

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
DANEO :: 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 conreu de la prunera, per *August Matons*. — Un costum perjudicial en el conreu de les patates, per *Frederic Durant i Falp*. — L'engreix econòmic de porcs es fa impossible, per *Josep Séculi Roca*. — La brisa esgotada considerada com element, per *Albert Daneo*. — Com se poden curar alguns vins, per *Lluís Guitart*. — El retir obrer i l'agricultura, per *Camil Cava*. — Passeigs agrícols i regeneradors, per *Josep Rosell*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *T. T. i T. U. G.*

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 Sulfats

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

El conreu de la prunera

La prunera, junt amb l'albercoquer i el préssec, és un dels fruiters de més esdevenidor. El seu conreu s'extén arreu del món, en proporcions cada dia creixents. El número de indústries variadíssimes a que dona lloc la transformació dels seus fruits, asseguren al pagès un ingrés crescut i lliure tal vegada de les fortes oscil·lacions que fan poc convenients altres conreus.

A Catalunya el conreu de la prunera augmenta constantment; la exportació dels fruits cap a França és cada dia més important. El mateix pot dir-se de la resta de la Península, que envia les prunes generalment cap a Anglaterra.

A Sèrbia la prunera constitueix un dels conreus principals. La valor de l'exportació de fruits i dels derivats, puja cada any a més de 20 milions de pessetes. A França, una comarca sola, Agen, famosa per les seves prunes seques, produeix anualment per valor de 20 milions de pessetes.

Exemples semblants podrien citar-se d'altres països: Bòsnia, Hongria, Estats Units, etc. Per això no és una imprudència aconsellar la plantació de pruneres. La facilitat de conreu, l'existència de grans mercats de consum acostumats a la pruna, els diferents aprofitaments que poden fer-se del fruit, constitueixen una garantia segura que la pruna té un brillant esdevenidor comercial.

Una altra aventatja de la prunera és que es pot substituir el conreu de la vinya en moltes comarques de Catalunya.

Les indústries derivades. — La pruna és una de les fruites de taula més fines; pocs fruits, tal vegada cap, es poden comparar, per la seva insuperable exquisidesa, a una pruna Reina Clàudia dorada. Aquest fet explica la seva acceptació. Però demés del consum al natural, la pruna es transforma en dolços de totes menes, mermelades, aixarops, confitures; es destilla per a fabricar un aiguardent especial; es conserva en alcoholl; es seca en diferents formes, etc.

La indústria de la pruna seca constitueix l'aprofitament més important: existeixen comarques famoses en tot el món sols per les prunes que preparen, com Agen, Boèmia, Sèrbia, Bòsnia, Califòrnia, etc.

En general, totes aquestes indústries no presenten grans dificultats tècniques i llur generalització a Catalunya portaria grans beneficis.

Clima. — La prunera no té exigències particulars; és com el cep,

que s'adapta als països freds però viu també i produeix en els calurosos. Allí on es fa el cep, pot assegurar-se que també es fa la prunera.

Si el país és fred convé posar la prunera en exposició a migdia; si és càlid en exposició a nord. D'aquesta manera la producció està més assegurada.

No obstant, com es comprèn, la major o menor resistència a les baixes temperatures depèn de la varietat.

La prunera floreix aviat i sofreix per això, per les gelades de primavera, encara que no tant com el presseguer, l'albercoquer o pitjor l'ametller. Baix aquest punt de mira, es pot establir la següent graduació, que va de menor a la major resistència: ametller, albercoquer, presseguer, prunera. Les flors de la prunera són destruïdes, en efecte, solament en les primaveres fredíssimes: té, doncs, certa resistència.

Pitjors que les gelades, pels efectes sobre la producció, són les pluges, les humitats, les boires en l'època de la floració: la fecundació de les flors no té lloc o s'efectua irregularment. Potser aquestes boires i humitats són la causa de la caiguda de la flor a moltes comarques, com per exemple a l'Urgell.

Tampoc li convenen a la prunera els països ventosos; les rames, que de si no són gaire fortes, es rompen fàcilment. Demés, la prunera sol carregar-se de fruits en proporcions extraordinàries, i el pes d'aquests facilita l'esqueixament de les branques.

Terreny. — La prunera és dels arbres menys exigents respecte al terreny. Viu en tota mena de terres, però les millors, les que donen una producció més fina i abundant, són les terres argilo-silícees i argilo-calices fresques. Les pitjors, en canvi, són aquelles o molt compactes o massa morals o excessivament seques o humides.

En les terres humides el seu desenrotllament és migrat i mor al cap de poc temps víctima de la gomosi. Si la terra, sense ésser humida, és un xic massa frescal, l'arbre creix molt, pren grans dimensions, però produeix tard i agafa la clorosi que, en aquest cas, es combat amb un bon drenatge.

En les terres molt argiloses la fusta lignifica malament.

La prunera viu també en les terres calices i secaneres, en les quals pot substituir a la vinya. Per les seves arrels someres no demana un fondons gaire profund en fer la plantació, i pot viure en terres superficials o en aquelles amb subsol dolent on les plantes d'arrel fonda vegetarien malament.

Multipliació. — La prunera es pot reproduir per llavor, per empelt, per estaca i per rebrot.

Per llavor. — Algunes varietats, com la Reina Clàudia verda, la Santa Caterina, la Questche, la d'Agen, etc., es reproduïxen fidelment per llavor; les altres no. Però aquest mètode de reproducció no és gaire corrent, perquè és lent i perquè es corre el risc d'obtenir plantes que donguin fruits no gaire bons, és a dir, que s'acostin als de la varietat silvestre primitiva. Per això la reproducció per llavor s'usa generalment per a cercar varietats noves o per a produir peus que s'empelten després de la classe preferida. El pagès, de totes maneres no recorre

Cal afegir que per a produir peus per a empeltar no s'usen varietats mai a ella; qui la practica és el plantelista.

de fruits comercials, excepció de la Reina Clàudia i d'alguna altra, sinó les pruneres Sant Julià, Damasc i, sobre tot, Mirobolà.

Per empelt. — S'usen els empelts d'agulleta (tascó i corona i els d'ull.

L'empelt a ull dormint és el més emprat; com que la vegetació acaba molt aviat, l'empelt també ha fer-se aviat.

L'empelt de corona és poc resistent, poc sòlid: es desenganxa amb facilitat.

Com ja hem dit, els peus més usats són: Sant Julià, Damasc i Mirobolà.

El Mirobolà és el peu millor per les terres pobres i calices; treu menys rebrots de la base, però és de vida més curta, té arrels poc ramificades i no dona bones tiges. Per això l'empelt es fa al peu si la varietat és vigorosa; en cas contrari s'usa una varietat intermediària, forta com la Questche, la Santa Caterina, la Reina Clàudia Bavay, etc., al cap de la qual, dos anys després — es a dir, un cop formada la tija — es posa la varietat definitiva.

El empelt al peu es fa també quan la prunera s'ha de criar en una forma petita.

El Mirobolà es multiplica per estaca i per llavor.

El Sant Julià és també molt usat; és el millor per les terres bones. Els peus per a empeltar s'obtenen o per llavor o coronant, a últims d'hivern, les plantes mares a 10 ó 15 centímetres de terra i calçant-les; els rebrots que es produeixen es separen l'any següent i es porten al planter per a reforçar-los.

Per estaca. — És un procediment poc empleat; s'usa generalment pel Mirobolà. Es pren un brot de l'any, amb rebava i es porta al planter.

Per rebrots. — La prunera té tendència a produir rebrots a la base. Aquesta tendència és agravada per les treballades, que en fer ferides a les arrels, determinen l'aparició de rebrots. Els rebrots poden usar-se per a reproduir la prunera: se separen de la planta i es porten al planter; si són de llei s'empleen sense empeltar perquè, com es comprèn, reproduïxen exactament els caràcters de la planta que els ha produït. En cas contrari, s'empelten.

Aquest mètode de reproducció, que és el més usat en moltes comarques on el cultiu de la prunera té molta importància, com per exemple a Sèrbia i als voltants de París, presenta greus inconvenients. Els arbres s'obtenen són menys vigorosos que els de llavor, tenen arrels molt superficials — el que disminueix llur resistència als vents i a les secades —, fan la tija menys dreta i, el que és més important, presenten enormement acrescuda la tendència a produir rebrots. En canvi, són un xic més productius, donen fruits molt bons i creixen més ràpidament, que els peus obtinguts per llavor.

AUGUST MATONS

(Seguirá)

Un costum perjudicial en el conreu de les patates

Es antiga opinió dels nostres pagesos que les patates conreades pex alguns anys seguits a la mateixa comarca, sense importar nova llavor, degeneren, minvant cada any llur producció.

Per això les principals comarques conreadores de patates a la nostra terra, tenen que emprar cada any molts milers de pessetes en la compra de patates de llavor, amb greu perjudici dels seus interessos i disminució de llurs beneficis, que foren més grans si poguessin emprar com a llavor les patates de la seva collita.

Sé l'un poble de prop de Barcelona, que, malgrat ésser un dels menys importants de Catalunya entre els que es dediquen a aquest conreu, compra tots els anys als comerciants de Barcelona alguns vagons de patates de Navarra que paga casi al doble preu que ha venut les de la seva collita, que, demés té que transportar-les dotze quilòmetres per ferrocarril i deu per carretera. Jutgi's els diners que això val i encara els compradors no tenen cap garantia de què els comerciants els hagin donat la llavor de la procedència per ells desitjada.

No cal, doncs, esforçar-se gaire per a comprendre les grans aventatges que hom tindria en poder utilitzar com a llavor les mateixes patates collides a cada casa.

Evaminem, doncs, quins fonaments té la tradició pagesa. ¿Què hi ha de cert sobre la pretesa degeneració de la llevor de patata?

A Alemanya, del 1888 al 1908, la Kartoffel-Kulturstation va conrear la varietat *Richter's Imperator* sense notar cap disminució ni en el rendiment ni en la riquesa en fècula.

A França, l'Aimé Girard, fent estudis sobre aquesta qüestió, va conrear durant cinc anys, del 1886 al 1890, quatre varietats de patates, en parcelles diferents cada any però veïnes, sense trobar tampoc cap minva en el rendiment. Les experiències van ésser fetes en dos indrets diferents. En el següent quadre poden veure's els resultats de les mateixes:

EXPERIÈNCIES DE CLICHY-SOUS-BOIS

	Gelbe rose	Jeuxey	Redskinned	Richter's Imperator
	Quilos	Quilos	Quilos	Quilos
1886.....	32,800	26,750	33,400	41,400
1887.....	26,470	21,965	26,375	33,665
1888.....	28,140	33,028	36,380	41,072
1889.....	26,448	27,500	32,000	35,000
1890.....	34,200	37,000	40,900	43,300

EXPERIÈNCIES DE JOINVILLE-LE-PONT

	Gelbe rose	Jeuxey	Redskinned	Richter's Imperatar
	Quilos	Quilos	Quilos	Quilos
1886.....	30,300	30,150	36,600	44,760
1887.....	20,700	20,535	23,545	38,450
1888.....	29,200	26,290	31,650	43,900
1889.....	21,000	20,700	25,000	37,140
1890.....	24,475	24,460	35,600	52,600

Creiem, doncs, que aquesta suposa degeneració és solament un perjudici. El que passa és que així com en ramaderia tothom està conforme en què solament podem obtenir bon bestiar triant eis millors reproductors per una bona selecció, el pagès que per a plantar les seves patates no compra llavor forana, practica una veritable selecció a l'inrevés, venent les patates més grosses i de més densitat i servant les més petites o dividint les que no arriben a mitjanes per a utilitzar-les com a llavor.

No hi ha dubte que si al moment de la collita servem les patates procedents de les patateres més ben vingudes i més ufanoses i les utilitzem com a llavor, seguint aquesta selecció tots els anys, no tan sols no tindrem cap minva en la producció, sinó que és segur que aquesta anirà augmentant, puix haurem anat eliminant totes aquelles plantes inadaptades a les condicions del nostre terreny i clima, i a la volta d'alguns anys ens trobarem amb una llavor apta i resistent a aquestes condicions i per consegüent la que ens donarà els més grans rendiments possibles.

Però, com hem de practicar aquesta selecció, ¿De quina manera coneixerem les patateres de les quals hem de treure les patates que ens han de servir de llavor?

Primerament, triant per a conrear, la varietat de patata més indicada a les condicions físiques i químiques del nostre terreny. Després triarem al fer la collita, les patates procedents de les plantes que hagin presentat el major desenrotllament de branques i fulles.

Les experiències de l'Aimé Girard mostren la estreta relació que hi ha entre el desenrotllament foliaci de la planta i el pes dels tubèrculs que porta. Vegi's el següent quadre, el pes de les tiges i dels tubèrculs de vuit patateres arrencades d'una mateixa ratlla l'una a continuació de l'altra:

	Pes dels tubèrculs	Pes de les tiges
	Quilos	Quilos
1. ^a planta.....	1'645	0'800
2. ^a —	1'310	0'590
3. ^a —	1'360	0'640
4. ^a —	1'370	0'700
5. ^a —	1'770	0'920
6. ^a —	1'289	0'590
7. ^a —	1'030	0'500
8. ^a —	1'060	0'540

Així, doncs, quant més vigorosa és la vegetació més fort és el rendiment. Al moment que la vegetació de les plantes és al màxim del seu desenroïllament, podrem marcar les plantes més ufanes clavant al seu costat una canya, o per qualsevol altre mitjà, i al moment de la collita podrem procedir a apartar els tubèrculs de les plantes triades.

Un cop separats aquests tubèrculs, no els emprarem tots com a llavor. N'apartarem els més grans i els petits, i en reservarem per a plantar aquells que representen el tipus mitjà de la collita; però, aquests els plantarem sencers.

Resumint, tota la tècnica de la selecció pot condensar-se en el consell donat per tots els bons tractadistes de conreu de la patata: *Plantar els tubèrculs mitjans, i treure aquests tubèrculs de les plantes que hagin donat la més gran producció.*

¿Poden costar més diners els treballs per a triar els tubèrculs de llavor, que el més preu que tenen les patates foranes que comprem per a planta, Indudablement, no, i, demés, amb la selecció tenim la seguretat d'assolir el màxim de rendiment possible.

Vegin els nostres conreadors de patates si aquests consells poden ésser-los-hi de cap utilitat.

FREDERIC DURAN I FALP

L'engreix econòmic de porcs es fa impossible

DES de primers de 1920 que pot ben dir-se que l'explotar bestiar engreixant-lo és un fet mot renyit amb les aspiracions modestes d'industrials remaders i pagesos. Havíem callat tant temps no manifestant nostres queixes, perquè confiàvem en una reacció en l'ànim de tots els productors i contra d'això ha crescut l'imposició dels contraris.

Fa un any que va llençar-se la idea de constituir una agrupació directa dels remaders interessats amb l'engreix de porcs. El breçol el constituïa la comarca del Llobregat, per ésser la més relacionada amb la plaça consumidora, i es bbuscà l'apoi dels demés centres productors perquè poguessin anar tots a la una.

Era la primavera de 1920 que el bestiar engreixat s'havia abandonat tant de preu i s'havien perdut tants diners, que tothom s'interessava pel que es deia i es faria. A les moltes raons i argüments exposats s'hi contestava amb molts aplaudiments; semblava que la unitat d'acció en el escorxador seria un fet i que a l'ofensiva d'executada pel gremi de tocinaires de Barcelona s'hi contestaria amb la resistència del major nombre de ganaders catalans. Es formà el Sindicat d'engreixadors de porcs i començà a fer operacions de venda del seu bestiar als tocinaires, a últims le setembre de l'any passat. Donada la falta de bestiar durant la major part de l'estiu, els preus s'havien sostingut alts i així

continuaren durant tota la tardor. Inaugurada la venta de porcs de pagès a uns preus agradables, ningú es recordà de les conferències que temps enrera s'havien donat, ni de les pèrdues sofertes la temporada abans, ni de la formació d'un Sindicat a Barcelona, col·lector de tots els envios de les comarques. Ningú es recordà de correspondre a l'organització, venent el seu bestiar a comerciants i si sols quan vingué la baixa sobtada, escandalosa, de 1'25 ptes. per quilo, llavors, quan tocava rebre de tan mala manera, només era parlar mal de tothom i planye's de pròpies culpes.

Sens organització dels principals Sindicats ramaders, sens la més petita estadística, l'oferta cada dia era més portentosa, la resistència nulla, i el bestiar era sacrificat perquè «gràcies queno s'abaixés més». Enfront d'aquest desastre vingué el conflicte del blatdemoro; quant les circumstàncies determinaven la seva creixent baixa, les cases consignatàries del morenc argentí s'uneixin, treballen una exportació que és concedia i ve la puja novament fins a 45 pessetes els cent quilos quant els porcs eren venuts a 3'05 ptes. quilo.

Seguint nostre relat, veurem que finida aquella aglomeració de bestiar, la puja, el gremi la fa condicionada, i quan en l'actualitat el preu del bestiar, per l'aseva escasemat, és major i podia compensar les grans pèrdues sofertes, ve la suspensió de la matança del gremi de tocinaires, burlant les disposicions del reglament d'Escorxadors i disposant dels interessos dels engreixadors a son gust.

L'avis de suspensió portà en els vuit dies últims de matança la baixa e trenta cèntims perquilo, rebé el ramader i el públic de res n'hagué esment. Deixar de matar tot l'agost equivalia a una major demanda de salats i embutits i per consegüent un major preu de venta. Deixar de sacrificar uns quatre mil porcs a l'agost es ajuntar-se amb els tres o quatre mil pertanyents al mes de setembre i és acabar amb la poca resistència del ramader, obtenint, com és natural, un preu baix en el valor del bestiar, sens influir per a res en lo que paga el públic. Això ha pasat i està succeint, continuant-se la desorientació econòmica en l'engreix de porcs.

Enfront les Societats anònimes comercialadores de grans i l'intervenció tant obstinada del Gremi de Tocinaires, fiscalitzant a cada moment la marxa de la producció, de no alçar-se una sindicació ben forta de tots els ramaders majors contribuïents de l'escorxador barceloní, cal considerar l'engreix de porcs com una cosa pròpia únicament de quatre pàgesos que no saben el valor dels grans i tenen uns quants caps de bestiar solament per a recollir unes quantes carretades de fems.

JOSEP SECULÍ ROCA

Demaneu conferències als Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat. Són gratuïtes; les fan tècnics especialitzats. La conferència constitueix un mitjà ràpid, còmode, eficaç per a instruir-vos.

La brisa esgotada considerada com aliment

LA brisa que surt esgotada de les facines és un sotsproducte al qual avui en dia quasi no se li dona cap valor. En algunes facines l'aprofiten com a combustible, en altres la venen a un preu molt baix, per a ésser destinada a adob, sense que es preocupin del valor real que té si se l'analitza i compara amb altres, des del punt de mira de la riquesa de matèries fertilitzants que conté.

Tractarem l'argument en alguns articles, estudiant el valor d'aqueix matèria en els tres aspectes en què s'empela, o sigui, com aliment, com adob, i com a combustible, per a deduir després el medi racional d'emplear-la atenent el seu màxim rendiment econòmic.

Valor nutritiu de la brisa.—Els agricultors francesos fa algun temps que venen empleant aqueix sotsproducte per a substituir certs aliments que es proporcionen al bestiar, sobretot aquells que escassegen en certes èpoques de l'any. Fomentà el seu empleu els estudis realitzats l'any 1857 per Mr. Henri Marés, secretari perpetu de la Societat Central d'Agricultura de l'Hèrault, i per J. Pagès, i Camille Sainte Rièvre.

L'any 1876 en publicà un de molt documentat Mr. Degrully, i, finalment, ha estat premiat per la societat d'Agricultors de França l'obra fa poc publicada de V. Vermorel i el president del Comissariat Agrícola i Vitícola de Beaujolais i E. Dantony, químic de l'Estació vitícola de Vilafranche (Rhône).

Els agricultors que empleen la brisa humida, li donen un valor nutritiu equivalent a la meitat del que té un bon fenc, ço és, que 100 quilos de brisa humida, equivalent com aliment, a 50 quilos de fenc de bona qualitat. Efectivament, resulta així o poc menys, comparant els números donats a continuació:

Unitats nutritives per cent de matèria

Fenc de bona qualitat	34'72
Brisa humida (70 per 100 d'humitat)...	18'36
Alfals sec	22'40

Dedució econòmica. — Cerquem ara el preu d'unitat nutritiva per cada aliment al preu corrent, i comparem el de la brisa amb el de l'alfals, tant generalitzat a Catalunya.

L'alfals ve a costar a 15 pessetes els 100 quilos, i els 100 quilos de brisa, donem-els-hi el valor d'una pesseta, encara que sia aquest un xic pujat.

El preu de la unitat nutritiva, es calcularà dividint les pessetes pel número de unitats nutritives per cent de matèria:

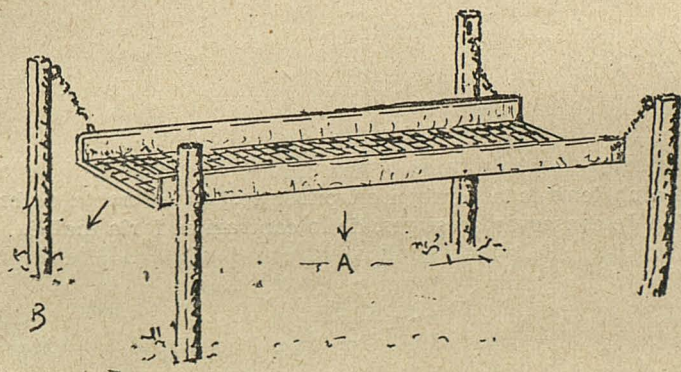
$$\begin{array}{l} \text{Preu de la unitat nutritiva de l'alfals, } 15 : 22 \cdot 40 = 0'67 \text{ pessetes} \\ \text{» » » » » » la brisa, } 1 : 18 \cdot 36 = 0'5 \text{ »} \end{array}$$

Ambdues xifres són prou eloqüents, per a constatar la gran economia que resulta d'utilitzar la brisa com aliment.

100 quilos de brisa humida tal com surt de la facina, poden substituir en certa manera a 80 quilos d'alfals, segons les unitats nutritives, o sigui, dient-ho d'una altra manera, el no fer entrar la brisa en l'alimentació del bestiar en aquelles comarques que en tenen, és perdre's 12 pessetes per cada 100 quilos de brisa, perquè poden substituir a 80 quilos d'alfals que valen aqueixa quantitat.

Per una producció de 50 hectolitres de vi, per hectolitre s'obtenen, per terme mig, 1,000 quilos de brisa; no consumits com aliment equivalen a perdre 100 pessetes per hectolitre, tenin en compte les despulles, com veurem més endavant.

Brises que no poden emplear-se com aliments. — En aquelles facines on l'aprofitament del tartrà s'obté en forma de tartrat de calç, la brisa esgotada, é un excés d'acidesa sulfúrica o clorhídrica, que l'impossibiliten per a ésser utilitzada com aliment, perquè ocasiona trastorns els animals que la mengen.



Brises que poden emplear-se com aliments. — Les procedents de facines on en el tractament d'extracció del tartrà no hi intervenen medis químics per a efectuar-lo, i en aqueix grup pertanyen un gran número de facines de Catalunya.

Operacions necessàries a fer a la brisa abans d'emplear-la com aliment. — Per a que la brisa sigui acceptada pel bestiar i la pugui digerir amb facilitat, és precís treure'n la aapa i les llavors o granets que no tenen res de digeribles; demés, la rapa quasi no té valor alimentici; els granets si que en tenen, però per la quantitat de grassa que porten, és preferible utilitzar-los extraient-ne l'oli que contenen. Ara bé, per a separar la rapa i els granets, entre altres molts procediments que es podrien indicar, n'explicarem un de ben fàcil (vegi's la figura). Es posen quatre pals clavats a terra o sobre un quadre rígid de fusta si es vol que l'aparell sia mòbil. Aqueixos pals es mantenen suspesos per medi de cadenes, a un quadre, el fons del qual és de tela metàlica, estant sospès amb una lleugera inclinació en el sentit de la major llargària.

La manera d'operar és així: posada la brisa a la part superior del quadre porgador, es mou aquest en senti longitudinal i giratori, i llavors

la brisa va baixant, i deixa caure en A les pallofes i els granets, i en B la rapa.

Per a destriar aleshores els granets de les bosses o pallofes, s'hi posa un quadre que tingui la malla més espessa; pot ésser de 8 m/m. Aqueixa mena de porgador pot tenir de 0'80 a un metre d'ample, per 25 a 3 vegades aqueixa mida, la llargària.

Modo de emplear la brisa. — La brisa així, sola, no podria servir d'aliment, perquè no fora mengívola i perquè no és un aliment complert. Per a que el bestiar la trobi mengívola s'hi posa un xic de sal, i es barreja amb els restants pinsos que es donen al bestiar, començant per poc i anant augmentant la racció progressivament.

Quantitat de brisa a barrejar en la racció diària del bestiar

Brisa humida. . .	{	Cavall i mula	de 10 a 15 quilos
		Bou.	de 20 a 25 »
		Bestiar de llana	de 5 a 6 «
		Porcs	de 5 a 10 »
Brisa humida. . .	{	Cavall i mula	de 5 a 5 quilos
		Bou	de 8 a 10 »
		Bestiar de llana	de 25 a 3 »
		Porcs	de 25 a 3 »

La conservació de la brisa seca no implica cap cura especial: n'hi ha prou amb tenir-la a cobert i en punt sec. Si es tracta de brisa humida, s'ha de conservar en sitges, de lo contrari es faria malbé. La manera d'ensitjar, és la que explicarem en el número 9 d'AGRICULTURA d'aquest any.

A. DANEÓ

Enginyer Agrícola

Com se poden curar alguns vins

MALGRAT haver-se fet les veremes d'aquest anys passat en bones condicions de sanitat, en gran part degut als fruits que dona l'ensenyança agrícola ambulat, que amb tant altruisme porta a cap la Mancomunitat arreu de Catalunya, es presenten enguany nombrosos casos de vins enterbolits aparentment difícils de corretgir, no obstant i ser molt difícil la seva curació.

Més que res, em mou a escriure aquest article, el fet de què siguin molts els pagesos que venen el vi, amb una depreciació notable de preu, per no sapiguer curar algunes malalties que com les que exponeu, a continuació amb un sendill tractament el posen en condicions d'ésser cregut com un vi sa, resultant que a la fi l'únic que s'aprofita de la ignorància del pagès és el comprador, el magatzemista, que amb pocs diners posa el vi en condicions de poder ésser destinat al consum venent-lo com un vi ben constituït.

La veu d'alerta està donada Ara, doncs, si us interessa, llegiu, que lo que a cotinuació escrivim, fruit de l'experiència i d'una pràctica consient.

L'aspecte d'aquest vins, com hem tingut ocasió d'observar en les nombroses mostres que s'han rebut en el Laboratori d'Anàlisis dels Serveis Tècnics d'Agricultura, és, aparentment, igual en tots ells no obstant i presentar defectes constitucionals distints.

A primer cop de vista l'enterboliment sembla repartit uniformement en tota la massa del vi, mes, a poc que s'agiti s'observa una destria de filaments blancs que vulgarment se'ls dona el nom de boira.

Aquesta boira es posa de manifest només quan el vi està en contacte de l'aire. D'aquí que vins que dintre la bota o tina, sobretot si estan ben fetes les decomplices, permaneixen completament transparents, s'embruten al traslladar-los només d'envàs.

L'origen de totes aquestes enfermetats, excepte l'enterboliment fèrric, és degut a haver trepitjat la verema podrida o en males condicions de sanitat. Aquestes veremes s'han de vinificar en forma diferent, cosa que en tot cas ens en ocuparem en un altre article.

Com que els efectes són semblants no obstant i ser les causes diferents, per a simplificar l'exposició les agrupem, deixant de banda les teories que s'expliquen, per no fer pesada la lectura d'aquest treball.

Poden presentar aquesta boira els vins que han acabat la fermentació o els vins malalts de *casse*, siga quina es vulgui la manera de manifestar-se.

Si és degut a una fermentació normal del vi, s'observa que amb el temps es disposa quedant el vi completament transparent. Si el vi està malalt, l'enterboliment no desapareix i en molts casos s'intensifica.

També en èpoques de molt fred es presenten vins enterbolits degut en la majoria dels casos, a una precipitació del bitartrat de potassa, que tarda més o menys temps en dipositar-se segons el volum del precipitat.

Per a sortir de dubtes, lo millor és posar el vi tèrbol en una ampolla o vas i tirar-hi unes gotes d'àcid sulfúric (oli de vidriol). Si és bitartrat precipitat es redissolt quedant transparent immediatament.

Es d'advertir que cap dels procediments que descrivim a continuació deu fer-se si s'observa en el vi el més petit indicatiu de fermentació, sigui normal, sigui patògena, doncs en tots els casos lo que adobariem per un cantó ho desfariem per l'altre.

Conegus aquests antecedents, anem a explicar com es procedeix per a diagnosticar l'enfermetat i, per lo tant, el remei o donar el vi malalt.

Quatre ampolles de vidre blanc i de cabuda aproximada d'un litre s'omplen totes del mateix vi i es senyalen amb les lletres A. B. C. D.

Amb el vi de l'ampolla A farem una senzilla filtració amb paper adequat, que es pot comprar en qualsevulla farmàcia o drogueria.

En el de l'ampolla B hi disoldrem un terrosset de metabisulfit de potassa que pesi aproximadament un decígram (2 grams per carga). Amb les balances de les farmàcies es poden pesar aquestes quantitats.

En la C hi disoldrem 8 decígrams d'àcid tartàric (80 grams per hectolitre).

En la D substituïrem l'àcid tartàric pel cítric a dosis de 3 decí-

grams (30 grams hectolitre), i 1 decígram de metabisulfit de potassa (10 grams hectolitre).

En tots tres casos, després dels tractaments indicats, es procedeix a fer una classificació amb sang, o clara d'ou, que és lo que es pot tenir més a mà.

Una quarta part de clara d'ou serà suficient per a tots tres assaigs; i si es fa amb sang, una o dues cullerades de cafè a cada una.

La clara d'ou es debateix apart i s'hi tira una mica de sal, amb la sang no hi ha necessitat, essent indistint la procedència d'aquesta, ja que lo mateix es pot emprar la de conill, gallina, xai o bou, almenys per aquest assaig preliminar, doncs de fer-ho en grans quantitats lo millor serà anar-la a buscar a l'escorxador.

De tenir facilitats per a comprar gelatina, lo millor serà emprar aquesta a dossis de 12 grams per carga, o sigui en aquest assaig pesar 1 decígram.

Fetes aquestes operacions es deixa dues hores en repòs i es filtra.

El vi filtrat es deixa 24 hores en contacte amb l'aire, ço és, amb la botella destapada.

Si el vi de A queda net, sigui fent una clarificació sigui per una senzilla filtració, l'enterboliment serà degut segurament a un lleuger començament de fermentació. Convindria deixar-lo un quant temps perquè es posi.

Si A queda brut i B net haurem de suposar que el vi té enterboliment o *cassee* oxidàssica, que ha sigut curada per l'acció reductora del sulfurós. Hem de fer constar que l'enterboliment reapareix quan el sulfurós ha desaparegut. La solució més pràctica en aquest cas és vendre el vi immediatament després de fet el tractament.

Si el C i el D queden transparents, l'enterboliment serà degut a la presència d'un excés de ferro en la composició del vi, que pot prevenir **del contacte amb instruments** i útils d'elaboració, per portar-ne quantitats exagerades el ciment de les tines i també per ésser ferruginosa la naturalesa del terreny. Aquesta malaltia és coneguda amb el nom de *cassee* o enterboliment fèrric, poguent ésser atacats per ella indistintament els vins blancs i els negres.

Es de notar que els vins atacats d'aquesta enfermetat, sobre tot els blancs, a més de l'enterboliment presenten un color fosc, brut, molt característic. Si de tots els vins sotmesos a tractament només queda transparent el D, fàcilment podrem diagnosticar que el vi està afectat de *cassee* blanca, que únicament pot ésser corretgida amb l'ús de l'àcid cítric.

Són atacats per ella els vins blancs i és una de les enfermetats més corrents d'aquesta collita.

Per a portar a la pràctica lo descrit, a continuació expliquem la manera de fer la clarificació.

Al trasbalsar el vi tirar-hi per cada bota 95 ó 100 grams de taní prèviament desfets amb un litre de vi, de manera que quedi ben barrejat.

Al mateix dia posar en remull amb aigua fresca 110 ó 115 grams de gelatina, vulgarment anomenada cola de peix.

L'endemà llençar l'aigua i substituir-la per dos litres d'aigua bu-

lenta que desfarà la gelatina ja estovada i inflada, remenant-la amb una cullera de fusta.

Tirar aquesta aigua amb la gelatina desfeta, al vi, remenar bé i deixar reposar dotze o quinze dies. Amb aquests dies n'hi sol haver prou per a que els solatges de la cola vagin al fons i el vi quedi aclarit i, allavors el vi es tr'asbalsa.

Els baixos es colen amb una lona i els flocs poden prensar-se i tirar-los al femer.

En comptes de gelatina poden usar-se clares d'ou a raó de 15 clares per bota. Es posen 10 grams de sal per clara d'ou i es bat ben bé, es tira a lo bota, es remena i es deixa reposar vuit o deu dies.

Si s'emplea sang s'haurà d'usar a dossis de 2 litres per bota. Es debateix la sang en dues vegades, el seu volum d'aigua salada (o siguin 4 litres), i es tira en el vi remenant enèrgicament.

Després de feta la clarificació es fa el tractament segons els resultats indicats en les anteriors experiències i a les dossis que estan posades entre parentèssis. Si es vol es pot fer conjuntament amb la clarificació i moltes vegades dona millor resultat.

No responc de tot lo dit si per incúria o deixadesa espereu a fer els tractaments quan la malaltia ha agafat increment i l'acidesa volàtil s'ha enfilat una mica massa.

Per evitar això, no espereu mai a veure si la boira es posa naturalment; feu immediatament els quatre assaigs i fixeu-vos, sobre tot, si el vi s'enterboleix en contacte amb l'aire. Si això observeu no es pot retardar un sol moment el tractament.

¿Comportareu que comprin el vi a sota preu, quan està a les vostres mans el curar-lo amb poques pessetes i vendre'l al mateix preu de l'altre?

LLUÍS GUITART

Enginyer Agrícola

El retir obrer i l'agricultura

EL nou règim de retir obrer obligatori que regeix des del 24 de juliol darrer, que és mirat amb indiferència per la classe obrera, i amb rezel i desconfiança per la classe patronal, no produirà cap benefici als obrers agrícoles. Sembla que els redactors de dita llei i de son reglament, hagin volgut afavorir solament als obrers industrials i s'hagin oblidat per complet dels treballadors del camp.

En efecte, el legislador al promulgar aquesta llei es proposà constituir una pensió a tot treballador, des dels 65 anys de sa vida, i al reglamentar les quotes a pagar per part dels patrons, cregué cándidament que dins 20 anys tot treballador que en contés 65, gaudiria d'una pensió, i no ha sabut veure que tota la gent del camp, tots els que es dediquen a conrear la terra han quedat al marge de la llei; arribaran a vells, i no disfrutaran de cap pensió.

Aquell arrendatari que s'ha passat tota la vida conreant el camp

arrendat i pagant cada any a l'amo l'arrendament convingut, no entra en aquest retir obligatori, no té cap patró que li pagui la quota necessària.

El mitger o mesader que tota sa vida ha treballat la terra, partint les collites amb el seu amo amb la proporció convinguda, tampoc disfrutará de pensió al arribar a vell, doncs ningú li paga la quota indispensable.

El petit propietari, les finques del qual solament donen per anar passant, que més d'una vegada h'ade recórrer al préstec per defensar-se de les anyades, tampoc tindrà dret a pensió.

El mateix jornaler, que solament troba que el lloquin en les temporades de més feina, com segà, batre, veremar, etc., tampoc cobrarà pensió, i, en cas favorable, aquesta serà tan esquifida que no arribarà, de bon tros, a una pesseta diària.

Es de lamentar aquest oblit de la llei envers de la gent del camp, que cabalment és la més necessitada de protecció i ajud en els darrers anys de sa vida.

L'obrer industrial guanya generalment bones setmanades; si fos estalviador podria reunir un capitalet per sa vellesa, en canvi l'obrer agrícola, el mitger i arrendatari, guanya escassament per anar passant, no pot estalviar gran cosa per la vellesa.

L'obrer industrial viu a la capital, està voltat de vicis i subjecte a malalties, així és que als 65 anys ha mort un tant per cent molt gros, en canvi l'obrer del camp viu a plena natura, enfortit pel sol, i alcança gran número d'anys. Visiteu qualsevol poble de muntanya, i en ell trobareu vells i velles, jubilats del treball, que viuen miseriosament.

A ells és a qui deurien afavorir, fent-los-hi una pensió que els permetés remeiar ses grans necessitats. Ells són la majestat dels pobles, ells representen les generacions passades.

Cal, doncs, que parem esment en aquest caire del retir obrer obligatori i estudiem la manera de fer-hi entrar als treballadors del camp, incloent-hi als mitgers i arrendataris.

CAMIL CAVA

Balaguer, agost 1921

Passeigs agrícoles i regeneradors

ESCOLTI, Sr. Felip, i dispensi l'advertència: recordi's que en l'últim seig ens vam quedar sense conte per culpa d'aquella llarga lletania que ens va dictar, i perdoni aquesta indirecta.

Tens raó de sobra, Peret, i per indemnitzar-vos, avui us el contaré més llarguet; però abans permeteu-me un poquet de desfogament poètic, que no arribarà a romanso, ja que asseguts com estem en aquest turonet en contemplar aquest encantador panorama, no em puc aguantar. Contemplem, doncs, aquest espectacle tan forms: arbres, prats, boscos, sembrats, ocellets volant; respirem aquest aire pur, oxigenat, mentre ens

extasiem davant de tan bell quadro... Torrents i rierols gemegant entre pedruscall i fullam, mentre van visitant i refrescant la vall coberta d'esbarzers, lligaboscós, àlbers i tanta varietat d'arbres i plantes. ¡Què bonics, aquests caminets mig amagats per tanta vegetació, animats per les aigües que saltironen! ¡Què dolç és fruir de les bel·leses del camp, que superen totes les coses de les ciutats! No hi és, a ciutat, aquest marc de verdor, aquestes remors encantadores, aquest ventijol tan suau, pur i perfumat, que sospira per entre el fullam que petoneja! Aquí fruïm gratis espectacles tan sorprenents: ara mateix ens dóna un concert una nombrosa orquestra de rossinyols, merles i grives. I ara fem-nos entre els pins, i a l'ombra, amb tota comoditat, vindrà el conte, del qual podreu treure bona experiència i un ensenyament útil per al vostre esdevenidor. En una fira es trobaren tres amics de la infantesa, els quals, a pesar d'haver transcorregut molts anys, es reconegueren per llurs figura i gènit, perquè ja diu l'adagi: *Gemit i figura, fins a la sepultura*. S'alegraren, com es suposa, de poder-se veure i conversar sobre els feliços temps de la joventut i, després d'haver complert amb els negocis de fira, es donaren cita per menjar junts en una casa i parlar dels temps passats i presents.

S'assegueren, menjaren alegrement i amigablement parlant sobre la fira, però cap d'ells s'atrevia a parlar de la seva pròpia història i situació, que és el que es desitja saber entre amics. Solament quan els tragquets els havien animat una mica, un d'ells va rompre la curiositat, dient: A veure, amics, si ens expliquem la nostra passada història i la nostra actual situació. Ja començaré jo, per més que la meua història no és gaire agradable; no entraré en detalls perquè tingueu temps de contar-me la vostra. Ja recordareu que jo, des de jove, era divertit i presumit, i que les pegava per a agradar a les noies; i, com que m'agradava poc el treballar, no vaig parar esment a poder-me casar amb una vídua bastant rica, sense mirar les seves qualitats i el seu caràcter. Molt aviat vaig comprendre que m'havia equivocat, puix que anava coneixent defectes, un dels quals era ésser molt disputadora, contradint-me en tot, i rondinaire sense to i so. Jo li deia: — Tanca aquesta porta, Pauleta, que els corrents d'aire em perjudiquen.—I ella la deixava oberta. Les truites m'agraden crues, i ella les torrava; no volia saber el què passava en les altres cases, i sempre em portava notícies que em molestaven. Jo, sabent que a l'altre marit l'havia mort a disgustos, i veient que no en podia treure res, vaig deixar de fer de pagès, dedicant-me a fer de gitano blanc; poc entès i poc gitano, el negoci m'anava malament i avui em guanyo la vida seguint fires i comprant bestiar a comissió, sense terres i sense dona. Tot això per haver estat un beneït presumit.

L'altre amic explicà lo que segueix:—Jo no puc, com tu, acusar la meua muller de la desgràcia, sinó que reconec el meu egoisme en cercar es diners com a finalitat del meu matrimoni, no essent tota la culpa meua, sinó una bona part dels meus pares, que m'educaren malament. Eren rics i em volien fer lluir amb bons vestits, satisfien tots els meus gustos, excitaven la meua vanitat inculcant-me la falsa idea de què essent l'hereu d'una gran propietat, no necessitava estudiar, la qual cosa va fer que jo fes moltes campanes i que no aprenguéssim gaire a l'es-

cola. No m'acostumaren al treball i a l'economia, sinó a fer el *guapo*, a gastar i passejar. Em vaig casar amb una pubilla per augmentar les rendes, creient que seria completa la felicitat. Vaig quedar jove sense pare, amo de les dues hisendes. Adulat pels que em rodejaven, creient-me ric, reformàrem els mobles, el servei de cuina de luxe, bona teca, un *platillo* més: tot com un gran senyor. La meva dona, incapaç de fer de mestressa, i plena de vanitat pel seu pubillatge, m'ajudava a tirar la casa a terra. Jo, per distingir-me, vaig introduir reformes en el cultiu sense entendre-hi, noves races de gallnes estrangeres, molt maques, però poc ponedores; de manera que ni jo em cuidava com cal de la terra, ni la meva dona es cuidava de la casa. Canviava animals enganyat pels gitanos, sempre amb pèrdua: vinguen festes i convidats per a donar-me to; i el resultat fou anar hipotecant finques, per a seguir el luxe començat, i no vendre'n cap perquè el públic no sabés que anava cap per avall. Aquesta vanitat ha fet que els creditors s'apoderessin de les nostres finques i que d'amos passéssim a fer de masovers, baixant el rang en el menjar i vestir, havent de doblegar la biga de l'esquena, sobre el terreny no estant-hi acostumat, la qual cosa resulta molt penosa. Si els meus pares m'haguessin educat més laboriós i econòmic i menys vanitos, avui estaria en bona posició.

—Ja veig—contestà el tercer,—que la fortuna no us ha somrigut i que un dona la culpa a la seva dona i l'altre als seus pares, essent així que cadascú és l'obrer de la seva fortuna, sense negar la gran influència de l'educació rebuda i de l'esposa que es troba. Doncs jo, de jornaler he arribat a ésser propietari, gràcies a la bona educació agrícola que vaig rebre del meu pare i del meu mestre; gràcies a l'amor que de petit he tingut a l'ofici de pagès que exerceixo amb hvocació i entusiasme; gràcies a l'afició a llegir llibres i periòdics d'agricultura per a aplicar, amb prudència i treball intelligent, els progressos agrícoles, i gràcies a haver trobat una esposa de molt bones qualitats: bona cristiana, bona mestressa i bona mare, la qual cosa ha contribuït, quasi més que jo, a la bona posició que ocupen i que regni, en la nostra família, la pau i el benestar. De manera que, a la generalitat dels que no els va bé l'art de pagès, no és cupa de l'agricultura, sinó d'ells mateixos, que no coneixen ni compleixen aquella lletania de manaments agrícols que tu, Peret, i vosaltres nois, teniu escrits.

Arribà l'hora d'acomiarar-se els tres amics, que quedaren ben alligonats per a l'esdevenidor, encara que massa tard per als primers, del qual fracàs, així com del feliç èxit del tercer, podem treure'n nosaltres una gran experiència. No oblidem que els dos actes més seriosos i transcendents de la vida són l'elecció d'ofici i l'elecció d'esposa, del qual encert o desencert depèn l'esdevenidor...; i, en general, es va molt a la lleugera quan es tracta de la nostra vocació i de casar-nos. I hauríem de meditar-ho molt, puix que si s'esguerra ja no té remei. El que té veritable vocació per l'ofici que exerceix, el practica amb guts i progressa en ell; i aquell que troba una bona muller, ha tret la millor rifa; puix que frueix del major bé, de la pau i prosperitat.

Estimem la terra, que és el *taller* de Déu, en el qual *obrador* la terra i el pagès que la treballa formen societat amb Déu, resultant ésser el més noble ofici, fruit d'extensos horitzons de sol vivificant. La vida

agrícola és la primitiva i típica de la humanitat, i els pagesos són la columna de l'Estat, la resclosa de les passions, el foment de la riquesa i de la moralitat, i base social de regeneració. ¡Llàstima que molts propietaris no viuen en llurs propietats, ni hi esmercen llurs capitals i intel·ligència, ajudant els masovers i parcers, formant, amo i mosso, una societat familiar, amb la qual cosa contribuïrien al progrés i harmonia social! Gràcies a Déu ha començat una reacció, augmentant l'amor al camp, l'afició a l'agricultura; perquè si continués la mania de fugir del taller de Déu per anar als tallers industrials, vindria un desequilibri fatal per a l'agricultura i per a la regeneració.

JOSEP ROSELL

COMENTARIS

Un rapport... cavalleresc

El dona l'Henry Sagnier en el precís moment en que la faisó ianqui semblava imposar el tractor, l'autobús i el camió.

El terror, commogut pels motors d'explosió i el tuffeig de benzina, era solcat per màquines esfondrades; trontollaven els caserius al pas de vertiginós rodolar de les pesantes carretes automàtiques i les carreteres eren desgravades i obertes pels neumàtics amples dels camions de carga.

Doncs bé, Bèlgica, mestressa dels bons cavalls de tir, ha celebrat un concurs, el mes de juny, presentant més de 300 tipus productors de bona mena que han recordat els concursos-fires del bon temps d'avantguerra.

I fet força significatiu, si es té en compte que durant la lluita s'apressà Alemanya a segrestar quadres i tipus productors que conduí a son país per a arrebaçar-li a Bèlgica els fonaments d'un recria en la que va ésser sempre la primera nació bona productora, i el darrer concurs ha mostrat preus de sementals, fins a 13,000 francs.

Siguem ídem: ni els belgues cedeixen llur braó ni el món està encara prou mecanitzat per a substituir la noble sang del cavall per la pudenta i sorollosa manifestació dels olis motors.

I nosaltres, sols sigui per tradició rocinantesca, ens en sentim força agrats.

La pell de l'òs

Aquí, si algú és fantasiós per aventurar projectes en cosa que es-tigui per veure, solem dir que fa «castells a l'aire».

A França en diuen «vendre's la pell de l'òs ans d'occir-lo».

Al Rif, maten al cassador confonent-lo amb el plantigrade. Picà! — dirà algú, tement-se un comentari polític. Tranquil·litzis el company i recordi:

Discursos que mostraven clarament — en paraules — la gran riquesa agrícola que al Marroc ens esperava; els articles atraients d'uns tècnics (?), coneixedors de les mines que el terror d'Àfrica tancava es-

perant tan sols el mindive espanyol; les circulars de Companyies Colonitzadores que prometien l'arribar i moldre or en barres. I que no s'hi paraven pas, perquè interès, patriotisme, els precedents històrics, etc., etc. feien que el pervindre nostre el tenien assenyalat al protectorat. Raons nacionals, internacionals, ètniques, geogràfiques, tècniques i jo que sé, ens empentaven al Rif.

I... dómino! Una empenteta més i som a l'aigua amb explotacions agrícoles, pecuàries, forestals, mineres i industrials.

I la cosa, com de costum, ha ocorregut després del batre. El moro cull i després de collir i ensitjar, quan comencen a madurar les figues, ens en factura de les seves, que ja en sabem les punxes.

Vindran saors que temperin la terra per a la sembradura, i el moro, sossegat, embossant-se en la *chilaba* esperarà que la cosa torni a ésser madura.

I teixint i desteixint no avançarà el drap, però no ens mancarà mai feina, ni diners que esmersar-hi, ni vides que perdre-hi.

¡Oh, gran poder de la fantasia colonitzadora sobre quilòmetres quadrats! Un reconet, i gràcies!... mentre el Rif seguirà donant-nos riquesa que ens permetrà ço i allò de més enllà: la pell de l'òs, en fi.

Climatologia ancestral

Una observació experimental curiosíssima ens mostra el mètode del fisiòleg Douglass.

Els arbres vegeten en els terrers i, segons les resultàncies de clima en l'anyada, així són els anells arboris més o menys groixuts i amples, prenent com base el règim de pluges experimentat.

Els experiments, fets en els *Pinus ponderosa*, revelen una manifesta correlació entre les precipitacions plujoses i l'amplitud de llurs anells.

L'autor per a escatir la lectura de curves en cicles consecutius, ha ideat un aparell que nomena «periódegraf». L'estudi ha de fer-se sobre tipus astoris crescuts en una vasta extensió per aconseguir coordenades i no excepcions, i així, sembla que és possible arribar a informacions climatològiques de més de trenta segles anteriors a nostres temps.

Si la suma d'observacions revelen una possibilitat de determinants, tenen un no petit avantatge: la de contradicció impossible.

Però, burles o veres, el cas és digne d'estudi si els experiments venen fent-se en nostres temps, establint unes curves de comprovació periódegrafa actual — un deceni, per exemple — que es pugui comparar amb les resultants ancestrals per aconseguir-ne una racional probabilitat. Digne, per tant, de tenir-ho en compte.

Causa de l'exòde rural?

El Butlletí d'Institucions Econòmiques i Socials retreu el resultat d'una informació, feta prop dels agricultors, per a escatir les causes de l'apartament de la terra.

No han escassejat els parers, i sembla que França té la impressió de que obeeix l'exòde a manca de bons repartiments o arrendaments amb us de fruit raonable. El resum del Butlletí senta aquesta afirmació, bé que tement alguna petita exageració en els declarants i consultats:

Resum: la terra manca de braços perquè el pagès que vol romandre

treballant en la seva regió no troba terres disponibles, o no pot adquirir les que ho són per manca de recursos.

Comprovació vella allí on la propietat absorbent no cedeix més que sots base d'arrendaments curts sobre extensions grans; més allí on el propietari parcel·la prudentment i contracta per llargs períodes — més si és enfiteusis — el problema de l'isolament de terres es devaneix.

Digue'm, però, que si les terres tenen el veïnatge de grans indústries, l'emigració dels braços vers les comoditats manufactureres també es deixa sentir. I és prova: vila o ciutat molt industrial, careix o té mala agricultura; i, contràriament: la manca d'indústria en un departament, el fa mostrar en plena puixança agrícola. Les excepcions són tan rares, que no compten.

Un Sindicat que treballa

El Sindicat Vitícola comarcal d'Arbós ha fet públics els treballs realitzats des de la seva fundació, i els resultats de les dues primeres campanyes.

Fa pler de llegir unes dades tan eloqüents en pro de la associació. El Sindicat es constituí el dia 3 d'octubre de 1919; el dia 8 de març creà la secció cooperativa d'aprofitament de sotsproductes; el dia 3 de setembre comprà una fàbrica de destil·lació pel preu de 44,500 pessetes. Es clogué l'any comptant 400 socis, havent-ne expulsat un perquè es vengué la brisa. L'any 1920, els compradors pagaven la brisa fermentada a un promig de 5 pessetes el sac de 60 quilos; el Sindicat, deduits gastos, inclòs el 20 per 100 d'amortització, la pagà encara a 6'60 pessetes el sac.

En la campanya que va del primer de setembre de 1920, fins al d'enguany, adquirí una destil·ladora rectificadora per valor, comprenent-hi la instal·lació d'unes 75,000 pessetes.

Per a fer front a n'aquestes despeses, acordaren constituir capital amb l'import de les brises de la collita de 1920, a canvi d'obligacions a l'interès anual del 6 per 100 amortitzables en 10 anys, per més que les males condicions de l'any els obligaren a demanar un préstec de 225,000 pessetes a la Caixa de Prèstecs del Penedès.

Avui, té el Sindicat cinc cents vuitanta sis socis.

La producció de vi a Catalunya i Espanya

Heus-aquí les xifres de la producció catalana i espanyola de vi en els últims sis anys. En la producció catalana hi va inclòsa la producció mallorquina i en l'espanyola la catalana. Les dades són en hectòlitres.

	Catalunya	Espanya
1915	1.199,684	8.789,980
1916	7.431,871	23.396,067
1917	6.566,255	23.762,624
1918	7.559,329	22.567,618
1919	8.171,646	20.524,709
1920	10.447,317	26.771,065

L'any 1915 va ésser el famós del mildiu. Aquestes xifres que evidencien la producció sempre creixent de Catalunya i Espanya poden explicar el perquè de les crisis vinícoles.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

La perllongació de les relacions comercials amb França és un fet i fins simpàtic, car dona a entendre no estem lluny d'un arranjament que millori la situació creada per el xoc dels aranzels. De moment significa que no estem abocats a un rompiment, i això sols podrà afavorir la relació vinícola, en la que podríem estatuir un *do ut des*.

La segona nota esperançadora la tenim en el resultat le les darreres pluges que, millorant els vinyats, exemps de malúries en una part, promet un augment de suc en les properes vermesades i potser una connexió dels mostos que venien molt poc recomanables. I com sigui que l'augment no és per témer un sobre stok considerable que comprometi un nou aviliment dels preus, sempre tindrem la compensadora impressió d'un vi novell en millors condicions de vinificació.

Pensem que tal volta per aquesta sola raó és que el mercat s'ens mostra quelcom més actiu i ferm en les transaccions, bé que els valors del vi siguin encara els mateixos que en les quinzenes passades. Era ben bé hora de què un bri d'optimisme pogués alenar-nos portant a les plomes un deix més agradós que la cançonera immobilitat i el seu pesisme resultant.

A França, la major activitat i alça de preus, justament ja amb vistes a la collita, expressa, com cap altre argument, que el comerç preveu la disminució de volums, i bé que la declaració de veremes arribi quelcom tard, ja pot preveu-re's que serà inferior. Té raó en Coste en comentar el caràcter alteratori de la producció vinícola que podrà enguany prefigurar-se en vistes als danys soferts pels vinyats. El comerç francès, per a en part contenir l'alça dels preus, ve senyalan el benefici que les pluges han portat als conreus, però, amb tot, Argèlia arriba als 90 francs hectòlitre, i aquest preu ha repercutit als mercats del Migdia, per a que les transaccions siguin impossibles dessota els francs 80.

De Suïssa es té igualment l'alça i allí, per franca declaració d'una propera collita molt migrada.

Itàlia demostra, altre tant en les cròniques que d'allí ens arriben i ultra la Emiliana i la Toscana, en els demés departaments s'arriben dels 142-148 fracs hectòlitre pels vins de 14 graus.

D'namarqua i Noruega ens tenen, per ara, distanciats, i Alemanya va donar prohibició comercial amb Espanya de resultes de nostra modificació aranzelària, i, en canvi, accepta els vins francesos del Migdia i Bordeus, quan semblava tenir-los prohibits.

Com mostra de la tendència dels mercats, podem pendre dos fets: l'un, que Tarragona porta una cotització de pessetes 2'25 a 2'50 per grau-carga; l'altre, que s'han ajustat veremes a pessetes 9 quintà en classe negra, ço qui va a l'entorn des de pessetes 38-40 la carga vi novell.

Les cotitzacions oficials no han sofert variació, car senyalen des pessetes 1'75 a 2 pels vins negres; 1'70 a 1'90, els rosats, i les 2 pessetes els clars, per grau-hectòlitre als cellers.
de pessetes 1'75 a 2 pels vins negres; 1'70 a 1'90, pels rosats i des de 2 pessetes 1'60 a 1'90 segons grau, color i procedència, amb preferència pels alicantins.

I res mes. AGRICULTURA desitja que els seus vinyaters puguin collir bona mena i adinerar-la prudencialment. I ara, com de costum, bé que sigui un prec que no sol veure's correspost, agrairíem ben de veres que els colliters ens imposessin de les classes, grau i condició dels mostos; dels preus a que realitzin veremes o raig de cups, car és una orientació de la que beneficiarien tots al poguer formular un aplec d'escandalls i de valors. Bon any que Déu us dó.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

El negoci dels olis és oportunista com tota mena de comerç; qui necessita oli el compra allà on el troba, en les condicions que li convenen. El nostre olivicultor es creu que els nostres olis són els preferits. Ho són en efecte mentre no hi n'hi hagi d'altres que estiguin en millors condicions que els que la nostra terra produeix. Però ara mateix tothom sap que a Urgell ja no hi ha oli, però n'hi ha a l'Aragó i malgrat això ningú o molts pocs són els que compren olis dels produïts en aquesta regió. I per què? puix senzillament; durant la campanya oleícola, els espanyols, no podien exportar, i no podent sortir l'oli nostre, els estrangers compraven molt oli de Tunèsia i Grècia, la qualitat dels quals és fluixa de consistència; arribat l'estiu, aquest oli, ha marcat més la seva debilitat i per a servir-lo a la clientela, s'havia de recorre a la barreja amb olis de més força. Aquests olis es troben al mig dia d'Itàlia, però la seva producció és molt poca i una vegada acabada aquesta i oberta la nostra exportació, els comerciants es varen tirar a comprar oli d'Urgell. L'oli d'aquesta procedència, degut a la mosca, no ha estat de qualitat prou bona i el comprador estranger solament ha comprat les classes en les quals menys es coneixia aquest defecte. Acabades i agotades del tot les existències d'aquest oli, el comerciant que no ha tingut altre remei que recorre a altres olis de les diferents comarques espanyoles.

A Andalusia, s'hi pot anar a buscar lo que es necessita en olis, puix s'hi troba tot lo que pot convenir; però els andaluços ni venen quan volen i s'ha d'esperar que vagin a oferir els seus productes.

Més no és sols a Andalusia on es troba oli, sinó que hi ha una regió que el fa millor en tot el sentit de la paraula, i aquesta és Toledo; portats pels nostres quefers comercials ens trobem en aquesta regió i des d'aquí escribim aquestes quantilles.

L'oli de Toledo com deiem abans és molt bo, molt més que l'andaluç i molt similar (si no fos el seu fort gust de procedència) als d'Urgell i serveix amb aventatja als usos que es destinen els olis d'Urgell.

Les oliverades en aquesta província, són importants i generalment molt mal cuidades. La varietat més usual és la *cornicabra*, oliva grossa una mica curvada.

Com és país molt fred la recol·lecció no comença sinó a principis de gener i la oliva no arriba a la complerta maduració, per lo que es fan olis fruitats i amargants que fan recordar el gust de la fulla de l'oliver.

El fabricant d'olis d'aquesta regió, treballa molt confiat en la bona sort, puix ajusta tota l'oliva dels olivicultors del poble a un preu que es posa al principi de la campanya, així és que hi ha anys que treballa molt bé, més n'hi ha d'altres com el present, que han pagat molt cara l'oliva i tenen que vendre l'oli quasi perdent-hi quartos..

Compren l'oliva a pes; i és una de les úniques regions espanyoles que té aquesta bona costum.

Fabriquen al dia, és dir, que molen diàriament les olives que arriben al molí, però nomes fan la primera pressió i guarden la pinyola per a fer la segona pressió així que no tenen oliva fresca; això fa que facin molts bons olis de primera pressió; els de segona els destinen a fer els corrents als quals troben molt bona aplicació i venen a bons preus a Madrid.

Així és que com els olis d'aquesta regió, han costat molt de fabricació, durant la campanya els seus propietaris, han demanat preus molt elevats, que han fet que les operacions fossin impossibles; més ara s'han determinat a vendre, i per això es troba aquesta regió plena de compradors d'oli que va a buscar les bones partides.

Els preus que per aquí s'estan fent són cars puix s'ha de comptar que son oli posat sobre vagó a una d'aquestes estacions val de despeses fins a Tarragona o Barcelona més de dues pessetes càntir de quinze quilos. No obstant això, aquests dies s'han fet operacions, però de qualitats molt bones i exageradament fruitades a trenta dos pessetes els quinze quilos sobre vagó procedència.

En aquesta regió, la collita pròxima serà molt mitjana.

LISINI ANDREU

Alameda de la Sagra (Toledo).

NOTICIARI

— *La Federació Agrícola de la Conca de Barbarà*, ha celebrat ara el Consell Directiu reglamentari. S'examinaren els comptes i liquidacions de l'any econòmic, de les quals ens plaurà donar-ne nota així que s'imprimeixin.

— *Una invasió de mosquits*. A l'Alt Empordà, a la part baixa de la Garrotxa, fins a la rodalia de Besalú, han aparegut unes bromades de mosquits, que molesten als treballadors del camp i turmenten el bestiar.

— *El celler cooperatiu d'Esplugas de Francolí*, a l'objecte d'evitar la baixa del preu del vi, ha acordat no vendre fins que es normalitzi el mercat, la qual cosa ha motivat un alça de preus, havent-se venut força partides de vi rosat a 33'50-35'05 pessetes la càrrega.

— *L'Inspector d'Higiene i Sanitat Pecuària de la província de Girona*, Sr. Verdaguer, està realitzant profitosos treballs per a extingir la plaga de la durina, que s'era presentada en aquella província amb gran perill de mermar la població cavallina.

— *El Consell Provincial de Foment de Girona*, recomana als Alcaldes que li enviïn les dades que els té demanades, per tal de poder confeccionar molt en breu, una estadística de producció.

— *La inspecció provincial d'Higiene pequària de Tarragona*, ha tramès ordres a l'Alcalde de Tortosa per a que prengui les mesures encaminades a evitar la propagació de la verola entre el bestiar de llana, que s'ha desenrotllat en aquella ciutat i comarca.

— *El dia de la vinent festa de la Mare de Déu de la Mercè*, el Sindicat Agrícola de Torroella de Montgrí, celebrarà un concurs d'avicultura i cunicultura.

— *Al Migdia de França s'ha constituït una Federació de Cellers cooperatius*, amb una finalitat semblant a la de la Conca de Barbarà.

La federació està constituïda per 15 cellers, corresponents als departaments del Gard, Hèurault, Ande, Pirineus Orientals, Boques del Rose i Vanduse, tenint el seu hostatge social a Montpeller.

— *El Sindicat Agrícola de Sant Pere Pescador* ha fet un préstec a la F. S. A. de Girona, d'import 9,000 pessetes, per a destinar-lo a ampliació de la secció de compra i venda en comú.

— *Ha estat nomenat Administrador de la Federació Sindical Agrària de Girona*, En Cebrià Batista Vert, que ja temps endarrera havia desempenyat aqueix càrrec.

— *En l'Escola Pública del poble de Begas*, s'hi ha celebrat un mitin en prò de la sindicació agrària, presidit per D. Francesc Santacana i altres elements de la Unió de Vinyaters de Catalunya, així com altres persones de relleu en la població i comarca.

Feren ús de la paraula els Srs. Marí i Mn. J. M. Rovira, advocant el primer per l'organització agrícola com a base de millorament de la classe, i el segon ensalçant els avantatges i beneficis de les caixes rurals, tant en l'ordre moral i social, com en l'econòmic.

Resumí el Sr. Santacana, fent veure la necessitat de la cooperació en el camp agrícola, tant per a la producció, com per la industrialització dels seus productes.

— *La Unió de Vinyaters de Catalunya*, ha cursat a la Junta d'Aranzels i Valoracions una exposició estudiant el projectat aranzel, i proposant les modificacions que al seu entendre deurién introduir-s'hi, per a lograr la defensa i foment de la riquesa vitícola del nostre país, o de l'Agricultura en general.

Així mateix, s'aporten a dit estudi, els oportuns antecedents encaminats a afavorir i consolidar els beneficis i avantatges dels sindicats agrícoles, constituïts amb arreglo a la llei de 28 de gener de 1906, en ço que fa referència a les mides fiscals de l'aranzel.

— *La Caixa de Préstecs i Estalvis del Sindicat de Vinicultors de Sarreal* ha movilitzat en el primer exercici la quantitat de 345,989'52 pessetes, donant un benefici líquid de 653'68 pessetes, malgrat les despeses que impliquen les impositcions a preus aventatjosos, i limitats els descomptes dels préstecs.

La implantació de la Caixa ha despertat gran entusiasme.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

La Mancomunitat, comprenent la importància de la riquesa que representa la ramaderia, i tenint en compte que són moltes les malalties contra les quals no hi ha remei, ha creat una secció de Patologia animal, que no té altra missió que la d'investigar els casos nous i dubtosos que es presentin.

Els pagesos o ramaders que tinguin bestiar malalt, d'aquelles malalties que no es curen, poden demanar ajud i consell a la secció de Patologia animal (Urgell, 187), i se'ls servirà de franc.

— La Mancomunitat ha adquirit, en virtut de concurs, una finca a Caldes de Montbuy. La seva extensió és de 110 hectàrees, de les quals 18 són de regadiu, 30 de vinya, 15 d'arbres fruiters, i les restants de bosc. És coneguda amb el nom de «Torre Marimon» i servirà per a Escola de Zootècnia, serà granja d'aplicació de l'Escola Superior d'Agricultura i se'n serviran també els Serveis tècnics d'Agricultura.

— El President D. Josep Puig i Cadafalch, estigué a presidir la repartició de premis del Certamen Agrícola de Vilafranca del Penedès, celebrat el dia 2 del corrent.

— En el Sindicat Agrícola de Badalona-Canet, el Director dels Serveis tècnics d'Agricultura, D. Jaume Raventós, hi ha donat una conferència tractant el tema: Preparació de la collita del raïm.

— El Cap d'Acció Social Agrària, D. Josep M.^a Rendé, ha donat una conferència en el Celler Cooperatiu d'Igualada, per a orientar l'elaboració de vi en comú.

— L'ex-alumne de l'Escola Superior d'Agricultura D. Salvador Delgé ha estat nomenat administrador de la finca que posseeix a «Raimat» D. Manuel Raventós.

— El Sindicat Agrícola Departamental de la Isla de Còrcega desitja adquirir guarans de tres anys, de 1'40 a 1'42 d'altura.

Davant de la propaganda que els dits Serveis de Ramaderia venen realitzant aquí i a l'estranger, a l'anterior demanda deu afegir-s'hi la que han formulat ara criadors d'aqueixa espècie de bestiar, de Venezuela i República Argentina.

Interessa, doncs, als propietaris de reproductors macles i femelles fer oferta dels exemplars als erveis de Ramaderia de la Mancomunitat de Catalunya (Urgell, 187) donant tots els detalls possibles d'animals en venda, a fi de complaure als demandants.

— El tècnic clínic dels Seveis de Ramaderia, don C. Ramon Danés i Casabosch, ha fet una visita d'inspecció a Viladrau per tal d'estudiar una malaltia parasitària declarada en els conills d'aquella localitat.

El resultat de l'estudi clínic i de l'ulterior examen de laboratori, han aclarit la naturalesa d'aquella malura; es tracta de la propagació d'un àcar pertanyent al gènere *Psoroptes cuniculi* Megnin. Davant d'aquest diagnòstic han estat dictades les mesures convenients per a evitar-ne la propagació, i aconsellats els mitjans per a exterminar-la.

— El Cap de Serveis de Ramaderia, don M. Rossell i Vilà, han donat unes conferències sobre engreix de porcs als pobles de Roses i Tortellà.

CONSULTORI

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

J. S. PALAUTORDERA.—Trobarà les conclusions que desitja en el número 6 del mes de juny d'aquest any de la revista de l'Institut de Sant Isidre.

F. M. S. COPONS.—Pot consultar el llibre: *Avicultura industrial*, de J. Rubio Villanueva. F. Puig, editor, Barcelona.

J. R. VILAFRANCA DEL PENEDES.—No sé que s'hagi fet cap experiment a Catalunya amb la *pols Caffaro*. A Itàlia fa més de 10-15 anys que s'emplea amb molt bons resultats, tant és així que avui els tècnics la recomanen igual que el sulfat de coure. Les aventatges que presenta són, segons sembla: major adherència, un xic més barata, més fàcil de preparar, estalvi de calç, etc. Veient les persones que la recomanen a Itàlia, com els professors Sannino, Dalmasso, Gabotto, etc, de gran prestigi entre els tècnics, nosaltres creïem que la *pols Caffaro*, no és un d'aquells preparats que surten de tant en tant per a enganyar pagesos. — T. T.

J. P. BELLMUNT.—Podria ésser que el seu cirerer no produís per excés d'ufana degut a tenir aigua en abundància. Provi per això el següent remei: talli aquest hivern una de les arrels grosses de l'arbre per a disminuir la seva ufana; pot escollir una de les que van cap al travesser. Faci la ferida ben llisa i tregui el troç d'arrel tallat. Després adobi amb

Superfosfat	...	...	...	...	...	...	...	1 quilo
Cendres	...	...	...	...	...	...	...	3 quilos
Calç	...	...	...	...	...	...	...	500 grams

No posi gens de fems, ni letrina, ni cap adob nitrogenat.

El regust de verd del vi es treu mitjançant la clarificació amb clarificants animals, però no es treu totalment; el millor és clarificar el vi i després cupar-lo amb un altre que no tingui el defecte. Per a veure el modo de clarificar llegeixi l'article del Sr. Imbert publicat en el número primer d'aquest any. — T. T.

F. R. C., REUS.—Li agraïm molt la notícia que surt en aquest mateix número. Ja sap que les planes d'AGRICULTURA són a la seva disposició.

Nosaltres tenim la més absoluta confiança en el mètode Lotrionte *aplicat bé*; si s'aplica malament, cosa molt fàcil entre els pagesos que sovint acostumen a pensar que no li ve d'un pam, és natural que hi hagin fracassos.—T. U. G.

BESTIAR

Original Frison

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

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

Dirigir la Correspondència a :

F. G. DOKTER
a AKKRUM (Holanda)

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

El millor farratge d'hivern

BERSÍM

Donat a conèixer l'any darrer en el Congrés Agrícola celebrat a Lleyda per la *Federació Agrícola Catalana Balear*, ha sigut assaijat per nombrosos agricultors i experimentats tècnics, que han consolidat la seva alta estima. A centenars ho posen de manifest.

Ofereix el BERSÍM el major interès, per les següents raons:

Per constituir un abundós i ric proveïdor de farratge, amb rendiments que superen als de l'alfal; dona de 50 a 60 tones per hectàrea de farratge verd durant la temporada.

S'acomoda i adapta a les terres més variades.

El propi que l'alfal durant l'estiu, dona rendiment de farratge verd tot l'hivern, proporcionant-lo precisament en l'època en què es fa tan difícil conseguir aliments per al bestiar.

Es conreua com les demés farratgeres i la seva herba, tendre o seca, constitueix un succulent i nutritiu aliment per a tota mena de bestiar, que el menja golosament, des del bou al conill, integrant-lo essencials principis nutritius. Estimula en alt grau la secreció de la llet.

Per ésser una lleguminosa, constitueix un element econòmic per a adobar les terres en fertilitzants nitrogenats, disposant-les amb condicions per a proporcionar abundoses collites enterrant-lo al florir. La *cultiua* del Penadés feta amb BERSÍM resulta altament beneficiada.

Neteja les herbes parasitàries i perniciosos de les terres.

Permet prescindir, amb el seu ús, de l'aplicació d'adobs nitrogenats; doncs, acumulen els cultius de BERSÍM quantitats importantíssimes d'azot de l'atmosfera en les terres on es conreua.

Es sembra des de l'agost fins al març. Si es fa de setembre a octubre, es poden fer ja diferents dallades al hivern, quan no's té ni alfals, ni cap altre farratge verd. Se li arriben a donar fins a vuit dallades en un any.

Precisen de 25 a 30 quilos per hectàrea.

Les extenses plantacions de què s'en ha fet a Argèlia, Nord d'Àfrica, França i altres terres mediterrànies, després d'haver-lo recomanat el savi agrònom doctor Trabut, constitueix una eloqüent demostració del valor del BERSÍM, que proporciona pletòrics augments en les produccions agrícoles i ramaderes.

Associant-lo a l'alfal, fa que les plantacions d'ambdues lleguminoses no s'interrompin i es tinga farratge verd durant tot l'any.

Tenim a la disposició de qui ho sol·liciti, certificats i documents probatoris dels resultats favorables que ha donat el BERSÍM. Enguany es multipliquen les experiències, el que fa créure que el BERSÍM serà d'aquí endavant un element imprescindible en les pràctiques agro-nòmiques.

Preu: 3'50 Ptes. el quilo

Descomptes als Sindicats per a fomentar les experiències

EL CULTIVADOR MODERNO

Notariat, 2, pral. BARCELONA

Demanin-se preus i catàlegs de tota mena de llavors selectes.

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

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

Carolines - Plàtans - Acàcies

Albes - Pollancs de totes classes

.....

Miquel Bosch Batlle
BORDILS (Girona)

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

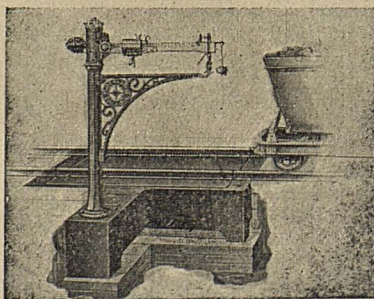
LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

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



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

BÀSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

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

Caixes d'acer per a guardar valors

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

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

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

Colliters !!

Tingueu present que els **Productes ENOL** són els millors i més acreditats per a llur empleo en l'elaboració, conservació i millorament dels vins.

Bisulfit líquid : Metabisulfit de potassa : Fosfat amònic : Tani enològic
Ácid cítric i tartàric, etc.

Tots els productes marca **ENOL** que apliqueu a l'elaboració dels vostres caldos, com que són de regoneguda i garantitzada puresa, us donaran un resultat perfecte.



Per a comandes dirigiu-vos a

VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

BARCELONA

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



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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Telèfon 568 A

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de juliol
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

SOFRE

FLOR-MOLT
: TERRÒS :

Grans refineries a Tarragona de la

Union Sulphur Co., S. A. E.

Representants de la UNION SULPHUR Co.,
de Nova York i de les RAFFINERIES 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, 5 i 5. — MADRID.

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