

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 l'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 RENDÈ: 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 valor del vi, per *Francesc Santacana*. — Les mares: una indústria modernitzada, per *Mn. Josep M. Rovira*. — La maduració de la crema en la fabricació de bones mantegues, per *Josep M. Soler i Coll*. — El mosquit de les febres palúdiques i el conreu de l'arròs, per *Leandre Cervera*. — Els Sindicats en la Fira de mostres. — Comentarís. — Informació Vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia. — Consultori.

FORA TEXT

EL «MASET» DE SANT QUIRSE DE SAFAJA

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

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR RADIACTIU H. B. C., Bruch,
núm. 42: Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.

**SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS
SERDÀ, ROS I C.^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

Telegrams "SERDAROS"

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

La valor del vi

QÜESTIÓ que està sempre sobre la taula, i més en aquests moments, per un cúmul de circumstàncies que fan se'n parli, i que se'n parli massa, sens dubte. Una de les causes que deprimeixen ara i sempre el preu, és la pressa del pagès en vendre. Em podrieu dir que no conec la realitat, si pretengués curar aquest mal de seguida; però no estic fora d'ella en afirmar que si els esforços de tots es dirigien a fer que a copia de temps s'acostumés el pagès a vendre *vi fet*, és a dir, quan té més d'un any, els preu foren molt més sostinguts i equilibrats. ¿Què això té dificultats filles de l'individualisme, de l'excessiu repartiment de la propietat, i de moltes altres causes que fóra llarg esmentar? Ja ho sé, però sé també que generalment en les comarques on hi han malalties endèmiques, hi solen créixer les herbes que són l'antídot i el remei d'aquelles malalties. Així, doncs, en veritat tenim un excés de repartiment de la propietat, (ço que vol dir excés de venedors) i per tant menor resistència individual, major impresionabilitat del mercat, i tots aquells factors que neixen de la manca de cultura, i per tant de la *serenitat* necessària per a ésser comerciant (llegiu bon venedor). Contra aquesta malaltia, hi ha la cooperació i mes que tot la comercialització de les Cooperatives, car m'atreveixo a dir que les Cooperatives avui existents, són massa pageses i poc o res comercials. El dia que les cooperatives, a més d'elaborar el vi siguin empreses comercials, és a dir, quan l'element comercial predomini sobre el productor, el problema és resol en absolut mitjançant la Federació d'aqueixes Cooperatives.

He fet aquest exordi per a fer veure que el primer element per a vendre bé és la *serenitat*, i aquesta és filla llegítima i natural del coneixement dels mercats, i aquest coneixement (no ens fem il·lusions) no el poden tenir mai a tota hora tots els pagesos que ordinàriament tenen vi per a vendre. Per això és inevitable que siguin pocs a vendre i això fa la Cooperativa quina primera feina és lliurar-se de la persecució dels socis que tenen *pressa* a vendre (necessitats individuals, poca cultura, etcètera) i això per varis medis (recaptació de capital, Caixa Rural, etcètera,) la explicació dels quals no entra ara en mon propòsit.

El meu intent únic en aquests moments, és injectar una bona dosi de serenitat al productor (pagès o propietari) perquè dongui tot el seu valor a la baixa que diuen que hi ha ara. Diuen que la causa principal són els nous drets francesos d'entrada del vi. De molts anys ençà em refereixo a abans guerra, pagava el vi espanyol a l'entrar a França

12 francs, és a dir 13,20 pessetes (cotització mitja d'allavors) i ara paga *de moment*, 12 francs multiplicats per 2'60, és a dir, 31'20 francs que representen, a la cotització actual, 14'04 pessetes, ço és, que en un vi de 10 graus (gairebé tots els que van a França ho són) representa un excés de 10 cèntims per grau i càrrega i encara no hi arriba. I veieu! ¡Oh santa ignocència pegesívola! com volen justificar amb un augment de 10 cèntims una baixa de 2 a 8 rals per càrrega. I si vos diuen que retrec xifres d'abans de la guerra, els contesteu que abans de la guerra els preus del vi a França i Itàlia eren menys de la meitat del que són ara; i si vos insinuen que si els francs pujen de preu el dret serà més gros (pel canvi), els podeu contestar que desin llavors a l'armari dels mals andressos l'argument que no es pot exportar vi per la baixa de la moneda francesa. Ah! i de passada els pregunteu el perquè no vos paguen el vi que va a Suïssa (més de la meitat del que va a França) a més preu, tota vegada que Suïssa no han augmentat els drets i el franc suís està a 1'20.

Fixeu-vos, demés, que fa poc, referint-me al dret francès, he subrallat la paraula de *moment*, i ho he fet perquè totes les impresions de persones enterades (franceses i espanyoles) són que els drets d'entrada tornaran al nivell anterior o molt poc superior al mateix, dintre poc temps. Aquesta és la *impresió*.

Finalment; cal mirar el preu al qual es venen a l'engròs els nostres vins *ordinaris* a l'estranger (Suïssa, Bèlgica, Holanda, etc.) i veureu (són dades de la Comissió de la Junta de Defensa Vitícola que ha anat a l'estranger, preses curosament) que els nostres caldos resulten, posats a n'aquests països i descomptades totes les despeses (transports, comissions, duanes, etc.) i prenent per base el preu de venda a l'engròs, a un preu que passa sempre de 5 *pessetes grau i càrrega* per a els vins mes *ordinaris*.

Are ben asserenats, veieu a quin preu heu de vendre vostre vi, car jo no vull pas donar-vos cap consell.

FRANCESC SANTACANA

Les mares : una indústria modernitzada

La força expansiva i productiva del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell, ha lograt introduir en la nostra terra una instal·lació per a l'aprofitament de les mares, que és l'única dintre Espanya i tal volta de l'estranger, que amb tanta senzillesa i economia obtingui de les mares el màxim de rendiment que de si poden donar.

En nèixer el Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell ja se li senyalà com a treball immediat i com a finalitat primera, l'aprofitament dels sub-productes de vinificació, començant per les brises. Poc podien pensar els organitzadors de la Facina Cooperativa de Martorell com a secció del Sindicat Comarcal, que comencessin una obra que als pocs anys havia d'esdevenir tant gegantina. Semblava que també la de Martorell portaria la vida plàcida d'altres facines que han treballat molts anys sense sentir la necessitat d'aixampla. La de Martorell al tercer any de la seva actuació ha arribat al màxim de rendiment i s'ha vist

obligada a tancar la porta a nombrosíssims agricultors i Sindicats que sollicitaren amb ferm interès l'entrada com a socis.

L'eixamplament de la fàbrica s'imposa i es fa necessari, encara que a tots semblí impossible, que hagi d'ésser més gran una cosa que ocupa ja tant d'espai. Era d'absoluta necessitat canviar l'antiga rectificadora que fa dos anys varen estrenar, per una de rendiments més complerts i dintre de tres o quatre mesos quedarà instal·lada la nova, capàs de rendir de 25 a 30 hectòlitres diaris d'alcohol rectificat.

Però més necessari que tot era la implantació d'una fàbrica que elaborés les mares. Aquestes complementen la brisa i abdós sotsproductes foren els que llençaren a l'agricultor de la Comarca de Martorell a l'entusiasme necessari per a l'edificació de l'esplèndid Sindicat que avui té.

Si tot Catalunya, en la seva obra de Cooperació Agrícola, ha admirat la Facina de Martorell com a model, com a vertader tipo de facina que ha de seguir les diferents que necessita la nostra terra, com a complement de l'obra dels Cellers Cooperatius, molt més admirarà encara la instal·lació de les mares que acaba d'inaugurar.

Importantíssima considero jo l'obra de la Facina, però considero molt més important, o al menys estic personalment més enamorat de l'obra que és i que significa la instal·lació de les mares.

Les mares, són més despreciades que les brises en el comerç. En algunes regions les llencen, o perquè no tenen compradors o perquè ço que els paguen per elles no val ni la pena de guardar-les. Ara tenim ja resolt el problema per a l'aprofitament d'aquesta part de riquesa de la nostra Agricultura.

Cal dir en honor de la veritat, que la depreciació que tenen en el mercat les mares del vi, no és sols filla del guany sens mesura a que sovint ens té acostumat el comerç quan tracta amb els nostres productes, sinó també a la dificultat que posa la mara del vi a ésser tractada i a donar tots els rendiments que de si podria donar.

Aquest era el punt més difícil de resoldre. Recullir la mare del vi que tingués en son poder el soci i ficar-la en calderes de presió fins a obtenir els 120 graus de temperatura i després tractar-la per tota aquella bateria de filtres, que tenen totes les instal·lacions de tractament de mares, ens semblava cosa perillosa. Aquesta manera de tractar la mare potser és acceptable per a un particular, per aquell que comprant una petita partida de mares pot entretenir-s'hi. Però per Martorell, pels Sindicats en general que deuen fer molt grosses partides de mares i que necessiten una simplificació de procediments, no és possible. Aquella antigalla representaria sempre una despesa molt grossa d'instal·lació i de producció i pèrdues incalculables de temps.

L'exquisida mentalitat del Sr. Santacana i els vastíssims coneixements que sobre la matèria té el constructor Sr. Valls Beles de València, feren l'estudi, la prova i el miracle. La instal·lació de mares de Martorell treballa des de primers d'octubre i és lo més senzill, lo més econòmic i lo més elegant que pugui desitjar el temperament més exigent. La producció que fa diàriament és importantíssima, al menys avui per ço que toquem. Encara que també ens semblà importantíssima la Facina quan es tiraren les primeres ratlles i avui per lo petita ens sembla a tots un juguet.

Lo que fins avui s'havia fet a tot arreu en tractar les mares, era premsar-les i assecar-les. El vi contingut en les mares i que rendia la premsa en escorrer-les, era venut al mercat de vins i servia per a fer algunes d'aquelles combinacions que tant deplorem tots, perquè ens espatlla els preus del bon vi i malmet les classes de més acceptació.

La mare en sortir de la premsa encara contenia un 45 per cent d'humitat, que no és altre cosa que vi. Aquesta humitat rica en alcohol es perdia en estendre les mares en assecadors per a que quedés seca. En treballar-la era necessari posar-la uns 120 graus de temperatura, ço que significava un montatge de calderes a pressió i unes calories que no tenien altre finalitat que la d'obtenir aquell grau. Obtinguda aquella graduació de temperatura, es procedia al tractament per mitjà dels àcids i al filtratge, per la dificultat que té de precipitació natural i finalment el tractament de les aigües mares de filtració per a obtenir el tartrat de calç, sense ulterior aprofitament.

La nova instal·lació de Martorell, suprimeix la premsa i per tant un vi que ens perjudica al mercat. No treballa amb calderes a pressió sempre perilloses, sinó amb calderes d'ebullició que a la vegada que donen a la mara la temperatura que necessita per precipitar, destillen l'alcohol que contenen, resultant així no sols l'aprofitament del vi, sinó d'aquella humitat rica en alcohol que es perdria al assecar-les. Aquestes calderes poden rebre indistintament les calories per vapor i per foc directe. Per mitjà d'un joc de tines de dissolució i de precipitació, s'obté un abundant i riquíssim tartrat de calç. La matèria seca que queda en les tines de dissolució convenientment separades les aigües mares, són aprofitades per contenir una riquesa molt aprofitable de sulfat amònic i les aigües de les tines de precipitació una no menys aprofitable riquesa de clorur de potasa. Degudament aprofitats aquests residus, tenim ja les primeres matèries per a fàbrica d'adobs.

En honor als aficionats i com a guia de les comarques totes de la nostra terra que necessiten orientar-se en la implantació d'aquestes fàbriques com a complement de l'obra dels Cellers Cooperatius, en faré una relació detallada que els pugui donar una idea aproximada, encara que sense gaires tecnicismes, que per desgràcia no coneç.

MN. JOSEP M. ROVIRA

La maduració de la crema en la fabricació de bones mantegues

I

L'increment de les indústries lleteres a nostra terra ha esdevingut considerable, malgrat la deficient per no dir nul·la protecció governamental.

Arreu es troben instal·lacions d'aquest gènere i ja són varis els Sindicats i Cooperatives fundats per a l'explotació, en benefici de llurs socis, d'una indústria que ha vingut a constituir en nacions com Suïssa, Holanda, Dinamarca, França, Suècia i altres, font inesgotable de riquesa.

Hora és ja que ens ocupem de la mateixa, dirigint els nostres esforços a millorar-la i posar-la a l'altura que li correspon, contribuint així a que els productes lactis catalans, guanyin crèdit en el mercat per a poguer competir amb els estrangers dels que som tributaris, fomentant a l'ensem la nostra ramaderia amb l'expandiment i millora de la vaca letera.

Dedicarem avui l'atenció a la producció de mantega, tractant un tema que, potser, és el principal perfeccionament que s'hauria d'introduir aquí, en la seva elaboració per a obtenir productes selectes.

Tot aquell que posseïx una desnatadora, una barata i una malaxadora (pastera o amassadora), per poc que conegui el funcionament d'aistals aparells aconseguirà fabricar mantega.

Els rendiments seran variables, l'aroma deixarà que desitjar, la conservació serà deficient... però haurà obtingut mantega.

Amb l'utilatge modern, cosa fàcil és separar la matèria grassa de la llet, aglomerar els glòbuls butirosos i després d'un deslletat i amassament convenients arribar a l'obtenció de mantegues.

Ço que molts desconeixen es fer-la bona i millor que bona, selecta, és a dir que a una aroma inmillorable, reuneixi la facultat de resistir a una llarga conservació, sempre dintre del major rendiment.

Les cremes dolces acabades de sortir de la desnatadora, són difícils de baratar i condueixen a la producció de mantegues fades, sense l'aroma característica de les mantegues selectes que recorda el gust de l'avel·lana, essent demés de conservació deficient i els rendiments més febles.

Manca, doncs, fer experimentar a la crema certes modificacions abans de baratar-la, per a que la mantega resultant tingui la valor comercial màxima, és necessari deixar-la fermentar, acidificar, *madurar*, essent la darrera denominació característica d'aquesta operació, obligada per molts, mal verificada per la majoria dels nostres productors, les més de les vegades per ignorància, altres per negligència, cosa excusable per la poca educació dels paladars consumidors que troben acceptable tota mantega, mentre el gust de margarina no sigui exagerat.

Malgrat això existeixen en nombre considerable compradors de gust refinat, catalans molts i principalment estrangers aquí domiciliats que no dubtarien en pagar a preu superior un producte selecte semblant als millors de les seves nacions respectives i que escamparien arreu la qualitat de nostres mantegues.

Què és la maduració de la crema?

— És una operació que té per objecte regular l'acció dels ferments lactius damunt la lactosa de la crema, per a saponificar mitjançant la producció d'acid lactic, els glicerids i posar en llibertat acides grassos volàtils (caproic i butíric) que retinguts mecànicament damunt la matèria grassa, contribueixin a donar a la mantega, juntament amb els productes de desassimilació dels ferments, el *bouquet* característic, assegurant-li a l'ensem una més llarga conservació.

Per altra part, l'acid lactic format durant la fermentació, precipita part de la caseïna soluble disminuint la viscositat del medi que separa els glòbuls, facilitant-se la seva aglomeració, escursant la duració del baratatge i augmentant la seva perfecció i àdhuc el rendiment.

Ultra ço que acabem de dir, l'àcid carbònic produït en l'actuació dels

ferments de la maduració, recobreix els glòbuls butirosos protegint-los durant el baratatge contra l'oxidació o enranciment, conservant els perfums adquirits.

Fonamentant-se la maduració en la intervenció dominant dels ferments lactis, és clar que la marxa de l'operació, podrà investigar-se mitjançant la determinació de l'acidesa i per tant no podem menys que recomenar la possessió i maneig del Dornic que ha d'ésser juntament amb el termòmetre, la brújula del manteguer indicant-li l'avençament del fenòmen biològic, permetent-li (mercès a la temperatura) regular-lo i deturar-lo en el punt optim desitjat, quin sobre pas comportaria l'obtenció de mantegues fortes de gust i de fàcil alteració.

¿Quin és el límit optim fins el que deu conduir-se la maduració de la crema?

L'avançament límit millor de l'acidificació depend:

1.^a *De la concentració de la crema en matèria grassa*, millor dit del percentatge en xarigot (sèrum), inversament proporcional a aquélla, car quant més xarigot tingui la crema més lactosa fermentescible contindrà i, per tant, el grau d'acidificació serà, i ha d'ésser, més crescut. Vice-versa les cremes espesses per una acidificació menor indicaran un major avençament de la fermentació.

Estudis fets per M. Dornic i M. Beau, confirmats per la pràctica, han aportat les dades següents:

Quantitat de crema per 100 litres de llet	Quantitat de M. G. per 100 de crema	Acidesa óptima en el baratatge
14 a 15	35	65°
12 a 13	40	60
11 a 11	45	55
10	50	50

2.^a *De la temperatura exterior*, havent d'ésser menor l'acidesa de les cremes a l'estiu i major a l'hivern; per això les cremes espesses convenen més al treball d'istiu car contenint menys lactosa fermenten amb més lentitud durant el baratatge, en el que la temperatura augmenta mercès a l'acció mecànica i a la calor exterior.

3.^a *Del gust dels consumidors*, variable segons les localitats. Així per exemple: els francesos amen la mantega procedent d'una crema francament àcida; en la regió de Fribourg (Suïssa), prefereixen les mantegues dolces, pel contrari dels alemanys que els hi plau d'un gust pujat, fort, elaborades amb cremes d'enlairada acidesa.

El millor, malgrat les dades que acabem d'apuntar i quina finalitat és solament orientadora, és dequir el grau acidimètric optim experimentalment, determinant, diàriament, el percentatge en àcid làctic de les cremes abans de cada baratatge i observar la perfecció dels productes i els rendiments, per a escollir el millor.

Cóm s'ha de conduir una bona maduració?

La temperatura és el regulador principal de la maduració, és el timó que ens ha de permetre portar-la al fi desitjat, sots les indicacions de l'acidímetre, com ja indicàrem anteriorment. Però és inútil ser mestre de la temperatura si no s'està segur del predomini dels ferments adequats en la crema; el manteguer podria comparar-se llavors a un general que, malgrat dominar l'estratègia i conèixer la regió, comandés un exèrcit

de traidors. Perderia la batalla, car l'acidesa de la crema de la que, fins ara, hem estat tractant, tant pot ésser produïda pels ferments bons com pels dolents i sols l'originada pels primers és la causa d'una aroma perfecte.

És qüestió, doncs, d'afavorir el seu predomini i de posar-nos en condició de treballar amb la seguretat de l'èxit.

Per això i ja que aquí sols ens referim a les explotacions lleteres d'alguna importància en que un fabricant, un Sindicat o Cooperativa recull la llet de nombrosos vaquers, prescindirem del sistema de *maduració espontània* per ésser incerts i de poca regularitat.

En efecte, la manca de netedat dels proveïdors (de tots o d'algun), el desconeixament de l'estat salutífer del bestiar, el defectuós acondicionament de la llet des del moment de la munyida a la seva entrada en la lleteria, són causes totes que fent possible l'existència de poblacions bacterianes impròpies i fins perjudicials, comprometen una bona fermentació.

Els sistemes de maduració espontània sols poden admetre's en les petites explotacions, en les quals el manteguer és el que presideix la producció de la llet.

En les grans explotacions i fins en les de relativa importància s'ha de provocar la fermentació, procedint de manera a destruir les poblacions microbiològiques preexistents en la llet, per a implantar ferments purs i seleccionats

(Seguirà)

JOSEP M.^a SOLER I COLL

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

II

LA durada del desenrotllament complet des de l'ou fins a l'animal perfecte i a temperatura de 15 a 20 graus és, per al cúlex, de 3 a 4 setmanes; de dues setmanes si la temperatura és de 20 a 25 graus; i aproximadament d'uns vuit dies si la temperatura oscilla entre 25 i 33 graus. L'anofeles requierix un temps aproximadament igual. Però tan el cúlex com l'anofeles no poden desenrotllar-se per sota de 12 graus. En arribar el temps fred el mascle es mor, però la femella fecundada s'amaga pels llocs calents i arrecerats i allí resta dormida fins al retorn de la primavera. En despertar del somni hivernal cerca on poder xuclar la sang que necessita per a la seva alimentació i per al desenrotllament dels ous que porta iniciats, la primera posta dels quals verificarà a últims de març.

Des dels últims d'abril fins als començos d'octubre, tenen lloc vuit generacions de cúlex. Des dels primers de maig fins a mig d'octubre l'anofeles en pon quatre. Tenint com a premises aquestes dades un autor (Kerschabaumer), calcula que una femella cúlex, que ha passat l'hivern dormida, pot donar lloc al naixement de mil milions de mosquits. El mateix autor ha calculat, també, que una femella anofeles pot originar trenta un milions de nous individus.

Aquesta formidable intensitat reproductora explica la possibilitat

que en una comarca puguin, tot de sobte, aparèixer núvols de mosquits que fan impossible la vida dels pobres habitants, no solament per les molèsties que representen llurs picades, sinó també pel perill constant en què els fan estar de contraure les febres palúdiques si l'espècie infestant és l'anofeles. Aquest és el cas de les comarques arrosseres.

Perquè siga possible l'evolució del mosquit des de l'ou fins a la ninfa i a l'animal perfecte, és necessari que la posta es verifiqui en aigua quieta o gairebé quieta; per aquest motiu es comprèn que la femella tria sempre les vores del bassal o els troncs de les plantes aquàtiques que en ell viuen. Si les aigües es mouen per virtut del corrent d'elles mateixes o pel colpeig del vent, les larves moren perquè no els és possible la respiració. En aquest mateix fet es fonamenta el mètode de destruir-les estenent una capa de petroli damunt de l'aigua infestada.

La reproducció de l'anofeles és d'extrema delicadesa. En canvi, la del culex sembla ésser tot lo contrari. Les larves d'anofeles no poden viure dins d'aigua bruta; les del culex prefereixen sempre els bassals putrefactes i les aigües mortes. Heu's aquí perquè el conreu de l'arròs comença per oferir una magnífica condició per al desenrotllament del mosquit de les febres. Per altra banda, la larva de l'anofeles viu i evoluciona molt millor en les aigües salabroses que en les pròpiament potables per a l'home. Aquesta propietat explica la coincidència que gairebé totes les comarques palúdiques siguin emplaçades prop de la costa marina o dels llacs d'aigua salada. De vegades la concentració salina de les aigües on se crien els anofeles arriba a xifres molt elevades; així, al Muni i a Punta Mosquits, litoral oriental africà, els anofeles viuen en un medi que conté un 60 per 100 de sal.

També hi ha notbles diferències entre la forma i els costums vitals del mascle i de la femella de les dites espècies. Els orgues bucal de la femella són més complicats que els del mascle, car aquest posseeix solament un xuclador i, en canvi, la femella té un aparell o fibló punxador i una trompa xucladora com la del mascle. Aquest es conforma alimentant-se amb suc de fruites, mentre que la femella necessita clavar el fibló i xuclar la sang calenta d'altres animals. La naturalesa ha proveït el mascle d'unes antenes guarnides de vellositats; podríem dir que el mascle porta bigotis.

És, doncs, únicament la femella dels anofeles la única responsable de la transmissió del paludisme. Naturalment, aquesta particularitat que li és inherent no pot donar-se o manifestar-se si prèviament no hi ha un malalt de febres. La femella dels anofeles és terrible quan ha clavat el seu fibló a un malalt, car la sang que li ha xuclat, no és solament païda pel seu budell i aprofitada per a la seva nutrició, sinó que els microbis del paludisme que en ella eren abundants, en ésser aquesta engolida per l'insecte, es reproduïxen formant bossetes en les parets del budell, les quals bossetes esclaten en arribar a madurar-se, i difonent-se els microbis pel cos del mosquit, són bandejats per la trompa. Aquí és on hi ha el gros perill, car l'animal cada vegada que picarà per proveir-se novament de sang, endinsarà en la carn de la víctima el fibló infestat de microbis de febre palúdica i li encomanarà la malaltia. És indispensable, doncs, per als habitants de les comarques on es conrea l'arròs pendre tota mena de mesures per a evitar la picada dels mosquits.

En primer lloc hi han els mètodes radicals que consisteixen en suprimir les aigües generadores de l'insecte, evitant el conreu d'arròs prop dels grans centres d'habitants i drenant els terrenys embassats. Després s'ha de pensar en els que es limiten a matar els mosquits en llur estat de vida aquàtica, p. e., cobrint amb una capa d'oli-petroli l'aigua que les conté. A aquests mètodes seguixen per ordre d'importància les gleses i teles metàl·liques que priven l'entrada dels mosquits a les cases, o cobreixen els llits durant la nit; l'ús de substàncies que per llur olor foragiten els mosquits de les habitacions; entre aquestes i ha el tabac, el formol, el iodoforme, l'oli de trementina, el mentol, la nou moscada, la càmfora i l'all. Algú ha proposat que s'unti la pell amb substàncies desagradables per al mosquit, p. e. l'all i l'essència de llimona.

Finalment, la mesura decisiva a pendre contra les conseqüències greus inherents a l'atac del mosquit consisteix en pendre quinina a dosi petita i no fer cas de la picada, perquè aquella substància confereix a qui la pren una major resistència i qualques vegades una absoluta immunitat o resistència completa contra les febres palúdiques.

L. CERVERA.

Els sindicats en la Fira de mostres

LES convulsions socials que intranquilitzen Barcelona no han sigut prou per amagar l'èxit d'aqueixa exhibició de la nostra activitat.

La vaga d'electricistes, és veritat que no ha permès tenir enllestida la il·luminació dels stands del Saló de Sant Joan, però tanmateix n'hi ha prou per a judicar del que Barcelona és capaç de fer comptant amb la cooperació del comerç, de la indústria i de l'agricultura de Catalunya.

Puix que l'agricultura hi ha representat un paper ben remarcable i és aquí la única manifestació de l'activitat catalana que ens toca recollir, volem donar-ne a nostres lectors una impressió.

La Direcció d'Acció Social Agrària de la Mancomunitat, desitjant que els Sindicats Agrícoles donessin una prova ben palesa de la seva potencialitat, els convidà a enviar els productes obtinguts per cada un d'ells en llurs respectives comarques, proposant-los un agrupament per tal d'abaratir les despeses d'instal·lació, facilitant així el resultat de presentar els productes agrícoles al comprador, la qual cosa permetia ensem donar una major importància a l'agricultura catalana.

Això era fet amb aquell bon zel que guia tots els actes de la Mancomunitat; això implicava un esmerçament d'activitats, d'energies, de paciència, del tot desinteressades, i era de creure que els centenars de Sindicats de tots els indrets de nostra terra, s'afanyarien a donar llur nom, a enviar llurs productes a la fira, a posar-se en condicions de lucrar amb els beneficis positius que forçosament havien de derivar-se de la Fira de Mostres. Uns ho han entès, i amb tot patriotisme, alhora que comprenent els seus interessos, han fet un esforç i han enviat els productes del seu poble; alguns han contestat que per ells no tenia interès (evidentment no han entès de què anava), altres, de primer

s'adheriren entusiasmats a la idea, i després s'en desdiren perquè algú els mal aconsellà, i els restants, els més, han callat, no van contestar tan sols a la carta de convit. I n'hi han d'ells que treballen, que es mouen, que han assolit una certa importància per la seva laboriositat.

No es comprèn en què hauran fonamentat la seva decisió. Si és perquè en l'actualitat no tenien fruits per a vendre, en tindran i potser passaran mal de caps per a vendre la vinent collita. No té la Fira de Mostres una valor i una importància per al present, sinó també per al pervenir. No n'hi ha prou de mercats oberts; és necessari estar en contacte amb el major nombre; no n'hi ha prou de dir que l'ideal dels Sindicats és el de vendre directament al consumidor, prescindint de l'intermediari, és precis posar-s'hi en contacte amb els qui solliciten



Stand dels Sindicats en la Fira de mostres

productes dels Sindicats, que aquests dies s'ha vist en la gran concurrència d'estrangers que han acudit a comprar, a demanar preus, condicions, dades i producció dels articles exposats.

Està clar que tot és començar, però el comprador haurà trobat a faltar olis d'Urgell i de les Garrigues, però en gran quantitat de mostres, puix gran és la fama de què gaudeixen aqueixos olis a l'estranger, el mateix que els alfalsos, vesses, palles i cereals d'Urgell; les patates de Vich, els arrossos de Tortosa, els productes derivats de la lleteria i tants i tants d'altres.

Mes per a ponderar l'exemple dels que han concorregut a la Fira, anotem-ne els noms i els productes que hi han estat exposats:

Sindicat Agrícola «Alella Vinícola», amb tota la seva producció.—Sindicat Agrícola «Unió de Pagesos de Balaguer i sa Comarca», canems.—Sindicat Agrícola Catòlic de Banyoles, alls.—Sindicat de Vinyaters de Montblancs, mongetes.—Sindicat Agrícola Catòlic de Santa Coloma de

“El Maset” de Sant Quirse de Safaja

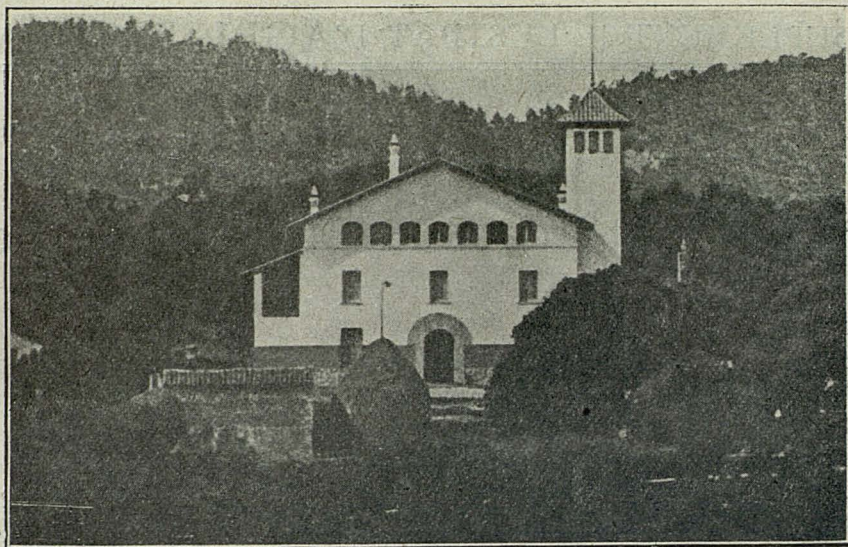
L'IMPERIALISME cultural que a Barcelona li pertoca exercir com a cap i casal de Catalunya, es tradueix en un expandiment ciutadà que deixa fites ben albiradores.

Es natural que aixís sigui. Aquella família senyorívola avesada al confort de la vida barcelonina, quan en arribar les calitges estivals se'n va a un poble rural a sojornar, per l'hàbitut, per l'exemple, per les maneres, alegra el paratge amb la seva sola presència.

Les condicions climatològiques dels pobles de la costa catalana han anat cridant cada any en major número als senyors de Barcelona, però és perquè de bell inici la presència de persones acaudalades donà un to distingit a la població



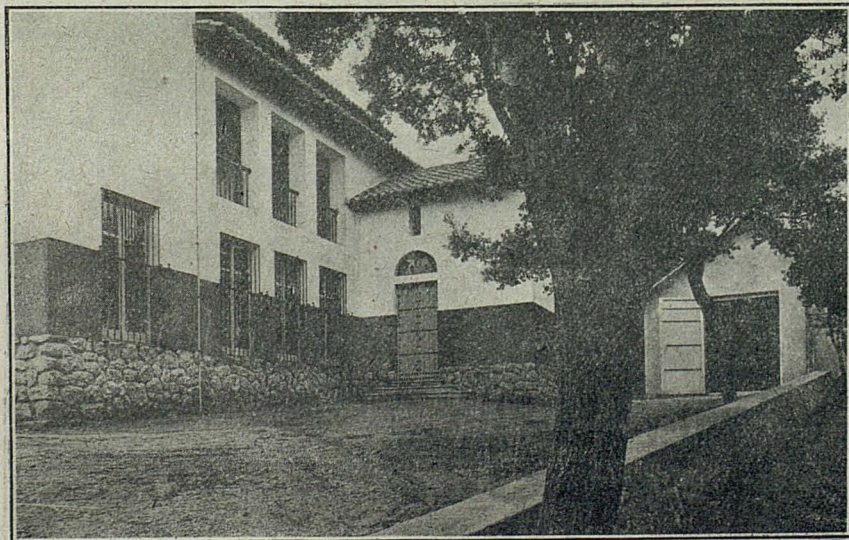
El Maset



El maset enrodat de boscúria

el·legida, i aquesta anà tota endiuementant-se per tal de fer-se digna de rebre forasters, i les edificacions noves en endavant ja s'idearen de un altra faicó i aixís resulten de acurades, elegants i vistoses les poblacions estiuenques el mateix les situades al peu del mar, que les que son terra endins, perquè està clar les preferències dels estiuejants es comparteixen entre la platja i la boscúria.

I naturalment, l'estada en un bell indret amb veïnat, amable, fa néixer afec-cions i per això aquells que solen anar a passar l'estiu a fora, han anat fíncant-s'hi,

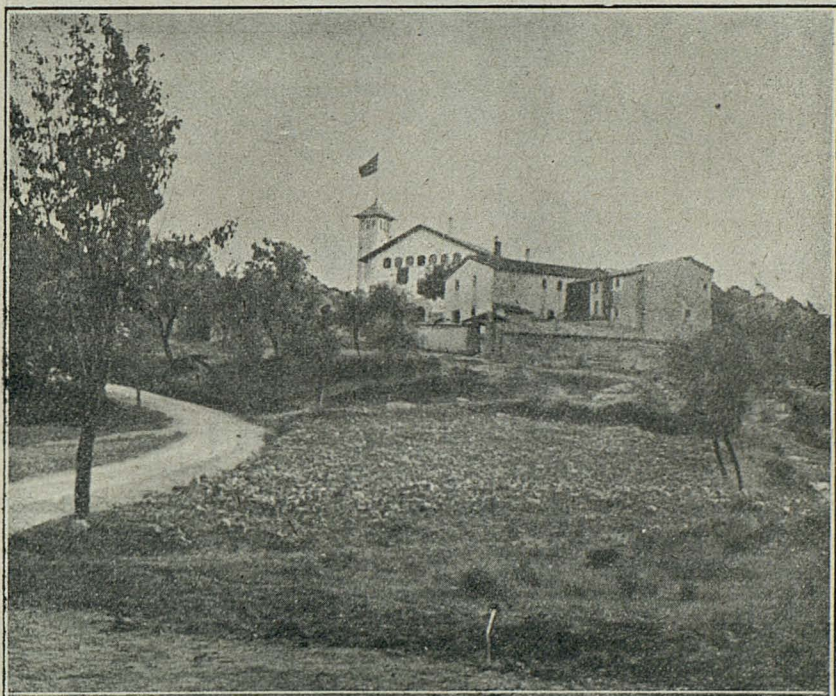


Pati del maset

hi han comprat una hisenda o s'hi han construït una casa, o han fet les dues coses.

I totes aqueixes edificacions de famílies barcelonines porten un segell ciutadà que enamora i per això dona bo de veure les que van bastint-se en la nostra terra.

«El Maset», propietat del Dr. Miquel Fargas, que avui honora aquestes pàgines, té aquesta gènesis, però sublimada i ennoblida perquè va projectar-lo un artista mestre de la construcció.

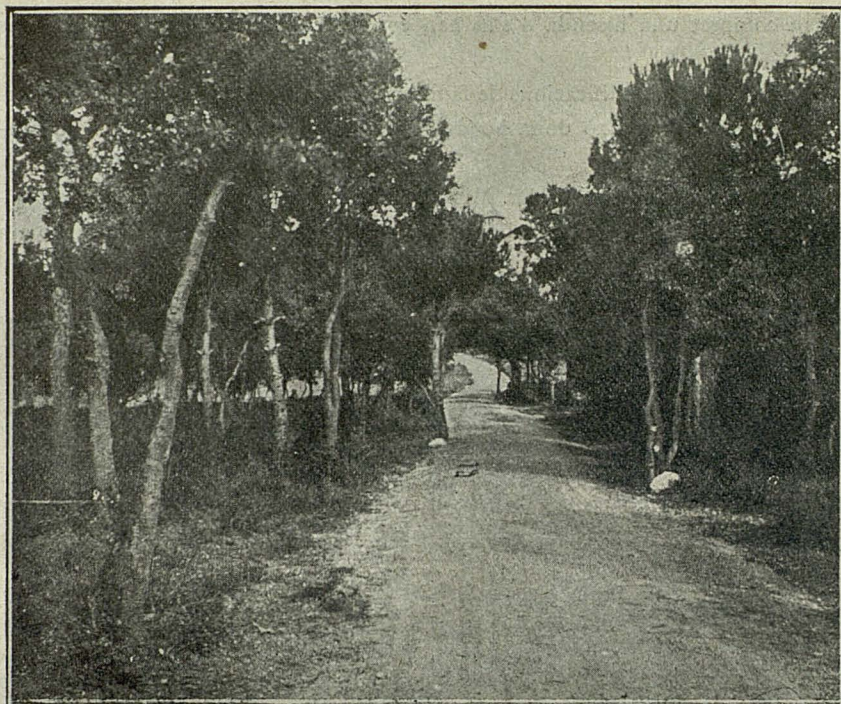


Un aspecte del maset vist des del Coll de Poses

«El Maset» està situat entre Castelltersol i Sant Feliu de Codines, al terme de Sant Quirse de Safaja, i amb dir això, i recordar que el paratge és veï del Coll de Poses al qual li son propers uns espadats imposant boscos ben ombríus i no molt llunyana la Serra de Bertí sobre els Sots Ferestecs, es comprendrà que el punt es deliciós i apropòsit per a estiuajar-hi.

I perquè ho saben van a passar-hi els mesos de calor infinitat de famílies catalanes i estrangeres, que troben motiu per a fer agradívols excursions sense allunyar-se.

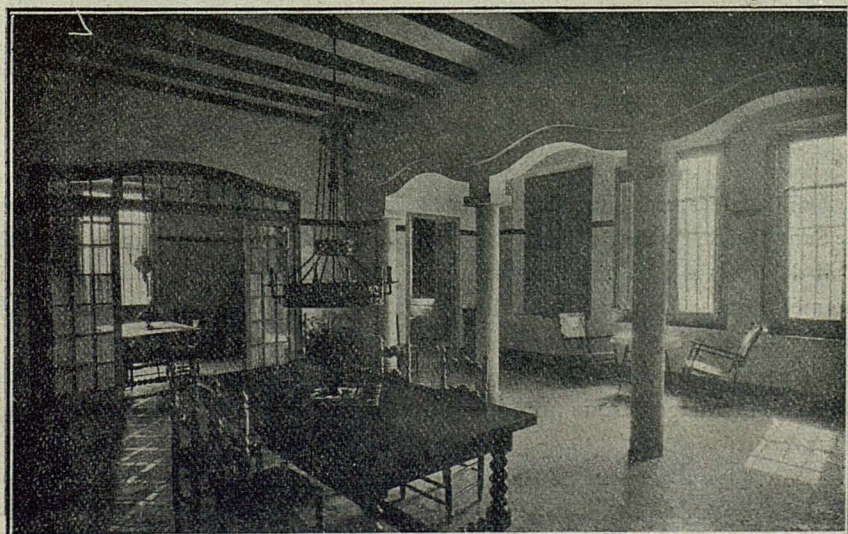
«El Maset» es prop de dues masies bastides a la catalana, dues típiques cases de pagès d'aquelles tan folgades en què hi viuen bé els senyors i els pagesos. Son les nomenades Badó i Poses. En aquesta darrera la família del malaguanyat patrici Dr. Miquel A. Fargas, va habitar-hi varis estius, va estar a



Camí particular que condueix al maset des de la carretera de Sant Feliu de Codines a Castelltersol

refer-s'hi el leader del regionalisme D. Francesc Cambó quan aleshores de Solidaritat, una mà criminal va posar en perill la seva vida.

I el Dr. Fargas, fill, pel que deiem al començament, a còpia d'estar a la vora



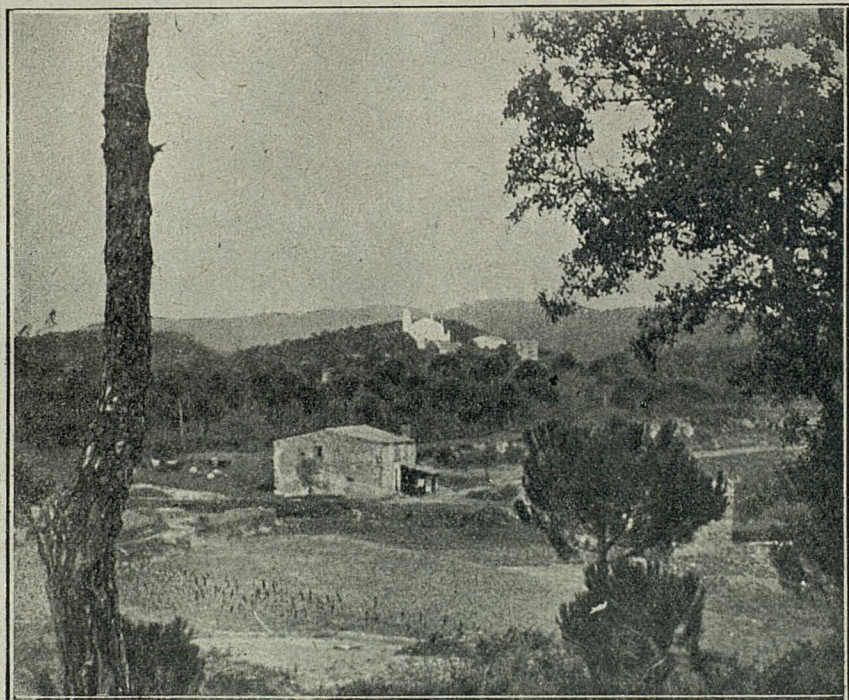
Menjador amb la galeria



Menjador intim

d'aquell espectacle de naturalesa tan encisera la estimà, i decidí adquirir-ne un troç, que és un bosc frondosíssim ple de alzineres gegantes, i de pins que per la seva magestuosa alsària semblen abets de terres mes llunyanes. Una caseta, un maset, que hi havia en la finca, pròpia per habitar-hi els masovers, s'hi conserva encara per a vivenda dels pagesos qui cuiden l'hisenda per què el bosc no desmereixi sino tot el contrari, perquè millori amb estudiades tales i repoblacions, el mateix que els pastoratges i terres de conreu.

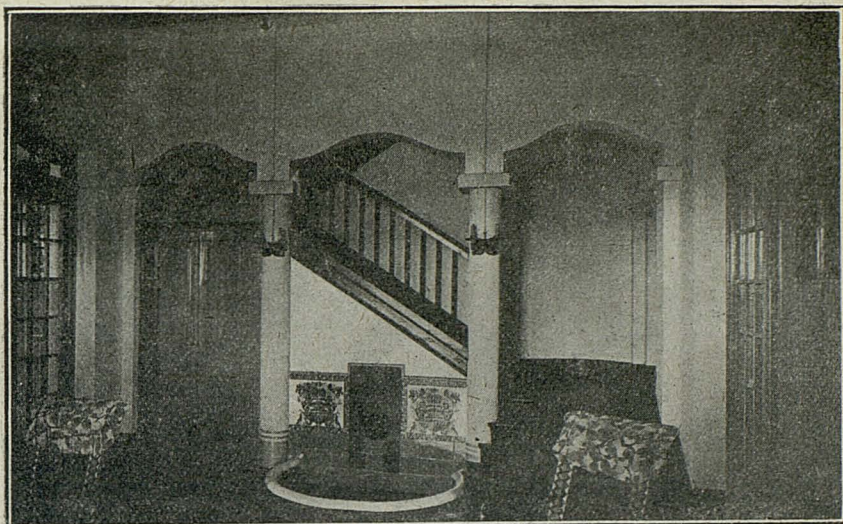
I vora mateix del Maset hi ha fet aixecar el Dr. Fargas un altre mas, que ha ideat l'eminent arquitecte D. Josep Puig i Cadafalch,



El maset vist des del Coll de Poses

D'aqueixa nova obra del Sr. Puig se'n diu el «Maset» perquè li donen el nom les edificacions primitives de la finca, però certament mereixeria un calificatiu de més entitat, puix es un mas, però quin mas, quina masia més esplèndida, més folgada, més rica! Quina encertada col·locació entre el marc admirable que la enronda! Quin bell enquadrament, i sobre tot, quina creació tan superba!

Felicitíssima concepció la de la galeria coberta, la de les vessants de la taulada amb la seva barbacana sortida, igual que els finestrals que donen claror a les golfes i les demás obertures de la façana, tota senyora, tota en caràcter, però aristocratitzat sense afectació, perquè es cosa natural en el seu autor. La torratxa amb galeria coberta que s'aixeca al costat de la casa com un alt mirador, acaba de fer-li gràcia.

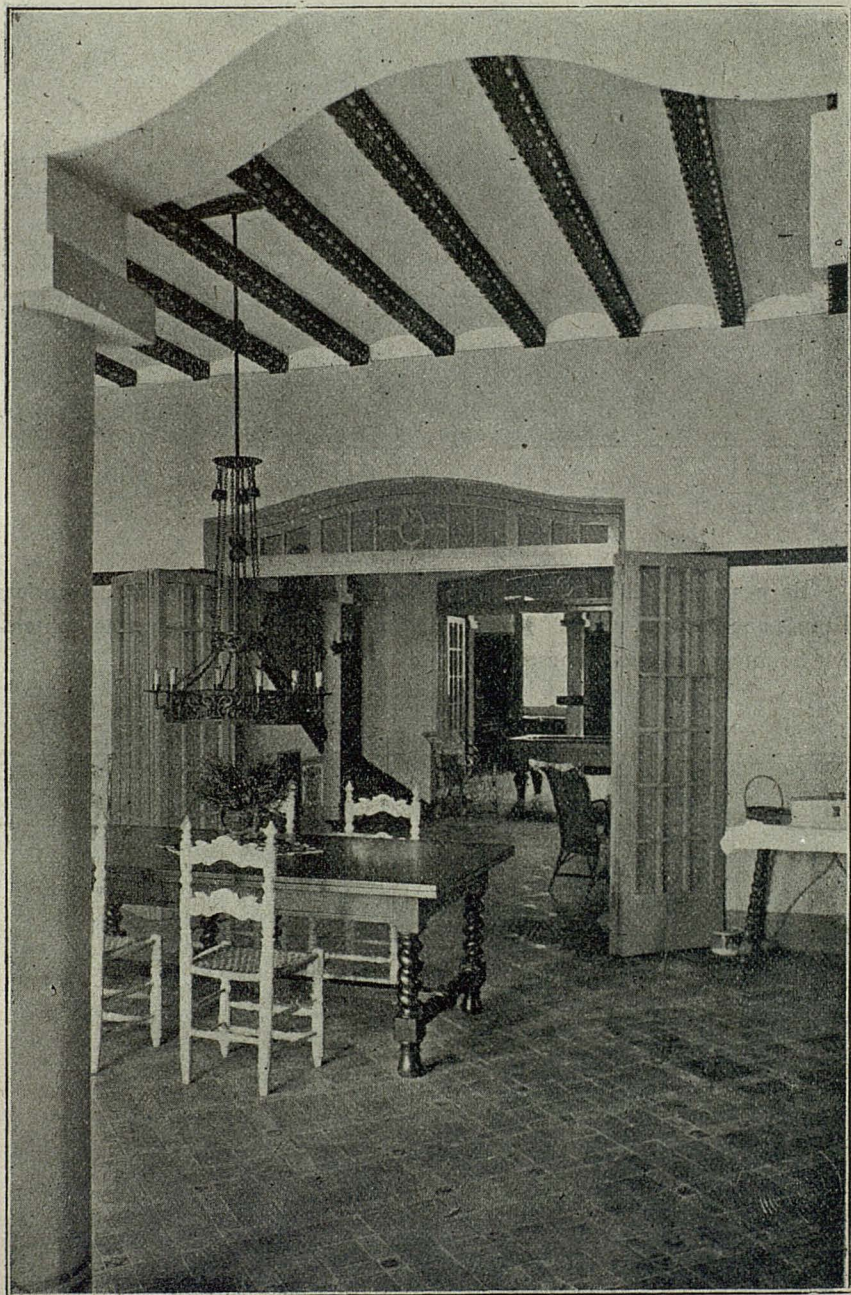


Vestíbol

En penetrar a dins, des del vestíbol a la darrera dependència, no sabriem dir més que lloances, pero el lector les dirà o les haurà dites admirat en contemplar les fotografies que s'acompanyen amb aquestes ratlles.



Un indret del menjador



Interior, amb la sala de billar al fons

(Cl. Arxiu Mas)

Queralt, trepadella, blat, vesses i ordi.—Sindicat de Vinyaters de Montblanch, ametlles, avellanes i vi negre, rosat i clar.—Sindicat Agrícola de Barbarà, patates.—Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, tartrats i alcohols.—Sindicat Agrícola i Caixa Rurals d'Ibars d'Urgell, peres, ametlles, panís, mongetes, oli, vins de taula i generosos, llavor d'alfals, ordi i blat.—Sindicat Vinícola de Martorell, alcohol, tartrat, gra de brisa.—Sindicat Agrícola i Caixa rural d'Espluga de Francolí, vi clar i negre.—Sindicat Vinyater de Sarreal, vi rosat i clar.—Societat Agrícola de Barbarà, vins rosat i clar.—Sindicat Agrícola de Rocafort de Queralt, vins rosat i clar.—Sindicat Agrícola Popular de Nulles, vi negre.—Sindicat de Falsè, vi negre.—Sindicat Agrícola de Cambrils, vi clar i moscatell.—Sindicat Agrícola de Solivella, vins rosat i clar.—Sindicat Agrícola del Baix Priorat de Marsà, vins clar i negre.—Sindicat Agrícola de Vilarrodona, vins clar i negre.—Sindicat Agrícola de Cabra, vi clar.—Societat Agrícola de Barbarà, vi clar.—Sindicat Agrícola de Sant Isidro de Nulles, vins clar i negre.—Sindicat Agrícola d'Alió, vi clar.—Sindicat Agrícola d'Aiguamúrcia, vi clar.

COMENTARIS

Les coses canvien

Es sent per l'aire, en aquests dies, olor de pòlvora. Pòlvora metalfòrica... no pòlvora de Star o de Browing. Pòlvora pagesa.

Es fan reunions, mitins i conferències; es creen juntes i comissions; s'envien representants a Madrid i a l'estranger; es fan programes d'atac i resistència, es parla apassionadament dels problemes agraris.

Això canvia, això canvia!

Ara, tot just, comencem a veure el camí de la salvació!

Per la santa Agricultura

La consideració en que està l'Agricultura al món ha canviat molt d'ençà de la guerra. Abans, tota la protecció era per a la indústria; els governs no vivien ni legislaven només que per a ella. Però ara, quan es tracta de refer les ferides, quan s'han d'omplir buits tremendos, quan s'han de pagar deutes i reconstituir la riquesa volatilitzada durant els cinc anys de bogeria exterminadora, tothom se'n adona que solament l'Agricultura, una Agricultura forta, pot salvar de la crisi que atavessem. Ara, els pagesos, tindrem la satisfacció de sentir-nos repetir, tot sovint, que som indispensables, que l'esdevenidor reposa sobre la producció de la terra, que la pàtria ens necessita i altres frases boniques i afalagadores. Els governs un xic per convicció i bon tros per necessitat es recordaran de nosaltres.

El fet és, de totes maneres, que les revistes econòmiques i els diaris polítics parlen de intensificar la producció agrària i demanen que l'Estat es preocupi més de l'Agricultura i miri d'afavorir-la per a que el seu desenrotllament sigui ràpid i poderós. A França, en Millerand, ha fet declaracions que confirmen el que diem i demostren que el que els pagesos ja sabíem—es a dir la necessitat de protegir l'Agricultura—ha convençut ja als de dalt. A Itàlia s'ha creat un ministeri especial per a l'Agricultura, mentre abans la pobra Agricultura quedava ofegada entre els nombroses afers que demanaven l'atenció del ministre.

Però el canvi més radical s'ha verificat a Anglaterra. Anglaterra és el país clàssic del lliure canvisme. La única aplicació pràctica quasi absoluta d'aquesta teoria econòmica s'ha fet en aquest país. Per les condicions especials d'Anglaterra i del món, el lliure canvisme significà, quan s'aplicà, la destrucció de l'Agricultura. En efecte, el desenrotllament industrial anglès superior en aquell temps al dels altres països assegurava l'expansió victoriosa de la producció anglesa i el seu domini en el territori nacional i en el món. En canvi, l'aparició en els mercats internacionals, dels productes dels països americans que resultaven a preus més baixos que els productes similars europeus, determinà una crisi intensíssima en l'Agricultura europea. Els Estats Units, el Canadà, l'Argentina que, mercès al cultiu extensiu de terres verges podien produir molt barat es transformaren, en no trobar una barrera arancelària en proveïdors d'Anglaterra i l'Agricultura anglesa rebé una furiosa sotragada en virtut de la qual gran part del del territori quedà abandonat.

Però Anglaterra practica ara el proteccionisme com els altres països del món i ho fa, principalment, per a fomentar l'Agricultura amb el desig d'anullar les importacions i produir el necessari pel seu consum.

Novament les terres angleses tornaran a poblar-se i desapareixeran els parcs grandiosos on els lords latifundistes arrossegaven llur aburiment i llur riquesa en caceries d'odiosa suntuositat.

L'Institut Internacional d'Agricultura

Va néixer a Roma fa uns quants anys per iniciativa d'En David Lubin, un americà wilsonià ja abans d'En Wilson.

La seva vida ha estat migrada. Havia de reunir, al seu entorn, a totes les nacions del món, però les rivalitats existents i, sobretot, la desconfiança en una institució que agermanès en lloc de dividir, assolint una alta significació moral, impediren que l'Institut responguès plenament a la noble idea que el va crear. La guerra, després, ha acabat de treure-li eficàcia.

Però aquesta mateixa guerra, que ha fet sorgir un esperit de concòrdia que es va imposant lentament a pesar de les resistències, torna a donar vida a l'Institut. Una reunió celebrada recentment a Roma pels representants de totes les nacions adherides, ha decidit transformar alguns dels seus aspectes convertint-lo, realment, en el centre actiu de l'Agricultura internacional.

Un bonic negoci

La fàbrica de champagne dels germans Mumm, alemanys, propietaris a Reims, ha estat venuda a l'encant per 85 milions de francs. Palau majestuós, celler enorme, màquines, instal·lacions, vinyes de les millors de la regió, 8 milions d'ampolles de champagne i 5,400 hectolitres de vi en botes, per 85 milions solament! Ha fet la compra la societat anònima Optorg.

Els 8 milions d'ampolles a 10 francs cadascuna fan ja els 80 milions de francs, i quedà després la resta.

¿No hi ha ningú entre nosaltres que s'atreveixi a recomprar-ho per 100 milions de francs?

Són *apenes*, 40 milions de pessetes.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Confirmada plenament la nova de l'augment aranzelari decretat a França, gairebé al mateix temps que el nostre embaixador assegurava la *res nullius* que el Govern de la nació veïna tenia en el projecte... aparegut en l'orgue oficial als dos o tres dies de l'assegurança diplomàtica, va caure com un llamp sobre el mercat vinyater espanyol qui, ple d'impressionisme, ploriquejava com ferit de mort.

El fet és cert, més no tant digne de lamentacions que poguessin veurens esmaperduts. La certesa del fet tenia aquells punts de mira que no repetirem perquè impresos quedaren en la darrera crònica; més val ben bé la pena d'afegir-hi una consideració de pes.

La millor manera de defensar-se és atacar i un Govern que es trobi en apurada situació financiera en veure que s'apropa el terme del retorn d'un emprèstit—per exemple—tindrà el recurs d'assenyalar procediments de tornes decretant determinades augmentacions aranzelàries. Plouran protestes, sovintejaran negociacions i s'escaurà la promesa de regular en el propòsit mitjançant una compensació. *Do ut des*. I entraran de nou a trilla les llantes.

Dic això, perquè les informacions aconseguides, si bé bon xic deslligades, sembla que ens menen a una rectificació del decret i bé que no retorni als 12 francs el grau-hectòlitre de 12 graus, podríem arribar a un regateig de millor preu d'entrada, de forma que l'exportació ens resultés més franca. Això respiren les enquestes intentades aquests dies passats i, fins hi ha qui afirma, per a no trigar gaire, una negociació de millora i preus baixos d'entrada que, naturalment, podrien arribar amb la mateixa pressa i reserva que ens toparem amb la puja. Així sia.

En tant, el mercat interior nostre ni s'anima ni s'impacienta: roman en espectació i el comerç que inaugura un preu pel vi novell que era de desmèrit, no ha aconseguit emmagatzemar volums que arrastresin la baixa. Som a les pessetes 2'30 a 2'35 grau hectolitre segons color i procedència.

Si prenem la nova taxa francesa de francs 31'20 sobre la de 12 que venia establerta, l'augment és força notable, més comparant les xifres amb 1913-14, ens trobem—valor de nostra moneda llavors comparada amb l'actual amb uns 0'37 pessetes de diferència en més. Cert que han encarat transports i utillatge, més no és cosa tan defora camí que ens hi posem dol i plors.

Perquè, una raó de valua ens mostra que el marge que consent al mercat comprador és prou gran per a que resulti illusòria la raó que els vinyaters francesos venen comentant i que pretenen refugir la concurrència dels nostres vins. Mirem-ho amb un exemple aconseguit per informacions personals directes.

Suïssa qui en 1919 va pendrens un milió doscents mil hectòlitres de vi clar de 10 graus, ven al major a 5'30 francs. Tipus de 13 i 14 graus a 7'50 i 8 francs hectòlitre. Deixant de banda que el 1.200,000 hectòlitres de vi clar espanyol de 10 graus ens hi trobariem negres per a trobar-lo als cellers productors—no parlem de magatzems vinaires— sempre resulta que dels francs 5'30 als 8 — amb el premi que cotitzen la moneda

suïssa, hi va — prenent el promig de preus comparats entre 8'40 pesetes en francs suïsos per les 2'50 pessetes nostres del preu del vi — un marge de pessetes 5'90, que castigades amb corretatge, transports i drets, permeten un profit major que el valor inicial del vi. I si això no és egoisme usurari, que ens diguin què cosa sigui.

Ja no és aquí qüestió ni el mullatge, ni el fals fermentat ni la estafeta de marques còmiques com la de *Tarragona-Porto* i *Port-Tarragona* que comporta un absurde maridatge d'un suc amb melasa i sofre i mistela i resagues que no és pas la via del nostre crèdit vinícol; mes sí és digne de notar-se que el comerç, fonamentat sobre els 10 graus, pesi a qui pesi, ha de clamar per qualsevolga cosa que vingui a reduir-li els beneficis. I el consumidor ha de pagar a la disbauxa fins a imposar-li la abstenció d'un article corrent que té, al detall, una valua de vi generós i exquisit.

I com sempre la corda ve a petarse per la part més fluixa, ha d'ésser el vinyater que rebí la culatada senyalant-li un preu de sortida de celler que el deixi sense esma. Per tant que, podem ben dir, que si som enemics de la nova taxa duanera francesa, no ho som tant per ella intrínsecament com perquè, extrínsecament — de retop — vindriem a pagar-ne la trencadissa.

L'arma que el Govern francès arbola des el *Journal Oficial* la tenim per espantall, car si es cert que preten reduir la enormitat del viure, amb manca de concurrència no es pas fàcil que ho logri i aquí, el comerç francès ja avisa la consegüent elevació als consumidors.

Restem tots esperant la resolució sense nerviositats perquè allí reaccionaran tan bon punt deslliurats els nostres governants de la cabòria electoral, vulguin emprendre negociacions dretureres que poguessin amparar-se amb una reciprocitat d'elevació de les nostres tarifes o un baratge de fronteres per a certes emigracions i exportacions que no ens beneficien. Y com la raó no és negada a qui la té i la mostra i l'egoisme internacional té molts indrets vulnerables, pensem que acabarà per imposar-se el bon seny i que al soroll dels bons acolliments a la realesa, tindran una real harmonia que a tots interessa.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ GENERAL

—Els delegats de la Junta de Defensa Vinícola, Srs. Valls, Cabeza i Estivill que anaren a l'estranger a estudiar el mercat del vi, han retornat plens d'optimisme, després d'escoltar a productors i a consumidors.

Reunits en la U. V. C., després d'escoltar les impressions notades, es declarà que era injustificat el moviment de baixa dels vins, i s'acordà recomanar la major resistència possible per part dels productors, a vendre als preus de la cotització d'avui, completament en desacord amb el preu net a que es venen nostres vins a l'estranger, acordant-se celebrar una reunió de Juntetes de Cellers Cooperatius en l'hostatge del Consell Provincial de Foment de Tarragona, que haurà hagut lloc el dia 3 del mes que som.

—*El Sindicat d'engreixadors de porcs*, ha venut durant el mes d'octubre 1,575 porcs i en el de novembre prop de 1,500, ço que constitueix un èxit evident.

—*La falta de vagons que ha privat de servir adobs químics a varies fàbriques*, ha obligat als Sindicats de l'Empordà a fletar alguns veïers que han transportat els superfosfats als ports de Roses, Sant Feliu de Guíxols i Palamós.

—*La Caixa Rural implantada en el Sindicat Agrícola del Baix Empordà*, de la Bisbal, en lo que va d'any ha atorgat 43 préstecs per valor de 48,300 pessetes, la major part per adquisició de finques.

—*El Sindicat Agrícola de Linyola, per a l'ús col·lectiu dels seus associats*, ha adquirit una màquina seleccionadora de llavors, i una arada de gran potència.

—*16,000 pessetes ha destinat el Consell Provincial de Foment de Girona*, en profit de l'agricultura d'aquella contrada, en presupost integrat pels sobrants de la recaptació de plagues del camp. Es distribueixen en els següents conceptes: 6,000 pessetes per seguir els estudis sobre el conreu de l'olivera i ensenyances de poda. 2,000 pessetes per a subvencionar als propietaris de sementals de raça cavallina premiats en concursos celebrats fins a la data en Concursos públics per tal de que continuïn prestant llur funció reproductiva durant l'any 1921 en aquella província. 6,000 pessetes per a la creació d'un viver d'arbres de ribera per a facilitar la repoblació de les nostres muntanyes i riberes dels rius. 2,000 pessetes per a estudiar el conreu d'arbres fruiters particularment de l'avellaner.

—*Els Sindicats Agrícoles de Garriguella, Palau Sabardera, Cistella i Navata*, han fet una venda col·lectiva d'oli per valor de 120,000 pessetes.

—*La U. V. C.* ve gestionant activament de l'Estat, que no prosperi per part del Govern francès l'augment de drets d'entrada del vi en aquella nació i creu perjudicial i prematura qualsevol alarma del vinyater. El Ministre d'Hisenda ha contestat, entretant, assegurant que dedica preferent atenció a aquest assumpte.

—*Un article del Sr. Jaume Rosich, proposant la relació entre les Cooperatives de consum i els Sindicats Agrícoles* per abaratir la vida, ha donat ja per resultat que el subdirector de l'Energia Elèctrica de Catalunya s'ha posat en relació amb la Federació Gironina a l'objecte de proveir-se de articles de consum, per l'Economat que aquella Companyia té establert.

—*El Secretari del Sindicat Agrícola de criadors i engreixadors de porcs*, D. Josep Séculi Roca, ha visitat varies entitats agràries del Baix Empordà, per tal de explicar en distintes conferències l'organització de dit Sindicat i el fi que persegueix.

—*Per a impulsar la construcció d'una facina Cooperativa a Sabadell* es reuniren a l'U. V. C. nombrosos propietaris de la comarca del Vallès. Nombraren una comissió permanent que actuarà a Barcelona, formada pels senyors J. Gassó Vidal, C. Sanllehi, J. de Fontcuberta, R. Regull, E. Rabadà i F. Gassó.

—*Es projecta fundar un Sindicat agrícola a Quart.*

—*Al poble de Dos Rius es proposen construir una farinera cooperativa, que tindrà com a principal base la elaboració de despulles pel bestiar.*

—*Protestant contra l'augment dels drets d'entrada dels nostres vins a França, han enviat telegrams als Ministres d'Hisenda i d'Estat, els presidents del Consell Provincial de Foment, D. Leonci Soler March, Don Carles de Fortuny, que ho és de la Federació Agrícola Catalana Balear, i el de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, D. Ignasi Girona.*

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El director del Serveis Tècnics d'Agricultura, D. Jaume Raventós, ha donat una conferència a Olesa de Montserrat, explicant els avantatges del cellers cooperatius i la conveniència de crear-ne un en aquella població.

—Els Serveis de Ramaderia estan organitzant un Concurs per al millorament de l'espècie cavallina de l'Alt Ampurdà. Aquest Concurs haurà lloc el dia 31 de desembre a la ciutat de Figueras. Els premis assenyalats són: un primer de 2,500 pessetes i un segon de 1,700 als dos millors sementals i sis de 800 pessetes destinats a les sis millors eugues que es presentin.

—La Secció d'Acció Social Agrària de la Mancomunitat està confeccionant el cens d'Associacions agrícoles i una estadística aproximada de les collites de Catalunya, per tal de formar el Mapa Social Agrari de nostra terra.

—Està donant un curset mensual d'avicultura i indústries anexas en l'Escola Superior d'Agricultura D. Salvador Castelló.

Les lliçons acabaran el 18 de desembre.

—El professor d'Arboricultura de l'Escola Superior d'Agricultura, D. Vicens Nubiola, està donant un curs de jardineria per a obreres i senyoretas, en el Casal de l'Obrera de Mataró.

—Amb mires a l'orientació científica de la lluita contra les malures de les plantes, la Mancomunitat acaba de crear una nova Secció dels Serveis Tècnics d'Agricultura, que es denominarà Laboratori de Patologia Vegetal.

—El Comitè Administratiu de la Caixa de Crèdit Comunal ha aprovat els expedients dels Sindicats Agrícoles següents:

La Oliva Arbequina, d'Arbeca, que té demanat un préstec de pes-60,000 pessetes per la construcció d'un molí d'oli; el de la Secció Vinícola d'Aiguamúrcia, 75,000 pessetes per a bastir un celler, i, finalment 50,000 pessetes per al de Bonastre, que construeix també un celler.

Acordà també que passessin als respectius ponents per a son informe els expedients del Sindicat agrícola de Soses i el de la Societat Agrícola Pràctica d'Albatarrech, que es proposen contruir un molí d'oli cada una.

Bibliografia

CALENDARI DEL PAGÈS PER L'ANY 1921. — Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Barcelona. — Portaferrissa, 21.

El Calendari del Pagès compta ja 66 anys; és segurament la publicació més antiga de Catalunya i d'Espanya i aquest seu privilegi envejable constitueix per si sol la demostració de l'interès que desperta entre els nostres agricultors.

El Calendari d'aquest any porta interessants notes i articles d'En Ignasi Fages, Lluís Tintoré, Manuel Mestres, Jaume Raventós, Raul M. Mir, J. Maspons i Camarasa, Joan Riba i Pere J. Girona, firmes prou conegudes entre els que acostumen a llegir coses d'agricultura i viuen el nostre moviment agrari, per a que necessitin ponderació.

Interessant sobretot, des del punt d'esguard barceloní, és l'*Auca de l'Institut*, escrita amb molta gràcia per En Pere J. Girona i dibuixada amb l'acert característic, per En Vicens Nubiola.

A. M.

CONSEJOS DE COLUMELA A LOS VITICULTORES DE HOY, per Raúl M. Mir. Un volum de 75 planes. Imprenta Bayer Hermanos y C.^a Barcelona.

Es un original recull de pensaments i consells de l'insigne agrònom llatí, els quals demés de presentar un interès històric per a tots els que s'ocupen d'agricultura, tenen una clara importància pràctica car es refereix a qüestions del dia i poden ésser aplicats perfectament i profitosament avui.

Isolades, tal com es presenten en el llibre, les idees de Columella, adquireixen major evidència i desperten una pregonada admiració per l'esperit d'observació d'aquest llatí que fa prop de 2,000 anys coneixia ja i practicava veritats que els nostres pagesos ignoren actualment. Hom reflexiona de seguida en la desesperant lentitud amb la qual se divulguen pel camp les novetats.

A. M.

CONSULTORI

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

M. C. R. LA BISBAL. — Sobre incubació artificial pot consultar:

Sayot. — Culture intensive de l'œuf et son incubation. — París.

Brechemin. — Les poules. Incubation. Libreria de la Maison Rustique. París.

Martin. — L'œuf de poule et l'incubation artificielle. Baillièrre. París.

Castelló. — Avicultura. — T. T.

J. C., BARCELONA. — Crec que li surtirà sempre més a compte arrancar la grama, a pesar del preu al qual li resultarà aquesta feina, que no pas arrancar la vinya. Amb empenyo la grama es pot fer desaparèixer en un any i la vinya en canvi per tornar a fer-se necessita molt temps. Recordi que la grama arrancada s'ha de treure del camp. La seva desaparició depen de la cura que es posa en fer les treballades i

per això és impossible fixar el número d'aquestes. Demés depen també de la quantitat de grama que hi ha al camp.

2. El planet és una eina per a treballs d'estiu solament; en terres que no tinguin gaires rocs i que no siguin gaire compactes va molt bé. En lloc del planet pot usar-se un altre cultivador qualsevol: Guardiola, Jean, Mayfarth, etc. Personalment prefereixo els cultivadors a les reus de que vostè parla. No obstant, aquestes també fan bona feina. — T. T.

P. R. TÀRREGA.—Hem tramès la seva demanda a la Secretaria de l'Escola Superior d'Agricultura, la qual li enviarà directament els seus programes i podrà, si vostè ho necessita, donar-li molts detalls que nosaltres ignorem.—A. A.

A. N., LLEIDA.—Hi han varies cases estrangeres que fabriquen material per a la refinació d'olis dolents. Aquestes cases li venen la maquinària i li ensenyen també els mètodes a seguir per a la desodorització, decoloració i desadificació dels olis. No cregui que es tracti de coses gaire complicades.

Pot dirigir-se a *Société Ergho, Place de la Tende, Niza, França*. Aquesta pel material d'una refinaria que pugui treballar 5,000 quilos d'oli en 12 hores, demana 250,000 francs.

E. Bataille, Avenue Malakof, 11, París XVI.—Per una refinaria que treballa 2,500 quilos en 12 hores, demana 105,000 francs.

També pot demanar pressupost a *G. F. Amorini, Via 20 de Settembre, 14, Genova-Italia*.

Això del secret és una niciesa.—A. M.

E. M. VENDRELL.—L'olor de sofre depen de l'ús excessiu de gas sulfurós.

El remei és molt senzill: tresbalçar el vi en contacte de l'aire fins que l'olor desapareixi. — T. T.

G. R., IGUALADA.—Els fems pesen quan estan mig madurs, es a dir al cap de 3-5 mesos de preparació, de 400 a 500 quilos per metre cúbic, aproximadament.

Un animal produeix en fems (comprés el llit) de 25 a 30 vegades el seu pes viu per any. Però aquesta xifra s'ha de reduir proporcionalment segons el número de dies que l'animal passa fora de la quadra. — A. M.

Oliveres Arbequines

BON PLANTER I PREUS MOLT ECONOMICS

JOAN VALLÉS 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.», Conde de Romanones, 3 i 5. — MADRID.

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

OLIS

COMISSIONS i
REPRESENTACIONS

LISINI ANDREU

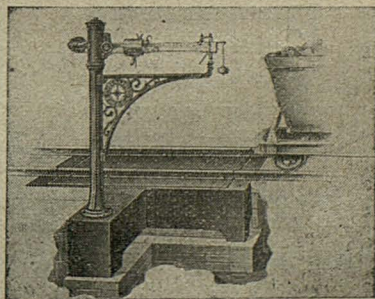
Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

BÀSCULES

ARISO

SANS, 12 : BARCELONA

LES UTILITZEN EN QUASI TOTS ELS
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DU-
RACIÓ SEURETAT 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 dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

reconeguts en el XIV Congrés de la Federació Agrícola Catalano-Balear, com una de les classes de població de major producció

Carolines - Plàtans - Acàcies

Albes - Pollancs de totes classes

• • • • •

Miquel Bosch Batlle
BORDILS (Girona)

SINDICATS

AGRÍCOLES I VINATERS

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

LLUIS SANS

CARRER TRAFALGAR, 14
BARCELONA

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

VITICULTORS

Novament s'exposen els acreditats

Sofres
Schloesing

(Soupor, Minor, Major, Souprenio)

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

Agent general per a Espanya

J. DORGE BRAY
Princesa, 14 - BARCELONA

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

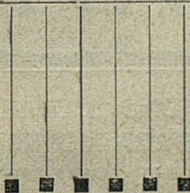
■ ■ ■ ■ ■ ■
ESPAI RESERVAT
PER A LA CASA

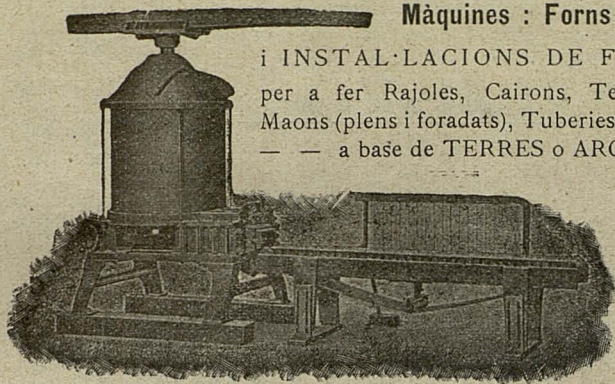
VICENS VILA CLOSA

(Successor de KEGELS I VILA)

MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA
PRODUCTES ENOLÒGICS
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

PASSEIG DE GRÀCIA, 88
BARCELONA





Màquines : Forns : Accessoris

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

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

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

MESCLA-
DORES de
morter, etc.

Instal·lacions de FABRIQUES de CALÇ i CEMENTS

Màquines i Motllos per a
fer: BLOCS, MAONS, CO-
LUMNES, CORNISES i al-
tres objectes d'ornamenta-
ció amb CIMENT i ARENA

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Villalta, c. E.

(Apartat de Correus)

BARCELONA

■ ■ ■

MOTORS I BOMBES GARDNER

■ ■ ■

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

A. MAÑÉ JANÉ

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA

■ ■ ■