyola s'han fet poques operacions, però també en ells és evident la baixa, car s'han arribat a pagar a 140 pessetes els cent quilos.

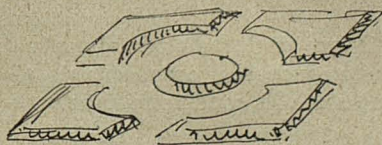
LISINI ANDREU.

## INFORMACIÓ GENERAL

Algunes revistes d'agricultura i alguns diaris, solen copiar amb afaflagadora freqüència els articles que apareixen a la nostra Revista, però cometent la indelicadesa de no citar la procedència.

Nosaltres no estem disposats a suportar-ho sense protesta. Si això continua ens veurem obligats a recórrer a altres mitjans per defensar el nostre dret.

— *En el suplement il·lustrat* del número passat, fou comès un error pel qual demanem perdó als nostres llegidors, preguntant-los que prenguin nota de la correcció que ara fem.



Jardí de coques



Jardí d'eres

— *El règim de blats i farines.* Degut el clamoreig que es seguí per tot arreu, per les injustes disposicions regulant la venda de blats i farines, el Govern ha hagut de revocar-les. Ara queda establerta la lliure circulació i contractació del blat, quedant només una limitació per les farines que s'han d'elaborar només d'una classe, per a vendre's al preu de 72 pessetes els 100 quilos.

La R. O. de referència disposa que la fàbrica que no funcioni amb normalitat podrà ésser utilitzada per l'Estat, abonant al fabricant el 10 per cent del capital inventariat; l'Estat podrà utilitzar aqueixes fàbriques per si o adjudicar-les mitjançant concurs a qui ho solliciti, donant-se preferència als Sindicats Agrícoles i altres associacions d'agricultors.

En virtut d'aqueixa disposició es nota gran animació en tots els mercats de Catalunya.

— *Els Sindicats Agrícoles de la Comarca d'Olot*, comencen a formar legió. Entre els darrerament constituïts s'hi compten el de Sant Feliu de Pallarols, Sant Privat de Bas, Sant Esteve de Bas, Las Planas, Sant Joan les Fonts i a Pinya, aquests dos darrers amb edifici propi. El de Montagut, fundat no fa molt, té implantada una cooperativa de consum molt ben muntada. A causa d'haver-se bellugat molt, d'haver comprat amb aventatge adobs i maquinària agrícola, tots els agricultors, dels pobles respectius, van entrant en els Sindicats, no diferenciant-se grans ni petits propietaris, el mateix que mesaders i aparcers.

— *A Tremp*, fins ara fa poc, que compten amb una zona de regadiu degut al canal de la Canadenca, l'agricultura havia estat poc menys que estancada. Avui no pot dir-se així i es tracta d'implantar-hi un Sindicat Agrícola.

— *El cultiu de l'arròs a Tortosa*, va desenrotllant-se cada dia més. El canal de l'esquerra de l'Ebre, que temps endarrera no en regava un brí, avui fertilitza una considerable extensió de terra, tant que ja s'inicia la idea de desaiguar i conrear els extrems del terme, propers a Amposta i Perelló, avui totalment erms i improductius.

— *L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre* ha felicitat el President del Consell de Ministres i el ministre de Foment per haver restablert la lliure contractació i transport de blat, demanant-li, però, que estengui els beneficis a les farines.

— *El Govern desitja saber* el que dona amb la franquícia postal a Sindicats i Cambres Agrícoles, i amb aqueix motiu, el Director General d'Agricultura ha disposat que els alcaldes comuniquin a les expressades entitats que, de conformitat amb la R. O. del 23 de juny darrer, tots els organismes que disfrutin de franquícia facin un pressupost de despeses.

— *El Govern Civil de Lleida* fa públic que declarada oficialment la glossopeda en dita ciutat les fires han estat suspeses, ordenant als alcaldes que divulguin la notícia per tal que arribi a coneixement dels ramaders, evitant-los així perjudicis.

— *L'acció dels Sindicats es deixa sentir*. Un periòdic es queixa que l'exemple dels Sindicats Agrícoles de Tarragona, resistint-se a vendre davant de la fluixedat de preus, influeix també en l'ànim dels particulars, que es disposen a guardar les avellanes i a no vendre el vi, esperant millora de preus.

— *D. Claudi Oliveras i Massó*, Director de l'Estació Enològica de Reus, durant aquesta època de veremar ha dirigit la vinificació del Sindicat Agrícola de Montroig, havent obtingut excel·lents fermentacions gràcies a l'ús d'un aparell refrigerant, propietat de dita Enològica, empleat per primera vegada en la comarca.

— *Amb motiu de l'Exposició Internacional d'Indústries Elèctriques*, la Casa Agrària ha adreçat una instància als Comissaris demanant que es celebri també un Congrés Internacional d'Agricultura i una Conferència Internacional de legislació agrària.

— *Els Sindicats de Mallorca* que es dediquen a la cria i engreix de porcs, comencen a enviar llurs productes a Barcelona, creient-se que des de la setmana entrant podran enviar 300 caps setmanals.

