

L'obra social que tenia el Concurs, donant-se tota mena d'elogis i mercès a la Mancomunitat i remarcant-se unànimament la necessitat de continuar l'obra tant bellament començada i corresposta per la pagesia olotina, fent-se esperar que el segon concurs, que deurà efectuar-se dintre dos anys, sigui en sa totalitat una lluita privilegiada de raça i font inestroncable de riquesa.

JOSEP SÈCULI ROCA

El Concurs de bestiar llaner celebrador a la Comarca del Pallars

Pels pobles més importants de la conca del Noguera Pallaresa i Noguera Ribagorçana s'acaba de realitzar per la Secció de Ramaderia de la Mancomunitat la deguda propaganda i organització prèvia del Concurs de bestiar llaner que es celebrarà el pròxim 20 d'octubre a Esterri d'Aneu.

Els concursos de la Mancomunitat, essent una obra nova fins per a les comarques que n'havien tingut algun, a causa de les originals modificacions establertes, resulta del tot necessari explicar, mitjançant conferències, els propòsits de la Mancomunitat respecte la millora de la Ramaderia nacional. Si l'anunci d'un concurs es practiqués únicament mitjançant pasquins i prospectes, ultra les gasetilles a la premsa, tots aquests mitjans de propaganda no arribarien a la massa ramadera, la qual, com és sabut, no està pas gaire instruïda.

Per això el Departament d'Agricultura de la Mancomunitat procura que el primer concurs de bestiar que s'intenta celebrar a una comarca vagi precedit d'una sèrie de conferències explicant el què són els concursos i quina és la finalitat perseguida en el concurs comarcal.

Els concursos de la Mancomunitat portant cada un d'ells una orientació definida i essent moltes les exclusions que s'han de practicar, resultaria que, de no assabentar-ne degudament als ramaders, aquests estarien en gran confusió a cada nou concurs. Ara, pel contrari, els ramaders, abans de celebrar-se el concurs, n'estan informats i saben perfectament la finalitat que es persegueix. De no ésser així, ¿hauria estat possible realitzar un concurs com el del Vallès, on solament es declararen concursables el dos per cent del bestiar existent a la comarca, sense que això motivés cap protesta?

En el pròxim concurs del Pallars hi hauran també una infinitat d'animals que es declaren no concursables, i precisament seran animals pertanyents amb tota puresa a la raça ovina catalana, que és la que es tracta de millorar i al mateix temps objecte de concurs.

En el concurs del Vallès es pretenia solament una raça determinada de vaques; en el concurs d'Olot, tan sols s'exigeixen caràcters prèviament descrits i que no són patrimoni exclusiu de cap raça; i en el concurs del Pallars s'admetran únicament individus de pura raça catalana, però sulls, és a dir, sense banyes. Com se sap, entre els òvids catalans n'hi ha de banyuts i de sulls, i tan purs són els uns com els altres. Mes hi ha un aventatge positiu en l'explotació del

bestiar sull i principalment en els marrans. La grossa cornamenta del marrà obliga el ramader, així que el reproductor és primal, a serrar-li les banyes per a disminuir el pes del cap i perquè no li sigui tan fàcil entortolligar-se amb arboços, mates i amb els barrots de la cleda i del rastell. Ultra aquests inconvenients hi ha el d'ocupar doble lloc en el règim d'estabulació, i el més important, o sia que el marrà, sentint-se fort, ataca els seus companys fins que a vegades queden estabornits.

Un caràcter més manyac tenen els marrans sulls; i els ramaders asseguruen que són més bons productors de carn aquests que els hanyuts. Així, doncs, la conveniència es decanta a favor de la selecció de reproductors sulls.

Altra cosa important que s'haurà de tenir en compte en apreciar les ovelles serà el caràcter lleter. La raça catalana pertany al mateix tipus que el de les ovelles de Larzac, amb la llet de les quals es començà de fabricar el cèlebre formatge de Rocafort, d'anomenada universal. Tot el Pireneu català, i especialment el Pallars i Andorra (ho hem dit cinquanta vegades), haurien d'elaborar formatge d'ovella a l'engròs, un formatge idèntic al de Rocafort, un dels més cars i de fama universal.

