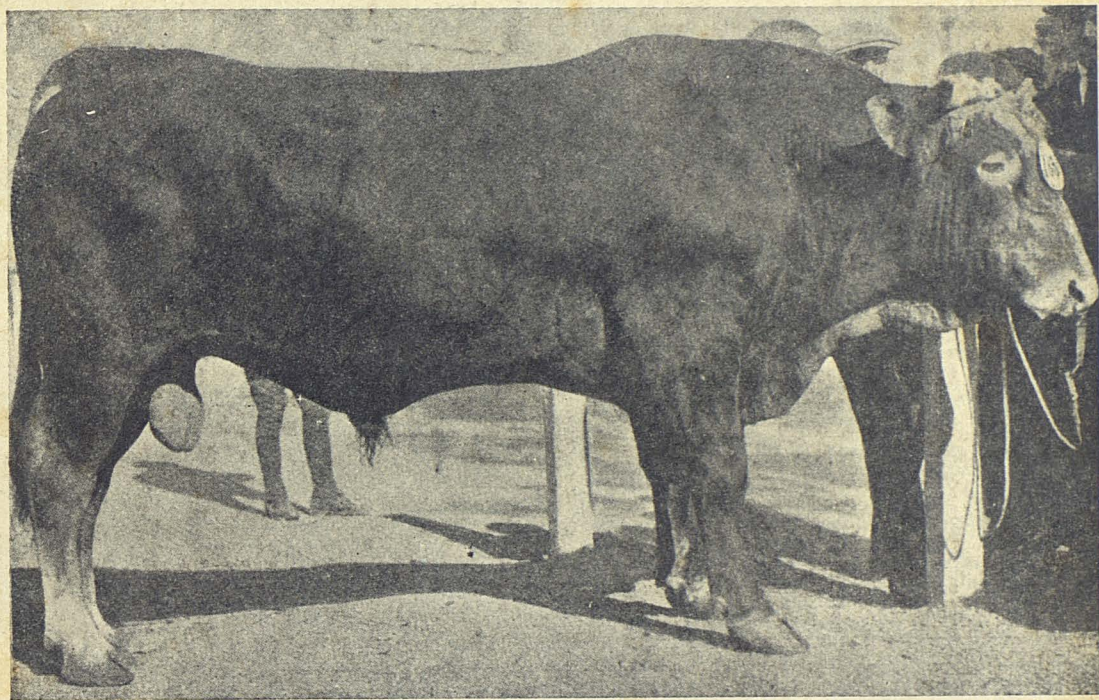


AGRICULTURA



Toro de raça marinera

SUMARI:

Servitud de la intel·ligència, per M. Rossell i Vilar. — Sobre la producció de llet, principal proveïment de grans ciutats, per Josep Llovet. — El cuc del préssec o mosca mediterrània, per R. Sala. — La fermentació alcohòlica dels vins, per Josep Jové. — Els préssecs al Llobregat, per Ramon Nubiola. — El control de llet, pel Professor R. Giuliani. — L'avellaner, per F. A. B. — Una mica de tot. — Noticiari. — El mercat

I RAMADERIA

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ:
Plaça de Catalunya, 17

LLIBRERIA CATALONIA
BARCELONA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sota la direcció de G. WERY

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). G. André (2.^a edició). Dos volums — Tela, 24 pessetes.
Química agrícola (Química vegetal). G. André (2.^a edició). Dos volums — 24 ptes.
Viticultura. P. Pacottet (2.^a edició). — 15 ptes.
Vinificación. P. Pacottet (2.^a edició). — 14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Gomin (2.^a edició). — 14 ptes.
Avicultura. Voittellier (2.^a edició). — 14 ptes.
Abonos. C. V. Garola (2.^a edició). Dos volums. — 24 ptes.
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.
Riegos y Drenajes. E. Risler y G. Wéry. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. A. Rolet (2.^a edició). — 14 ptes.
Agricultura general. P. Diffloth (2.^a edició). 4 volums.
I. Suelo y mejoramiento de las tierras. — 12 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos. — 12 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos. — 12 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas. — 12 ptes.
Alimentación racional de los Animales domésticos. Gouin — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. Guénaux. 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. De la Croix. — 12 ptes.
Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. 12 ptes.
Lechería. C. Martin (2.^a edició). — 12 ptes.
Arboricultura frutal. Bussard y Duval (2.^a edició). 14 ptes.
Material vitícola. R. Brunet. — 12 ptes.
Material vinícola. R. Brunet. — 14 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. C. V. Garola — 15 ptes.
Botánica agrícola. E. Schribaux y J. Nanot. — 12 ptes.
Zootecnia general. P. Diffloth. 2 volums. — 27 ptes.
Microbiología agrícola. E. Kayser. 2 volums. — 24 ptes.

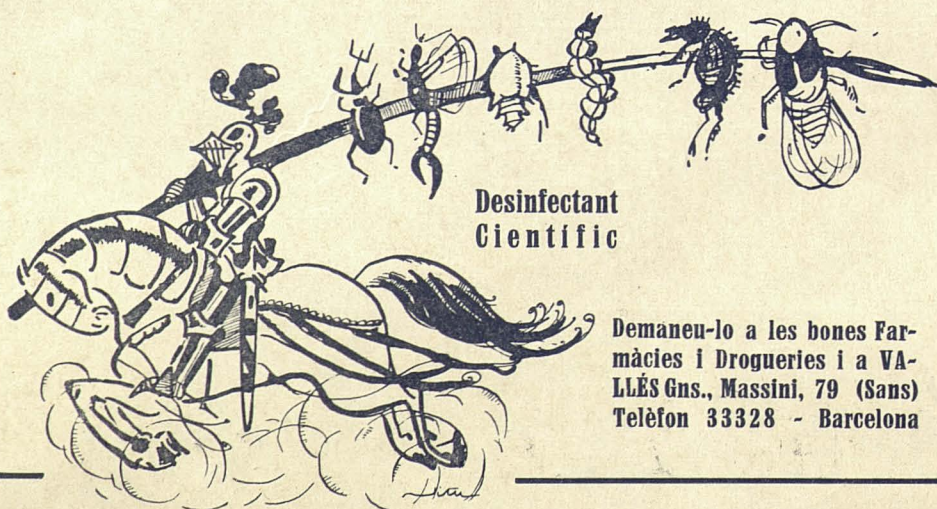
Ganado lanar. P. Diffloth. — 12 ptes.
Silvicultura. A. Fron. — 14 ptes.
Razas bovinas. P. Diffloth. — 15 ptes.
Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet. — 14 ptes.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral de la lechería. A. Rolet. — 12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. Saillard. — 17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. Pluvinage. — 14 ptes.
Construcciones rurales. J. Danguy. — 14 ptes.
Economía rural. E. Jouzier. — 14 ptes.
Compendio de Agricultura. Seltensperger. — 14 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. R. Vulgner. — 15 ptes.
Apicultura. R. Hommel. 14 ptes.
Cultivo hortícola. L. Bussard. — 12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. P. Diffloth. — 12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. Warcollier. 15 ptes.
Sericultura. P. Viell. — 12 ptes.
Hidrología agrícola. F. Diénert. — 12 ptes.
Higiene de la Granja. Regnard y Portier. — 12 ptes.
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones) E. Leroux. — 12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. Provost y Rolley. — 12 ptes.
Máquinas de labranza. J. Coupan. — 14 ptes.
Razas caballares. P. Diffloth. — 14 ptes.
Análisis agrícolas. R. Guillin. — 12 ptes.
Producción y doma del caballo. J. Bonnefont. — 12 ptes.
Meteorología y Física agrícolas. Klein y Sanson. — 12 ptes.
Electricidad agrícola. A. P. tit. — 14 ptes.
El libro de la campesina. O. Bussard. — 12 ptes.
Topografía agrícola. C. Muret. — 12 ptes.
Destilería agrícola e industrial. Boullanger. Dos volums. Publicat el primer. — 12 ptes.
Vinos de Champaña y Vinos espumosos. Pacottet y Guittonneau. — 12 ptes.

VOLUMS EN PREMPSA

Destilería agrícola e industrial. E. Boullanger. Volum II
Plantas de escarda. H. Hitter.
Previsión del tiempo. Sanson.

Cultivos meridionales. Rivière y Lecq. 2 volums.
Piscicultura. Guénaux.
Geología agrícola. Cord.

De venda en la LLIBRERIA CATALONIA, Plaça de Catalunya, 17. — BARCELONA



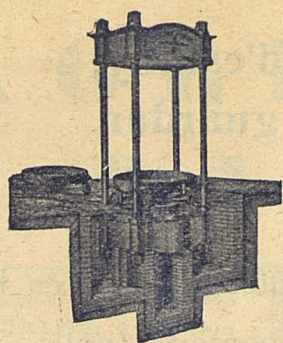
Desinfectant
Científic

LISOL

VALLÈS G.^{NS}

L'únic que pot combatre eficaçment totes les plagues del camp i dels arbres fruiters
Indispensable per a la curació de tota classe de mals del bestiar.

Demaneu-lo a les bones Farmàcies i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon 33328 - Barcelona



TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
PERE IV, 109 - Casa fundada en 1855 - BARCELONA

Fundició i construcció de maquinària en general - Especialitat en maquinària per a elevació d'aigües - Fabricació d'olis - Elaboració de vins - Bombes de pistó per a totes les aplicacions - Premses i bombes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberries Preses i vàlvules de totes classes, etc.



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

LINIMENT ALONSO OJEA

DIPOSITARIS:
J. Uriach y C.^{ia}
S. A.
BRUCH, 49
BARCELONA

Vexigatori i resolutiu, el més actiu i econòmic de tots els que es coneixen. No deixa ni la més petita senyal a la pell. Garantitzem els seus efectes i activitats. Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el
:- :- :- :- demanin :- :- :- :-

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

Maten el poll.-Desinfecten els ponadors.-Eviten en les gallines el vici de menjar-se els ous.-Serveixen d'ou ponador.-Maten l'arna

Preus franc envàs estació Barcelona:

Una dotzena: 6 ptes. una - Una grossa: 5 ptes. la dot.^{na}

DE VENDA A LES PRINCIPALS DROGUERIES I A LA
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
RAMBLA DE CATALUNYA, 66, 1.^{ER} LLETRA G. :- BARCELONA

No vos ficu de la propaganda

estudieu condicions, exigiu proves i referències, i així arribareu a la conclusió de que únicament pot interessar-vos

La Bomba de pistó
"Neptuno"



Perquè té sempre una aplicació indicada siga el que es vulga el cas de què es tracti i perquè demés d'ésser construïda amb els millors materials té una veritable superioritat mecànica que li permet de donar un servei molt més pràctic, segur i econòmic.

Tipus econòmics des de 300 pessetes.
Molins de vent
Lloguer de bombes per a profunditzar pous
Vendes a llarg termini

CONSTRUCTORS:

Bombes "NEPTUNO" S. A.
Passeig, 7
TERRASSA

PINSO ENSUCRAT MARCA "MORAVIA"

Per a tota mena de bestiar

INSUBSTITUIBLE
PELS PORCS, CA-
VALLS I VAQUES

Altament nutritiu i lleugerament laxant!

Evita moltes malalties!

PROSPECTES I
MOSTRES GRATIS

Facilitem 10 k. gratuïtament a qui desitgi fer un assaig

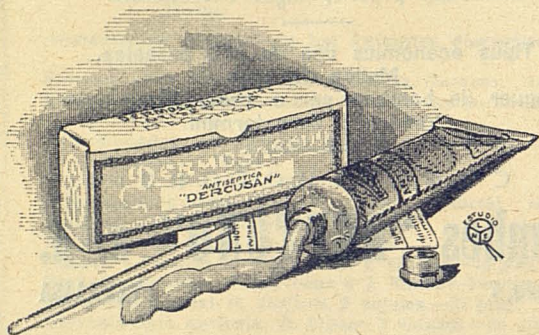
LA MORAVIA, S. A.

Miguel Angel, 90 - BARCELONA

“DERCUSAN”

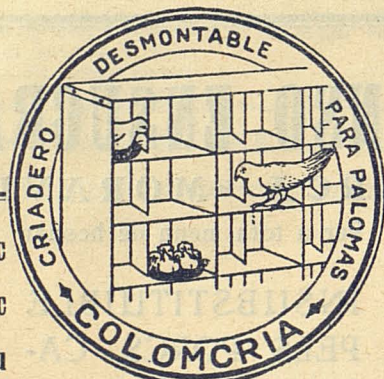
Antisèptic envasat en tubs d'estany,
és fàcil de transportar i guardar.

Té aplicació en ferides i processos infectats tant en les persones com en els irracionals. Mata els paràsits (polls, puces, etc.) És insubstituïble per a tractar aquestes afeccions en l'aviram, gossos, gats i altres animals domèstics. Desinfecta i cicatritza les picades dels tàvecs. No és metzinós ni irritant.



ES VEN A LES FARMACIES

Tub petit 1'60 pessetes - Tub gran 3'65 pessetes
Tub per a Clíniques i Veterinària 7'70 pessetes



Marca Registrada

Higiènic
Econòmic
Perpetu

Pràctic
Trans-
portable
Estètic

La darrera paraula en la colombicultura

El criador desmuntable per a coloms

“COLOMCRIA”

PATENTAT

És indispensable en el seu colomar
si vol treure profit i trobar
plaer en la cria de coloms

Demaneu informes i catàlegs a:

T. GAZA I COSTA - R.^{da} St. Pere, 47-Barcelona

Concessionari exclusiu de les Patents Fornaguera del

“COLOMCRIA”

Visitar el pabelló que tenim en el pati del Palau d'Agricultura de
l'EXPOSICIÓ DE BARCELONA

Quin és el millor pinso? Quin és el pinso més barat?

Per als cavalls, muls, ases i conills

LA GARROFA ESMICOLADA SENSE GARROFÍ

Per a les vaques, ovelles i cabres

LA GARROFA TRITURADA

més petita que l'anterior

Per als porcs

LA FARINA DE GARROFA

INFORMES I PREUS:

PRODUCTES AGRÍCOLES I DERIVATS, S. A.

Provença, 697

BARCELONA

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIES DE SÓRTIDA: EL 15 DE CADA MES
UN SOL NÚMERO: 1 Pesseta

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILAR

SIIBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

Servitud de la intel·ligència

Oferim als nostres lectors l'article IV, capítol III, del llibre «La Raça», sortit fa poc, original del nostre director M. Rossell i Vilar.

En aquest article el lector no podrà menys de copsar alguns paràgrafs de vivent actualitat.

L'existència de qualsevol agrupació social sols és possible en virtut d'un ordre establert. Aquest ordre, que permet la vida d'una filosofia, d'una religió, d'una política, és el que exerceix la coacció envers els escriptors, per tal de mantenir la immutabilitat del regisme. Sempre que hi ha hagut una transmutació de valors, la iniciació ha partit o ha estat agradosa i protegida pels vetlladors de l'ordre.

La classe superior de la societat ha tingut a les seves mans l'ordre i la riquesa. Les activitats estranyes a la producció econòmica, entre les quals l'art, la filosofia i la ciència, és a dir, el luxe excels, han hagut de supeditar llur vida a la riquesa acumulada i a les normes grates a l'autoritat. És per això, com observa Maurras, que la literatura i totes les produccions de l'esperit han estat sempre conservadores (1), almenys —afegim nosaltres— fins arribar a l'imperialisme econòmic.

En el segle XVIII, els escriptors francesos apareixen com si fossin enterament lliures. I no és així. Els escriptors continuen servint el poder efectiu, que és la Cort. A cada saló aristocràtic distingit hi ha almenys el guarniment d'un escriptor. Els escriptors prestigiosos viuen a expenses de la noblesa. Voltaire, remarca Taine (2) se'l troba a casa de Mme. du Chatelet, i segons

Brunetière, era pensionat per la Cort i per la casa d'Orleans (3). Rousseau és hoste de Madame d'Epinay i de Mme. de Luxembourg, i és a més «protegit pel príncep de Ligne» (4). Barthelemy s'hostatja a casa de la duquessa de Choiseul; Thomas, Marmenthol i Gibbon, a la de Mme. Necker; els enciclopedistes, a la del baró d'Hobbak, a la de Mme. Geoffriu, o a la de Mlle. Espinasse. La lluíssor dels salons contrasta amb la misera condició de molts escriptors. «¿Qui de nosaltres—diu Brunetière—no se sent encara humiliat de llegir la dedicatòria de *Cinna* al financier Montauron, o més humiliat encara de veure *La Fontaine* anant de palau en palau, als del Bouillon Herwart, o al de Mme. de La Sallière, a demanar un plat a taula i la protecció?» Alembert, diu el mateix autor, no se sol pas veure a Versailles, però no es triga pas, cercant una mica, a descobrir-li lligams útils de tots costats, i no parlo d'Elvetius, que és prou conegut, i quasi de la Cort, ni de Bouffon, personatge semi-oficial (5). Els salons, diu Taine (6), són presidits per les dames, i són elles les que han construït *Els Elogis*, de Fontenelle; *El filòsof ignorant i el príncep d'acció*, de Voltaire; la *Lletra a Mme. de Beaumont* i *El vicari savoià*, de Rousseau; el *Tractat de l'home* i les *Èpoques de la naturalesa*, de Buffon; els *Diàlegs sobre el blat*, de Galiani; les *Consideracions*, per d'Alembert; *La llengua i els càlculs* i *La lògica*, de Condillac, i més endavant, l'*Exposició del sistema del món*, de Laplace, i els *Discursos generals*, de Bichet i de Cuvier. «La mar-

(3) Ferd. Brunetière: «Etudes sur le XVIII^e siècle», pàg. 41.

(4) Pierre Gaxotte: «La Revolution française», pàg. 72.

(5) Ferd. Brunetière: «Etudes sur le XVIII^e siècle», pàgines 200 i 203.

(6) Taine: «L'ancien régime», pàgs. 333-336.

(1) Maurras: «L'Avenir de l'Intelligence», París, 1918.

(2) Taine: «L'ancien régime», pàg. 130.

quesa de Pompadour protegeix la publicació de l'Enciclopèdia. Malgrat la repugnància que el Rei sent per Voltaire, ella li conserva la pensió i el càrrec a la Cambra. No podent asseure a la seva taula a la gent de lletres, la marquesa els envia a casa del seu veí, el metge reial, de Quesnai, on ella va a parlar amb Diderot, d'Alembert, Duclós, Helvetius, Turgot, Buffon i Marmentel.» (7)

Les dames volen ésser instruïdes i algunes col·laboren en temes científics, com Mme. du Chatelet amb Voltaire, concursant a l'Acadèmia de Ciències (8). Moltes segueixen els cursos de Nollet, Reamur i Buffon. És per a elles que s'han escrit manuals, resums i lliçons. I no sols són així les aristòcrates, sinó també les petites burgeses. La que havia d'ésser Mme. Roland, a vint anys, s'ha fet una educació, tot i ésser filla d'un modest gravador, i adulta pren part a un concurs de l'Acadèmia de Besançon (9). La curiositat per la ciència experimental anava parella amb la filosòfica. Mme. de Frenilly, malgrat ésser molt devota, vol l'amistat amb Voltaire; Mme. Pasquier, que té petits escrúpols religiosos, manté relacions amb Rousseau, tot i sabent que està condemnat per la Sorbona i per l'arquebisbe de París. És amb la més gran llibertat que es parla de temes transcendents a les cases de la marquesa de Castellane, madame de la Briche, mariscala de Luxemburg, comtessa de Segur, duquessa de Grammont, duquessa d'Euville, i a més en tots aquells salons burgesos que són per la fortuna al nivell dels palaus aristòcrates. (10)

Bona part dels escriptors vuitcentistes semblen atrevits i no ho són: no fan més que servir els plats picants que la societat demana. Si una societat classicista admet escrits tractant de cosa tan desueta com les ciències, és que des de la sumptuosa residència de Mme. de Pompadour al més ínfim saló, les dames s'interessen per aquesta joguina curiosa representada per les primitives experiències de física i química. Si la literatura és llicenciosa, reflecteix senzillament els costums. Al palau de la mariscala de Richelieu, Beaumarchais llegeix el seu llibre *Les noces de Figaro*, abans d'expurgar-lo, molt més verd i cru que actualment, on entre l'auditori, diu Taine (11), hi ha dos bisbes i dos arquebisbes, els quals asseguren a l'autor que l'obra no conté un sol mot contrari als bons costums. L'alta societat és èticament degradada. Taine ha pogut

dir amb raó que quant més llicenciosos i irreligiosos era un llibre, més agradava. (12).

La rànica noblesa donava l'assentiment i encoratjava l'emissió i la propaganda de les idees revolucionàries; ni tan sols prenia cap precaució per tal que no transcendissin al poble. Un viatger que tornava a França després d'alguns anys d'absència, en preguntar-li quins canvis havia trobat, respongué: «Una sola cosa: el que es diu pels salons es repeteix pels carrers.» El que es repetia pels carrers era la doctrina de Rousseau, el *Discurs sobre la desigualtat* i el *Contracte social*. (13)

Els escriptors d'aquell temps pogueren dir el que volgueren, perquè la classe de la qual depenien es convertí en glossadora i admiradora de l'obra llur. «Els cortesans, els servidors de la moda festejaven Marmontel, d'Alembert, Raynal... Es preferia un mot d'elogi d'Alembert i Diderot que el favor més assenyalat d'un príncep (14). Entre l'escriptor i la classe que el manté ha existit, per regla general, un acord perfecte. Que l'admirat sigui el mecenas o l'escriptor, això és indiferent; el fet que domina és l'acord. Alguns autors moderns han blasmat Voltaire per la declaració signada abans de partir a Prússia, en la qual s'exposa que mentre estigui en la Cort de Frederic II, no escriurà contra França ni contra els reis, i que es portarà correctament. Aquest rei prussià no exagerava pas quan deia que sempre trobaria filòsofs que justificarien les seves accions. El fet sobresortint en la història dels escriptors és que no han estat mai lliures, ni quan s'han presentat humils, ni quan han estat aplaudits, puix que en tot temps si la classe que els manava hagués sabut escriure, hauria produït exactament llurs mateixes obres.

El segle XVIII, pel que fa referència a la condició de l'intel·lectual, no constitueix una excepció. Tots els segles han estat iguals. Els intel·lectuals grecs i romans no conegueren ni practicaren la llibertat tal com nosaltres la coneixem i l'han disfrutada els segles XIX i XX (15). En 1158, les més altes valors intel·lectuals d'aquell temps, els quatre professors de la Universitat de Bolonya, Bulgarus, Gozia, Jacobus i Hugo, proclamaven que la voluntat del Cèsar (l'emperador Barbarroja) era el dret, i el que plaïa a l'emperador, la llei (16). Els legistes que succeïren els doctors de Bolonya no feren altra cosa que reforçar l'usufructuari del poder, se-

(7) Pierre de Nolhac: «Madame de Pompadour et la Politique», pàgs. 37 i 62.

(8) «Les aventures scientifiques de Mme. du Chatelet», par C. Broche. «Revue des Deux Mondes», 1 desembre 1927.

(9) «Mémoires particulières de Mme. Roland», Paris, 1929, pàgina 198.

(10) D. Mornet: «La pensée française au XVIII^e siècle», pàgs. 88, 92 i 193.

(11) Taine: «L'ancien régime», pàg. 197.

(12) Id. id., pàg. 379.

(13) Id. id., pàg. 413.

(14) Id. id., pàg. 391.

(15) Fustel de Coulanges: «La Cité Antique». Llibre III, cap. XVIII. Vegi's també «Histoire des Inst. politiques».

(16) J. Massabau: «L'Etat contre la Nation». Llibre VII, Paris, 1922.

nyor feudal, burgesos de vila franca o monarca. Els monarques de l'edat mitjana, alguns dels quals ni sabien escriure, confiaven a un professional l'ofici de cronista. Els trobadors eren com marxants que de castell en castell oferien llurs productes, elaborats segons el gust del comprador. «El defecte més gran d'aquesta literatura (la dels trobadors)—diu Nicolau d'Olwer—és que fou una literatura de classe, gairebé de casta, en allò que constituïa el nervi de la seva originalitat, *el vassallatge d'amor* i els ideals de cortesia i de mesura. Tot i que molts dels seus cultivadors foren de naixença humil, la poesia trobadoresca s'adreça sempre als cercles elegants, mai no s'adreça al poble.» (17). L'imperialisme aristocràtic mantenia els literats i els artistes a condició de treballar per a l'ideal comú; podien fer prosa o vers, pintar o esculturar, satiritzar o filosofar, però amb la fidelitat a les idees i a les coses que representaven llurs senyors, talment com procedien els filòsofs grecs respecte els déus de llur ciutat i els doctors de l'Església en teologia. Dant en *La Divina Comèdia* reflecteix els sentiments religiosos de la seva època. *El Príncep*, de Maquiavel, és un tractat de les idees polítiques que saturaven el medi ambient en el qual vivia l'autor.

Si algun filòsof vol treballar lliurement, ha de viure en la pobresa, com Spinoza. Però així i tot, cal anar en compte a no desviar-se del pensar general, tant en l'imperialisme aristocràtic, com en el dinàstic. Les fogueres, les presons, els exilis no han pas estat exclosos als pensadors. Resta, però, un mitjà d'escriure el que es vol: no publicar. És el que féu Leonardo da Vinci (18). Escriure el que es pensa i estampar-ho en desacord amb el règim, fou cosa desconeguda fins a l'imperialisme econòmic.

L'imperialisme financer fou engendrat per l'inconscient racial i per la força de la riquesa. La raça i la riquesa no prosperen sense la llibertat. L'escriptor era indispensable al nou imperialisme, com la Cort a l'imperialisme dinàstic. Una sèrie de circumstàncies, i entre elles la que el poble sentís els efectes de l'imperialisme amb molta cruesa, determinaren en l'últim terç del segle XVIII, a França, un estat propici al desvetllament de la burgesia, i fatal per a l'imperialisme dinàstic. Per altra part, s'iniciaven les indústries en gran, la ciència començava d'ésser aplicada i les relacions comercials amb el nou món prenen més increment, despertant tot això els apetits mercantívol i l'afany de riquesa, la

possessió de la qual permetia enlairar-se i abandonar la categoria inferior a què l'imperialisme dinàstic havia sotmès les classes directores industrials i mercantívoles. El maridatge de la classe popular, raça de vençuts, amb la burgesia, homes selectes de la raça també vençuda, era inevitable. L'intermediari d'aquesta unió fou l'escriptor. Fou ell qui donà el crit de llibertat, al qual respongué perfectament el poble, o sigui la raça conquistada. Malgrat l'aparença deslliurada de l'escriptor en aquest moment, la seva condició de servitud no variava; havia canviat tan sols d'imperialisme.

De la reunió de les dues llibertats, l'econòmica i la del poble, eixí la democràcia. El liberalisme augmentà la riquesa pública i amb ella la independització dels individus. Totes les classes socials, excepte la intel·lectual, s'han beneficiat de l'imperialisme que actualment regeix. Que es compari la condició econòmica o de benestar de l'obrer industrial, de la burgesia i dels agricultors d'un segle o de cinquanta anys enrera, i es constatarà el progrés realitzat. El tracte per als intel·lectuals ha estat ben diferent. Cinquanta anys enrera, el sou d'aquests era aproximadament cinc vegades superior al sou mínim, i Marx, en *El Capital*, considerava aquest coeficient equitatiu. Però, el coeficient, en lloc de conservar-se, ha baixat a 1'5 o 2. Si es pren el professor d'estudis superiors com a representació de la classe intel·lectual, s'observarà que ultra exigir-se-li un conjunt de coneixements més extensos i profunds que al seu col·lega de mig segle enrera, se l'obliga, pel sou misèrrim que percep, a realitzar dos altres jornals més. És per això que els professors, per a viure tan sols amb modèstia, han de tenir càtedres acumulades, portar la direcció tècnica d'uns serveis en ajuntaments o altres corporacions públiques, servir empreses privades, editorials o d'altres menes, exercir particularment la professió quan els serveis d'aquesta són venals, puix que si no ho són, a vegades han d'anar a raure en oficis estranys i fins humiliants. Aquesta servitud, que sembla un càstig, és ben contrària a la naturalesa de l'intel·lectual, el qual per a crear necessita imprescindiblement l'ociositat, amb el problema econòmic resolt. No s'oblidi que tota llibertat ve del progrés, i que frenar aquest equival a allargar la vida de l'imperialisme.

El factor econòmic, com en els anteriors imperialismes, encara priva actualment. En realitat, només són lliures els intel·lectuals que disfruten de rendes pròpies. Però l'intel·lectual que no té mitjans de viure i el que es vol dedicar a les ciències, el savi que necessita un labora-

(17) L. Nicolau d'Olwer: «Revista de Catalunya», núm. 44.

(18) Péladan: «La philosophie de Léonard de Vinci», París, 1910.

tori o un utilatge de valor, ha d'anar a raure al professorat oficial. L'Estat, igual que les institucions creades pel capitalisme, sols concedirà ampla llibertat en aquelles qüestions que no poden afectar directament les essències de l'imperialisme financer sota el qual vivim. Els savis podran investigar en física, química i en totes les ciències, però a condició d'anar en compte amb les conclusions de llurs treballs. El professor de lletres que expliqués un sistema filosòfic contrari a la raó d'ésser de l'Estat o del règim capitalista, no trigaria gaire a ésser expulsat del claustre. Fichte hagué d'abandonar la càtedra de Iena per professar la puresa de l'idealisme pràctic. A Kant li fou refusat el permís d'escriure sobre religió. Als Estats Units encara hi ha centres oficials on és prohibida l'ensenyança del darwinisme. El progrés de les ciències i del pensament s'ha de decantar per les vies que no alterin la doctrina de l'Estat. Els professors ho saben, però no cal que els ho recordin, puix que ells mateixos educats en principis racionalistes, vivint en una atmosfera racionalista, llurs conviccions i conveniències concorden amb les de l'Estat. La immensa majoria de professors, en servir el règim imperialista ho fan sense hipocresia. Entre ells i l'Estat la igualtat de mires és perfecta. El servilisme inconscient a l'Estat arriba fins a estrafer l'universalisme de les ciències. Comte (19), en el seu temps ja notava que els professors anglesos s'obstinaven a no ensenyar la geometria analítica i les formes i notacions purament infinitesimals, perquè no eren creacions indígenes. El professorat oficial tendeix a rebutjar, i això es constata, per regla general, a tot arreu, les idees i els fets que no són nacionals, i a exagerar la vàlua dels fets i de les idees del propi país.

A hores d'ara, l'imperialisme econòmic, independentment de l'Estat, té col·locat en empreses privades un nombre superior d'intel·lectuals del que serveix a l'Estat, i amb tanta o més capacitat, per la raó d'ésser millor retribuïts. D'aquest desplaçament de valors l'Estat en patirà pregonament. Els intel·lectuals al servei de les

empreses privades, igual que els professors dels Estats marcadament imperialistes, tendeixen naturalment a accentuar el particularisme beneficiós de l'entitat a la qual serveixen, i així com els professors oficials anglesos avantposaven la ciència indígena a la universal, els intel·lectuals servidors de les empreses privades posen en primer lloc l'interès de l'empresa que serveixen al de la creació de riquesa. De moment, el desplaçament de capacitats envers les empreses privades i la primacia dels interessos de dites empreses als de riquesa pública, constitueix per al poble un perjudici, però a la llarga aquests factors contribuiran a accelerar l'evolució de l'imperialisme econòmic i per consegüent la seva desaparició.

Els intel·lectuals que romanen fora del professorat oficial i d'institucions similars, no podent investigar, per causa del cost de les recerques, es troben en bona situació per a exercir la crítica, cosa molt beneficiosa, per quant ajuden a aclarir les qüestions i de vegades, de les troballes realitzades pels savis oficials en treuen conseqüències importants, les quals, per regla general, els mateixos savis que les han fetes, a causa de llur enteniment no alliberat, són incapços d'establir. Els intel·lectuals emancipats trobant-se en una situació més avantatjosa que els servents de l'imperialisme econòmic respecte agilitat mental, no poden trigar gaire a veure clar el problema de la constitució de les nacions que, al capdavall, és un problema de llibertat.

L'intel·lecte, minyona de servei de tots els imperialismes, tot just en aquest últim, en el financer, comença a emancipar-se. Cada imperialisme ha trobat la mort en la pròpia funció; l'imperialisme financer no n'estarà pas exceptuat. És paradoxal que els mateixos que han propugnat un imperialisme siguin també els que l'ajudin a morir. ¿No foren els aristòcrates del segle XVIII la causa de l'ensorrament de la dinastia? Els que enterraran l'imperialisme financer seran els mateixos que l'instituiren, el poble, expressió de la raça inconscient, i l'escriptor, l'inconscient de la intel·ligència, així que s'hagin fortificat en la pròpia naturalesa alliberadora.

(19) Comte: «Cours de Philosophie positive», vol. VI, pàg. 231.



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

Sobre la producció de llet, principal proveïment de grans ciutats.

EN els números 8 i 9 d'aquest any d'AGRICULTURA I RAMADERIA hi ha inserits uns articles que havien estat escrits ja durant el mes de març. Ben lluny estava de creure, en aquell moment, que a hores d'ara seria iniciat a l'Alt Empordà l'aprofitament de la llet, i que seria orientat precisament en la forma que allà indicava, almenys en l'aspecte tècnic.

Sí. D'ençà del dia 15 de setembre es ven a Barcelona llet produïda a Castelló d'Empúries i altres pobles de la comarca.

Aquesta nova producció ha sollevat, com és natural, tota una sèrie de problemes relacionats amb la cria de vaques, l'alletament dels vedells, la manera de repartir-se el valor de la llet en els contractes de parceria, la manera d'arreglar les quadres i de construir-ne de noves en els casos d'arrendament, la recerca de personal per tenir cura de les vaques, etc., etc. Són tot plegat, però, problemes de caràcter local, que més requereixen una solució per a cada cas, que una solució general, i per la mateixa raó, no gaire adequades per a parlar-ne des de les planes d'una revista com aquesta.

De totes maneres, ens trobem situats ara en condicions anàlogues a les dels ramaders de les altres comarques que es venien ja dedicant a la producció de llet per a la venda a Barcelona; hem entrat a formar part de la seva llista cada dia més nombrosa, car el radi de producció de la llet consumida en l'esmentada ciutat es va estenent cada dia més per les raons que exposava en els anteriorment alludits articles, encara que, com ja deia també, l'explotació zootècnica no ha d'estar igualment orientada en tots els casos. Hi ha, però, uns altres problemes que ens interes- sen igualment a uns i altres i que el fet d'haver-se'ns plantejat ara a nosaltres per primera volta, m'ha induït a parlar-ne. Em refereixo al preu a què ens és pagada la llet als productors.

El fet de trobar-nos els ramaders allunyats del centre de consum ha donat lloc en tots aquests casos a l'aparició d'uns intermediaris, empreses més o menys importants i més o menys ben organitzades, que es dediquen a recollir la llet produïda per a fer-la arribar a mans dels revendedors o dels mateixos consumidors, i això no és

solament aquí, és el que passa arreu del món.

Ara bé; ací com allí, és un fet observat per tothom, però que no tothom s'explica de la mateixa manera, la gran diferència que hi ha entre els preus pagats als ramaders i els preus pagats pels consumidors. Aquesta enorme diferència, que podria semblar indicar ganàncies fabuloses per part de les empreses que es dediquen a aquest negoci, el que demostra en realitat és el gran nombre de dificultats i elevades despeses que presenta, això, que aparentment és un senzill comerç i que requereix en la pràctica, tant una gran activitat comercial, com una excellent preparació tècnica.

Precisament sobre aquest tema, llegia fa algun temps en una revista especialitzada, unes dades que avui han perdut actualitat en el seu valor absolut, ja que daten de tres o quatre anys, però que conserven malgrat això tot el seu valor relatiu, l'únic que ara ens interessa. Es tracta d'una relació dels preus a què era venuda la llet en algunes ciutats, i el preu a què era pagada als productors. Tot, naturalment, a base de promigs. Vegi's el que deia :

Burdeus	0'60	1'20
París	0'60	1'10
Brusselles	0'60	1
Milà	81	110-130
Xicago	10'50	14
Amsterdam	14'50	20
Zuric	29	40
Basilea	32'50	40-41

Veiem que, efectivament, les diferències són gairebé sempre enormes, però convé de notar a més que les diferències no són pas sempre constants. La relació de preus, que és de 1:2 en la primera ciutat, passa a ser únicament de 1:1'2 en la darrera.

¿A què pot ésser degut que aquestes ciutats suïsses cobrin preus més alts que altres ciutats franceses?

¿És degut a què les empreses d'unes estan millor organitzades que les altres? No, certament. Llevat el cas de l'existència de monopolis, això no és possible. Sempre que una empresa,

per qualsevol raó (manca de capital, d'utilitatge, de bona organització, de personal competent, etcètera), no pot treballar en bones condicions, es veu obligada a plegar per la competència que li fan les seves veïnes. És a dir, no serà degut a què les societats suïsses estiguin millor que les franceses; això pot influir, és veritat, però en ben petita escala, mai en les proporcions de què es tracta.

La causa que uns productors cobrin més que els altres en relació al preu de venda a la ciutat, o bé inversament, que uns consumidors paguin la llet a més baix preu, en relació al preu cobrat pels productors, s'ha de buscar més aviat en les condicions de producció, i encara dintre d'aquestes, una bona part, degudes a factors naturals que fan les regions més o menys aptes a la cria de vaques lleteres, escapen per complet a l'acció de l'home. Malgrat tot, però, queda, per diversos camins, la possibilitat d'una actuació per part del ramader, per a modificar favorablement les condicions de producció, i que és interessant recordar, majorment quan no es tracta de vèncer grans dificultats ni de resoldre problemes insolubles; n'hi ha prou amb dur a la pràctica unes quantes regles d'observació corrent.

En primer lloc, és un fet conegut la manca de parallelisme entre la producció i el consum. Els industrials es troben, la primavera sobretot, i l'estiu, amb grans excedents de llet que es veuen obligats a comprar per deixar contents els productors; però que no poden vendre i han d'utilitzar en forma no sempre remuneradora. Ja senyalàvem aquest punt en els articles anteriors. Per a demostrar-ne la importància n'hi ha prou amb recordar la diferència de preus que sol tenir la llet, en uns i altres moments, anàlogament al que passa amb els ous. Si els productors fessin, doncs, parir la majoria de les seves vaques a la tardor, dèiem, la cosa quedaria arreglada. S'obtindria la màxima producció en el moment del màxim preu i el preu mig anual es veuria sensiblement elevat en lloc de tenir, com ara, la màxima producció al moment del mínim preu. I no és que la cosa presenti grans dificultats; bé ho fan els pastors amb els ramats transhumants, als quals convé que les ovelles no pareixin mai durant l'estiu, sinó que les fan venir totes a la tardor i hivern.

En segon lloc, recordem que tots els productes tenen un valor segons la utilitat que ens poden reportar. Per consegüent, com que hi ha llet i llet, no totes elles s'haurien de pagar a un mateix preu. Bé ho han reconegut així el gran nombre d'industrials lleteres que ja no paguen

avui la llet a tant per litre, sinó partint d'un preu bàsic, que oscilla per cada ramader segons la qualitat de la llet que produeix. Hem tingut ocasió de veure quelcom del que s'ha fet en aquest sentit, particularment a França, però en altres països europeus s'ha arribat molt més enllà. Llegia fa poc un treball de G. Bulharowski, en el qual indica el que s'ha fet a Anglaterra, Alemanya, Dinamarca, Suècia i Finlàndia. Els resultats són verament encoratjadors. La cosa és fàcil d'entendre. Els dos factors que determinen el valor de la llet destinada a ésser venuda a l'estat fresc, són dos: la riquesa en matèria grassa i la riquesa bacteriològica; com major sigui la primera, més alimentícia serà la llet; com menor sigui la segona, menys possible serà la seva alteració i la transmissió de malalties contagioses. És veritat que aquests dos factors solen interessar ben poc el públic consumidor, que no sap apreciar-ho ni menys encara pagar-ho. Però, encara que al públic no l'interessi, cosa que no hauria d'ésser així, i s'hauria de fer els possibles perquè no ho fos, interessa sempre a l'industrial lleter; amb llet rica en matèria grassa s'obté majors rendiments, quan hagi d'industrialitzar la llet sobrant; per altra part, la llet de baixa riquesa bacteriològica serà sempre llet que s'alterarà menys fàcilment, que es conservarà més temps, i tractant-se al cap i a la fi d'un comerç, el que convé és que es conservi el màxim de temps possible. Per tot això, ja moltes lleteries de les nacions esmentades fan diàriament la determinació de la matèria grassa i de la riquesa bacteriològica de les llets rebudes; amb aquestes dades, arriben a conèixer la cura que té cada ramader a seleccionar les seves vaques i a obtenir la llet en condicions higièniques, i poden recompensar amb escreix el suplement de despeses i molèsties que es donen, única manera d'estimular-los i d'anar elevat progressivament la qualitat de la llet total produïda.

Finalment, tractant-se la venda a les ciutats d'un aprofitament de la llet en el qual no hi ha en principi industrialització en el propi sentit de la paraula, i tractant-se d'empreses que solen anar a buscar la llet molt lluny, es comprèn que la principal despesa vingui compresa en el capítol de transports. Ara bé; convé considerar en el transport dues fases principals: de la casa del productor, a la central comarcal, i d'aquesta a la ciutat. Seran, doncs sempre favorables a la realització de sensibles economies, una gran densitat de producció i una gran proximitat al centre de consum. Contra aquest darrer factor no es pot fer res, però sobre el primer, sí; tot

el que sigui intensificar la producció es podrà traduir en una major economia, ja que en menys quilòmetres es recolliran més litres; el transport per litre i quilòmetre serà rebaixat, i el preu a què es podrà pagar la llet, sensiblement elevat. A primer cop d'ull, sembla que això és insignificant. Afanyem-nos a dir que la recollida dintre de la mateixa comarca productora, representa ja per si sola, despeses importants. No tinc en aquest moment gaires dades concretes sobre això. Tinc, però, a mà un recull dels comptes de l'Associació de lleteries cooperatives charenteses, i n'extrec unes dades referents a la lleteria d'Échiré, que en un radi de 10 o 15 quilòmetres, recull més de 10.000 litres diaris. Per un mateix període de temps:

El valor de la llet recollida fou de	1.828.572 frs.
El valor de les despeses: fabrica-	
ció, personal, etc.	141.793 »
El valor de les despeses de recollida de llet	108.995 »

És a dir, les despeses de recollida pugen gairebé tant com totes les altres despeses plegades (recordi's que es tracta d'una lleteria dedicada exclusivament a extracció de mantega), i elles

soles, representen el 6 per cent del valor de la llet, i això en una comarca de producció extremadament densa, d'excel·lent organització cooperativa, on recullen solament una vegada cada dia, en una regió tota ella planera i amb bones comunicacions, que abarateixen el transport. És fàcil de formar-se idea del que pot arribar a pujar en regions de producció escassa, amb comunicacions no tan bones i amb la necessitat, quan es destina la llet al consum, de recollir dues voltes cada dia, almenys en temps calorosos, i és fàcil també, per consegüent, veure l'interès que ha de tenir sempre l'intensificar la producció de llet, fins al límit de les possibilitats.

Són, tot plegat, orientacions generals que si les tenien sempre en compte les explotacions zootècniques, haurien de permetre disminuir sensiblement la diferència a voltes tan enorme que hi ha entre els preus de compra i venda, en benefici directe dels ramaders.

És per les seves millors condicions naturals de producció, però al propi temps per haver comprès també millor totes aquestes coses, que en aquella relació de preus, els productors suïssos es mostraren superiors als dels altres països esmentats.

JOSEP LLOVET

El cuc del préssec o mosca mediterrània

L'amic senyor Serra, de Pallejà, té l'atenció de dirigir-se a mi per tal que li digui alguna cosa de la mosca de la fruita, que és la causant d'aquesta pesta de la podridura de préssecs i altres fruites d'estiu. Millor que jo, podria parlar un entomòleg especialista.

Entenem que són erradament interpretades algunes de les observacions del senyor Serra. Així i tot, mereix la felicitació dels qui ens interessem pel progrés de la nostra terra, i la seva atenció observadora i la decisió i senzillesa amb què en fa publicitat, són exemples que s'han de propagar, i oferir per a estímulo de tants i tants pagesos que són incapaços de fer pública una observació, bé sigui per mesquí egoisme, bé sigui per l'embrutit ensopiment en què vegeten.

Jo crec, senyor Serra, que les vostres observacions poden tenir l'interessant valor d'un camí a escorcollar per un especialista que tingui la

preparació necessària i disposi del material indispensable per a fer llum en les intrincades qüestions de la biologia d'aquests petits insectes.

Com que aquesta mosca és desgraciadament cada dia de més actualitat, i com que ja fa temps que no n'hem llegit res en les planes d'AGRICULTURA I RAMADERIA, deixeu que en diguem quatre vulgaritzacions per aquells que ho desconeguin.

Els tècnics li diuen *Ceratitis Capitata* Wied., se la coneix arreu per mosca de la fruita, o mosca de la Mediterrània, i els de parla anglesa li diuen Medfly, contracció de «Mediterranean fruit fly», mosca de la fruita de la Mediterrània. Els nostres pagesos, com que de mosca no en veuen cap enlloc, però en canvi es troben amb els préssecs (al nostre país és la fruita que més ataca) cucats, coneixen la cosa amb el nom de «cucs del préssec».

Doncs bé; aquests cucs del préssec, que han nascut d'uns ous posats a dins per una mosca, a llur temps surten del préssec i a terra s'enclosquen talment com ho fan els cucs de fer seda (guardades les naturals proporcions). I d'aquella closca al seu temps surt una mosca, que si és femella, després d'aparellar-se amb un mascle, tanca el cicle evolutiu de l'espècie tornant a posar ous en un altre préssec o en la fruita que pot. Aquests cucs del préssec són, doncs, només un estat de l'evolució d'una mena de mosca, que indefectiblement ha de passar l'estat de cuc dins una fruita.

El gran mal d'aquesta pesta és la dificultat, per no dir impossibilitat, de combatre-la, degut a dues principals raons. Una raó és que aquesta mosca és immensament prolífica. Un cicle complet, és a dir, la mosca que posa ous, aquests que esdevenen cucs, aquests cucs que s'enclosquen, per a deixar-ne sortir al seu temps la mosca perfecta, es fa més o menys de pressa, com més o menys calor fa. Segons diuen els tècnics, en bones condicions de calor, aquest cicle es pot fer en menys de vint-i-cinc dies. Diuen a més que cada femella pot pondre fins a 700 ous, que suposant que la meitat siguin femelles, dóna lloc al compte que una sola femella en un fruiter, al cap de vint-i-cinc dies pot haver-se convertit en 350 femelles, que al seu torn de vint-i-cinc dies més, poden haver-se convertit en 350 vegades més, i així seguint sis o set vegades en una sola temporada. La segona raó és que aquesta mosca cria en qualsevol fruita. Experimentalment s'ha aconseguit fer-la criar en més de dues-centes espècies diferents de fruites i verdures. Realment es veu que té una preferència per la taronja i el préssec, però si no troba d'això, i encara que en trobi, també cuca tota altra mena de fruita. No sols fruita conreada, sinó fruites salvatges, com és ara les figues de moro, segurament els arboços, arços, etc. Així és que podreu convèncer els productors de préssecs, tots, que facin tractaments, ja que els és un negoci, ¿però qui curarà de defensar els erms de les figueres de moro, o els boscos d'arboços, que no reporten cap benefici econòmic?

Realment, la lluita contra aquesta pesta és

difícil, i abans se'ns ha escapat la paraula impossible. Les ampolletes agafen moltes mosques, però, amic senyor Serra, no us han evitat la cucamenta dels vostres préssecs, i fins ara no he trobat cap pagès que n'hagi usat que digui que li hagin evitat la pesta en els seus préssecs. Diuen que calen més ampolletes. Potser sí. Però caldria una campanya general, no individual. I encara pot ben ésser que el pagès que, suggestionat per les ampolletes, que veu que les agafen, n'usa, deixa en canvi que els préssecs cucats caiguin a terra i allí quedin, i permet que els cucs surtin per anar a parar al capdavant en noves mosques.

Alguns inconvenients troba aquesta mosca en el seu desenrotllament, i potser aquí és on hi ha possibilitats a descobrir, que permetran la lluita eficaç contra d'ella. Hi ha algunes fruites que no són atacades, i que fins sembla que experimentalment no és fàcil de fer-la-hi viure. La síndria (el meló és atacat fàcilment), la pinya d'Amèrica i la llimona hom diu que són d'aquestes. En la llimona diu que és fàcil de trobar-hi postes d'ous, que no s'han desenrotllat, que mai no s'hi desenrotllen. També es troba alguna d'aquestes postes follades en el préssec. ¿A què és degut això? El descobrir per què això passa, potser fóra la clau del procediment per a combatre-la eficientment.

Un altre inconvenient o enemic que té la mosca és el fred. Aquest retarda l'evolució de les diferents fases del seu cicle. A més, encara que bo i encloscada resisteixi per un curt temps temperatures molt baixes, si el fred s'allarga massa, mor dins la closca. I encara més, la mosca perfecta pot trobar-se en ple hivern sense cap fruit ni suc a propòsit per a nodrir-se, i haver de morir de fam. És un enemic tan eficient el fred, que, segons opinió general dels tècnics, en climes com és ara el de Lleida i Urgell, en què gela repetidament cada hivern, hi fa de desinfectant absolut i general, i no queda ni llavor d'aquesta empipadora mosca.

Si això és així, i la nostra observació personal d'aquí l'Urgell hi concorda, tenim un poderós auxiliar, que produeix un fet que cal aprofitar. Cada hivern quedem nets de mosca. Cada primavera o estiu s'ha de tornar a fer la infecció, i,

URALITA

**LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO**

naturalment, aquesta infecció ha de derivar de països més calents, on amb prou feines geli, o no hi geli gens, i en els quals el fred no és suficient per a extirpar la mena de la mosca.

D'on ve la infecció?

Com ve?

Quan ve?

Què cal fer per evitar-la, aquesta infecció?

És claríssim que si cada hivern fem neteja de mosca, el més enraonat, més eficient i més barat, fóra sens dubte el privar que tornés a venir la infecció, és a dir, privar que cap mosca no arribés als nostres fruiterars. És probable que tot Catalunya, llevat del Camp de Tarragona, Ribera de l'Ebre, Plana del Llobregat i Costa de Llevant, es trobin en aquestes condicions de clima a què fem referència. I encara en molts hiverns fins en aquestes contrades excepcionades abans, també la cruesa del fred hi fa neteja.

Creiem que la reinfecció anual ens ve amb la taronja del sud. Els anys que València, Alacant, Múrcia, etc., han tingut un hivern més benigne, o primavera molt avançada, arriba més taronja cucada, i aquí, amb més abundant llevat, també la cucamenta és major. No costa gens al mes de maig, en el nostre mercat de Balaguer, de trobar dotzenes de taronges plenes del cuc de la mosca. Aquelles són les primeres que, multiplicant-se cada vint-i-cinc dies, en anar avançant l'estiu no deixen un préssec sa.

Això mateix que passa aquí a l'Urgell, és el que deu passar a Aragó i tot el centre i nord d'Espanya.

La regió productora de la taronja produeix poc préssec, i en realitat té un clima bon tros menys hàbil per a fer-lo que no és el nostre. Nosaltres, doncs, sempre farem el préssec més barat que no pas ells. Ells, com que la mosca se'ls posa a la taronja principalment a l'hivern, amb la qual temperatura el cicle d'aquella es ralenteix molt, i sobre això envien la taronja cap al nord, on el fred és encara més intens i per tant més lentitud de desenrotllament de la cucamenta de la fruita, entenem que aquesta pesta no se'ls presenta amb la virulència que a nosaltres. En canvi pel préssec ve la infecció en plena calor, quan en agost no costa gens de veure préssecs que no tenen senyals de verol i que són un femer de cucs, i el préssec l'hem de consumir en els nostres mercats, o enviar a mercats en els quals el calor és igual, i per tant la mateixa acceleració de putrefacció. És en aquest aspecte, doncs, que ens trobem en un notable desavantatge.

I és un fet verament injust, que un mal que a Llevant és gairebé insensible, ens l'enviï aquí, on és el major estrall possible. I per a l'econo-

mia pública, aquesta llibertat donada a la taronja és causa de l'anul·lació de la collita de les fruites tardanes.

Un tècnic competent hauria de comprovar fins a quin punt és exacta la nostra teoria, i si ho era del tot, aquí tindrien, pagesos del Llobregat, el punt segur per atacar i vèncer aquesta pesta.

Deixeu que us posi un exemple del sistema a seguir: El mes d'abril del 1929 es donen compte als Estats Units que, malgrat l'estricta inspecció de productes agrícoles a les fronteres, ha entrat la temuda mosca. Suposen que fou amb algun desembarcament a la costa, de contraban d'alcohol. És al bon començament que se'n donen compte, i localitzen de seguida una àrea de tarongers infectada, en l'Estat de La Florida. Als vuit dies de la primera notícia ja hi són a lluitar-hi, però durant les primeres setmanes van escalant nous nuclis en una àrea d'uns cent quilòmetres de diàmetre. La nació i molts Estats regionals, que temen la infecció possible, hi destinen crèdits que sumen milions (més de 200 milions de pessetes). No és la pèrdua de la zona que tenen infectada el que els preocupa, sinó que veuen que d'arronçar-se d'espallles tenen segura la destrucció de tota la immensa riquesa fruitera de la nació.

Campanya que seguiren.

Tenien dos problemes diferents. Un era el d'evitar la propagació de la malura pertot el país. Era el que més els importava. L'altre era l'extirpar la pesta en els focus que tenien declarat.

Per evitar-ne l'extensió, de primer moment prohibiren i evitaren la tramesa de tota mena de fruites de la zona infectada. Posaren inspectors als llocs on s'havien fet trameses abans de descobrir-se la presència de la mosca, per tal d'acudir immediatament als possibles nous focus d'infecció.

Passat el primer moment, permeteren fer trameses de fruites cítriques collides molt verdes, i encara destinades als mercats del nord, en els quals hi havia menys perill de prendre peu la pesta.

Durant el període de lluita, com a resultat dels seus estudis, determinaren que la fruita collida un xic verda, sotmesa per un cert temps a una temperatura calenta, i tot seguit posada en refrigeració, donava el resultat de quedar morts els ous o cucs petits de la mosca, i per consegüent la fruita així tractada podia ja viatjar i aguantar-se els dies necessaris sense esdevenir la putrefacció, que d'altra manera haurien produït immediatament els gèrmens de la mosca que eren continguts dins la fruita.

No tenim prou dades per a detallar com prac-

ticaren aquesta forma d'esterilització. Però si es realment eficaç, aquí teniu la pràctica que hauria d'imposar-se a totes les expedicions de fruita de les comarques envaïdes de mosca, la qual cosa segurament ens donaria l'immediat resultat d'eliminar ja per sempre més les anuals invasions de mosca que sofrim nosaltres els de les comarques fredes.

Gràcies a aquesta enèrgica i eficaç reglamentació de les trameses salvaren d'infecció els veïns Estats de Geòrgia i Alabama, formidables centres de producció de préssec, i evitaren la dispersió a partir del centre original en l'Estat de Florida.

L'altre problema, el d'extirpació del focus existent, l'atacaren suprimint les plantes hostes del cuc de la mosca, i dificultaren així la posta; usant pinsos emmetzinats per a la mosca, que destruïren així algunes, i recollint i destruint tota fruita atacada i amb el cuc a dintre.

No destruïren les plantacions regulars de cítrics; però tallaren la pràctica totalitat de fruiters aïllats en jardins i horts i camps, fruiters que allí i a tot arreu, com que s'hi posa poca cura i no constitueixen l'objecte primer d'interès del conreador, resulten ésser focus d'infecció de totes les pestes. Allí on no foren tallats aquests fruiters, se'ls va collir la fruita en sortir de la flor, i es féu impossible la posta de la mosca. Hi havia quatre diferents espècies silvestres en les quals podia posar la mosca. També s'hi féu el mateix tractament. Va prohibir-se en absolut de fer plantacions, en les comarques focus, d'aquells fruits com és ara melons, tomàquets, etc., que poden ésser hostes de la cria de la mosca. Com que tot això causava perjudici als particulars, se'ls va indemnitzar en tot o en part.

En els fruiterars van usar-se pinsos en polvoritzacions i en cistellets per tal d'emmetzinar les mosques.

Hom va fer una enèrgica persecució de tota fruita amb cuc, la qual va ésser destruïda irremissiblement.

Això com a lluita directa. La lluita indirecta fou tan interessant, i potser més eficaç.

És va destinar una nombrosa legió d'entomòlegs eficients a estudiar i combatre la mosca. Per avís, per precaució i per disposar tothom a col·laborar en la lluita empresa, va fer-se una enorme campanya en la premsa, amb conferències i amb fullets, explicant de quin perill es tractava, la seva naturalesa i importància, que donà la total identificació del país en la costosa tasca empresa.

Un milionari, Mr. Amour, va oferir el seu yacht perquè, convertit en laboratori, amb personal apte, sota la direcció d'un dels més eficients entomòlegs, Mr. Mackie, donés un torn pel món visitant les comarques i països on aquesta mosca és de temps establerta, i estudiés de trobar la manera de combatre-la eficientment. Als últims dies de juliol passat, aquest yacht d'investigadors es trobava a Sòller, a les Balears.

Diuen els americans que creuen haver liquidat la invasió. Tenen l'esperança que acabat aquest estiu podran dir que han guanyat a la mosca, extirpant-la dels focus que tenien envaïts. Podran estar-ne satisfets, per l'amenaça que de moment es treuen de sobre, i per la lliçó que donen.

Però com que n'estan voltats a totes les fronteres meridionals veuen el perill present. Si d'aquesta visita d'avís que han rebut, esverats, gràcies a la capacitat tècnica i econòmica de què disposen, en trobaven un remei eficaç, tots els ho hauríem d'agrair i alegrar-nos-en.

Ja veieu, amic senyor Serra, que és un problema no gens senzill. Ara que tanta importància, i per nosaltres els del nord, entenc que ens és relativament molt més fàcil de defensar-nos-en que de cap manera no ens hem d'abandonar i desconfiar. No hem de parar fins que triomfem.

Els organismes estatals, que serien els que més aviat i més fàcilment podrien posar el dit a la llaga, són una «cafetera» que no serveix per a res, i amb l'actuació de la qual no cal pas comptar. Hi hagué moment que calia esperar al-

**Producte Tònic
Preventiu Curatiu
de las vaques de llet, dels
porcs, aviram i conills**

REGENERADOR DE LA SANG EN LES
CAVALLERIES, I BESTIAR RAQUITIC

Salmite

MARCA REGISTRADA

**Combat ràpidament la
PESTE PORCINA
i les malures dels garrins, ve-
dells, xais, gallines i conills**

PER A CADA RAMA LA SEVA
QUALITAT CORRESPONENT

FABRICA A BADALONA - SANT PERE, 33

guna cosa dels organismes regionals. Però la nova orientació agrícola sembla que tira cap a la formació de «patums» buròcrates (el nou pla d'ensenyament en l'escola de la Diputació de Barcelona exigeix, al grau de més suficiència, dos mesos (!) de pràctiques al camp. I a hores d'ara encara no hem llegit cap crítica al formidable encert (!) que aquest nou pla és. Que n'estem de ben apanyats!)

I de debò cal alguna cosa més que buròcrates

per a resoldre problemes com el de la mosca i sens fi d'altres.

Creieu, l'únic camí segur per a arribar a algun lloc, encara que sigui pesat i lent, és el de l'associació. Sols els pagesos units podreu resoldre els vostres problemes col·lectius. Els organismes de govern, que serien els que per obligació us els haurien de resoldre, per ara no esperu pas que ho facin.

R. SALA

La fermentació alcohòlica dels vins

ENCARA que els raïms portats al local d'elaboració estiguin en excellent estat de maduresa i de sanitat, si la fermentació és defectuosa, obtindrem vins malalts o almenys defectuosos. Curar i afavorir la fermentació alcohòlica són, doncs, operacions importantíssimes.

En els països càlids, en els quals la fermentació es fa a temperatures molts altes i per consegüent poc favorables a la vida del ferment, convé prodigar al most certes atencions si no volem exposar-nos a què quedi dolç o hi prengui peu alguna malaltia. A més, és en els països càlids on els vins acusen riqueses alcohòliques més altes. L'alcohol destorba moltíssim el desenrotllament normal del ferment; per consegüent, caldrà atendre convenientment el most perquè els ferments alcohòlics converteixin tot el sucre en alcohol, gas carbònic i altres matèries productes d'una fermentació normal.

S'ha comprovat, però, que en els països càlids on s'obtenen vins de 16-17 i més graus d'alcohol, els ferments segueixen accionant a una temperatura molt més alta que en els països temperats i freds. En algunes regions de França, mostos portats a 12 o 13 graus Beaumé fent ús de sucre o most concentrat, queda en el vi, després de la fermentació, un considerable remanent de sucre. Aquest fenomen és degut a què hi ha classes de llevadures molt resistents a l'alcohol i a les temperatures altes, les quals fan possible obtenir vins ben fermentats de tan alta graduació.

Malgrat no curar del most, s'obtenen en molts casos vins que han fermentat del tot, però amb tot no devem ometre les pràctiques que l'enologia aconsella, puix que en infinitat de casos ens

trobaríem amb què la fermentació es pararia abans que el ferment hagués gastat tot el sucre.

Aireació. — L'aireació dels mostos o de la verema trepitjada, és una pràctica molt aconsellable sempre que es faci de la forma deguda. Les llevadures per desenrotllar-se normalment necessiten respirar l'oxigen de l'aire al contacte del qual es rejuventen i multipliquen. No convé, però practicar una aireació massa intensa, puix els mostos negres, per oxidació de la matèria colorant, perden important quantitat de color, component aquest molt estimat per a destinar els vins a barreges. En canvi, els mostos blancs, al contacte de l'aire, agafen un color pardós; això últim, però, pot remeiar-se fàcilment afegint al most una petita dosi de gas sulfurós.

L'aireació ha de practicar-se únicament a la verema trepitjada i en el most abans que s'hagi iniciat la fermentació, amb el fi de facilitar la disminució del sulfurós i la multiplicació de les llevadures. Una vegada començada la fermentació, s'ha d'evitar tota aireació, puix del contrari s'evaporaria gran quantitat d'alcohol i aromes del vi.

La manera més pràctica d'airejar el most és deixar-lo caure de la part inferior de la tina a una portadora i pel mitjà d'una bomba tornar-lo a la tina per la part superior. Una petita quantitat de most airejat és suficient per activar la fermentació de la tina.

Quan la fermentació ja s'ha declarat, l'aireació s'ha de substituir per una addició de fosfat amònic en la proporció de 30 grams per hectolitre.

Temperatura. — Les llevadures resisteixen

freds enormes: a 20 graus sota zero no moren, i es desenrotllen normalment quan se les posa en lloc apropiat per a la seva vida; quant al calor, així que arriben a 45 graus queden inertes i si romanen llarg temps a aquesta temperatura, moren.

Hi ha, però, races de llevadures que arribant a 37-40 graus segueixen treballant normalment. De totes maneres, en arribar a aquesta temperatura la llevadura ja pateix, i és perillós deixar que romanguí gaire temps en aquestes condicions, puix tals temperatures són les òptimes per al desenrotllament de microorganismes diferents de la llevadura, causants d'alteracions i malalties, entre elles la produïda pel ferment màntic, el qual ataca els sucres del most i produeix àcids làctics, acètic i manita, substància aquesta última del grup químic dels alcohols, de gust dolç, que determina que el vi quedi agredolç, sense que sigui factible cap correcció ulterior.

La temperatura de 33-35 graus és la més indicada per a la vinificació en els països càlids. Passant d'aquest límit no és pas menyspreable la quantitat d'alcohol evaporat per acció de la temperatura. Està repetidament provat que com més baixa és la temperatura en la que treballa el ferment, major és la quantitat d'alcohol format. A més el «bouquet» és molt més delicat que el dels vins fermentats a temperatures altes.

En els mostos elaborats en negre, és a dir, els que fermenten amb la rapa i la pell, es produeixen a la tina de fermentació dues operacions simultànies: la maceració de la brisa i la fermentació. La maceració de la brisa es practica amb l'objecte de dissoldre en el most moltes substàncies que conté (matèria colorant, taní, bitar-

trat, àcids, etc.) i el seu fi és l'obtenció de vins rics de color i matèries extractives. No essent, per consegüent, necessària la presència de la rapa—ja que la matèria colorant es troba a la pell—el més aconsellable és eliminar-la en part per mitjà de màquines desrapadores. L'eliminació de la rapa evita que el vi obtingut tingui el gust d'herbes, degut a la maceració d'aquella amb el vi; a més, ja sabem que la rapa aporta al most important quantitat d'aigua; per consegüent, la disminució d'àcids que l'eliminació de la rapa representa, es veurà de sobres compensada pel millorament del «bouquet» i l'augment d'alcohol.

No convé tampoc practicar un desrapat total, puix les pel·lícules formarien una cobertera compacta que privaria l'entrada d'aire, mentre que si hi ha alguna rapa, deixa espais lliures que permeten la seva circulació.

Quan la fermentació amb les parts dures del raïm es fa a temperatures altes, augmenten els inconvenients, i s'obtenen per regla general vins febles propensos a alterar-se o alterats, i moltes vegades impropis per a ésser destinats al consum.

El que s'acaba de dir és suficient per a tenir una idea de la necessitat d'enterar-se de la temperatura que marca la fermentació. Per aquest fi la casa Dujardin Salleron fabrica un termòmetre especial que porta un índex metàl·lic, el qual és atret per la columna de mercuri i queda, quan aquesta baixa, en el punt més alt on havia arribat.

JOSEP JOVÉ

Pallaresos.

Els préssecs al Llobregat

“Que hi arribeu a aquestes produccions, fruitaires del Llobregat, vosaltres que penseu que no us cal aprendre res en fer fruita?”

Encara que a primer cop d'ull pugui semblar injusta la pregunta que en el número d'octubre d'AGRICULTURA I RAMADERIA, el nostre amic Ramon Sala adreça als productors de fruita del Llobregat, enclou la rel de tots els problemes lligats amb la fructicultura.

Caldria que els pagesos ens la féssim cada

dia aquesta pregunta. Potser d'altra manera ens anirien les coses si, quotidianament, esbrinéssim les causes dels nostres mals i fóssim menys conformistes.

No, amic. No hi arribem a les produccions de Califòrnia, i al pas que anem no hi arribarem mai.

El mal del Llobregat, i creiem que a les altres comarques s'esdevé parionament, és que no fem res més que *fer fruita*. En altres branques

de l'activitat humana, allò que preocupa abans que tot els productors és *fer-la bé*, una cosa. En fructicultura, al nostre país, la qüestió és anar fent, sense cap més altra segona intenció.

El pare, en morir, va deixar-nos un camp de presseguers que si no hi havia cap entrebanc, un any per l'altre produïa cent cinquanta càrregues. Nosaltres, en fer-nos-en càrrec, trobem que Déu n'hi do, que menys en podríem treure, i ens estanquem.

Al camp hi *llancem* fems, hi *enterrem* adobs químics, *tallem* les branques dels arbres sense to ni so, *ruixem* la brancada amb sulfat com si hi féssim uns aspergis amb aigua beneïda per a treure'n els mals esperits, *estirem* la fruita quan el veí ho fa, la *fiquem* dintre una caixa tal com raja, l'*engeguem* on podem i, naturalment, *ens en donen* el que volen els altres. Aquest és el procés.

De la composició dels adobs no en sabem res, ni de les menes preferides, ni dels empelts, ni de la poda, ni del per què de l'aplicació dels remeis, ni de l'època més a propòsit de collir la fruita, ni de l'avís que li és convenient, ni dels mercats. Això sí; no tolerem que ningú ens digui que ho fem malament. Tots tenim un rei al cos, i ja sabem que això dels reis és una cosa invulnerable, intangible i irresponsable, que qui pretén tocar-la es taca.

Però qui en té la culpa de tot això? ¿Els pagesos?

Segurament, per llur manca de cultura i d'organització.

I de la manca de cultura i d'organització, ¿qui és responsable? Els pagesos també?

D'això cal parlar-ne.

En aquest país, on l'Estat no fa, ni deixa fer res, no hi ha organització possible. Tot allò que uns quants homes de bona voluntat es proposin, ha de fracassar fatalment per manca d'ambient i de protecció.

El pagès és malfiat per instint i per manca de cultura, però també ho és per precaució, a causa de les bajanades de què ha estat víctima. Ha estat l'ase dels cops, el blanc de tots els franc tiradors públics i privats que s'han aprofitat de la seva psicologia.

En néixer, s'ha trobat voltat d'analfabets que només sospiraven per veure'l ben garrit i ple de vida a fi de fer-li agafar un càvec. A penes si sap un borrall de lletra mal après d'un mestre pagat pitjor que un bastaix. Quan s'ha fet gran no ha agafat mai més un llibre ni una revista. Amb prou feines sap confegir la secció de boxa d'un diari escrit en llengua que li és estranya. Ha passat els lleures al cafè o a la taverna, tot be-

vent un glop d'alcohol de moresc, o a deixar-hi un grapat de quartos. En l'ofici, ha respirat només l'aire ple de prejudicis, mig de superstició, mig de fatalisme, sense que ningú curés de la seva instrucció més vaga. Quan ha volgut fugir d'aquest ambient s'ha trobat sense mitjans o amb mitjans fora del seu abast.

No tenim escoles, no tenim Serveis, ens manquen biblioteques agrícoles, els tècnics s'amaguen, no tenim cap orientació eficient.

¿Com voldríem, doncs, tenir uns pagesos cultes i organitzats, si l'organització ha d'ésser el resultat fatal de la cultura?

La magnífica prova de la Mancomunitat fou dissolta per un cop de sabre envejós i per la covardia dels menadors de multituds i per la passivitat del poble, quan tot just començaven a verolar els seus fruits.

Ara la Diputació de Barcelona, en voler reorganitzar aquells gloriosos Serveis Tècnics, ha tingut massa en compte la qüestió d'un títol honorífic que no interessa ningú, i fent massa cas dels intrusos que s'han aprofitat amb un sarcàstic patriotisme d'una situació illegal, ha oblidat els mèrits dels professors expulsats i escarnits per un pupí bescantador de la seva raça, en perjudici flagrant de la pagesia catalana.

I això és una demostració que les Institucions d'ensenyament agrícola han d'ésser deslligades de l'Estat i de totes les dependències regionals i provincials, puix no poden estar supeditades a l'humor d'un sorge ambiciós o al criteri d'un partit polític.

Les Institucions d'ensenyament agrícola han d'ésser dels pagesos, pagades i sostingudes pels pagesos, de forma que poguem treure'n el rendiment que ens plagui. Si l'Estat, les Diputacions o allò que sigui, volen subvencionar-les, benvingudes les consignacions, però que mai les sumes que hom destini a aquest efecte siguin les cadenes per a tenir-les amordaçades o el timó que ha de menar-les per les mars pestilents de baralles polítiques.

I els pagesos, en aquest cas, per a guanyar un ral perdem una unça. Ens escruixim si ens diuen que per cada cent quilos de fruita que collim ens caldrà pagar un tant per a sostenir una escola agrícola o uns serveis tècnics que ens aconsellin, però a causa de la nostra manca de coneixements anem empobrint la nostra terra. Som mesquins. Remuguem quan ens cal donar deu cèntims per a propagar els nostres productes o per a enviar un delegat a un mercat estranger. Fem el murri quan cobrem quatre quartos d'una mercaderia venuda al nostre albir, sense mitjançar la intervenció d'una organit-

zació seriosa, i pensem que en arribar els quarts a les nostres mans ja se n'ha fos la meitat pel camí.

Mentrestant, el cuc ens fa malbé els préssecs, no sabem quins adobs hem d'emprar, els mercats estrangers se'ns rifen, a tot arreu som menyspreats. L'horitzó, doncs, és d'un bellíssim color de rosa encisador.

Enyorem els cursets, les conferències i els concursos que ens proporcionava la Mancomunitat, sense haver de desplaçar-nos dels nostres pobles i de les nostres viles. Enyorem tot això perquè d'això en depèn la nostra prosperitat, perquè sense això aviat ens serà impossible de conrear la terra, perquè sense això anirem perdent els mercats que encara ens resten gràcies al nostre clima, no pas a causa del nostre esforç.

Cal modernitzar els procediments de conreu

o acontentar-nos d'ésser només en el mapa un país fructícol, i anar vivint d'aquesta illusió, però essent en realitat la riota dels competidors estrangers.

Les Cambres, les Cooperatives, els Sindicats i totes les entitats agrícoles, junt amb els tècnics, ¿no podrien formar un bloc prou potent per a posar-nos al nivell d'altres països? ¿No podrien crear unes escoles lliures de traves i de patums? ¿No podrien evitar que els tècnics emigressin o es dediquessin a professions distintes de les llurs?

Tot esperant que un mecenas agrícola ens bas-teixi unes oficines de consulta—els nostres rics són tan esplèndids!—, cal que els pagesos ens avancem i ho fem tots plegats, no fos cas que tot plantent-nos ens féssim vells i pobres.

RAMON NUBIOLA

El control de llet

(Acabament)

mantega. El càlcul dels aliments consumits es realitza en *unitats-midó*, i per cada vaca es determina a fi d'any la *quantitat de llet i de mantega* produïda per cada cent unitats-midó consumides. La producció làctea depenent ultra del valor nutritiu de la ració, del seu contingut en proteïna, en algunes societats de control s'acostuma determinar la quantitat de proteïna consumida per cada 100 unitats-midó.

El punt difícil del control dels aliments consumits és el de la valoració del farratge consumit en la pastura. ¿Com es pot calcular la quantitat de pastura consumida?

Tan sols es pot realitzar un càlcul indirecte, procedint de la següent forma: es considera que una vaca de 500 quilos de pes viu consumeix pel propi manteniment 300 grams de proteïna i de 2'5 a 3 unitats-midó, i que per cada quilo de llet necessita 60 grams de proteïna i 0'2 unitats-midó. De la quantitat de llet produïda en vint-i-quatre hores, una vaca mantinguda en pastura es pot calcular indirectament la quantitat de farratge consumit. Sembla evident que el defecte d'aquest mètode està en atribuir a totes les vaques la mateixa capacitat d'utilització dels aliments, mentre que aquesta capacitat és diversa en tots els individus.

Les societats de control no han arribat encara a emprar un sol tipus formulari i registre, però a aquesta uniformitat s'hi nota certament una tendència. El funcionament de les societats serà millor quan totes elles adoptin un formulari reduït. El professor Hausen recomana tres registres que podrien ésser:

1. *Un llibre d'estable*, el qual contindria les anotacions referents a la muniada, quantitat de llet i de grassa i alimentació.
2. *Registre principal*, en el qual es reservarien dues pàgines per cada vaca, i a més la producció de llet, mantega, quantitat i qualitat dels aliments consumits i llur valor en unitats-midó.
3. *Registre anual*, on s'inscriurien les dades globals de les vaques de totes les societats.

IV. — Els resultats del control lleter

Els resultats del control dels anys precedents a la guerra han estat força notables, tant per l'augment de la producció de llet i de mantega com per la identificació de les vaques capaces de produir un quilo de mantega i de llet amb el menor consum d'aliments. Molts dels progressos realitzats amb el control foren dispensats en el període bel·licós. Després de la guerra els

vaquers alemanys es trobaren enfront de la greu dificultat de no poder disposar de gran quantitat d'aliments concentrats, rics en proteïna, els quals eren importats en gran escala de l'estranger, i aquesta dificultat féu menys tangibles els resultats del control. De totes maneres, aquests resultats demostraren que amb el control s'ha reprès la via ascensional d'abans de la guerra.

Per mor de la brevetat reportarem únicament les dades més rellevants del control. Direm tan sols que si es fa igual a 100 la producció làctea mitjana d'una vaca controlada en el primer any després de la guerra, el promig de la producció làctea d'una vaca controlada en 1922 passà a 135, amb un màxim de 231 per a la vaca d'una societat de control.

Les dades següents es refereixen al resultat del control de sis societats de Saxònia, de cinc anys abans de la guerra, i al de setze societats als tres anys després de la guerra:

Abans de la guerra

Any	Llet	Grassa	Mantega	100 unitats midó	
				Llet quilos	Mantega quilos
1909-10	3075	3'32	102'06	166	5'48
1913-14	3321	3'35	111'07	183	6'10
Augment	+246	+0'03	+9'21	+17	+0'64

Després de la guerra

1919-20	2099	3'16	62'29	142	4'49
1921-22	2663	3'15	84'01	160	5'05

Augment +564 —0'01 +17'72 +18'1 +0'56

Tres societats de Silèsia, que han realitzat el control abans, durant i després de la guerra, han obtingut els següents resultats:

Any	100 unitats midó	
	Llet quilos	Mantega quilos
1913-14	3297 = 100	101'45 = 100
1918-19	2293 = 70	70'08 = 68
1921-22	2675 = 81	79'64 = 78

La societat de control de Wiedenbrück, de Vestfàlia, ha assolit els resultats següents:

Any	Llet quilos	Grassa quilos	Mantega quilos
1913	4293 = 100	3'22	138'28 = 100
1917	2650 = 62	2'83	75'00 = 54
1920-21	4013 = 93	3'09	124'04 = 90

Aquestes xifres demostren com durant la guerra, principalment degut a la gran escassetat de menjars concentrats, disminuï la producció làctea, i com l'obra de les societats de control després de la guerra contribuï eficaçment a augmentar la producció unitària.

Els resultats obtinguts fins ara per les socie-

tats de control han estat notables, especialment per l'augment de la quantitat de llet. El contingut en grassa no s'ha pas descuat i en això hi ha encara molt treball a fer. Per a demostrar la importància d'aquest darrer extrem n'hi ha prou amb saber que per a produir un quilo de mantega d'una llet que contingui el 3 per cent de grassa calen 13'4 unitats-midó d'aliment, mentre que el mateix quilo de mantega amb una llet del 5 per cent de grassa, no s'han de menester més que 9'6 unitats del mateix aliment.

V.—*Importància del toro en la transmissió de l'aptitud lletera i manteguera.*

El caràcter «contingut de grassa» de la llet és hereditari, com així mateix el caràcter «quantitat de llet» i ambdós poden transmetre's el mateix pel toro que per la vaca. La importància del toro en aquest cas és molt notable pel gran nombre de fills que cada un pot engendrar. Un exemple del toro en l'herència del caràcter «contingut de grassa» de la llet és el que segueix, segons Fedtke, el qual es refereix als fills de quatre toros:

Fills de Beelzebub:	3'68 - 4'07	% de grassa
— de Ciceró:	3'89 - 4'74	»
— de Nasaweis:	3'18 - 3'68	»
— de Filius:	3'14 - 3'80	»

L'augment quantitatiu de la mantega s'ha de realitzar necessàriament tenint en compte així mateix el paper de la vaca.

És molt generalitzat el concepte que la quantitat de grassa de la llet és correlativa a la poca producció d'aquest líquid. El professor Hausen no ho creu pas així, i a propòsit ha confeccionat el següent gràfic amb dades procedents de nombroses societats de control:

Societat de control	La millor vaca de la societat			La pitjor vaca de la societat		
	Quilos de llet	% de grassa	Quilos mantega	Quilos de llet	% de grassa	Quilos mantega
1	7165	3'23	231'13	2519	3'33	83'81
2	5266	3'60	202'67	1984	3'54	70'33
3	7746	3'43	265'66	2800	2'86	80'01
4	6216	3'44	214'04	2951	2'97	87'50
5	7390	3'35	247'39	2878	2'97	85'45
6	6238	3'28	207'52	2595	2'80	72'54
7	6058	3'98	241'16	2935	3'35	98'18
8	7040	3'22	226'97	2357	2'97	70'03
9	5584	3'82	213'57	2142	3'29	70'55
10	5966	3'25	194'03	3065	2'90	88'77

Aquestes xifres demostren que les millors vaques no tan sols han donat la major quantitat de llet, sinó també el més gros percentatge de mantega.

En el grup de les deu vaques millors cap d'elles no produeix menys del 3 per 100 de man-

tega i alguna amb més del 3'5, mentre que el promig de mantega de totes les vaques és tan sols de 3'18 per 100.

D'aquestes dades es pot concloure que la quantitat de grassa de la llet no està pas en relació amb la poca secreció de la mateixa, sinó que es pot augmentar conjuntament el percentatge de grassa i els quilos de llet.

VI. — *La valoració de la vaca de llet.*

En els concursos que es celebren a Alemanya es va popularitzant el principi de judicar els bovins de llet, ultra per la forma i genealogia dels animals, per la producció documentada amb certificats de la societat de control.

Aquest sistema, inaugurat abans de la guerra, s'ha intensificat després de la mateixa, especialment en la Frisia Oriental, Oldenburg, Saxònia, Branderbur i Prússia Oriental. Les so-

cietats agrícoles alemanyes han establert normes de judici per a l'atorgament de premis. Aquestes normes van dirigides principalment a tenir compte de la producció absoluta de llet i mantega.

El referit sistema consisteix a prendre com a base una producció làctea de 2.000 quilos de llet amb el 3 per 100 de mantega i prendre com unitat de puntuació 200 quilos de llet i 1 per 100 de grassa. Així, per exemple, una vaca que hagués produït 3.400 quilos de llet amb el 3'4 per 100 de mantega rebrà 7 punts pels 1.400 quilos produïts ($2.000 + 1.400$) o sigui ($1.400 : 200 = 7$), i 4 punts per 0'4 per 100 de la mantega, quantitat depassant el 3 per 100, o sigui en conjunt 11 punts.

És natural que a més d'aquestes dades es tinguin en compte, com es tenen, la constitució sana i robusta, requisit aquest essencial per a ésser admès al concurs.

PROF. R. GIULIANI

L'avellaner

En defensa d'una riquesa catalana

SEGONS una estadística oficial, en 1926 les plantacions regulars d'avellanes de les terres tarragonines agafaven una extensió de 5.450 hectàrees. Hi havia, a més, uns 54.400 arbres esparsos. Cap ençà, havent anat el negoci per a l'agricultor de cara al dia, el conreu ha experimentat un increment.

Indubtablement, representen una font inextinguible de riquesa per a les comarques del Camp i part del Priorat i Conca del Gaià. La collita de l'any 1926 fou valorada en una quantitat que ratlla els dinou milions de pessetes. L'anterior ho havia estat en uns vint-i-dos i mig. Manca l'estadística per a precisar la producció de 1929. En alguna contrada no passà de regular; en canvi, al Camp resultà esplèndida, i sobretot ben pagada. S'obrí el mercat pels volts de vuitanta pessetes el sac de 58'40 quilos, i els preus, sempre ascendents, s'acostaren a cent cinquanta. La collita que tot just acaba d'ésser ensacada, ha estat migradíssima: gairebé no arriba a la quarta part d'una anyada normal. Del record dels pagesos no s'havia presenciat mai semblant curtària. Per ara, l'escassetat no ha ocasionat la reacció dels preus, els quals no han

traspassat el centenar, punt considerat com a bo. Més avall, és incomplet; més amunt, tira a excellent.

La ciutat de Reus, ultra la seva situació en mig d'una contrada essencialment productora, reuneix la condició d'ésser el principal i gairebé l'únic mercat d'avellana de la Península. Segons estadístiques, des de 1913, la quantitat mínima d'aquest fruit exportat per Reus pel port de Barcelona, la duana de Port-Bou i, sobretot, pel port de Tarragona, representa el 88'6 per cent de l'exportació peninsular. Algun any, els comerciants reusencs han assolit un percentatge de 96'3.

Els mercats competidors del tarragoní són Armènia i Sicília, a l'estranger, i Astúries i Girona a la Península, en una escala considerablement menor. La collita asturiana habitualment fa cap a una importantíssima casa armadora anglesa. Una part ínfima és exportada als Estats Units, i altre tant, tramesa a Reus. Aquest mercat català absorbeix també la producció de les 640 hectàrees existents en la zona que té Santa Coloma de Farnés per centre.

L'avellana turca compta amb centres expor-

tadors a Trebizonda i Querezunde. La collita, anys amb altres, excedeix en un cinquanta per cent a la d'ací. Una de les característiques que li donen avantatge positiu és la precocitat, derivada del clima. La conseqüència immediata, en anyades de bona producció, es deixa sentir en els preus del nostre mercat, supeditat, per raó de la tardania, a la marxa del negoci turc.

A Itàlia, aquest conreu té una importància similar al nostre. L'exportació en gra, en canvi, és moltíssim menys considerable, i, per tant, la competició no resulta tan perceptible.

Pel que fa a qualitat, l'avellana tarragonina guanya totes les concurrents. Potser la que se li apropa més és la siciliana, i encara segons els anys. La turca, ultra tenir una conservació molt més limitada, no és tan saborosa, ni tan fina, com la del Camp. Prou que ho delata la seva còtització més baixa. La que ens arriba dels boscos d'Astúries i Santander resulta agresta, de mal veure, i de més a més, mancada de sabor i grassa. També és inferior la de Girona.

En resum, el fruit tarragoní és quelcom especial, «quelcom—ho acaba d'afirmar la Cambra Provincial Agrícola—clàssicament nostre».

Doncs, precisament, aquesta qualitat que reporta bons preus, fa sorgir, també, mig subrepticament, l'enemic en forma de comerciant desaprensiu. El guany il·lícit, ací, resulta dissortadament un mal real. És cercat, per una minoria, mitjançant combinacions de procedències. El seu secret escandalós consisteix a adquirir mercaderia al preu que val segons classe, barrejar-la amb la de més estima i exportar el conjunt com a producte selecte, és a dir, com a fruit peculiar del Camp.

L'entitat susdita ha denunciat públicament que en data pròxima arribarà al port de Tarragona un vaixell amb sacs d'avellana turca. ¿Quina serà la seva destinació? Indubtablement, la que havem exposat.

Aquest comerç abusiu, de mala fe, ha originat ja innumbrables reclamacions, i àdhuc re-

torns. Si no se li posa l'aturador adequat, a la llarga reportarà l'efecte desastrós del descrèdit als negociants, i un dany incalculable a l'element productor, avui ja escamat i ple d'inquietuds justificades.

En un escrit del dia 25 del mes que som, dirigit al ministre d'Economia, la Cambra Provincial Agrícola comentava sobre l'estat de gravetat de la qüestió. I per tal d'evitar, quan s'hi és a temps, l'esdevingut amb els vins del Priorat i els olis de Tortosa i altres comarques, demanava a la Superioritat:

«Que el comerciant d'avellana de la província de Tarragona, al qual se li provi que ha adquirit mercaderia de distinta procedència, li sigui vedat, durant tot l'any agrícola, d'exportar avellana si no posa en tots els sacs, caixons o la mena d'estiba utilitzada, en indret visible i lletres grosses, la paraula «mesclada». Això, sota la pena d'una sanció que la prudència aconselli, i encara que la merdaceria penyorada fos realment del Camp de Tarragona.»

I «que els Sindicats Agrícoles i la Cambra Provincial, dotats de les facultats necessàries, vigilin l'observança de la sol·licitada disposició anterior».

Ja sabem que els comerciants que es trobarien eixalats, els semblaria que se'ls fa víctimes d'obligacions feixugues i de manaments draconians. Damunt dels seus negocis il·lícits hi ha la defensa d'una riquesa principal del Camp, i de retruc, la dels interessos de la majoria d'exportadors.

La iniciativa de la Cambra Provincial Agrícola hauria d'ésser reforçada o secundada per tots els Sindicats afectats i pel d'Exportadors de fruita seca. La coincidència dels reclamants donaria la sensació, als ulls del Govern, d'existir un problema real i inajornable. Indirectament, també prestarà ajut la predisposició dels dirigents a afavorir l'exportació.

F. A. B.

YOGHOURAT CONDAL

Li assegurarà l'èxit en la cria del ramat boví.

SOL·LICITI DETALLS I ANALISIS A

Passeig de Maragall, num. 16

-

Telèfon num. 79254

-

BARCELONA

UNA MICA DE TOT

LES HERBES DELS CAMPS DE CEREALS

Sembla que els millors resultats per a treure les herbes dels camps de blat, sègol, etc., consisteix a aplicar una barreja de dues parts de cianamida, una part de silvinita i una part de fosfat.

L'efecte es produeix al cap de cinc o sis dies, i no és complet si no s'escampa, si la pols no és ben fina i es reparteix mentre les plantes estan en plena rosada. La dosi és de 800 a 1.000 quilos per hectàrea, i es pot arribar fins a 1.200 si es vol destruir herbes tan costoses com niefles i cardots.

L'adob escampat dona una gran rigidesa a les tiges de blat, la qual cosa impedeix que el blat es bolqui.

CERCOSPORIOSI DE LA BLEDA-RAVE O REMOLATXA

Les experiències de l'Estació de Rovigo (Itàlia) en el tractament contra la cercosporiosi, han mostrat els bons resultats del sulfat de coure i dels pólvors cúprics a base de carbonat o d'òxid.

A partir del 15 de juny, època en què encara la malaltia s'ha de manifestar, cada vuit o deu dies es practica el tractament amb polvoritzadors a coll d'un home.

Un treballador pot tractar de dues a tres hectàrees per dia. El tractament ve a costar aproximadament el 8 per 100 del total de les despeses del conreu.

Els camps tractats contra la cercosporiosi poden rendir de cinc a sis mil quilos de remolatxa de més per hectàrea que els camps no tractats, i això amb arrels més riques de sucre.

A Itàlia, per regla general, són les fàbriques de sucre les que prenen la iniciativa del tractament, el qual és imitat per alguns particulars.

LA SALUT DELS ARBRES FRUITERS

Mr. Paillot, director de l'Estació entomològica de Sant Genis (Provença), observà dues plantacions d'arbres fruiters tractats durant l'hivern per una emulsió d'oli mineral o més concretament per oli antracènic amb brou bordelès.

Una d'aquestes plantacions era de perers, i cada hivern, durant cinc anys, foren tractats amb una emulsió d'oli antracènic i brou bordelès caseïnitxada a la dosi de 10 litres d'oli per 90 litres de brou bordelès al 2 per cent de sulfat de coure i 3 per 100 de calç. El vigor dels arbres tractats és superior al dels arbres que no han sofert cap tractament; l'escorça és, per regla general, llisa i no presenta les lesions greus degudes a l'acció de les cotxenilles o dels fungus paràsits. Les despeses ocasionades pel tractament hivernal són llargament recompensades pels beneficis a la collita.

El segon cas és el d'una plantació de presseguers. La polvorització es realitzà al principi del mes de febrer, és a dir, una mica abans de la vegetació, sense produir perjudicis als ulls o poncells de la flor. Aquest tractament preservà els presseguers del poll gris i del poll negre, com també de la cloque i del coryneum, malalties que foren generals l'any passat.

L'HERBA TENDRA

A l'estiu el bestiar de les valls pirenenques i el bestiar de llana de les terres baixes va a passar-lo a muntanya.

A vegades l'herba de pastura és tan curta que arrancada amb els dits i en cinc o sis hores potser, no se'n podria omplir la gorra. Doncs, bé: els animals que hi pasturen els veieu al cap de pocs dies grassos i llunts.

L'explicació d'aquest fet és senzill. El bestiar no menja pas una gran quantitat d'herba, però aquesta té unes propietats tan nutritives que l'acosten molt a la de les granes.

L'herba tendra posseeix un tant per cent molt elevat d'albúmina, molt poca cel·lulosa i una gran proporció de calç i àcid fosfòric. La digestibilitat és molt grossa, de manera que el residu no digerible i no assimilable és insignificant.

Pels ramaders que voldrien una creixença ràpida dels seus animals joves i que els han d'alimentar amb farratges verds o fencs, els aconsellàrem que dallessin molt abans de la florida. Llavors la planta posseeix la màxima riquesa nutritiva, però la quantitat de farratge que es plega és inferior a la que s'obté segant en plena florida.

FEMS ESPECIALS PER AL CONREU DE BOLETS

El conreu de bolets exigeix fems de cavall. Però aquest animal substituint-se cada dia més en les ciutats pel motor inanimat, i la majoria dels conreus de bolets realitzant-se en les ciutats o als seus voltants, els boletaires troben moltes dificultats a proveir-se de fems de cavall.

La fórmula que donem més avall podria reemplaçar els fems de cavall i obtenir resultats gairebé idèntics.

S'agafen 100 quilos de palla, que es ruixen amb aigua en la qual s'ha dissolt 1'5 quilo de llevadura de cervesa i 500 grams de sulfat d'amoniac. Al cap de tres dies es gira la palla i es ruixa de nou. Al cap de set dies la palla, que haurà estat sempre ben pitjada, es treurà del clot o safareig on s'haurà posat i a l'endemà constituirà una massa calenta que pot arribar a 40 graus.

Llavors aquesta massa s'empolva de superfosfat de calç a la dosi de 5 per 100.

Els bolets cultivats amb aquests fems no desmereixen dels obtinguts amb fems de cavall.

EL VI I L'AIGUA MINERAL

En els restaurants de primera classe, pels que estem acostumats a beure vi, sorpren de veure que a quasi totes les taules no hi ha més que aigua mineral, i els pocs que beuen alcohol en lloc de vi consumeixen cervesa.

El vi té una composició química complexa, i una de les propietats que més ressalten és la de contenir grans quantitats de substàncies minerals.

Avui dia es dona molta importància a les matèries minerals. Tant és així, que en l'alimentació es conceptua, principalment, per als joves, persones i bèsties, que la creixença normal és deguda a la riquesa de substàncies minerals que entren en la ració. Aquestes substàncies, pel po-

der radioactiu que posseeixen, per entrar a formar part dels teixits de l'organisme i per influir en l'assimilació dels principis nutritius, es consideren indispensables en qualsevol règim alimentici.

La riquesa mineralògica del vi depèn del terreny on radica la vinya i de la naturalesa de la mateixa. A causa d'aquesta riquesa el vi pot ésser comparat a moltes aigües minerals i en cert aspecte millor que aquestes aigües, puix la matèria mineral forma part d'un compost orgànic, cosa que no succeeix amb les aigües.

PER A EVITAR LA DEGENERACIO DE LES PATATES

Moltes vegades les patates sofreixen una degeneració, la qual és deguda quasi sempre a què la llavor no rep una alimentació apropiada.

El Sindicat de Flandres de productors de patates recomana procedir de la següent manera:

Un adob equilibrat a base de fems amb nitrat, una mica menys que de costum, i pel contrari, més àcid fosfòric i més potassa, és la cosa principal per a remeiar la degeneració. A més la terra ha de contenir força quantitat de calç.

L'àcid fosfòric i la potassa permeten obtenir plantes més vigoroses i més resistents a les malalties.

Una adobada racional ha d'estar composta de:

200	»	nitrat de sosa o calç.
30.000	quilos de fems.	
600	»	escòries.
400	»	superfosfat.
550	»	potassa.
400	»	sulfat d'amoniac.

Els fems poden substituir-se per l'enterrament de llegums verds o per turtons.

Els adobs potàssics i les escòries s'han d'escampar abans de llaurar.



**CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT**

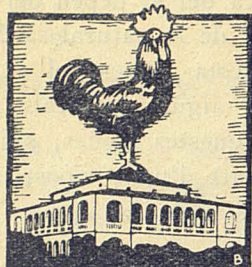
MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 17642
FONTANELLA, 16 - TEL. 12211

BARCELONA

Granja Avícola Cordellas



SARDANYOLA (Barcelona) - TELEFON 9

DIRECTOR I PROPIETARI:

A. M. ALFONSO, Enginyer Agrícola E. S. A. B.

NOTA DE PREUS PER A LA TEMPORADA 1930-1931

ÚNICA RAÇA
Prat, rossa

CLASSE:

Seleccionada	Extraseleccionada
(160 ous)	(190 ous)

Pollets d'1 dia

Novembre, desem., 1-15 gener - el cap,	Ptes. 1,75	2,25
15-30 gener, febrer, març, 1-15 abril, »	1,50	2,—
15-30 abril, maig »	1,25	1,60
Descomptes: Comandes de més de 199 pollets		2 %
» » » » 499 »		5 %
» » » » 999 »		10 %

Pollets

d'1 1/2 mes d'edad i 300 grams de pes,	Ptes. 4,50	5,85
de 2 mesos » i 450 » » » »	4,70	6,11
de 2 1/2 » » i 675 » » » »	5,49	7,13
de 3 » » i 900 » » » »	7,12	9,25

Incubació

S'incuben ous per compte dels clients al preu de 0,30 Ptes. per ou i per un mínim de 140 ous que és la cabuda total d'un calaix independent de la incubadora.

Incubadores

Mammouths Americanes Candee. Tipus mínim, 600 ous. Tipus màxim, 10 000 ous amb un sol foc. Crema antracita. Nota de preus a part.

Criadores

De carbó antracita, marca «Pacífic». Senzilla de maneig, segura i econòmica de compra i consum. Cabuda veritat 500 pollets; preu, 175 Ptes. Aquestes criadores són les que s'utilitzen actualment en aquesta granja.

Pinso Cordellas

N.º 1 per a pollets dels 3 dies a les 6 setmanes amb un 2 % d'oli de fetge de bacallà.	Ptes. 55 els 100 grams
N.º 2 per a pollets dels 3 dies a les 6 setmanes sense oli de fetge de bacallà	Ptes. 50 els 100 grams
N.º 3 per a aviram de les 7 a les 20 setmanes	Ptes. 50 els 100 grams
N.º 4 per a ponedores	Ptas. 50 els 100 grams

NOTICIARI

EN DEFENSA DE LES BONIFICACIONS QUE HAN ESTAT TRETES A LES CAMIONETES AGRÍCOLES

Com sigui que el 22 de juliol es va dictar un R. D. ordenant que les camionetes agrícoles que disposaven d'una bonificació determinada en atenció a què solament transporten els productes propis siguin equiparades a les camionetes industrials, i això els representarà haver de pagar 36 pessetes per cavall i any, o sigui, que de poc més de 100 pessetes que paguen ara, hauran de passar a pagar de 600 a 700 pessetes, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha redactat una instància al Ministre d'Hisenda, en la qual se li exposen els perjudicis que amb el dit R. D. es causen als agricultors. Aquesta instància ha estat ja signada pels presidents d'una vintena de Sindicats Agrícoles de termes afectats per aquest R. D., amb motiu d'haver-hi camionetes que han substituït l'antic carro de pagès.

Segurament hi ha altres termes, principalment al pla de Llobregat, que també estan afectats per aquest problema. L'Institut fa públic que té a la disposició dels Sindicats que vulguin signar, aquesta adhesió a la instància que s'eleva al Ministre d'Hisenda, i els prega que en el cas que s'hi vulguin adherir ho facin per tot el dimarts vinent, dia 14. A l'estatge de l'Institut (Portaferriça, 21) hi haurà el document a la disposició dels interessats, i els presidents o persones autoritzades podran signar-lo i posar-hi el segell del Sindicat respectiu.

CONCURS DE BESTIAR

La Cambra Agrícola de les terres gironines ha acordat celebrar enguany quatre concursos avícoles i dos de bestiar boví, amb animals de raça catalana i del país i de les classes lleteres suïssa i holandesa.

Aquests concursos tindran lloc els dies següents: 13 d'octubre a Santa Coloma de Farnés, avícola, a la plaça del Mercat; dia 20 a Torruella de Montgrí, avícola, al local de les escoles oficials graduades; dia 12 de novembre a Girona, avícola, a l'Avinguda del 20 de juny, i dia 31 de desembre a Figueres, avícola, a la Rambla; 16 d'octubre a Puigcerdà, boví, a la plaça del 10 d'Abril, i dia 17 de novembre a Olot, boví, a la plaça de Clarà.

Als concursos avícoles seran atorgats premis per valor de 700 pessetes, i als de bestiar boví, de 3.000 pessetes.

EL BARÓ D'ESPONELLÀ A ROMA

Ha sortit cap a Roma, per tal de prendre part en la X Assemblea de l'Institut Internacional d'Agricultura, el president de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, senyor Baró d'Esponellà, el qual forma part de la delegació oficial que el Govern trameta a la dita Assemblea.

ELS SINDICATS I PAGESOS DE CATALUNYA

El dia 9 del corrent se celebrà a Montblanc una reunió dels representants provincials de la «Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya», presidida pel senyor Albert Talavera.

A més d'assumptes d'organització i admissió d'entitats

en concepte de socis, s'aprovà confiar al president senyor Talavera una ponència sobre el tema «Organització comercial del proveïment d'Adobs a Catalunya amb independència del Trust»; una altra sobre «Procediments per a enrobustir la personalitat econòmica dels Sindicats Agrícoles», al senyor Miró i Esplugues, i una altra sobre «Implantació a Catalunya de noves fàbriques de superfosfat», a càrrec del senyor Ramon Piferrer. S'acordà també convocar a Barcelona el 28 de desembre vinent la primera reunió general de Sindicats i Pagesos de Catalunya per deliberar i aprovar les esmentades ponències i portar-les a la pràctica.

CONFEDERACIÓ HIDROLÒGICA DEL PIRINEU ORIENTAL

El marquès de Camps, delegat regi, acompanyat dels enginyers senyors Moreu i Corral, es traslladà a visitar el Pantà de Riudecanyes. Al seu pas per Reus, s'ajuntaren els expedicionaris els senyors Aiguader i Caballer, secretari i interventor, respectivament, de la Junta d'Obres.

Arribats al Pantà, l'enginyer senyor Antoni del Corral, explicà detalladament els antecedents del Pantà, forma en què es realitza l'explotació, que es pot citar com a model pel seu brillant èxit, i estat dels estudis del projecte de portada d'aigües sobrants del riu Ciurana, per a augmentar la dotació del Pantà, solució que reclamen les necessitats del país.

De retorn a Reus, esperaven els expedicionaris, a les oficines del Pantà, les Juntes d'Obres i Sindicats de Regants, amb llurs presidents, els quals exposaren davant del delegat regi, els esforços que han hagut de realitzar per a l'execució de l'obra i millor aprofitament del caudal del Pantà. També indicaren la necessitat de la prompta construcció del canal, per a l'aportació de les aigües del Ciurana, amb la qual cosa s'arribaria a la solució definitiva del problema.

El delegat regi, molt complagut de l'ambient de la reunió i dels excel·lents resultats de l'explotació del Pantà, va prometre tot el seu ajut perquè les aspiracions dels reunits fossin una realitat, i després de canviar unes breus frases de sincer afecte, els expedicionaris retornaren cap a Barcelona.

SESSIÓ DE LA CONFEDERACIÓ HIDROGRÀFICA DEL PIRINEU ORIENTAL

Ha celebrat sessió la Junta de Govern de la Confederació, presidida pel delegat regi senyor Marquès de Camps.

Aprovada l'acta anterior, el marquès de Camps, davant la catàstrofe causada per l'avinguda del Francolí i la pèrdua de vides i riqueses, entengué com a deure moral proposar a la Junta de govern, contribuir amb 5.000 pessetes a la subscripció pro-damnificats, i s'aprovà per aclamació.

Per la Direcció Tècnica s'imposa als reunits de l'estat dels treballs, marxa d'estudis, obres i expropiacions, aplicacions, servei foronòmic i autoritzacions de despeses.

Per aquest últim concepte s'autoritzen les obres de diverses estacions d'aforament i també l'adquisició d'una màquina electrogràfica per a treure còpies, per creure que en un any ha de quedar amortitzada.

Dóna compte que l'Institut Geogràfic ha tramès les minuts de les fulles de Solsona i Calaf i que està tirant el pla general que s'acabarà a finals de novembre, i de les impressions optimistes recollides als centres oficials en el seu últim viatge.

L'advocat assessor, senyor Riba, dona explicacions dels informes que s'han d'emetre i de les sessions de la Comissions d'Actes, Legislativa d'Arbitratge i Ponència, amb lectura de les bases per a modificació del Reglament, que seran sotmeses a la pròxima Assemblea.

S'acorda que les sessions comencin el dia 24 del corrent, i el dia 29 per a la Junta de govern. El president manifesta el propòsit de traslladar-se a Madrid per a conferenciar amb la superioritat, i fineix la sessió.

EL PANTÀ DE CABRIANES

El delegat regi de la Confederació Sindical Hidrogràfica del Pirineu Oriental fou a conèixer la ubicació del futur Pantà de Cabrianes, acompanyat del director tècnic de la dita Confederació, senyor Granda, i de l'enginyer que redacta el projecte, senyor Brull, com a encarregat de la zona «Llobregat i els seus afluents». Inspeccionà el pas dels treballs exploratoris de sondeigs que s'han començat ara de poc a les proximitats del lloc on ha d'aixecar-se la presa d'aigües, sota la confluència de la riera Gabarresa i una mica més amunt del pont de Cabrianes.

Presenciaren la tasca de les dues sondes instal·lades, una en ple llit, que porta perforats més de deu metres en roca, i una altra muntada sobre el marge esquerre, accionada per motor d'explosió, el foradat del qual ha d'assolir 50 metres de profunditat, així com els altres prescrits per la Comissió geològica.

Contornejant el projectat embalsament per a 46'8 milions de metres cúbics per la carretera d'Artès i després pel poblat de Cabrianes fins a Sallent, que ha de quedar al peu de la cua del remans, es donà compte de la seva importància sota el múltiple aspecte de regulador del Llobregat — a cabdal aproximat de 7.000 litres per segon —, atanyent molt les seves gran riuades i amb enorme millora de les concessions industrials d'aigües a sota, salvar la penúria d'aigua estival per a l'extensa superfície regable del Canal de la Dreta.

CONSTITUCIÓ DE LA JUNTA SOCIAL DEL PANTÀ DE CRESPIÀ

En el despatx de la Delegació Règia, tingué lloc la constitució de la Junta Social del Pantà de Crespià.

Assistiren, sota la presidència del delegat regi, marquès de Camps, el director tècnic senyor González-Granda, l'assessor jurídic senyor Jaume de Riba, l'interventor de l'Hisenda, senyor Lluís Sàns i Fernández de la Lopa, senyor Salvador Bonet, síndic del Fluvià; els representants dels usuaris, senyors Ignasi Grau Caselles, Miquel Ordis Pagès i Josep de Pont Adroher, i el secretari de la Delegació règia senyor Montserrat i Llopis. El senyor Ferran Galter excusà la seva assistència.

El president, senyor marquès de Camps, exposà als reunits la finalitat de la Junta i la necessitat que ajuntant els esforços es pot anar avançant fins a la consecució de l'obra.

El senyor González-Granda, director tècnic, exposà detalladament l'estudi i el propòsit d'anar el més ràpidament

possible a l'estudi dels traçats dels canals per a fer possible i facilitar les aportacions.

A invitació de la presidència, el secretari donà compte de la part de la sessió de la Junta de Govern que fa referència al nomenament dels reunits i seguidament llegí les disposicions reglamentàries que regulen les funcions de les Juntes socials i llurs atribucions.

Després d'un canvi d'impressions dels reunits, es procedí al nomenament del vice-president en la persona del senyor Josep Ferran Galter, secretari el senyor Miquel Ordis Pagès. L'interventor d'Hisenda designà per a representar-lo en la dita Junta el senyor Ignasi Grau Caselles. Formaran part també d'aquesta Junta l'enginyer de l'obra, senyor Marian González Sales, i l'enginyer senyor Miquel Cuesta, en representació del Comitè d'aplicacions.

Després d'interessats comentaris respecte a la tasca realitzada i a realitzar, el senyor marquès de Camps exhortà la nova Junta social a què treballés serenament i amb voluntat per l'obra del Pantà de Crespià, que amb el temps pot significar i traduir-se en un gran benestar per a l'Empordà, i es donà per acabat l'acte.

EL PROBLEMA DEL VI

Del senyor Enric Ràfols hem rebut la còpia de la següent lletra adreçada al senyor Maynés. Diu:

Il·ltre: Sr. N'Enric Maynés.

Distingit amic:

Referint-me a la carta dirigida per vostè al senyor director de «La Veu de Catalunya», he de manifestar-li, del començament, la meua sorpresa davant dos fets quelcom insòlits: primer, el que vostè s'adreça al director d'un diari parlant-li d'una carta per mi dirigida a l'alcalde de Barcelona, i fent-ho amb tanta pressa, que s'avençà al mateix comte de Güell; i segon, que aquesta carta hagi sortit en un diari que no publicà la meua esmentada lletra del 30 de setembre, malgrat d'haver-n'hi jo enviat una còpia, tal com als altres periòdics. Aquests dos fets denoten una mena de procediment que no és pas massa gentil.

Altrament, senyor Maynés, no arribo a entendre les declaracions de vostè, que fins avui ningú no ha pensat d'augmentar l'arbitri sobre el vi quan en la comunicació del pla d'arbitris enviada per l'Ajuntament a les Entitats Econòmiques de Barcelona es proposa el «Recar-go sobre las especies de consumos consistentes en vinos mediante aumentar el tipo actual», no fent-se en absolut cap esment de si són de 18 graus en amunt o no.

O jo no sé de llegir, o he de pensar que, del 30 de setembre ençà, la comissió d'Hisenda ha canviat d'opinió, la qual cosa em plauria extraordinàriament; car això voldria dir que hi ha hagut una repensada i que la meua carta no hauria pas estat inútil.

A vostè, senyor Maynés, no li ha d'estranyar la meua sobtada protesta, inspirada, com vostè diu, en la bona fe. Més en aquest cas, no es tracta de si hom va de bona o de mala fe, sinó que es tracta de realitats.

Vostè, prou diu que els interessos de les comarques vinícoles són i seguiran essent tractats per l'Ajuntament de Barcelona amb la consideració que mereixen. Dir-ho no costa gaire; però que la realitat és ben bé altra, ho prova el que no sols ara, sinó des de molt temps abans del Directori, l'Ajuntament de Barcelona ha rebutjat sistemàticament tot el que tendia a la desgravació dels vins. Recordi, senyor Maynés, la negativa absoluta que vostè també, tinent d'alcalde de Barcelona, em donà, al mes de gener de 1923, quan, presidint una comissió d'al-

caldes del Penedès, vaig demanar-li la rebaixa de la tarifa de consums sobre el vi. Jo comprenc molt bé els seus mals de cap, davant el dèficit del pressupost municipal de Barcelona. Enfeinat cercant nous ingressos, em faig càrrec que quan va pensar a gravar els vins, vostè no es figurava pas l'enrenou que això mouria en les comarques vinícoles, especialment al Penedès, on no solament es cull vi, sinó també oli, el qual, segons aquella comunicació ja esmentada, vol vostè també gravar. I no parlem de l'alarma que hi ha hagut al Priorat, on correntment es fan vins de 18 graus, ni del gran descontent que hi ha entre moltíssims colliters, els quals per tal de millorar els seus vins, els augmenten de graduació.

Per aquest motiu, doncs, no ha d'estranyar-se de les protestes que es fan arreu, i que l'Ajuntament de Vilafranca hagi acordat interessar dels Ajuntament de les poblacions vinícoles de Catalunya la conveniència de dirigir-se a l'alcalde de Barcelona, sollicitant no ja la desaparició de l'arbitri municipal sobre el vi, en el qual acord no veig pas que s'hi traspuin finalitats electorals.

Es molt important, senyor Maynés, la nivellació del pressupost municipal de Barcelona; però vostè comprendrà que els interessos de la pagesia catalana són molt sagrats i que jo estic obligat a defensar-los amb totes les meves forces.

Molt afectuosament resta al seu manar,

ENRIC RAFOLS

Ex-diputat a Corts per Vilafranca del Penedès.

DEPARTAMENT DE TECNICA I PRACTIQUES AGRICOLES

Repartiment de llavor de pi

Tenint el Servei de Selvicultura darrerament creat per la Diputació una quantitat de llavor de pi pinyoner, halpensis i insignis sobrant de la que ha repartit entre diversos propietaris de boscos que la tenien sollicitada, es fa aïnent a aquelles persones que a les quals interressi una determinada quantitat d'aquella llavor per repoblar els seus boscos, que es dirigeixin al Servei de Selvicultura de la Diputació, Urgell, 187, on els serà facilitada.

LES PATATES DE VIC

En cada mercat augmenta el preu d'aquest preciós tubèrcul, important font de riquesa de la nostra comarca. Duen que es contracten a 23 i a més pessetes els 100 quilos. Es curiosa una estadística sobre la seva producció a la comarca que fa la «Revista de la Càmera Agrícola». Segons ella, enguany s'han produït trenta cinc milions de quilos, equivalents a 3.500 vagon.

ELS CONCURSOS DE LA CAMBRA AGRICOLA PROVINCIAL DE GIRONA

Bases per al Concurs Avícola

Desitjosa la Cambra Agrícola provincial de Girona de continuar la tasca començada, ha acordat celebrar Concursos Avícoles, limitats únicament a les gallines, a fi de cooperar, per mitjà d'una selecció progressiva de millora de les dues races del país, blanca i lleonada (grogga).

Per a prendre part en aquests Concursos cal que:

Primer. Els concursants siguin veïns d'algun dels pobles del partit.

Segon. Les aus tinguin de vuit mesos a dos anys i sien aptes per a la reproducció.

Tercer. Es presentin engabiades i per grups d'un gall i dues gallines.

Quart. El grup d'aus per a obtenir premi haurà de reunir la característica de la seva raça o sigui:

Cresta. En el gall, grossa, dreta i de 5 a 7 dents, i en les gallines senzilla i caiguda, tapant-li més o menys un ull.

Orelles. Petites i de color blanc-cremà.

Barbes. Llargues i vermelles.

Bec i potes. Grocs, i sense pluma les potes.

El jurat eliminarà les aus que no s'ajustin al tipus o raça que es demana.

Els premis s'adjudicaran tots o part solament, a criteri del Jurat.

Avis important

Els concursants acreditaran mitjançant una guia sanitària lliurada per l'inspector pecuari del respectiu poble, que en llurs galliners no hi ha cap malura contagiosa, guia que serà presentada en entrar al Concurs, sense la qual no seran admesos.

Premis

Raça blanca.

Per un grup d'un gall i dues gallines, 75 pessetes; ídem, 60; ídem, 50; ídem, 40; ídem, 30; ídem, 20.

Raça lleonada.

Per un grup d'un gall i dues gallines, 75 pessetes; ídem, 60; ídem, 50; ídem, 40; ídem, 30; ídem, 20.

A més 150 pessetes per als premis extraordinaris que cregui convenient atorgar el Jurat, segons siguin els grups presentats.

Total premis: 700 pessetes.

Bases per als Concursos de reproductors de bestiar boví de les races catalana o del país i de les classes lletera, suïssa o holandesa.

La Cambra Agrícola Provincial, continuant el propòsit de contribuir a la millora de la raça bovina catalana i a la conservació de la raça lletera, crida a Concurs, al qual podran acudir tots els ramaders supeditant-se a les següents condicions:

Primera. Els reproductors deuran portar més de tres mesos d'estada en algún poble de la comarca.

Segona. S'admetran braus d'un mínim de setze mesos a dos anys i de més de dos anys, considerant-se aquestes edats, segons el rassament de les dents mitjanes caduques, en la primera categoria o la presència de les pales permanents en la segona.

Tercera. Les vaques tindran almenys dos anys complerts i menys de vuit.

Quarta. Els braus es presentaran anellats.

Quinta. Els concursants presentaran per cada un dels caps de llur pertinença la corresponent guia d'origen i sanitat estesa per l'Inspector Municipal d'Higiene i Sanitat pecuàries en la localitat de llur procedència.

Les principals característiques de les races que es desitgen són les següents:

Raça catalana

Cap de perfil, front estret i pla, les banyes de secció rodona implantades lateralment i tirades cap amunt i endarrera; el cap ben poc preminent dividit per una depressió central; capa rogenca i gris en els variats matissos; de color negre la punta de les banyes, el morro, la vulva i els testicles, l'acabament de la cua i els ungles.

Raça suïssa

Cap de perfil recte, front ample i amb depressió en mig de les òrbites; les banyes de forma rodona implantades lateralment i tirades cap amunt; la capa gris, un xic més clara en les parts interiors i al llarg de l'espinada; color negre i tacat de negre en la vulva i els testicles, negre en el morro i la punta de les banyes i els ungles.

Raça holandesa

Cap llarg i fi, front deprimit, perfil lleugerament curvat, òrbites i narius sortits, banyes petites i aplanades, de forma ovalada, implantades per davant de la línia del clatell, curvades davant del front en forma de corona, de punta negra i base blanca; capa blanca i negre, morro i voltant de les parpelles de color fosc.

La qualificació dels animals es farà mitjançant els tres exàmens següents.

Primer. El Jurat eliminarà aquells que no responguin a les característiques de les races dites i les de tipus mitjà, per qual circumstància no podran ésser merixedors de premi.

Segon. Feta la eliminació es numeraran els altres animals.

Tercer. Els animals que hauran tingut més puntuació seran objecte de nou examen, després del qual es publicarà el veredict.

*Premis**Raça catalana o del país*

Un brau de més de dos anys	500
Un brau de 16 mesos a 2 anys	250
Cinc vaques de 2 anys, a 150 ptes.	750
	1.500

Raça lletera, suïssa i holandesa

Un brau de més de dos anys	500
Un brau de 16 mesos a 2 anys	250
Cinc vaques de més de 2 anys, a 150 ptes.	750
	1.500
Total	3.000

Els premis es donaran tots o no, a criteri del Jurat.

Finit el Concurs es marcaran els braus premiats, rebent llurs propietaris la meitat de l'import del premi. La quantitat restant es farà efectiva mig any després, si conserva el reproductor en son poder.

En cas de venda, mentre realitzin funcions reproductores en el partit, serà transferit el rest del premi al nou propietari, qui darà coneixement de la compra a la Cambra Agrícola. L'incompliment d'aquestes obligacions suposa la renúncia a cobrar la resta del premi.

INSTITUT AGRICOLA CATALA DE SANT ISIDRE

L'Assemblea de l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma. — El Comitè Paritari Interlocal de Vaquers. — El Tractat amb França. — La crisi de la garrofa. — Conferències.

Reunida la Junta Directiva de l'Institut Agrícola Ca-

talà de Sant Isidre, fou llegida i aprovada una llarga relació de l'actuació de la Mesa durant la suspensió de les reunions ordinàries, i seguidament el senyor Baró d'Esponellà va donar compte de la seva assistència a l'Assemblea de l'Institut Internacional d'Agricultura, com a membre de la delegació oficial espanyola. Després de manifestar que l'acte inaugural de l'assemblea fou presidit pel rei d'Itàlia i pel cap del Govern, amb assistència de quaranta delegacions d'altres tants Estats, i de vuit ministres d'agricultura, va relatar la tasca de les sessions ordinàries que se celebraren durant diversos dies.

Va donar compte encara, dels nombrosos actes que en obsequi dels delegats estrangers se celebraren en Ambaixades i Corporacions populars; i explicà la visita que féu a la molt potent Federació d'Agricultura, donant una impressió sobre la important renovació agrícola que s'opera a Itàlia.

El Secretari de l'Institut senyor Maspons i Camarasa va assabentar detalladament a la Junta de la situació en què es troba la qüestió plantejada per la intromissió del Comitè Paritari Interlocal de Vaquers en les vaquerries rurals, afer d'una gran importància per a les cases de pagès en les quals, com a complement de l'explotació agrícola, hi ha la del bestiar boví. Havent assistit a una reunió convocada per la Delegació Superior del Treball per a tractar de la delimitació jurisdiccional d'aquell Comitè, no prosperaren les aspiracions de l'Institut i d'altres representacions, encaminades a què el dit Comitè s'abstingui de tota intervenció en les vaquerries pròpiament rurals mitjançant l'aplicació de determinades normes per a distingir-les de les urbanes, havent-se presentat no obstant pel Comitè un projecte que tendeix a concordar parers oposats, el qual projecte ha de sotmetre's a l'aprovació del ministre del Treball.

Mentre no s'hagi dilucidat la competència del Comitè, la Junta de l'Institut va acordar adreçar un escrit al Delegat Superior del Treball damanant la suspensió de tota actuació per part d'una Comissió inspectora de vaquerries, les inspeccions de la qual porten aparellades multes de diversa quantia.

Foren preses en consideració una moció del Sindicat Agrícola de Juneda sobre la producció espanyola de tabac, una altra d'Argèlia amb referència al Tractat de Comerç amb França i una altra de la Cambra Agrícola de Tarragona sobre la necessitat que s'insisteixi en la demanda formulada al Govern que se subministri garrofa als cavalls de l'exèrcit, com a recurs per aixecar els preus ruïnosa d'aquella producció.

El President va manifestar que l'estatge de l'Institut havia estat sol·licitat per la Societat de Química de Catalunya per a donar-hi pròximament dues conferències, una sobre productes antiparasitaris i una altra sobre adobs.

L'EXPOSICIÓ AGRÍCOLA DE LLEIDA

En la data anuncada ingué lloc la inauguració oficial de l'Exposició. La comitiva, integrada per tot el Comitè d'Honor, al cap del qual hi anaven totes les autoritats lleidatanes, llevat de l'excel·lentíssim senyor General Governador, que hi envià un representant, es traslladaren cap als Jardins Municipals.

Entre tant, una sèrie de petards anava anunciant a la ciutat que s'anava a procedir a l'obertura, i la Banda provincial, amb les seves tocades donava una nota d'allegria.

Una immensa gernació presencià la desfilada del Comitè d'Honor.

Així que tan llúida comitiva passà el pont i enfocà els Camps El·lis, una formidable traca advertí a la nombrosa concurrència que hi havia als dits Camps la imminència de l'acte inaugural.

Als Camps El·lis esperaven els Jurats, Comissions Organitzadora, de Festes, de Propaganda, etc., i el Comitè de Direcció.

El senyor Morera s'avançà a saludar el Comitè d'Honor, i seguidament continuaren tots plegats cap al Teatre Municipal.

Arribats que foren a l'entrada del teatre, el senyor Fillis, president de la Comissió organitzadora, pronuncià un discurs i lliurà el Certamen al senyor Domènec Pinell, alcalde de Lleida, el qual acceptà el lliurament en bells paràgrafs.

Acte seguit la comitiva entrà al teatre i resseguí tots els stands. L'aspecte que oferia el teatre era formidable, i gent entesa en aquesta mena d'exposicions i que s'han presentat en concursos internacionals, advertiren la importància de la nostra exposició i la bellesa i abundor de plantes i flors exposades.

Després les autoritats i invitats seguien les altres seccions del Certamen, tenint per a tots els expositors paraules d'afecte.

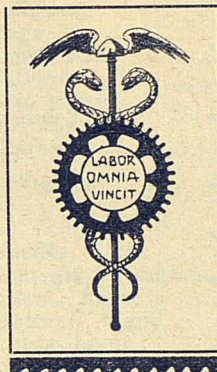
A la tarda, la gentada que desfilà pels Camps El·lis fou imponent, i seguint també el mateix ordre que presideix el Certamen, a dos quarts de cinc, hora anunciada, s'ha procedit, no sense dificultats, a tancar l'exposició.

A les quatre de la tarda, i a honor dels col·legis públics que visitaren l'exposició, s'engegà un escaient castell de

focs japonesos, que foren molt celebrats per la gent menuda.

Al vespre, i a la Plaça de la Llibertat, el Foment de la Sardana donà la primera audició, que es veié també molt concorreguda.

En resum, l'acte inaugural, fet en mig d'un dia clar de tardor i amb un cel blau ple d'encisament, ha esdevingut superior a tota previsió. Lleida s'ha percatat de la importància del Certamen i ha ajudat a través de tots els elements representatius, l'íntima joia que experimenta acollint manifestacions d'aquesta naturalesa.



Comprarà

sempre amb el màxim de comoditat i economia si es serveix dels grans magatzems

JORBA

Manresa i Barcelona

ELS MÉS IMPORTANTS D'ESPANYA



Albercoquer, brancat baix amb fruita, a la tercera vegetació

FRUITERS!!

Totes les produccions agrícoles passen crisis de sobreproducció

No és pas així amb la fruita. FALTA FRUITA AQUI I A TOT EUROPA - ELS PREUS SON MES FERMS CADA ANY i la demanda no afluixa

Qui produeix bé, guanya moltes pessetes. ¿Per què no en produeixen tots de bé?

Es que molts ja comencen plantant mal arbre, mal constituït, mal format, de mala varietat; és a dir, comencen fent un disbarat

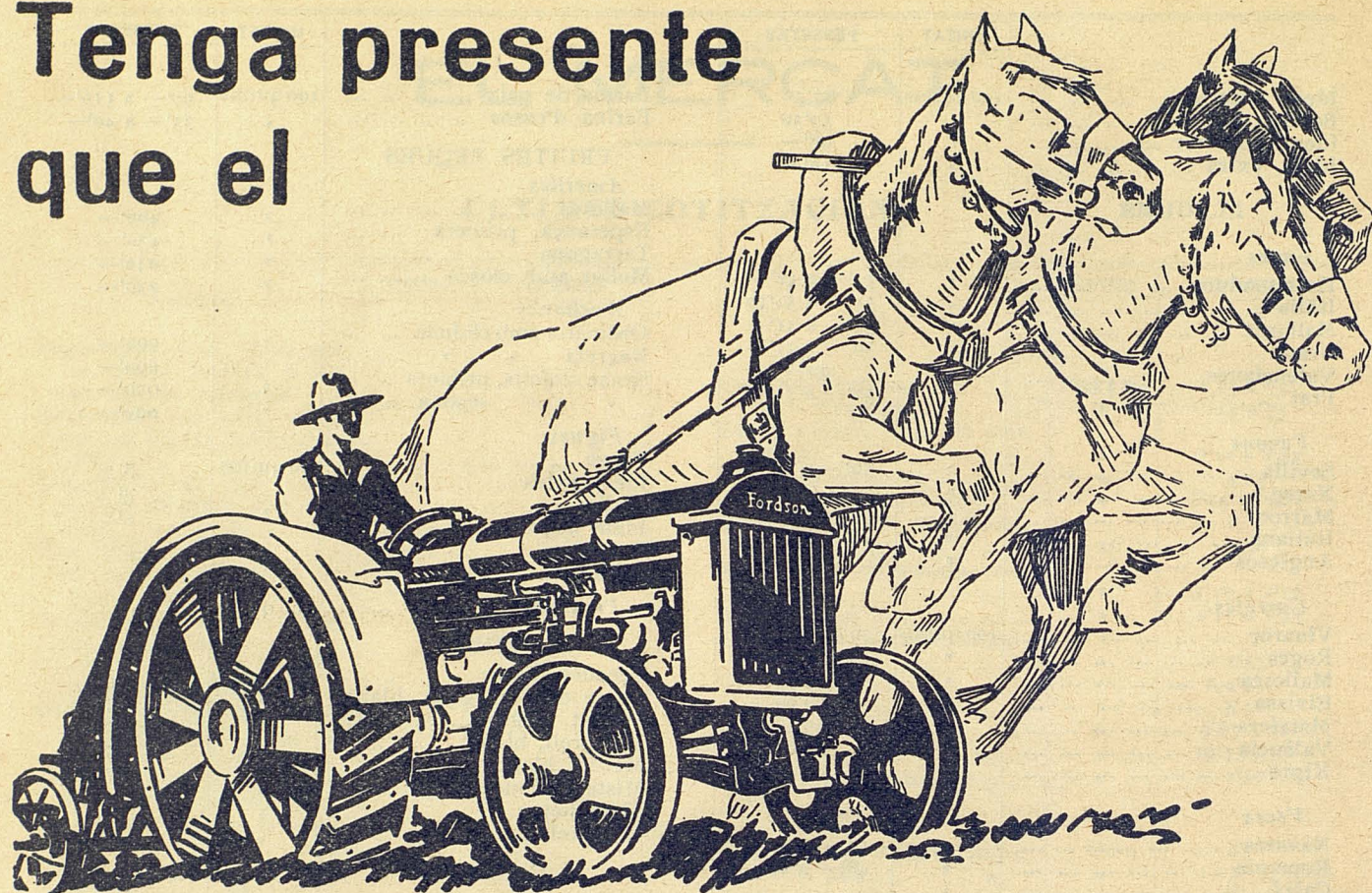
Abans de comprar demaneu preus i catàlegs a

RAMON SALA

VIVERS CLOS BLAU - - BALAGUER

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Idem, selecte	100 quilos	57'50	Farina de peix	100 quilos	90'— a 110'—
Bomba, ordinari	»	59'50	Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
Idem, superior	»	98'—			
Idem, extra	»	110'—			
LLEGUMS			FRUITES SEQUES		
<i>Faves</i>			<i>Ametlles</i>		
Extremadura	»	51'— a 52'—	Mallorca	»	400'—
Itàlia	»	51'— a 51'50	Esperança, primera	»	430'—
Mallorca	»	50'— a 51'—	Tarragona	»	440'—
Oran,	»	50'— a 51'—	Mollar amb closca	»	230'—
Valencianes,	»	00'—			
Prat	»	50'— a 51'—	<i>Avellanes</i>		
<i>Favons</i>			Ordinària amb clofolla	»	000'—
Sevilla	»	50'— a 51'50	Negreta	»	200'—
Xereç	»	52'—	Sense clofolla, primera	»	000'—
Marroc	»	50'— a 51'—	» segona	»	000'—
Italians	»	50'— a 51'—			
Anglesos	»	51'—	<i>Figues</i>		
<i>Garrofes</i>			Fraga	10 quilos	8'—
Vinarç	100 quilos	20'53 a 20'83	Idem extra	»	9'—
Roges	»	19'04 a 19'34	Mallorca	»	6'—
Mallorca	»	19'64	Idem negres		
Eivissa	»	00'00	Burriana		
Matafera	»	19'64	Albunyal		
València	»	19'64			
Xipre	»	00'—	<i>Pinyons</i>		
<i>Veces</i>				100 quilos	420'—
Navarra	»	50'— a 51'—			
Romania	»	48'— a 48'50	VINS		
Calaf	»		Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'70
Màlaga	»	42'—	Camp de Tarragona, blanc.	»	2'70
<i>Mongetes</i>			Priorat, negre	»	2'80
València Pinet	»	98	Martorell, blanc	»	2'70
Monquillines	»	95'— a 97'—	Manxa, blanc	»	2'70
Trinquillon	»	95'— a 97'—	Mistela blanca	»	3'15
Mallorca	»	92'— a 93'—	Idem negra	»	3'30
Itàlia	»	00'—	Moscatei	»	3'60
Hongria	»	00'—			
Romania	»	00'—	ALCOHOLS		
País.	»	95'— a 97'—	Industrials 96 per 100	100 litres	255'—
<i>Altres llegums</i>			Residus vínics 96	»	252'— a 253'—
Ers	»	40'— a 41'—	Neutres de vi	»	228'— a 230'—
Titus	»	40'— a 41'—			
Guixes	»	42'— a 43'—	Desnaturalitzat	»	148'—
Llenties	»	110'— a 125'—	Aiguardent de canya, 74 a 75 graus	»	205'—
Cigrons pelons	»	77'— a 83'—			
Idem blancs	»	80'— a 185'—	OLIS		
FARINES I DESPULLES			<i>Oliva</i>		
Extra blanca superior	»	68'— a 70'—	Ordinari	100 quilos	204'35
Idem ordinària	»	62'— a 64'—	Superior	»	213'10
Intervinguda	»		Fi	»	226'10
Número 3	60 quilos	26'— a 27'—	Extra	»	239'15
Número 4	»	23'— a 24'—			
Segones	»	20'— a 22'—	<i>De pinyola</i>		
Terceres	»	18'— a 19'—	Verd, primera	»	117'40 a 121'75
Quartres	»	17'— a 18'—	Idem, segona	»	000'00 a 000'00
Segó	100 litres	5'—	Groc, primera	»	134'80 a 139'15
Segonet	»	5'—	Idem, segona	»	117'40 a 121'75
Farinassa d'arrós	70 quilos	20'—			
Morret	»	40'—	<i>Exòtics</i>		
Farina de manioc	100 »	35'—	Cacauet	100 litres	000'—
FARRATGES I PINSOS			Coco, blanc	»	152'—
Alfals	40 quilos	6'— a 8'—	Idem, Cochin	»	167'—
Palla llargueta	»	3'— a 3'50	Idem, Palma	»	200'—
Polpa de remolatxa, estran-			Llinosa, cuit	»	205'—
gera	100 quilos	44'— a 45'—	Idem, incolor	»	213'—
Idem, país	»	28'— a 29'50			
Turtó de coco	»	29'— a 30'—	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
Idem de cacauet	»		<i>Animals</i>		
Farina de turtó de llinosa .	»	38'— a 39'—	Bous del país	1 quilo	2'80
Farina de carn	»	45'— a 60'—	Vaques ídem	»	2'80
			Vedelles ídem	»	3'60 a 3'85
			Ovelles ídem	»	0'00
			Xais ídem amb llana	»	0'00
			Moltó.	»	0'00
			Cabres ídem	»	2'50
			Cabrits ídem	»	6 a 7
			Porcs blancs del país, de 110 quilos net	»	3'35
			Idem, molt grassos	»	3'20
			Idem íd. valencians, íd.	»	0'00
			Idem mallorquins	»	3'05

Tenga presente que el



Tractor Fordson...

...puede trabajar siempre y gasta sólo cuando trabaja. Los caballos comen todos los días, laborables y festivos, en épocas de calma y de trabajo indistintamente, y en los períodos de reclusión en la cuadra, por enfermedad.

El invierno y el mal tiempo no interrumpen la utilidad del FORDSON, de día o de noche—durante veinticuatro horas diarias puede usted hacer uso de su fuerza. Es una central motriz para todo el año, siempre en condiciones de trabajar—en las operaciones de arado, de siembra, de cultivo, de siega y luego en el arrastre y el funcionamiento de la maquinaria de la granja: el desgranador del maíz, la sierra de madera, el alimentador del molino, la bomba de agua...

50 % de economía de tiempo y coste en la explotación general de la finca

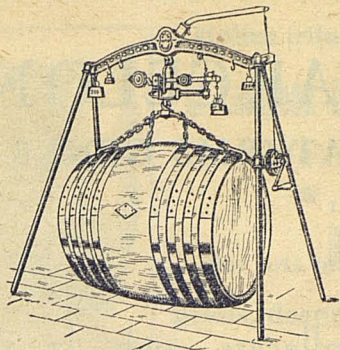
TRACTOR FORDSON
el auxiliar siempre disponible, que proporciona
MEJOR TRABAJO CON
MAYOR ECONOMÍA,
MAYOR RAPIDEZ Y MENOR ESFUERZO

Ford Motor Iberica
BARCELONA

LINCOLN



Fordson



Bàscules **ARISO**

SANS, 12 :: :: BARCELONA

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

Caixes d'acer per a valors amb clau i sense

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís INFRACTURABLES, contra foc i soplet.

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

Les millors varietats noves

ARRELATS,
ESTAQUES
I EMPELTS

Jaume Sabaté

VILAFRANCA DEL PENEDÈS
BARCELONA

“Centre Vitícola del Penedès”

Fundat en 1889

EXPORTACIONS

DEMANEU CATALEGS

TEL.:

SABATÉ

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



El mata rates “Nogat” constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets a Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques.

Producte del Laboratori SOKATARG
Carrer del Ter, 16-Telèf. 564 S. M.-Barcelona

NOTA.—Dirigint-se i ensems enviant per Gir Postal o segells de Correus l'import més 50 cèntims per despeses de remesa, a Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda



MOLI “ALFA”

El millor per a pinsos per al ramat, matèries dures i fibroses. Dispositiu de moldre especial patentat.

Andreu Morros

Oficines: Avinguda del Marquès de Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catòlegs

CREDIT I DOCKS DE BARCELONA

COMPANYIA DE CRÈDIT I DE MAGATZEMS GENERALS

FUNDADA L'ANY 1881



Magatzems en el port de Barcelona, enllaçats amb la xarxa ferroviària.—Magatzems a Aldea (Amposta)

Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

Comptes corrents a la vista i a terminis.—Comptes corrents en monedes estrangeres. — Descompte i cobrament d'efectes comercials. —
Valors. — Cupons. — Préstecs sobre títols

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661

TAPIOCA-MANIOC

El manioc-tapioca, constitueix un excel·lent aliment per a tota mena de bestiar. En l'engreixament del porc pot substituir el blat de moro o morenc.

Prof. M. Rossell Vilar

FILLS D'ANTONI PALES ARRO, S. A.-BARCELONA

(Secció "LA CERES")

Fabricants de Tapioca-Manioc per a la indústria i per aliment del bestiar.

ESPECIALITATS:

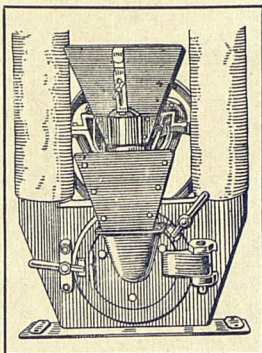
Farina Extra, Semoleta i
Feculenta de Tapioca per
a la indústria i alimentació
del bestiar

FABRICA
"LA CERES CATALANA"
Consell de Cent, 568
Telèfon 54652



Farines varies per a la
fabricació de xocolates i
de galeta pròpia per a
arrebossar

DESPATX
Passeig Isabel II, 6, pral.
Telèfon 14736
Llotja - Taula n.º 19



Molins trituradors
"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

Per tota mena de
 grans, despulles, al-
 fals, fenc, garrofes

i tota mena de materials

És l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora.

L'únic anunciant que només es dedica a construir molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES
 MODERN MOLÍ-TRITURADORA
 REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corròns de pedra, fàcil neteja. La met ixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

Per detalls, al constructor

MARC TORRAS

Riereta, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884



AGRICULTORS!

assortiu-
 vos de

BROU BORDELES SCHLOESING

El de científica elaboració - El de senzilla
 utilització - El que és realment econòmic

SOFRES TÈCNICS SCHLOESING

De positius resultats - Propis per com-
 batre conjuntament OIDIUM I MILDIU

PYRALION SCHLOESING

Poderós insecticida - Emprat en *hivern* defensa la
 vinya *tot l'any* - Combat el LLAMPAT o FERIDURA

INFORMACIONS, CONSULTES, IMPRESOS, CONDICIONS

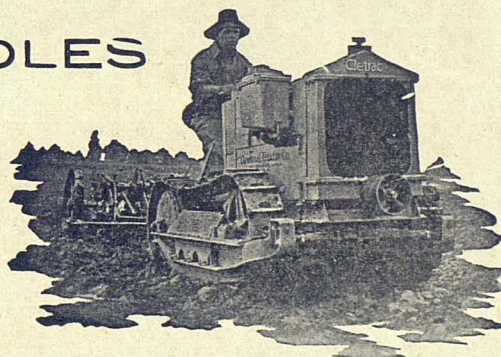
HENRY DORGE BRAY

VIA LAIETANA, 19 :: BARCELONA

La casa H. DORGE BRAY posa gratuïtament el seu servei tècnic a disposició dels Agricultors

TRACTORS AGRICOLES

"CLETRAC"



TIPUS TANC

12/20, 20/27, 30 45, 40/55, 80/60 y 100/125 HP.

Gran Premi, Medalla d'Or i Diploma
 d'Honor en l'Exposició Internacional
 de Barcelona

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

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

"CLETRAC"

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

Demander catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

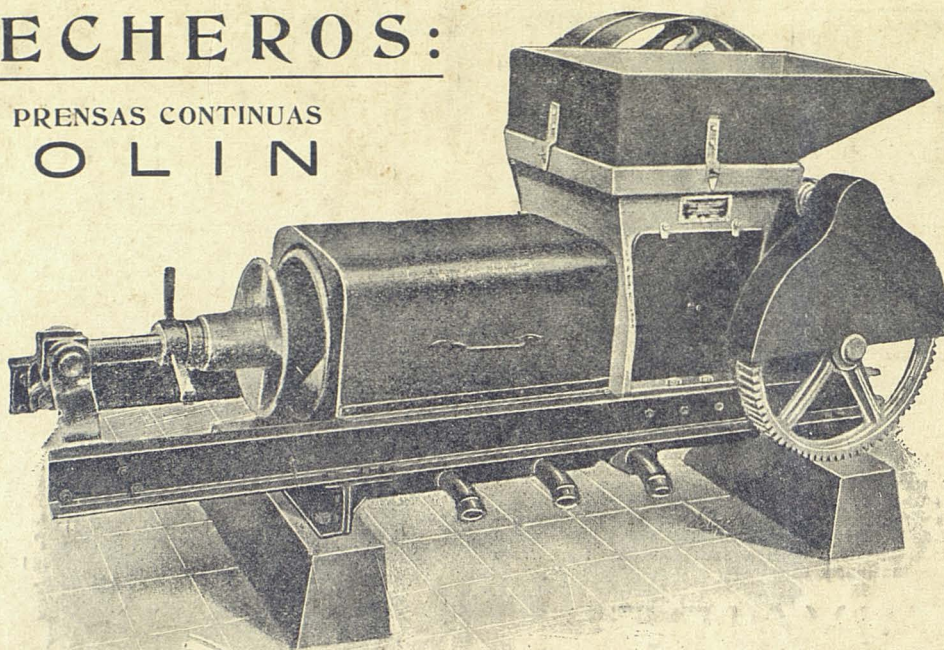
TRAFALGAR, 52
 BARCELONA

COSECHEROS:

LAS PRENSAS CONTINUAS
COLIN

Son las mejores hasta hoy.
No dejan heces, quedando el vino sin aspereza

Primer Premio y Medalla de Oro en el Concurso de Prensa en Alcázar de San Juan



Material de vendimia :: Productos para la elaboración
PEDIR DETALLES Y CATÁLOGOS

VICENS VILA CLOSA - PASSEIG DE GRACIA, 88 - Barcelona
Telèf. 72095 - Dir. Teleg.: KEGEVILA

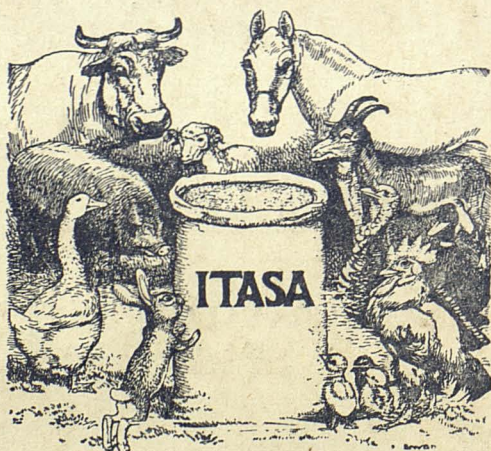
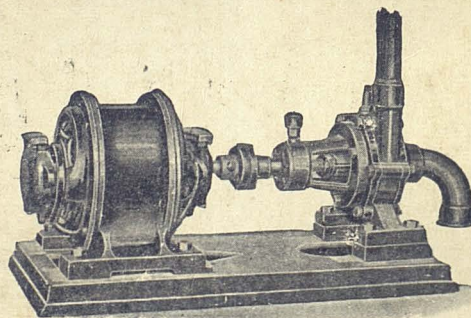
Propietaris! Quan necessiteu elevar aigua
recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demaneu catàlegs i pressupostos a

MELCIOR CAÑARDO - Aragó, 252 - Barcelona
(entre R. Catalunya i Balmes)



"ITASA"

INDÚSTRIA DE TURTÓS, SEGÓS, LLAVORS I OLIS

DURAN I VALLS, S. C.

Fàbrica i oficines:AVINGUDA D'ICÀRIA, 169 - MAGATZEMS DE DIPÒSIT: CASTILLEJOS, 2 i 4
Telèfon 53392 - Direcció telegràfica i telefònica: «Itasa» - BARCELONA

TURTÓS de Coco, Cacauet, Colza, Girasol, Llinosa, Moresc, Palmiste, Ajonjolí i Soya

Farines de Turtós
Farines de Peix
Farines de Carn de Bou
Llavors de Lli
De Plata, Bombay i Marroc

FARINES VARIES de Garrofa torrada, Civada, Alfals, Ordi, Moresc, Mongetes, Ossos (esterilitzada), Palla, Manioc de Java (pelut), Semolina de Manioc.

Polpes seques de Remolatxa
Cereals
De Civada, Ordi, Moresc i Sègol
Segós i Despulls