

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
 GENIS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENC BADELL :: JO-
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: 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
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

La lluita contra la mosca de l'oliva, II, per *August Matons*. — Per què no crien algunes conilles? per *C. R. Danés i Casabosch*. — Els brots dels fruiters de pinyol, per *Joan Salom*. — Derivacions de la taxa del pa, per *Vicens del Castell*. — Per la crisi vinícola, II, per *Carles de Fortuny*. — Acció de la Mancomunitat en ramaderia. L'èxit dels concursos ramaders, per *Xavier Riera*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *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.

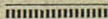
BARCELONA

En dirigi-vos a les cases anunciadores, olteu AGRICULTURA

PUBLICACIONS DE
L'ESCOLA SUPERIOR
D'AGRICULTURA

Textos d'Ensenyament Postal

AUGUST MATONS, Fabricació d'olis .	6 Ptes.
JAUME RAVENTÓS, L'art de fer bon vi.	
JOSEP M. ^a SOLER I COLL, Les llets i llur apreciació.	4 »
M. ROSSELL I VILÀ, Reproducció i herència en el bestiar.	4 »
FRANCESC NOVELLAS, Anàlisi d'a- dobs.	3 »
M. ROSSELL I VILÀ, La vaca lletera.	6 »
JOAN SALOM, L'ametller. (A punt de sortir)	
JOSEP M. ^a RENDÉ, Organització i guiatge dels Sindicats Agríco- les. (En premsa).	



SOCIETAT ANÓNIMA D'ADOBES "MEDEM"

Importació directa d'Adobs Químics

Superfosfats de calç
- Escòries Thomas -
Sulfat d'Amoniac

Sals de Potassa de Stassfurt
Sulfat de coure,
Sulfat de Ferro, Sofres

ADOBES COMPOSTOS



Barcelona, València, Màlaga, Alacant,
Granada, Tarragona



BOMBES ESPECIALS PER A POU

accionades per cables des de l'ex-
terior : Gran assortit de Bom-
bes de diverses classes

MOTORS ELÈCTRICS

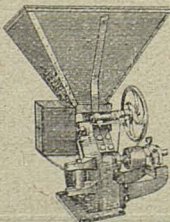
Schneider

Garrigosa, Claverie i Borrell, s. en c.

Aragó, 177 : BARCELONA

Telèfon 1490 G.

Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Ga-
rrufes, Faves, Sè-
gol 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

LISOL

Insecticida indispensable a l'A-
gricultura, Ramaderia i Higiene.
Demani's el fullotó «EL LISOL
EN AGRICULTURA» que
enviem gratis

De venda en principals Drogueries i en
la fàbrica de

Vallès Germans
Massini, 79 - Sans - Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - 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'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

GRAN VIVER D'OLIVERES ARBEQUINES DE JAUME OLIVELLA GALOFRÉ

Carrer d'Anselm Clavé, 11

Sant Quinti de Mediona

PREUS:

Plançons de 3 anys, de 1,10 a 1,50 metres d'alt, a 80 pessetes el 100

> > 2 > > 0,80 a 1,20 > > a 65 > >
> > 1 > > 0'40 a 0,80 > > a 45 > >

Salvo variació o existència. Aquests preus s'entenen francs de port fins a l'estació del ferrocarril de Sant Sadurn de Noya.

Embalatge en bones condicions en caixes amb herba tendra, a 10 pessetes per cada 100 plançons.

Les oliveres arbequines són les més adequades al clima i terreny de Catalunya i, demés, són les que produeixen l'oli més apreciat en els mercats d'ací i de fora.

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

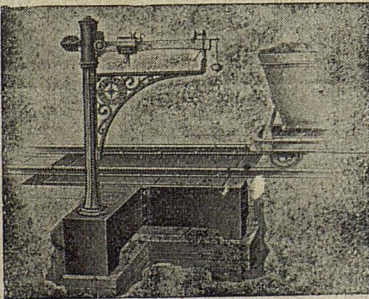
PAPERS "PUIG"

Especialitat en Papers filtres per a farmàcia, vins, olis i d'altres usos industrials - Existència permanent per a servir tota classe d'aparells filtres-premsa per importants que - - siguin les demandes - -

Salvador Puig
Enric Granados, 5 (abans Universitat) - Tel. 3581 A
BARCELONA

Úniques fàbriques a Espanya
Casa fundada en 1900
PAPERS EN GENERAL

Fabricació de Paper Pergami per a grasses, xocolates i indústries derivades de la llet, en competència i qualitat als seus similars estrangers; especialitat en els tipus per a filatures i també per a perga-
- - - mins fantasia - - -



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.
Bàscula model 253 per a pesar vagonetes
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : 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: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

La lluita contra la mosca de l'oliva

II

ELS enemics dels mètodes artificials de lluita contra la mosca de l'oliva no es limiten a negar-ne l'eficàcia. Convençuts, potser, íntimament que llur afirmació no és exacta, o al menys que no és completament exacta, cerquen altres arguments. Pensen que si no la qualitat tindrà pes la quantitat i enumeren inconvenients i dificultats fent una fadigant lletania.

Un argument nou al qual alguns s'han llençat ara és el del cost; els mètodes, diuen, sense intentar ni tan sols de demostrar-ho, resulten massa cars en la pràctica i per això no són recomanables. Com a complement d'aquesta afirmació hom ha arribat a escriure amb olímpica tranquil·litat, que si es compta mel, melassa, arseniat, àcid bòric, borat de sosa, *conferències*, *publicacions* i *propaganda*, s'ha esmerçat més del valor salvat. Es molt possible i no ens importa de negar-ho. Si totes les despeses de divulgació i experimentació sostingudes durant aquests anys per la Mancomunitat, pel Consell de Foment de Tarragona, per l'Estat, etc., es carreguen sobre un sol experiment, no és res d'extrany que superin al valor salvat.

L'argument, evidentment, no té cap pes en contra del mètode Lo-trionte, però serveix per demostrar amb completa claretat la bona fe i l'honradesa científica de certs contradictors.

Per evitar que s'escampi aquesta opinió volem recordar de nou el cost dels tractaments fets al Parc Samà, fa dos anys.

Al Parc Samà, no cal dir-ho, tot fou fet amb riquesa i sense mirar d'estalviar, ço que significa que el cost del tractament fou probable-

ment més alt del que hauria resultat si l'experiència hagués estat feta per propietaris conreadors.

En total, la despesa pujà a 1'20 pessetes per arbre, i amb aquesta despesa modesta es salvà el 97 per cent de la collita.

Tenim la certesa que els pagesos oliverers tarragonins estarien disposats a pagar no 1'20 pessetes, sinó fins 1'50 i fins 2 per poder salvar tots els anys encara que no fos més que el 80 per cent de la collita.

Però la quantitat de 1'20 pessetes, esmerçades al Parc Samà, no representa pas la despesa real que ha de carregar-se a la lluita sostinguda aquell any, per tal com en ella són compresos 50 cèntims, cost de la teula, que no s'amortitza en un any sinó que pot durar indefinidament. El cost del tractament per arbre es redueix així a 80-90 cèntims.

En l'actualitat la lluita contra la mosca és encara més econòmica ja que les mateixes teules que fa dos anys havien de pagar-se a 50 i a 60 cèntims, valen sols 25 o 30, i si s'empren teules de suro, tal com amb molt bon encert ha recomanat el Sr. Vayreda, tècnic del Consell Provincial de Foment de Girona, la despesa és encara menor.

Avui, doncs, el mètode Lotrionte resulta econòmicament convenient perquè amb una despesa petita permet de salvar una part considerable de la collita. El dia que tots els olivicultors l'adoptin i el practiquin racionalment resultarà més eficaç i encara més econòmic perquè la mosca serà combatuda en tots els oliverars i perquè serà possible probablement de reduir el número de tractaments.

Un altre dels nous cavalls de batalla dels enemics dels mètodes Lotrionte i Berlese, és la lluita natural cap a la qual s'han decantat improvisadament i en la qual dipositen tota llur confiança.

Deixem estar el fet que es tracta d'una simpatia clarament sospitosa, però ens sembla que la possibilitat d'aplicar amb èxit la lluita natural no excloeix, mentre aquesta possibilitat no es realitzi, que s'intenti la lluita artificial.

Nosaltres no som pas contraris a la lluita natural; la prova està en que, mentre altres xerran, per la nostra modesta intervenció la Mancomunitat ha iniciat aquest any, com saben els lectors d'AGRICULTURA, la introducció i aclimatació de paràsits africans de la mosca de l'oliva i que fins ara se n'han sembrat potser un miler, amb totes les cures necessàries. Però això no vol dir pas que la lluita natural sigui ja un fet. Abans que dongui resultat ha de passar un temps més o menys llarg, potser dos anys, potser cinc, potser vint o potser cinquanta. Els pocs milers de paràsits importats han de convertir-se en milions i milions abans que l'efecte de llur parasitisme es tradueixi en una disminució pràcticament sensible en el número de mosques. I entretant si no hi

hagués cap més mitjà, els olivicultors haurien d'anar perdent les col·lites.

La lluita natural és, com hem escrit altres vegades, una mena de loteria en la qual hom juga, tenint a favor seu un número reduït de probabilitats. Però el premi és tan gros que cal provar la sort i per això nosaltres hem treballat perquè es temptés a Catalunya.

El temps en dirà si la sort ha volgut protegir-nos. El fet és que a Catalunya es proven avui els dos sistemes de lluita, el natural i l'artificial i que mentre l'aplicació d'un d'ells és al començament, l'altre ha proporcionat resultats satisfactoris que tota persona no inspirada per preconceptes ha d'acceptar i reconèixer honradament. Ens semblaria almenys ingenu que per aconseguir una possible,—no segura—defensa natural contra la mosca abandonéssim aquells mitjans—si es vol, dispensiosos i engorrosos, però econòmicament convenients—merçès als quals podem reduir en una proporció considerable els estralls del terrible paràsit.

Per això nosaltres, malgrat la nostra simpatia i fins la nostra confiança per la lluita natural, no abandonarem les proves amb els mètodes artificials. Per nosaltres la lluita natural representa la salvació en l'esdevenidor, mentre l'artificial la representa en el present.

Després dels experiments realitzats a Catalunya dels quals ha parlat ben sovint AGRICULTURA, hem adquirit el convenciment que el mètode Lotrionte rigorosament aplicat—aquesta és la condició precisa d'èxit—pot donar excel·lents resultats; per aquesta raó hem manifestat en ell la nostra confiança. Però això no vol pas dir que hipotequem la nostra llibertat d'opinió i que vinculem definitivament la nostra simpatia.

En el mateix moment en el qual la propagació dels paràsits importants assegurí l'èxit de les nostres temptatives de lluita natural, nosaltres abandonarem sense cap recança els mètodes de lluita artificial.

I si per ventura els experiments successius ens demostraren un dia que el procediment Lotrionte no dona resultat, no tindrem cap inconvenient de confessar públicament el fracàs de la lluita artificial.

AUGUST MATONS

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

Per què no crien algunes conilles?

A «tals pares, tals fills» se sent dir, i res és més important en una explotació gran o petita d'animals domèstics que la selecció, això és, el saber escullir amb seny els animals, mascles i femelles, destinats a reproduir-se. Per aquesta raó les entitats oficials o particulars d'una nació que vulguin servir i augmentar la ramaderia esperonen als criadors amb els concursos i exposicions mitjançant premis d'honor i de valua.

És sabut que amb animals «llavors» escullits, una raça, no solament serva les bones qualitats, sinó que les augmenta, mentre al contrari, en una cria on no es posa cura en els aparellaments, es va a correuita cap a la degeneració i la eixorquia.

Entre els *amateurs* i els industrials de les espècies de conills, es considera com a necessari tenir les següents precaucions i seguir les següents normes: Vigoria i temperament rústec en els mascles i femelles prou fort per a resistir les causes de malaltia; mai ha d'ésser escullit un reproductor atacat per processos encomanadissos o hereditaris, o que hagi sofert un entorpiment en el període de creixença, sigui per un breu alletament, sigui per una alimentació dolenta. En les explotacions per la producció de vianda la feconditat és una condició de primer ordre, mentre passa a ésser secundària quan l'explotació es fonamenta en la utilització de les pells i és recomanable escollir animals mitjanament grossos perquè tenen en potència una més gran dosis de vitalitat que els animals de races monstruoses.

Cal a la vegada escullir mascles i femelles que tinguin un pelatge molt igual i si pot ésser fosc per tal com aquesta coloració és un signe de la vitalitat de la raça; naturalment això no val pels animals de pelatge blanc molt preats en els mercats dels pellaires.

També cal tenir present els animals, veritables mals pares, que **na-fren i maten les cries** o aquells que en profit de la seva gormanderia abandonen la niada dels fills, la qual cosa es veu molt sovint en les races de molta còrpora.

Els conills són aptes per a reproduir-se des de l'edat de cinc o sis mesos, però si es desitja una descendència forta, valenta i plena d'ufana cal esperar fins els set o vuit mesos; especialment en les races de molta grandària la femella no deu donar-se al mascle fins després de set mesos i amb la precaució que el mascle sigui ben desenrotllat (adult) i no deixar criar a la femella més que dos o tres lludrigons. Aquell qui no segueixi

aquest procediment se'n penedirà, puix moltes femelles restaran eixorques per sempre més.

Per a la producció de conills s'esculliran els mascles molt avivats, sans, forts amb els òrgans de l'aparell generador ben desenrotllats, i les femelles ben musclades, ulls grossos i gens ensopits, gropa ample, mamelles ben sortides i mai en número de menys de vuit o deu; el mateix el mascle que la femella tindran els caràcters especials de la raça pròpia ben manifestos.

Es un fet en els conills que l'aparellament d'animals molt parents, escullits, però dins la mena mateixa, no dona resultats dolents, però com que les cries de parents molt directes, a la curta o a la llarga, malmenen les lludrigades portant-ne la degeneració i la infecunditat, sembla millor parer el d'aquells criadors que serveixen veritables famílies d'una mateixa raça per mantindre certa graduació de parentiu entre mascle i femella i així poder seleccionar un cop que altre els millors reproductors de les diferents cries.

S'ha de parar compte, també, en no ajuntar mascle i femella mentre es faci la muda, i en no fer néixer les cries en les èpoques més fredes de l'any.

Demés és poc favorable a l'èxit de la reproducció el costum de reunir moltes femelles a la vegada amb un sol mascle, el posar les femelles plenes en un mateix coniller, el tancar la conilla amb el mascle en un lloc on pels molts amagatalls, la femella pot lliurar-se de la persecució del mascle, i el fer viure les femelles en llocs empestats de rates, sense recordar que les conilles conviuen amicalment amb aquests animals rosegadors tan endiastrats en destruir les lludrigades.

Si en donar la femella al mascle, aquella es redreça sobre les potes del darrera, corre a saltirons i cerca un punt del coniller per defugir la luxúria del mascle, no s'ha d'insistir i cal sostreu-re-la del suplici i posar-se a l'aguait quan apareguin en ella les caldors.

Malgrat seguir pam per pam les instruccions dites, es fa necessari de reformar l'*estock* d'animals reproductors, ja molts abans de poguer-se considerar inaptos per l'edat als cinc anys, essent-ne la causa unes vegades l'obesitat o massa bon estat de carns dels animals en la qual condició tan favorable a la infecunditat es troben els animals alimentats al màxim i amb aliments concentrats, altres cops per trobar-se amb massa vigoria alguns mascles que en el preludi del gran acte fisiològic

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

es tornen feres, mutilen i fins maten la femella. També deuen substituir-se els que per linfatisme resten impassius i no compleixen son ofici davant llur companya.

En el cas de trobar-se els conills en males condicions d'higiene, i pitjor encara, si hom alimenta el bestiar amb defecte, es troben conills atacats de malures encomanadisses que s'extenen com una taca d'oli i acaben per infectar tota l'explotació, essent llavors indispensable de reformar o substituir el total de la població conillera.

Demés d'aqueixes causes d'esterilitat o de migrada feconditat, pot donar-se en alguns individus casos de infecunditat per causa de malaltia. En la conilla les anomalies, els trastorns i les malalties de l'aparell de la generació (atrofia, degeneració de l'ovari, retenció dels cossos grocs, tumors, etc.), l'abortament seguit de tancament del coll uterí, són causes d'una esterilitat sempre definitiva.

Però hi han malalties que produeixen esterilitat temporal i llavors deu sotmetre's el bestiar a un regíme refrescant i força higiènic, fins que el nervosisme o excitació disminueixi o l'acidesa anormal del moc de la natura es torni alcalí per a no matar la vida que li dona el mascle en son licor seminal.

Aquestes són les principals causes del perquè no crien algunes conilles i per altra oportunitat servem un recull d'observacions d'esterilitat que han determinat la ruïna de moltes explotacions de conills.

C. R. DANÉS I CASABOSCH

Els brots dels fruiters de pinyol

TÉ una capital importància el coneixement de les classes de brots en els diferents fruiters per a poder podar-los i criar-los degudament.

Els brots de cada espècie de fruiter tenen una manera d'ésser especial, poguent-se fer grups de fruiters posant en cada un d'aquests grups els arbres que tenen una manera similar de vegetar. Per a fer notar aquestes diferències no tenim més que fixar-nos, per exemple, en que la figuera treu el fruit en el brot del mateix any, mentre que el cirerer el treu en els brots de dos anys.

Els arbres de pinyol (albercoquer, cirerer, prunera, presseguer, ametller, etc.) formen des del punt de vista de la manera d'ésser de llurs brots un grup perfectament definit, del qual mirarem de posar en clar la

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

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

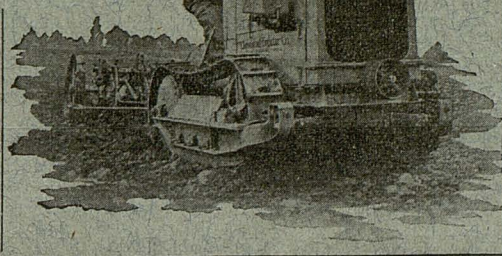
Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels aventatges que ofereix el

"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 pefftes propietats

Pessetes 6,500



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

AVECURA

L'únic preparat eficaç contra el CÒLERA, PEPIDA, DIFTERIA
malalties del fetge de les

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueríes



AVECURA
(Nom registrat)
M. Presas
Palafrugell (Girona)

JOSEP SANTANA SOLER

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

Primeres matèries per adobs :: Arseniat 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

VITTORIO SERRA

CALLE VILADOMAT, 126 - Teléfono 937 H.

Drogues i Productes químics
Productes enològics, especialitat
en colors inofensius per a vi
Sofre, importació directa d'Itàlia

Representant general i depo-
sitari dels Productes insecti-
cides Anticriptogàmics de la

Societat Eléctrica i Electroquímica del "Caffaro" :: Seu a Milà (Itàlia)

VICENTE FERRER Y C.^A

Ribera, 2, i Comerç, 60, 62 i 64 ~ Tel. 117 A. i 184 A.

Sucursal: Plaça Catalunya, 12 i 13 ~ Telèfon 112 A.

Drogues

Perfumeria

Queviures

Pintures

Drogues per a l'agricultura:

Arseniats,

adobs,

nitrats,

sulfats,

sofres

i altres *etc*



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

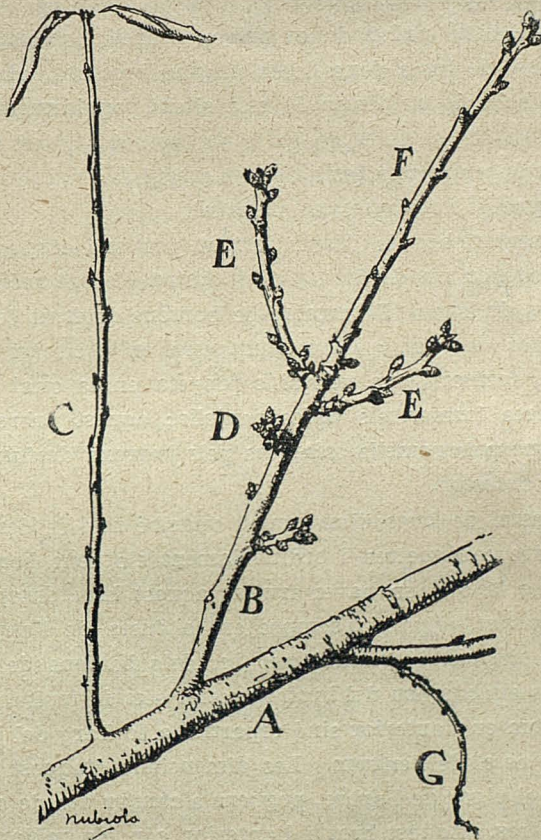
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

seva classificació i maneres de comportar-se en la producció i creixement.

Els brots dels fruiters de pinyol se divideixen de la següent manera:

1. Lluc.
2. Brot normal.
3. Ramell.
4. Brot borronat.



El lluc (vegi's figura, lletra C) se'l coneix també en els diferents indrets de Catalunya amb els noms de tany, tanyada, estudiant, xuclador, xupon, poll, pollís, pollanc i grifoll. Es perfectament conegut pels arbricultors. La seva principal característica és el tenir tots els borrons de fusta. Per aquesta raó no dona fruit el primer any. Aquests borrons de fusta poden, el segon any, donar lloc a brots fruiters, especialment ramells i brots borronats.

El *brot normal*.—Diferentment de l'anterior, no és gaire conegut dels arbricultors ni se'l designa amb cap nom especial.

La seva característica (vegi's figura, lletra F) és la presència en ell d'ulls de fruit i de fusta; regularment són més abundants els de fusta i els de fruit acostumen a estar situats als extrems dels brots.

La seva situació en l'arbre és sempre a cap de brot, seguint el creixement d'un brot similar de l'any anterior; en alguns casos és el cap de brot d'un lluc de dos o tres anys. Acaba amb un borro de fusta.

Les dimensions d'aquest brot són variables essent tant més grossos com amb més vigor creix l'arbre.

El borrons de fusta poden donar origen a brots borronats i ramells. El borro terminal de fusta dona lloc a un nou brot normal.

El *ramell* (Vegi's figura, lletra D) està situat regularment en la fusta de l'any anterior, originat per un borro de fusta d'un brot mixt o d'un lluc; a vegades apareix en la fusta de tres anys i és originat per un borro fuster que ha passat un any en estat latent.

La seva característica és l'estar format per una corona de borrons de fruit que rodegen un de fusta en el centre. No té més que d'un a tres centímetres de llarg. El nombre de borrons de fruit és molt variable; en l'ametller varia de 3 a 7 o 8; en canvi en el cirerer es troben en major número, formant una veritable pinyeta en la qual en desenrotllar-se les cireres formen els típics penjolls; aquest arbre gairebé no fructifica més que pels ramells originats pels borrons de fusta dels brots mitx de l'any anterior.

El borro central de fusta d'un ramell quasibé mai se desenrotlla més de tres o quatre centímetres i ordinàriament els seus borrons queden atrofiats, el que fa que en haver fruitat aquest brot desapareixi.

El *brot borronat*.—Apareix sempre en la fusta de l'any anterior a sobre un brot normal i originat per un dels borrons de fusta de la seva base. Tots els borrons del brot borronat són de fruita, però no formant corona com en l'anterior sinó repartits a lo llarg del brot. L'únic borro de fusta és el de l'extrem. Les dimensions d'aquest brot són variables segons el vigor de l'arbre, poguent alcançar des de quatre a vint o més centímetres. Aquest brot i l'anterior són els millors productors de fruit.

Quant el brot borronat està situat en un lloc espès d'un arbre se queda prim i cargolat i els seus borrons s'atrofien no arribant a fruitar. (Vegi's figura, lletra G).

En la Naturalesa, al tractar de catalogar les seves obres és impossible establir límits fixes que separin ses diferents creacions, tota vegada que l'una és successió de l'anterior i passa a la següent sense violències ni salts sotats. Per això al tractar de classificar els brots ens trobem amb una sèries de tipus intermitjos que fa de difícil col·locar dintre

d'un o altre grup; així veiem que, un brot borronat (figura 2, E) és típic mentre que el senyalat amb la lletra B és molt més curt, acostant-se al tipus ramell, i el D és un veritable ramell.

Es de notar que no sempre els borrons estan sols sinó que, en el brot normal sobretot, és corrent trobar junts, és a dir insertats en l'axilla d'una mateixa fulla, dos o tres borrons que acostumen a ésser un de fusta i l'altre o els altres dos de fruit, essent extremadament curiós que quan es troba en un brot normal un sol borró de fruit sense anar acompanyat d'un altre de fusta, el de fruit no se desenrotlla ni tan sisquera floreix; aquest fenomen s'observa sobretot en el presseguer.

En els arbres vigorosos s'observa una superioritat de borrons de fusta a sobre els de fruit, el que és causa de la seva improductivitat en les pruneres joves que vegeten en terres fresques i fondes; aquest fenomen és molt corrent, essent precis debilitar-les per a que s'originin brots borronats i ramells.

Avui que el conreu de fruiters es va extenent i intensificant, el bon fruticultor no deu desconèixer els orguens de què es componen les màquines de què disposa per a la producció de fruita.

JOAN SALOM

Derivacions de la taxa del pa

EL govern del Directori ha decretat la baixa del preu del pa en cinc cèntims el quillo en certes capitals. Això sempre ho veu amb gust el consumidor, però qui diria que hagués de portar tan enrenou una taxa així.

Com a cosa immediata, els forners contestaren a la Junta de proveïments: — No hi tenim res a dir, però, ens haurien d'abaixar la farina els fabricants. I el fabricant ha dit al forner: — No hi ha res que dir, però nosaltres no el podem pagar tant al comissionista.

I el comissionista, protestant ben fort si l'ha de comprar encara, pagarà ben poc al pobre pagès, i si ja el té comprat defensarà el preu com podrà.

Entre les protestes més sonades, tal vegada la de més entitat és l'adreçada al Directori per l'Associació d'Agricultors d'Espanya, on entre

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.

altres raons excusables, perquè la defensa és natural, es queixa de les constants ànsies de que s'importin blats estrangers de força, manifesta-
des *por esa mal emplazada molinería del litoral*, a la qual cosa no s'ha de contestar, sinó que quan el sol surt, surt per a tothom, i que si àdhuc havent d'importar el blat—de l'interior o de l'estranger—es defensen les farineres i fan tant mal d'ull als blataires i fariners castellans, no hi deuen pas perdre gens els fariners del litoral.

Això de banda, i anant a lo que volíem, hem llegit a una revista de Madrid, ço que segueix, la primera part de lo qual no pot passar sense un comentari; en canvi coincidim exactament amb l'última part.

Diu així:

«El precio del trigo está indeciso, pero con tendencia a la baja. Las 41 pesetas a que se cotizaba el trigo en Castilla la semana pasada, se han convertido en 40 en esta.

¿Qué es lo que ocurre? A nuestro modo de ver se teme la aplicación de una nueva tasa al pan, y ya es sabido que, al tasar el pan, se tasa indirectamente, el trigo. Cotizase éste, como hemos dicho, a 40 pesetas los 100 kilogramos sobre vagon, y este precio no justificaría actualmente para la harina, un precio superior a 43 pesetas., pues digan lo que quieran los harineros, y aunque se les haya reconocido en varias ocasiones un margen de 11 pesetas, es lo cierto que con uno de 3 basta y sobra para que la industria harinera pueda desenvolverse. Pues bien, no 3 pesetas de margen, ni siquiera las, a todas luces excesivas 11 pesetas, sacian la codicia en los harineros, y esa harina hecha con trigos pagados a 40 pesetas, se vende a 58 y 59 pesetas para las clases selectas, a 56 y 57 para las extras y a 54 y 55 para las clases inferiores.

El panadero de las capitales, tampoco se conforma con el margen de 5 pesetas que—con evidente exageración—se le concedió, y así resulta que el pan en Madrid se vende a 5 céntimos el quilo en las clases de familia, y a precios inverosímiles en el mal llamado pan de lujo.

Ante estas exageraciones, parece que las autoridades quieren intervenir, y tasando con arreglo a las disposiciones vigentes, la ganancia de harineros y panaderos — en algunas capitales ya lo han hecho —, va a resultar que señalarán al pan un precio que no pasará en Madrid, de 50 a 55 céntimos: y, ¿qué va a pasar? Pues que panaderos y harineros querrán ganar lo mismo que ganan ahora, y para ello, lo que baje de precio el pan, lo bajarán ellos al trigo. De donde resultará, que al harinero se le reconocerá un margen de ganancia, que él se cuidará de agrandar, y lo mismo se hará con el panadero: pero al agricultor, ¿quién le reconoce un margen de legítima ganancia, o quien, siquiera, le garantizará el precio de coste? Porque las cosas han llegado a un límite tal que el la-

brador, enemigo declarado de todas las tasas, desea, como solución, que se le tase el precio al trigo, que se determine su coste real, y se le añada ese 14 por 100 de ganancia que el Gobierno autoriza a productores y comerciantes, como remuneración legítima de su trabajo.

¡Que mas quisieran los labradores! Venga esa tasa del trigo, cuanto antes; que se pague por el trigo lo que cuesta producirle. No desean otra cosa los labradores, que en cuanto a utilidades, se conformarían con menos del consabido 14 por 100. Pero todo hace temer que el trigo no se tasarà, que se tasarà el pan y la harina, que panaderos y trigueros seguirán ganando tanto como ahora—se están enriqueciendo—y será el pobre labrador el que pague los vidrios rotos.

Y si no al tiempo.»

Observant que l'articulista deia això de les 40 pessetes per 100 quilos en origen, pel preu del blat castellà, ens cridà l'atenció que un resum diari del mercat de Barcelona dongués pels blats candeals en origen, els preus de 43, 42'50, 42, 41'50, etc., etc.

A que ve dir, doncs, que de 41 han baixat a 40 pessetes els 100 quilos?

Li demanàrem la raó a un fabricant, el qual s'escriuixí de les rotundes afirmacions que es fa en l'article, i ens donà el següent raonament que no fem sinó transcriure:

—No és cert que paguem el blat a 40 pessetes, sinó que mirant el llistí oficial de cotitzacions del dissabte dia 27, veiem que arriba a ésser a 42 i 42'50 pessetes els 100 quilos en procedencia.

Però acceptant que 100 quilos de blat en origen valguessin les 40 pessetes que diu el periòdic, resultaria:

100 quilos de blat en origen	40 pessetes
Ports de ferrocarril	5 »
Carreteig a Barcelona	0'50 »
Promig del sac	1 »
Molturació... ..	2'50 »
	<hr/>
Total	49'00 »

Ara bé; d'aqueixa molturació de 100 quilos de blat, en surten:

Farina extra... ..	60 quilos
» Núm. 2	10 »
» Núm. 3	5 »
Despulles... ..	25 »
	<hr/>
Total	100 »

Als preus del dia al mercat resulten :

60 quilos extra	a 60 pessetes	% quilos =	36 pessetes
10 »	número 2 a 50	» »	= 5 »
5 »	» 3 a 43	» »	= 2'25 »
25 »	despulses a 25	» »	= 6'25 »
Total. . .			49'50 pessetes

De manera que el guany no resulta a les 3 pessetes que vol l'articulista.

El que hi ha és que deixa també un petit marge el mullat de la farina que es practica per a la seva mellor molturació.

I, naturalment, les barreges amb altres classes deu deixar-los també un marge, la composició del qual no divulga cap fabricant per constituir un secret professional.

* * *

En clar no en resulta sinó allò de que són rivalitats de l'ofici. Als fari-naires catalans els va millor la importació dels blats de força dels Estats Units, els quals els permeten elaborar més bones classes, i sobre tot els surten més barats; als bladens castellans els va millor que no se n'importin, perquè així es poden fer valdre la seva; però ara els ha aixafat la guitarra això de la taxa del pa que ho intervé tot.

La seva campanya, en canvi, està molt ben raonada en demanar la taxa del preu del blat, fixant el preu del cost amb l'augment d'un guany equiparat a les demés indústries.

Aquí si que té camp per corre i ens tindrà al seu costat, per la raó de que sempre és la pagesia la que paga els plats trencats.

VICENTS DEL CASTELL

Per la crisi vinícola

II

RESPECTE a la disminució de l'oferta, cal atendre els següents punts :
Altres productes dels raïms.—No ha d'ésser considerat pas el vi com l'únic producte industrialment aprofitable de la vinya : altres n'hi han de força importància econòmica, capaços d'assolir preus ben estimables en els mercats i que, si bé no constituïran mai la base de la producció vinyatera, poden, sí, donar una sensible derivació al mercat vínic i contribuir apreciahlement a descongestionar les ofertes.

Convé, doncs, estudiar fins a quin punt pot i deu obtindre's de la vinya, ultra del vi, productes els preus dels quals compensin bé el cost de producció. Particularment hom ha de fixar-se, entre altres, *a*) en el raïm destinat al consum en verd o bé en forma de pansa, elaboracions ja ben conegudes i practicades en la nostra terra i susceptibles de pendre un remarcable esbandiment; *b*) en l'obtenció de mostos, ja al natural, ja concentrats, o bé els escumosos, havent-se fet respecte al particular, ben notables exhibicions i fundat indústries pròsperes; *c*), en la preparació de sucre, xarop, *jalees*, melmelades, confitures, etc., etc., de raïm. És digne de notar-se com la llei seca vigent ara als Estats Units d'Amèrica del Nord, no ha perjudicat tant com era de témer als viticultors de l'Oest, els quals han defensat llur extensíssim patrimoni vitícola aplicant els raïms a moltes menes de productes no alcohòlics; *d*) en la elaboració de vinagres per al consum directe i la indústria conservera.

Les terres impròpies per a la vinya.—Cal fer esment de com moltes de les terres dedicades al conreu de la vinya són impròpies agronòmicament i econòmica considerades, d'aquest conreu, al qual entraren no més a favor dels preus alts assolits en anyades extraordinàries. Aqueixes terres deurién ésser retornades a la producció forestal d'on procedeixen, doncs, dedicades a la vinya, mai poden donar un producte suficientment remunerador; amb la qual cosa hi trobarien beneficis els mateixos propietaris i la societat en general, i a la vegada, no pesarien en el mercat els vins que ara tan cars produeixen.

La lliure destil·lació.—Cal procurar que modificacions ben estudiades de les lleis vigents permetin convertir fàcilment en alcohol les quantitats de vi que el mercat no pugui admetre en un moment determinat, amb la qual cosa es descongestionaria l'oferta i desapareixerien els vins defectuosos, així com fóra possible guardar en poc espai el component més important del vi, esperant situacions millors.

Com es veu, planteja el present apartat la ja antiga qüestió del règim legal a establir per els alcohols vínics, en la qual tant tenen que dir i fer els viticultors de la terra. És injust i irritant que un producte eixit d'un conreu nostrat sigui cada any objecte de nous impostos i carregada de destorbs i recels administratius la seva elaboració fins a l'extrem de què en el règim vigent no poden treballar les petites facines pageses que tant de bé havien fet en les contrades vinateres. Han de maldar els viticultors fent força sobre els Governos fins aconseguir que l'alcohol vínic no sigui

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

considerat per l'Estat com un producte de renda, sinó com una indústria natural derivada de la producció vínica. Per això aquest Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha sostingut sempre la doctrina de la llibertat industrial consistent en què al viticultor i als Sindicats els hi sigui permesa la destil·lació dels productes dels propis vins, i que, en tant aquesta solució òptima no arribi a assolir-se, es consenti a aquells mateixos elements destil·lar, amb la menor quantitat de requisits fiscals, la major part possible de la cullita, i establint-se sempre un marge, pel cap baix de 60 pessetes, d'impost a favor de l'alcohol vínic amb relació al que gravi l'alcohol industrial.

Tingui's present, demés, que la lliure destil·lació no oferiria l'inconvenient que porten alguns dels altres remeis que, motivant una puja de caràcter permanent, provoquen una major extensió en el conreu de la vinya; la lliure destil·lació, en canvi, no més actuaria amb intensitat en èpoques de les crisis vinícoles.

Pertocant a la disminució del preu de cost del vi cal atendre als següents extrems:

Un millor conreu de la vinya.—Ha d'entendre's com el conrear la vinya, segons els procediments moderns, ja seguits en terres estrangeres de condicions agronòmiques i climatològiques molt semblants a les de Catalunya i fins per alguns propietaris d'aquí, dona els productes a un preu més baix. Homes intel·ligents han pensat com el modern conreu de la vinya s'ha d'ajustar als següents principis:

a) Plantar els ceps més clars a l'objecte de què en tot temps pugui intròduir-se en el vinyet la maquinària de conreu i estalviant, en conseqüència, una apreciable quantitat en la mà d'obra. Altrament la quantitat de raïms obtinguda no disminueix pas, per una igual extensió, éssent el producte total proporcional a la quantitat de terra conreada i no pas al nombre de ceps plantats en una mateixa superfície.

b) Mantindre en tot temps la terra en pols amb la fi de què tota l'aigua que les pluges proporcionen sigui magatzemada per la terra i de què l'aigua captada sigui tota aprofitada pel cep i no pas evaporada a gratcient.

c) Adobar a consciència les vinyes adquirint els elements fertilitzants al preu més econòmic que el mercat d'adobs ofereixi i aprofitant el nitrògen de l'atmòsfera per mig de les plantes lleguminoses (cultiva.)

d) Posar especial cura en escullir l'empelt (vinífera) i el porta-empelt (peu americà) de les varietats més adequades a les condicions de la terra, del clima i de la mena de vi que hom vol fer. S'ha palesat en forma indubitable la marcadíssima influència que en la producció té l'encert en els elements acabats de senyalar.

e) Practicar la delicada operació de la poda en la forma més adequada a la varietat de cep conreada i aplicant els anticriptogàmics amb la cura i parsimònia que la moderna tecnologia aconsella.

Una millor elaboració del vi.—Els enòlegs eminents han senyalat greus defectes a les pràctiques comunment usades per a convertir els raïms en vi. Una de les lamentables, sobre tot d'ençà que el preu del vi el determina bo i únicament el grau alcohòlic, és la grossa pèrdua d'alcohol que es produeix durant les fermentacions, arribant a importar fabuloses quantitats. Contra aqueix inconvenient cal aplicar, les regles senyalades per la ciència enològica, sobre tot les que es refereixen a una escrupolosa netedat en els cups i botam, i a la necessitat de que la fermentació tumultuosa del most es realitzi a baixa temperatura. Amb aqueixes precaucions no sols s'evita la pèrdua de grans quantitats d'alcohol sinó també la producció de vins defectuosos (agres, manítics, etc.)

Encareix força també el preu de la vinificació el costum de treballar individualment el vi, cada u a casa seva, sobre tot quan es tracta de cullites petites.

Contra tots els inconvenients anteriors representa una solució la vinificació en comú en els sindicats locals, avui dia ja força extesos per les contrades de la nostra terra. En ells és possible la utilització de la maquinària vinícola, de treball més perfecte i econòmic que no la feina a mà, i, demés, la direcció tècnica encomanada a persones d'estudis i hàbils.

Les terres impròpies per a la vinya.—Havem de retreure aquí altre cop, els inconvenients que porta el dedicar al conreu dels ceps les terres d'inferior categoria més pròpies per al conreu forestal, en quant amb les seves minses cullites donen un producte a un preu de cost molt enlairat. Cal, doncs, aplicar aquí tot quant diguérem anteriorment d'aquesta mena de terres.

Els preus de la mà d'obra.—És indubtable que ha contribuït sensiblement a remuntar el preu de producció del vi l'encariment que en aquests últims anys ha sofert el treball agrícola, tant el proporcionat per l'home com pels animals. Contra aquest fenomen econòmic de caràcter general, poc hi pot fer directament l'agricultor. Li cal, sí, enginyar-se per a què l'aplicació de les màquines als conreus sigui cada vegada més extensa i profitosa. En altre lloc del present document, ja es fa notar com la plantació de la vinya a passades més amples, sobre no perjudicar la producció total, permet l'utilització dels arres arrossegats per animals en tot temps de l'any. Aqueixa particularitat resulta, doncs, un positiu alivi en el preu del treball i afronta el problema de la manca de braços de què tant es ressenten algunes contrades agrícoles. Per altra part, deuen pensar els capdevaners agraris en el profitós recurs que ofereix la moderna

maquinària de conreu, avui dia ja molt perfeccionada i adaptada a les nostres necessitats, i sobre tot, en l'estalvi que ben aviat han de representar la utilització dels moderns tractors d'explosió, les aplicacions dels quals són cada dia més extenses i perfectes.

Les contribucions.—Així mateix graven en forma desproporcionada la producció vitícola els impostos directes damunt de la terra, molt mal adaptats per la seva manca d'elasticitat, en les de vinya, la qual cosa fa que, si bé en les anyades bones poden ésser acceptables, esdevenen ruinosos en les mitjanes i dolentes, considerant així també aquells en què el preu ruïnós de venda ha fet irrisoris els ingressos.

El crèdit agrícola.—Encareix, així mateix, el preu de cost dels nostres vins la manca de capitals emprats en les obres agrícoles, o bé la dificultat d'adquirir-los amb la facilitat que tenen altres industrials. El capital funciona, en el nostre cas, com una primera matèria en la creació dels vinyets, d'adquisició difícil i cara i que, per tant, influeix desfavorablement en el preu de cost del producte. És, doncs, de necessitat que tot-hom aboqui els seus esforços en la implantació a Espanya, d'una manera seriosa i permanent, de les institucions modernes de crèdit agrícola ajudant a les entitats i personalitats que actuen de capdevanteres en aqueix afer i porten ja treballs antics i perseverants per arribar a la llur creació i arrelament.

Els intermediaris.—L'actual organització comercial constituïda per la cadena que transporta el vi del punt de producció al de consum, és llarga, cara i sense garantia, tant en el comerç a l'engròs com a la menuda, però particularment en l'últim. Al consumidor li costa més el treball de heure el vi que no pas el de produir-lo. És precís treballar de valent per a què aqueix estat de coses desaparegui i es simplifiqui la desastrosa organització comercial d'avui que fa que l'intermediari en el preu de venda d'un producte hi tingui una part molt més considerable que no pas el productor. Quelcom s'ha intentat ja en la nostra terra per a posar remei a un mal tan greu i perdurable i és d'esperar que, amb l'esforç de tots, les comunitats i organitzacions de tota mena, no es limitin pas a l'elaboració de productes en comú per a cedir-los després a un intermediari, sinó que, donant nova volada, els arribin a posar directament a la mà del consumidor i amb totes les garanties de puresa que aquest reclami.

Les compres en comú.—Cal fer els esforços d'organització necessaris per a què l'adquisició de les primeres matèries per al conreu de la vinya (sulfats, sofres, adobs industrials, etc.) pugui ésser feta en comú. És de reconèixer que són molts els Sindicats que atenen a aquesta necessitat i les comunitats per a l'adquisició de primeres matèries constituïdes exclusivament per a tal objecte. El seu esparidament, però, ha d'ésser força més

vigorós, fins arribar a tota la pagesia els beneficis que el comerç a l'engròs proporciona en quant als preus i a les garanties de puresa.

Els transports de les primeres matèries.—Cal senyalar aquí com element contributiu a l'augment del preu de cost del vi i d'altres productes agrícoles, el desproporcionat augment que han sofert les tarifes de transport de les primeres matèries. Causa pena l'observar com les companyies ferroviàries han establert, els Governos consentit, i nosaltres admès, les actuals tarifes, les quals, si bé no tenen influència massa sensible en tractar-se d'objectes de molt valor i escàs pes, els graven força quan es tracta de gèneres, com els fems, que tenen un preu baix amb relació al seu valor i pes. D'aquesta particularitat en ve la lamentable anomalia de què, en tant dins les ciutats, dels fems no saben què fer-ne, a pagès no poden arribar a adquirir-los, perquè els ports, en tractar-se solament d'una cinquantena de quilòmetres, valen dues, tres o més vegades, el cost dels propis fems.

Heu's aquí sintèticament exposat els punts de mira que l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre entén que s'han de tenir en compte en els moments actuals.

CARLES DE FORTUNY

Barcelona, 25 de setembre de 1923.

Actuació de la Mancomunitat en ramaderia

L'èxit dels concursos ramaders

FA tot just uns dies, a Olot es repetia per tercera vegada, el primer dels concursos organitzats per la Mancomunitat de Catalunya.

La celebració d'aquest concurs representa la continuïtat d'una obra que ha sigut segellada per l'èxit més falaguer.

És veritablement interessant, de passar balanç en diades com aquesta, car les visions de conjunt, amb caràcter retrospectiu, constitueixen sempre degudament escatides i subjectes a un raonament seriós, una constatació del passat i una ferma garantia per l'avenir.

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.^a-Diputació, 251-Barcelona

La ramaderia catalana d'ençà de moltes centúries, vivia en ple abandonament. Les seves migrades manifestacions, sempre incoherents, tenien aquell aspecte gris de totes les obres mancades d'entusiasme i escalf.

Es molt natural. Totes les col·lectivitats humanes necessiten de lleis, principis, normes, l'orientació de les quals correspon precisament a l'individu o col·lectivitat que per la seva mentalitat o per la seva condició representativa, gaudeix d'una capacitat formulària investigadora i orientadora.

La nostra ramaderia, preocupada exclusivament de la producció monetària, segons un sistema tradicional, ignorava la seva posició i significació en la ramaderia universal i no coneixia mètodes nacionals d'explotació ni la naturalesa i morfologia dels tipus a explotar.

Les intervencions dels anomenats professionals amb caràcter oficial, provincial o municipal amb més o menys competència i relativa bona fe, contituïen un conjunt heterogeni de criteris, opinions i solucions, sense aquella necessària identitat i uniformitat.

Les conseqüències d'aquesta desorientació les patim i les patirem per molt temps encara, segons les espècies animals i la intensitat d'actuació d'aquelles intervencions.

A l'alta muntanya catalana, on per la seva naturalesa han arrelat fonament les explotacions ramaderes, una senzilla observació és suficient per a constatar amb tots els seus inconvenients la influència d'aquelles parades de sementals de l'Estat, raça andalusa, establertes a Cerdanya i Figueres, així com de les eugaçades de Pla Travé (Olot), Conanglell (Vich), on es produïa el cavall de guerra.

La variació contínua de raça, per altra part, que d'ençà de molts anys s'observa en les parades de sementals ha sigut la causa d'aquesta variació desordenada que caracteritza el nostre bestiar de peu rodó. Paulatíament recents són també les disposicions referents a parades de sementals condicionant i limitant l'explotació de guarans que per llur condició d'animals selectes, objecte d'exportació, representen una forta contribució a l'economia ramadera. Més recents són encara les prohibicions d'importació de vaques lleteres no sempre justificades... i tantes altres disposicions, amb les quals s'ha flagellat en ramaderia, com en moltes altres explotacions, inconscientment a la mateixa hisenda espanyola.

La intervenció oficial, ha estat, en general, negativa als interessos del ramader.

Les intervencions amb caràcter provincial i municipal, limitades a l'organització de concursos o exposicions més o menys estètiques, encara que mancades d'uniformitat de criteri, actuaven, al menys, amb una gran dosi de bona fe.

La Mancomunitat de Catalunya sempre a l'aguait de tot allò que representa vida per nostra terra, va capir la magnitud e importància d'aquesta part de la riquesa catalana i conscient de la seva missió s'ha desenrotllat la seva obra cultural ramadera amb gran fermesa.

Els concursos ramaders organitzats per la Mancomunitat de Catalunya, que no són més que la cristallització d'aquesta obra cultural ramadera, actualment assoleixen els primers raigs del triomf. ¿Per què han triomfat?

Senzillament, perquè s'ha procedit amb ordre i mètode, seguint aquest criteri es va començar per l'organització de curses en aquelles comarques de tradició més o menys ramadera, determinant una iniciació a la cultura zootècnica que després havia de manifestar-se francament i vigorosa en la celebració dels concursos.

Començà immediatament la investigació de la Raciologia Catalana, concedint-se lloc preferent a les races autòctones:

El guarà català fou estudiat i divulgat per tot el món. La raça Marinera o Marinesca del Gironés i Selva fou explorada i estudiada. El bestiar de llana fou classificat en les tres subraces: Pallars, Segarra i Ripollès. Es feren recerques de l'antiga raça catalana de porcs negres, lluitant per la seva reintegració a les explotacions porcines.

En Avicultura la investigació conduí al descobriment de diferents races autòctones que poden devenir dignes companyes de la famosa raça Prat, tals com la Penedesenca, Garrotxina, Vallesana i Empordanesa (blanca i groga).

Aquestes investigacions, però, donarien la sensació d'un pur formalisme teòric, si no s'haguessin adaptat a la realitat, si no s'hagués procedit amb mètode. El mètode emprat ha estat rigurosament zootènic. Per això en l'espècie cavallina trobant-se la població en variació desordenada i enfront dels interessos creats, no s'indica raça determinada i el mateix tipu és senyalat invariablement en totes les comarques, doncs desitjant produir el tipus d'aptituts mixtes s'ha prescindit momentàniament del factor raça que tampoc caracteritza les poblacions cavallines de cap altre país.

És per aquesta mateixa raó que es seguí idèntica norma amb el bestiar porquí, en el qual la raça indígena es trobava substituïda per una població mestissa, boi esperant que un dia no llunyà podríem gaudir com en la capital de la Garrotxa un conjunt selecte en vies de fixació.

En les altres espècies comptant amb races pròpies el senyalament del tipus s'ha pogut adaptar molt més encara a la realitat econòmica. Així en l'espècie asinal s'ha fet la distinció en dues subraces: Plana de Vich i Urgellenca segons la preferència dels compradors en alçades o amplades.

En l'espècie bovina, la importància de la qual a Catalunya no cal ponderar, es feia indispensable definir les dues funcions econòmiques que ens interessien: producció de treball i producció de llet. Per a desenrotllar la primera d'aquestes funcions comptàvem amb dues races que n'obstant l'oblit de que eren objecte, persistien amb la integritat de la raça: la Marinera o Marinesca, i la raça catalana propiament dita, els tons de les quals devenen potents motors de treball, tan excel·lents com puguin ésser-ho els de qualsevol altre país.

Per a la producció lletera s'imposava la topografia i climatologia del nostre país, a l'ensem que una sèrie de raons d'ordre pràctic, a l'alcanc de tot els vaquers que no pretenen altre especulació que un interès honorat. Per això s'ha aconsellat la raça Schwytz, per altra part com a integrant del tipus Alpí al qual també perteneix la raça catalana, la influència del mestissatge que sempre fatalment es produeix, no és tan funesta per a la raciologia general ni per l'economia del ramader.

En l'espècie bovina succeïa altre tant no existint cap estudi racial que compregués els tipus més corrents a Catalunya, tot i pertanyent tots ells a una mateixa raça, es fa la distinció en tres subraces: Pallars, Segarra i Ripollès.

Finalment en l'aviram i conills el mestissatge havia obrat en tal forma que ha sigut necessari de seguir una veritable marxa analítica per a la seva investigació. Afortunadament l'obra de selecció general ha actuat també en avicultura i cunicultura en un sentit satisfactori i esperançador. Efectivament, als galliners i conillers de l'Escola Superior d'Agricultura, fa un any es ve treballant en la fixació i millorament de les races catalanes, que en tants anys de parlar d'avicultura restaven en l'oblit més prou.

La integritat racial d'aquestes races és tan ferma i evident, que ha persistit a través d'aquest terrible mestissatge i s'ha manifestat en forma esplèndida i convincent ja en les primeres generacions reproduïdes per selecció. De continuar aquesta obra no tardarem molt anys en veure els galliners i conillers de la Garrotxa, Vallès, Penedès, Empordà, poblats de la corresponent raça autòctona degudament fixada i seleccionada; i els concursos avícoles assoliran també, amb una bona orientació, l'èxit al qual tenen dret.

El concursos així organitzats senyalen una orientació a la ramaderia Catalana. Donen a tots els seus productes, aquest caràcter d'uniformitat, aquet segell de producte selecte fill d'un mètode científic: la reproducció per selecció. I hom observa com automàticament en devé una major valoració dels productes, augmentant aquells migrats i fins nega-

tius rendiments d'abans i com correlativament apareix un nou factor de benefici que és l'exportació.

Per a que aquesta obra assolís la plenitud de l'èxit, hi mancava un altre factor no tingut en compte en cap dels concursos precedents: la continuïtat. Sense aquesta formalitat s'hauria aconseguit poc més de lo de tants concursos o exposicions anteriors que ni rastre han deixat, a no ésser, potser, aquella picardia d'amargar amb trenes, llaços i banderetes els defectes morfològic de l'animal.

Amb la repetició periòdica, bienal, d'aquests concursos queda garantida la continuïtat de la nostra obra.

La tercera repetició d'aquest primer concurs a Olot, organitzat per la Mancomunitat, representa quatre anys d'intervenció tècnica pel millorament i fixació d'una raça i quatre anys en l'espècie porcina representen quasi quatre generacions. Ara bé: Els productes, fills d'aquesta quarta generació, corresponen a l'esforç realitzat per la Mancomunitat?

Certament. Testimoni personal, en aquesta comarca, m'és grat, des d'aquestes planes, constatar el millorament i fixació de la raça en qüestió, i com a fill agraït d'aquestes muntanyes tan catalanes i tan belles que formen La Garrotxa, palesar a la Mancomunitat el nostre agraïment.

Jo no dubto pas que el ressò d'aquest sentiment d'agraïment en les successives repeticions dels concursos retrunyirà per totes les comarques catalanes. I al dir això no cerquem una frase, sinó que constatem un fet.

Heu's aquí una obra cabal. Catalunya comptarà amb reproductors selectes inscrits i registrats en els corresponents llibres genealògics, històrics de llur procés evolutiu que acreditaran llur valor i avalaran llur origen davant del mercat, i Catalunya comptarà demés, amb un poble ramader iniciat a una producció conscient.

XAVIER RIERA

COMENTARIS

El mal que fan els insectes

Llegim unes dades curioses. A algunes comarques italianes s'ha presentat aquest any una fortíssima invasió de cucs que assoleixen de vegades un gruix i una llargada superior a la del dit gros del peu i que científicament són anomenats *Melolontha melolontha*.

El mal que fa el cuc blanc és doble: en estat larvari, que dura tres o quatre anys, devora les arrels causant perjudicis de la gravetat dels quals dona idea l'afermació de Reiset que diu que en l'any 1866 el departament

del Sena inferior, a França, perdé 165 milions de francs. Els adults roseguen el fullam de quasi tots els arbres, de les plantes hortícoles, etc. Allí on arriba improvisadament una horda de insectes perfectes, tot queda desfullat en pocs dies. Es conta que en 1688 la invasió fou tan forta a algunes comarques irlandeses que els pagesos es veieren obligats a menjar-se els insectes per no morir de fam.

A les regions italianes envaïdes, la lluita s'ha fet caçant els insectes al matí, quan són encara entorpits. Dones, homes, criatures en brigades, s'escampaven pels camps i tornaven amb sacs plens d'insectes que el municipi adquiria i matava després, tirant-los en pous on hi havia llestada de calç, o en cisternes especials on es feien podrir per utilitzar-los com adob. Alguns propietaris els secaven i els trituraven fent-ne farina destinada a l'alimentació del bestiar.

El número d'insectes era enorme. En tres pobles solament, se'n caçaren 192 mil quilos, això és, 19 vasons! Comptant que en cada quilo n'hi entrin mil, vol dir que es recolliren 192 milions d'adults.

Les bótes noves

Abans d'usar una bóta nova cal netejar-la per treure-li les impunitats o les males olors. Si hom disposa d'un vaporitzador, pot injectar vapor d'aigua, que es projecta amb violència per 15 o 20 minuts, fins que l'aigua de condensació surt clara i sense olor.

Si no es disposa de vaporitzador, es pot seguir un altre procediment que consisteix en rentar-la amb una solució d'àcid sulfúric al 3 per 100. Per cada hectòlitre de cabuda es posen a la bóta 10 litres de la solució i s'hi deixen per un parell de dies agitant de tant en tant. Després es renta varies vegades amb aigua clara i es deixa escolar. La bóta és a punt per ésser emprada. Si no s'ompla de vi de seguida, és convenient de cremar-hi un lluquet i tapar-la immediatament.

Elogi de les prunes

He llegit aquests dies passats, moltes paraules enaltint la virtut de diverses fruites, però ben mirat potser no n'hi hagi cap d'arbre fruiter que es mereixi un elogi tan fervent com les prunes.

Tot ho tenen en grau superlatiu; el dolent i el bo. *Fas cara de prunes agres*, es diu d'una persona a la qual es menysprea, amb la qual cosa donem a entendre tot lo que hi ha en ella de desagradable, en el sentit real referint-nos a la pruna i en el figurat, si parlem d'una persona.

Però si és madura, dolça i sucosa, ja ho veieu si n'és d'estimada i preuada en les bones taules.

No res menys té encara una altra condició, una virtut curativa, i cosa que es pugui curar amb prunes podem dir-ne que és una medicina ideal. I en veritat, és un laxant com no n'hi ha d'altre. Res de l'agror dels preparats de magnèsia, res del desagradable de l'oli de ricí, res de la salabor de les aigües minerals purgants; el qui ho sap no en gasta d'altre. Aquell qui es menja una dotzena de prunes seques es com si hagués begut oli... de ricí; però sense presses, ni sense el mal gust. Menjades a la nit fan el seu efecte a l'endemà a mig matí. I qui diu prunes seques, diu confitura de prunes.

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

De tots els productes llençats al mercat per la important casa MILLER THOMSON & Co., de Londres, cap ha assolit l'èxit tan gran com l'obtingut per el ja conegut CONSERVOL, qual producte, destinat a la conservació i clarificació dels vins, ha lograt obtenir el màxim de perfecció sobre tots els productes similars llençats fins avui a la venda.

L'esmentat producte, d'una inofensivitat absoluta i garantitzada, satisfà les més severes exigències dels més escrupulosos colliters i magatzemistes, logrant una dosi de 15 grams per Hectòlitre (100 litres) evita tota classe d'alteració en un vi, encare que aquest hagi sofert «coupage» o rebaixes de graus, com és en el fermentar, agrejar-se, enterbolir-se, florir-se.

L'esmentat producte és indispensable als senyor exportadors i colliters de vins, per a evitar-se trastorns en el viatge, i d'imprescindible necessitat als que venen sos vins en petits garrafons per a famílies, i a tot comerciant, en general, pulcra en ses operacions.

-- Preu: 15 pessetes quilo en pots origen, de llauna --
Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes
Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna de aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, al menys permet la barreja amb vins normals, essen a l'ensem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llauna de 1 quilo i està admès per les lleis, usant-lo a la dosi de 200 a 400 grs. per hectòl., segons instruccions que el mateix acompanya.

Preu: 7 pessetes quilo. Caixa origen de 25 pots (25 quilos), pessetes 150

En venda: Josep Ezquerra Laspalas, Portal Nou, 16.-Barcelona.— Banús i Soler, Jaume I, 18.-Barcelona.— Vicens Ferrer i Companyia, Plaça Catalunya.-Barcelona.— Joan Cunillera, Freneria, 1.-Barcelona.— Ramón Roqueta.-Manresa (Barcelona).— Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrrrega (Lleyda).— Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).— Grabiél Hernández, Salvà, 10.-València.— Fills de J. Iglesias, -Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfít de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelatines.—Albúmines —Colorants inofensius.
—Decolorants. — Antlàcids — Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne. — Extracte de Moscatell i Ranci.—
Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers. — Mànegues per a baixos de vins. — Manegots per a aparells filtres.— Filtrolina.— Paper filtre.— Herbes Torino per a la fabricació de Vermut.— Essències per a la fabricació de Licors, etc., etc.

JOSEP EZQUERRA LASPALAS

Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479 - S. P.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passelg de Gràcia, 76



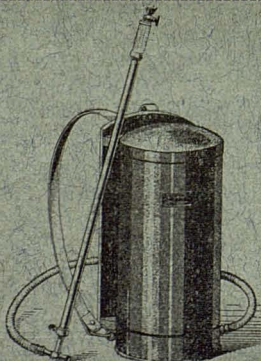
Telèfon: A 1944
Apartat 225

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



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

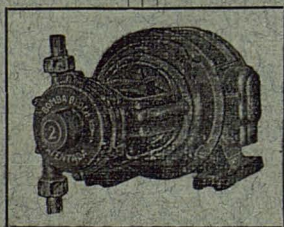
La Xeringa
"Avícola"

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Hening, Turpini i C.^a

Consell de Cent, 239 - BARCELONA



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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Es un remei casolà que també el recomanen els metges. Ens deia un metge que moltes vegades en lloc de receptor, diu als seus clients: — Quan passeu per davant d'una drogueria compreu una lliure de prunes seques; i segons com estan del païdor, els dic que comprin un pot de confitura de pruna.

I no hi espatllen res si són tendres.

Les maravelles de la cooperació

A Califòrnia existeix una meravellosa associació de pagesos anomenada «Sund Maid Raisin Growers' Association», nom poètic que, si no ens equivoquem, vol dir «Associació de productors de raïm, la noia (o la verge) del Sob». L'associació és constituïda en bona part per emigrants europeus de països vitícoles, els quals han oblidat el costum de veure vi i d'elaborar-lo i es dediquen a la producció de panses. Una estadística que llegim ens diu la importància d'aquesta cooperativa, i ço que és també interessant pels viticultors catalans: la importància de la producció de panses.

La cooperativa produeix en l'actualitat prop del seixanta per cent de les panses dels mercats mundials de panses. Començà a funcionar en 1912 amb el capital d'un milió de dòlars i amb tres mil socis, i en té avui catorze mil.

L'any passat collí tres centes mil tones de raïm i envià a clients europeus, emprant sis llengües diferents, cent seixanta milions de paquets de panses, esmerçant sis milions de dòlars solament en caixes d'embalatge.

Són xifres que semblen un xic massa americanes. Però encara que prudencialment les reduïm, ens demostren on pot arribar la cooperació i ens recorden que el raïm serveix per fer altres coses que no són vi, que també tenen sortida i que també poden produir beneficis.

El consum domèstic del raïm de taula

El lector, pagès o propietari, haurà sentit a dir més d'una vegada parlant dels raïms, que s'han de menjar,

Fins a Tots Sants,
de dos en dos grans;
de Tots Sants enllà,
de gra en gra.

Perquè fins a la diada de les castanyes i dels panellets, es pot dir que entre que el veremar no és llunyà i que se n'extenen un bon xic en canyissos, no ve d'un tanto, però quan s'ha de tocar als que es pengen, naturalment, ja implica que s'ha d'allargar el companatge, perquè tantmateix hi han més dies que llonganisses, o lo que és igual, més dies que penjolls de raïms.


Sobre tot perquè la rutina (el pagesos són massa devots en tot de *santa rutina*) els fa penjar, rojals, grumets que agregen quasi sempre, i isagues que es podreixen bona cosa. I reduint-se, doncs, el fort de les existències casolanes al panser i al rojal, es dauren, s'arruguen i ve que acaben per secar-se, si algun n'arriba a guardar per a portar a beneir per Sant Blai.

Hi he pensat moltes vegades i m'he dit i ara ho dic als pagesos: Perquè els senyors de ciutat mengen raïms per Sant Josep i el pagès no, essent el pagès el que els conrea pel senyor? ¿Fora més ric ni més pobre el pagès, destinant una dotzena o dues de ceps tardans pel seu consum?

N'hi han, però, de pagesos que en planten de ceps de maduració tardana, perquè diuen: el gust que tenen els senyors de ciutat també me'l puc donar jo.

I sense costar res? Fóra escarranciment, doncs!

• Les plomes de gallina

Quan volem dir que una cosa pesa poc, diem que no pesa com una palla  que és lleuger com una ploma. Efectivament, però moltes plomes ja pesen un xic, i una enormitat de plomes, pesen, ja ho crec que pesen. A les criatures per fer-los obrir l'ull se'ls pregunta: ¿Què es lo que pesa més, un quintà de plom o un quintà de plomes? I, si es fixen en el volum, diuen, equivocadament, que pesa més el plom.

Ara bé, la ploma d'una gallina evidentment no pesa gaire, però ¿i la de cent gallines? I la de mil, i la de deu mil, cent mil i un milió de gallines. La ploma de tantes gallines ja pot pesar de debó. Ara judiqui's la ploma que poden produir 441 milions de gallines que, segons una estadística, és el número que n'hi han als galliners dels Estats Units.

I figuri's el lector la ploma que compren a França quan l'any passat, segons dades de la Cambra Sindical Francesa, s'han gastat 82 milions de francs comprant ploma a l'estranger; però que un cop treballada n'han tret passats de 100 milions.

I doncs, què us pensaveu?

El pantà del Francolí

Sembla que s'acosta a la realització la construcció del pantà del riu Francolí, que embassarà 40 milions de metres cúbics d'aigua (el de Riudecanyes n'embassa solament 3 milions) i que costarà, segons els pressupostos, 11 milions de pessetes.

El poble de Vilavert, quedarà quasi completament envaït i haurà de desaparèixer; el ferrocarril de Picamoixons a Lleyda haurà d'ésser desviat.

Amb les aigües embassades es regaran totalment els termes de Constantí, Vilaseca, La Canonja, Riudoms, Cambrils, Reus, La Masó, Morell, Rourell i Milà, i parcialment, Valls, Tarragona, Vallmoll, Selva, Alcover, Castellvell, Les Borges, Botarell, Riudecanyes i Montroig.

Nosaltresensem en ço que esdevindrà el meravellós camp de Tarragona el dia que aquells pagesos admirables puguin regar.

Ramaders, no deixeu morir el vostre bestiar.

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

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Podem considerar totalment finida la collita del vi, i sembla ressortir-ne un resum superior al darrer any en quantitat i qualitat, però superant esta a aquella.

També al defora ens donen notícia de bon any, però que no arriba a les produccions d'abundància, sisquera Argèlia conti amb augments, que més es deuen a la producció de les plantacions novelles que a sobreproducció dels peus vells.

Seria, doncs, motiu de general contentament el resultat de la collita, si als beneficis del conreu s'hi aparellessin els de contractació, car aquí no és qüestió de blat al sac i ben lligat, sinó de vi encupat i ben venut.

Ben venut... Si anéssim a judicar per les darreres transacció, no hi posaríem cara ferrenya ni riallera, més si prometedora de millors hores, car algunes vendes comencen a fer-se amb bon preu, per tant que siguem encara massa allunyats dels bons preus remuneradors. Vendes de negre s'han fet a les vint-i-vuit i trenta pessetes i qualque tipus de clar ben graduat i transparent han tingut fins vuit rals de majoració. Ja s'entén que ni els set ni els vuit duros carga ens pot treure el ventre de mal any, amb la suma de despeses que conresar i fertilitzar la vinya comporta, i amb els sotrac i escreixos de la vida.

Per això, potser, és que es mouen els elements dirigents de les associacions agràries, procurant resoldre la crisi amb proposicions de medis que fins en alguns punts de vista són oposats. Exemple: lliure destil·lació; destil·lació exclusivament vínica pels usos d'alcohol potable i destil·lació alcoholera sense classificar procedència ni ús.

Com en els firals, tothom parla segons personals profits i punts de vista, més com que en la secció no s'escauen raons en pro ni en contra, limitem-nos a consignar una vegada més que la disparitat de criteri més podrà abonar-nos a immovilitzar tota reforma que a treure'ns del solc. Uns d'una banda i altres en l'oposada, quedaran neutralitzades les forces, si no és que es destrueixin.

Una norma que facilités l'accés del vi sense trabes interiors per impostos indirectes, produiria molt probablement un major consum i l'establiment de tractats comercials amb justes reciprocitats, seria portell pel qual tinguessin eixida apreciables volums que ara apesenten el mercat nacional.

Si la crisi manifesta és un punt de partida, entendria que la base elemental estarà en conèixer concretament el grau de producció i llur destí, ço que sense una estadística de declaració obligatòria, és impossible aconseguir, tenint-ho de fiar a uns resums de càlcul aleatori. I desconeixent ço que tenim cert i de collocació possible, ¿com fitar uns termes d'intercanvi comercial? Molts remeis podran convenir-li al malalt, però cal, abans que res, un diagnòstic i coneixement de causes. Es qüestió tan essencial com capital; tot lo altre és donar-li toms al caire del problema sense entrar en el seu nexa i essencialitat.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Estem ja en vigílies de la campanya oleícola, més ben dit ja està començada, perquè a Tortosa ja s'elabora oli d'olives caigudes a terra, obtenint-se olis que prou són ben dolents; a Reus tothom es prepara per a treballar, on altres anys en aquest temps ja s'havia començat, més enguany la sequera ha fet que la collita vingui retrassada per més de quinze dies. On és desoladora i fa ben bé llàstima és a Urgell, més ben dit, a tota la *província* de Lleyda; no es collirà ni una oliva, i hi hauran pobles en què no es farà ni el trenta per cent del que la població necessita per al seu consum; no es recorda pas una crisi tan terrible, no obstant, l'any 1907 hi va haver una cosa per l'estil, però va ésser aminorada perquè tenien la producció dels olivers de l'horta, que enguany no produiran pas res, perquè encara es ressenten de la gran gelada de fa dos anys que els va deixar quasi la totalitat dels arbres inutilitzats per a la producció, al menys per set o vuit anys.

A la Ribera de l'Ebre, solament hi ha collita a Casp i dos o tres poblets del voltant; els demés pobles, així com la totalitat dels de l'Aragó, es troben en igualtat de condicions que els de l'Urgell.

A Toledo tindran més d'un quaranta per cent de collita, que quedarà reduït a menys si no els plou dintre de pocs dies.

A Andalusia és on se les pinten més felices; a Jaen en tenen un setanta per cent, a Còrdova tenen un seixanta i al reste tenen més d'un cinquanta per cent.

A França tenen una mitjana collita, la qual ve reforçada per la que tindran les seves colònies i protectorat, que també és assats important.

Els italians tenen un trenta per cent de collita, però tenen encara bones existències de la collita passada.

En resum, la collita mundial no serà pas molt abundant, però tampoc serà cap mala collita, parlant globalment; ara, el que sí que podem dir és que per totes les contrades olivícoles es tenen els ulls fixes a Andalusia, allí és on enguany s'hi faran les compres, a no ésser que allí s'hi trobés una resistència prou forta que fes que els estrangers es tinguessin de decidir a comprar l'oli per a les seves refineries a procedències de fora de la península que poguessin competir amb els nostres preus.

Preus. Ve't aquí una cosa que a principis de campanya interessa fortament; la nostra opinió és que s'aniran sostenint els actuals fins a desembre o gener, aleshores, si l'exportació no tira, pot ésser que vegem com van avall i encara hi aniran més si a l'abril o maig es veu per les nostres contrades una forta florida en les sagrades i benefactores oliveres; el temps ens ho dirà.

El mercat aquests dies ha estat ben ensopit; els andalusos continuen demanant pels seus corrents 44 duros, però no venen perquè els comerciants de Barcelona es veu que tenen un fort stock d'oli a bon preu i van venent a 42 duros, i, naturalment, aquell que en necessita no es decideix pas a anar-lo a comprar allà perquè lo car a ningú agrada.

Per una orientació per la campanya nova brindo als lectors lo se-

güent: al Gremi d'Oliaires es va fer una operació d'oli corrent andalús a entregar als mesos de gener o febrer a 39 duros, acte seguit es va vendre a 40; mes d'això no se'n pot fer pas gaire cabal, perquè són operacions fetes entre magatzemistes, que ben bé es poden qualificar de jugades de Borsa.

Es té notícies d'altra operació de bastant importància del mateix oli, que es va fer a 37 duros, preu un xic barat, però que tampoc es pot pendre com a referència perquè al venedor se li va fer un avanç en fer el tracte de duro per arrova, mentre que l'oli s'entregarà així que es vagi fent, fins al maig, és a dir, que això no és més que un préstec el tipus d'interès del qual és la diferència de preu.

També tindrem feina l'any que ve amb els olis al sulfur; solament n'hi haurà a Andalusia i si continua com ara el veurem anar tan car com el d'oliva.

Es parla d'operacions fetes per a entregar a campanya nova que s'han ajustat a 120 pessetes els cent quilos, anotant que l'acidessa no ha d'ésser major de deu graus.

Els saboners no troben pas oli per llur consum i per tant tenen de pagar-lo a preu ben car, encara que sigui de qualitat dolenta; a Barcelona s'ha comprat a 130 els cent quilos, mentres a Lleida, punt veritablement productor, però que no té existències, s'ha arribat a pagar a 137, donant trenta dies de coll.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

A l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès se celebrarà aquest any, com en els anteriors, un cursset breu de Viticultura i Enologia en forma de conferències trisemanals. Començarà el 27 de novembre i és de matrícula gratuïta. Es tractaran en ell els problemes que afecten la zona del Penedès i comarques limítrofes.

—*El preu del blat.* A conseqüència d'haver-se fet rebaixar cinc cèntims per quilo el preu del pa, a Llotja s'ha accentuat la baixa del blat i de les farines, empenyuts, fabricants i comerciants, per les remeses de blats d'Extremadura i de farines i blats de Castella que els cedeixen molt a barato.

Hi ha, però, a Llotja qui assegura que passada l'actual fuga els blats tornaran a pujar.

La cotització oficial del dissabte és de 40-42'50 pessetes els 100 quilos sobre yagó origen pels candeals de Castella; 41-41'50 per al Manxa xeixa, i 40-41'50 pel candeal Manxa.

Els de la farina són 60'50-61 pessetes els 100 quilos.

—*El cens de cavalls i muls dels Estats Units,* segons dades que ha publicat el Departament d'Agricultura de Washington, dona un resultat de 20.599,000 de cavalls i de 5.897,000 de muls, considerant-se que és el més gran que existeix al món.

—*El president de la Federació Americana del Treball* establerta als Estats Units, després d'haver realitzat un viatge per Europa, es proposa realitzar una activa campanya contra la prohibició de l'ús del vi en els principals centres industrials de la nació.

La premsa dels Estats Units, donat el prestigi del leader obrer i dels milers d'associats que té la Federació, esperen que Mr. Samuel Gompers se'n sortirà amb la seva.

—*De mica en mica, s'omple la pica*, o ço que és igual, moltes coses petites en fan una de gran, segon s'ha vist ara a Alemanya. Es va parar el rellotge de l'església al poble de Wohre, i no tenint el municipi diners per fer-lo adobar, trobaren a la fi un rellotger que l'arreglà pagant tres ous per cada casa del poble.

Una poca cosa així, tothom la pagà de gust, i l'artista que s'ho deuria haver calculat ben bé, testà també content.

—*Els bons reproductors no són pagats amb diners*; el que els necessita en paga qualsevol preu. Ací estem avesats a veure pagar vuit i deu i quinze mil pessetes d'un bon guarà i d'un bon cavall, però a França s'han pagat 35,000 pessetes per un toro i s'han pagat també 180,000 francs per dos cavalls de raça normanda.

—*El Ministre d'Agricultura de França, Mr. Cheron*, a mes d'un bon patriota és un bon vinader.

Fa poc que deia en un discurs, que deuen escoltar-se els clams dels vinicultors, i combatre als que perquè és moda segons on, preconitzen el regisme de l'aigua, quan el vi és necessari a la vida, i acabà dient que els seus pares, els francesos de les pasades generacions, no eren pas aiguaders, que si ho haguessin estat no haurien engrandida tant a França, ni s'hauria pogut guanyar la guerra.

—*Per a incubar a voluntat, galls o gallines*, segons un experiment presentat fa poc a l'Acadèmia de Ciències de París, no cal sinó triar els ous que pesen més, amb lo qual s'obtindrà més del 70 per cent de galls.

Algú ha fet notar de conformitat amb això, que també naixien més galls triant els ous que mirats a contra claror oferien el rovell més gros.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

S'ha donat compte al Consell de la Mancomunitat de la missió d'estudi realitzada al Laboratori d'Entomologia agrària de Portici, pels alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura Srs. Josep Farran i Lamich, Ramon Rierola i Isern i Lluís Vallès i Nadal.

Ha estat organitzat un curs de Llengua Catalana i Cultura, a l'Escola Superior d'Agricultura, a càrrec de D. Valeri Serra i Boldú, amb conferències bimensuals intercalades, la primera de les quals la donà el Diputat de la Mancomunitat D. Ferran Valls i Taberner, baix el tema: «Principals característiques i valors fundamentals de la Història de Catalunya»

Ha estat nomenat Professor de Botànica General i sistemàtica de l'Escola Superior d'Agricultura, el Dr. Pius Font i Quer.

L'Associació d'Antics Alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura ha commemorat la data del primer any de la seva fundació amb la seva assemblea reglamentària i un dinar de germanor.

Per haver aparegut la verola ovina en alguns pobles de la comarca del Pallars, s'ha suspès la celebració d'un Concurs de bestiar llaner que devia celebrar-se a Sort.

El cap del Servei de Terra Campa, Sr. Soler, ha donat una conferència al poble de Floresta, tractant de les pràctiques de sembra, així com del naixement, alimentació i creixença de les plantes.

CONSULTORI

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

L. A. SANT SADURNÍ.—El tractament de tardor, contra la clorosi es fa amb una solució de sulfat de ferro al 40 per 100, o sigui, 40 quilos de sulfat per 100 litres d'aigua. És necessari de fer-lo abans del 15 de novembre al més tard, per obtenir un resultat més segur. Pot usar-se el pulveritzador cuidant, però, de mullar bé les ferides, però s'esmerça més líquid i el treball no resulta tan bo.

A. C. MARTORELL.—Si la seva vinya és de vegetació feble, convé sobretot que li proporcioni adobs nitrogenats. Dongui-li uns 200-250 quilos de sulfat amoniac i uns 400 de superfosfat. De totes maneres és convenient de cercar la causa de la debilitació: la vinya és vella? hi han ceps morts? la terra és massa humida? Amb aquestes dades ens serà possible, potser, de poder-li indicar un mitjà segur per millorar la seva vinya.

C. R. BARCELONA.—La nitragina és un cultiu de microbis fixadors de nitrògen atmosfèric. En teoria la nitragina donada al terreny permet que aquest s'enriqueixi en nitrògen; en la pràctica això no és sempre exacte, per tal com no totes les terres són iguals i no tots són propicis al desenvolupament dels microbis que es sembren. Per altra part, l'emprament de nitragina és bastant complicat. Si nosaltres no n'hem parlat mai és més aviat perquè no podrà per ara almenys, substituir els adobs nitrogenats.

J. A. BELLVÍS.—Li hem contestat particularment.

T. P. A. GIRONA.—És sempre convenient deixar dessuar els animals abans de donar-los-hi beure. En això cal tractar-los com a persones.

Quan el bestiar arriba de la feina s'eixuga, es deixa reposar un xic i després se li dona beure. Això evita malalties.

La segona part de la consulta no li sabriem contestar; ens sembla que el millor que pot fer és cridar el veterinari, el qual podrà diagnosticar la malaltia i indicar-li un tractament.—R. S.

CALENDARI

de sembres 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.—Ensius escaroler de primavera.—Escarola de cabell d'àngel (sense trasplantar).—Espinacs.—Faves.—Julivert.—Naps rodons, blancs.—Pastanaga de taula.—Pèsols de set setmanes.—Pèsols tirabecs o Caputxins.—Pèsols verds d' Austràlia.—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 llòcs abrigats les sembres de les Bledes, Juliverís, Pastanagues, Porros, Remolatxa i Serfull.

FARRATGES

Es sembren:

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

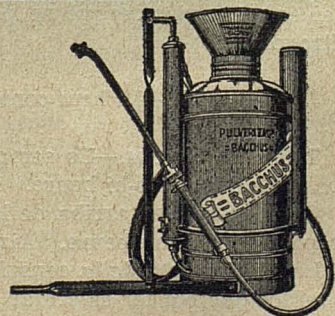
Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.—
Barcelona.

SULFATADORA
= BACCHUS =

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

CONSTRUCTOR C. CIVIL

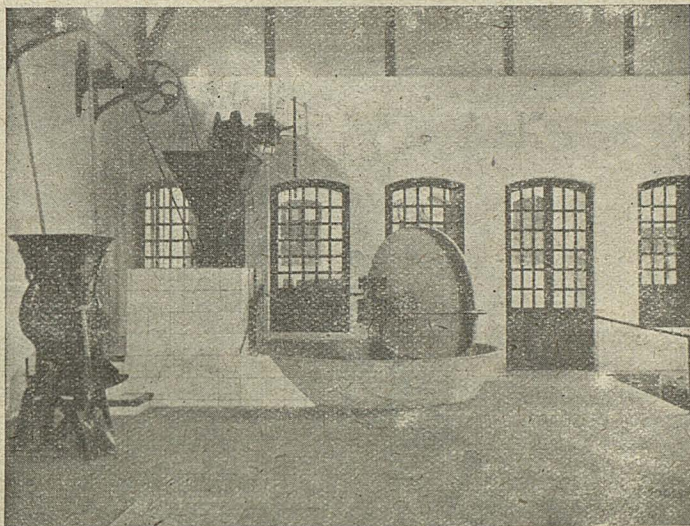
Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



Maquinària Olivarera

PER A L'ELABORACIÓ D'OLIS

Grans rendiments per a petites i grans instal·lacions
PROPIETARIS! Visiteu els molins i us convencereu de l'èxit



Instal·lació oliera Granja Escola d'Agricultura de Jaen : Grup de mòlta d'olives i remòlta de pinyoles: 150 fanegues en 24 hores.

Característiques principals de garantia:

QUALITAT - QUANTITAT - ECONOMIA

QUALITAT. - S'obté elaborant olives recent collides. S'evita per complet els tan perjudicials esquitxos.

QUANTITAT. - S'obté del 85 al 95 per cent d'oli en primera pressió d'olives recent collides: S'obté un esgotament en les pinyoles molt major, desconegut fins la data

ECONOMIA. - S'obté un estalvi del 75 per cent de cufins amb molt major rendiment en igualtat de personal, local i material : Factors en junt de moltíssima importància, difícilment d'obtenir amb els demés **Sistemes de Molins** : Per a millors referències, visiteu instal·lacions i per a tota classe de projectes tècnico-pràctics

Tallers SALVATELLA - Tortosa

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, 4¹/₄ 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

Camps Elisis de Lleyda

Gran Centre de Pro-
duccions Agrícoles

Especialitats que recomanen a
aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres Fruïters

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

Ceps Americans

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

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

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

Fundat per D. Francesc
Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Silvi Vidal Pérez

Proveïdor de l'Associació
d'Agricultors d'Espanya



AVICULTORES

LA POSTA

de les seves gallines es-
tarà en relació amb la
riquesa en Proteïnes i en Fosfats de sa alimentació

¡ELS ALIMENTS VEGETALS NO BASTEN!
perquè són pobres en aquests elements

Sols amb un complement animal pot
vostè enriquir les pasterades per a l'aviram

El millor aliment animal, l'únic que siga complet
(proteïnes i m.^{as} m.^{os} juntes), és la

FARINA DE PEIX

Fresc i enter : desgrassada : marca ATLANTIC

Proteïnes: 62%

Fosfats: 18%

Calç: 7%

Ració diària:

10 grams

Sacs de 10 i 75

kgs.

ENRIC TEIXER, R. tant G. ral

GRANOLLERS

Sta. EULARIA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBA HIDRÀULICA CARRERAS

SISTEMA PATENTAT



*Trasbalsa vins i olis sense alterar llur naturalesa : Eleva aigua a qualsevol alçada
Consum la meitat de força que qualsevol altre sistema : Suporta elevades temperatures dels
————— líquids —————*

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfon 888 H.

BARCELONA