Quan els xais estan deslletats, les ovelles poden encara munyir-se almenys un parell de mesos, que, a raó de mig litre diari per ovella, representaria 30 litres per animal durant la temporada d'estiu. Solament a la vall d'Aneu, comptant-hi un mínimum de 10,000 ovelles, a 30 litres cada una representarien 30,000 litres de llet. Càlculs aproximats ens permeten d'afirmar que aquesta llet, convertida en formatge de Rocafort, podria ésser pagada a 80 cèntims el litre, almenys, o sia que els 30,000 litres de llet representen una suma de 24,000 pessetes, que es podrien guanyar en menys de tres mesos. Naturalment, la fabricació del Rocafort significaria la constitució prèvia d'un sindicat de ramaders ovins.

Què volen dir aquestes xifres? Una senzilla resposta ho aclareix. Abans de la guerra la valor d'una ovella era de 22 a 26 pessetes. Doncs cada ovella, en dos mesos de lactació, és susceptible de produir d'un 60 a un 100 per 100, de sa valor intrínseca. Veu's aquí, per consegüent, altra font de riquesa que serà determinada, amb tota seguretat, pels concursos de la Mancomunitat.

Però l'eficàcia més grossa dels concursos de bestiar llaner serà la d'obligar indirectament els ramaders a seleccionar metòdicament els reproductors, operació que en cada comarca solament és practicada per un o dos ramaders. Per l'afany de guanyar un premi, per satisfer la vanitat, que, poca o molta, tenen tots els homes, els ramaders practican d'una manera seguida, la selecció de tot el ramat, i no «solament» dels marrans, sinó també de les ovelles. Però aquesta selecció no serà pas unilateral, reduïda a un sol aspecte, sinó que, per les exigències del concurs, compendrà a la vegada la carn, la llet i la llana.

Encertar el mètode de reproducció no vol pas dir haver resolt el problema de millora: significa només haver-la començada. Ja veuran els ramaders com els mètodes de reproducció s'han d'acom-

panyar d'una bona alimentació, sense la qual la feina es feta a mitges. L'estímul mateix del concurs, la franca competència entre els ramaders, anirà accentuant les millores, no donant-les per acabades fins al moment d'obtenir el màxim de perfecció amb el màxim de beneficis.

Això últim que s'acaba de dir és transcendental. És podria obtenir bestiar d'un pes doble o de triple de l'actual, caràcters lleterers més desenrotllats; però cal procurar que per a conservar les millores obtingudes no devingui imprescindible un canvi de règim, el qual canvi suposaria una despesa que sobrepujaria als beneficis que proporcionés el progrés realitzat. No; les millores s'han d'encabir dintre el règim actual de transhumància. Tota millora contrària a aquest règim s'ha de rebutjar; la pràctica transhumant ha d'ésser la fita de la qual no puguin traspasar les millores que es tracten d'introduir. És per això que repetim novament, i com a lema del Concurs llaner del Pallars, la frase abans escrita: «Màxim de perfecció amb el màxim de beneficis».

M. ROSELL I VILA

L'Albercoquer

Collita dels albercocs.—Els albercocs que han de consumir-se en el mateix lloc de producció es cullen quan estan prefectament madurs; si han d'ésser enviats, convé practicar la recollecció abans que arribin a maduració completa. Aquesta s'efectuarà durant el viatge. Demés els albercocs no del tot madurs tenen la carn més ferma i resisteixen, per tant, més bé els cops i les sotragades inevitables durant el transport. Si no es fa així, els fruits arriben fets una pasta que no es pot aprofitar.

De totes maneres no cal exagerar anticipadament massa la collita, la qual no s'ha de fer mai, més de cinc, sis o set dies abans de la maduració.

L'albercoc per a fabricar polpes ha d'ésser madur perquè sinó el fruit resulta poc aromàtic i pastós.

La recollecció és fa a mà, amb molta atenció, per a evitar que els albercocs es capolin.

Producció i beneficis.—Un albercoquer en plena producció pot donar fins a 100-150 quilos de fruit o més. Aquest cas, encara que ho sembli, no es excepcional; al contrari, els albercoquers que donen aquestes produccions són bastant freqüents. Tot està a saber-los i voler-los conrear curosament.

El preu de venda de la fruita varia segons els anys.

El preu corrent pot considerar-se de 20 a 25 pessetes el 100 quilos. Fa alguns anys es venien a 2-2'50 pessetes quilo; però es tracta de preus d'excepció.

Aquest any a Felanitx, a Mallorca, s'han pagat, «en flor», a 5'50