— *L'Assemblea de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà* celebrada aquests dies passats a l'Esplugà de Francolí, fou sumament concorreguda. Ultra més de cent delegats de distints Sindicats hi acudiren uns cinc cents viticultors. Es proclamà en ella la necessitat d'anar implantant per tot arreu de la terra els Cellers Cooperatius, federant-los després per comarques i confederant-los per regions a l'objecte de resistir-se a les maniobres baixistes dels especuladors.

Es convingué magatzemar i preparar els vins segons les exigències estrangeres, fent directament les vendes per medi de comissionistes dels sindicats. Prengueren part en les deliberacions el president senyor Rendé i els senyors Valls, Santacana i Talavera.

— *L'Unió d'Agricultors de Pla de Llobregat* ha dirigit un telegrama al President del Consell de Ministres, protestant contra el projectat augment de les tarifes ferroviàries, demanant-li, ensems, que obligui les Companyies a normalitzar llur servei.

— *A Viella i altres pobles de la Vall d'Aran*, es tracta de crear un Sindicat Agrícola que uneixi els agricultors, proposant-se com una de les primordials obres a fer, un casal que els reuneixi i permeti transformar els productes agrícoles.

— *La destil·lació de brises en la Facina Cooperativa Comarcal de Martorell*, dona ben bé idea del que, amb l'associació pot aconseguir-se. Abans d'aqueixa facina se'ls pagaven als pagesos 1'25 pessetes per 100 quilos de brisa. En la darrera campanya assoliren el preu de 10 pessetes 100 quilos, de manera que s'ha augmentat extraordinàriament el preu, ensenyant que amb la construcció d'una facina, ja el primer any s'ha obtingut net el cost de l'edifici i sos aparells.

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

Atenent les demandes fetes per distintes entitats (i per haver-ho sol·licitat a deshora no s'ha pogut complaure a totes) ha dirigit la vini·ficació dels cellers cooperatius de Polinyà, Rubí, Terrassa, Guiamets i Falset el personal tècnic de la secció d'Enologia de la Mancomunitat.

— L'enginyer agrícola D. Llorenç Badell i Roig ha visitat els camps experimentals de vinya que té la Mancomunitat a Barbarà, Vilamanis·cle, Esparraguera, Sallent i Palau d'Anglesola, per tal de dirigir la vini·ficació i fer l'anàlisi dels mostos de les distintes varietats assajades.

— L'Escola Superior d'Agricultura ha publicat el fullet d'informació, on es condensa i s'explica la reorganització d'ensenyament, aconsellat per la pràctica i l'experiència.

Demés, en l'Escola, continuen les obres d'engrandiment de l'edifici ampliant els laboratoris i classes, per tal de fer ben sensible la major eficàcia de la seva finalitat.

Des dels dies 4 al 14 d'Octubre està oberta la matrícula per a estudiar alguna assignatura especial, o bé per als que vulguin aspirar als

títols d'Enginyer Agrícola que s'obté amb quatre anys d'estudi, i al de Tècnic Agrícola que s'assoleix estudiant dos anys. Ambdós graus es complementen amb l'estudi d'un altre any amb caràcter voluntari per a més especialitzar-se.

— L'Enginyer agrícola D. Joan Salom, ajudant de la Secció d'Arbres fruiters, ha visitat diverses poblacions de la comarca de Manresa per a prosseguir l'estudi de les varietats ametllícoles de nostra terra.

— Durant els dies del 16 al 25 del passat mes de setembre, s'ha donat en la Seu d'Urgell, sol·licitat per la Societat Cooperativa de Lleteria, un curset de vuit lliçons a càrrec del personal dels Serveis Tècnics D. Josep Poch i de Feliu, D. Joan Arumí, de la Secció de Terra Campa, i D. C. Ramon Danés, dels serveis de Ramaderia.

— L'Escola Superior d'Agricultura ha tret a concurs quatre places de Preparadors de Ciències exactes i físiques, Ciències naturals, Fitotècnia, Biologia i Zootècnia, dotades amb 2,500 pessetes anyals.

Per a presentar les sol·licituts, hi ha de temps fins al dia 8 d'octubre.

— Durant el passat més d'agost, en el Laboratori d'Anàlisi dels Serveis Tècnics d'Agricultura, hi ha hagut el següent moviment.

Terres de conreu analitzades, 1; vins, misteles i alcohols, 26; adobs, 16, altres, 4. Total de mostres analitzades, 47.

Aquests anàlisis comporten els següents treballs: Determinacions quantitatives, 73; números i relacions, 16; assaigs qualitius, 28, certificats i informes, 1.

