

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. BATALLER
 GUILLÉM DE BENAVENT :: LEANDRE CERVERA :: ALBERT
 DANEÓ :: P. C. DANÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU
 M. FAURA I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GON-
 ZÁLEZ :: LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE :: CRISTÓ-
 FOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS :: FRANCESC
 NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLIVERAS I MASSÓ
 CARLES PI SUÑER :: JAUME RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÉ
 M. ROSSELL I VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER
 I COLL :: SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT

VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

El II volum del Costumari Català, per *Pere J. Girona*.—La cria de conills. Una petita indústria, per *J. Vidal Munné*.—Un parany als ramaders, per *C. Danés i Casabosch*.—Degustació de vins, per *E. M. d'Ymbert*.—L'Assemblea de Vinyaters de València, per *Francesc Santacana*.—Els aventatges de l'alfals, per *J. Viladot Puig*.—Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Licini Andreu*.—Noticiari.—Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.—Bibliografia, per *O. S. E.*.—Consultori, per *Cam., T. T. i A. M.*

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 estimulante
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

**LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.**

BARCELONA
Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID
Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de
SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

PREMSES CONTINUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

BOMBES DE VEREMA "MABILLE"

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Solfats

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

El II volum del Costumari Català

DE tant en tant, sorpren als homes que dediquem la atenció a les coses terrassanes, en alguns dels seus múltiples caires, la publicació acuradíssima d'uns interessants volums deguts a la perseverança de la benemèrita «Oficina d'Estudis jurídics de la Mancomunitat de Catalunya», manifestació a l'hora aquesta, de com el nostre govern cuida amorosament de totes i cada una de les branques que poden i deuen desenrotllar-se en l'actual moment històric de la pàtria nostra.

Ha arribat a les nostres mans, doncs, el segon volum, en edició provisional, publicat per aquella profitosa oficina i titulat, el d'ara *Costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès*. Ja diu prou el títol per a comprendre la gran importància que un llibre així ha de tindre per als que viuen de les terres o per les terres de conreu i amb quan d'afecte ha d'ésser mirat per tots la present recopilació dels usos i costums de la terra catalana en uns afers que a tantes qüestions han donat lloc, que tants interessos representen i en els que fins ara tan nuvolós e imprecís es presentava el dret vigent.

La Oficina que ha d'inventariar i sistematitzar el nostre dret consuetudinari procedeix com pertoca fer en tractar-se de quelcom seriós i que no es pot ni es deu escometre's sense un ver coneixement de causa. S'afanya en escorcollar l'immen's patrimoni jurídic consuetudinari que posseeix la nostra terra i ha anat elaborant en el transcurs de la seva història i recollir-lo ben ordenat i contrastat en els volums que va publicant dedicats a cada una de les institucions, o tan sols aspectes o modalitats jurídiques que ha creat la heterogeneïtat de les necessitats sentides pel home social i els diversos mitjans de que s'ha valgut per a satisfer-les, segons els temps i les comarques.

Si ens volem imaginar el dret positiu com el conjunt de preceptes que, formulats o no per escrit, obliguen a les persones a les quals s'han d'aplicar, ja ens farem càrrec de la immensa heterogeneïtat que han d'oferir aquells preceptes, tot just pensant en que són també força heterogènies les necessitats que han de satisfer. Es no més que el dret viscut, elaborat a cop de segles i concretat per la costum qui pot oferir una forma per a cada objecte, per petita que sigui la diferència que separi aquests entre ells. I el dret viscut no pot recullir-se pas d'altra manera que examinant-lo en les mateixes formes viscudes, regirant els mateixos

indrets on la vida es desenrotlla i recercant en l'entranya mateix on el precepte elaborat es realitza.

Duta la «Oficina jurídica» d'aquest noble afany, no vol pas teoritzar ni bregar en els mars immensos del eruditisme, sinó que recerca, investiga, profunditza i... de totes les meravelles jurídiques, inconegudes a voltes, fins que aquesta feina ha estat feta, ne publica un volum que tampoc dona com a definitiu, sinó com a provisional, i l'escampa profusament per tots els indrets de la pàtria nostra i els introdueix dins les llars individuals o corporatives que més interès puguin tenir en esmenar, completar o millorar, el contingut d'un llibre publicat com a provisional, per a que cada u hi faci les observacions que cregui pertinents, dient, com ja ben a la catalana, el propi llibre «...si hi manca alguna cosa, si hi sobre alguna cosa, si s'hi ha de modificar alguna cosa...»

Ve després la tasca dels llegidors, els quals han de completar coratjosament la feina iniciada per la benemèrita «Oficina jurídica» dient-hi tot el que saben i fent respecte del contingut del llibre, totes les observacions que creguin oportunes per a millorar-lo. Es això un deure de patriotisme molt factible i que deuria complir-se amb la extensió i entusiasme que reclama la palesa importància de la obra iniciada per la Mancomunitat de Catalunya. Deuen pensar, les persones sabedores de quelcom que pot interessar a aquells estudis, com la obra elaborada per a poques persones o entitats ha de resultar forçosament fragmentària. Inventariar el dret popular pagès no és possible fer-ho sinó amb la col·laboració dels homes intel·ligents i voluntariosos de totes les comarques de la terra, sens mancar-n'hi una, amb tal que en ella hi hagi quelcom que observar referent a ço que integren les publicacions de la incansable Oficina jurídica de la nostra Mancomunitat, i vull pensar que no n'hi ha d'haver, ni ara ni després, que se'n pugui considera deseixida.

Col·laborant tothom a aquesta obra patriòtica la revisió jurídica del patrimoni jurídic català podrà anar fent-se d'una manera ben seriosa. Es clar que, donada la unitat moral catalana elaborada durant els segles de la seva existència com a nació, haurà donat, indubtablement, una convenient unitat a les ciències intrínseques i extrínseques de les institucions jurídiques. Mes aquesta particularitat no excusa pas cap esforç: més aviat serveix per a fer veure el deure en que estan tots els cridats a contribuir amb el llur petit esforç, a l'aclariment de quines són les institucions o tan sols regles jurídiques que per la seva extensió, intensitat o antiguitat mereixin els honors de ser consolidades i reconegudes com a nacionals.

Mes aquesta honor no més pot retre's a les institucions d'una extensió i uniformitat prou grossa que permeti, en sobreposar els seus traçats, descobrir un perfil consemblant. Llavors, de la uniformitat de les regles ne deriva un dibuix nèt i fort que reclama, després, la categoria que li correspon.

Altrament, de no donar-se per cridades totes les persones a les quals pot interessar el contingut jurídic de tan bells llibres, n'esdevindria que la modulació o reglamentació minuciosa de cada una de les venerables institucions jurídiques que tan prolíficament han florit en la nostra terra, oferiria un desenrotllament fragmentari i no pas ben integral, com

pertoca. Pensin els aimants del feliç desenrotllo de les coses nostrades, com aqueixos llibres, qual freqüència i periodicitat enamora, no han d'ésser, temps a venir, patrimoni exclusiu dels erudits, com fins ara ocorre; pensi's que actualment s'està aplegant material per a integrar, tan aviat com es pugui, tot el floret jurídic que han produït els nostres costums; i, que és cosa moralment certa, que d'aqueixa recerca de costums n'han de reeixir els preceptes jurídics coercitius que en forma de Codi rural, de Apèndix del Codi civil castellà o, que sap un com obligaran als particulars i serà llei a fer complir en els Tribunals. I fins volent pensar que tan plausible cosa no arribi a realitzar-se, cal tindre present que les actuals lleis vigents, àdhuc el mateix Codi castellà, i tal volta, més que en cap altra cosa, en algunes de les recullides ja per la Oficina jurídica, admet com a font de dret primerament aplicable el costum del lloc i en moltes altres quan hi manca precepte escrit aplicable. En l'actual època de transfusió d'interessos, de variants costums i de ràpida evolució de pràctiques agrícoles i jurídiques, els costums van esfumant-se qui-sap-lo i és cada jorn més difícil d'atrapar els caràcters sobresortint que la dibuixen. D'aquí hom pot pensar que esdevindrà sovint que en invocar un costum i en arribar l'hora de provar-lo, davant dels Tribunals o en altre lloc on s'escaigui, més aviat es farà cas de ço que amb tota cura s'hagi recollit en els «Costumaris» que van publicant-se, que en altres fonts quals aigües són més tèrboles i de més difícil capció.

Es per aquesta causa que correspon als representants dels interessos rurals de les encontrades totes de la terra catalana, fer-se presents en el inventari que actualment es ve fent del nostre patrimoni jurídic, a fi de que, el meritíssim treball que porta endavant el patriotisme dels juriconsults de la Oficina jurídica de la Mancomunitat resulti ben integrat i que puguin, quan arribi la hora de la ordinació i sistematització de totes les dades recollides, produir un cos orgànic que compregui totes i cada una de les institucions jurídiques de la nostra terra, ben modulades, ben ajustades i ben diversificades per cada una de les comarques i per a tots els casos jurídics en que han de tindre força d'aplicar-se.

DR. PERE J. GIRONA

Professor de l'Escola Superior d'Agricultura

La cria de conills

Una petita industria

ALIMENTACIÓ DELS CONILLS

AQUELL cèlebre gastrònom francès va immortalitzar-se amb aquesta expressió: «Diga'm què menges i et diré qui ets.» Una alimentació racional, adequada, és el fonament d'una bona explotació de conills. Aquests animals, si els hi donen un menjar inadequat, o bé creixen esmirriats, anèmics i malaltissos, o s'engreixen desmesuradament i produeixen un descens lamentable de la llur fecunditat. Naturalment que per als conills destinats a l'engreix, com més aviat ho aconseguim millor.

Probablement amb motiu de son origen boscà, els conills prefereixen les herbes verdes i poc aigualides. Quan el procurar-se aquestes es possible, es té la alimentació que podríem dir-ne ideal. Mes això no es troba sovint, i cal acudir a altres menjars, com són, cols, naps, fulles de bròquil, ensiam, escarola, alfals, ordi, civada, segó, fulles de morera, pàmpols de cep, ordi i civada tendra, fulles d'ametller i avellaner, cirerer, etc.

Respecte als aliments és necessari advertir que, és convenient no donar-los massa tendres, doncs predisposen a malalties de budells, en especial al *ventre inflat*. Aquesta cura en deixar pansir l'alfals i altres farratges, cal observar-la, sobretot, en l'alimentació dels conills joves.

Avui dia es va estenent l'ús dels grans de brisa, ben nets, per a l'alimentació dels conills. Procedeixen de les facines. Si la brisa de que procedeixen no ha estat florida constitueix un excellent menjar. Doncs, a més de menjar-ho bastant bé, és força econòmic, bastant nutritiu i no dona cap mal gust a la carn. Això si, no s'ha de fer d'aquest aliment un règim exclusiu. Deu barrejar-se amb segonet, i donar-los-hi també verdures. Hi tingut ocasió d'observar els efectes d'aital aliment, i puc afirmar que són altament satisfactoris llurs resultats. No dubto en recomanar-lo a tots els que crien conills.

S'ha de procurar que el menjar sigui sempre nèt, doncs és ben sabut que rebutxen tot allò que per una causa o altra ha sigut empastifat. A l'estiu s'els dona tres cops al dia menjar; a l'hivern amb dos n'hi ha prou.

Referent a l'aigua, jo entenc que no deu faltar-ne mai a les gàvies. Naturalment que si la alimentació porta quantitat suficient d'aquesta, no en tindrà necessitat. Però ¿pot determinar-se exactament l'aigua que conté un aliment? Cal respondre negativament. Altrament, els conills, com tots els animals, regulen per sí mateixos l'aigua que els cal per a sostenir son equilibri orgànic. Si això no fos prou, l'observació ens demostraria la veracitat del meu criteri. Molts haureu vist, a les cases de pagès, on els conills viuen amb les gallines, que malgrat alimentar-se amb un règim quasi exclusiu d'herbes, tot sovint sorpendreu a conills que beuen en el test de les gallines.

Però d'una manera especial no s'ha d'oblidar de posar aigua als conillers quan les famelles estan de part i criant, doncs és de tots sabut lo sovint que són els casos de conilles que han devorat als seus fills. Monstruositat que no s'observa quan tenen aigua a la seva disposició, lo que prova que la manca d'aquesta produï tal aberració.

L'ENGREIX DELS CONILLS

No s'ha de començar fins als quatre o cinc mesos, doncs fer-ho abans no és productiu pel poc tamany que han adquirit. Un mes abans de portar-los a la venda s'els dona una alimentació rica en farines i matèries grasses. Tals són l'ordi i la civada i la llet en països que costi poc cara.

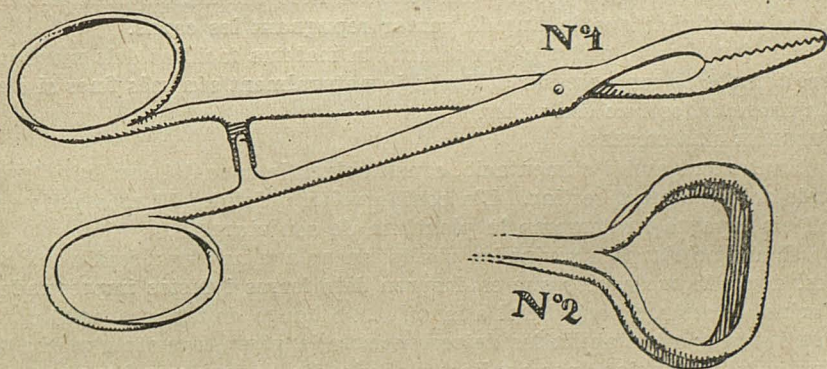
El sistema millor d'engreixar conills és, indubtablement, el belga. Amb ell s'aconsegueix engreixar ràpidament, i s'obté una carn tendra i de finíssim paladar, que compensa de sobres les molèsties i el treball que ocasiona.

Capats els mascles, quan tenen uns quatre mesos, es col·loquen en uns prestatges (1) on hi cap justament un conill i el caixonet de menjar. Aquest prestatge tindrà adequada inclinació per a que s'escorrin perfectament les dejeccions, doncs cas de acumular-se donaran mala sentida a la carn.

D'aquesta manera amb poc més de tres setmanes s'obté un perfecte engreix dels conills. S'els donarà grans d'ordi i civada i un xic de segonet remullat amb llet, als àpats del matí i migdia; al vespre, fulles de col, escarola, alfals o altres, trinxades ben menudes. Si als darrers dies s'augmenta la racció de llet, resulten uns conills d'una finura exquisida.

CÓM SE CAPEN ELS CONILLS?

No ofereix cap dificultat i el perill és escàs, insignificant. El procediment més conegut es practica així: Un ajudant agafa, amb una mà, les quatre potes del conill i mig agegut a la banda esquerra, presenta, sobre una taula, els testicles a l'operador. Aquest amb el dit gros i l'índex



Número 1. Pinces de Pean de boca llarga

Número 2. Pinces de Pean de boca buida

de la mà esquerra comprimeix el cordó testicular, deixant ben sortit el testicle corresponent. Llavors, amb un bon bisturi, es fa un tall seguint el radi major del testicle i aquest resta al descobert. Llavors amb la mà esquerra es deixa el cordó i s'agafa el testicle descobert i s'estira suaument i es fa sortir un boci de cordó que amb el bisturi es va raspant fins a la completa divisió. Es fa lo mateix amb l'altre testicle i es renta la regió operada amb una solució antisèptica qualsevol. Aquest mètode, encara que pocs, té els seus inconvenients. Pot produir-se una hemorràgia que, encara que fàcil d'aturar, no deixa d'ésser un inconvenient. Després, a conseqüència d'estirar el cordó i exercir sobre ell la pressió que cal per a raspar-lo, s'ocasionen petites congestions del sagí, que a voltes són causa d'estats febrils.

Per a estalviar aquests inconvenients he provat, en diferents ocasions un procediment que encara que una mica menys ràpid, evita les hemorràgies i no produeix estiraments de cap mena. Per si quiscun aficionat vol comprovar el meu sistema vaig a ressenyar-lo.

(1) Vegi's nombre 3 d'aquest any d'AGRICULTURA

El conill s'agafa igual que en el procediment anterior, i es fa l'incisió de la mateixa manera. Un cop al descobert el testicle, amb les pinces número 1 s'agafa el cordó testicular, tan aprop com sigui possible de les parets del ventre i es mantenen fixes amb la mà esquerra. Amb l'altra mà, i provistos de la pinça número 2, s'agafa el cordó tan junt com sigui possible del testicle, de manera que, entre les pinces, hi hagi cosa d'un centímetre de distància. Procuri's mantenir-les ben apretades. Llavors es comença a fer giravoltar la pinça número 2, sempre en el mateix sentit i el testicle no triga gaire a quedar separat del cordó. S'affluixa i es desfà la pinça número 1 i es procedeix a operar l'altre testicle. Es renta la regió amb un antisèptic i ja s'ha finit.

És bo tenir la precaució de fer dejunar als conills que es tinguin d'operar, el dia abans. Practicada la castració també és prudent no donar-los-hi massa menjar, doncs així el perill de la febre disminueix.

Després de l'operació de capar, els conills creixen més ràpidament, són pèl és més llustrós i fi i s'engreixen amb més facilitat. Però lo principal que s'aconsegueix, és fer desaparèixer l'olor de mascle característic de cada espècie i que ja tinguin sentor repugnant les carns.

Les famelles no poden capar-se amb la mateixa facilitat dels mascles, però tampoc és tan necessària, doncs ja naturalment són més fines si són ben engreixades i no són velles.

L'HIGIENE DELS CONILLS

Juntament amb l'alimentació, constitueixen la base del bon èxit d'una explotació d'aquest bestiar. Els conills volen quietut. El més petit soroll els espanta i interromp la placidesa de son viure.

Convé netejar ben sovint les gàvies, encar que no es presentin malalties, doncs la mala olor que es despren dels ferros i fustes impregnades d'orins, és sempre perjudicial a la salut. S'haurà de tenir especial cura en no deixar que s'apilin les dejeccions sota la gàvia, car seria motiu de constants emanacions poc sanitàries. Cada dia es farà una bona escombrada i no seria per demés que el sol tingués la corresponent inclinació per a que poguessin escòrrer els orins a un dipòsit situat a l'exterior. Si els conills viuen a remats, almenys cada setmana convindria netejar i escombrar el sol.

Per a rentar les gàvies va molt bé una lletada de calç i després esbandir-ho perfectament i deixar-ho assecar. Per ço és convenient tenir sempre unes quantes gàvies de repuesto per a poguer fer una bona neteja mensual.

En els bons criadors de conills hi acostuma haver unes gàvies separades de les altres, destinades a enfermeries i observació. Conill que es posa malalt, la primera indicació és separar-lo dels altres i observar-lo atentament. No per a intentar gorir-lo, car això no és econòmic, si no per a mirar d'esbrinar la causa de la llur malaltia i posar cura en evitar que els altres fassin lo mateix.

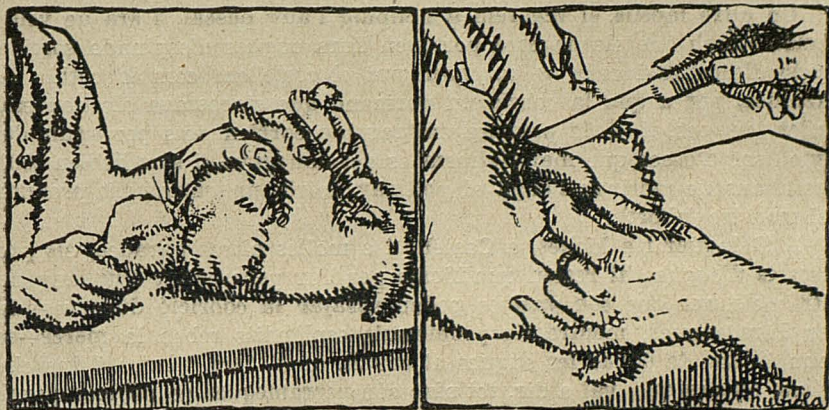
La gàvia on hi hagi estat una conilla malalta no tornarà a servir que no hagi sofert una bona desinfecció, que podrà fer-se amb sublimat al 1 per 1,000. Després del sublimat, lletada de calç i l'esbandida corresponent.

Sols amb higiene podreu aturar les infeccions que aterren als conillers. Pensar amb tractaments curatius és il·lusori.

CONCLUSIONS.

Una alimentació sana i abundant. Una netedat escrupolosa. Una higiene amb tot rigor i cura amb la reproducció. Heu's aquí el secret d'una explotació de conills i profitosa.

No destinareu a la reproducció conilles petites i joves. No tindran menys de set mesos. Tinguéu en compte que la millora de les races de-



pen, en gran manera, de llur reproducció. Pot aconseguir-se el millorament amb el sistema de creuar altres races, més això cal saber-ho fer. El millor procediment és la selecció, i així cada comarca tindrà característica racial.

JOSEP VIDAL MUNNE

Un parany als ramaders

L'Agricultura amb totes les indústries que de son conreu deriven té la prova més clara de com entenen aquestes coses els buròcrates que com burinots de malestrugança rodegen al ministre de Foment de l'Estat espanyol; però la ramaderia no havia gaudit encara del «favor oficial», no sabem si per oblit o perquè no havia arribat el feliç quart d'hora que hom té i en el qual sorgeix com llengua de foc caiguda dels espais on conviuen els esperits mentors, una idea que porta l'esclat immens de felicitat a un estament popular, i aquesta idea, pensada en aquell deliciós quart d'hora, ha estat aprovada ara en forma de projecte de Reglament per les parades de sementals i guarans, de propietat particular, el dia 10 de març de 1921 per els senyors Marquès de la Frontera, Garcia Izcarra, Poderoso y Fermoso.

No cal dir que tan la Junta Superior de la Cria Cavallar com la dicta Comissió abans dita, no esmenten per a res l'actuació de les parades de sementals de l'Estat, puix la deuen considerar perfecte quan no assenyalen cap modificació i així amb el «noli me tangere» per devantal, nosaltres també la considerarem un «model», encara que per allò de que

«les excepcions confirmen la regla» apuntarem al vol de la ploma el cas de Torroella de Montgrí, on al costat de cavalls més o menys abretonats i normands, fa poc temps que hi posaren un hackney—no per a fer bonic—sinó per barrejar un xic més els caràcters ètnics de la població comarcal cavallina, i de passada veure si es conseguia el tipus de cavall amb el coll i espatlla d'isard i la gropa de breté; la meitat davantera de sella i l'altra i l'altra meitat del darrera de tir mixte.

Un altre lapsus, el vegérem a Bellpuig l'any passat, i era de veure l'emoció amb que els pagesos portaven llurs eugues d'espina sortida, gropa d'ametlla i cara vella, ensenyant el costellam com la cotilla les banyilles, per a que la cobris un normand que s'acostava als noucents quilos de pes, i a la primera embranzida corrien tots per apuntalar aquell sac d'ossos que materialment es desmanegava, i sort debien tenir que abans de morir-se l'euga al pollinar, sofria un gastament producte del monstre (abort).

A Balaguer i a Mollet, a Castelló i a moltes altres parades, els propietaris d'eugues hi resten qualificats per llur generositat d'un any per altre; els uns que són gasives poden assajar la cobrició dues vegades per llurs eugues, mentre els propietaris esplèndits reben la mercè—segons diuen—de donar les eugues al cavall, dues, tres, quatre i fins cinc voltes, encara que, val a dir, tot això són xerrameques de poblets que no poden interessar a la Comissió per a fer el Reglament de parades particulars de sementals.

Aquest Reglament comença per un disbarat en el article primer, puix diu que sols els mascles que cobreixin eugues restaran subjectes a les ordinacions següents, i com no tenen encara prou demostrat que els guarans siguin fills de somera i de someres ells no en deuen tenir, per la seva plena voluntat quedaran exclusius del Reglament tots els mascles que cobreixin someres.

En l'article segon inclouen un munt de perjudicis al fixar la data del 15 de novembre de cada any, com a terme per a sol·licitar l'autorització d'obrir en la propera primavera la parada de sementals i de guarans, puix serà carregós que qualsevol que importi sementals milloradors de l'estranger des de la darrera quinzena de novembre, haver-los de mantenir per a poguer sol·licitar llur reconeixement en el mes de novembre de l'altra any i poguer fer treballar aquells sementals fins la primavera corresponent a un any i mig després de l'importació, a menys que, demanant el compliment de l'article sisè, vulga el propietari pagar les cent pessetes de multa, en concepte de no haver avisat, abans del 15 de novembre, que *intentava* portar sementals de fora i posar parada, i després morrallar-los i portar-los per a que els visurin a la capital de la província. ¡Quin gest d'astorament faran els de Llívia que amb aeroplà (crec que no podran passar la neu de les collades) hauran de portar-los a Girona! ¡I els de Llé, Prullans o de Bellver com aniran a Lleyda? Els de Vall d'Aran no tindran cap dret de petició puix el Port de la Bonaigua, segueix tancat a la circulació la major part de l'any i l'Estat espanyol no deu poguer garantir que els sementals arribin un hora o altre a Lleyda.

Els articles següents tracten, segons un criteri barroer, ben allunyat de la realitat, de com deu formar-se i actuar la Comissió provincial

d'Inspecció, i aquesta actuació que es senzilla, lliure de coaccions i propícia a les facilitats a tot arreu del món, en el Reglament que es presenta a la firma ministerial es un centpeus per contribuir-hi en son compliment una filera d'empleats de totes menes, des de el governador civil, passant per l'inspector provincial d'Higiene i Sanitat pequàries i el cabo de la guàrdia civil fins al coronell-Inspector pel ram de Guerra i l'agutzil del Municipi pel ram de Correus — *dernier cri* — establert per la Direcció de la Cria Cavallar».

En el article setè reconeix que ja un Real Decret de l'any 1919 no fou més que un desig incomplet puix a aquesta entitat nomenada enfàticament Serveis de Cria Cavallar d'Espanya se li encomenava oficialment la delimitació de zones pequàries amb l'indicació de llurs races naturals i avui que vergonyosament ha de confessar llur abandó segueix perfidiosa el camí desconegut, puix ordena sia admès a la parada «todo semental de cualquier procedencia y tipo, con tal de que tenga el desarrollo y robustez proporcionado a su edad y alzada...»; mentre l'Estat no obligui a saber quelcom de Zootècnia per a fer Reglaments de cases d'animals de llavor, no podem pendre com a seriós un projecte tan feble davant les crítiques dels pràctics.

La inspecció de les parades a càrrec del Veterinari Inspector Municipal d'Higiene i Sanitat pequàries és aclaparadora, puix si és veritat que cobrarà tres pessetes per cada euga coberta, en canvi té de reconèixer sots l'aspecte sanitari cada dia, els sementals, el guarans i les eugues, les quals hauran de portar una guia de sanitat, en la majoria dels casos facilitada i cobrada pel mateix veterinari que a les poques hores i dins la Parada de sementals haurà de tornar a visurar; demés, haurà d'intervenir el llibre-registre, serà responsable de les anormalitats que puguin succeir, informarà al Delegat provincial de Cria Cavallar del funcionament de la parada, acompanyarà i donarà el seu parer a quants membres de la Comissió provincial, de zona o de l'Estat vulgan inspeccionar les parades, informarà periòdicament de l'estat sanitari al Inspector provincial d'Higiene i Sanitat pequàries, a la fi, ens trobarem que el veterinari haurà de deixar la seva professió i exercir la veterinària sots l'aspecte mèdic xino (1), és a dir, no cobrarà (segons el Reglament) per cap euga rebutjada com a malalta o tarada, emprò cobrarà les tres pessetes si l'euga és coberta i... per lo tant plena de salut. ¡Oh la paradoxa oficial!

Hem dit que el veterinari haurà de deixar la seva professió i resta explicar-nos el per què d'una privació de medis de vida tan capdal: tots els ramaders de les regions pirenenques saben que els quilòmetres es passen de vint en vint en aquelles terres sens trobar en els pobles un veterinari, però a cada pas ens trobem amb una borda, una masia o una casa de pagès que tenen animals de llavor (èquids) i si, l'únic veterinari que potser es trobaria en punt cèntric, per coacció brutal del Reglament de parades de sementals té de donar els seus serveis com aquest ordena, per aquell pobre home, en arribar el bon temps, les 24 hores del dia seran un buf que no li permeterà concorre a totes les parades i ésser a vuit, deu, vint llocs a la vegada. Misericòrdia, senyor de la Cria Cavallar!

(1) Els metges xinesos cobren la conducta de les famílies mentres aquestes gaudeixen de salut, emprò deixen de cobrar llurs honoraris si hi ha algun malalt que demani llur assistència.

I... ço que és pitjor, no podrà mancar al compliment de son deure, perquè ell, el veterinari en persona, esdevindrà marcador d'eugues, posant una senyal de ferro roent en els ungles de cada euga coberta, per a tot seguit apuntar al llibre-registre l'assenyalament i filiació de les que es presentin i visurin a cada parada.

En resum, tot el projecte de Reglament és un lligam més, un dogal posat al coll de la llibertat de comerç i indústria mercès a les noves Comissions i inspeccions que es volen establir de nou, on hi enquibiran força personal realment profà a les orientacions que exigeixen els capitals ramaders esmerçats per les riques comarques catalanes, i amb això cal esguardar l'hora oportuna per a no deixar trossejar els èxits positius de l'obra començada pels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat.

Cal que la Junta Regional a Catalunya de la «Asociación General de Ganaderos del Reino», composta per homes de seny, demanin als cossos legisladors de l'Estat que s'obri una informació pública on hi concorrin com a formidable torrentada els Sindicats i Cambres Agrícoles, els particulars i ramaders i els que professen la zootècnia per a posar un trencacoll al propòsit de convertir en oficial un projecte de Reglament per parades de sementals barroer i injust per tothom.

C. DANÉS CASABQSCH

Tècnic clínic dels Serveis de Ramaderia

Degustació de vins

L'OBJECTE de la degustació no és solament tastar el vi, sinó apreciar les seves qualitats i els seus defectes per mitjà de la vista, l'olfat i el gust.

Aquesta operació és un art molt difícil que exigeix una gran pràctica per a tindre una vista i un paladar i nas molt delicats.

Quan aquests sentits són molt subtils, la pràctica desenrotlla l'aptitud a la degustació.

Des del punt de mira pràctic té la degustació fins a cert punt una importància tal com l'anàlisi químic. En efecte, si l'anàlisi ens indica els principals components del vi i les seves garanties de conservació, la degustació ens porta a n'el coneixement de si els components estan en les proporcions necessàries per a formar un tot harmònic, ens indica ademés l'aroma del vi, cosa que no podem apreciar per l'anàlisi.

Hi ha vins que, malgrat ésser ben constituïts segons l'anàlisi, són vins poc agradables a la degustació. Per lo tant, la degustació deu ésser el complement de l'anàlisi, sobretot en el cas que es tracti de criança de vins.

Generalment, la major part de profans que tenen pretensions d'ésser uns bons tastadors, sempre estan en disposició de fer una degustació i les apreciacions que donen són ràpides i sobtades sense cap criteri la major part de les vegades.

En canvi el bon tastador no sempre es troba en condicions de donar un parer sobre tal o qual vi, sinó que necessita trobar-se en condicions.

Els tastadors bons si volen conservar les seves qualitats deuen abs-

tindre's de tots els excessos, també s'abstindran de begudes alcohòliques, d'aliments salats o amb espècies i del tabac. Les indisposicions que afecten els òrgans olfatius, la boca i la gola contribueixen a disminuir les sensacions.

Un tastador bo s'abstindrà de donar el seu parer sobre un vi: 1) després d'haver tastat varies mostres; 2) després d'un àpat abundant. Quan hagi de fer varies degustacions seguides, tindrà cuidado entre una i altra degustació de rentar-se la boca amb aigua clara o be menjar una mica de pa per a neutralitzar el paladar.

Les hores més a propòsit per fer les degustacions són les primeres del matí, estant, ademés, el tastador dejú. L'operació es farà en una sala a l'abric de tota mena d'olor i ben il·luminada amb llum difusa, i ademés deu procurar-se que el tastador no senti cap soroll.

Està admès pels fisiòlegs que s'exerceix una influència recíproca en els sentits, tant que una excitació que actui sobre un d'ells, pot disminuir la sensibilitat dels altres.

Segons va provar M. Urbanschitsch, la llum té una gran influència en la sensibilitat del sentit del gust; el màxim de sensibilitat el va trobar amb la llum roja i la verda, l'obscuritat disminueix molt la sensibilitat del gust, així com les llums blaves i grogues.

M. Franck diu que el tastador deuria ésser sord i mut; sord amb l'objecte que cap soroll no el faci oblidar les qualitats i defectes que la vista, l'olfat i el gust li donen; i mut per evitar una apreciació sobtada o qualsevol paraula lleugera.

Tothom sap que els gurmets, per distingir els gustos delicats d'una substància, tanquen els ulls i es recullen interiorment; es produeix així un estat especial d'atenció produït per la falta de les altres excitacions.

Seguim ara el procés d'una degustació. El tastador tindrà a la seva disposició una taça de plata i una copa d'obertura estreta. La taça serveix principalment pels vins joves i vins de coupatge per apreciar la intensitat del color i la brillantor del vi. La copa de boca estreta, dites copes de «Conyac» serveixen principalment per l'apreciació de les aromes del vi.

Un cop plena la copa en que s'ha d'efectuar la degustació, ve la primera apreciació, o sigui la de la vista. Per això porta la copa a l'alçada de la vista, l'observa atentament, l'allunya i l'acosta successivament, l'aixeca i l'abaixa per observar el vi de dalt a baix; al mateix temps inclina quelcom la copa perquè les parets quedin empenyades de líquid. Amb la vista apreciarà el color o colors, la brillantor i la presència o absència de volves gaseoses.

El color brillant, diu M. Guyot, és signe favorable mes no és pas una qualitat; generalment l'apariència contrària acusa defectes reals en el vi.

En una paraula: la vista pot quedar satisfeta del vi; trobant-se en canvi després que l'olfat i el gust no satisfan. Per tant l'apreciació de la vista és la que menys influeix en la determinació de les qualitats essencials d'un vi.

Un cop la vista ha complert la seva missió, ve l'olfat.

Aquest sentit es troba assentat en la membrana pituitària que tapissa les cavitats nasals.

Els olors poden arribar per les obertures nasals o bé per les obertures interiors que comuniquen les cavitats nasals amb la laringe. Doncs no solament s'aprecia l'olor amb el nas, és a dir, durant l'aspiració de l'aire per la boca quan s'analitzen els perfums del vi.

Durant la degustació, el sentit de l'olfat serà impresionat en dos moments diferents; un abans de entrar en funció el sentit del gust i altre durant la degustació pròpiament dita.

Per obtenir la primera sensació és necessari sacsejar el vi en la copa i escalfar alguna vegada la mateixa perquè es desprenguin amb facilitat els cossos volàtils del mateix. Un bon sistema, encara que no sigui correcte, és tapar la copa amb la palma de la mà i remenar el vi amb energia per facilitar el desprendiment dels perfums. Els olors que es despendran del vi són molt diversos; amb la pràctica es logra dominar l'apreciació del sentit del olfat, apreciand característicament la qualitat dels aromes bons i dolents d'un vi. Un cop aquests dos sentits, vista i olfat, han actuat, intervé la degustació pròpiament dita, o sigui el senti el gust. Alguns creuen que el sentit de l'olfat o el gust no són més que un sol en el que la boca és el laboratori i el nas la xamaneia.

Més ben dit, el gust aprecia els cossos tàctils i l'olfat els cossos volàtils.

El tastador, per efectuar la degustació, baixarà una mica el cap i absorvirà una mica de vi en la part anterior de la boca on el sentit del gust comença a ésser impresionat.

En aquesta part de la boca el tastador procurarà, amb la llengua, dividir el vi, és a dir augmentar la superfície de contacte del vi amb tota la boca. En aquesta part es on se troben els gustos àcids, dolços i astringents, etc. Després de determinats aquests gustos, el degustador porta el vi, amb una inclinació de cap, cap endarrera, a la part posterior de la boca. Un cop allà, amb una lleugera espiració es fa un gargarisme insensible. Aleshores s'aprecien els gustos de fusta, amargants, alcohol, etc.

Després d'això s'efectua la deglució del vi, quan passa per la larinx i l'esòfag, després el vi olors que van al paladar i a l'aparell olfatiu. Un cop efectuada la deglució s'apreciaran millor els gustos del vi si hom fa moure la boca com si mengés quelcom. En Grazzi diu que les sensacions es percebeixen en un curt espai de temps de 3 segons i la seva durada pot variar de 10 a 22 segons. En certs casos les aromes duren bastant temps; els mals gustos persisteixen més temps que els bons. Els mals gustos es manifesten de diferents formes: unes vegades s'aprecien immediatament; altres apareixen després d'alguns segons de la deglució del líquit. Alguns gustos de florit no apareixen sinó després de 7 a 8 segons després de la deglució i persisteixen durant uns 100 segons.

Un cop efectuada aquesta última operació, és ja acabada la degustació del vi; aleshores el tastador deu donar el seu criteri sobre el vi tastat, tenint en compte les varies influències que han impresionat els tres sentits: vista, olfat i gust.

Com he dit al principi, per ésser bon tastador té molta influència la disposició natural i la pràctica.

E. M. D'YMBERT

Enginyer del Servei de Viticultura i Enologia

La Assemblea de Vinyaters de València

POTSER sigui jo el menys indicat per a parlar de l'assemblea vitivinícola de València, celebrada el dia 8 del proppassat maig, tota vegada que vaig pendre part en la mateixa, representant a la Unió de Vinyaters de Catalunya, junt amb els companys En Faustí Simó i En Josep Mari.

Diguem primer de tot que aquella reunió fou verdaderament un mitin i en cap manera una assemblea, ja que per tal entendríem, no un acte públic improvisat i amb tota manca d'organització, com fou el de València, sinó una discussió serena, raonada, i per sobre de tot, ben preparada, on parlin i discuteixin, amb públic o sense, delegats o representants de forces conegudes, amb representació categòrica i definida.

I no fou així la de València, doncs, deixant de banda als Sindicats catòlics de València, representats dignament pel president de llur Federació Sr. Escobar; el Sindicat de Chestre, pel Sr. Tarin, i algun altre, junt amb els que portàvem la veu de la Unió de Vinyaters, els demés eren aplegats allí per la força de les circumstàncies, en virtut de la crisi que actualment patim, sentint amb força intensitat les ànsies de que algú els parlés *en vinyater*, cosa que no podien fer els iniciadors de l'acte, que eren fabricants d'alcohol i comerciants de vi, i polítics dels que es redossen i no falten mai a cap acte on puguin fer una mena de concurs o cursa de mèrits, per a provar que cap com ell (sempre el que parla) sap defensar millor els interessos del districte, i que abans que tot és la viticultura en aquest cas.

Així resultà l'acte; nombrós per l'assistència, esperançador per l'esperit de la gent, que demanaven clarament solucions pràctiques, i aclaparador per l'esperit d'alguns dels iniciadors que anaven allí sols a fer xim-xim, procurant de passada tirar l'aigua al molí llur, o fent-ne palenque de petites lluites polítiques i personals, que res tenen que veure amb la viticultura, i que en els que les escolten, sols produeixen una marcada sensació de fàstic.

Fou de veure doncs, l'entusiasme de la gent, quan se'ls parlava de vinyes, de vi, i de lo demés amb ell relacionat, raonant-ho tot quan se pot fer en un mitin. Per això l'únic desig que vibrava després, era la necessitat d'aplegarse els vinyaters de cada regió, en un organisme especialitzat, que estudiï i defensi constantment els nostres interessos, sense improvisacions pertorbadores, sense conclusions d'aquelles impracticables, ja perquè no són filles de la realitat, ja perquè no obeeixen a un detingut estudi dels problemes del vi.

Les conclusions de l'acte de València foren discutides abans en petit comitè, depressa i corrents, i en l'acte esmentat no es discutiren com deuria fer-se; però per sobre de tot, i es palpava en l'ambient, la única conclusió real i verdadera era la constitució de la Unió de Vinyaters Valencians amb el caràcter esmentat.

Tan clar era això, que en la reunió de Madrid, subsegüent a la de València, quedà aprovat per unanimitat i amb el fèrvid entusiasme dels representants legítims de regions vinyateres, la organització d'aques-

tes entitats especialitzades dintre cada una d'elles, perquè conjuntament puguin formar la Federació de Vinyaters Espanyols, única capacitada per a l'estudi i defensa dels problemes a la vinya afectes.

Com succeeix en totes aquestes reunions, hi hagué naturalment l'element que volia fer una barreja de viticultura i vinicultura com més espessa inillor, per allò de que a *rio revuelto ganancia de pescadores*, però aquest pensament fou rebutjat, proclamant-se unànimement que els vinyaters deuen associar-se entre ells, com així mateix els comerciants, per a posar-se d'acord després aqueixes entitats, en aquells punts en que coincideixin, que indubtablement seran alguns, sempre i quan hi hagi bona fe en cada un d'aquells estaments.

Si els vinyaters d'Espanya, degut a l'assemblea de València, s'agrupen en cada regió vitícola en entitat especialitzada i forta, hauran lograt un dels triomfs més grossos que poden tenir. En quant als polítics que en l'assemblea de València ens van oferir tot el que volguéssim, i fins i tot *el alma i la vida*, per ara bons, gràcies a Déu, malgrat el temps transcorregut i no haver-se curat encara la crisi aguda del vi.

¿Quan despertaran per sempre tots els vinyaters de totes les regions?

FRANCESC SANTACANA

President de l'Unió de Vinyaters

* * *

A continuació donem una ressenya d'aquesta important manifestació vitícola. Per a pendre part en les deliberacions de l'Assemblea anaren don Francesc Santacana, D. Faustí Simó i D. Josep Mari, president, vice-president i secretari de l'Unió de Vinyaters de Catalunya, essent rebuts per una nodrida representació de Vinyaters valencians, entre els quals hi havia els Sindicats de Chestes i Pedralva.

En la reunió preparatòria celebrada en la Cambra de Comerç, per a escatir les conclusions presentades per la Junta d'Utiel, a la consideració de comerciants, exportadors, vinyaters i alcoholers, hi prengueren part distints representants de la Rioja, Manxa i Andalusia, i pels vinyaters catalans els Srs. Santacana i Mari, donant a conèixer les solucions que per a atenuar els mals presents aprobà l'U. V. C. en sa assemblea de Montblanch, relatiu a falsificació i adulteració dels vins. Proposaren que es redactés una conclusió en la qual declarés l'Assemblea la necessitat urgent de rependre el frau, no tan sols amb el compliment de les vigents disposicions, sinó també demanant de la representació parlamentària que sollicités la discussió i aprovació del projecte de Llei del senyor Cambó redactat quan era director general d'Agricultura el Marquès de Camps, relatiu a la persecució de vins que no fossin resultat de la fermentació del suc dels raïms.

El president de la Federació de Sindicats Agrícoles Catòlics de València, don Ramón Escobar, es feu seves les peticions dels representants de la U. V. C. assentint-hi els representants de altres regions, per la qual cosa s'acordà que la conclusió fos redactada pels vinyaters catalans. En set mil es calcula el nombre d'assistents a la magna Assemblea, essent presidida per don Faustí Conde, l'ex ministre Gasset, els diputats a Corts i senadors per la ciutat, i infinitat de representants de distints nuclis d'agricultors.

Es llegiren les conclusions provisionals, fent us de la paraula els senyors Simó, de Alcàcer de Sant Joan; Marin Làzaro, subsecretari de Gràcia i Justícia; Gasset, Casanova, Fanjul, Garcia i Ibáñez Pizo, oferint tots apoiar incondicionalment les conclusions, però parlà també el senyor Santacana i la Prempsa diària i singularment la professional de Espanya, dedica grans elogis als discurs del president de la U. V. C.

Digué el senyor Santacana que a Catalunya es considera com una veritable calamitat tenir de portar els vins a la facina, essent de absoluta necessitat que es demani la franquícia de destil·lació d'una part de les actuals existències, i per a endavant agrupar-se totes les Associacions agràries per tal d'anar a la perfecta elaboració dels vins i sobre tot a mancomunar l'acció que faci prevaldre els drets dels vinyaters.

El senyor Santacana, al dir de *El Viticultor Navarro* «estuvo muy elocuente, fué interrumpido por frenéticos aplausos diferentes veces, y la Asamblea mostró su agrado, vitoreando a Cataluña y los catalanes».

Llegides pel secretari les conclusions, foren aprovades per unanimitat, i diuen així:

1.^a Supressió de tot impost per a l'alcohol vínic, substituït el de 30 pessetes el de l'industrial, que és considerat així tot aquell que no procedeix del vi i dels seus residus.

2.^a Que es declarin lliures de tot impost municipal els vins en tots els pobles i capitals d'Espanya, protestant contra el procedir dels Ajuntaments de València, Saragossa i altres ciutats, respecte a l'augment de tribut que intenten aplicar als vins.

4.^a Els fabricants de vins de totes classes, pagaran una pesseta per cada mil litres que elaborin, com a quota única irreductible, amb dret a exportar-lo, devent presentar-se acta cada any dintre dels deu dies després de acabada la elaboració, evitant així els expedients anuals que arruïnen la indústria i perjudiquen la viticultura.

5.^a A fi que la Viticultura tingui dintre de la Junta d'aranzels la representació que de dret li pertoca, seran nomenats quatre vocals per la Comissió permanent, i seran precisament designats pels Sindicats i les Cambres Agrícoles de les regions de producció vinícola.

6.^a L'Assemblea declara la necessitat urgent d'una llei que faci efectiva la persecució del frau del vi, ja sigui la presentada al Congrés pel senyor Cambó, ja una altra redactada d'acord amb les entitats vitícoles especialitzades.

Els aventatges de l'alfals

L LENÇAR-NOS al cultiu d'una planta l'importància de la qual fos nula o escassa fóra empresa temerària.

Per a dedicar-nos al cultiu de l'alfals hem de saber, doncs, si pot ésser-nos útil, millor dit, si és aventatjós fer-ho.

Sabem que l'alfals és un farratge apreciat en ramaderia, com pot llegir-se en diferents obres, per ésser un ric aliment.

Vol dir això que la seva importància és manifesta, i podríem refor-

çar-ho amb l'argumentació que pot aplicar-se a tots els aliments i que té com a fonament la consideració d'apreciar aquests en sa triple transformació: Fems, Carn i Treball. És natural que glosada la importància de cada un d'aquests productes de transformació quedaria demostrada la de l'aliment d'on aquells procedeixen, i en nostre cas en quedaria la de l'alfals.

Deixarem, però, aquests aspecte de la qüestió, per ésser d'índole general, i donant com a demostrada l'importància de l'alfals en sí, probarem de remarcar-la en relació a altres lleguminoses farratgeres també ben apreciades pels nostres ramaders, demostrant que les supera en producció, en força alimentícia i en millorament de la terra cultivada.

I. *Major producció.*—Les dades adquirides per a ilustrar-nos sobre la producció farratgera de les tres lleguminoses pratenses: alfals, trefle i trepadella, són múltiples i acusen resultats els més variats, no dubtant que aquelles diferències són degudes a que cada experimentador refereix els nombres trobats a terres distintes. Lògic és, doncs, que per a la finalitat que persegüim ens valgüem sols de les dades ofertes per aquells autors que han operat amb les tres mentades farratgeres, per suposar que cada u d'ells refereix la producció a una mateixa localitat i a terrer semblant.

Per any i hectària, la producció senyalada en farratge verd és:

	Alfals	Trefle	Trepadella
Garcia Moreno	875	462	375
Garola	1,000	875	562
Requejo i Tortosa	950	560	625

Com es veu, en els nombres transcrits, els tres autors coincideixen en ço que afirmàvem.

Mes, teníem necessitat nosaltres que tan prop tenim el Plà d'Urgell, centre farratger per excel·lència, de recorre fora de casa per a povar ço que deixàvem sentat? Entenem que no, i per a portar-ho a cap pretenguérem assabentar-nos del promig de la producció urgellenca en cada un del tres mentats farratges, lo que deduirem de les dades posades galantment pels senyors presidents de diferents Sindicats Agrícoles a un qüestionari que els remetérem i que transcribim posant el promig trobat.

1.—Quantes segues al any feu d'alfals?...	6
2.— " " " " " de trefle ...	2
3.— " " " " " de trepadella? ...	2
4.—Per jornal i sega quants quintars d'alfals sec reculliu?...	25
5.— " " " " " de trefle sec recullitiu? ...	67
6.— " " " " " de trepadella seca reculliu?...	65
7.—Quants anys dura una sembra d'alfals? ...	6
8.— " " " " " de trefle ...	2
9.— " " " " " de trepadella? ...	2

Per simples multiplicacions trobarem ara, partint d'aquestes dades, la producció anual de cada un d'aquests farratges, i dels resultats obtinguts podrem veure la confirmació de lo deduit per l'estadística posada amb les dades dels autors abans mentats. Fem-ho:

	Per sega			Per any			Total
Alfals	25	quilos	per 6 segues	150	quilos	per 6 anys	990 quilos
Trefle	67	"	2 "	134	"	2 "	286 "
Trepadella ...	65	"	2 "	130	"	2 "	260 "

Com que les mides superficials d'Urgell no són pas generals per a tot Catalunya, en nostres ganes de donar la producció urgellenca en relació a mesures generals, la referim a hectàries i quilos.

	Per any			Total
Alfals	13,760	quilos	per 6 anys	82,560 quilos
Trefle	12,280	"	2 "	24,560 "
Trepadella ...	11,920	"	2 "	23,840 "

II. *Major riquesa alimentícia.*—Des del punt de vista alimentici, les diferents espècies químiques que constitueixen la matèria orgànica s'agrupen donant lloc a quatre tipus de compostos: matèria azotada, matèria grassa, matèria hidrocarbonada i cel·lulosa.

Fent un símil feliç, diu Rossell i Vilà que les primeres són l'or de la alimentació; les segones i tercers, la *plata*, i la quarta, la *calderilla*.

Tan gràfica comparació mostra clarament que la riquesa d'un aliment està en raó directa de la proteïna que conté; i si bé és veritat que el seu valor depen, demés que de la quantitat de la mateixa, de la *relació nutritiva*, això és, de la raó existent entre la proteïna i els hidrats de carbó, no ho és menys que al confeccionar una racció pot aquesta raó modificar-se en cada aliment per la associació d'altres que facin augmentar un dels seus membres en la quantitat justa per a lograr la relació nutritiva desitjada.

Com que s'ha de tenir en compte que abunden els aliments rics en hidrocarburs i escassegen els que ho són en elements nitrogenats, permetent l'associació el total aprofitament d'aquests, per a jutjar de la riquesa d'un aliment cal atendre's exclusivament a la quantitat de proteïna que porta.

I tingui's en compte que ens referim a la proteïna digerible, que no és pas tota la matèria azotada que conté.

Ja en aquest punt les coses, aprofitant les dades que autors diferents ens donen, establim el quadro comparatiu següent:

PROTEÏNA DIGERIBLE

	Alfals	Trefle	Trepadella
<i>En 100 parts d'herba:</i>			
Ghoren	4'500	3'700	3'500
Wolff	4'500	3'300	4'200
Rossell i Vilà	3'200	2'100	2'600
<i>En 100 parts de fenc:</i>			
Ghoren	14'400	13'400	13'300
Wolff	14'400	12'300	13'300
Rossell i Vilà	12'100	8'300	10'900

De lo que pot veure's després com tots els tres autors coincideixen en senyalar per a l'alfals, ja verd, ja fencnificat, major quantitat d'or.

III. *Major amillorament.*—L'indole especial de l'assumpte, que ha de portar-nos a ulteriors consideracions després de demostrar aqueixa dada a favor de l'alfals, fa que reservem parlar-ne integralment en el vinent article.

J. VILADOT PUIG

Agramunt

COMENTARIS

El senyor La Cierva ha estat a Almacelles

La gent d'Almacelles està en la expectació. El senyor La Cierva els ha fet promeses. Esperen saber si les complirà.

Almacelles, es troba víctima del paludisme quan no gaudeix encara dels avantatges totals del regadiu. Té damanat el sanejament de la població i l'acabament dels recs. Es queixava oficialment, però la seva veu es perdia, sinó en el desert, en les planes de la instància.

Però al Sr. La Cierva se li ocorregué fer un viatge a terres aragoneses, i es decidí arribar-se a Almacelles. Estrictament a Almacelles; és al peu de Lleyda, però no volgué arribar-se a Lleyda. Si els de la ciutat del Segre van voler ser del Ministre, que prou volien i prou li van demanar, van haver d'anar-hi a Almacelles.

I en La Cierva, d'arribada, va anar a l'Ajuntament i va escoltar la veu del poble. Van donar-li dinar, i als postres se li demanà lo mateix, i el Ministre hagué de confessar que tenien raó i que es faria el que demanaven, que els melloraria i completaria els recs i que els sanejaria la població lliurant-los del paludisme.

Es allò que diu la dita: *qui cara veu, cara honra.*

Tot és que se'n recordi.

El compliment de les lleis

En una de les darreres sessions celebrades pel Consell de Foment de Lleyda, es donà compte de les gestions realitzades pel president del Servei agronòmic, referent a l'esporga de les oliveres, majorment al punt capital manat per la llei, de retirar diàriament de les finques l'esporga, per tal d'evitar la propagació del corc de l'olivera.

Dit organisme fa constar en acta la satisfacció amb que ha vist complir la llei al poble de Floresta.

Ço que vol dir, que en tota la província de Lleyda, no hi ha cap més poble que l'hagi complert.

Ho creiem perfectament.

Són així els nostres pagesos!

Una terapèutica radical

La emprem de *Charoulet* qui la presenta en un estudi que analitza la crisi vinyatera francesa, bon xic semblant a la nostra.

Recordant les angoixes de la superproducció ens recorda alguns remeis radicals que volgueren enfrenar-la i diu que en 1395, Felip l'Atrevit, duc de Borgonya, ordenà que fos arrabassat el cep «Gamay» que tenia massa excelents rediments. En 1441, el seu net, Felip el Bo, i en 1486, Carles VIII, ordenaren de nou igual arrabassada. En 1567 disposava una ordenança que no es plantessin de vinya més terres. En 1594 altre llei que feia arrancar vinyats en gran nombre. Lluís XIII prohibia en 1627 la nova plantació de ceps. Una carta reial disposà en 1731 que fossin destruïdes a Borgonya 2,200 hectàrees de vinya.

Es el remei dels dentistes.

La pròxima collita de blat

Segons estadística publicada pel Butlletí de l'Institut Internacional d'Agricultura, la producció mundial de blat, prenent peu de les dades recollides fins al maig, són d'aquesta faisó:

Als Estats Units sembla que hi haurà una producció de «blat de tardor» de 171,189 mil quintars, o sia un 9 per 100 més que l'any passat.

A l'Índia Britànica, 68,868 quintars, un 31 per 100 de menys que l'any anterior.

Les dades relatives a l'Europa Occidental i Central, donen unes xifres de sembra inferior en un 103 per 100 a l'any anterior.

En nostra terra, visiblement disminueix també l'afició als cereals, a tantes contingències sotmesos: que si plou, que si no plou, que si hi ha saó o no n'hi ha...

Per això ha dit la saviesa popular: *no es pot dir blat que no siga al sac, i encara ben lligat.*

Una informació agrícola sumament pintoresca

A dins de la història del periodisme, hi han episodis i anècdotes sumament interessants i gracioses. Hi han errades de caixa que trastornen totalment el sentit de la paraula, i de vegades el de la frase que forma part de la paraula mal impresa.

Això, però, moltes vegades s'esmena amb el bon sentit del lector.

Les garrafalades més pintoresques solen pervenir de quan s'escriuen ressenyes o informacions de segona, de tercera o de quarta mà. Un diari o publicació ben reputada, en quant es possible dóna compte en ses columnes de tot esdeveniment d'importància, sigui allí on sigui. Si la cosa ho val, hi envia un redactor, o bé ho encomana al correspon-sal, si n'hi ha, i a falta d'un i altre medi, es copia el que n'han dit altres publicacions. La qüestió és parlar-ne.

El que resulta, és, que segons la font en que es begui, així surten les informacions de ajustades al color, a l'ambient i a la veritat. Perquè com no es sol copiar mai al peu de la lletra, cada mà que ho toca hi fa un esguerro.

Seria interessant saber de quin diari de Barcelona va treure *El Debate* de Madrid, la informació del Congrés celebrat a Banyoles per la Federació Agrícola Catalana Balear. Hi havia cada errada que cantava el credo.

Però ve *La Liga Agrària*, i prenent per base la informació de *El Debate* posa aquest títol: *Reconstitución de Olivares en Lérida. Importantes acuerdos de la Federación Agrícola*, i de totes les actes del congrés celebrat a Banyoles, parla només que d'oliveres, però posant-ho a Lleyda.

Com que els altres temes els va escamotejar, no ve d'un pam.

Imperialisme

En conseqüència de la intervenció afortunada d'En Santacana, d'En Simó i d'En Marí en l'Assemblea de València, l'organització agrària catalana comença a conèixer-se a fora de casa i neixen desitjos d'estudiar-la i potsèr de copiar-la.

Una comissió d'agricultors valencians entre els quals hi havia el president de la Federació Valenciana de Sindicats Agrícoles, han estat a Catalunya per a visitar els nostres Sindicats: han estat a Alella, a Martorell, a Valls, a l'Espluga i a Vilarrodona.

Heu's aquí una nova manera de fer Catalanisme.

Les prunes clàudies de Lleyda.

Els diaris de Lleyda assenyalen com un adveniment, i ve a ser-ho allí, l'arribada a la Capital del Segre dels murcians que venen a fer la compra de pruna Clàudia.

Els lleidetans que cultiven pruners, estan encantats de la vida, perquè uns senyors hi van, els paguen les prunes *al preu que poden*, uns anys més que uns altres, les paguen religiosament i en sent a l'hora de collir-les, són tan generosos els murcians, que no s'enduen totes les de l'arbre, sinó que encara adineren les sobrants al mercat, etc., etc.

Qualsevol diria que estem a cinquanta anys o més enrera.

Aleshores que els agricultors vivien isolats, i els hauria estat quelcom o un xic difícil el col·locar les prunes a grans partides, jo crec que resultava una solució admirable, el vendre les prunes en flor, i deixar que els murcians hi fessin un bon negoci, empaperant-les bé i enviant-les als principals i als millors mercats europeus.

Ara ja no pot dir-se així. Avui que s'ha demostrat la virtualitat de l'associació, i veiem com els Sindicats s'han emancipat dels comerciants i comissionistes, ¿com no se'ls ocorre als conreadors de pruners fer un sindicat fruiter, del mateix modo que hi han sindicats oliaires i vinyaters, i àdhuc el de Masalcoreig, de terres lleidetanes, que té per principal objecte, el secat primer, i l'exportació després de les famoses figues d'aquell terme proper al de Fraga?

Les fàbriques de pasta de pruna, i les mateixes melmelades i altres conserves, que no es fan a Lleyda sinó per empreses particulars, no hi han pensat els agricultors que podrien ésser elaborades per Sindicats?

Altre rendiment treuriem de les seues prunes!

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Si sols tenim en compte per a la informació la efectivitat de preus, trobarem que la situació és idèntica a la de la passada quinzena. El valor de les cotitzacions resta invariable.

Però, malgrat això, la fermesa dels productors és força més accentuada i fins diríem que ho és la resistència a vendre amb els actuals valors. I bé caldrà que tinguem present aquella generalitzada afirmació pessimista que ens prometia un decidit descens per causa de la nul·litat d'exportació que — deieu — tenia curulls i abarrotats els magatzems. I també, malgrat el pronòstic, som a registrar repetits intents de transacció que, si sovinteigen, hauran de traduir-se en un millorament de preus, bé que també serà bo assenyalàr, amb la deguda prudència, que no ens és permès esperar que arribi a ço que caldria enfront de les despeses que la vinya està continuament reclamant.

Diguem, ja que s'escau aquí, que no han sigut pocs ni petits els avenços quan ens demanen els ceps, i, principalment, en ço que fa referència a combatre el mildiu que deixa un seguit de sermentars rostits, unes voltes per causa de la intensitat del flagell, i, altres, per la manca de substància, car és evident que ha escassejat en fortes extensions el caldo sulfatat. Ja el pressentirem a l'enemic des que van significar-se en abril i maig els regimes abastantment plujosos i seguits de l'escalf que ens ha abocat de les fredorades a la calor soptada sense una apai-vadora primavera.

Era fatal que en un any tan dissortat per nombrosos entrabancs no hi nasqués la temuda criptogàmica. Les noves brotacions segons després de la gelada, ja de sí migrades, han trobat el terreny disposat a rebre-les amb mal tracte, ço que resta la petita esperança de refer-se. Bon goig si en qualques comarques arribaren a salvar la fusta sermentosa per la vinenta anyada de 1922..

A França i Itàlia no semblen pas rerassegats els vinyaters en registrar també alguna millora en llurs mercats, més ambdós països han de combatre també el mildiu que persisteix tossudament sobre els ceps. Tal volta per acció reflexa som aquí en paritat de condicions mercantils encara que les nostres relacions víniques restin interrompudes.

Diguem, doncs, que els preus, essent els mateixos, tendeixen a augmentar per la desgana dels venedors i les majors proposicions dels compradors. Afegim-hi que es tem amb raó per la propera anyada i que de la passada, encara que en regular stok, han sigut en regular volum també els tipus que han tingut que acudir a les calderes facinaires. Total: bonès botes i tipus bons que el mercat té acostumats, no sovintegen ja masa.

Com no cal pensar en cap desmèrit, per ara, vegi el vinyater si els preus d'oferta li fan tossa per arriscar-se a posar aixetes. Nosaltres, per ara, no creiem aconsellar malament recomanant encara un xic de calma, ja que bé podem fer-hi el poc quan hem fet el més, i som, per altra part, a fi de les engrunes en ço que pertoca a veure venir. Millores, no ens en podem permetre la il·lusió, en tant que pedra i malúries podran esperar-nos-hi d'aquí fins a setembre. — PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Les operacions són cada dia més escasses; el productor demana sempre més car i el comerciant es retrau a fer compres pel preu i perquè no sap com traurà l'oli que té en els magatzems.

El tenedor d'oli, no compta mai; durant la collita ven, si pot vendre al preu que desitja, en cas contrari es resisteix tot lo que pot, fins que ha de vendre per la força; passada la campanya, si no ha venut, continua resistint i no ven fins que el veí ho fa a preu més barat. D'aquesta manera és com es porta la majoria dels venedors, sense cap orientació a no ésser la de demanar preus molts alts o cedir al preu que li prometin quan es veu agobiat per una causa o altra i té necessitat de diners. Mentre la fabricació d'olis, no estigui montada comercialment amb criteris moderns, el nostre mercat serà un complet *zig-zag* on ningú podrà orientar-se.

Les collites, per tot areu es diu que són bones, car la floració ha anat molt bé per totes les contrades; en aquelles on l'anyada passada la collita va ésser bona, enguany serà mitjana, mentre que en les que va ésser mitjana o nulla, serà molt abundanta.

Més avui als nostres mercats, no es parla de collita, ni tan sols d'oli; sembla que verdaderament això hagi passat a la història; sols es sent parlar de *bonos* que com tots ja sabem vol dir bonos d'exportació. Tothom parla del mateix i no solament en parlem els oliers, sinó que tothom hi posa la cullerada i fins els botiguers de roba estan enterats «de que fulano té tans bons», «de que sotano ha fet una declaració de tans mils». És la conversa del dia i fins en alguns llocs s'han muntat agències que, a preu fet, s'encarreguen de presentar tots els documents per aconseguir bonos. Naturalment que aquestes agències treballen sota mà i sols sap la seva existència i actuació qui es serveix dels seus bons i profitosos serveis. En la compra-venta de bonos hi passen coses que es poden qualificar-se de grosses; hi ha cases que compren bonos que diuen que venen de per avall i que el comprador paga amb tota la bona fe i a l'arribar a la duana es troba que són falsos.

No seria estrany que sobre això s'hi escrigui una comèdia, puix hi ha coses que són verdaderament còmiques, quan hauria d'ésser una cosa tan sèria.

Els olis s'han cotitzat poc per les raons dites; les classes millors s'han fet entre 32/33 pessetes els quinze quilos i les inferiors entre 19/20 pessetes la mateixa mesura.

Els bons s'han cotitzat a molts preus; els primers que es van vendre, es van pagar-se a 0'80 pessetes i fins a pesseta; a 0'60 i a 0'50 s'han venut molts, més avui es compren més barats i el preu sembla que estingui una mica ferm entre 25/30 cèntims per quilogram.

Els olis de remolta al sulfur continuen estacionats entre 1'05 a 1'10 pessetes el quilogram.

NOTICIARI

El Marquès de Marianao ha estat el primer agricultor de Tarragona que ha practicat, aquest any, el mètode Lotrionte, contra la mosca de l'olivera. Els dos mil olivers del Parc Samà, porten tots els sostres d'uralita amb els feixos tractats, ja un cop amb la solució de melassa enverinada.

—*El Sindicat Agrícola d'Uldecona* ha celebrat, amb un mítin agrari, la festa de la Mare de Déu de la Pietat.

—*La pròxima collita del vi*, segons dades que ha fet públic el Servei Agronòmic de la Província de Tarragona, es pot considerar mermada en un 50 per 100, a conseqüència del mildiu i altres plagues que han fet presa en la vinya.

Les noves que ens arriben de distints punts de Catalunya són igualment pessimistes.

—*Havent-se presentat el mal roig en els porcs, al poble de Moyà*, i la influença en uns cavalls de Gavà, l'autoritat governativa ha pres les degudes precaucions per aïllar el bestiar infectat, dictant les disposicions ordenades per la Lley d'Epizooties per tal d'evitar-ne la propagació.

—*La Secció Comercial de la Federació Sindical Agrària de Girona* compta actualment amb més de 36,000 pessetes de fons social, aportades pels socis, a fi d'acometre per compte propi tota mena d'empreses comercials amb els productes dels associats. Darrerament hi han ingressat 10,000 pessetes el Sindicat de Verges i 1,000 el de Salt.

—*S'ha publicat una estadística completa dels Sindicats Agrícoles* existents a la província de Girona, confeccionada per aquell Consell Provincial de Foment. En dit treball s'hi contenen també les tasques realitzades per dit organisme oficial en pro de l'agricultura gironina.

—*La Cambra espanyola de Suïssa* ha demanat al senador senyor Elías de Molins apoiï una comunicació adreçada al ministre d'Estat en la qual es demostra la necessitat de gestionar un nou tractat amb Suïssa o sisquera un «modus vivendi» a l'objecte d'evitar tota guerra de tarifes.

El ministre ha contestat al senyor Elías de Molins dient que el Govern suís està disposat a concedir a Espanya un contingent d'exportació de 500,000 hectolitres de vi.

—*El superfosfat del Govern*. A vista del mal resultat en la venda per concurs del superfosfats que tenia adquirit el Govern, el ministre de Foment ha autoritzat al director d'Agricultura per a convocar un segon concurs.

—*Un nou Sindicat* acaba de fundar-se a Santa Maria de Meyà, havent ja presentat els seus estatuts al Govern civil de Lleyda.

—*El bestiar de la província de Lleyda*, segons el cens format pel Servei d'Higiene i Sanitat pecuàries, alcança aquestes xifres:

9,252 cavallí, 21,111 mular, 24,046 asinal, 34,691 vacun i boví, 258,773 llaner, 34,966 cabrum, 66,824 porquí i 498,011 de corral.

— *El balanç de la Caixa Rural catòlica de Balaguer*, publicat ara, en son compte de pèrdues i guanys, dona aquestes xifres: Saldo del compte d'interessos, 6,886'67; llibretes noves despatxades, 15'25; multes cobrades, 10'90; total, 6,918'82. Importen 2,061'47 els gastós, donant un total de beneficis nets de 4,851'34 pessetes.

— *Per a propulsar la creació de Sindicats Agrícoles i Caixes Rurals d'Estalvi i Préstecs* el Consell provincial de Foment de Lleyda, fa públic que té exemplars de un follet de divulgació que facilitarà gratuïtament a qui en demani.

Tenim notícies de que l'International Trade Developer, té en estudi un projecte d'expansió comercial dels Sindicats.

— *El Sindicat Agrícola de Ripollet* va avançant la construcció del seu celler cooperatiu. Aquests dies està fent gestions per a comprar la maquinària corresponent.

— *La invasió del mildiu al Priorat*, ens escriu un subscriptor, té un caràcter general i esgarriats.

— *En Pau Robert*, president del Sindicat Agrícola de Vilarrodona i de la Federació de l'Alt Camp de Tarragona, ha estat elegit diputat de la Mancomunitat en les últimes eleccions.

— *El Sindicat Agrícola de Terrassa* ha visitat el President de la Diputació provincial per a interessar-li un préstec de la Caixa de Crèdit Comunal.

— *El Celler cooperatiu de Barbarà* està acabant d'arrodonir les seves instal·lacions. Ara darrerament, hi ha estat l'enginyer tècnic, per a cuidar els darrers detalls referents a a sala de màquines.

— *A l'Arbós del Penedès* estan treballant activament en les obres de construcció de la facina destiladora-rectificadora d'alcohols de vi.

— *L'Esgramadora Cooperativa de Balaguer* en vista de la baixa del preu del cànem i per a fer minvar en lo possible els seus efectes, ha reformat el reglament de l'Esgramadora.

Des d'ara els socis que hi estiguin conformes, faran les aportacions del seu cànem després d'embassat i secat, es treballarà tot seguit i es vendrà també seguidament al millor preu possible, pagant-se les despeses i repartint-se al cap de l'any els guanys. De tota aportació en cobrarà l'associat un cinc per cent.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Pels Serveis de Terra Campa s'ha realitzat una visita d'inspecció a les zones atacades per la plaga de la llagosta en la província d'Osca. Recorregueren la línia formada pels pobles de Fraga, Velilla de Cinca, Vallobar, Belvell i Alcolea de Cinca.

L'impressió rebuda fou de que l'invasió a l'altre costat del Cinca ofereix real importància i constitueix una menaça que cal prevenir. Els focus de menys importància apareguts en aquest costat del Cinca han estat combatuts pel Servei Agronòmic, entre altres, els de Bellver i Pueyo de Santa Cruz.

La Mancomunitat ha fet una crida als pobles fronterissos dels partits de Lleyda i Balaguer, propers als de Fraga i Tamarite, especialment als de Almacelles, Alcarraç, Soses, Aitona, Almenar, Alguaire i Roselló, per tal que si es notés la presència de dita plaga, ho pessin en coneixement de les autoritats per a combatre-la.

Ha visitat al cap d'Acció Social Agrària, don Josep M.^a Rendé, el senador don Josep Elías de Molins per a canviar impressions respecte alguns projectes de llei que té de presentar al Senat.

Igualment el senyor Rendé ha rebut la visita de Comissions dels Sindicats de Masroig i Isóna, per a orientar-se en les reformes que pensen introduir en els seus estatuts.

S'ha celebrat un curset breu especialitzat de vint dies de duració, a Lloret de Mar, havent anat les lliçons a càrrec de don Jaume Raventós, don J. Poch de Feliu i don Erasme M. d'Imbert.

Ha estat concedit un curset d'Enologia, Viticultura i Terra Campa al Casal Català de Tiana i un altre a l'Ajuntament de Constantí.

Pel Servei d'Arbres Fruiters s'ha continuat la campanya contra la mosca de l'oliver; el Consell Provincial de Foment de Tarragona ha començat ja el repartiment de melassa i arseniat als pobles que ho tenien sol·licitat.

El director dels Serveis Tècnics d'Agricultura, don Jaume Raventós, ha visitat Santa Eulària de Ronsana i Tiana per a precisar els detalls dels cursos breus de Terra Campa, Vinya i Vi que han de donar-s'hi.

Han finalitzat els examens de l'Escola Superior d'Agricultura.

El professor de Zootècnia de l'Escola Superior d'Agricultura empenirà aviat un viatge d'estudi a la Vall d'Aran i altres comarques ramaderes de Catalunya.

En C. Danés i Casabosch, tècnic clínic del Servei de Ramaderia, ha donat una conferència al Col·legi de Veterinaris de Barcelona, tractant del Laboratori de Patologia animal creat per la Mancomunitat.

Bibliografia

ORTICULTURA, per L. Trentin. — Un volum de 458 planes i 153 figures. — Biblioteca Agrària Ottavi, Editor. Casalmonferrato (Itàlia). 11'40 liras.

Es la quarta edició d'aquest clàssic manual, servint-se del qual se n'ha escrit d'altres que, però, no han arribat a superar-lo.

L'argument és tractat d'una manera completa (aparells, eines, treballs, adobs, malalties, etc.), estudiant cadascuna de les plantes d'horta més importants. És un manual essencialment pràctic que serà molt útil als agricultors. — O. S. E.

OLIVICULTURA, per A. Brizi. — Un volum de 260 planes amb 70 figures. — Biblioteca Agrària Ottavi, Editor. Casalmonferrato (Itàlia). 8 liras.

De tots els manuals i tractats que s'han escrit sobre l'olivera, és aquest un dels millors, sigui per la forma en que estan estudiades les diferents qüestions, sigui per l'extensió que es dona a cadascuna d'elles.

Aquesta nova edició ve millorada, augmentada i posada al dia, de manera que es mencionen en ella els progressos recents fets en olivicultura. — O. S. E.

CONTRO LE MALATTIE E GLI INSETTI DELLE PIANTE COLTIVATE, per E. Ottavi i L. Gabotto. — Un volum de 238 planes i 152 figures. Biblioteca Agrària Ottavi, Editor. Casalmontferrato (Itàlia). 8 lires.

No n'hi han gaires de llibres que tractin de les malalties de les plantes i d'alguns dels que hi ha cal desconfiar. No és d'aquest el d'En Ottavi i Gabotto que tracta seriosament de les principals malalties de l'olivera, fruiters, cereals, plantes d'horta, cep, plantes industrials i far-ratgeres, indicant per cadascuna els remeis més eficaces.—O. S. E.

CONSULTORI

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

R. T. J., BARCELONA.—No coneixem cap i creiem que no hi ha cap obra espanyola que tracti de la repoblació amb alzines. Aquesta qüestió la trobarà, encara que estudiada molt superficialment, en obres de caràcter general.—Cam.

J. P., BELLMUNT.—Les dades que dona respecte a la infertilitat del cirerer no són prou per a conèixer la causa que la determina. ¿Cauen les flors? Té una vegetació molt ufanosa? ¿Es tracta d'alguna malaltia? Està plantat en terra molt humida? Dongui'ns aquests detalls i mirarem de complaure'l.

El regust de rovell de l'oli, desgraciadament no es pot treure. Quan un oli surt dolent no hi ha altra manera de millorar-lo que barrejant-lo amb un oli bó, per a diluir el defecte, o fer-lo refinar en una refinaria. Però cap d'aquests dos mitjans poden aplicar-se al cas de vostè. Cal que es recordi que els olis s'han de obtenir a base de la més escrupolosa neteja per a que surtin bons, empleant sempre recipients i aparells absolutament nets. En cas contrari li passarà molt sovint el que li ha passat aquest any.

Contra el cuc del raïm emplei les següents fórmules. Contra la primera de generació de cuquetes, que apareixen al maig, faci pulveritzacions amb:

Arseniat de sosa del 60 per 100 de riquesa	
en anhídrid arsènic...	200 grams
Calç ...	1000 grams
Aigua...	100 litres

Contra la segona generació, que apareix a primers d'agost, usi la fórmula

Piridina...	2 litres
Sabò moll ...	5 quilos
Aigua...	100 litres

Però, el tractament que dóna resultats més segurs és el primer i és aquest el que no s'ha de descuidar. El segon és de resultats més problemàtics, perquè cal ferlo en un període molt breu, quan les cuquetes no han penetrat encara en el raïm.—T. T.

S. P. M., TREMP.—El professor francès Rouault aconsella que es dongui per cada metre quadrat que ocupi la copa de la noguera:

Superfosfat	...	...	...	...	...	...	15 grams
Clorur de potassa	...	...	...	...	...	...	10 grams
Nitrat de sosa	...	...	...	...	...	...	7'5 grams

Si la seva noguera cobreix amb la copa una superfície posem de 40 metres quadrats, cal que dongui la fórmula anterior, multiplicada per 40.—A. M.

SOFRE FLOR-MOLT : TERRÒS :

Grans refineries a Tarragona de la

Union Sulphur Co., S. A. E.

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

PRODUCTES GARANTITS

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

A D O B

Noves aplicacions del

SOFRE VERGE

99 per 100 de puresa com a

FERTILITZANT

INFORMES TÈCNICS: Secció agronòmica de la «Union Sulphur Company, S. A. E.», Conde de Romanones, 3 i 5. — MADRID.

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

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENA DE
TINES PER A VI, BAS-
SES PER A AIGUA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

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

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

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

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

Carolines - Plàtans - Acàcies

Albes - Pollancs de totes classes

.....

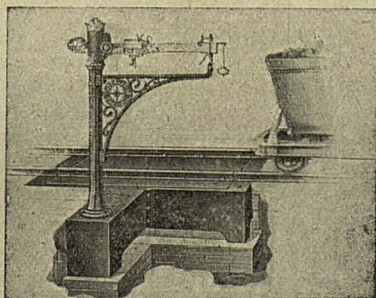
Miquel Bosch Batlle,
BORDILS (Girona)

BÀSCULES ARISÓ

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

Caixes d'acer per a guardar valors

PER A OBRIR AMB CLAU I SENSE CLAU



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

Demanin-se dibuixos i preus a

ARISÓ - Sans, 12 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

MAQUINÀRIA VITI = VINÍCOLA

APARELLS DE PRECISIÓ
PER ANÀLISI DE VINS

ARTICLES PER A BODEGA
I BOTELLERIA

PRODUCTES ENOLÒGICS
MARCA «ENOL»

VICENS VILA

SUCCESSOR DE KEGELS I VILA

PASSEIG DE GRACIA, 88

TELÈFON 1338 G.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS,

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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

Visiti o escrigui avui mateix a la secció A de la casa

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

BARCELONA

Apartat correus, 65
Teléfon 568 A

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