

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
 GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JO-
 SEP R. BATALER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUIERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNIST MESTRE
 CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
 FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
 VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
 RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Les malalties infeccioses i les mosques tragineres, per *Leandre Cervera*.—Un colador per a mostos, per *M. J. M. Rovira*.—Cinc lliçons d'ètnologia, per *Jaume Raventós*.—Les terres del Canal d'Aragó i Catalunya, per *Frederic Duran i Falp*.—El ramader curandero, per *C. R. Danès i Casabosch*.—L'extracció de l'oli del granet de raïm, per *Albert Daneó*.—Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*.—Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.—Noticiari.—Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *O. T. S. i A. M.*

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

Vinicultors!

Per a verema empleu un bon material vinícola
que us sigui satisfactori

PREMSES I ESPREMEDORES M A R M O N I E R

Premses a rótula model americà :: Premses
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-
dors i esgotadors

Premses contínues “ M A B I L L E ”

Material per a verema : Maquinària Viti-
vinícola : Productes Enològics : Aparells per
a l'anàlisi dels vins

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA (SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

B A R C E L O N A

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

MOTORS "CROSSLEY"

El mateix per a OLIS PESANTS que per a GAS POBRE, etc.
Són els més PREFERITS EN TOT EL MÓN

Detalls gratis: A. S. MAUDE - Gran Via, 1 - Apartat 58 - MADRID

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

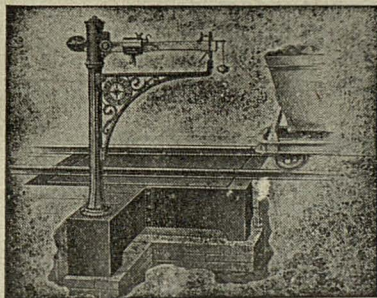
LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

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

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



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

Motors "Crossley"

Per a GAS POBRE, gasolina
i olis crus, etc.

MÉS DE 4,000 INSTAL·LACIONS
FUNCIONEN A ESPANYA

A. S. MAUDE - APARTAT 58 - MADRID

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

Radiactiu H. B. C.

MARCA **"U. R. T"**

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

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA
Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID
Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES 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'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**

Les malalties infeccioses i les mosques tragineres

DE l'Institut Municipal d'Higiene de Barcelona i de les oficines de Sanitat d'altres ajuntaments de Catalunya han sortit aquest any amb recomanacions, fulles, circulars i bàndols contra les mosques. Aquest moviment sanitari és digne dels més grans elogis, car dona una idea del progrés experimentat per la cultura del nostre poble, d'uns quants anys ençà.

Parlem-ne d'aqueixes disposicions.

Pocs temes hi haurà dins del camp de la Higiene que siguin més tractats pels vulgaritzadors del que ho ha estat el de les mosques i llurs perills, però és tanta la transcendència que per a la salut de l'home, i dels éssers vius en general, posseeix, que mai no ho serà suficientment. Per això novament volem insistir-hi, des d'aquestes planes. No hi ha cap dubte que si el poble conegués els perills que provenen de la vida de les mosques, no hi hauria necessitat de bàndols ni reclamacions per a exterminar-les, car tothom sentiria espontàniament el deure de lluitar contra elles.

Ja de molt abans que Pasteur descobrís els microbis, s'atribuïa a les mosques el paper de transmissores de les malalties encomanadisses. Així, repassant la història de la Medicina, trobem que Ambrós Parens, l'any 1575, Mercuriale, l'any 1577, i Paullins, l'any 1707, fan responsables a les mosques dels casos de pesta, còlera i dissenteria, produïts a distàncies tals que no permetessin lògicament creure en un contagi directe. En 1831, en un informe sobre el còlera presentat a l'Acadèmia Reial de Londres, s'hi llegeix: «A Moscou, poc abans d'esclatar-hi l'epidèmia, es vegé cobrir-se el cel d'un espessíssim núvol de mosques verdes, el gènere de les quals no ha estat determinat. Sembla que aquest fenomen ha estat observat diferents vegades a l'Àsia en ocasions semblants».

Pariset, el 1837, en estudiar les causes productores de la pesta, assenyala també com molt sospitoses les mosques. En 1853, Robert Kínox observà que a Anglaterra l'aparició del còlera coincideix sempre amb la presència de grans mosquers i sospita que potser hi hagi una mena de mosques especialment encarregades de transmetre aquesta malaltia.

En 1873, Nicolàs, il·lustre metge anglès, publica damunt la millor revista mèdica de Londres, «The Lancet», un magnífic article ple d'observacions acuradament recollides sobre la manera de comportar-se les mosques respecte el còlera. Diu així, entre altres coses: «En 1849, navegant pel Mediterrà ferem escala a Malta. Allí fou on s'em suggerí la idea de que les mosques han de jugar un paper importantíssim en la transmissió del còlera, car en les sales de l'Hospital General de Malta hi havia, en efecte, un gran nombre de colèrics inquietats per una munió de mosques, sumament picassaires, les quals el mateix es paraven damunt dels excrements dels malalts, que damunt dels aliments i dels utillatges, copes, plats i coberts del servei hospitalari.» En un altre tros del mateix treball diu el mateix Nicolàs: —«En 1850, el *Superb*, creuer de l'esquadra del Mediterrà, estava ancorat dins del port amb malalts de còlera entre la marineria. En fer-se a la mar anava materialment cobert de mosques, però aquesta plaga tan molesta anà fent-se menys sentida a mida que el navili anà endinsant-se en l'alta mar, i a compàs d'aquesta disminució de mosques pogué observar-se una marcada i parella disminució de casos nous de malaltia. Però, heu's aquí que el *Superb* retorna novament a Malta. El capità ordenà ancorar la nau lluny de la ciutat per tal de fugir de les possibilitats de contagi amb la població flagellada encara per la greu malaltia però les mosques tornen a invadir-lo i novament esclata a bord l'epidèmia colèrica. A la nova sortida del vaixell, la malura torna a decreïxer a mida que ho fa el nombre de les mosques invasores.»

Nosaltres ens havem pogut convèncer d'una manera indiscutible de la influència decisiva que tenen les mosques en la difusió de la febre tifosa, altrament coneguda pel tifus.

En efecte: Era durant els mesos de juliol, agost i setembre de l'any 1917 que caigué damunt de Prat de Llobregat una epidèmia de tifus i nosaltres hi anàrem a fer estudis de la malaltia damunt mateix del lloc infectat. Acompanyats i ajudats amb gran gentilesa per l'intelligent metge d'aquella població, el Doctor Soler, férem el mapa de l'epidèmia, després d'haver visitat i tractat, durant un seguit de dies, els malalts de tot el terme municipal i, malgrat tot no poguérem, però, descobrir de seguida la causa del flagell. Cal recordar que vivíem aleshores un temps poc apropòsit per a pensar amb la deguda llibertat, sobre punt tant delicat com és descobrir un origen epidèmic. El record d'aquells dies negres de l'epidèmia de tifus que durant la tardor del 1914 patí la capital de Catalunya havia de produir a qualsevol barceloní un inevitable esverament i feia decantar totes les sospites envers l'aigua. L'epidèmia de tifus de Barcelona no havia tingut altre causa determinant que l'aigua infectada que durant uns quants dies vegueren els barcelonins. Guiats, doncs, per un record tan recent, analitzàrem les aigües de beguda de les cases on hi havia malalts i també les de consum públic. Cal fer remarcar que a Prat del Llobregat l'aigua de beguda és aigua de pou artesià. Això, doncs, no pot estranyar-se ningú de què tots els anàlisis practicats demostressin que en cap de les deus de consum no s'hi trobés cap microbi.

En canvi, cercant alguna coincidència que fes possible l'agrupament dels malalts al voltant d'un o diferents focus d'infecció, trobarem aviat una cosa interessant. Tots els casos de tifus corresponien a famílies

que consumien llet de vaca procedent de dues úniques vaqueries, en les quals hi havien també alguns malalts de febre tifoidea. Aleshores ens decidírem a cercar el microbi del tifus en la llet d'aquestes vaqueries i efectivament, en totes les mostres analitzades poguérem descobrir-lo. ¿Com s'havia infectat, doncs, aquella llet? No trigàrem gaire a veure-ho. Damunt dels gerros de la llet hi volava una munió de mosques i algunes, naturalment, hi queien i s'hi ofegaven.

Les mosques no poden infectar de tifus, ni de cap altre malaltia si abans no han posat llurs potes, llurs ales o llur trompa en contacte de llocs infectats.

Les mosques que caçarem al damunt dels gerros de la llet de les vaqueries de Prat del Llobregat feien de traginadores del tifus des de les robes brutes i la gibrelleta de sota el llit dels malalts tífics a la llet posada a refrescar per tal d'ésser venuda després als parroquians. Aquesta afirmació que fem quedava demostrada pels anàlisis que es feren amb mosques agafades en diferents llocs i portades després al laboratori.

Una sola mosca que s'hagi passejat pel damunt d'una gleva d'excrements o hagi enfonsat la trompa en els orins d'un malalt de tifus, pot ocasionar un veritable desastre en la salut d'un poble si cau dintre un gerro de llet. La llet és un terreny magnífic per a desenrotllar-s'hi els microbis, especialment el del tifus. Tant és així, que un sol microbi caigut en un gerro de llet dona naixença en poques hores a una millonada de rebrots tan verinosos com ell mateix.

Durant la guerra de Cuba la Comissió sanitària nordamericana considerà a les mosques com responsables de la propagació del tifus en aquella illa. Així pot llegir-se en un report publicat aleshores: «Les mosques en caminar per damunt les matèries fecals, s'embruten d'excrement les potes, i després, en passejar-se pels aliments conservats, sense masses precaucions dins les tendes de campanya, el dipositen. En arribar els aliments a l'aparell digestiu dels soldats, germinen els microbis continguts en aquelles petites porcions excrementícies i es produeix la febre tifoidea. Algunes vegades pot veure's—continua l'informe—com les mosques, caminen per sobre dels aliments portant les potes emblanquinades amb la calç que havia estat dipositada, com mesura higiènica, damunt dels excrements dels soldats. Les tendes de campanya utilitzades pels oficials i proveïdes de tela protectora contra els mosquits, resulten ensems recomanables per a prevenir els atacs infectants de les mosques.» En el mateix informe es fa constar que la desaparició de la malaltia (1898) coincideix precisament amb la desaparició de les mosques.

Un metge xinès, el Doctor Tsukuki, estudià l'epidèmia de còlera que en 1902 patí la ciutat de Pekin i del seu acurat estudi se'n dedueixen conseqüències que concorden perfectament amb ço que nosaltres havem pogut observar referent al tifus en el cas de l'epidèmia de Prat del Llobregat de l'any 1917. De la mateixa manera el Professor Chantemesse, de París, confirma a Yemen el paper transmissor d'infeccions atribuït a les mosques i avui els higienistes veterinaris parlen també de les mosques traginadores del carbuncle, del mal de peu, de la pesta dels cavalls, la lifangitis epizootica i altres malalties infeccioses dels animals.

