

Un nou mètode per a la recerca d'aliments a més baix preu

II

ELS mètodes exposats en l'article anterior podien agrupar-se en tres categories: una, formada pel mètode de principis equivalents, pel d'unitats nutritives, per l'escandinau i pel de Mallévre. Un altre pel mètode de Sanson, i finalment el de Khün i el de Keller composarien l'últim grup.

Els mètodes que formen el primer grup són tots ells molt senzills i per això el seu ús és, potser, el més generalitzat. Per a aplicar-lo n'hi ha prou amb tenir en compte les dues categories d'aliments: els rics en matèria azotada i els que ho són en matèria hidrocarbonada.

El mètode de Sanson no és pas just. En considerar només el valor de la matèria azotada dels aliments, els demés principis nutritius que contenen queden despreciats, i no obstant, les grases i les matèries hidrocarbonades els animals les aprofitaran almenys com les dels altres aliments, que Sanson suposa abundantíssims i a baix preu en la finca.

(1) Les dades referents a les exportacions als diferents països no han estat publicades encara.

Els mètodes de Khün i de Keller porten una complicació innecessària, pel fet de que aquest autors sembla com si volguessin postposar llurs idees a les realitats mercurials. El mercat, amb els seus preus, funciona segons determinades lleis, i aquestes no són pas les mateixes, ni guarden correlació amb les necessitats fisiològiques i els objectius zotècnics.

De l'aplicació dels mètodes de Khün i de Keller en resulta sempre que l'aliment favoregut és el ric en matèries azotades i en matèries grasses. Però el mercat quasi sempre ens ofereix el blat de moro, cacauet, aliment fortament azotat, a més baix preu, i la pinyolada o sansa, residu carregat de grassa, quasi a donar.

I és que en realitat els principis que amb més quantitat consumeixen els animals són els feculents. Les grasses les han de consumir amb moderació, i les matèries azotades encara amb més baixa proporció.

Per a Khün el valor dels tres aliments susdits, morenc, turtó de cacauet i pinyolada, reduïts a unitats seria:

Morenc	107 unitats
Turtó de cacauet	312 »
Pinyola	80 »

Si aquests aliments per les unitats que contenen, les comptéssim al preu de 40 cèntims una, preu encara una mica més baix del que regeix actualment per la immensa majoria d'aliments concentrats, resultaria que els dits aliments, segons el mètode de Khün, haurien de valer:

		Pessetes
Morenc	107 unitats × 40 cènts.	42'80
Turtó de cacauet	312 » × 40 »	124'80
Pinyola	80 » × 40 »	34'00

Els preus vigents d'aquests aliments són 38, 33 i 10 pessetes respectivament, o sigui completament a la inversa de com haurien d'ésser, segons el mètode preconitzat per Khün.

Amb el mètode Keller s'haurien de fer anàlogues consideracions, però més rebaixades, ja que els coeficients per la matèria azotada i per la matèria grassa són més baixos.

I passem, ara, a l'exposició del *Mètode català*. Aquest mètode fa sis o set anys que el vinc exposant en el meu curs de Zootècnia. Els estudiants el coneixen, però no els ramaders, per no haver sigut encara descrit fora de l'aula.

Quan un ramader ha de comprar aliments pot haver de menester tota mena de principis nutritius, o bé tan sols d'un d'ells, i diem un sol perquè els principis no nitrogenats essent de la mateixa categoria, prèvia reducció de son valor calorífic, els principis nutritius queden, de fet, reduïts a dos tipus: azotats i no azotats.

Si el ramader ha de menester solament principis no azotats, llavors s'aplica el mètode de la suma d'unitats nutritives, que el valor termògen dels principis azotats és igual a la dels hidrocarbonats.

La innovació en el *Mètode català* apareix en el moment en què el ramader ha de menester només que matèria azotada. Llavors, es procedeix com en el mètode de Sanson, però amb la diferència de que mentre en aquest les matèries no azotades són despreciades, en el *Mètode català* se les valora, donant-les-hi el preu dels aliments de menys cost.

Per exemple, Sanson diria que el quilo de matèria azotada del turtó de cacauet costa 72 cèntims. Nosaltres objectarem: efectivament, costa 72 cèntims, menys la rebaixa del valor de la matèria no azotada, menys la rebaixa de l'azot que trobarem en els excrements.

Pel *Mètode català* la valor real d'un quilo de matèria azotada de turtó de cacauet, la composició del qual és de 46 per cent de matèria azotada digestible i 36 per cent de no azotada, seria:

Valor de 100 quilos de turtó de cacauet	33'00 ptes.
Valor de 36 quilos de matèria no azotada a 40 cènts. la unitat	14'40 »
Valor de 4 quilos de nitrogen que aniran a parar al femer, a 2 pessetes quilo	8'00 »
Valor de 46 quilos de matèria azotada	10'60 »

La matèria no azotada i l'azot del femer valen 22'40 pessetes, les quals s'han de restar de les 33 a què costa els 100 quilos de turtó, i, per consegüent, queden 10'60 pessetes, quantitat que representa el valor dels 46 quilos de matèria azotada.

De manera que en realitat el preu d'un quilo de matèria azotada de turtó és de 23 cèntims, i no de 72 com pretendria Sanson i, abans que ell, Boussingault. En efecte; la matèria azotada d'un aliment no la venen separada dels demés principis com la tallera ven carn separada dels òssos. És necessari comprar amb la matèria azotada l'altra que no ho és. I com que la matèria no azotada, sigui produïda a la finca sigui comprada al mercat, té un valor positiu, just és considerar-la.

El mateix s'ha de procedir amb l'azot que es trobarà el femer. Sabem que els fems llur valor real el tenen pel nitrogen que posseeixen, no per llur massa. El nitrogen dels fems havent de provenir necessària-

ment dels aliments, és lògic que si aquell adob té un valor, el qual procedeix de certs aliments, que es descompti del preu que costaren al comprar-los. En determinades explotacions els fems poden no tenir cap valor; llavors no hi ha lloc al descompte.

En el capítol de la recerca dels aliments més econòmics hi mancava en veritat, un mètode que s'ajustés a les necessitats pràctiques, completament desposseït de rigidesa, prou flexible per adoptar-se a totes les circumstàncies de qualsevulga explotació pecuària.

Nosaltresensem que amb el *Mètode català* hem trobat la manera de poguer apreciar amb justesa la valor dels aliments.

M. ROSSELL I VILA