

d'una rigorosa selecció i d'un règim de transhumància acuradíssim.

Els boscos són explotats directament i en aquesta explotació l'Huguet ha reeixit, si voleu, d'una manera, encara, més rellevant. L'Huguet ha estat l'introductor a l'alta vall del Ter de les noves varietats d'arbres de ribera que volten les closes de la vall, i té actualment en estudi en els seus vivers, una vintena de varietats corresponents a la major part d'espècies forestals conreades, algunes de les quals, com el «roure americà» i el «pi alec», poden contribuir poderosament a la solució del problema de repoblació forestal d'aquelles atraus.

Nat en mig de les muntanyes, i iniciat des de infant a la interpretació de les lleis pairals que dibuixen la seva futura, l'Huguet ha stat exclusivament a la seva voluntat ferma, al servei d'una intel·ligència privilegiada, el que molts d'altres esperen inútilment de serveis professionals i centres burocràtics. Els seus estudis de peritatge agrícola a la Granja Experimental de Barcelona, i el contacte durant aquells anys amb aquesta mena de serveis i centres, li revelaren clarament el camí a seguir.

Tan clar, que llevat dels serveis tècnics i dels concursos ramaderos de la Mancomunitat, dels quals va ésser un entusiasta collaborador, el seu nom no consta en cap més organització, ni assemblea, ni congrés, malgrat que la seva col·laboració i assessorament serien mantes vegades valuosíssims.

Per això al despatx de l'Huguet no hi veureu gaires condecoracions ni diplomes. Ocupen aquest lloc esquemes, plans, projectes, i uns llibres model·lics de comptabilitat, on hi és historiada la producció de cada bosc, de cada closa, de cada correu, de cada cap de bestiar.

Diem, finalment, que el senyor Joaquim Ross-Huguet, o simplement N'Huguet com li diuen familiarment els pagesos, és l'home patriarcal a les muntanyes i a la llar. Home de seny, home de voluntat, els seus nervis en tensió imprimeixen un ritme d'activitat i empenta regeneradora, que transcedeix a les altres explotacions de la contrada. Empenta i activitat que són en bona part facultatives, però tampoc són estranyes a les lleis d'herència que mostren la seva ascendència pagèsca de la més pura nissaga catalana.

Exigències higièniques de l'opinió pública en matèries alimentícies

Les indústries de l'alimentació humana, amb el corrent d'intervenció estatal en tots els afers, com succeeix arreu del món, seran cada dia més controlades.

La salut humana mai no havia estat tan protegida per l'administració pública com en el nostre temps. Això respon a un fet que recolza en l'opinió, de forma que tota cosa ideada per garantir la salut pública, és sempre ben rebuda pels que se n'han de beneficiar.

La producció de llet és una de les indústries d'alimentació humana. Els vaquers recordaran que de trenta anys a aquesta part les exigències higièniques de part del govern han anat sempre augmentant. I cal remarcar que no som més que al començament. Dia vindrà, i a no trigar gaire, que serà obligatori que la vaca productora de llet sigui rigorosament sana, que l'estable renneixi óptimes condicions higièniques, inclús la de què les vaques necessàriament hagin de sortir a un gran pati o prat, on puguin desentumir-se les cames i prendre directa-

ment l'aire lliure; que la llet sigui captada de la mamella mecànicament i que des del pot receptor al consumidor la mà de l'home no l'hagi de tocar per res.

Els productors d'aliments per a l'home s'han de fer càrrec que els estats d'opinió tenen una eficàcia grandiosa en la prosperitat de les indústries. La indústria lletera aniria en orris, si l'opinió prenent molts casos de vaqueries brutes, els generalitzés i es comencés una campanya contra la llet de vaca. El que succeiria fóra el mateix que passà amb la llet de cabra. El consum d'aquesta llet deu anys enrera era molt important, però els metges recomanaren que no se'n prengués per tal d'evitar la febre de Malta i avui la producció de llet de cabra es pot dir que, en les grans ciutats, a penes té importància.

Els primers interessats, doncs, en la producció higiènica de llet han d'ésser els propis vaquers. És més: s'haurien d'avancar a les disposicions que poguessin dictar els governs, in-

troduint en la vaqueria totes aquelles pràctiques i innovacions que poguessin contribuir al crèdit de la indústria que exerceixen.

La vaca productora de llet per al públic hauria d'ésser absolutament exenta de tuberculosi. La prova de la tuberculosi hauria d'esdevenir un costum en tot acte de compra i hauria d'ésser també una habitud quant a les vedelles que es poguessin servir. Tota vaca o vedella que reaccioneix a la tuberculina hauria d'ésser eliminada immediatament de la vaqueria.

Precisant, un dels projectes de la Mancomunitat era aquest: fer desaparèixer la tuberculosi de les vaqueries. Per això s'hauria creat una caixa d'assegurances, de manera que el propietari d'un animal el qual s'hagués hagut de sacrificiar per tuberculosi, hauria rebut una indemnització mínima del 80 per 100 del valor de la bestia.

Altra de les pràctiques que s'itaurien d'introduir en les vaqueries és que posseissin un prat annex on les vaques proguessin unes quantes hores diàries fer exercici i respirar a ple pulmó. Aquesta pràctica, que a algun vaquer pot semblar desentonada, respon perfectament a la naturalesa de la vaca, però el vaquer ha pres la cosa per l'extrem. Haurà sentit a dir que la producció intensiva de llet i l'exercici o treball són incompatibles, que el que convé a la vaca és repòs. Cert. Però l'exercici voluntari en un prat i durant unes quantes hores, no és pas comparable al treball, i la semiimmobilitat a l'estable no és pas repòs, sinó fatiga. Una prova d'aquesta fatiga és la ruïna prematura dels membres de les vaques radicalment estabulades, cosa que no succeeix mai en les vaques que realitzen un petit exercici diari.

Una altra de les modificacions que s'haurien de generalitzar fóra l'ús de la màquina de munyir. La llet obtinguda per la munyida a mà, llevat d'algunes excepcions, és una llet bruta. Bruta perquè ha estat tocada per la mà del munyidor; bruta perquè la galleda està en contacte amb l'ambient de l'estable, i tot això sense comptar que durant les operacions de la munyida puguin caure a la galleda palles, mosques i pols. Contra aquesta pràctica antihigiènica no hi ha més que la màquina de munyir. Si abans la màquina de munyir necessitava igualment el vaquer per a repassar i escorrer la mamella, avui dia la perfecció de la munyidora és tal,

que permet prescindir de repassar el braguer. Això és de capital importància. En el temps que som la mà d'obra és cara i ho és principalment la del mosso vaquer. Una màquina de munyir, degut a la senzillesa del seu funcionament, la pot fer marxar qualsevol home o dona. La llet recaptada no es posa en contacte de l'aire ni pot ésser tocada amb la mà. De la mamella va de dret al recipient, el qual degudament tapat evita que hi pugui caure qualsevol insecte o cos estrany.

L'avantatge de la màquina de munyir ressalta encara més pel fet que les vaques, en lloc d'ésser munyides dues vegades diàries, ho poden ésser tres, o sigui, que es pot obtenir un major rendiment de llet, puix que l'augmentació diària de la llet en tres munyides és del 10 a 30 per 100.

Tot això ho pot fer, ho deu fer des de la petita a la gran vaqueria. Com s'haurà pogut notar, les exigències higièniques no estan pas renyides amb l'economia. Una vaqueria sense tuberculosi significa una major valoració del bestiar quant a valor intrísec, producció i amortització. Un prat anexe a la vaqueria vol dir, senzillament, que la vaca grossa, pesada, que al cap de cine anys d'estabulació s'ha de vendre perquè no es pot tenir dreta, podent sortir cada dia, al cap de set, de nou o més anys encara produirà llet. Una màquina de munyir significa estalvi de personal, o poder realitzar tres munyides en lloc de dues, obtenint una augmentació de llet i aquesta absolutament higiènica.

La higienització de la llet marca a passos de gegant. A hores d'ara, dues grans companyies de Barcelona es preparen, una d'elles està ja en funcions, per a vendre la llet a la menuda o a l'engrès, amb la garantia per al públic que aquesta llet, des del moment de sortir de la vaqueria, no haurà estat tocada amb les mans. Totes les operacions, com són refredament, desinfecció, pasteurització, embotellament, totes elles es realitzaran automàticament. Quant a la conservació, serà per mitjà del fred, i el públic podrà rebre la llet a uns vuit graus, és a dir, completament fresca.

Les innovacions que introduiran aquestes dues grans empreses contribuiran poderosament a alçar el crèdit de la important indústria de la llet.

M. ROSELL I VILA

URALITA

**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**