

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 :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I GENÍS
 JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JOSEP R. BATALER
 GUILLÉM DE BENAVENT :: LEANDRE CERVERA :: ALBERT
 DANEU :: P. C. DANÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU
 M. FAURA I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GON-
 ZÁLEZ :: LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE :: CRISTÓ-
 FOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS :: FRANCESC
 NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLIVERAS I MASSÓ
 CARLES PI SUÑER :: JAUME RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÉ
 M. ROSSELL I VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER
 I COLL :: SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Sobre el conreu del tabac, per *August Matons*. — Com viatgen els microbis, per *C. Danés Casabosch*. — Les malalties roges dels porcs, per *Joan Vidal*. — Farratges de secà: La nyamara, per *Josep M.^a Soler i Coll*. — La vinya al Penedès i els conreus que podrien intentar-se per a substituir-la, per *Raul M. Mir*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llorc*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *M., P. P., P. B. i T. T.* — Consultori, per *A. M. i G. T.*

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleu 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

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES CONTINUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

BOMBES DE VEREMA "MABILLE"

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

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

Sobre el conreu del tabac

L'Estat ha permès a Espanya el conreu del tabac. Era incomprendible la prohibició existent car el monopoli del tabac tal com estava organitzat ultra ésser un benefici, per a la companyia arrendatària — benefici que encara continua i durarà molts anys—ho era també pels productors de tabac dels països americans que per voluntat del govern espanyol proveïen el mercat peninsular quan era possible proveir-lo amb producció pròpia estalviant així molts milions de pessetes.

Però no es tracta ara de fer cap mena de recriminació sinó sols de donar un exemple dels forts rendiments que poden obtenir-se amb el tabac a l'objecte de decidir als nostres pagesos a fer proves.

A Itàlia fa molts anys que l'Estat ha permès i afavorit el cultiu del tabac i avui la producció ha esdevingut tan important que de país importador s'ha convertit en país exportador.

Cercant directament dades i xifres, he pogut recollir les següents que es refereixen a la producció de tabac a la província de Lecce, l'últim recó d'Itàlia que mira cap a la península balcànica, comarca càlida per excel·lència on es cultiva la vinya, l'olivera, la figuera, etc. i totes les altres plantes de països secaners. Per a què es vegi fins a quin punt l'aigua escasseja, cal dir només que en certes anyades s'ha hagut de portar en barcos i vapors cisternes per a proveir ciutats de 50.000 i més habitants. Avui s'està construint un colossal aqüeducte, el més gran del món, que travessa la península del mar Tirrè a l'Adriàtic, per tal de portar aigua per a beure a varis milions d'habitants.

Les dades següents són doncs d'aquesta comarca càlida i secanera on s'obtenen els vins de major graduació alcohòlica d'Itàlia.

El tabac es pot dividir en dos tipus: el negre o americà (cubà o brasilenc, etc.) i el llevanti (de Macedònia, Assia menor, Grècia, Bulgària, etc.) El primer es el que es consumeix de preferència a Espanya. El segon, en canvi, groc, aromàtic, de gust amargant, es el tipus de luxe i el que predomina en la major part dels països europeus. Aquest és el que es produeix a la província de Lecce i a ell es refereixen les notes que segueixen.

Les varietats conreuades prenen el nom del país de procedència en la península balcànica. La millor de totes és la *Xanthe-Iakà* (*Xanthe* és el nom de la regió i *Iakà* el del poble), però s'en cultiven també d'altres,

com la *Xanthe-Jenidyè*, la *Kiretchiler-Iakà* (que va molt bé per les serres i terrenys montanyesos) l'*Aya-Solouk*, semblant a la *Xanthe-Iakà* i més productiva però no tant fina, etc.

A la província de Lecce es cultiven avui unes 15.000 hectàries de tabac que donen uns 120.000 quintars mètrics de producte, és a dir uns 800 quilos per hectàrea. Es prefereixen els terrenys el menys compactes possible, poc fondos no gaire fèrtils i pobres de matèria orgànica. El clima ha d'ésser molt càlid i poc plujós, amb molt sol i molta lluminositat per a obtenir el tabac més fi. Els pagesos desitjen solament tres plujes en tota la temporada: la primera en fer el trasplant, (de vegades per a aprofitar-la van plantant mentres plou) la segona uns 15 dies més tard i la tercera al cap d'unes tres setmanes de la segona.

Al mes de gener preparen la terra per a fer el planter i fan la sembra a últims de febrer. El planter ha d'ésser adobat només que amb fems d'ovella i així ho exigeix l'Estat, perquè les experiències fetes durant varis anys i la pràctica seguida a la Macedònia, que és on s'obté el millor tabac d'aquest tipus, han demostrat què és el que dona el producte més fi i aromàtic. Les plantetes han de regar-se cada dia.

En el mes d'abril es fa el trasplant; el terreny es treballa previament donant-hi tres llaurades. Les plantetes es posen pel *Xanthe-Iakà*, en línies a la distància de 50 centímetres i en la línia a uns 15-20 centímetres. Entren unes 120.000 plantes per hectàrea.

La plantació la fan les dones amb pic com pel blat de moro i segons la pràctica, una dona posa unes 2.000-2.500 plantes per dia. Darrera va un home que amb una regadora tira un xic d'aigua a cada planteta. Aquest humitejament és indispensable per a que la plantació vagi bé si no plou de seguida.

Al cap d'algun temps es fa una treballada superficial per a rompre la crosta i destruir les males herbes. Rarament s'en fan dos.

Després ve la collita que és successiva i comença al juny; la maduració de les fulles coincideix més o menys amb la floració; primer maduren les fulles de la base més tard les altres. La maduració es coneix perquè les vores i el nervi principal es tornen més o menys groguenques.

Les dones al matí tallen les fulles, les posen en cistells i les porten a la casa on s'enfilen en un cordill d'un metre de llarg una al costat de l'altre i es penjen en un local ben sec. Aquí queden durant un parell de dies i després es porten al sol i s'hi deixen pel temps necessari fins que hagin adquirit una color uniformement groga, estiguin ben seques i siguin fràgils. Es tornen a portar aleshores a dins i es penjen en l'aire on absorbeixen de nou la humitat i esdevenen flexibles perdent la fragilitat.

En aquest local sense cap més cura s'estan fins a l'octubre que és quan s'han d'entregar a l'industrial que sol ésser un intermediari entre el pagès i l'Estat.

L'Estat autoritza a un industrial a cultivar una determinada superfície amb tabac. L'industrial té el dret, baix la seva responsabilitat, de repartir aquest permís entre varis agricultors dels quals s'ha de quedar la producció. Ell reb les fulles, com hem dit, al mes d'octubre, fa grupus, categories, seleccions, les embala i l'entrega a l'Estat en el més de

setembre de l'any següent. L'Estat les converteix en picadura o hebra i fa les barrejes amb tabac de altres procedències i prepara les cigarretes pel consum.

L'Estat estableix cada any amb anticipació el preu del tabac tant per aquell que l'agricultor entregará a l'industrial com pel que aquest haurà elaborat. Per exemple, els preus establerts aquest any pel *Xanthelaká*, són els següents per 100 quilos:

Categoria del tabac	Preu pel pagès	Preu del tabac ja elaborat per l'industrial
1. ^a	1387.50 lires . .	2179.50
2. ^a	1165.50 » . .	2164.50
3. ^a	943.50 » . .	1609.50
4. ^a	388.50 » . .	1110.—
5. ^a	— . .	445.50
residus. . .	— . .	166.50

Les despeses d'elaboració puguen a unes 300 lires per 100 quilos a les quals cal afegir un 10 per 100 de pèrdues i la reducció del quantitatiu de cada categoria car, per exemple, part del tabac que quan el tenia el pagès era de primera categoria, passa a segona en ésser elaborat i classificat de nou. En efecte pel pagès no existeixen ni la quinta ni la sexta categoria i existeixen, en canvi, per l'industrial.

L'objecte d'aquest article és només el de fer veure que el cultiu i elaboració del tabac no presenten gaire complicació i que els beneficis que poden obtenir-se tant pel cultivador com per l'industrial són veritablement importants. L'ingrés brut del cultivador (una producció de 800 quilos de fulla seca per hectària, a un preu mitjà de 1.000 lires els 100 quilos) no acostuma a baixar mai de les 8.000 lires i molt sovint es superior. Les despeses oscillen entre 3.000 i 4.000 lires per hectària.

Cal advertir que la elaboració del tabac del tipus preferit al nostre país, no és tant senzilla com la d'aquest tabac de tipus levantí però malgrat la major complicació pot deixar igualment bons beneficis. Molt important a remarcar és també el fet que el tabac—al menys aquest tipus que podria destinar-se a l'exportació—permetria utilitzar moltes terres pobres i secaneres del nostre país i podria ésser, en certs casos, un bon cultiu per a substituir en part al de la vinya.

Una observació que el llegidor pot fer és que els comptes donats més amunt són en lires i que aquestes estan avui a 30 aproximadament, ço que significa que per reduir-los a pessetes s'hauria de dividir tot per tres, obtenint-se així un benefici que no és pas extraordinari. Però per a fer veure que els beneficis que deixa el cultiu del tabac a la província de Lecce, país vitícol — una espècie de nostre Priorat per les qualitats dels seus vins — són veritablement reals, cal dir sol que les terres bones per vinya es venen allí a 5.000-6.000 lires l'hectària, mentre que les terres bones per tabac arriben a 20.000 lires l'hectària. Això vol dir doncs, que el tabac deixa en aquell país un benefici quatre vegades més gran que la vinya.

Còm viatgen els microbis?

EN aquestes mateixes pàgines es publicà un article molt arrodonit posant a la llum del dia les intimitats i la manera de viure dels microbis, és a dir, la tasca de molts anys i de molts homes que es passaren la vida estudiant les condicions i les mínimes exigències del microbis per a viure i reproduir-se amb una proporció corprendora, però escollint tan sols els que per condicions especials del subjecte o hostaler d'aquells (dient-me home, dient-me bestiar), li poden produir o li produeixen una malaltia; seguirem aquestes petjades fins a veure com fina la lluita entre l'organisme superior (bestiar) i l'organisme petitíssim (microbi).

