

# AGRICULTURA

1923

## INDEX PER MATERIES

### POLÍTICA AGRÀRIA — QÜESTIONS SOCIALS I ECONÒMIQUES ECONOMIA AGRÍCOLA

- La rabassa morta, *P. J. Girona*, P. 116, 143, 201, 315, 427.  
L'extensió de la propietat; les construccions que li corresponen, *C. Pi Suñer*, P. 151.  
La nostra joventut rural i l'amor per la professió agrícola, *J. Mallart*, P. 181.  
Els horts obrers a França, P. 252.  
Potencialitat agrícola de Catalunya, *J. Millet Simon*, P. 323.  
Els drets que paguen els nostres fruits per entrar a França, P. 469.  
Per la crisi vinícola, *C. de Fortuny*, P. 543, 574.  
Perivacions de la taxa del pa, *V. del Castell*, P. 571.  
La nova política econòmica anglesa, P. 613.  
El tractat de comerç amb Itàlia, *A. Matons*, P. 649.

### ASSOCIACIÓ — COOPERACIÓ — ACCIÓ SOCIAL AGRÀRIA — CRÈDIT AGRARI

- Els enemics del Sindicat, *J. M. Rendé*, P. 3.  
Els... *J. M. Rendé*, P. 57.  
L'obra dels Sindicats, P. 103.  
Quelcom del que ha fet el Sindicat de Cervera en 1922, P. 134.  
El balanç del Sindicat de Guissona, P. 136.  
E' balanç del Sindicat de vinyaters d'Igualada, P. 162.  
Coses que han recordat els socis d'un Sindicat, P. 250.  
Uns vivers cooperatius, *A. Jacazio i C. Samoggia*, P. 267.  
La XII Assemblea de la U. V. C., *T. Vinyes*, P. 291.  
El XXVI Congrés de la F. A. C. B., *V. Serra*, P. 298.  
La cooperació agrària, P. 306.  
Una magnífica associació de pagesos, *R. Sala*, P. 345.  
Sindicats oliaires, federeu-vos, *L. A. Lamarca*, P. 357.  
Un bon balanç, P. 363.  
Un altre camí, *A. Matons*, P. 425.  
L'exemple de Cervera, *A. Matons*, P. 449.  
Sindicats agraris, federem-nos, *E. Pla Martí*, P. 462.  
Els Sindicats agrícoles necessiten protecció, P. 525.  
Es qüestió de tàctica, *J. M. Rendé*, P. 538.  
Cal assegurar els Sindicats, P. 555.  
Les meravelles de la cooperació, P. 585.  
Un perill pels Sindicats, *R. Vidal*, P. 666.

### AGRONOMIA — AGROLOGIA — ADOBS — FERTILITZACIÓ

- Adob del roser (Cons), P. 56.  
La potassa, la producció de la vinya i la qualitat del vi, *L. Saez-Fernz Casariego*, P. 36.  
Adob per les sifudries (Cons), P. 84.  
El nitrat de sosa, *T. U. Gantús*, P. 126.  
Consells per l'adquisició d'adobs, *A. Matons*, P. 171.

- Efectes de la fertilització dels olivars, *L. Saez Fernz Casariego*, P. 236.  
 La conservació dels fems i els femers, *G. Bofill*, P. 241.  
 Acció dels adobs sobre l'arròs, *L. Saez Fernz Casariego*, P. 319.  
 Com se coneixen les necessitats del terreny, *E. Pagès*, P. 465.  
 Un nou sistema de rec, *V. Variat*, P. 552.

#### CONSTRUCCIONS RURALS — MECÀNICA AGRÍCOLA

L'extensió de la propietat i les construccions que li corresponen, *C. Pi Suñer*, P. 151.

#### TERRA CAMPA — HORTICULTURA — HERBICULTURA — INDÚSTRIES DERIVADES — COMERÇ I ESTADÍSTIQUES

- I l'associació de l'alfals a l'Urgell, *J. Viladot Puig*, P. 17.  
 El corc de les mongetes o fesols, *J. Aguiló*, P. 32.  
 La papallona de la col i els seus enemics, *J. Aguiló*, P. 87.  
 L'agram, *A. Elies*, P. 187.  
 La producció d'arròs, P. 312.  
 Acció dels adobs sobre l'arròs, *L. Saez Fernz Casariego*, P. 319.  
 Quan es sega el blat al món, P. 387.  
 La mosca de la bledarave, *J. Aguiló*, P. 401.  
 El card dels teixidors, (Cons), P. 423.  
 La malaltia d'enguany de les bledaraves, P. 468.  
 La cuscuta, *A. Elies*, P. 493.  
 Polemiqueta blataire, *A. Matons*, P. 507.  
 Destrucció de les males herbes per medi de l'àcid sulfúric, *V. Vermorel*, P. 513.  
 Les alteracions dels fencs, *A. Closes*, P. 519.  
 Per a produir més blat, *M. P. R. P.*, 523, 549.  
 La producció i l'adob de l'alfals, (Cons), P. 533.  
 Derivacions de la taxa del pa, *V. del Castell*, P. 571.  
 L'arròs català, *P. P.*, P. 600.  
 El blat, la farina i el pa, *V. del Castell*, P. 624.  
 El cànem, *T. U. Gantús*, P. 633.  
 La producció de sucre, P. 645.  
 S'han de sembrar patates senceres o fragments, *G. Bofill*, P. 667.

#### ARBORICULTURA FRUITERA — INDÚSTRIES DERIVADES — COMERÇ I ESTADÍSTIQUES

- Pels prunaires d'Urgell, *R. Sala*, P. 11, 64.  
 L'aclarida de la fruita, *A. Matons*, P. 113.  
 L'*Icerya Purchasi*, *J. Aguiló*, P. 148.  
 Una funció de les abelles, *A. Matons*, P. 199.  
 El *Novius cardinalis*, *J. Aguiló*, P. 210.  
 Contra el diabló de l'avellaner, P. 312.  
 Una magnífica associació de pagesos, *R. Sala*, P. 345.  
 El consum de la fruita, P. 388.  
 Pagesos, aprofiteu la fruita, *R. Sala*, P. 405.  
 L'exportació de cireres a Itàlia, P. 445.  
 Per conèixer l'edat dels arbres, *V. Nubiola*, P. 489.  
 La producció de prunes a Yugo Eslàvia, P. 501.  
 La clorosi de la perera, (Cons.), P. 562.  
 Els brots dels fruiters de pinyol, *F. Salom*, P. 568.  
 Elogi de les prunes, P. 584.  
 Les maravelles de la cooperació, P. 585.  
 La fructicultura d'enguany a l'Urgell, *R. Sala*, P. 595, 619.  
 Llegint un llibre vell, P. 612.  
 Per combatre l'arrufat del presseguer, P. 642.  
 La fructicultura a Califòrnia, P. 642.  
 La sidra, P. 642.  
 La fruita de França, P. 644.  
 La secada de prunes, *A. Ramon*, P. 658.  
 Les figues de Fraga, P. 672.

VINYA — ENOLOGIA — INDÚSTRIES DERIVADES — COMERÇ  
ESTADÍSTIQUES — PREUS

- Notes d'un viatge al migdia de França. El celler cooperatiu d'Estagel, *E. M. D'Ymbert*, P. 7.  
 La potassa, la producció de la vinya i la qualitat del vi, *L. Saez Fernz Casariego*, P. 36.  
 Notes d'un viatge, etc. Els cellers Violet de Thuir i Tantavell, *E. M. D'Ymbert*, P. 45.  
 Convertiu en vinagre els vostres vins picats, *L. Guitart*, P. 60, 93.  
 Els nostres vins a Anglaterra, P. 78.  
 La crisi del vi, *A. Matons*, P. 85.  
 Les collites de vi a França, P. 104.  
 La campanya contra l'alcohol industrial, *J. Montserrat Llopis*, P. 119.  
 El pervindre dels productes no alcohòlics de la vinya, *X.*, P. 128.  
 Notes d'un viatge, etc. El Celler de Lezignan, *E. M. D'Ymbert*, P. 150.  
 Traslalsades, *L. Guitart*, P. 177.  
 La campanya contra l'alcohol industrial, *J. M. Rovira*, P. 213.  
 Les collites de vi a França, P. 221.  
 Notes d'un viatge, etc. El Celler Cooperatiu de Maraussen, *E. M. D'Ymbert*, P. 233.  
 La crisi de la viticultura, *S. Navarra*, P. 244.  
 La vinya a Alemanya, P. 249.  
 L'extracció de l'oli del granet de raïm, *A. Matons*, P. 257, 285, 313.  
 La XII Assemblea de la U. V. C., *T. Vinyes*, P. 291.  
 La clorosi dels ceps, P. 305.  
 Clarificació amb gelatina (Cons.), P. 340.  
 Una magnífica associació de pagesos, *R. Sala*, P. 345.  
 Notes d'un viatge, etc. El Celler de Lunel, *E. M. D'Ymbert*, P. 373.  
 Contra l'apoplegia de la vinya, P. 390.  
 El raïm de taula *A. Matons*, P. 397.  
 Les exportacions de vi a França, *J. M. Rovira*, P. 403.  
 Notes d'un viatge, etc. El Celler de Marsillargues, *E. M. D'Ymbert*, P. 431.  
 Utilització dels raïms per altres preparacions que no són el vi, *L. Roos*, P. 439.  
 La producció del vi al món, P. 444.  
 El consum de begudes alcohòliques, P. 499.  
 La brima dels ceps (Cons.), P. 506.  
 Els vins de missa, *M. J. M. R.*, P. 541.  
 Per la crisi vinícola, *C. de Fortuny*, P. 543.  
 El raïm de taula, P. 557, 574.  
 Les botes noves, P. 584.  
 L'arsènic en els vins, P. 612.  
 La declaració de collita, *V. Estrem*, P. 636.  
 El brunejat de la vinya, P. 640.  
 Per treure l'agre de les botes, P. 648.  
 L'extracció de l'oli de granet de raïm a Perpinyà, *E. Astruc*, P. 654.  
 Informació vinícola, *Pere J. Llort*, P. 24, 52, 78, 106, 137, 162, 195, 221, 252, 279, 336, 392,  
 416, 447, 471, 502, 528, 558, 587, 614, 673.

OLIVERA — OLIS — INDÚSTRIES DERIVADES — COMERÇ — ESTADÍSTIQUES — PREUS

- Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, *A. Matons*, P. 29.  
 Neutralització d'olis *L. Andreu*, P. 71.  
 Els aprofitaments de la sansa, *C. Colomer*, P. 121.  
 Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, *J. Vayreda*, P. 173.  
 Les moles de molí, *J. M. Bataller*, P. 205.  
 Contra els brots de l'olivera (Cons.), P. 228.  
 Efectes de la fertilització dels olivars, *L. Saez Fernz Casariego*, P. 236.  
*L'Oecophyllembius neglectus* paràsit de l'olivera, *A. Matons, J. Aguiló*, P. 260.  
 La lluita natural contra la mosca de l'oliva a Catalunya, *A. Matons*, P. 341.  
 Sindicats oliars: federeu-vos, *L. Lamarca*, P. 357.  
 Conclusions adoptades per la Conferència de la lluita contra la mosca de l'oliva, P. 360.  
 Les oliveres mallorquines, *A. Matons*, P. 371.  
 El cups per a oli revestits de ciment, *L. Andreu*, P. 409.  
 Els bidons de ferro per oli, *L. Andreu*, P. 485.  
 Fer conèixer l'edat dels arbres, *V. Nubiola*, P. 489.  
 Producció mundial d'oli d'oliva, P. 525.

Sobre la lluita contra la mosca de l'oliva, *A. Matons*, P. 535, 563.

Decoloració dels olis, *L. Andreu*, P. 602.

Com se cubica un cup per a oli, *L. Andreu*, P. 661.

Informació oleícola, *Lisini Andreu*, P. 25, 54, 79, 107, 137, 163, 196, 222, 254, 280, 308, 337, 365, 390, 417, 448, 472, 502, 529, 559, 588, 615, 645.

#### BOSCOS — SELVICULTURA

Recol·lecció de llavors, *S. Vandrell*, P. 68.

Extracció, conservació i assaig de la llavor, *S. Vandrell*, P. 97.

Recol·lecció de llavors forestal, *S. Vandrell*, P. 411, 436.

#### PAMADERIA — ZOOTÈCNIA — INDÚSTRIES DERIVADES — MALALTIES DEL BESTIAR

Més sobre les malalties dels porcs, *J. Vidal*, P. 20.

Càlculs sobre engreixament de porcs, *J. Seculi*, P. 73.

El contagi animal a l'home, P. 76.

La nacionalització de l'avicultura, *M. Rossell i Vilà*, P. 93.

Ració per una vaca, (Cons.), P. 112.

El segur del bestiar porquí, *J. Vidal*, P. 184.

Els concursos ramaders de la Mancomunitat, *S. Navarra*, P. 189, 383, 606.

Les vacunes per la passa de l'aviram, *C. Danés*, P. 231.

Pressupostant l'engreix de porcs, *J. Seculi*, P. 265.

El còlera de l'aviram, *C. Danés*, P. 327, 353.

Els cucs intestinals del porc *L. Cervera*, P. 376.

Tres experiències d'engreixament de porcs, *M. Rossell i Vilà*, P. 455, 481, 510.

Per què és negativa la incubació d'ous de polla, *C. Danés*, P. 491.

Els cucs intestinals dels porcs, *L. Cervera*, P. 517.

Els conills bocamolls, *F. Vidal*, P. 547.

Perquè no crien algunes conilles, *C. Danés*, P. 566.

L'èxit dels concursos ramaders, *X. Riera*, P. 579.

La ramaderia xinesa, P. 611.

La cria de pollets a pagès, *J. Seculi*, P. 637.

La campanya contra la llagosta en terres d'Aragó, *J. Raventós*, P. 287.

Contra el diabló de l'avellaner, P. 312.

La campanya contra la llagosta en terres d'Aragó, *R. P.* 333.

La lluita natural contra la mosca de l'oliva a Catalunya, *A. Matons*, P. 341.

Conclusions adoptades per la conferència de la lluita contra la mosca de l'oliva, P. 360.

Les formigues i el pugó, P. 363.

La lluita natural contra els flagells, *V. Serra*, P. 380.

La mosca de la bledarave, *J. Aguiló*, P. 401.

Per destruir les formigues, (Cons.), P. 423.

La malaltia d'enguany de les bledaraves, P. 468.

Notes entomològiques, *A. Matons*, P. 477.

La *Pulvinària floccifera*, *J. Aguiló*, P. 496.

Per combatre els frares, P. 505.

Sobre la lluita contra la mosca de l'oliva, *A. Matons*, P. 535, 563.

Ei mal que fan els insectes, P. 583.

Més sobre la lluita biològica, *A. Matons*, P. 593.

#### ENTOMOLOGIA — PATOLOGIA VEGETAL — TERAPEÚTICA AGRÍCOLA

Un altre perill per les nostres produccions, *A. Matons*, P. 1.

Els núvols de fum contra els freds tardans, P. 21.

Els danys causats pels insectes, P. 22.

Contra la diaspis del roser (Cons.), P. 27.

Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, *A. Matons*, P. 29.

El corc de les mongetes o fesols, *J. Aguiló*, P. 32.

Contra la *Ceratitis Capitata* (Cons.), P. 84.

La papallona de la col i els seus enemics, *J. Aguiló*, P. 87.

- L'Ycerya Purchasi*, J. Aguiló, P. 148.  
 Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, J. Vayreda, P. 173.  
 El novius cardinalis, J. Aguiló, P. 210.  
 Contra el corc dels brots de l'olivera (Cons.), P. 228.  
*L'Oecophyllembius neglectus* paràsit de l'olivera, A. Matons i J. Aguiló, P. 258.

#### VÀRIA

- Els perills de la carn crua, L. Cervera, P. 41.  
 Passeigs agrícoles i regeneradors, J. Rossell, P. 101.  
 Folklore de la pagesia, V. Serra, P. 130, 270.  
 El conreu de la flor, A. Matons, P. 141.  
 Una funció de les abelles, A. Matons, P. 199.  
 Plantes casolanes, J. Santamaria, P. 215.  
 Els textos d'ensenyament postal, A. Matons, P. 229.  
 Ciència, organització, agricultura, J. Mallart, P. 239.  
 Notes sobre el conreu d'algunes flors, V. Nubiola, P. 351.  
 Contra les rates, P. 364.  
 El cine i la propaganda agrícola, J. Mallart, P. 378.  
 El conreu de les flors, P. 445.  
 La gent de la ciutat esdevé agricultora, J. Mallart, P. 460.  
 Guerra als destructors, J. Vidal Munné, P. 463.  
 Contra les rates del camp, P. 470.  
 El bany calent com a medi per a fer brotar les plantes, V. Variat, P. 629.  
 El museu d'agricultura de Berlin, J. Mallart, P. 651.
- COMENTARIS. — Ps. 21, 49, 75, 103, 134, 159, 162, 218, 249, 276, 305, 333, 362, 387, 413, 444, 469, 499, 525, 555, 583, 611, 642, 670.
- NOTICIARI. — Ps. 26, 55, 80, 108, 130, 155, 197, 224, 255, 281, 309, 338, 366, 392, 418, 449, 473, 503, 530, 560, 589, 616, 646, 674.
- BIBLIOGRAFIA. — Ps. 112, 167, 256, 284, 394, 475, 505, 618.
- CONSULTORI. — Ps. 27, 56, 84, 112, 140, 168, 227, 256, 284, 312, 340, 368, 395, 422, 450, 476, 505, 533, 562, 591, 620, 648, 676.



## INDEX PER AUTORS

- Aguiló J.* — El corc de les mongetes o pèsols, P. 32. — La papallona de la col i els seus enemics, P. 87. — *L'Ycerya Purchasi*, P. 148. — El *Novius Cardinalis*, Entomòfag específic de *L'Ycerya Purchasi*, P. 210. — La mosca de la bleda-rave, P. 401. — Una malaltia nova dels tarongers de Catalunya. La pulvinària floccífera, P. 496.
- Andreu L.* — Informació oleícola, P. 25, 54, 79, 107, 137, 163, 196, 222, 254, 580 núm. 10, 308, 337, 365, 392, 417, 448, 472, 502, 529, 559, 588, 615 i 645. — Neutralització d'olis, P. 71. — Els cups per a oli, revestits de ciment, P. 409. — Els bidons de ferro per oli, P. 485. — Decoloració dels olis, P. 602. — Com se cubica un cup per a oli, P. 661.
- Astruc E.* — L'extracció de l'oli de granet a Perpinyà, I. P. 654.
- Bataller. Mn. J. R.* — Les moles de molí, I. 205.
- Bofill G.* — La conservació dels fems i els femers, P. 241. — S'han de sembrar patates senceres o fragments, P. 667.
- Castell, Vicens del.* — Derivacions de la taxa del pa, P. 571. — El blat, la farina i el pa, P. 624.
- Cervera L.* — Els perills de la carn crua, P. 41. — Cucs intestinals del porc, P. 376. — Els cucs intestinals dels porcs, P. 366. — *L'ascaris*, P. 517.

- Closes A.* — Les alteracions dels fencs, P. 519.
- Colomer C.* — Els aprofitaments de la sansa, P. 121.
- Danés i Casabosch C. R.* — Les vacunes per la passa de l'aviram, P. 231. — El còlera de l'aviram, P. 327. — II, P. 353. — Perquè es negativa l'incubació d'ous de polla? — P. 491. — Per què no crien algunes conilles?, P. 566.
- Elies A.* — L'agram, P. 187. — La cuscuta, P. 493.
- Estrem V.* — La declaració de collita, P. 636.
- Fortuny, Carles de.* — Per la crisi vinícola, P. 543 i 574.
- Gantús T. U.* — El nitrat de sosa, P. 126. — El cànem. Treballades i adobs, P. 633.
- Girona P. J.* — La rabassa morta I, P. 116. — II, P. 143. — III, P. 201. — IV, P. 315, — V, P. 427.
- Guitart, L.* — Convertiu en vinagre els vostres vins picats. Fabricació casolana, P. 60. — Fabricació industrial del vinagre, P. 93. — Trاسبalsades, P. 177.
- J. M. R.* — El vins de Missa, P. 541.
- Jacazio A. i Samoggia C.* — Uns vivers cooperatius, P. 567 (Núm. 10).
- Lamarca L. A.* — Sindicats oliars, federeu-vos!, P. 357.
- Llort P. J.* — Informació vinícola, P. 24, 52, 78, 106, 137, 162, 195, 221, 252, 579, (Núm. 10) 336, 390, 416, 447, 471, 502, 528, 558, 587, 614 i 673.
- M. P. R.* — Per a produir més blat, P. 523 i 549.
- Mallart, J.* — La nostra joventut rural i l'amor per la professió agrícola, P. 181. — Ciència, organització... agricultura. Carta d'Alemanya, P. 239. — El cine i la propaganda agrícola. Cartes d'Alemanya, P. 378. — La gent de ciutat esdevé agricultora. Carta d'Alemanya, P. 460. — El Museu d'Agricultura de Berlín. Carta d'Alemanya, P. 651.
- Matons A.* — Un altre perill per les nostres produccions, P. 1. — Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, P. 29. — La crisi del vi, P. 85. — L'aclarida de la fruita, P. 113. — El conreu de la flor, P. 141. — Consells per l'adquisició d'adobs, P. 171. — Una funció de les abelles, P. 199. — Els textos d'ensenyament postal, P. 229. — Una nova indústria agrària. L'extracció de l'oli del granet de raïm, P. 557 (Núm. 10). — II, P. 285. — III, P. 313. — La lluita natural contra la mosca de l'oliva a Catalunya, P. 343. — Les oliveres mallorquines, P. 371. — El raïm de taula, P. 399. — Un altre camí, P. 425. — L'exemple de Cervera, P. 454. — Notes entomològiques, P. 479. — Polemiqueta blataire, P. 507. — Sobre la lluita de la mosca de l'oliva, P. 535. — La lluita contra la mosca de l'oliva, P. 563. — Més sobre la lluita biològica, P. 593. — El tractat de Comerç amb Itàlia, P. 649.
- Matons, Aguiló Garsot J.* — Dades per la lluita natural contra la mosca de l'oliva a Catalunya. L'Oecophyllembius neglectus paràsit de l'olivera, P. 560 (Núm. 10).
- Millet Simon J.* — Potencialitat agrícola de Catalunya, P. 323.
- Montserrat Llopis, J.* — La campanya contra l'alcohol industrial, P. 119.
- Navarra S.* — Els concursos ramaders de la Mancomunitat, P. 189, 383, 307. — La crisi de la viticultura, P. 244, 383 i 606.
- Nubiola V.* — Notes sobre el conreu d'algunes flors, P. 351. — Per a conèixer l'edat dels arbres, P. 489.
- P. p.* — L'arròs català, P. 600.
- Pagès, E.* — Com se coneixen les necessitats del terreny, P. 465.
- Pi Suñer C.* — Consells antics, sempre actuals. L'extensió de la propietat i les construccions que li corresponen, P. 151.
- Plà Martí E.* — Sindicats agraris federem-nos, P. 462.
- Ramon A.* — La secada de prunes. Carta desclosa.
- Raventós J.* — La campanya de la llagosta en terres d'Aragó, P. 287, 332.
- Rendé J. M.* — Els enemics del Sindicat Els de fora casa, P. 3. — Els... P. 57. — És qüestió de tàctica, P. 538.
- Riera X.* — Actuació de la Mancomunitat en ramaderia. L'èxit dels concursos ramaders, P. 579.
- Roos, L.* — Utilització dels raïms per a altres preparacions que no són el vi, P. 439.
- Rosell, J.* — Passeigs agrícoles i regeneradors. Ocells, treball, desequilibri, món al revés, la terra i 'a fàbrica. Modes, P. 100.
- Rosell i Vilà M.* — La nacionalització de l'avicultura, P. 90. — Tr s experiències d'engreixament de porcs. I. Alimentació amb garrofa, P. 455. — II. Alimentació amb pinyolada sense pinyol, P. 481. — III. Alimentació amb pinyolada sulfurada, P. 519.
- Rovira M. J. M.* — La campanya contra l'alcohol industrial, P. 213. — Les exportacions de vi a França, P. 403.
- Saez-Fernz-Casariago, L.* — La potassa, la producció de la vinya i la qualitat del vi, P. 36. — Efectes de la fertilització dels olivars, P. 236. — Acció dels adobs sobre l'arròs, P. 319.

- Sala R.* — Pels prunaires d'Urgell, P. 11. — Pels prunaires d'Urgell, IV. — Orientacions, P. 64. — Una magnífica associació de pagesos, P. 345. — Pagesos, aprofiteu la fruita, P. 405. — La fructicultura d'enguany a l'Urgell, P. 595 i 621.
- Salom J.* — Els brots dels fruiters de pinyol, P. 568.
- Santamaria Matas J.* — Plantes casolanes, Les Ancubes, P. 215.
- Sèculi Roca J.* — Càlculs sobre engreixament de porcs, P. 73. — Pressubosant l'engreix de porcs, P. 565. (Núm. 10). — La cria de pollets a pagès, P. 637.
- Serra i Boldú V.* — Folklore de la PAGESIA. Abans de la recol·lecció, P. 130. — El Batre, P. 570. (Núm. 10). — El XXVI Congrés de la Federació Agrícola-Catalano-Balear, P. 298. — La lluita natural contra els flagells, P. 380.
- Vandrell S.* — Treballs de repoblació I. Recol·lecció de llavors, P. 68. — Id. II. Extracció, conservació i assaig de la llavor de les espècies considerades, P. 97. — III Recol·lecció de llavors forestals, P. 411. — IV, P. 437.
- Variat V.* — Un nou sistema de rec, P. 552. — El conreu forçat. El bany calent com a medi per a fer brotar les plantes, P. 629.
- Vayreda J.* — Un altre experiment de lluita contra la mosca de l'oliva, P. 173.
- Vermorel V.* — Destrucció de les males herbes per medi de l'àcid sulfúric, P. 513.
- Vidal J.* — Més sobre les malalties dels porcs, P. 18. — El segur del bestiar porquí, P. 184. — Els conills bocamolls, P. 547.
- Vidal Munné, J.* — Guerra als destructors, P. 463.
- Vidal R.* — Un perill pels Sindicats, P. 666.
- Viladot Puig J.* — L'associació de l'alfals a l'Urgell, P. 15.
- Vinyes i Bosch T.* — La XII Assemblea de la «Unió de Vinyaters de Catalunya», P. 291.
- X. — El pervindre dels productes no alcohòlics de la vinya, P. 128.
- Ymbert E. M. D'.* — Notes d'un viatge al Migdia de França. III. El Celler Cooperatiu d'Estagel (P. O.), P. 7. — IV. Els Cellers Violet de Thiur i Tantavell (P. O.), P. 45. — V. El Celler de Lezignan (Aude), P. 154. — VI. El Celler cooperatiu de Maraussan (Herauld), P. 233. — VII. El Celler de Lunel (Herauld), P. 373. — VIII. El Celler de Marsillargues (Herauld), P. 431.

BIBLIOGRAFIA. — Ps. 112, 167, 256, 584, (Núm. 10), 394, 475, 505, 618.

COMENTAR)7. — Ps. 21, 49, 75, 103, 134, 159, 192, 218, 249, 576, (Núm. 10), 305, 333, 362, 387, 413, 444, 468, 499, 525, 555, 583, 611, 642 i 670.

CONSULTORI. — Ps. 27, 56, 84, 112, 140, 168, 227, 256, 584, (Núm. 10), 312, 340, 368, 395, 422, 450, 476, 505, 533, 562, 591, 620, 648 i 676.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA. — Ps. 25, 54, 79, 107, 137, 163, 196, 222, 254, 580, 308, 337, 365, 392, 417, 448, 472, 502, 529, 559, 588, 615 i 645.

INFORMACIÓ VINÍCOLA. — Ps. 24, 52, 78, 106, 137, 162, 195, 221, 252, 579, (Núm. 10), 336, 390, 416, 447, 471, 502, 528, 558, 587, 614 i 673.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA. — Ps. 27, 56, 82, 110, 140, 166, 198, 226, 255, 583, (Núm. 10), 311, 339, 367, 393, 420, 449, 474, 504, 532, 561, 590, 617, 647 i 675.

NOTICIARI. — Ps. 26, 55, 80, 108, 139, 165, 197, 224, 255, 581. (Núm. 10), 309, 338, 366, 392, 418, 449, 473, 503, 530, 560, 589, 616, 646 i 674.



# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I  
 GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JO-  
 SEP R. BATALER :: GUILLEM DE BENAVENT  
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-  
 NES 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.<sup>a</sup> RENDÉ :: M. ROSSELL I  
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.<sup>a</sup> SOLER I COLL  
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT  
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

Un altre perill per les nostres produccions, per *August Matons*. — Els enemics del Sindicat. Els de fora casa, per *Josep M.<sup>a</sup> Rendé*. — Notes d'un viatge al Migdià de França. III. El Celler cooperatiu d'Estagel (P. O.), per *Erasmé M. d'Ymbert*. — Pels prunaires d'Urgell, per *R. Sala*. — L'associació de l'alfals a l'Urgell, per *J. Viladot Puig*. — Més sobre les malalties dels porcs, per *Joan Vidal*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisint Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori.



# Filtres "Tormo"

:: :: A PRESSIÓ :: ::

---

Patent n.º 82.391

**Pel filtratge de vins blancs,  
tints i vermouths.**

Filtren i refiltren amb una sola operació per mitjà d'un senzill joc d'aixetes. Són les de millors resultats, més pràctics i els més econòmics amb llurs preus.



## VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

**Maquinària Viti-vinícola : Productes Enològics : Aparells per a analitzar els vins  
Articles de boters**

**PASSEIG DE GRACIA, 88**

Direcció telegràfica: **KEGEVILA**

Telèfon 1338 G.

## **BARCELONA**

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

# OLIVERES ARBEQUINES

L'olivera Arbequina, que de temps immemorial proporciona plètòriques collites en la renomada comarca oleícola d'Urgell, va acreixent ses excepcionals aptituds en altres regions i reemplaça amb felç èxit a altres varietats de senyalat apreci, ampliant-se àrees immenses de cultiu.

Realitza l'estimació de aquest arbre, sa gran resistència a les secades, com ho demostra el que en molts secans amb precipitacions inferiors a 500 mil·límetres per any, viu prospera i fructifica l'Arbequina.

Es recomana especialment aquesta olivera: Primer: Per adaptar-se en la majoria de terrenys, per pobres que sien. Segón: Per sa notabilíssima resistència a les glaçades. Tercer: Per començar a rendir als tres anys. Quart: Per la facilitat de recol·lecció. Quint: Per no causar en elles els estralls, que en altres varietats, les malalties i pestes que desenrotllen aquesta classe d'arbres.

Es pot afirmar que entre les millors i més recomanables oliveres, poques poden garantir millor que l'Arbequina les fructificacions abundants i l'èxit econòmic de tota explotació oleícola.

## PREUS

Plançons d'un any. de 0'40 a 0'70 metres:  
25 plançons, 25 ptes. — 50 plançons, 45 ptes. —  
100 plançons, 80 ptes.

Plançons de dos anys. de 0'80 a 1'20 metres:  
25 plançons, 55 ptes. — 50 plançons, 60 ptes. —  
100 plançons, 110 ptes.

Plançons de tres anys. Alf de 1'20 a 1'50 metres:  
25 plançons, 40 ptes. — 50 plançons, 75 ptes. —  
100 plançons, 150 ptes.

**Embalatge en bones caixes, amb molsa,  
a 10 pessetes els 100 plançons.**

Les demandes deuen anar a companyades de son import. Correspondència, demandes i girs a

## El Cultivador Moderno

Notariat, 2, principal. — Apartat de Correus, 625  
Tel. éfn, 3.699 A. — BARCELONA

**Bàscules  
caixes per a  
cabals  
Pibernat**

**Parlament, 9**

**Barcelona**

**Agricultors!**

Empleeu juntament amb els  
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador**

**Radiactiu H. B. C.**

MARCA "U. R. T."

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

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL  
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA

Bruch, 42  
Tel. S. P. 678

MADRID

Argensola, 4  
Tel. M. 4146

**SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès**

(Societat Anònima) Continuadora de

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

**PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"**

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

**PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES**

**PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES**

**MANGUERES I AIXETES PER A TINES**

**Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius**

**Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins**

**Adobs químics : Sofres i Sulfats**

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

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

## Un altre perill per les nostres produccions

**E**L professor Silvestri, un dels més eminents entomòlegs actuals, ha fet a l'Escola Superior d'Agricultura, un curs fortament interessant sobre la lluita natural contra els insectes, ço és, sobre la manera de combatre els insectes danyosos a l'agricultura per mitjà d'altres insectes carnívors. Digue'm de passada que hi hem après coses noves i que el concepte de lluita natural que tenia guanyada teòricament les nostres simpaties, ha pres ara, en el nostre esperit, una forma nova més concreta davant de les seves àmplies possibilitats d'aplicació pràctica.

Caldria ara que la Mancomunitat, oberta com sempre a totes les útils innovacions, fes seu el programa exposat pel professor Silvestri i intentés a Catalunya la implantació de la lluita natural en vasta escala.

Ja hem escrit altres vegades que per sobre de tot millorament agrari, està la lluita contra els flagells i que el veritable progrés pot assolir-se solament quan els enemics de les plantes són dominats. Cap pagès intel·ligent no renovarà els seus mètodes de conreu ni el seu utilatge, si abans no està segur que les collites no seràn destruïdes.

És per això que el problema fonamental és el de combatre les malalties.

Parlant particularment amb el professor Silvestri, però, ultra completar i aclarir els conceptes que informen la lluita natural, hem discutit també d'altres problemes d'entomologia. Un d'ells, sobre el qual volem cridar l'atenció dels nostres llegidors, és el dels perills que amenacen algunes collites per la introducció a Catalunya de nous paràsits que es troben ja en alguns països mediterranis. Paràsits nous, vinguts de terres llunyanes, ja aclimatats a Europa i dotats d'una prodigiosa facultat de destrucció.

Les revistes estrangeres fa temps que han parlat d'ells, estudiant-los i senyalant llur progressiva difusió, però el professor Silvestri ha sapigut

donar-nos la sensació clara i ben tangible del perill que per l'economia agrària de la nostra terra representaria llur introducció a Catalunya.

Ultra l'*Ycerya Purchasi*, la introducció de la qual, procedent de Portugal ha estat recentment senyalada per Garcia Marcet i de la *Phthorimaea operculella*, existent des de fa alguns anys a la nostra terra i de la qual ha parlat a les planes d'AGRICULTURA EN Joan Aguiló, hi han altres paràsits temibles que fàcilment invadiran la península, si l'Estat no es preocupa d'implantar un vigorós sistema de vigilància que controli totes les introduccions de plantes i fruites i arribi, si és necessari, a prohibir categòricament certes importacions.

El problema, al nostre entendre, es presenta clar i la solució no gaire difícil, sempre que el govern vulgui decididament impedir la invasió.

Però l'escull és precisament aquest: que el govern tingui la ferma voluntat d'impedir-la. Fa uns quants anys haguérem ocasió d'intervenir en una importació de plantes procedents de França i ens convencérem aleshores que si totes les malalties no han invadit encara els conreus espanyols, és sols perquè el nostre comerç d'importació de vegetals és extraordinàriament reduït. Certes inspeccions—quan es fan—no tenen, en efecte, altra conseqüència que la de produir molèsties, despeses i retracsos, mentre els paràsits poden alegrement traspasar la frontera segurs de la més completa impunitat.

Per això seria oportú, potser, que les nostres entitats agràries es dirigissin al Govern demanant el compliment estricte de la llei i, si és necessari, la promulgació de lleis riguroses que serveixin pel cas actual i pels temps a venir, car, per desgràcia, el número de paràsits que poden invadir els conreus és infinit.

Si pel cas de l'*Ycerya Purchasi* la invasió no revesteix un caràcter de gravetat perquè existeixen mitjans de lluita natural d'eficàcia definitiva, pels altres possibles paràsits, les coses no es presenten d'una manera tan favorable. I fins per l'*Ycerya* el problema pot canviar d'aspecte i esdevenir perillós si no s'impedeix la difusió de la *formiga argentina*, la qual fa difícilíssima la lluita natural i en redueix els beneficis. Aquest paràsit, d'una voracitat esfereïdora, no és lluny de la nostra terra; és, segons sembla a València, ha invadit ja Portugal, es troba al sud de França, i a Itàlia, els focus d'infecció descoberts fins avui són dos: un a la Ribera lligur i l'altre en proximitat de Nàpols.

Cal recordar sols els danys enormes causats per la filoxera, per a comprendre el perill de les introduccions de pasàsits exòtics.

Un altre paràsit temible és la *Doriphora decemlineata*, que ataca a totes les solanàcees. A últims de 1921, la zona francesa invadida, a la Gironda, arribava ja a uns 200 quilòmetres. I la invasió, com és natural, va creixent i va estenent-se, malgrat les precaucions del govern, perquè,

dins d'un Estat, no reeix possible impedir les relacions comercials, tantant una zona amb una mena de cordó sanitari que isoli el lloc infectat.

A Itàlia, el govern, preocupat pel perill que representa per a la producció la introducció de la *Doriphora decemlineata*, està estudiant la conveniència de prohibir completament la importació de qualsevol solanàcea, única manera eficaç, potser, d'evitar el contagi.

Un altre paràsit molt perjudicial és la *Laspeyresia molesta* que ataca els brots terminals del presseguer, obrint en l'interior una galeria que ocasiona la mort del brot. Ultra el presseguer, ataca també l'ametller i l'albercoquer.

La *Laspeyresia molesta*, descoberta fa alguns anys al Japó, a Austràlia i als Estats Units, es troba ara al Sud de França i és comuníssima en tota la Ribera ligure, a Itàlia.

Pensant en la valor que té a Catalunya la producció de préssegues i d'ametllers i a l'extensió d'aquests conreus, es comprèn la necessitat d'impedir la introducció de la *Laspeyresia*.

Cal, doncs, fer qualche cosa per evitar l'entrada a la nostra terra d'aquests paràsits. La solució que nosaltres proposem, de cridar l'atenció del govern de Madrid, és ben modesta; el govern, com altres vegades, prometrà, dictarà, potser, alguna disposició teòricament acceptable, però en la pràctica les coses quedaran igual. Mes, mentre les coses estiguin com estan i fins per a defensar els nostres interessos haguem de recórrer a Madrid, no hi ha altre remei.

Després de tot, la nostra protesta i el nostre crit d'alerta potser irritin un xic més a algun diari de Madrid. I això, al cap i a la fi, és un aventatge.

AUGUST MATONS

---

## Els enemics del Sindicat

### ELS DE FORA CASA

**D**EIXA que et parli abans que dels altres, d'aquells que siguent amb seguretat els no tan perillosos quan van sols, són els primers que el vindran al pensament al parlar dels enemics de l'associació econòmicogrària; dels més vistos, dels que es destaquen més en la llista que ens havem imaginat: els Comerciants.

Però abans, en consciència, necessito fer una distinció, o millor dit, una aclaració, perquè d'aqueixa manera quedin les coses millor sentades.

No confonguem els Comerciants amb el Comerç. Encara que l'un no pugui existir, evidentment, sense la concurrència dels altres, entenem que són dos cossos diferents, i que, per al nostre cas i per la relació que hi hem de tenir amb els dos, és força necessari considerar-los com a dos elements.

Nosaltres necessitem del Comerç com de la mateixa Agricultura, ja que ell constituirà sempre una part integrant de l'economia mundial i el nostre necessari mitjà d'expansió, la nostra única via per on han de passar els nostres fruits, siguin de la collectivitat o de l'individu, i per allí on ens han de venir les pessetes que valen.

El Comerç no és un enemic: és tot lo contrari, és el collaborador amb el qual hi hem d'estar sempre en íntim contacte i amb el que hi han de mediar relacions sempre amistoses i fins cordials.

No ens fem il·lusions.

No cal que pensem, per ara, i parlant en termes generals, en substituir-lo ni en acaparar-lo, perquè el dia que ho volguéssim intentar i logressim fer l'assaig, ens hauriem de valdre necessàriament d'altres persones tècniques en qüestions comercials, i llavors, fixat que no haurem lograt més que un canvi de persones, amb un sol aventatge econòmic per part nostra, però que en general rudundaria en fer condicions ben poc diferents que abans, quan no fos en perjudici nostre.

El Comerç, com l'Agricultura, és font de riquesa i de prosperitat. El que hi ha és que aqueix mai s'hauria d'exercir d'una manera abusiva, sinó en cert modo condicionada, però això depèn dels homes que el componen, dels Comerciants.

I d'aqueixos n'hi ha de dues maneres, però tots plegats, en lo fonamental pensen... com pensa tothom, i per ço caldrà que abans d'emetre judici ens fixem en lo següent: Ells, segons sigui la seva orientació comercial, tenen uns magatzems, estives, maquinària i utillatge; uns despatxos o unes cases que, naturalment, els costen pessetes; ells tenen uns capitals propis (i moltes vegades han d'utilitzar el crèdit), exposant-ho tant a la pèrdua com a la ganància; tenen uns fruits comprats susceptibles de minves i de pèrdues; una clientela bona, però que un client un dia els pot estafar; una xarxa de cases, representants, corredors i agències que, demés de costar-los pessetes, s'esposen que algun d'ells els sigui infidel. I hem de reconèixer que és cosa perfectament humana, que després de volguer cobrar els interessos i amortitzacions normals de tot lo seu, dels diners empleats i dels que algunes vegades no són seus, han d'heure un benefici compensatiu, si pot ser, amb el seu treball també i amb les possibles pèrdues i, després de tot, voldran damunt de tot això, tot el sobrepuix que puguin.

Si volem parlar com es diu *amb el cor a la mà*, no podem per açó cen

surar-los. Al fi i al cap, nosaltres, si poguéssim, també fariem el mateix.

Si hi ha un vinyater (poso per exemple) que hagués comptat l'interès del capital-terra, les despeses que la graven, el cost de producció i un benefici normal, i damunt de tot, pogués abastar un millor preu, no crec que per totes les raons exposades es decidís a cedir el fruit més barat; no, ell no deixarà escapar l'ocasió de fer-ne sempre més pessetes.

Deixem-nos d'apassionaments i coloquem-nos en el terreny de la reflexió i del càlcul i, encara que *pagesos* (en el sentit despectiu que moltes vegades ens ho diuen), siguem conscients. Lo contrari és ignorància de la realitat, tossuderia, passió.

Però el que hi ha de censurable en molts d'ells, és el fet de que no s'imposin, amb respecte a nosaltres, aqueixes mateixes reflexions que faig, i que recomano que uns i altres les tinguin en compte.

Els volen defensar-se, guanyar pessetes i guanyar-ne tantes com puguin, fins a, si poden, enriquir-se; però aqueixa aspiració tan comuna en els homes, uns la neguen de fet a nosaltres. Ells constitueixen grans associacions, i ben enteses i ben disciplinades per a la seva defensa, prenent per això el caire més funest moltes vegades; el comprar barat; però neguen als altres el dret de defensar-se valent-nos de l'associació també; ells, en front de l'individu, completament desarmat, hi posen una collectivitat forta, però no volen capir que el dèbil s'enrobusteixi i s'armi de l'associació per a posar-nos, al menys, en igualtat de circumstàncies; ells són, i ho demostren, collectivistes per a llur defensa i per l'atac, i volen que els demés (i ho prediquen i pretenen convence'ns) siguem individualistes.

I a això no hi ha dret, senyors Comerciants. (Senyors Comerciants que així penseu; perquè també hi ha honorables excepcions.)

I és clar, els que els fa nosa aqueixa associació, se les pensen totes per veure si la poden destruir.

Però generalment no donen la cara: se'ls veuria massa i llavors la seva actuació els resultaria, amb seguretat, contraproductent.

Els disposen de nombrosos i eficaços mitjans: influències amb els Governos, diners, capacitat intel·lectual, premsa, algunes revistes netament professionals, d'altres que no ho semblen i fins d'altres que diuen i tot *defensar los interesos agrícolas* o un sub-títol semblant. I, naturalment, per ells ens donen informacions de mercats i notícies, ben poques vegades ajustades a la veritat.

Descendent ja més, es valen de la seva organització perquè els nombrosos individus que la formen (i dels que en resideixen en cada poble), més o menys encobertament ens enganyin i ens ataquin quan sigui l'hora i que ho faran amb tots els mitjans que estiguin al seu abast i que tu, volgut agricultor, bé prou que en coneixes algun...

Hem de pensar, amb tot, que hem dit que de comerciants n'hi ha que



pensen de dues maneres, segons sigui el caire o extensió que han donat al seu negoci.

En lo fonamental, o sigui en *fer negoci*, tots pensen igual; en els mitjans posats en pràctica es diferencien notablement. Els uns es sostenen en aquell terreny elevat, fan el negoci amb noblesa... guanyen pessetes *ben guanyades*.

Els altres descendeixen. Els uns, valent-se, però, d'aquells mitjans d'ordre superior que tenen, volen els Sindicats perquè troben millors gèneres, més massa i millor tracte i tot; els altres els detenten i posen en joc tot lo possible per desfer-se'n; els uns són els valents del negoci, els altres són els covarts, el pobres d'esperit.

I resten uns tercers que, encara que infladament ells es diguin «Comerçants» i alguns fins es creuen que ho són i ho fan entendre, en canvi jo expressament no els he inclòs en aquella classificació que he fet. Aqueixos en veritat no són Comerçants: són... allò que d'ells en diuen les seves víctimes.

Són els miserables, que, per guanyar una misèria al cap de l'any, tenen els pesos i les mesures curtes; són els que deixen diners a compte del fruit i amb l'obligació de portar-li perquè després el pagarà més barat, faci delarar per cobrar-lo i es queden *els picos* per torna; són els que constantment estan a l'aguait de les cases que sofreixen misèria per contratemps o per malalties; són els que sobornen al pesador municipal (si hi ha bàscula pública); són els que et donen els adobs amb barreges de terres o pols de la carretera; són els que es desdiuen del tracte pretextant motius d'alteració en el gènere... però se'l queden sí, per transigir, els hi dones a mig preu; són els que, al pagar-te, et resten una quantitat discrecional per les *mermes* que el fruit ha sofert en l'estiva; són els que t'admeten la mostra perquè si al mateix dia vas a trobar a un altre, *honradament* no te'n pugui prometre més pessetes; són els abans, molt abans de la collita volen presentar-te un *negoci* amb un tracte; per posar obstacles i no quedar-se amb el gènere si ha baixat; són...; bé ho saps prou tu, pacient pagès, que cada dia els veus i que fins que has entrat en el Sindicat n'has sigut víctima!

D'aqueixos, si bé no en podem dir «Comerçants», en canvi podem dir que són el nostres enemics més declarats. Ells es valen de tots els mitjans per baixos que siguin. La calúnnia, la insídia, el pacte, el soborn, la política local, el caciquisme, la ignorància de la gent... tot això pren com auxiliars seus i ho posa en gir sempre, treient a cada ocasió el que millor li escaigui. Ells són la causa de molts entrebancs que s'oposen al nostre avenç i de moltes qüestions que sorgeixen en el sí dels nostres Sindicats; clar, que com nosaltres, coneixen les virtuts i les flaqueses dels homes, es valen de la seva coneixença, de la seva relació

amb ells, del seu *prestigi*, de la seva amistat i fins dels diners que treuen quan convé, per fer trontollar els nostres homes i allunyar als que encara no ho són. D'allí és la tàctica de fer flaquejar a l'individu i calumniar als cap-davanters per així enderrocar la institució.

Cal que en previnguem i que *filem molt prim* perquè ells tampoc quasi mai donen la cara. Es valen d'altra gent *menys sospitosa*, es valen moltes vegades dels nostres socis mateixos i d'un d'ells que expressament i per ço li han fet jurar. ¿No veieu que si ho fessin ells mateixos ningú els creuria?

Per aquixa sola raó els hem de témer. Ells són més perillosos perquè els tenim constantment entre mig de nosaltres, es figuren en les nostres converses, ho saben tot i poden valdre's de tot per atacar-nos.

Contra aqueixos, ens hem d'escudar sempre amb les armes que ens dongui la prevenció, la premeditació, abans de fer-nos seves les seves dites, la confiança en els nostres homes, la disciplina i, per damunt de tot això que al fi i al cap depèn dels homes, la nostra fe i entusiasme en les nostres institucions.

¡Costa tan poc fer un bloc de gent bona per destruir la maldat que ens ha d'anorrear!

JOSEP M. RENDE

Cap del Servei  
d'Acció Social Agrària

## Notes d'un viatge al Migdia de França

### III

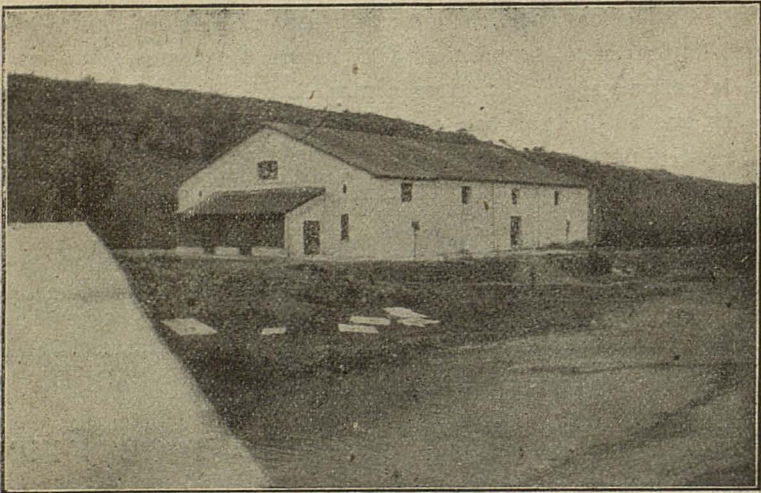
#### EL CELLER COOPERATIU D'ESTAGEL (P. O.)

EN sortir de la visita del celler de Latour, prenguérem la carretera d'Estagel, arribant ràpidament a aquest bonic poble situat a la ribera dreta de l'Agly i amb estació de ferrocarril departamental que enllaça a Rivesaltes amb la gran línia. En la seva típica plaça Major s'alça el monument al seu fill il·lustre, l'astrònom Francesc Aragó.

Els seus vinyats són com els de Latour, situats en planes i muntanyes, essent al peu el Rupestris Lot i els empelts Garnatxa negra 30 per 100 i Carinyena 70 per 100. El Celler res més que admet que els raïms de muntanya, tenint els propietaris que elaborar-se els de plana a casa seva; no obstant, té en projecte fer una instal·lació com a Latour per admetre aquests raïms. Aquest Celler fou fundat en 1910, contant avui dia amb 420 socis, quasi tot el poble, que aporten un total de 40,000 hec-

tolitres. El capital de constitució fou aportat, una part pels socis en accions de 200 francs al 4 per 100 d'interès i amb dret a portar 50 hectolitres per obligació; l'altra part fou aportada per l'Estat, en les mateixes condicions que ho fa en casos semblants i la forma del qual és ja coneguda pels nostres llegidors; el primer préstec fou de 70,000 francs, i per una ampliació de l'edifici vell, 55,000.

Acompanyats pel seu digne president, M. Jean Torcilles, i del bodeguer, M. Emili Guin, visitarem detingudament els dos cellers, vell i nou, situats un enfront de l'altre a uns 100 metres de distància, rebent amablement dels esmentats senyors totes les indicacions sobre el seu funcionament.



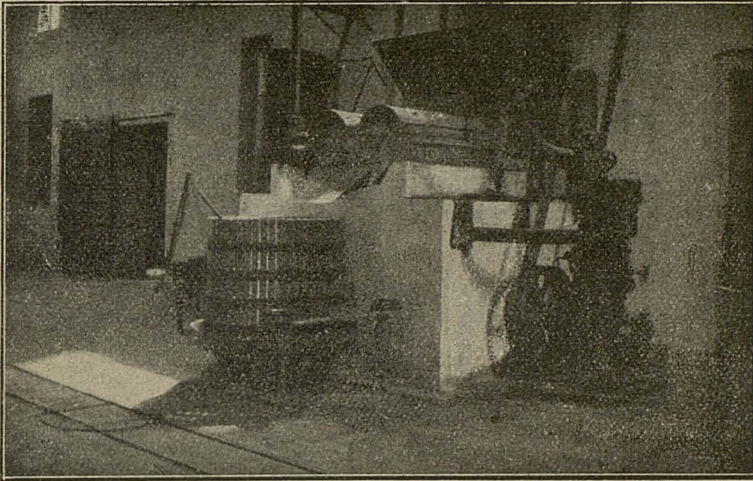
Celler d'Estagel : Celler nou

El celler vell té dos instal·lacions mecàniques; una Paul, amb cènia i turbina derrapadora, la rapa cau a uns dipòsits escorredors i d'aquí a les gàbies de les premses, la pasta, per desnivell natural, va per un rec de fusta a omplir els recipients, on se fa la fermentació tumultuosa; l'altra instal·lació és Coq; la vagoneta aboca directament a una trepjadora derrapadora, la rapa de la qual és portada a la gàbia de la premsa per un elevador especial; la pasta és elevada a 11 metres d'alçada, per una bomba de veremes Coq, el rendiment de la qual és de 400 hectòlitres a l'hora, que al mateix temps que l'eleva l'empeny horitzontalment, fent-se el transport que es vulgui.

Els dipòsits són de ciment armat rectangulars; en l'edifici primitiu són en tres pisos, i en l'anexe hi ha solament un, però disposats en feradura.

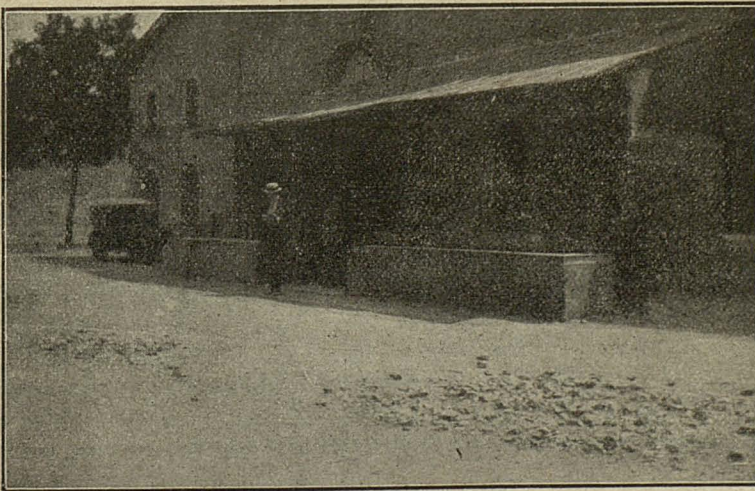
Les bombes que tenen són totes elles Foufler, de l'últim model.

Les premses són 4 Marmonier, de 3'10 metres de diàmetre, que fan dos premsades diàries, i 2 premses hidràuliques Coq, de doble gàbia de



Celler d'Estagel : Instal·lació mecànica

1'15 metres de diàmetre i que fan un pressió de 250 atmòsferes; la brisa que surt dels grans, la passen tres vegades per aquestes premses.



Celler d'Estagel : Moll de descàrrega del Celler vell

El cost de tots aquests edificis primitius, inclòs l'anexe fet en 1913, és de 4'50 francs per hectolitre, incluída la maquinària. La quota mitja d'amortització és de 2 franc per hectolitre.

El celler nou fou inaugurat en 1921; és un edifici situat al mateix costat del riu, de forma rectangular, de 25 per 60 metres, amb quatre rengles de dipòsits amb dos passadissos a lo llarg i altre a l'ample, amb dues portes laterals. La instal·lació mecànica és Coq i de la qual poden fer-se ben bé càrrec els llegidors amb l'adjunta fotografia; la vagoneta aboca en una tramuja i l'elevador de catúfols aboca els raïms a la trepitjadora derrapadora, les rapes cauen directament a la gàbia de la premsa hidràulica, i la pasta va a un dipòsit d'on és elevada i transportada per una bomba de veremes, igual a la de la instal·lació vella. Al costat d'aquesta instal·lació hi ha lloc per a una altra parella.

Les premses són una de 2'30 metres de diàmetre autodèctic Marmonier, i 1 hidràulica Coq, igual a les anteriors, i que treballen en les mateixes condicions.

Tot el vi que fan és brisat, de graduació variable entre 12 i 16 graus, la maceració dura uns 8 dies, el rendiment de la verema és de 135 quilograms per hectolitre.

Amb la instal·lació nova elaboren 100,000 quilos de raïms diaris. El cost d'aquest últim edifici és de 730,000 francs, inclòida maquinària, o sigui 52 francs per hectolitre de capacitat.

Els premis concedits per l'Estat a aquest celler per foment de la Cooperació, i dels que vaig parlar en el primer article, han estat els següents:

Any 1910 ... ..	24,600 francs
Any 1913 ... ..	8,900 francs
Any 1921 ... ..	15,000 francs
	48,500 francs

Com pot veure's, han disminuït les subvencions l'any 1921, degut a l'estat de crisi actual. ¿Quin dia serà aquell que els nostres governs copiin les ensenyances del francès en aquestes qüestions?

E. M. D'YMBERT

Enginyer Ajudant del Servei d'Enologia

---

*No desconfieu dels Sindicats si actualment passen una crisi. Arreu del món la indústria, el comerç, l'agricultura, la passen també. És l'epidèmia d'ara que acabarà com totes les anteriors i serà seguida per un període de grandiosa florida. Els sindicats són els amos del pervenir encara que els enemics diguin i prediquin el contrari.*

## Pels prunaires de l'Urgell

COM que hi ha varietats de prunes que amb relativa persistència mantenen en l'arbre la seva fruita ja ben madura, i s'hi asseca, no hem de fer cap més suposició per a endevinar com l'home féu la troballa de la indústria del secatge de fruita, especialment la pruna. És tan així lo fàcil que ella és, que en l'extensió de les capacitats casolanes, arreu on hi ha pruneres, hi ha també establerta la indústria. I això ha de fer que el nombre de varietats de prunes que en major o menor quantitat s'assequen ha d'ésser llarguíssim.

Però l'assecatge amb l'extensió pròpia de la indústria no s'ha pas establert a tot arreu. Europa, a la regió balcànica, principalment en la que és avui Xeco-Eslovàquia, i a França, en la baixa plana del Goro-*rowa*, centrant-se a Agen. A l'Amèrica del Nord, centrant-se al mig i nord de Califòrnia, i al Sud de l'Oregon. A l' Austràlia, i al Transwaal sols sabem que hi existeix en creixent. En tots aquets llocs la pruna que s'asseca, no és una qualsevol, sinó que és una d'especial, d'entre les diferents que s'hi produeixen. A la Xeco-Eslovàquia, la pruna hongaresa; a França, la pruna d'Ente o d'Agen; a la Califòrnia, totes les europees, però principalment la d'Ente; a l'Oregon, la pruna italiana o Fellemberg; i al Transwaal i Austràlia, suposem que deu haver-hi aquestes franceses.

En totes aquestes prunes, que són els campions de la indústria en llur país, un bon prunòleg entenem que hi veuria un molt estret parentiu. Totes són de forma ovalada, de pell més o menys morada, de carn sucrosa, però poc sucosa, de pell forta, la fulla s'assembla entre elles, les branques rara vegada duen aquells dards que acaben en punxó, i solen ésser branques d'escassa ramificació. Demés, totes elles s'assequen (aclariant el concepte, s'assequen bé). Això darrer no s'entén en tot el seu significat, si no s'ha probat mai d'assecar prunes de diferents varietats. Referent a això, els californians tenen dos mots per a parlar de les prunes. Tota pruna quan fresca es diu «plum», i quan seca es diu «prune». Aquelles varietats que serveixen bé per l'assecatge, encara que fresques, també es poden dir «prune». I amb molt encert distingeixen ells que totes les «prune» han sigut «plum», però que no totes les «plum» poden convertir-se en «prune».

Però en el mercat espanyol hi tenim més o menys la pruna seca, que es ven amb nom de Clàudia de la Rioja, i que es veu que és una pruna rodona, probablement la Clàudia verda. Nosaltres tenien unes referències de Califòrnia, indicant que la Clàudia s'assecava deficientment, gai-

rebé podent-se classificar entre les que no s'assequen. Sabíem algunes proves d'abast casolà, fetes a l'Urgell que ens feien suposar possibilitats per l'assecatge. A l'Urgell hi havia producció prou gran, per fer possible qualsevol prova que s'intentés.

En l'entusiasme que l'eximi agricultor D. I. Girona sent per tot allò que representa un avenç per l'agricultura del país, vàrem trobar la comprensió per les immediates probabilitats de la indústria en l'Urgell, i l'efectiva ajuda de totes menes per a esbrinar-ho, però en importància industrial.

S'operà amb 25,038 quilos de fruita, la qual era pràcticament tota Clàudia Verda, fora una petita partida de 2,845 quilos de Clàudia daurada o Orero.

La pruna s'assecà la major part al sol, i la resta en un assecador industrial del tipus de cambra o «tunel», de corrent forçada. Només volem parlar de l'assecat al sol, perquè ens dirigim als prunaires, i no als industrials, i entenem que al sol principalment és on han de fer l'assecatge.

S'usaren estenedors fets apropòsit, de dos per un metres, tot de fusta, amb les peces de formar el quadre resistent de cap a 5 centímetres d'alt, per a presentar prou rígidesa, i amb el fons de l'estenedor de fulla de fruita d'uns 7 a 8 mil·límetres de gruix. Fusta asserrada, sens pulir.

L'experiència ens ha ensenyat que uns amb altres, aquests estenedors tenen cabuda per a 30 quilos de Clàudia verda fresca, és a dir, a l'estendre al sol.

La fruita, abans de posar-se al sol, s'escaldava en lleixiu de sosa buent, el qual es procurava estés a la concentració de 0'5 %. S'usà per això una caldera apropòsit, tipus de les més rudimentàries que s'usen a Califòrnia, i que a indicació nostra ens construí un calderer de Lleyda. Installada a l'aire lliure en ple camp; el foc es feia amb rames i brostes.

Aquesta experiència ens ha aclarit dades de valor local, i ens ha confirmat, per a les clàudies, molts conceptes de l'assecatge, que ja els coneixíem certs quan es tractava de les prunes d'assecar.

En el primer ordre: primerament la poca observació, i el que els murcians s'emportin la pruna de l'Urgell encara ben verda, ens havia fet rebre diferències de l'època de plena maduresa de la pruna, completament equivocats. La Clàudia daurada deien ésser madura al 15-20 de juliol. La que nosaltres ingressàrem ho fou entre el 20 i el 27, solament estant madures per assecar les últimes. Per la Clàudia verda d'ien estar madures cap al 5-15 d'agost. N'ingressarem des del 1 d'agost (excessivament verda) fins al 18 de setembre. De l'1 al 10 setembre, fou quan collirem el fruit en més bon estat de maduresa per assecar. Compari's això amb el temps en què colliren els murcians.

En els dies de més sol de l'agost s'assecava la fruita escaldada en 8

dies. A haver sigut pruna d'assecar, haguera anat més ràpida encara.

Observarem que en el centre de l'Urgell no s'assecava el fruit tan ràpidament com a Balaguer. Pensem que és degut a les mullenades que en el primer lloc es depositen durant la nit.

Encara que els fets determinats per les variants de la Naturalesa, no creiem prudent fiar-se de una sola experiència, d'un sol any, n'obstant em sembla poder avençar que l'assecatge al sol, haurà d'anar acompanyat d'un assecador artificial per a guardar-se del perill que representen les primeres pluges de tardor. Així ho dicta la nostra experiència d'enguany.

En el segon ordre; comparades amb les prunes d'assecar, donen més «granotes», o siga prunes que boi seques són deformades; donen més «trotaires», o prunes que s'han de triar d'entre les seques i traspassar-les a un altre estenedor, on encara són tendres; i «bombes», o bé prunes que no s'assequen, sinó que s'inflen fins a reventar, fent-se del tot malbé. Aquest darrer fet és directament relacionat amb allò de que hi ha prunes que no s'assequen. Tal passa amb les asiàtiques per exemple. Aquesta manifestació, en les prunes d'assecar es presenta amb les «bombes», que els hi costa molt de reventar, i hi apareixen en escassíssim nombre. En les que no s'assequen apareix la manifestació de seguida de posades al sol a assecar. O bé pel punt d'immersió del peciol, o bé per qualsevol ferida, es fa el reventat. Apareix una bromera, que s'estarrufa fins al tamany d'un sigró, deixant escapar el suc de la fruita per la ferida. Si tasteu el suc, o la bromera, o la carn del voltant quan encara no és avençat el procés, ho trobareu agre. Passa una fermentació, que acaba per menjar-se tot el sucre de la carn, i deixar-la fofa i dolenta. Això passa més als dies de sol del mig istiu, i nosaltres observarem que es feia molt més en la fruita sense escaldar.

Per què això passa en unes prunes i en altres no? Encara no ho ha estudiat ningú, que nosaltres sapiguem, però deu ésser que algunes prunes (les d'assecar) deuen tenir alguna substància de reacció contrària a la favorable pels ferments que fan l'enredo.

Tornem al nostre cas. La pruna Clàudia verda, si és tractada amb cura, es pot escaldar sens ésser reventada, s'escalda bé amb lleixiu, i s'estén amb cura al sol, dóna una quantitat prudencial d'aquesta immersió. Si no és així, sobretot si no s'escalda, se n'haurà de llençar molta. Però de totes maneres és fruita que es pot tractar.

La Clàudia daurada, s'ha de classificar ben bé dins del grup de les que no s'assequen. Se'n fan moltes, però moltes, de malbé, es tractin com es vulguin. Demés, la seva condició acuosa les hi fa dar un rendiment petitíssim.

El rendiment industrial per la Clàudia verda fou de 25 %.



El rendiment industrial per la Clàudia daurada fou de 14 %.

A França, amb la pruna d'Eute, contenen cap a 33 %.

A Califòrnia, amb la pruna d'Ente, compten cap a 40 %.

Sens dubte, creiem que la Clàudia daurada ha d'ésser eliminada de tot càlcul d'assecatge de fruita. Mentre no se'ns demostri diferent, entenem que no es pot fer res amb ella en aquest sentit. En quant a la Clàudia verda, què? En el poc consum del país, en pruna seca hi tenim la competència francesa i la californiana. Si fos major el consum, igualment serien majors les importacions. Els presents aranzels graven aquestes importacions en 18 cèntims el quilo. No es prou marge per a salvar una tal diferència de rendiment. Demés, és cosa que dubtem, lo de la millor qualitat de la pruna seca Clàudia comparada amb la d'Ente. En realitat s'aprècia més dolça, però també més basta. Doncs, deixant de banda tot altre factor, queda clar, per lo que al rendiment fa i confiats en l'abast de la nostra experiència, que la pruna Clàudia verda no és convenient per a competir amb la producció estrangera de pruna seca.

En el decurs de l'estiu, poguerem fer proves experimentals d'assecatge de diferents varietats de prunes. Ve't aquí els resultats. Noti's que una prova d'aquesta mena, per ésser feta amb fruita grossa, madura, triada, i amb molta cura, sol donar un rendiment més alt que no el promig que és el que s'obté en la indústria.

Els rendiments experimentals obtinguts són:

Pruna Clàudia daurada . . . . .	16'7 %
»       »       verda . . . . .	29'0 »
»       »       morada . . . . .	32'0 »
»       »       Bavay . . . . .	36'0 »
«   Hongaresa (?) . . . . .	23'0 »
»   Anà Spath . . . . .	30'0 »

els quals volem que siguin considerats només que com a indicació.

I permeti-se'ns unes observacions.

La *Clàudia daurada* no és cap promesa, n'obstant el producte semblant encara que poc dolç, és qui-sap-lo fi.

La *Clàudia verda* la calculem d'un rendiment industrial de 25 %. Pensem que s'hauria de collir de l'arbre que fos madura; però no del tot; així la seva delicada pell aguantaria més, i la faria de més fàcil escaldar i remenar. El producte és dolç, molt dolç; i entenem que hi manca acidesa que la faci més palatable.

La *Clàudia morada* és molt fàcil de tractar i d'escaldar bé, perquè la seva condició forta, i de pell groixuda la permeten remenar de qual-sevol manera. Però dona un producte molt bast.

La *Clàudia Bavay* també és fàcil de tractar, i s'escalda bé. Dóna un producte bé de dolç i acidesa. És fruita de promesa pel sucratge, però té l'inconvenient de madurar molt tardana, no abans del 15 de setembre.

Totes les Clàudies tenen junt al pinyol unes fibres lleugeres, que deprecien molt la qualitat.

La *Hongaresa* (pensem que és aquesta varietat). Es tracta molt bé, i s'escalda amb facilitat. S'asseca ràpidament, i no es fermenta, doncs que ja és una pruna tipus d'assecar. La qualitat és de primera a la presentació, però és mancada de dolç al gust.

La *Ana Spath* és facilíssima de tractar, d'escaldar i d'assecar. És una derivada de la pruna d'Ente, i ja no cal dir res més. El producte és excellent en tots conceptes.

Les dues últimes varietats sols s'experimentaren amb uns quants quilos.

R. SALA

Enginyer agrícola

## L'associació de l'alfals a l'Urgell

EN les notes aportades en anteriors articles hem atès sempre a l'alfals com a planta cultivada isoladament, i sols en parlar de la sembra férem notar la seva freqüent associació amb cereals o altres lleguminoses. Mes com, sigui que sovint l'alfals s'associa amb altres plantes pel seu cultiu, d'aquí que haguem cregut pertinent dedicar aquestes lletres d'avui a tan important qüestió.

Quan es disposa d'aigua abundant i el clima i la terra són apropiats, durant tota la vida de l'alfalsar, a l'Urgell s'acostuma a associar-se a la lleguminosa el cultiu dels cereals. Es procedeix de la següent manera:

Disposada la terra per a rebre la llavor, es fa a la tardor la sembra d'alfals i blat. Al juny s'alça la collita d'aquesta gramínea, i es dóna una bona regada, i al temps apropiat es fan les segues d'alfals, com d'ordinari.

Aquella tardor no se sembra, puix amb la llaurada que deuria fer-se per a procedir a tal operació, es volcarien les arrels poc fondes encara de la farratgera.

A l'estiu del segon any es comencen les segues fins al setembre, i es donen dues passades de cultivadora, no molt fondes, seguint-les de dues de curra. A l'octubre o novembre es sembra el blat, que al juny es sega, regant després tot seguit amb bona quantitat d'aigua.

Si la collita del blat ha vingut primerenca, es fan tres bones segues

d'alfals al juliol, agost i setembre. En aquest mes es procedeix com a l'any anterior; i així successivament durant tots els anys de vida, a excepció dels dos darrers, en quals es substitueix el blat per l'ordi.

Cada tardor, abans de sembrar el cereal, s'incorporen a la terra, per cada hectàrea, aquests adobs:

Sulfat potàssic ... ..	100 quilos
Superfosfat de calç ... ..	200 quilos

Procedint així, la producció anyal, com pot veure's, és d'una collita de blat o d'ordi i de tres dalls d'alfals, tot de bona qualitat. Es perden, per tant, tres dall de farratge. Si la valor d'aquests és superat per la valor del gra collit, el negoci és lucratiu; de lo contrari, deu abandonar-se.

No sempre és a l'obtenció de prats artificials simples a què es destina l'alfals, sinó que sovint passa a ésser part integrant de prats compostos. Joan d'Eguileor, entre pluralitat de fórmules de barreja de llavors per a obtindre prats compostos, dóna la següent:

*Per a prats temporals en terres lleugeres. Per hectàrea*

PRIMER LOT

Rai-gras d'Itàlia ... ..	3'360 quilos
Civada alta ... ..	8'960 quilos
Dactilis apilotat ... ..	13'500 quilos
Festuca roja ... ..	4'560 quilos

SEGON LOT

Trefle violeta ... ..	4'400 quilos
Trefle blanc ... ..	1'125 quilos
ALFALS ... ..	2'450 quilos
Lupulina ... ..	3'600 quilos

TERCER LOT

Civada groga ... ..	9'360 quilos
Poa del prats ... ..	3'600 quilos

Si ens fixem en la fórmula donada per Eguileor veurem que les plantes hi estan agrupades en tres lots. Les llavors s'han juntat en tantes

partides quantes n'ha aconsellat les condicions especials de les mateixes, especialment la densitat i el tamany. Agrupades en cada cas de barreja de llavors en els lots necessaris, es procedeix a la sembra començant pel lot de grans més voluminosos, que deuen ésser enterrats a major fondària; i acabant amb els que hagin de quedar ben superficials. Si un lot ofereix poca quantitat de llavor, o aquesta és molt xica, es barreja amb arena, per a major uniformitat en l'escampall. La sembra d'un lot es fa en sentit creuat amb el lot anterior.

Podríem transportar ara un reguitzell de dades referents a parts artificials, mes les omitim per no allunyar-nos de nostre objectiu, que en parlar en aquest punt de l'associació de l'alfals amb altres llavors no ha sigut pas per a altra cosa que per a puntualitzar això. Deixem-ho, doncs, per terminat amb lo dit.

\* \* \*

Com tot fina en aquesta vida de trànsit, vé un dia en el qual el prat d'alfals comença a donar mostres d'acabar-se. És costum entre nostra pagesia, l'any abans de roturar l'alfalsar, de destinar-lo a la producció de llavor.

Després de feta la primera sega d'aquest any, es deixa que la planta fructifiqui per a la qual cosa és necessari regatejar-li l'aigua, evitant així la producció de filloles, que perjudicarien el granar.

Una vegada les tabelles són ben negres, ço que acusa una perfecta maduració del fruit, es recullen i fan secar amb gran cura, per a evitar pèrdues, i de no batre-les de seguida, es guarden en lloc ben sec.

La batuda pot fer-se a l'istiu o a l'hivern; amb màquines especials, o pels mitjans ordinaris. Si s'espera a fer-ho a l'hivern deuen triar-se dies de forta gelada, puix la humitat dificulta la sortida del gra de la tabella.

Ja roturat l'alfalsar, no ha de caure's mai en el pecat de sembrar en aquesta terra altra vegada la mateixa farratgera—ni cap altra lleguminosa—, ja que el negoci no podria ésser més ruïnós. «*Tal terra està cansada d'alfals*», sentim sovint en boca de nostre agricultors, els que amb tals paraules no fan més que exterioritzar aquell pensament. Han de passar varis anys per a que una terra que ha tingut alfals pugui produir-lo novament amb gran esplendor. Això és degut a que les capes fondes del terreny s'han anat esquilant dels principis fertilitzants en ésser absorbits per les arrels de la farratgera, i es necessita molts anys per a que la fertilitat pugui refer-se. Sols quan això hagi tingut efecte pot intentar-se novament el cultiu de l'alfals on ja n'hi hagués hagut.

J. VILADOT PUIG

## Més sobre les malalties dels porcs

**D**ESCOMPTADES les malalties roges, de les quals hem parlat en articles publicats l'any passat a AGRICULTURA, les altres que ataquen els porcs no tenen gairebé importància. No obstant en parlarem en aquest article, fent esment de les que hem observat i que es presenten amb més freqüència en la nostra comarca.

Algunes vegades els porcs sofreixen indigestions. Aquestes solen anar acompanyades de mals de ventre, botiment; l'animal es revolca i perreja, el color de la pell esdevé lleugerament esblancaït. Poc amic de donar medicines per la boca als porcs (car havent-ho de fer per força és fàcil introduir el medicament per les vies respiratòries, ço que determina la mort ràpida de l'animal), he intentat algunes vegades donar-los-hi injeccions de pilo-carpina i eserina, havent-ne succeït que mai he tingut ocasió de notar el més petit fenomen fisiològic produït per aquests medicaments, a pesar d'ésser tan notables i ràpids els seus efectes en altre mena de bestiar. Si es dona el cas que ells beguin o mengin més o menys, els calomelans, sols o associats amb algun altre purgant, solen fer efecte.

Un accident sol succeir amb alguna freqüència; és aquell que en diuen els pagesos *engorgosar-se* (obstrucció esofàgica) sobretot quan se'ls comença a donar trumfes, que són sempre les més petites, i es dona el cas que encara que és costum el coure-les i xafar-les, sempre se n'escapa alguna per entre mans sense xafar, i aquestes solen ésser la causa de l'accident. Els porcs, com que són molt golosos, s'aboquen al bassi amb fúria i de les primeres gorrades, amb prou feines mastegades, succeeix que un porc té grans extremituts, que s'ofega, que afluïx abundància de saliva pels narius i per la boca i que plega de menjar, i és que una petita trumfa o cos estrany l'ha emboïat el carcabos. En aquests casos, si es veu que no desapareix la causa, he trobat que lo que dona més bons resultats, encara que no sempre, són les injeccions d'apomorfina; cinc centígrams d'apomorfina i deu d'aigua, donat en dues vegades, si en la primera meitat no es noten efectes. M'he trobat a vegades que amb una injecció d'aquestes, al cap de 7 minuts han vingut grans esforços per vomitar, i l'animal s'ha desfet de l'embaràs, però de vegades no he notat cap efecte, com si l'animal fos insensible al medicament. Entre la classe pagesa s'usa fer ço que se'n diu la *joncada*, o siga fer una sonda de joncs i passar-la coll avall, de resultats nuls, i procediments que té els seus perills, perquè sol succeir que el jonc entra fins al païdor i l'embaràs no ha marxat, i és que l'embaràs a penes es troba mai en el esòfag i sí en

la laringe adaptada, si és una trumfa, a la glotis. Val més si acàs posar al porc d'esquena a terra i donar-li uns quants trucs al gorgil; de vegades d'aquest modo s'aconsegueix apartar de lloc l'embaràs i així curar l'accident. Quan cap d'aquests procediments no dona resultat, el millor és matar el porc o bé esperar un parell de dies per veure si es desfà més o menys el cos estrany i es cura el porc. Per a conèixer si ha marxat l'embaràs, se'ls dona una mica de gra, i sino es fora, ja veurem que una vegada ha mastegat el gra el torna a traure.

També a vegades venen amb el coll gros o una orella molt botida, d'un color morat fosc com si tingués lloc una infecció erisipelosa, o fos un cas de carbó, del que qualche vegada se'n mor algun. La pomada de guaya-col és de saludables efectes en aquests casos.

Amb alguna freqüència també s'observen atacs com de mal de Sant Pau (epilepsia); aquí cal saber que es donen casos de mal roig en els que els porcs semblen atacats de bogeria furiosa, quadre descrit en l'article publicat en el número 17 del 5 de setembre de 1922, la qual presumpció, gràcies als bons serveis que presta el Laboratori de Patologia animal dels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, ha quedat plenament confirmat en un cas que vaig assistir en uns porcs propietat d'en Narcís Ramió, pagès del poble de Sant Miquel de Campmajor, el dia 16 de març de l'any passat, havent pogut aclarir d'aquesta manera l'únic dubte que tenia de si la tal malaltia era mal roig i com a tal els tractava, amb l'aplicació de xigot i quasi sempre amb èxit. L'avant citat Ramió va venir-me a trobar i explicar el cas, fent moltes suposicions rares i judicis temeraris en veure les coses estranyes com de bogeria o d'emmetzinament o embruixament que feien els 9 porcs malalts; el vaig tranquilitzar, i en arribar a casa seva, vaig trobar-ne un de mort; altres en estat agònic, als quals vaig aplicar xerigot contra el mal roig, sense cap confiança. Vaig fer l'autòpsia al mort i vaig enviar algun tros d'entranya al laboratori de la Mancomunitat perquè aclarissin si es tractava de mal roig, confirmant-m'ho el meu amic i professor de Zootècnia, en M. Rossell i Vilà, en carta que m'adreçà en 22 del mateix mes.

De resultes del sanar, també solen venir certs accidents, com són algunes repticènies i el tétanos, ocasionat per la falta de netedat i asèpsia dels que es dediquen a aquest ofici. Almenys haurien de tenir el cuidat de rentar amb esperit de vi les eines i els dits, i matar amb tintura de iode la pell abans de tallar-la i després d'acabar l'operació; demés, l'amo dels porcs, uns quants dies seguits, hauria de tenir la precaució de rentar les ferides amb aigua fenicada o esperit de vi. També el no sanar bé és causa de les *reneques* o *porcs xisclops*, per haver quedat alguna part dels orgues de la reproducció, com també és freqüent la trencadura, principalment en els mascles i que si no es redueix des de son principi, en aca-

bat esdevé tan fenomenal i grossa, que és impossible curar-la i queda el porc inútil per l'engreix. És una de les tantes coses que, quan es compren porcells, s'ha de vigilar, puix que a vegades surten trencats tota una godallada per la ineptitud del sanador.

Entre altra classe de malures citaré la que se'n diu *socarró*, que és una malaltia de la pell, que es presenta sarnosa i dura ocasionant constant gratera en els porcs, en perjudici de l'engreixement de l'animal, ja que els porcs fan la feina jeient, i perden el temps gratant. No sembla pas que aquesta malaltia sigui causada per cap paràsit, mentre és possible que sigui de caràcter herpètic o defecte de nutrició, perquè demés de la neteja de la pell dóna bons resultats una bona alimentació abundant en matèria nitrogenada.

En les truges sol succeir la sortida de les madrigueres (prolapse de l'úter), accident greu perquè demés d'ésser de difícil reducció, sol anar acompanyat de fortes hemorràgies que quasi sempre ocasionen la mort.

Poca cosa més podria dir de malalties de porcs adaptat al caràcter d'aquesta Revista no professional, i quasi com a apèndix, donaré algunes instruccions sobre la manera més pràctica de subjectar-les per a practicar la vacunació i altres injeccions.

Les injeccions, a ésser possible, jo les dono sempre a la base de l'orella, i si els porcs són petits, els faig subjectar, fent-los posar entre cames de l'ajudant i amb una mà tenir l'orella d'un costat i amb l'altra la cama de davant de l'altre costat i procurant que el porc no toqui a terra, a fi que no pugui fer força. Però si els porcs són ja molt grossos, hi ha un modo molt fàcil que convé es sàpiga, perquè hi ha pagesos que no volen fer posar xerigot als porcs per l'ànsia que els dóna haver-los d'agafar i *martiritzar, com ells diuen*. S'ha de conèixer la natura dels porcs, car aquest bestiar quan és gros és molt espantadís, i si quan un hom entra a la cort, agafa una verga i comença a donar algunes singlentes a cadascun, conseguirem acurrucar-los en un recó de la cort, i així es fa la feina de donar qualsevol injecció sense agafar-ne cap, i que no es mouran fins que amb uns quants cops més de verga es tornin fer marxar del lloc.

JOAN VIDAL



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

## COMENTARIS

### Els núvols de fum contra els freds tardans

Llegim a una revista brasilenya, que es van fent amb singular èxit unes pràctiques per a produir núvols artificials de fum, utilitzant pólvora, que es fa encendre per una detonació produïda per un dispositiu elèctric.

Segueix dient l'esmentada revista que uns assaigs verificats a Filhos, encaminats a preservar els cafetals de les gelades, donaren magnífics resultats distribuint per diferents indrets de la plantació cartutxos de pólvora de un quilo de pes, els quals, esclatant simultàniament, produïren una espesa capa de fum que protegí admirablement ço que es proposaven.

En vista dels bons resultats assolits, es tenen grans esperances de poder resguardar les collites dels danys de les gelades tardanes.

Que aprenguin els nostres pagesos, que troben massa dificultosos els núvols de fum de palla que aconsella el nostre Salom, per a resguardar els ametllers dels freds tardans.

Sempre hi ha pitjor. I sobretot és cosa d'ensinistrar-s'hi.

No és cosa ben amoïnosa el sulfatar i ensofrar tantes i tantes vegades?

### Els concursos de bestiar

Alguns subscriptors ens escriuen demanant-nos si els concursos ramaders, que amb tant d'èxit venia celebrant la Mancomunitat, estan suspesos definitivament. Hem de contestar que, desgraciadament, pensem que la suspensió té caràcter definitiu.

La Mancomunitat es va decidir a pendre aquesta mesura, forçada per una reial ordre absurda amb la qual s'atemptava, com altres voltes s'ha atemptat, de limitar les seves atribucions i d'intervenir amb pretensions d'amo en l'administració dels seus interessos i en la seva activitat. La resposta era lògica; la dignitat la imposava, evidentment.

Perquè el nostre govern torni enradera és necessari que el govern de Madrid derogui la reial ordre i deixi de nou a la Mancomunitat la seva plena llibertat d'acció, cosa que, fins d'un punt de mira exclusivament centralista, és perfectament compatible, sobretot si el govern de Madrid fos inspirat per un sentiment de veritable patriotisme espanyol. En efecte, el progrés d'una *regió* significa progrés d'Espanya.

Això, però, no passarà. El Govern de Madrid, manin els conservadors, assessorats per En Cierva, o manin els liberals, amb l'Alba, no tornaran enradera i la Mancomunitat no podrà tolerar intromissions.

Per això els concursos, pensem, estan definitivament suspesos.

De totes maneres, les nostres entitats agràries han d'exterioritzar novament llur protesta, i han de demanar novament que la Mancomunitat pugui continuar amb llibertat la seva acció en benefici de la ramaderia nacional. Si no res més, haurem exterioritzat una altra volta la disparitat de criteri entre Catalunya i Madrid.

I això té la seva importància.

### El parlar de ço que no s'enten

Es molt graciós llegir de vegades les cròniques d'aqueixos periodistes rodamons, que parlen amb tota tranquil·litat de ço que entenen i de ço que no entenen.



Un periodista belga va escriure aquestes ratlles, després d'un viatge per nostra terra :

—«Los catalanes tienen, como los alemanes, el espíritu de plagio industrial; pero si Alemania apenas si consigue hacer una «camelotte» inferior, Cataluña, fabricando tejidos, o componiendo perfumes, conquista una perfección que merece el respeto de todos. Los catalanes son industriales de alma, pero, por eso mismo, los catalanes sufren la amenaza de una crisis de l'agricultura. Las fábricas, van absorbiendo los trabajadores del campo. Los catalanes, no tienen espíritu de agricultores...»

A la qual cosa hi replicà un periodista d'aquí, que Catalunya és agrícola i que àdhuc, no havent-se mogut mai de Barcelona, una vegada (una vegada era un rei) va anar a l'Empordà i es va convèncer sentint com dos pagesos dialogaven així al cafè :

«—¿Has ido a verlas hoy?

—Si, estuve esta mañana.

—¿Y van mejor?

—La más grande, si, pero la pequeña, no. Se me va a morir, como se me murió la otra. ¡Y qué muerte! Daba pena.

—¿Es que tiene enfermos graves en su familia, este hombre?—preguntà el cronista.

—¡Ca! Si habla de las viñas.»

I satisfet com el que ha fet un descobriment important, diu després en to sentenciós :

«Hablaba de sus viñas aquel hombre, aquel agricultor de Cataluña, como si fuesen personas, en las que pusiera el corazón. George Bexeau, hubiera comprendido que el alma de nuestra tierra, es la tierra.»

#### **Els danys causats pels insectes**

En un dels números passats parlàvem del mal que fan les rates, referint-nos a ço que destrueixen. Trobarem, com recordaran els llegidors, que el perjudici era enorme. Per dissort, però, més mal encara fan els insectes.

Això no estranyarà als nostres pagesos, els quals els coneixen prou bé i havent de lluitar amb ells saben llur prodigiosa activitat devoradora.

Primer que tot influeix en el mal que fan, el número d'espècies existents; es calcula, en efecte, que hi han descrites ja més de 300,000 classes diferents d'insectes. Afegint les no conegudes encara, s'arriba, segons alguns entomòlegs, al milió. Després cal recordar el número infinit que de cada classe existeix. Basta pensar, per exemple, als milions i milions de mosques de l'oliva que volen en els olivars, als milions i milions d'erugues de la col, als milions de milions de mosques domèstiques, als milions de milions de llagostes, que en certes regions arriben a cubrir el sol, fent nit del dia i deturant els trens, a les formigues, a les vespes, a les termites... Cal també recordar que d'insectes n'hi han arreu del món i que viuen i ataquen les coses més variades i estranyes: a la terra, a les plantes, a les cases, a la fusta viva, a la fusta morta, a l'aigua, als animals, a les persones.

I per últim, cal també esmentar llur maravelloses facultats de reproducció i d'adaptació.

No es estrany, per totes aquestes causes, que produeixin anyalment perjudicis formidables.

En Silvestri, no fa gaires dies, en les lliçons que ha donat a l'Escola Superior d'Agricultura, ha dit, calculant el dany anual dels insectes al món, una xifra que cap home pot arribar a figurar-se: ha dit que els insectes destrüïen per valor de *mil milions de milions*.

Es una quantitat que de primer moment fa dubtar, però si es reflexiona, es comprèn que no deu allunyar-se gaire de la realitat. La mosca de l'oliva sola, a Itàlia causa un dany anual d'uns 300 milions, a Catalunya d'uns 20 - 30 milions, a Espanya d'uns 300 - 400 milions. Afegint els altres països olivarers, s'arriba per un sol insecte a més de mil

I ara sumem-hi el mal que fa l'altre milió d'espècies!

#### **El patronatge de Sant Antoni sobre el bestiar**

En aquests temps en què a Catalunya ens preocupem de definir ben bé tot lo que és ben nostre, algú mira amb mals ulls que els pagesos tinguin per patró a Sant Isidre, perquè és un sant castellà i madrileny per afegidura, dient que abans de nàixer Sant Isidre, ja els pagesos de Catalunya tenien el seu patró al cel.

Escatim-ho això. No podem dir per ço que fa referència als temps passats el sant a què els pagesos de Catalunya es reclamaven. Més ben dit, de tots els patronatges que sabem dels Sants venerats a Catalunya, no resulta que n'hi hagi cap que íntegrament assoleixi el patronatge de l'agricultura. Millor sembla que són diversos els Sants que el comparteixen.

Procedint per ordre cronològic, tenim que els pagesos del Vallès veneraven a Sant Medi, el pagès de Sant Cugat.

Els hortolans de les hortes barcelonines de Sant Bertran, invocaven als dos prínceps perses Sant Abdon i Senén, vulgarment coneguts amb els noms de Sant Nin i Sant Non, encara que no es reduí solament als hortolans, sinó que molts pobles de Catalunya els prengueren per patrons, com ho prova el que són diversos els pobles que els hi dediquen la festa major.

Per Sant Cristófol, tots els pobles riberenys sembren les mongetes, i osant el fruit baix la seva advocació.

Per Santa Catarina, cull l'oliva, que és com si es posés també la collita oleícola sots el patronatge d'aquesta Verge del Senyor, malgrat en alguns pobles venerin especialment a Santa Oliva, per la raó d'haver estat aquesta santa martiritzada tirant-la dins d'una caldera d'oli bullent.

I ço que d'aquests Sants no s'anomena ni s'assigna a Sant Isidre, és el patronatge sobre el bestiar, puix que es guarda sencer per a Sant Antoni Abad, per la raó, segons sembla que ens dóna la tradició, de que vivia constantment acompanyat al desert de Tebaida de tota mena de bestiar i així ens el representen algunes estampes catalanes, demés del porc, que és com sol representar-se'l i per lo qual ha estat nomenat Sant Antoni del porquet; però que el poble el fa també protector d'altre bestiar, ens ho prova que els animals de treball se'ls deixa descansar el dia de la festa del Sant, i àdhuc es porten a beneir, i recordem també que tant a besties com a persones, si se les veu caure, se sol dir: Sant Antoni!

Si bé que quan cau una persona i es diu semblant invocació, és en sentit irònic.

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Finit l'any malestruc, inaugurem el present,—que desitjo ple de bonances als meus llegidors—amb una impressió quelcom esperançadora, més que per la realitat de momentanis resultats, per la significació que entranya, car sembla que el comerç francès demana mostres i preus als negociants tarragonins, com trobant possible una represa de quefers.

El mercat que semblava animar-se amb el desig d'operar, ja que els preus restaven estacionàriament els mateixos de les dues passades quinzenes, ha vingut de sobte a aquietar-se de nou amb les impressions que es desprenen de la poca intel·ligència política ex-aliadista que, abocada a malentesos, sol sempre traduir-se en desequilibris dels crèdits i, per tant, de les finances. I el negoci d'exportació, i senyaladament el dels vins, retorna a un grau de quietud a aquesta hora.

Tan cert com la política, malmetent-ho tot, traspals la producció vinyatera al resoldre's en la nova accentuada baixa dels francs que, per naturalíssima prudència, no vol arriscar aventures i detura als nostres comissionistes exportadors en el camí de les compres.

I, com natural conseqüència, ve el mercat interior reflexant la tendència, no en un sentit també abstencionista, però sí baixista, malgrat que els preus aconseguits dels consumidors siguin amb un grau marge de beneficis per l'intermediari i els detallistes, en comparança amb les pessetes que es destinen a compres. L'encariment de drets i transports no és de tal importància que puguin raonar els mals preus d'oferta enfront dels de venda en detall. Però l'egoisme humà és així, i no repara en si els maltractes a la gallina dels ous d'or acabaran amb aquests i amb ella, quedant-se els xucladors al ras o bé obligats a la fabricació de vi de besses, amíllic i tintura de safrà.

Per ço, enfront d'una tan monstruosa inconsciència que compromet la riquesa—millor diríem, la misèria—vinyatera; enfront dels porucs vinyaters sofridors i enfront d'un consum castigat per malifetes d'envenenament, s'està produint una reacció protestatària de la que s'escaurà parlar-ne amb major amplitud en la propera crònica.

Mentrestant, l'any comença amb una activitat manifesta, que es tradueix en reclamacions enèrgiques i amb una mostra de desig de desensopir-se el mercat francès. No hi ha, doncs, raons per a la desesperança, per tant que el pessimisme, fill dels maltractes rebuts, no ens aboní les platxeries. Ens cal continuar a la que salta, sense deixar-nos engolir per la corrent dels reventadors, interessats en sembrar alarmes que ens decidissin a mal vendre.

PERE J. LLORT.

---

*En la societat moderna l'home val en proporció del que sap. Llegiu per a instruir-vos; sereu més considerats i tindreu els coneixements necessaris per a fer més profitosos els vostres esforços.*

## INFORMACIÓ OLEÍCOLA

El curs dels mercats oliaires es va debilitant, car no és compra si no el més necessari; les operacions fetes aquests dies no les podem pendre com orientació, puix han estat totes elles forçades, és a dir, que s'han fet sense ganes de vendre ni de comprar, per lo qual escrivim aquestes línies sense tenir orientació que pugui servir als nostres estimats llegidors de guia per a llurs operacions.

Aquesta calma però, és natural en totes les campanyes en aquest temps; sembla talment que els compradors d'oli en arribar aquestes festes es retreguin i els preocupi més la venta de queviures per a passar la setmana nadalenca, que per l'adquisició d'oli, i fa dos anys seguits que, després d'aquesta quinzena, trobem el mercat més decaigut. No creiem pas, però, que enguany passí així, al menys és de creure que se sostindran els preus actuals.

A l'estranger es troben igual que a casa nostra, i amb ço que es refereix als olis catalans no en volen sapiguer res, i perquè Itàlia té una abundant collita i ofereix els seus olis més barats que els nostres. Els olis de Bari, que són més fruitats que els primerencs de Borges i de gust més fi, es cotitzen, posats a Marsella, a cinquanta francs més barats que els nostres, i, naturalment, que els marsellesos deixen estar els nostres per a comprar-ne d'aquells. Les altres procedències italianes, es cotitzen encara més barates, ço que fa que cada dia siguin menys demanats els olis nostres.

Per a contrarrestar tot això, l'únic que ens pot consolar és que el mercat barceloní, en aquests últims jorns ha deixat de banda els olis andalusos i ha dedicat totes les seves energies a la compra dels nostre olis, en especial dels que provenen de la part de Tortosa i de l'Urgell, talment que en la setmana passada arribaren a l'estació del Bogatell 38 vagons d'oli català i cap d'andalús.

Mes això és ço que ens ha de fer estar alerta; els andalusos començaran a primers d'any a elaborar els seus olis i si els mercats no tiren, per aquell temps es segur que ens faran anar a una baixa, que bé podria ésser important, si la pesca en els països del Nord d'Espanya i d'Europa no fos abundant com és suposa que serà. I és que la pesca en aquestes regions és un factor importantíssim que no s'ha de deixar de banda quan es parla dels mercats oliaires, puix el seu consum és tan important, que si ella és escassa, pot fer baixar molt l'oli, com pot passar al revés si ella és abundant.

Per les plagues oliaires, és va treballant de ferm, amb una confiança de part dels moliners com si l'oli se'n hagués d'anar als núvols, tant que, com hem dit més d'una vegada, estan en llur contacte, neix l'esperança que l'oli anirà amunt; més tot això marxa ben aviat, quan veiem les noves que es reben dels països consumidors, on per ara és veu que fan totes les compres a Itàlia.

La campanya, comença a minvar al Camp de Tarragona, on, no obstant, es treballarà per tot el gener i part del febrer; on durarà encara

molt, serà a Lleyda car la recolecció a les Garrigues arribarà fins al març o abril.

Els preus han estat a la part de Tortosa, iguals que en la última informació; al Camp de Tarragona, els extrems s'han fet a 26 i 27 pessetes el càntir. A Lleyda, s'han pagat entre 26 i 27 rals; però a tot arreu, amb tan poca animació, que més aviat es tem una baixa que no altra cosa.

Els olis de pinyola es fan entre 0'85 i 0'80 el quilo.

LISINI ANDREU

## NOTICIARI

*A França, per tal de donar a conèixer al món els productes agrícoles francesos, i augmentar així l'esfera d'influència a l'estranger, han disposat que dos dels seus vaixells facin un viatge de propaganda comercial, que durarà sis mesos.*

— *El Sindicat Agrícola de Terrassa té acordada la implantació d'un molí d'oli cooperatiu en edifici de nova planta, el qual farà costat al Celler cooperatiu, que és ben albirador.*

Dues altres seccions, que són la d'estalvis i el moviment que a l'estiu hi porta la màquina de batre, el fan un centre d'activitat ben digne d'imitar-se.

— *La darrera collita de vi a França, segons les impressions que se'n reben, es calcula que assolirà la xifra de 65 milions d'hectòlitres, contra 45 milions de la collita de 1921 i 56 milions en 1920.*

— *L'Associació Nacional de Viticultors i Indústries derivades del vi, acomplint un acord ha visitat al Ministre d'Estat per a fer-li remesa d'una instància demanant la denúncia del tractat de comerç amb França.*

Al mateix temps parlaren amb el ministre de la conveniència de concertar un tractat de comerç amb Alemanya, contestant el ministre que han començat ja les negociacions inicials.

— *Un curs de Viticultura i Enologia és començat a Vilafranca del Penedès, a càrrec del Director de l'Estació Enològica d'aquella població, Don Cristòfol Mestres.*

— *El cànem italià, és tanta l'entrada que té a Espanya, amb motiu de la baixa de la lira, que preocupant-se'n les comarques productores, tracten d'empendre una forta campanya, fins a lograr que se n'importi gens.*

— *Un concurs de petita ramaderia s'és celebrat a Santa Coloma de Farnés, organitzat pel Consell Provincial de Foment de la província de Girona.*

— *El darrer número del Butlletí de la F. S. A. de Girona dóna compte de les moltes felicitacions de què ha estat objecte, amb motiu d'haver pres la iniciativa de protestar contra la R. O. que ha motivat la suspensió dels concursos ramaders de la Mancomunitat.*

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

El servei de Viticultura i Enologia ha realitzat una visita als Camps Experimentals d'Esparraguera i Cabrianes per la poda i parcel·lació, per experiències d'adobs; ha atès vàries consultes particulars sobre adobs de la vinya i una sobre vinagres, i ha donat una conferència al Sindicat Agrícola de Navarcles sobre els aventatges de la cooperació en viticultura.

Ha estat concedida una llicència de nou mesos al professor de l'E. S. A., don Manuel Llenas.

El cap d'Acció Social Agrària, Sr. Rendé, ha donat una conferència a Artès, sobre cellers cooperatius.

Ha estat concedit l'auxili tècnic al Sindicat Agrícola de Navarcles, per a la construcció d'un Celler Cooperatiu.

El Servei d'Arbres fruiters ha respost consultes de Sant Martí de Maldà, sobre ametllers; de Rocafort de Queralt, sobre el conreu del pirètre; d'Artès, sobre oliveres; de Barcelona, sobre malalties de les pereres; de Terradès, sobre malalties de les oliveres.

El Cap del Servei ha acompanyat al Professor Sr. Silvestri en les diverses excursions per les comarques catalanes, en les quals s'ha procedit a la recollecció i estudi de noves malalties de fruiters, i està preparant, demés, la publicació d'un resum de les conferències donades per dit professor sobre la lluita contra els insectes.

## CONSULTORI

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

R. F. BARCELONA. — Ho sentim molt, però, malgrat haver fet llargues recerques, no ens és estat possible trobar cap nota ni cap dada sobre aquest conreu. Potser si vostè ens ajudés aconseguiríem alguna cosa. Caldria per això que ens digués on es conrea, o d'on ve el que s'usa a Catalunya, car així aniríem a les fonts.

E. D., VILANOVA I GELTRÚ. — Contra la Diaspis del roser empleen a França amb èxit la fórmula:

Petroli ... ..	3 litres
Sabó moll ... ..	2 quilos
Carbonat de sosa ... ..	1 quilo
Aigua ... ..	100 litres

El carbonat de sosa i el sabó es dissolen en 20-30 litres d'aigua calenta, tenint cura de remenar bé. Quan la solució s'ha refredat, es va tirant a poc a poc el petroli, remenant sempre perquè el líquid resulti homogeni. Després s'afegeix l'aigua fins als 100 litres. Convé de totes maneres fer una petita prova per veure si la insecticida i rodueix alguna cremadura, car aleshores convé rebaixar-lo oportunament, augmentant la proporció d'aigua.

També és convenient fregar amb un respall aspre, o amb un tros de sac, les rames més atacades.

# Publicacions de l'Escola Catalana d'Art Dramàtic

ACABEN DE SORTIR

## EL TEATRE DE LA CIUTAT

Per Lluís Duran i Ventosa

...

## Consideracions sobre les interpretacions dels per- sonatges de Shakespeare

Per M. Morera i Galicia

...

## Molière i la farsa dels metges

Per Adrià Gual

...

ADMINISTRACIÓ

**Editorial Catalana, S. A.**

ESCUDELLERS, 10 BIS

**PREU: UNA PESSETA CADA FASCICLE**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjossims

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

Trituradores de grans per a piensos

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

**JULIA NOUGUÉS**

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

## XERIGOTS I VACUNES "GANS"

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

**XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES**

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

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

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

**L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS**

**OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA**

o a sos representants a **ESPANYA**

**Don Eugeni Lamparter**

Santa Anna, 9. - SEVILLA

**Srs. Montserrat i Plà**

Mendizàbal, 25. - BARCELONA

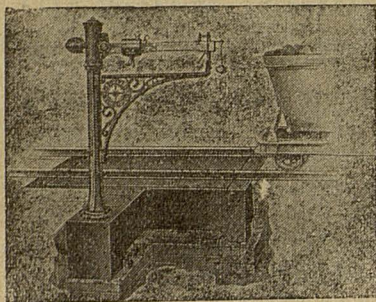
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



**BÀSCULES**

**ARISÓ**

**SANS, 12 : BARCELONA**



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

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

**Caixes d'acer per a guardar valors**

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

**ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA**

**H A S O R T I T**  
EL

**DIETARI CATALÀ**

**:: Llibre de Caixa ::**

**PER A 1923 : Segon any de sa publicació**

Útil a la pagesia catalana. Entre altres dades interessants, publica les festes i mercats de tot Cata-  
:: :: :: luna, telèfons i ferrocarrils :: :: ::

**PER A COMANDES A**

**Editorial Catalana**  
Escudellers, 10

**S. Bonavia**  
Tapineria, 13

**EDITORIAL CATALANA, S. A.**

LLIBRES DE TOTA  
MENA : MOSTRA-  
RIS : CARTES  
TARGES : TALO-  
NARIS : FACTU-  
RES : ESTATS

**SECCIÓ D'IMPREMTA**

Mallorca entre 257-259

Telèfon 58 G

**BARCELONA**

PUBLICACIONS  
DE TOTA MENA  
DE REVISTES  
ESPECIALITAT  
EN LES EDICIONS  
CATALANES

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

# SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

LA CASA

## LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

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

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de desembre

**LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS**

## Compreu

Costums sobre termenals, camins

i aigües en terres de pagès.

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

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

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

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



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

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

## MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.  
 Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65  
 Telèfon 568

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

**Polvere CAFFARO**  
 (Polvo a 16 % de coure)

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

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

## Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització del sòl i extermini dels paràsits de les plantes

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

## GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

### GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya  
 Patates i Hortalices, etc.

### GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfat  
 Sulfatina : Esteatina cúprica

### SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

Superfosfats de calc : Escòries Thomas  
 Nitrat de Sosa : Sulfat Amònic : Clorur de Potassa : Sulfat de Potassa : Sulfat de ferro i Kainita

### DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

## J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA