

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Cap del Servei d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL-LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
 GENIS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JO-
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZALEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
 CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
 FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
 VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
 RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÈ :: M. ROSSELL I
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Contra la mosca de l'oliva, per *August Matons*.—Les vinyes pedregades, per *Lluís Guitart*.—
 La Ramaderia a Mallorca, per *M. Rossell i Villà*.—Algunes idees sobre el crèdit agrari,
 per *Lluçlà Semtchon*.—El grau real i el grau aparent d'un líquid alcohòlic, per *Àlbert
 Daneó*.—La filtració dels olis, per *Lisini Andreu*.—Els concursos de bestiar de la Man-
 comunitat de Catalunya, per *Samuel Navarra*.—Comentaris. — Informació vinícola, per
Pere Joan Llort. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del De-
 partament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.—Bibliografia, per *R. C. A. M.*
 —Consultori, per *A. M.*

Viticultors!

Els Pulveritzadors ~ "Mochila"

«ECLAIR» VERMOREL
«EXCELSIOR» GOBET

Ensofradors

«ORNAGE», senzilla, VERMOREL
«TORPILLE», doble efecte, VERMOREL
de mà «LE FURET»

MARQUES LLEGÍTIMES



**És el material vitícola que es fa imprescindible
en el tractament de les vinyes**



VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGEÏLS I VILA)

**Material Viti-Vinícola. — Aparells de precisió.
— Productes Enològics. — Articles de boters**

PASSEIG DE GRACIA, 88

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ARBRES

PER A REPOBLAR RIBERES

POLLS BORDILS, POLLS NEGRES
CAROLINES, PLÀTANS, ACÀCIES

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

MIQUEL BOSCH BATLLE
BORDILS (Girona)

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

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

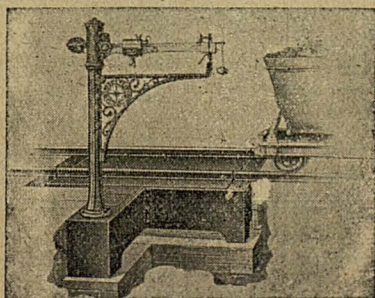
LA CASA

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**

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

**Parlament, 9
Barcelona**

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
adiactiu H. B. C.**

MARCA "U. R. T"

que és un poderós estimulant
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA
Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID
Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

**PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES
PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES
MANGUERES I AIXETES PER A TINES**

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

**Productes Enològics : Aparells d'anàlisis 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**

Contra la mosca de l'oliva

D ESPRÉS del mildiu, és la mosca de l'oliva el flagell que causa més perjudicis a la nostra agricultura. Hi han anyades en les quals la collita d'oli, que representa a Catalunya una valor que oscilla entre els 80 i els 100 milions de pessetes, queda reduïda a dos terços o a la meitat i potser a menys. I aquests perjudicis no són rars. La mosca ha devorat sempre les collites amb major o menor voracitat; però en els últims anys, com si el seu poder destructor s'hagués centuplicat, les invasions són més freqüents i més intenses.

Es per això que els olivicultors comencen a preocupar-se i a cercar remeis.

Es evident que la lluita contra aquest flagell constitueix la base sobre la qual ha d'assentar-se la renovació de la nostra olivicultura. Mentre la mosca continui destruint implacablement les collites, són en gran part inútils tots els esforços dels tècnics per millorar el conreu de l'olivera i l'elaboració de l'oli i tots els treballs de l'olivicultor.

Jo diria, que, econòmicament, es pot passar sense conrear racionalment l'olivera, mentre és impossible prescindir de la lluita contra la mosca.

No fa pas gaires dies, en la campanya d'esporga que fa el Servei d'Arbres fruiters, més d'un cop els pagesos em deien que els ensenyaments no serien mai portats a la pràctica, si abans no s'estenia un mètode eficaç per a combatre la mosca, car tot treball prodigat a l'olivera esdevenia inútil davant de les tremendes invasions de l'insecte. Cap despesa trobava compensació i això necessàriament induïa els pagesos a abandonar l'arbre confiant en les collites que la sort vulgués proporcionar-los-hi graciosament.

Recordo que un olivicultor em deia: Des de fa uns quants anys curo amb veritable passió les meves oliveres; les he abonades varis cops, les he esporgades cada dos anys amb el sistema que vostès de la Mancomunitat han propagat; tinc uns arbres magnífics que meravellen quan es parangonen als dels meus veïns, car són d'un verd fosc i intens i fan una mesa de dos pams, però malgrat llur estat he perdut quasi totalment tres collites seguides. Si faig comptes veig que hi he llençat tot el treball i tots els diners que en ells hi he esmerçat.

En aquest cas es troben molts propietaris sobretot de les comarques de Tarragona, Tortosa i Gandesa.

No obstant són encara pocs els pagesos que pensen així i que es decideixen a intentar, per sobre de tot i abans de tot, la lluita contra la mosca. Desconfien o ignoren.

Fins fa dos anys, la desconfiança i la ignorància eren perdonables; però avui, després de la Campanya feta pel Servei d'Arbres fruiters conjuntament amb el Consell Provincial de Foment de Tarragona i després dels experiments realitzats al Parc Samà amb el mètode Lotrionte, ja no es poden justificar. Existeix almenys un mètode de lluita contra la mosca, econòmic, eficaç i senzill.

Econòmic, perquè costa al voltant d'una peseta per arbre; eficaç perquè redueix a quantitats pràcticament insignificants els perjudicis de la mosca, senzill, perquè consisteix en pulveritzacions amb un líquid de fàcil preparació.

I cal afegir que el cost del procediment pot rebaixar-se encara generalitzant la lluita a extenses regions, ço que permetrà reduir segurament el número de les pulveritzacions necessàries i el número de feixos a pulveritzar i que, ultra això, l'estendre l'aplicació a comarques senceres, anul·lant el perill de les reinvasions, augmentarà l'eficàcia del mètode.

Cal que els nostres olivicultors pensin que han de lluitar contra la mosca com es lluita avui contra el mildiu o contra la malura. El viticultor sap que una de les despeses més importants, de la qual absolutament no pot prescindir, és la que ocasiona la defensa contra el mildiu i la malura. El mateix ha de pensar l'olivicultor respecte a la mosca. La lluita contra aquest insecte ha d'esdevenir una despesa ordinària de conreu, com ho deu ésser la d'esporga, la d'adob, la de les treballades. Si l'actitud dels nostres pagesos no canvia el conreu de l'olivera, està condemnat a desaparèixer en un terme breu d'anys. Abans, potser, era possible viure amb migrades collites conseguides de tant en tant; avui, la terra ha de produir intensament, continuament, sense descans i sense defalliments.

Jo penso que el problema tècnic de la defensa contra la mosca de l'oliva està ja resolt d'una manera satisfactòria. Les proves, numerosíssimes fetes arreu dels països olivarers del mediterrani, a Grècia, Itàlia, França i Catalunya, demostren que les collites es perden solament quan els agricultors, guiats per aquella natural i profunda desconfiança de la que sovint hem parlat en aquestes planes, adopten una actitud de resignació desesperada, que els porta a confiar en la sort i a considerar com insuperables les dificultats més insignificants.

AUGUST MATONS

No guardeu els vostres diners, com feien els vostres vells, dins d'una calça amagada en les màrfegues o sota d'una rajola: porteu-los a la Caixa rural. Us donaran un interès i al mateix temps, posant-los en circulació, permetreu que s'en puguin servir els companys necessitats.

Les vinyes pedregades

ESTEM pròxims a l'època de les grans pedregades, aquelles pedregades d'istiu que a voltes fan espurnejar els ulls del pagès més enter en veure la seva impotència per a lluitar contra els elements i que quan tenia posades ses esperances en els fruits d'una abundosa collita, l'obra d'unes hores li desfà lo que amb un any d'afanys, treballs, energies i entrebancs econòmics, havia construït, amb la fallera de veure recompensats tants sacrificis.

El desespero i la negligència no condueixen a res. S'ha de procurar salvar lo que es pugui i si no es pot salvar res cuidar els ceps perquè estiguin en condicions de fer una bona fructificació en la vinent collita.

Anem a veure com es manifesten els efectes de la pedregada. Una part de les fulles queden esquinçades i moltes totalment destruïdes. En aquest estat és impossible que compleixin llurs funcions naturals. Volem dir amb això que la maduració dels raïms i l'agostament de la fusta es farà molt incompletament. Que les fulles siguin destruïdes per la pedra o per una gran invasió de mildiu, les conseqüències són les mateixes.

Demés de la destrucció de les fulles i d'un cert nombre d'extremitats de brots, té per conseqüència la formació de rebrots quines fulles són més sensibles al mildiu que les fulles principals, essent més difícil de defensar-se a causa de la irregularitat amb que van naixent. En efecte (1), una sulfatada feta a mitjans de juliol sobre una vinya no castigada per cap pedregada, pot preservar les fulles enterament desenrotllades, essent aquesta suficient per a portar la collita a bon terme.

En un altre punt d'aquesta mateixa vinya, privada en part de les seves fulles principals i feta la sulfatada en la mateixa data, aquesta no pogué preservar més que les fulles dels rebrots nascuts immediatament després de la pedregada; mes aquestes fulles no tenien pas el mateix color que les adultes destruïdes, lo que fa que siguin insuficients per a obtenir l'agostament dels sarments i la maduració perfecta dels raïms.

És necessari no solament conservar aquestes fulles sinó totes les que es formin després del mes d'agost, que seran les més amenaçades per les invasions de mildiu. No serà, doncs, suficient una sola sulfatada, sinó que serà necessari fer-ne a lo menys dues i en casos d'invasions fortes, fins a tres.

Així una sulfatada de mitjans de juliol a primers d'agost produeix molt més efecte sobre una vinya que hagi conservat ses fulles principals, que sobre els rebrots d'una vinya que hagi perdut aquelles per la pedra. És per totes aquestes raons que una vinya pedregada la considerem molt més sensible al mildiu i més difícil de defensar-la.

La causa d'aquesta sensibilitat és deguda a la formació de rebrots. Alguns s'imaginem que les ferides produïdes per les pedregades afavoreixen la introducció dels gèrmens de malalties essent així que aquests no necessiten obertures artificials en els teixits per a penetrar-hi.

Les obertures naturals (estomes) visibles amb el microscopi, situa-

(1) Aquestes dades m'han sigut facilitades per D. Pere Castellet, propietari-viticultor de Terrassa.

des en la part inferior de les condicions exigides per la germinació, es presenten, per a que, amb la major facilitat es fiquin dintre i arrelin i fructifiquin. Quan s'observa a fi d'estació una vinya pedregada i mildiuada es veu que els orgues més atacats per la malaltia són els nascuts posteriorment en aquest accident meteorològic.

Per aminorar en part els efectes produïts per la pedregada hem de tenir en compte l'època en què té lloc. Si és al principi de la vegetació, lo millor serà fer una poda en verd tal com es fa a l'hivern.

Si hi ha medi de regar anirà molt bé per afavorir la bona vegetació dels ceps. També s'ha d'exporgar deixant només els sarments principals per a la poda d'hivern.

Si en la vinya pedregada encara hi queda una collita important, serà necessari fer tractaments apropiats contra l'Endemis i la *Cochylis* (cucs del raïm). Si la pedra cau abans de la posta de la segona generació, les papallones que hi ha en la vinya depositaran llurs ous sobre els grans existents essent ells sols els que han de suportar el pes de la invasió.

Finalment els grans esberlats o ferits poden ésser fàcilment atacats per la *Botrytis cinerea*, agent de la podridura, per poc que ploqui durant els mesos d'agost i setembre. Per aquesta malaltia l'obertura produïda al gra facilita sa propagació, ja que la *Botrytis* germina molt més fàcilment en la pulpa dels raïms que sobre llur pell. No és cap cosa nova que els raïms foradats per les cuques de la *Cochylis* i *Eudemis* són fàcilment atacats per la podridura. Pel contrari, per la germinació de la *Botrytis* sobre la pell són necessàries condicions especials del mitjà i es realitzen molt més difícilment.

Es té de tenir en compte, doncs, al veremar de no barrejar els raïms sans amb els podrits ja que una vinificació conjunta i més en el cas de fer vi negre pot portar com a conseqüència la casse o enterboliment d'aquest vi. Serà, doncs, necessari fer una tria dels raïms atacats per la podridura. Una sulfatada feta amb cura pot impedir fins a cert punt la invasió de la *Botrytis*, mes no la pot prevenir radicalment.

Aquest paràsit és en efecte, molt sensible a l'acció del coure, però és necessari que el tractament sigui preventiu i lo suficient adherent perquè no es produeixin successives invasions.

Es necessari també assegurar, a les vinyes pedregades, una vegetació regular durant l'estiu. El millor medi no seran las treballades fondes i costoses sinó fer aquestes superficialment amb l'aixada xapolina o cultivador de mà a fi d'impedir només el creixement de males herbes i assegurar l'estat pulverulent de la terra, lo qual impedirà que pugui dessecar-se per capilaritat.

Per acabar, no hem de recomanar més que en tots els treballs següents a la pedregada, s'ha de tenir en compte que com més ben agostats quedin els sarments millor serà la producció dels ceps en la collita pròxima. No s'ha d'oblidar tampoc que el brot nou és teixit tendre molt exposat a les invasions de mildiu, per lo que s'hauran de fer tractaments anti-criptogàmics adequats afavorint així un millor agostament.

Les operacions relatives a adobades i poda no les tractem en aquest article perquè corresponen a les treballades d'hivern.

LLUIS GUITART

Enginyer agrícola

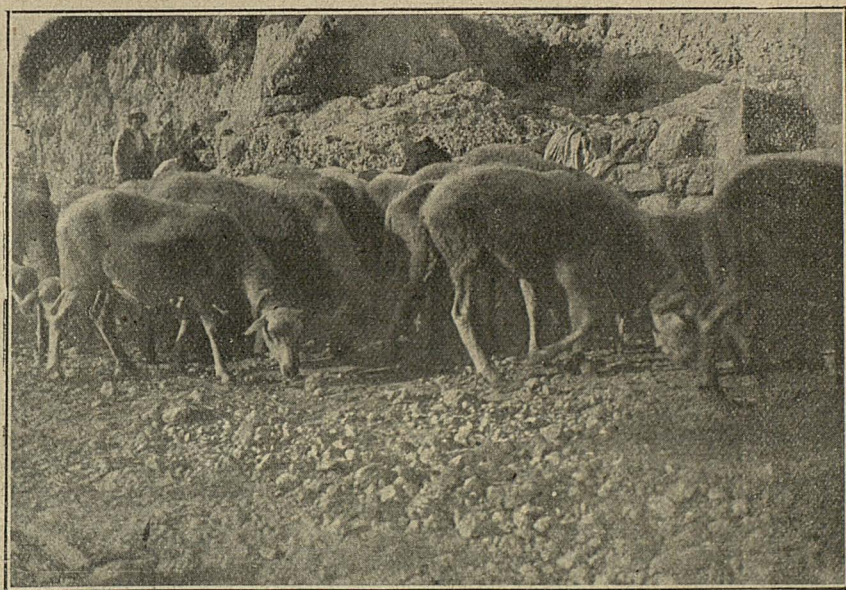
La Ramaderia a Mallorca

VII

BESTIAR LLANER

L'ovella de Mallorca és del mateix tipus que la catalana, l'*ovis aries ibèrica*.

L'ovella mallorquina és alta, camallarga, elegant. El velló rústec, és generalment blanc. La cara i les extremitats estan pigmentades d'un color groguenc, un poc més fort que el de la palla, color que les diferencia de les catalanes, les pigmentacions de les quals són negres, com també de les manegues que són pigmentades de roig. La pigmentació gro-



Ramat d'ovelles mallorquines

guenca els ramaders mallorquins la consideren la pròpia del país. No obstant, moltes ovelles són pigmentades com les catalanes. Les ovelles i els marrans de Mallorca són sulles.

El mètode de reproducció que es practica és la selecció. Els ramaders procuren evitar la consanguinitat, perquè segons diuen, han observat que els xais consanguinis no saben mamar.

Les ovelles viuen quasi exclusivament de la pastura. Fan una cria a l'any. Els parts, en la proporció d'un 20 per 100, són dobles. Els xais naixen per Sant Miquel i es deslleten per Nadal. No obstant, la

lactació de les ovelles es perllonga fins el mes de juny. De manera, que l'ovella després d'haver criat el seu petit, se la munyeix durant sis mesos, dues vegades al dia, destinant la llet a la fabricació de formatge i brossot o brossot.

Les ovelles s'esquilen dues vegades l'any. La primera esquilada dona, terme mig, 1'600 quilògrams; la segona, no té importància econòmica; la motiven raons higièniques. El tondre es practica rutinàriament, és a dir, sense rentar el velló en viu i esquilant amb estisores.

Els xais es venen des dels tres mesos a l'any. Les ovelles a vuit i nou anys.

De l'Escorxador de Palma n'arreglarem les següents notes: les ovelles vives, pesen de 42 a 44 quilos; el pes net mínim 18 quilos i el màxim 24. Excepcionalment es sacrifiquen primals; els xais són menats a l'Escorxador de deslletats als dotze mesos pesant fins 24 quilos; llur rendiment terme mig, és el 46 per 100.

L'explotació de bestiar llaner és entré totes les ramades la més ben menada; ho és per la tècnica i pels resultats. Els ramaders són fidels a llur raça d'ovelles i per a conservar-la tot augmentant les qualitats practiquen la selecció. Les xaies boniques i filles de bones lleteres es guarden per a la cria; els xais ben conformats, per a reproductors. Dintre el sistema general d'alimentació, els ramats llaners es porten bé. Aquests animals pel gros partit que tenen de les pastures comparativament amb les demés espècies, estan sinó ben alimentats al menys millor tractats. Aquí rau, principalment, el bon estat en que es troben les ovelles. I si en això s'hi afegeix l'exclusió absoluta en la reproducció de tot element estrany a la raça, es comprendrà que els resultats hagin d'éser forçosament bons.

D'una ovella anyalment en treuen tres productes: la cria, la llana i la llet.

La cria val, als 4 mesos	30 pessetes
La llana a 4'50 pessetes el quilo	7'20 »
La llet 180 dies a 400 gr. i a 0'35 el quilo	25'20 »
	Total 62'40 pessetes

El ramat d'ovelles constitueix, doncs, un negoci molt pròxim al cent per cent d'interès.

Els parts dobles gairebé paguen pastor; els fems i la llana de la segona esquilada el plus d'alimentació que se'ls dona.

BESTIAR CABRÍ

Les cabres de Mallorca no ofereixen res de particular. Son nombre és molt reduït. O bé són del país, igual que les de Catalunya, o mestices de murciana. Les cabres viuen en parells o soles, vegent-se entremig els ametllers, lligades a una llarga corda i travades per a defensar els arbres.

Es tenen principalment per al servei de lactació domèstica.

M. ROSSELL I VILA

Professor de Zoofècnia

Algunes idees sobre el crèdit agrari

La qüestió del crèdit agrari no és mai vella: és sempre d'actualitat fins en aquells països que han emprès decididament el camí de la seva realització. En la *Revue de Viticulture* ha aparegut fa poc un article molt interessant sobretot per les afirmacions que fa l'autor respecte a la situació de l'agricultura davant del crèdit i en relació a la banca. És un article que convé que els nostres llegidors coneguin no pas perquè digui coses noves, sinó perquè ratifica els punts de mira molts cops sostingut pels capdavaners de l'agricultura catalana. Heu's aquí alguns fragments d'aquest article.

L'organització professional de l'agricultura i de la viticultura deu establir-se metòdicament en vista de la reducció del preu de cost dels productes, i en vista de la defensa de la terra contra les coalicions d'aquells que li venen i contra la coalició d'aquells que li compren.

És un programa immens que cal emprendre per categories. Entre aquells que venen a la terra alguns li venen diner i altres crèdit.

Són les relacions dels terratinents amb aquests darrers les que anem a examinar en aquest estudi.

EL CRÈDIT DELS TERRATINENTS.—Els terratinents no són pas amics de manllevar.—Els viuen de llurs economies i de llur treball. Quan són flagellats pels cops de l'infortuni, que sovint són els cops de les coalicions ocultes, poden tenir crèdit?

Nosaltres responem sense dubtar: en tesi general, no.

Per a manllevar es precisa la garantia. De quina mena? ¿La honorabilitat? La capacitat professional? El banquer respon: Això no em basta; vull una fiança. Llavors el pagès honrat té el seu amor propi. No és gaire amic de llevar-se el capell davant d'un veí més ric per a demanar-li la firma. Aqueix pudor és eminentment respectable. Seran, doncs, les seves collites en peu, al magatzem o a la cava? El banquer es diu: podrien fugir o fer-se malbé; estan disperses i no les puc controlar. Ja hi ha el warrant, però no va bé amb la pagesia; funciona amb complicades formalitats i està gravat per enormes despeses que avui com avui pugen a més del 12 per cent. Seran, doncs, llurs terres? Oh! per això ja hi ha el crèdit territorial i la hipoteca. I no se'l pot atorgar sinó per a operacions de llarg plaç i no per atendre la recollecció d'una collita. La hipoteca desmembra el patrimoni familiar. Ella és la causa dels atrassaments que de generació en generació pesen sobre les famílies.

De fet, *el més fàcil recurs del terratinent és el de vendre sa collita costi el què costi.*

Si, com deïem, la necessitat obliga a realitzar les collites per a fer cara als contractes, és precis que el comerç sigui amatent a comprar-les i a guardar-les. Són precisos, doncs, per a fer això capitals o crèdit i confiança.

Si manquen aqueixes condicions, i si el comerç no pot fer el seu joc, és precis que l'agricultor pugui movilitzar en part ses collites, per

a poder atendre les successives realitzacions segons el consum ho exigeixi.

Sense això, els agricultors estan obligats a portar amb abundància i diàriament llurs productes al mercat, sofrint la baixa sense mida, com heu pogut veure enguany.

Hí han, doncs, dues solucions a cercar per a resoldre la crisi de crèdit que estem patint.

Assegurar crèdit al comerç per a què ell compri i guardi la collita.

Aportar a l'agricultura la possibilitat de mobilitzar en part la valor de ses collites, per tal que pugui atendre a la seva realització.

ELS PROCEDIMENTS DEL SISTEMA BANCARI.—¿De quina manera es presenta en temps normal el sistema bancari, aplicat a la viticultura i al comerç dels vins?

En tant que la riquesa està en mans d'aquell que la produeix, la collita entre les mans del vinyater, aquest no obtindrà cap avenç sobre aqueixa riquesa. Des que la collita és venuda, i passa nominalment a mans del negociant, a aquest se li fan sobre la mercancia els avenços o se li obra el crèdit que desitja.

Amb quin diner avencen els banquers als negociants?

Amb el seu capital? Per una part molt petita. Es sobretot amb els dipòsits en efectiu que els hi són confiats en compte corrent.

D'on provenen aquets dipòsits? En les nostres regions el 80 per cent surt dels viticultors.

Afegim que en la major part dels casos els vins no són pas pagats al comptat com no ho són tots els altres articles agrícoles, sinó que venent el seu vi el vinyater rep una quantitat a compte. De manera que el diner que rep, si d'un cantó ve dels capitals particulars dels negociants, ve sobretot, dels que són dipositats als bancs propietat dels mateixos viticultors.

En altre temps, deien els avis que era precís tenir una collita estivada, una en peu, i una altra al calaix per a fer diners. Res ha canviat, solament que del calaix la banca en té la clau.

El que importa és saber si la banca que té la gestió d'aqueixos dipòsits i d'aqueixos títols en lloc de tenir-los el vinyater, se'n serveix sempre en interès d'aquest.

El menys que pot dir-se, és que aqueixa riquesa ha estat utilitzada, des de fa dos o tres anys sobretot en profit d'altres afers en lloc d'assegurar el crèdit a la indústria del vi i la indústria de la terra. Des de l'armistici, es féu, entre les societats de crèdit, una cursa folla per acaparar la clientela, emetre títols, augmentar els capiçals dels afers industrials i avençar diners als fabricants sobre els seus gèneres. Tots plegats no albiraven altra cosa que un desenrotllament de la indústria. Vint banques noves surten cada any. Per tot arreu edifiquen i multipliquen llurs palaus, fent llampurnetes als ulls dels miserables amb l'arrogància de la seva fortuna.

I en aqueixa lluita desenfrenada cap distinció és feta entre els recursos necessaris per assegurar la continuïtat del crèdit als comerciants que venen els productes de la terra, i els recursos empleats per a donar a la producció industrial aqueix cop de fuet sense fre i sense mesura.

En canvi la situació no és pas la mateixa pels productes de l'agri-

cultura, que són de primera necessitat i dels quals el consumidor no pot prescindir, i pels productes de la indústria, dels quals la sortida depèn en bona part de la capacitat d'adquisició de la clientela.

Mentre que en dos anys la producció de la indústria ha augmentat molt, però a preus de cost molt crescuts que posen als fabricants en situació difícil, davant d'un consum que no absorbeix la producció i que espera la baixa, la producció de l'agricultura no satisfà encara les necessitats nacionals en articles com el blat, bestiar, llet, etc.

Si satisfà les necessitats nacionals en el què pertoca al vi no es pot dir pas que hi hagi superproducció.

Es pot, doncs, afirmar que si a l'octubre de 1920, la situació econòmica general ha portat les branques a restringir fins a anullar el crèdit a llur clientela, aquesta mesura tardana de prudència que s'imposava per a contrarrestar la plètoia de la fabricació industrial a preus estravagants, no té pas les mateixes raons d'ésser pels comerços que s'apliquen als productes agrícoles.

Si aquests n'han sofert terriblement el contracop que no mereixien, és que els recursos que normalment se'ls hi haurien d'haver destinat havien estat exposats imprudentment per les cases bancàries en unes altres operacions que les podien comprometre greument.

Es tracta de saber si els vinyaters no tindrien més avantatges representant ells mateixos la clau del calaix, administrant-se ells mateixos aquests cabals per una avinença comú, o bé imposant als banquers que els fessin servir primerament i abans que tot per al funcionament normal i regular del crèdit, distribuint equitativament entre el comerç i la propietat.

Vet aquí com es posa la qüestió.

Una altra consideració, que és com una conseqüència de la situació que acabem d'exposar, pren a cada moment més importància.

El capitalistes, es desinteressen cada vegada més dels dipòsits a les banques per a col·locar les llurs disponibilitats en Bons de la Defensa nacional a un termini curt. Els medis de crèdit de les banques disminueixen i es van acabant així a poc a poc. És això un perill molt greu del qual no es pot reconèixer la importància.

LLUCIÀ SEMICHON

El grau real i el grau aparent d'un líquid alcohol·lic

UN dels nostres llegidors ens demana que li aclarim el concepte de grau real i grau aparent en un líquid alcohol·lic. Com que la qüestió té la seva importància i pot servir a molts agricultors, volem dedicar-li aquest breu article en lloc del breu espai d'una consulta.

Per grau alcohol·lic d'un líquid s'entén la quantitat d'alcohol que contenen cent parts d'aquell líquid. Aquesta quantitat d'alcohol per cent pot ésser expressada o en volum o en pes, és a dir en centímetres cúbics o en grams.

En els anàlisis oficials, en la *Renta de Alcoholes*, el grau és donat en volum. Així, doncs, si en l'anàlisi oficial d'un líquid alcohòlic, es llegeix 25° (25 graus), vol dir que el líquid conté el 25 per cent d'alcohol o sigui que en cada 100 centímetres cúbics hi han 25 centímetres cúbics d'alcohol absolut.

El procediment oficial per analitzar el grau alcohòlic d'un líquid, és el que es basa en la densitat.

La densitat o pes específic, que en aquest cas és igual, de l'aigua, és 1 perquè la unitat de volum pesa la unitat de pes, és a dir, 1 litre pesa un quilo. Ara bé, aquesta densitat no és constant sinó que varia en variar la temperatura, car tots els líquids es contrauen o es dilaten segons sigui la temperatura. Si aquesta puja, els líquids augmenten de volum, si baixa, disminueixen. Si mesurem un litre d'aigua a 10° de temperatura i després l'escalfem fins a portar la temperatura, per exemple, a 25°, veurem que aquesta aigua no cap ja en la mesura perquè en escalfar-la ha augmentat de volum i, per tant, ocupa més d'un litre.

Per aquesta raó el pes de l'unitat de volum d'un líquid sotmès a diferents temperatures és variable, car si la temperatura es fa créixer, el líquid es dilatarà i n'hi entrarà menys en les mesures, i si en canvi es fa baixar, el líquid es contraurà i n'hi entrarà més en les mesures. Per tant, en donar la densitat d'un líquid, cal indicar a quina temperatura correspon, o en altres paraules, a quina temperatura ha estat presa. A l'objecte que les densitats de les diferents substàncies siguin comparables entre elles, s'ha establert que es prengui sempre a la mateixa temperatura que és la de 15 graus.

Quan es pren la densitat d'un líquid, rarament aquest està, a la temperatura de 15 graus i aleshores cal calcular, partint de la densitat trobada, la que el líquid tindrà a 15 graus que és la que podríem anomenar densitat veritable. Per això cal treure o afegir a la trobada una certa quantitat que depèn de la temperatura a la qual s'ha operat; si aquesta era superior a 15 graus, serà necessari afegir car la densitat que haurem trobat serà més petita, i viceversa si era inferior.

Si barregem una certa quantitat d'alcohol amb aigua, la densitat del líquid resultant serà intermitja entre la dels dos líquids isolats i s'aproximarà més o menys a la de l'aigua o a la de l'alcohol segons la relació en que es trobin aquests líquids. La variació de la densitat en els líquids hidro-alcohòlics es proporcional al tant per cent d'alcohol contingut en la barreja, sempre que la temperatura sigui constant.

En el procediment oficial per a determinar la riquesa alcohòlica d'un líquid s'empra l'alcoholòmetre de Gay-Lussac el qual es basa en la variació de la línia de flotació d'un senzill areòmetre. Aquesta línia de flotació depèn de la densitat de cada líquid, i aquesta depèn—com ja s'ha dit i sempre que la temperatura sigui constant—de la quantitat d'alcohol que el líquid conté. Com més alcohol hi hagi en un líquid, més entrarà l'alcoholòmetre i viceversa.

Es pot, doncs, relacionar la variació de la línia de flotació amb la variació de la riquesa alcohòlica, de manera que es pugui conèixer per una senzilla submersió de l'areòmetre en el líquid, la quantitat d'alcohol que aquest conté.

Per a obtenir això, l'alcoholòmetre Gay Lussac està graduat de la

següent manera. Es submergeix l'alcoholòmetre en l'aigua destil·lada a la temperatura de 15 graus i en la línia de flotació es marca 0. Després es submergeix en alcohol pur i en la línia de flotació es marca 100. Aquesta operació es repeteix en líquids hidro-alcohòlics (barreges d'aigua i d'alcohol) que continguin quantitats d'alcohol exactament conegudes i es van marcant les línies de flotació que quedaran, com es comprèn, entre la de 0 i la de 100.

Aquest aparell així graduat i que té 100 divisions, ficat en un líquid hidroalcohòlic de riquesa desconeguda, ens donarà el grau d'alcohol del líquid, llegint el número que correspon a la línia de flotació.

Com ja hem indicat en fer la graduació, la temperatura del líquid sol ésser generalment diferent de 15 graus que és la temperatura a la qual fou graduat l'aparell. Per això ficant l'alcoholòmetre en el líquid obtenim una riquesa a un grau que no és el veritable i que pot ésser major—si la temperatura és superior a 15 graus—o menor—si la temperatura és inferior a 15 graus—del grau real. Aquest grau obtingut en aitals condicions s'anomena *grau aparent*.

Per a conèixer el *grau real*, cal saber a qual graduació—o a qual número marcat en l'aparell—arribaria la línia de flotació si el líquid estigués a 15 graus.

Això s'obté per càlcul sumant o restant a la xifra trobada un coeficient. Però per a evitar els càlculs, existeixen taules, les quals, coneixent el *grau aparent* i la temperatura a la qual fou determinat, donen el *grau real*, és a dir, la riquesa alcohòlica per cent a 15 graus de temperatura.

ALBERT DANEO

Enginyer Agrícola

La filtració dels olis

La depuració per repòs és la manera corrent que des de molt antigament s'usa per a depurar els olis.

La mateixa paraula *repòs* diu ja com s'ha de fer per portar-la a cap: es posen els olis en un recipient, s'abandonen a si mateixos i poc a poc se separen els sediments, com són bossins de pulpa, de pela de l'oliva, aigües de vegetació, pols, i en fi totes les matèries estranyes a la naturalesa de l'oli que aquest pot haver agafat en el transcurs de la seva fabricació i transport al lloc on l'hem posat.

Al fons del recipient s'hi acumulen totes aquestes matèries formant ço que en diem *baixos* els quals han de separar-se aviat i de la manera millor possible adoptant sistemes diferents, segons sigui el dipòsit, la quantitat que d'ell hi hagi i finalment segons els utensilis que tinguem per a fer-ho. És el procediment més econòmic i més senzill de depuració, mentre no calgui fer-la ràpidament.

Mes no tots els olis es presten a la clarificació espontània i aleshores hem de recórrer a altres mitjans per a fer precipitar les matèries estranyes que contenen.

Tenim així els olis frescos, que per haver estat obtinguts d'oliva verda, contenen una certa quantitat d'aigua en suspensió que fa que quasi sigui impossible la seva eliminació per repòs. En aquest cas es troben molts olis, sobretot els fruitats de les nostres regions i encara molt més els olis castellans i andalusos. Un oli d'aquestos s'està mesos i mesos i encara anys en un recipient i no arriba mai a despullar-se del tot, ço que obliga a recórrer, abans d'adoptar els sistemes mecànics de filtració, al dosatge, si els volem fer llampants per medi del repòs.

El dosatge consisteix en afegir a l'oli, una certa quantitat d'una matèria per a que ella pugui arrocegar l'aigua que té en suspensió.

Pels olis tunecins, els indígenes gasten sorra per a tornar-los llampants. La barregen amb l'oli deixant-lo després en repòs i al cap de pocs dies, per decantació, els separen de la sorra. Aquest procediment és actualment empleat en molts llocs, usant diverses substàncies com són el carbó vegetal, la sal de cuina, el negre animal, les argiles i *la terra a foulon* en substitució de la sorra.

Dels procediments, que demés de clarificar determinen una decoloració més o menys forta de l'oli tractat, no en podem aconsellar cap, a excepció del cas en que es facin en verdadera escala industrial i per això els millors són els que empleen les argiles o els silicats d'alumini que no són res més que les *terres de foulon*. De la manera d'usar-les n'hem parlat ja en l'article publicat en el número 1 d'aquest any, de la nostra Revista.

Una altra manera de clarificar els olis hidratats o sigui els que contenen aigua, és per mitjà de la calor. Com a sorgent de calor podem utilitzar la dels raigs solars, però sols deu usar-se pels olis dolents, puix la calor del Sol tendeix a enranciar els olis.

La manera més racional d'abrillantar l'oli per la calor és posant-lo en un recipient on hi hagi un serpentí pel qual hi passi una corrent d'aigua calenta. Per usar aquest sistema també hem de tenir les nostres precaucions; el recipient ha d'ésser tancat per a evitar el contacte amb l'aire lliure; l'aigua que passi pel serpentí no ha d'ésser a més de 60 graus de temperatura i l'oli no ha d'afribar a assolir més de 40 i finalment aquesta operació ha d'ésser el més curta possible.

Una vegada sotmesos al tractament els olis, es deixen en repòs fins que s'ha obtingut l'objecte desitjat.

Però hi han olis que no obstant això no es clarifiquen, i aleshores no hi ha millor procediment que tornar-los a remoldre. Aquesta operació es fa barrejant a l'oli tractat una curta quantitat de sansa fresca remolent al rodet i premsant a la prensa hidràulica tal com si es tractés de la pasta fresca d'oliva; l'oli que surt, si de moment no es llampant, s'hi torna al cap de pocs dies, després d'un repòs.

La depuració per repòs, tant si és feta per si sola, com amb l'ajuda d'algun clarificant, és sempre una operació llarga i engorrosa, incompatible amb les necessitats modernes de treball, i anti-econòmica, puix practicant-la immobilitzen grans masses d'oli, el cost de les quals és sempre d'una importància elevada. Es per això que convé descartar aquest sistema per adoptar-ne de més moderns, que permeten major rapidesa i per tant més economia.

Demés cal tenir en compte que per regla general els olis bons tarden

més en despullar-se per si sols, mentre que els dolents es fan llampants amb molta facilitat, ço que permet deduir, que obligant a un oli bo a fer-se llampant per repòs o dosatge, es fa malbé més fàcilment, car amb la conservació en cups o dipòsits se'l fa un candidat a l'enranciment que no tarda en apoderar-se d'ell als pocs mesos d'estar en tractament, i al mateix temps augmenta molt l'acidesa, car hem observat moltes vegades que guardant un oli, la seva acidesa creix. Això es pot comprendre fàcilment, si es té en compte que així que el temps passa fermenten les matèries que sempre estan en suspensió en els olis.

Hi han altres sistemes per a purificar els olis; un d'ells és per medi de la força centrífuga, mes no respon prou bé per a utilitzar-la en l'obtenció d'olis lluent. Aquests aparells són bons separadors de les morques, solament i amb llur ús no aconseguiríem res més que obtindre olis opacs, car en fer-los funcionar és molt l'aire que es posa en contacte amb l'oli fent que aquest surti com vulgarment es diu *enllaganyat*.

El procediment millor per obtindre olis llampants és la filtració i d'ella en parlarem un altre dia.

LISINI ANDREU

Els concursos de bestiar de la Mancomunitat de Catalunya

ELS concursos de la Mancomunitat per a la millora de la nostra ramaderia nacional van prosseguint sense interrupcions.

Darrerament se n'ha celebrat un d'aviram i conills, a La Bisbal i un altre a Gavà, un de l'espècie porcina a Manresa, i un de raça bovina catalana a Olot.

Concurs de La Bisbal

Amb aquest Concurs es donà un gran pas per a definir els caràcters propis de les races d'aviram i conills del país, i a l'efecte els animals demanats devien respondre als caràcters següents, dictats provisionalment:

«*Galls i gallines*.—Els galls seran de cresta amb cinc o sis dents, dreta, orelletes blanques, barballeries llargues, cua alta. Les gallines, de cresta caiguda, cua curta i inclinada.

Els galls i gallines que es desitgen premiar són les de dues classes dominants en la comarca, una de les quals té el *plomatge absolutament blanc*, i en l'altra raça, el *plomatge és d'un groc terrós*.

Ambdues races tenen de comú el bec i les potes grogues.

Oques.—Les del país, o sigui, completament blanques.

Conills.—Blancs, de pel curt. Els de raça russa, per exemple.»

Els premis oferts per aquest concurs eren:

Galls i gallines. Raça blanca.—Un lot d'un gall i dues gallines: 100 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 80 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 70 pessetes.

Raça groga.—Un lot d'un gall i dues gallines: 100 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 80 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 70 pessetes.

Oques, blanques, del país.—Un lot d'un mascle i dues femelles: 100 pessetes; Un lot d'un mascle i dues femelles: 70 pessetes.

Conills, pelatge blanc, curt.—Un conill: 75 pessetes; Un conill: 50 pessetes; Set conilles a 15 pessetes una: 105 pessetes.

En total: 900 pessetes de premis.

Amb aquest Concurs s'haurà avençat la definició de les races de gallines empordaneses, tant la rossa i groga com la blanca.

Els lots premiats, constant d'un gall i dues gallines, eren propietat dels senyors Soles, de Parlabà; Agustí, de Peratallada; Ros, de Torroella de Montgrí, i Polo, de La Bisbal.

Un premi d'oques fou adjudicat al senyor Casadella, de Fonteta. Els de conills s'adjudicaren a les senyores Brunso, dos premis, i Blanch, de Sant Martí Vell.

Concurs de Gavà

Aquest concurs s'anuncià per a ésser celebrat al Prat del Llobregat a darrers d'any, però no havent tingut lloc, el Consell Permanent de la Mancomunitat autoritzà la celebració a Gavà, mitjançant que es fes a saber el canvi als pobles de la comarca.

Els galls, gallines, ànecs i conills que es desitjava premiar, responien als caràcters enumerats en el cartell de convocatòria i eren els següents:

«Gall.—Cresta senzilla, dentada amb cinc o sis puntes, ben dreta; ull viu i enèrgic; orelletes blanques i molsudes; bec de color grisenc; barballeres carneses i allargades; coll llarg, esbelt, cobert de ploma fina, amb lleugera clenxa al davant, deixant veure un pit ample i sortint; dors ample i ensellat vestit de plomes lleugerament caigudes; espatlles separades i poc sortints; costellam arrodonit; cuixa ben musclada; cua inclinada, ben fornida de plomes graciosament arquejades; potes groixudes, mitjanament llargues, color blau pissarra, netes de plomes, amb quatre dits llargs i forts. Pell blanca i fina. Plomatge lleonat. Coll, dors i ales ros i roig. Ventre, pit i cuixes, ros més clar; cua negra-verdosa amb reflexes metàl·lics. Pes de 3'5 a 5 quilos.

Gallina.—El cap com el gall, però amb la cresta caiguda. El plomatge tot ros menys la cua i el cap de les ales, negre. El demés, com el gall, proporcionat a un pes de 2'5 a 3'5 quilos.

Dels ànecs es premiaran els millors exemplars del país.

Els conills hauran de tenir el pelatge gris argentat i el pes mínim de 3'5 quilos.»

Els premis que s'oferien eren els següents:

Galls i gallines (Prat ros).—Un lot d'un gall i dues gallines: 100 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 80 pessetes; Un lot d'un gall i dues gallines: 70 pessetes; Dos lots d'un gall i dues gallines, a 50 pessetes: 100 pessetes; Cinc lots d'un gall i dues gallines, a 30 pessetes: 150 pessetes.

Conills (pelatge gris argentat).—Masclcs: Un premi de 75 pessetes, Un premi de 50 pessetes, Dos premis de 25 pessetes: 50 pessetes; Femelles: 7 premis de 15 pessetes: 105 pessetes.

Ànecs (del país).—Un lot d'un mascle i dues femelles: 50 pessetes; Un lot d'un mascle i dues femelles: 30 pessetes; Dos lots a 20 pessetes, d'un mascle i dues femelles: 40 pessetes.

En total: 900 pessetes de premis.

A concurs es presentaren 22 lots compostos de gall i dues gallines. 3 lots d'ànecs, compostos d'un ànec i dues ànegues, i conills quatre exemplars.

Els galls en llur majoria no responien als caràcters donats com a típics de la Raça Prat, puix en comptes de cresta senzilla, era doble; les gallines eren molt senzilles i de poc pes, per lo que es féu present que si es donaven els premis era per a que servissin d'estímul i preparació per als concursos successius.

Els premis atorgats ho foren així:

Lot número 186.—Un gall i dues gallines: Joaquim Salom, Gavà; pessetes 70. Lot número 188.—Un gall i dues gallines: Joan Martorell, Gavà; pessetes 50. Lot número 187.—Un gall i dues gallines: Roc Montmany, Viladecans; Pessetes 30. Lot número 106.—Un gall i dues gallines: Roc Montmany, Viladecans; pessetes 30. Lot número 155.—Un gall i dues gallines: Josep Amat, Gavà; pessetes 30. Lot número 36.—Un gall i dues gallines: Ramon Berga, Gavà; pessetes 30. Lot número 171.—Un gall i dues gallines: Joan Sanfeliu, Gavà; pessetes 30.

Ànecs del país: Lot número 130.—Un mascle i dues femelles: Roc Mas i Gibert, Viladecans; pessetes 30; Lot número 169.—Un mascle i dues femelles: Francesc Margarit, Gavà; pessetes 30.

El Jurat estava compost per don M. Rossell i Vilà, don Manuel Llenas i D. C. R. Danés, i per indisposició repentina no pogué assistir-hi el senyor Llenas, actuant els restants.

Concurs de Manresa

El tipus porquí que es desitjava premiar en aquest Concurs és el que respon als següents caràcters:

«El cap de perfil còncau, socavat, l'orella petita, posada en forma de visera, el morro curt, xato; el coll fornit, curt, el pit ample, l'espatlla ben musclada, la creu partida, l'espina recta, costellam arrodonit, la gropa ampla, quadrada per la part de darrera; el ventre prop de terra, ben desenrotllat en les truges; les cames curtes i els peus petits. El promig de les mides que hauran de tenir els verros, serà: alçada, 80 centímetres; perímetre toràcic, 1'30; llargada de l'espina, 1'60. Les truges tindran un promig d'alçada de 78 centímetres, perímetre 1'25 i llargada de l'espina, 1'58.

Oferien-se els següents premis:

Un verro de dos anys: 500 pessetes; Un verro de més d'un any: 350 pessetes; Un verro de més d'un any: 300 pessetes; Un verro de més d'un any: 200 pessetes; Una truja de dos anys: 200 pessetes; Una truja de més d'un any: 150 pessetes; Una truja de més d'una any: 125 pessetes; Dues truges, a 100 pessetes cada una, de més d'un any: 200 pessetes; Dues truges, a 75 pessetes cada una, de més d'un any: 150 pessetes.

Total: 2,175 pessetes de premis.

En el pla de Bages la producció de porcells és una explotació que s'ha desenrotllat en el període d'uns set a vuit anys, i per consegüent els

ramaders de la dita comarca es troben en la primera etapa d'una explotació, la qual manifesta totes les imperfeccions inherents als principiants. No és estrany, doncs, que, el programa del Concurs exigint un tipus determinat, fossin pocs els animals presentats a concurs, com pocs són els reproductors que reuneixen les condicions demanades.

El Jurat no volguent pecar ni de rígid, ni de condescendent, per unanimitat atorgà els següents premis :

Número 102. Quart premi.—Joan Cornet, Manresa; pessetes 200; arrecada número 363. Número 174. Truja, primer premi, Domènec Playà, Manresa; pessetes 200; arrecada número 364. Número 167. Truja. Tercer premi. Jaume Vila, Viladordis; pessetes 125; arrecada número 365. Número 14. Truja. Setè premi: Joan Cornet, Manresa; pessetes 75; arrecada número 366. Número 137. Truja. Setè premi: Joan Cornet, Manresa; pessetes 75; arrecada número 367.

El Jurat el formaren els senyors, don A. Laporta Ferrer, propietari de Sant Joan Despí, President; don Josep Séculi, Veterinari de Gavà, Vocal; Professor M. Rossell i Vilà, Secretari.

Els membres del Jurat senyors Laporta i Séculi, davant el nombrós públic que presencià el Concurs, feren respectivament un discurs aconsellant als pagesos i posant de relleu l'acció de millora ramadera que ve desempenyant la Mancomunitat.

Concurs d'Olot

Es el primer concurs de bestiar de la raça bovina catalana que s'ha celebrat a la comarca de la Garrotxa.

Els premis que s'oferien pujaven 5150 pessetes distribuïts d'aquesta faísó:

Un toro de més de dos anys: 1,000 pessetes; Un toro de més de dos anys: 850 pessetes; Un toro de més de dos anys: 750 pessetes; Un toro de més d'un any i mig: 650 pessetes; 10 vaques de més de dos anys, a 200 pessetes: 2,000 pessetes.

El bestiar presentat tot i essent el primer Concurs no abundaven gaire els mestiços de primera i segona generació, demostrant amb això que els pagesos havien comprès quin era el tipus que es desitjava premiar.

Els exemplars no oferien pas una absoluta homogenitat, però per un grup de vuit vaques que presentà el senyor Sacrest, de les Planes, es vegé com podia arribar-se fàcilment a una complerta unificació del tipus, a la qual s'arribarà a mida que les successives generacions es vagin purgant de les influències que porten de races estrangeres.

El tipus augmentarà de talla i corpulència si el règim alimentici, que en el present és miserable, devé més abundant.

En definitiva l'impressió és que encara s'ha arribat a temps per a salvar una raça que anava desapareixent i que dintre molts pocs anys, potser no s'hi hauria estat a temps.

Assistiren al Concurs 112 vaques i 5 toros. El Jurat, prèvia una eliminació dels exemplars que no eren concursables, passà a qualificar els animals per mètode de punts i finalment un tercer exàmen designà els que havien d'ésser premiats.

El Secretari del Jurat, Profesor M. Rossell i Vilà, en nom del presi-

dent del mateix, don Raimond Vila, de cà'l Cavaller de Vidrà, i don Agustí Pumarola, veterinari de Borrassà, proclamà el veredicté que fou com segueix :

Els 10 premis de les vaques, de 200 pessetes cada una, corresponen als propietaris : Pere Sacrest, de Les Planes, 3 vaques ; Josep Badosa, de cà'n Tramaledes S. Salvador, de Vianya ; Joan Rumatell, cà'n Boixate, d'Olot ; Vicens Casals, El Soler, Les Preses (El Corp) ; Pere Plana, cà'n Baians, de Vall de Vianya ; Bartomeu Font, cà'n Coll de Caselles, de Santa Pau ; Bartomeu Macias, el Bogarà, Capsec ; Fidel Vilalta, el Roure, Batet.

Els premis de toros corresponen als propietaris : Primer premi, 1,000 pessetes, a Esteve Ayats, Els Cortils, Ridaura ; Tercer premi, 700 pessetes, Pere Sacrest, Les Planes.

A seguit el Professor Rossell i Vilà, digué que el Concurs demostrava que la pagesia havia respost a la crida de la Mancomunitat i que aquest fet semblava també indicar l'existència d'una compenetració entre els ramaders de la comarca i l'orientació assenyalada pels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, els quals Serveis tracten de que la comarca de la Garrotxa sigui la principal productora de bous i dels vedells fent-los més aptes per a les exigències de l'escorxador.

La comarca de la Garrotxa—seguí dient el Professor senyor Rossell i Vilà—per les seves condicions de lloc, de producció farratgera i de transports no podrà ésser mai una comarca de vaques lleteres fora de les necessàries pel consum local. Per consegüent la Mancomunitat preocupant-se de la creació i augment de riquesa assenjala per a la comarca de la Garrotxa la producció de bestiar boví de treball que és l'explotació que més rendiment podrà donar als ramaders i la més convenient als interessos generals.

El Concurs fou presenciat per molta gent, i prenent l'aire d'una fira, havent-hi en lloc reservat l'alcalde de la ciutat, don Joan Tresserras, els diputats per la Mancomunitat, senyors Masramon i Solà de Morales i el diputat a Corts senyor Pons i Tusquets, a més d'altres rellevants personalitats, Presidents de Sindicats, propietaris i veterinaris.

SAMUEL NAVARRA

COMENTARIS

Una lliçó estadística

La província de Mendoza (Argentina) és eminentment vinícola i mercè al sistema de regadiu, conrea avui 71.905 hectàrees de vinya, que han donat, un cop cobertes les necessitats del mercat interior, una exportació de 254,624 hectòlitres.

Nostre cònsul, senyor Orduña, comenta la força atractiva que allí experimenta la immigració de vinyaters europeus, entre els que s'hi compten més de 40,000 espanyols. ¿Que vos sembla la dada relacionada amb nostra des població?

El govern de Mendoza, desitjós d'impulsar el foment de mercats, concedeix exempcions i aventatges al producte d'exportació, i així Paraguay i Brazil, acudeixen pel llur consum al reclam mendozí, que ja seria ruïnós pels vins d'Europa si allí no experimentessin els destorbs de manca de medis de transport.

L'oli de ricí

L'oli de ricí és conegut sobretot per les seves propietats medicinals, però les seves aplicacions són cada dia més nombroses. Durant la guerra el seu consum va créixer d'una manera formidable ço que determinà l'augment de la superfície cultivada.

Les aplicacions de l'oli de ricí, ultra les medicinals, són les següents: per a la fabricació de cuiros artificials; per a donar flexibilitat a les corretges de transmissió; per a impermeabilitzar teles; per a cimentar neumàtics; per a preparar barniços; per a la fabricació de sabons; per a preparar tintes de copiar; per a lubricar; per a la fabricació del vermell d'Andrinòpolis, i per a la fabricació de cauxú artificial.

Predicar amb l'exemple

Heraldo de Aragón publicava aquest dia una caricatura on es representava un home que tallava un arbre d'una frondosa arbreda i un noieta que va a dur-li un recado, entre els quals sostenen aquest dialèct:

— *Siñor alcalde: Ice el siñor maestro que ya es hora de escomenzar la «Fiesta del 'arbol».*

— *Dile que s'aguarde unas mijajas, que voy a ir en cuanto que remate de vulcar este chopo.*

Sí, ja se'n poden fer de festes de l'arbre mentre hi hagi tan poc respecte amb l'arbrat; mentre no es persegueixi als mals dit que tallen branques a tort i a dret; mentre no es persegueixi als que amb tota la mala ànima es complauen en fer la corretgeta als arbres de propietat d'altri!

Un separatista pur sang

En el periòdic *Gazeta de Vich* hi trobem aquest solt de crònica:

«Una notícia per fer-s'hi un tip de riure. A un pagès de la plana li ha vedellat la vaca. Això és cosa que no té cap interès informatiu i sí un interès exclusivament privat. Però és el cas que la vaca fou premiada en un concurs organitzat per la Mancomunitat i tenia el pagès el compromís de posar tan fausta nova en coneixement de dita entitat, intentant fer-ho mitjançant carta certificada amb la següent adreça: «Sr. Cap del Serveis de Ramaderia», etc., etc. El certificat no ha sigut admès a correus i no tingué el pagès més remei que redactar en altre sobre la següent inscripció: «Sr. Cabeza de los Servicios», etc., etc. havent sigut admès en aital forma. I nosaltres ens preguntem i ens contestem a la vegada: En quin cap cap que no es puga posar cap i si *cabeza*? En cap cap cap fora en el cap del cap de correus. I consti que no parlem en xino, que parlem clar i català.»

Aqueix fet que ens consta que és absolutament cert, és veritat que fa riure com diu el confrare, però ensems fa una altra cosa i tot. La meticulositat o excés de zel d'aquest funcionari, mereix un correctiu.

Que se n'hi en dóna a ell de la nomenclatura que un organisme oficial hagi donat a una de les seves seccions? Per què és català? ¿Què no sap el benèit que som a Catalunya? Estant bé l'adreça, àdhuc que fos en xino, circularia i arribaria a destí.

Demés no és cosa seva, és cosa de l'estació consignada i no de la del punt de partida.

Bons pagadors!

Llegim:

«Des de la seva fundació la Caixa Rural de La Bisbal ha deixat en préstec la important suma de 371,977 pessetes que ha anat cobrant al seu venciment sense haver tingut necessitat, mai, d'acudir al Jutjat pel cobro dels préstecs concedits ni dels interessos.»

Després diran els pobles veïns, i la fama va més enllà encara, que «A La Bisbal tant s'estimen quedar bé com mal!»

El vi... detergent quirúrgic

Luigi Luca i Parlavechio, de la Universitat de Palerm, exposen uns experiments, jamai fallats en un any de proves, de l'acció antisèptica i detergent del vi per qualques ferides i úlceres cròniques, remeiades per la sola irrigació.

Els efectes, constants i definitius, els han obtingut tractant amb vins de 12 a 14 graus alcohòlics i no importa de quina color.

Apuntin aquest resultat els higienistes bescantadors del vi, i si troben que com aplicació externa és passable, mes no com a beguda, els remetrem al propi Luca per a què els digui com els tractaments terapèutics, en el sanatori de tuberculosos que ell regenta, l'administració de vi als seus malats, en res els ha sigut nociva i que si no ha tingut eficàcia curativa, li ha resolt no pocs casos de desnutriment i desgast fisiològic amb moltes reparadores contenint suors i constipacions intestinals.

Respostes a un qüestionari

Enfront del problema de la crisi vínica «El Progreso Agrícola y Pecuario» ha formulat unes preguntes als tècnics i entesos per a que diguessin el remei que creien recomanable i possible.

Heus aquí algunes respostes capitals:

«La viticultura ha d'empendre el camí de la cooperació per a què la tècnica dongui tipus agradables, sans i robustos de si. Fixa l'atenció en els 60 Cellers Cooperatius de Catalunya» *Manso de Zuñiga.*

«Guerra al frau envilidor. Recerca de nous mercats. Mostos sense fermentar. Lliure destil·lació del alcohol i declarar únicament potable el vínic.» *Claudi Oliveras.*

«Supressió o reducció d'impostos. Agents consulars capacitats. Desgravar la destil·lació fent-la equitativa i empenyar una super-producció en els erms fins aconseguir econòmicament un carburant nacional. Concentració de mostos, xarops, dolceria, misteles; fabricació de vinagres, tartres i tartrats cristalitzats». *J. Janini.*

«Compliment de lleis i sancions del frau. Total supressió de consums. Creació de marques espanyoles. Renta d'alcohol elevada, com

subproducte, però llibertat de destil·lació. Restricció del cultiu.» *Marquès de Casa Pacheco.*

«Rebaixa aranzelària. Severa persecució del frau. Intensa campanya contra la *lleï seca*. Alt impost al alcohol, però beneficiant a les cooperatives del vïníc un 30 a un 50 per 100. Prohibició de fabricar alcohol de grans. Fomentar el consum de panses, champagnes, mostos, etcètera». *Dr. Francisco Santacana.*

«Ans que res, suprimir l'impost de Consums, i després heu d'elaborar. No remontar els vins amb alcohols. Concertar tractats amb el quantum de justa mida que paguin els vins estrangers i montar bons serveis de transports. Impulsar l'exportació d'alcohols, holandes i cognacs i únicament permetre que fos l'alcohol vïníc el que servís per a remontar vins, fabricar misteles, elaborar cognacs i aiguardents». *Societat Anònima Bodegues bilbaines.*

Al maig cada dia un raig?

Enguany si que es desmenteix la dita; plans i muntanyes pateixen de secada i es parla de què algunes collites es perdran.

Ara sí que es veuria en un compromís de debò aquell rector que deia que sabia el secret de fer ploure.

El sap el lector aquell comte del rector que feia ploure?

En Bertran i Bros el conta així:

Una vegada en un poble va fer un istiu molt sec, i el rector va prometre que el dia que tothom li vingués bé, ell faria ploure. Com que coneixia a la gent, ja sabia que mai arribaria el cas.

Cada festa a missa preguntava:

— Què tal ja hi veniu bé tots que plogui?

— Sí, senyor; responia la majoria.

Ja'n sortia un:

— No, que jo encara tinc de segar.

L'altre: — Jo tinc de batre.

I així sempre; mai venia bé a tots.

Però, cap i a l'últim, va arribar un dia en que tothom estava per pluja, tothom!

El rector veient-se perdut, prou s'escarraçava:

— Si hi ha algú que no hi vingui bé, que ho digui:

Ningú hi responia; tots:

— Pluja! i fora.

Ell: — Com ho faràs ara...?

I li vé un acudit: crida a l'escolà:

— Vés, pregunta a la majordona si li ve bé a n'ella!

Torna l'escolà.

— Què t'ha dit?

— Diu que no aquesta setmana, que ha de fer bogada.

Diu: — Vaja, germans, ja ho veieu, no pot ser tampoc; hem d'esperar una altra setmana.

I encara l'esperen, si no s'han mort de set.

Recordeu que tota opinió sostinguda de bona fe, és digna de respecte. Aquesta ha d'ésser la base de l'organització dels Sindicats.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Per tant que siguin moltes i de importància les qüestions que esperen resolució i que poden beneficiar a la viticultura, ninguna té avui major interès que la que, directa o indirectament, es relaciona amb la futura collita, perquè és evident que les circumstàncies de fàcil o difícil exportació vínica i de bon o mal preu, queden íntimament enllaçades amb la qüestió de probables volums a entrar.

I, per dita raó, no és a preocupar ara els vinyaters la resolució comercial que amb Franca s'adopti; ni fins preocupa massa que la iniciada elevació de preus del vi s'hagi estacionat. Ço que verament interessa i preocupa és l'estat atmosfèric, car dels freds, saltant tot d'una a la calor, per a experimentar un règim d'humitats i xafagors, i sols i nuvolades, sabem bé massa com és el just viarany que mena als cejís al mal parany del mildiu.

I quelcom hem de témer per l'acció termomètrica i l'elevació de l'higròmetre, ja que (n'és exemple el primer avís que del migdia francès ens arriba), s'han trobat petites i isolades manifestacions criptogàmiques en qualques indrets. La raó de poquedat no té el valor d'aconhortar-nos, car l'experiència ens té lamentablement demostrat que el progrés del mal sols depèn quasi sempre de l'acció confiada del vinyater, que es tradueix en inacció, en presses a darrera hora i en l'angoixa de no abastar llavors l'esforç de l'escarmentat.

Les notícies arriben, de moment, sense precisió ni relligant-se, però mostren que el mal latent podrà invadir-nos amb sols que les brusquetsats de calor i humitat es succeeixin. Recullim l'avís per a disposar eines i estres i no fiar en el bon temps, car està en nostra mà afiançar-lo.

La suspensió i rellementament de les converses amb França per a arranjar unes bases comercials tenen en l'actualitat una relativa importància, més no sembla que l'ajornament de la resolució retrigui massa, perquè la premsa comercial francesa comenta el cas amb un peu d'optimisme o deslligat de raó ni d'interès.

Els periòdics productors registren la contínua sortida i venda dels vins dels cellers dels productors, ço que els fa declarar una liquidació d'existències a terme de campanya i, per tant, la necessitat de refer les partides que reclamava el consum abans no es pugui disposar dels vins novells. Els preus que allí regeixen són fermes, car en graduacions 7 a 9'5 graus paguen de 90 a 114 francs hectòlitre a la propietat. El tant per cent grau és apreciable i fins descomptant valor canvi, transport i duanes som a comprendre que els nostres dotze, catorze rals grau carga, res tenen de fantàstiques com alguns diuen, ço que ens explicarà la persistència dels preus, i més encara si comparem els ajustos de compres amb els preus en venda per al consum.

Les sortides, si no són francament importantíssimes són al menys, seguides, especialment en les bones classes negre superiors a tretze graus. Els tipus restants, difícilment troben venedors a menys de tretze rals grau-carga i no parlem dels preus d'excepció, Camp i Priorat, a 3'75 i 4 psetetes.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

La floració de l'oliver es presenta en general molt bé; al Camp de Tarragona fluïxeja una mica mentre que en la Ribera de l'Ebre i comarca de Tortosa els arbres assenyalen abundantment i a l'Urgell serà també bona car el mal de les gelades no es deixarà sentir en més d'un vint-i-cinc per cent, ja que tot ell ha estat a l'horta i la major part del cultiu de l'olivera és al secar on el fred poc hi ha fet. En la Ribera del Segre potser el gel hi ha fet més mal i no obstant i això els arbres bons donen senyals de que tindran bona collita; per la Segarra es presenta un xic fluixeta, mentre que a les Garrigues hi ha una collita esplèndida, que sense dubte es podrà igualar a la que van tindre fa dos anys.

Andalusia també sembla que tindrà bona collita, no obstant, segons notícies, en la província de Còrdova hi han rotllos d'on s'hi espera poca cosa ja que aquest últim any han produït molt; en igual cas es troben en alguns pobles de Jaén, mes es pot assegurar que en aquesta regió hi haurà una bona mitja collita.

Els aragonesos, aquest any veuen florir bé els seus olivers i no cal dir la joia que entre ells regna, puix ja fa dos anys que la collita els hi arriba molt minvada.

A la província de Toledo, que és la més productora de Castella, encara s'està esperant que els arbres senyalin; allí la floració ve més tard, més els arbres presenten bon aspecte i com es terra on es cullen encara les olives a bastonades (vareig), havent-hi hagut poca collita l'any passat, es va castigar poc l'olivera, per lo que es pot comptar amb una bona collita.

Aquests són els aspectes de la floració, que no són del tot dolents, però per totes les contrades olivícoles es sent com una certa angúnia, tement-se una secada, que en molt podria perjudicar al fruit de l'arbre que els antics consagraven a la deessa Minerva.

Entre els tenedors es nota satisfacció, però en res es pot dir que en depengui la collita que ve, car a ells no els interessa la collita fins que han de tornar a fer rodar el molí (com ells diuen); lo que ara els fa posar la cara riallera, és que diuen que *l'oli s'apuja* i per aquest motiu, quan se'ls parla de comprar-los-hi l'oli en demanen un preu ben car per a què no els puguen agafar al mot.

I és veritat que l'oli s'apuja. En la nostra última informació ja ho deixàvem veure, puix la corrent dels mercats estrangers ho marcava; el franc pujava encara que poc, en mesura suficient per ajudar i demés els tenedors d'oli de Tunèsia demanaven pels seus olis preus cars que molt bé els podfem competir estant els nostres olis als preus del mes passat. Mes cal que aquest moment del mercat, si és que no ha passat quan el llegidor vegi aquestes ratlles — l'aprofiti el tenedor d'oli per a vendre si el preu li agrada, car intentar una especulació amb perspectives d'una bona collita podria ser-li perjudicial.

Nosaltres no creïem en la baixa de l'oli, sinó era per una precipitació dels tenedors a volguer vendre i avui tampoc creiem en una puja extraordinària, puix el mercat després d'una animació com la dels dies

passats, parará les compres així que els venedors pretenguin un preu en el qual el comerciant no s'hi puga salvar. El comerciant compta, no fa com el moliner que sols treballa per a fer rodar el molí, puix si el veu parat creu que perd.

Compteu fabricants i si us convé aprofiteu el moment.

La quinzena passada ha estat molt moguda; en els mercats andalusos s'ha fet un sens nombre d'operacions a preus que han superat en tres i quatre pessetes per arrova d'onze quilos; igual ha passat en els mercats de Toledo on les últimes operacions fetes han estat a 24 i 25 pessetes l'arrova d'igual pes que l'anterior; els mercats catalans també han experimentat aquesta alça, sobre tot els de la part de Lleyda, on els Urgells s'han arribat a cotitzar a 37 rals els 3,900 quilos en contra dels 32 i 33 que es cotitzaven en la quinzena passada.

Aquests preus són aquells als quals s'han fet les últimes transaccions; més ara el tenedor demana bastant més ço que ha fet que a última hora es tornés a parilitzar el mercat.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

— *Els Ajuntaments de Vilec i Estana, poblacions de la Vall d'Aran*, han demanat quart i ajuda a les autoritats per a defensar-se contra els senglans que els fan malbé les collites, però com demanaven especialment substàncies venenoses, l'autoritat provincial s'hi ha negat per ésser perillós el seu maneig, però autoritza als indicats municipis per a que d'acord amb la guardia civil, es puguin dedicar a la cacera i persecució d'aqueix bestiar.

— *El cultiu del ricí o figuera infernal*. Després de constatats els bons resultats obtinguts pel cultiu del ricí, a la província d'Alacant, s'han donat a fer-se plantacions de manera que es calcula que en colliran ja 4,000 tones de grana. Com que s'ha muntat una fàbrica per a triturar-lo i moldre'l, l'empresa ha fetes també grans plantacions al Marroc.

— *En defensa dels Sindicats Agrícoles*, la Confederació Agrícola Unió de Vinyaters de Catalunya, ha endreçat un telegrama al Ministre de Finances, pregant-li siguin exclosos del projecte tributari reformant l'impost sobre cèdules personals, els Sindicats Agrícoles acollits a la llei de 1906.

— *Diuen d'Anglaterra* que ha estat prohibit l'ús de la marca Creu Roja en cap mena de mercaderies, taronges i demás fruites, a excepció dels paquets d'aquella institució; els exportadors que usen dita marca es poden trobar en el perill d'ésser multats i de que se'ls confisquin les mercaderies.

— *En el terme de Monistrol de Montserrat* s'hi ha presentat una plaga de rates que destrueix tota mena de collites.

— *S'ha llençat la idea* de fer una fusió de les entitats capdals de nostra agricultura, Institut Agrícola Català de Sant Isidre, Unió de Vinyaters de Catalunya i Federació Agrícola Catalano Balear.

— *La Federació Sindical Agrària de Girona* ha nomenat vocal tècnic de la Junta, al Pèrit Agrícola Don Joaquim Vayreda.

— *Auxili a un Sindicat Agrícola.* El Consell Provincial de Foment de Lleyda, examinant l'expedient incoat amb motiu de la sollicitud feta pel Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Castellserà, per tal que li siguin concedides 5,000 pessetes per a comprar una batadora, ha informat favorablement la petició.

— *Amb motiu de les Fires i Festes de Primavera* que es projecten fer a Igualada, la comissió anuncia la celebració d'un concurs de bestiar de peu rodó.

— *La Junta Directiva pel segur de vaques del Sindicat Agrícola Catòlic de Banyoles i sa comarca*, ha quedat així constituït: President, don Benigne Feliu; Secretari, D. Joaquim Vives; Tresorer, D. Dionís Casademont; Vocal, D. Miquel Vilà.

De seguida de possessionar-se dels seus càrrecs prengué els següents acords: 1.^r Solament es peritarà el bestiar assegurat, en cas de malaltia o accident; 2.^{on} Els socis han d'avisar immediatament, en cas de malaltia o accident del bestiar assegurat; 3.^r Les indemnitzacions seran segons la quantitat peritada, no podent passar de 400 pessetes; 4.^t El repartiment per a les indemnitzacions serà a proporció dels caps assegurats. 5.^t El bestiar pot ésser donat de baixa en tot moment, quedant els interessats subjectes a les indemnitzacions fins al cap d'un mes. 6.^b El segur comença als vuit dies de la data de la pòlissa. 7.^b Tots els socis han de marcar el bestiar assegurat.

El Sindicat Agrícola «L'Oliva Arbequina» d'Arbeca, ha creat fa sis mesos la seva secció de crèdit. Actualment les imposicions arriben a 70,000 pessetes ço que constitueix un èxit remarcable i digne d'ésser imitat.

— *A Massanet de la Selva han celebrat la VII festa de l'arbre*, amb el concurs de les autoritats locals i el dels nens de les escoles municipals.

— *El Sindicat Agrícola de Banyoles i sa comarca*, ha publicat en el seu orgue en la premsa les bases per a un emprèstit de 250,000 pessetes en làmines de 500 pessetes cada una, a l'interès lliure del 5 per 100 anual, satisfet per semestres vençuts, hipotecant-se sobre els edificis, maquinària i mobiliari que posseeix el Sindicat, per una valor real de 325,000 pessetes comptant amb els rendiments que produeix el Sindicat.

— *Invasions de l'«altica».* El Consell de Foment d'aquesta província, ha rebut un gran nombre de denúncies d'invasió de l'altica en els pobles d'Allella, Masnou, Arenys de Mar, i Malgrat.

— *L'Exposició de vins i Congrès* que es celebrarà la vinenta Pasqua a Sant Sadurn de Noia, en commemoració de les Bodes de Plata de la Federació A. C. B. promet ésser un gran èxit si es té en compte el nombre de cases inscrites.

— *El Sindicat Agrícola de Cervera i sa comarca* ha practicat proves de la maquinària installada en la seva fàbrica de farines, les quals han donat els resultats excel·lents que ja s'esperaven.

— *El Butlletí de la Federació Sindical Agrària de Girona* recomana als Sindicats Agrícoles que usin del dret que tenen de denunciar l'existència de plagues del camp, en els pobles on s'estengui llur radi d'acció, puix a l'apatia regnant en els nostres organismes agraris, és degut que la recaptació important que es fa a dit fi, no tingui la inversió que per la Llei deuria tenir, amb greu dany de la propietat cada dia amenaçada per noves plagues.

— *El Consell Provincial de Foment de Barcelona*, obeïnt ordres superiors, ha passat al Governador Civil la llista dels alcaldes que no han complimentat el servei d'estadística social agrària, que reiteradament se'ls manà fer.

— *La secció de Patologia* del Consell Provincial de Foment d'aquesta ciutat ha combatut durant el mes d'abril diferents malalties presentades en els conreus de 35 pobles d'aquesta província.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

— La Secció de Patologia dels Serveis de Ramaderia remetrà promptament als veterinaris i propietaris uns tubs en els quals hi haurà els utensilis necessaris per a la recollida de productes patològics. Aquests productes podran remetre's a la Secció de Patologia Animal, on es determinarà la naturalesa de les mostres patològiques, contribuint així a facilitar el diagnòstic del gran nombre de malalties, cosa altament necessària i que fins a la data cap servei públic s'havia proposat fer-ho sistemàticament.

— En el passat Concurs boví de raça catalana celebrat a Olot, el toro que guanyà el primer premi, l'import del qual era de mil pessetes, fou adquirit per don P. Sacrest i Dusol, de Les Planes, per 2,125 pessetes.

— El Cap dels Serveis de Ramaderia, en representació del Conseller d'Agricultura, don Pere Mías, ha visitat al Sr. Plaja, de la comissió de Mercats i Escorxadors, tractant de l'abastiment de carns.

— De Mèxic han demanat als Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, preus i condicions d'exportació de varis exemplars de la raça asinal catalana.

També de Santander s'ha fet igual pregunta respecte a marrans i ovelles de la raça del Pallars, a l'objecte de millorar la població llanera d'aquell país.

El Director dels Serveis Tècnics D. Jaume Raventós ha estat a Mayals a donar una conferència preparatòria del curset de divulgació que s'hi està donant, el detall del qual donarem en el pròxim número.

El Consell Permanent, ha acordat que es donguin dues conferències de divulgació agrícola a la ciutat d'Igualada, durant les Festes i fires de Primavera.

L'ajudant del Servei de terra Sr. Camps, ha donat dues Conferències en el Sindicat Agrícola de Bagà, sobre conreus, adobs, selecció de llavors i malaltia de les patateres, i practicat una visita al Camp experimental d'Avià.

Demés la secció ha contestat una consulta, sobre el pugó de les fareres.

El Cap d'Acció Social Agrària Sr. Rendé ha assistit a l'Assemblea de Delegats de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, per a donar-los compte de l'actuació de la mateixa i resoldre qualques dificultats sorgides, i resolt diverses consultes de sindicats.

El Servei de Viticultura i Enologia en el Camp d'Esparraguera han triat les parcelles: 1.^a per a les proves de l'eficàcia de les podes en verd, sots el punt de vista econòmic. 2.^a per a les proves de les treballades superficials i amb arada ordinària, i 3.^a pels tractaments anticriptogàmics.

Demés ha visitat les obres dels Cellers cooperatius de Sampedor, i el de Terrassa per a tractar de l'ampliació del local.

Mr. Pierre Mazé, de l'Institut Pasteur de París, donarà durant vuit dies, un curset monogràfic a l'Escola Superior d'Agricultura, sobre la «Microbiologia en les Indústriaes Agrícoles».

El Servei d'Arbres Fruiters ha practicat les següents visites: al Camp Experimental de Perelló; a Falset per a recollir material d'estudi per a continuar les investigacions sobre el sol-cuit; a Masllorenç per a escollir un camp on s'experimentaran els mètodes de lluita contra la mosca de l'oliva; a Tarragona per a preparar la campanya de lluita contra el *Dacus Oleae*.

Ha respost consultes de Lladó, sobre oliveres; de Marsà, sobre oliveres; de Falset, sobre ametllers; de Barcelona, sobre malalties fruiteres.

Té en preparació fullets sobre el diabló, la mosca de l'oliva, les varietats catalanes d'avellaner i l'esporga de l'olivera.

Bibliografia

COSTUMS SOBRE TERMENALS, CAMINS I AIGÜES EN TERRES DE PAGÈS. — *Costumari Català*. — Volum segon. Preu 4 pessetes.

No fa pas gaires dies que s'ha posat a la venda el segons volum del *Costumari Català*, continuació de la tasca altament lloable que ve realitzant l'Oficina d'Estudis Jurídics de la Mancomunitat de Catalunya.

L'esmentat llibre és un aplec de costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès. No cal dir quant interessa, doncs, a la pagesia nostrada. Ens feia falta d'una manera molt sensible un recull de costums en aquest sentit, car ens trobavem en una fonda desorientació per no comptar amb una ordenació sistemàtica i verídica dels mateixos.

Tots nosaltres sabem més per la pràctica que per cap altre cosa, la valor que tenen els costums terrals que revelen una inestroncable

essència jurídica pervinguda enllà d'enllà dels segles i que ara i sempre ha de caracteritzar un dels caires de la nostra fesomia espiritual.

Per això hem d'estar gojosos d'ésser els continuadors d'aquesta tradició, adreçant alhora a la Mancomunitat el testimoni de la nostra reconeixença per l'encert d'haver sabut triar els homes de Dret que han de refer la personalitat jurídica de Catalunya.

El segon volum del *Costumari català* és una nova fita al llarg d'aquesta ruta. Una fita assenyalada perquè només de fullejar l'obra hom se'n sent ple de confiança per la cura exquisida amb què ha sigut conjunada.

En referir-se als termenals, per exemple, en fa una exposició aciençada i metòdica, començant per ço que atany al fer les termes, de com es posen, de qui les posa, etc.

Après tracta amplament i clara, del termenal i de quan el fa un pas d'aigua, o un cingle, o un marge: és a dir: de les diverses situacions en que és d'habitudo considerar-lo.

D'aquesta guisa ve a parlar més avall dels camins i de les aigües, sempre amb gran mirament per tal d'interpretar el veritable parer dels entesos, cloent la matèria amb una valuosa terminologia, copsada de viva veu de per tots els indrets catalans.

I per a que tothom es pugui convèncer sense cap mena de dubte sobre les positives garanties d'aquest llibre—que tot propietari o arrendatari, zelós de son benestar, té de posseir—ens és grat retreure per a finir aquest comentari les primeres paraules que encapçalen sos advertiments previs:

«Aquest segon llibre de *Costumari* està format de la manera com ho fou el primer, i, per tant, els costums aquí aplegats són recollits directament de propietaris, comparets, terratinents, masovers, parcers, arrendataris, minaires, pastors i altres experts, de les diferents contrades de Catalunya.»—R.

GALVANOPLASTIA PRÁCTICA PARA AFICIONADOS Y PROFESIONALES. — *Juan Vidal Martí.* — Un volum de 504 amb 143 planes. Madrid. Lluís Santos, editor. Preu 15 pessetes.

Conté tots els procediments moderns de platejat, daurat, niquelat, platinat, acerat, etc., per mitjà de banys galvànics i de banys d'immersió química. Banys de coloracions diverses, brillants i mates, brunyit, ornamentació galvànica, electrotípia, reproduccions galvàniques, reproducció d'insectes, flors, plantes, etc., etc.

Es un llibre molt útil pels industrials i principalment pels aficionats. C. A. M.

LA CATALANO AGRÍCOLA ALGODONERA, S. A. ANTE EL PROBLEMA DEL CULTIVO DEL ALGODÓN EN ESPAÑA. — Barcelona. Un fullet de 32 planes.

Es una necessitat lliurar la indústria nacional de l'esclavitud que representa l'haver d'anar a cercar les primeres matèries a l'estranger. Per això la *Catalano Agrícola Algodonera*, tenta des de fa uns quants anys, d'estendre el conreu de cotó a l'objecte de proveir la indústria catalana, i en aquest fullet insisteix novament en el sentit de mira posant de manifest ço què ha estat fet a l'estranger junt les raons que imposen

el cultiu del cotó a la península, i resumint, també l'actuació fins ara desenrotllada i els resultats obtinguts.

EL CÒLERA DE L'AVIRAM. — *C. R. Danés Casabosch.* — Un fullet de 19 planes amb gravats. Gratuït.

El còlera de l'aviram ha causat molts perjudicis aquest any. Els Serveis de Ramaderia, que han emprès la tasca d'estudiar les malalties que es presenten en el bestiar de la nostra terra, publiquen degut a la ploma del senyor Danés aquest fullet de divulgació en el qual, ultra fer una descripció del còlera de l'aviram i de fixar-ne els caràcters per a facilitar la seva identificació, s'indiquen els remeis més adequats per a combatre'l i la manera d'emprar-los.

El fullet porta l'índex següent:

La malura mentre s'escampa dins de la ramada. La malura es pot confondre amb altres malalties? El laboratori de patologia animal. Com es pot guarir l'aviram. Profilaxis. Vacunació. Apèndix.

El fullet es reparteix gratuïtament demanant-lo als Serveis de Ramaderia. Carrer Urgell, número 187.

COM SE DEUEN RECOLLIR LES MOSTRES ANIMALS. — Un fullet de 10 planes amb gravats. Gratuït.

Es una altra publicació dels Serveis de Ramaderia en la qual s'indica la manera de recollir les mostres de malalties que hagin d'enviar-se al laboratori dels Serveis per a llur estudi.

CONSULTORI

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

P. M. LLEYDA.—Per saber si l'oli té coure-el procediment és molt senzill. En pren uns quants centímetres cúbics i els incinereix, és a dir, els crema reduint-los a cendra. Per això li caldrà un petit gresolet. Després dissol la cendra en un xic d'àcid clorídric i a la solució diluïda amb aigua hi afegeix amoníac. Si hi ha coure, el líquid es tornarà més o menys blavós.

P. B. B. PENELLES.—L'aigua no s'endu el superfosfat, per més que en tiri a la terra i per més que plogui. En canvi arrossega al nitrat. Per aquesta raó el nitrat s'ha de donar solament en primavera quan la planta, havent entrat en vegetació, pot aprofitar-lo de seguida. Si es dona quan no pot utilitzar-lo, és segur que es perdrà.

El nitrat, doncs, s'ha de donar quan la planta està en període vegetatiu i en les proporcions justes, car si se'n proporciona més del que la planta pot utilitzar, es perdrà rentat per les pluges.—A. M.

M. B. CIUTAT.—El millor és què ens enviï les parts atacades, car la descripció que vostè ens dona no és suficient per identificar la malaltia.

P. F. REUS. Creiem que es preferible el mètode Lotrionte. Enc que un xic més car, evita el perill del negre i ens ha donat a Catalunya molts bons resultats al Parc Samà. Ja en vàrem parlar llargament en aquestes planes. Li farem enviar el fullet a penes surti.

La S. A. Elèctrica i Electroquímica de Caffaro

(12.000,000 DE CAPITAL) PREPARA:

la **POLS CAFFARO** a base d'oxiclòrur de coure, per a combatre el *mildiu*. Substitueix amb èxit al sulfat de coure i s'emplea com ell, però sense necessitat de calç. Es més econòmica, més adhesiva, més fàcil de preparar

la **RAMEINA CAFFARO** pels tractaments en sec contra el mildiu i la malura.

l'**ARSENIAT DE PLOM CAFFARO** per a destruir tots els insectes que mengen les parts verdes de les plantes. L'únic que no crema.

REPRESENTANT GENERAL:

Dr. JOSEP NOBILI : Aragó, 224, principal : Telèfon 5186 A.

BARCELONA

Compreu

El recull de Costums sobre termenals,
costums d'aigües en terres de pages.

Llibre indispensable a tots els terratinents, propietaris, pagesos, jutges municipals, entitats agrícoles, etc.

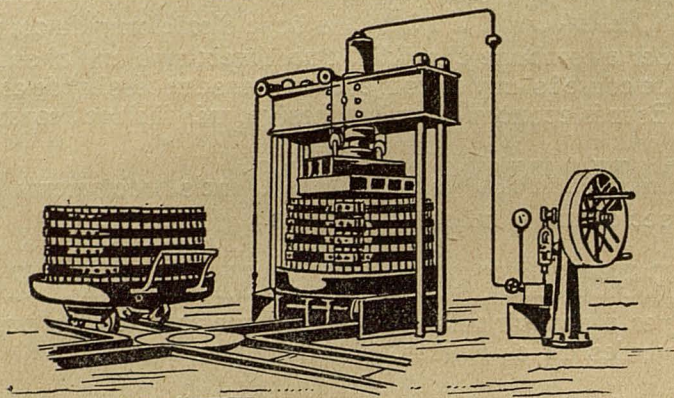
Ha sigut editat per l'Oficina d'Estudis Jurídics de la Mancomunitat, i han col·laborat en la redacció homes experts de tots els indrets de Catalunya.

Preu: 4 Ptes. Es ven a les principals llibreries.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

GRANS FÀBRriques DUCHSCHER i C.^o

fundades l'any 1873 - WECKER - (Luxembourg)



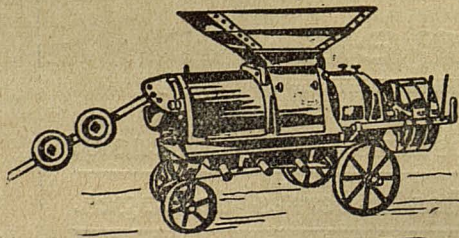
Premses "DUCHSCHER"

HIDRÀULIQUES PER A VI
HIDRÀULIQUES PER A OLI
TIPUS ESPECIALS PER A VI I OLI

Elevadors - Turbines - Trepitjadors - Derrapadores i Separadors mecànics PAUL - Premses a mà - Mecàniques de grans diàmetres Bombes - Motors, etc., etc.

Premses contínues silencioses DUCHSCHER, varis tipus sobre peus i rodes.

Han batut el "Recòrd" de producció i bon treball de quantes es coneixen en tota l'Espanya.



Treballen	MES
Expremen	MES
La càmera	MES
força i du-	
radera.	
Trinxen	MENYS
Exigeixen	MENYS
cuidado	
Fan molts	MENYS
baixos que	
els que es	
coneixen.	

Del certificat del Sindicat Agrícola de Valls (Tarragona) copiem: Respecte la premsa Contínua DUCHSCHER n.º 3, per els resultats obtinguts fins al present, podem assegurar que sa producció mínima és superior a la premsa MERCEDES en un 20 %, triturant bastant menys.

Projectes i modernes instal·lacions de Cellers i Molins d'Oli

Casa Central:

GUILLERMO COTTI, Enginyer - Provença, 362 - Barcelona

Representant per a Catalunya, Aragó, Logroño i Illes Balears

LLUIS FELIU - Barcelona - Ripoll, 6

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

BESTIAR

Original Frison

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

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

Dirigir la Correspondència a :

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

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



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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Telèfon 568

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de maig
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, 3 i 5. — MADRID.
PREUS: Apartat 10. — TARRAGONA i oficines MADRID, Veláz-
quez, 64, des del 1.º de gener 1921