De natural, quan un animal és nat no té sobre el seu cos cap microbi, però després dels primers moments de la naixença comença a hostatjar aquells gèrmes en la pell i en les mucoses: el primer contacte amb la mare ja és un préstec de microbis, d'aítal faisó que aquesta primer dona al seu fill els microbis, que no pas la primera gota de llet. Els microbis s'endinsen a les narius, a la boca i als pulmons en el moment dels primers renills o bèls, i ja es poden trobar des de la novena hora en el budell del nadó; aquests microbis que cerquen un millor hostatge, en gran part són ignocents, hom els diu estreptococs o stafilococs (per la forma de coco-arrodonida), però si en el lloc ón és nat el cap de bestiar que volem estudiar, hi ha o han estat altre bestiar malalt aleshores els microbis en son viatge d'exil poden tot seguit aixoplugar-se dins la boca (recordi's el bon viure que els hi dona l'escalfor i la humitat) o dins dels pulmons, i com sigui que fan un viure exemplar sense pregonar llur presència, ells, tot moixos, passen per hostes indiferents que coven una traïdoria, puix si el nadó o l'infant per qualsevulla feblesa no'ls hi té les defenses orgàniques, sempre a punt de lluita s'aprofiten del moment feble i el microbi de la boca produirà la diftèria o el dels pulmons produirà una tisis.

És a dir, que l'acte d'encomanar-se o realitzar un contagi a bestiar sà comprèn dos actes: primer l'excreció del microbi o virus i, segon, la introducció del virus en l'organisme del bestiar darrerament emmalaltit.

El virus és constantment excretat pels animals vivents, pels cadàvers, pel sol i per les aigües; hi ha alguns microbis que essent secretats pels animals es tornen a trobar en els cadàvers, s'expandeixen pel sol i es serben per llarg temps (el microbi del tètanos, el microbi del carbó); demés els animals malalts per llurs dejeccions i excretes són uná font de microbis, puix per les llàgrimes (peste bovina, ràbia), per la saliva (ràbia, glossopeda, morm), pels mocs (morm, tuberculosi, brom dels poltres, brom dels gossos), pel fluix vaginal (morm, abort), per la femta (febres tifòdiques, còlera, septicèmia, verola, tètanos), per l'orina (peste bovina, morm, carbó essencial), per la llet (peste bovina, mastitis gangrenosa, glossopeda, perineumonia (mal de perdiu), tuberculosi, ràbia), per la sang, per la posterma, per la carn, per les carcasses poden fer sortir els microbis patògens.

El sòl a cop d'ull pot comprendre's que actúa sobre la vida del bestiar com un altre organisme vivent, mostruós per la seva grandiositat, i els ordinaris que li serveixen per portar d'un costat a l'altre les seves poblacions microbianes són els cucs de terra, els llimacs, les aigües i les herbes i farratges que nodrint-se de les seves entranyes serben, coven i curen de llur vida.

Malgrat conèixer, doncs, les fonts d'eixes milionades de microbis que viuen dins plena natura, encara manca saber com viatgen, com es condueixen a les portes de l'organisme sà, qui és que els porta i si aquests veïcles són vivents o coses sens vida.

Entre els vivents, les persones són els veïcles més temuts puix molts oficis o professions hi són exposats; així veiem com els vaquers, els eugassers, els metges, els veterinaris són els portadors de malalties d'un costat a l'altre, i com exemple n'hi haurà prou en veure que dins una cort de vaques curada per un vaquer amb tuberculosi oberta (pulmonar), emmalaltiran també físiques moltes vaques que hauran respirat l'esput del vaquer, puix escupit a terra, i fet pols per la dessecació de l'escalfor de l'aire s'haurà barrejat amb la polsina de l'aire de la cort. ¿No és conegut el cas d'un vaquer que dóna el remei per la boca a una vaca malalta de perineumonia (mal de perdiu), i sense rentar-se les mans, distribueix farratge a uns altres caps en un altra cort i aquestes darreres moren també de mal de perdiu?

Els animals lliures que d'una manera o altre poden tenir contacte amb els animals de negoci, siguin gossos, mosques, rates, gallines, conills, cabres, porcs, etc., poden també amb la terra enganxada a llurs dits o unglots servir de veïcle.

Les coses sense vida són les que en la pràctica el ramader oblida més en judicar que poden portar un contagi i un perill i des del sac—de segones provinent de la farinera — i abans comprat a un altre ramader que tenia el bestiar amalurat, fins al vagó de ferrocarril que ha transportat bestiar malalt, tot, pot portar el microbi funest: els farratges, els pots de llet, les galledes, l'estriçol, l'escombria, etc., etc.

I una vegada portat el germe, el virus, o sigui el microbi, a la portalada de l'organisme sol espera una petita portella oberta, com pot obrir l'aresta d'un gra de boll ferint la mucosa de la boca, del païdor o dels budells, o com pot fer també una petita nafra dalt la creu, en la collera, un gorniment mal ajustat, o dins la madriguera un part dificultós, per poguer entrar triuñfant aquell microbi i començar la lluita que fa pedre la salut a l'animal envaït.

Els signes més manifestos de la lluita pel que toca a l'animal es tradueixen per l'aparició d'un grà, en la pigota, d'una o moltes butllofes en la glossopeda, del tubercle en la tisis, del xancro en la sífilis, de la inflor en quiscuna part del cos en totes les lluites i, per ço tant si l'animal obté la guarició com la mort, torna a ésser ell mateix un altre viatjant de microbis maleïts.

Es la llei de la Natura, un cicle etern.

C. DANÉS CASABOSCH

Tècnic clínic dels Serveis de Ramaderia

Les malalties roges dels porcs

AMB aquest nom hi van compreses, el còlera, pulmonia contagiosa i mal roig, que tenen un sintoma comú que consisteix en l'aparició de taques roges o morades en diferents parts de l'animal atacat.

Parlarem només del mal roig, dit per alguns *mal vermell*, per ésser el més conegut, el més ben estudiat, el més freqüent a Catalunya, el que causa més baixes i el més fàcil de combatre.

El mal roig dels porcs és una malaltia infecto-contagiosa, de caràcter greu, de gran poder difusiu, o sigui que s'encomana amb molta rapidesa.

El quadre simptomàtic més corrent, consisteix en l'aparició de taques vermelles o morades, més o menys botxegudes escampades pel cos; excrements petits i durs com boletes, desgana, tambaleig dels terç posterior, dificultat d'aixecar-se, ganes de jaure i amagar-se sota el jas, febre alta, i si se'ls mareja fan un grunyir peculiar que denota sofriment i malestar. Normalment aquests símptomes van acoplats, i quan és així cap dificultat té el diagnosticar el mal roig; però a vegades tan sols, es notaran una o dos d'aquestes senyals i sense aparició de taques roges, i en aquest cas ja cal un ull una mica experimentat per a fer un diagnostic encertat. A voltes he pogut notar solament, un vòmit, o bé un porc que queda amb el coll tort, una coixera repentina, que tan pot ésser de les cames de davant com de les de darrera, i l'experiència m'ha ensenyat que en aquests casos també es tractava de mal roig.

Però no acaba aquí el variat polimorfisme d'aquesta malaltia, car presenta un altre quadre que després d'una llarga pràctica i detingudes observacions, he vingut en coneixement que també es tracta de mal roig. Algun veterinari tal volta ho posarà en dubte i es resistirà a creure que aquells porcs que semblen atacats de bogeria furiosa, a vegades només un, a vegades tota la porcada, que s'enfilen per les parets, que tenen la monomania de ficar el cap pels forats, o apretar-lo fort pels reconcs de la cort, que comencen a donar voltes sense veure-s'hi, ni saber on van, i que les més de les vegades, algun no haurà sabut a què atribuir-ho, també és mal roig. Sempre que algú es trobi davant d'un cas així, li aconsello que apliqui el suero i no dubto tindrà èxit com he tingut jo en el variis casos que he tractat.

Aquest és un quadre que no solament desconcerta al veterinari, per no haver-lo trovat encara descrit en lloc; també causa alarma al propietari dels porcs que creu si seran esperitats, i ho atribueix a bruixeria, i fa judicis sobre tal o qual veí o persona, i a vegades amb tota la bona fe va a cercar al Sr. Rector per a què beneeixi el bestiar i és ell qui quasi sempre aconsella que es vagi a buscar el veterinari.

Aquesta malaltia l'agafen els porcs en tot temps i en totes les edats, si bé que té més predilecció pels que passen de cinc mesos i apareix amb més intensitat des d'agost a desembre. També acusa major nombre d'invasions els istius que plou, no pas en els que passin secs.

Les pèrdues que ocasiona el mal roig poden evaluar-se en un 80 per cent en els països on no es vacuna, o no es fan aplicacions de suero, men-

tre que en les comarques on s'acostuma practicar la suero-vacunació, les pèrdues oscilen entre un dos i un cinc per cent.

Aquestes dades sembla haurien d'ésser suficients per a convèncer als pagesos de la necessitat de la suero-vacunació, i encara veiem que en moltes comarques hi ha molta apatia i poca confiança en aquest remei malgrat sofrir greus pèrdues per aquesta malaltia.

Els pagesos han d'estar plenament convençuts que el què perd els porcs de resultes del mal roig és perquè li ha donat la gana.

Dos procediments poden seguir-se per a combatir-lo: suero-vacunació, i l'aplicació de suero sol.

El primer que es purament per a prevenir la malaltia, s'ha d'usar en porcs que no estiguin malalts i si pot ésser que no estiguin massa adelantats; entre els tres i els cinc mesos és la millor edat. L'eficàcia de la seva acció sol durar un any.

El segon procediment, o sigui l'aplicació de suero sol, serveix per a prevenir i curar la malaltia, i s'usa quan la infecció ha invadit la porcada, i s'aplica als porcs malalts per a curar-los, i als bons per evitar que s'infectin.

Com a medi preventiu, és cosa sempre segura, de manera que els porcs als quals se'ls hi aplica el suero en cas que es trobin en mig d'altres infectats, estan uns tres mesos immunitzats. Per això s'aconsella sempre quan en una porcada ha aparegut la infecció, fer el tractament als bons i als malalts; de no fer-ho així el pagès s'exposa a sofrir importants pèrdues encara que no se li morin els porcs, i es què, de fer-ho només als malalts, no evitaria noves invasions, i precisament això és lo que es tracta d'evitar, puix desgraciadament l'experiència ensenya que els porcs que han sofert el mal roig, no fan com es diu vulgarment, *ni ferro ni carbó*, de modo que agafen esperveranys, queden coixos quasi sempre i moltes vegades queden tarats del cor, ço que els ocasiona la mort més tard.

Alguns pagesos tenen la mania o prevenció de què el suero fa agafar esperveranys als porcs i posen a vegades resistència a la seva aplicació. És de suma conveniència desfer aquest erro i fer notar que els esperveranys i coixeres provenen del mateix mal o sigui de la infecció que ha produït una inflamació en les articulacions. Cal que es fixin que aquestes coixeres només les sofreixen els porcs que han estat malalts del mal roig al qual han resistit, tant si se'ls ha aplicat suero, com no, i que les tals coixeres no tenen lloc en els porcs que no han sofert la infecció del mal roig, encara que se'ls hi hagi aplicat el suero.

Altres es resisteixen a fer us de la suero-vacunació perquè a vegades ha succeït algun accident de vacunació, o perquè hi ha hagut alguna invasió en algun porc vacunat.

S'ha de tenir en compte que ni una ni altre cosa poden ésser motiu suficient per a deixar de vacunar als porcs com ho comproven els fets i la llarga experiència que tenim sobre's aquest punt.

Sens dubte que evitar la possibilitat de tot accident de vacunació és cosa totalment impossible, perquè per medi de la suero-vacunació es fa passar un mal roig molt lleuger que no produeix trastorns sensibles al animal, però hi haurà individus que per qualsevol circumstància que es impossible conèixer, resistirà menys a aquella lleugera malaltia, o bé

li produirà una reacció tan violenta que pot causar esperveranys, fer sortir taques roges a la pell, és a dir, fer que li apreciem un qualsevol dels símptomes que he descrit al principi i que caracteritzen al mal roig i fins pot produir la mort. Dintre els molts mils porcs que he vacunat, en infinitesimals quantitats, de tot m'ha succeït, però hi ha que veure que aquests petits contratemps no signifiquen res, davant dels molts mils caps que no han sofert la infecció.

Ningú voldrà admetre que no s'hagi d'empeltar la verola a les persones, encara que a vegades produeixi algun trastorn inevitable, davant les moltes vides que es salven amb la seva aplicació.

Haig de fer constar que la comarca de Banyoles on l'engreix de porcs té una importància enorme, ha estat sempre una de les més castigades pel mal roig, i quan no es feia l'aplicació de la suero-vacunació, hi havia anys en els quals es perdia fins el 80 per 100 dels porcs, de tal manera que hi havia pagesos que s'havien tingut de decidir a criar vedells i a abandonar l'engreix dels porcs. Però des de que s'ha fet l'aplicació de la suero-vacunació, escassament les pèrdues han arribat a un 5 per 100, i altre vegada s'ha retornat a la cria de porcs i el benestar ha entrat de nou a les cases de pagès.

En conseqüència de l'aplicació de la suero-vacunació va venir la fundació de diverses societats de segur mutu del bestiar porquí que fa deu anys venen funcionant en la ciutat i comarca amb un èxit gran, cosa que mai s'havia pogut assolir, perquè quantes vegades s'havia intentat fundar una societat o segurs d'aquest gènere sense poguer fer us de la suero-vacunació, tantes vegades, havien fracassat.

JOAN VIDAL

Veterinari

Banyoles, novembre 1921

Farratges de seca

La nyamara

II

JA que ens havem posat a propagandistes de la nyamara havent esmentat en nostre primer article els aventatges, d'aquest conreu, parlem en el present i segon, de la refutació dels inconvenients que alguns li han trobat per a oposar-se a la seva propagació.

Podem resumir tals inconvenients en tres.

- 1.^r És difícil eliminar-la del terreny un cop hi ha estat plantada.
- 2.ⁿ És difícil conservar els tubèrcols.
- 3.^r És difícil el netejament dels mateixos.

Quant al primer punt, referent a la dificultat de desfer-se d'aquesta planta una vegada sembrada en un camp, és un defecte que avui dia ha perdut molta importància. Per la meua part puc assegurar, que havent

sembrat de blat, camps en què les nyàmares hi havien permanescut 2 i 3 anys, els peus nascuts d'aquestes han estat escassos el primer any i quasi nuls el segon. Per a respondre als detractors de la nyàmara, quant a n'aquest defecte, podem aconsellar-los-hi els següents remeis: a.) conreuar després de les nyàmares plantes que s'entrecavin o es dallin. b.) si la terra queda lliure durant l'estiu següent a la seva collita, tractar-la com es fa per a la exterminació de les males herbes, amb treballades superficials i continuades, arrancant per tant tots els peus que neixin. c.) Practicar la collita en època oportuna.

Detallem aquest darrer extrem: La nyàmara, com ja indicarem, pot romandre en la terra, durant l'hivern sense sortir perjudicada per les gelades de la dita estació. Aprofitant aquesta propietat els conreuadors la deixen en la terra, collint-la a mesura de les necessitats del bestiar. Tal costum si bé és molt còmoda presenta greus inconvenients car en primer lloc si venen fortes gelades, es fa impossible, en virtut de l'enduriment de la terra glaçada, la recolecció i per altre part els tubèrcols, en morir-se la part aèria, es separen amb facilitat del pa que, junt amb les arrels i la terra s'obté en arrencar-les estirant per la tija de la planta, cosa que no passa si la recolecció es fa vers la primera quinzena de novembre. Per tant si es deixa la planta a la terra durant l'hivern ens exposem que en tenir que fer la recolecció tinguem que prescindir del procediment d'arrencar el pa de tubèrcols estirant la tija, el més complet i perfecte, car no deixa tubèrcols petits en la terra, exposant-nos a tenir a l'any següent una invasió de peus de nyàmara.

Això, és clar, sempre que no es vulgui que el camp quedi plantat, per a l'any següent.

Com se veu doncs l'inconvenient que molts retreuen en contra de la nyàmara, de que és quasi impossible fer-la desaparèixer queda solucionat fent la recolecció a temps i fent seguir el seu conreu pel d'una planta que s'entrecavi o és dalli.

Però si s'han d'arrencar els tubèrcols abans de l'hivern ¿com procedirem a la seva conservació, car la nyàmara un cop arrencada es panseix perdent l'estima del bestiar i ultra això té gran tendència al podriment? El remei no pot ésser més senzill: Una vegada arribats els moments de la collita es tallen les tiges a uns 30 centímetres de terra i s'arrenquen els pans d'arrels i tubèrcols sense fer caure la terra i es transporten en un lloc ben sec del camp (que en temps de pluja l'aigua no s'hi acumuli). Allí es disposa una capa de 30-50 cm. de fexina, damunt de la que s'hi colloquen els pans de nyàmares.

El primer estrat de tubercles es recobreix de terra estreta del voltant, procedint-se a col·locar altra capa i així successivament. El conjunt es recobreix de terra. D'aquesta faisó les nyàmares es tenen sempre a mà i es conserven perfectament, sobre tot si es té la precaució de disposar de tant en tant, unes xomaneies que s'obtenen col·locant en l'interior del munt uns feixos verticalment.

Quant a la dificultat que presenten els tubèrcols en volguer-los netejar de la terra que s'adhereix no té cap importància.

Si la terra és sorrenca, ni cal parlar-ne, es qüestió de rentar-les amb un renta-arrels.

Però si la terra és argilenca, donada la rugositat e irregularitat de

la superfície dels tubercles, amb l'aigua es faria una pasta, de difícil separació i que podria perjudicar la salut als animals consumidors. Contra aquesta dificultat hi han dos remeis: En primer lloc en Vilmorin, seleccionant llavors recollides a Tolón l'any 1808, pertanyents a la varietat blanca ha assolit una mena de nyàmars, que ultra altres propietats tenen la de produir tubèrcols llisos. Per altra part, en tractar-se de terres argilenques, que no son pas les millors, el pitjor és recórrer a l'aigua per a netejar les nyàmars. El millor és estendre les nyàmars, fins a dessecació de la terra adherida, la qual no triga en despendre's aterrossada i si no ho fa per si sola, ho fa al menor frec.

Queden amb lo dit, desfetes totes les objeccions que s'han presentat obstaculitzant la divulgació de les nyàmars. Totes elles resten ben senzillament solucionades.

Hem gastat una quantitat ja respectable de paper i tinta, fent lloançà de les qualitats de la nyàmara, en ço que fa referència a la seva cultura en països secaners i pobres, així com defensant-la dels atacs que per part d'alguns ha estat objecte i encara no hem dit en concret per a què serveix, si bé hem esmentat vagament i a manera de indicació que els seus tubèrcols servien per a alimentació del bestiar.

Més les seves aplicacions són més nombroses. De la planta de l'*Helianthus tuberosus* se n'aprofita tot, car si bé les fulles i troncs són més pobres en substàncies sacarificables que els tubèrcols per altra part contenen més matèries azotades.

Vers el mes de juliol es pot fer una recolecció de la part exterior de les plantes; és clar, però que el pes dels tubèrcols se'n ressentirà considerablement, molt més que si dit farratge es cull en el mes de setembre, car s'ha de tenir present que la nyàmara continua desenrotllant-se fins durant l'hivern a expenses de les reserves que resten en les tiges.

Malgrat això mentre el farratge vert (que es pot fer secar) obtingut pel juliol és consumit en sa totalitat, del collit en el mes de setembre se n'aprofita un 77 per 100 i sols la meitat del recolectat en el d'octubre, car el bestiar deixa els troncs per ésser excessivament llenyosos.

La proporció de part verda a tubèrcols, és de 96 a 100.

Les nyàmars per a alimentació de l'home tenen poca aplicació, car no és possible utilitzar-les cuites ja que es desfan quedant reduïdes a una massa farinosa. Per altra part el seu gust, tirant a escarxofa cansa aviat. En petita quantitat, amanides amb oli i vinagre hi ha qui les consum a taula.

Pel bestiar de tota mena si que és un excellent aliment, si bé cru no s'en pot abusar, car pot produir la meteorització en els rumiants i una espècie de borratxera en els moltons degut a la grossa proporció que contenen de sucre fermentescible.

Aquests inconvenients desapareixen amb una lleugera cocció.

El bestiar de banyes s'hi acostuma ràpidament, donant-les-hi primer en petites quantitats i després mai amb excés.

Als pors els hi agrada i s'utilitza en l'engreix llur, crues o cuites.

Quant els moltons o ovelles, recomanem en cas d'ésser-les-hi donades en cru, barrejar-les en quantitat moderada amb altres aliments secs, afegint-hi una certa proporció de boles de ginebró aixafades.

En resum cal dir que és aplicable al racionament de tota mena de

bestiar, però que cal administrar-les ben netes* de terra, trinxades, (talla-arrels) i si pot ésser cuites; mai en quantitats exagerades.

Les tiges llenyoses, serveixen com a combustible i jas.

Copiem a continuació, de l'obra «Alimentació del bestiar», d'En M. Rossell i Vila, la seva composició donada en tants per 100 digestibles.

Matèria seca	20'4
Matèria azotada	0'9
Matèries hidrocarbonades + matèria grassa × 2'4 ...	15'8
Cellulosa... .. .	0'2
Unitats nutritives	17

Ço en el que fa referència a les seves aplicacions remaderes, però hem d'esmentar un altra d'industrial: l'obtenció de l'alcohol.

Llàstima que dita indústria, sols pugui tenir lloc en determinats mesos de l'any, car en altres la manca de sucres fermentescibles fa que el rendiment en alcohol del most sigui petit.

Mercès a la considerable quantitat de sucre que conté dit tubercle, dóna un rendiment del 6-8 per cent d'alcohol.

Les pulpes més nutritives que les de la remolatxa representen el 60 per 100 del pes total dels tubèrcols, però si no es consumeixen en fresc han de barrejar-se a les de aquella i les brises són bones com adob, mercès a la seva riquesa en sals potàssiques.

JOSEP M. SOLER COLL

Enginyer agrícola

(Seguirà)

La vinya al Penedès i els conreus que podrien intentar-se per a substituir-la (1)

EN previsió dels perills que amenacen el pervindre de la vinya, tot ço que s'encamina a evitar o quan menys, a atenuar les conseqüències funestes que haurien de sobrevinir del debilitament d'aital conreu o del desmèrit dels seus productes, ha de merèixer ser aplaudit i encoratjat. I si tot encoratjament en tal sentit ha de veure's amb satisfacció, molt més ha de ser-ho en nostre Penedès, on la vinya hi té la més alta significació i on hi representa el valor més permanent de vitalitat i de riquesa.

Cal dir-ho sense por d'exagerar; en les nostres terres, tant en les extenses planúries com en les costeres del Llobregat al Gayà, tot ho omple el cep i de ses fructificacions viuen i prosperen quants hi habiten. Tal és lo que en aquest indret hi significa, que en totes les hispàniques

(1) Extret de la «Memòria sobre els conreus que podrien intentar-se en les finques agrícoles del Penedès, si per una crisi vinícola resultés anti-econòmic el conreu de la vinya», premiada al Certamen celebrat a Vilafranca del Penedès.

terres no hi té Bacus temple tan grandios com el que aquí se l'hi ha aixecat.

Bé pot afirmar-se, doncs, que més que enlloc serien aquí greus les conseqüències d'una desvaloració de la vinya, que ompla serres i valls, absorbeix totes les activitats, totes les iniciatives, treballs i diners; nodreix i sosté a tots els de la comarca i és la clau mestra de tota sa economia.

A la seva ombra i ampar, viles, pobles i caserius, s'hi fonamenten, creixen i prosperen, fent sentir sa virtualitat, així en la llar del parcer com en la del hisendat del mateix modo que en la del comparet o del menestral. No és, per tant, d'extranyar que a la vinya s'hi esmerci tot; per ella, sigan pocs tots els cuidados i ella tot ho absorbeixi i motivi totes les preocupacions. És just i natural que així siga; cap com ella es mostra tan generosa i esplèndida amb els que li rendeixen pleitesia. Bé pot afirmar-se, que és per la seva virtualitat que el Penedés s'ha fet i que sols per ella ha arribat on és i d'ella espera les fortituts per a caminar encara més lluny.

És molt natural, per lo mateix, que la sola menaça de perdre ço que aquí representa, ço que té més valú, porti la desorientació i el defalliment, puix que significa, per nostres encisadores encontrades, passar de l'opulència a l'estretor, de la riquesa a la misèria.

Les condicions a què la guerra ha portat al món, s'extenen per tots els països. En tots aquests les necessitats exigeixen restringir les importacions i elevar els impostos per atendre els compromisos i les obligacions que la lluita deixà. Ara es toquen arreu les conseqüències de les violències, i la política del període de *post guerra*, alterant els principis generosos de llibertat i del lliure comerç, per una política econòmica restrictiva de *ultra proteccionisme* que ve a ferir-nos també al Penedés, dificultant l'expansionament de les produccions i hem de plànyer-nos, com cada dia se'ns tanquen les portes de països, principals consumidors de nostres vins.

Hem d'oposar-nos amb totes nostres forces en aquest camí i procurar que aquestes corrents es deturin; no hem de consentir, sense protesta, que se'ns vulga asfixiar i hem de reclamar amb empenyo, contra aqueixa tendència a l'isolament, que de prevalèixer equivaldria a tancar-nos dintre fites aïsladores com les muralles que empresonen la Xina.

Volem creure i esperar, que ha d'ésser purament circumstancial i transitori el període que planteja la crisi de la falta d'exportació del vi, que tornaran altres temps en els quals la beguda excelsa dels llatins sigui sollicitada i estimada arreu en lo que val. Entretant, hem de prevenir-nos per a passar el període transitori a què estem abocats i buscar en altres conreus, medis de compensar les falles que puguin resultar de no poder adinerar-se suficientment les produccions de les vinyes nostres.

Per moltes que siguin les contrarietats que sobrevinguin, la vinya ha de constituir en la comarca del Penedés, el conreu principal, com si diguéssim l'*arbre mestre* de la seva agricultura.

Entre els motius principals que poden aduir-se en apoi d'aquesta opinió, hi ha el fet de que cap altre vegetal en nostra comarca estaria en

condicions de poder sostenir folgadamente la densitat de població que en el Penedés troba ocupació i hi viu a laombra dels ceps.

Si, com fan observar els economistes, la manifestació més justa de riquesa d'un país es troba en la densitat de població i en la prosperitat que hi gaudeix tenim aquí que aquestes condicions hi estan ben demostrades i que al conreu de la vinya han d'ésser atribuïdes, ja que és quasi l'únic element de treball i de producció que posseïm.

No ha de sorprendre que siga així, si es té en compte que és el vegetal que en més alt grau demostra sa poderosa influència colonitzadora. La importància de sos rendiments, molt més alçats que els que reneixen altres plantes i l'ocupació de braços que reclama la vinya, i els elevats jornals que consent es paguin i que cap més altre conreu permet, lo que dóna lloc a què s'aprofitin la majoria de terres per a l'establiment de vinyes.

En efecte, mentre que pels dels cereals, els prats artificials, molts terrenys quedarien sense treballar, per la vinya van ocupant-se grans extensions d'erms i de boscos, en els quals no tarden a aixecar-se edificacions urbanes que són l'origen de centres de població.

Tal resultat no és de sorprendre, tenint en consideració que, en les condicions normals, la vinya pot alimentar de tres a vuit vegades més d'individus que no pas els cereals o els conreus d'herbes per a farratges.

Abona també el criteri de què ha de sostenir-se a tota costa la vinya, el què la tradició i l'educació de la gent, així com les aptituds de treball es funda aquí en dit conreu i significaria un retrocés substituir-lo per altres que, no igualant al cep en capacitat productora, presenten la desventaja d'ésser poc menys que desconeguts en el país.

Partint, doncs, de la idea que ha de continuar essent la vinya l'objecte principal de les preocupacions, de les activitats i dels esforços dels nostres pagesos, lo que ha de procurar-se, en tot lo que es puga, que tant en lo que es relacioni amb la perfecció del conreu, com en l'elaboració dels productes, s'arribi al punt més culminant, a fi de què amb el marge i diferència entre el preu de cost del vi i el preu de venda del mateix, queden garantides i assegurades les riqueses que per la vinya arriben a tots els indrets de la comarca.

Precisament, ara que es dibuixa el temor d'una crisi de baix preu del vi, és quan més se sent la necessitat de què el cost de producció d'aquest, s'obtinga lo més baix possible, per a que així el productor es trobi en condicions de poder lluitar amb la competència que els vins d'altres procedències li pugan fer.

Per a arribar a aquest propòsit és, per tant necessari, perfeccionar la tècnica del conreu, alleugerint les despeses, tot procurant, per altre part, que el preu de venda dels productes s'elevi tot lo possible.

L'augment de jornals per una part, les creixents despeses que la defensa de les collites contra els paràsits que les amenacen imposen, són per desgràcia, motius per a què vegem més aviat créixer que no pas minvar els gastos de la vinya, venint, per lo mateix, a elevar el preu de cost de la producció del vi. Si l'encariment d'aquest, per raó dels factors esmentats, anés progressant continuament, sense que li correspongués una elevació equivalent en els preus de venda, s'arribaria al mo-

ment en què moltes vinyes haurien d'abandonar-se per superar les despeses als ingressos.

Una revisió de les terres que posi de manifest fins on arriba la seva capacitat productora per assegurar els jornals i demés despeses que s'hi esmercin en l'obtenció del vi, assenyalarà a llurs propietaris fins a quin punt els hi té compte dedicar-les a ceps, puix és evident que on quedés demostrat lo anti-econòmic d'aquest conreu, fora lògic i natural no empenyar-se en prosseguir-lo, sinó buscar la manera d'utilitzar les terres incapaces de dur vinyes reproductives, en altres utilitzacions que econòmicament poden deixar alguns beneficis a llurs propietaris.

Afortunadament per a aquests casos, a l'agricultor del Penedés se li ofereixen recursos de inapreciable valor que si fins avui s'han tingut poc en compte, no vol dir que la desestimació en què se'ls té segueixi perdurant.

Uns quants fruiters del secà, com la prunera, el albercorquer, l'ametller, el garrofer i la mateixa olivera representen altres factors de valúia per a la utilització de la majoria de nostres terres i per a ocupar les activitats i els braços de nostres pagesos. En el conreu esmerat d'alguns dels assenyalats arbres, terres que no deixen cap guany, dedicades a vinya en l'actualitat donarien bons i sanejats beneficis a llurs posseïdors, explotades amb aquells fruiters de secà.

Ve a corroborar el recurs inestimable d'aquests en les terres més ingrates a la vista, els garrofers, en les garrigues i parts muntanyoses de la marina tarragonina.

Preguntin al que posseïx algun garrofer en aquests indrets, ço que dona l'arbre esmentat quan és ben cuidat i adobat, i modificaran el concepte que puguin tenir respecte a sa importància com element per a dar valor i per a adinerar les terres; i lo que es diu del garrofer pot allargar-se el concepte a l'olivera, així com a la prunera, a l'ametller i al albercorquer dels que en molts països hi troben la font de importants profits. Les condicions excepcionals que per a l'acimatació i adaptació trobarien de nostres terres on la secada pot comprometre altres collites, es té una excepció en aquests arbres, ja que està ben comprovat que no sols hi viuen i prosperen, sinó que donen fruits abundants si són ben conreuats. Amb cuidados i els adobs necessaris no cal dubtar-ho que serien importants els seus rendiments.

Apart d'ells introduint algunes modificacions en la manera d'explotar la vinya associant-la amb el conreu de lleguminoses utilitzades per a adobs o per a el bestiar, amb l'establiment de vinyes a tires i amb podes llargues, seria possible disminuir el preu de producció del vi, tant per raó de la disminució de despeses amb la supressió del nombre de ceps com pels augments de producció per unitat superficial amb quines modificacions quedant més reforçada la defensa econòmica de la viti-vinicultura comarcal reunia més condicions per a poder concórrer al mercat universal sense perill d'ésser vençuda. (1)

RAUL M. MIR

(1) Segueixen unes notes sobre el conreu de les diferents plantes que podrien substituir a la vinya: prunera, albercorquer, ametller, garrofer, olivera, plantes farratjeres i la producció de bestiar.

COMENTARIS

Quan se sega el blat

Les coses del món no van tan malament com pot semblar a primera vista. S'hi veu cert ordre, deia un dia fent un descobriment el Noi de Tona. En efecte, això pot demostrar-se amb el blat, que es produeix, segons els països, en tots els mesos de l'any, proporcionant constantment el pa que constitueix la base de l'alimentació de mitja humanitat al menys.

Heu's aquí un quadre on es veuen els mesos en els quals es sega el blat en els diversos països del món. És clar que aquestes dades no tenen valor absolut, car per exemple a Catalunya hi han comarques on la sega es fa a l'agost, però serveixen per a demostrar aquell cert ordre que diem.

Gener.—Austràlia, Nova Zelanda, Argentina, Xile.

Febrer.—Índia.

Març.—Índia, Alt Egipte.

Abril.—Mèxic, Cuba, Baix Egipte, Síria, Pèrsia, Asia Menor.

Maig.—Marroc, Argèlia, Túnes, Líbia, Asia Menor, Xina, Japó.

Juny.—Catalunya, Espanya, Itàlia, Grècia, França, Estats Units, Afganistan.

Juliol.—Àustria, Hungria.

Agost.—Inglaterra, Bèlgica, Holanda, Alemanya, Canadà.

Setembre.—Escòcia, Noruega, Rússia.

Octubre.—Suècia, Rússia.

Novembre.—Perú, Ecuador.

Desembre.—Birmània.

Crueses del... gros mot

No val a assenyalar (perquè és cosa lletja), però, de vegades, hom, fins hi faria l'ullet. Els cronistes, que tenim el deure de no ésser mal pensats i que votem *sempre* amb imparcialitat, a voltes botem al topar-nos amb consemblants crueses.

Que per què ho diem? Ca, no res; fixint-s'hi. Parla un orgue comercial de la més important província catalana viti-vinícola, i comentant desacerts, barroeries i fins pitjors gràcies mercantils de nombrosos representants vinaters, ha estampat uns... sinapismes impresos que lleven la pell, perquè textualment redacta aquesta crítica:

«Después de la guerra europea, Bélgica recibió la visita de numerosos representantes de firmas españolas que llegaban al país animados de los mejores deseos» (Tira qu et toc, ja veuran com sí!) «Es estudio natural del país de sus hábitos se imponía, pero no acostumbrados a andar por el mundo pronto se desorientaban». (Allò que es diu: perdian l'*oremus*) «Permanecian en el Palace Hôtel en lugar de buscar, de indagar, de viajar, y casi todos, indefectiblemente, acababan en *barraganía*, gastando a manos llenas». Rebatúa sis!

Naturaca!₄ que diuen per allí dalt: estudiant *el natural* i els *hábitos*; no coneixent trasqueres ni el món, pobres representants de firmes! creïen fer negoci i resultaben embarcats... i dadivosos amb la del pel assafranat.

I vinga fer... notes. I el negoci de vi espanyol a la pura casualitat i les firmes sobre les estoballes.

Un sentit regressiu

Una informació del «Giornale Vinicolo Italiano» assenyala una regressió de la cullita del vi a Itàlia, car, en efecte, mentre el promig en els anys 1909-1919 fou de 41 milions d'hectòlitres, corresponent-ne 42 milions al darrer any 1920, enguany sols se'n préveuen 32 milions.

Sembla, però que la qualitat és superior a la generalitat de les darreres cullites.

Graners comunals

Fins ara hem vist cellers, molins d'oli i lleteries cooperatives, és a dir, establiments, fàbriques on es transformen aqueixos productes o primeres matèries. Fa poc temps, però, que en aquesta mateixa secció hem donat compte d'un dipòsit comunal de cànem establert en la esgramadora cooperativa de Balaguer, amb la finalitat de sumar els productes dels associats, de fer-los forts en la venda.

Un cas paregut proposa implantar com a gran troballa l'enginyer francès Mr. Monicault, implantant el que ell en diu *graners de blat*, ja coneguts a Amèrica, a Hongria i a Alemanya abans de la guerra.

En aqueixos països, els agricultors associats, en acabat de batre porten el blat als graners comunals. Com, naturalment, són de distintes qualitats, se justiprecia el blat per lo que és, a l'objecte de que se li pugui pagar per lo que val al seu propietari, puig tot és barreja i no en fà més que una classe.

La cura de conservació i neteja, va a càrrec de la junta; el propietari reb, en deixar-lo, una part del valor del blat, i quan s'ha venut, l'altra part.

Exactament com a Balaguer, i d'això s'en dedueix els mateixos avantatges que en la elaboració en comú de tots els fruits o sía, què es suprimeix l'intermediari comerciant de blat, encara que queden el moliner i el pastisser, si no ho fan com al Sindicat Agrícola de Banyoles que té la secció de Farinera cooperativa, i com a Cervera que té ensems fleca cooperatista.

Els beneficis als Sindicats Agrícoles en el projecte de Llei d'ordenació bancària

Ha sigut molt ben acullit per les societats agrícoles, el discurs pronunciat al Congrés el dia 26 d'octubre pel Sr. Cambó, Ministre de Finances, en defensa de la seva llei d'Ordenació bancària.

La part substancial i que a la protecció agrícola es refereix, diu així:

«Pero además, señores diputados, este régimen de bonificación, con su compensación, el régimen de percepción para las operaciones directas, se concede también a las Cajas rurales, a los Sindicatos agrícolas, a todas las Sociedades para el fomento del crédito agrícola que se constituyan en España y la ley les reconozca este derecho, y acepten aquellas intervenciones en su actuación y en el régimen de sus operaciones que les imponga el Estado. He entendido que este régimen no debía aplicarse más que a las Sociedades para el fomento del crédito agrícola, y

a ninguna otra, porque el crédito industrial, el crédito a la exportación y en todas las manifestaciones del comercio, han de ser base y substancia de la actuación de la Banca privada, y no han de tener contacto directo con el Banco de España, ni obtener régimen de bonificación, y si únicamente el crédito agrícola, por la especialidad substancial del crédito agrícola, por lo que significa en España la agricultura, que debe, que necesita, que ha de tener este régimen de bonificación.

Han pedido algunas Sociedades agrícolas que se regule el régimen de operaciones que pueden caer dentro de este sistema de bonificación. En la ley no se accede a ello, por entender que una ley para veinticinco años no puede contener más que aquellos preceptos fundamentales que la realidad nos invite a cambiar cada día, y este régimen de operaciones, establecido en la ley, podría ser un perjuicio para mañana, porque podemos establecer hoy un sistema que resulte en contradicción con el que en fecha próxima fuera necesario.

En los Estatutos, más fácilmente modificables, se establecerá este régimen de operaciones de las Sociedades agrícolas españolas, y está en mi propósito, señores diputados, tramitar la modificación de los estatutos simultáneamente con la tramitación parlamentaria de la ley, en forma tal, que en 31 de diciembre, ha de estar aprobada la ley, queden promulgados los nuevos estatutos en que se dé a las Sociedades para estimular el crédito agrícola el régimen de operaciones para que esta compensación de régimen de bonificación pueda tener plena eficacia.

Como pieza de este sistema, señores diputados, se consigna luego—no hago más que repetir lo que antes os he indicado—que en el Banco de España tendrá entrada un representante de las Cámaras de Comercio e Industria de España, otro representante de las Sociedades agrícolas, en la forma que para su elección determinará el Ministerio de Fomento, y tres consejeros en representación de la Banca privada que acepte el régimen de ordenación de que luego os voy suscintamente a hablar.»

Les lleteries cooperatives a l'estranger

Estan prenent gran desenrotllament les cooperatives lleteres a l'estranger.

En 1895 a França n'hi havien 70, les quals reunien noranta un milions de litres de llet diariament. En 1898 aumentaven a 88, i la llet ascendia a cent quaranta quatre milions cincents mil litres.

Les cooperatives mantegaires d'Alemanya, reben actualment quatre mil cincents milions de litres de llet, produint uns cent sexanta milions de quilos de mantega per un valor aproximat de trescents setanta milions de marcs.

A Bèlgica, segons les dades de 1911, funcionaven 611 cooperatives, 559 de les quals, comptaven 60.000 socis amb 196.000 vaques.

Al Nort-Amèrica, hi han avui 5.500 mantegueries i 3.500 formatgeries.

A casa nostra llevat d'alguns lloables esforços a la Seu d'Urgell i a Manlleu, els demés criadors de vaques d'Urgell i el Vallès venen la llet a industrials.

No s'hi arrisquen a formar cooperatives i sindicats per a manipular la llet i fabricar els variats productes que s'en deriven.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Poques noves, i les poques, dolentes, desesperançadores, d'una amargor extrema. De temps previstos els aconteixements, hi som arribats fatalment pels interessos vinyaters que porten ja al cim de la seva creu l'inri de la befa.

França acaba de denunciar el *modus vivendi* que manteníem, no trobant altre recurs ni rèplica a nostra política econòmica, que jo en diria de les P: Patriotisme, Producció, Proteccionisme, Prohibició i... Pessimisme.

Carents d'orientació econòmica comercial, imperen les veus egoistes i sots el lema *producció* sols són els prohoms a recordar als de la indústria que reclama *proteccionisme* i al trobar-se abocats a la guerra de tarifes pel gest francès, aconsellen una conducta que enrobusteixi als nostres governs, perquè sembla que la norma *patriòtica* està en *prohibir* tota veu de sensatesa.

La vera producció no és de la terra, sinó del maquinisme elaborador de matèries que compra a l'estranger, carbó, lubricants, maquinària, cotons, llanes, colorants i utillatges. I així, en la propera guerra duanera, respondran amb elevació de preus aquestes matèries que encariran la mà d'obra perquè el consumidor en trobi tot d'una els resultats per manca d'una relativa concurrència impossible. Això és patriòtic i convincent.

La *Pobresa agrària*, no conta; és d'una valor negligible enfront de l'industrialisme i la conseqüència lògica que es prepara és el rebaix dels tributs i dels impostos ja que, per conseqüència també del menyspreu, baixaran les valors de l'amillorament i de la renda en abaratir-se les mercaderies i els subproductes.

Si en els pocs dies que manquen fins al dia deu de desembre no's troben marges de defensa que portin un major equilibri a la permanència de l'industrialisme enfront de l'agrariisme, aquest caurà de mort i la primera producció elaborada, la viticultura, sucumbirà sens remei, perquè el curt benefici compensador de 3 pessetes hectòlitre, que ni ara és suficient defensiu, desapareixerà també de fet, quedant tancat i barrat el comerç d'exportació vínica a França.

Per ço ressurt aquí la darrera de les P. regnants: el pessimisme. En el parlament espanyol no hi troben ressò les nostres veus ni és fàcil que n'hi trobin perquè la disgregació dels elements agraris no pot ofegar l'aldarull que promou el blok industrialista ben acostumat a uns beneficis durant la passada guerra que vol mantenir-los ara, costi el que costi; pesi a qui pesi, malgrat s'esfondrin les dugues terceres parts de la nació.

Si, ja ho sabem: per les nostres queixes fonamentadíssimes s'ha inventat el mot i befa de antipatriotisme. Si, ja estem avesats al regust i agror que porta la moderna tendència econòmica sols apreciadora de les grans manufactures. Si, ja sabem que l'espantall social serà mogut perquè no s'atancin els moixonets a les belles garberes del favor i el benefici. Si, ja sabem que nostre isolament no compta i que la crisi

social agrària com no es manifesta ni estrident ni anàrquica, trobarà la vergassada per premi i recompensa.

I és trist, tristíssim que la moral dels fets ens mostri el càstig damunt de la bondat, del sacrifici, l'abnegació i la laboriositat, perquè siguin premiades la rebeldia, l'egoïsme i la especulació. És trist i és cert; més sembla que la fita d'Espanya està en aquestes tendències.

Ni caldrà dir si tot d'una se n'ha ressentit el mercat del vi. Resta esmaperdut, tant pels colliters com pels comerciants; les operacions són migradíssimes, desballestades, sense orientació.

El cos vinyater ha rebut la primera vergassada; prepari's el país consumidor per la nafra correponent i amb això i el Marroc i poc patriotisme més, ja veurem quin horitzó s'ens presenta.

És dolorós tenir que transcriure impressions com les d'aquesta quinzena, tan dolorós com sofrir-nes les conseqüències i no esperarçar remei humà en les nostres dolences.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

De l'estranger venen notícies poc afalagadores pels nostres olis; de moment s'han paralytitzat totes o quasi totes les transaccions, i degut a la baixa gran de moneda ocorreguda en aquests dies, els preus nostres no estan pas en relació amb los que ells poden o volen pagar. Cal que els nostres productors d'oli, ja siguin propietaris o fabricants, vagin amb cuidado i segueixen bé la marxa del mercat deixant de creure amb una puja, i que aprofitin els bons preus que s'els hi presentin, puix a les contrades de Itàlia i França, hi ha bona collita i el fruit és completament sa i demés totes les seves colònies com l'Algeria i Túnez també tindran molt oli i oferiran molt més barato que nosaltres i en francs, la qual cosa ocasionarà una gran competència als nostres olis, amb judici de què el comerciant comprarà aquells i no els nostres. Després, això del canvi no sols ens fara mal als mercats del Mediterrani, si no que també ens perjudicarà, i molt als d'Amèrica que compraran en francs i no en pesetes, degut a la gran diferència que porten aquestes divises monetàries.

Estant al corrent dels mercats d'oli europeus, es pot veure com des de fa més de quatre setmanes França ha reduït les seves compres d'oli espanyol a la mínima expressió i com continuava comprant Itàlia, més ara que aquesta ha començat a fer anar els molins, també ha paralytitzat les compres creient en una forta baixa en els olis.

Anem als olis de llavor: en poc temps, a Marsella que és el mercat més important d'aquests, a primers del mes passat van pujar de 320 a 375 francs els 100 quilos, i ara en pocs dies han tornat a posar-se a menys de 310 francs i els fabricants topen amb tanta calma en fer les vendes que la setmana passada es posaren a 300 i avui sense trobar comprador els ofereixen a 270.

El mercat de llavors per a produir-ne olis, també ha sentit molt la baixa i carregament sencers que aquets últims dies han arribat a Marsella s'han tingut de vendre a menys de dos terços del valor que tenien

el dia que els vaixells sortiren de llurs procedències; per a recalcar més això sols cal pendre un periòdic comercial de Marsella i veurem com los primers cacaus per extreure l'oli de Coromandel es van cotitzar a primers d'octubre a 140 francs els 100 quilos i el dia 20 del mateix mes sols es pagaven a 98 francs. Després es profetitzà una gran collita de cacau per a oli al Senegal, a Gambia i a les Índies, on els olis s'han pagat a 200-210, en inaugurar la fabricació i al cap de pocs dies ja havien baixat més de 20 francs. A Marsella s'han ofert els olis de cacau corrents (al dir corrents vull dir sense refinar) que ja són al port a 270 francs i per entrega escalonadament durant l'any que ve s'han fet ajustos a 210. Amb això vull dir que enguany si els olis d'oliva no baixen de preu hi haurà entre aquestes dos classes d'oli, el d'oliva i el de llavor, una diferència tan gran de preu, que a l'estranger la majoria gastarà oli de llavors i el d'oliva sols es consumirà com article de luxe i, comentant això que dic, un corredor francès diu: «Ara, per a consumir la collita d'oli, que és una de les més fortes (es refereix a França i a les seves colònies) que nosaltres hem vist des de fa 20 anys, fent que de Túnez sol s'obtin-dran més de 10 milions de quilos, farà que l'oli d'oliva torni als temps de forta competència amb els de llavors.

Els olis d'oliva nous d'Algeria, es compren avui a 300 francs posats allí; de portar-los a Europa, costen uns 50 francs, lo que fa que esti-guen a Marsella a 350 francs.

A França, ja treballen els molins de Bouches du-Rhône; l'oliva es paga a 8 francs el doble decalitre, lo que fa que vengin els olis a 375-390 francs.

Tot això que sobre els mercats estrangers apunto, no cal pendre-ho a la forta, puix estic segur que els olis bons, catalans o aragonesos, que arriben a l'estranger es pagaran a més de 200 francs per 100 quilos. Sols faig aquesta descripció per a fer entendre als meus llegidors que tingin oli o olives, que encara que les nostres collites siguin escasses, no per això pujará el preu de l'oli.

Ara passem a casa nostra; en quasi totes les notes comarques pro-ductores s'ha començat a collir; el fruit que s'obté, (el collit) és general-ment sa, més aquest a les primeres setmanes de fabricació serà poc i la major part de l'oli que s'obindrà serà d'olives de terra i per lo tant de qualitat dolenta.

D'oli producte d'olives de terra, ja n'hi ha bastant per a vendre i es cotitza a diferents preus segons la seva acidesa; un oli de 11 graus es paga a Reus sobres 22 o 23 pessetes el 15 quilos, mentre que el de 6 graus es paga a 25 o 26 pessetes.

D'oli bo, a Reus poques o cap operació s'ha fet puix, qui en té algun bocoi de fet demana 35 o 36 pessetes i ningú es decideix a comprar-lo. A Lleyda es fa oli bo i tampoc s'ha fet cap operació; d'aquesta procedèn-cia voltava fa uns dies una mostra per Barcelona i en van oferir 54 duros carga de 115 quilos; el propietari en pretenia 60.

L'opinió general dels nostres propietaris és de que l'oli valdrà quar-tos; nosaltres així ho voldríem, però els que toquen els mercats, pensen que si no baixa l'oli no pujará més de lo que actualment es paga.

NOTICIARI

— *El Consell Provincial de Foment de Girona* s'ha adreçat als Sindicats Agrícoles d'aquella província que no han estat premiats en anys anteriors, per a que donguin compte dels treballs que realitzen i que es proposen portar a cap, per tal que puguin ésser subvencionats proporcionalment.

— *Al Foment Agrícola de Juneda*, s'han posat en subhasta les ametlles dels socis que han volgut aportarles, havent-ne reunit 600 quarteres, de les quals en quedaren adjudicades 500 quarteres de la varietat llargueta, a Francesc Fabregat, de Torregrossa, al preu de 41 pessetes la quartera, i unes 110 quarteres de comuna, que alcançaren el preu de 25 pessetes.

— *Per recent R. O.* s'ha disposat que la renovació per meitat dels vocals de les Cambres Agrícoles provincials, corresponents al present bieni, que s'hagin constituït prèvia elecció amb arreglo al cens electoral format a l'efecte, es faci per sorteig entre els vocals que a cada una correspongui.

Aquelles no constituïdes per elecció amb arreglo al cens dels seus electors, procediran a formar-lo per tal que abans del 15 de desembre puguin sortejar la meitat dels seus vocals i procedir a la elecció dels seus substituïts.

Totes les Cambres quedaran constituïdes abans del 31 de desembre de l'any en curs.

— *S'ha constituït a la província de Girona una comissió* composta dels senyors Puig, Geli, Rosich, Vancells i Martorell, per a estudiar la manera d'impulsar l'endegament dels rius Muga, Daró, Ter i demés que causen danys, així com per a obtenir els treballs necessaris per a regular les corrents impetuoses de les aigües i per a dessecar aiguamolls.

— *Per R. O. del Ministeri d'Hisenda*, de 29 de setembre d'enguany, han estat concedits els beneficis de la Llei de Sindicats Agrícoles al de Pobla de Granadella.

— *Assemblea internacional d'Oleicultura.* Al desembre es celebrà en la ciutat de Niça una gran assemblea d'elaiotènia. L'ésser Niça un punt on el conreu de l'olivera i el comerç i la indústria d'olis es fa en gran escala, fa esperar que aqueix acte es veurà molt concorregut. les adhesions s'envien en secretarias general, rue Lenac, 41, Marsella.

— *El Sindicat de Viticultors d'Iqualada i la Societat Agrícola Experimental de Sant Joan d'Horta*, solliciten acollir-se a la llei de Sindicats Agrícoles, per a lo qual han fet remesa dels oportuns expedients al Govern civil de la província.

— *Mercat favorable a les nostres fruites.* Comunica l'Associació Econòmica Alemanya, que el seu govern ha obert les fronteres a l'importació de panses, ametlles, figues, nous i avellanes, sense necessitat de cap tramitació, dintre d'un plaç que acabarà el 15 de gener prop vinent.

— *En general, la collita de verema d'enguany és molt migrada.* La producció a Montblanch és així definida pel confrare «La Nova Conca». «Al Sindicat de Vinyaters s'han encupat de 1,800 a 1,900 càrregues, contra unes 7,000 d'el'any passat. Al Sindicat nomenat vulgarment dels carlins, unes 700, al de la casa del Poble, aproximadament una quantitat com aquesta. Als cups dels particulars, calculem unes 1,000 o 1,200 càrregues».

— *El bestiar en baixa.* Diu la premsa aragonesa, que molts agricultors-ramaders de la part alta d'aquella regió, tenen necessitat de desfer-se de bona part de bestiar, segons han donat a entendre en les fires darrerament celebrades, a judicar pels preus a que han venut, molt pel devall del que tenien tota mena de bestiar.

— *En la primera quinzena d'abril,* es celebrarà a Brusselles la tercera fira comercial. El comerç vitícola italià, donant-se compte de l'importància del concurs belga, es prepara per acudir a aqueixa fira, d'una manera ben ostentosa. ¿I els nostres Sindicats, no faran altre tant?

Protecció als ocells.—Com a conseqüència a la campanya que porta a terme la Societat protectora d'animals i plantes de Barcelona, el Jutjat municipal de l'Hospital d'aquesta ciutat, ha condemnat a un venedor d'aucells vius, a la pena de cinc pessetes de multa, i al pagament de les costes del judici.

— *La Federació Agrícola Catalano-Balear,* ha enviat un telegrama al Sr. Cambó, felicitant-lo per l'orientació del crèdit agrícola en el projecte d'ordenació bancària, expressant-li el desig que en el reglament es puntualitzaran els medis del desenrotllament econòmic de les entitats agrícoles.

— *La presidència del Consell de Ministres,* ha dictat un reial decret aprovant el reglament provisional pel qual hauran de regir-se les parades particulars de sementals.

Les disposicions que conté el reglament, més que facilitar i afavorir la indústria, la dificulten en gran manera, per la qual cosa no ha estat ben rebuda aqueixa disposició governamental.

— *A la Facina Cooperativa de la Federació Agrícola de la Conca de Barberà,* s'hi nota un gran moviment amb motiu d'emmagatzemar-se les brises de la passada cullita. Escampades les brises verges, comencen a enquistar-se les bullides.

— *Per R. O. ha estat aprovat una ampliació al pressupost del Consell Provincial de Lleyda,* destinant 2,000 pessetes a la creació del Museu de Patologia Vegetal, i 800 pessetes per a despeses de sosteniment del mateix, en virtut de lo qual, aqueix organisme ha encomanat a l'Enginyer cap del Servei Agronòmic, la confecció d'un pla de distribució d'aqueixa quantitat pels fins a què va destinada.

— *He estat nomenada la Junta de la Unió de Vinyaters de Catalunya,* en aquesta forma: President, D. Francesc Santacana; Vispresident primer, D. Faustí Simó; Vispresident segon, D. Cosme Capdevila; Secretari, D. Josep Mari; Vissecretari, D. Jaume Foraster.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El professor d'Arboricultura i Fitotècnia General de l'Escola Superior d'Agricultura D. Vicens Nubiola i el preparador de Fitotècnia de la mateixa Escola D. Josep M.^a Soler i Coll han visitat la regió de Cerdanya per a estudiar la collita i acondicionament de fruites en aquella comarca.

A Falset s'ha celebrat un curs de divulgació agrícola, des dels dies 12 fins avui, amb subjecció al següent programa:

Alimentació humana: per D. Jaume Raventós, Director dels Serveis tècnics d'agricultura.

Arboricultura: quatre conferències per D. August Matons, Cap del Servei d'arbres fruiters.

Vinya: Tres conferències sobre el conreu, adobs, poda i malalties de la vinya, per D. Erasme M. d'Ymbert, ajudant del Servei de Viticultura i Enologia, i D. Lluís Guitart del mateix servei.

Sindicació Agrària: conferència per D. Josep M.^a Rendé, Cap del Servei d'Acció Social Agrària.

El Cap d'Acció Social Agrària D. Josep M.^a Rendé, ha confeccionat el Reglament de la Caixa Rural de Vimbodí, així com l'expedient per a presentar al Govern Civil els seus estatuts.

Igualment ha formulat un projecte per a establir caixes rurals en els Sindicats Agrícoles de Pira, Vilavert i Rocafort de Queralt.

Ha estat declarat desert el concurs convocat per la Mancomunitat de Catalunya, per a proveir la plaça de professor de Zoologia de l'Escola Superior d'Agricultura.

Nostre Director D. August Matons ha estat en visita d'estudi a l'horta de València.

Ha presentat la dimissió del seu càrrec d'ajudant de Viticultura dels Serveis Tècnics d'Agricultura, l'Enginyer Agrícola D. Llorenç Badell i Roig, col·laborador d'aquesta Revista.

El servei d'Arbres fruiters ha fet una visita a Cambrils, Vinyoles, Riudoms, Montroig i demés pobles del Camp de Tarragona, on es tractaren olivers pels mètodes Lotiontre i Berlese per a constatar els resultats de l'experiment contra la mosca de l'oliva.

Així mateix ha visitat Mataró, Dos Rius i Canyamàs per a estudiar una malaltia de l'avellaner.

El Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura D. Jaume Raventós, ha donat una conferència en el Teatre Principal de Cervera, a invitació del Sindicat Agrícola de Cervera i sa comarca, tractant el tema *Adobs de terra campa*. Visità després la Farinera Cooperativa, la panificadora i els grans magatzems d'adobs i blat, fent grans elogis d'aquelles construccions que ha dirigit el Sr. Martinell.

A proposta del Conseller d'Agricultura, acordà el Consell confirmar en els seus càrrecs a D. Antoni Jansana, D. Tomàs de Cendra, D. Albert Rosàs i D. Manuel Raventós, els qui junt amb els Srs. Concellers d'Agricultura i d'Obres Hidràuliques, integren la Comissió de Repoblació Forestal.

Bibliografia

Vini di lusso, vermut e aceti per O. Ottavi e E. Garino Canina. 1921. Un volum de 364 planes amb numerosos gravats. Sèptima edició. Casale Monferrato. Biblioteca Agrària Octavi. 13'30 lires.

Tracta extensament de la fabricació de tota mena de vins fins (xampany, marsala, màlaga, jerez, oporto, madera) de vermuts i de la fabricació de vinagres.

Aquesta sèptima edició ha estat completada i modernitzada per En Garino Canina, de la Estació Enològica de Asti, una de les més importants i més actives d'Itàlia.

En apèndix a la obra es donen unes taules pel càlcul de l'alcohol, sucre, acidesa, pressió en el xampany, etc. El llibre porta demés dotze fotografies de algunes dependències de les més importants cases productores de vins fins italians.—M.

Agricultura tropical y subtropical per Josep Poch Noguera. Un volum de 328 planes. Casa Editorial Araluce. Barcelona, 1921.

El llibre pot considerar-se dividit en dues parts: en la primera es tracta de les generalitats que interessin a l'agricultura i sobretot de climatologia aplicada als països tropicals (Mèxic, Centre i Sud Amèrica, Índia, Ceilan etc.); en la segona s'estudia el conreu de quasi totes les plantes tropicals: cacau, cafè, aguacate, caixú, xicle, ananàs, etc., etc. i de la zona templada (cotó, canya de sucre, arroc, cacauet, etc.) i per últim es donen algunes fórmules per combatre malalties de les plantes.—P. P.

Ordenanzas y leyes de albañileria. Un volum de 242 planes. 5 ptes. Lluís Santos, Editor, Madrid, 1921

Comprén les antigues ordenances de Madrid per Ardemans, la legislació vigent sobre tancament de finques, límits, domini i aprofitament d'aigües, de desaigües de llum; regles de edificació i higiene urbana; llei d'accidents del treball, etc.—P. B.

La cria del cerdo per E. Marchi i C. Pucci. 1921. Un volum de 502 planes amb gravats. Versió de la tercera edició italiana. G. Gil, Editor, Barcelona.

Estudien els autors en aquesta obra les diferents races de porcs domèstiques la llur producció (reproducció, fecundació, fecunditat, parts, abort, etc.) els mètodes de reproducció en relació al mestissatge, creuament i hibridació, l'elecció dels reproductors, els procediments de cria, l'alimentació racional i l'engreix. Després tracten de l'aprofitament de la carn, del comerç, de la conservació dels productes i per últim dediquen bona part del llibre a l'estudi de les malalties del porc i als remeis més indicats per a combatre-les.

Molt interessant és el calendari de productor de porcs en el qual estan indicades les operacions que s'han de fer en els diferents mesos de l'any per a conseguir una explotació altament profitosa.—T. T.

CONSULTORI

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

J. B. BARCELONA.— Del molí *ciclon* es va parlar fa bastant temps amb insistència i elogi, però després ningú n'ha dit res més. No sabem que a Catalunya se n'hagi posat cap. Tenim idea, encara que molt vaga, de què ja no s'en construeixen.

P. R. i N. PALAMÓS.— L'interès nostre està precisament en complaure els llegidors i per això desitjaríem poder contestar amb la major extensió a les consultes. Però no és possible, car de vegades una demanda implica una resposta que si s'hagués de fer amb detall, ocuparia mig número. De totes maneres, molts cops hi han articles que són resposta a una consulta. En els altres casos, procurem donar les dades essencials.

Per obtenir respostes ben extenses dirigeixi's als Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat, (Urgell, 187).—A. M.

R. P. LLERS.— La malaltia deu ésser el *negre* o *fumat*. Polvoritzi els arbres tres vegades, una al juny, l'altre al juliol i la tercera a l'agost, amb la fórmula següent:

Aigua	100 litres
Lisol	3.5 litres

Però sobretot faci una bona esporgada deixant oberta la copa i ben clara. L'aire i el sol són els millors amics del pagès.—A. M.

M. M. B. MOLINS DE REI.— Les maduixes demanen terra molt moral, millor si és un xic sorrenca, però ben adobada anteriorment amb adobs orgànics, fems sobretot.

Per cada 1000 metres quadrats pot emprar la següent fórmula:

Superfosfat	50 quilos
Sulfat amònic	10-15 quilos
Sulfat de potassa	20-25 quilos

En lloc del sulfat pot usar cendres en proporció de 100-125 quilos. En primavera caldrà que dongui uns 10-15 quilos de nitrat en un parell de vegades. En el segon any, a l'estiu, convé suministrar un xic de fems ben desfets barrejats amb uns 30 quilos de superfosfat.—G. T.

CONSTRUCCIONS AGRARIES

OFICINA TÈCNICA



Projectes : Pressupostos : Avant-
projectes : Avant pressupostos
Consultes : Estudis preliminars

Director: Cèsar Martinell
ARQUITECTE

BARCELONA
Rambla de Catalunya, 122

VALLS
Arrabal Castell, 47

BESTIAR

Original Frison

Degut a la sequia persistent, el preu del bestiar s'ha rebaixat a Holanda. Procuri's vostè el seu bestiar directament, comprant-lo als cortalers. Envii vostè les seves comandes o consultes a la

«**COOP, Vee-Afzetver**»
a **AKKRUM (Holanda)**

Dirigir la Correspondència a :

F. G. DOKTER
a **AKKRUM (Holanda)**

Preguem es prengui nota de no enviar les comandes o consultes a Mr. Zuuriber, mencionat en el llibre de reclam repartit durant la «Setmana Holandesa» a Madrid, per haver estat interrompudes totes les relacions amb dit senyor.

Arbres forestals de gran pervenir

A continuació assenyalarem algunes de les espècies forestals més preuades i que durant aquests últims anys han meregut l'elogi dels principals repobladors, enginyers de munts, i amb les quals s'han fet intenses plantacions

Pi Insignis, 2 anys, repicats, de 35 a 45 cms. alt.	100 Ptes.
» » 1 » de 25 a 35 cms. alt.	75 »
» » 4 » repicats, de 1'5 a 2 metres alt.	1.000 »
» Marítim de Corté, 2 anys, repicats, de 35 a 45 cms. alt.	75 »
» » » 1 » de 20 a 30 cms. alt.	60 »
» » » 4 » repicats, de 1'5 a 2 m. alt.	600 »
» Larici de Còrcega, 2 » de 35 a 40 cms. alt.	60 »
» » » 4 » de 1'50 a 2 ms. alt.	600 »
» » d'Àustria, 2 » de 35 a 40 cms. alt.	60 »
» » » 4 » de 1'50 a 2 ms. alt.	600 »
» Silvestre d'Escòcia, 2 » de 35 a 45 cms. alt.	60 »
» » » 3 » de 45 a 50 cms. alt.	75 »
» » » 4 » de 1'50 a 2 cms. alt.	600 »
» Alerce d'Europa, 2 » de 35 a 45 cms. alt.	110 »
» » » 1 » de 25 a 30 cms. alt.	95 »
» » del Japó, 2 » repicats, de 40 a 50 cms. alt.	110 »
» Montana, 1 » de 25 a 30 cms. alt.	60 »
Abet de Douglas, 2 » repicats, de 25 a 35 cms. alt.	100 »
» » 1 » de 20 a 25 cms. alt.	75 »
» comú, 1 » de 15 a 18 cms. alt.	110 »
Xiprés macrocarpa, 2 » repicats, de 40 a 45 cms. alt.	110 »
» » 1 » de 30 a 35 cms. alt.	80 »
» Piramidal, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt.	110 »
» » 1 » de 20 a 25 cms. alt.	80 »
Acàcia comú, 2 » repicats, de 50 a 60 cms. alt.	75 »
» » 1 » de 35 a 40 cms. alt.	65 »
Castanyer del Japó, 1 » de 35 a 40 cms. alt.	750 »
» comú, 1 » de 45 a 50 cms. alt.	75 »
Eucaliptus Glòbulos, 2 » repicats, de 50 cms. alt.	200 »
» » 1 » de 45 a 50 cms. alt.	150 »
» Rostrata, 1 » de 45 a 50 cms. alt.	150 »
Esbarzer (per a cercats) 1 » de 35 a 45 cms. alt.	75 »
Freixa comú, 2 » repicats, de 35 a 40 cms. alt.	60 »
» » 1 » de 25 a 30 cms. alt.	50 »
» americana. 1 » de 30 a 35 cms. alt.	75 »
Faig comú, 2 » repicats, de 30 a 40 cms. alt.	50 »
Roure roig americà, 2 » de 45 a 50 cms. alt.	120 »
» » » 1 » sense repicar, de 25 a 35 cms. alt.	80 »
Xops bordils, 1'800 metres alçada	350 »
Pomer silvestre, 2 » de 50 a 60 cms. alt.	150 »
» » 1 » de 35 a 40 cms. alt.	125 »
Plançó pomer silvestre per a ingertar, de 70 a 75 cms. alt.	2.000 »
Noguera país, de 2 a 3 cms. alt.	2.000 »
Perer silvestre, 1 any de 30 a 45 cms. alt.	125 »
Plátans, 1 any de 45 a 50 cms. alt.	95 »

De cap d'aquestes espècies forestals servim partides inferiors a 500 plançons, a excepció dels de 4 anys i Castanyers del Japó, dels que en servim un mínim de 50 plançons

EL CULTIVADOR MODERNO

Notariado, 2, pral.-Apartado de Correus 625-Tel. 3699 A-Barcelona
Demani's EL CATALEG GENERAL de tota classe de flors, arbres, etc., etc.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ARBRES

PER A REPOBLAR RIBERES

POLLS BORDILS, POLLS NEGRES
CAROLINES, PLÀTANS, ACÀCIES

Casa especialitzada en la producció de POLLS :: Una pràctica seguida durant vint-i-cinc anys, en la selecció de les millors varietats d'aquests arbres, és garantia de que servim les classes de POLLS de més ràpid i de major desenrotlló

MIQUEL BOSCH BATLLE
BORDILS (Girona)

NOTA. — Contestarem quantes consultes s'ens dirigeixin interessant el millor èxit de les plantades.

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

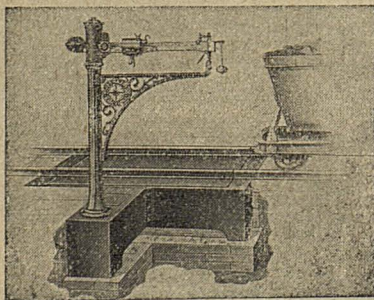
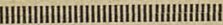
PER A TOTA MENADE
TINES PER A VI, BASSES
PER A AIGUA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPE-
CIAL DE PRESSU-
POSTOS I PLÀNOLS



Báscula model 259 per a pesar vagonetes

BÁSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats, magatzems d'olis i vins i indústries, per llur duració, seguretat i exactitud.

Caixes d'acer per a guardar valors

per a obrir amb clau i sense clau.
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

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

Vinicultors!

Per un treball pràctic és convenient que, per els trassegaments d'elaboració, adopteu l'empleo de una bona Bomba; estalviareu temps i gaudireu de descans

Bombes { **FAFEUR**
NOEL
CATALANES

de fabricació nacional i estrangera

Tubes d'immersió per a bocois,
aixetes, coladors, records, etc.

Tubes de goma, aspirants rat-
:: llats, blindats i llisos ::

Material Viti-Vinícola, Productes Enològics marca
ENOL, Aparells per a anàlisis dels vins



VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

Telefon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS
maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-los a màquina, a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment.

La casa **VILLALTA**, de Barcelona, és la que millor podrà servir-lo en

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i de fabricació de materials per a construcció

Visiti o escrigui avui mateix a la **SECCIÓ A** de la casa

VDA. J. F. VILLALTA, S. EN C.
BARCELONA

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Telèfon 568 A

Hà sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de octubre
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

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 INTERNATIONALES 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, Velázquez, 64, des del 1.º de gener 1921