No sembla, doncs, necessari donar nous arguments per a portar al

poble la convicció de que la lluita contra les mosques és una tasca indispensable en tot país que tingui la pretensió de dir-se civilitzat.

En un altre article procurarem reduir a fórmules senzilles els procediments a utilitzar pràcticament i eficaç contra la més repugnant i perillosa plaga que envolta a l'home, i en general a tots els éssers vius, durant el temps de les calor.

LEANDRE CERVERA

Tècnic bacteriòleg dels
Serveis de Ramaderia

Un colador per a mostos

EL colador per als mostos ha sigut una de les coses que més ens ha fet rumiar sempre i que més proves ens ha fet fer, quasi sempre sense resultats positius.

Està avui ja en la consciència de tots que els mostos han de fermentar sense les terres i les impureses pròpies de l'aixafament dels raïms. Quan hom recorda la quantitat d'hores perdudes per a trobar la solució a un problema que semblaria tan fàcil, quasi es tractaria de tonto.

Jo ho havia provat tot. Feia feixos de ginestera per a obtenir una primera filtració del most, la més grollera; després tenia una verdadera bateria de filats de malla de filferro per a sostenir les impureses que escapaven de la ginestera, després deixava el most en repòs i com si diguéssim per decantació el passava als punts destinats a fermentació. Però em resultava car, engorrós i sobretot imperfecte.

Vaig provar els brescats, o sigui uns empostissats que deixaven franquícia justa pel most, però no per les impureses, mes s'embussaven. El sistema italia de les mànegues no em convenia. Vaig optar per l'operació anomenada *deburbatje* pels francesos i si bé era més pràctic que tot lo provat, també em resultava car, pesat i quasi inútil als finals de la collita.

Parlant moltes voltes amb els amics sobre aquesta operació de netejar el most per mitjà del sulfurós trafegant-lo a les 24 hores, coincidíem sempre en que era molt molest i sobretot que si deixàvem el most massa net, semblava com si les fermentacions fossin més deficientes de lo que convenia i era d'esperar. Demés la neteja de bótes i tonells de les terres i impureses que hi quedaven després de la trafegada del most, significava molta molèstia i un veritable enrenou dels recipients.

Estudiada la forma més moderna dels filats a la inversa i pel filtratge per pressió del most, tal com tenen la majoria dels sindicats, tampoc em resultava ideal, tota vegada que el most surt molt brut i deixa passar un tant per cent molt gros d'impureses, demés del defecte d'embussar-se.

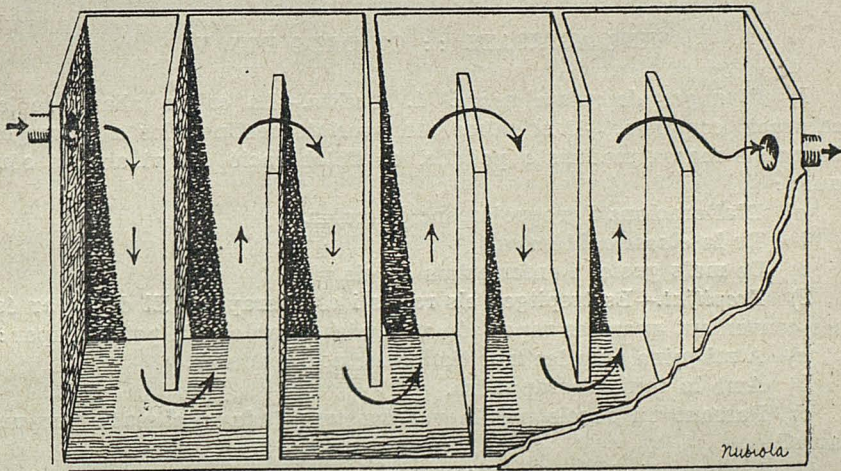
Però per fi arribà un dia que vaig trobar-ne un que em va convèncer. No sé qui és l'autor del procediment; jo vaig veure'l a Vilarrudona en el Sindicat agrícola d'aquell poble. No té complicació, tot ell és senzi-

llesa i els resultats poden considerar-se òptims i potser ideals si es munta bé.

Consisteix en tenir una cubella o xupet de forma rectangular, tal com indica la figura; i col·locar-hi una bateria de vagantets en la forma que la mateixa indica, això és, un que no arribi a baix el fons i un altre que sí, però lo suficient baix perquè el most pugui saltar per sobre.

El most, com és de suposar, entra per un cap de cubella i surt per l'altre. El pas de sortida ha d'ésser al mateix nivell i millor uns pocs centímetres més baix que el nivell dels vagantets que toquen a terra i el d'entrada al revés, uns pocs centímetres més alt que aquest nivell.

En entrar el most, passa per sota el primer vagant que està alçat a 25 ó 30 centímetres del fons, però com que troba l'altre vagant, s'entolla i guanya el nivell per a saltar per dalt. En arribar al segon departament



li passa lo mateix, cosa que es repeteix en arribar al tercer departament on troba la sortida a l'arribar al nivell de sortida.

El most en entrar no ha de fer pont, sinó que ha d'escorre's per la paret a fi de no remoure baixos per la pressió i rebulliment de la caiguda. Així el seu pes dona sortida al most més net, que és el que sura més, sense remoure els baixos. Muntat així li passa el mateix a l'escorre's al llarg dels vagants baixos en guanyar els nivells.

Al poc temps de funcionar aquesta forma de colador, el mateix imprès fa de filtre, ja que restant quiet i tenint tendència a sentar-se pel seu propi pes, dona sortida al most verificant-se un filtratge automàtic, o millor dit, un auto-filtratge.

Les impureses que per sa menor densitat suren sobre el most, es queden en el primer departament i no poden passar, especialment l'escuma que tant redolenta és. Cas de quedar-n'hi molta, és fàcil separar-la amb una escumadora.

El most per aquest procediment surt net i d'endevinar les mides i el número de vagants necessari a cada instal·lació segons les quantitats

de collites que s'entren cada dia, el most surt clar, tant, que pot considerar-se millor que el resultant del *deburbatje* dels francesos.

La manera de col·locar aquests vagantets és per mitjà d'uns petits galzes de fusta collats a les parets del xupet i auxiliats d'un baldonet perquè el most no els alci.

Per poc gran que sigui el xupet o cubella, resisteix bé el filtratge de tot el dia sense necessitat de netejar-lo fins a la nit.

M. J. M. ROVIRA

Cinc lliçons d'Enologia

III

VINS ABRISATS :: CUIDADO DEL VI

I.—*Vi negre de raïms negre*. 1. *Collita*.—La collita abans de la maturació completa. Si el raïms són averiats destinem-los a vi verge. Els raïms massa madurs o podrits, en l'elaboració del vi abrisat són causa:

- a) D'alteracions i groguejament del color.
- b) De la *classe oxidàssica*.
- c) De mals gustos i enfermetats en els vins.

2) *Trepitjat*.—Es trepitgen els raïms i es desrapen. El desrapar és més convenient quan les rapes són molsudes i verdes. Es pot desrapar:

- a) A màquina amb les trepitjadores i desrapadores.
- b) Amb la taula desrapadora.

c) Passant un rascle per la verema trepitjada o passada per un garbell.

El desrapar té els següents aventatges.

a) Els raïms desrapats ocupen un terç menys de volum en el cup de fermentació.

- b) Els premsats valen tant com el vi de raig.
- c) Els vins es fan i s'aclareixen més aviat.
- d) Molts gustos dolents que són deguts a la rapa desapareixen.
- e) Guany de grau alcohòlic per la supressió de l'aigua de la rapa.

La verema trepitjada i desrapada va a parar al cup o tina on es farà la fermentació.

3. *Sulfitatge*.—Practiqui's el sulfitatge de la verema amb 15 grams de metabisulfit de potassa per càrrega. Aquest sulfitatge:

a) Augmenta i abrillanta el color, perquè el deslliure de les cel·les que el contenen.

b) Impedeix la multiplicació dels llevats d'agre i dels gèrmens de malures

c) Dóna vins de poca acidesa volàtil.

d) Evita la *casse oxidàssica o bruna i la fèrrica*.

e) Fa la fermentació més plàcida amb menys elevació de temperatura.

4. *Correcció de mostos.* — Si és precís es farà la correcció dels mostos amb àcid tartàric i fosfat amònic, seguint les instruccions donades pel vi blanc.

5. *Precaucions en la fermentació.* a) Prefereixin-se cups tancats amb volta que no pas oberts, principalment en vins de poc grau.

b) Vigili's la temperatura que no passi de 35°. Si passa convé refredar els mostos ensorrant a dintre el vi la brisa o bé fent el remuntatge del most en fermentació. Ambdues coses demanen l'absoluta seguretat de que la brisa no s'ha agrejat.

c) Si les fermentacions s'aturen practiqui's el remuntatge.

d) Si s'aturen pel fred, deurà escalfar-se una part de most i tirar-lo al cup de manera que tot plegat quedi entre 30 i 35°.

6. El vi es té amb la brisa de quatre a cinc dies segons el color i l'aspror que se li vol dar.

II.—*Vi blanc abrisat de raïms blancs.* 1. *Raó de ser.*—Aquesta manera de vinificar el vi blanc no més s'usa en algunes comarques en que aquest tipus constitueix el tipus comarcal. Així passa a Artés. Els consumidors d'aquell vi, que són les comarques bergadana i vigatana, no s'acaben d'acostumar als vins verges. Adverteixi's que tenen allí molt bones classes de raïms, pica-poll i garnatxa principalment.

2. *Collita.* — Els raïms deuen collir-se abans d'ésser bons per a menjar, per a assegurar-se de la bona qualitat de la verema, que té d'ésser ben sencera. Si és atacat de malura farem millor de fer vi verge, com s'ha dit.

3. *Trepitjat i desrapat.* —Els raïms es trepitgen i desrapen, anant tot plegat al cup.

4. *Sulfitació.*—Serà bo sulfitar les veremes amb 15 grams de metabisulfit per càrrega, que, sense deturar la fermentació,

a) impedirà el desenrotllament dels fèmens agres i dels gèrmens de malures, i

b) previndrà la *casse oxidàssica.*

5. *Fermentació.* — El vi es deixarà amb la brisa quatre o cinc dies seguint les prescripcions que es donaran per al vi negre en ço que toca a la correcció de mostos i marxa de la fermentació.

III.—*Fermentació amb llevadures seleccionades.* 1. *Què són.* — Les llevadures seleccionades, ben preparades, duen tenir una o diverses races dels ferments anomenats *saccharomyces elipsoideus*, i deuen complir diferents condicions, segons l'objecte de la seva selecció.

O seran llevadures procedents de determinades comarques renomades, com la Champagne, Burdeus, Borgonya.

O seran llevadures acostumades a dosis elevades de gas sulfurós;

O seran llevadures expressades per a fer fermentar vins d'elevada graduació alcohòlica, o per a suportar temperatures elevades.

En demanar-les s'ha de fer constar l'objecte per a què un vol usar-les, i llavors la casa venedora les servirà més o menys bé, segons sos possibles i son crèdit.

Per a comprovar si les llevadures tenen les qualitats que s'han demanat a la procedència volguda, no hi ha cap mitjà de reconeixement. Solament l'experiència ens dirà si havem obtingut o no el fi desitjat.

Els venedors francesos, per a vins blancs de baix grau, recomanen llevadures de Champagne; per a vins negres de baix grau, les de Burdeus i Borgonya. Per a vins d'elevada graduació seleccionen races d'Argèlia i Espanya.

En general, a nosaltres ens convenen llevadures per a resistir fortes dosis d'alcohol i elevades temperatures.

2. *El que es pot esperar de les llevadures seleccionades que corren.*—No es pot esperar imitar amb elles els grans vins acreditats de Champagne, Burdeus, etc.

No es pot esperar tampoc, amb les marques que corren, assegurar la fermentació completa de mostos de més de 14° B. de dolç, com sincerament ho confessa M. Jaquemín, director de l'Institut La Claire de Morteau (França). Fins per a aquests mostos fóra, potser, contraproductiu despreciar les llevadures del país indígenes, en general més apropiades que les seleccionades, de dubtosa procedència i de comprovació impossible.

No es pot esperar d'elles un gran augment de grau alcohòlic, però sí algunes dècimes, 3 o 4.

El que d'elles pot obtenir-se és una fermentació més regular amb l'absència de *saccharomyces apiculatus* *saccharomyces pasteurianus* i altres ferments pitjors, disminució d'acidesa volàtil, alguna millor qualitat de vi, i potser una clarificació i depullament més ràpids: això si s'endevina la raça més convenient.

Potser per a nostres vins seria el més convenient que es seleccionessin certes races de llevadures de nostre país, i dic això pensant en el costum que tenen alguns colliters de la província de Tarragona de proveir-se de baixos i mares del Priorat per a fer refermentar vins dolços mal fermentats.

3. *Les llevadures amb preparació anticipada de llevat.*—És la manera més segura d'emplear-les. Quatre dies abans de la collita es pren una garrafa de 16 litres i es renta bé amb aigua bullenta. Dos litres de most barrejats amb dos litres d'aigua es fan bullir un quart d'hora en una eina qualsevol. Després es tiren a la garrafa i es deixa refredar a menys de 30 graus, tapant la boca amb un tap de cotó fluix net. Un cop fret, s'hi tira 1 quilo de llevadura, deixant la garrafa tapada amb cotó fluix en un lloc atemperat perquè es mantingui entre 20 i 30 graus.

Després de dos o tres dies estarà aquest most en plena fermentació, i s'hi afegiran 8 litres de most acabat de fer amb raïms triats, trets els grans podrits i bruts, agitant fortament; vint-i-quatre hores més tard, quan tot aquest most estarà fermentat, s'espargirà damunt d'unes 15 càrregues de verema acabades de trepitjar o de most acabat de recollir, en les quals encara no ha començat la fermentació.

4. *Les llevadures sense preparació de llevat.*—El comerç ofereix també llevadures dites *múltiples* o *concentrades*, que s'usen sense preparació de llevat, abocant-les sobre la verema o el most tal com ens arriben. Això és molt senzill si els resultats obtinguts comproven els reclams dels venedors. Deu desconfiar-se d'elles quan, per efecte del transport a distància, ens arriben ja gastades i amb poca virulència.

5. *Una selecció de llevadures feta a casa. Preparació d'un llevat continu.*—Suposem una collita de 50 càrregues diàries.

Tres dies bans de collir, collirem una partida dels millors raïms de la propietat, que donguin millor vi, fins a fer altres càrregues de most. La sexta part d'aquest most, o sia una mitja càrrega, es posa en un bocoi de cabuda de cinc càrregues, netejat amb aigua bullenta, tapant-lo amb un drap net. Els deixarem fermentar espontàniament.

Les altres cinc sextes parts del most, o sia les dues càrregues i mitja restants, l'ensofrarem amb un total de 100 grams de metabisulfit (o siga uns 40 grams per càrrega).

Declarada la fermentació d'aquella mitja càrrega primera de most, que serà passades algunes hores, li afegirem poc a poc el most ensofrat sense els solatges que hagi fet, durant aquesta operació un dia sencer.

En això vindrà la collita. Cada dia treurem del bocoi una càrrega i mitja de llevat per a tirar-lo a la verema o al most de la collita, i afegirem el bocoi amb una càrrega i mitja del most del dia ensofrat amb 60 grams de metabisulfit (40 per càrrega).

Així perpetuarem per tota la collita els llevats de la primera mitja càrrega de most escollit.

Si volem, aquella mitja càrrega primera de most, en comptes de deixar-la fermentar espontàniament, la podem fer bullir un quart d'hora en una caldera, deixant-la refredar fins a 25 graus i fer-la fermentar amb quatre o cinc litres d'un llevat seleccionat comercial, seguint en tot el demés igual. Així perpetuarem aquest llevat per tota la collita sense més despesa que la d'aquests quatre o cinc litres.

JAUME RAVENTÓS

Director dels Serveis
Tècnics d'Agricultura

Les terres del Canal d'Aragó i Catalunya

II

HEM explicat ja per què preferim les pastures permanents a l'alfals. I tenim, demés altres motius.

L'alfals requereix una nivellació perfecta per a regar. Les pastures, no.

Les pastures en molt casos poden regar-se pel sistema de recs a nivell, fent-ho amb precaució al començament i sense cap perill de seguida que s'hagi format la catifa d'herbes. Així les despeses d'anivellació poden ésser reduïdes al mínim. En molts casos i en molts llocs ni caldria anivellar.

Anem a veure ara com establim les pastures. Molts agricultors desconfien o no creuen en l'èxit de les pastures permanents. Això és un error. El fracàs d'aquestes pastures sols és degut a haver volgut establir-les en llocs en que d'una manera espontània no es produeixen

herbes, o a haver triat llavors de plantes no apropiades a les condicions del terreny i clima, del lloc on s'han d'establir.

A les terres de Raimat i Vallmanya pot veure's com n'hi ha prou amb mantenir la humitat per medi de les regades en els rostolls i en els goretts per veure'ls encatificar-se d'herbes tendres.

Així doncs, lo que s'ha de fer, més que crear una pastura, és millorar la què de per sí i naturalment es formaria, mitjançant la sembra de varietats de plantes de més valor per a l'alimentació del bestiar.

Heu's aquí una tria de classes que em sembla serien apropiades per la seva resistència a les terres de què tractem.

(Com sigui que algunes classes que vaig a esmentar no es trobarien fàcilment en les cases de Barcelona, trobant-se en canvi, correntment unes en els catàlegs de cases americanes i altres en els de cases franceses, demés del nom llatí, donaré per a més facilitat el nom anglès i el francès.)

Agrostis vulgaris.—Red Top Grass.—Agrostide d'Amérique.

Avena elatior.—Tall Meadow Oat Grass.—Fromental.

Bromus inermis.—Awnless Brome Grass.—Brome d'Hongrie.

Bromus pratensis.—Meadow Brome Grass.—Brome des prés.

Bromus Schraderi.—Rescue Grass.

Cynosurus cristatus.—Crested Dog's Tail.—Crételle des prés.

Festuca duriuscula.—Chewing's Fescue.—Fétuque durette.

Festuca ovina.—Sheep's Fescue.—Fétuque ovine.

Festuca pratensis.—Meadow Fescue.—Fétuque des Prés.

Festuca rubra.—Creeping Fescue.—Fétuque rouge.

Lolium Italicum.—Italian Rye Grass.—Ray-grass d'Italie.

Melilotus alba.—Bokhara Sweet Clover.—Mélilot de Sibérie.

Melilotus officinalis.—Yellow Sweet Clover.—Mélilot a fleurs jaunes.

Onobrychis sativa.—Trèpadella.

Poa bryatensis.—Kentucky Blue Grass.—Paturin des Prés.

Sorghum Halepense.—Johnson Grass.—Herbe de Cuba.

Trifolium repens.—White Dutch Clover.—Trèfle blanc.

Totes aquestes plantes probablement prosperarien a la zona del canal d'Aragó. Algunes d'elles són extraordinàriament resistents. El *Bromus inermis* és considerat als Estats Units com la planta farratgera més resistent a la secada i a l'ardor del sol, malgrat lo qual pot estar coberta d'aigua varies setmanes sense patir.

De totes passades fóra convenient estudiar, abans de sembrar els prats, la flora espontània del terreny i sembrar les mateixes espècies bones que es produeixen naturalment en ell, o varietats millors dintre de les mateixes espècies.

Ja tenim les pastures establertes; ja hem construït unes senzilles pletes de tàpia, o millor, hem dividit la finca en closos de 10 a 15 hectàrees per medi de tanques de filferro espinós. Sols ens falta portar-hi el bestiar. Quina classe de bestiar? Al meu parer, i pel moment, bestiar de llana. Entre altres aventatges, aquest té el de que amb més facilitat podem comprar i vendre a les fires de Lleyda.

No entrarem en els detalls de la manera de conduir una explotació ramadera d'aquest gènere. Fóra molt llarg i innecessari per sostenir la

nostra tesi. En canvi, convé que hom es faci càrrec dels beneficis que poden obtenir-se. Per això podriem presentar aquí uns comptes figurats, però això no tindria més que una valor d'orientació, i per a lograr això hi ha un medi millor.

He dit abans que havia treballat en una estància de l'Argentina. Doncs bé, faré aquí un paral·lel entre les condicions econòmiques d'aquesta estància, que constitueix un tipus corrent entre les de la província de Buenos Aires, i les condicions de les terres regades pel canal d'Aragó i Catalunya. La conclusió sortirà d'ella mateixa.

L'estància en qüestió està situada a 35 quilòmetres del poble de Balcarce, que és la estació de ferrocarril que té més propera, i a la vegada. Balcarce dista de Buenos Aires 400 quilòmetres.

Cap de les finques de la part que hem citat del canal d'Aragó, dista més de 7 quilòmetres d'estació de ferrocarril, ni aquesta estació més de 220 quilòmetres de Barcelona.

El valor de les terres de l'estància era en l'any 1916 de 90 pesos l'hectàrea, equivalent en números rodons a unes 200 pessetes, preu deduït de les transaccions sobre finques dels voltants, que tot sovint tenien lloc.

La valor de la terra en la part de la zona neutral del canal d'Aragó, que hem esmentat al començament d'aquest article, és més difícil de calcular puix en la nostra terra les compres i vendes de terres no són tan freqüents com en terres americanes. Si tenim que fixar-nos en les dos més recents compres de grans finques d'aquesta zona tindrem que el valor de l'hectàrea no arriba a 300 pessetes. Si jutgem per la renda efectiva que donen en l'any 1922, tindrem que per terme mig la terra ve a valer unes 500 pessetes l'hectàrea.

Tenim per les terres del canal una valor superior al de les terres americanes, però hem de fer remarcar dos punts: primer, que les terres americanes són de seca, que si bé plou regularment, són bastant freqüents les perllongades secades; en canvi les terres del canal són de regadiu; segon, que els preus que hem dat per les terres americanes és de l'any 1916, i per les terres del canal, de l'any 1922.

En les terres d'aquí hem d'establir les pastures, però les d'allà també hem de llaurar-les, si volem que es transformi en bones pastures el primitiu *pasto duro*, que permetria sostenir molt poc bestiar; si aquí no volguéssim establir pastures noves, no per això deixaria de trobar menjar el bestiar, com ho proven els ramats que hi pasturen avui.

Si nosaltres hem de canalitzar per a regar, aquestes mateixes cèquies ens faciliten les basses per abeurar el bestiar. En canvi ells tenen que solventar aquesta dificultat. A l'estància que he citat aquí i que té 7500 hectàrees, mantenint-se uns 5.000 caps de bestiar boví, hi havia 20 molins de vent amb les corresponents torres d'acer, i els pous havien tingut de perforar-se a profunditats variants de 7 a 30 metres.

Si aquí decidíssim rodejar la finca amb una tanca de filferro, seria una cosa voluntària, però allà, fora de les regions apartades com la Patagònia, la llei obliga al propietari a tancar la seva finca. Així, a l'estància tans cops citada totes 7500 hectàrees eren rodejades d'una tanca de 3 filferros espinosos i dos de llisos, a l'ensem que per a millor

ordre del bestiar tota l'estància estava dividida amb tanques iguals, en 40 *potreros* de 200 hectàrees cadascun.

Per tot l'exposat fàcil serà veure que un cop les terres del canal a punt de posar-hi el bestiar, el valor del lloguer d'aquestes pastures no fóra molt superior al de les pastures americanes.

Anem doncs, a la conclusió. Si el bestiar argentí, després d'haver fet 35 quilòmetres caminant, 400 per ferrocarril, i la travessia de l'Atlàntic; d'haver dat un benefici al ramader, altre a la companyia del ferrocarril, a l'establiment frigorífic i a la companyia de navegació; a les duanes d'Espanya i a l'importador, pot encara competir amb la carn produïda al país, ¿no creieu que el benefici que pugui tenir el ramader argentí ha d'ésser molt inferior al què podria fer el ramader a Lleyda?

Doncs, si la ramaderia és considerada un bon negoci a l'Argentina, amb més raó ho seria a Lleyda, en la forma que proposem.

No tinc la pretensió de que les anteriors ratlles donguin la solució definitiva al problema de la zona del canal d'Aragó i Catalunya.

M'he proposat tan sols donar una orientació per a resoldre la qüestió de la manca de braços. Lluny de mi la idea de que no sigui convenient dedicar-se en aquestes terres a conreus variats i més o menys intensius.

Això anirà venint, però, lo que jo he volgut dir, és que per aquest medi trigarem molts anys a veure tota la zona aprofitada, i que per medi de la solució ramadera no trigàriem gaire a assolir tal resultat.

FREDERIC DURAN I FALP

El ramader curandero

AQUESTS tipus de la nostra fauna social, molt abundosa en les comarques pagesívoles, té un aire de família i fins un llaç de confraria amb el menescal, que li diuen «pràctic», per quant ésser menescal pràctic o senzillament *practicon* (valgui la paraula) és una referència, com qui diu, d'haver llençat els llibres, que resten empolsats dalt de l'armari per a garlar i fer el mofeta dels avenços de la ciència, ben assegut en la taula del cafè de qualsevol «Círculo Flor de Lis», ja que llur experiència personal i un poc de coacció moral per llur grollera i pretesa saviesa, el fan ésser dins la general humilitat d'intelligència de la pagesia, un oracle quasi divinal.

Si és veritat que les característiques del menescal pràctic no són en absolut iguals a les del ramader curandero, també és veritat que els efectes destructors de llurs accions s'adrecen mancomunats a la salut de la ramaderia, i alhora que aqueix menescal aconsella i recepta a tort i a dret, a canvi d'una conducta esquifida i donada a tall d'almoïna amb el pretext' suprem de guanyar-se la vida, el ramader curandero, per una supèrbia filla d'un migrament de cervell mancat de pes, dóna decidit el remei meravellós per a cada cas, sens pensar si un animal indefens, pel

motiu únic d'ésser un servidor fidel de la humanitat té de sofrir i morir martiritzat per la seva esborronadora grolleria.

Dins la classificació zoològica del «ramader curandero» hi tenen cabuda: el vaquer, que vol guarir a llurs bèsties perquè té el secret de la tintura d'acònit; l'eugasser, que va nàixer empeltat de *gràcia* per a ensenyar a dir les oracions cabalístiques al ventre de l'euga que es revolca i sofríx greus còlics; el pagès, que dóna sal de cuina al bou embotit i li fa saltar vulgues no vulgues, marges i marges amb greu perill de reventar-se; els que guareixen de totes les malalties al bestiar de peu rodó, perquè tenen en un reconet de la cambra un flasc de «Foc espanyol», «Tòpic», «Foc anglès»; els pastors, que lliguen una orella de l'ovella flaca i tristoia amb un vimet molt ferm; les mestresses, que guareixen les malures de l'aviram foradant la pell del coll de quiscuna innocent gallina amb una ploma d'au; els innombrables pobres d'esperit i mancats de llum moral, que posseeixen, com si fossin mals dimonis, uns remeis, fórmules o barreges suficients per a tallar pulmonies, amansir inflamors, desentristir als enutjosos, rompre encisaments i mals d'ull, i... fins de tornar la salut als que es troben en la darrerera angúnia.

Però de tots els procediments qualificats de meravellosos, n'hi han tres que el menescal pràctic, igual que el ramader curandero posen constantment en acció per la seva bondat, economia i efectes bàrbars, i, malgrat ésser fastigós haver-los de criticar davant els ulls dels nostres llegidors cultes, pensem fer una tasca profitosa si desvetllem la sospita del què sigui honrat client del primer o per atzar caigui a les mans del segon o ramader curandero.

L'essència de trementina, dita aiguarràs, és un dels secrets més productius de tot curandero, perquè com la majoria de les malalties es deuen, segons ell diu, a les sangs brutes, mitjançant unes manxiules bàrbarament aplicades, després es veuen aparèixer unes butllofes que, en reventar-se, es formen les fonts d'on ragen les sangs brutes; també es posa un poc d'aiguarràs en les ferides de l'unglot perquè el menescal pràctic sempre ha dit que era el millor desinfectant, així com en totes les coixeres que semblen de rebricandes, desllorigaments, etc., no hi ha com unes fortes fregues d'aiguarràs, puix com li dóna un martiri de follia, de segur es guarirà, i... l'aiguarràs va d'un cantó a l'altre, és aplicat sol o barrejat amb esperit del bo, i encara alguns el barregen, per augmentar la seva acció, al petroli; això sens veure que els caps de bestiar sofreixen inútilment perquè les sangs mai podran ésser netes de bugada, ni les ferides de l'ungolt, posant-se sempre sobre la terra per son natural, seran desinfectades amb l'aiguarràs; tampoc les coixeres en guareixen, si per cas algunes s'agreugen, i fins per cercar una reacció general del cos al fred emmalaltidor, es confia amb aqueix elíxir miraculós.

I ara? es pot preguntar; és possible trobar un substitutiu que l'avençatgi a l'aiguarràs en sos resultats. Com a remei en alguns casos potser podria mostrar sa acció, però l'abús d'actualitat és fill de la ignorància de tot *curandero*; puix amb l'avenç científic de tots els ordres de l'art de guarir, les sangs nomenades brutes corresponen a un estat d'infecció i serà un camí planer el compendre que la desinfecció de la sang, i encara millor, l'auxili donat a la sang per a que pugui vèncer en la lluita contra els gèrmens de malaltia, serà el procediment curatiu més

encertat, i per això res menys favorable que l'aiguarràs; el mateix pot passar en les ferides de l'unglot, que per una imprudència es pot confiar en la cicatrització per l'aiguarràs, però el seny ens diu: «Tota ferida de l'unglot deu desbridar-se amb la ronyeta i fins amb el bisturí, deixeu-se de la temor de fer mal, són ferides que com més obertes més fàcils de guarir, perquè, un cop netejades i regularitzades, un antisèptic potent (Aigua oxigenada, Solució de cianur hidrargíric, Chlorazéne, etc.) el guarirà sempre que la servin a cobert de l'aire i de pols.

El capítol de les coixerres és llarguíssim i n'hi ha prou en dir que l'aiguarràs és contrari en absolut a les degudes a cops de sang, siguin acompanyats de pixament espès o sanguinós o no mostrin més que una coixera per paràlisi—¡quants caps de bestiar s'han hagut de sacrificar per l'ús abusiu de l'aiguarràs!—i pensar que una senzilla aplicació d'aigua clara sots forma de ruixat, raig, mantá mullada, els cura a tots.

Altre procediment, que sens raó se'ns ha ficat dintre nostra casa, és el dels gitanos andalusos que amb una clau de ferrer realitzen unes picadures fondes en l'arcada del paladar quan el paladar està ple, està botit, quasi surt del nivell de les dents, i com que les picadures fan sagnar, el paladar s'estov, es desinfla i es guareix per poques hores, puix que els casos de mitjana intensitat torna a botir-se perquè segueixen ses causes originals, uns cops és l'erupció de dents i caixals i altres cops és una indigestió (reconada) la que té la culpa d'aquest síndrome, i llavors en comptes del procediment bàrbar de punxar el sostre del paladar, ens valdrà més rentar la boca amb colutoris calmants (aigua i vinagre amb mel batuda) dues o tres vegades al dia, i si el botiment no es deu a la dentadura, podem purgar-lo (mig quilo de sulfat de sosa desfet en l'aigua), que després haurem la ferma seguretat d'haver guarit l'animal.

El darrer procediment que ho cura tot és la *sangria*; com el recurs suprem després de l'aiguarràs, de les potingues, de les oracions dites per un que tigui *gràcia*, s'usa pel ramader curandero la sangria, que és l'acte de sagnar la vena del coll d'un animal; després de feta l'operació s'acostuma quedar-se joiós el sagnador, perquè ha sabut trobar la vena i li ha tret una sang molt negra (¡és sang venosa!) sens que li tregui ni gens ni mica de vanitat malversada el que es mori l'animal. L'acte de sagnar és la medicina *in extremis* en els països ramaders, i mantes vegades valdria més no ho fessin, puix la niciesa dels curanderos és tan grossa que per la sangria han favorescut la profusió del Carbó, del Bajol o Malegas, del Mal Roig, etc., puix trobant-se infectada la sang, en ésser llençada, tornen a sembrar milers i milions de gèrmens mortífer i el bestiar que restava lluny del sagnat, se n'encomana, i d'aquí vénen els paorosos estralls en els remats de la nostra pagesia: per curanderisme.

C. R. DANÉS I CASABOSCH

Tècnic clínic dels Serveis de Ramaderia

La maquinària agrícola deu tenir-se neta i ben conservada, el seu pitjor enemic és el rovell.

L'extracció de l'oli del granet de raïm

AQUESTA indústria és gairebé desconeguda a Catalunya, malgrat la considerable producció de granet i la facilitat d'implantació. En altres països, França i Itàlia principalment, és, en canvi, coneguda des de fa molt temps. A Itàlia, per exemple, existia ja en el segle XII i l'oli obtingut era emprat com a combustible, car dona una flama molt clara i inodora. Avui aquest oli és rectificat, i, barrejat amb el d'oliva, es ven com a comestible i per a la fabricació de sabons de primera qualitat.

La producció mitjana catalana de vi és d'uns sis milions d'hectòlitres que corresponen a uns 75 milions de quintans mètrics de raïm; suposant que cada 100 quilos de raïm donguin 25 de brisa, un quintà de raïm dona per terme mig (xifra més baixa), uns 3 quilos de granet; la producció catalana de granet serà, doncs, de vint-i-dos milions i mig de quilos.

El granet conté del 10 al 12 per cent d'oli; comptant que sol se'n pugués extraure un 8 per cent, Catalunya podria produir 1.800.000 quilos d'oli de granet aprofitable per a l'alimentació o per a la fabricació de sabons.

Considerant la importància d'aquesta indústria, que resulta evident de les xifres que acabem de donar, volem exposar a continuació les seves característiques principals.

Tres són les operacions fonamentals que han de realitzar-se: separació del granet de la brisa, conservació del granet, i extracció de l'oli. Breument les estudiarem.

Separació del granet. — Abans es creia que influïa en la riquesa en l'oli del granet, que aquest hagués estat en contacte amb el most durant la fermentació, o amb la brisa durant la destil·lació en la facina.

Les experiències que s'han anat fent demostren d'una manera general que ni la fermentació ni la destil·lació perjudiquen el rendiment. Per tant el moment més oportú per a fer la separació del granet és quan la brisa surt de la facina.

Com que la brisa surt mullada, és necessari primer que tot, assecar-la. Això perquè facilita la separació del granet, que és difícilíssima amb brisa mullada i perquè, demés, s'evita qualsevol mena de fermentació.

Per a la dessecació al nostre país s'usa correntment estendre la brisa en una era ben exposada a migdia, en capes d'uns deu centímetres de gruix, remenant un parell de vegades en les 24 hores a l'objecte de facilitar l'acció del sol.

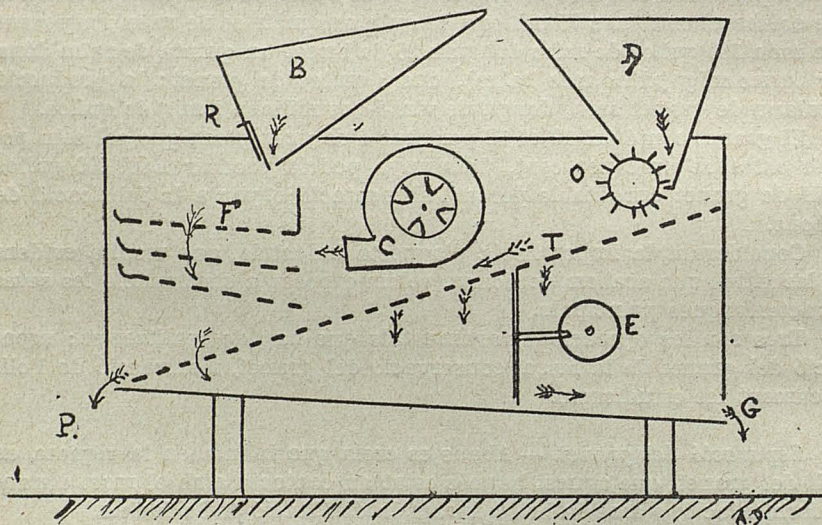
Amb aquest sistema s'obté una brisa bastant seca, però no sempre resulta aplicable perquè ultra demanar molt d'espai no sempre disponible, és lent i de vegades insegur si es presenten dies núvols.

El procediment més recomanable, i ja emprat en les facines estrangeres, és el de la dessecació per mitjà d'aire recalentat aprofitant la calor dels conductes de fum de la caldera de vapor. Aquests secadors solen ésser barats d'adquisició i d'ús, i els aventatges que presenten són considerables, car treballen en tot temps, no demanen gaire espai, aprofiten

una calor que es perdria, deixen la brisa al grau de sequedat que és més convenient per a facilitar la separació.

En les facines catalanes que practiquen la separació, s'emplea un cedàs, més o menys gran i complicat, que amb un moviment de vaivé, deixa passar el granet *solt* que està en la brisa, junt amb pols i residus de palla, etc. El rendiment que s'obté és petit i la separació molt incompleta, car el granet que està adherit a la brisa o apresonat per ella, no es separa.

Per a que la separació resulti millor cal primer disgregar la brisa a l'objecte de desenganxar el granet i per a que el granet estigui net, és necessari després d'haver-lo passat pel cedàs, sotmetre'l a una corrent d'aire forta produïda per un ventilador, la qual s'endurà les impureses.



Màquina separadora del granet

Segons referències d'experiments fets a Itàlia, existeix en el comerç una separadora—netejadora que efectua les operacions que acabem d'esmentar, d'una manera satisfactòria. Aquesta màquina, molt senzilla, és construïda per la casa Fratelli Barbieri, carrer Paolo Ferrari, 16, a Mòdena.

En la figura es veu esquemàticament la constitució de l'aparell. El funcionament és el següent: en la tremuja A es tira la brisa, que és enèrgicament disgregada pel cilindre dentat O, el qual la fa passar per entre les dents d'una pinta situada paral·lelament a l'eix del cilindre. La brisa desfeta, passa al cedàs T (animat per un moviment oscil·latori que li és comunicat per l'excèntrica E) i va baixant lentament per a sortir per l'obertura P. Mentre la brisa va descendent, el granet va caient pels forats del cedàs, tal com ho indiquen les fletxes, i surt per G.

Després d'haver fet la separació de tot el granet, se n'ha de fer la neteja. Aleshores es recull el granet caigut en G i es tira en la tremuja B, de la qual passa als cedassos F (la caiguda és regulada mitjançant el

regulador R), on és sotmès a una violent corrent d'aire produïda pel ventilador C, que arrossega la pols, els trossos de pallofa, etc., que són menys pesants que el granet. El granet segueix el camí marcat per les fletxes i torna a sortir per G.

El cost d'aquest aparell, donada la senzillesa de construcció no pot ésser gaire elevat. La casa fabrica varis tipus, des d'un rendiment de 10 quintans fins a 80. Aquest últim necessita un motor de 2 cavalls.

Conservació del granet. Un cop separat i netejat el granet, s'ha de conservar en un lloc sec i posat en capes d'uns 15 centímetres de gruix per a que acabi de secar-se i per a evitar fermentacions, remenant-lo de tant en tant. Si es conserva sense aquestes precaucions, les fermentacions, que inevitablement es determinen, provoquen l'oxidació i enranciament de l'oli.

El color d'un granet ben conservat és vermellós si procedeix d'un vi brisat, i gris, si de vi verge; mai el seu color ha d'ésser fosc, ço que indica que ha estat mal conservat. En aquest cas té també una olor desagradable. Si la conservació ha estat ben feta, no té cap olor.

Mètodes d'extracció d'oli. Hi han dos mètodes d'extracció de l'oli del granet: per pressió i per dissolvents. En un i altre cas el granet ha d'ésser triturat prèviament, ço que s'obté amb aparells apropiats que poden ésser de cilindre (una espècie de trepitjadores Mabile pels raïms) o de rodets (com en els molins d'oli).

Extracció per pressió. El granet triturat s'humiteja amb el 25 per cent del seu pes en aigua i s'escalfa en una caldera de doble fons a uns 50-58 graus de temperatura. La pasta resultant es premsa a unes 400 atmòsferes en premsa hidràulica.

L'oli que s'obté és molt bo, però el rendiment és bastant baix, quedant molt oli en la pasta. No obstant a Itàlia aquest procediment és emprat i resulta beneficiós.

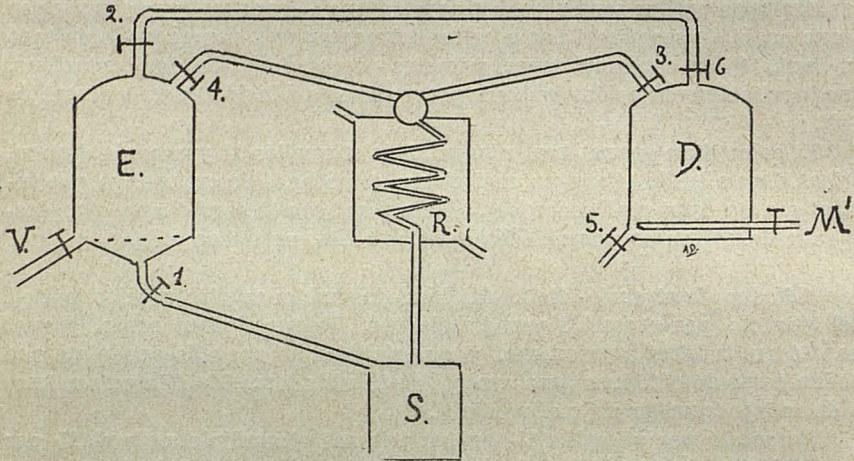
Com es veu, l'extracció és molt semblant a la de l'oli de l'oliva.

Extracció per dissolvents. Amb aquest sistema el rendiment en oli és molt més elevat, però la qualitat inferior, de manera que no pot emprar-se directament en l'alimentació. Per a fer comestible l'oli obtingut amb dissolvents cal abans refinar-lo. Si no es vol refinar pot emprar-se en la fabricació de sabons. Aquest procediment està fundat en la propietat que té l'oli de dissoldre's en certs líquids com el sulfur de carbó, la benzina, el tetraclorur de carbó, etc.

L'extracció es fa de la manera següent: (vegi's la figura que representa esquemàticament l'aparell Deiss d'extracció per mitjà del sulfur de carbó.)

El granet triturat es posa en el dipòsit E anomenat *extractor*. Per mitjà d'una bomba, el sulfur de carbó, contingut en un dipòsit inferior S, s'injecta pel fons en l'extractor fins a omplir-lo. El sulfur es deixa en contacte amb el granet per a que tingui temps de dissoldre l'oli que aquest conté. Un cop això fet, es torna novament a injectar sulfur de carbó i s'obra l'aixeta núm. 2. El sulfur que entra per sota, empeny el que està en l'extractor E carregat d'oli i l'envia al *destil·lador* D. Allí per mitjà

del serpentí M, s'escalfa la barreja de sulfur i d'oli. Quan la temperatura ha arribat a cert grau, el sulfur es volatiliza, passa per l'aixeta número 3 i va al refrigerant R, on es condensa, i cau de nou en el dipòsit S, d'on havia sortit. Quan la major part del sulfur ha estat separat, aleshores s'ha d'injectar vapor—que entra per un altre serpentí situat en el fons del destil·lador i que no apareix en el dibuix—el qual vapor arrossega les restes de sulfur i les porta igualment al refrigerant i després al dipòsit S. L'oli que queda es fa sortir per l'aixeta núm. 5.



Aparell Deiss

Hem dit que quan el contacte del sulfur amb el granet és suficient, es torna a injectar sulfur pel fons de l'extractor per enviar-lo al destil·lador.

Aquesta injecció s'ha de continuar fins a que el sulfur no dissolgui més oli. Quan això s'ha obtingut, s'obra l'aixeta núm. 1, i es deixa escol·lar en el dipòsit S el sulfur contingut en l'extractor. Aleshores, com que el granet quedarà mullat amb sulfur que no convé perdre, es recupera tancant les aixetes núms 1 i 2 i obrint la núm. 4 i la V. Per V s'injecta vapor que volatiliza el sulfur que impregna el granet i se l'endú al refrigerant i d'aquesta a S.

Per una obertura lateral es descarrega l'extractor i es comença de nou l'operació. En general per cada destil·ladora, hi solen haver dos extractors.

El procediment que brevíssimament acabem de descriure és el mateix que s'usa en les actuals fàbriques d'extracció de l'oli de la sansa de l'oliva per mitjà del sulfur de carbó.

ALBERT DANEO

Enginyer Agrícola

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

COMENTARIS

L'extensió del cooperativisme

Decididament està alcançant un enorme radi d'acció el cooperativisme, segons és de veure en les publicacions que registren aqueix moviment de l'economia mundial.

Una estadística danesa dona compte de que a Dinamarca hi han 1210 lleteries cooperatives. En 1920, l'import de la llet venuda en llurs establiments assoleix la xifra de 916 milions de francs.

Al mateix país hi ha també 46 escorxadors cooperatius. Les cooperatives exportadores d'ous han fet darrerament un balanç de 28 milions de francs.

La venda d'alfals en comú

A Bellvís, la major part dels agricultors, s'entén dels agricultors conscients i progressius, estan agrupats en dues societats agrícoles: el Sindicat Agrícola i el Foment Agrícola. No són dues agrupacions partidistes; no es fan la competència; ambdues tenen traçada la seva trajectoria i a ella encaminen els seus esforços per tal de millorar les condicions morals i econòmiques dels seus associats i adinerar més bé sos fruits.

Ambdues treballen. El Sindicat, entre altres coses, ha adquirit una excellent màquina de batre, abaratint així el cost d'aquesta feina. El Foment adquirí fa dos anys uns vagons de propietat, en aquells moments anguniosos en què les companyies ferroviàries no tenien vagons i no podien facilitar-ne als exportadors.

Aleshores foren molts els compradors d'alfals que es vegeren forçats a proporcionar-se vagons de propietat per a poder servir les demandes.

El Foment decidí també posseir vagons propis per a poder competir amb els negociants. Volgüent remetre alfals a l'exportació lliurant-se dels especuladors, havia de lluitar amb iguals aventatges i adquirí vagons.

De l'alfals dels socis venut el primer any, liquidaren amb 12,000 pesetes de guany; del que guanyà el segon, en quedaren 19,000.

Aqueixes dades són molt eloqüents. Es veu el respectable marge de benefici que resta a favor dels associats, tant que n'hi ha part per a amortitzar els vagons compraes i per a millorar el preu de l'alfals, abonant un sobrepuig als socis del Sindicat.

Això és saber-se manejar.

Cap a l'escudellòmetre

En Rusiñol està d'enhorabona. Aquella teoria d'implantar un aparell batejat amb el nom d'escudellòmetre al Tibidabo, el qual permetés conduir a domicili raccions d'escudella, i altres enginys per a simplificar el servei domèstic, sembla que està en vies de realització, si ens atenem a ço que deixa entendre aquesta notícia que llegim en un diari:

«Se prepara en la nació vecina un concurso de aparátos para facilitar los quehaceres de la vida doméstica, concediéndose en premios 17,000

francos para los mejores aparatos de calefacción, barrido, lavado, y cocina. El fin perseguido es simplifiacr los trabajos del hogar.»

Qui sap Mare de Déu! De més verdes en maduren.

Qui ho havia de dir de certes fantasies de Juli Verne que s'haguessin de traduir en concrets experiments. I convinguem en què la pensada dels francesos és altament humanitària. Perquè, senyors, això del servei domèstic està posant-se d'una manera, que aviat no podrà anar ni amb rodes.

I això que diu que a tot arreu està pitjor que aquí!

Les dietes dels diputats i la llagosta

Llegim:

«Desde Membrilla (Ciudad Real) se ha cursado el siguiente y significativo telegrama al presidente del Consejo de diputados:

«Vemos con tristeza, dice, no pueda presupuestarse un millón de pesetas para extinción langosta que nos arruina, mientras Congreso aumenta tres millones para dietas diputados.

Protestamos indignados contra ilegal acuerdo que se traduce en país que paga.»

Els de Membrilla no més pregunen per ells, car una nota publicada en la premsa de Saragossa diu que les pèrdues ocasionades per la llagosta així com les quantitats invertides per a la seva extinció alcancen les següents xifres:

«En Zaragoza: cantidades invertidas en la extinción por el Consejo de Fomento, 51,000 pesetas.

Diputación, 50,000

Valor del material facilitado por el Estado (gasolina i trochos de cinc), 47,000.

Facilitado por entidades particulares, 35,000

Prestación personal de los pueblos, 271,000.

Total, 454,000 pesetas.

Pérdidas causadas por la langosta:

Viñedos, cultivos de regadío y varios, 1.400,000.

Total, 1.854,000 pesetas.

En Huesca: Anualmente exporta a Cataluña esta provincia unas 35,000 toneladas de trigo. Este año no llegan a 2,000 toneladas y se han gastado 150,000 pesetas para la extinción de la plaga. Los daños causados en esta provincia ascienden a dos milloneq de pesetas.»

Referent a les dietes, té singulars aspectes la qüestió. Tots els que se les hauran votades deu ésser per un *modus vivendi*, una indemnització pel temps que van a perdre, si és que no l'aprofiten per altre cantó.

I millor que res... tant de bo que s'enfadessin i no volguessin tornar-hi al Congrés! Que es perdria tan poca cosa!

Mou-te, vinicultor!

Estros a punt, maduració a terme i personal disposat, si vols fer més ví, bon ví i vi car, sols et calen tres coses senzillíssimes, a saber:

1.^a Netedat.

2.^a Rapidesa.

3.^a Atenció.

La primera significarà el màxim profit del fruit i un estat sanitos de la verema deslliurada de falsos ferments.

La segona permetrà que operis amb un mínim de contacte d'aire, que evitarà oxidacions i evaporacions pertorbadores.

La tercera vindrà a mostrar-te l'oportunitat de tota operació i la forma de conduir-la per a economitzar temps i diners.

Netadat, rapidesa i atenció, informen l'ànima de la enologia; més així com els enemics de l'ànima són tres en l'ordre espiritual, tres són també els enemics de l'ànima en l'ordre enològic: brutícia, lentitud i deixadesa.

I pensa, vinicultor, que aquestes tres nafres s'enclouen en el vici dominant: *Rutina*.

Deslliura-te'n i no trigaràs a tocar-ne els òptims resultats.

Com se sembren les patates

La solanàcea d'origen americà, primerament importada a Espanya pels jesuïtes i cultivada i propagada per Parmentier després, sembla que reclama atenció en l'hora de sembrar-la.

Prefereixen uns enterrar el tubèrcol sencer; altres, sols admeten la sembra amb fragmentacions. Depèn, és clar, de la condició del terreny, car si és molt humit, reclamarà la prudència que empleem més superfície germinativa que puguin esmenar la pèrdua que ocasiona la podridura.

Maisonneuve ha estudiat amb èxit la sembra amb petites fragmentacions. Talla i desprècia un terç del tubèrcol en llur base i fracciona en sis o vuit trossos el remanent; tants trossos com ulls. Igual mètode ha seguit Zavitz amb immillorables resultats que el següent estat demostra:

Plantacions a centímetres amb patates senceres

Cms. $\underbrace{50 \times 40}_{5}$, $\underbrace{50 \times 50}_{4}$ i $\underbrace{50 \times 60}_{3}$ donaren tubèrculs per metre quadrat

Patates fragmentades

Fragments de 10 grams	Fragments de 20 grams	Fragments de 30 grams
$\underbrace{50 \times 14}_{14}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 20}_{10}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 25}_{8}$ c/ms tubèrculs
$\underbrace{50 \times 18}_{12}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 30}_{7}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 33}_{6}$ c/ms tubèrculs
$\underbrace{50 \times 25}_{8}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 40}_{5}$ c/ms tubèrculs	$\underbrace{50 \times 50}_{4}$ c/ms tubèrculs

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Després del marasme experimentat en l'exportació i que influí en els mercats interiors paralitzant els ajustos, ha vingut a mostrar-se un petit retrocés en els preus, retrocés que si de moment no representa una disminució sensible, vé en canvi, a assenyalar la temença que en anteriors informacions comentàvem i argüïem de que l'alça de valor no era gens probable, al menys en augments valuables.

Dues argumentacions són les que es presenten com raonadores de la baixa: l'estat de la collita i la manca d'estiva. Valdrà bé la pena de considerar els dos factors.

Moltíssim és el fruit que queda per tallar, però podrem judicar per les veremes fins ara entrades del resultat de les vinents. Les mostres no són, de bon tros, encoratjadors. Qualques vinyats, que per l'aspecte vegetatiu semblaven ben raïmats, han fallat en quantitat, sense que les qualitats surpassin la normal. Se'ns parla—escrivim sobre impressions de persones cultes i serioses—de reduccions de més d'un vint per cent; un acabalat propietari del camp de Tarragona ens assegurava que fins el vint-i-cinc per cent s'excursava la producció en terres poc enriquides amb adobs. I si parem esment que l'abstenció dels vinyaters en fertilitzar llurs vinyes fou imposada per les circumstàncies poc favorables; i considerant, demés, que és força general l'abstenció, no erà exagerat creure que en terres fluixes i en vinyes fadigades, el fruit haurà quedat bé massa minvat. Diguem, doncs, que les primeres mostres de setembre vénen, no sols sense excés, sinó fins escassejant; tot augura una collita dessota de la normal.

I si la collita minva i les disponibilitats de l'any 1921 no són gota extremoses, quina manca d'estiva és la que retireuen? Podrà algú sentir la necessitat de fusta, però la generalitat de collites, les quantitats globals de vi dels quals han anat d'any en any disminuint, tenen estros per a embotar tot el most que enguany entrin. Passant revista ràpida als grans cellers de la propietat i de les cooperatives vinícoles, veurem lloc sobrat fins pel cas d'haver-se presentat anyada plena.

Fallen, doncs, les argumentacions; tant l'optimista de molt bona anyada, com la pessimista de manca o escassés d'estiva.

Persisteix en canvi la raó de manca d'embarc franc que coincideix amb la depreciació dels francs i l'exportació que el resum de collita mundial desperta entre els comerciants, que si bé no auguren sobreproducció, no treuen l'entrellat d'un estat financer insegur, ço que els decideix a una prudència i abstenció molt justificables, ja que el comerç francès tampoc ens senyala orientació o tendència.

Val a creure, per tant, que la situació de marasme i consegüent petita baixa, més semblen circumstancials que definitives, perquè les bases articulades en el tractat comercial amb França tenen vigència per a portar-nos a reclamar o induir-nos a correspondre a tal conducta abstencionista. Pensem, però, que no seran tan grasses les vaques que els comerciants estrangers no s'hagin de decidir a acudir-nos amb més franques sollicituds.

Ara, poca transacció i canvis devés el 50 per 100, no són, veritablement per a prometre'ns una sobtada millora que, a nostre entendre, no començarà a produir-se fins que els vins, trاسبalsats, acusin, demés del resum collit, les qualitats negociables.

La baixa lleu, car no arriba al ral grau hectòlitre, sols representa la interinitat espectant; qui la prengui amb desesperança, arrisca la inoportuna venda del vi vell que, naturalment, podrà influir en el nou. Consells? Cap. Quiscun, segons llur capacitat de resistència.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Els tenedors d'oli s'espanten; tenen por a la baixa i precipitadament ofereixen llurs existències; el comprador que sempre *està al tantò*, com diuen a Reus, procura comprar el més barato possible aprofitant-se, tot el que pot de les ganes de vendre dels altres.

Els de Borges, sembla que siguin els que tenen més ganes de vendre; quan els pagaven 34 i 35 rals, estaven fermes, no volien vendre; ara que cada dia els volen pagar menys, sembla que tenen més ganes de desfer-se'n.

Igualment el passa als de la Ribera d'Ebre i d'Aragó; i porten els sus olis a malvendre en els mercats compradors.

Molts volen pintar la qüestió oleícola més greu de lo què és i creuen c diuen que l'oli baixarà més, però això no pot afirmar-se; el què passa és que els compradors estan parats i no compren, perquè els és difícil col·locar l'oli a França i Itàlia per lo desapreciada que es troba la seva moneda; en els mercats americans tampoc s'hi fa gran cosa, puix degut a la vaga dels litògrafs de llauna, no poden envassar els olis que allí es destinarien; per altra part els fabricants de conserva de peix no poden treballar perquè en aquests últims dies no hi ha hagut pesca; i resumint, no són res més que aquestes tres coses la causa de l'atur de compres; si una d'aquestes variés un poc, en sentit favorable, segurament que es tornaria a treballar, i més als preus a què ara estem.

Cal tenir en compte que s'atansa la nova collita i si tardem massa a vendre, potser si que es podrien perjudicar els tenedors més de lo que fins ara els toca rebre, per això que cal estudiar el moment i vendre; cal advertir que d'aquí a la nova campanya, l'oli poc pujarà, però podria baixar molt, majorment si les coses no s'arreglessen tal com voldriem.

Que pensin els tenedors d'oli, que els estrangers, tant comerciants, com consumidors, no fan les compres amb la intensitat que les circumstàncies demanden, s'abstenen de comprar, puix saben que dins d'un mes podran comprar oli nou i deixar de banda l'oli vell i creuen que el faran més barat i que sens dubte serà més bo.

La collita es presenta relativament bé per tot Catalunya, inclús al Camp de Tarragona, on la mosca començava a picar; les fresques passades han fet que no prengué increment. Per tant la collita pinta re-

gular; tindrem bona collita i de bona qualitat, lo qual farà que els olis siguin bons, com fa anys que no s'han obtingut.

A l'Aragó, també tenen oliva; la seva qualitat també és boníssima; això farà que podran obtenir el seu característic tipus tan cercat pels bons oliaires italians i francesos.

No es queden enrera els de Toledo, que, encara que tenen bastant oli vell, tindran una mitjana collita.

L'Andalusia donarà així mateix una bona collita.

Per Espanya es presenta un any abundant i per fora no serà mal; cinematogràficament donarem compte de com està per allí.

A França tidran bastant oli, dins la seva petita zona olivícola.

A Itàlia també la tenen abundant. Al Nord o sigui La Liguria, tenen bastant fruit els arbres. No en tenen menos a l'Ubria i la Toscana i allà on tenen una forta collita és a Bari, que és on es fan el olis aromàtics, per l'istil dels que a Borges fan al principi, encara que més fins d'aroma i de gust. A la Calàbria, que amb la qualitat es pot comparar amb Andalusia, tenen força oli.

Més la collita tant de França com d'Itàlia, en res ens pot fer por, puix la seva producció no arriba a cobrir les seves necessitats interiors, si sols gastessen olis d'oliva, però com fan molt ús del de llavors, es pot comparar l'exportació al consum que es fa d'aquests olis.

Lo més perillós és Túnis i la Turquia Asiàtica, puix allí hi ha una mitja collita, però cal tenir en compte que la passada va ésser molt grossa i hi va haver un sobrant considerable d'oli fet a la *indígena* (que per ells vol dir, maixants, com nosaltres referint-nos als dolents en diem *corrents* o *llampants*), i per lo tant com enguany hi ha menos primera matèria, tota la collita es treballarà a la *Europea* (que diuen quan treballen bé), per lo tant tot serà oli exportable i pel consum interior s'hi destinarà l'oli fet a la indígena.

Resumint: podem dir que ens trobem davant una collita mundial, per lo tant serà any d'anar l'oli barat, a no ésser que el franc millorés de canvi, i d'aquesta única esperança no ens en podem fiar gaire.

No obstant creiem que degut a la bona qualitat dels nostres olis, que si els posem als mercats estrangers, tindran bona sortida, sempre que les nostres pretensions es puguin parangonar amb les dels altres punts productors.

Com a preus, podem dir que avui a Marsella rarament es troba una oferta d'un bon Borges si no és a la base de 410 a 420 francs, a Itàlia paguen cinc o deu francs més per cent quilos.

A Borges s'han fet operacions que han oscil·lat entre 29 i 31 rals el quartà de 3,900 quilos, havent-hi ofertes en abundància, lo qual fa que els compradors facin el desmenjat.

A Casp s'han pagat entre 27 i 28 pessetes els quinze quilos.

A Alcañiz s'han fet Aragons de qualitat discreta, de 28 a 30 pessetes.

Tot sobre vagó procedència.

LISINI ANDREU

L'unió fa la força: agricultors associeu-vos a un Sindicat Agrícola.

NOTICIARI

L'interessant treball del Sr. Lluís Saez Fernz Casariego, publicat en els dos darrers números d'AGRICULTURA, ha estat editat en un fullet, que el Centre d'Estacions Experimentals d'Adobs (Corts, 540, primer) entregara gratuïtament a tota persona que s'interessi pel conreu de la patata, i així tindrà rectificades algunes dades que allí aparegueren equivocades.

— *El vinent Congrés internacional de Geologia* es celebrarà en part a Barcelona l'any 1925.

Coincidirà amb l'Exposició d'Indústries Elèctriques, per la qual cosa és d'esperar serà un èxit per al Congrés, així com també contribuirà a donar una transcendència a l'Exposició de Barcelona, ja que a la capital de Catalunya s'hi celebraran algunes sessions i serà el centre de les expedicions científiques que s'organitzaran als Pirineus; als llits de les sals potàssiques de Súria i Cardona, Montserrat, Balears, etc., les quals han demostrat especial interès a conèixer geòlegs de les diverses nacionalitats congregades enguany a Brusselles.

— *El Sindicat Agrícola del Partit d'Olot* ha adreçat un telegrama al ministre de Foment sollicitant que es declari lliure l'entrada de bestiar.

— *Es celebrarà un Congrés Oleícola a Marrakesch*. Els congressistes sortiran de Marsella el dia 5 de novembre per a començar les tasques el dia 11.

Ha estat nomenat president de dit Congrés el Senador C. Deberse.

En Isidor Aguiló hi desenrotllarà el tema: Situació oleícola actual d'Espanya.

— *El Sindicat Agrícola de Boadilla*, de la Federació de Ciutat Rodrigo, ha adquirit 403 hectàres de terra, les quals ha dividit en 32 lots per a repartir entre els seus associats.

— *Les comarques productores de garrofes* diuen el bon aspecte que presenta la collita, però, temen fonamentadament que no valdran cap quarto els fruits, degut a la competència de la que s'importa de Portugal, Xipre i Austràlia, i diu que ja es comença a conèixer la substitució de la tracció animal per la mecànica.

— *A la Bisbal del Penedès*, aprofitant l'avinentesa de la festa major, s'han inaugurat les obres al Sindicat Agrícola.

— *L'estació Olivarera de Tortosa*. En els pressupostos aprovats darrerament per les Cambres legislatives s'intentà suprimir la consignació destinada a l'Estació olivarera de Tortosa, en virtut de lo qual i ponderant la importància de dita Estació, s'han adreçat expressius telegrames al Ministre de Foment.

— *El Consell Provincial de Foment de Girona* ha acordat celebrar concursos de gallines durant els mesos de novembre i desembre en les poblacions següents: Girona, Puigcerdà, Olot, Santa Coloma de Farnés, Figueres i Torroella de Montgrí, proposant-se premiar tipus de gallina del país únicament.

— *Essent varis els pobles de l'Alt Empordà* que han demanat llavor de pins al Consell de Foment Gironí, aquest ha enviat als senyors Font i de Puig per tal que donguin conferències i instruccions pel bon èxit de la repoblació forestal.

— *Els agricultors de la regió valenciana* reunits en Assemblea, han acordat demanar al Govern l'equiparació en les tarifes ferroviàries de l'arros amb el blat; la supressió de l'impost de transports marítims per a l'arros amb arreglo a la llei de reforma tributària, que els vapors de la Trasatlàntica fondegin a València d'anada i tornada d'Amèrica, i que s'ordeni a les juntes de Sanitat dels ports espanyols singularment als de València i Tarragona que no permetin l'exportació d'arròs humit a la Unió Agrícola Arrossera.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Firmada pel Cap dels serveis de Ramaderia D. M. Rossell i Vilà, i 31 Sindicats Agrícoles de tots els indrets de Catalunya, ha estat adreçada al Ministre de Foment una raonada instància demanant la lliure entrada del bestiar procedent de Suïssa.

A propòsit del projectat viatge dels vaquers i ramaders catalans a Suïssa, el senador per Tarragona D. Josep Elias de Molins, així com altres personalitats polítiques i agràries, han interessat del President del Consell de Ministres i Ministres de Foment i d'Hisenda que accedeixi a la petició formulada pels Sindicats Agrícoles de permetre l'entrada de bestiar suís.

Elements prestigiosos de Tremp han acudit al Servei d'Acció Social Agrària per tal d'informar-se i començar els treballs encaminats a la constitució d'una entitat per a la construcció d'un Molí d'oli Cooperatiu.

El Cap de l'esmentat Servei ha confeccionat l'oportú expedient de modificació del Reglament del Sindicat Agrícola i C. R. de Bellpuig, que dintre pocs dies serà presentat al Govern Civil d'aquesta província.

Ha visitat al Sr. Rendé una comissió del Sindicat Agrícola «Lo Llobregat», de Prat de Llobregat, per a resoldre alguns assumptes pendents.

La Secció d'aprofitament de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà ha celebrat una Assemblea General extraordinària presidida pel Sr. Rendé, que n'és son President.

El Govern suís, per mediació del seu Consolat a Barcelona, ha enviat als Serveis de Ramaderia la nota de preus a què es cotitza com a terme mig el bestiar de raça schwitz.

Vedelles de 9 a 16 mesos, 550 francs suïssos; id. de 1 a 2 anys, 600 a 800 id., id.; Vaques, cobertes, 1,200 id., id.; Toros de 1 a 2 anys, 1,200.

La Secció d'Arbres Fruïters ha visitat els pobles de Cambrils i Montroig, per a inspeccionar la marxa dels treballs de lluita contra la mosca de l'oliva per medi del sistema Lotrionte i Berlesse, la qual direcció tècnica té encomanat aquest Servei.

Ha començat a recollir mostres de garrofes per a fer la col·lecció de

les varietats catalanes i mallorquines; està estudiant la causa de la caiguda prematura de les fulles dels ametllers de la comarca de Valls, i ha contestat consultes de Sant Quintí de Mediona, sobre màquines trencadores d'ametlles; i de Barcelona, sobre conreu del presseguer.

Demés està organitzant una campanya d'esporga de l'ametller a les províncies de Tarragona i Lleyda.

S'ha celebrat un curset de divulgació a Borges Blanques d'Urgell, amb molt èxit, havent-se les conferències subjectat al següent programa:

Dia 15 d'agost: Conferència preparatòria, pel Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.

Dia 19 i 20.—Tema: «Engreix de bestiar porquí», pel cap dels Serveis de Ramaderia, M. Rossell i Vilà.

Dies 21, 22 i 23.—Tema: «Conreus de terra campa» (cereals i farratges), per l'ajudant del Servei, En Josep Camps.

Dies 24, 25 i 26.—Tema: «Oliveres i ametllers», per l'ajudant del Servei d'Arbres Fruïters, En Joan Salom.

Dia 27.—Tema: «Alimentació humana» pel Director dels Serveis Tècnics D. Jaume Raventós.

Dies 28 i 29.—Tema: «Vinya i vi» per l'ajudant dels Serveis, Erasme M.^a d'Ymbert.

S'ha celebrat a Santa Coloma de Queralt un concurs de bestiar llaner per al qual s'oferien 4,675 pessetes de premis.

Aquest concurs despertà molt interès, segons es demostrà amb l'assistència de remats de pobles molt llunyans.

En general, la qualitat de bestiar era millor que la presentada en el concurs passat que es celebrà a dita població, si bé no assolí el tipus perfecte desitjat que s'obtindrà mitjançant les pràctiques de selecció i alimentació abundant.

El Concurs, fou presidit per don Josep Batista, president de la Associació d'abastidors de Barcelona, formant també part del Jurat D. C. Ramon Danès i don M. Rossell i Vilà. Aquest últim en nom del President del Jurat don Josep Batista, publicà el veredictes acompanyant-lo d'algunes consideracions respecte la millora ramadera de la Comarca.

Els propietaris que obtingueren premis, foren els següents:

175 ptes. a un marrà de don Francesc Abelló, de Guialmons; 150 pessetes a un marrà de don Ramon Balcells, de Bellprat; 150 a un marrà de don Ramon Solé, de Sta. Coloma; 125 a cada marrà propietat dels senyors don Ramon Rossell, de Montoliu, H. Estruc, d'Odena; 100 pessetes a cada marrà propietat dels senyors Joan Ferrer, de Sta. Coloma; Ramon Solé, Josep Tudó, de Bellprat; a Pau Sendra d'Esblada; 250 pessetes, a l'escamot de 60 ovelles de don Josep Termes, de Montmaneu; 150 pessetes a l'escamot de 30 ovelles de don Joaquim Bofarull, de Sta. Coloma; 125 pessetes a cada escamot d'ovelles propietat de don Antoni Vila, de Bellprat; don Pere Carol, de Cevallà; ; D. Mención Compte, de Sta. Coloma, i don Josep Capdevila, de Querol; 100 pessetes, a l'escamot d'ovelle de don Armengol Estruch, d'Odena.

Agricultors, desconfieu dels guanos especials per a tal o qual conreu.

CONSULTORI

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

M. A. Ciutat. Per la pastanaga ha d'emprar llavor de l'última collita, car la llavor vella perd fàcilment la facultat germinativa.

A l'objecte d'assegurar la germinació, convé, després de la sembra, passar un corró (un ruleu com també es diu); així el terreny s'adhereix completament a la llavor. Aquesta en efecte té, com ja sap, unes petites aletes membranoses que poden impedir el contacte perfecte amb la terra i aleshores la planteta no neix.—O. T. S.

E. G. Vilaseca. Li hem fet enviar el fullet que demana. Li agrairem que quan ens escrigui ho faci en català. Entre catalans, això és un deure; no li sembla? —A. M.

J. B. Tarragona. No sabem que existeixi cap estudi o treball detallat sobre la preparació de les panses de Dènia. No obstant podem donar-li algunes dades.

El raïm moscatell ben madur, es porta amb tota cura cap a la casa. Allí es posa en una espècie de cistells de filferro i es fica per pocs moments (la pràctica ensenya el temps que hi ha d'estar) en aigua bullent que contingui prop de un 5 per cent de lleixiu preparat, fent passar aigua a través d'una capa atapaïda formada per 5 parts de cendra i 1 de calç viva. El lleixiu, naturalment, no surt sempre de la mateixa força, i aleshores l'operari o varia la proporció que afegeix a l'aigua bullent o deixa el raïm per major temps en la solució.

Com que a còpia de repetir l'operació d'escaldat es rebaixa la força del lleixiu, cal anar-n'hi tirant.

Després d'escaldat es fa el secat, que consisteix en posar els raïms en uns canyissos al sol. Cada un o dos dies es volten els raïms fins que estiguin secs. Al cap de 5 o 6 dies això s'ha obtingut i es porten aleshores al magatzem.

El raïm secat es redueix al 25 per cent del pes primitiu.—A. M.

M. V. Valls.—Hem passat la nota a l'Administració. Pensem que ja haurà rebut contestació.

BESTIAR SUÍS

AVIS als Sindicats de Ramaderia i als Particulars i Negociants

M'encarrego de proporcionar vaques, vedelles i toros de primera i molt bones lleteres, raça Simmenthal, raça fribourgeoise (negra i blanca), com totes les demés raçes suïsses, a preus fora de tota competència

DAVID BLOCH VAN DAMME, Comerç de ramaderia. 36, Avenue de Morges - LAUSANNE

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjósissims

Espino artificial galvanitzat : Cargols
Pales : Picots : Làmpares Dietz : Bugies motor : Cadenes : Cable cobert per a electricitat ; Serres ; Calçats de goma per a pluja i neu ; Motors a gasolina

Trituradores de grans per a piensos

DESINFECTANT INSECTICIDA
de sorprenents resultats per a bestiar, estables, arbres, etc
EMPLEAT EN LA GUERRA
per a la desinfecció de les trinxeres

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES "GANS"

Contra totes les malalties contagioses dels animals domèstics
(porcs, bestiar boví, cavallar, asinal, cabres, ovelles, aviram de corral, gossos)

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

Reactius per al diagnòstic de la sífilis per la reacció de Wassermann, sota el control directe del Prof. Wassermann

Demani's preus, condicions de venda i demés detalls a

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - SEVILLA

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - BARCELONA

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

FARRATGE D'HIVERN

BERSIM

(TRIFOLIUM ALEXANDRINUM)

Recomanat per l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma i en el Congrés celebrat per la Federació Agrícola Catalano-Balear a Lleyda, ha estat experimentat en totes les regions espanyoles, donant resultats sorprenents. Ho confirmen centenars d'agricultors.

Sembrat ara, proporciona ja abundants dallades, de tardor en davant. Rendeix de 50 a 60 tones de farratge verd per hectàrea. S'adapta als secans i terres més variades. Requereix idèntics cuidados culturals que l'alfals. Constitueix un aliment més sa i nutritiu que l'alfals, apetitós per tota classe de bestiar, tant en verd com en sec. Estimula la producció de la llet. Per ésser una lleguminosa, enriqueix les terres en adobs nitrogenats, deixant-les fertilitzades per a altres cultius. Sembrat entre les rengleres dels ceps i dels friuterars i soterrat a la primavera, substitueix els fems i adobs nitrogenats. Neteja les terres de plantes parasitàries. Associat amb l'alfals, la producció de farratge no queda mai interrompuda. Es requereix per la sembra, de 28 a 30 quilos per hectàrea. Preu de la llavor, 3'50 pessetes quilo. Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revenedors.

EL CULTIVADOR MODERNO

Notariat, 2, principal. - Apartat 625

BARCELONA

Demanint-se catàlegs i preus de tota classe de llavors, blats seleccionats per a la sembra i arbres fruiters i forestals.

Replantacions forestals per contracte.

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

Costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès.

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 llibreríes.

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Teléfon 568

VITICULTORS! per a combatre el
MILDEW de la vinya, feu ús del

Polvere CAFFARO
(volvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres
ARSENIAT DE PLOM
Polvere CAFFARO a 50 % d'Arseniàt de Plom

Demaneu instruccions i preus a la
Società Elettrica ed Electrochimica Caffaro
MILÀ (Itàlia)

Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització
del sòl i extermini dels pa-
ràsits de les plantes

Per a informes dirigir-se al fabricant:
S. Di. H. Boccara et Fils
VINAROZ (Espanya)

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalices, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat
Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs
Superfosfats de calç : Escòries Thomas
Nitrat de Sosa : Sulfat Amònic : Clorur
de Potassa : Sulfat de Potassa : Sulfat
de ferro i Kainita

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA