

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 ANOEL i GENÍS: Enginyer, Professor de Filotècnia 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.

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

JOSEP M.^a 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*. — El mosquit de les febres palúdiques i el conreu de l'arròs, per *Leandre Cervera*. — Permeabilitat del terreny, per *Joan de la C. Badell i Roig*. — L'elecció del tractament de les brises en les facines, per *A. Daneo*. — Notes de fructicultura a Califòrnia. Prunes, per *R. Sala*. — El concurs cavallí de Puigcerdà. — Comentaris. — Informació Vinícola, per *Pere J. Llort*. — 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 estimulants
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.^A - Vilafranca del Penedès**

**APARELLS PER ANÀLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS - ADOBS QUÍMICS
SULFATS I SOFRES - MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA**

**INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS**

**DESPATX: Rambla Sant Francesc, 15 - Telèfon 24
TALLERS: Carrer de Misser Rufet, núm. 8 - Tel. 149**

Telegrames "SERDAROS"

En dirigir-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

Un llegidor, que deu ésser molt intolerant i un xic impulsiu, m'escrigué una carta, protestant dels meus articles anteriors sobre la qüestió dels olis.

M'adono ara, que potser no he sapigut expressar prou clarament les meves idees, fent públiques les quals jo pensava sincerament portar el meu ajut al pagès, proposant una solució que només podia proporcionar-li beneficis. Per això avui voldria resumir tot lo que he dit, fent una espècie d'examen de consciència, i sense cap apassionament, veure si he escrit alguna... heretgia.

Mentrestant constato amb la satisfacció que és de suposar, que no estic sol. Pensen com jo persones que tenen capacitat, competència i responsabilitat, com el senyor Macià, el senyor Arquès, el senyor Galceran, etc., i això evidentment em dona una seguretat i una tranquil·litat d'esperit que no poden destruir el meus impugnadors.

I constato també, amb igual satisfacció, que la nodrida Comissió de representants de comarques olivares catalanes i aragoneses que ha anat a Madrid no fa gaire a exposar la perillosa situació de la indústria a causa de la nefasta política de les taxes, dipòsits i permisos ha demanat precisament ço que jo demanava, agreujant-ho encara—i això és molt important—amb l'oferiment de pagar, si mal no recordo, 50 pessetes per 100 quilos en qualitat de dret d'exportació.

Si aquesta Comissió de la qual formaven part persones honrades—condició que s'ha de recalcar d'una manera particular en parlar d'olis—i persones de competència reconeguda, ha demanat al ministre l'exportació lliure solament del sobrant que deixa el consum interior i ha sostingut també la necessitat de l'abolició dels dipòsits, de la taxa i dels permisos (exactament el que jo demanava!) vol dir que hi han causes, o econòmiques o financeres, o morals o polítiques o el que siguin, que aconsellen o imposen, no demanar la lliure exportació absoluta. Més clar, aigua, diuen els nostres cosins valencians.

Així, doncs, les dues comarques d'Espanya que produeixen olis fins, és a dir, olis d'exportació, han expressat públicament per boca de llurs

representants autoritzats, que volen assegurar el consum nacional, però que després pretenen una absoluta i justificable llibertat d'exportació.

Comprenc perfectament que l'ideal pel productor d'oli fóra prescindir del consum nacional; però pot un Govern per més inconscient que sigui, un Govern, per més espanyol que sigui, tenir aquesta mateixa opinió respecte al proveïment del mercat interior? Les dues tasques primordials de tot Govern són evidentment assegurar una distribució regular i suficient de les subsistències—assegurar el menjar dels ciutadans—i garantir l'ordre públic. No preocupar-se d'una qualsevol d'aquestes dues seria el fracàs sorollós de l'organització social de la qual el Govern és exponent i a la qual té el deure de defensar. Un començament deplorable d'aquest fracàs l'estem vivint a Barcelona on ja no existeix—com entre les càbiles africanes—la seguretat personal dels ciutadans. El fracàs definitiu seria segurament la manca d'un aliment d'aquells que el poble considera indispensables.

Per altra part demanar l'exportació lliure solament de l'oli sobrant constitueix una qüestió de tàctica. És donar al Govern una solució pràctica factible, acceptable a contraposar a les solucions proposades pels andalusos que volen la continuació dels dipòsits. És ben clar que l'exportació absolutament lliure no constitueix una solució de Govern; serveix, si voleu, per a fer míting i no pas per a ésser proposada seriosament.

Al Govern se li han de portar sempre—i més a Espanya on el Govern no sol tenir idees—solucions concretes que ell pugui acceptar.

Demanar-li l'exportació lliure absoluta és exigir-li la lluna, el sol i tot el sistema planetari. La demanda no serà ni tan sols presa en consideració, i en el moment d'obrar, mancant una solució viable, s'acceptarà la continuació dels mètodes i sistemes dels quals ens queixem, tant més que els andalusos, que tenen bons amics a Madrid, volen precisament que continuïn. I si això passés, per voler massa ens quedariem sense res com sol passar a tots els que tenen pretensions desmesurades.

Des del punt d'esguard econòmic, el demanar l'exportació lliure de l'oli sobrant, no constitueix, per altra part, cap niciesa. Els bons productors hi sortiran sempre guanyant. En moments de llibertat comercial, el preu de l'oli d'exportació no el fixa pas el Govern de Madrid, ni el mercat interior. El fixa el joc de l'oferta i la demanda, és a dir, la necessitat dels mercats estrangers consumidors, mancats de grassa, i les quantitats de les quals nosaltres disposem per a exportar. Potser la limitació en les quantitats exportables que implica el fet d'assegurar abans que tot el consum interior, en reduir la possibilitat d'ofertes, farà pujar el preu de l'oli d'exportació. En altres paraules: 70, 80 o 100 milions de quilos d'oli en el mercat internacional, ocasionaran un augment de preu; 200 o 300 milions determinaran un augment més petit o potser una baixa. El que probablement faria l'exportació lliure absoluta fóra augmentar els preus de l'oli andalus a Espanya i rebaixar, en canvi, els de l'oli fi a l'estranger.

Cal recordar, demés, que l'exportació espanyola és de 70 milions de quilos, terme mig dels últims anys i que la producció catalana, l'any més favorable (1917), ha estat solament de 45 milions de quilos. Considerant que tota la nostra producció sigui d'oli fi — realment la producció d'oli fi, amb prou feines arribarà a assolir les dues terceres parts de la

total — resulta que la quantitat d'oli que deixa sobrant el consum interior permet exportar *tot l'oli produït a Catalunya*, deixant encara un bon marge per a l'exportació dels olis fins de les altres comarques productores, ço que significa que la venda de l'oli català està assegurada de la manera més absoluta. Assegurant el consum interior, el preu de l'oli corrent, l'oli andalús, no pendrà proporcions excessivament elevades. Continuarà alt com ara o potser pujarà un xic més, car és just que segueixi la corba ascendent que han seguit tots els altres fruits i productes no intervinguts, però no assolirà, com sembla temen alguns que no deuen estar gaire assabentats de les coses, altures menaçadores. I encara que així fos, el Govern podria invertir els 40-50 milions de pessetes que obtindrà per drets d'exportació, en rebaixar el preu de l'oli destinat al consum de les classes necessitades.

Junt amb la lliure exportació de l'oli sobrant jo he demanat l'abolició dels permisos, que és una conseqüència natural, i la dels dipòsits i de la taxa, dient que, a pesar de tot, l'oli *menjable* tenia preus superiors als de taxa, que l'oli de taxa *era immenjable* i que els dipòsits han estat molt sovint ficticis i han permès negocis escandalosos.

He dit alguna heretgia?

Jo penso que en llegir aquestes ratlles el meu intolerant i impulsiu comunicant, s'haurà convençut que amb els meus articles he defensat *racionalment* els *veritables* interessos dels olivicultors.

AUGUST MATONS

El mosquit de les febres palúdiques i el conreu de l'arròs

I

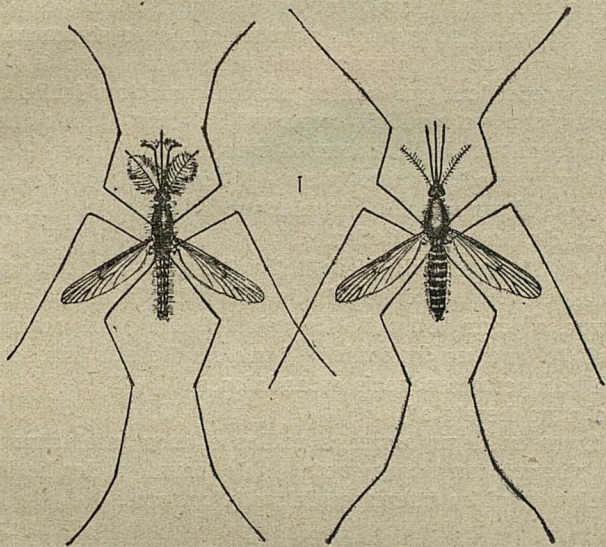
MALABURADAMENT a Catalunya hi ha moltes comarques castigades per les febres palúdiques i és un fet de domini popular que aquesta malaltia és transportada pels mosquits. Però hom ha acusat tan extremadament aquest insecte que avui hi ha qui en presència d'un mosquit qualsevulla ja creu veure's en imminent perill de caure malparat pel paludisme. Tothom sap que en els bassals d'aigua bruta s'hi fan unes cuquetes que acaben per tornar-se mosquits. També sap tothom que les comarques on hi ha establert el conreu de l'arròs els mosquits són abundantíssims. El nostre poble s'ha fet una confusió en pretendre interpretar aquests fets, deguda a no posseir un coneixement exacte de qualques nocions fonamentals.

Entre els mosquits cal fer diferenciacions. Cal tenir ben present que de mosquits n'hi ha de gèneres diferents, cada un dels quals posseeix propietats vitals característiques. Així resulta que ni tots els mosquits són transmissors del paludisme, ni tots es crien de la mateixa manera. Heu's aquí ço que volem explicar.

Les dues menes de mosquits més comuns a Catalunya són els que els naturalistes anomenen *Culex*, que és el mosquit dels dormitoris a ciutat,

i els que es coneixen pel nom d'*Anopheles*, que són els transmissors del paludisme.

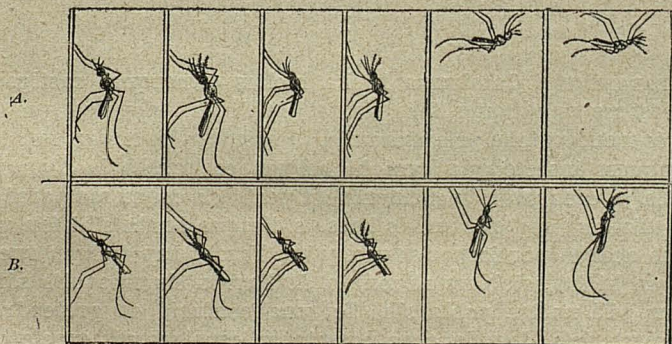
Si s'examina durant el repòs la posició del cos de l'animal respecte la superfície del descans es nota una gran diferència entre ambdues menes



Ànofeles. A l'esquerra, mascle; a la dreta, femella

de mosquit: el *Cúlex* col·loca el seu cos paral·lelament, mentre que l'*anopheles* ho fa amb marcada obliqüitat.

El mosquit femella pon els ous damunt de l'aigua. Els ous de *Cúlex* són en nombre de 200 a 400, en forma de pera, tornejats i amb una base



A, *Cúlex*. B, *Anopheles*

rodona, semiesfèrica. Els de l'*anopheles* tenen un aspecte barquejat i a les vores porten un rivet gelatinós; cada femella d'*anopheles* pon uns 150 ous.

Als dos o tres dies després de la posta, es trenca la closca de l'ou i surt de dintre la *larva* que té color fosc i la forma d'un cuquet.

Les larves d'*anopheles* són de color bru verdós.

La larva del cúlex posseeix un tubet respiratori a la part posterior del cos i en son extrem hi porta uns estigmes per aspirar l'aire; aquests estigmes surten a flor d'aigua quedant el cos de l'animal gairebé en posició perpendicular al nivell del líquid.

La larva dels anòfeles també posseeix els estigmes respiratoris de la faísó descrita però el cos es manté horitzontal al nivell de l'aigua.

La larva canvia quatre vegades la pell i a cada canvi augmenta de volum i de pigmentació: així les seves proporcions en les quatre mudes són 1, 3, 4, 5, i 7-9 mil·límetres. Durant aquesta primera fase de la seva vida, la larva del mosquit posseeix la facultat de submergir-se per simple



Ous d'anòfeles



Ous de cúlex

reunió dels estigmes i de tornar a flor d'aigua mitjançant un moviment de la porció terminal del ventre. Quan la larva ha crescut prou, deixa de menjar i es col·loca horitzontal sota la superfície de nivell de l'aigua; la porció anterior del cos (tòrax), s'eixampla i s'esquerda i per aquesta clivella surt, com de dintre d'una clòvia, l'animal transformat en *ninfa*, que té un aspecte diferent, car la seva extremitat anterior (ço que en podríem dir el cap), és molt v. luminosa i d'ella en surt un cos prim i movable que no s'assembla gens ni mica al de la larva precedent. El cap de la ninfa està proveït d'una trompa que s'omple d'aire i desempenya purament una funció hidrostatica, car la ninfa no es nodreix. Entre la ninfa del cúlex i la de l'anòfeles hi ha quelques diferències: la trompa respiratòria del primer és llarga, corbada, la del segon és curta. La ninfa té una vida molt curta car molt aviat s'obre la pell de la seva esquena i per aquesta obertura surt el mosquit volant.

LEANDRE CERVERA

(Acabarà)

Permeabilitat del terreny

L'AIGUA que cau sobre un terreny sec penetra, per l'acció del seu pes, dintre de ses llacunes i intersticis. Les partícules terroses es cobreixen, per adhesió, d'una capa prima d'aigua; i, si són poroses, s'empapen d'aquesta aigua. Les diferents capes de terra es saturen així progressivament, i deixen filtrar l'aigua en excés.

La rapidesa amb que s'efectua aquesta saturació i aquest moviment de descens varia molt, segons la construcció del terreny. Natural que una mateixa quantitat d'aigua s'infiltra tant menys profundament en un terreny com més aquest en reté. Per altra part, el descens de l'aigua en el terreny és tant més lent com més estrets són els seus intersticis, ço és que les seves partícules són més tènues, car les resistències provi-

nents del fregadís de l'aigua contra els elements terrosos van fent-se més grans. La presència de col·loides, argila i humus té per efecte augmentar aquestes resistències, puix que la inflor que experimenta en empapar-se d'aigua redueix notablement el diàmetre dels intersticis.

L'aire que ocupa els espais capil·lars del terreny és un obstacle al descens de l'aigua si no troba escletxes per a sortir o no pot escapar per baix, com succeeix, per exemple, quan les capes inferiors del terreny estan saturades d'aigua.

És de notar que la capa d'aire que està adherida a cada partícula de terra seca és un obstacle a la humectació; aquest obstacle és tant més gran com més fines són les partícules terroses, i és sobretot important quan les partícules són poroses i inclouen, per consegüent, aire en llur interior, com s'esdevé per als desperdiciis orgànics. Se sap, en efecte, que les terres humíferes s'humitegen molt difícilment quan són completament seques.

Suposem que el terreny estigui saturat d'aigua i que en vagi encara rebent més. La facilitat més o menys gran amb què el terreny la deixa filtrar s'anomena permeabilitat. Aquesta permeabilitat és important a considerar. Si el terreny és insuficientment permeable, l'aigua que rep s'acumula a la superfície; si és inclinat, llisca per aquesta superfície, fent xaragalls; si aquesta aigua baixa lentament, omple tots els intersticis, i, per causa de la falta d'aire, les plantes que en aquest terreny es cultiven sofreixen molt d'asfíxia.

La permeabilitat del terreny depèn essencialment de la dimensió dels seus intersticis: com més tènues són, més difícil és la permeabilitat, car més grans són les resistències que l'aigua troba en son pas.

Es de notar que la humitat del terreny, recobrint cada partícula de terra d'una capa d'aigua adherida fortament i immobilitzada, té per efecte reduir la dimensió dels intersticis i, per consegüent, la infiltració.

Per a formar-se una idea de la influència que exerceix la dimensió dels intersticis del terreny sobre la seva permeabilitat, només cal fixar-se en la llei de Poiseuille, que diu: «La quantitat de líquid que deixa passar un canó capil·lar, en un temps donat, és proporcional a la pressió, a la quarta potència del diàmetre del canó, i en raó inversa de la seva llargada». Segons aquesta llei, si es redueix a la meitat el diàmetre d'un canonet capil·lar, deixa, en igualtat de condicions, passar sis vegades menys de líquid, i si es redueix al terç en deixa passar vuitanta vegades menys. Per tant, la permeabilitat disminueix molt ràpidament quan es redueixen els diàmetres dels espais capil·lars.

De ço que acabem de manifestar se'n desprèn que s'augmenta molt la permeabilitat del terreny treballant-lo, remenant-lo, puix que així s'hi fan néixer un gran nombre de llacunes més o menys grans per on l'aigua pot circular còmodament. El piconament que disminueix la dimensió dels buits del terreny, té evidentment un efecte oposat.

Dels diferents elements constitutius de la terra, l'arena és el més permeable, i ho és tant més com més grossos són els seus grans, car els seus intersticis esdevenen més amples; però l'arena molt fina, per raó de la petitesse dels seus intervals capil·lars, és molt poc permeable, admetent-se que acaba d'ésser pràcticament permeable quan el diàmetre dels seus grans és inferior a 0'02 mil·límetres.

L'humus i l'argila disgregats són quasi impermeables a causa de la tènuitat de llurs intersticis, que es troben encara més sensiblement reduïts, degut a la inflor que la imbibició fa experimentar als col·loides.

Amb tot la impermeabilitat de l'humus pot trobar-se corregida per la presència de despulles o desperdicis més o menys grossos; i, quan aquests són abundants, aquestes terres esdevenen més permeables. La dessecació augmenta també molt la permeabilitat d'aquestes terres, puix que, com s'ha vist, l'humus dessecat, si no està barrejat amb argila, no pot esdevenir plàstic en presència de l'aigua.

La impermeabilitat de l'argila quan està desagregada, per exemple, quan ha estat amassada o petrificada després de mullar-la, és tal que s'utilitza en la construcció de basses i es recomana per a fer impermeables econòmicament els pisos dels femers.

Degut a la lentitud amb què l'aigua s'infiltra en les terres argiloses, poden restar molt temps sobresaturades, sofrint-ne la vegetació grans perjudicis; però això no passa sinó quan aquesta mena de terres són desagregades, descoagulades o molt atapeïdes.

Totes les causes que afavoreixen la coagulació de l'argila o que prolonguen la durada dels agregats terrosos faciliten la infiltració de l'aigua en el terreny. Així, per exemple, l'aigua que té sals de calci en dissolució es filtra més fàcilment a través de l'argila que no pas l'aigua pura; el contrari passa amb les sals de sodi, com el nitrat, el fosfat i, sobretot, el carbonat, car tots aquests disminueixen la permeabilitat de les terres, com ha demostrat M. Garola.

La capa de desperdicis vegetals (palles mig descompostes, fulles mortes), amb què els hortolans cobreixen el terreny, protegeix aquest del xoc directe de les gotes d'aigua i assegura per més temps el seu esponjament i la seva permeabilitat. Les plantes que hi ha en el terreny juguen el mateix paper, tant més com més completament el cobreixen.

L'elevació de la temperatura, disminuint la viscositat de l'aigua, facilita la infiltració dins dels espais capil·lars de la terra. La congelació de l'aigua del terreny disminueix molt la permeabilitat d'aquest, podent fins anullar-la; per això, en fondre's les neus, causen moltes vegades crescudes a les riberes, car les terres, en ésser congelades, no s'empapen aquesta aigua.

Les galeries profundes que creuant el terreny fan els cucs de terra, faciliten la penetració de l'aigua.

La quantitat d'aigua que s'escorre d'un terreny saturat varia en raó inversa del seu estat de compacitat. És, doncs, sobretot quan són compactes, que les terres d'elements molt tènues o rics en col·loides són impermeables. Els drenatges, fent fàcils els camins per on l'aigua ha de passar per escapar-se, en faciliten molt l'escorriment.

En fi, la quantitat d'aigua que es filtra a través del terreny és proporcional a la pressió que l'aigua hi exerceix.

Quan, en el moment de descens, les aigües d'infiltració troben un terreny poc permeable o impermeable, són retingudes en més o menys proporció a la seva superfície i s'acumula en els intersticis del terreny permable de sobre, formant així una capa subterrània, essent aquestes capes d'aigua subterrànies les que alimenten els pous.

Quan la capa subterrània és massa veïna de la superfície del ter-

reny, aquest terreny s'anomena aiguamoll. Aquests terrenys, que estan generalment coberts d'aigua en l'hivern, són impropis als conreus, i és necessari, per a tornar-los fèrtils, abaixar la capa d'aigua suficientment mitjançant el drenatge.

Si la capa impermeable és inclinada, les aigües subterrànies s'escollen lentament, seguint la pendent, fent néixer al fons d'una vall, un pèlag o una font, segons que la quantitat de l'aigua sigui més o menys important.

JOAN DE LA C. BADELL I ROIG.

Masia Porroig, 1920.

L'elecció del tractament de les brises en les facines

EN un article que vaig publicar en el número 12 d'AGRICULTURA, d'aquest any, vaig exposar la meua opinió favorable al procediment del bitartrat sobre el procediment del tartrat de calç, sempre que les condicions de l'aigua i de la brisa fossin convenients. Aquesta opinió és filla d'un estudi econòmic que he fet comparant els dos sistemes i que no detallo per no allargar-me en disquisicions que segurament resultarien pesades als llegidors.

En quasi totes les facines que s'han construït a Catalunya, fins ara, no s'ha seguit una norma tècnica determinada en l'elecció del tractament al qual s'havien de sotmetre les brises, sinó que s'ha escollit un sistema qualsevol prenent per guia la simpatia. Per això es dona el cas que en algunes facines es segueix el procediment contrari al que es deuria haver seguit.

Conec una facina cooperativa on es prepara el bitartrat en lloc del tartrat de calç, perquè les aigües de la comarca contenen una quantitat enorme de calç; en una altra facina, en canvi, es fa tot el contrari.

A donar una idea dels factors principals que intervenen en l'elecció de l'un o de l'altre mètode i que són les qualitats de la brisa i les de l'aigua, van encaminades aquestes ratlles:

QUALITATS DE LA BRISA.—Per a l'obtenció del bitartrat potàssic, la brisa ha de tenir el mínimum possible de tartrat de calç, és a dir, una quantitat que no passi del 30 o 40 per cent de la quantitat total de tartre, continguda en la brisa. En cas contrari, és a dir, si la brisa conté una quantitat superior a la indicada, com passa amb les brises que han fermentat amb el most o que han estat enguixades — operació freqüent en algunes comarques — no resulta econòmica la preparació del bitartrat potàssic, puix quasi tot el tartre està en forma de tartrat de calç degut a la combinació del bitartrat del most amb la calç del guix, i el tartrat de calç és insoluble en aigua.

En les comarques on no es fa l'enguixat, les brises contenen sempre major proporció de bitartrat que de tartrat de calç i, per tant, estan en bones condicions per a ésser sotmeses al tractament per dissolució per a la preparació del bitartrat o crémor.

QUALITATS DE L'AIGUA. — Perquè una aigua sigui apropiada per a la preparació del bitartrat potàssic és necessari que contingui la menor quantitat possible de calç, car si es dissol el crémor en una aigua que contingui calç (és a dir carbonat de calç), i totes en contenen més o menys, aquesta calç reacciona amb el crémor formant, per una part, tartrat neutre de potassa, que essent soluble i incristallitzable, es perd, per l'altra es forma tartrat de calç que precipita i impurifica els cristalls de bitartrat rebaixant-ne el preu.

Suposem un cas pràctic d'una aigua que contingui per litre 50 centígrams de calç, és a dir, 50 grams per a 100 litres. Si per a cada cuita s'empleen 4 hectolitres, que contindran 200 grams de carbonat de calç, aquests són suficients per a descompondre 752 grams de crémor, o sigui, aproximadament, un 4 per cent del bitartrat contingut en la solució, el qual es perd com ja hem dit abans. Es compren que al cap de l'any aquesta pèrdua representa bon munt de pessetes. És, doncs, necessari analitzar l'aigua, de la qual es disposa en la facina per a saber la quantitat de calç que conté. El procediment és senzill i s'anomena *hidrotimètric*. Quan l'anàlisi dona un grau hidrotimètric inferior als 20° l'aigua pot emprar-se per a la preparació de bitartrat potàssic. Si el grau és, en canvi, superior, l'aigua pot sotmetre's a un tractament industrial mitjançant el qual s'elimina l'excés de calç si així resulta econòmic. Com a idea general, pot dir-se que les millors aigües per a la preparació del bitartrat són les de pluja, per ésser molt pures. Aquestes poden amprar-se allí on sigui possible recollir-les amb abundància. Vénen en segon lloc les aigües torrencials que són, en general, menys riques en calç que les de pou i de font.

En resum, cal escollir la preparació del bitartrat, per ésser el més convenient:

- 1) En les comarques on no s'enguixen els vins.
- 2) Quan l'aigua té un grau hidrotimètric que no passa de 20.
- 3) Quan tot essent superior a 20 el grau hidrotimètric és possible reduir-lo econòmicament mitjançant un procediment industrial.

A. DANEÓ

Enginyer Agrícola

Notes de Fructicultura a Califòrnia

Prunes

I

ME penso que hi ha moltes persones a Catalunya que de Califòrnia no més ne saben que s'hi troba or, i les històries una mica esgarifoses d'aquell temps en el qual aquí només hi havia aventurers enfollits darrera de l'universalment estimat metall.

Però, si no tothom, molts n'hi ha, i indubtablement tots els que han llegit quelcom d'agricultura dels nostres dies, que tenen un clar concepte del que és actualment l'Andalusia, podríem dir-ne, dels Estats Units.

Un poble és conegut pels altres quan aquests ne són influenciats, ja siga per l'ordre de les idees, ja siga per l'ordre del comerç, ja siga per qualsevol altra mena de fets. Nosaltres no n'hem sigut fins ara pas gaire d'influenciats per aquest poble, i podem dir que els coneixements exactes que sobre Califòrnia posseïm els hem presos passant primer per França. Aquest poble sí que realment s'ha sentit ja influenciat per l'expansió de vida de Califòrnia.

França produïa prunes seques en gran quantitat, i n'enviava cada jorn en més forta proporció als EE. UU. a mida que aquests, en poblar-se, anaven augmentant la seva potència de consum. Però, de sobte, i molt de pressa, se trobaren que els seus importants clients d'Amèrica deixaven de comprar més prunes. En buscar França la causa se va trobar que hi havia un Estat de la Unió Nordamericana, Califòrnia, qui produïa les mateixes prunes que ella enviava, i que rapidíssimament aquest Estat l'anava suplantant. I vet aquí per què potser la idea més ressortint entre els coneixements europeus de la vida d'aquí, és aquesta de la producció de les prunes seques.

No vol dir que aquesta producció sigui la més important, però sí, és la que, al meu entendre, ha deixat sentir més la influència fora d'aquí. Hi ha, sense comptar altra producció que la de fruita, les taronges i probablement els préssecs, les quals produccions valen més milions que no pas la de prunes, però aquestes coses se senten, sobretot, dins del mateix país, no tant a fora.

Però com amb tot i això les prunes aquí són una producció important, i demés hom mirant els aparadors d'algunes botigues de Barcelona ja rep la no pas massa agradable impressió de trobar-hi prunes vingudes de Califòrnia, crec que serà interessant per a alguns el saber-ne quelcom més del que ja en coneixen. I el que ja coneguïn que ho dispensin en atenció a lo nou.

Alguns números.—Molts d'aquests números són presos d'estadístiques oficials dels EE. UU., i dins de cert límit d'error se poden considerar força afinats amb la realitat. Es parla solament de Califòrnia, i no pas de cap altre Estat. Els arbres plantats (del gènere *Prunus*) i segons estadístiques de l'any 1919, són 12.454,000, compresos els ja en producció i aquells que encara no produeixen pas. La producció va ésser de 380,000 tones; d'aquestes, la quantitat que es va assecar va donar 135,000 tones de prunes seques; la collita se va valorar sobre 34 milions de dòlars. Aquí, que encara que sigui els EE. UU., s'han sentit els efectes de la guerra, els productes naturals han augmentat un bon xic de preu. Mentre les prunes seques en els darrers deu anys abans de la guerra havien mantingut un preu als voltants de 4 c/ la lliura americana, el darrer any es cotitzaven als voltants de 4 c/ la lliura. La collita d'aquest any (s'està a punt de tenir-la tota arreplegada) se suposa lleugerament més gran que la passada. Els arbres estaven més carregats de fruita, però les condicions del temps han donat una fruita menys que mitjana.

No obstant, els preus que es cotitzen en obrir la temporada varien entre 25 i 9 c/, segons la qualitat de la fruita, estant un promig de 15 c/ la lliura. El fet que segueix dóna impressió de la importància d'aquesta collita. Les Borses de Sant Francisco, Portland, Nova York, Chicago,

entre altres, tenen en les seves llistes de cotitzacions diàries les prunes seques.

D'aquesta quantitat de fruit produït ne va en estat fresc com uns 2,000 vagons cap a l'Est, als bons mercats.

Encara que no són ells sols a produir aquest fruit; altres Estats de la Confederació ne produeixen grans quantitats. Se distingeixen Idaho i Oregon, al nord de Califòrnia. Aquest darrer Estat competeix amb èxit, tant en qualitat com en quantitat amb la mateixa Califòrnia. I no obstant la producció dita, no s'han pas de preocupar gaire encara per trobar compradors: el poble americà consumeix força.

Varietats conreades.—Mentre els americans potser no han seguit amb exactitud cap procediment cultural que ja existís en algun punt del món, en canvi han treballat i treballen encara (al seu temps parlaré del que fan ara) per recollir tot lo bo en plantes que tenen els altres pobles; el que tenen i el que els altres pobles no s'han adonat encara que tinguessin. No és pas, segurament, lo més important que en fruiters hagin assolit, allò que en les pruneres tenen, però no obstan crida força l'atenció.

Aquí conreuen com a productors de fruits (no pas com a peu bords) tres espècies de *Prunus*. La *domestica*, *simonii* i *triflora*. Aquesta divisió en l'ordre botànic no coincideix, però se'n va a la vora d'una divisió en l'ordre del comerç, i del domini vulgar. Aquesta altra consisteix en els dos mots anglesos *Plums* i *Prunes*.

K. Wickson, la primera autoritat científica aquí en qüestions de fruites, defineix les *plums* dient que són aquelles la pròpia constitució de les quals no els permet convertir-se en bones prunes seques, perillant de fermentar en el procés. Ço és molt elàstic. Però el fet real és que aquí existeix ben desglossada la separació entre unes i altres prunes. L'experiència ha ensenyat tant al comerç com al productor quines són unes i altres. I un altre fet és que aquí ningú, al menys en aspecte comercial, s'atreveix a secar cap fruita de les classificades *Plums*. Jo he d'afegir que solament tenen *Prunes* de l'espècie *P. domestica*. I que solen coincidir en qualificar de *Plums* totes les prunes que tenen formes diferents de la característica ovalada de pruna. En aquest grup hi van compreses les espècies *P. triflora* i *P. simonii*. Tingui's ben en compte que és una divisió més bé comercial que res més.

L'espècie *P. domestica* és la que, pel temps que deu fer que es conrea a Catalunya, podríem anomenar indígena nostra. Les altres dues espècies són introduïdes ara a casa nostra amb el nom genèric de pruneres japoneses.

Els tres passos importants en la història de les pruneres a Califòrnia foren: la introducció dels primers arbres feta pels primers frares franciscans, que pràcticament descobriren aquest país; la introducció de les primeres pruneres d'Agen feta l'any 1856 per L. Tellier, un francès emigrat del migdia de França (ço va ésser el començ de la producció de les prunes seques del tipus francès); i la contínua busca i introducció de varietats noves durant l'últim quart del segle passat, i el que va d'aquest, sobressortint en aquesta feina en L. Burbank i en G. Roeding. El primer és prou conegut entre nosaltres, el segon és un important i famós viverista de Califòrnia.

Avui tenen el més bo i millor de les pruneres d'arreu del món.

La pruna que assequen en més quantitat és la que ells diuen «petita pruna francesa», és a la vegada la conreada en més llarga quantitat. Segueix la que li diuen *Robe de Sergent*, o bé grossa «francesa». Una i altra les van adquirir de la regió d'Agen a França. No provo de retratar-les perquè solen ésser sempre tals retrats aptes per ésser confosos amb qualsevol altre de semblant; demés, tots els viveristes de Catalunya les tenen anunciades en els seus catàlegs. Ço que puc assegurar és que entre la nostra dispersa i confusa població fruitera, jo he vist quelcom que no n'està gaire lluny. A l'Estat de l'Oregon hi és únicament conreuada la pruna que aquí anomenen pruna «italiana». Com que aquell Estat és més fred, necessiten disposar d'una varietat més primerenca. La dita italiana, potser té la diferència més grossa que és més primerenca que la d'Agen, i que és més gran. Però en el comerç europeu s'hi coneixia una altra pruna encara. Hi havia la pruna procedent de l'Austria i dels països balcànics, i els EE. UU. anaren allà a buscar la dita pruna i adaptar-la aquí. La pruna la tenen i li diuen «Hongaresa», però com que els experiments que amb ella feren els donaren un producte d'inferior qualitat, en la realitat ben poc s'usa ara per produir prunes seques. En canvi, com que aquesta pruna és d'un tamany més que gros, i demés és tan agradable a la vista, se la conrea per destinar-la a vendre fresca. En realitat, a prop de tres quarts de les pruneres de l'Estat, són de les menes dites abans primeres. Creuen més important fer prunes seques.

(Acabarà)

R. SALA.

El concurs cavallí de Puigcerdà

La Mancomunitat de Catalunya, prosseguint sa lloable tasca de millorar la raça ramadera nacional, celebrà un concurs de bestiar cavallí a Puigcerdà, el dia 31 del passat mes d'octubre. Com l'anteriorment celebrat a Seu d'Urgell, a darrers de setembre, en aquest Concurs hi aportà la seva col·laboració l'«Asociación General de Ganaderos del Reino».

La Mancomunitat oferia:

Per un semental.	2,500 pessetes
Per un semental.	1,700 »
Per 16 eugues a 800 pessetes una.	4,800 »
TOTAL.	9,000 pessetes

L'«Asociación General de Ganaderos del Reino»:

Per un sobraný.	1,000 pessetes
Per un sobraný.	750 »
Per un lot de sis eugues.	1,000 »
Per un lot de tres eugues.	750 »
Per un lot de tres eugues.	500 »
TOTAL.	4,000 pessetes

Es presentaren per a optar als premis de la Mancomunitat, 8 sementals y 74 eugues; aspirant als de l'«Associación General de Ganaderos del Reino» 37 sobranys i tres lots d'eugues.

Indubtablement és petit el nombre d'exemplars presentats a Concurs, sobretot tractant-se d'una comarca com la ceretana, però és indubtable que creixerà l'entusiasme per a concórrer al segon concurs que s'anuncia per a dintre de dos anys.

El Jurat estava format per D. Josep Pons i Arola, President; D. Joan Roca i Soldevila, alumne especial zootècnic del quint curs de l'Escola superior d'Agricultura, Vocal; i D. M. Rosell i Vilà, Cap dels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, Secretari.

Després de verificades les proves eliminatòries del bestiar presentat a concurs que no s'ajustava a les condicions exigides en el cartell de convocatòria, es donà el següent veredict, pel qual resultaren premiats: el semental número 27 amb el primer premi de 2,500 pessetes, ofert per la Mancomunitat, presentat per D. Roc Cot, d'Alp; amb 1,700 pessetes el número 26, propietat de D. Joan Pons, d'Aja. Els premis d'eugues s'atorgaren a la número 42, de D. Joan Llata, de Vilallobent; a la número 50, de D. Pere Casanoves, de Puigcerdà; a la número 41, de D. Marcell Codina, de Vilallobent; a la 32, de D. Joan Mir, de Guil; a la número 40, de D. Salvador Gosa, de Llívia, y a la número 35, de D. Salvador Roca, de Bolvir.

Els de l'«Associación General de Ganaderos» foren concedits: el primer, de 1,000 pessetes, al sobrany de D. Jaume Puig, d'Alp; el de 750, al sobrany de D. Esteve Carrera, de Puigcerdà; el de 1,000 pessetes, al lot de sis eugues de D. Gil Comanges, de Puigcerdà; el de tres, al de D. Josep Gosa, de Llívia, y el de tres al de D. Pere Casanoves, de Puigcerdà.

Alguns alumnes del quint any de l'Escola Superior d'Agricultura, auxiliaren el Jurat en les seves tasques.

El veredict del Jurat va ésser rebut amb proves d'assentiment pel nombrós públic congregat en el saló de Sessions de l'Ajuntament.

Mentre va durar l'actuació del Jurat estigueren presents l'alcalde de la ciutat, Sr. Martí, així com el Diputat de la Mancomunitat, don Rafel Borrell.

Tots els propietaris de bestiar premiat reberen seguidament la part de premi que els corresponia, subjectant-se a les condicions imposades per tal de tenir opció a les parts restants, excepte el propietari del segon semental premiat, qui renuncià a tota ulterior recompensa per a poder quedar lliure d'obligacions.

El certamen ha deixat excel·lent impressió en la comarca, puix tothom ha pogut veure que el Concurs de Puigcerdà s'ha desenrotllat amb les mateixes garanties de justícia que els que s'han celebrat fins ara.

Un programa pels agricultors: producció individual, elaboració associada, venda federada.

COMENTARIS

Als llegidors

AGRICULTURA no és un vedat en el qual puguin entrar solament l'amo i els amics de l'amo. Hi pot escriure tothom que tingui una idea a expressar, una novetat a fer conèixer, un concepte a defensar.

AGRICULTURA vol ésser orgue i portaveu de la nostra pagesia i no té per això ídols intangibles ni la domina la ridícula vanitat de posseir la veritat.

En paraules pobres això significa que quan un llegidor no estigui conforme amb una idea sustentada a la Revista pot escriure un article refutant-la, segur que el seu article serà publicat.

La única limitació que posem és que la refutació no degeneri en atac personal.

AGRICULTURA és amant de les *bones formes*.

Una bona notícia pels productors d'oli

El ministre d'Hisenda que és, a quant es diu, colliter d'olives, ha declarat a la comissió de productors que va anar a Madrid a demanar un radical canviament en el regíme d'exportació d'olis, que mentre ell sigui ministre no es tornarà als permisos, car prou ha vist els perjudicis que han ocasionat al país.

El Ministre de Foment, en canvi, no es va voler comprometre. Deia: ho estudiaré, ho tindrè present, resoldré de la manera més imparcial, etc. Però se li veia una fredor i una manca de cordialitat poc satisfactòria.

El senyor Dato, dolç, delicat i rissadet com sempre, va rebre molt amablement els delegats. El va commoure, sobretot, la possibilitat de fer 30 o 40 o 50 milions de pessetes amb la creació d'un dret d'exportació.

En parlar-li de diners va obrir l'ull. *Hay tantos gastos*, deia amb un posat afligit, *que nos vendrian muy bien*. De passada, afegirem nosaltres que els *gastos* són tremendos sobretot en èpoques d'eleccions.

En conjunt les impressions són bones. Notem només que l'únic ministre poc amic dels agricultors, ha estat el de Foment.

L'unió fa la força

Ço que està passant amb el vi demostra un cop més la veritat de la dita: «L'unió fa la força». Un pagès sol no hauria pogut ni resistir a la baixa ni respondre als baixistes enviant delegats a l'estranger en cerca de compradors del seu vi. Hauria hagut de vendre el fruit de les seves fadigues a qualsevol preu. La història de sempre s'hauria repetit: vendre barat perquè els altres revenguin car. Però l'exemple d'ara és claríssim. Units ho podem tot, fins fer pujar el preu del vi, encara que n'hi hagi de sobres com escampen els compradors.

Quan farem el mateix pels altres fruits de la terra?

La «Federazione Nazionale delle Cooperative Agricole»

Un gemat brot de l'arbre de la solidaritat humana. Creada la potent Federació italiana en el Congrés de Reggio, i amb residència a Bolònia, en un sol any i un sol ram, el de les mercaderies necessàries.

per als treballs agrícoles, operà per més de tres i mig milions de lires, independentment de les operacions per segurs de pedra, foc, infirmitats, mortalitat ramadera, adobs, etc.

Ha instituit colònies, arrendaments col·lectius i privats, sanejament de terres, agència comercial de compra-venda; creà oficines i laboratoris científics i experimentals.

Es una mostra més de la puixança cooperativa.

Dades esgarrioses

Apreciem unes voltes que l'emigració és un flagell que ens deixa anèmics; ens assabentem altres que la demografia infantil és d'una inquietud esfereïdora; els empelts maltusianistes ens roben pervenir en la densitat de població.

Vénen ara els enginyers civils a donar-nos compte d'una tinguda de la qual recollim aquestes dades velles de despoblació.

Espanya perd anyalment 155.000 habitants a causa d'infirmitats evitables, i aquesta pèrdua és igual a 1.000 milions de pessetes que, capitalitzades, representen només que 20.000 milions de pesetes. Pèrdua d'aital naturalesa sols se la pot permetre un país ric amb governants despreocupats. Paludisme, tifus, verola, etc., donen uns contingents als cementiris de tal faisó que promptament els camps quedaran isolats i l'únic aparell conreador serà baixat dels núvols amb les rodes solcadores dels avions al pendre terra.

Repasseu-la, la carta demogràfica que, sols del paludisme, ha traçat el Dr. Pittaluga, i me'n direu tot l'esglai... i les aigües infectades i al preu de beguda cara? Exemple: el metre cúbic ens costa aquí a 0'60 pessetes, quan a Madrid el paguen a 0'04. En canvi, la verola matà en 1918 i a Madrid 2.553 persones, mentre que en l'exèrcit alemany sols se registrà un cas en el decenni anterior a la guerra.

I què diríem de les infirmitats i morts del bestiar?

Per ço que, al valor moral de les vides que es perden, podem afegir-hi el valor econòmic i tindrem unes dades esgarrioses i una demostració del desgavell higiènic i profilàctic.

La indústria i l'agricultura

És un fet que l'acció oficial s'ha caracteritzat per la protecció descaçada acordada a la indústria. L'agricultura, en canvi, ha romàs oblidada i potser més que oblidada ha estat intencionadament, deliberadament, postergada. La raó és clara. Una agricultura avançada significa pagesia rica, i pagesia rica significa pagesia instruïda i, per consegüent, pagesia no disposada a servir de banquet i de pedestal per a aixecar falsos prestigis, ni a suportar els governs que hem de patir des dels temps prehistòrics.

Però, malgrat la protecció oficial, la nostra indústria està encara en el període d'infantesa i som encara tributaris de l'estranger per una multitud de productes que aquí podríem elaborar en les millors condicions. Espanya, per exemple, té abundants mines de ferro i, no obstant, importa cada any més de 8 milions de pessetes de màquines agrícoles, algunes de fàcil construcció, que podrien fabricar-se aquí. El mateix passa amb altres productes.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Al començ d'estes impressions ressurt novament la qüestió de l'augment aranzelari amb què el Govern de França abruma l'exportació vinícolica estrangera; i en tant que les primeres notícies senyalen un 150 per cent d'escreix en vénen d'altres, no pas endarrerides, que limiten la majoració al cent per cent.

L'agència telegràfica Havas puntualitza la informació assegurant que el diari oficial la publica i remarcant que l'impost a pagar serà duplicat al fins ara vigent. No sembla que la cosa vingui ara extremada i fins té la següent explicació.

L'intercanvi de monedes amb França va a l'entorn dels 45 francs per cent. Un fet.

El dret duaner fins als 12 graus reclamava els 12 francs hectolitre, es a dir, en pessetes, 5'40. Altre fet.

Augment aranzelari, 100 per 100 o diguem 24 francs, ço que en curs bancari representa 10'80 pessetes hectolitre, o diguem una economia de pessetes 1'20. Altre fet eloqüent.

Era, o seria, doncs, una disposició de reserva que el comerç de tota mena tenia establert amb la majoració dels preus d'origen sobre un mercat més sortós en les seves valoracions monetàries com, per exemple, el nostre. I la raó lògica seria la que França volgués instaurar una diferenciació raonable per a guarir-se de la concurrència del vi espanyol en una anyada que, per manca de grans volums, seria fàcil i bo i segur el concurs. Es una disposició prudent que contingui un privilegi estranger ruïnós.

De forma, lector d'AGRICULTURA, que ni ens troba desconcertats la nova i fins la trobem raonable des del punt de vista francès. No nequem què ens sigui desavantatjosa, mes sí afirmem que no ens barra enterament l'exportació de stocks. Mes tampoc oblidem que el comerç, ben trobat amb l'aranzel, reculi en front de la majoració perquè pagar amb or—diran—és quelcom difícil.

El fet es que, momentàniament, se retardaran les exportacions a França i quelcom en sofrirem aquí. No valdran les raons dels restants mercats compradors que ens sollicitin no pas en curta vàlua. Aquí, en dient exportació, ja tothom pensa que França és la *sola i única* nació que ens contracti.

Mes deixant aquestes impressions foranes i venint als mercats nostres ens surt al pas una novació que el comerç intermediari posa en curs per veure si algú s'hi envesca. Vins vells pocs i cars? Doncs el mercat obre curs amb vins novells i cotitzen — no compren — a dessota preu de les fermances irreductibles. I és perquè es diuen: No vols moure't dels 12-13 rals grau hectolitre? Doncs els novells vénen als 11 i 11 1/2, segons color i procedència i tu, vinyater, ja veurem a quin sant t'encomanes.

Coses hi han verament incomprensibles i n'és una el comentari que el senyor Saura cònsol nostre a Brusselles, fa a propòsit del comerç de vins. Diu: Preu de 180 francs amb fusta compresa l'hectòlitre. Doncs per dret duaner, transport i nòlit paga 60, 35 i 35 francs; en suma, 130.

En resten 50. Pagueu canvi, preu de compra, comissions i pèrdues en volum i, què valdrà el preu de l'hectolitre de vi a casa nostra?

Deixem-li al senyor Saura el comentari: «L'únic possible a consemblant operació comercial és que d'una quarterola en surten dues.»

Sí; així, sí. I és el cas d'un cap-i-cua que també comenta dit funcionari en queixar-se que una de les causes de mal negoci sigui la ínfima qualitat del vi espanyol (!)... Potser sí. Ha plogut tan abundantment a Espanya, que potser es van aigualir qualques tines. Ço que, en resum, significa pèrdua dels mercats per manca de bon crèdit a les mercaderies. De qui la culpa?

I darrera dada que transparenta una intenció.

L'Agència Havas digué que la quarterola de vi s'estava venent a 80, 100 francs, tanta era l'abundància de vi collit. La premsa espanyola recollí la notícia; aquesta féu via i fou creguda fins que el batlle de Villeneuve-sur-Loir—punt d'origen de la informació—assegurà que el preu promediava entre els 160 i 200 francs.

Altra mostra. L'enquesta Leboucq ens posa en presència d'uns negocis espanyols de vins fets a 220 francs hectolitre i revenuts al màxim de 187. L'estridència ha seguit a les declaracions del fet contra el Ministeri de Proveïments francès i la natural conseqüència sembla que ens mena a voler-nos castigar als vinyaters espanyols amb una majoració aranzelària.

Fet cert; informació Havas; bluff?... No ho sabem; però estarem amants pel que salti.

En tant els mercats van fermes, tant si els vins són de vell any com novells. I això és com cal.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Es comenta aquests dies, en les zones olivereres, el viatge que ha fet a Madrid la comissió de productors d'olives i de fabricants d'oli. Els comentaris, com és de suposar, són variadíssims, però prevalen dues impressions favorables a la lliure exportació.

La una coincideix amb la demanda dels andalusos, els quals volen la lliure exportació, però amb dipòsit d'oli de taxa; és a dir amb un regisme similar al de l'arròs; l'altra coincideix amb els desitjos nostres, dels catalans i aragonesos, que demanem l'exportació lliure sense taxa ni dipòsits, però abonant al Tresor un dret de sortida.

De les dues solucions, la que s'aprovarà serà la que proposen els andalusos, car com ja hem dit altres vegades, tenen força a Madrid i fins hi han ministres que produeixen grans quantitats de *aceite corriente* que és el que es gasta per a fer dipòsits.

La nostra comissió ha ofert al Govern el pagament de 50 pessetes per 100 quilos d'oli exportat. Però els que intervenen en olis saben prou bé els preus als quals s'han pagat els últims permisos i és de suposar que

si accepta la proposició catalana, el dret d'exportació serà almenys de 200 pessetes.

L'única cosa clara que es pot treure fins ara de l'opinió del Govern, és que no es tornarà als permisos, ço que ja constitueix una aventatge, car evitarà un negoci escandalós.

No es coneix encara la data en la qual es concedirà l'exportació. Es creu, no obstant, que haurem d'esperar que passin les eleccions i potser l'espera s'allargarà fins al febrer o març.

La mosca continua fent de les seves; no contenta amb haver fet malbé la collita del Camp de Tarragona i de Tortosa, s'ha estès ara cap a l'Urgell i Les Garrigues, on el perjudici es calcula, fins ara, en un 25 per 100, i anirà creixen si els freds no deturen l'activitat del cuc.

En la resta d'Espanya la collita es calcula un xic més que mitjana, puix a Aragó és bona, encara que la mosca hagi fet de les seves; a Toledo és bona i a Andalusia es pot considerar com a mitjana.

La fabricació és intensa i pot dir-se en el seu ple al Camp de Tarragona i Tortosa on es treballen les olives collides de terra que donen olis de mala qualitat.

A la província de Lleyda anem un xic retardats; a la capital, han començat a treballar uns quants molins, que acostumen sempre a ésser els primers, i que elaboren oliva bastant dolenta, produint olis que deixaran molt que desitjar.

Els preus de l'oliva han estat bastant variats. Reus ha pagat de 15 a 20 pessetes quartera; Lleyda, de 13 a 17, posades al molí. A Tortosa no es fan operacions, car tothom es mol les seves olives.

El mercat d'olis continua fluix, ço que preocupa els tenedors d'oli que haurien pogut vendre fa un parell de mesos a 3 pessetes el quilo.

De totes maneres n'hi han alguns que se sostenen i tenen confiança en una puja encara que les impressions no siguin gaire afaladores.

Els mercats estrangers també estan fluixos i plens d'oli. A França i Itàlia s'ha fet un contrabàndol formidable d'oli espanyol i els dos països han importat més oli que quan el comerç es desenrotllava sense traves. Per altra part també han rebut olis de Tunèsia i Grècia, de manera que han refet els estocs i els diaris italians parlen de la probabilitat d'obtenir la lliure exportació en el mes de gener (1).

En els mercats americans les coses van d'una manera semblant. Els novells exportadors en lloc d'acreditar la nostra producció l'han desacreditada enviant oli mal elaborat i mal envasat, ço que els ha obligat en alguns casos a vendre a baix preu, perjudicant les marques acreditades.

En resum: hi ha desanimació i la baixa està iniciada. Manca ara que sapiguem resistir-la i si és possible fer-la abortar.

Els preus als quals s'han cotitzat els olis han estat els següents: superiors, a 2'40-2'45; mitjans, a 2'25-2'35, i dolents, a 2'2'20. Tot en pessetes el quilo sobre vagó en el lloc de producció.

LISINI ANDREU

(1) El preu de taxa a Itàlia ha estat fixat en 1,100 liras els 100 quilos. Les liras estan a 30. Però cal recordar que l'oli espanyol que importa Itàlia no el destina al seu consum sinó a la reexportació (N. de la R.).

INFORMACIÓ GENERAL

Una dificultat d'última hora ens impedeix donar en aquest número el fora-text que teníem preparat. Per aquesta raó apareixerà en el número vinent.

—*El Governador de Tarragona, cuidant que el conreu de l'arròs es faci en les degudes condicions* exhorta els alcaldes que previnguin als interessats la responsabilitat en què incorrerien els que el fessin fora dels cotos tancats, la qual cosa importaria la pèrdua de la collita.

—*La Federació Agrícola Catalano-Balear*, té decidit celebrar la seva assemblea anyal a la ciutat de Banyoles. No estan encara fixats els temes a desenrotllar.

—*A Sant Cugat del Vallés, on projecten bastir un celler cooperatiu*, s'ha celebrat un acte de propaganda en el qual hi han pres part el senyor Mateu Rosinés, mossèn Josep M.^a Rovira, D. Josep M.^a Rendé i D. Josep Mari Carretero.

—*D. Ignasi Girona i Vilanova*, president de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, fou nomenat delegat d'Espanya a l'assemblea de l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma.

—*El Sindicat Agrícola de Cervera i sa comarca* fa públic que té ja en son poder els plànols dels edificis destinats a Indústries Agràries que té decidit establir. La primera obra que es posarà en planta serà la fàbrica de farines, amb ses seccions de Màquines, magatzem de grans, i el de farines.

—*La Federació de Sindicats Agrícoles de Lleyda*, fundada aquest estiu, ha demanat acollir-se als beneficis de la Llei de Sindicats Agrícoles.

—*El Sindicat Obrer Agrícola de Menarguens*, ha presentat els seus estatuts al Govern civil de Lleyda, perquè hi sigui posada una nota de presentació.

—*A Moyà es tracta de establir-hi un celler cooperatiu*, i per a preparar la tasca, s'han donat unes conferències en aquell Ajuntament a càrrec de D. Cristòfol Mestre i mossèn Josep M.^a Rovira.

—*La Unió d'Agricultors del Pla del Llobregat* celebrà un acte important per a commemorar la transformació de dita antiga i prestigiosa entitat, en un Sindicat Agrícola, la qual cosa li permetrà lluitar amb majors aventatges. Per de prompte es disposa acudir a la informació oberta per l'Ajuntament de Barcelona per al proveïment directe de verdures i fruites.

En el mateix acte es donarà compte de la invitació que els té feta el Sindicat de criadors i engreixadors de porcs per associar-s'hi.

—*L'Ateneu Agrícola Industrial i Comercial de Molins de Rei*, avui en constitució, ha adquirit a preu molt econòmic un grandíols solar en el qual es projecta instal·lar una pila d'institucions de caràcter agrícola, benèfiques i d'ensenyament, i tots els mitjans que tendeixin a establir la deguda harmonia entre totes les classes socials de la vila.

—*L'exposició nacional d'Avicultura*, celebrada simultàniament amb la Fira Oficial de Mostres, ha donat ocasió d'exhibir interessants exemplars de gallines del país i raça estrangera, el mateix que conills, oques, ànecs i canaris.

Amb dit motiu s'ha celebrat al mateix temps un Congrés Nacional d'Avicultors, que ha congregat tots els aficionats d'Espanya.

—*El Sindicat Agrícola de Balaguer i sa comarca*, ha publicat el resultat d'un balanç de les seves compres i vendes en comú. D'ell resulta que en el passat exercici (dos mesos) es giraren per valor de 18,041'54 pesetes, quedant un benefici net a favor del Sindicat, de 2,540 pesetes.

—*Es tracta de fundar un Sindicat* al poble de Tous, el primer acte del qual s'endregarà a la fundació que es projecta d'un Celler Cooperatiu, per a la qual cosa tenen decidit sos organitzadors demanar un préstec a la Caixa de Crèdit Comunal.

—*Per tal de constituir un Celler Cooperatiu a Avinyonet del Penedès*, s'ha celebrat un acte de propaganda en el qual parlaren els senyors Rosinés, administrador de la U. V. C.; en Faustí Simó, vice-president de la mateixa entitat; mossèn Josep M. Rovira de la Junta de Defensa Vitícola de Catalunya i el rector de la localitat, mossèn Marià Recolons, i l'alcalde D. Isidro Casanovas, qui resumí els parlaments.

—*En el darrer Consell de la U. V. C.* s'aprovà l'informe de la ponència nomenada per a subministrar sofre i adobs als seus associats, donant-se compte dels actes de propaganda agrícola celebrats el mes passat sota els auspicis i organització de la Unió de Vinyaters de Catalunya.

—*A l'objecte de proporcionar-se patata de llavor* i canviar impressions sobre la marxa que deuen seguir conjuntament els Sindicats Agrícoles, una comissió de la Cambra Agrícola de Rubí, ha estat a visitar la Cambra Agrícola Ausetana. Aquesta darrera entitat fa públic les agradoses ensenyances que es dedueixen de l'explicació que els donaren els seus companys de Rubí, referents a la marxa i funcionament del seu Celler Cooperatiu.

—*La Junta de Defensa Vitícola de Catalunya*, complint els acords presos a Tarragona, ha enviat un comissió composta pels senyors Josep Maria Valls, Josep Cabeza, Josep Estivill, a estudiar la situació del mercat vitícola en varis punts de França i Suïssa.

Notícies rebudes de la comissió, acusen les més falagueres impressions sobre l'eficàcia d'aquest viatge.

—*Degut a la caiguda de les olives de l'arbre*, en algunes comarques de Tarragona, hi ha mercat constantment obert que les cotitza. Han arribat a pagar-se a 17'50 pesetes quartera; les que es cullen en bon estat de maduració es paguen a Reus, de 20 a 24 pesetes.

—*El Centre i Sindicat Agrícoles de Mataró*, davant de les dificultats que tenen per a rebre patates de Navarra, França i Anglaterra, ha enviat una comissió al Nord per assegurar-se la llavor d'aquest tubèrcul. No podent comptar amb la procedent de l'estranger, la sembra serà molt més reduïda del que s'acostuma.

—*Davant l'escassetesa de vagon*s que dificulten el transport d'adobs minerals, es queixen de distintes comarques que no poden tirar-ne a les terres a l'efectuar la sembra. *La Falç* de Balaguer, fa públic que el Sindicat Agrícola de què és portaveu, no ha rebut ni un gra de les matèries contractades amb fàbriques de Barcelona, malgrat haver-les contractades fa molt temps.

—*Mentre a Barcelona paguem la llet al volt d'una pesseta el litre*, el gremi de vaquers del Sindicat de Balaguer es preocupa de veure si la podrà vendre a 0'40 pessetes el litre, enviant-la a Barcelona, no precisament en son estat natural, car les comunicacions ferroviàries no s'hi ajuden, però sí convertida en nata i mantega.

—*La remolatxa sucrera* que s'esta collint a Urgell, amb destí a la fàbrica de Menarguens, obtéenguany un bon tonellatge.

—*S'ha facilitat als Sindicats del partit d'Olot*, uns talonaris a propòsit per a obtenir la documentació necessària per a conduir i vendre fruits, amb molta economia de temps, a diferència del que ara venia succeint.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

L'enginyer encarregat dels serveis de Terra Campa, D. J. Poch de Feliu, ha donat una conferència a Castelló d'Empúries, primera d'una tanda que els Serveis Tècnics projecta en la comarca empordanesa, propagant la sembra a màquina.

—S'han fixat en el vestíbul del Palau de la Generalitat, Escola Superior d'Agricultura i altres entitats de caràcter cultural i patriòtic, el cartell anunciador del Concurs de Tractors i Exposició de Maquinària agrícola que es celebrarà a Lleyda a l'abril vinent, organitzat per l'Institut de Mecànica aplicada agrícola.

—En virtut del Concurs obert per l'Escola Superior d'Agricultura per a proveir quatre places de preparadors, han estat nomenats els senyors següents: D. Joan Lasarte i Karr, preparador de Ciències exactes i físiques; D. Josep M.^a Soler i Coll, preparador de Fitotècnia; Dr. D. Josep R. Bataller i Calatayud, preparador de Ciències naturals; i D. Pere González i Juan, preparador de Biologia i Zootècnia.

—Els treballs realitzats en el Laboratori d'Anàlisi durant el mes passat, són els que a continuació s'expressen:

Mostres analitzades: Terra de conreu, 4; Adobs, 22; Vins, misteles i alcohols, 42; Aliments, 3; Diversos, 4.

Aquests anàlisis comporten: Determinacions quantitatives, 168; números i relacions, 70; exàmenes microscòpics, 2; certificats i informes, 6, havent-se, demés, analitzat per encàrrec de la Direcció d'Agricultura: vins, 17, i altres aliments, 2.

—D. Jaume Raventós, director dels Serveis Tècnics d'Agricultura, fou convidat per l'Ajuntament de Girona per a donar en aquell saló de sessions una conferència sobre el tema: *La Mancomunitat impulsora de l'Agricultura a Catalunya*.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament i per torn rigorós, a totes les consultes que facin els subscriptors

F. R. V., BELLCAIRE.—Vegi en el número 15 la resposta a R. V. de Besalú. Recentment el Dr. Antonio de Rosa aconsella contra la cuscuta, després d'haver-ho experimentat amb èxit en diferents llocs, l'arruixar la porció atacada amb una solució aquosa d'àcid sulfúric al 4-5 per 100. La dosi del 4 per 100 s'usa en terres pobres de calç; l'altra en les terres que donen forta efervescència. L'època millor per a fer el tractament és a primers de juny per a impedir la formació de la llavor del paràsit. L'alfals pateix poc; de seguida es revifa treient nous brots. S'emplea aproximadament 1 litre de solució per metre quadrat. És convenient arruixar també un xic de la zona no infectada al voltant de la infectada. N'hi ha prou amb una faixa d'un metre i mig.—T. T.

P. T., ESPLUGA CALVA.—És impossible poder-li contestar detalladament com vostè i nosaltres desitjaríem, car no ens dóna les notícies que són necessàries per a formular la resposta. L'enfilferat de la vinya depèn de moltes circumstàncies com sistema de poda, classe de terreny, etc. i desconeixent aquests elements no podem concretar res. Sols puc dir-li referent al gruix del filferro, que tractant-se de posar un sol fil, aquest ha d'ésser del número 16.

El millor és que, si vostè té ocasió de venir a Barcelona, passi per la Direcció d'Agricultura (Urgell, 187), on li donaran tota mena de detalls. Però em permeto preguntar-li si està ben convençut de la conveniència d'enfilferar la vinya en aquests moments en els quals el filferro va tan car.

Respecte a les tisores de podar crec que les trobarà en qualsevol casa on venguin instruments agrícoles.—Ll. B.

M. O. M., BARCELONA.—Per a la determinació de l'acidesa dels olis vénen ja uns *necessaires* on trobarà tots els aparells, que són molt senzills, i les instruccions. A can Metzger (Passeig de Gràcia), els trobarà.

No entenc ben bé ço que vol dir en la pregunta: fórmula i manera de trobar el major rendiment dels olis vegetals. Per això no sé com contestar-la.

Respecte als mètodes per a descolorir els olis es tracta de procediments de refinació que és impossible explicar en una consulta. Per això el millor és que vostè es molesti passant un matí qualsevol, de vuit a una per la Direcció d'Agricultura (Urgell, 187), on gratuïtament se li donaran totes les notícies que pugui necessitar. Per no fer el viatge en va, telefoni abans preguntant si hi és el senyor Matons, al qual hauria de dirigir-se. Ell també li indicarà llibres. De paraula rebrà notícies més clares i extenses.—A. M.

M. A., BADALONA.—Les dades que proporciona són molt vagues per a saber la causa de la caiguda de les olives. Aquesta pot ésser deguda o a una intensa i llarga secada, o a l'atac de la mosca o al de la palometa o tinya. És convenient, per això, que ens enviï algunes olives caigudes per a fer un diagnòstic exacte i recomanar-li un tractament. Pot enviar les mostres a nom del nostre Director, a la Direcció d'AGRICULTURA, Urgell, 187. L'arada per a llançar l'home tot sol a la qual es refereix, deu ésser probablement la Motofanga Somna. Hem passat la seva consulta al representant de l'aparell perquè li enviï el prospecte. És una eina que hem vist funcionar i fa un treball acabat i bonic.—A. M.

A. C., MANRESA.—En el cas que el vi contingui ja més de 1'5 gr. d'acidesa acètica, faci una addició per càrrega de 20 grams de metabisulfit dissolts en 100 grams d'aigua. Deixi després aclarir pel fred i vengui ben aviat, car l'agre és una malaltia que no es pot curar.

Per a prevenir aquesta alteració un altre any afegeixi la quantitat dita de metabisulfit a la verema trepitjada, fent la fermentació en tines o cups no completament tapats. Demés des del primer dia de fermentació faci remuntatges del vi, treient-lo per baix de la tina i tirant-lo per dalt, damunt de la brisa per a refredar-lo una mica.

L'alteració d'engunay pot ésser deguda al fet que havent-se collit el raïm molt aviat, el vi ha fermentat a elevada temperatura, impeding l'activitat normal dels ferments alcohòlics i afavorint, en canvi, els ferments de l'agre i de la *tourne*.—E. I.

B. P. TERRASSA.—El mètode Berlese, modificat per en Lotrionte per a combatre la mosca de les olives, ha donat molt bon resultat. Crec que s'hauria d'adoptar en totes les comarques olivereres.

Respecte a l'altra consulta, no cal que li digui que estem a la seva disposició.—A. M.

Oliveres Arbequines

BON PLANTER I PREUS MOLT ECONOMICS

JOAN VALLÉS ESTRUCH

≡ VALLBONA DEL Penedès ≡

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, 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, Souprenie)

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 **AGICULTURA**

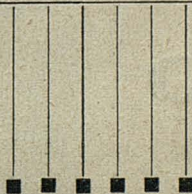
■ ■ ■ ■ ■ ■
ESPAI RESERVAT
PER A LA CASA

VICENS VILA CLOSA

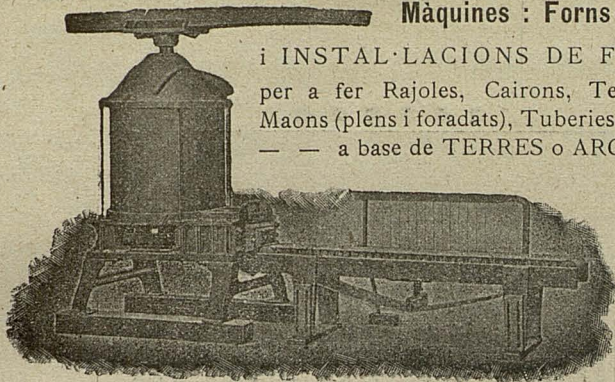
(Successor de KEGELS I VILA)

MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA
PRODUCTES ENOLÒGICS
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

PASSEIG DE GRÀCIA, 88
BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Màquines : Forns : Accessoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRQUES
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 FÀBRQUES 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

OLIS

COMISSIONS i
REPRESENTACIONS

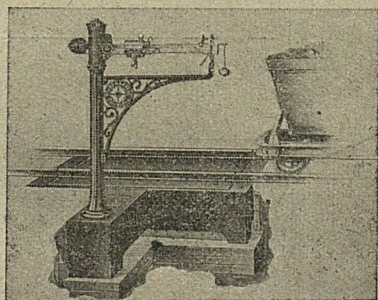
LISINI ANDREU

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 dirigr-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA