

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Doctor en Ciències Agràries

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

COL·LABORADORS

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

LISINI ANDREU: Elaiotècnic.

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

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

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.

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 RENDÉ: 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

Una ciència inaplicable, per *Pere J. Llort*. — De Patologia vegetal: l'ammophila sabulosa, per *Joan Aguiló*. — Notes de fructicultura a Califòrnia: prunes, per *R. Sala*. — Les mares: una indústria modernitzada, per *Mn. Josep M. Rovira*. — Comentarís. — Informació Vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia. — Consultori, per *T. U. S. i T. T.*

FORA TEXT

A CAN PRAT DE LA RIBA

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.

MARCA **"U. R. T"**

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA
Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID
Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès
SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

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

INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS

DESPATX: Rambla Sant Francesc, 15 - Telèfon 24

TALLERS: Carrer de Misser Rufet, núm. 8 - Tel. 149

Telegrams "SERDAROS"

En 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**

Una ciència inaplicada

VULL referir-me als estudis meteorològics que no passen d'una pura especulació en nostres homes de ciència, restant por consegüent, sense finalitat pràctica, aquí on deuriem portar-se a la màxima experimentació, no tant per la diversitat dels cultius com per la multiplicació topogràfica que informa una nació plena de serralades i avencs, de planúries i congostos, de climes freds i càlids.

I la agricultura, principal déu de riquesa, resta a mercè dels elements amb pedregades, glaçades, inundacions, assaonaments i sequeres que comprometen la vida vegetativa que ve a tornar-se en vida malmesa de l'agricultor.

La geològica estructura ibèrica influïda per corrents atlàntiques i mediterrànies; el baf pireneic i l'alenada africana; les depressions centrals commoguent les pressions perifèriques; la brusquetat dels canvis que imposen les barreres orogràfiques, tot en fi quant constitueix nostre sistema de terres, reclamaria una intervenció pràctica i preventiva dels estudis meteorològics.

No estem mancats d'homes abnegats que s'hi endinsin amb el doble mèrit d'una ineficacitat desconsoladora per lo mateix que reconeguda, més tots el avensos dels Balcells, Puig, Elola i Sereix resten pràcticament perduts per manca d'aquell gregarisme que dita ciència reclama si ha de recollir-ne els fruits que de dret li pertocarien. No ens atrevirem a criticar tot quant s'esmersa en impulsar les iniciatives particulars; precisament perquè hem de dóldre'ns que no s'hi aboquin més considerables recursos.

Repassant aquests dies unes dades pertinents a l'organització del «Weather Bureau», venia lamentant que un tant alt exemple pràctic com el que Nord Amèrica ofereix no trobés en notes ministres de Foment aquell entusiasme que bastaria a fer immortal el nom de l'alt funcionari que portés a cap la reforma per a redimir-nos de la indefensió en que es troba en aquest punt l'agricultura.

Dotacions i pressupostos caríssims, diran els més i diran amb raó si sols pensen en les consignacions que reclamarien l'establiment dels centres i seccions fluvials, climatològiques, aerològiques, sísmiques i radiològiques; encariments majors si pensen en l'instrumental i personal afecte a les seccions; llurs dades difundides i de transmissió ràpida. Cert, tot això és car i no pas fàcil d'improvisar, mes remetent-me als resultats

dels experiments amb vistes a les collites nacionals, no puc sostreure'm d'aquella concreta afirmació de Mac Adie quan ens diu que «solament en ço que fa referència al llimoner i taronger, la oficina de Sant Francesc ha salvat a Califòrnia i en sols cinc anys interessos superiors a tot l'entreteniment del «Weather Bureau» en vint».

I el P. Lluís Rodes, S. J., de qui recullo les dades preses en observació directa, retreu aquell altre salvament que, per predicció, pogué, amb cinc setmanes d'antelació, avisar la inundació de la conca baixa del Mississipi i arrebastar a les aigües 16 milions de dòlars dels 75 milions que arrastraren.

Parlant de gelades tardanes trobem salvades per la predicció meteorològica collites de maduixa de 10,000 dòlars, i l'estadística retreu les plantacions de canya sucrera que perdien abans un 75 per 100 i que, actualment, amb dificultat registren un 15 per 100.

I això, que és ben manifest, ens porta a recordar les disbauxes dels mansois Llobregat i altres rius que porten l'angoixa als pagesos; a no oblidar les gelades cremadores dels brostius i de la vinya; les sequeres comprometedores i els aiguats difundidors de criptogàmiques per un regisme d'humitat excessiva.

No contem aquí, com a Nord Amèrica amb aquella esplendorosa magnificència de la gent adinerada que sap dotar els centres del «Weather Bureau» difundint-los i enriquint-los amb instruments perfeccionats i consignant comissions d'estudis i estacions avisadores que relliguen els salvaments agrícoles als marítims per a reduir a un mínim de pèrdues els flagells climatològics.

Mes la nostra indefensió nacional comporta, demés, d'un vergonyós estat d'indiferència respecte al general concurs d'investigacions, car si Nord Amèrica recull per cable i diàriament les dades meteorològiques de les Azors, Iceland, isles Faroe; d'Anglaterra, França, Alemanya, Portugal i Rússia; de les Hawai i Alaska, no troba el ressó de veu de l'Espanya, com ja en part, se'n dolia el director de l'Estació Central, Mr. Marvin.

No és pas, doncs, pel sol desig de quedar bé amb altres que ens doldrem d'aquest estat de coses, sinó per la eficacitat que ens reportaria l'aplicació de la pràctica meteorològica que reclamem la instauració d'uns serveis tan profitosos i que ja portaven a un compatrici nostre, en Dionís Puig, a doldre's de la fredor que recullia en les seves tentatives d'estudi, millorament i defensa. Moltíssim li manca a la malmirada Agricultura, més seria aqueixa, a nostre entendre, una de les primeres instauracions que ens caldrien com provinents de la tasca governativa, car únicament provinents d'ella o d'organismes prou enrobustits, podrien tenir resultats pràctics.

Amb tot, aquella organització que a Catalunya avencessim, podria conduir a que anés generalitzant-se de passada que n'aprofitem el que el cercle dels nostres estudis i centrals posessin en estat de defensa; i si, de moment, procuravem relligar els experiments isolats dels nostres estudiosos, no penso que fos difícil despertar en altres l'entusiasme per a seguir-ne l'exemple.

De patologia vegetal

L'*ammophila sabulosa*

LA tardor, amb sos dies curts, convida a meditació. Fan recordar, els jorns de novembre, la curtedat de nostra vida. La primavera omple de poncelles i flors les plantes dels jardins, i, a mes, els arbres, d'aus que canten: és una esperança. L'estiu és una realitat; les flors han fet fruit. La tardor és la vida que fuig; les aus no canten, les plantes són seques i sense fulles i sense flors.

Encara poden aprofitar-se alguns jorns per a fer quelcom d'Entomologia; encara hi ha éssers que sembla que tinguin recança de pendre comiat. A mitjan novembre, un matí de sol primaveral, sortim d'excursió; els costats dels camins estan encatifats de blanc per l'*Alyssum Maritimum*, de pètals encreuats; la *Centaurea Aspera*, de calze espinós i flors morades, li fa companyia; la verdosa frondositat de l'*Oxalis Cernua* amb flors grogues, sols obertes al sol, i les bancalades de vinyes rublertes de flors albes per la *Diplotaxis Erucoides*, sembla que vulguin fer-nos oblidar que estem a la tardor.

Passem per un camí en la part Nord del qual hi ha una paret de tres metres d'alçada, feta amb pedres grosses, on l'argila suplí l'argamassa quan la muntaren farà uns quaranta anys. El sol calcina l'argila, i a sa calor tot reviu. Allí veiem una munió d'insectes que volen posant-se contínuament ja en terra, ja a la paret, o a l'argila que separa, o millor, uneix les pedres; sembla que cerquen quelcom, car mai estan parats; ara un acota el cap com volent escoltar què passa sota terra, ara vola com si volgués alcansar quelcom. Aquest insecte tan inquiet, tan bellugadís pertany a l'ordre dels himenòpters amb fibló, família rautadors conegut científicament per *Ammophila Sabulosa*. Amida uns dos centímetres. Com tots els himenòpters amb fibló, té l'abdomen pedunculat (el peduncle és l'estrangulació que separa el tòrax de l'eixamplament abdominal) cap ample, amb ulls grossos, negres, antenes relativament curtes, negres i corbades; mandíbules molt desenrotllades, tòrax pelós, abdomen negre en l'estrangulació, i els segments del començament d'eixamplament abdominal fins a l'antepenúltim anell, rossos, els tres últims anells, negres. Ales grogues, curtes que deixen al descobert els quatre últims anells; potes negres i ben desenrotllades. Aquest insecte camina sovint, i ho fa vertiginosament. Té les potes davanteres, més curtes i a propòsit per a excavar.

Prenem seient; volem veure què pretén el nostre himenòpter amb tant neguit. Són les dotze, i, per davant, ja ens fem càrrec que avui no dinarem, car hem de seguir pas a pas el que faci l'*Ammophila*; si ella no porta relloste, el nostre s'ha parat.

L'*Ammophila* comença son niu en l'argila, entre pedra i pedra esguerdada pels anys. Comença un niu vertical; primer amb la boca treu granets de pedra, després argila, i així va enfonsant, el cap sempre avall fins que ja no se la veu, i cada vegada retorna amb la boca carregada i en igual posició vertical. La terra i les pedres les deixa al costat de l'entrada; quan destorben i podrien caure a la galeria desfent el treball

fet, amb les potes davanteres les retira; talment sembla un coniller quan cerca animal enterrat. Són les tres; fatigada ha deixat la feina fins demà, puig no n'hi ha prou amb quatre centímetres de galeria, ha de fer-ne de sis a vuit, i farà falta una altra jornada de bon sol.

Al costat d'aquest niu hem vist una altra *Ammophila*. Ara acota el cap i escolta; a poc, amb les mandíbules comença a treure pedretes: una, dues... fins a cinc, per fi queda descoberta l'obertura i son cau, i d'allí en treu una cuca d'uns cinc centímetres. ¡Sembla impossible que la pugui manejar!; amb el fibló li fereix els nervis locomotors i així queda l'animal paralitzat, però no mort; vol posar-la altra vegada al mateix cau, mes avui no té prou força i la deixa per un altre dia. Les fatigues del dia abans varen restar-li energia per a immobilitzar del tot la víctima i avui en escoltar el niu ha sentit renou, l'hospitalitzada encara es movia, per això l'ha tret del cau per immobilitzar-la totalment.

Perpetuació de l'espècie.—Tot just acabada l'estança, l'*Ammophila* hi fa les postes, que duren alguns dies.

Perquè els éssers que neixen tinguin provisió la *Scolia Flavifrons* fa les postes als teixits grassos de l'*Oryctes Gripus*, la *Xilocopa Violacea* els convida amb boletes fetes amb polen i mel, i el nostre insecte els posa a taula una o més cuques de coleòpters o lepidòpters immovilitzades, com hem vist abans. Per què els proveeix de cuques paralitzades? L'instint de l'animal, li ha ensenyat que així la vianda sempre serà fresca, i sense molèsties ni perills per les postes i llur descendència.

Acabada la postura i abastada la cella per a les naixences, la mare dissimula amb pedretes el forat d'entrada a la cambra, i es mor. Tan neguitosa que estava buscant on col·locar millor la cambra per als seus fills, no gaudeix dels plaers de veure sa descendència.

Beneficis que causa a l'agricultura l'Ammophila sabulosa.—En l'estat d'insecte acabat, és fitófaga, puix viu del nèctar que xucla de les ombelíferes, però quan fa les postes, farà gran caça de cuques per a alimentar la futura descendència, car ja hem vist que aquesta és entomófaga i precisament de coleòpters i lepidòpters vius, i perjudicials a l'agricultura.

JOAN AGUILÓ

Notes de fructicultura a California

PRUNES

II

PRUNERES per fer fruita fresca.—En la busca de plantes noves la gent d'aquí va trobar uns fruiters de positiu valor. Han resseguit tota l'Àsia oriental, portant-ne, entre altres, les pruneres que a Catalunya es qualifiquen de japoneses. Nosaltres n'omés coneixem les dues o tres que anuncien els viveristes com a coses rares, i les mostres de les quals no són pas massa convincents. Però aquí, entre les que han tret directament de l'Àsia, i les que han produït ells mercès als seus creuaments, en tenen una llarga col·lecció, en el nombre, però més llarga en el seu valor.

Aquí coneixen i tenen la universalment famosa i excellent pruna «clàudia», però necessiten portar a vendre la fruita uns 5,000 quilòmetres lluny, i l'excellent «clàudia» surt molt mal parada de un tan llarg viatge. Aquesta que a casa nostra té importància com cap altra, aquí la té nulla. Doncs, bé, la «clàudia», d'origen europeu, no els servia per pruna d'embarc, i entre les seves importacions de pruneres de l'Àsia n'hi trobaren d'excursionalment aptes per això.

Una bona fruita per embarcar és aquella que és prou forta per aguantar les més o menys obligades peripècies del viatge i que, demés, té suficient bonic aspecte per atraure l'atenció del comprador. Com que s'ha d'enviar la fruita collida un xic verda, és igualment convenient que no arribi massa sense gust, però això encara és de segona importància. Doncs, bé, les dites Japoneses són, en moltes varietats, de la consistència mitja dels préssecs. Després la seva forma unes vegades, el seu color gairebé sempre, les fan unes suggestives fruites com poques d'altres. I probablement cap altra mena de fruita prossegueix tan perfectament el madurament després de collida verda, com aquesta. Les varietats que tenen colors foscos es poden collir encara amb la pell verda, tenint la seguretat que al cap de 7 o 8 dies o més encara, a l'ésser la fruita al mercat consumidor, haurà assolit el normal color de quan madura.

No cal dir si un poble com el d'aquí haurà, o no, sapigut treure profit d'una fruita com aquesta. Pràcticament tota la pruna que s'embarca fresca és d'aquesta classe. Es pot veure la importància d'ella en casos com alguns vistos. Al districte més productor de fruites per embarc, hi he vist hectàrees senceres d'albercoquers i pruneres ja formades, ésser coronades i empeltades de varietats japoneses. Ço és fàcil de veure en la regió fruitera del comtat de Solano.

Tenen importància com a fruit primerenc. Als primers dies de juny, aquest any, hi havia ja les primeres al mercat; la temporada es clou a mitjans setembre amb les prunes d'assecar.

No hi ha espai a propòsit en unes curtes notes, per parlar extensament d'aquestes varietats. Solament faré notar que el port d'aquests arbres és un xic diferent de la corrent prunera. Els seus brots tenen molt poca tendència a ramificar-se, semblen certa classe de cireres les branques de les quals uniformament s'allarguen sense ramificar-se amb prou feines. La seva fulla mai és ovalada, més o menys perfecta, com la de la corrent prunera, sino que és en forma de llança com la del presseguer, però no pas igual. L'aconsellen plantar principalment en les regions més calentes; però jo n'he vist en punts de condicions climàtiques com les mitges de Catalunya. Efecte de la seva manera especial de créixer, poden aquestes varietats diferent de les varietats per fer prunes seques.

Les *Plums* que més conreuen i aprecien són les següents varietats: com a primerenques les Apex, Beauty i Santa Rosa que vénen als primers de juny; les Burbank, Clyman, Kelsey, Satsuma i Wickson que estan escalonades fins al setembre. Són les més importants.

Pel que hem dit, tothom capirà la importància que sens dubte tindran d'aquí poc, aquestes prunes a Europa, per abastir el mercat, de fruites fresques. Nosaltres, els catalans, serem imprevisors, sinó ens afanyem a provar-les i treure'n el partit que prometen.

Peus usats.—S'usen els mateixos peus que a Europa, amb la dife-

rència que aquí segurament s'usen més presseguers que no pas mirabolans. El fet d'usar-se més presseguers que altra cosa es deu a que les terres d'aquí són molt aptes per aquesta mena de peus. Demés hi ha que amb presseguers peus, s'obtenen arbres més productors, i amb tendència a fer poca fusta. En canvi, hi ha l'inconvenient que tenen varietats que no són afins amb els presseguers; però llavors ho solucionen fent sobre-empelt. Tampoc són arbres de tan llarga vida, però això no els preocupa gaire. Amb tot, s'usa força el mirabolan per fer les pruneres per a fruita seca, i tota l'altra colla de peus (ametllers i diferents «prunus»), quan es destinen a determinades terres.

Pràcticament només s'empelta a borro.

El conreu d'aquí.—Es conreen principalment, és a dir, amb més gran escala en una zona compresa entre els 37 i 40 graus de latitud nord i distant un promig de 100 quilòmetres de la costa. Seria molt llarg i pesat precisar les variacions climàtiques d'aquesta zona, ja que varia en una llarga extensió. Però com a indicació es pot dir que la mitja anyal està cap als 15 graus centígrads, i que la pluja mitja se'n va cap als 45 centímetres. Ço és una global aproximació per tota la zona productora d'aquesta mena de fruits. El centre i bressol d'expansió d'aquesta producció és el comtat de Santa Clara al sur de Sant Francisco. És on els arbres són més abundants, més vells, i en l'actualitat produeix ell sol la meitat de les prunes seques de Califòrnia. I els comtats que produeixen més prunes per embarc són els de Solano i Placer. El primer és primerenc; el segon, una regió muntanyosa, és molt tardà. Ben oposades condicions de clima.

Les terres que més s'empleen pel conreu de fruiters són les de fons de valls, terres d'alluvió, bones. Són terres riques, no massa consistents, i és fàcil veure-les, quan estan ben seques, aclivillades com si fossin una massa de fang que s'hagués assecat. També es troben terres fines, arenoses, però aquestes són les menys, en el conreu de pruneres. No sols aquests fruiters, sinó tots els que es conreen a Califòrnia són en terres que es reguen. Són ben poques les hectàrees que no es reguen. Els dos grans rius que corren pel mig de Califòrnia, són aprofitats en nombrosos canals, i demés, gairebé en totes les comarques fruteres hi han aigües artesianes o semi-artesianes amb més o menys quantitat.

Plantació.—S'usen totes les menes d'ordres per plantar, però cap és tan universalment usada com la de quadrat perfecte. Una cosa és diferent del que es fa a Catalunya, i és que planten molt més superficial que no es fa entre nosaltres generalment. Es preocupen detingudament de procurar als arbres una terra tan estovada com poden, però no fan l'error d'enterrar massa els arbres. Després que saben que això no dona cap bon resultat, hi són obligats pel tamany a què planten els fruiters. Planten sempre la varietat (empelt) que es proposen tenir usant arbres de dos anys, encara que de vegades usen arbrissons nascuts i empeltats al mateix any anterior. En els vivers els arbrissons no són podats fort, de manera que conserven tantes branques com han anat traient. Ço i l'ésser joves, fa que plantin uns arbres que surten sobre terra com a cosa d'uns 30 centímetres. Es pot pendre gairebé com a absolut en quant atany a les pruneres. És una orientació general que tenen el fer pujar els arbres ben baixos de ramificació. Saben els aventatges que això re-

porta. No els enterren més que uns 35 centímetres; i els arbres solen plantar-se espaiats uns 7 metres, en lo que fa referència a les pruneres.

Pròpiament conreu.—No el detallo aquí perquè seria excessivament llarg i com que pràcticament és el mateix per tots els fruiters, espero en una altra ocasió ocupar-me únicament d'això. N'hi haurà suficient en dir, per donar una idea de les característiques més sortints, que durant l'hivern gairebé tots els fruiterars porten una collita de vegetació herbàcia, ja per ésser treta del terreny, ja per ésser enterrada en verd. Durant l'estiu, i mentre els arbres són prou joves per permetre-ho, també hi ha collita herbàcia sota els arbres. Però quan són grossos, i en plena vegetació, llavors durant l'estiu els camps de fruiters de Califòrnia són nets com la sala de ball més neta de tot Catalunya. Hi usen els procediments del *dry farming*.

R. SALA

(Seguirà)

Les mares : una indústria modernitzada

II

EL Sindicat Comarcal de Martorell ha montat la fàbrica de les mares al costat dels magatzems de la d'alcohol. L'edifici consisteix senzillament en quatre parets i una taulada que aixopluga el locals que elles tanquen. Les proporcions no són molt grosses, perquè no es necessita gaire lloc per a una fàbrica de mares. Els paviments i tot ço que té relació amb ella és cimentat de porlandt ja que la neteja és molt important en aquesta indústria.

En el local destinat a la elaboració de les mares hi ha tretze tines col·locades en forma de *u*, cinc per banda i tres al fons i tenen una capacitat de 4,300 litres cada una. Al mig d'aquest cercle de tines, n'hi ha dues de més baixes que són les de precipitació. Les primeres són de decantació i de rentament de la mara, les que produeixen les aigües mares que després precipiten en les dues del mig.

Aquestes tines tenen una combinació molt senzilla de canyeria. Una que porta aigua clara, una que porta la mara i una tercera que treu les aigües mares. Totes les tines estan provistes de remenador.

Al pany de paret que queda lliure de tines hi ha dos calderes d'aram. Aquestes calderes tenen fogaina per marxar a foc directe i un tubo de vapor que prové de la caldera general, per si es prefereix el vapor al foc directe o per aprofitar un vapor que de moment no es necessita. Això és una economia molt important, perquè encara que es faci marxar sempre les calderes a vapor, és molt més econòmic fer produir una mica més de vapor a una caldera que ja alimenta uns calderins, que no proporcionar totes les calories a foc directe.

Aquestes calderes tenen el doble objecte de destil·lar i de coure la mara, i per lo tant tenen una sortida apropiada per vapors d'alcohol i el condensador corresponent. Llestes de destil·lar bullen fins a obtenir en temps i temperatura lo que es necessita.

Al peu d'aquestes calderes hi ha un tonelet, on va a parar la mara a la sortida de la caldera i on se li dóna el tractament per mitjà del àcid clorhídric. És el tinell o tina de dissolució.

A fora del local o sigui en els magatzems hi ha els cups dipòsits de mara i un tonelet on es dilueix la mara que ha d'anar a la caldera.

Els cups-dipòsits poden ésser especials per a mares o poden servir els mateixos de la brisa, calculant en aquest cas les resistències corresponents en fer-los, ja que la brisa no fa la pressió sobre una paret que forçosament fa la mara. Poden servir els mateixos perquè quan el pagès entrega les mares, la màquina de destil·lar ja fa dies que crema i ha tingut temps de buidar un o més cups.

Al col·locar la mara en els cups fàcilment queda per capes, en especial si el vi va car i el pagès les ha escorregudes bé. Això que seria un inconvenient, perquè és necessari sapiguer exacte la graduació d'àcid tartric que conté cada cup de mares al treballar-les, queda solucionat col·locant un elevador portàtil a la boca del cup. Se'l deixa funcionar unes quantes hores i el joc de catúfols arrastra de mica en mica tots els fangs disposats, deixant un tot homogeni. Aquest elevador serveix després per treure les mares a mida que es van necessitant per a elaborar.

Per carregar una caldera es pugen del cup corresponent 800 quilos de mara en pasta, sense vi, lo que dirien en fang, i es tiren en el tonelet de diluir que hi ha prop dels cups. A n'aquestos 800 quilos de mara en pasta s'hi posen 3,500 litres d'aigua i un remanador cuida que es barregi bé l'aigua i la mara.

Si el Sindicat té vi, aquest podrà servir molt bé d'aigua en aquesta feina i de pas el destil·larà, lo que no deixa d'ésser un altre avantatge i una nova economia. En aquest cas les calderes queden convertides en destil·ladors de vi i elaboradors de mares, tot a la vegada, cosa que forçosament necessita tota instal·lació cooperativa com la de Martorell, a la qual seran portats, pels socis, els vins destinats a destil·lació.

Diluída bé la mara en el tonelet apropòsit actuant per mitjà del remanador que conté, és portat el líquid a la caldera corresponent per mitjà d'una bomba. I acte seguit se li dóna el vapor o el foc directe per a que escalfi el total. Quant la temperatura arriba a 95 graus comença la destil·lació de l'alcohol que contenia la mara i el del vi si aquest ha servit per diluir la mara. Quan el pesa alcohols assenyalava que la caldera no conté més alcohol, és senyal que el líquid que resta dintre està a la temperatura de 300 graus i s'ha de deixar que bulli durant mitja hora a aquesta temperatura. Entre la temperatura que ha sofert destil·lant i la d'aquesta mitja hora, resulta l'equivalència dels 120 graus de les calderes a pressió.

Entre carregar i escalfar el líquid que conté, es necessiten unes tres hores i tres hores més entre destil·lar i bullir, aixó és, que treballant dia i nit una caldera podrà fer quatre cuites a raó de 800 quilos de mara-fang. Però com que es treballa sols de dia, les calderes fan dos cuites cada una que representen 3,200 quilos de mares diaris o sia de 7 a 800 cargues de mares cada mes.

Acabada la cuita passa de la caldera a un tonelet que hi ha situat

al peu mateix de les calderes i se li dona el tractament de l'àcid clorhídric a raó de $1\frac{1}{2}$ de clorhídric per grau d'àcid tartàric que contenia la mara i per 100 quilos de matèria seca. La matèria seca que contenen 800 quilos de mara-fang, es calcula en 240 quilos. El remenador que conté aquest tonelet remena l'àcid i la mara per espai de tres hores.

Passades aquestes tres hores junt amb l'aigua d'una tercera rentada de que ja parlàrem, passa a la tina corresponent de lavatge. En arribar a la tina un remenador durant dues hores fa un tot homogeni i quan això està fet se la deixa reposar 48 hores. Aleshores es decanta el líquid utilitzant un decantador graduable i les aigües mares passen a les tines de precipitació. La mara que ha quedat assolada a la tina encara conté àcid tartàric i se la tracta amb aigua clara, funcionant el remenador dues hores més amb les corresponents 48 de repòs. Es fa una segona decantació que passa també a les tines de precipitació i es proporciona a la tina una tercera aiguada, funcionant novament el remenador i a les 24 hores es decanta aquesta tercera aiguada que es la que serveix per acompanyar la mara al sortir del tractament de l'àcid cap a les tines.

En passar les aigües mares de les dues primeres rentades a les tines de precipitació que hi ha al mig del local, reben el tractament de la lletada de calç, de tres o quatre de densitat que entra en els tonels per mitjà d'una canonada a petit raig, fins a neutralitzar sense excés per no neutralitzar l'àcid pèctic. Al arribar a la neutralització, para el remenador i es deixa precipitar el tartrat de calç format durant unes tres hores.

Obtinguda aquesta precipitació podria treure's ja el tartrat de calç, però no es treu, sinó que es decanta l'aigua fins al nivell que ocupa el tartrat i sobre d'ell s'hi tiren noves aigües mares, per rectificar així tota equivocació de càlcul que hagi resultat per excés de calç. A la quinta o sexta precipitació es treu el tartrat en forma de sorra mullada i passa als assecadors on queda en forma de pols blanca, que es tal com s'entrega al comerç.

Fent quatre cuites cada dia, o sigui dos cada caldera elaboren uns 3,200 quilos de mara fang. Aquests 3,200 quilos de mara són equivalents a 960 quilos de matèria seca i 2,240 de vi. Aquest vi es equivalent a uns 270 litres d'alcohol suposant-lo de 12 graus i els 960 quilos de matèria seca a uns 410 quilos de tartrat de calç, suposant a les mares una riquesa de 25 graus calculada en àcid tartàric. Tot això varia, naturalment, segons la graduació del vi i la riquesa de les mares en àcid tartàric, lliure o bé combinat.

Aquesta és la producció que fa d'una manera tan senzilla l'instal·lació de mares del Sindicat de Martorell, fent el treball normal i sols de dia.

MN. J. M.^a ROVIRA

(Seguirà)

La llei exigeix del comerciant d'adobs la garantia sobre factura de llur composició.

COMENTARIS

Estisorada a l'aviació.

L'avió guerrer, l'avió sport, l'au correu, eren coneguts. Ara està en qüestió als Estats Units l'avió guarda bosc, i quasi diríem bomber, perquè tindrà el comanament de vigilar els incendis en els grans dominis arbrats.

L'aparell anirà montat amb telegrafia sense fils per a avisar als retens el començ d'un incendi. Ja sols mancarà altre estol d'aparells ruixadors i extintors. I les societats de segurs contra incendis podran rebaixar les taxes de pòlissa mitjansant un petit premi als Vedrines aviadors.

I aviat ne veurem de més crespes.

Les films agrícoles.

Qui va dir-ho, no ho recordem, mes és cert que algú califica el cinematògraf d'escola del crim i del pecar.

Ara en canvi, al ministeri d'Agricultura francès han tingut la pensada de la film amb argument cultural agrícola. Deu mil francs de premis i medalles d'or, plata i bronze i diplomes als millors autors de composicions que, interessant pels temes, mostrin procediments de cultiu i explotació d'indústries derivades.

Charlot, Prince i Max Linder hauran d'estudiar roturadores, molins, pasteres, incubadores, etc., perquè vingui a ser veritat aquell *delectando pariterque monendo*, o si us plau, aquell *utile et dulci* que pot reivindicar al cine llevant-li la tara d'emocional i criminós de les ximpleries de *La mano que aprieta*.

Ara apretarà el volant d'una desfondadora de sis solcs, motor Diessel d'explosió.

Si cavessin com prediquen...

Aquesta solia ésser la jaculatoria d'un bon amic nostre, En V. de M., en un tirat de meetings agro-polítics en els quals intervingué.

I el concepte esdevenia obligat comentari dels oients en mirar-nos amb mans sense durícies, sense colrades fesomies, amb binocles d'or i habillats de senyors.

I la dit perdura, car sembla que declarant-se amic de la terra i pagesia sense arpiots enristrats i color bronzina, és més de faisó diputable que d'agrarista. Igual que si per ésser metge calgués primerament estar malalt; com si en cavant, tota feina restés feta.

Amb tot, el bon seny català no va absolutament fora solc, car uns temps s'apropen, ben semblants a altres no llunyans, en els que sol ésser de consuetut que un banquer, advocat, metge o industrial, cavalcant la somera de Balaam, se juramentin deslliuradors de Madona Agricultura, senyora de llurs pensaments que no trigarà a plorar-los-hi infidelitats, desdenys i oblits tan bon punt els lleons del Congrés els saludin com pa...drastres de la Pàtria.

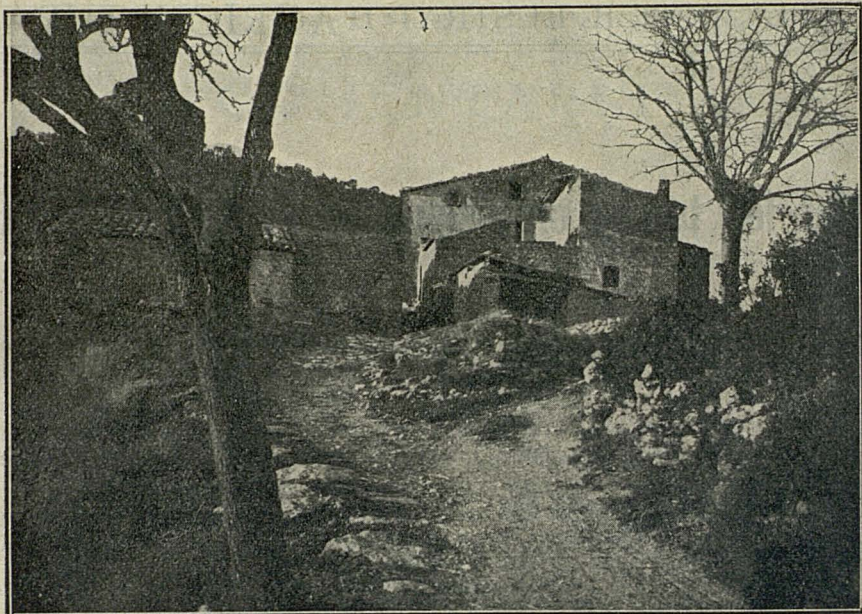
Per les terres on visqué En Prat de la Riba

Tor el que es refereix a aquell gran català que es digué Prat de la Riba, té un interès tan viu i tan actual, que la revista AGRICULTURA, amb el propòsit d'oferir a sos lectors uns documents històrics fins avui inèdits, es disposà a resseguir en espiritual romiatge diversos indrets que ens parlen del creador de la Mancomunitat de Catalunya, amb la qual n'esdevindrà un homenatge de faisó com a nosaltres ens escau tributar-lo, gràfic, artístic, rural, patriòtic.

Però tractant-se d'En Prat de la Riba, qui no era persona potentada, no podem pas donar plasmat un palau, una finca de esbarjo ni un *chateau*, sinó confiar a

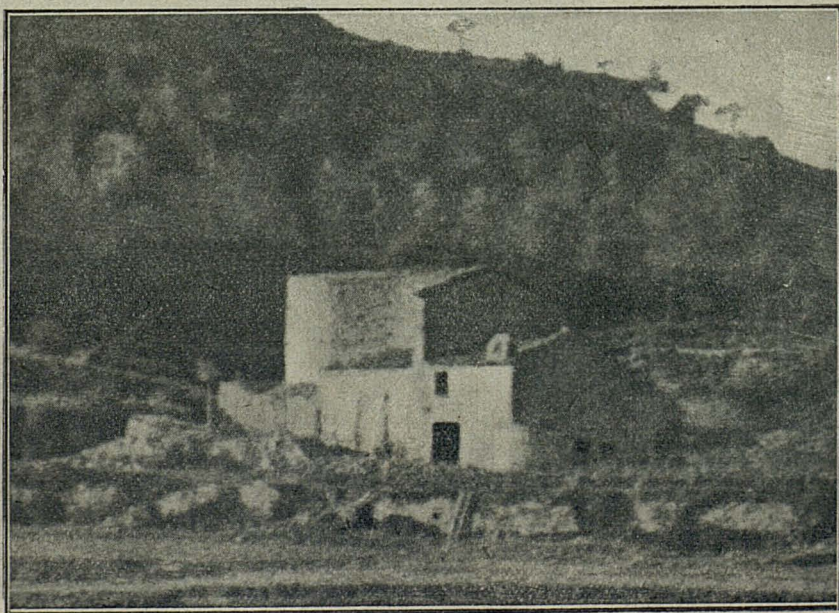


CASTELLTERSOL. — Casa on nasqué i morí N'Enric Prat de la Riba i Sarrà

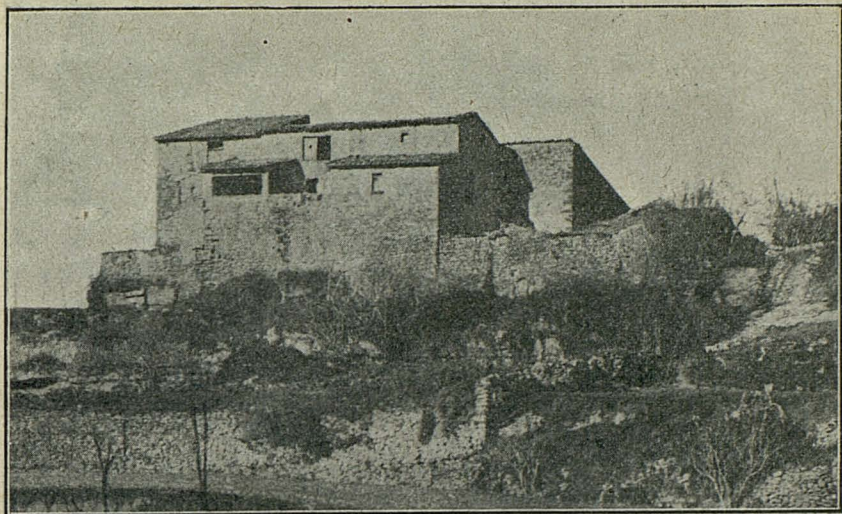


CASTELLTERSOL. — Càn Padrós

que l'objectiu de la màquina fotogràfica ens presenti amb tot l'art que pugui, uns bocins de naturalesa, unes parets rònegues, unes escenes pageses en les quals hi poguem unir el valor efectiu que en realitat tenen, per ésser de qui eren, per haver-



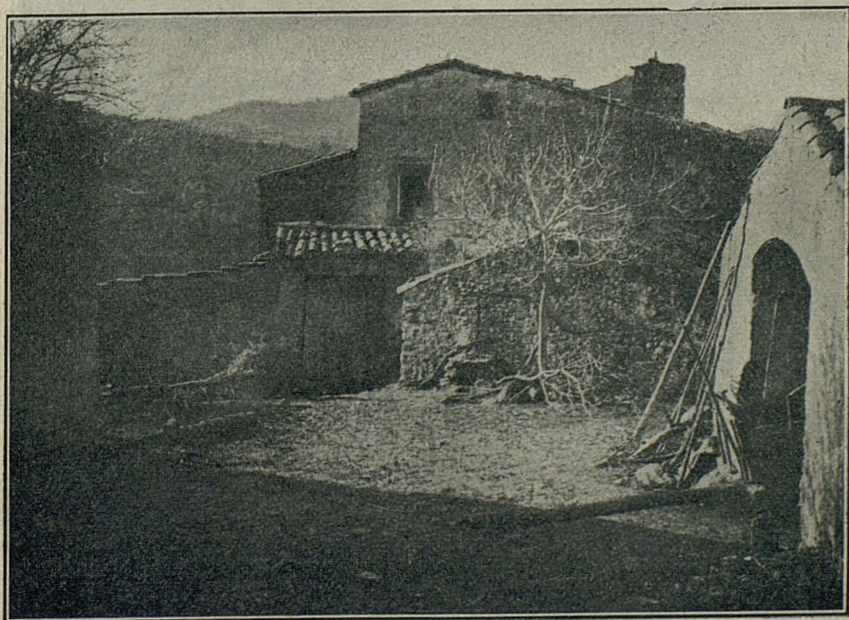
CASTELLTERSOL. — El Saiol



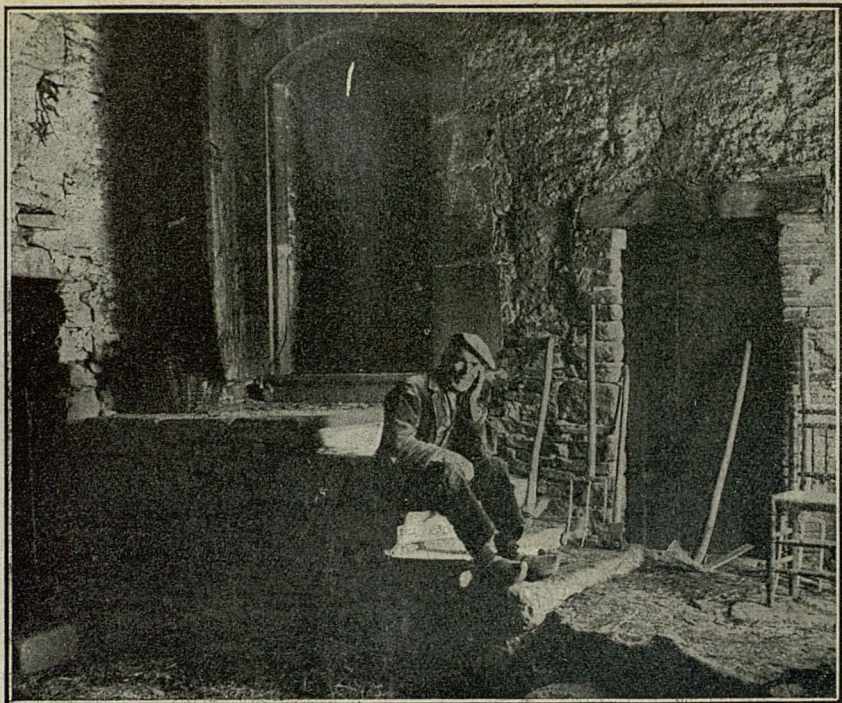
CASTELLTERSOL. — El Gironès

les immortalitzades amb la seva presència o actuació, o per haver-les posseïdes la família d'En Prat de la Riba.

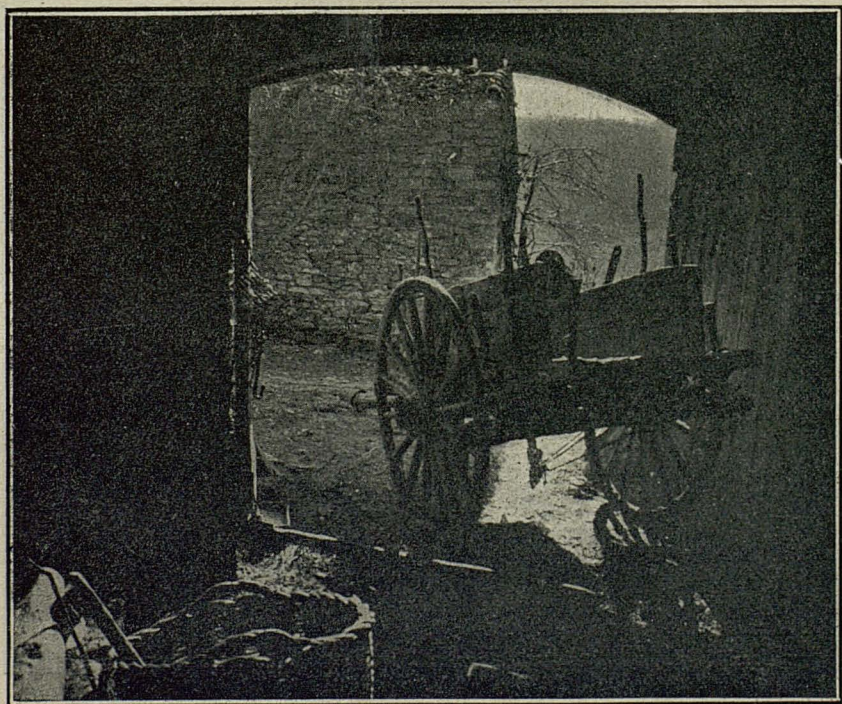
Com la idea portava quelcom de devoció i molt de recolliment pensant en l'home que la motivaba, veus aquí com era un temps a propòsit el realitzar-la aquestes passades festes que són festes de la llar catalana.



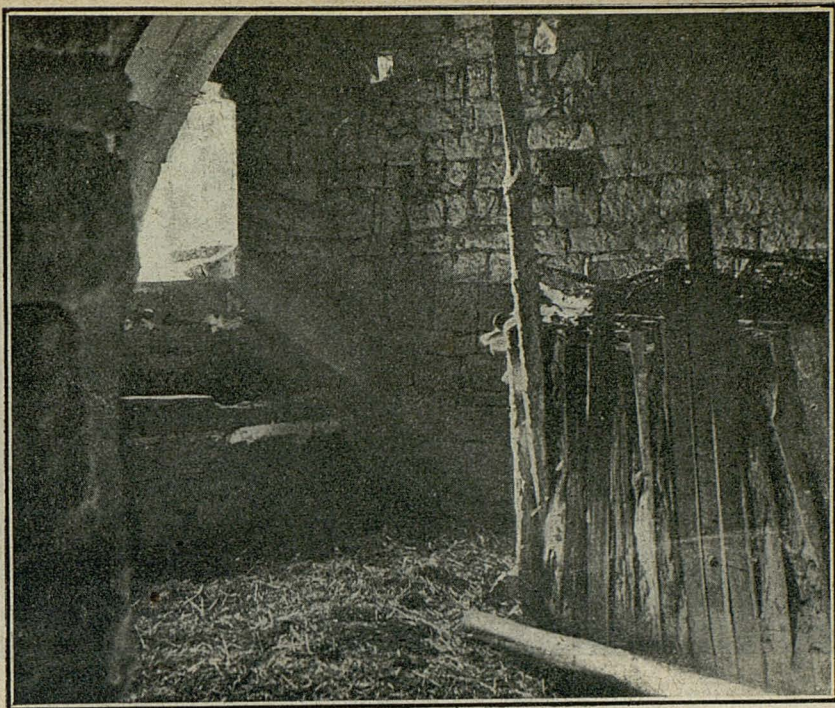
CASTELLTERSOL. — El Gironès. Façana de llevant



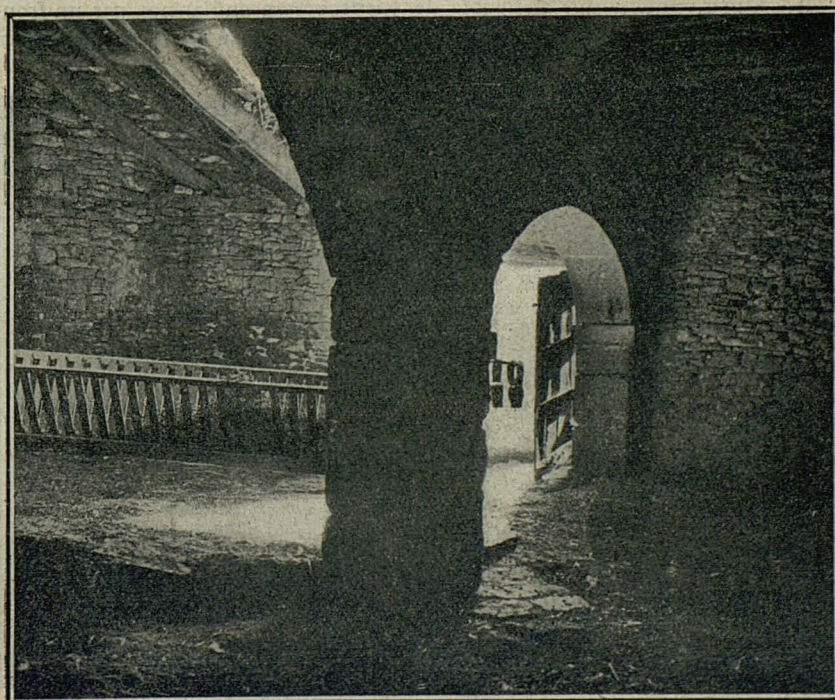
El Gironès. L'escala



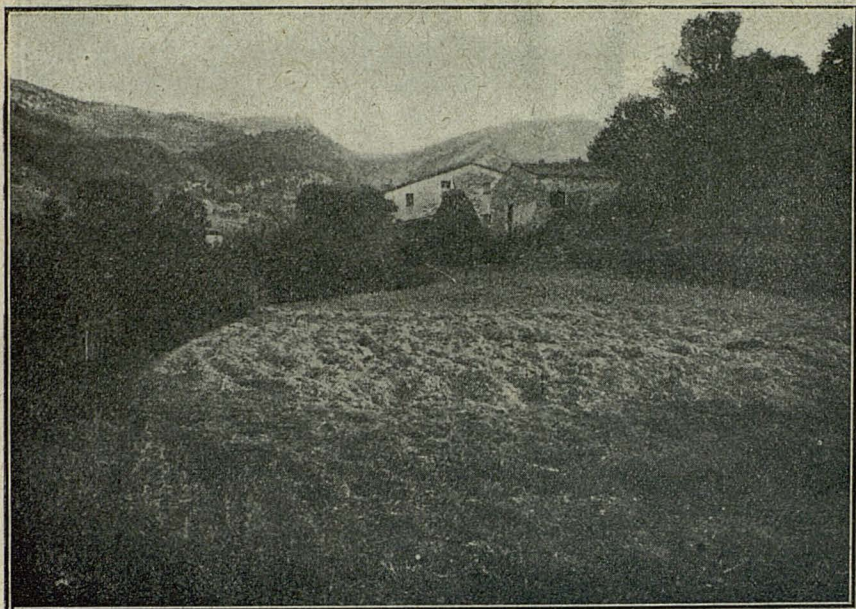
El Gironès. L'estable



El Gironès. L'estable dels bous



El Gironès. La cort dels bèns

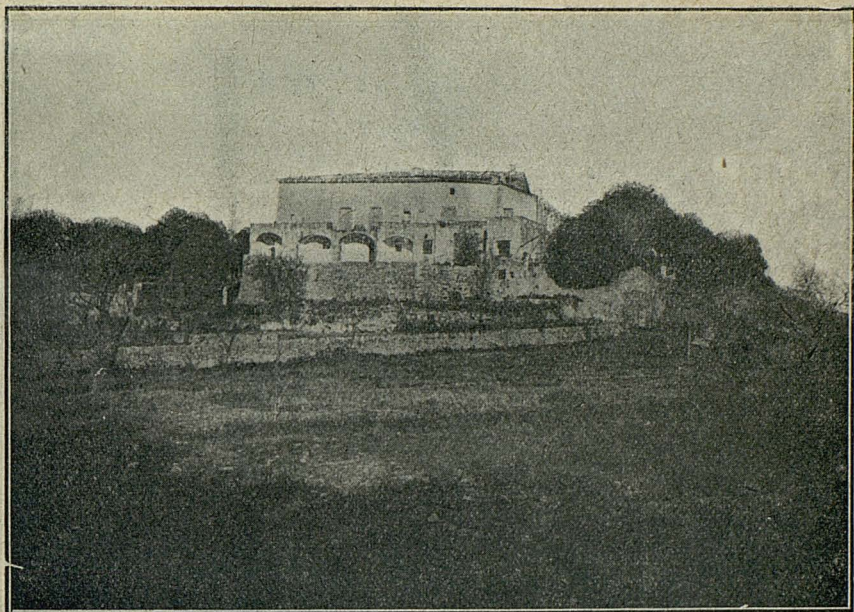


Riells. Càn Prat de la Riba

A cosa d'un quilòmetre lluny de la carretera que va de La Garriga a Sant Feliu de Codines i en el terme del poble de Riells, varem enfilar-nos per un frondós paratge. Finalment en una aubaga i com penjada en el cantell d'una roca



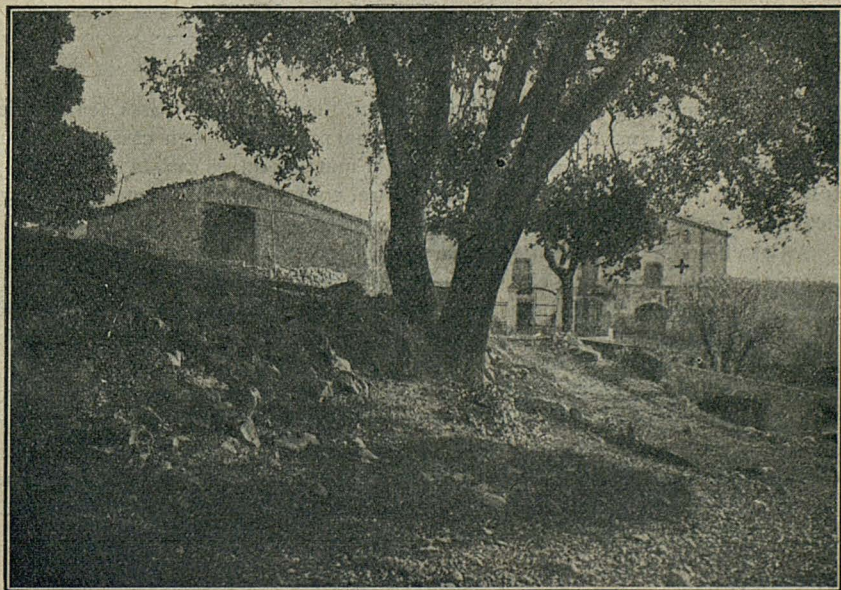
Camí i bosc de càn Prat de la Riba



SANT QUIRSE SAFAJA. — El Sarrà

se'ns mostrà una barraqueta que dú el nom gloriós de «Can Prat de la Riba.» La fotografia dirà al lector tota la valor de rústega poesia d'aqueixa casa que sembla de pessebre, enronxada de la seva mica de boscatge.

La segona visita fou ja de més calitat. Es tractava de visitar can Sarrà. En



SANT QUIRSE SAFAJA. — El Sarrà. Façana de ponent



El Sarrà. Capella de la Verge de la Providència

aqueixa casa va nèixer la mare del gran patrici, i en la que hi passà temporades d'infantesa — com ens retreia el seu cosí actual propietari; — en casar-se volgué pendre estat en la capella de cân Sarrà, en la mateixa on es casà la seva mare, i dormir en el llit nupcial on dormí la seva mare, com si amb això ens volgués indicar que l'amor a la pàtria l'aprenué en l'amor de mare.

A Castelltersol, estiguèrem a la casa que el vegé nèixer i morir; en el seu terme, visitàrem la masia dita cân Gironès (1676) enfilada dalt del cim d'una muntanya, i travessant boscos i mal camí sempre, albiràrem cân Sayol i trepant més amunt encara, estiguèrem a cân Padrós, una masia on havia passat temporades en Prat de la Riba.

La gent calçada amb esclops, el bestiar que pasturava pel bosc, el forn propi de la casa, la taula, una taula de alzina feta d'una peça de 16 pams de llarg per 4 d'ample; rústega i secular, filla de la propietat segurament, goços que abueixen, gallines que sacardionen en veure persona nadà per aquells viaranyos dues hores lluny de poblat, veus aquí els paratges a què ens portà el nostre afecte a En Prat de la Riba.

I aquí, sí; aquell «si cavessin com prediquen» de l'amic propagandista agrari, hi ve escaient com l'*amen*, a les oracions. I en oracions d'agrarisme polític, no hi escaurà mal una petita trabucació de consonants, per afegir-hi *anem*, sinònim del vulgaríssim i castellanesc, «apa, buenas!».

La volior dels inconscients

La comarca del Pla de Bages té tant de laboriosa com d'experta. I expressió d'aquestes virtuts solem trobar-la condensada en la minúscula revista *La Pagesia*.

Oím-li a N'Enric de la Serra, qui des d'aquella tribuna ens parla, unes substancioses consideracions:

«...aqueixa volior de gent, que a tots els pobles hi ha, centenar de frissats, colla bellugadissa, pagesets sense excessiva fortuna, estol abundós mogut per econòmiques penúries, que així que s'aclareix el most, tan prompte possible, ja busquen al comprador per a que els tregui el fruit, i cobrar desseguida. L'apremi dels quartos no els deixa donar valor a les seves suors de l'any. El comprador s'aprofita, abundosa i usuràriament de la pobresa del pagès. El mercat s'ompla d'ofertes; les lleis de l'economia triomfen; el preu del vi, imprescindiblement, s'abaixa...»

Tan evident i cert, com trist i remeiabla: Caixes Rurals; pignoració de fruits; Banc de manlleus, etc.

El mutualisme assegurador i homeopàtic.

Vos suposem coneixedors de la irònica semblança que de la terapèutica feia un alòpata: sucar una molla de pa a laombra d'una espina d'arengada.

I doncs, són en gran nombre els hanhemistes que en el segur agrari volen que el mutualisme fruiti en el ram dels segurs. El francès Bender s'hi encara declarant-lo errat en principis restrictes i comenta amplament els segurs mutuels contra les pedregades.

Estariem tentats a seguir-lo si l'home, portat d'una conclusió extremista, no vingués a caure en l'extrem d'un atavisme intervencionista. Perquè, com Bender, creiem que les primes exigibles han de correspondre a la proporcionalitat dels riscos, avorrint, per tant, el sistema dels promitjos sempre aventurat i fracasador perquè enclou en prima igual als danyats extrems que s'acuiten a mutualitzar-se per l'esqué del promig.

També creiem que l'estructura mutual per zones discontinues i per ajuntaments migrats, propendeix al fracàs, sols evitable al distendres en ample federació i és, a la volta, relligada a altres federacions. El reassegur federatiu serà fecund, tant com la ingerència de l'Estat serà, a cara almenys, pertorbador.

Pensem que la vida anèmica de les mutuels asseguradores no té altre origen que la proporció inversa d'un conveni migrat per a acudir a un flagell suprem i el promig entre dany i remei, com entre salut i mort no és altre que malaltia.

I un organisme social-econòmic malalt viu raquític. Doneu-li ferro — força i cohesió — i viurà esplendorós.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Resta estacionari el mercat, més a conseqüència dels balanços de fi d'any que solen encalmar tota operació mercantil, que degut a les raons de manca d'embares produïda per la modificació aranzelària.

L'exposició de la Cambra de Comerç francesa ha vingut fonamentant-se en un bon munt de consideracions que els nostres subscriptors coneixen perquè han estat escatides com arguments valables, i demostra la natural angoixa al veure que la lluita de tarifes serà ruïnosa als nostres veïns, sense afavorir la producció espanyola.

Quan els negociants vinaters proclamaven, com primer intent de baixa, la collitassa francesa, veníem nosaltres extractant en les recerques informatives, la impressió de mala collita a França i assenyaladament en sa colònia argelina. És ara *L'Eclair*, de París, qui dona la nota més manifesta de la certesa de nostres reculls. Allí s'afirma que, lluny de la superabundància de vi, havia el siroco abrusat almenys una tercera part dels vinyaters argelins, ja prou agreujats per una sequera que reduí a proporcions baixíssimes les collites generals i abocant-se la situació agrícola a una desfeta social.

No serà part compensadora la bona collita piamontesa, genovesa i veneciana, quelcom millorada sobre la precedent anyada 1919, car l'emilià, toscana, sicilina i campana venen bastant més baix de les xifres regulars com n'és prova l'augment de preus. I si diem que la lira és més assequible que la pesseta per a resistir la majoració aranzelària francesa, no podem desconèixer que els transports són bastant més difícils.

Si volem experimentar un dels efectes contraris de la guerra duanera, bastarà veure que l'elevació del mercat consumidor francès, ha retret un volum considerable de vi car l'1'40 francs i 2 francs litre, són preus abstencionistes. De manera que el productor vinyater francès ve a trobar-se amb una rèplica que no preveia i que nosaltres teníem per segura, com recordaran els nostres llegidors haver trobat en aquestes planes informatives. Els comerciants d'enllà sí l'albiraren aquesta retroacció i fins la publicaren comentant el desacat entre la resolució governativa i la moció de la Comissió de finances.

Una prudencial lliure concurrència defensiva hauria esperonat a tots, portant-nos a un just mig simpàtic al consumidor que en mirar-se entregat a l'especulació—sigui mercantil, sigui productora—no ha trobat millor faisó que la de retreure's. I és evident que la bàscula de l'oferta-demanda decau en disfavor dels vignerons.

Com sigui, els efectes a casa, com en començar diem, són de paralització d'ajustos, estancament dels preus i un general alerta. Les pessetes 2'25 a 2'85 no oscil·len i el vi queda embotat esperant la reacció indiscutible, que sols trigarà ço que es retrassi la més franca situació dels magatzemistes.

Deien aquests que no compraven perquè mancaven d'embarc; és doncs, segur, que careixen d'existència o volums comprometedors, com tampoc han de témer un abocament de mercaderia que trasbalsi fonament els preus de les primeres campanyes de 1921. Comprenem que fer-se

el desmenjat i l'allarmat, podrà conduir-los a algunes transaccions profitoses, però també saben els intermediaris que la situació monetària vi-nyatera està—per sort—en condicions de resistència com poques vegades. Retreure's de l'acció podran fer-ho alguns magatzemistes i exportadors; cloure-la els hi és impossible. I en últim terme, allí on deserten els alar-mats, hi munten guàrdia els ardots.

Fóra pas cas nou ni seria difícil que en veiéssim una repetició abans de gaire.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

La present campanya és de les més dolentes que s'han conegut. La desorientació és gran en tot; l'oliva és dolenta per l'invasió del cuc; el rendiment en oli ha fet tornar boijos als moliners; els preus varien d'una manera absurda; hi ha fabricants que han comprat olives cares i han venut l'oli barat i n'hi ha d'altres als quals els hi ha passat el con-trari. N'hi hauria per escriure una història amb entregues i tot!

Per l'oliva dolenta no hi podem fer res. No obstant seria possible obtenir oli un xic més bo treballant a part les olives de terra. A Itàlia he vist fer tres classes d'olives: les de terra, les que cauen sacsejant un xic l'arbre i les collides a mà. Però aquí no cal pensar, per ara, en aquests sistemes.

Pel rendiment se sap que en la mesura entren major número d'olives de terra que no pas de les collides; això junt amb el mètode de conreu, dóna rendiments en oli molt diferents.

El preu de l'obra, la seva variació, està en relació amb el rendiment del fruit, amb l'avenç de la campanya i encara més amb la preocupació que tenen molts moliners de haver de parar el molí.

Però la desorientació major és en el preu dels olis. Ningú sap a qui ven; un oli venut a Barcelona a un preu, és comprat a una altra plaça qualsevol o a Barcelona mateix, a preu més baix o més elevat. Les raons són desconegudes.

Els veritables compradors no compren, per ara. Sort que enguany la collita a l'Urgell va a poc a poc i companyada de pluges que encara la retarden més. Si no fos això és segur que els olis baixarien més del que han baixat fins ara.

De l'exportació no s'en pot dir res; algun candidat n'ha fet arma electoral i, per desgràcia, més d'un Sindicat ha cregut en les promeses i ha donat vots. Però aquests que han cregut, haurien d'anar a Madrid i presenciar una d'aquelles reunions de productors i exportadors per a convencer-se que *donaran l'exportació solament si ho volen els andalu-sos*, i si la *Unica*, l'Associació dels detallistes madrilenys, no s'hi oposa. En això com en moltes altre coses, els candidats i els diputats, per des-gràcia, *no cortan, ni pinchan*, que diuen els castellans.

Les operacions, com hem dit, han estat poques. En les vendes fetes, els olis de primera s'han pagat de 2'30 a 2'40; els de segona de 2'15 a 2'25, i les classes inferiors de 2 a 2,10. Tot en pessetes i per quilo.

LISINI ANDREU

INFORMACIÓ GENERAL

Per a organitzar la secció comercial de venda del vi, i escoltar en- semps les impressions que reculliren en els mercats europeus, la Comis- sió enviada pels Sindicats Agrícols, es reuniren a Tarragona representa- cions de 70 Sindicats que tenen celler cooperatiu i varis agricultors.

Parlaren el senyor Valls, relatant els punts de vista del preu del vi a Suïssa, Bèlgica i França; el senyor Santacana, advocant perquè es constitueixi la Unió Comercial de Sindicats per a lucrar en comú sobre la venda del vi, i encara parlaren els senyors Talavera, Estivill, Caylà, Castellnou i Robert.

Fou aprovada la conclusió que segueix:

«Nomenament d'una Comissió de Cellers Cooperatius que cuidi d'or- ganitzar una Secció Comercial de Vendes com a solució definitiva i de procurar les vendes a comissió mitjansant alguna casa comercial sèria com a solució interina.

A més aquesta comissió cuidarà de tots els detalls d'organització, recerca de crèdits, etc., fins a la presentació de l'Estatut de la Secció Comercial que serà portat a discussió de l'Assemblea de Cellers Coope- ratius que formin en dita Cooperativa de Vendes.»

— *L'Estació Enològica d Felanitx*, que dirigeix l'enginyer senyor Arnest Mestre, ha publicat el resum de les dades experimentals d'«afi- nitat-fructificació» de varietats de ceps cultivats a Mallorca sobre dife- rents porta-empelts, recollits durant el quinqueni 1916-1920.

— *De retorn de son viatge d'estudi dels mercats vinícols*, fet en companyia dels senyors Valls i Estivill, el senyor Josep Cabeza, presi- dent del Sindicat Agrícola i Caixa Rural de l'Espluga de Francolí, ha donat una conferència en l'hostatge social de dita entitat i un altra en el Sindicat de Vinyaters de Montblanch.

— *La partida destinada pel Consell Privincial de Foment de Barcelona a sosteniment d'un Laboratori de Patologia animal*, no ha semblat bé a la Junta Regional de Remaders dels Regne, per tal que es restableixi el Laboratori amb una forta suma per al seu funcionament.

— *Congrés nacional de regadius*. Per a la vinenta primavera s'a- nuncia un Congrés de regadius que haurà lloc a València des del dia 27 de març al 5 d'abril vinents.

Ultra diverses conferències divulgatòries, excursions a finques pro- pteres a la ciutat, i una exposició anexa a les tasques del Congrés, de ma- quinària per la elevació d'aigua i construcció d'obres de rec, models, foto- grafies, plànols, projectes i documents d'interés, els temes a discutir seran els següents:

I. Manera d'accelerar la construcció de les obres hidràuliques.

II. Colonització de les grans zones de regadiu. Relacions entre propietaris i agricultors.

III. Els petits regadius. Manera d'afavorir-ne l'implantació.

IV. Tècnica del rec principalment en els nous regadius.

V. Nous cultius de regadiu. Cultius forestals i prats artificials.

VI. Tribunals d'aigües. La constitució i competència. Sistemes per obtenir eficàcia en l'execució de les seves resolucions.

VII. Constitució i règim d'un organisme permanent per a l'estudi, foment i propaganda dels regadius a Espanya.

Les inscripcions i treballs entre altres punts poden enviar-se fins al 31 del mes corrent, a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro i a la Secretaria del Congrés, Plaça de Sant Lluís Beltran, 1, València.

— *Per R. O. ha estat aprovat el pressupost* de 10,203'31 pesetes destinat a cobrir les despeses que s'ocasionin per a combatre les plagues del camp en la província de Tarragona, durant l'any actual.

— *Les obres del celler cooperatiu del Sindicat de vinyaters de Montblanch*, van avençant extraordinàriament. En el portal d'entrada hi han estat col·locades les dovelles que constitueixen la portalada de l'antiga Plebania.

— *El Sindicat de Banyoles*, ha publicat una Memòria molt interessant, on es demostra la seva activitat en totes les seves seccions, il·lustrant-la amb vistes del local social, oficines, saló cafè i teatre, farinera, carniceria i un gràfic comparatiu de les diverses seccions del Sindicat.

— *Han entrat a formar part de la Federació Sindical de Girona*, els Sindicats Agrícoles de Pau, Gallinés, Rupia i Sant Pere Pescador.

— *El molí d'oli del Sindicat Agrícola del Pinell*, es troba en plena campanya; aquest any, el primer de la seva actuació, esperen treballar 1.800,000 litres d'olives. Seguint aquest Sindicat la campanya pro exportació directa, es proposa embarcar cap a Rotterdam (Holanda) 2,000 sacs d'ametlla mollar.

— *Els Sindicats Agrícoles del Priorat*, alguns dels quals tantes mostres donen de la seva activitat, tracten de federar-se i a l'objecte estan ja delineant el Reglament.

— *A Roda de Vich*, es tracta d'implantar-hi una Cooperativa lletera.

— *A Tona*, alguns agricultors animosos han determinat fundar-hi un Sindicat agrícola, el principal objectiu del qual serà l'elaboració del vi en comú.

— *El Sindicat d'engreixadors i criadors de porcs de Barcelona*, en vista dels bons resultats que obté amb la seva actuació, està estudiant la manera de eixamplar els beneficis als agricultors de tots els indrets de Catalunya, i en aqueix sentit modificarà els seus estatuts.

— *El Sindicat Agrícola de Badalona i Canet*, ha estat declarat oficialment constituït als efectes de la llei de Sindicats Agrícoles.

— *El Sindicat Agrícola «L'Oliva Arbequina»*, d'Arbeca, tracta d'establir una Caixa Rural, fillola del Sindicat.

— *Els agricultors del Vallès*, tracten d'intensificar l'organització agrària de dita comarca, i es proposen construir cellers cooperatius en tots els pobles que encara no en tinguin.

— *Nous cellers cooperatius en projecte*.—En els pobles de més producció vinícola del Plà de Bages, com són Sant Vicens de Castellet amb Castellgalí i Pont de Vilomara; Sampedor amb els demés d'aquella encontrada, i Artès, amb els altres circumveïns, tracten d'implantar-hi el seu celler cooperatiu, per a lo qual tenen ja reunits els cabals necessaris.

— *La Cambra Agrícola Oficial de Vich*, ha adquirit un espaiós ostatge, en el qual es destinen unes dependències a magatzems del Sindicat Agrícola, que funciona d'acord amb la cambra.

Per a amoblar els locals s'hi destina la quantitat de 15,000 pessetes.

— A *Sant Pere de Ribas*, s'ha constituït una corporació agrària amb el nom d'Associació Agrícola de Sant Isidro.

— *El Sindicat Agrícola d'Alforja*, tracta d'introduir varies reformes en el seu reglament, a l'objecte d'abarcàr-hi l'elaboració de fruits en comú.

— *El Foment Agrícola Industrial de Molins de Rei*, ha decidit modificar i transformar dita associació, per a lo qual variarà el Reglament, per tal de que pugà ésser acullit a la Llei de Sindicats.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

— Per comanda del Consell permanent de la Mancomunitat, el senyor Rendé, ha visitat els pobles de Cornudella, La Morera, Poboleda, Vilella Alta, Vilella Baixa, Torroja i Gratallops, per tal d'estudiar la situació econòmica i administrativa d'aquells ajuntaments.

— La secció d'Acció Social Agrària, està realitzant varies gestions amb cases exportadores de productes agrícoles, derivades de la concurrència dels Sindicats a la Fira de Mostres.

El Sr. Rendé, Cap d'Acció Social Agrària, ha confeccionat un reglament model d'aplicació general a tots els Sindicats agrícoles.

— El cap d'Acció Social Agrària D. Josep M.^a Rendé, donà una conferència a Torelló el dia 12 del corrent, explicant les aventatges que a la pagesia li reporta la Sindicació, i el Cap del Servei de Terra Campa don J. Poch de Feliu, parlà sobre la conservació de la llet de vaca.

— La Secció d'arbres fruiters està recollint dades dels resultats obtinguts en la passada campanya de la poda d'oliveres, i està preparant la pròxima, en la qual s'atendran les invitacions que li han estat adreçades.

— L'Enginyer D. Erasme M. d'Ymbert ha estat designat per a dirigir la part tècnica del celler Cooperatiu de Moja.

— El Consell permanent, a l'objecte de portar a la pràctica les orientacions marcades per D. Manuel Raventós, en son llibre *Sobre repoblació forestal*, ha nomenat una comissió que estudiï la repoblació de boscos a Catalunya.

— El professor d'Arboricultura D. Vicens Nubiola, acompanyat dels seus deixebles, ha realitzat una excursió al Bosc de la Pena, la repoblació forestal del qual es fa baix la cura de l'Estat i a càrrec d'un enginyer català.

— Treballs efectuats durant el mes passat en el Laboratori d'Anàlisis de la Mancomunitat de Catalunya: Mostres analitzades: Anticriptogàmics i insecticides, 1; Adobs, 37; Vins misteles i alcohols, 51; Aliments, 2; Varis, 7.

Aquests anàlisis comporten: determinacions quantitatives, 253; números i relacions, 84; exàmen microscòpic, 2; assaigs qualitatius, 5; certificacions i informes, 15.

Per compte dels Serveis Tècnics, s'han fet l'anàlisis de 36 mostres de vins perteneixents als Sindicats que concorregueren a la Fira Oficial de Mostres, per mediació del Servei d'Acció Social Agrària.

— Per al dia 6 de gener vinent, la Mancomunitat prepara un concurs per a millorar l'espècie porcina, que haurà lloc a Ripoll.

Aquest concurs compta amb l'apoi de l'Associació General de remaders del Regne, la qual dóna 1,000 pessetes destinades a premiar 10 porcellades a 100 pessetes cada una.

La Mancomunitat destina 2,175 pessetes a premiar: un verro de dos anys, amb 500 pessetes i un de més d'un any amb 350; un altre d'igual edat amb 300; altre id., id., amb 200; una truja de dos anys amb 200, altra de més d'un any amb 150; altra id., id., 125 i dugues truges amb 100 pessetes cada una i altres dugues amb 75 pessetes també cada una.

— El Consell Permanent de la Mancomunitat, ha obert un concurs per adquirir una finca rústica destinada a Escola Superior de Zootècnia.

S'aplicaran al present concurs els preceptes de l'instrucció de contractes de serveis provincials i municipals, de 24 de gener de 1905.

A la Secretaria de l'Escola (Urgell, 187) facilitaran còpia de les condicions que deu reunir aqueixa finca.

— Pels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat de Catalunya s'està practicant una enquesta prop dels Ajuntaments més importants de Catalunya a l'objecte d'intentar un modificació de la forma tributària dels escorxadors, la qual podria determinar que la carn fos més barata i de més bon gust.

A hores d'ara, són ja molts els Municipis que han respost a l'enquesta, ço que fa suposar que de la resta dels Ajuntaments consultats se'n tindran les dades necessàries per a elaborar la fórmula que permeti obtenir igual quantitat d'ingressos i al mateix temps obligar d'una manera indirecta que solament es puguin sacrificar bèsties grasses, acabant d'una vegada amb els *beaftecks* que semblen sola de sabata.

— El Sindicat Agrícola de Soses, desitjant eixamplar la seva esfera d'acció, ha sol·licitat un préstec de la Caixa de Crèdit Comunal de la Mancomunitat.

— Pel concurs d'auxilis per a obres de regadiu, obert per la Mancomunitat, han estat fins ara admeses en principi, les peticions de l'Ajuntament de Ribarroja de l'Ebre i del Sindicat Central de les Comunitats de regants de Santa Maria i Sant Esteve de Palautordera.

CONSULTORI

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

F. T. P., CALDES DE MONTBUI.—M'estranya molt ço que em diu. Li prego que una altra volta que vulgui anar a l'Escola d'Agricultura demani per un qualsevol dels seus Professors i pot estar segur que serà rebut. Penso que el que va passar fou degut a un malentès. Torni a provar i veurà com les coses aniran d'una altra manera.

2) Per a fer produir la vinya *tants raïms com sigui possible*, cal practicar la poda llarga. Li adverteixo que ha de practicar-se amb seny per a que els ceps no en surtin perjudicats. Si no la coneix, no ting inconvenient en donar-li més detalls.

3) Els excrements dels porcs constitueixen un bon adob; per a usar-los faci'ls podrir primer junt amb fems de quadra.

4) Es molt difícil indicar-li la millor classe d'olivera; cada país té la seva. Potser en la seva comarca la més indicada és l'Olesana o palomar. També crec que aniria bé l'arbequina. Ço que puc aconsellar-li és que no planti verdals. Si vol arbequines, li vendrà el senyor Vallés (vegi l'anunci). Per l'Olesana haurà de dirigir-se a algú pagès de Olesa o pobles del voltant.

5) Per a prevenir l'agror del vi, no s'han d'emplear mai botes agres, s'han de fer els tresbalços ensofrant els recipients, en fermentar s'ha d'afegir metabisulfit de potassa i la fermentació s'ha de fer en tines tapades. Si el vi es ja agre, es pot millorar tirant-hi 400 grams de metabisulfit per càrrega, tresbalçant-lo després en botes molt ensofrades, clarificant-lo amb cola i tornant-lo a tresbalçar en botes ensofrades. Això millora un xic. D'un vi agre no pot obtenir-se mai un vi bo.

T. U. S.

J. P., BELLCAIRE D'URGELL.—Contra l'oidium no hi ha res millor que el sofre. La causa dels fets que vostè observa pot ésser o una creixent difusió de la malura o una mala aplicació dels tractaments. La primera suposició troba afirmació en ço que ha passat en moltes comarques, entre elles l'Urgell. Abans l'oidium era poc extès i qualsevol tractament per deficient que fos, resultava eficaç. En estendre's la malura s'ha hagut de recórrer a major número de tractaments i més ben

fets. Generalment basten tres ensofrades: la primera en apareixer els primers brots (quan les fulletes tenen el diàmetre de un duro), la segona durant la florida i la tercera quan el raïm verola. Si apesar d'aquests tractaments vingués una nova invasió s'han de fer les ensofrades necessàries per a fer-la desaparèixer.

2. Les patates s'han de conservar en lloc fresc (no fred per a que no es gelin), ben sec i fosc. Abans d'emmagatzemar-les s'han de fer secar. No s'han de guardar mai humides car no es conservarien, ni els munts han d'ésser massa grossos per a que no s'escalfin.—T. T.

Oliveres Arbequines

BON PLANTER I PREUS MOLT ECONOMICS

JOAN VALLÈS ESTRUCH

=== VALLBONA DEL PENEDÉS ===

SOFRE FLOR-MOLT : TERRÒS :

Grans refineries a Tarragona de la

Union Sulphur Co., S. A. E.

Representants de la UNION SULPHUR Co.,
de Nova York i de les RAFFINERIES INTER-
NATIONALES DE SOUFRE, de Marsella.

PRODUCTES GARANTITS

99 per 100 de puresa per els més importants
LABORATORIS D'AGRICULTURA

A D O B

Noves aplicacions del

SOFRE VERGE

99 per 100 de puresa com a

FERTILITZANT

INFORMES TÈCNICS: Secció agronòmica de la «Union Sulphur Company, S. A. E.», Condé de Romanones, 5 i 5. — MADRID.

PREUS: Apartat 10. -TARRAGONA i oficines MADRID, Velázquez, 64, des del 1.º de gener 1921

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
fines per a vi, bas-
ses per a aigua i cons-
truccions de CMENT

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. DORGEBRAY
Princesa, 14 - BARCELONA

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

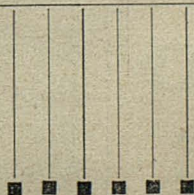
■ ■ ■ ■ ■ ■
ESPÀI RESERVAT
PER A LA CASA

VICENS VILA CLOSA

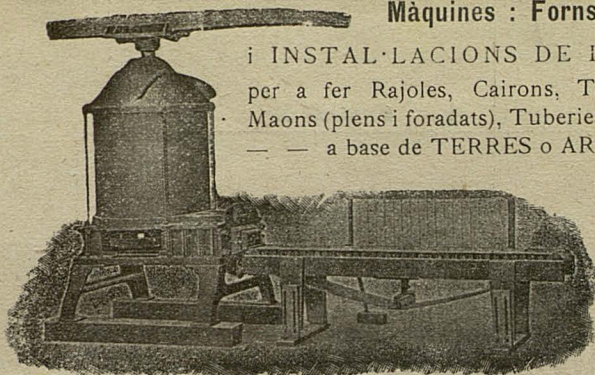
(Successor de KEGELS I VILA)

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 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**

OLIS

COMISSIONS i
REPRESENTACIONS

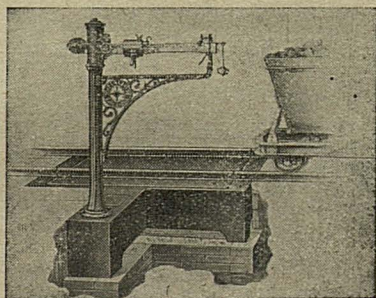
LISINI ANDREU

Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

BÀSCULES
ARISO

SANS, 12 : BARCELONA

LES UTILITZEN EN QUASITOTS ELS
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DÛ-
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