## CONSULTORI

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

J. S. TEYÀ. — No sé que existeixi a Catalunya cap explotació dedicada a la producció de bolets; em consta no obstant que, deu fer set o vuit anys, un senyor francès va demanar a l'Ajuntament de Barcelona, sense poder-la obtenir, la concessió per a fer el conreu de bolets en els túnels de la reforma. En altres països, aquesta explotació es practica amb èxit. Per exemple, als voltants de París. Això dona dret a suposar que tenint a Catalunya un mercat important de consum com és Barcelona, el conreu dels bolets pugui donar bons resultats. Es aquesta una opinió d'aquelles que es fan a ull, car em manquen elements per a formular un judici definitiu.

Entre els llibres que pot consultar, li recomano:

Josép M.<sup>a</sup> Pujador: «Indústries rurals i conreu de les tòfones». — Barcelona, 1912.

E. de Bellpuig: «Las trufas, las setas, los espárragos y las fresas».

A. Cauchois: «Manuel du Champignoniste», París, 1904.

A. Garofoli: «Funghi e tartufi», Casale Monferrato, 1906. — A. M.

LL. P. P., NAVARCLÉS. — No crec impossible aprendre de fer vi estudiant obres d'enologia. Es qüestió de bona voluntat i d'intel·ligència. No obstant, l'estudi li resultarà més fàcil si vostè assisteix a un curs d'aquesta



assignatura. A l'Escola Superior d'Agricultura es donen cursos d'un any. En canvi a l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedés es donen cada any curssets breus intensius que duren aproximadament un mes. Si assisteix a un d'aquests podrà aprendre perfectament de fer vi.

Les obres d'enologia aconsellables són:

*Ottavi*: «Enologia» (traducció castellana).

*García de los Salmones*: «Viticultura y Enologia».

*Pacottet*: «Enologia» (traducció castellana).

Per adquirir-los pot dirigir-se a la Llibreria Verdaguer, Rambla del Centre (davant del Liceu). — A. M.

G. R. U., TERRASSA. — Això és molt difícil d'aconsellar. L'èxit depèn més que tot de les aptituds particulars de l'individu. Per això permeti que ens reservem la nostra opinió. — T. T.

M. N., SANT FELIU. — Es qüestió d'organitzar-se. Es la única defensa que té el pagès. Miri el que han fet i fan els treballadors de Barcelona i la força que han adquirit pel sol fet d'haver-se organitzat. L'exemple a copiar ja el tenim els agricultors. — C. A. M.

J. S. VILAFRANCA DEL PENEDÉS. — La parlamentaria s'usa també a l'estranger, sobretot a França i a Itàlia, amb els mateixos avantatges i els mateixos inconvenients que es verifiquen a Catalunya. — A. M.

# OLIS

COMISSIONS i  
REPRESENTACIONS

# LISINI ANDREU

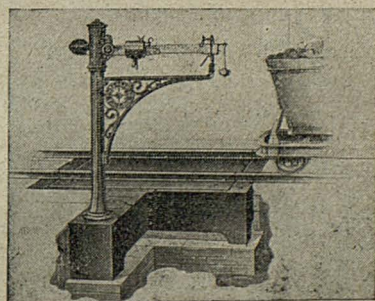
Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

## 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

Demaneu-los dibuixos i preus a

**ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

# 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  
tines per a vi, bas-  
ses per a aigua i cons-  
truccions de CIMENT  
ARMAT, la casa

**LLUIS SANS**

CARRER TRAFALGAR, 14

**BARCELONA**

té establerta una sec-  
ció especial de pressu-  
postos i plànols.

## VITICULTORS

Novament s'expenen els acreditats

**Sofres**  
**Schloesing**

(Soupor, Minor, Major, Souprenio)

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

Agent general per a Espanya

**J. DORGE BRAY**  
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

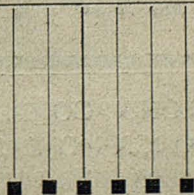
(Successor de KEGELS I VILA)

---

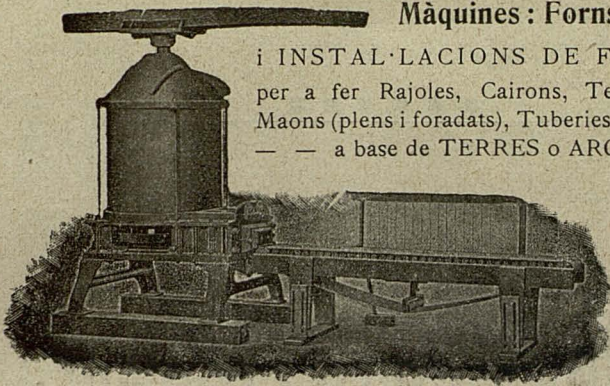
MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA  
PRODUCTES ENOLÒGICS  
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

---

PASSEIG DE GRÀCIA, 88  
BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



**Màquines : Forns : Accesoris**

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

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

MESCLA-  
DORES de  
morter, etc.

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

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**

MOTORS I BOMBES  
**GARDNER**

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER  
A REGAR, FORÇA MOTRIU I AIXECA-  
MENT D'AIGÜES, PER MITJÀ D'ELEC-  
TRICITAT, GASOLINA O GAS POBRE

**A. MAÑÉ JANÉ**

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA