

AGRICULTURA



Adobant els prats

SUMARI:

Els nostres pagesos: El senyor Miquel Font i Montserrat. — L'asincronia entre l'agricultura i la indústria, per M. Rossell i Vilà. — Els fructicultors catalans, per R. Sala. — Situació agrària, per J. Viladot Puig. — Els boscos de Catalunya i llurs productes, per Carles de Batlle. — La figuera de moro, per Joan Salom. — El valor pràctic dels caràcters exteriors de la vaca lletera, pel prof. R. Giuliani. — La poda de la vinya, per E. Germà. — El conreu del piretre, per Josep M.^a Soler i Coll. — L'embotellament del vi, per Tomàs Via. — La desinfecció de les hortes, per Manuel Codina. — Acció del fred i de la calor en la terra, per Anselm Perramon. — El greu problema de la nostra exportació agrícola a França, per V. Ramada. — 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. Andre (2.^a edició). Dos volums.—Tela, 24 pessetes.
 Química agrícola (Química vegetal). G. Andre (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. Gouin (2.^a edició).—14 ptes.
 Avicultura. Voillettier (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. Delacroix.—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.

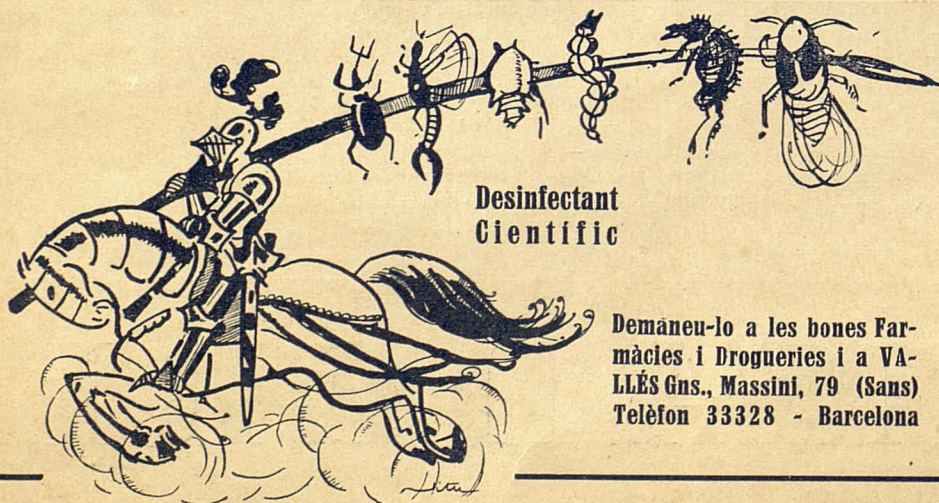
Ganado lanar. P. Diffloth.—12 ptes.
 Silvicultura. A. Fron.—14 ptes.
 Razas bovinas. P. Diffloth.—15 ptes.
 Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet.—14 ptes.
 Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. A. Rolet.—12 ptes.
 La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. 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. C. Seltensperger.—14 ptes.
 Explotación de un dominio agrícola. R. Vuigner.—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. Vieil.—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 Rolet.—12 ptes.
 Máquinas de labranza. G. 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. t. t.—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 Guillon.—12 ptes.

VOLUMS EN PREMPSA

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

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

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

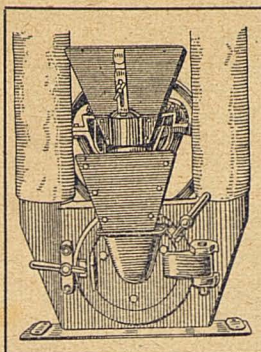


LISOL

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 Drogueries i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
 Telèfon 33328 - Barcelona



Molins trituradors
"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

Medalla d'or en l'Exposició de
 Maquinària Agrícola de Barce-
 lona, Juny de 1927

El més avançat en molins per a l'elaboració de pinsos per a l'alimentació del ramat, sucre, canyella, pebre, calç, guix, alfals, palla, carbó, ossos, xufra, etc. etc. — Demanin referència :: :: i detalls del darrer model a :: ::

MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11
 Telèfon 16884

Barcelona

PINSO ENSUCRAT
 MARCA "MORAVIA"

Per a tota mena de bestiar

INSUBSTITUIBLE
 PELS PORCS, CA-
 VALLS I VAQUES

*Altament nutritiu i lleuge-
 rament 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

No vos fieu de la propaganda

estudieu condicions, exi-
 giu proves i referències, i
 així arribareu a la con-
 clusió de que únicament
 pot interessar-vos

La Bomba de pistó

"Neptuno"



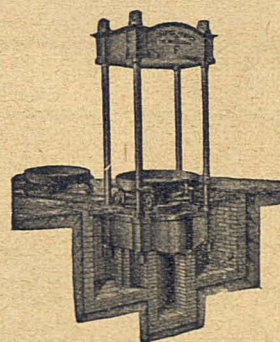
Perquè té sempre una aplicació indicada siga el que es vulga el cas de què es tracti i perquè demés d'ésser construïda amb els millors materials té una veritable superioritat mecànica que li permet de donar un servei molt més pràctic, segur i econòmic.

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



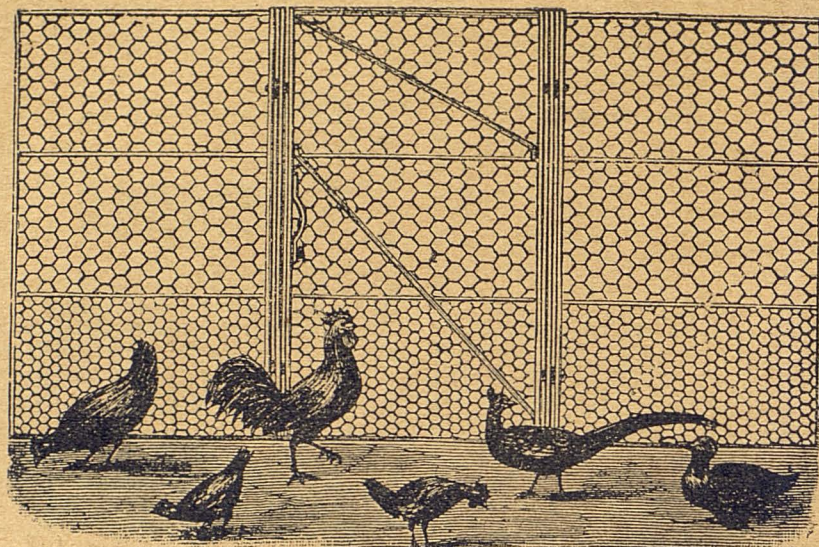
TALLERS PFEIFFER

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.

Eliodor Orfila Cert

Cables,
filferros,
tanques
metàl·li-
ques de
tota mena
per a cle-
des i prats



Enreixats
per a
galliners
...
Materials
d'excel·lent
qualitat.
Preus
mòdics

Consell de Cent, 588-590 - Tel. 51905 - BARCELONA

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 Vilà

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
Feculentà 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 galleta pròpia per a
arrebossar

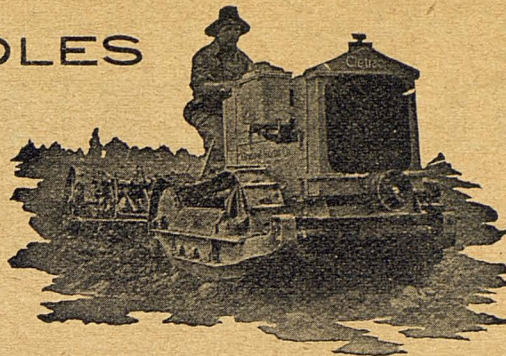
DESPATX
Passeig Isabel II, 6, pral.

Telèfon 14736

Llotja - Taula n.º 19

TRACTORS AGRICOLES

"CLETRAC"



TIPUS TANC

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"

Tipus W 12/20 HP. per a tota classe de cultius PESSETES: 10.500

Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions PESSETES: 16.500

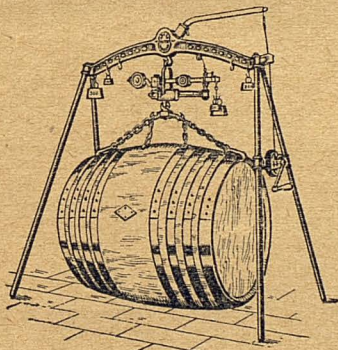
Tipus A 30/45 HP. per a treballs que requireixin més força PESSETES: 24.700

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

Demana catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

**TRAFALGAR, 52
BARCELONA**



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
INFRACATURABLES, contra foc i soplec.

Bàscula-Grua portàtil model 207

Demani dibuixos i preus

**LLIBRERIA
CATALONIA**

*Gran assortit en
llibres de tota mena*



**Plaça de Catalunya, 17
BARCELONA**

Que senzilles resulten les cures amb aplicació de

DERMOSA CUSÍ ANTISÉPTICA “DERCUSAN”!

Veieu amb quina facilitat el senyor Rector l'aplica a la ferida de l'infant accidentat, davant l'expectació de la mare.

Vós mateix podeu aplicar «DERCUSAN» amb comoditat i sense cap perill, ja que és inofensiu en absolut i no irrita. Cal només: estendre profusament la pomada i embenar. No trobareu altre antisèptic tan còmode i fàcil d'usar. Ferides, cremades, úlceres, penellons ulcerats i supuracions en general queden ràpidament desinfectats i cicatritzats amb «DERCUSAN».

“DERCUSAN” ES VEN A LES FARMACIES

Tubs petits 1'60 ptes. - Tubs grans 3'65 ptes.
Tubs per a Clíniques i Veterinària 7'70 ptes.

LABORATORIOS DEL NORTE DE ESPAÑA
Director: J. CUSÍ, Farmacèntic - MASNOU, Barcelona



NITRAT DE CALÇ IG

EFICAÇ ADOB DE COBERTERA, D'EFFECTES
MOLT RAPIDS,

15-16 % de Nitrogen i un 28 % de Calç
(corresponent a un 50 % de carbonat de calç)



STICKSTOFF-SYNDIKAT

PER A INFORMES, MOSTRES GRATUÏTES I DETALLS:

UNION QUÍMICA Y LLUCH, S. A.
CONSULTORI AGRONOMIC

BARCELONA

APARTAT DE CORREUS 462

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

S'IBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

ELS NOSTRES PAGESOS



El senyor Miquel Font i Monserrat

Hereu de propietaris rurals, que vivien en la joliua vila d'Amer, En Font no ha deixat aquella població, vivint encara en la casa pairal que a l'esquerra de la via del tren d'Olot es divisa, enlairada entre frondoses boscúries.

En aquest ambient no és estrany que En Font hagi estat dels pocs propietaris que han tingut cura dels boscos, mantenint-los en plena frondositat, sense perjudici d'obtenir dels seus alzinars, coneguts d'una hora lluny, molt bons rendiments.

Però, també ha sabut preocupar-se del conreu de l'arbre fruiter, especialment de l'avellaner, al qual fou el primer de la comarca d'aplicar els adobs químics; del castanyer, al que ha dedicat gran atenció estudiant els creuaments espontanis entre les classes indígenes, i seleccionant les de major rendiment, que ha batejat amb el nom de «lluentes», degut al llustre de la pell; i dels pomers i perers, en la poda dels quals, com en la dels altres fruiters, passa per mestre. Amic dels llibres, s'ha preocupat d'estudiar les malures dels fruiters i la manera de combatre-les, i ha estat el primer que combaté en ses finques la plaga del diabló dels avellaners i el «Carpocapsa pomenella» dels pomers i perers.

Però les seves aficions a l'agricultura el portaren, també, a la pràctica de moderns procediments de conreu en els cereals, farratges i altres esplets, estudiant la composició de les terres i aplicant adobs químics compostos per ell mateix segons la necessitat de les plantes i la varietat de terrenys.

Bon agricultor, En Miquel Font ha estat també un home social. Fundador del Sindicat Agrícola d'Amer, li ha donat vida servint de conseller als socis per a la millor manera de conrear i adobar llurs finques, i curar dels arbres fruiters, que tant abunden a dita població, o bé administrant el Sindicat des de la presidència, quasi sempre. També ocupa la presidència del Sindicat de regants de la riera de Riubrogent d'Amer.

Quan la fundació de la Federació Sindical Agrària de Girona, En Font va entrar de vocal a la Junta directiva, i conserva encara el càrrec, al costat dels seus companys que han aguantat en el combat en pro de la sindicació agrària en les terres gironines. Ha donat moltes conferències sobre la plantació i conreu dels fruiters en molts Sindicats agrícoles.

En entrar els elements de la Federació de Girona a actuar en els organismes oficials, Consell

de Foment i Cambra Agrícola, En Font es distingí, des del començament, pels coneixements agrícoles que posseïa i durant el temps que el Consell de Foment treballava de ferm, mentre l'actuació a Girona de l'enginyer cap del Servei Agronòmic, En Trinitat Catesús, va ésser l'encarregat de portar a terme l'organització dels camps experimentals de l'avellaner establerts a Brunyola, havent discutit amb altres elements la conveniència d'adobar-los químicament, puix no tothom compartia la seva tesi de la necessitat de l'ús d'adobs quítics per a l'avellaner. En els concursos de bestiar boví i d'aviram, organit-

zats pel Consell de Foment, es seguiren les normes traçades pels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, i En Font figurà en tots ells com a Jurat, demostrant esperit d'assimilació i una activitat envejable.

Per fi, En Font no podia pas, donada la seva manera d'ésser, mantenir en secret el que sabia, i a expenses del Consell de Foment de Girona, l'any 1926 va editar un fullet sobre conreu dels arbres fruiters, del qual se n'ha hagut de fer la segona edició, puix de tot Espanya, i fins d'algunes Repúbliques americanes, ha estat demanat amb interès.

L'asincronia entre l'agricultura i la indústria

POQUES vegades la «vox populi» i els economistes solen estar en plena conformitat. Aquesta excepció es dona, però, en acusar l'agricultura i la ramaderia d'elements encallats de la producció, de refractaris al progrés.

Les aparences donen raó als acusadors. La producció rural no ha pas marxat al ritme de la indústria. En aquesta branca de la producció, sovint s'escauen veritables revolucions: màquines que deu anys enrera constituïen el desideràtum del progrés, van a parar als magatzems de ferro vell, mentre que els agricultors persisteixen, si no amb llurs mètodes rutinaris, amb modificacions d'utilitatge gairebé imperceptibles, conducta que determina que el volum productiu de dotzenes d'anys enrera, sigui igual al de l'any passat. La comparança progressiva de productivitat entre l'agricultura i la indústria, és tota a favor d'aquesta última, i s'ha de reconèixer que la producció agrícola ha avançat molt poc.

En la constatació d'aquest fet no hi ha pas ningú que no hi estigui conforme. Però els economistes són injustos quan pretenen i acusen l'agricultura de no haver progressat com la indústria. I com que aquesta consideració és general, nosaltres creiem oportú posar les coses al seu lloc i assenyalar les causes que han impedit que l'agricultura no pogués evolucionar amb la rapidesa de la indústria.

La indústria, tota la indústria, és creació humana. Què vol dir això? Fins ara en la fabricació d'eines i útils de treball, i per tant de màquines, element essencial de la indústria, no s'ha pas indicat un límit d'actuació a la potèn-

cia creadora. El camp resta obert i el cervell pot enginyar noves possibilitats que dupliquin i centupliquin la producció.

En agricultura la producció és radicalment diversa. En ella l'home sols hi intervé a manera d'un vigilant, d'un curador, però la naturalesa dels vegetals i dels animals, que són les veritables màquines de l'agricultor, no té res a veure amb la potència creadora de l'home. L'home ha trobat els animals i els vegetals creats, i totes les seves facultats intel·lectuals són incapaces de transformar cap espècie superior, ni de crear el més ínfim vivent. El pagès ve obligat a operar en animals i vegetals que, a manera de màquines bones i fetes, no consenten reformes radicals. Si els teixidors haguessin de treballar amb els antics telers a mà, sense haver-los pogut substituir per cap altra màquina, els progressos realitzats haurien estat tan modestos almenys com els de l'agricultura.

Un dels principals retrets que fan els economistes als agricultors, és el de què en agricultura a penes s'utilitza la màquina, i donen tal importància a la qüestió, que sembla que la màquina constitueixi l'element primordial de l'exploració pagesa.

La màquina, agent transformador en la indústria, en agricultura queda reduïda a un element auxiliar. La màquina no pot produir el blat, ni les patates, ni els bistecs, ni la llet. En la producció rural la màquina és tan sols un factor auxiliar: prepara la terra per a sembrar, sega les messes i esmicola els aliments per al bestiar. Però les mongetes es fabriquen en la massa

vivent—i no inerte—de la terra vegetal, mitjançant mecanismes especials de la sement, en els quals l'home no hi té en absolut cap intervenció.

Si les màquines en agricultura són un element auxiliar, en la pràctica el seu ús presenta una sèrie de dificultats, que de lluny no s'albiren pas. En els països com el nostre, on la propietat és molt repartida, la majoria de les màquines són inaplicables. Ho són també en terrenys accidentats. Demés, la conducció i cura d'una màquina exigeix un obrer especialitzat i que al poble hi hagi un obrador de reparacions. Els inconvenients no paren ací. La diversitat de les feines rurals posa l'home en primer lloc, i si bé la màquina en alguna temporada de l'any podria reduir el nombre de treballadors, en les èpoques que aquests s'haurien de menester, si no tinguessin feina tot l'any, no es trobarien, motiu pel qual una necessitat més important obliga a prescindir de certes màquines.

Amb tota aquesta alegació no pretenim pas fer l'apologia de l'estat actual de l'agricultura i de la ramaderia, molt necessitades de reformes. Hem volgut tan sols assenyalar els límits de productivitat rural, i procurar que no es repetixin les comparances entre el pas de tortuga i la cursa de l'antílop, puix que si el primer animal va poc a poc, és perquè el seu aparell locomotor així li ho imposa, com en l'antílop la disposició pròpia del seu aparell afavoreix la marxa ràpida.

En la producció agro-pecuària hi ha progressos que semblen definitivament assolits. És així que les races d'animals precoços, en les quals fa més de cent anys que es continua aplicant el mètode de precocitat, aquesta es conserva, però no augmenta. La rapidesa d'abreviació evolutiva en els individus s'aconsegueix aviat, i aviat també queda estancada. En els fenòmens de multiplicació, les limitacions són encara més rigoroses.

L'economia rural no pot modificar gaire la seva producció, perquè els mètodes necessàriament romanen invariables. La indústria difícilment podria presentar una màquina de trenta anys enrera, que no pogués ésser reemplaçada amb avantatge. En canvi, en ramaderia es practica un sistema d'explotació, la transhumància, que dos mil anys enrera es venia realitzant de la mateixa forma, i això és així, perquè no hi ha altra manera de poder aprofitar els pasturatges de 1.500 metres d'altitud i certes pastures de terra baixa.

La nostra infància pogué aconseguir encara la fabricació manual de claus. Avui una màquina per aquest objecte realitza diàriament mil vegades més de feina que la del pobre clavetaire, que nosaltres havíem conegut. Aquestes progressions no es donen en agricultura. En els països agrícoles més endarrerits i per consegüent amb una producció igual a la que devia obtenir-se molts segles enrera, es produeix, terme mig, 4 o 5 quintars mètrics de blat per hectàrea. A Bèlgica, que actualment és el país on per hectàrea es cull més blat, no s'ha passat de 20'7 quintars, és a dir, la producció òptima, tan sols pot ésser multiplicada per 5 en relació a la collita que es realitza d'esquena a la ciència. A remarcar que aquest multiplicador representa la suma de la ciència agronòmica i dels serveis estatals agrícoles, més un clima bo i una pagesia intel·ligent.

La comparança progressiva entre l'agricultura i la indústria, en tant que els mètodes industrials no puguin ésser aplicables a l'economia rural, és improcedent. El dia que la ciència pugui vanagloriar-se de la invenció de matèria viva, o que pugui façonar-la i emmotllar-la com ferro fos, llavors l'enginyer agrícola es trobarà en exactes condicions que l'enginyer industrial, i el progrés agro-pecuari no desdirà del progrés industrial.

M. ROSSELL I VILA

Feu que la ració sigui completa i nutritiva afegint-hi uns grams de

NITROGINA

i obtindreu un engreix ràpid dels porcs i una gran producció d'ous en les gallines

Demanin referències i preus a: FRANCESC ESPINAS - J. A. Clavé, 17 - Telèfon 12.202 - Barcelona

Els fructicultors catalans

L'article «El mirallet del Pla del Llobregat», inserit en el número del passat febrer d'aquesta Revista, ens estimula a buidar el pap de coses que feia temps que teníem ganes de dir.

D'un any ençà, o més, que venim escrivint amb certa freqüència sobre temes de fructicultura, hem rebut una vintena de cartes demanant aclariments a punts dels nostres articles, o fent consultes sobre qüestions fructícoles estrictament particulars. N'hem rebut de ben diferents llocs: de la Ribera de l'Ebre, del Camp de Tarragona, del Baix Penedès, del Pla del Llobregat, de la Costa, de l'Empordà, del Solsonès, de l'Urgell, de Mallorca. Sempre ens ha plagut correspondre-les, i ho seguirem fent d'ací endavant, si hi ha lloc.

Aquest interès és natural. Estem en febre de plantació fruitera. Tothom ho reconeix.

Per les referides consultes particulars, i per altres dades que tenim, podem tenir la seguretat—i la natural satisfacció—que els nostres articles han estat llegits i fortament comentats.

Satisfà molt. Però... no satisfà prou.

Hauríem estat molt més satisfets, i hauria estat millor que aquestes cartes particulars haguessin estat públiques; cartes obertes, dirigides a AGRICULTURA I RAMADERIA o a qualsevol altre dels periòdics agrícoles catalans.

És segur que els nostres articles han rebut tants comentaris de conformitat com de disconformitat. És lògic pensar-ho: no tothom opina igual; nosaltres no ho sabem tot; coses que nosaltres desconeixem altres les coneixen; la nostra experiència ens fa acceptar coses que en voler-les generalitzar a altres condicions, no resulten; les nostres opinions potser són exposades obscurament i donen lloc a confusions i dubtes.

Aquests comentaris, aquestes objeccions, aquestes preguntes, convindria que s'exposessin públicament, puix que tots hi sortiríem guanyant. Nosaltres, aprenent les coses que passen fora l'abast de la nostra actuació directa; l'interessat, fent públic el seu cas, i per tant oferint-lo a una crítica més vasta; el lector general, amb la realitat dels temes comentats; i el periòdic, amb la vivor de la col·laboració.

És molt còmoda la posició del pagès que protesta de l'abandó en què es troba, i de l'endarriment tècnic en què es troben tots els seus problemes, i en què es desenrotlla la seva producció.

Sí, bé. Però, ¿què fa el pagès, què fa el fructicultor, per la seva banda, a fi de sortir-se d'aquest estat letàrgic? No gran cosa. Ni tan sols és bo per a fer públiques les dificultats tècniques en què es troba, ni demanar consell als que ofereixen donar-los-en.

Aquesta apatia, manca de civilitat, manca de col·laboració pública dels pagesos, o com se li vulgui dir, és en bona part la causa de la indigestió teòrica, amb què massa sovint arriben al camp els guiadors oficials de l'agricultura.

A tots els tècnics ens falta més contacte amb la realitat que es viu, amb allò que passa als pagesos en llurs camps i en llurs condicions. D'aquest major contacte amb la realitat, n'esdevindria un just control de les teories, la qual cosa seria en benefici de la tècnica i dels pagesos. I de què això no succeeixi en tenen més culpa els pagesos, amb llur esquerp i passiu retraïment, que no pas els mateixos tècnics.

Els periòdics agrícoles, que són un excellent mitjà per a fer-se el contacte, revelen prou bé aquest estat de coses.

Els d'aquí, en llur contingut, tenen un posat dogmàtic, de càtedra fedra, encarcarada, i que moltes vegades és només una buidor que ressona. Mireu, en canvi, els més llegits periòdics agrícoles de França, d'Anglaterra, d'Alemanya i principalment dels Estats Units—països tots, principalment el darrer, que saben produir molt millor que nosaltres—, i hi veureu un contingut més vivent i menys pretencions. Hi trobareu un bon percentatge de col·laboració pagesa, una altra bona part de comentaris sobre fets concrets, viscuts pels lectors del periòdic o per llurs veïns, i sols una petita proporció de doctrina pura, teòrica.

I això, sols pot ésser quan el pagès, ell mateix, facilita la tasca informativa del que va succeint, i d'allò que necessita la vida que ell viu.

Això és el que convindria, i voldríem que passés aquí. Heus aquí per què les consultes di-

rectes, personals, no ens plauen tant—tot i agraint-ne la consideració—com una crítica pública.

No en dubteu, pagesos! Una de les causes primeres del vostre endarreriment, és aquest viure esquerp, clos dintre el vostre poble, a tot estirar dintre les relacions del cafè. Els fructicultors catalans, malgrat creure's més espavilats que els altres pagesos, són iguals, però.

D'aquest concepte no excluïm pas, tampoc, els fructicultors del Llobregat.

En veritat, d'aquesta comarca no n'hem pas rebut gaires consultes. Això ha de fer suposar que creuen conèixer llurs problemes, i que no necessiten aprendre cap cosa.

La nostra opinió, però, difereix bastant d'aquest criteri. Al nostre entendre, en el Pla del Llobregat sols tenen sobre les altres comarques catalanes, que encara no produeixen, l'avantatge de fer fruita—inicialment la terra apta i el bon mercat proper de Barcelona n'han estimulat la producció—, però sense que en sàpiguen gran cosa més de fer-la, que les comarques que ara s'hi posen amb presses. Estem disposats a demostrar que en el Pla del Llobregat la producció de fruita és més un fet de la naturalesa que no pas el forçat rendimnet normal d'una indústria organitzada. És una cosa semblant, fins a cert punt, al producte que dóna un bosc, en la producció del qual és un factor molt més important la mare naturalesa que no pas el propietari.

La intervenció del senyor J. Serra i Vives, amb el seu article referit al començament, ens satisfà molt, i li ho agraïm en el que personalment ens afecta. Aquest és el bon procediment a seguir.

No tenim l'honor de conèixer el senyor Serra. Pel seu article el veiem interessat en les coses de la fructicultura nostra, i això sols és títol suficient perquè el considerem company i amic. Vegi, per tant, en la rèplica que anem a posar al seu article, res més que una crítica estrictament objectiva, d'idees, totalment deslligada de personalisme, que el seu ens mereix tots els respectes i consideracions.

Primerament i més important.—En el referit article sembla veure's un plany, velat, que nosaltres aconselléssim el conreu de fruiters en secà. Si així fos, hem de fer present que no donàvem tal consell. Nò fèiem sinó constatar el fet de les actuals plantacions en terres de vinya, i avisar que en aquells llocs, que no tinguin unes condicions naturals semblants als samuntants del Pla del Llobregat i no hi facin un

conreu tan bo, o més bo que allí, el resultat serà forçosament desastrós.

Ho repetim. El conreu de fruiters en secà a Catalunya sols pot aconsellar-se en algunes reduïdes comarques de molta pluja, en les quals la poma i la pera es farien avantatjosament.

Els terrenys de vinya de Catalunya, encara que plantats de fruiters actualment puguin donar un major rendiment, a la llarga i en competència apurada, perdran, degut a llur manca d'aptitud pels fruiters.

Segonament.—També sembla desprendre's del contingut general de l'article del senyor Serra, una temença de què les plantacions que pertot arreu es fan, posin la producció del Llobregat en l'estat de no poder-se aguantar amb èxit.

No temi. Dels arbres que planten els aprenents de fructicultors, encara no la meitat arriben a fer fruita. El coneixement que tenim del que passa per aquests mons de Déu, ens permeten respondre de l'exactitud d'aquesta afirmació. Demés, que per ara el Llobregat només ha atacat Londres i París, que diguéssim; i hi ha moltes altres boques a Europa.

Ara que, cregui el senyor Serra, que si es pogués produir a voluntat, una crisi transitòria d'uns pocs anys, aquells que desitgem el progrés de la nostra fructicultura, l'hauríem de produir; una crisi amb la qual s'aconseguiria espavilar els productors, i fer avançar aquella, més que amb continuats anys de prosperitat.

Afirmacions.—El senyor Serra fa afirmacions que, al nostre entendre, són una expressió, exponent perfecte de l'estat de cultura fruitera en què es troben al Llobregat.

Vegem-ne algunes.

Diu que la producció de pruna japonesa és una mala cosa, perquè a l'estranger es troba amb la competència de la Burbank d'Argèlia—pruna que és vermella, i per això preferida a la blanca—i perquè els arbres es tornen bords (!), i perquè pel florir aviat és sempre subjecte a les gelades.

Nosaltres a això hem de dir que a l'Argèlia no han inventat pas, ni tenen tan sols una patent d'exclusivitat per a la producció de la Burbank, i que si al Llobregat no en produeixen, com a l'Argèlia, la culpa la tenen ells.

Demés, això que es tornen «bords» no sabem pas ben bé el que vol dir. Però si es referís a què broten en ple hivern, enténem que s'hauria de dir que agafen una malura, que no coneixen i no saben com corregir. S'estaria més prop del remei suposant que es tracta d'una malura, contra la que, però, hom no sap què fer-hi, que no pas creient que es tracta d'una normalitat

específica de les japoneses, i que per ser una cosa normal, no hi ha més remei que avenir-s'hi. I això és el que sembla deduir-se del tornar-se «bord» del referit article.

No acceptem pas que les gelades tots els anys hi facin mal. Però, si així fos, preguntem, ¿què fan al Llobregat per salvar-se de les gelades? ¿És que creuen que no hi ha defensa contra elles? Sí que n'hi ha, sí.

Es plany també el senyor Serra que sols els préssecs primerencs tenen bona venda a l'estranger, i que tots els altres s'han de vendre a Barcelona.

Sí. Però si fessin préssecs de mig temps, i tardans, del tipus moll i vermell, que és el que vol el nord d'Europa, també hi tindrien estima, i llavors no caldria anar a parar forçosament a Barcelona.

I deixant ja altres punts de mira, que ens suggeririen comentaris disconformes amb l'article, al final hi ha un punt en el qual coincidim del tot amb el senyor Serra. És aquell on exposa la desconfiança que li inspiren certs tècnics, que es presenten molt aparatosament, i parlen i aconsellen de coses que només coneixen de nom.

Més escèptics que vostè, senyor Serra, en som nosaltres d'aquesta mena de gent.

Però com que planyent-se i no fent res no es vencen les dificultats, li diré que el que caldria fer als fructicultors catalans—anant al davant els del Llobregat, que és on més cou—, seria una unió total, i llavors estudiar i resoldre'ns nosaltres mateixos les nostres dificultats, sense que calgués esperar a què vinguessin aquests senyors—als que el clima no els prova, com diu el senyor Serra—a resoldre el que no coneixen.

I com que una unió total no neix de sobte, com els bolets, el que caldria fer, senyor Serra, és: vostè pel seu compte fer una petita colla en el seu poble; nosaltres ja tenim un petit grupet que formaria; d'altres que ens llegeixen, també en el seu radi podrien constituir petits nuclis, i aquests davanterers que més desitgen l'avenç de la fructicultura catalana, relacionar-nos a fi d'anar aglutinant el cos d'una unió total, amb el qual organisme es tindria l'eina de major eficàcia per aquest progrés que és indispensable per a la nostra fructicultura, si s'ha d'aguantar, progrés que per ara no ve.

R. SALA

Situació agrària

ELS que ens trobem de ple dins el medi rural sabem com és optimista, amb tot i semblar el contrari, aquell adagi que resa: «No es pot dir blat que no sigui al sac, i encara ben lligat», puix els riscos de les collites van més enllà del terme que els fixa aquesta popular saviesa. Per això no ens ha sorprès veure afrontar a aquelles paraules, que porten un xic massa de bona fe, unes altres posades ja una mica més en raó, les quals diuen: «No hi ha collita segura fins que és venuda».

L'esperit més exigent, sembla ha de quedar satisfet per les garanties ofertes per aquesta nova llegenda; i, no obstant, nosaltres no en quedem encara, car saber com la collita no és pas segura pel fet d'ésser venuda.

Podríem constatar, sense estendre gaire la vista, l'existència de comerciants poc escrupolosos que han burlat l'esforç de l'agricultor—i a l'en-

sems la seva bona fe—en revendre els fruits d'aquest, i malgastar-se els diners de la venda o embutxacar-se'ls cautelosament, i fer-se escàpols tot deixant el confiat pagès desposseït del que ben justament li correspon; car res pot posseir-se amb millors títols que allò que de la terra s'ha arrencat amb l'esforç inestroncat de tot un rosari de dies de durada.

Però no volem anar tan lluny. Volem referir-nos a altres aspectes en què l'agricultor deixa de rebre l'import del fruit i veu fallit el seu esforç sense que cap comerciant s'aprofiti de la compra impagada.

Aquí tenim l'exemple dels fruits que es venen a ull abans de collir-se. Les prunes, cada dia més abundoses a l'Urgell, ja ens han posat al descobert la possibilitat d'aquesta mena de risc de les collites. I sens dubte trobaríem viticultor que encara espera que el comerciant vagi a re-

collir la verema. Com també hortolà que ha esperat debades l'arribada del comprador de les trumfes.

És clar que si l'agricultor fos caute això no passaria; exigiria en el moment de tota venda l'import del fruit venut. Però en aquestes condicions, ¿quin comerciant seria comprador com no volgués aprofitar-se usuràriament de la compra al comptat? La pràctica del comerç en pocs aspectes, que nosaltres sapiguem, estipula el lliurament del valor contra el lliurament del gènere, si no és en detall; i en el tràfec de fruits sempre el pagès es llança, excessivament confiat per la seva bona fe—que l'honora superlativament—a la venda d'allò que la terra li ha ofrenat com a paga de l'esforç amb què hi ha tingut cura.

No; el pagès no pot dir mai que li sigui segura la collita fins a tant que l'ha cobrada. Els baticors que sofreix des que la llavor cau al solc fins que la grana ha estat convertida en moneda, des que l'arbre treu flor fins que el fruit és tornat metall, no són pocs ni gaires. Els «ais!» que pel temor de perdre l'esforç esmerçat en el treball, surten de la seva boca en exclamacions incontingudes, són infinits. No cal pas enumerar tota la gama de riscos a què la producció de la terra està sotmesa, car seria llarga la llista i no pas nova la feina.

Tot això porta a considerar la vida del camp

com la més ingrata, com la més oprobiosa, com la més pesada.

I no és pas veritat. La vida del treballador agrari no té sinó un sol inconvenient sobre la dels altres treballadors: el d'estar sempre amb sobressalt. Traieu aquest temor del pit del pagès, substituïu-lo per la seguretat de l'èxit—no un èxit excepcional, sinó l'èxit del terme mig comarcal que la terra pot rendir segons les característiques de cada contrada—i l'agricultor serà, es considerarà materialment l'ésser més feliç de la terra.

Ara no: ara és just que tot aquell gavadal de possibilitats d'anul·lació del seu esmerçat esforç el torni malagradós, protestatari de la sort que la vida li ha deparat.

I si això és just en tots els pagesos, ¿com no ho serà més en aquells que conreen terra d'altri?

L'agricultor que darrera del fracàs troba el consol en el fet de la «possessió» de la terra, es resigna a continuar; però l'altre, el que darrera l'esforç fracassat encara l'espera la mà de l'amo allargada en demanda de l'import de l'arrendament, si no és un sant—i sort n'hi ha que pagesia i santedat són virtuts ben properes—la resignació no li arriba o li arriba després de mil malediccions que acaben per fer-li mossegar la llengua.

J. VILADOT-PUIG

Els boscos a Catalunya i llurs productes

I

DONADA la configuració orogràfica de Catalunya, no causa estranyesa que el bosc ocupi una superfície major que la de tots els altres cultius plegats. De les 3.238.000 hectàrees de superfície total catalana, en números rodons, n'hi ha: 1.403.000 de cultius diversos; 1.144.000 de bosc, i 394.000 improductives; o sigui, que el 44'5 per 100 del terreny català està poblat de bosc. Aquestes dades signifiquen per elles soles la importància de la riquesa forestal catalana; però no sols el bosc té importància per llur extensió, sinó que, a més, són

poblats per una gran diversitat d'espècies, algunes de les quals per elles soles constitueixen una veritable riquesa, com per exemple el suro. Per a donar idea de la diversitat d'espècies forestals, copiem a continuació les que Joan Cadavall assenyala en la «Geografia General de Catalunya»:

Arbres.—Abedall o bes (*Betula alba*), regió subalpina de Montseny, Bergadà, Cadi, etc.; Abet o pibet (*Abies pectinata*), cims de Montseny, Bergadà i Pireneu, corresponent a la regió subalpina; Alber o arbre blanc (*Populus*

alba), vores de rius i torrents de la zona baixa i mitja; Alber bord (*Populus canescens*), cultivat i subespontani vora el Segre a Lleida; Alzina (*Guescus Ilex*), bosc de la zona baixa i mitja; Alzina de glans dolces (*Guercus Ballata*), importada; Alzina sucrera (*Guercus sucer*), Ribes altes del Vallès, Montseny, Arbúcies, litoral fins Girona, Pireneu; Arbre del Paradís (*Eleagum Augustifolia*), cultivat i espontani al Vallès; Atzavara (*Crataegus Azarabus*), espontani i cultivat al Camp de Tarragona; Blada (*Acer pseudoplatanus*), parcs jardins, muntanyes; Carolina (*Populus virginiana*), cultivat i subespontani a les riberes; Castanyer (*Castanea vulgaris*), regió dels prats; Cirerer bord (*Cerasus avium* et *C. Padus*), el primer a Montseny i el segon al Pireneu; Desmai (*Salix babilonica*), cultivat i subespontani terres humides; Faig (*Fagus silvatica*), regió subalpina de Montseny, Bergadà i Pireneu; Freixa (*Fraxinus excelsior*, et *F. Foxyphylla*), la primera en muntanyes i valls de la zona mitja, la segona en riberes de Girona i Pla de Bages; Gatell (*Salix cinerea*), riberes de rius i torrents de gran part de Catalunya; Lladoner (*Cetis australis*), espontani al bosc d'Arampanya i Capellades; Llorer (*Laurus nobilis*), espontani a la Font de la Cirera (Terrassa); Om o olm (*Ulmus campestris*), cultivat i espontani a la zona baixa; Oma o olm de muntanya (*Ulmus montana*), bosc regió alta; Pi blanc, bord o comú (*Pinus alapensis*), del litoral fins al Bergadà, Sagarra i gran part de Tarragona; Pi surrut o pi melis (*Pinus silvestris*), de Sant Llorenç del Munt i Sant Magí a Berga i Pireneus; Pi marí (*Pinus maritima*), Rar, litoral de Castelldefels i Santa Coloma de Gramenet; Pinassa (*Pinus Lavicio*), freqüentment alternat amb el pi surrut, com es veu a Sant Llorenç, Segarra i Bergadà; Pi negre (*Pinus uncinata*), des de Bergadà al Cadi i de Ribes a Núria i altres punts de la serralada pirenenca; Pinet o pi de pinyons (*Pinus pinea*), des del litoral a Olot i Berga; Platanar (*Platanus orientalis* i

P. occidentalis), cultivat en passeigs, parcs i carreteres, alguns cops subespontanis; Poll, pollancre o xop (*Populus nigrea*), riberes de les zones baixes i mitja; Roure (*Guercus sessiliflorus*, et *G. pedunculata*), els primers en bosc i torrents des de la costa als Pireneus, i els segons a Olot; Sauquer (*Sambucus nigra*, et *S. racemosa*), la primera cultivada i subespontània en les zones baixa i mitja, i la primera espontània a Queralp i Gorja de Cremals; Salze (*Salix alba* et *S. Capraca*), el primer comú en riberes de rius i torrents d'una gran part del país, el segon poc comú; Teix (*Taxus baccata*), Montserrat, barranc de Sant Jeroni a Santa Cecília, alguns punts del Bergadà i altres de la regió alta; Tell o tei o tilé (*Tilia platyphylla*, *T. silvestris*, *T. argentea*), el primer espontani en la majoria de les muntanyes, el segon a Montseny i Sant Hilari i el tercer cultivat com es veu al parc de Barcelona; Uró (*Acer campestre*, *A. monspessulanum*, *A. opulitolum* i *A. platanoides*), el primer en l'alta muntanya, el segon s'estén de Sant Magí a la Sagarra, Montserrat fins al Bergadà i valls pirenenques, el tercer es troba des de les muntanyes del Vallès al Monsec, Ribes, Olot, etc., i l'últim a Pla Traver, Berga, Olot, etcètera, i cultivat a Terrassa; Vern (*Alnus glutinosa*), comú per les riberes, des de Montseny a Cerdanya.

A més de les esmentades es podrien assenyalar alguns «arbustos» que no deixen de tenir certa importància i algunes aplicacions, com per exemple: Arboç (*Arbutus Bluedo*), Arç blanc (*Cratoegus monogina*), Boix (*Buxus sempervirens*), Bruc (*Erica multiplora*), etc.

Estudis sobre els nostres boscos creiem que poden ésser d'interès per als lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA, per això ens proposem aportar en uns quants articlets el que sobre la matèria hem après, ja sigui per experiència pròpia, ja per lectures.

CARLES DE BATLLE

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO

La figuera de moro

II

Conreus i adobs

GAIREBÉ sempre veiem la figuera de moro prop dels masos ocupant algun recó inaprofitable pels altres conreus, però altres vegades se li dóna més importància i la trobem en plantacions de més o menys extensió, regularment en terres pobres o de superfície irregular. Quasi mai no ocupa terres aprofitables per altres plantacions.

La figuera de moro és originària de climes calents, i per això en les nostres zones estima el litoral, els llocs abrigats de la tramuntana i les exposicions al migdia. Podem dir, en termes generals, que allà on vegeta el garrofer hi va bé la figuera de moro.

Les terres que li convenen són les calisses i seques. En els terrenys argilosos, la seva vegetació és migrada, engruixeix força les pales però no té tendència a treure'n de noves, i per això no creix. Si els terrenys que se li destinen són humits, el fracàs serà segur. Dins els marges, voreres i terrasses, per rostres que siguin, sempre que siguin de terra calissa, hi va bé.

La figuera de moro, encara que es pugui reproduir per llavor, acostuma plantar-se d'estaca, aprofitant la facilitat de posar arrels que tenen les pales (aquests òrgans a vegades es designen amb el nom de fulles, impròpiament, tota vega da que les fulles d'aquest vegetal són tan rudimentàries que queden reduïdes a unes escamotes que cauen fàcilment). Si es vol fer de llavor es perd molt temps, perquè neixen extremadament dèbils i tarden deu o més anys a estar en condicions de donar fruit i d'ésser aprofitables per a farratge.

La millor època de plantació és pels mesos de gener i febrer. És costum, i sembla que no va malament, trencar les pales que volen plantar-se, per l'articulació, cosa gens difícil, perquè tenen tendència a trencar-s'hi, i deixar-les estar a terra sense plantar-les cosa d'un mes, a fi que es mustiin. Hem vist practicar l'operació de trencar-les, el dia del pleniluni de gener, i plantar-les pel pleniluni de febrer. Amb aquesta pràctica, creuen els que la segueixen que l'èxit de la plantació és segur; nosaltres ho consignem a títol de curiositat.

La distribució en el camp depèn de les circumstàncies de configuració, de la terra que deu ocupar, de les irregularitats de la seva superfície i de si va o no associada la figuera de moro a altre vegetal. Quan es tracta de plantar un marge, una barda o una costerada rocosa, que són els casos més corrents, es col·loca la pala en el lloc que es pot, a fi que quedi la plantació el més regular i guarnida possible. Deu procurar-se fer uns petits sots en forma d'embut d'uns vint centímetres de fondària, tres pales ben repartides en la part de l'articulació en el centre del clot són suficients per a formar una bella mata, deuen enterrar-se només que una tercera part; la distància entre figuera i figuera deu ésser de cinc a set metres, segons el desenrotllament que se sospiti que assolirà el vegetal. En terreny que ho permeti, aquesta distància a marc reial és aconsellable.

La figuera de moro a vegades s'associa a altres vegetals. A Mallorca l'associació més corrent és amb els ametllers. Conviuen bé, però s'ha de renunciar a les llaurades de bona fondària que l'ametller requereix, en perjudici de la seva producció. Amb tot i això, es veuen ametllers dintre figuerals de moro amb una vegetació esponerosa.

En el cultiu de la figuera de moro no deu perdre's mai de vista la manera especialíssima de vegetar de les seves arrels, les quals són en forma de cordons, sumament superficials, es creuen i enllacen sempre a flor de terra, arribant a formar una xarxa atapeïda, que absorbeix immediatament les més lleugeres pluges i rosades. La destrucció d'aquesta xarxa és mortal per a la figuera de moro, i d'aquí en deriva el conreu especialíssim que requereix. ¿I quin conreu vol aquest especial vegetal?, demanaran segurament els que no el coneixen. Podríem contestar: Cap, perquè sense conreu de cap mena va bé; però és convenient seguir el següent sistema:

Durant els primers anys es procurarà, per la primavera i estiu, de donar a la vora de les joves plantes lleugeríssimes rasclades, a fi de matar les males herbes i conservar la terra en bon estat d'humitat, tenint bona cura de no

trencar cap arrel. Si el conreu és associat amb alguna espècie arbòrea, a aquesta es pot seguir el seu conreu ordinari, tenint cura de no envair la part de terreny ocupat per les arrels de la figuera de moro. En arribar al tercer o quart any, si la plantació ha pres bé, no cal capficar-s'hi gaire; llavors el millor és tapar tota la terra amb una bona capa de bolls, pallús o palles dolentes, que proporcionen un bon abrigo contra les soles, impedeixen l'evaporació de les aigües de pluja i proporcionen a la plantada força matèria orgànica, que aquesta planta estima molt. Són molts els fruiters que associats a la figuera de moro i tractats d'aquesta manera vegeten de primera. Ho hem pogut comprovar en l'ametller, l'albercoquer, el garrofer i la figuera ordinària.

La figuera de moro estima les adobades amb adobs orgànics i químics, igualment que els altres fruiters; els que millor resultat ens han donat són els orgànics molt nitrogenats, com els fems de galliners i colomars. El nitrat i sulfat amònic durant les pluges de primavera es molt indicat en quantitat de 100 a 150 quilos per

hectàrea. El superfosfat a raó de 200 quilos per hectàrea i el sulfat de potassa en 100, col·laboren a una esplèndida fructificació.

La clau de l'èxit d'una plantació de figueres de moro és la gallina. Quant aquest vegetal ha arribat a un bon desenrotllament, proporciona a l'aviram una ombra i una frescor que en els nostres climes la gallina no en troba d'altre que li agradi tant durant l'estiu; ella, en canvi, neteja les figueres de gran nombre de paràsits animals, i sobretot gratant destrueix les herbes i remena la capa de pallús, proporcionant una aireació a les arrels que difícilment obtindríem d'altra manera; en una paraula, es complementen magníficament.

És creença general entre els pagesos mallorquins que les gallines que mengen figues de moro es despenen. No ho hem pogut comprovar; el que passa és que aquesta fruita madura precisament a l'època en què les gallines acostumen a fer la muda i en acabar la posta de primavera.

JOAN SALOM

Son Pizà. Palma de Mallorca.

El valor pràctic dels caràcters exteriors de la vaca lletera

I. — *Els signes racionals i els signes empírics.*

La relació entre els caràcters exteriors i la producció de llet i mantega de la vaca interessa grandiosament als vaquers i tècnics que s'ocupen de la millora i explotació del bestiar boví lleter.

En qualsevol tractat de Zootènia o en un manual de la vaca lletera, es troben exposats a bastament els signes racionals i empírics del bon bestiar lleter, tant pel que es refereix a la quantitat de llet, com per la seva riquesa en mantega. Però, mentre alguns autors prudentment fan reserves respecte al valor pràctic d'alguns signes, altres autors, pel contrari, o no distingeixen valorativament els signes o donen a alguns d'ells importància desmesurada.

No és oportú en aquest moment examinar els

diversos criteris existents respecte el valor atribuïts als signes exteriors de la vaca, puix que aquests, segons el país, la tradició o la pròpia experiència, difereixen considerablement.

La major part de les nocions que es tenen d'aquesta qüestió i que es troben exposades en les obres de Zootènia, són nocions empíriques, i com tals, serà convenient revisar-les, per tal de veure la seva certesa, i així les que resultessin dubtoses o de nul valor treure-les definitivament de la literatura zootècnica.

Per a fixar degudament la qüestió cal només fer dues preguntes. Primera: ¿en la vaca existeixen caràcters exteriors correlatius de l'aptitud lactífera i manteguera? Segona: en el supòsit que existeixen, ¿quins són els graus de correlació que hi ha entre els dits caràcters i la producció?

II. — El mètode biomètric.

Fa molts anys que diversos autors es proposaren mesurar múltiples òrgans i regions en relació a la producció lletera. Així es procurà establir correlacions entre la producció i les mesures del cap, estatura, pes, tòrax o pit, gropa, etc., però les recerques practicades en aquest sentit no sempre han donat resultats concordants, degut, naturalment, al mètode seguit. D'uns anys a aquesta part els americans han aplicat a la qüestió que ens ocupa el mètode biomètric i estadístic, el qual permet d'establir l'existència eventual de correlacions entre dos o més caràcters morfològics o fisiològics, i mesurar també amb càlcul del coeficient de correlació.

La correlació entre dos caràcters pot ésser positiva o negativa i en un i altre cas absoluta o incompleta: la correlació positiva absoluta s'expressa pel coeficient $+1$; la positiva incompleta pel coeficient variable $+0a+1$; la correlació negativa absoluta pel coeficient -1 ; la negativa incompleta del coeficient variable, per $-0a-1$. La manca de correlacions s'expressa per 0 . No hem d'illustrar ací el mètode biomètric, però hem de fer observar que el coeficient de correlació no pot ésser calculat amb precisió matemàtica per quant no es determina l'error probable que es fa seguir al coeficient amb el signe $=$.

Es comprendrà fàcilment que la determinació dels coeficients de correlació sols pot ésser feta amb referència als caràcters mesurables o expressables en xifres.

Gowen, de l'Estació experimental de Maine (Estats Units), fou un dels primers a aplicar el mètode biomètric a l'estudi de les correlacions entre els caràcters exteriors i la producció de llet, utilitzant 1.674 vaques de raça Jersey, inscrites en el Llibre de Mèrit. En aquesta investigació es prengueren les dades de producció de llet, segons la xifra oficial del control lleter. Les dades que es refereixen als punts de cada una de les vaques per llurs caràcters, estan basades segons l'apreciació dels experts en l'escala analítica dels punts oficialment adoptats. Gowen ha trobat els següents coeficients de correlació:

Entre la conformació i la quantitat de llet produïda (q. de llet p.)	0.1941 = 0'016
Entre el caràcter fonts de la llet i q. de llet p.	0.1908 = 0'016
» grandària de la mama »	0'1710 = 0'161
» forma con del cos »	0'1567 = 0'0161
» forma natxa i cuixa »	0'0885 = 0'0164
» desenrotll de la gropa »	0'0862 = 0'0165
» anterior »	0'0777 = 0'0165
» mugrons, »	0'0671 = 0'0165
» cara »	0'0671 = 0'0165

Entre el caràcter cua	q. de llet p.	0'0634 = 0'0165
» forma de la mama »	»	0'0615 = 0'0165
» estatura »	»	0'0501 = 0'0165
» amplada de les anques »	»	0'0589 = 0'0165
» coll »	»	0'0499 = 0'0165
» testa »	»	0'0419 = 0'0165
» tòrax »	»	0'0222 = 0'0166
» dors recte »	»	0'0697 = 0'0165

Aquestes dades permeten confirmar l'existència d'una relació entre la conformació exterior i la producció de llet, com la primera representada pel coeficient 0'1941. Els caràcters fonts de la llet, grandària de la mamella, mamella posterior, forma de con del tronc o cos tenen una correlació molt alta que va de 0'1657 a 0'1908, mentre que pels altres caràcters els coeficients obtinguts són molt baixos, com els de 0'0222 a 0'0885.

El director de l'Estació ambulant experimental de l'Ofici Agrícola del Nord (França), Mr. Leroy, es proposà aplicar el mètode biomètric a l'estudi de les correlacions que comunament existeixen entre els caràcters exteriors i la producció de llet i mantega en les vaques de raça normanda, però a diferència de Gowen, que s'ha basat en els punts conferits pels experts als caràcters de la conformació, Leroy ha procedit a la mesuració dels caràcters que s'acostumen a considerar amb la sola ajuda dels sentits.

Les dades recollides es refereixen a un nombre petit de vaques, 90, pertanyents totes a la mateixa raça. Les vaques examinades pertanyien a tres masies on es realitzava el control de llet, essent així fàcil determinar a més de la producció de llet, la de matèria grassa. Com se sap, en una mateixa vaca la producció de llet creix progressivament amb l'edat, assolint el màxim vers els set anys per a disminuir gradualment dels nou endavant, i és per això que Leroy ha considerat únicament la lactació del vuitè al novè any. Per tal de poder apreciar les vaques d'altra edat, Leroy ha procedit a l'oportuna correcció multiplicant la producció de les vaques d'edat inferior o superior als 8-9 anys pels coeficients que Turner ha deduït de l'examen relatiu al promig de lactacions.

Veus ací la taula de coeficients per a corregir les dades de producció de llet de les vaques, segons Turner:

Per vaques de 2 anys	1'313
» » » 2 $\frac{1}{2}$ »	1'282
» » » 3 »	1'282
» » » 3 $\frac{1}{2}$ »	1'223
» » » 4 »	1'121
» » » 4 $\frac{1}{2}$ »	1'082
» » » 5 »	1'052
» » » 5 $\frac{1}{2}$ »	1'032

Per vaques de 6 anys	1'018
» » » 6 $\frac{1}{2}$ »	1'010
» » » 7 »	1'000
» » » 8 »	1'000
» » » 8 $\frac{1}{2}$ »	1'006
» » » 9 »	1'013
» » » 9 $\frac{1}{2}$ »	1'023
» » » 10 »	1'035
» » » 10 $\frac{1}{2}$ »	1'049
» » » 11 »	1'067
» » » 11 $\frac{1}{2}$ »	1'084
» » » 12 »	1'103
» » » 12 $\frac{1}{2}$ »	1'125
» » » 13 »	1'149
» » » 13 $\frac{1}{2}$ »	1'176
» » » 14 »	1'206

Calculada la producció de llet una vaca, Leroy s'ha proposat determinar les eventuais correlacions respecte els següents caràcters: desenrotllo del tòrax, amplada de la gropa, llargada i amplada de la cua, distància entre les dues últimes costelles, amplada de les fonts de llet, espessor de la pell, finura de la pell de la mamella, ples cutanis de la mamella, presència de mugrons suplementaris, extensió dels escuts de Guénon.

II. — *Relació entre el desenrotllo del tòrax i la producció de llet.*

Per tal d'estudiar amb precisió les eventuais relacions entre el desenrotllo del tòrax i la producció de llet, Leroy va construir gràficament per cada vaca, la secció transversal al nivell de la regió de la cingla utilitzant una cintura especial. Obtinguda la secció de la cavitat toràcica en determinà l'altura i l'amplada màxima, i a més la superfície expressada en centímetres quadrats, la qual varià entre un mínim de 2.510 i un màxim de 7.180, amb un promig de 4.145 centímetres quadrats. Procedint a l'elaboració de les dades ha obtingut un coeficient de correlació de $+0'245 = 0'6$. Això significa que exis-

teix una correlació entre el desenrotllo del tòrax i la producció de llet. A propòsit d'aquest fet, Leroy ha conclòs que és necessari declarar que el perjudici, segons el qual les millors lleteres tenen el costat aplanat amb un tòrax estret darrera de l'espatlla, ha de desaparèixer definitivament, puix que les xifres demostren que el lliure joc dels pulmons resulta de l'amplitud de la cavitat toràcica.

III. — *Relació entre l'amplada de la gropa i la producció de llet.*

En la pràctica corrent s'atribueix una gran importància en la tria de les vaques lleteres a l'amplada de la gropa, amplada que es pot deduir de l'amplitud anterior (entre les anques), amplitud mitja (entre les articulacions coxo-femorals) i l'amplitud posterior (entre les dues tuberositats isquiàtiques), i a més de la llargada o sigui la distància entre l'angle de l'anca i la tuberositat isquiàtica. Reunint mitjançant línies i punts corresponents a les dues anques, les dues articulacions coxo-femorals i ambdues tuberositats isquiàtiques s'obté una figura trapezoïdal, la superfície de la qual correspon aproximadament a la superfície i amplitud de la gropa. Leroy ha pogut determinar d'aquesta manera l'amplada de la gropa de cada una de les vaques, obtenint dades oscil·lant entre 1698 i 2.648 centímetres quadrats, amb un promig de 2.107. Raportant aquestes dades a la producció de llet ha obtingut un coeficient de correlació de $+0'095 = 0'07$, o sigui un coeficient molt petit perquè pugui tenir significació. Aparentment sembla que un braguer gros està millor sota una cavitat ampla i llarga que en una d'estreta, però les xifres en aquest cas han donat un resultat negatiu. No obstant, és preferible escollir les vaques que tinguin una gropa ampla, perquè la bona conformació i l'aptitud productora de llet no s'exclouen.

PROF. R. GIULIANI

(Continuarà.)



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

La poda de la vinya

LÒGICAMENT sembla que la millor època per a podar la vinya correspon al moment en què la supressió de sarments no pot perjudicar el cep. Com se sap, a la tardor les matèries de reserva acumulades en les fulles emigren en els sarments, després en les tiges i les rels. Aquest fenomen és un acte de previsió de la naturalesa que acumula els elements útils en les parts de la soca menys perilloses de desaparèixer. La migració de les reserves es realitza una mica abans de la caiguda de les fulles, perllongant-se encara un parell de setmanes, després que la planta ha quedat desfullada. Les reserves s'acumulen per a facilitar ensems la brotada i la sortida d'arrels de primavera, de forma que en els primers dies de febrer aquestes reserves comencen el moviment d'ascensió vers els extrems més enlairats de la planta. Si, doncs, el vinyater es basés per a la poda en els fenòmens que s'acaben d'exposar, la poda s'hauria de practicar pel desembre o gener, que és el moment en el qual les sarments són més pobres en elements nutritius.

Però el vinyater té la vinya perquè produeixi molt fruit, i si, contrariant en realitat o en aparença fenòmens fisiològics de la planta pot assolir una collita més bona, ho ha de fer.

Sempre em recordaré que a l'Escola d'Agricultura de Montpeller, el meu estimat mestre el professor Ravaz realitzà dues experiències comparatives respecte la influència de l'època de la poda, tenint en compte els efectes de les gelades i la producció de fusta i de raïms. Per això la poda es realitzà en èpoques diferents. La poda que donà millors resultats fou la més tardana, quan els brots tenien ja dos o tres centímetres. Per les podades realitzades poc abans dels plors i fins durant el període plors, com també a la caiguda de les fulles, els resultats no són tan bons, però sempre superiors als obtinguts a la poda practicada pel desembre.

Així, doncs, és la poda tardana o molt pre-

coç la que des del punt de vista de la collita deu preferir-se. No obstant, si es té en compte que la poda precoç activa la brotada i que els ceps són més sensibles a les gelades, es conclourà que la poda que deu preferir-se és la que es realitza tardanament. Aquesta, en efecte, permet no solament reduir els perills de les gelades, sinó que afavoreix la sortida dels raïms pel fet que la brotada es realitza més tard, en una època en què els dies són més llargs.

Ens cal, a més, tenir present que la poda és una operació llarga i que a més durant l'hivern altres treballs de la vinya, com les femades, llaurades i altres ocupen els treballadors, de forma que la poda tardana a més del major rendiment de la vinya, s'hi ha d'afegir el fet de permetre una distribució més regular del treball.

Per a precisar direm encara que el moment veritablement oportú de la poda és al començament dels plors, puix que així la vinya esdevé més fructífera i menys exposada a les gelades. Els plors, o sigui la traspuació de la saba ascendent, contràriament al que molts pensen, no són perjudicials, com ho demostrà Guyot.

En les vinyes grans, on la poda exigeix molt de temps, es sol començar l'operació a mitjans de desembre, a la caiguda de les fulles, i es continua fins a la brotada. Amb tot, serà convenient suspendre la poda durant un mes, des de mig desembre a mig gener, que és la temporada més desfavorable. La poda es començarà pels ceps més vells i en les parcelles més ben orientades i menys exposades als freds. Pel contrari, la poda s'acabarà en els ceps joves i situats en les parts baixes on les gelades solen ésser més fortes.

Amb el que acabem de dir creiem que els viticultors trobaran matèria per a reflexionar, com també l'explicació de determinats fenòmens per ells observats.

E. GERMA

Perpinyà, febrer.

El conreu del piretre

DIR d'una planta que «és robusta, amant dels terrenys magres, calents, sílico-calcaris, resistent als freds i acomodant-se als llargs períodes de sequera» (Juillet i Daveau); afirmar d'ella que «cal respectar la seva rusticitat i que desapareix tractant-la amb gran cura en terres argiloses-calcàries ben adobades i regularment regades, mentre prospera perfectament deixant-la abandonada, defensant-la solament de les males herbes» (E. Heckel); comparar-la a «la farigola o timoll de les garrigues» (J. Aymard), creiem que és el major elogi que pot tributar-se-li.

Així és, doncs, el piretre (*pelitre* en castellà).

Prosseguint la nostra tasca de cercar solucions per augmentar la productivitat d'aquelles terres deixades de la mà de Déu, ens trobem davant d'una planta de condicions excepcionals. No es tracta pas precisament d'una farratgera de secà, sinó d'una planta els productes de la qual són de gran aplicació en terapèutica vegetal i en la higiene animal, per les seves propietats insecticides.

¿Qui, regirant revistes tractant de viticultura, no ha trobat algun article tractant de la lluita contra els cucs del raïm a base de les solucions sabonoses-piretrades?

¿Qui, almenys, no ha sentit parlar dels «pòlvors de piretre o pelitre», en la lluita contra certs insectes paràsits de l'home i dels animals?

Els perfeccionaments en els mètodes industrials d'extracció han permès l'obtenció de productes de forta toxicitat insecticida, d'aplicació pràctica (car no perjudiquen les plantes), i amb un rendiment considerable.

El piretre és una planta de la qual les flors són molt semblants a les grans marguerides dels nostres jardins i terres incultes per llur tamany, port i colorit. Pertany a les compostes radiades gènere *Pyrethrum*, del qual se'n conreen diverses espècies:

Pyrethrum cinerariaefolium (Trev.)

Pyrethrum carneum (Bieb.)

Pyrethrum roseum (Bieb.)

Pyrethrum Willemoti (Duch.)

L'espècie més abundant és la primera, i ha desaparegut la darrera, almenys amb aquest nom, el conreu de la qual havia estat introduït a França per Willemot en 1855.

La pols que es troba al comerç, procedeix de la polvorització dels capítols florals de la planta, per més que avui dia tenen utilització les fulles i fins els peduncles florals per a l'obtenció dels sabons-piretrats, encara que donant productes de menor activitat insecticida.

De piretres comercials n'existeixen diverses qualitats:

I. *Piretres de Dalmàcia i Montnegre*, grocs i grocs verdosos obtinguts amb els capítols de *P. cinerariaefolium*. Variant la toxicitat, segons l'estat d'obertura dels capítols; a cada un d'aquests estats (tancat, mig obert) correspon un producte comercial de valor distint, corresponent el màxim a les pols procedents de les flors encara closes.

II. *Piretres del Càucàs i Pèrsia*, d'una coloració gris-moradenc, obtinguts de les espècies *P. roseum* i *P. carneum*.

Els piretres procedents del *P. cinerariaefolium* són els més actius. Aquesta espècie viu espontàniament fins als 1.000 metres a la costa Dalmata, l'Herzegovina, Montnegre, Istria i en les illes Quarnero. A la Dalmàcia i a les illes de Lissa i Melada hi és conreada, i constitueix després de la vinya, la principal font d'ingressos per la regió. Els grans mercats europeus són Fiume i Trieste.

El *P. roseum* i *carneum* viuen a l'estat salvatge fins als 2.000 metres d'altitud en les muntanyes del Càucàs i de la Pèrsia. La primera d'aquestes espècies ha estat conreada a Califòrnia, Alemanya i Bèlgica.

A Catalunya, pel que sabem, existeixen plantacions del *Pyrethrum cinerariaefolium* a alguns pobles de la província de Tarragona (Rocafort de Queralt, Alió, etc.), i funciona una fàbrica de pols insecticida prop de l'estació de Valls (insecticida Galimany). A la província d'Osca, als entorns de Jaca, M. Caubet posseïa una finca de 400 hectàrees dedicada principalment a aquest conreu. L'altitud és de 600 a 850 metres sobre el nivell del mar. El dit senyor, juntament amb M. Juillet, Professor agregat a l'Escola Superior de Farmàcia de Montpeller, ha obert recentment una fàbrica de sabó-piretrat a Marsella.

Segons el nostre parer, són extensíssims els terrenys on podria assatjar-se el conreu del pi-

retre, si es té en compte la seva rusticitat i el gran marge que presenta quant a l'altitud.

Com hem indicat en començar, és planta que exigeix un terreny de preferència sec i exposat a migdia. En quant a la qualitat, s'adapta a tots, malgrats siguin magres i pedregosos, mentre no siguin humits.

Per a procedir a l'establiment d'una plantació de piretre primerament cal procurar-se llavor de bona qualitat. El comerç de llavor de piretre és un *comerç de confiança*, car de vegades, sota la denominació de llavor, no hi troba altra cosa que lígules i corolles de cap valor per a la reproducció. Comprar-la, per tant, en cases acreditades i no destinar-la a la sembra sense assajar la seva facultat germinativa. En l'any 1928 es pagava a uns 65 francs el quilogram.

Formació del viver. — El preu relativament enlairat de la grana, fa que sigui preferible la formació de viver a la sembra directa. Això no vol dir que aquesta no sigui possible, car s'ha conservat que també naixen bé les llavors caigudes a terra en les parcelles destinades a la producció de grana. De totes maneres, la plantació directa exigiria una major quantitat de llavor i les plantes joves no podrien ésser tractades amb tanta cura com al viver.

El planter s'installa en lloc assolellat, que es divideix en taules un cop espongit el terreny i net de males herbes. No cal incorporar-hi cap adob especial.

La sembra pot practicar-se en dues èpoques distintes: de març a maig o de juliol a setembre, depenent la data exacta de les condicions climatèriques. Malgrat això, és preferible fer-ho de març a maig, car les plantes obtingudes són molt més vigoroses i ja poden transplantar-se a la tardor del mateix any.

Després d'una petita pluja o, en son defecte, d'una lleugera regada si la terra està seca, es procedeix a repartir la llavor en línies separades de 0'20 a 0'25 metres.

Cal sembrar clar per a obtenir plantes de major robustesa, i per això, donada la tenuïtat de la grana, es pot barrejar aquesta amb sorra fina i seca. Sembrant clar, ens estalviarem també l'aclarida i una major despesa de llavors.

Pot augmentar-se la rapidesa de la germinació, segons M. Faes, submergint les granes dins èter durant cinc segons i rentant-les després abundantment amb aigua.

Les granes es recobriran *tot el més amb mig centímetre* de terra sorrenca o sorra fina, damunt la qual s'escamparà una lleugera capa de fulles

en descomposició o de fems quelcom pallosos, per a conservar la humitat. Les granes triguen a nèixer dues o tres setmanes, i s'ajuda la germinació, si la sequera ho exigeix, amb dues o tres regades amb regadora.

Tot just nascudes les plantes s'ha de conrear la terra a mà, de manera que s'assoleixi conservar-la estovada i neta d'herbes.

Si és necessari es repetiran les regades lleugeres que hem esmentat, de preferència a la tarda, però a mesura que les plantes es van desenrotllant, la humitat és cada vegada menys necessària, fins arribar a perjudicar les plantes quan ja són crescudes.

Quan ha aparegut la tercera i quarta fulla, es pot ja procedir al transplantament.

Plantació en el camp definitiu. — Hem indicat dues èpoques per a la sembra en viver; dues seran, per tant, les èpoques de verificar el repicatge. Són aquestes, amb el marge corresponent al clima, les següents: primera, febrer a maig, i segona, d'agost a octubre.

Cal escollir les plantes més vigoroses, reservant-ne un 10 per cent per a substituir les falles.

El terreny, les condicions del qual ja coneixem, no exigeix cap adobada especial, tenint en compte que les cendres de fusta són perjudicials per al piretre. Amb què s'hagi practicat una llaurada i estigui ben net de males herbes n'hi ha prou.

Tingui's, però, present que els piretres procedents de terrenys calcaris i secs, són més actius que els dels argilo-silicosos i que el superfosfat i el manganès augmenten també la toxicitat.

La plantació es fa en línies separades de 0'60 - 0'80 metres, estant les plantes a 0'40 - 0'50 metres dins les línies, és a dir de 41.000 a 21.000 plantes aproximadament per hectàrea.

Per afavorir la presa cal donar dues i tres regades a cada peu, cosa que pot estalviar-se, almenys en part, escollint un període plujós de la tardor.

Establerta la plantació cal suprimir per complet les regades i evitar l'estancament de l'aigua i per tant un excés d'humitat, donant escorriments a les aigües de pluja i procurant fer-ho de manera que aquestes no escurin la terra al voltant de les arrels en cas d'ésser fortament inclinada.

La duració d'una plantació de piretre és de cinc a deu anys, de vegades més.

JOSEP M. SOLER I COLL

L'embotellament del vi

L'embotellament del vi és una operació molt delicada, que s'ha de realitzar amb cura i gran netedat.

A la bóta que conté el vi que s'ha d'embotellar es posarà aixeta alguns dies abans de començar d'emplenar les ampolles.

El vi que s'hagi d'embotellar serà un vi fet, un vi madur per a l'embotellament, o sigui, que no deu contenir sucre fermentescible, ni ésser gens tèrbol, sinó que, pel contrari, serà ben brillant. Per consegüent, el vi haurà d'haver acomplert totes les fermentacions abans de passar-lo al celler fred, a l'objecte que pugui despullar-se de totes les matèries en suspensió, d'una part de la crema de tartrà, de les matèries colorants insuficientment insolubles en un medi alcohòlic i, en fi, de les llevadures que constitueixen un dipòsit perjudicial. Si la clarificació natural trigués a produir-se, es podria clarificar artificialment el vi per mitjà del «Procoll» o per filtració.

Les ampolles han d'ésser ben rentades i raspallades, tant les noves com les velles, amb una solució de carbonat de potassa al 10 per cent, i després aclarides amb aigua clara i posades a assecar.

Els taps tenen una gran importància. Els taps massa endurits o amb esquerdes s'han de rebutjar, i únicament s'utilitzaran els que no presentin buits en la superfície i que siguin una mica flexibles o pastosos. Abans d'utilitzar-los s'hauran d'escaldar i mantenir-los en remull durant una hora, posant damunt el cubell una planxa perquè els taps no surin. Després es treuen un a un i es premsaran amb els dits per tal d'escórrer-los degudament i eixugar-los a seguit amb un drap net. Aquesta operació treu dels taps la mala olor i priva que el vi es resenti de gust de suro. Finalment, els taps es posen en una palangana o altre recipient i s'aneguen amb el vi de la mateixa classe que es vol embotellar.

El dia millor per a embotellar és quan el cel està serè i fa tramuntana, per mor que hi hagi una forta pressió atmosfèrica, amb el qual temps coincideix gairebé un repòs absolut del vi. El celler serà clar, les ampolles a l'abast de la mà, per tal d'anar-les emplenant sense haver

de tancar l'aixeta. El tancar i obrir l'aixeta fa xarbotar el vi. L'ampolla reposarà damunt d'una planxa, sense tocar per això l'aixeta. L'ampolla s'emplenarà fins al coll, deixant un espai buit entre el vi i el tap. Això s'ha de fer així perquè d'aquesta manera el vi es pot dilatar sense traspuar pel tap. Hi ha celleristes que pretenen que el vi ha d'arribar just al cul del tap per a evitar una oxidació i així mateix els efectes de la trepidació. Això són exageracions.

Quan l'aixeta ja no doni més vi, s'aixecarà la bóta una mica pel darrera, fent-ho molt poc a poc perquè el vi s'embruti el menys possible. El vi que romanguí a la bóta es farà rajar, parant un recipient de terrissa, mai de metall. Aquest vi, separat de les mares, es podrà així mateix embotellar. Les ampolles que en resultin no seran etiquetades, sinó consumides en família, o venudes a més baix preu. Per consegüent, es procurarà que aquestes ampolles no siguin gaire nombroses, puix que són de preu inferior a les altres.

El tapament de les ampolles s'hauria de realitzar com més aviat millor. El tapament a màquina estalvia molt de temps. Els taps seran ben cilíndrics i força llargs. En molts cellers marquen amb ferro roent la part del tap que queda dintre la botella. La màquina es disposa de forma que el tap quedi un o dos mil·límetres més avall de l'obertura. L'ampolla un cop tapada, amb un drap s'eixuga el tap que queda al descobert i es tira damunt una mica de parafina fosa.

Les ampolles s'acabaran de tapar amb lacre o bé s'encapsularan. Les etiquetes engomades no són pas recomanables, puix que es desenganxen fàcilment si el celler és humit. Les ampolles es conservaran ajegudes en el mateix celler. Si el celler és massa calent, les ampolles es posaran damunt de sorra, o també en el mateix celler es cavarà una fosa i s'hi col·locaran.

Quan l'embotellament s'ha realitzat amb totes les regles de l'art, en destapar una ampolla i constatar-ho així es té una alegria, del contrari, cada ampolla recordarà la poca traça amb què s'ha fet aquesta operació tan important.

TOMÀS VIA

La desinfecció de les hortes

ELS horts solen donar un bon rendiment quan tot marxa bé, però quan passa el contrari, s'hi perd el temps, els diners i la paciència. Una de les causes principals que les verdures o llegums vagin malament, és deguda a la invasió de les plantes d'insectes i altres paràsits d'ordre animal i vegetal.

Tothom que hagi estudiat una mica la composició de la terra vegetal recordarà que està poblada de milions de milions de microbis, la majoria dels quals són imprescindibles perquè es pugui realitzar la nutrició de les plantes. Altres insectes es barregen, a vegades, amb els que són verament útils, i destorben la nutrició o ataquen directament les arrels, la tija, les fulles o les flors de les plantes. Quan aquests últims microbis són en gran nombre, les collites són defectuoses o nulles.

Destruir els insectes i els protozoaris tot servant les bacteries de la terra constitueix l'ideal de l'hortolà. D'això se'n diu desinfecció o esterilització parcial, i aquesta és la que es sol emprar per tal d'evitar les marfugues en general.

Per tal que la desinfecció pugui atacar els insectes i els protozoasis i no afecti les bacteries, un tractament en la superfície del sòl no basta; és per això que les polvoritzacions de sofre, calç, cendra o sutge no acostumen donar resultat. Aquests cossos tenen poca eficàcia i això potser és un avantatge, puix que si en triguessin més farien malbé les verdures.

Per regla general, l'època de practicar l'esterilització és a la tardor i a l'hivern, o sigui la temporada en què l'hort no està plantat o que no li ve d'una setmana d'ésser-ho.

Les matèries emprades per a la desinfecció parcial consisteixen en aigua bullent, o en vapor d'aigua per tubs. Els gasos asfixiants són més còmodes d'utilitzar, i produeixen efectes més sensibles que l'aigua bullent o el seu vapor. Els gasos utilitzats són de naturalesa sulfídrica o cianídrica i provenen de l'evaporació lenta dels sulfurs o dels cianurs. El primer d'aquests

ja s'ha utilitzat fa molt temps, puix que el sulfur de carbó es va emprar contra la filloxera. El sulfur de carbó és un líquid volàtil que, en fred, desprèn vapors, els quals per la seva olor recorden els ous covats. Aquest gas és molt inflamable, i quan es manipula ni es pot encendre cap llumí, ni fumar. El sulfur de carbó s'introdueix a la terra mitjançant un pal inyectador, a raó de 20 a 30 grams, repartits en quatre o sis forats per metre quadrat i a la profunditat de 20 a 30 centímetres.

Aquest desinfectant és preferible al sulfocarbonat de calci o de potassa i fins a les preparacions que a base d'aquest element constitueixen bon nombre despecialitats. El sulfocarbonat de calci s'empra de dues maneres: en solució a raó de 30 grams per metre quadrat ruixant la superfície del terreny. La quantitat d'aigua en la qual es farà la solució serà tant més grossa com més sec sigui el terreny. Si s'opera en temps plujós els resultats són més eficaços. La segona manera d'usar el sulfocarbonat de calci és en pols. S'utilitzarà la mateixa quantitat o sigui 30 grams per metre quadrat, donant a seguida una llaurada per a colgar el desinfectant.

El cianur de calci, també molt actiu, pot emprar-se de la mateixa manera que el desinfectant anterior. Aquests tractaments, de poder-los fer per la tardor, van millor que en cap altra estació. La desinfecció es completarà per una bona calcinada.

Per a veure els resultats que dona aquest tractament, n'hi ha prou amb provar-lo en una part de l'hort. Els rendiments solen ésser pel cap baix el doble en les parts desinfectades que en aquelles que no s'han tractat, i per consegüent envaïdes encara per insectes i protozoaris. Per altra part, la calç neutralitzant l'acidesa del sòl afavoreix el desenvolupament de les bacteries útils a la nutrició de les plantes.

MANUEL CODINA

El greu problema de la nostra exportació agrícola a França

La llei votada al Parlament francès el dia 29 de desembre de 1929, conté un article que obliga els vins estrangers a circular amb menció del seu origen i grau, i prohibeix el seu ús en les barreges.

L'emprament tradicional dels nostres vins a França, fou sempre per a ésser barrejats amb els francesos, per a bonificar-los, colorar-los o augmentar la seva graduació alcohòlica, i no poden tenir altra aplicació, per no correspondre els nostres vins, en llur generalitat, al sabor i graduació a què està acostumat el consumidor francès.

El conveni comercial vigent entre Espanya i França fou signat l'any 1922, i en el seu esperit res no li ha que modifiqui la llibertat de circulació i ús dels nostres bous, la barreja dels quals continuà essent lícita fins a la votació de la darrera llei.

És indubtable, doncs, que aquestes modificacions impliquen una vulneració d'aquest Conveni.

Els viticultors francesos sollicitaven un augment de drets de Duanes, però aquesta mesura fou descartada, davant la temença exterioritzada pel senyor president del Consell de ministres francès, en una lletra adreçada als presidents de les comissions de viticultors de la Cambra de diputats i del Senat, que aquesta mesura ocasionarà represàlies dels països afectats i amb els quals la balança comercial és favorable a França.

Calia, doncs, aconseguir el mateix efecte amb habilitat, i la darrera llei creà una veritable prohibició de vins estrangers en aquell país.

Les conseqüències seran gravíssimes per a la nostra vitivinicultura, a la qual es tanca el nostre primer mercat d'exportació.

El Conveni en vigor ha resultat perjudicial per a totes les rames de la nostra exportació agrícola, a causa de la llibertat en què es deixà a França d'augmentar els drets aranzelaris dels principals articles de la nostra exportació. No ha deixat França d'aprofitar-se d'aquesta lleugeresa espanyola, i així hem vist que els drets de Duana en aquest país han estat objecte d'augment successius, que han anat acumulant les dificultats amb què ha de lluitar la nostra exportació.

En el moment de la signatura del Conveni, els vins reportaven 24'60 francs fins als 12 graus,

i han estat augmentats quatre vegades, i actualment paguen, per hectolitre, 55 francs. Les taronges han passat de 5 francs a 35 per 100 quilos; les de mandamines, de 10 a 50 francs; les bananes, de 3 a 20 francs; les llimones, de 5 a 20 francs, i les patates primerenques, de 3 a 21 francs.

S'han creat, per als fruits importats, impostos municipals i augments en els consums, elevadíssims a París, i que han motivat en diverses ocasions vehements protestes dels importadors dels nostres productes.

L'exportació de vins a França representa una part importantíssima de l'exportació total espanyola, i va tenir la seva influència en la revalorització de la nostra moneda durant els anys 1927 i 1928, en els quals, com diu en el seu dictamen la comissió nomenada per Reial ordre del 9 de gener de l'any 1929, per a l'estudi de la implantació del patró or, l'exportació dels nostres vins a França durant aquells anys, va produir un efecte molt favorable en els nostres canvis i en la nivellació de la Hisenda pública.

L'exportació dels nostres vins a França, segons les estadístiques franceses, fou de 8.611.000 hectolitres, en el període comprès entre els anys 1922 i 1927 compresos, i les collites franceses acusen un total, per a la mateixa època, de 401.642.000 hectolitres. La quantitat de vins espanyols que importà França representa, doncs, el 2'14 per 100 de la seva producció, i és molt lluny de significar un perill d'invasió en el mercat francès.

Ni en quantitat, ni en preu, el vi espanyol no constitueix un perill per al viticultor francès, car no s'ha d'oblidar que els nostres vins estan gravats per transports, nòlits i despeses accessòries, minves, drets de duana, impost d'importació, l'import global del qual és d'uns 80 francs per hectolitre, molt aproximadament; cal afegir la disminució quantitativa resultant de la cotització de la moneda francesa, i la nostra possibilitat d'exportació quedarà reduïda a les èpoques en les quals els vins francesos obtenen preus elevats.

La protecció de la viticultura francesa és, doncs, eficaç amb l'aranzel de Duanes actual i amb el

règim de lliure circulació i emprament dels nostres vins.

Amb la nova llei s'ocasiona a Espanya un dany que no té justificació raonable, ja que manca de la circumstància d'obediència a la protecció d'un article nacional lesionat.

S'ha deduït com argument, i se n'ha fet ressò el ponent de la Cambra de diputats, en explicar l'abast d'aquesta llei, que la prohibició de barrejar els vins estrangers, fou introduïda en la legislació espanyola anteriorment. No arribo a comprendre la idea directora d'aquesta disposició, la utilitat benèfica de la qual per als nostres veïns, ha d'ésser considerada com inexistente, pel fet de no ésser Espanya país importador de vins ordinaris. La importació vinícola espanyola es redueix a vins d'origen i marca coneguts, i per als quals constitueix una garantia, que augmenta el seu valor, la prohibició de sotmetre'ls a tota manipulació.

Mentre els nostres productors i exportadors lluiten amb tan gros inconvenient i amb el temor

de veure impossibilitada la seva exportació, com succeeix ara amb el vi, l'exportació francesa a Espanya continua, i el resultat d'aquesta situació es tradueix en un progressiu desnivell de la balança comercial, amb l'empobriment de la nostra economia i amb la depreciació de la nostra moneda.

L'opinió pública espanyola, ¿s'ha adonat de la gravetat del moment actual?

Les gestions que realitzen els nostres vitivinicultors, Sindicats d'exportadors i Corporacions interessades en la nostra exportació, sembla constatar afirmativament aquesta pregunta. És just que el nostre Govern denunciï un Conveni que, com el vigent amb França, ha de resultar ruïnós per a Espanya, i és evident que la quantia del dany requereix energia en la protesta, i que seria perillós deixar continuar una situació que porta una desigualtat de tracte tan manifesta, que no podria ésser consentida amb dignitat.

V. RAMADA

NOTICIARI

UNA PROTESTA DE LA CAMBRA AGRÍCOLA DE RUBÍ

La Cambra Agrícola, de Rubí, ha tramès al governador de Barcelona el telegrama següent:

«Cambra Agrícola, de Rubí, protestem afirmacions de peticions formulades per Just Vigo en telegrama dirigit a V. E. segons premsa diària capital, per ésser inexactes i no haver-les autoritzat cap reunió d'aquesta Cambra. Alcalde i regidors dictatorials són els inspiradors del telegrama del qual protestem. Esperem justícia i el saludem. Cortina, Jorba (segueixen signatures).

LA CONFEDERACIÓ DEL PIRENEU ORIENTAL

Sota la presidència del delegat regi, general Vives, ha tingut lloc la reunió mensual de la Junta de Govern de la Confederació Sindical Hidrogràfica del Pirineu Oriental.

El delegat del Foment i director tècnic, senyor González Granda, ha fet ressaltar l'avanç dels treballs donant compte d'haver quedat ja terminats els projectes dels Pantans de Crespià i de Jorba, pendents sols de l'aprovació de la superioritat per a començar les obres. Detalla també l'estat dels estudis referents als Pantans de Ribes i Abancó, els projectes anunciats dels quals quedaran terminats durant el mes de febrer, així com

les bones impressions recollides en els primers tanteigs realitzats per a l'estudi del Pantà de Cadernal.

Exposà també el senyor González Granda les millores projectades en el servei d'aforaments; es troba en construcció la de «Jorba» i altres a punt d'emprendre's. I així mateix quedà assabentada la Junta dels treballs forestals i dels immediats projectes a realitzar per a la instal·lació de viviers i per al servei de repoblació forestal, respecte els quals també s'acordaren algunes autoritzacions als enginyers de monts de la Confederació per a gestionar la compra de determinats terrenys i per a procedir a les despeses que que han d'ocasionar els projectes de treballs forestals de les conques de proveïments del Pantà de Jorba i de la del riu Anguera, afluent del Francolí, així com la construcció d'un dic de gabions metàl·lics al lloc de la riera de Marmellà, afluent del riu Foix, que té per objecte retenir el major volum de sorra i llot mentre s'aconsegueix atenuar amb els treballs forestals la brossada que actualment es diposita al vas del Pantà.

Finalment es donà compte a la Junta de l'estat de les obres del primer tros dels canals del Pantà de Foix, les quals ja han començat, i s'acordà invitar el contractista a donar la rapidesa que és de desitjar en els treballs.

Al cap de pocs dies d'haver tingut aquesta reunió com sigui que el govern actual ha disposat que les Confederacions no emprenguessin obres noves, el general Vives ha presentat la dimissió del seu càrrec de president.

LA NOSTRA ENHORABONA

Per a la presidència i vicepresidència de la Diputació de Barcelona han estat designats els senyors Joan Maluquer i Viladot i Jaume de Riba.

No ens cal dir qui són aquests senyors. Els lectors recordaran que llur retrat i nota biogràfica han passat per la secció que habitualment publiquem, en lloc preferent, titulada «Els nostres pagesos».

EXPOSICIÓ AGRÍCOLA DE LLEIDA

REGLAMENT

ARTICLE I. — Organitzada per l'Ateneu Lleitadà i patrocinada per corporacions i entitats diverses de la ciutat i província, es celebrarà a Lleida, una Exposició Agrícola en el pròxim mes d'octubre.

Art. II. — L'Exposició Agrícola del mes d'octubre de l'any actual tindrà la duració de set dies, prorrogables fins a deu, per acord del Comitè de Direcció i Jurat Qualificador, i a petició de la majoria d'expositors professionals que concorrin a la mateixa.

Art. III. — L'exposició tindrà lloc al Pare Municipal dels Camps Elisis i en els locals i jardins destinats a l'efecte.

Art. IV. — El Certamen es dividirà en sis Seccions que abarcaran respectivament, els productes que en cadascuna d'elles s'assenyalen.

Les Seccions seran:

a) Secció d'hortalisses (comprenderà tota classe d'hortalisses).

b) Secció Fruites (comprenderà tota mena de fruites fresques).

c) Secció Llavors (comprenderà llavors de tot gènere).

d) Secció flors (comprenderà tota classe de flors tallades o en test i seran objecte de subseccions especials les roses, clavells, dàlies i crisantems).

e) Secció plantes d'ornament i exòtiques.

f) Secció arbres (comprenderà tota mena d'arbres i plançons arrelats, subdividint-se en arbres fruiters, forestals i d'ornament).

Art. V. — L'Exposició començarà a les dotze del migdia del diumenge, dia 19 d'octubre de 1930, en què serà solemnement inaugurada, i acabarà a la mateixa hora del dia 26, en el qual serà clausurada.

Art. VI. — La inscripció dels expositors serà gratuïta.

Art. VII. — Per adquirir el caràcter d'expositor, hom haurà de sol·licitar-ho mitjançant el butlletí d'inscripció que a l'efecte administrerà l'Ateneu Lleitadà indicant el nom o raó social, domicili de l'expositor, espai que necessita per a l'instal·lació, secció o seccions a les que desitja concórrer i, d'ésser possible, productes que desitja exposar.

En aquesta relació es faran constar també les varietats de les plantes, flors, fruits i sements, que s'exhibiran i el tamany aproximat de les plantes vives.

Art. VIII. — Per a garantia de quant figuri en el Certamen, el Comitè de Direcció disposarà d'un servei de vigilància; amb tot, cada expositor podrà fer-ho pel seu compte, per a lo qual caldrà que ho avinenti oportunament amb el fi de facilitar al personal designat els passis i distintius corresponents.

Art. IX. — Les renovacions a que pugui donar lloc la duració del Certamen i la naturalesa dels productes exposats es faran sense alterar la importància de les ins-

tallacions i sense modificar les varietats de les plantes, flors i demés productes presentats.

Art. X. — Tots els productes exposats al Certamen deuran figurar amb la seva corresponent etiqueta.

Art. XI. — Els premis consistiran en una Medalla d'Or, dos Diplomes d'Honor, i dos Diplomes de Mèrit per a cada una de les Seccions i Subseccions que són objecte de classificació en el present Certamen. El Jurat, demés, podrà concedir els premis de Col·laborador que cregui pertinents.

Tots aquests premis s'atorgaran a professionals únicament.

Art. XII. — També es concediran, per als agricultors aficionats, una Medalla de Plata per a cada una de les Seccions i Subseccions i els Diplomes de Cooperació que el Jurat cregui del cas concedir.

Art. XIII. — L'Ateneu no respondrà de les subtraccions que puguin produir-se en els stands dels expositors, ni dels danys o averies causades per accidents, qualsevolga que sia la seva importància i classe.

Art. XIV. — Hi haurà un Premi d'Honor únic, ofert per l'excel·lentíssim Ajuntament, que s'adjudicarà a la millor instal·lació, sigui quina sigui la seva índole, de totes les que figurin a l'Exposició.

Art. XV. — Els premis s'entregaran amb tota solemnitat en la sessió pública que posarà fi a la celebració del Certamen.

Art. XVI. — Desitjant l'Ateneu que l'Exposició Agrícola constitueixi una font d'abundosos ensenyaments admetrà a la mateixa a quants industrials es dediquin a la producció o venda d'adobs i insecticides, si bé aquests sense dret a optar a altre premi que no sigui el de col·laboració.

Art. XVII. — Totes les cases que desitgin concórrer al Certamen, ho han de comunicar per tot el dia 31 de juliol, a l'apartat de correus, 38, Lleida.

DELS EXPOSITORS

Art. XVIII. — Podran assistir a l'Exposició totes les cases i productors nacionals i estrangers, agricultors i aficionats que ho sol·licitin en la forma indicada en l'article 7 d'aquest Reglament.

Art. XIX. — La inscripció deura sol·licitar-se abans del 31 de juliol. Les peticions d'inscripcions rebudes després d'aquesta data podran ésser acceptades o refusades segons es disposi o no de l'espai necessari per a la instal·lació. En el cas d'ésser acceptades, figuraran fora de concurs i podran ésser premiades únicament amb Diploma de Col·laboració.

Art. XX. — Acceptada la inscripció de l'expositor se li notificarà d'ofici per tal que sàpiga a què atener-se i pugui prendre part en el seu dia a la distribució del terreny, ço que s'anunciarà amb cinc dies a l'avançada.

Art. XXI. — El fet de signar la Cèdula d'Inscripció implica l'acceptació plena de tot quant disposa el Reglament i complir les ordres que donin el Jurat Qualificador i el Comitè de Direcció amb el fi de procurar el major èxit del Certamen.

Art. XXII. — Les instal·lacions deuran estar acabades en el moment de la inauguració oficial, implicant l'incompliment d'aquesta disposició, la renúncia a tota distinció o premi que pogués recaure-li en virtut del fall emès pel Jurat Qualificador.

Art. XXIII. — Està rigorosament prohibit afegir o retirar objectes de les instal·lacions una vegada inaugu-

rat el Certamen; i en quant a les substitucions, deurán ajustar-se a ço que disposa l'article IX d'aquest Reglament.

Art. XXIV. — Els expositors queden autoritzats per a col·locar el rètol «venut» sobre els objectes i productes exposats, amb la condició, però, d'indicar el nom, cognom i residència del comprador.

Art. XXV. — Dintre dels dos dies següents a la inauguració del Certamen tots els expositors deurán omplir el Butlletí que es facilitarà, en el qual haurán de donar la relació exacta de tot quant figuri en el respectiu stand.

Art. XXVI. — El dia 28 de setembre es procedirà a la distribució de terrenys destinats per a la celebració del Certamen.

Art. XXVII. — La Comissió Organitzadora, amb cinc dies d'anticipació, recordarà a tots els expositors el lloc i hora en què es procedirà a la distribució dels citats terrenys, classificats per grups, i tenint dret per ordre rigorós d'inscripció, cada expositor, a escollir dintre del seu grup, el terreny que cregui més pertinent.

Art. XXVIII. — Els expositors queden obligats a retirar totalment les seves instal·lacions dintre de les 48 hores següents a la clausura de l'Exposició. L'incompliment d'aquesta formalitat eximirà de tota responsabilitat la Comissió Organitzadora.

Art. XXIX. — Cada expositor podrà desenrotllar en el seu stand el sistema de propaganda que cregui més pertinent devent prèviament comunicar-ho al Comitè de Direcció i, si consisteix en fullets, catàlegs o impresos de qualsevol classe, deurà trametre'n dos exemplars i obtenir la deguda autorització de l'esmentat Comitè.

DE LA COMISSIÓ ORGANITZADORA

Art. XXX. — La Comissió Organitzadora estarà constituïda pels elements d'Ateneu designats per a integrar-la en número suficient, del President de l'Ateneu i els presidents de cada una de les respectives Seccions de Literatura i Història, Belles Arts, Ciències Polítiques i socials, i Ciències exactes i naturals.

Art. XXXI. — La Comissió Organitzadora es regirà automàticament i estarà presidida per la persona que es designi, la qual portarà en tot moment la representació de la mateixa i cuidarà del compliment dels acords que s'adoptin.

Art. XXXII. — Tindrà el seu domicili social a Lleida en els locals on està instal·lat l'Ateneu, i fixant, per a la direcció de tota la correspondència a ella dirigida, l'apartat 38, de Lleida.

Art. XXXIII. — Serà missió de l'esmentada Comissió Organitzadora, realitzar tots els treballs i gestions que sien pertinents al major èxit del Certamen i col·laborar en l'organització de l'Exposició.

Art. XXXIV. — Serà potestatiu d'aquest organisme l'acceptar o no les peticions d'inscripció que arribin al seu poder acabat que sia el termini d'admissió per a les mateixes.

Art. XXXV. — Vigilarà l'entrada del material a l'Exposició i tindrà cura que les instal·lacions siguin fetes amb la deguda perfecció.

Art. XXXVI. — Organitzarà el servei d'ordre i vigilància a què fa referència l'article VIII del present reglament.

Art. XXXVII. — La Comissió Organitzadora cessarà en les seves funcions al moment d'inaugurar-se el Certamen i serà substituïda pel Comitè d'Honor, el Jurat Qualificador i el Comitè de Direcció, que assumiran les fun-

cions representatives, les de qualificació de les instal·lacions i l'organització dels actes que puguin donar major esplendor al Certamen, respectivament.

Art. XXXVIII. — Les oficines de l'Exposició funcionaran tots els dies feiners de dotze a una de la tarda, al carrer de Cavallers, 20, pral.

DEL COMITÈ D'HONOR

Art. XXXIX. — El Comitè d'Honor estarà constituït per les primeres autoritats civils, militars i eclesiàstiques de Lleida, les personalitats de totes classes que hagin intervingut en l'organització de l'Exposició, Junttes Directiva i de Secció de l'Ateneu, i estarà presidida per l'Excm. Sr. Batlle de la ciutat. Actuarà de Secretari el que ho sigui de l'Ateneu.

Art. XL. — Aquest Comitè es constituirà el dia de la inauguració oficial de l'Exposició; presidirà les sessions d'obertura i clausura, actuarà en lloc preferent en tots els actes i festivals que s'organitzin amb motiu del Certamen i es dissoldrà després de la Sessió de clausura de l'Exposició.

DEL JURAT QUALIFICADOR

Art. XLI. — El Jurat Qualificador es formarà de tècnics diversos domiciliats a Lleida; especialistes en horticultura i arboricultura designats per aquelles entitats i corporacions de les quals serà sol·licitat l'ajut tècnic, i sis expositors, un per Secció, i estarà presidit per un President honorari i l'efectiu, recaient aquest en la Presidència de l'Ateneu.

Art. XLII. — Els membres del Jurat seran elegits lliurement per l'Ateneu Lleidatà abans de la inauguració de l'Exposició.

Art. XLIII. — La representació dels expositors en el Jurat es farà per elecció, prèvia citació feta a l'efecte pel president del Jurat. L'elecció serà secreta i fraccionada, i prendran part en cada elecció únicament els expositors de la secció corresponent.

Art. XLIV. — Els vocals expositors actuaran en Secció distinta d'aquella en la qual figuri la seva instal·lació.

Art. XLV. — El caràcter de membre del Jurat no llevarà a l'expositor el dret a ésser premiat.

Art. XLVI. — La constitució del Jurat i la seva divisió en Seccions es farà immediatament després d'acabada l'elecció a què fa referència l'article anterior.

Art. XLVII. — Cada Secció del Jurat estarà integrada per un President i tres vocals, un dels quals actuarà de Secretari.

Art. XLVIII. — Cada Secció del Jurat deurà lliurar per tot el dia 27 d'octubre al President de l'Ateneu una acta signada en la qual consti el fall que hagi recaigut en la secció respectiva. Al dia següent es reunirà el Jurat en ple amb el fi de procedir a l'aprovació dels veredictes de Secció i donar el fall definitiu contra el qual no hi haurà lloc a recurs ni apel·lació de cap mena.

Art. XLIX. — El Jurat deurà començar la seva actuació dintre les 24 hores següents a l'obertura de l'Exposició. Examinarà, apreciarà i qualificarà les instal·lacions, informant per escrit i en forma concreta al ple del Jurat sobre la forma en què deuen distribuir els premis relacionats en els articles 11 y 12 del Reglament.

Art. L. — El Jurat està facultat per a declarar deserts els premis a atorgar, proposar al ple la imprecació de sancions als expositors que faltin a les disposicions del Reglament i declarar fora de concurs a aquells que no s'ajustin a les disposicions del present Reglament o incorrin en alguna falta punible amb tan greu sanció.

Art. LI. — El premi d'Honor ofert per l'Excm. Ajunta-

ment de Lleida deurà acordar-se pel ple del Jurat i en deliberació especial.

DEL COMITÈ DE DIRECCIÓ

Art. LII.—Aquest Comitè el formaran els membres designats a l'efecte per l'Ateneu i la Comissió Organitzadora.

Art. LIII.—Serà missió d'aquest Comitè l'organització de festes, conferències i tots els actes que puguin contribuir al major esplendor del Certamen.

Art. LIV.—També tindrà cura d'organitzar un servei d'ordre i vigilància dintre el recinte de l'Exposició i facilitar l'accés al personal complementari que per a exercir aquesta funció destinin les cases expositores, prèvia sol·licitud i autorització de l'esmentat Comitè de Direcció.

Art. LV.—Aquest Comitè es dissoldrà en l'acte de la clausura del Certamen.

DE LA COMISSIÓ DE PROPAGANDA

Art. LVI.—Aquest organisme estarà constituït per les personalitats que designi el Patronat Organitzador. Tindrà el seu domicili en els mateixos locals que aquesta darrera entitat, i realitzarà, de comú acord amb aquella, tots quants treballs de propaganda puguin contribuir a augmentar el número de cases que concorrin a l'Exposició.

Art. LVII.—Tindrà cura de la publicitat en els diaris i periòdics, de l'organització del Certamen, rescions de conferències, novetats i instal·lacions interessants de l'Exposició i informació completa de la mateixa.

Art. LVIII.—La Presidència de la repetida Comissió de Propaganda recaurà en el President de l'Associació de la Premsa diària de Lleida.

ADDITIONAL

Art. LIX.—El Jurat Qualificador i el Comitè de Direcció publicaran, una vegada acabat el Certamen, el Catàleg complet, i l'Ateneu tindrà cura, també, de redactar la «Memòria» de l'Exposició.

EL PROBLEMA DE L'EXPORTACIÓ DE VINS A FRANÇA. — ASSEMBLEA A VILAFRANCA DEL PENEDES.

Responent a la greu situació creada a la producció vinícola del país, per les recents disposicions del Govern francès, s'aplegaren a Vilafranca totes les forces representatives del comerç del vi i interessos de la vinya, sota els auspicis dels diversos sindicats d'exportació de vins i de l'organització vinyatera.

Hi havia, a més dels ajuntaments de tot el districte de Vilafranca i sindicats agrícoles de tota la terra catalana, representants de Sitges, Igualada, Tarragona, Vendrell, etc., amb una multitud de vinyaters d'aquestes contrades, que féu que el Teatre Principal, on es celebrà l'acte, resultés insuficient.

Tots els comerços, oficines i Bancs, per acord del Comitè Paritari, tancaren les portes a les onze del matí, hora en què tingué començ l'acte.

COMENÇA L'ASSEMBLEA

En aparèixer a l'estrada els qui havien de fer sentir la seva veu autoritzada en aquest acte, el públic, a peu dret, els tributà una forta ovació.

L'alcalde de Vilafranca, Alexandre Borrueu, qui presidí, saludà en nom de Vilafranca els assembleistes i

oferí la cooperació més decidida de la població per la bona solució d'aquest problema que constitueix un fet de vida o mort pels sagrats interessos vinícoles del país.

VENTOSA I ROIG

En representació del Sindicat d'Exportadors del Penedès, parlà el senyor Ventosa. Explicà l'abast de les disposicions del Govern de la veïna república, que no va voler afrontar les responsabilitats que implicarien una quarta elevació dels drets aranzels pels nostres vins, per les represàlies que es poguessin prendre, ha cercat el subterfugi de les mescles dels vins, amb el qual, de fet, es crearien dificultats de tot punt insuperables. Fins a la data, quan s'havien despatxat els vins per la Duana, perdien llur origen i eren considerats del país i portats amb igual tracte al comerç.

Diu que havien d'aixecar el clam al Govern espanyol, per demanar que faci complir els tractats de comerç, no tolerar subterfugis com el practicat pel Govern francès.

PERE REGULL

Parlà en representació del Sindicat de Tarragona i digué que el moment és greu; cal afirmar que havem perdut el mercat de França, el mercat que absorbia el 80 per 100 del nostre comerç d'exportació.

Enumera com defensen els vinyaters francesos llur producte, els quals han constituït un bloc parlamentari formidable. Digué que ha arribat l'hora de què amb energia i entusiasme s'exigeixi dels nostres governants que diguin per què no es dóna compliment als nostres desigs; per què no es defensen els interessos de la vinya i del vi; convé que es digui si hi ha algun interès polític per damunt de l'interès primordial del vi, base del tractat de comerç amb França.

La balança comercial és favorable a França—digué—i no a nosaltres, que sols hi exportem productes de la terra, i, per tant, en aquella afectaria més greument la denúncia del tractat.

FERRETER, DE REUS

Parla en nom del seu Sindicat i retreu la frase feliç del manifest, pel qual es convidava a aquest acte gràndios. La política de realitats, la política del vi, és la que han de seguir els vinyaters i portar la defensa de llurs interessos amb tot braó i entusiasme.

PLANS

Per l'associació de fabricació d'envasos parlà el senyor Plans. Defensà l'exportació de vins, la qual crisi afecta més de 5.000 obrers del ram. Arriba—digué—si és precís, a la denúncia del tractat, com ha fet Grècia.

Oferí la cooperació entusiasta a la campanya que calgui fer, per la defensa dels interessos vinícoles.

GRANT I SALA

Parlà en nom dels corredors col·legiats; oferí la cooperació dels agents comercials de Catalunya i de tota Espanya en defensa dels interessos dels vinyaters.

Digué que França ha burlat el tractat i cal que es recordi quan la guerra de les ben patents proves d'amistat que rebé de nosaltres, proporcionant-los queviures i tota classe d'efectes i que ara ens paga amb una disposició il·legal temptadora pels interessos dels nostres vinyaters.

Acabà dient que amb fermesa i entusiasme hem de defensar els nostres interessos trepitjats, a la qual tasca s'hi sumen els agents comercials. Es aplaudit.

PERE RAHOLA

En aixecar-se a parlar l'illustre home públic es senten llargs aplaudiments.

Començà dient que aquest és el primer acte públic en què pren part des de la vinguda del directori, i no podia negar-s'hi, no sols per ésser President Honorari de l'Associació de Magatzemistes de Barcelona, sinó pel deure de posar la seva veu en defensa d'uns interessos tan sagrats com els de la producció vinícola d'aquestes contrades, que amb un treball i una fe incansables l'han fet d'una fertilitat i riquesa incomparables.

Digué que celebra veure per primera vegada reunits vinyaters i comerciants, ja que un malentès podia fer semblar els seus interessos antagònics, quan en realitat són ben comuns.

Analitzà el nostre mercat per deduir que necessitem de l'exportació, i, per tant, cal que defensem la nostra producció en tot moment, reclamant la protecció a què tenim dret. El vinyater ha d'estar al peu del canó, exercint sempre el dret de ciutadania amb tot entusiasme, no pertocant a nosaltres criticar el que fan els vinyaters francesos, sinó imitant-los. Ells defensem llur interès molt legítimament, i l'únic que podem lamentar, és que nosaltres i els nostres governants no defensin igualment els nostres. (Ovació.)

Llegí alguns articles del conveni comercial amb França de l'any 22, i en el mateix s'estableix un pacte bilateral que no perquè sigui fet entre dos Estats, perd el caràcter de tot pacte que s'hagués fet entre dues persones, en els quals sempre pot trobar-se algun subterfugi per eludir el tracte.

França ha elevat l'aranzel de 24 a 55 francs i no s'ha atrevit a fer-ho novament, i ha cercat, amb el reglament de mescles, presentat pel Govern Tardieu, barrar el pas a la importació de vins.

Digué que l'economia espanyola en pateix enormement, influint en el canvi. Digué les quantitats importants exportades de vins en els darrers anys, que porten una contrapartida l'any 28 de 240 milions de pessetes en l'exportació dels vins, mirant per on es pot tenir la compensació actualment.

Es precisà digué que es reclamí del Govern que es discuteixi jurídicament el pacte, que es demostrí com hi ha hagut abandó per part dels nostres governants dels avantatges concedits en el tractat de comerç en qüestió. Cal que es protegeixi la producció nostra arribant allí on sia precis.

Una inacabable ovació coronà els darrers paràgrafs del senyor Rahola, el qual s'aixecà per a regraciar l'entusiasme de l'assemblea.

JOSÉP M. JOVÉ

En representació del Sindicat d'exportadors de Barcelona, parlà i féu història de l'elaboració del present tractat de comerç, en el qual, junt amb el senyor Zulueta, va intervenir.

Digué que arribaren a formular el tractat amb França l'any 1922, tot just finida la guerra, i encara que aquest Estat ens concedís el tracte de «preus més afavorits», com que de vi sols n'importa d'Espanya i Grècia, en realitat aquest tracte no ofereix les garanties que sembla a primera vista.

Justifica els recels aixecats aleshores, que han portat ara, com portaren anteriorment, seriosos conflictes per la producció vinícola.

Creu que han de produir-se vins que es venguin per

llur bona qualitat, i buscar-se altres mercats, ja que França, per la seva gran producció interior i la d'Algèria, té un sobrant.

Es precisà cercar una anivellació entre la producció i el consum.

SANTACANA

Digué que aquest acte és el primer a què concorren els exportadors i els productors, i amb atinades paraules advoca perquè la compenetració sia estreta i profitosa.

Digué que és necessari reclamar del Govern que atengui aquest greu problema plantejat per l'incompliment d'un tractat de comerç. Cal anar a la denúncia del tractat—digué—i recordà que en altres temps la «Unió de Vinyaters» ja assenyalà els defectes d'aquest tractat i demanà la renúncia.

Parlà de la missió del comerciant, en mans dels quals està en gran part la defensa dels interessos de la nostra producció vinícola.

LES CONCLUSIONS

Aquestes foren llegides per l'actual president de la «Unió de Vinyaters de Catalunya», senyor Simó, després d'un breu exordi, i diuen així:

«Reunits en magna Assemblea a Vilafranca del Penedès genuïns representants de la producció i del comerç de vi, amb adhesions de tot Catalunya, acorden veure amb simpatia la col·laboració cordial de tots els sectors viti-vinícoles per unificar eficaçment en el possible el criteri que ha de presidir la solució integral del problema del vi: i, de conformitat amb ell,

Acorden sol·licitar del Govern la formació d'una Comissió Mixta Oficial, amb representants nomenats directament per productors i exportadors, junt amb altres nomenats pel Govern, perquè proposin al dit Govern la solució dels problemes que afectin al vi, tant a l'interior com a l'exterior, per al desenrotllament i foment de l'exportació.

Mentrestant, i com mesura urgent, i tenint en compte que la crisi vitícola actual ha estat enorme i ràpidament agreujada per l'actitud de França, el qual Parlament votà una llei que prohibeix les mescles amb els nostres vins. Impedi les vendes a l'engròs, i aguditzada més tard pel reglament d'aplicació d'aquella llei dictada pel Govern francès i que fa impossible als detallistes francesos vendre vins de cap classe al qui tingui solament vi espanyol per a la venda, amb el qual es prohibeix la venda al detall dels nostres vins; constitueix tot ell una flagrant infracció d'un tractat bilateral que obliga a ambdós contractants; entén que això és una qüestió, no ja sols d'interès vitícola, sinó que afecta l'honor i l'economia nacional, i per tant, que és hora ja d'adoptar mesures enèrgiques, tal com ha fet Grècia, i, a l'efecte, acorden sol·licitar la suspensió immediata i total dels efectes del Tractat amb França, tancant la nostra frontera a l'entrada dels seus productes, tal com ella la tanca en absolut per als nostres, especialment als vins, base essencial del Tractat, ja que per les esmentades mesures des del 15 de febrer no poden entrar a França, que ha anul·lat inclús els encàrrecs fets.»

Amb un sí unànim foren acordades, i s'acabà l'assemblea en mig dels majors entusiasmes.

Per tal de fer-les arribar al Govern, ha sortit una comissió vers Madrid, amb elements del Sindicat d'Exportadors i vinyaters.

VERS L'ACABAMENT DE LA DICTADURA

La caiguda del govern dictatorial de Primo de Rivera portarà en conseqüència un grapat de coses a abolir, modificar i restaurar. El govern del general Berenguer, posat per a tornar a la normalitat, no ha pas suprimit, encara que afuixat, la censura. Quan es pugui parlar clar, AGRICULTURA I RAMADERIA ho farà. Hem passat sis anys silencisats. Si s'ha de parlar, més val fer-ho ben clar que a mitges, i per consegüent esperar els dies que calguin, que no deuran ésser molts.

Mentrestant felicitem-nos de la catalanitat que torna a regnar en les Diputacions, especialment en la de Barcelona, on llevat el comte de Fígols, és unànime. Això per la cultura i pels interessos agrícoles constitueix una legítima esperança.

EL MINISTRE D'ECONOMIA I LA QÜESTIÓ DELS BLATS

El ministre d'Economia en rebre els periodistes manifestà que és exagerada l'alarma que existeix, relacionada amb la qüestió dels blats.

Tan injustificada l'estimo—va afegir—que aquesta tarda vull posar a la reunió del Consell quelcom sobre el particular, que segurament donarà lloc a què després del Consell es faci una declaració oficial sobre això.

En realitat—segui dient—des de juliol no s'ha fet cap importació de blat i per altra banda, crec que a Espanya hi ha existència més que suficient per a les necessitats.

Afegí que segueix estudiant la reorganització dels serveis del Ministeri.

La Direcció d'Indústries s'ha traslladat a aquest Departament perquè el meu desig és que no hi hagi res disseminat, si no a l'abast de la meua mà.

Hom li preguntà si tenia algun decret, i ha contestat que no; només n'hi ha un sobre reorganització d'uns serveis, però fins que no estigui signat no es podran donar referències.

Pel que fa a la reorganització dels serveis del Ministeri, com que no ha tingut temps d'ultimar-la no la portarà aquesta tarda al Consell.

Després li preguntaren si portava alguna cosa relacionada amb el problema de les carns de Madrid.

Ha contestat que era un assumpte del qual també s'ocupava, però que el governador era qui ho tenia de resoldre i que ja havia conferenciat amb ell aquest matí.

LES RELACIONS COMERCIALS AMB FRANÇA

L'Institut Agrícola Cata'la de Sant Isidre ha adreçat un escrit al ministre de l'Economia Nacional en el qual, després de posar de relleu la importància que la llei de vins de França revesteix per a la nostra producció viníca, impossibilitant de fet l'exportació a aquell país, del sobrant de producció espanyola, examinada altra extralimitació de França en les seves relacions comercials amb el nostre país.

Observa els augments progressius que s'imposen a l'importació a França de la patata primerenca, augments que s'incrementen en les èpoques d'exportació espanyola. Efectivament, l'any 1922, la patata primerenca pagava 3 francs per 100 quilos; en 1923, 3'90 francs; en 1929, 5'90 francs, si bé del 21 de març al 21 de maig ja es va imposar un dret d'entrada a França de 15 francs els 100 quilos; en l'any present, del 21 de març al 21 de

maig s'ha posat un dret d'entrada de 21 francs els 100 quilos.

L'Institut diu que davant d'una conducta tan inexplicable de part del Govern francès, lesionant legítims interessos dels nostres productors de vins i de patates, tergiversant l'esperit del vigent Tractat de comerç entre ambdós països, caldrà que el Govern espanyol, si no aconsegueix imposar la lleialtat en les normes comercials, arribi a fer la denúncia del dit Tractat, a l'objecte de què el nostre país vagi compensant els greus perjudicis que l'arbitrarietat de França ocasiona a dues importants produccions nacionals.

A VENDRE

Una caldera a vapor, 250 litres, quasi nova. Carretera de Sant Andreu, 344, Barcelona. Explotacions porcines.

NECROLOGICA

Llegim la Fulla Mensual del Sindicat Vitícola de Martorell que ha mort En Joan Subirats i Prats, vice-president de la Junta del referit Sindicat.

Prou conegut de tots nosaltres—diu la Fulla—recordem que mai no ens va faltar el seu concurs i presència en quants actes del Sindicat se'l requerí, i en totes les reunions i discussions sempre ens aportà la seva equanimitat i consell pràctic, així com ens donà sempre les més delicades proves del companyerisme més cordial.

Volem recordar que fou un dels primers socis fundadors del Sindicat, i un dels pocs que en el temps d'angúnies econòmiques, com són els de començament d'una obra com la nostra, donà la seva firma desinteressadament per tal de poder aconseguir amb facilitat el capital inicial necessari.

LLIBRES REBUTS

Ahi va la Chocha. Notas de sus costumbres y caza. Con un autógrafo de S. M. el Rey Alfonso XIII, pel Conde del Rincón. — Casa editorial Bailly Baillière, S. A., Madrid. Un vol. en 16, 264 pàgs. 31 figures; 10 pessetes i 12'50 en tela.

Memorandum del Departamento de Sanidad Veterinaria en el Palacio «Ciudad de Barcelona».

Es tracta del Catàleg de les peces normals i patològiques que el Cos de Veterinària municipal exposà en el Palau de la Ciutat en l'Exposició Internacional.

El stand de Sanitat Veterinària es dividia en les dues seccions: bromatologia, i patologia i anatomia patològica. En la primera hi ha representacions en pintura, fotografia, modelat i craniologia d'algunes espècies de bestiar, aviram, peixos i bolets que concorren al mercat de Barcelona. Després, una representació de les diverses mostres de talls que ofereixen els tallers barcelonins, repartits en categories.

La secció de patologia i anatomia patològica conté diverses mostres de les afeccions més corrents que es troben en els animals sacrificats. Hi ha també una secció de terotologia, ictiopatologia, botànica, bacteriologia, lactotècnica sanitària i higiene pública docent.

El més interessant d'aquest departament és, sens dubte, la part d'anatomia patològica, tant pel que es refereix a les peces naturals com les modelades en guix o cera. Aquesta secció constitueix el primer intent de creació d'un museu d'anatomia patològica en la nostra terra. Les preparacions són degudes al senyor Danès i Carabosch, veterinari municipal i ex-tècnic de la secció de Patologia animal de la Mancomunitat de Catalunya.

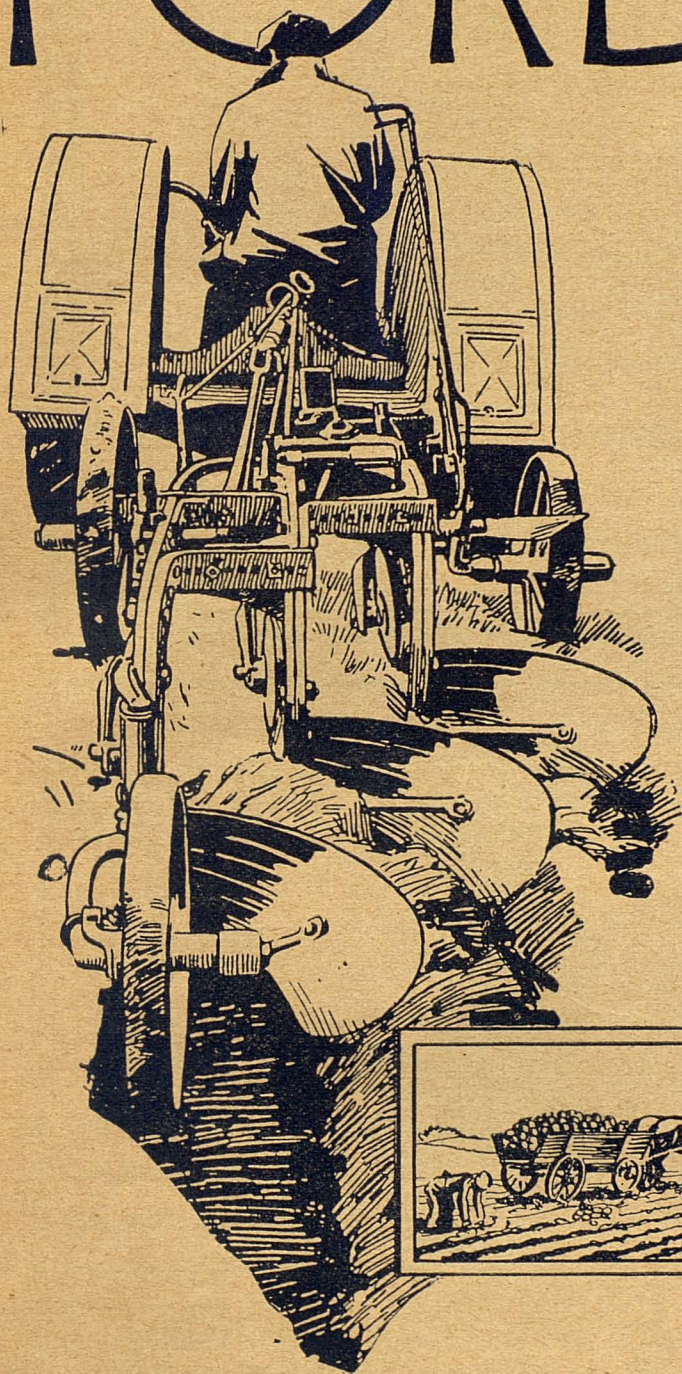
EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	15'—	Colorant Bordeus. ...	1 kilo o litre	15 a 75
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	11'—	Id. Caramelina. ...	»	15 a 75
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'—	Fosfat amònic blanc de neu, en pols. ...	»	2'10 a 2'45
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'—	Gelatina Flandes extra. ...	»	4'25
Sulfat d'amoniàc, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	36'—	Id. or, plata, bronze. ...	»	8'25 — 7'25
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	35'50	Glicerina, pura bidestilada, 30° Enol ...	»	3'50
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Metabisulfat de potassa cristal·litzat ...	»	1'70 a 2'10
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	27'—	Negre animal ...	»	1'15 a 1'45
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Nosperal (substitueix al sulfat de coure). ...	»	1'15
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'àcid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Osteocila Coignet. ...	»	4'35
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	Sang cristal·litzada Enol ...	»	3'50
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	30'50	Taní al alcohol, pur. ...	»	5'65 a 10
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Id. al éter, pur ...	»	10'75 a 16
			Brou Bordelès Schloesing. ...	»	1'30
SOFRES			BOTAM		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	14'50	Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	7'—
Id. id., 98-100 id., extra fi ...	»	16'50	» 28 a 32 »	»	13'—
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	» 100 litres ..	»	28'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'—	Pipes de 240 ...	»	48'—
Sofre de terròs ...	»	33'—	Bordaleses ...	»	50'—
Sofre en pans, refinat ...	»	40'—	Bocois 600 ...	»	210'—
Sofre de canó ...	»	48'—			
PRODUCTES ENOLÒGICS			CEREALS		
Acid cítric cristal·litzat, pur estranjer 99°. ...	1 kilo o litre	8'25	Blat		
Acid tartàric id. id. id. ...	»	4'50	Froment de Castella ...	100 quilos	47'50
Id. id. id. id. id. ...	»	4'25	Xeixa de la Manxa ...	»	—'— a —'—
Anhidrid sulfurós, pur francès	»	1'25	Froment de la Manxa ...	»	47'50 a 48'50
Sofre conglomerat en pastilles de 5 a 100 grs. ...	»	1'50	Aragó ...	»	48'50 a 50'—
Lluquets classe extra sense degotalls. ...	»	1'50	Navarra ...	»	48'50
Id. id. corrent ...	»	0'85	Urgell i Vallès ...	»	53'—
Carmel especial de sucre, classe extra ...	»	3'75	Comarca ...	»	46'75
Carbó vegetal en pols fina ...	»	2'15	Extremadura, blanquet ...	»	48'50 a 48'75
Cel·lulosa Enol. ...	»	5'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Cola Vila. ...	»	2'75	Lleida ...	»	53'—
Id. Coignet, en plaques. ...	»	3'—			
Id. xina en fideus ...	»	35'—	Civada		
Cola russa Saliausky ...	»	45'—	Extremadura ...	»	37'50 a 38'50
			Manxa ...	»	00'00 a 00'—
			Aragó ...	»	00'00
			Ordi		
			Extremadura ...	»	37'50 a 38'—
			Manxa ...	»	37'50 a 38'—
			Urgell ...	»	37'50 a 38'—
			Sagarrà ...	»	37'50 a 38'—
			Aragó ...	»	37'50 a 38'—
			Castella ...	»	38'— a 39'—
			Comarca ...	»	37'50 a 38'—
			Moresc		
			Plata, ...	»	36'— a 37'—
			Danubi ...	»	35'— a 36'50
			Mill		
			Estranger ...	»	48'— a 48'50
			Comarca ...	»	50'— a 52'—
			Arròs		
			Benlloc, zero ...	»	52'— a 53'—
			Idem, mitjà ...	»	56'— a 57'—
			Idem, selecte ...	»	59'— a 60'—
			Matisat, ordinari ...	»	55'— a 6'—

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Idem, selecte	100 quilos	57' - a 58' -	Farina de peix	100 quilos	90' - a 110' -
Bomba, ordinari	»	86' - a 87' -	Farina d'ossos	»	35' - a 40' -
Idem, superior	»	98' - a 99' -			
Idem, extra	»	105' - a 106' -			
LLEGUMS			FRUITES SEQUES		
<i>Faves</i>			<i>Ametlles</i>		
Extremadura	»	47' - a 47'50	Mallorca	»	400' -
Itàlia	»	46' - a 46'50	Esperança, primera	»	430' -
Mallorca	»	46'50 a 47' -	Tarragona	»	450' -
Oran,	»	46' - a 46'50	Mollar amb closca	»	220' -
Valencianes,	»	40' -			
Prat	»	45' - a 46' -	<i>Avellanes</i>		
<i>Favons</i>			Ordinària amb clofolla	»	000' -
Sevilla	»	48' -	Negreta	»	000' -
Xereç	»	49' - a 50' -	Sense clofolla, primera	»	235' -
Marroc	»	44'50	» segona	»	220' -
Italians	»	45' - a 47' -			
Anglesos	»	45' - a 47' -	<i>Figues</i>		
<i>Garrofes</i>			Fraga	10 quilos	10' -
Vinarç	100 quilos	19'64 a 19'94	Idem extra	»	11' -
Roges	»	17'26 a 17'55	Mallorca	»	7' -
Mallorca	»	14'88			
Eivissa	»	14'88	<i>Pinyons</i>		
Matafera	»	19'64		100 quilos	000' -
València	»	18'45			
Xipre	»	00' -	VINS		
<i>Veces</i>			Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'10
Navarra	»	00' -	Camp de Tarragona, blanc	»	2' -
Romania	»	50' - a 51' -	Priorat, negre	»	2'25
Calaf	»		Martorell, blanc	»	2'10
Màlaga	»	49'50	Manxa, blanc	»	2' -
<i>Mongetes</i>			Mistela blanca	»	3' -
València Pinet	»	113' - a 115' -	Idem negra	»	3'10
Monquillines	»	112' - a 114' -	Moscateu	»	3'25
Trinquillon	»	14' -			
Mallorca	»	110' - a 120' -	ALCOHOLS		
Itàlia	»	100' - a 102' -	Industrials 96 per 100	100 litres	250' -
Hongria	»	00' - a 00' -	Residus vínics 96	»	240' -
Romania	»	00' -	Neutres de vi	»	248' -
País	»	125' - a 130' -	Desnaturalitzat	»	145' - a 150' -
<i>Altres llegums</i>			Aiguardent de canya, 74 a 75 graus	»	205' -
Ers	»	41' - a 41'50			
Titus	»	41' - a 41'50	OLIS		
Guixes	»	42' - a 43' -	<i>Oliva</i>		
Llenties	»	110' - a 135' -	Ordinari	100 quilos	182'60
Cigrons pelons	»	77' - a 83' -	Superior	»	195'65
Idem blancs	»	80' - a 105' -	Pi	»	217'40
FARINES I DESPULLES			Extra	»	226'10
Extra blanca superior	»	70' -	<i>De pinyola</i>		
Idem ordinària	»	65' - a 65'50	Verd, primera	»	95'65 a 100' -
Intervinguda	»		Idem, segona	»	000'00 a 000'00
Número 3	60 quilos	26' - a 27' -	Groc, primera	»	000'00 a 000'00
Número 4	»	23' - a 24' -	Idem, segona	»	
Segones	»	19'25 a 20'50			
Terceres	»	18'50 a 19' -	<i>Exòtics</i>		
Quartres	»	18' - a 18'50	Cacauet	100 litres	000' -
Segó	100 litres	5' -	Coco, blanc	»	145' -
Segonet	»	5' -	Idem, Cochin	»	160' -
Farinassa d'arrós	70 quilos	20' -	Idem, Palma	»	200' -
Morret	»	40' -	Llinosa, cuit	»	218' -
Farina de manioc	100 »	35' -	Idem, incolor	»	240' -
FARRATGES I PINSOS					
Alfals	40 quilos	6'50 a 7' -	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
Palla llargueta	»	3' - a 3'50	<i>Animals</i>		
Polpa de remolatxa, estran- gera	100 quilos	44' - a 45' -	Bous del país	1 quilo	275' - a 3' -
Idem, país	»	28' - a 29'50	Vaques ídem	»	275' - a 3' -
Turtó de coco	»	31' - a 32' -	Vedelles ídem	»	0'00
Idem de cacauet	»		Ovelles ídem	»	3'25
Farina de turtó de llinosa	»	39' - a 40' -	Xais ídem amb llana	»	4'20
Farina de carn	»	45' - a 60' -	Moltó	»	4'30
			Cabres ídem	»	2'50
			Cabrits ídem	»	6 a 7
			Porcs blancs del país, de 110 quilos net	»	3'50 a 3'60
			Idem, molt grassos	»	3'30
			Idem íd. valencians, íd.	»	3'55
			Idem mallorquins	»	0'00

EL FORDSON



-resisteix tots els mals tractes

El tractor agrícola ha de soportar un servei molt més pesat que un camió. L'esforç que ha de fer és molt més gran, els que el manegen ho fan barroerament, les causes de desperfectes i avaries són moltes i diverses. Però el tractor ha de trobar-se sempre en disposició de fer les feines més pesades en els camps.

On altres fracassen el tractor Fordson triomfa. La qualitat dels materials seleccionats amb un criteri exigent, la construcció feta amb el major compte li han donat una resistència formidable. Soporta el tracte pitjor en qualsevol feina agrícola que se li faci fer. Els seus

frens de 35 cms. en l'eix posterior així com un altre en el de transmissió li donen una seguretat absoluta.

D'aquesta manera ha estat notablement disminuït el nombre de possibilitats de què hi hagi desperfectes. Això contribueix a què el seu sosteniment sigui econòmic i en harmonia amb el seu reduït preu de compra.



COTXES I CAMIONS

TRACTORS
Fordson

AUTOMÒBILS
LINCOLN

30 HP. - Arrancada automàtica
Bomba d'aigua - Ignició de
magneto Bosch d'alta tensió
Carburador perfeccionat
Obre tres solcs alhora

Fordson

DOBLE RENDIMENT - MEITAT DE COST

F O R D M O T O R - I B È R I C A - B a r c e l o n a

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

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

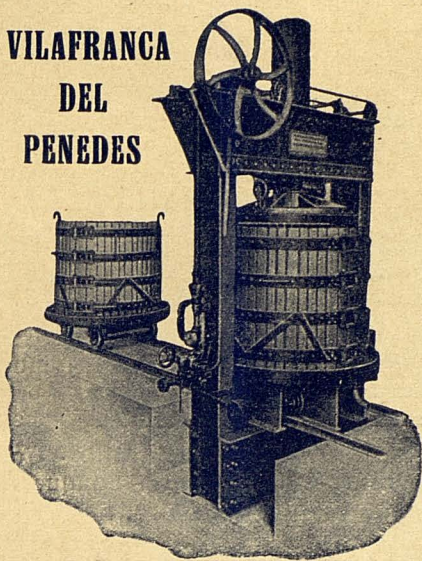
Oficines: Avinguda del Marquès de Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDÈS



Sucursals a Reus, Ciptana i Xerec de la Frontera

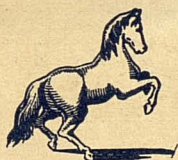
TREPITJADORES, PREMSES, BOMBES I
TOTA CLASSE DE MAQUINARIA VINÍ-
COLA : MOTORS I TRANSMISSIONS :
MANGUERES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

APARELLS D'ANÁLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÓGICS :
ADOBS : SULFAT I SOFRES

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos



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. Garantit-
zem els seus efectes i activitats.
Remetem un flascó de mostra als
senyors Veterinaris que el
:: :: :: :: demanin :: :: :: ::



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

Demanar 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

Ous de Naftalina

— Patentats i model Industrial Registrat —

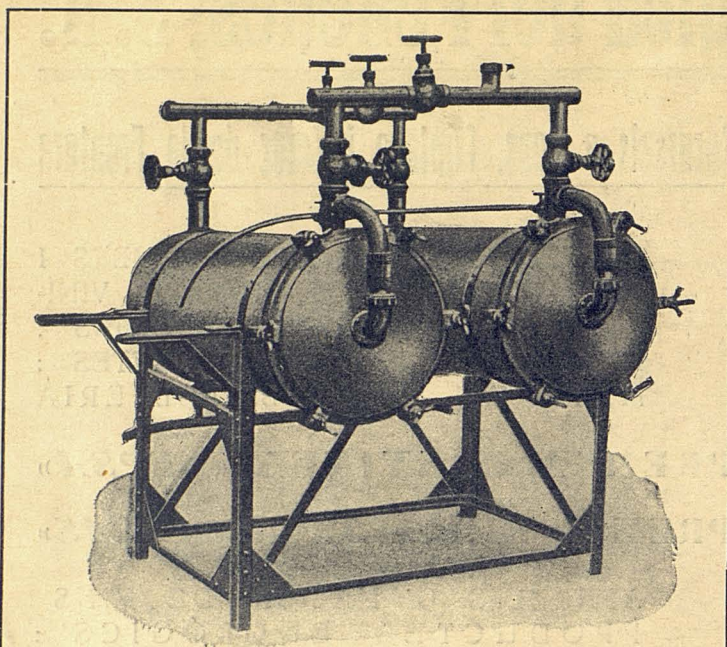
Maten el poll.-Desinfecten els ponadors.-Eviten en les gallines el
vici de menjar-se els ous.-Serveixen d'ou ponedor.-Maten l'arna

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

COLLITERS: CUIDEU ELS VOSTRES VINS



MODEL DE FILTRE DE DOS ELEMENTS

Les qualitats que s'han obtingut en taní, acidesa, brillantor, etc., etc. deuen subsanar-se.

S'ha de determinar no solament la riquesa en grau alcohòlic, sinó l'acidesa, extracte taní, clarificació, adquirint material de laboratori (catàleg especial)

ELS VINS REQUEREIXEN, DESPRÉS DEL TRACTAMENT, ÉSSER FILTRATS AMB APARELLS **TORMO**

Es construeixen d'un a cinc cossos. Filtre petit model vertical i model horizontal de dos cossos per a petits assaigs. Demaneu catàleg especial.

Tanins - Acids - Clarificants - Colorants - Antiferments - Bouquets Fosfats, etc., etc.

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

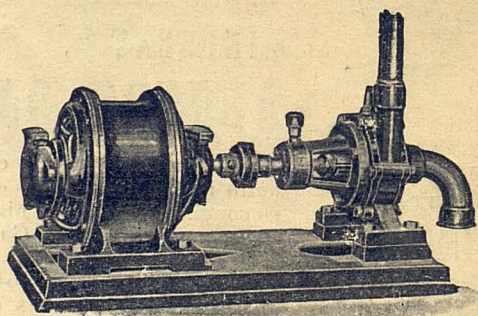
Propietaris! Quan necessiteu elevar aigua recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demanen catàlegs i pressupostos a

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



L'ADOB AZOAT MÉS BARAT I AVANTATJÓS

Cianamida

19/20% DE NITROGENO Y 60% DE CAL

FACILITA DETALLS I ASSAIGS GRATUITS EL

DELEGAT TÈCNIC DEL CENTRE D'INFORMACIÓ AGRÍCOLA DE LA CIANAMIDA A BARCELONA:
CARLES BIELSA ROXLO - CONSELL DE CENT, 294 - **BARCELONA**

NAGSA.-Casanova, 212-214-BARCELONA.

