

# 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 :: LLORENC BADELL :: JO-  
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT  
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEO :: C. R. DA-  
 NÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA  
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ  
 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. RENDÉ :: M. ROSSELL I  
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL  
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT  
 VALERÍ SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Més sobre la lluita biològica, per *August Matons*. — La fructicultura d'enguany a l'Urgell, per *R. Sala*. — L'arròs català, per *P. p.* — Decoloració dels olis, per *Lisini Andreu*. — Els concursos ramaders de la Mancomunitat, per *Samuel Navarra*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*



# ¡Vinicultors!

Per un treball pràctic és convenient que, en els trassegaments d'elaboració, adopteu l'empleo d'una bona Bomba i un bon Filtre per presentar millor els vostres vins

Bombes: Fafeur - Catalanes  
**M A R M O N I E R**

Tubs d'immersió per a bocois, aixetes, coladors, records, etc. - Tubs de goma, aspirants ratllats, blindats i llisos

Filtres "TORMO"

de una, dos, tres, quatre i cinc bateries

Material Viti-Vinicola, Productes Enològics marca ENOL  
Aparells per a anàlisis dels vins



**VICENS VILA CLOSA**  
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

Passeig de Gràcia, 88  
Direcció telegràfica: KEDEVILA  
Telèfon 1338 G.

**BARCELONA**

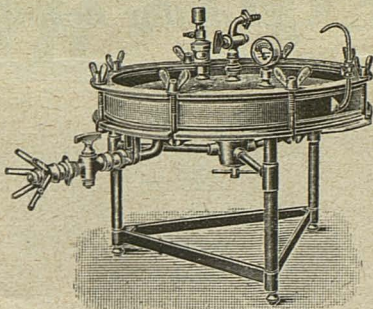
En dirigir-vos a les cases anunciadores, olteu AGRICULTURA



# Filtres "Clarif"

— Marca Registrada —

els millors  
filtres a base  
d'amiant.



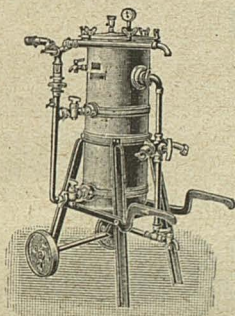
"DOMINUS" filtra i embotella

Filtres petits per a laboratoris  
filtres gegants per a grans bodegues

Amiant especial químicament pur.  
S'evita gust a teles com  
en els fitres a mànegues

El més modern en filtracions

Maquinària per a tota classe de  
**Embotellats**



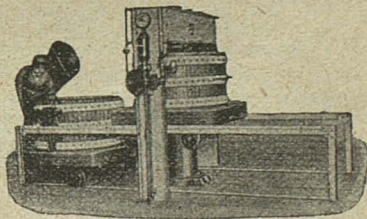
"MODERATOR"

**PREMSES** hidràuliques  
de fuset per a olis i raïms

Grans rendiments

**MALLIGANDS**

Per a graduar vins



## Robert Teschendorff

Carrer Josep A. Clavé, 3, pral. • BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



*El millor desinfectant*

# **Lysiform**

**En Bruto**

**Inofensivo y de olor agradable.**

**No Mancha**

**Para desinfección de locales, mobiliarios, cuadras, gallineros y para la agricultura. Contra parásitos, para lavar las ropas de enfermos infecciosos, especialmente tuberculosos. Para usos veterinarios y para eliminar malos olores.**

**„LYSOFORM“ Dr. Hans Rosemann, BERLIN.**

Producto elaborado por el farmacéutico Don C. Sarrias, en su Laboratorio de Barcelona, por cesión de „Lysiform“ Dr. Hans Rosemann, Berlin.

## **Instrucciones para el uso**

2 a 3 partes de „Lysiform“ en bruto per 100 partes de agua caliente.

1. Desinfección del cuarto del enfermo y otros locales, limpiando el pavimento y frotando las paredes, con un trapo húmedo.
2. Desinfección de la ropa. La ropa se lava después de haberla puesto a remojar por espacio de unas 24 horas en una solución caliente de 1 per 100. He aquí un procedimiento adoptado en virtud del dictámen facultativo en numerosos hospitales y sanatorios de tuberculosos y que se recomienda para todo hogar doméstico. Lysiform limpia por sí mismo y ahorra jabón al propio tiempo que contribuye a la conservación de la ropa.
3. Para recipientes, retretes, bidets, escupideras. Limpieza de tubes de desagüe y vertederos, de los armarios, frigoríficos y despensas. „Lysiform“ elimina todo mal olor. Los alimentos no toman el olor del „Lysiform.“
4. Exterminio de parásitos de toda especie en locales, en plantas y animales domésticos (perros, conejos, gatos, pajaros etc.) Una locion elimina el mal olor de los animales.
5. Para usos veterinarios. Lociones y compresas en casos de renilla, usagre, roña y otras afecciones de la piel en los animales domésticos. Recomendanse fricciones con una solución de 20 por 100 y luego una loción con otra solución al 5 per 100.

**Nota importante.** Para la higiene o desinfección personal y para usos clínicos y tratamiento de heridas, así como para enfermedades de la piel, debe emplearse el „Lysiform“ puro, que lo distingue la etiqueta de „La enfermera“.

*Es ven aconduït en llaunes de 1, 4  $\frac{1}{4}$  i 10 quilos*

*Representant General per a Espanya:*

**Robert Teschendorff**

*J. A. Clavé, 3, pral.  
BARCELONA*

**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: Pessefes 9 - Fora: Pessefes 10 - Estranger: Pessefes 11

Número solt: Pessefes 0'50

## Més sobre la lluita biològica

L'actuació de la Mancomunitat en els últims temps, organitzant un curs d'entomologia a càrrec del Professor Silvestri i intentant a Ulledecona, en vasta escala, l'aclimatació de l'*Opius Concolor*, paràsit de la mosca de l'oliva, ha donat actualitat i ha divulgat el concepte de lluita natural contra els insectes. Això, però, no vol dir pas que aquest concepte nou hagi estat per tots justament entès i justament apreciat; parlant amb agricultors, força cultes, hem tingut ocasió de constatar sovint que la interpretació del nou mètode de lluita no era prou exacte.

Val la pena, per això, que hi dediquem un article per esclarir alguns punt i per fixar concretament els aventatges i les possibilitats pràctiques de la lluita biològica, encara que repetim, potser, conceptes i idees expressats en articles anteriors.

Amb els mitjans de defensa fins ara emprats habitualment per l'agricultor, aquest només considerava les relacions que aquest insecte podia tenir amb altres éssers i sense parar esment en la influència, més o menys fonda, que sobre el seu desenrotllament podien exercir. Pel pagès només existia el binomi planta-flagell.

La realitat, en canvi, és ben diferent.

Sortosament no és tracta d'un binomi, sinó d'un trinomi i fins d'un polimoni, és a dir de relacions complexes entre la planta i l'insecte per un costat, i l'insecte i el seu paràsit o els seus paràsits per un altre. En aquest cas ens trobem en front de dues resistències al desenrotllament del flagell: la planta i els paràsits.

La lluita artificial ultra ésser cara, més o menys difícil i haver-se d'aplicar cada any, en no tenir presents les relacions entre l'insecte flagell i els seus paràsits, pot resultar contraproductiu, car els mitjans de destrucció emprats contra el flagell que es vol combatre, poden també



tenir eficàcia contra els seus paràsits i llavors en destruir els nostres enemics, destruïm també, i qui sap si en algunes ocasions en major proporció, els nostres amics.

El mateix passa amb els ocells, els quals si bé és veritat que mengen insectes no fan com és de suposar cap distinció entre els que són útils a l'home i els que són perjudicials. Per això els entomòlegs són, en general, més aviat pessimistes respecte a l'acció útil dels ocells en la limitació del desenrotllament dels insectes.

La lluita artificial pot, doncs, entaular-se racionalment sols que es coneix exactament la biologia de l'insecte que hom vol combatre, això és, la seva vida i les relacions que el lliguen als altres éssers, per tal com aquest coneixement permet de emprar mitjans que no perjudiquin els insectes beneficiosos. Quan el coneixement no és complet, hom corre el perill de limitar els enemics de l'insecte flagell, i per tant, assegura, en certa manera, el fort desenrotllament d'aquet en els anys successius.

Tals són els inconvenients de la lluita artificial; per sort, en la pràctica les coses van d'una altra manera, en quant, sovint és possible d'obtenir amb ella bons resultats sense que s'hagin de lamentar les doloroses conseqüències esmentades. El perill, però, subsisteix de la mateixa manera i no pot negar-se la possibilitat que la lluita artificial pugui, a la llarga, resultar perjudicial.

Els entomòlegs, per això, es decanten cap a la lluita biològica o natural en la qual hom treu partit dels enemics de l'insecte flagell.

La primera cosa a fer per implantar-la és cercar i trobar els enemics, i un cop trobats, criar-los, afavorir llur propagació, i aclimatar-los perquè puguin encarregar-se profitosament de la tasca de destrucció.

El paràsit, encara que molt eficaç i molt actiu, no arriba, però, mai a destruir totalment l'insecte que parasita. Com es comprèn, la destrucció d'aquest significaria també la seva destrucció, car desapareixent l'insecte del qual viu, li mancaria la manera d'alimentar-se. No obstant, la seva presència i la seva activitat redueixen l'insecte perjudicial a proporcions que li impedeixen que sigui causa de greus estralls.

Els problemes que es presenten en les temptatives de lluita natural són molts i molt complexes i per tant el sol fet de provar-la no garanteix l'èxit.

Per una part no tots els insectes paràsits són capaços de deturar el desenrotllament dels insectes que parasiten fins a reduir-los a proporcions no perjudicials agràriament i per això cal cercar precisament aquell insecte que tingui aquesta facultat. Els altres són tots ineficaços.

La qüestió, més greu, però, és la de l'aclimatació. Tots els éssers



necessiten certes condicions de clima, no existents a tot arreu, per viure i multiplicar-se.

La Mancomunitat ha iniciat enguany les proves de lluita natural contra la mosca de l'oliva, que els més insignes entomòlegs mundials invocaven des de fa molt temps. Fins al moment d'escriure aquestes ratlles han estat lliurats a Uldecona poc més de vuit mil *Opius concolor* procedents d'Àfrica i de cries obtingudes al laboratori. L'eficàcia de l'Opius—que és l'insecte sembrat—com a deturador del desenrotllament de la mosca, és cosa demostrada.

Cal ara veure si es podrà propagar a Catalunya on el clima és diferent de l'africà.

Aquesta és la dificultat que es presenta en l'actualitat. Així com hi han fets que fan esperar en una segura aclimatació, n'hi han d'altres que fan suposar que l'hivern relativament cru d'Uldecona serà fatal per l'Opius.

El fet, doncs, d'haver-ne sembrat un número molt elevat no garanteix la nostra temptativa.

Però, malgrat la inseguretad, era necessari fer una prova per tal com sols l'experiència pot indicar fins on arribava l'exactitud de les previsions i suposicions dels entomòlegs. Si l'èxit corona la prova, el pagès no haurà de preocupar-se més de la lluita contra la mosca. Si la temptativa fracassa, cosa que pot molt ben ésser, ens quedarà el dret de poder dir que hem fet tot el necessari per defensar-nos del més terrible flagell de l'olivera.

AUGUST MATONS

## La fructicultura d'enguany a l'Urgell

**P**EL dir general de la gent, hauríem d'afirmar en rodó que aquest any ha sigut un mal any pels pagesos fruitaires de l'Urgell. Els prunaires vengueren amb dificultat la pruna, i alguns no la pogueren vendre; d'aquest fet malestruc n'ha sortit la dita.

No hi ha res de tal cosa. L'any ha sigut bo, i s'ha esdevingut una campanya fruitera alentadora com poques altres anteriors, per a tots aquells que han sapigut entendre i veure el just significat i apreciació dels fets de la temporada.

**AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE**  
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.<sup>a</sup>-Diputació, 251-Barcelona



*Estat d'ànim en entrar a la campanya*

Els preus excepcionalment alts a què es vengué la pruna Clàudia Verda l'any passat, coneguts de tothom, empenyeren encara més la cursa, no meditada, a plantar més Clàudia Verda, cursa que fa ja uns quants anys han emprès a l'Urgell.

Erem a mig hivern que ja tots els viveristes locals de Lleyda, i fins de províncies veïnes tenien esgotades llurs existències de pruneres (ja que amb les comandes de Clàudia Verda, com que no es coneix, hi fan empassar totes les altres pruneres que ja són massa velles per quedar-se en el viver). I mentre s'esgoten les pruneres, van quedant les pomeres, pereres, cirerers, i principalment albercoquers. Es vengueren moltes pruneres, moltes centes, fins en comandes grosses, a 2'50 pessetes peu, i a casa el viverista. Es plantà en tot l'Urgell, però, segons els nostres informes, més principalment en els pobles de la perifèria; d'algun poble al peu de la serra d'Almenara se'ns assegurà s'hi havien posat més de 10,000 peus. Van quedar per tot arreu clots oberts sense poder-se plantar. L'extraordinària secada que s'ha patit enguany tenint el subsòl sec, i les aigües d'estiu molt escasses, féu morir a una considerable porció dels arbres plantats aquest darrer hivern.

Malgrat aquest desig que hi ha de produir fruita, no s'avença gens en el conreu, essent la producció determinada únicament per la naturalesa.

Un inconscient reconeixement d'aquest fet és l'espectació amb que s'és testimoni de la florida dels fruiters allà al març i primera quinzena d'abril, esperant tots els pagesos que s'acabi sense cap gelada. Ara per ara i per ells, depèn d'això més que de res el que cullin fruita o no en cullin. L'engúnia que passen aquests dies, ne diríem nosaltres l'únic sobretreball que esmercen en els fruiters.

Aquest any, al 5 d'abril, quan tots els fruiters escuraven o estaven en plena florida aparegueren les serres de Prades i les més meridionals del Montsec blanques de neu. Al 22 tornà a emblanquir-se Prades.

Va passar l'amenaça, sense cap mala conseqüència, i es va produir un sentat de flor tan gran, que ha donat la collita d'enguany, grossa com no n'hi ha hagut gaires.

Perquè això que la no molt gran experiència dels fruteristes del país no féu veure llavors, s'ha anat demostrant en els mercats locals, al concorre-hi la fruita madura.

I en arribar al juny, aparegueren els primers murcians, i despistats i enfront de que tothom recordava els preus d'excepció de l'any passat, s'arribaren a fer contractes a 6 pessetes arrova, fruita a l'abre.



*Els murcians*

Aquest nom a l'Urgell vol dir el comprador de pruna, que la cull de verd en verd i se l'emporta cap a l'estranger. I aquest comprador és de Múrcia, i sols el veiem ací en el nostre país durant la curta temporada del verolar de la pruna Clàudia Verda.

La gent d'ací a l'Urgell, que forma la generació que passa, ens parlen d'uns altres murcians que venien pel seu temps, i que compraven els cucs de seda. Diuen que el país tampoc n'estava gaire content, i que els procediments d'ells foren una de les causes que ajudaren a desterrar la cria del cuc de seda d'aqueixes contrades urgelleses. Sor-



Abril 6. Albercoquers escurant, i neu al Montsec (que es veu al fons de la fotografia)

tosament, tots els altres factors que intervenen en la producció i comerç de la fruita fresca són favorables, que sinó els murcians d'ara acabarien igualment amb aquesta altre producció urgellesa.

Recordant els murcians d'allavors, i els d'ara amb la fruita, se'ns acut que potser allà baix, al seu país, corre la brama de que l'Urgell és un país molt productor de llana, llana que es cria en el clatell de la pròpia gent.

El murcià originari és, en el seu país, un que fa el comerç de fruits cítrics, raïms i magranes, principalment amb Anglaterra. Fins n'hi ha algun d'aquests que allà en el seu país és un gros conserver de polpa d'albercoc. Aquests s'han portat, i encara ara se solen portar bé. Però algun any fan el negoci molt gras amb les prunes de l'Urgell, i al següent, en vénen a més d'ells, molts que estan disposats a fer el negoci



mentre aparegui net i segur, però deixant el mort al fruiterista, si hi ha poca seguretat de benefici.

Arriben primerenc (enguany als primers de maig ja n'hi havia de compradors) i van a veure als pagesos. Si poden, contracten a l'arbre (mai hi perd el murcià) i si no, el contracte és a tant per arrova. El pagès, després d'escatimar el preu, resta satisfet. Ja no se'n capfica més de què fer de les seves prunes. Es fia de la serietat comercial del murcià, no li demana contracte firmat; tot lo més rep una petita paga i senyal, que mai arriba a un 10 per 100 del valor de la collita (els murcians van desvesant-se de deixar la paga i senyal; és més còmode) i el prunaire espera que vagin a collir. —

El murcià va contractant; per això no queda. Arriba que la Claudia Verda està per enviar-se a Anglaterra, i comença a collir. Comença al baix Urgell, al cap d'avall de la ribera del Segre, i va pujant amunt, fins que topa el Montsec. L'any va bé; als 15 dies d'haver facturat les expedicions, van venint transferències de Londres, que donen un bon marge a les seves operacions, i tot marxa com una seda. Se treu tanta pruna com s'ha contractat.

L'any va malament; per *a* o per *b*, no queda un bon marge. Ells han collit la fruita de l'extrem més meridional de l'Urgell, tot lo més han arribat al centre. Amb els diners de les vendes fetes (sempre esperen a pagar que ja hagin tret la fruita d'un camp) liquiden, i fan el paquetet, i cap a casa. Al pagès que no li ha tocat el seu torn, que es reventi. Les prunes contractades, ja se les hi menjaran els ocells, i si no, que se les confiti. Això quan no marxen i tot sense liquidar les que s'han emportat, que també es donen casos. I el pagès, bona fe, ha d'esperar a l'any vinent; que, si Déu vol, tornaran els murcians i el tornaran a afaitar.

Ara, que després d'un any desastrós sols solen tornar els més seriosos comerciants, no repetint-se l'enredada, sinó després d'algunes campanyes d'anar molt bé pels murcians.

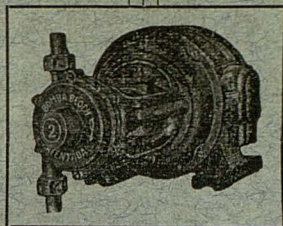
Aquests murcians, demés d'aquí, van també a la Rioja, on la pruna surt més tardana, i a Extremadura, on surt si fa o no fa al mateix temps que a l'Urgell. No sabem si allí els tracten millor.

Enguany ha sigut un d'aquests anys dolents. Hi havia doble nombre de murcians que l'any passat, atrets segurament pels negocis bons que feren l'altre any.

Se comprometeren, però pensem que no atengueren ni un 50 per 100 de les seves contractes.

La cosa va marxar bé fins al començar a collir; als primers dies de juliol es contractava a 5 pessetes arrova en els llocs de bon trans-





**AIGUA** a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

## **BOMBA BLOCH**

La única que no necessita engrassament :: La venen  
\*\*\*\* tots els bons electricistes de Catalunya \*\*\*\*

**JAUME CUIXART**  
CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona: Gran Via Laietana, 21, pral.  
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona

## **Tractors Agrícoles** **“CLETRAC”**

### **Tipus Tanc**

Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

### **“CLETRAC”**

Tipus W 14/22 HP.  
per a tota classe de cultius  
**Pessetes 12,000**

Tipus F 9/16 HP.  
per a vinyes, horts i petites propietats

**Pessetes 6,500**



Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts

Demander catàlegs i proves al representant general a Espanya:

## **Automóvil Salón**

Trafalgar, 52

**BARCELONA**

## **JOSEP SANTANA SOLER**

Gran Via Laietana, 17 :: **BARCELONA** :: Apartat 226

**Primeres matèries per adobs :: Arsenial de sosa i Cianuro sòdic**

**Venedor exclusiu del legítim LYSOL, de la casa Schülke & Mayr A. G., de Hamburg**

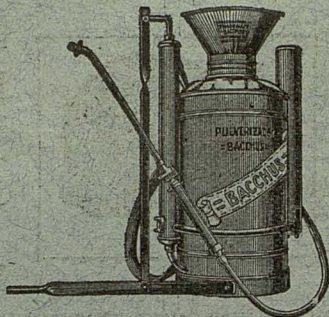
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



# SULFATADORA = BACCHUS =

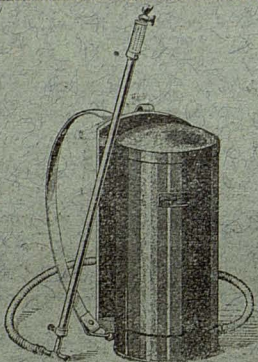
ENSOFRADORES de motxila  
MÀNEGUES per a arbres, etc.  
DEMANEU PREU I CATÀLEG

**CONSTRUCTOR C. CIVIL**  
Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



## PULVERITZADOR "LE RATIONNEL"

Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de 200 pintors de Barcelona



**La Xeringa  
"Avicola"**

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

**Hening, Turpini i C.<sup>a</sup>**  
Consell de Cent, 239 - BARCELONA



# ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC  
per a tota mena de bestiar

Rendeix la major utilitat  
en l'engreix i la producció  
de la llet

# Bàscules caixes per a cabals Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



port. Les dificultats socials dins el nostre país i la collitassa, que llavors ja es veia, feren preus més baixos que l'any passat. Al 5 de juliol començaren a sortir vagons de pruna de l'estació de Lleyda. Cap al 10 hi hagué uns temporals a l'Aragó que interceptaren la via de sortida de la pruna i en feren fer qui-sap los vagons de malbé. Cap al 18, a Londres, es féu una vaga de descarregadors del moll. Això va donar el cop final. Mercat desfet. La pruna Clàudia Verda, que el 10 es venia al mercat, a Lleyda, a 450 pessetes l'arrova, el dia 20 es venia la triada a 1 pesseta l'arrova, i la inferior es llançava Segre avall. Passada la crisi, el 30 ja es tornava a pagar a 4 pessetes a la plaça. Els murcians, espantats per aquests dos fets dits i per la menaça de la Clàudia Daurada de França, que apareixia cap allà al 25 de juliol, s'esveraren i començaren la fugida. Al 25 de juliol no quedava cap murcià a l'Urgell, però hi quedaven els prunaires malint-los-hi els ossos, i havent-se d'espavilar per a treure's la fruita dels arbres.

Els comerciants de fruita del país, que dit sigui de pas, són millors que els murcians, però que estan molt lluny d'ésser allò que convindria per la situació del mercat estranger, poc ajudaren a desfer la parada pel franc i intens desenrotllament del comerç de fruita, llurs possibilitats absorbides, i també bon ric desmoralitzats per la gran collitassa, i deixada pels murcians. Però entre ells i els prunaires, es féu sortir molta pruna cap a Barcelona, més de la que en anys anterior hi havia anat. I així en aquestes condicions va sortir molt pruna, des de 1 i 1'25 pessetes fins a 2'50 i 3 pessetes l'arrova.

I aquest és un dels ensenyaments d'aquest any. Vol dir el fet, que fins portant-la a Barcelona es poden assolir preus que són ben bonics, i això de poder tenir un mercat com Barcelona, el qual gairebé el mateix prunaire podria vigilar, és talment una altra cosa, que allò del mercat anglès o francès. Demés, els que són aficionats als comptes s'han parat en què en bones terres de l'Urgell, era fàcil trobar pruneres de 10 i 12 anys, que han portat 10 arroves de prunes. I calculeu que els arbres a 8 metres en quadre són 156 arbres per hectàrea, que a 10 arroves, i a 1 pesseta l'arrova, fan 1.560 pessetes (pràcticament netes), l'equivalent de les quals en altres conreus del país els hi costa molt de trobar. I en els fruiters hi ha sempre un any d'escassetesa, en què la fruita val un ull de la cara.

Malgrat tots els esforços i combinacions, va quedar molta pruna que s'ha assecat a casa del mateix prunaire.

R. SALA

**LYSINE (GREZA)**, gran desinfectant i desodoritzant instantani.



## L'arròs català

**J**A tenim llesta la collita de l'arròs de la regió de l'Ebre i bo i podem afirmar que el 80 per cent està ja venut, i en mans del comerç; els preus han sigut bons, remuneradors i els rendiments han superat ço que alguns confiaven, perquè si bé són molts els que no han collit tant com l'any passat, també es té de tindre en compte que no s'han adobat les terres com requereix aquest cultiu; per això podem afirmar que tant el propietari com l'arrendador i l'aparcer, estan més que plenament satisfets.

El descoratjament de l'any passat degut a la cotització ruïnosa de la mercaderia, afegit als preus un xic massa crescuts dels adobs minerals com a les exigències de la mà d'obra, va fer que aquest any molts pagesos treballessin les terres bo i per força i, és clar, els rendiments no han arribat al límit requerit que els corresponia; però el repenediment és general, cercant la revenja pel prop vinent any, esmerçant-se en un pròxim bon cultiu perfeccionat.

Nosaltres, els arrossers de la regió mediterrània, podem vanagloriar-nos d'ésser els capitosts en el cultiu mundial; no hi ha cap altre nació al món que conrei tan bé e's quadres de terra, que sàpiga donar el seu bell punt de nivell d'aigua que pertoca segons la creixença de la planta, on el trasplantament sigui fet amb millor coneixement i a les distàncies degudes segons els terrenys; per això aconseguim produccions que altres països consideren inverosímils i que per nosaltres, són com bufar i fer ampolles; en una paraula, som mestres en gai saber en el cultiu de l'arros. Però, sempre en totes les obres humanes té d'haver-hi un però, tenim un punt feble, que és l'únic en el qual Itàlia ens avantatja, i és que ni a la regió valenciana ni a la catalana comptem amb especialistes seleccionadors de llavors, i això fa, que els nostres arrossos degenerin ràpidament amb de-riment de la producció, i que necessitem canvis de llavors amb inúsitada freqüència, canvi que a casa nostra és fet amb llavors demantades a la zona valenciana i que ella ha produït amb llavors de procedència italiana.

No hi ha cap agricultor més o menys il·lustrat que no estigui convençut que podent comptar amb llavors seleccionades arribaríem a produccions grandioses per poc que les variacions meteorològiques es mantinguessin les normals, puix la nostra zona arrossera reuneix condicions agronòmiques immillorables; i malgrat aquest convenciment, no es cerquen els mitjans, no es creen camps d'experimentació per proporcionar



llavors seleccionades que reuneixin les condicions degudes per obtenir el màxim de producció.

Algunes temptatives s'han fet per l'aclimatació de varietats forasteres, però degut a causes que no vénen al cas anomenar, el país no ha fet cas d'aquells assaigs, tal volta perquè en visitar els camps s'han apreciat deficiències de conreu que han fet dubtar de les excel·lències de les llavors, deficiències que probablement són degudes a excessius quefers de la direcció i a negligència dels encarregats en complimentar les ordres rebudes.

El cultiu de l'arròs a Catalunya és molt important; són molts els milions que es cagpiren i valdria la pena que els tècnics prenguessin amb punt la creació de caps per obtenir llavors seleccionades i l'aclimatació de varietats noves, per així poder oferir als pagesos el que avui no tenim, per insuficiència de coneixements científics per portar a terme la solució de comptar amb bones llavors.

Aleshores mancaria una altra cosa, per ésser el cap de davant del conreu arrosser i és resoldre el conreu mecànic, i la regió de l'Ebre reuneix immillorables condicions per establir-hi la maquinària agrícola moderna; la valenciana no la té, puix tot són minimifundis; els tractors són indicats i ja n'hi ha uns quants, però la pagesia no s'ha acabat de decidir a adaptar-los; l'únic inconvenient és que pel bon nivellament de l'aigua els quadres han d'ésser relativament menuts, llavors tot són cordons i el tractor, per saltar-los, necessita fer un esforç deixant massa espai de terreny a les dues bandes per xarugar. Si els Serveis Tècnics de la Mancomunitat aporressin el seu concurs moral i material, el problema del conreu mecànic es resoldria ràpidament perquè els tècnics enviarien la maquinària de nivellament de terres en gran escala, com tinc entès que es practica a l'Amèrica del Nord, i nivellat el terreny, els quadros podrien tindre una capacitat mínima d'una hectàrea, el que facilitaria tota mena de treball mecànic. És segur que amb un xic d'estímul es trobaria una màquina per plantar l'arròs a motes i a línies, llavors quedaria resolta la xarcolada i l'esparginada d'adobs minerals; la sega és *chico pleito*; no es sega mecànicament per la mateixa raó de massa cordons; la batuda està resolta; de segur que si la Comunitat de Regants no hagués tingut l'ensopegada comercial, a hores d'ara molts d'aixos problemes estarien resolts, però avui encara és ressent massa del contratemps; la llaga és massa viva per obtenir de nou la confiança completa del país.

Els Sindicats són indicats, però mentre els preus de l'arròs en clofolla siguin tan bons, el pagès continuarà éssent individualista i això que paga pel diner emmatllevat interessos mínims d'un 20 per 100. Ja parlarem



d'aquests préstecs usuaris un altre dia; avui per avui ens limitem a afirmar que necessitem maquinària i bones llavors seleccionades, per obtindre classes immillorables i conreu econòmic. En eixes condicions no tindrem competidors en el mercat mundial perquè el nostre comerç d'exportació podrà oferir bo i barato.

P. p.

## Decoloració dels olis

**D**IVERSOS i molt variats són els procediments que s'usen en la indústria de la refinaria d'olis per a treure-los-hi el color; el més empleat és el de la *terra de foulon* del qual ja diguérem alguna cosa en parlar, fa temps, de la refinaria en general. Però aquest procediment si bé industrialment dona molt bons resultats, no es pot aplicar per a decolorar petites quantitats, perquè requereix maquinària que per senzilla que sigui és sempre de molt cost. Així, és que per a que estigui a l'alcanc de qualsevol traficant en oli elegirem com a tractament el que des de fa molt temps i encara actualment s'usa en moltes cases d'exportació d'olis, italianes i franceses.

Podríem també parlar de la decoloració per mitjà del *negre d'ossos*, mes aquesta és més cara i deixa als olis comestibles un cert regust que les més de les vegades els inutilitza pel consum.

El procediment que descriurem és el de la decoloració per mitjà *dels gasos nitrosos*.

De primer moment semblarà als nostres lectors que aquest sistema és dolent, perquè en ell hi entra l'àcid nítric, però no és així perquè l'oli no està en contacte directe amb l'oli, sinó que els que obren sobre ell són els vapors de l'àcid que només oxiden les parts colorants de l'oli que s'ha de tractar. Des del punt de vista higiènic, si el procés està ben portat, l'oli queda perfectament bé pel consum i els anàlisis més escrupolosos no senyalen en ell cap vestigi del tractament.

Aquest procediment cada dia s'usa menys puix avui amb els olis refinats o neutres, que són completament incolòrs i que es barregen amb els olis de colors foscos i s'obtenen olis blancs.

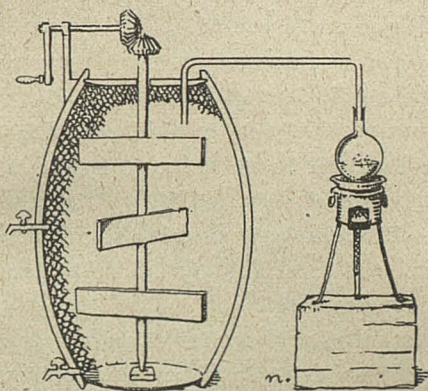
Per això la nostra serà una descripció de caràcter retrospectiu d'un procediment molt usat a l'estranger abans de sortir les refineries d'oli d'oliva.

Pels nostres olis foscos, els de la part de la Segarra, els de la Ribera



de l'Ebre, els d'Uldecona, els de la Cènia, els de l'Empordà, els de les illes Balears i, en general, els olis de les comarques que tenen invasió de mosca, és el millor procediment per la seva economia i el poc temps en que es fa l'operació. I és que tots aquests olis estan carregats de mucilags i matèries clorofiloses que són destruïdes pels vapors nitrosos que per uns moments s'emulsionen amb l'oli que es tracta.

Abans de descriure el tractament, s'ha de remarcar bé que no tots els olis es presten a la decoloració; per exemple els olis de color massa verd, es tracten per qualsevol tractament i l'únic que fan és aclarir-se però persisteix la coloració verda; queden els olis clars però en lloc d'un blanc grogós, queda un blanc verdós no molt bonic a la vista. Per això sempre que sigui possible tenim de prescindir d'aplicar als



olis verdosos qualsevol procés de decoloració ja que els seus resultats no seran mai tan falaguers com si tractem olis bruns però tirant a groguencs. Una excepció d'això s'ha de fer pels olis al sulfur, que encara que siguin verds donen olis blancs, donant-los un procediment ben energic de decoloració.

Anem a descriure els aparells necessaris.

Es pot fer amb aparells de plom, però aquests sempre són cars, i per això no els descriurem, posant més atenció als de fusta per ésser molt més econòmics.

Un bocoi desfonat, és a dir, al qual abans se li ha tret un fons, és la part principal del nostre aparell; la classe de fusta del bocoi tant se val una com una altra, però preferirem el castanyer que és més barat.

**ZOOLYSINE**, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.



Posarem el bocoi de peu dret i en l'únic fons que li queda, i per la part de dins, ben al centre, hi acollarem un dau de fusta amb un forat al mig. En aquest forat hi ha de girar un remenador de tres o quatre pales en diferent posició per a que es pugui tenir en agitació tot el contingut en el bocoi; cuidarem que el remenador tingui una ansa, que que es pugui posar i traure, i que ha de servir per posar-lo en moviment des de fora.

A la part exterior del bocoi, al mig de la panxa, hi posarem una petita aixeta que ens servirà per a vigilar el curs de l'operació i a la seva part inferior, tan arran com se pugui del fons, n'hi collocarem una altra de més grossa que ens ha de servir per a fer la descàrrega.

El fons superior del bocoi o sigui el que hem tret, el farem servir de tapadora, i el dividirem pel seu mig en dos parts de manera que siguin ben iguals, cuidant que en el centre de les dues hi quedi el forat pel qual s'ha de donar pas al remenador; en una d'aquestes parts es farà un forat de uns deu centímetres quadrats i en l'altre un de rodó per a que per ell hi pugui passar el tub de conducció dels gasos nitrosos.

L'altra part de l'aparell és de vidre a fi que a tota hora durant l'operació es pugui veure el desprendiment dels gasos. La compon un matraç d'un litre o litre i mig de cabuda, al coll del qual s'hi posa un tub, també de vidre, que és el que ens ha de portar els gasos al bocoi on és l'oli que volem decolorar.

Hem de buscar un mitjà per escalfar el matraç; res tan fàcil si tenim gas; mes com aquest no es troba als molins, tindrem que recórrer al foc de carbó, i ben bé ens podrà servir un fognonet de tres peus dels que consumeixen carbó d'alzina.

Ens procurarem una paella de sorra per isolar la flama del vidre i ja tenim l'aparell a punt de marxa.

Dins del matraç es posa una barreja de midó, argila i àcid nítric, en la següent proporció per una operació d'uns 500 quilos.

Argila...	100
Midó...	100
Àcid nítric...	500

Aquesta proporció no és pas exacta, és un terme mitjà i deu variar-se segons es vulguin tractar olis més o menys foscos o segons el punt de decoloració que es vulgui obtenir; la pràctica ensenya en aquest assumpte i ningú més que ella ens indica com s'han de fer les proporcions per a que la decoloració surti bé.

La manera de portar a terme l'operació és molt senzilla, però s'ha de



tindre molt cuidado i s'ha de posar atenció a que per qualsevolga causa no és posi en contacte directe l'oli i l'àcid nítric, puix aleshores llençariem a perdre el que volíem millorar.

Es col·loca l'oli a tractar dins del bocoi, es posa el remenador, es tapa ben bé, resseguint totes les esquerdes amb col·ló o paper a fi que no puguin sortir els vapors nitrosos a l'exterior.

Per altra part es col·loca la barreja de midó, argila i àcid nítric dins del matrac, es tapa ben bé i s'introdueix l'extrem de sortida dels tubs dintre de l'oli, procurant que al menys s'hi enfonsi deu centímetres; el matrac es col·loca damunt del pla de sorra i aquest damunt del fogonet que ja tindrem encès.

Els gasos es comencen a produir així que es fa la barreja i amb el foc s'acceleren més, per lo tant el més prompte possible es col·loca el tub de sortida dins de l'oli i amb el remenador es va agitant a poc a poc i sense parar mentre dura l'emanació de gasos.

Durant el curs de l'operació deu cuidar-se de que el foc no sigui massa fort.

S'ha de mirar de no deixar refredar el matrac durant l'operació, puix si això passés se produiria al seu interior el buit, ocasionant l'absorció de l'oli dins del matrac, fent tornar molt dolent l'oli que toqués l'àcid o els residus que a dins hi quedessin.

Una volta acabada l'emanació de gasos, es treu el matrac del foc per a evitar que es trenqui.

Durant l'operació, es van fent mostres per l'aixeta petita i pel forat del fons o tapadora i quan l'oli té el seu punt es para de fer-hi entrar gasos.

L'encertar el punt vol una mica de pràctica, puix durant l'operació i algunes hores després l'oli pren una tinta verdosa i segons el verd que pren ens indica si la decoloració està bé o no ho es a; és qüestió d'una mica de paciència, i després d'un parell de vegades de fer-ho ja se sap a que atendre's.

Això de que l'oli prengui el color verd fa una mica de por i les primeres vegades inclòs descoratja al que ho fa, mes amb el repòs deixà el color verd i es torna més o menys clar, fins a vegades incolor, com l'aigua, tal és el punt de decoloració que podem obtenir.

Una vegada l'oli reposat, al menys un dia, es filtra a fi de separar de l'oli descolorat les matèries que amb l'acció dels gasos s'han separat, i ja el tenim lles per a l'ús que li vulguem donar.



## Els Concursos ramaders de la Mancomunitat

**A**NEM a donar compte als nostres lectors dels concursos de bestiar celebrats a partir del mes de setembre, fins al que fa pocs dies es celebrà a la ciutat de Girona, però com àdhuc donant-ne una breu ressenya ens emportariem massa espai, deixarem avui només que començada la tasca.

### CONCURS D'OLOT

El dia 16 de setembre es celebrà a Olot un Concurs per a la millora de la raça porcina en el qual es desitjaven premiar dues menes de pores, el blanc i el negre.

Els blancs es demanava en el cartell que fossin del tipus següent:

«El cap, de perfil còncau, socavat; l'orella, petita, posada en forma de visera; el morro, curt, xato; el coll, fornit, cur; el pit, ample; l'espall, 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, 130; 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.

El tipus de porc negre concursable, és el que abans hi havia en la comarca, això és:

Perfil, lleugerament còncau; orella, llarga i caiguda, morro, més o menys llarg, i el cos, ben conformat. Pelatge, absolutament negre.»

El concurs d'Olot es vegé molt concorregut, tant en quantitat com en qualitat.

El jurat el formaren els Srs. M. Rossell i Vila, President; Joan Pallí, Vocal; Eduard Simó, Secretari.

En aquest Concurs, que era el tercer que per la dita espècie es celebrava, és pogué veure el resultat que són capaços de produir els concursos, que és una de les principals actuacions ramaderes de la Mancomunitat.

La majoria dels reproductors mascles i femelles presents a Concurs manifestaven una decidida preponderància a la precocitat, junt amb la correcció de línies que denotava l'harmonia morfològica dels subjectes convergent a un mateix tipus.



S'oferien els següents premis:

Porcs blancs.—Un verro de dos anys, 500 pessetes; un verro de més d'un any, 400; dos verros de més d'un any, a 350 ptes. un, 700; tres verros de més d'un any, a 250 ptes. un, 750; una truja de dos anys, 200; una truja de més d'un any, 150; tres truges de més d'un any, a 125 ptes. una, 375; tres truges de més d'un any, a 100 ptes. una, 300.

Porcs negres.—Un verro de més d'un any, 400; un verro de més d'un any, 250; una truja de més d'un any, 150; dues truges de més d'un any, a 100 ptes. una, 200.

En total, la quantitat dels premis oferits era de 4,375 pessetes.

Les quantitats aqueixes, però, a l'objecte d'assegurar el compliment de les bases del concurs, no els foren remeses totalment a l'acte del concurs, sinó una part, lliurant-se'ls les restants així que siguin complertes les obligacions imposades.

Els premis atorgats foren els següents:

- Al Sr. Francesc Planella, de Batet, per un verro, 400 pessetes.
- » Sr. Albert Moles, de Sant Privat, per un verro, 350 pessetes.
- » Sr. Isidre Vilarrassa, de Santa Pau, per un verro, 250 pessetes.
- » Sr. Francesc Planella, de Batet, per un verro, 250 pessetes.
- » Sr. Llorenç Pasturet, de Begudà, per un verro, 250 pessetes.
- » Sr. Josep Coll, de La Cot, per una truja, 200 pessetes.
- » Sr. Josep Font, d'Olot, per una truja, 150 pessetes.
- » Sr. Joan Duran, de Sant Privat, per una truja, 125 pessetes.
- » Sr. Antoni Casals, d'Olot, per una truja, 125 pessetes.
- » Sr. Joan Grabulosa, de La Cot, per una truja, 125 pessetes.
- » Sr. Tomàs Batlle, de Les Preses, per una truja, 100 pessetes.
- » Sr. Jacint Bartrina, de Batet, per una truja, 100 pessetes.
- » Sr. Climent Fajula, d'Olot, per una truja, 100 pessetes.

#### CONCURSOS DE VICH

El dia 28 de setembre se celebrà a la ciutat de Vich un concurs per millorar l'espècie asinal, per al qual es definien en el cartell els caràcters que havien de tenir, d'aqueixa manera:

«En el guarà, el cap, de perfil recte; les arcades orbitàries, molt prominents; la continuació de les crestes dels parietals, trencada en els punts de convergència, trobant-s'hi immediatament un tubèrcul; cresta del parietal, ben molsuda. El llagrimal i zigomàtic, un poc deprimits,

**AGROLYSINE**, anticriptogàmic, bactericida general.  
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera



però, al concórrer a la formació de l'òrbita, s'aixequen i avancen lleugerament.

Els nasals, a la llur base s'expansionen en una gran extensió; a la meitat, aproximadament, de sa llargada, s'estrehyen per a tornar-se a eixamplar breument en el lloc on s'articulen amb el petit maxilar. Els grans maxilars, fortament deprimits en unir-se amb els nasals. La mandíbula inferior, molt grossa; el caire de la barra, en la seva part mitja, regularment cilíndric. La testa, llarga i ampla; tota ella grossa.

En la somera, el perfil és també recte en la part mitja del cap, però els frontals, essent lleugerament convexes en sentit de llargada, fan que el perfil del cap, en ambdós costats, sigui un poc amarranat i que un solc profund parteixi la testa en dues meitats.

Les orelles, llargues, mogudes, que siguin portades orgullosament. El coll, gruixut en el guarà, no tant en la somera.

Les costelles, regularment arquejades en el guarà, un poc aplanades en la somera. Pel guarà s'exigirà, sobretot, uns davants ben potents, i, per a la somera, darreres i ventre ben amples. Bona llargada. Aploms regulars. Pelatge, anant del color de pansa a un negre mal tenyit; al voltant dels ulls, al morro, baix ventre, en remig i sota l'aixel·la, pèls argentats que es continuen amb el pelatge general per una zona de pèls castanys.

Alçària mínima dels guarans, 1'46 metres; alçària mínima de les someres, 1'40 metres.

Aquest concurs asinal és el tercer que per aquesta espècie es celebrava a la comarca vigatana, i fou una demostració de que els Concursos de la Mancomunitat confereixen als ramaders el coneixement de la unificació de tipus, puix que els exemplars presentats, especialment les someres, denotaven que havien estat prèviament escollides en forma que la majoria de les concursants eren mereixedores de premis.

Per optar a dos premis assistiren al Concurs catorze guarans, no tots amb les qualitats desitjables, degut a que en els últims dos anys les vendes a l'estranger de dits reproductors han estat molt nombroses.

Els premis eren:

3,000 pessetes per a un guarà; 2,000 pessetes per a un altre guarà, i 4,000 per a premiar deu someres amb 500 pessetes cada una. Total, 9,050 pessetes.

Aquest Concurs fou presidit per don Marian de Rivera, tinent coronel d'Estat major, essent vocal i secretari els senyors Josep Huguet i el professor M. Rossell i Vilà.

Es concediren tots els premis. Els propietaris dels animals premiats, són:



Sr. Ramon Font, de Masies de Roda, primer premi de guarans.

Sr. Josep Jordà, de Sentfores, segon premi de guarans.

Sr. Pere Aumatell, de Gurb, primer premi de someres.

Sr. Pere Puig, de Seva, segon premi de someres.

Sr. Salvador Terradelles, de Moià, tercer premi de someres.

Josep Cabanes, d'Olost, quart premi de someres.

Sr. Andreu Roviroms, de Moià, cinquè premi de someres.

Sr. Juli Alabern, de Masies de Sant Hipòlit de Voltregà, sisè premi de someres.

Sr. Lluís Vila, de Sant Bartomeu del Grau, setè premi de someres.

Sr. Segimon Parés, de Sentfores, vuitè premi de someres.

Sr. Joan Parés, de Sant Bartomeu del Grau, novè premi de someres.

Sr. Antoni Corés, de Sant Martí Sescors, desè premi de someres.

Al dia següent es celebrà a la mateixa ciutat un Concurs de bestiar boví lleter de la raça suïssa o schwitz, els senyals de la qual són:

«Pel Concurs boví, els animals han d'ésser de raça schwitz, coneguda aquí per raça suïssa.

Els senyals d'aquesta raça són:

Cap, relativament gros; front, ample i pla, un poc excavat entremig de les òrbites; cara, curta i grossa; les banyes, de secció circular en el toro, lleugerament aplanades en la vaca, més aviat curtes que llargues, sortint de cada costat del cap i aixecant-se després amb la punta dirigida en l'aire; orelles grosses, plenes de pel groguenc.

Coll, curt i gruixut en el toro, un poc més allargat en la vaca; les costelles arrodonides, el pit ben avall; espinada recta, ben plana en el toro, no tant en la vaca; ronyons, amples; ventre, gros; anques amples; la cua, que estigui enfonsada entre les cuixes, ni tampoc que el seu naixement faci una volta que munti més que els ossos de l'acabament de la gropa.

Cames, curtes; peus, de grandària regular.

Alçada, terme mig en els toros adults, 1,47 m., i en les vaques, 1,36 m.

El pelatge va del bru al gris, però sempre al llarg de l'espinada els pèls un xic més clars que a la resta del cos. El morro, l'anus, la natura i la pell de les turmes, negrens o tacats de negre. Les peülles i la punta de les banyes, són negres.

La color totalment rosada de la natura, de l'anus i de la pell dels botons, així com també les taques blanques a qualsevol part del cos, són senyals d'impuresa.

Els premis oferts per aquest concurs eren:

Un toro amb totes les dents permanents, 1.000 pessetes; un toro de més de dos anys, 850; un toro de més de dos anys, 800; Dos toros de



més de 16 mesos, a 750 pessetes un, 1,500; un toro de més de 16 mesos, 700; onze vaques, a 400 pessetes una, 4,400. En total, 9,250 pessetes.

Aquest concurs de bestiar boví lleter resultà poc concorregut, havent-hi a la plana de Vich pocs exemplars de pura raça suïssa que tinguessin edat concursable. No obstant el gran nombre de vedelles suïsses importades que es recrien constituïeix una senyal del canvi que segurament s'iniciarà en aquella comarca pel que respecta a la raça de bestiar boví lleter.

El Jurat concedí solament sis premis. Els propietaris dels animals premiats són:

Narcís Garolera, de Vich: un toro.

Josep Codinachs, de Tavernoles: un toro.

Narcís Garolera, de Vich: una vaca.

Manuel Oms, de Gurb, una vaca.

Marian Tió, de Vich: una vaca.

Pere Roca, de Vich: una vaca.

#### CONCURS DE BERGA

El dia 7 d'octubre es celebrà a Berga un concurs per a la millora de la raça bovina catalana, definint-se així en el cartell els caràcters que es desitjaven per als animals presentats a concurs:

«El cap, de perfil recte; el front, estret; les banyes de secció circular implantades lateralment, avançant-se un poc, es recargolen cap en l'aire i enrera, dirigint-se immediatament cap als costats, en qual sentit estan orientades les puntes o terminació d'aquests orgues. El tòs no és gaire aixecat i està partit per un solc.

Els ossos del front són plans, poc excavats en la seva unió; òrbites, moderadament rellevades. Nas, prominent en la base, unint-se els seus ossos en volta ogival. Llagrimals i grans maxilars, un poc deprimits.

Pelatge, roig, en variats matisos i també gris en diverses tonalitats. Les vores de les orelles i dels ulls, la part del davant de la cara, barba-llera i membres anteriors, més o menys emmascarats, però fortament en els mascles; també serà ben negra la punta de les banyes, el morro, la natura, els botons, la terminació de la cua, les peülles i els unglots.

El cos estarà ben proporcionat amb les cames; les articulacions o juntures, fortes; essent preferits els animals que siguin amples. Alçada, terme mig, 1'33 metres.»

S'oferien per aquest concurs els següents premis:

1 toro de més de dos anys, 1,000 pessetes; un toro de més de dos anys, 850 ptes; un toro de més de dos anys, 700 ptes.; un toro de més de



16 mesos, 600; 10 vaques de més de dos anys, a 200 ptes. una, 2,000; total, 5,150 ptes.

Aquest és el segon Concurs boví de raça catalana, efectuat en el Bergadà. El primer, siguié un Concurs que serví per a orientar la mena de bestiar que es desitjava restaurar. Amb el Concurs actual, la majoria dels concursants han demostrat haver comprès perfectament la pauta marcada pels Serveis de Ramaderia, presentant un bestiar força bonic.

Assistiren al Concurs cinc toros i seixanta vaques.

El Jurat compost pel senyor Raimond Vila, cavaller de Vidrà, president; Adolf Vives, veterinari a Ripollet, vocal; i pel Professor Rossell i Vilà, Secretari, atorgà, amb mostres d'assentiment per part del públic, els premis següents:

- Al Sr. Ramon Vila, de Serchs, per un toro, 850 pessetes.  
 » Sr. Joan Gonfaus, de Serchs, per un toro, 700 pessetes.  
 » Sr. Ramon Portell, de Castell d'Areny, per un toro, 600 pessetes.  
 » Sr. Vicens Torrabadella, de Montmajor, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Andreu Vila, de Serchs, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Ramon Portell, de Castell d'Areny, per dues vaques, 400 ptes.  
 » Sr. Gayetà Codina, de Serchs, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Joan Viladomat, d'Avià, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Josep Costa, de Berga, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Josep Casellas, de Berga, per una vaca, 200 pessetes.  
 » Sr. Ramon Vila, de Berga, per una vaca, 200 pessetes.

SAMUEL NAVARRA

## COMENTARIS

### La ramaderia xinesa

Per una informació japonesa suara publicada, venim en coneixement que a la Xina hi ha uns 15 milions d'ovelles, les quals produeixen uns 18 milions de quilos de llana a l'any.

Abans de l'any 1919, tota aquesta producció de llana la comprava el Japó, però des de l'any passat els ho compren als Estats Units. Les estadístiques dels anys 1919, 1920 i 1921 assenyalen la quantitat total d'exportació amb les següents xifres: 219,000, 62,400 i 278,400 quintars mètriques de llana valorada en uns 26 milions de taels.

**ZOOLYSINE**, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.



### L'arsènic en els vins

Els vins procedents de raïms tractats amb arseniats contenen arsènic? Heu's aquí una qüestió interessant de la qual hom ha parlat molt i que acaba d'estudiar novament l'alemany Krug, obtenint resultats interessants.

L'estudi ha estat més fàcil per la manca de pluges durant l'any 1921, perquè així els raïms no han estat rentats.

Krug ha determinat la quantitat d'arsènic continguda en els vins i els mostos preparats amb raïms tractats amb arseniats. Ha obtingut les xifres següents:

En un quilo de raïm, 0,43 i 0,73 mil·ligrams d'arsènic. En un litre de most, 0,46, 0,93 i 0,28 mil·ligrams d'arsènic. En un litre de vi, 0,2 mil·ligrams d'arsènic.

Així, doncs, els mostos i vins procedents de raïms tractats amb arseniat, contenen arsènic, però en una proporció que no pot causar cap dany. Com es pot veure, durant la fermentació una forta proporció d'arsènic desapareix.

### Llegint un llibre vell

La fructicultura va prenent cada dia major increment. Els nostres temps arribaran potser a distingir-se per l'enorme consum de fruita.

Ja hem dit moltes vegades a que és degut aquest augment formidable i creixent i hem donat de tant en tant, estadístiques de tots els països per demostrar com la producció frutera va desenrotllant-se amb una progressió constant.

Llegint un llibre ja un xic antiquat, trobem una xifra que confirma tot ço que nosaltres hem anat escrivint. Des de 1900 a 1909, les exportacions de fruites, a tot el món, han pujat de 450 mil tones a 880 mil. En deu anys s'han quasi doblat.

Després de la guerra, el consum de fruita ha crescut encara més. No tenim estadístiques que estableixin aquest consum; però ens sembla que no exagerem si diem que avui l'exportació mundial deu aproximar-se molt als 1500 milions de tones. Cal només pensar a la producció nord americana i al seu desenrotllament durant els últims anys per convèncer-se que la xifra de 1,500 milions, no deu allunyar-se massa de la realitat.

### Pitjor que l'agram

Els agricultors, tenen a l'agram com una planta de les que més s'estenen en els conreus, i quan una s'hi assembla en la seva facultat invasora, diuen que és pitjor que l'agram.

Al cap i a la fi, l'agram és una planta relativament menuda, que els bons treballadors fan perdre amb facilitat. Més terrible i més perillosa que aqueixa mala herba, és una que està infestant amb alarmadores proporcions els immensos plans d' Austràlia. Es tracta de una espècie de figuera de moro, *Opuntia Leonara*, introduïda al país amb altres cactus, per a intentar la producció de la cotxinilla, derivant, com és sabut, d'un insecte que es nodreix de la *Opuntia Leonara*.



Fa un segle que hi importaren aqueix cactus, i s'ha estès de tal manera, que el govern es preocupa tant de la seva propagació, que havent apurat tota mena de medis per a destruir-la no ho poden lograr, i ofereix ara unes fortes sumes al que presenti un remei per a destruir aqueixa planta invasora, amb tal que no sigui l'arsenic que la destrueix indefectiblement, però gasta vuit cents xelins per hectàrea.

Un diari d'allí, el *Sidney Mail*, diu en un article que la situació està simbòlicament representada per dos mans gegantines formades pel cactus, davant del qual, els agricultors en fugen aterroritzats enduent-se'n les famílies.

A Nova Gales del Surd, els terrenys apoderats d'aqueixa planta, no solament resten inutilitzats per al conreu, sinó que es fan intransitables pel gran desenrotllament que pren el cactus, el qual ocupava una extensió de 853,000 hectàrees l'any 1911, i ara arriba a 2.500,000 hectàrees.

Ja ho veuen els bons agricultors catalans, als quals fa tanta por l'agram, que hi ha un pitjor. Els mals agricultors, als quals no fan por ni l'agram, ni la milloca, ni les braceres, ni demés males herbes, ja podeu veure també que és molt de témer tota invasió.

#### **La nova política econòmica anglesa**

La vella Anglaterra modifica la seva tradicional política lliurecanvista. Aquesta és la imposició dels Dominions.

Lluís Luzzatti, el gran economista italià, dóna el crit d'alerta pesant en evidència els perills que la nova política econòmica anglesa representa pels països europeus d'exportació agrària.

L'australià, Mr. Bruce, ha pronunciat greus paraules; «és un suïcidi per l'Imperi, ha dit, de voler continuar a viure depenent de països estrangers, pel proveïment de primeres matèries i productes alimenticis.

Ni a l'Anglaterra ni a les colònies podrà existir una agricultura forta mentre la mare pàtria sigui el refugi artificial de tots els productes agrícoles sobrants dels països estrangers.»

Per això Bruce ha demanat una tarifa de preferència en favor dels productes agraris colonials i l'establiment de premis en metallec per millorar els mètodes de conreu de la metròpoli.

D'acord amb aquest punt de vista el ministre del Comerç d'Anglaterra ha presentat a la Conferència imperial unes propostes, que seran segurament acceptades, en les quals es rebaixen o s'anul·len els aranzels pels productes procedents de les colònies mentre es deixen inalterats o s'augmenten els que graven sobre els productes procedents de l'estranger.

El propòsit és clar. L'Imperi Britànic tendeix a no necessitar de ningú.

Un egoïsme universal regna en els canvis, en els intercanvis, en la política internacional, en la política econòmica i aquest esperit anti-humà serà causa de greus pertorbacions si a l'últim no preval un sentiment d'equitat internacional.



### Les bótes i els bots de vi

Entre nosaltres es cosa clàssica l'ús del bot per a transportar el vi i la bóta per a guardar-ho al celler, quan la quantitat de la collita no fa precís l'ús del vaixell.

Això no vol dir que des de que els carros de torn són coneguts, que no s'emplein igualment les eines de fusta o bocois per a transportar. Però de la bóta ens en resta al llenguatge una bóta famosa, la *bóta de Sant Farriol*, que la invoquem sempre que volem donar a comprendre que una cosa té més durada que la que podíem sospitar, i, demés, la *bóta del recó*, nomenada així a la que en tot celler es guarda el vi per a enranciar, esdevinguda institució que s'adiu admirablement al caràcter d'una casa d'entesos propietaris.

Ara bé, quin d'aqueixos fòtils és més antic? Sembla que es podria dir que ho és més el bot, perquè abans de que per ací corressin carros ja hi havia bots per a transportar vi, que es portaven a bast, i ja les rondalles d'aquell temps vell ens parlen de lladres intraduits a dins de bots per a robar hostals, etc., etc.

Però qualsevol ho esbrina quin és el més antic! De totes maneres els romans usaven bótes i l'historiador Estrabon diu que en temps de l'Emperador August, transportaven el vi en bótes. A l'època de Maximí, (138 anys abans de Jesucrist), se'n veu emperador, va apressar tan-tes bótes a l'enemic, que va poder-ne fer un pont sobre el riu Isonza per anar a la conquesta d'Aquilea.

Respectable antiguitat la d'ambdós trastes, però més noble sens dubte la bóta. No necessita pega com el bot, i la bóta no s'invoça per a fer por a les criatures, quan se'ls diu que en anar per primera vegada a ciutat, se'ls farà besar el bot.

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Estem tan acostumats a veure la inactivitat en aquestes èpoques de l'any, en les que per excepció s'opera ferm en el negoci del vi, que no' pot sorprendre'ns l'arribada de la segona quinzena de novembre amb relativa calma.

I al dir relativa, no ho diem a les palpentes, car quan tot impulsaria a un absolut marasme, som a trobar-nos amb un peu d'activitat impropia de les hores que vivim. No són certament grans les transaccions registrades, però ja s'opera amb els vins novells i no pas amb mal peu. La tendència és ferma per part dels vinyaters, i encomanant-se al comerç, l'aboca a preus força més apreciables que els que regien pels vins de la vella anyada. El vi comú, sense especialització ha començat a regir des les 2'15 a les 2'30 pessetes grau-carga, habent conseguit algunes classes millorades les 2'75 pessetes amb prima-carga fins de dues pessetes mes.

La tendència respecte a color resta indefinida, però si els compradors per al consum ciutadà semblen preferir els clars o poc colo-



# CASA METZGER, S. A.

Casa central:  
Passelg de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944  
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID - SEVILLA - VALÈNCIA - BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris  
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"  
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent  
Aparells per a tota classe d'anàlisi de vins, "SALLERON",  
"MALLIGAND", etc. :: Estoigs portàtils per a anàlisi d'olis  
Aparells "GERBER" per a anàlisi i higiene de la llet  
Estoigs portàtils per a analitzar RÀPIDAMENT la llet,  
APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de  
CIRURGIA I VETERINÀRIA



## Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica  
Guillem Trúniger, S. A.

Campió oficial durant  
17 anys consecutius

Balmes, 7

Barcelona

## ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se  
detalls i  
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280  
Llúria, 100  
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.  
Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G  
Telegrams:  
"Gullinoatg"

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

## Màquines, 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

## Camps Elisis de Lleyda

Especialitats que recomanen a aquesta antiga i acreditada casa:

### Arbres Fruïters

en grans quantitats, de les espècies i varietats més superiors que en Europa es cultiven

### Ceps Americans

Empelts, barbats, estaques, injectables i plantacions: Cereals de gran producció, llavors alfals, trèbol, remolatxes, naps, etc.

S'enviaran gratis els catàlegs de les diferents seccions que es dedica aquesta casa als que ho sol·licitin

Direcció telegràfica: Vidal-Camps Elisis-Lleyda-Telèf. 28

Gran Centre de Produccions Agrícoles

Fundat per D. Francesc Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Silvi Vidal Pérez

Proveïdor de l'Associació d'Agricultors d'Espanya

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



rits, els magatzems que assorteixen a muntanya i treballen l'exportació, semblen més propensos als tipus de brillant color rubí. I fins sembla que la vinificació en general ha sigut més favorable als vins de capa que als decolorits. Els productors, però, estan més pagats dels clars que dels negres per si dificultant-se l'exportació podien compensar-se en el mercat interior amb els vins clars que prefereixen els grans centres.

Camp i Empordà han recollit classes inmillorables, aixís com Rioja i Aragó. Panadés i Vallés han embotat mellors vins però els magatzemistes no es decideixen a ordenar compres voluminoses. I veritat és que grans cellers i els cooperatius tampoc frisen per obrir canelles. Uns i altres estan a l'aguait sense prevencions mes tampoc grans optimismes.

Diriem que el punt capital que la producció vinatera fita, està en el resultat de la informació respecte a la declaració de collita, el problema de la destil·lació i l'apertura de negociacions mercantils amb altres països, car naturalment que segons les resolucions deuria esdevenir-ne la desmoralització o l'alça de preus.

Ens trobem, bo és repetir-ho, en el període de l'any més entretingut i malgrat lo qual, no podem pas queixar-nos de la situació del moment.

PERE J. LLORT

## INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Es va intensificant la fabricació; a Tortosa es treballa a tots els molins igualment que a Reus, on es fabrica oli amb olives plegades de terra.

Els preus de les olives són ben diversos; les de terra s'han pagat entre 10 i 13 pessetes, mentre les de l'arbre se n'han pagat a més de 30 pessetes la quartera.

Els olis que surten són un bon xic dolents, no obstant tenen respecte d'ells grans pretensions, que potser no estiguen mal fundades car el preu que es pretén pels olis vells, és de 28 a 30 pessetes el càntri sobre procedència.

L'aspecte general del mercat ha sigut aquests dies de relativa calma. Les compres fetes, de moment, han estat poques; han tingut més demanda les classes de Borges, essent bastantes les ofertes dels d'Aragó.

En olis andalusos s'ha fet bastants ajustos a entregar al gener i febrer a preus que marquen certa tendència de baixa, ara que com ja deiem, aquests operacions, quan no tenen el caràcter d'*extrangulació* a algun propietari que necessita quartos, són fetes a ull igual que com qui juga a l'*atzar* o compra accions ferroviàries.

**AGROLYSINE**, anticriptogàmic, bactericida general.  
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera



A l'estranger, s'ha notat bastantes ganys de comprar olis dolents, però a preus bastants més barats dels que s'han cotitzat a Barcelona, lo que ha fet que res es portés a terme si no ha sigut a més de 175 pessetes bordo Màlaga, amb bidó del comprador.

Com a preus s'han fet els següents:

Borges, de 210 a 220 pessetes els 100 quilos; Aragons, de 33 a 34 pessetes els 15 quilos; els Reus bons s'han cotitzat igual que els anteriors. Andalusos extres de 48 a 50, fins de 46 a 48 i corrents de 45 a 46 duros la carga de 115 quilos.

En olis nous del país, poc s'ha fet, s'han pagat algunes partides dolentes de Reus a 28 pessetes i els andalusos a entregar s'han fet a 40'50 i 41 duros Barcelona.

Elsolis al sulfur surten quasi paralizats a causa de la seva poca existència no obstant continuen fermes i fent-se a preus alts.

Són bastants buscats els olis nous, sobre tot els d baixa acidesa, no obstant res s'ha fet que es refereixi a ells.

LISINI ANDREU

## NOTICIARI

*La qüestió del Crèdit agrícola.* Havent estat designada la Federació Agrícola Catalano Balear perquè nomenés representants que anessin a formar part de la Junta per a l'estudi del Crèdit agrícola i donada la importància que per a la implantació i organització del Crèdit pot tenir la Junta creada per R. D., la Federació convocà amb urgència a les seves Societats adherides a una assemblea a la qual assistiren gran nombre dels seus associats:

Llegit el R. D. invitant a la Federació perquè designés les persones que havien de representar-la, després, de llarga discussió, i d'haver-se sospès la reunió perquè els presents es posessin d'acord, foren elegits per gran majoria de vots En Josep Vidal Barraquer i En Vicens Coma Ferrer, els quals anaren a Madrid.

—*Els conills a Anglaterra* tenen tanta importància, que a darrers de maig, se n'hi havien importat per valor de 6.856,500 lliures esterlines, bona part dels quals es sotmeten a un procediment químic que els permet conservar-los morts.

—*En pro del cànem.* En nom de vint mil pagesos conreadors de cànem a les hortes del riu Segura, la Federació de Sindicats Agrícoles Catòlics d'Oriola, ha demanat al Govern que posi fi al regisme de favor que gaudeixen els cànems italians prohibint la importació o apujant els aranzels.

També ha demanat l'abaratiment dels adobs minerals, especialment l'amoniac, nitrats i potassa, així com una rebaixa en els transports de fruits de la terra.



— *Les garrofes.* Diversos comerciants i colliters de garrofa han adreçat instàncies al Govern per a que prohibeixi d'una manera categòrica la importació de garrofa, car degut a la molta que n'entra d'estrangera ha baixat d'una manera alarmant la del país.

— *El darrer balanç mensual de la mutualitat de bestiar del Sindicat Agrícola de Banyoles,* ofereix les següents dades. Mutualitat mular: altes bestiar per 5,700 pessetes; baixes, per 6,200 pessetes. — Mutualitat bovina: altes per 1,830 pessetes; baixes per 1,370 pessetes. — Mutualitat segur vaques: altes, per dues vaques, 800 pessetes. — Mutualitat segur d'eugues: altes, una euga assegurada per 1,500 pessetes. — Porcs: s'han assegurat 13 caps corresponents a la central.

Altres dades del moviment del Sindicat ofereixen bona mostra de la seva vida. Entraren a la farinera 88,223 quilos de blat i al molí 13,134 quilos de gra. Es despatxaren a la carnisseria 75 xais, 6 porcs i 5 vedells i es pastaren al forn 38 saques de farina i 51 per a particulars.

— *L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre,* ha dirigit al Directori militar una llarga exposició, senyalant les aspiracions dels agricultors catalans per ell representats, i concretant els punts del programa a desenrotllar en benefici de l'agricultura. Les qüestions que illustren l'escrit són les següents: La propietat i els contractes per l'explotació de terres; legislació social; representació de l'agricultura en els alts organismes de l'Estat; associació agrícola; crèdit agrícola; ensenyament; obres hidràuliques; vies de comunicació; repoblació i conservació forestal; mercats interiors; tractats de comerç i aranzels; impostos; aplicació de les lleis fiscals, i la crisi vinícola.

## NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Amb el començament del curs ha tornat a obrir-se a l'Escola Superior d'Agricultura la matrícula de les assignatures que s'hi donen d'Ensenyament Postal. Com és sabut, l'ensenyament postal és considerat per l'Escola com a un mitjà de difusió de cultura agrícola, per lo qual va editant textos de matèries de reconegut interès agrari, extenent la seva acció a mida que van publicant-se. Actualment té ja editats els corresponents textos, i admet matrícula en les següents assignatures, podent-se fer la inscripció a una o varies: «L'Olivera», «L'Ametller», «Anàlisi d'Adobs», «L'Art de fer bon vi», «Fabricació d'olis», «L'Alimentació del bestiar», «Reproducció i herència en el bestiar», «Malalties del bestiar», «Les vaques i la producció de llet», «Les llets i llur apreciació» i «Organització i guiatge de Sindicats agrícoles», i estan imprimint-se o en preparació per a sortir durant el curs: «L'Olivera», «Fertilització de terrenys», «Vinya», «Conreu forçat», «Màquines agrícoles», «Construccions rurals», «Anàlisi de vins», «Fabricació de conserves vegetals» i «Indústries derivades de la llet», admetent-se tan prompte quedin publicats, la inscripció als mateixos.

### **Els adobs químics**

de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen fots els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms  
**QUINTANA & TORRES:** Carrer de Barcelona, 4. - TARRAGONA.



La inscripció pel nombre d'assignatures que es desitgi, pot fer-se a la Secretaria de l'Escola Superior d'Agricultura, Urgell, 187, Barcelona, la qual també donarà tots els detalls necessaris a tothom que ho sol·liciti.

El Consell Permanent de la Mancomunitat ha concedit un curset de vuit lliçons al Sindicat Agrícola de Vallmoll, el qual versarà sobre viticultura, enologia i arbres fruiters.

A l'Escola Superior d'Agricultura, des del dia 14 d'aquest mes s'hi va donant un curset d'*Indústries derivades de la llet*, a càrrec de l'enginyer agrícola D. Josep Maria Soler i Coll, que durarà fins al 6 de desembre.

Versa sobre les següents matèries:

*Lleteria*: El control de la llet; conservació de la llet; venda al natural; llets fermentades.

*Mantegueria*: Desnatat de la llet; maduració i baratatge de les cremes; darreres operacions de la fabricació de les mantegues; conservació; control i falsificacions; aprofitament dels residus.

*Formatgeria*: Fonaments generals; fabricació de formatges: a) de coagulació espontània; b) de pasta tova, frescs, afinats amb floridures exteriors, afinats sense floridures exteriors; c) de pasta ferma amb floridures interiors; d) de pasta ferma sense floridures interiors i amb crosta, crus, lleugerament cuits i cuits. Aprofitament dels subproductes de la formatgeria.

Pel Servei d'Arbres Fruiters s'ha visitat Ulledecona, per a procedir al lliurament de l'*Opius Concolor* paràsit de la mosca de l'oliva, la lluita natural de la qual, com ja diguérem, està assajant-se en aquella comarca.

El Servei de Terra Campa està realitzant una campanya de sembra a màquina en diversos pobles de la comarca de les Garrigues.

Demés, ha contestat una consulta sobre adobs, de Marganell, i altra de rotació de cultius, de Sant Hilari de Sacalm.

Els treballs efectuats durant el passat mes en el Laboratori d'anàlisi de la Mancomunitat de Catalunya són: Anàlisi de terres de conreu, 6; vins i similars, 47; adobs, 64; aliments, 14. Diversos no especificats, 30. Total 134.

## Bibliografia

NELLA SELVA SELVAGGIA DEI PRODUTTORI DIRETTI, per Mario Topi.—Un volum de 216 pàgines, amb gravats. 1923. Casa editorial Ottavi, Casale Monferrato (Itàlia). 12 lires.

Acaba de publicar-se aquest treball d'alt valor tècnic i pràctic i de gran interès per tots els viticultors.

A Catalunya, després d'alguns anys de proves, fetes un xic empíricament, i d'una mica de soroll fet per alguns planteristes, la qüestió dels



productors directes ha estat oblidada, mentre a França i a Itàlia és estudiada com cal i amb la cura que es mereix per la importància que pot tenir la viticultura.

El Dr. Topi parla dels híbrids productors directes, els descriu, en revela virtuts i defectes, els il·lustra en llurs diferents aspectes i indica els que convenen proporcionant al viticultor una guia clara i precisa que ha d'orientar-lo en el camp de la nova viticultura.

LA CRISI VINÍCOLA. CONFERÈNCIES.—*Institut Agrícola Català de Sant Isidro*. 1923. Un volum de 136 pàgines.

En aquest interessantíssim volum són recollides les conferències que a l'Institut de Sant Isidro foren fetes pels senyors Jaume Raventós, Cristòfol Mestre, Claudi Oliveras, Josep Elias de Molins, i Marquès de Camps, estudiant les causes de la crisi vinícola i indicant a l'ensens els mitjans de caràcter agrari, comercial i industrial que poden evitar-les i resoldre-les.

La importància del conreu de la vinya a la nostra terra, la freqüència i la gravetat de les crisis que afecten la viticultura i la intensitat de la crisi que estem atravesant, donen a aquest volum de l'Institut Agrícola, degut a la col·laboració de personalitats tan eminents, un caràcter de palpitant actualitat.

ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REUS. MEMORIA CORRESPONDIENTE A LOS TRABAJOS EFECTUADOS Y SERVICIOS PRESTADOS DURANTE EL AÑO 1913, per *Claudio Oliveras Massó*. Un volum de 198 pàgines, 1921.

ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REUS. MEMORIA CORRESPONDIENTE A LOS TRABAJOS EFECTUADOS Y SERVICIOS PRESTADOS DURANTE LOS AÑOS DE 1914 A 1920, per *Claudio Oliveras Massó*. Un volum de 287 pàgines, amb numerosos gravats i gràfiques. 1923.

Són les dues memòries la ressenya detallada de l'activitat de l'Escola de Reus en els últims anys. El primer volum conté, entre altres coses, la relació de les experiències fetes sobre el conreu de la vinya, en els seus diferents aspectes, en els camps de demostració de l'Escola, el resum dels treballs de laboratori, un interessant estudi sobre la composició dels raïm i mostos de la Conca de Barberà i investigacions sobre la composició i característiques dels vins de les comarques tarraconines i lleidatanes.

Conté també la ressenya detallada dels serveis prestats per l'Escola en forma de consultes contestades, de conferències, de campanyes, etcètera, que en conjunt constitueixen la seva obra de divulgació i ensenyament.

En la segona memòria, molt voluminosa i molt rica en gràfics interessants, es fa la relació dels numerosos i variadíssims assaigs i experiments fets per l'Escola des de 1914 a 1920, per combatre el mildiu i la malura dels ceps, i les campanyes realitzades per fer més intensa la lluita contra aquestes malalties.

R. S.



# CONSULTORI

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

E. T. CIUTAT.—Ens dol vivament el ressentiment que demostra en la seva carta per l'ajornament en contestar a la consulta que ens ha dirigit. No cal que li diguem que contestem a tothom amb la major rapidesa, però l'excés de consultes, que són examinades segons l'ordre amb el qual arriben i el poc espai del qual disposem per aquesta secció no ens permeten de contestar sempre a volta de correu. Per altra part, la seva carta ha arribat a les nostres mans amb un considerable endarreriment.

Per resoldre els seus dubtes respecte al conreu de la vinya, pot dirigir-se al Servei de Viticultura de la Mancomunitat (Urgell 187). Allí l'atendran gratuïtament.

Una bona obra de viticultura és la de Garcia de los Salmones, que trobarà a qualsevol llibreria.

El farratge del qual parla, no crec que pugui donar-li massa bons resultats; els mèrits que vostè ha llegit són els que enumera el venedor interessat. De totes maneres, pot fer una prova en petit que li ensenyarà si li convé de llençar-se al conreu en gran. En aquestes coses és convenient d'anar a poc a poc.

Es un xic difícil de indicar-li el millor raïm de taula; el moscatell té molt de mercat, ço que fa més segur el seu conreu però potser seria més indicat el Chasselas dorat, varietat finíssima.

E. R. CIUTAT.—És cosa d'advocats; no sabríem contestar-li.

A. B. VILAFRANCA.—Segons les estadístiques oficials, en les quals molts no creiem, la producció mitjana de vi a Espanya és d'uns 24 milions d'hectòlitres i la de Catalunya de 7 a 8 milions, és a dir, prop de la tercera part. L'exportació anyal pot considerar-se de tres a quatre milions. Com sap, el client més important és França.

Les mateixes estadístiques acusen un consum total de uns 11 milions d'hectòlitres, ço que voldria dir que de la producció, un cop trets 4 milions corresponents a l'exportació, quedarien uns 9 milions d'hectòlitres al país, cosa enorme i inacceptable.

A. S. CIUTAT.—Vegi l'article que va en aquest número.

M. S. C. FIGUERES.—És impossible de dir-li en poques ratlles ço que, al nostre entendre, s'hauria de fer a l'Empordà per millorar les oliveres. Es tracta de un problema bastant complexe. Essencialment cal adobar bé, esporgar bé i combatre les malalties; però els pagesos empordanesos, havent perdut l'amor per les oliveres, es mostren refractaris a implantar nous mètodes de conreu que resultarien un xic dispendiosos.

A part li enviem alguns fulletons que tracten de la qüestió.

R. S.



## CALENDARI

de sèmbres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

## NOVEMBRE I DESEMBRE

## HORTALISSES

Es sembren:

Bledes grogues o blanques.—Borratxes.—Ceba vermella per a cabesar.—Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Col de capdell o de soldat.—Ceba de Pasqua o Papelina.—Ceba genovesa i altres de fulla llisa.—Ensias escaroler de primavera.—Escarola de cabell d'àngel (sense trasplantar).—Espinacs.—Faves.—Juliver.—Naps rodons, blancs.—Pastanaga de taula.—Pèsols de set setmanes.—Pèsols tirabecs o Caputxins.—Pèsols verds d'Àustràlia.—Pèsols nanos de vinya.—Porros,—Ravenets mtjans.—Ravenets rodons.—Remolatxa de taula.—Serfull.

Es planten:

Alls.—Escalunyes.—Escarxoferes (millor en novembre).—Maduixeres.

En climes temperats comencen a sembrar-se a últims de desembre en tendes: Albergínies, Pebrots i Tomàtecs (primerencs), així com en climes molt freds deuran fer-se en llocs abrigats les sèmbres de les Bledes, Juliveris, Pastanagues, Porros, Remolatxa i Serfull.

## FARRATGES

Es sembren:

Trèbol gros o Trèfula i Trepadella (millor en novembre).

Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.—Barcelona.

## PUBLICACIONS DE

**L'Escola Superior d'Agricultura**

## BARCELONA

A. MATONS . . . .	Fabricació d'olis . . . . .	6 pessetes
J. RAVENTÓS . . . .	L'art de fer bon vi . . . . .	6 »
J. M. SOLER I COLL.	Les llets i llur apreciació. . . . .	4 »
M. ROSSELL I VILÀ.	Reproducció i herència en el bestiar	4 »
F. NOVELLAS . . . .	Anàlisi d'adobs. . . . .	3 »
M. ROSSELL I VILA.	La vaca lletera (Les vaques i la producció de llet) . . . . .	6 »
J. SALOM. . . . .	L'ametller . . . . .	4 »
J. M. RENDÉ . . . .	Organització i guiatge de Sindicats agrícoles. . . . .	7 »



**Els Adobs químics de la casa**

**Quintana & Torres**

**Enriqueixen a l'agricultor**

**Així ho certifiquen tots  
els que els han empleat**

**Ous desinfectants per  
- a gallines i coloms -**

**Quintana & Torres**

**Carrer de Barcelona, 4 :: TARRAGONA**



### Establiment d'Arboricultura

Casa fundada  
en 1870

**DAVID ALSINA GEL**

Rambla de  
Miró, 46  
REUS  
Tarragona  
Tel. 624

Proveïdor de la Reial Casa Successor de VÍDUA i  
FILLS DE J. ALSINA

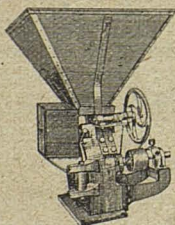
Especialitat en el cultiu d'arbres fruiters. Grans existències disponibles a preus mòdics, en Ametllers Desmai, Garrofers (Negreta de Pom i Rogeta Valenciana), Avellaners (Negreta de la Selva), Pruners Reina Clàudia

Pruners Reina Clàudia verda

verda, Oliveres Arbequines, Llimoners, Tarongers i demés arbres fruiters en general.

**Demani vostè, avui mateix, el catàleg general que tindrà molt gust en remetre-li de franc, així com instruccions especials per a la bona plantació, etc.**

### Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Garrofers, Favas, Segol i tota classe de cereals. Els de major rendiment i de més durada. Proves gratis. Més de cent cartes de referència.

**MARC TORRAS**  
Anòels, 12  
Barcelona

### Editorial Catalana

**S. A.** Facilita al mateix preu les publicacions divulgadores dels Serveis Tècnics d'Agricultura i els textos d'ensenyament post-  
d'ensenyament post-  
d'ensenyament post-  
superior d'Agricultura

Plaça dels Anòels; 2 i Ferlandina, 7, 9 i 11  
Administració: Carrer Escudellers, 10 bis

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



# SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

**SERDÀ, ROS I C.<sup>A</sup>** - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

## 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

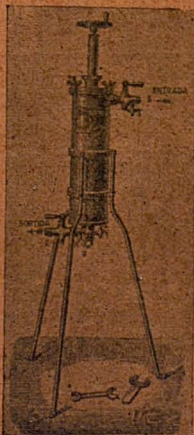
Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisis de vins  
Adobs químics : Sofres i Sulfats

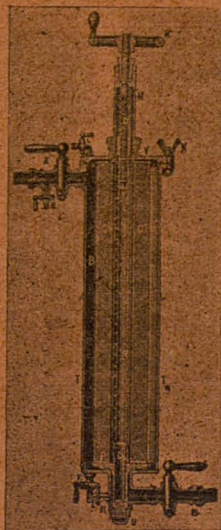
## Maquinària i aparells per a l'agricultura

### PERE PARÉS

Passeig Duana, 15  
Barcelona



Diversitat de models i tamanyes de filtres per a vins i mares : Filtre universal per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amiant, etcètera, ect.



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



# Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

S. I. C. M.

Per a sulfitar mostos, conservar vins,  
desinfectar recipients, és iusubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

## Sals de Potassa de Alsàcia



Les més riques  
Exemples d'impureses  
Les millor presentades  
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

## Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



# COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament un Butlletí Agrícola quinzenal d'os-  
cil·lació de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura