

AGRICULTURA

1921

AGRICULTURA

1921

INDEX PER MATERIES ⁽¹⁾

POLÍTICA AGRÀRIA : QÜESTIONS SOCIALS I ECONÒMIQUES : ECONOMIA AGRÍCOLA

- La rabassa morta, *E. Pascual d'Amigó*, P. 43.
Un cap i cua de Severino Aznar, P. 82.
Del forçós ostracisme, P. 115.
L'afany de possessió, P. 116.
El comerciant, l'agricultor i la banca, P. 116.
La Junta d'Aranzels, P. 182.
Els nostres vins i els germans llatins, P. 241.
Hem d'enfadar-nos?, P. 242.
Coses d'Itàlia, P. 176.
La qüestió del blat, P. 177.
Franquícies per a l'agricultura (!!), P. 210.
Un paragraf i una petita glosa, P. 212.
L'obstacle a una organització del crèdit agrari a Espanya: el banc hipotecari, *J. Martí*, P. 255.
Segons el color del prisma, P. 271.
El II volum del Costumari català, *Fere J. Girona*, P. 287.
França es dol dels imitadors, P. 368.
Les realitats enfront dels teoritzants, P. 369.
Facio ut facias, P. 402.
Un ingrés de doble moralitat, P. 403.
Les harmonies de l'Herrera, P. 428.
El retir obrer i l'agricultura, *C. Ceva*, P. 459.
Causa de l'èxode rural?, P. 464.
Lògica acomodativa, P. 493.
Un exemple pràctic de transfusió, P. 495.
Els pagesos en caserna, P. 528.
Qualques idees pre-revisionistes, P. 530.
Els latifundis d'Espanya, P. 559.
El retorn dels obrers al camp, P. 560.
Massa terra, *August Matons*, 607.
El cadastre, P. 656.

ASSOCIACIÓ : COOPERACIÓ : ACCIÓ SOCIAL AGRÀRIA : CRÈDIT AGRARI

- En començar l'any nou, *August Matons*, P. 3.
Comentaris del moment, *Josep M. Rendé*, P. 35.
Per abaratir la vida, P. 53.
Atrapat al vol, P. 147.
Rivalitats d'ofici, P. 147.
Un magnífic exemple de cooperació agrària. La obra del Sindicat de Pobla de Mafumet, *G. Yvern*, P. 163.

(1) Advertim als nostres llegidors que en el present volum hi ha un error de numeració. Aquesta comença al número 1 fins al 256, però després en lloc de continuar amb el 257 continua amb el 157 i segueix així endavant.

- A pesar de tot, P. 181.
 Els que veuen lluny, P. 128.
 Cellers cooperatius, P. 183.
 Els Sindicats i la política, *August Matons*, P. 195.
 La fira de mostres i els sindicats, P. 211.
 El Celler Cooperatiu de la «Casa del Poble» de Vilella Baixa, per *Josep M. Rendé*, P. 227.
 Els Sindicats Agrícoles a la Segona Fira de Mostres de Barcelona, *J. Rovira V.*, P. 231.
 La X Assemblea de la «Unió de Vinyaters», *R. Derch*, P. 235.
 Els tècnics enòlegs, els tècnics comercials i els cellers cooperatius, *Josep Cabeza*, P. 257.
 El Congrés de la Federació Agrícola Catalana-Balear a Banyoles, *R. Castells*, P. 269.
 Un nou camí pels Sindicats de l'Urgell, P. 273.
 L'Assemblea de Vinyaters de València, *F. Santacana*, P. 299.
 Imperialisme, P. 306.
 Les obres sindicals agràries: condicions d'economia, *C. Martinell*, P. 323.
 El Crèdit agrícola i el cas del Sindicat de Martorell, *F. Santacana*, P. 351.
 L'unió fa la força, P. 371.
 L'estalvi individual, P. 404.
 Som així, *Josep M. Rendé*, P. 415.
 Un sindicat que treballa, P. 465.
 Els Sindicats Agrícoles i els seus homes, *Josep M. Rendé*, P. 548.
 Graners comunals, P. 590.
 Els beneficis als Sindicats agrícoles en el projecte d'ordenació bancària, P. 590.
 Les lleteries cooperatives a l'estranger, P. 591.
 La cooperació s'extén per les terres catalanes, P. 626.

AGRONOMIA : AGROLOGIA : ADOBS : FERTILITZACIÓ

- La selecció de les plantes i la meteorologia, *G. Azzi*, P. 45.
 El nitrat de sosa i el sulfat amònic, *T. T.*, P. 61. (Consultori)
 Per a treure el salitre de les terres, *T. U. S.*, P. 125. (Consultori)
 Adob per la noguera, *A. M.*, P. 313. (Consultori)
 Adob per l'avellaner, *A. M.*, P. 345. (Consultori)
 La fertilitat que l'alfals deixa a la terra, *J. Viladot Puig*, P. 392.
 El femier de Mas Barnils, *J. M. Soler*, P. 417.
 Climatologia ancestral, P. 464.
 L'escaldot, escaldabullat, o rescald de les terres, *T. U. Gantús*, P. 520.
 El sofre com adob, *T. T.*, P. 535. (Consultori)
 Sobre el grau dels adobs, *Cam*, P. 567. (Consultori)
 Adob per les maduixes, *G. T.*, P. 599. (Consultori)
 Com i de què s'alimenten les plantes, *J. Salom*, P. 612.
 Les llaurades amb dinamita, P. 627.
 La fertilitat d'Espanya, P. 657.
 La turba com adob, *C. A. M.*, P. 663, (Consultori)

CONSTRUCCIONS RURALS : MECÀNICA AGRÍCOLA

- L'exposició de maquinària agrícola i el concurs de tractors, P. 110.
 L'exposició de maquinària i el Concurs de tractors de Lleida. Reglament. P. 145.
 El concurs de tractors i exposició de maquinària a Lleida, P. 235.
 La veu del seny, *F. Torrent*, P. 241.
 Algunes idees sobre el tractor, *August Matons*, P. 191.
 Notes d'impressió sobre els tractors agrícoles, *J. Raventós*, P. 194.
 L'exposició de maquinària agrícola i el concurs de tractors, *C. Pi Suñer*, P. 197.
 Els motors inanimats i el bestiar de treball, *M. Rossell i Vilà*, P. 202.
 Les obres sindicals agràries; condicions d'economia, *C. Martinell*, P. 323.
 Aparells per a la captació de l'aigua per usos agrícoles, *A. Blasi*, P. 331.
 Els resultats del concurs de Tractors de Lleida, *C. P. Suñer*, P. 385.

TERRA CAMPA : HORTICULTURA : HERBICULTURA : INDÚSTRIES DERIVADES
COMERÇ I ESTADÍSTIQUES

- Quan han de sembrar-se les faves, P. 20.
Per obtenir un bon alfalsar, P. A., P. 28. (cons.)
L'alfals, J. Viladot Puig, P. 173.
Els sítges i els sítjars, P. 241.
Dades sobre la composició de l'alfals, J. Viladot Puig, P. 163.
Com augmentar la producció de patates, P. 241.
Per a conservar les patates, T. T. P. 280. (cons.)
Els aventatges de l'alfals, J. Viladot Puig, P. 301.
La pròxima collita de blat, P. 305.
El sucre de remolatxa, P. 337.
Un paràsit dels melonars, J. Aguiló, P. 354.
Les hortes de Montblanch, F. Chaparro, P. 367.
La fertilitat que l'alfals deixa a la terra, J. Viladot Puig, P. 392.
Els negocis del govern, P. 402.
Per a combatre la vuliana, C. O. M., P. 440. (Consultori)
Un costum perjudicial en el conreu de les patates, F. Durán Falp., P. 450.
La selecció de la llavor del blat, J. Arumí, P. 484.
La quantitat de blat sembrat per hectàrea, P. 494.
Per a combatre la palometa, T. U. G., P. 502. (Consultori)
El corc de les patates, J. Aguiló, P. 518.
La nyàmara, J. M. Soler i Cell, P. 551, 582, 645.
L'antracnosi de les mongetes, T. M. G., P. 566. (Consultori).
Sobre el conreu del tabac, August Matons, P. 575.
Quan se sega el blat, P. 589.
Adob per les maduixes, G. T., P. 599. (Consultori)
La preparació de la terra i els adobs en el conreu de l'alfals, J. Viladot Puig, P. 619.
Sobre el cultiu del ricí, Cam, P. 630. (Consultori)

ARBORICULTURA FRUITERA : OLIVERA
INDÚSTRIES DERIVADES DELS FRUITERS : COMERÇ I ESTADÍSTIQUES

- Notes de fructicultura a Califòrnia: prunes, R. Sald, P. 14.
La reproducció de l'avellaner, P. 27. (Consultori)
Catalunya és el país de les primícies, P. 19.
El negre de l'olivera, Joan Aguiló, P. 38.
L'època de fer les plantacions dels arbres, L. A. M., P. 60. (Consultori)
Un tractament d'hivern pels arbres, A. M., P. 90. (Consultori)
Plantem arbres, J. Vallès Estruch, P. 105.
La poda de l'olivera, August Matons, P. 131.
Un nou mètode de lluita contra la mosca de l'olivera, Joan Salom, P. 135.
La mosca de l'oliva i els tractaments per a combatre-la, Joan Aguiló, P. 204.
Sobre l'ús de l'arsènic, C. A. M., P. 156. (Consultori)
Sobre la plantació de llimoners, A. M., P. 219. (Consultori)
Observacions sobre la fecundació de les flors de l'ametller, J. Salom, P. 230.
Per a combatre la goma, A. M., P. 252. (Consultori)
Protecció als arbres fruiters, P. 176.
Contra el cuc de les prunes, Cam, P. 183. (Consultori)
La mosca de l'oliva, P. 208.
La producció d'olives i oli a Espanya, P. 210.
Per a fer produir les oliveres, Cam, P. 217. (Consultori)
La lluita contra la mosca de l'oliva, August Matons, P. 223.
El diàbols de l'avellaner, Joan Aguiló, P. 227.
Per a combatre el pugó dels fruiters, P. 248. (Consultori)
Contra el cicloconium, Cam, P. 280. (Consultori)
El compliment de les lleis, P. 304.
Les prunes claudies a Lleyda, P. 306.
Adob per la noguera, A. M., P. 313. (Consultori)
Un adob per l'avellaner, A. M., P. 345. (Consultori)
Sobre la podredura de les arrels, Cam, P. 345. (Consultori)
El que dinen els arbres, P. 370.

Competència patriòtica, P. 370.

La millor classe d'avellana, *A. M.*, P. 377. (Consultori)

La fructicultura a Califòrnia, *R. Sala*, P. 397 i 426.

Per evitar que els caragols pugin als fruiters, *O. T. S.*, P. 440. (Consultori)

El conreu de la prunera, *August Matons*, 447, 479, 511.

Un cicerer que no produeix, *T. T.*, P. 471. (Consultori)

La poda de l'ametller, *J. Salom*, P. 488.

L'ametlla d'albercoc, P. 496.

El conreu de la prunera, *August Matons*, P. 511.

Els primers resultats de la campanya contra la mosca de l'oliva, *August Matons*, P. 543.

El sistema Lotrionte al pare Samà. Quant costa el sistema Lotrionte, *J. Aguiló*, P. 345.

On s'ha d'empeltar el mascle del garrofer, *A. M.*, P. 566. (Consultori)

Contra el negre de l'olivera, *A. M.*, P. 599. (Consultori)

La fructicultura a Catalunya. Hi ha pervindre, *R. Sala*, P. 614.

Els resultats del mètode Berlese, *August Matons*, P. 639.

L'aspecte que ha tingut enguany la malura de les olives, *J. Aguiló Garsot*, P. 641.

El mètode Lotrionte contra la mosca de l'oliva, P. 657.

VINYA : VITICULTURA

La rabassa morta, *E. Pascual d'Amigó*, P. 43.

La brima en la vinya, *Ll. Badell i Roig*, P. 72.

El mildiu i el sulfat, P. 115.

La viticultura a Califòrnia, *R. Sala*, P. 175, 200.

La gelada en el cep, P. 175.

La tesi d'En Villadieu, P. 209.

Els polisulfurs, *F. Plana*, P. 232.

Contra el cuc del raim, *T. T.* P. 312. (Consultori)

Els tractaments contra el mildiu, *O. T. S.*, P. 376. (Consultori)

Si s'han d'espodassar els ceps, *T. T.*, P. 409.

La vinya del Penedès i els conreus que podrien intentar-se per a substituir-la, *R. M. Mir*, P. 585.

Notes sobre el cultiu de la vinya, *Ll. Badell Roig*, P. 648.

BOSCOS : SELVICULTURA

Replantacions forestals : producció de planter, *Segimon Vandrell*, P. 12.

Economia forestal, P. 114.

Vivers forestals, *Segimon Vandrell*, P. 137.

Vivers : elecció del terreny, *Segimon Vandrell*, P. 193.

Vivers : extensió del viver, *Segimon Vandrell*, P. 232.

La repoblació forestal i la festa de l'arbre, *E. Roig*, P. 331.

L'incendi dels boscos, P. 337.

Vivers forestals : divisió, desfonament i tancat, *Segimon Vandrell*, P. 363.

VI : ENOLOGIA : INDÚSTRIES DERIVADES : COMERC : ESTADÍSTIQUES : PREUS

La clarificació del vi, *Erasmus d'Ymbert*, P. 7.

Les mares : una indústria modernitzada, *Josep M. Rovira*, P. 8.

La valor del vi, *Francesc Santacana*, P. 67.

L'ús del vi, P. 52.

Els vins dolços d'enguany, *C. Oliveras Massó*, P. 67.

Vi de brises, P. 81.

L'oli de les vinasses, P. 148.

Vint milions perduts, P. 183.

L'oxigen en el vi, P. 183.

Per descolorar el vi, *C. A. M.*, P. 218. (Consultori).

Mètode casolà de fer vinagre, *M.*, P. 219. (Consultori).

Els nostres vins i els germans llatins, P. 241.

Conservació de la brisa, *A. Danco*, P. 166.

Reducció de volums, P. 212.
 Per a treure el florit d'una bota, *T. T.*, P. 216. (Consultori).
 Vi sense alcohol, P. 271.
 Chateau-la-Pompe, P. 273.
 Degustació de vins, *E. d'Ymbert*, P. 296.
 L'Assemblea de Vinyaters de València, *F. Santacana*, P. 299.
 Una terapèutica radical, P. 305.
 Una conclusió i... un mànec, P. 338.
 Per a fer desaparèixer l'agror d'una bota, P. 376. (Consultori).
 El sulfurós en vinificació, *E. d'Ymbert*, P. 390.
 Un ingrés de doble moralitat, P. 403.
 Els abstemis yankis, P. 431.
 Per a encimentar les tines del vi, *C. A. M.*, P. 439. (Consultori).
 La brisa esgotada considerada com aliment, *A. Danco*, P. 454.
 Com es poden curar alguns vins, *Ll. Guitart*, p. 456.
 La producció de vi a Catalunya i a Espanya, P. 465.
 El regust de verd en el vi, *T. T. P.* 471. (Consultori).
 El gas sulfurós, *J. Cabeza*, P. 516.
 Informació vinícola, *Pere J. Llorc*, P. 54, 83, 117, 150, 184, 214, 244, 243, 274, 307, 339, 371, 405, 431, 466, 496, 531, 561, 592.

RAMADERIA : ZOOTÈCNIA : INDÚSTRIES DERIVADES : MALALTIES DEL BESTIAR

La maduració de la crema en la fabricació de les bones mantegues, *Josep M. Soler i Coll*, P. 9.
 El Sindicat d'engreixadors de porcs, *Josep Seculi Roca*, P. 19.
 La producció voluntària de mascles i femelles, P. 21.
 El concurs cavall de Figueres, P. 49.
 Sobre el control de les llets, *Josep M. Soler i Coll*, P. 72.
 La cria de conills, *J. Vidal Munné*, P. 76.
 Una indústria que hauria de desenrotllar-se al nostre país, P. 80.
 Explotacions profitoses, P. 82.
 Els concursos d'animals de corral. Orientacions, *M. Rossell i Vilà*, P. 99.
 El Concurs de porcs a Ripoll, P. 114.
 D'higiene pecuària, *J. Vidal Munné*, P. 139.
 Els concursos de bestiar de la Mancomunitat, P. 177.
 L'aspecte econòmic i social de l'abastiment de carns, *J. Seculi Roca*, 210.
 Per a lliurar de mosques als animals, *Josep del Camp*, P. 212.
 La valor de la ramaderia, P. 213.
 Els concursos de bestiar de la Mancomunitat, P. 238.
 Perque no capeu les vaques, *C. Danés Casabosch*, P. 161.
 Els concursos de bestiar bovi de Berga, *S. Navarra*, P. 267.
 Els cavalls de Cerdanya i les presses oficials, P. 274.
 La cria de conills: una petita indústria, *J. Vidal Munné*, P. 289.
 Un parany als ramaders, *C. Danés Casabosch*, P. 293.
 El Concurs de bestiar lleter suís a Vich, *S. Navarra*, P. 335.
 La població avícola de les nacions bel·ligerants abans de la guerra, P. 338.
 Crítica al projecte de parades de sementals, *M. Rossell i Vilà*, P. 357.
 El bestiar que Alemanya té d'entregar a l'Entente, P. 429.
 L'engreix de porcs es fa impossible, *J. Seculi Roca*, P. 452.
 La brisa esgotada considerada com aliment, *A. Danco*, P. 454.
 Un rapport... cavalleresc, P. 463.
 Els concursos ramaders de la Mancomunitat, *S. Navarra*, P. 491, 555, 616, 652.
 El darrer cens pecuari d'Espanya, P. 560.
 Les malalties roges dels porcs, *Joan Vidal*, P. 580.
 La farina de blat de moro en l'alimentació dels porcs, *R. P.* 663. (Consultori)

OLIS : ELAIOTÈCNIA : COMERÇ ESTADÍSTIQUES I PREUS

Per l'exportació de Poli, P. 20.
 La importació d'olis als Estats Units, P. 33.
 La pressió en les premses de lliura, *C. A. M.*, P. 90. (Consultori)
 Utilització de la pinyola com aliment, *T. T.*, P. 91. (Consultori)
 La R. O. del Sr. Cierva, *August Matons*, P. 159.

- S'ha condecorat l'exportació de l'oli, P. 178.
 Els olis d'oliva i els de llavors en el Senat, P. 242.
 Sobre el regust de rovell de l'oli, T. T., P. 312. (Consultori)
 Fer bons olis, *August Matons*, P. 383.
 Sobre la refinació dels olis, F. *Bardia*, P. 395.
 El problema de la refinació dels olis, *Un olivicultor*, P. 486.
 La producció d'olis a Catalunya i Espanya, P. 496.
 La indústria de la refinació, P. *Dellers*, P. 526.
 Més sobre la refinació dels olis, T. U. *Gantús*, P. 553.
 L'estat econòmic i l'elaboració d'oli en l'any 1921 en el Sindicat Poliva arbequina d'Arbeca,
 R. *Pifarré*, P. 623.
 A propòsit de la refinació dels olis, *Lisini Andreu*, P. 642.
 Sobre l'ús de l'aigua calenta en la fabricació d'olis, A. M., P. 662. (Consultori)
 Informació oleícola, *Lisini Andreu*, P. 22, 56, 84, 118, 150, 185, 215, 245, 178, 213, 244, 275, 308,
 349, 406, 433, 467, 498, 502, 593, 627, 659.

ENTOMOLOGIA : PATOLOGIA VEGETAL : TERAPÈUTICA AGRÍCOLA

- El negre de l'olivera, *Joan Aguiló*, P. 38.
 Contra els vents salats, P. 54.
 Un tractament d'hivern pels arbres, P. 90. (Consultori)
 Ratat de les oliveres: aranyo. *Phleotrips Oleae*, *Joan Aguiló*, P. 103.
 Un nou mètode de lluita contra la mosca de l'olivera, J. *Salom*, P. 135.
 Sobre l'ús de l'arsènic,, C. A. M., P. 156. (Consultori)
 La mosca de l'oliva i els tractaments per a combatre-la, J. *Aguiló*, P. 204.
 Per a combatre la goma, A. M., P. 252 (Consultori)
 La gelada en el cep, P. 175.
 La tesi d'En Villedieu, P. 208.
 La lluita contra la mosca de l'oliva, *August Matons*, P. 223.
 El diabló de Pavellaner, *Joan Aguiló*, P. 227.
 Els polisulfurs, F. *Planas*, P. 232
 Per a combatre el pugó dels fruiters, *Cam*, P. 248 (Consultori)
 Sots l'amenaça de la llagosta, J. M. *Soler i Coll*, P. 263.
 La llagosta i els aeroplans, P. 272.
 Contra les vespes, A. M., P. 280. (Consultori)
 Pel pugó dels fruiters, T. T., P. 280. (Consultori)
 Contra el Ciclóconium, *Cam*, 280. (Consultori)
 El compliment de les lleis, P. 304.
 Contra el cuc del raïm, T. T., P. 312. (Consultori)
 Sobre la podredura de les arrels, *Cam*, P. 345. (Consultori)
 Un paràsits dels melonars, J. *Aguiló*, P. 354.
 Els tractaments contra el mildiu, O. T. S., P. 376. (Consultori)
 Per a combatre la vuliana, C. O. M., P. 440. (Consultori)
 Per a evitar que els caragols pugin als fruiters, *Ots*, P. 440.
 Sobre la valor de la *pols Caffaro* com anticriptogàmica, T. T., P. 471. (Consultori).
 Per a combatre la palometa, T. U. G., P. 502. (Consultori).
 El corc de les patates, J. *Aguiló*, P. 518.
 Els primers resultats de la campanya contra la mosca de l'oliva, *August Matons*, P. 543.
 El sistema Lotrionte al parc Samà. Quan costa el sistema Lotrionte, J. *Aguiló*, P. 545.
 L'antracnosi de les mongetes, T. U. G., P. 566. (Consultori).
 Contra el negre de l'olivera, A. M., P. 599.
 Les glaçades i les oliveres de l'Urgell, P. 626.
 Els resultats del mètode Berlese, *August Matons*, P. 639.
 L'aspecte que ha tingut enguany la malura de les olives, J. *Aguiló Garsot*, P. 641.
 El mètode Lotrionte contra la mosca de l'oliva, P. 657

VARIA

- La vida de les plantes, P. 20.
 De la passió vers la flor i el jardí, V. *Nubiola*, P. 41.
 El progrés en la tradició, P. 21.
 Canvi de preposicions, P. 82.
 La poda del roser, V. *Nubiola*, P. 108.

Un sant missatger del vent, P. 115.
Passeigs agrícolcs i regeneradors, *Josep Rosell*, P. 141, 172, 461, 522.
Un càstic per premi, P. 148.
Glosa del mes de febrer, p. 149.
La vida g ològica, P. 149.
Per combatre el corc dels mobles, P. 155. (Consultori).
L'ensenyament agrícola a França, *M. Rossell i Vilà*, P. 166.
L'adob en les plantes de test, *V. Nubiola*, P. 171.
Agricultors per a colònies, P. 181.
Què vol dir alcohol absolut, *T. T.*, P. 188. (Consultori).
El tifus a pagès, *L. Cerera*, P. 202, 325.
El president del Consell de Ministres, P. 212.
La importància de dir-se Senofonte o Tesifonte, P. 213.
Un govern agrari, P. 213.
L'abril, el de les aigües mil, P. 242.
Èspada, ex-ministre, P. 243.
Jardineria casolana: crisantems, *J. Santamaria Matas*, P. 170.
Aforística de maig, P. 175.
S'obrirà de seguida el graner d'Europa? P. 177.
El «Clamor de los Agricultores», P. 177.
Els russinyols no volen viure a Escòcia, P. 208.
El plet de les aigües de Landòs, P. 241.
«Cap a la part del Pirineu...», P. 242.
Un poc d'història i un camí a recórrer, *G. de Benavent*, P. 259.
Dels invents meravellosos, P. 272.
Pel juny la falç al puny, P. 273.
El Sr. La Cierva ha estat a Almacelles, P. 304.
Una informació agrícola sumament pintoresca, P. 395.
Un poble agrícola, *R. Sala*, P. 319.
La pluja a preu fet, P. 337.
En Cierva sindicalista, P. 338.
Qui no bat pel juliol no bat com vol? P. 338.
Llei de rencor i no llei d'amor, *E. Pascual d'Amigó*, P. 365.
Patriotisme de bona llei, P. 368.
La industriosa abella, P. 369.
L'exposició a l'Escola Superior d'Agricultura, *S. Navarra*, P. 401.
El prometre no fa pobre, P. 403.
En todas partes eucen habas, P. 403.
La ginesta planta textil, P. 403.
El fàstic que fan les mosques, P. 404.
Un remei contra la misèria, *J. Vidal Munné*, P. 420.
Plantes cosolanes: Patzavara vera i l'alfàbrega, *J. Santamaria Matas*, P. 422.
El Llobregat com el Marroc, P. 429.
Les flors mengívols. P. 429.
La meravellosa ampolla rotulada, P. 430.
La granja de Nador, P. 430.
La pell de l'os, P. 463.
Com viuen els microbis, *L. Cerera*, P. 482.
Un mal vell, Podi als ocells, *E. Roig*, P. 491.
Els variats caires d'un prisma, P. 494.
La pintura aplicada a l'agricultura, P. 495.
El midó, *J. R. Bataller*, P. 513.
Un trist homenatge, P. 527.
El tonclatge mundial de la marina mercant, P. 528.
El Juanito de l'Estat, P. 529.
Ço que diu la ba'xa de la moneda, P. 560.
D'un remp'issatge, P. 561.
Com viatgen els microbis, *C. Danès Casabosch*, P. 578.
Crueses... del gros mot, P. 589.
En sentit regressiu, P. 590.
La lluita contra el paludisme en les terres embassades i en els arrossals, *Leandre Cerera*, P. 609.
L'arbre més vell del món, P. 625.
Fem-n'hi un de prim, P. 626.
Aprofitament de les figues de moro, *Camí*, P. 631. (Consultori)
De la ruptura amb França, P. 655.
El nostre Oppau, P. 655.

- Consells de l'experiència, P. 656.
 Bibliografia, P. 89, 251, 183, 311, 376, 438, 535, 598.
 Comentaris, P. 19, 52, 80, 114, 147, 181, 211, 240, 175, 208, 241, 271, 304, 336, 368, 402, 428, 463, 493, 527, 559, 589, 625.
 Informació general, P. 33, 57, 85, 119.
 Noticiari, P. 151, 186, 216, 246, 180, 214, 245, 277, 309, 342, 372, 407, 434, 468, 499, 532, 564, 595, 628.
 Consultori, P. 27, 60, 90, 124, 155, 188, 218, 251, 216, 248, 280, 312, 345, 376, 409, 439, 471, 502, 535, 566, 599, 630.



INDEX PER AUTORS

- Aguiló J.* — El negre de l'olivera, P. 38. — El Ratat de les oliveres, P. 103. — La mosca de l'oliva i tractaments per a combatre-la, P. 204. — El diàblol de Pavellaner, P. 227. — Un paràsit dels melonars, P. 354. — El corc de les patates, P. 518. — El sistema Lotrionte al Parc Samà; quant costa el sistema Lotrionte, P. 545. — L'aspecte que ha tingut enguany la malura de les olives, P. 641.
- Andreu L.* — A propòsit de la refinació dels olis, P. 642. Informació oleícola, Ps. 22, 56, 84, 118, 150, 178, 185, 213, 215, 244, 245, 275, 308, 340, 406, 433, 497, 498, 562, 593, 627, 659.
- Arumi J.* — La selecció de la llavor del blat, P. 485.
- Azzi G.* — La selecció de les plantes i la meteorologia, P. 45.
- Badell Roig Ll.* — La brima en la vinya, P. 70. — Notes sobre el cultiu de la vinya, P. 648.
- Bardia F.* — Sobre la refinació dels olis, P. 395.
- Bataller J. R.* — El midó, P. 513.
- Benavent G. de.* — Un poc de història i un camí a recórrer, P. 259.
- Blasi A.* — Aparells per a la captació de l'aigua per usos agrícoles, P. 331.
- Cabeza J.* — Els tècnics emblegs, els tècnics comercials i els cellers cooperatius, P. 257. — El gas sulfurós, P. 516.
- Castells R.* — El congrés de la Federació Agrícola Catalana-Balear a Banyoles, P. 269.
- Cava C.* — El retir obrer i l'agricultura, P. 459.
- Cervera L.* — El tifus a pagès, P. 202, 325. — Com viuen els microbis, 482. — La lluita contra el paludisme en les terres embassades i en els arrossals, 609.
- Chaparro F.* — Les hortes de Montblanc, P. 367.
- Danco A.* — Conservació de la brisa, P. 166. — La brisa esgotada considerada com aliment, P. 454.
- Danés Casabosch C.* — Perquè no capeu les vaques, P. 161. — Un parany als ramaders, P. 293. — Com viatgen els microbis? P. 578.
- Dellers P.* — La indústria de la refinació, P. 526.
- Derch R.* — La X Assemblea de la Unió de Vinyaters, P. 235.
- Duran i Falç F.* — Un costum perjudicial en el conreu de les patates, P. 450.
- Gantús T. U.* — L'escaldot, escaldabullat o rescald de les terres, P. 520. — Més sobre la refinació dels olis, P. 553.
- Girona P. J.* — El II volum del costumari català, P. 287.
- Guitart L.* — Com se poden curar alguns vins, P. 456.
- Llort P. J.* — Informació vinícola, P. 54, 83, 117, 150, 184, 214, 243, 244, 274, 307, 339, 371, 495, 431, 466, 496, 531, 561, 592, 658.
- Matons A.* — En començar l'any nou, P. 3. — La poda de l'olivera, P. 131. — Els sindicats i la política, P. 195. — La R. O. del Sr. Cierva, P. 159. — Algunes idees sobre el tractor, P. 191. — La lluita contra la mosca de l'oliva, P. 223. — Fer bons olis, P. 383. — El conreu de la prunera, Ps. 447, 479, 511. — Els primers resultats de la campanya contra la mosca de l'oliva, P. 543. — Sobrer el conreu del tabac, P. 575. — Massa terra, P. 607. — Els resultats del mètode Berlese, P. 639.
- Mari J.* — Un obstacle a l'organització del crèdit agrícola a Espanya. — El Banc hipotecari, P. 255.
- Martinell C.* — Les obres sindicals agràries, P. 323.
- Mir, Raul M.* — La vinya al Penedès i els conreus que podrien intentar-se per a substituir-la, P. 585.
- Navarra S.* — El concurs de bestiar boví, de Berga, P. 267. — El concurs de bestiar lleter suís, de Vich, P. 335. — L'exposició de l'Escola Superior d'Agricultura, P. 401. — Els concursos ramaders de la Mancomunitat, Ps. 491, 555, 616, 652.

- Nubiola V. — De la passió vers la flor i el jardí, P. 41. — La poda del roser, P. 108. — L'adob en les plantes de test, P. 171.
- Oltroeras Massó C. — Els vins dolços d'enguany, P. 67.
- Pascual d'Amigó J. — La rabassa morta, P. 43. — Llei de rencor i no llei d'amor, P. 365.
- Pifarré R. — L'estat econòmic i l'elaboració d'oli en l'any 1921 en el Sindicat l'Oliva arbequina d'Arbeca, P. 623.
- Pi Suñer C. — L'exposició de maquinària agrícola i el concurs de tractors P. 197. — Els resultats del Concurs de tractors de Lleyda, P. 385. —
- Planas F. — Els polisulfurs, P. 232.
- Raventós J. — Notes d'impressió sobre els tractors agrícoles, P. 194.
- Rendé J. M. — Comentarís del moment, P. 35. — El celler cooperatiu de la «Casa del Poble», de Vilella Baixa, P. 227. — Som així, 415. — Els sindicats agrícoles i els seus homes, P. 548.
- Roig E. — Repoblació forestal i la festa de l'arbre, P. 329. — Un mal vell: Podi als ocells, P. 490.
- Rosell J. — Passeigs agrícoles i regeneradors, Ps. 141, 172, 401, 522.
- Rossell i Vilà M. — Els concursos d'animals de corral, P. 99. — L'ensenyament agrícola a França, P. 166. — Els motors inanimats i el bestiar de treball, P. 202. — Crítica al projecte de parades de sementals, P. 356.
- Rovira V. J. — Els sindicats agrícoles a la segona fira de mostres, P. 231.
- Rovira J. M. — Les mares: una indústria modernitzada, P. 8.
- Sala R. — Notes de fructicultura a Califòrnia: prunes, P. 14. — La viticultura a Califòrnia, Ps. 175, 200. — Un poble agrícola, P. 319. — La fructicultura a Califòrnia: el per què del seu estat floreixent, P. 397, 426. — La fructicultura a Catalunya. Hi ha pervindre? P. 614.
- Salom J. — Un nou mètode de lluita contra la mosca de l'olivera, P. 135. — Observacions sobre la fecundació de les flors de l'ametller, P. 230. — La poda de l'ametller, P. 488. — Com i de què s'alimenten les plantes, P. 612.
- Santacana F. — La valor del vi, P. 37. — L'Assemblea de Vinyaters de València, P. 299. — El crèdit agrícola i el cas del Sindicat de Martorell, P. 351.
- Santamaria Matas J. — Jardineria casolana: crisantems, P. 170. — Plantes casolanes: l'atzavara veva i l'alfàbrega, P. 422.
- Sculi Roca J. — El sindicat d'engreixadors de porcs, P. 17. — L'aspecte econòmic i social de l'abastiment de carus, P. 210. — L'engreix econòmic de porcs, es fa impossible, P. 452.
- Soler Coll J. M. — La maduració de la crema en la fabricació de les bones mantegues, P. 9. — Sobre el control de les llets, P. 72. — Sots l'amenaça de la llagosta, P. 263. — La nyàmara, Ps. 551, 582, 645.
- Soler J. M. — El femer de Mas Barnils, P. 417.
- Valls Estruch J. — Plantem arbres, P. 105.
- Vandrell S. — Repoblacions forestals: producció de planter, P. 12. — Vivers forestals, P. 137. — Vivers: elecció del terreny, P. 198. — Extensió del viver, P. 232. — Vivers forestals: divisió, desfonament i tancat, P. 363.
- Vidal Munné J. — La cria de conills, Ps. 76, 289. — D'higiene pecuària, P. 139. — Un remei contra la misèria, P. 420.
- Vidal J. — Les malalties roges dels porcs, P. 580.
- Viladot Puig J. — L'alfals, P. 173. — Dades sobre la composició de l'alfals, P. 163. — Els aventatges de l'alfals, P. 301. — La fertilitat que l'alfals deixa a la terra, P. 392. — La preparació de la terra i els adobs en el conreu de l'alfals, P. 619.
- Ymbert E. d' — La clarificació del vi, P. 5. — Degustació de vins, P. 296. — El sulfurós en vinificació, P. 390.
- Yvern G. — Un magnífic exemple de cooperació agrària, P. 163.

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. BATA-
 LLER :: GUILLÈM DE BENAVENT :: LEANDRE CERVERA
 ALBERT DANEO :: P. C. DANÉS I CASABOSCH :: FRAN-
 CESC DOU :: M. FAURA I SANS :: PERE J. GIRONA
 PERE GONZÁLEZ :: MANUEL LLENAS :: PERE J. LLORT
 ARNEST MESTRE :: CRISTÓFOL MESTRE :: VICENS
 NUBIOLA :: C. OLIVERAS I MASSÓ :: CARLES PI
 SUÑER :: JALME RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÉ
 M. ROSELL I VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER
 I COLL :: SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

En començar l'any nou, per *August Matons*. — La clarificació del vi, per *Erasme M. d'Ymberf*. — Les mares: una indústria modernitzada, per *Mn. Josep M.^a Rovira*. — La maduració de la crema en la fabricació de les bones mantegues, per *Josep M.^a Soler i Coll*. — Repoblacions forestals. Producció de planter, per *Segimon Vandrell*. — Notes de fructicultura a Califòrnia: prunes, per *R. Sala*. — El Sindicat d'engreixadors de porcs, per *Josep Séculi i Roca*. — Comentaris. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Informació general. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *A. M. — P. A. — R. i E. B.*

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

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

Fertilitzador
Radiactiu H. B. C.

MARCA "U. R. T"

que és un poderós estimulant
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
SERDA, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

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

INSTAL·LACIONS COMPLETES DE VINIFICACIÓ
MODERNA PER A CELLERS COOPERATIUS

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

Telegrames "SERDAROS"

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

En començar l'any nou

Les cases de comerç en arribar els últims de l'any fan el balanç. De-terminen les pèrdues i els beneficis i formulen també, en base als resultats obtinguts, un programa per l'any nou. Eixamplament del negoci, reducció o *statu quo*.

De vegades, en aquest programa, és element fonamental la fantasia i aleshores els somnis prenen àmplia volada i s'estenen meravellosament decorant de grandeses les petites realitats.

És, aquesta de somniar, una de les més belles facultats de l'home que serveix sovint per allunyar-lo del món fent-li oblidar les dolors de la vida quotidiana.

Però el pagès nostre generalment no somnia. Essent perfectament raçat, és home de realitats; vol coses sòlides i palpables. Les seves esperances es concreten sempre a l'entorn seu i el pensament no es deixa portar pel vent del desig. I no obstant, s'ha de somniar. Dels somnis covats amorosament, fomentats curosament, ha sortit la humanitat tal com és avui, incivil encara, però portant valors ideals que l'eleven sobre el temps i que engrandeixen la història.

Fem nosaltres també el balanç de l'any que se n'ha anat sense glòria i formulen un programa pel que ve, que s'anuncia ple de fecunditat prodigiosa per les iniciatives pageses.

L'any 20 no haurà passat en va. D'ell deriven una multitud d'ensenyaments que s'hauran d'aprofitar en les futures actuacions dels agricultors. Que s'aprofitaran, jo penso, car avui són molts els pagesos que porten ja formulat un programa i que per ell treballen amb fe i constància fins ara desconegudes.

El primer ensenyament que podem derivar és que s'ha demostrat un cop més, però aquesta vegada amb una evidència aclaparadora que el pagès no pot esperar res de l'Estat, que tot s'ho ha de conquistar amb el seu esforç. La política seguida en el comerç de l'oli, política senzillament idiota, n'és una prova. Parodiant la cèlebre frase de l'Engels en el

manifest als treballadors, podem dir: «Agricultors de Catalunya, uniu-vos. La vostra salvació serà obra de vosaltres mateixos.»

I junt amb aquest, podem derivar un altre ensenyament, més evident encara i és que del comerciant tampoc podem esperar res en benefici nostre. No hi ha en aquestes paraules una recriminació pel comerciant. Ell segueix el seu camí, fa el seu negoci com es pot fer avui, com s'ha de fer avui, aprofitant les circumstàncies quan se li presenten favorables, defugint-les quan li són contràries. Però la seva activitat és egoista com ho és també la del pagès o la de l'industrial encaminada a obtenir el màxim de beneficis amb el mínim de sacrificis. És una actuació lògica, de la qual ens podem doldre sols en quant representa per nosaltres una perpetuació de la nostra situació de tributaris, però reconeixent que és natural i que d'ella som, per bona part, culpables. No s'ha de dir mal del comerciant sinó del pagès que amb els seus fruits no vol fer de comerciant, d'aquell que deixa que amb els productes dels seus esforços, altres santament se n'aprofitin. Aquest és el veritable punt de mira.

De la ineficàcia d'esperar quelcom dels comerciants n'és prova l'inici de l'última campanya vinícola, durant el qual per a determinar una baixa circulaven deliberament les veus més absurdes sobre l'entitat de la producció en els altres països vinyaters d'Europa.

Lligat a l'anterior ve també un altre ensenyament: que és indispensable crear un organisme dotat de mitjans moderns d'observació i estudi per a orientar comercialment al pagès, per a indicar-li les fluctuacions dels mercats, les possibilitats que la lògica deixa ovirar en mig de la confusió dels negocis. És a dir, la necessitat de crear una oficina comercial que es converteixi en propulsora d'intercanvis.

I, per últim, l'experiència d'aquest any ens demostra la necessitat de crear un banc agrari, de crear-lo aviat, de crear-lo immediatament.

Avui la dificultat principal pel definitiu desenrotllament del nostre moviment cooperatiu, no resideix pas en l'esperit de la nostra gent; resideix únicament en la manca de capital que permeti donar vida i extensió a les cooperatives existents. Hi han molts Sindicats que lluiten des de fa temps amb l'impossibilitat de trobar diners i que arroceguen una vida migrada i ingloriosa perquè a pesar d'oferir aquelles garanties — segures i efectives — que poden oferir, no obtenen més que bones paraules i promeses que no es tradueixen mai en realitat.

Però la creació del banc agrari, no pot ésser, per desgràcia, obra dels pagesos; ha de venir dels poders públics; són aquests que l'han de fer. I en això està, precisament, la seva major dificultat.

Aquests són els principals ensenyaments que es deriven de l'any que se n'ha anat. Són coses velles que tots haurien de saber, però que només coneixen i senten aquells que no tenen medis per a dur-les a la pràctica i

l'acció dels quals ha de reduir-se forçosament a una eterna lamentació sense conseqüències. Hem enumerat els fets. ¿Quines són les esperances — els somnis — que podem tenir per l'any nou? — Res millor podem desitjar que aprofitar els ensenyaments i cercar els mitjans de neutralitzar les causes que impedeixen la completa redempció de l'Agricultura. Reforçar i estendre la nostra organització, creant Sindicats a cada poble (*Sindicats que treballin*), establint federacions comarcals i arribant a la suspirada Confederació catalana, meta de totes les nostres aspiracions.

Quan això sigui un fet, serà cosa fàcil la creació de l'oficina comercial, fàcil la eliminació de tot intermediari inútil, i fàcil exercir una pressió poderosa sobre els poders públics per a obtenir una política favorable als interessos de l'Agricultura.

Això és el que hem de fer aquest any. Aquest és el meu somni.

AUGUST MATONS

La clarificació del vi

II

EN l'article anterior va quedar exposat l'objecte de la clarificació i la forma d'efectuar-la deixant a fer la descripció de les matèries clarificants i la forma d'empresar-les de lo qual m'ocuparé en aquestes ratlles.

Seguint l'ordre de classificació exposat, estudiarem primer els clarificants orgànics i després els minerals.

Entre els clarificants orgànics tenim:

1). *La clara d'ou*.—Aquest clarificant actúa per l'albúmina que porta, doncs la composició de les clares és d'un 86 per 100 d'aigua per un 13 per 100 d'albúmina. Aquesta es coagula principalment baix l'acció de l'alcohol i del tani, formant uns flocs blancs, els quals al precipitar-se arrossegan les substàncies que hi ha en suspensió en el líquid.

S'emplea aquest clarificant a les dosis de 2 a 3 clares per hectolitre; abans de fer-se convé fer addició al vi de 5 a 10 grams de tani per hectolitre per evitar tota reducció de tani en el vi. Per a la seva preparació es posen en un cossioll amb vi (1 litre per clara) i es munten bé, afegint uns 10 grams de sal per clara; un cop ben muntades, s'apliquen al recipient que es vol clarificar, remenant en fer l'addició i deixant estar després en repòs fins que el precipitat s'hagi assolat completament, lo qual serà aproximadament al cap de 8 o 10 dies. És d'advertir que les clares que s'empleïn procedeixin d'ous frescos.

Aquest clarificant s'utilitza en clarificacions de vins fins i de vins negres; en aquest darrer cas degut a que no decolora el vi.

En el comerç es troba l'albúmina d'ou desecada en pols, la qual s'emplea a dosis de 10 a 15 grams per hectolitre.

2). *La sang*.—Aquest clarificant actua també per l'albumina que porta de 60 a 70 grams per litre; s'utilitza en estat fresc; unes vegades tal com és i altres desfibrinada, és a dir, després d'haver separat la part que es coagula baix l'acció de l'aire. S'emplea a dosis de 200 a 300 cc. per hectolitre i es prepara de la mateixa forma que les clares d'ou. Convé abans fer addició al vi de 5 a 10 grams de tani per hectolitre.

Aquest clarificant és molt empleat pel comerç degut al seu preu i després a la rapidesa de l'acció clarificant, la qual, és més gran que la de qualsevol altre producte; té també l'aventatge pels vins blancs o els que es vulguin decolorar de que és el clarificant que té més poder decolorant, per lo qual no es pot utilitzar en vins negres si és vol que no perdin coloració.

Per fer més ràpida encara la clarificació amb aquest producte s'acostumen a afegir 100 grams per hectolitre de terra de Lebrija. És d'advertir que el precipitat que resti al fons dels recipients convé treure'l lo abans possible, doncs pot donar lloc a fermentacions pútrides les quals podrien comunicar un mal gust al vi.

3). *La llet i la caseina*.—Aquest clarificant actua per l'albumina que porta, la qual precipita baix l'acció del tani i per la caseina, la qual precipita sots l'acció dels acids del vi.

S'emplea desnatada a dosis de 250 cc. a 1 litre per hectolitre, especialment en els vins blancs groguencs que es volen decolorar.

No és clarificant recomanable i sempre que es pugui deu ésser substituït per la sang, doncs té l'inconvenient d'introduir en el vi substàncies estranyes a la seva composició, com és la lactosa o sucre de llet, el qual augmentarà l'extracte del vi clarificat i podrà ser causa també de fermentacions anormals.

Més convenient que la llet en la clarificació, és la caseina, producte que s'extreu de la mateixa i la qual té un gran poder clarificant. S'emplea a dosis de 8 a 12 grams per hectolitre.

4). *La gelatina*.—Aquest clarificant procedeix de la indústria d'aprofitament d'animals morts; doncs és producte que s'extreu dels ossos, tendons, cartílacs i pell dels animals. Aquesta mena de clarificant és lo que correntment es denomina cola. És d'advertir que quan es vulgui fer la clarificació amb aquests productes s'utilitzin les expresament preparades pel vi si es volen obtindre bons resultats.

La gelatina és molt empleada en les clarificacions de vins negres corrents. Abans de fer la clarificació convé fer addició al vi de tani a dosis de 0,8 grams per hectolitre i per gram de gelatina; ja vam veure en el primer article que hi havia casos en que aquesta dosis es podia suprimir o reduir en els vins molt astringents degut a portar excés de tani i que aleshores logravem amb aquesta clarificació un grau de finor pel vi.

Es prepara aquest clarificant posant-lo 24 hores en aigua fresca renovant-la tres o quatre vegades amb l'objecte de treure les matèries odorants que pugui portar la gelatina; per la seva dissolució es posa en aigua calenta, essent aquesta solució després barrejada amb una part de vi per fer la incorporació al líquid que es deu clarificar. Convé fer l'addició lentament i remenant bé el líquid en la seva part superior. La dosis a que s'emplea és de 10 a 15 grams per hectolitre.

5). *La ictiocola*.—Aquest clarificant conegut també sota el nom de cola de peix, s'obté de la membrana interna de la veixiga nodatoria d'un peix que es troba en alguns rius importants de Rússia. És el clarificant millor pels vins blancs, però té l'inconvenient d'ésser car i la seva preparació necessita un xic de cura.

La dosi a emplear és de 2 a 3 grams per hectolitre; convé abans afegir al vi de 0,5 a 0,8 grams de tani per hectolitre. Existeixen molts procediments per a la preparació d'aquest clarificant; indicaré aquí el procediment més comunment empleat; consisteix aquest en dividir les plaques (Pacottet) de cola en petits trocets els quals són rentats i deixats amb aigua freda durant mitja hora per treure els olors que puguin dur; després es posa en 20 vegades el seu pes d'aigua i s'escalfa al bany maria a la temperatura de 40° aproximadament durant 6 hores. La solució encara calenta es filtra amb una lona i els trocets encara no dissolts que restin en el filtre es posen altre volta al bany maria amb aigua que contingui un 20 per 100 d'àcid tartàric. L'aplicació al vi es fa de la mateixa forma que per la gelatina.

Entre els clarificants minerals tenim:

1). *El Kaoli*.—És aquest un silicat d'alumina hidratat, producte natural de composició mineral. Es presenta en estat de pols blanca molt fina. Té l'inconvenient algunes vegades de contenir sals de ferro que poden produir casses en el vi. En aquest cas convindrà purificar-lo amb àcid clorhídric pur i rentar-lo després amb aigua per treure tot l'àcid.

Actua aquest clarificant per acció exclusivament mecànica. S'emplea poques vegades sol, doncs, la major part de vegades s'utilitza per ajudar la clarificació amb la gelatina, afegint-lo després de 24 hores de feta l'addició de la gelatina al vi a la dosis de 100 grams per hectolitre.

2). *Terra de Lebrija*.—Aquest clarificant és una argila molt aluminosa que es troba al poble de Lebrija en la província de Càdiz. Convé abans d'aplicar-la rentar-la amb aigua, treient després l'aigua de lavatge, afegint aleshores vi per fer l'aplicació. La seva acció clarificant és bastant ràpida, però generalment s'utilitza aquesta acció com a complementària d'algun clarificant orgànic, com ja hem vist per la sang. S'emplea a dosis de 100 a 200 grams per hectolitre i particularment en les clarificacions de vins blancs.

3). *Altres clarificants minerals*.—Entre aquesta mena de clarificants demés dels dos esmentats hi ha altres que clarifiquen el vi per acció exclusivament mecànica com la sorra silicea la qual s'emplea a dosis de 500 grams a 1 quilogram per hectolitre; la seva acció és molt ràpida, però la clarificació és bastant imperfecta. Hi ha, també, la pasta de paper la qual s'emplea a dosis de 50 grams per hectolitre.

Hem passat revista en aquest article a la majoria dels clarificants avui dia coneguts; amb les dades que dono i segons les condicions particulars de cada cas convé adoptar un o altre clarificant o bé l'acció combinada de dos.

E. M. D'YMBERT

Enginyer del Servei
de Viticultura i Enologia

Les mares : una indústria modernitzada

III

IMPORTANTÍSSIM és l'aprofitament que podria fer-se dels residus d'una fàbrica de mares, no sols per lo que valen en si, sinó per la utilitat que tenen.

De la instal·lació de Martorell resulta que per cada cuita que fan les calderes, tracten 500 quilos de mara-fang. Aquests 500 quilos tenen un promig de 240 quilos de matèria seca i 560 d'humitat. Suposant que la mara conté un promig de 25 graus d'àcid tàrtric, aquests 240 quilos de matèria seca donaran 103 quilos de tartrat de calç i 137 de matèria seca en residus. Aquests residus queden en les tines de decantació i el tartrat de calç en les de precipitació.

Fent quatre cuites cada dia la matèria seca en residus que deixa la fàbrica és de 548 quilos. Aquests residus contenen una riquesa d'un 5 per cent de nitrògen, equivalent a un 20 per cent de sulfat d'amoniac en estat insoluble.

Aquest adob pot gastar-se directament en els cultius i la terra el fa soluble. Pot convertir-se l'amoniac en soluble tractant-lo amb sulfúric a un 0'70 quilos per cent, o ço que és més fàcil i econòmic, fer que es solubilitzi sol. Per a lograr això a mida que es treu de les tines una vagoneta porta els fangs a una pila a l'aire lliure i sobre un terreny prèviament preparat. Aquest terreny té una paret o marge de contenció i el punt on s'aboca la vagoneta s'hi ha fet un paviment de pedruscall a fi de que pugui escórrer l'humitat que porta. Els fangs fermenten desseguida, desenrotllant una temperatura que arriba fins als 140 grams, lo que fa que no puguin tocar-se mentres fermenten. Als vuit dies són frets i poden utilitzar-se com adobs per la seva equivalència en amoniac soluble.

Aquesta és la forma més senzilla d'aprofitar-los. El transport d'ells ofereix una petita dificultat. Si contenen més d'un 40 per cent d'humitat, no hi ha sac que els resisteixi cremant-los tots. Si són excessivament secs resulten una pols tan fina que escapa per la malla del sac.

No cal dir la riquesa que significa aquest aprofitament i el poc gastó que requereix.

I no és sol aquest aprofitament el que podria fer-se. 500 quilos de matèria seca en mares contenen un promig d'un 6 per cent de carbonat de potassa. Com que cada vegada que es carrega la caldera se li donen 500 quilos de mara, equivalents a uns 240 quilos de matèria seca, tenim a més de la riquesa en tartrats 14 quilos de carbonat de potassa que, al passar pel tractament de l'àcid clorhídric queden convertits en 28 quilos de clorur de potassa.

Aquest clorur no precipita, al precipitar-se, el tartrat de calç, sinó que queda dissolt en les aigües mares que es decanten per treure el tartrat. Entre els diferents lavatges a que es sotmet la càrrega d'una caldera es gasten 6,000 litres d'aigua, però el clorur ve contingut en els tres mil de la primera rentada.

Tres mil litres d'aigua que contenen 28 quilos de clorur potàssic

són molt aprofitables. Si fem uns safaretxos a l'aire lliure per a aprofitar l'evaporació per al calor natural del sol, a l'istil de les salines, necessitarem una superfície de cinc cents metres quadrats, per a col·locar els tres mil metres d'aigua. Cada metre quadrat contindrà sis litres de líquid, que equivalen a un gruix de sis mil·límetres. Aquest gruix necessitaria unes sis hores de sol per a evaporar-lo. Dos mil metres quadrats de safaretx serien suficients per a evaporar, cada dia, els 12,000 litres d'aigües mares. Fent el safaretx de 20 centímetres alçada, hi cabrien les aigües de molts dies i el Sindicat produiria diàriament 112 quilos de clorur potàssic.

110 quilos de sulfat amoníac i 112 quilos de clorur potàssic cada dia, no són quantitats despreciables, sinó una riquesa que capitalitzada té una valor respectable i, més encara, la valor com adob donada la carestia en que sovint està l'Agricultura.

Si als aprofitaments que acabem d'apuntar hi fem anar el de la brisa com adob, aleshores podem fer en cada Sindicat-Facina una secció de fàbrica d'adobs. L'aprofitament de la brisa, neta de granet i de rapa, barrejant-hi les cèndres de les calderes i feta podrir per medi de les aigües de decantació de la mateixa facina i del fem triat i fi que queda, remuntar-lo amb el nitrògen i la potassa que aprofitem de la secció de les mares, obtindríem un adob pels nostres cultius molt millor que la majoria dels guanos que ofereix el comerç.

Molt s'ha fet, però molt falta a fer encara. El dia que el pagès unànimement, es sumi a l'obra de cooperació, tan predicada i tan combatuda, trobarà resolt la majoria dels problemes que avui el preocupen. Tenim confiança de que així serà, perquè mentres tinguem obres models, com la de Martorell, hem de guanyar adeptes.

Mn. J. M.^a ROVIRA.

La maduració de la crema en la fabricació de les bones mantegues

II

DESCRIUREM la manera de procedir en aquests procediments el més perfecte i el més generalitzat avui dia, en les mantegueries, curoses d'una perfecta elaboració.

En tota bona lleteria no ha de mancar mai un bon pasteuritzador.

En arribar la llet es pot procedir amb ella de dues maneres quel·com diferents: a) pasteuritzar-la abans de desnatar-la i b) posar-la a la temperatura de centrifugació, desnatar-la i pasteuritzar la crema.

A nosaltres ens sembla molt millor el primer procediment, car en ell la crema queda pasteuritzada com també la llet desnatada que així resta en bones condicions (un cop ben refredada), de conservació i sa-

lubritat, coses aquestes importantíssimes ja es destina a l'obtenció de formatges magres, alimentació del bestiar de la lleteria, ja sigui tornada als proveïdors o venuda per a l'alimentació de l'home.

Pasteuritzada la llet, no hi ha perquè refredar-la fins a la temperatura de 30-35° de centrifugació, car no hi ha cap inconvenient en fer-la passar per la desnatadora a la temperatura de pasteurització, com es practica a Dinamarca i Suècia; molt al contrari el rendiment de les centrifugues és superior com més enlairada és la temperatura de la llet.

Vegin-se les xifres donades per en Fleischmann, respecte aquest punt :

Temperatura	Màteria grassa restant en la llet
20	0'48 %
25	0'41 »
30	0'33 »
40	0'30 »

Així ultra el dit quant al rendiment s'obté un estalvi de temps.

En sortir de la desnatadora la crema i la llet desnatada són passades pels refrigerants i deixades la primera a la temperatura de maduració i la segona el més freda possible per a assegurar-li una bona conservació.

Els refrigerants poden ésser els ordinaris.

Quina és la millor temperatura per a la maduració?

Com més baixa és la temperatura a la qual té lloc la fermentació millor és la qualitat de la mantega obtinguda; més per a no tenir que modificar aquesta en el moment del baratatge, s'acostuma a mantenir de 14 a 16° durant l'estiu i de 18 a 20° a l'hivern en que la maduració es verifica més lentament; lo important és que sigui constant durant tota l'operació i, per això, la crema es passa en sortir del refrigerament a les cuves de maduració.

D'aquests n'hi ha de diferents sistemes: en elles la regulació de la temperatura es fa mitjançant corrents d'aigua, freda o calenta a voluntat. En les de les cases Gaulin i Astra el dipòsit és de forma paral·lelepípeda, de çoure estanyat i angles arrodonits, forrat de fusta amb una matèria isolant (feltre), entremig. A dintre un cargol d'Arquímedes, remou, contínuament, la massa per a que l'acció dels ferments sigui homogènia i porta en el seu interior els corrents reguladors esmentats.

En el sistema Farrington el dipòsit és cilíndric, horitzontal, de parets dobles, per entre les que circula l'aigua. És ultra això giratori i porta en el seu interior unes aletes pel remogut de la crema.

Les coses en aquest punt tenim la crema desprovista de ferments dolents i convertida en mitjà de conreu per a rebre el llevat seleccionat i pur, integrat pel ferment lacti.

Es clar que per a la sembra de ferments ens podem servir, com es practicava en algunes nacions del Nord, de crema ja fermentada, xarigot o llet de mantega, procedents d'elaboracions perfectes de mantegueries acreditades, però la manca de regularitat en riquesa bacteriana d'aquests productes i la poca garantia de puresa, fan que s'hagi adoptat arreu, avui dia, l'ús dels *ferments seleccionats i purs*.

Es l'únic procediment al qual es pot recórrer a Catalunya, al menys en començar, car en el que fa referència a la perfecció de la producció manteguera, tots deixen bastant que desitjar i, per altra part, la densitat de les mantegueries és petitíssima, ço que impediria l'aprovisionament i intercanvi entre les que posseeixen bons ferments i les que en manquen.

Ultra això partim de la base de llets i cremes pasteuritzades i, per tant, de la destrucció prèvia dels ferments tant bons com dolents de la llet, per a poder sembrar-hi els que millor ens sembli, ço que ens obliga a recórrer als ferments purs i seleccionats del comerç o a elaborar-los a casa, operació per a la que ara per ara no estavem preparats en la majoria dels casos, car requereix coneixements especials i més aviat pròpies de laboratoris.

Actualment es troben en el comerç i lliurats per cases acreditadíssimes, ferments en forma líquida o en pols, que ofereixen totes les garanties necessàries i respecte els quals hem d'aconsellar que és preferible pagar un xic més car que deixar-se enredar pels comerciants de mala fe, que en comptes de ferments es vendran pols de carretera. És aquest un punt essencialíssim.

Abans d'utilitzar els ferments dels conreus és necessari estimular llur vitalitat per afegir-los en les cremes en plena potència vital. Això és el que se'n diu preparar el *llevat mare* per a qual cosa s'acostuma a fer un com a medi de cultiu de la llet desnatada esterilitzada, esterilització que es pot practicar en un pasteuritzador ordinari, escalfant-la durant mitja hora de 75-80° ó 10 minuts a 100°.

Malgrat ésser de 30-35° la millor temperatura per a conrear els ferments seleccionats, és més recomanable portar la llet desnatada, després esterilització a la temperautra de maduració de la crema, es a dir, entrenar-los en les mateixes condicions de medi en que han de treballar després o siga de 14-16° a l'estiu i de 18-20° a l'hivern.

Portada la llet a n'aquesta temperatura es pot colocar o en aparells adequats amb regulació tèrmica per corrents d'aigua i agitador o en bidons rentats curosament i esterilitzats a raig de vapor i mantinguts cap per avall fins el moment d'ús, en que és recobreixen amb una musselina.

A n'aquesta llet se li afegeix la dosi de ferments comercials corresponent (indicada en les instruccions que acompanyen els envasos de cada marca), i que acostuma a ésser del 5-6 %, de manera que l'acidesa d'aquella sigui de 75-80° Dornic a les 24 hores. Aquest moment ha de coincidir amb l'operació de sembra de la crema, que colocada en les cuves de maduració o simplement en dipòsits rodejats d'aigua per a regular, escalfant-la o refredant-la, la temperatura d'aquella de que ja hem tractat.

La quantitat de llevat mare a utilitzar ha d'ésser tal que la maduració es verifiqui en el termini de 24 hores, permetent així, baratar diàriament les cremes del dia anterior.

Aital dosi varia segons les formes dels recipients o atuells que contenen la crema, essent de 5-6 % en les cuves de gran superfície i del 8-10 % en les de petita (Kayser).

Amb aquestes dades i, sobre tot, mitjançant l'experimentació curo-

sament dirigida és fàcil calcular la dosi de ferment mare a preparar diàriament.

Cada dia es reserva una porció de llevat per a sembrar-la en les condicions esmentades i preparar el ferment per al dia següent.

Amb el temps aquests cultius degeneren i, llavors, es fa necessari renovar-los, cosa que sols esdevé cada dues o tres setmanes.

No hi ha perquè dir que totes les operacions que acabem d'esmentar sols es poden practicar amb seguretat d'èxit quan les presideix una netedat apte.

Abans d'acabar citarem el procediment Leclair utilitzat en l'Escola de lleteria de Sant Jacint del Canadà, per a obtenir mantegues aromàtiques prescindint de la maduració, millor dit practicant-la en el moment del baratatge. Consisteix en sembrar la crema dolça, en el recipient de la barata amb una dosi crescuda de llevat mare, del 25-30 %.

L'explicació del fet, en Lindet la dóna de la manera següent: «Evidentment en aquest cas, la crema madura durant el baratatge i es continua en la mateixa mantega; però és possible que l'àcid làctic del llevat tingui, també, la seva acció; es sap de molt temps que una crema dolça baratada amb una mica d'àcid clorídric, dóna una mantega bastant bona.»

Amb el dit creiem haver pogut orientar suficientment als nostres productors en el que fa referència a la pràctica de la maduració de la crema.

Altra dia parlarem del baratatge, deslletat i amassament de les mantegues, operacions que completen una perfecta elaboració.

No n'hi ha prou en saber fer mantega, és qüestió de saber-la fer bona, sempre igualment bona, selecte, immillorable

JOSEP M.^a SOLER I COLL.
Enginyer Agrícola

Re poblacions forestals

II

PRODUCCIÓ DE PLANTER

L'ADQUISICIÓ de plantes destinades a la repoblació pot fer-se de dues maneres diferents: o bé buscant-les fora de la *situació* on s'opera o produint-les el mateix interessat. En aquest últim cas es poden treure de sèmres naturals o artificials i, també, de vivers *temporals* o *permanents*.

PLANTES D'ORÍGEN EXTERIOR. — Fins no fa molt temps, es tenia quasi com un principi que solament en casos de verdadera necessitat es podien utilitzar les plantes d'origen exterior, i que en tota repoblació el propi interessat havia de produir-se el planter. Però és tant l'increment que ha pres el procediment de repoblació per plantació, es necessita, actualment, tal quantitat de plantes, que no solament en les co-

marques on no hi ha vivers, sinó també en aquelles on se'n posseeixen per a us particular, cal moltes vegades buscar planter fora de la seva *estació*. A aquesta necessitat d'alguns ha seguit l'oferiment per part d'altres; de tal forma, que avui hi ha empreses especials a diverses nacions europees que es dediquen, d'una manera industrial, a la producció i venda de planter. A Espanya, encara que amb notable lentitud i modestia, també va establir-se aquesta espècie d'indústria, i no són pocs els horticultors que, ultra ocupar-se en la producció d'arbres fruiters i d'adornament, es dediquen en gran escala a la de plantes boscanes.

No cal confiar massa en aquest mitjà de provisionament, i la cosa més prudent seria no acudir al comerç sinó per necessitat i en treballs d'escassa importància. Això no vol dir que el planter que procedeix de viver d'altri sigui defectuós i no es puguin obtenir bons resultats, sobretot si es tracta de vivers acreditats i d'espècies resistents i poc delicades; però generalment no és així. El procediment, ultra ésser poc econòmic, té molts inconvenients i pocs aventatges.

Regularment les plantes dels vivers comercials són desproporcionades: la llargada del tronc no guarda la deguda proporció amb el seu gruix, perquè se les ha criat massa espesses a fi d'aprofitar més el terreny; aquest és amb freqüència excessivament adobat i humit i massa diferent d'aquell en què hauran de viure les plantes després; l'arrencada es fa amb poques cures, etc. Per curosos que siguin els embalatges, un transport un xic llarg perjudica considerablement les plantes; ultra que ja es debiliten naturalment per efecte de la transplantació i per estar algun temps en condicions anormals, els cops, la pressió dels lligaments, l'acumulació d'embalums, els canvis sobtats de temperatura, les atmòsferes viciades dels vagons i dipòsits d'estacions, etc., les maseguen considerablement i són la causa que el nombre de baixes sigui més crescut, perquè, si la planta és dèbil, no pot resistir la forta lluita que ha de sostenir al principi fins que aconseguix aclimatar-se a la nova situació en què se l'ha col·locat.

Sota un altre ordre d'idees els inconvenients no són menys greus. Efectivament: tant si es fa la plantació a la tardor com a la primavera, l'operació que ofereix més garanties d'èxit és la feta quan el terreny està ben amorosit per les pluges, i millor, encara, la feta en dies tapats o en què ruineja, i el fracàs és imminent si les arrels perden humitat: tant és així, que moltes vegades el planter ha quedat inutilitzat solament perquè s'ha deixat una estona (uns deu minuts), exposat al sol o al vent sec. De manera que l'oportunitat en el temps és un factor essencialíssim a aquest gènere d'operacions, factor que perd quasi tota la seva valor quan es confia el provisionament de planter a un viver més o menys allunyat.

Observem també que tampoc a qualsevol moment es disposa de la mà d'obra necessària, la qual cosa obliga a obrar amb precipitacions i circumstàncies desfavorables.

Per últim, si es considera que les estacions d'origen i destinació ofereixen, regularment, condicions de vida molt diferents, quedarà ben de manifest el que pot donar de sí aquest sistema de provisionament i que, en general, una plantada que doni un 65 per 100 de plantes arrelades s'ha de considerar com a satisfactòria. No obstant, algunes

vegades s'obtenen bons èxits, i sempre és un recurs per a casos de poca importància, per exemple per acabar una repoblació, completar les fetes per sembra, cobrir baixes, etc., i per assajar espècies noves. Per a tots aquests casos ofereix l'aventatge de reduir el temps que es necessitaria per a establir un viver.

PLANTES PROCEDENTS DE REPOBLACIONS NATURALS I ARTIFICIALS. — Aquesta font de producció no pot tenir sinó una importància secundària, perquè en presència de les necessitats d'enguany no podria satisfer sinó exigències molt modestes.

En els boscos que contenen arbres de certa edat, i per causa de l'extracció d'alguns d'aquests, s'hi produeixen sèmbrs naturals molt abundants, sobretot si estan en bones condicions d'exposició i humitat i gràcies a la remoguda a què ha estat sotmès el terreny, amb motiu de la preparació i extracció de la fusta. La llavor que ha caigut dels arbres, o bé la que s'escampa al moment de tallar-los, queda tapada, i, si el temps és favorable, germina i torna a repoblar el bosc. Aquesta és l'explicació d'un fenomen que molts han observat, i n'ignoren la causa: que tallant una pineda, per exemple, al cap d'uns quants anys torna a estar el terreny cobert de pins. Aquestes plantes també poden servir per a repoblar altres terrenys.

Alguns prefereixen utilitzar les plantes obtingudes obrint claps en indrets escollits al mig de masses velles, i sembrar-les després de donar una preparació grollera al terreny.

En els dos casos les plantes es crien protegides pels arbres que les rodegen, i llur producció és ràpida i econòmica, però tenen inconvenients. El sistema radical és mal conformat i amb poca cabellera, i els tronquets són, regularment, desproporcionats: l'arrancament és difícil i la planta criada sota coberta queda dèbil i impossibilitada per a viure després en terreny descobert. L'èxit és poc segur.

Les plantes procedents d'aclarir les sèmbrs artificials en terreny descobert, quasi presenten els mateixos inconvenients i tant a l'un procediment com a l'altre solament se li poden confiar treballs complementaris i de poca importància.

Ens resta examinar la producció de plantes mitjançant vivers propis temporals o permanents.

SEGIMON VANDRELL
Enginyer del Servei Forestal
de la Mancomunitat

Notes de fructicultura a Califòrnia: Prunes

III

PODA.—També és mereix una llarga detenció en parlar-ne. Amb fotos i dibuixos probraré, en ocasió oportuna, de donar una clara idea de la poda que s'aplica a les pruneres asiàtiques, als presseguers i als albercoquers. La poda que es dóna a les pruneres és diferent segons són les espècies de què es tracta. La majoria de les dites europees *P. domestica* se les deixen pujar en forma que més bé que forma globular o de vas, es forma de piràmide una mica aixafada. Ço és especialment d'aquesta ma-

nera, en les que produeixen per assecar. L'arbre té més o menys complet i recte el tronc principal, essent centre de l'armassó de l'arbre. D'ell en deriven les altres branques, tenint els extrems d'aquestes una tendència a penjar, efecte del pes de les collites. La feina de podar consisteix, doncs, mentre els arbres són joves, a regularitzar les branques perquè prenguin una harmònica forma. Com que aquests arbres no tenen pas fusta excessiva, són arbres d'unes poques branques principals amb tot de brots i dards (o poms de flors) al llarg d'elles, la feina que es fa al podar-lo, ja bo i crescuts, és sols de lleugeres aclarides.

La poda que es fa a les pruneres d'origen asiàtic és molt més enèrgica tots els hiverns se les poda ben fort.

Les malalties que més afecten els fruiters són causades per insectes, més que per criptògames, i se'n desfan amb pulveritzacions arsenicals.

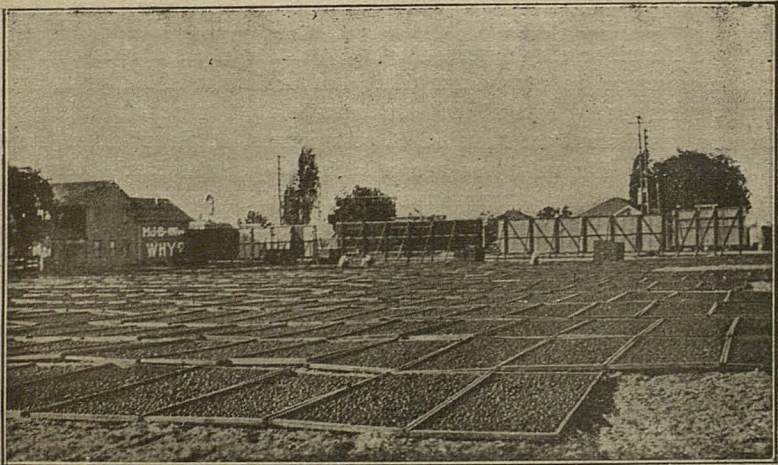
Collita.—La temporada que les prunes requereixen més gent al seu servei és a l'arribar els darrers d'agost, quan sota els arbres s'hi va posant una espessor de morada fruita. Llavors no n'hi ha prou amb la gent que normalment està al servei del fruiterar, i hi acut allí una població surant que durant tot l'estiu està pels camps, empleant-se en la recollecció de fruita. Em refereixo ara a la fruita per assecar. Convé al colliter que la fruita siga ben madura, perquè com més madura és més bon producte dóna, i més percentatge en fruita seca. En canvi, si es cull verda hi ha més amoïno per assecar-la, i a la vegada s'obté menys producte i menys bo. Per això deixen que la fruita vagi caient a terra a mida que de madura no s'aguanta a l'arbre. La feina de recollecció consisteix, doncs, en anar plegant la fruita madura que és a terra. Donen la feina a fer a preu fet, essent influenciat el preu per l'abundància de fruita als arbres, perquè es paga per unitat tona recollida, i és fàcil de comprendre què com més s'ha d'anar d'un arbre a l'altre, més costa de recollir la unitat tipus. Però com que la fruita no madura tota d'una vegada, per a garantir els interessos del colliter, se sol establir que l'arrendatari de la feina ha de donar tres toms als fruiterar plegant prunes i essent-li permès tan sols a la darrera volta el sacejar els arbres per fer caure la fruita. I aquests tres volts han de fer-se tant si si ha fruita, com no.

Les prunes que són per consumir tendres no se solen pas collir a preu fet, ja que cal una perfecta feina, donat el fi a què es destinen. Les prunes d'assecar, recollides en caixes de uns 20 quilograms són portades cap al punt on s'assequen.

Secatge.—Se sol fer el secatge en un espai lliure d'arbres, al voltant de la casa del propietari. És una senzilla era en la qual durant l'hivern hi ha sembrada civada o qualsevol altre cereal. De vegades es fa entre els arbres joves, que encara no donen massa ombra. Perquè aquí a Califòrnia, s'assequen, pot dir-se, totes les prunes al sol. L'estiu d'aquí té una completa diferència del que disposem a Catalunya per assecar fruita. Aquí és una raresa que a l'estiu plogui. De manera que poden posar les fruites a assecar al sol ben confiats que molt difícilment es faran malbé per les pluges, i demés tenen un servei de Meteorologia tan avançat i poderós, que anuncia amb força exactitud les pluges que en algun o altre estiu hi ha. Un dels serveis que s'assigna el *Weather Bureau* és

el d'auxiliar de la indústria d'assecar fruita. I quan reben avís d'un temporal que ve se'n defensen apilotant els estenedors de la fruita un sobre l'altre i orientats de manera que la pluja reboti contra la fusta de l'estenedor sense mullar la fruita que s'està assecant. Sobre del pilot n'hi posen un parell de buits i posats en carena perquè facin de teulada per escórrer l'aigua a terra. Jo no he vist en cap punt coberts de cap mena per eixoplugar la fruita per un cas de pluja.

Les operacions del secatge consisteixen en escaldar la fruita amb una solució lleixiu de sosa, rentar-la i posar-la a assecar. De vegades la capgiren mentre l'assequen. Abans d'assecar-les no les passen per fums de sofre. No obstant, una pruna, la *silver*, que abans d'assecar-la la decoloraven amb l'aspecte de les figues seques, abans d'empacar, quan era seca i decolorada per l'anhidrid sulfurós.



Una sequeria de prunes a Califòrnia

L'escaldat es fa per emportar-se de la fruita aquella característica polsina (cera) que cobreix la pruna i que retrassa el secatge, amb perill de fer-lo imperfecte. Correntment el bon escaldat dona per resultat que la fruita surt del bany de lleixiu amb una pell finament clivellada, tan finament, que el suc de la pruna no s'escapa per les finíssimes esquerdes. En les màquines que s'usen per escaldar hi ha de vegades dispositius per fer més perfecta aquesta acció de foradament de la fruita. Ço facilita enormement el secatge.

Hi ha molt poc de fixe en el dossatge de la solució de sosa càustica en el bany per escaldar. Fins a cert punt és imposat per certa diferència en les condicions de la fruita. Però la proporció que sembla més freqüent és la de 2 per 100. Igualment hi ha força variació en les disposicions per fer aquest escaldat. El més corrent és una fogaina per escalfar el bany, que és contingut en una caldera directament en contacte amb el foc. En aquesta caldera hi encaixa un cistell de metall arribant-li el bany de lleixiu fins a mig. Directament darrera la fogaina hi ha una senzilla seleccionadora, moguda per un motoret d'explosió, o elèctric.

El bany està en ebullició; es tira la fruita dins del cistell metàl·lic i hi està el temps necessari, 5 o 10 segons; amb una palanca s'aixeca el cistell i la fruita es tomba sobre la seleccionadora, que en fa les classes desitjades, segons el tamany. Al descarregar-se la fruita sobre els estenedors amb el sacceig d'estén la fruita uniformement en ells. Demés mentre es va classificant un esquitxador va rentant la fruita per emportar-se'n el llexiu romanent.

Com més uniformes són les classes, més uniformes s'assequen també. Per això es fa el seleccionat.

Encara que en petit nombre es veuen màquines continues per escaldar, però solen ésser en els punts on s'operen grans quantitats, i demés s'assequen altres fruites. En punts com aquests, sempre hi ha anexe un més o menys gran evaporador. Però ja no cau tant de pla en el que ara estic comentant. La fruita es porta quant més aviat millor, després d'escaldada, al camp, fent ús molt sovint de vagonetes. Els estenedors que s'usen són fets tots de fusta; el fons és d'una fullola una mica resistent. Amb prou feines es veu cap estenedor amb el fons fet en teixit metàl·lic.

En el camp de vegades quan les prunes són un xic seques les tomben com qui tomba una truita usant dos plats.

Amb bon temps, i essent les prunes ben escaldades, s'assequen en uns 6 dies; però augmenta aquest a mida que la falta de les expressades condicions és més accentuada.

Durant el secatge passen per una sèrie d'interessants fases, fins a adquirir un aspecte fracament arrugat, una coloració cendra-axocolatada i una consistència perfectament malejable, al tacte, sense que se sentin fangoses de dins. Llavors es retiren, i solen anar a parar ja a mans del comerciant, qui les acaba de manipular per presentar-les al mercat.

Quelcom d'aspecte de la producció.—Obtenen amb arbres en plena producció unes 5 tones de fruita per acre, o siga unes 12'30 tones per hectàrea. Quan la pruna és en bon estat amb un contingut de sucre entre 18 i 23 per 100, llavors se sol tenir un rendiment per cent de fruita assecada als voltants de sobre 25. S'obtenen, doncs, unes 3 tones com a promig per hectàrea en pruna seca. I enguany la vendran a sobre 12 c. la lliura americana.

R. SALA

El Sindicat d'engreixadors de porcs

II

SI l'acció dels elements que intervenen en l'escorxador barceloní, en lo que fa referència a la secció de matança de porcs, no hagués estat de tanta anarquia, disposant arbitràriament dels interessos dels productors o ramaders, tinc el convenciment de que no s'hauria format l'actual sindicat, agrupant en un sol còs, els engreixadors i criadors de porcs. I és que és tan absurda la nostra psicologia, que sols a mesura de garrot ens despertem de la desastrosa apatia que sofrim

els productors. Ens hem viciat tant que ja nostre més elemental misió no sabem complir-la i necessitem de l'intermediari com la criatura de volquers necessita per a moure's d'un lloc a l'altre. Ens hem agermanat tant amb el negociant, comissionista o bé abastidor, que fins els hem donat no sols la confiança com a negociants, sinó també la representació, la paternitat de nostres interessos davant els llocs de més compromís, on es discuten nostres hisendes, nostres remats de bestiar. Jamai ens hem donat compte de l'apartats que ens havíem situat de la realitat; nostre viure de ramaders el cenyíem sempre dintre les quatre parets del pati esplèndid de la masia; aquell ple sol i aquell gosar de la solitud del camp, ens ha teixit, poc a poc, el drap o vena que ens tapa els ulls; ens fa ignorants de tot lo que val nostre bestiar, i desconexadors de tot lo que significa moviment comercial, nostre riquesa en bestiar és capital circulant de tota la colla d'intermediaris i aquests treballen amb plena sobirania perquè saben ja prou, lo incapaç que som de manejar nostres remats, i industrialitzar-los, un cop han sortit de casa nostra.

Perquè ens vàssem en sindicat va ésser necessari que els *tocinaires* ens compressin a 3'10 pessetes el quilo i tinguessin una diferència a favor del seu negoci, que ja la firmariem sempre a benefici nostre. Va ésser precis usar d'aquella dictadura exercida pel Gremi: — avui no matem bestiar si no és a aquest preu; avui no matem bestiar perquè ho disposem així i de demà, Déu dirà.—Va ésser precis que ens peguessin d'aquella manera i allavors s'encenguessin les sangs. Però observeu si és tanta nostra apatia, nostre desinterès, que comarques que molt sofriren, avui poc s'enrecorden i és precis injectar-les-hi nova fe, l'estímul per a treballar perquè lo passat no torni mai més.

Forem uns quants que ja prevenirem aquesta transformació que s'operaria en les exclamacions que allavors tant es sentien i sentarem les bases del Sindicat, de tal manera, que pocs ens bastessim per a fer progressar l'obra. Així s'ha fet i lo que semblava circumstancial té base indestructible i, solament, pot créixer perquè en l'obra del Sindicat està la vida de nostres explotacions de porcs; si tornessim enrera divorçant-nos, la disciplina dels contraris faria, desseguida, impossible tot rendiment, i com ja deia, nostre capital en bestiar fora només nominal, i els veritables propietaris foren els intermediaris.

Si a Catalunya no prenguéssim vida una institució semblant, de res serviria l'obra dels concursos de races de porcs; l'estudi experimental de l'alimentació i de les malalties; de res serviria perquè mai he cregut que constituís el fonament de la riquesa pecuària, l'indici migra de dos o tres cents caps de bestiar que té aquest o altre pagès — ¿Què foren nostres mercats semanals de Vich i Granollers, tan famosos, si no fos la demanda dels grans criadors i engreixadors de porcs? ¿Què foren d'aquestes mils i mils trujes, d'aquestes portentoses garinades, si no fos la sollicitud constant dels qui dediquen, gaire bé, tota sa fortuna a l'explotació del porc? —

Els pagesos que sols engreixen pocs caps de bestiar no haurien de partir del principi tan fals, econòmicament parlant, de considerar que tot lo que els hi dóna el comerciant constitueix un benefici; un sobrant per a la casa; perquè no han comprat gens de grana, perquè no han

tingut de menester res, tot s'ho han collit. Ningú pensa que la grana pròpia és valor en pessetes igual que la grana comprada a Llotja. Són pocs que fan números i, per això, tant interès hi ha quan una mercaderia es paga com no, és fruit sols de la casualitat—la majoria considerada.—

Veus aquí perquè no han pogut formar a Catalunya, com enlloc d'Espanya, sindicats o associacions que entenguessin fonament en l'aspecte econòmic de les explotacions de bestiar; elements associats que poguessin formar estadístiques de producció i de consum; saber regular la llei de l'oferta i de la demanda; evitant aglomeracions fictícies, destructores de preus; en fi, la base industrial, el gran capital destinat a les explotacions d'engreix de porcs, plantejat en mig d'aquests factors—pagesos que tan allunyats viuen de la realitat nua i cruel, vivent a l'escorxador, el gran capital plantejar així, trontolla a cada esbufec, a cada disposició del Gremi de *tocinaires* i sense una sindicació forta, disciplinada, no té vida.

JOSEP SÉCULI ROCA

(Seguirà)

Gavà, novembre 1920.

COMENTARIS

Catalunya és el país de les primícies

Per a la producció de fruits primerencs, són necessàries o, millor dit, són indispensables dues condicions: gaudir d'un clima benigne que anticipi els fenòmens vegetatius i, per tant, la maduració dels fruits i d'una situació geogràfica que permeti l'arribada ràpida dels productes als centres consumidors. A Catalunya gaudim d'aquestes dues condicions. El nostre sol es extremadament favorable a la producció de tota mena de primícies tan recercades en els grans mercats internacionals, i el trobar-nos situats prop del centre d'Europa i dels països més poblats permet el transport ràpid dels fruits. En els països on l'agricultura està molt avançada, la producció de primícies és una producció que podríem qualificar d'artificial i que resulta, per tant, extraordinàriament cara. A Catalunya, en canvi, les primícies poden obtenir-se, practicant limitadament el conreu forçat, quasi sense recorre a procediments complicats que requereixen fortes despeses, i, per tant, els nostres productes lluitarien en condicions immillorables. La base és saber fer una racional elecció de varietats, preferint aquelles que en el nostre clima donin fruits de qualitat superior i al mateix temps tinguin aptituds per aprofitar de les condicions de temperatura per a madurar aviat.

La producció de fruits primerencs és de gran importància. Cap producte agrícola assoleix els preus que es paguen per les primícies. En els mercats parisencs no era estrany, abans de la guerra, veure pagar deu pessetes per un préssec; avui aquest preu s'haurà doblat segurament. Es comprèn, amb aquesta sola dada, l'enorme aventatge que podria

tenir per a Catalunya, la producció de fruits primerencs: despeses de producció relativament baixes en comparació a les que s'han de sostenir a l'estranger, i preus de venda elevadíssims.

Per l'exportació de l'oli

I la campanya per la concessió del permís d'exportació de l'oli? Va començar amb molta empena, però ara ja no s'en parla.

I no obstant, no cal dormir. És necessari que el govern vegi que l'opinió olivarera està on estava i que vol encara ço que volia fa temps.

Recordem que a Madrid hi ha gent que treballa en contra dels nostres desigs i dels nostres interessos.

Cal moure's, cal agitar-se, cal protestar, cal amenaçar...

Mireu on ha arribat el preu de l'oli.

La vida de les plantes

L'última novetat ens ve ara de l'Índia, país verge encara en la producció científica aplicada, però riquíssim en les ciències especulatives i en la poesia. Un sabi indi, En Jagadis Chandra Bose, de Calcuta, acaba de mesurar les polsacions i els moviments de les plantes, mitjançant aparells delicadíssims i ha demostrat que existeixen moltes analogies desconegudes fins ara, entre les manifestacions de la vida en els animals i els vegetals. Segons en Chandra Bose, en alguns teixits de les plantes existeix una polsació comparable a la polsació del cor; per medi d'excitacions especials o de verins, es poden produir en les plantes reaccions absolutament anàlogues a les que es verifiquen en els animals; les plantes revelen una sensibilitat més aguda que els organismes superiors, que l'home mateix, etc., etc. Els aparells d'estudi inventats per En Chandra permeten la determinació automàtica de les relacions de les plantes amb l'ambient, registren els moviments amb que reaccionen a les excitacions externes, i mesuren la velocitat del creixement.

Moltes d'aquestes coses eren ja conegudes encara que parcialment, però el que hi ha de nou en els estudis del sabi indi fa esperar en una possible revolució dels mètodes de producció agrària i en una renovació fonamental de la terapèutica agrícola. Potser és un somni arribar tan lluny, però els precedents són tan instructius...

Quan han de sembrar-se les faves?

El nom d'aquesta lleguminosa el trobem tantes vegades associat en nostres converses que volem platicar-ne una mica. Diem que *són faves comptades* d'una cosa evident i exacta; diem d'un quan està molt cansat, que *no pot dir fava*; diem que *ha tret faves d'olla* a qui ha millorat de posició. Despectivament, diem que *una dona és fava*, quan no és gentil; un proverbi ens diu: *pa de faves, mai s'acaba*, i un altre, encara: *cada fava té son corc, menys la meva que en té dos*, amb el mateix significat que el castellà: *en todas partes cuecen habas, y en mi casa a calderadas*.

Ara hé, lector; d'un fruit que té tanta transcendència, cal conèixer-ne totes les particularitats i per això cal preguntar: ¿quan han de sembrar-se les faves? Perquè tot són parers, oi? Hi ha un ditxo que diu: *Per la Mare de Déu del Pilar, faves a sembrar* (12 d'octubre); aquest no puntualitza i es limita a dir: *Si vols tenir un bon favar, perd un dia de sembrar*.

Fins ara, però, tots dos aconsellaven sembrar-les per la tardor, i àdhuc aquell altre *Per Sant Sever, faves a fer*, potser en recordança de la tradició que ens consta que en anar aquest Bisbe de Barcelona a Sant Cugat del Vallès i trobant al pagès Sant Medí que sembrava faves, li digué que quan passessin els seus perseguidors i li preguntessin si havia vist al Prelat, els contestés que no havia passat per allí de quan sembrava les faves, que els soldats romans veieren grosses al cap d'una estona.

I fins aquí tot aniria bé, si no fos aquell altre ditxo que assegura *qui vol donar faves al segar, té de fer-les per Sant Sebastià* (20 de gener); en què quedem? mes, calla! que en surt un altre que ens guiarà: *quan la gana passa, sembla la favassa, quan torna a passar, ja la pots cavar*, al qual potser escauria aquesta interpretació: passa la gana quan l'abundosa tardor ofereix tota mena de fruits, i n'hi ha per a menjar i per la sembra, mes, torna a passar i apreta allà a la punta del segar.

El progrés en la tradició

La petita epigrafi té un regust paradoxal, car s'és feta axiomàtica la dita: qui endavant no mira, endarrera cau. *Eppure...*

En coses del cultiu, la terra, tot i acceptant motocultures i remocions químiques, sembla aferrada a mostrar-nos que el *nihil novum sub sole* és més certer que tota altra dita.

Que és, a fi de comptes, el punt de partida i síntesi de l'inventor Pion-Gaud, qui, després de diferents assaigs i recerques ha trobat que la sovintejada remoció de la capa laborable de terra, amb eines primitives o desfondadors mecànics, tot ve a resumir-se en una direcció que, permetent la fixació del àzoe de l'aire, facilita la germinació i, consegüentment, la quantitat dels rendiments.

Es natural, com ho és que la persistència en remoure terres acaba amb les plantes parasitàries xucladores i l'erbam, raó tanmateix poderosa perquè els elements nutritius siguin majorment aprofitats.

I el magne invent de Pion-Gaud té una raonada seqüència eclèctica. Labora com en la vella, immunitza les llavors, nitrifica el terror, espereona artificialment la fermentació germinativa i encomana al temps els resultats.

Ras i net: treballa, observa, estudia, compara i experimenta, factors que sempre menen a excel·lents resultats, perquè del just terme que agermana les coses, en provenen ensenyances. Ni tradicionals per sistema, ni progressistes per doctrina, i maridant tradició i progrés, en surt l'acoplament fecond.

La producció voluntària de mascles i femelles

Per l'agricultor tindria una enorme importància el poder produir mascles o femelles dels animals que cria, segons les necessitats. El problema no està encara resolt, però els estudis recients demostren que no és insoluble. En el Institut farmacològic de la Universitat de Francfort, a Alemanya, experimentant amb granotes, s'ha obtingut la producció del sexe desitjat. No és encara allò d'obtenir eugues o vedelles, però el món camina tan de pressa que no seria estrany que hi arribéssim aviat. Qui sap de totes maneres si aquest progrés enorme, no resultaria perjudicial per l'esdevenidor de la humanitat.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

La desorientació que apuntavem en l'informació anterior continua de la mateixa manera. El mercat dels olis és, avui, una espècie de Torre de Babel car en ell, ningú s'enten.

Mentre els comerciants no compren o compren les quantitats exactament indispensables, els fabricants adquireixen les olives cares i produeixen oli que resulta a preus elevats i que han de guardar, per força, perquè no troben qui els hi pagui al preu al qual els hi surt.

En un any normal, i produint olis bons, es compendrien certes coses; però en una campanya com la present en la qual els olis dolents són abundantíssims, sembla com si hagués pel mitg un xic de bogeria.

En els nostres mercats, des de l'iniciació de la campanya, la corrent de baixa ha estat sempre marcadíssima. Aquest, no obstant, és l'únic moment en el qual sembla haver-hi un xic de fermesa. Però per què? Senzillament perquè en els últims dies les zones olivareres han estat cobertes de boires o de neu i això ha impedit o dificultat la recol·lecció de les olives. La manca d'olives en el mercat (demés de fer pujar llur preu), ha reduït l'intensitat de treball en els molins els quals han produït poc oli i, per tant, els fabricants no han tingut d'anar a malvendre. Aquesta és, segurament, la causa per la qual el mercat s'ha sostingut en els últims dies.

Durará aquest estat de coses? No es poden fer calendaris, però hi ha dret a pensar què, per desgràcia, la situació actual no pot sostenir-se gaire i que caurem de nou en la situació anterior. Potser es podran salvar els olis selectes, que com hem tingut ocasió de recordar, aquest any seran pocs.

Tot això que lamentem deriva, com és de suposar, de la manca d'exportació. El futur regisme dels olis és desconegut i ningú sap, tampoc, quan serà possible començar a exportar. Les demandes estrangeres són, actualment, molt reduïdes i segons notícies les cotitzacions han estat molt baixes. A França s'han pagat de 700 a 800 francs els 100 quilos, preu que comptat la valor del franc en aquests moments, les despeses de transport, etc., resulta igual al que es paga actualment a Espanya. Afegint-hi el dret de sortida del qual es parla, es veu que el nostre oli resultarà a preu molt més elevat del que té ara a França.

Les cotitzacions realitzades en aquests dies han estat: olis superiors de 230 a 250; olis mitjans, de 217 a 225; olis dolents de 200 a 215. Tot pessetes, els 100 quilos i sobre vagó lloc de producció. En olis de pinyola ee fan preus que oscil·len entre 145 i 150 pessetes els 100 quilos.

LISINI ANDREU

Les barreges de blat donen una collita més elevada que la sembra d'una sola classe.

INFORMACIÓ GENERAL

Amb aquest número, de primer de l'any, comencem, en benefici exclusiu dels nostres llegidors, una sèrie de reformes que anirem realitzant a mida que les circumstàncies es ho permetin. La primera reforma, la que ens ha semblat més urgent, és la d'augmentar el text, augmentant la col·laboració i donar major amplitud a cadascuna de les seccions existents portant el número a 32 planes. Junt amb aquesta modificació en fem un altra: la supressió del suplement il·lustrat que quedarà substituït per un article mensual dedicat al cultiu de les flors i a jardineria.

Més endavant anirem extenen les informacions comercials, a l'objecte de donar als agricultors idees concretes referents al moviment de preus dels diferents productes de la terra: fruits, cereals, farratjes, fustes, etc.

— *Arrendament de pasturatges.* En les cases consistorials dels pobles de Bahent, Aransa, Barruera, Pont de Serert, Les Bordes i Escunyau, es verificarà el dia 17 d'aquest mes, l'arrendament de las pastures dels monts públics enclavats en dits termes municipals.

— *El Consell Forestal de Lleida,* ha ratificat l'arrendament de la pesca del riu Segre, en el troç comprès entre les ermites de Butsenit i Grenyana. En sa virtut, la societat Foment de la pesca fluvial, ha procedit al nomenament de guàrdies-jurats que facin complir la Llei de pesca.

— *El preu dels jornals i trastes de conreu.* El Consell Provincial de Foment, ha endreçat a totes les associacions agrícoles, Juntes Socials de Plagues del Camp i Ajuntaments de la província, un qüestionari on s'els demanen els preus a que es pagaven l'any 1913 i al que es paguen ara, els jornals i els trastes de conreu.

— *L'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès,* per tal de divulgar entre els agricultors de la comarca, els moderns enseyaments de la vinificació, aúncia un curset de viticultura i enologia que començarà el dia 10 d'aquest mes.

Als alumnes que siguin mitgers i més es distingeixin per la seva aplicació, els hi seran concedits premis en metàl·lic i en material agrícola. Les classes tindran lloc de 8 a 10 del vespre.

— *La glossopeda encara.* S'és declarada oficialment l'existència de la glossopeda, en el bestiar dels termes municipal de Les Lloses, Perallada i Tortellà.

— *Quan el nostre passat número* estava en màquina, una nevada caigué sobre tot Catalunya. Generalment se'n posà un pam per tot arreu. La bonança que succeí, la feu fondre desseguida, especialment al peu de la costa, però trigà un xic més als pobles de l'interior.

Els resultats immediats són el retard en la collita de les olives en l'Urgell i Garrigues, i el de no permetre les sembres tardanes en l'Empordà, els mediats s'han de veure. Esperancem-nos amb l'adagi, any de neu, any de Déu.

— *El Sindicat Agrícola Catòlic de Sorpe*, un dels pocs que existeixen al districte de Sort, ha sol·licitat els beneficis de la Llei de Sindicats Agrícoles.

— *Stand-mostruari de vins*. L'Unió de Vinyaters de Catalunya, ha instal·lat en el seu hostatge, un *Stand-mostruari* de vins, de les distintes classes que elaboren els sindicats i cellers cooperatius de nostra terra.

— *Altra cooperativa oliera*. El Sindicat Agrícola Foment Junedenc de Juneda, ha creat una cooperativa per a l'elaboració i venda d'olis.

— *La facina cooperativa de Sabadell* en projecte, va guanyant camí. Darrerament s'ha celebrat ua reunió baix la presidència de D. Joan Gassó i Vidal, a la qual concorregueren varis viticultors de la comarca. Oberta una subscripció per arbitrar cabals, puja a dues centes mil pessetes.

— *Les monges del Sagrat Cor, establertes en la Plana de Vich*, han divulgat l'ensenyament de la fabricació del formatge, a l'estil de Port Salut, essent ara varis els ramaders que l'elaboren.

— *Una comissió d'agricultors de la Conca de Tremps*, es proposa impulsar la creació de varis sindicats agrícoles en aquella comarca.

— *L'importació de vins a Anglaterra*. Segons l'estadística oficial, les quantitats de vi importades a Anglaterra durant els deu primers mesos dels anys 1913, 1919 i 1920, són les següents :

	1913	1919	1920
	Galons	Galons	Galons
Alemania	703,170	6,446	129,566
Holanda	45,737	470	28,569
França	2.469,700	4.097,234	4.327,050
Argèlia	83,841	182,444	55,804
Portugal i Madera	2.963,844	12.506,503	5.524,764
Espanya, negre	1.487,711	1.896,718	2.057,024
» blanc	958,224	2.435,452	1.147,179
Itàlia	246,671	641,216	395,579
Possessions angleses	846,837	568,581	704,942
Altres països	120,412	437,982	2.271,713
TOTAL	9.926,147	22.204,246	16.642,190

— *Les obres de la nova fàbrica de farines*, que projecta basfir el Sindicat Agrícola Comarcal de Cervera, començaran ara desseguida, un cop siguin ultimats petits detalls que falten. En el forn cooperatiu que ara abasteix de pa als associats, durant el mes de novembre s'hi elaboraren 54,235 quilos de pa, que representen 44,188 pessetes. Durant el mateix mes, els articles venuts als socis, a fiar, pujaren 67,876'85 pessetes.

— A *Sant Daniel* s'ha constituït un *Sindicat de criadors i explotadors de vaques lleteres*, nascut a l'impuls d'una conferència que dies enera va donar, en aquell poble, el Sr. Jaume Rosich, President de la Federació Sindical Agrària de Girona.

— *El Sindicat Agrícola Pla d'Urgell de Borges Blanques*, ha presentat al Govern civil, de Lleida, una reforma dels seus estatuts.

— *Altres sindicats*. Dintre de pocs dies, començarà a funcionar un nou Sindicat Agrícola, al poble de Canet d'Adri.

— *El Sindicat Agrícola de La Bisbal*, per a engrandir la seva esfera d'acció, ha llogat un magatzem per enquistar despulles de blat, garrofes i altres articles. La mateixa entitat, avisa als socis que necessitin patates de llevor, nitrats de sosa i sulfat o clorur de potasa, que tenen de fer les demandes amb tota urgència.

— *De crèdit agrari*. La secció de crèdit del Sindicat Agrícola, Caixa Rural de l'Espluga de Francolí, ha fet públic l'acord prèns en sa darrera reunió, de donar als compte-correntistes de llibretes d'estalvis, els mateixos avantatges que concedeixen les entitats similars, per lo que s'ha posat en relació amb una entitat de sòlid prestigi, acceptant impositcions a plaç fixe, amb subjecció a les condicions següents: Llibretes per a sis mesos, interès al 4 per 100 anyal; per a un any al 5 per 100 anyal.

— *Una altra facina cooperativa*. Una comissió de varis sindicats de la comarca de Cervera han estat a les oficines de la Federació de la Conca de Barbarà, per a orientar-se i estudiar la construcció d'una Facina Cooperativa en aquella contrada lleidatana.

— *La remolatxa de sucre*. Segons les dades publicades per la Direcció General de Duanes, les quantitats de remolatxa entrades en fàbrica, i la de sucre envalat entrat en magatzem, des del 1.º de juliol al 30 de novembre darrer, i la seva comparació amb les de l'any anterior, donen les següents xifres:

	Remolatxa Quilos	Sucre Quilos
Any 1919	233.480,938	15.643,242
» 1920	660,342,358	54.354,894
Mes en 1920	426.861,420	38.711,652

— *Amb el nom de «L'Unió de Verdú»*, s'ha constituït, en aquesta població, un Sindicat agrícola, el qual ha confeccionat ja son reglament, havent-lo presentat al Govern civil de la Província.

— *Per la propagació del «Bersim»*. L'estació alivarera de Tortosa fa públic que s'entregarà a qui ho solliciti, una quilo del trèbol *Bersim*, suficient per a sembrar-ne mitja àrea.

En fer la petició deu donar-se compte de la situació de la finca on vol verificar-se l'assaig, i obligar-se a donar compte dels resultats.

— *Una fàbrica de xampany*. Al poble de Castellnou de Seana, el propietari de Santa Coloma de Queralt D. Joan Segura Estalella, hi ha instal·lat una fàbrica de xampany.

— *El Sindicat agrícola del Penedès*, fa públic que fins al 15 del mes actual, tindrà oberta la subscripció del sofre, que dita entitat fa venir de Sicília, per a proporcionar-lo als seus favoreixadors.

— La revista «Avenç Agrícola», portaveu de la Cambra Agrícola del Noya, que durant dos anys s'ha publicat a Sant Sadurní, baix la direcció de Mossèn Josep M.^a Rovira, en el número de desembre pren comiat dels seus llegidors.

— A Viladecaballs projecten construir un celler cooperatiu, integrat pels principals productors del poble i demés circumveïns.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

L'Institut de Mecànica aplicada Agrícola, organitzador de l'Exposició de maquinari agrícola i concurs de tractors, que deu verificar-se a Lleida a primers d'abril d'enguany, està repartint els reglaments pels quals hauran de seguir-se dits certàmens.

Pulcrament tirats a diverses tintes i amb una tricomia a la coberta per l'estampa de l'Editorial Catalana, S. A., se n'han fet edicions en català, castellà i francès. Són moltes les cases que en tenen de demanats, el mateix que moltes corporacions estrangeres, la qual cosa demostra l'interès que ha despertat el concurs. Poden demanar-se reglaments i dades a l'Institut de Mecànica Aplicada Agrícola, Urgell, 187, Barcelona.

— El personal del Servei d'arbres fruiters ha visitat els camps experimentals d'Alió, Perelló, Valls, Maldà, Ibars d'Urgell i Borges Blanques, procedent a la collita dels fruits en els camps de Maldà i Borges.

— El dia 23 de desembre, terminaren els exàmens dels ensenyaments que s'han donat a l'Escola Superior d'Agricultura, durant el passat trimestre.

— Per a facilitar la preparació dels alumnes que, desitjant seguir l'any vinent els estudis de Primer curs a l'Escola Superior d'Agricultura, tinguin aprovades en centres docents importants les assignatures corresponents a les matèries de l'ingrès, i vulguin preparar-se a la mateixa Escola, aquesta obra un curs preparatori semestral, en el que s'estudiaran: Nocions de matemàtiques (Aritmètica, Algebra, Geometria i Trigonometria), Nocions de Física i Química, Geografia, Gramàtica, (Exercicis de redacció i ensenyament general literari) i llengua francesa. La matrícula estarà oberta fins al 9 de gener a la Secretaria de l'Escola, Urgell, 187, Barcelona, començant el curs el dia 10 del mateix mes que som.

— La *Gaceta de Madrid* del dia 9 d'aquest mes, porta les bases d'un concurs obert per la Mancomunitat de Catalunya per a l'adquisició d'una finca destinada a Escola de Zootècnica i altres serveis de la Mancomunitat. La finca haurà de tenir 13 hectàrees de regadiu i 10 de vinya, com a mínimum.

Els propietaris a qui pugui interessar-los el coneixament detallat de les bases poden dirigir-se per carta al Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura, Urgell, 187, Barcelona.

— Durant el pròxim mes de febrer, els serveis de Ramaderia amb la col·laboració de l'Associació de Ramaders del Regne, celebraran un concurs de bestiar llaner a Santa Coloma de Queralt.

Demà deu celebrar-se'n un a Ripoll, de bestiar porcí, la preparació

del qual ha anat a càrrec de D. C. Ramon Danés, el qual ha donat conferències a Camprodon, Sant Joan de les Abadesses, Ripoll, Campdevanòl, Les Llosses i Ribes.

— Accedint a la invitació que els Serveis de Ramaderia ha endreçat als Consells de Foment de Barcelona, Tarragona i Lleida, a l'objecte de que inclogui en el pressupost, una partida destinada al foment i millorament del bestiar, el president del Consell de Lleida, comunica que en el pressupost que tenen aprovat i pendent de la ratificació superior, hi figuren 2,000 pessetes per a concursos i conferències de les quals s'hi aplicaran les convenients i, en tot cas, ofereix augmentar la consignació per medi d'un pressupost addicional per a que en resulti ben atesa la ramaderia.

— Per la Secció de Viticultura s'està preparant una campanya de prova i divulgació de poda de la vinya en varis indrets de Catalunya.

— L'enginyer agrícola dels serveis D. Albert Daneo i Gentile, ha estat nomenat Director tècnic de la facina de Igualada.

— El Cap d'Acció Social Agrària D. Josep M.^a Rendé, a proposta del Sindicat i Celler de Pla de Cabra i el contratista de les obres del mateix, ha estat designat àrbitre, en una desavinença sorgida en interpretar el plec de condicions i pressupost de l'indicat celler.

— El mateix Sr. Rendé ha informat sobre les peticions de préstec que tenen fet a la Caixa de Crèdit Comunal els Sindicats agrícoles de Soses i Albatarrèch; ha rebut la visita de comissions dels pobles de Torrelavid, Moyà, Ripollèt, Sant Martí de Tous, Olesa de Montserrat, Callús, Morell i Rocafort de Queralt, relacionades amb la implantació de noves entitats agràries o l'engrandiment i transformació de les mateixes.

Demés el Sr. Rendé porta entre mans la tramitació de varies vendes de fruits dels Sindicats que concorregueren a la Fira de Mostres.

— La Secció d'Enologia ha verificat l'anàlisi dels vins elaborats en els cellers cooperatius de Falset, Guiamets, baix la direcció tècnica de dita secció.

— El cap del Servei d'Arbres fruiters, D. August Matons, ha donat una conferència a les Borjes d'Urgell, tractant del conreu de l'olivera.

CONSULTORI

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

F. R. REUS.—L'avellaner es pot reproduir per llavor. La planta resultant és més forta, però tarda més anys a produir. Ultra això cal recordar que s'obtenen peus que no reproduïxen exactament els caràcters de la planta mare. Per exemple: vosté sembrarà negreta i li surtirà una planta semblant a la negreta, per alguns caràcters igual, però per altres molt diferent. Li dic això, perquè estudis recents demostren que les varietats antigues i fixades definitivament, com és la negreta, en ésser

reproduïdes per llavor, trameten molts de llurs caràcters. Abans es creia que, normalment, no en trametien cap o molt pocs.

La millor manera de reproduir l'avellaner és usar plançons. El sistema usat a la comarca és perfectament acceptable. Tregui's de plantes vigoroses, de mitja edat i productives.

Científicament, el diabló s'anomena *Balaninus nucum*.—A. M.

F. P., SANT MATEU DE BAGES.—Li hem contestat particularment.

R. M. I A., SANTA COLOMA.—Dirigeixi's al Servei Forestal de la Mancomunitat, aquí a Barcelona.

S. J. DE L., FIGUERES.—La Mancomunitat no arrenda finques. Els camps experimentals ja estan concedits i segurment, per ara, no s'obrirà cap concurs. Demés, aquests no es concedeixen en la forma que vostè desitjaria.—E. B.

P. J. R. MOLLERUSA.—Per a obtenir un alfalsar magnífic cal fer ço que segueix. Penso que vostè no ho seguirà, car això no s'usa a la seva comarca, però el nostre deure és dir-li la veritat. La sembra en terra treballada el més fons possible (en alguns llocs de l'estranger arriben fins a 40 centímetres); s'adoba amb 2 a 2'5 tones de fens completats amb 700 quilos d'escòries i 100 a 150 de sulfat de potassa (o 800 a 1,000 quilos de cendres) i 400 a 500 quilos de guix. Cada any, després de l'últim dall, s'adoba amb 300 o 400 quilos d'escòries, i en primavera, quan l'alfals comença a brotar, es reparteixen uns 300 quilos de guix. Recordi demés que el prat d'alfals s'ha de rasclar enèrgicament cada any cap allí al gener o febrer per a destruir les males herbes i airejar un xic la terra. D'aquesta manera l'alfalsar li durarà molts anys.—P. A.

E. B. I., MANRESA.—No n'estem ben segurs de quin ha estat el primer celler cooperatiu de Catalunya. Els dos primers són Alió, Barbarà. D'últim no n'hi ha perquè són molts que estan en construcció: Nulles, Valls, Barbarà, etc., i molts que seran començats aquest any mateix.—R.

J. P., TERRASSA.—Al Consell Provincial de Foment, Secció de Plagues del camp, li podran donar detalls. Sabem que han fet alguns experiments que podran interessar-li.

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 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

OLIS

COMISSIONS i
REPRESENTACIONS

LISINI ANDREU

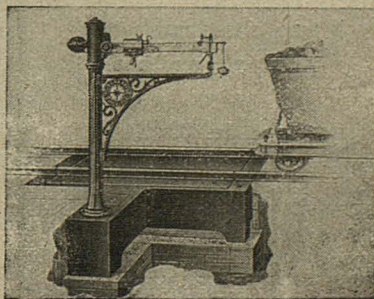
Comerç, 3 : LLEYDA : Telèfon 411

BÀSCULES

ARISO

SANS, 12 : BARCELONA

LES UTILITZEN EN QUASITOTS ELS
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DU-
RACIÓ SEGURETAT I EXACTITUD



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

Caixes d'acer per a guardar valors

PER A OBRIR AMB CLAU I SENSE CLAU

Demanin-se dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

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

A R B R E S

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

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

Carolines - Plàtans - Acàcies

Albes - Pollancs de totes classes

.....

Miquel Bosch Batlle
BORDILS (Girona)

SINDICATS

AGRÍCOLES I VINATERS

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

LLUIS SANS

CARRER TRAFALGAR, 14
BARCELONA

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

VITICULTORS

Novament s'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 palateres, to-
maqueres, melonars i cucs dels ar-
bres fruiters, son ben coneguts i
apreciats per tots els agricultors

Agent general per a Espanya

J. DORGEBRAY
Princesa, 14 - BARCELONA

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

En dirigit-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA.

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

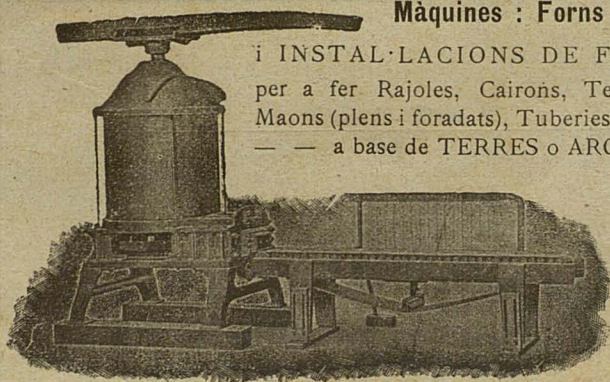
VICENS VILA CLOSA

(Successor de KEGELS I VILA)

MAQUINÀRIA VITI-VINÍCOLA
PRODUCTES ENOLÒGICS
I ANTI-CRIPTOGÀMICS

PASSEIG DE GRÀCIA, 88
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Màquines : Forns : Accessoris

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

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

MESCLA-
DORES de

morter, etc.

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

Instal·lacions de FABRIQUES de CALÇ i CEMENTS

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

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Villalta, C. E.

(Apartat de Correus)

BARCELONA

MOTORS I BOMBES GARDNER

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

A. MAÑÉ JANÉ

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA