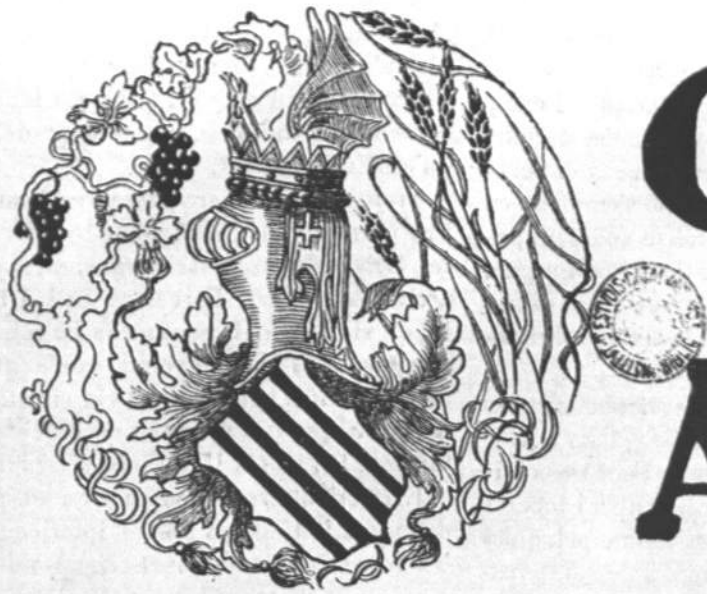




CATALUNYA AGRICOLA.

REDACCIÓ Y ADMINISTRACIÓ:
Carrer de l'Argenteria, 74, 76 y 78, pral.
BARCELONA

PERIODICH MENSUAL D'AGRICULTURA
DIRIGIT PER
EN JOAN BULBENA Y ESTRANY,
Enginyer Agrònom, Professor a la Càtedra Agrícola «Pere-Grau» dels Estudis Universitaris Catalans

SUSCRIPCIÓ:
5 pessetes l'any.

La comarca d'Alella, sos vins y 'l Sindicat Agricol

La comarca y el terrer.—Com gronxada entre 'ls brassos d'un gegant, així descansa la blanquíssima vila d'Alella entre dos ramificacions de les serres que separen la Costa de Llevant del Vallès, y que van desde elles a morir a la platja de Masnou.

La vista d'aquesta petita conca, que te les vessants abocades a la riera d'Alella, es pintoresca per demés.

Les vinyes d'aquestes vessants y de la part baixa de les mateixes son les que donen el tan estimat *vi d'Alella*.

La comarca agafa el terme municipal d'Alella que li forma el cos, part del terme de Vallromanes com a cap, estén son bras dret cap a Tona y l'esquer cap a Teyá, arribant sos peus fins a Masnou, estació del carril de Barcelona a Mataró.

Si fem excepció de la part baixa d'aquesta zona, composta de terres de sedimentació, el terrer de la part montanyosa està format per la desagregació de les roques granítiques que caracterisen la Costa de Llevant, presentant l'aspecte de verdares arenès.

No tenim dades precisos d'anàlisis d'aquestes terres; però 'l seu aspecte ens inclina a suposar que la arena quarsosa forma la casi totalitat dels terrenys alts, y que, ab proporcions variables d'argila y calcàreo, forma també la base dels terrenys baixos. Els primers dehuen ser, doncs, terres pobres d'escassa producció, oferintse menos tancanyos els segons.

Per ser la zona com es tan resguardada pel cantó Nort, el clima es encara més atemperat que a Barcelona.

Els jardins dels seus esplendits xalets, lo que queda dels antics tarongers y l'arbrat de les serres li donen un aspecte bellíssim.

Les vinyes.—Aixó es lo que en primer terme ens interessa. Tothom que conegui el vi d'Alella necessita sabé quelcom de ses vinyes. Les més baixes son de regular producció; les de les vessants, que pugen fins a les serres, son bon xic més auares.

La major part de peus americans son Rupestris Lot y Riparia Gloria, haventse ensajat ab profit el Riparia Berlandieri 41-B, fins al punt de que algú 'ns va dir que de bona gana substituiria els Lots pels darrers.

Per regla general no han anat be el Rupestris Ganzin, Rupestris Martín, Giraud y altres.

Els ceps de rahim blanc més corrents son: *Pansa, Picapoll, Mantua, Garnacha blanc y Xarel·lo*, y els de rahim negre el *Sumoll y Garnacha negra*. Hi ha alguns híbrids de producció directa que no han sigut encara ben estudiats.

Els rahims *Picapoll y Garnacha blanc* son els que donen el vi més estimat.

Hi ha plantacions a quadros de 8 pams y n'hi ha en fileres de 6x9.

Coneixen totes les plagues menos una, y es aquesta la depreciació de sos vins, ya que pel seu antic crèdit arriben a preus alts de 25 y 30 pessetes y més els que tenen garantida la procedencia.

Es allí bastant conegut el *mal-nero* ó *maladie d'Oleron* y l'enfermetat anomenada *curt-nuat* ó *rolladura*.

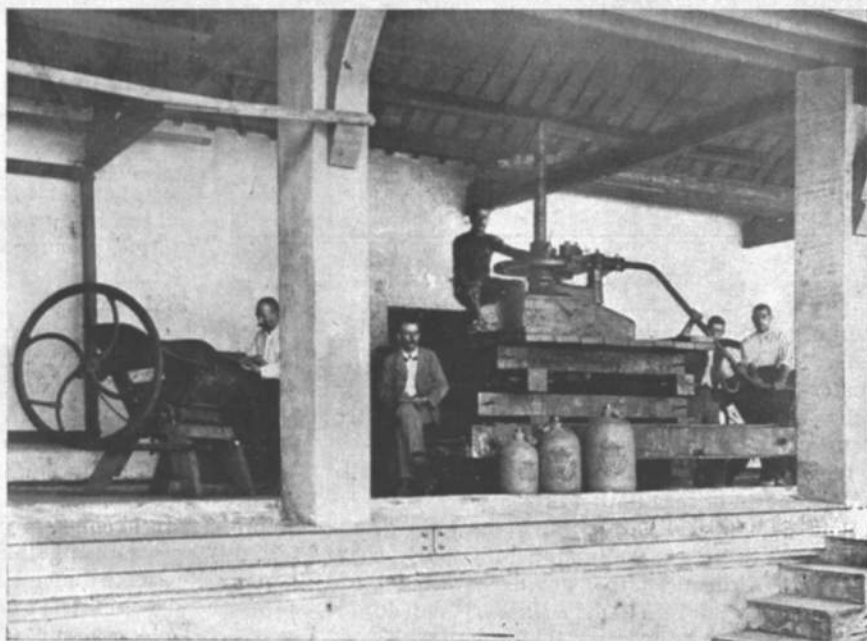
S'hi gastan alguns abonos potàssics y fosfatats, ademés dels fens y mercaderia.

En general els ceps sofreixen una poda bastant curta.

son funcionament.

El Sindicat d'Alella ha començat ses funcions ab l'ajuda moral y material dels agricultors de la comarca, debent citar entre ells el Sr. Baró de Ribelles, president efectiu del Sindicat, y els Srs. Marqués d'Alella, Pere Grau Maristany y Agustí Manaut, presidents honoraris.

Els pagesos que entrin en el Sindicat poden sindicar totes ó part de ses vinyes, y disposen de tants vots com mils ceps tenen sindicats, representant doncs el miler de ceps *la acció* de la



PREMPSES Y MÁQUINES TREPITJADORES

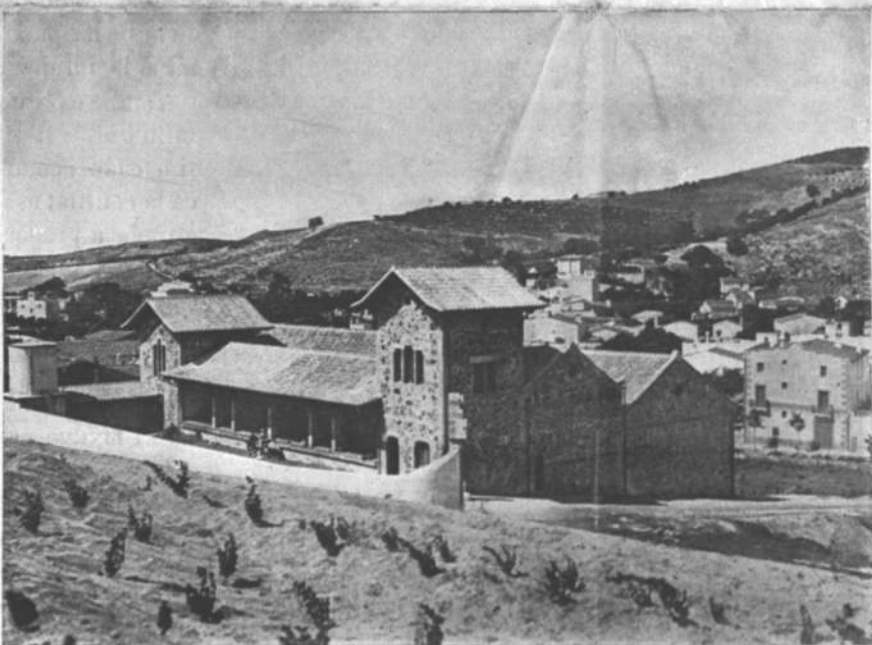
trepitjats, se dexten escorrer, y se portan a la premsa. El most recullit en el cup es ensofrat ab sulfurós líquid a objecte de detenir algunes flors la seva fermentació per donarli temps a despullarse de la terra y brutícia que porta. Després d'un día de descans, se trasbalsa el most net a les tines de fermentació.

El trepitjat se fa per dos trepitjadors de un cilindre ab paletes mòvils, construïdes per la casa Simón freres, de Cherbourg. Cada trepitjadora pot tractar de 5 a 7.000 kgs. de rahims y costa poc mes ó menys unes 350 pessetes cada una, inclosos cambis, aduanes y ports.

Son mogudes a ma y son transportables. Ens diuen que son trevall es prou bo pera suprimir el trepitjar ab els peus.

El tipo de premsa que han adoptat es la premsa de telas y marcs movibles, construcció especial de la esmentada casa. Es una premsa sensa gabia. Els rahims trepitjats s'hi posen per sostres y capes de poc gruix.

Cada sostre consta d'un engraellat quadrat de fusta, y sobre d'ell la pasta embolicada ab la tela, fent una capa de 12 cm. Pera colocar la pasta s'posa sobre l'engraellat un marc de fusta, dintre del marc la tela ab les vores penjant, s'omplen tela y marc de pasta y s'embolica ab la tela que penja. Feta la pila se treuen els marcs. Aquesta operació s'emporta mitja hora. El most passa be a través de la pallofa, pero no ha de tenir gayre gruix cada sostre.



FACHADA LATERAL DEL CELLER Y SOLARS DEL SINDICAT

El Sindicat.—Sobre associació y sobre sindicalisme molt se parla y s'escriu mes ó menys utòpicamente, y a tot alló sol faltarli el calor y l'ànima de les coses vives.

Aquí podem dir que no hi ha millor predicador que Fra Exemple, y també que Fra Exemple te 'la troa posada a Alella.

No es pas desconegut de nostres llegidors el Sindicat Agrícola de producció y venda de Alella. El Sr. En Joseph M.^a Bernadas, apòstol infatigable del sindicalisme y un dels que ab mes fermesa han treballat pel Sindicat d'Alella, ha escrit en la premsa diària alguns articles sobre

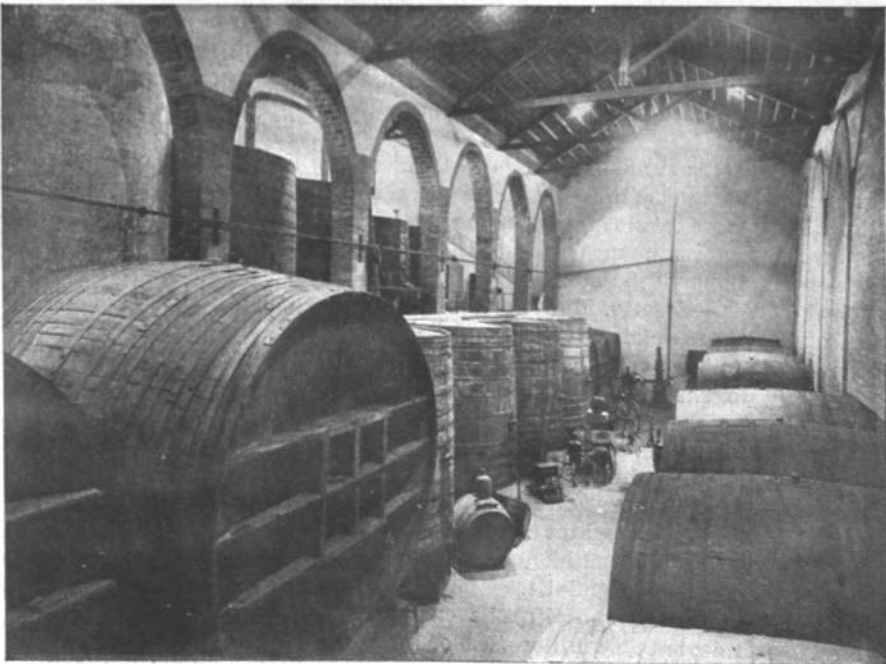
ductes del Sindicat se reparteixen proporcionalment a dites quotes. Un deu per cent es retingut

pera pago d'interessos y amortizació del empréstit fet per les edificacions materials y capital flotant.

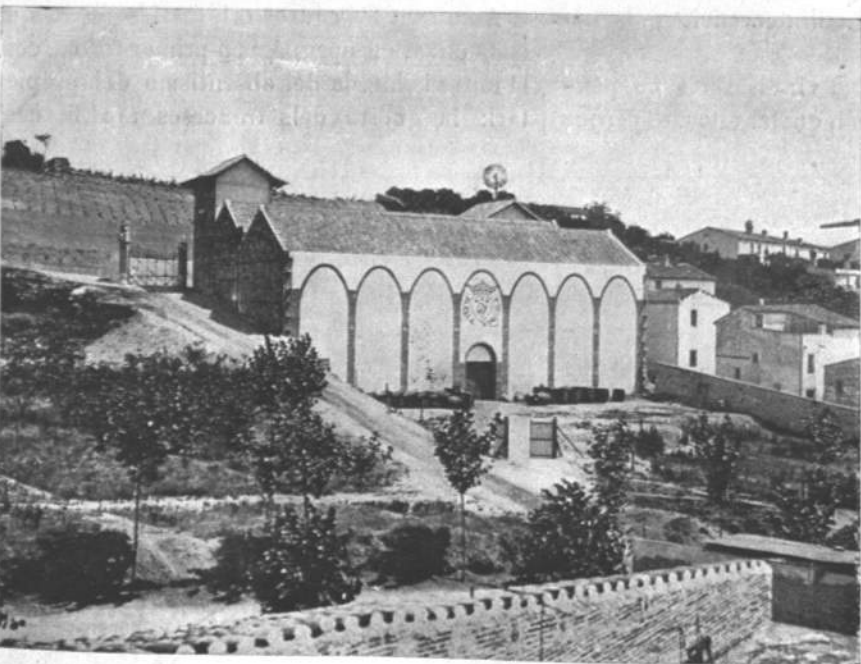
La calitat augmenta en $\frac{1}{10}$ la xifra del pes si es de 1.^a (picapoll y garnacha), y la disminueix en $\frac{1}{10}$ si es mena de rahims no coneguts en el país.

El grau alcohòlic se dedueix del sucre $\frac{1}{10}$.

El most.—Aquet s'ha d'obtenir separat de la brisa, ja que el vi d'Alella es *vi verge* produït per la fermentació del most sense la pallofa. Els rahims, doncs, son



VISTA DEL CELLER



CELLERS Y SOLARS DEL SINDICAT «ALELLA VINÍCOLA».—FACHADA A LA CARRETERA

Tiratje d'aquest nombre: 12.500 exemplars.

La molen quatre ó sis homes y fa una premsada cada sis hores. Hi caben 6 tonelades de pasta, que, tenint en compte el most que s'escorre al trepitjar, representen unes 12 tonelades de rahims.

Treballant seguidament, pot fer quatre premsades cada 24 hores. El cost de la premsa y al-

Alcohol.	14 % en volum.
Extracte.	49 grs. X litro.
Sulfat de potassa.	0'65 » »
Acidez tartàrica.	7'50 » »
Enotano.	0'383 » »
Glicerina.	4'30 » »
Sucres.	2'22 » »

Ab tot y la seva graduació elevada, el vi jove se deixa beure fàcilment y qualsevol endevina en el vi, un vi generós per mes endavant de primera talla.

Expedició y presentació.—El Sindicat, com entitat intel·ligent y empenedora, no ha oblidat cap del petits detalls que poden contribuir al crèdit de sos vins. El vi es presentat en dos formes: en botelles y en *lino-gommes*. Son aquestes unes garrafes de vidre cilíndriques, forrades de serradures de suro y tela, visibles en dos de nostres grabats y qu'ens han cridat l'atenció. Son molt mes elegants que les conegudes garrafes encistellades de ví-mech y's menejen de qualsevol modo, sens temor de qu'es trenquin. Hi ha cabudes de 10, 20 y 30 litres y van perfectament precintades. El consumidor paga: 0'50 pessetes la botella grossa, 0'30 la petita y 0'35 el litre en garrafes, sens ensas y posat á domicili.

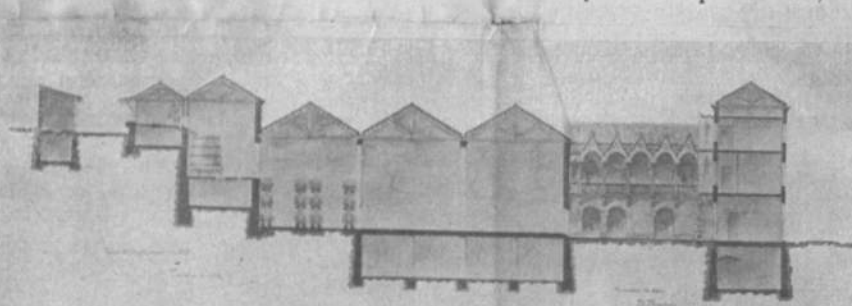
Un de nostres grabats ofereix l'etiqueta, cartell anunciador y tot lo que fa referència á la presentació del vi.

Els edificis.—Elegants, solits y aïrosos, han estat dibuixats y dirigits per el conegut arquitecte en Geroni Martorell, y ocupen actualment una extensió de 900 metres quadrats ab cabuda pera unes 7.000 cargues. Quant el projecte siga completament realitzat ocuparán 2.700 metres quadrats per alojar 15.000 cargues de vi. La planta completa y fatxada del projecte també estan entre nostres grabats, trets del dibuix del senyor arquitecte.

Conclusió.—Tenim vives esperances de que El Sindicat d'Alella pugui realitzar el seu programa de profit pera la comarca y pels interessos generals de l'agricultura catalana, y aquesta esperança nostre está fonamentada en l'abnegació, fermesa y activitat dels que dirigeixen la marxa de l'associació, que nosaltres no podem menys d'encoratjar y llohar perque es un llibre vivent ahont estudiar y un exemple estimulante pera seguir.

JAUME RAVENTÓS.

Enginyer director del Laboratori del Institut A. C. S. I.



CORTE TRANSVERSAL DEL EDIFICI COMPLET

Segur contra les pedregades

Tot propietari, quals bens corrin risks més ó menys greus, busca en el segur una tranquil·litat que'l deixi treballar sens temor y mirar ab confiança lo pervindre. Y aixís com lo navegant assegura son baixell y sa carga contra les tempestats, y'l propietari ses cases contra l'incendi, y'l capitalista son diner y valors en circulació, l'agricultor més que ningú necessita'l segur, car viu entre mitj d'inquietuts y congoixes continues y exposat á perdues considerables, causades pels fenòmens atmosfèrics y principalment per les pedregades que amenassen continuament ses collites y en poques hores destrueixen lo fruit de penosíssims treballs y llarchs sacrificis.

Aquestos contratemps desconcertan als malaurats que'n reben ses funestes conseqüències, y els quals, en llur desgracia, arriben fins á malehir llur ofici, y atrets per una forsa irresistible, l'enganyós cant de la sirena, emigran á les grans viles, ahont augmentarán considerablement el gran nombre dels sensefeyna.

El segur es la més ferma garantia dels negocis agrícoles, car es una carga insignificant que s'estalvia en les bones anyades pera aplicarla á indemnisar les èpoques dolentes, y aixís se disminueixen les conseqüències dels desastres, plagues y malures de tota mena que sovint arruinen tota una comarca y que

devegades no deixan al agricultor ni la llevar necessaria pera la próxima sembradura.

Es també lo segur dels productes del camp necessari, y més que necessari indispensable, pera l'organització y la bona marcha del crèdit agrícola, car els capitals no s'empleen en coses agrícoles si no hi troban suficient garantia. Y aquesta garantia la dona'l segur, car fixant l'indemnissació per un valor determinat de les collites, permet aixís lo llur reembols en èpoques determinades.

Tal es l'utilitat del segur agrícola contra les pedregades que en molts païssos, com á Alemanya, es obligatori. Á Italia també es obligatori'l segur contra la pedra pera tots els agricultors del mateix terme municipal, quan aixís ho solliciten els dos tersos dels interessats que en conjunt paguin la meitat de la contribució territorial, y allí l'Estat se cuida de recollir les primes que son proporcionades á la contribució, y en cas de pedregada indemnisa als propietaris.

Aquí á la nostra terra també hi ha una institució basada en la mutualitat, y que, cumplint els nostres propòsits, tenim intenció de ferla conèixer als nostres amables llegidors. Ens referim á *La Agraria*, societat mutua de segurs contra la pedra, que ha arribat á una organització casi perfecta baix la presidencia del il·lustrat agricultor lo senyor Zulueta, qui, ab l'amabilitat que'l caracterisa, va concedirnos una *interviu*, explicant-nos l'organització de la societat de sa digna presidencia.

Tot el seu mecanisme reposa sobre l'agrupació comarcal dels associats, lo que permet la fiscalització natural y mutua, l'estalvi de personal d'investigació y que tots els associats puguin estar genuïnament representats á la Junta Directiva.

Altre principi es la proporcionalitat de la quota de pago segons la freqüència dels sinistres tarifa mínima per les terres menys pedregades; tarifa máxima per les que reben cada any: intermitjes per les altres. Aixó facilita l'eficacia dels medis de defensa. Si aquells son practicats, se fa passar automàticament l'assegurat de la tarifa máxima á la mínima.

També es equitatiu que's limiti á cada comarca la quantitat assegurada á proporció del total que tingui la Societat, per que la desgracia, com sol succehir, d'u-

na comarca no sigui carga massa faxuga per les altres.

¿Y cóm es, varem preguntarli, que, malgrat aquestes ventatjes, la Societat no prospera mes?

1.^{er} Perque hem passat tres anys extraordinariament calamitosos, y sent el número de associats massa petit, aplicant la quota máxima de repartiment no s'arriba á fer la quantitat necessaria per lo pago de les indemnissacions.

2.^{on} Perque hi ha un gran número d'associats que's resisteixen á pagar, ab excuses que fan indispensable l'intervenció dels tribunals.

3.^{er} Per la crisis del vi: els socis no pensan que, si'ls hi tocan quotas altas, es perque varen posar preus alts al formar les pólisses.

—Devant de tal situació, no'ns espantém, perque tenim fe de sortir-ne, afirmaba el senyor Zulueta.

—¿Cóm? varem preguntarli.

—Hem gestionat del Gubern y tenim la promesa de rebre un ausili de l'Estat, reconeixent els crèdits contra *La*

Agraria, mitjansant uns bons amortissables ab lo fondo de reserva y ab interés que permetin que d'avuy en endavant funcioni al Societat regularment, sense dany dels socis qu'entrin novament.

Treballant tots per que entrin nous socis, assegurant petites quantitats de les seves collites. Sols cada propietari aseguri mil pessetes, arribaríam á port. Barcelona cull 1.500.000 hl. de vi. Sols á 10 pessetes fa 15 millions. Si aquesta fos la nostre cartera, es clar que cada any pagaríam cómodament els sinistres. Ab un milló assegurat viuríam; ab cinch millions viuríam bé; ab els 15 millions prosperant.

Els agricultors no senten prou el principi de mutualitat, afegia nostre interlocutor. No's fan càrrech de que la Societat no es una companyia mercantil que vagi al seu negoci, sino un medi de aliviar un dany.

Al despedirnos del Sr. Zulueta, no varem poguer menys que donarli nostres mes corals mercès pels útils datos que'ns proporcioná en nostre *interviu*, els quals no duptem rebrán ab interés els nombrosos llegidors de nostre periódich.

JOAN BULBENA Y ESTRANY

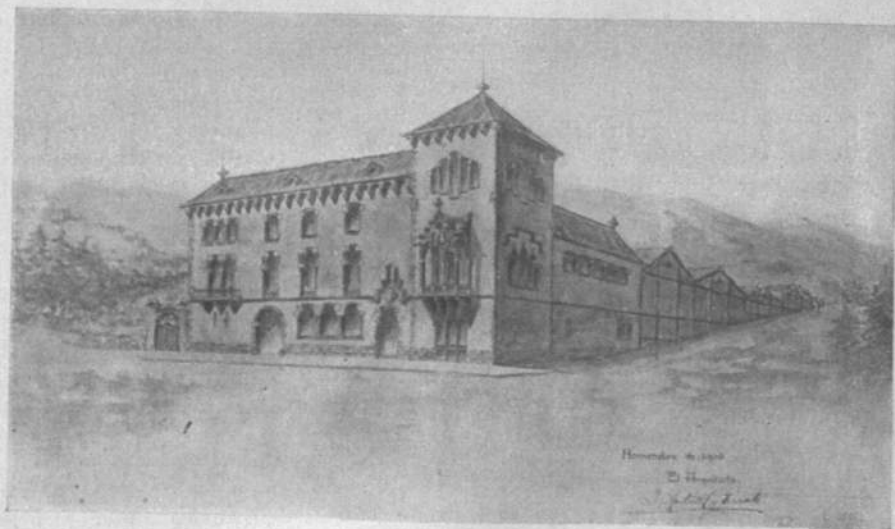
Molts propietaris, pocs agricultors

No per afany de censurar ni mortificar á ningú, sino tant sols ab el desitj de exposar la veritat, encapsalem ab l'esmentat títol aquest modest escrit. Perdonin els llegidors de CATALUNYA AGRICOLA nostre atreviment, tota vegada que res nou els farà veurer un arregonat agricultor entusiasta, y molt, pero, del ram agrícola, que'ns dona el pa de la familia. Dintre d'ell, lo que generalment s'hi troba en falta, es direcció intel·ligent en el conreu de les terres; aixó, en tessen general, perque res en contra suposa que una quinta, ó una quarta part tot lo més, de la propietat rústica de Catalunya rebí la atenció deguda.

No ens referim, com lo bon sentit dona á conèixer, á-comarques com el Llobregat, costa de Llevant, Camp de Tarragona y altres, ahont els cultius son fets ab inteligencia y el treball emprés ab empena; en aquestos llocs, les heretats poden senyalar-se com una perfecció y al visitarles s'hi aprén, sino que ens fixém en la propietat del interior, planes y montanyes, ab extensions respectables, mancades de encertada direcció y de braços que's moguin á impuls de la inteligencia.

¿Quants son els propietaris que es menen directament les terres, aixó es: que ne assumen totalment la direcció ó que contenen personal prou apte pera fer les coses com se requereix? La resposta es curta: una mínima part. ¿Quants son els masovers-parcers que s'inspiren en lo que senyalen les persones enteses en agricultura? Una part encare molt mes limitada que la dels primers. Si donchs, anant á suposar que de la totalitat de les terres de Catalunya tant solament arriben á una quarta ó á una tercera part les que's treballen bé, la resta, ó sia la major part, que está desatenta, en confirma la rahó al afirmar que hi molts propietaris, pero pocs agricultors.

Analisant les causes originaries de lo que ens ocupa, ensopeguém en primer terme, com la mes visible, la del absentisme del propietari: la guerra dels francesos ara fa cent



FACHADA EN PROYECTO

gun orgue de recambi ha estat d'unos 2.800 pessetes, inclós cambis, aduanes y ports. No hi ha gastos de clavar perque no's clava; va montada sobre un bastiment lliure sostingut per quatre peus.

L'ensofrat del most se fa ab sulfurós líquit, procedent de la casa Raul-Piktet.

Sota dels aparells descrits, hi han sis grans cups hont se fa la sedimentació y purificació del most. Aquestos cups, pel desnivell del terreny demunt del que s'ha edificat, poden donar el most demunt de les tines de fermentació sens necessitat d'aparells elevatoris.

Destilació de piquetes.—La brisa premsada, posada á difusió ab aiga, dona unes piquetes que fermentades tenen uns 7 ó 8 graus alcohòlics. Elxos líquits son destilats en un petit aparell Bernard de destilació continua y calefacció directa per carbó.

L'aparell produeix un hectolitre diari d'alcohol de 85 graus; gasta uns 8 céntims per litre de carbó Cardiff y ha costat unes 1.250 pessetes, comprés tot gasto.

Vinificació.—El most separat de la pallofa, ensofrat y purificat dels solatjes en els cups, passa á les tines de fermentació. Son aquestes de fusta, tapades per dall y de cabudes varies entre 120 y 300 cargues.

La fermentació es moderada y la elevació de temperatura poca. El vi, acabada la fermentació, es envassat en *foudres* de roure. Dos trasbalsades, una al entrar l'ivern y altre al acabar-lo, y una clarificació son els cuidados ordinaris que se li donen al vi.

Entre el material del celler, ens varen cridar l'atenció dos magnífics *foudres* de 400 hectolitres y dos soberbis dipòsits cilíndrics de ciment armat, que poden guardar, entre tots dos, unes 2.000 cargues de vi.

Mirant les especials qualitats del vi d'Alella, entén el Sindicat qu'es convenient guardarlo en grans masses pera evitar que corri massa; es á dir, qu'es torni ranci precipitadament.

El cost d'aquests dipòsits de ciment armat ha estat d'unos 2'25 plas. per carga.

El celler está ben orientat de Nort á Sur y te bones obertures de ventilació que permeten mantenir-lo fresc.

Les *foudres* y tota la piperia es rentada al vapor, poseheint el Sindicat un aparell productor de vapor semblant al que tenen los grans cellers francesos.

El pis del celler es encimentat y tot ell s'ofereix al visitant, tant net y ordenat que causa el millor efecte, sobre tot als que saben que la netedat es un dels factors que més favorablement influeixen en una bona vinificació.

El vi d'Alella.—Es el vi d'Alella el més típic y especial dels que s'elaboren á Catalunya. De color rosat quan jove, grogueja ben aviat per envelliment, donchs ja hem dit qu'es vi que corre molt.

Ben treballat es ja un vi fi y aromàtic desde el primer any, constituint un bon vi de taula; y poch te de guardarse per adquirir les propietats d'un vi generós. Mes, no á tot arreu de la comarca s'el treballa be, y vins hi ha que mal fermentats acaben per ferlosi malalts.

El vi del Sindicat que nosaltres havem probat, s'ha de posar davant dels millors. Color lleuger, netedat perfecta, aroma *sui generis*, olor y sabor agradables. La seva composició química perfectament equilibrada es la següent:

anys, la carlista mes tart, y las convulsions que's derivaren de la Revolució de 1868, portant una segona guerra civil, justifiquen el allunyament dels propietaris de pobles y masies, refugiantse en les capitals ó poblacions d'importancia, ahont ja se fixaren, deixant les heretats ó patrimonis á mans molt honorables, sí, mes també poch expertes.

Tristesa causa contemplar tantes y tantes cases payrals y grans masies sense la presencia de la familia del propietari que en temps passats, habitantles, eren l'espill en que's guaytaven les gents dels voltants, donant vida als llochs: avuy les trobareu quietes, tristes, descuidades.

De cinquanta anys ensá, de la propietat rústica de Catalunya, part molt important ha canviat de mans: les causes no volem esbrinarles, en molts cassos hi trobaríem notes tristes; y els que avuy la posseeixen no la adquiriren certament ab l'intenció de viure á pagés y fer de agricultor, sinó pera empleyar capital que'ls portés un rēdit modest, sense risch de disminució en son valor.

Sensible, molt sensible es reconeixerho; pero el ram agrícol, per causes diverses que, no obstant, ressalten á la vista, no ha emprés á casa nostra la volada que'ns mostren les industries totes desde mitjans del segle passat; y ademés podem dir que, en general, fins fa poch anys no se ha descobert quelcom de iniciatives de bona voluntat y de mellora; lo qual entenem en gran part degut á lo que se ha escrit en revistes, parlat en conferencies y á la fundació de Cambres, Associacions y Sindicats agrícols, etc., etc., com y també al exemple qu'han donat els mes deserts.

Diuen els castellans que «el olmo no puede dar peras» y aquesta veritat com un temple pot ben aplicarse als que per regla general tenen la direcció de la propietat rústica en la part molt gran que hi ha confiada á masovers-parcers. En efecte, un infelís pagés, que tota la vida s'entrebanca, que res ha vist, que per mes que tinga molta gramática parda pera alló que li convé ab prou feynes sap llegir, á bon segur no's cremarà els ulls esbrinant llibres y revistes que'l despertin y el guin; no podrà fer miracles ni res innovarà dintre son curt repertori. Aixís donchs, estant gran part de propietat en mans de semblants directores, sense que l'amo vigili prou, imperarà la rutina que tant pecoliar els es; al propietari, la heretat li rendirà un tant per cent ó per mil sumament mesquí, pero al masover tant sols els farà passar, sense trobar una doble de quatre sobrerá, si per Sant Silvestre fa el resúm de l'any.

Contrasta molt marcadament ab aixó últim la manera com se cultiven les terres en els llochs al començar aquest escrit esmentats; ahont son fàcils els arrendaments á preu fíxo, lo qual obliga á doblar els esforços pera complir el contrast; pero cal fer justicia reconeixent que la gent aquella porta un segle de ventatja en cultura y en tot lo demés, al rutinari y poch curiós pagés de montanya.

Al Empordá y voltants, ahont molts propietaris viuen encare dintre les terres llurs, portantse'n, sinó totes, una part directament, qualsevulga estrany coneixerá tot seguit y al primer cop d'ull, les que son objecte d'una direcció intel·ligent y les pertanyents á propietaris adormits (que també n'hi ha) ó bé posades en mans de masovers per l'estil.

A alguns els domina, en lloch del desitj de la perfecció, la mania de l'extensió y van atrafegats pera ferse ab lo que surt á la venda, aixamplant cada dia les fites del seu territori, sense considerar que mellorant lo que ja posseeixen tindrien mes renda y menys mals de cap.

Entenen que, pera colocar en general el ram agrícol en el lloch que li pertany, les iniciatives totes han de partir del propietari: molt bé que's posi un patrimoni al cuidado de un ó mes masovers; pero tal com aquéstos s'estilen, direm (ab perdó de la respectable classe) que no poden passar de esser una màquina assumint la direcció l'amo mateix ó una persona apta pera el cas; aixó es, que pensi y calculi. Pera arribar però á la perfecció, mellor fora que'l propietari fes de l'ofici ó exercís la carrera, que no li cal aprendre

en cap Universitat, sinó posseir voluntat, sentit comú y esser laboriós.

Resumint, trobarem que, de la totalitat del terrer catalá un tant per cent molt petit está baix la direcció de propietaris intel·ligents y cultes, un altre tant per cent aproximat en mans d'arrendataris á preu fíxo que fan tot lo que poden y no's pot negar que ho fan bé; en abdues parts apareix l'agricultor. La resta, molt y molt mes de la meytat del total, la que no's troba baix la direcció de propietaris que de fet no son agricultors, está confiada á mans de masovers curts de vista.

La vida pagesa, la vida del agricultor un xich entés, es un tresor: á molts els passa á frech del ulls y el veuen; el dedicarse á la agricultura, es la ocupació mes enlayrada que pot tenir l'home, ja sia un modest propietari ó un potentat.



ASPECTE DE LA PARCELA DE BLAT DE MORO SENSE ADOB

¡Tant com hi ha que fer en l'agricultura á casa nostra! ¿Per què no sabém aprofitarnos de les condicions del nostre terrer y del bon sol que Déu ens ha donat? ¿Tindrán que venir els forasters á ensenyarnos lo que posseim, y que no sabem apreciar, com passa ara ab l'oli, producció principalíssima y també descuidadíssima de molta part de Catalunya, que fins que á molts els ha fet veurer l'alt preu del article, no s'havien donat compte de que no devia considerarse á l'olivera com una planta quasi silvestre, sinó conrearla y degudament afemarla pera treuren un doble ó triple profit del que avuy rendeix?

PERE GUSI Y BOFARULL.

Propietari agricultor.

Báscara, febrer 1909.

L'Institut Agrícol Catalá de Sant Isidre.

Aquesta antiga entitat sembla que vol rejuvenir-se, entrant en una vida de plena activitat.

Ha comensat per verificar importants reformes en el seu local, habilitant adequadament excel·lents dependencies pera secretaria, oficines y demés que puguin contribuir á donar majors conveniencies als socis.

Ademés de donar molt impuls al seu Laboratori, la ja nodrida Biblioteca s'ha augmentat molt en poch temps, especialment en revistes agrícoles de diferents punts d'Europa y América.

Tot just acaba de donar lloch al moviment tan fort que s'va obrant á favor de que les Diputacions provincials se posin en condicions legals pera poder executar els treballs del catastro, moviment iniciat per medi d'una conferencia donada per l'enginyer jefe del servey agronómich de la provincia senyor Clarió, organís el mateix Institut un'altra conferencia, á càrrech d'un funcionari públich intel·ligent y experimentat, l'inspector de la venda d'alcoholos don Joseph Bueno, que, á no tardar, aclarirà devant del gran concurs d'agricultors que segurament se congregarán pera escoltarlo, les mil y una confusions y dificultats en que s'troben els que s'han de subjectar als enrevessats preceptes de la Lley y Reglament d'alcoholos. D'abds conferencies enardrem compte oportunament.

Ab munio de dificultats topen aixís mateix els agricultors que, portats per una tendencia molt generosa, tracten d'acullirse á la Lley de Sindicats, especialment si á semblansa del que constitueix un ideal de les comarques vinateres, ó

sia el d'Alella, se proposen constituir Sindicats pera la elaboració en comú dels vins d'una localitat ó comarca. Tenint en compte aquestes consideracions, l'Institut invitá á tots els agricultors á que vagin á ferse càrrech prácticament en el mateix Sindicat d'Alella dels entrebanchs que surten ab semblants empreses y la manera de solventarlos, combinant una excursió pera l'dia 21 d'abril mes, en la qual la visita als grans cellers comunals será precedida d'una disertació apropiada al cas, que farà l'secretari del Sindicat, ab aquella captivadora eloqüencia y claretat propies del senyor Barnadas.

Altres coses ha fet l'Institut en poch temps y altres projectes te pera l'pervenir que no'ns creyém en el cas de poderne parlar encara; però, per si de lo dit no n'hi hagués prou pera formar-se idea de la vida activa que emprén la antiga Corporació, farem constar que en l'actualitat, ademés de la notable revista quinzenal que publica y de les fulles y circulars que constantment edita, te donades á la estampa les publicacions següents:

L'Anuari de la Corporació, atapat de datos propis del Institut y d'alguns altres organismes dedicats al foment d'interessos agrícols.

La Conferencia sobre el catastro, donada pel senyor Clarió, y altres documents relatius al mateix assumpte.

Y, finalment, unes fulles ab preceptes legals y instruccions sobre la constitució y funcionament de Sindicats Agrícols.

Totes aquestes publicacions quedarán enllestides dintre poch temps, y aixó sol sería suficient pera acreditar de feina una associació, si ademés no s'hi poguessin afegir les iniciatives esmentades y altres que no consignem per ser de menor importancia ó porque s'tracta de projectes que encara s'han d'arrodonir.

Experiencies practicades en conreus de blat de moro á Onil (Alicant)

Aquesta experiencia se va fer en un terreny de dos áreas d'extensió, dividit en dos parcelas d'una área cada una. La sembra s'va fer sobre goret de civada, previament llaurat ab l'arada ordinaria.

Quant les plantes tenian 10 centímetres



ASPECTE DE LA PARCELA DE BLAT DE MORO AB ADOB

d'alsaria, s'aplicá en la segona parcela cinch kilos de nitrat de sosa ben pulverisats. A la primera parcela no se l'hi aplicá adob de cap mena. Després d'aplicat lo nitrat en la segona parcela, se va regar lo conreu y s'recalsá l'blat de moro, del mateix modo en la parcela ab adob que en la que no n'hi havia, y s'seguí després regant els dos conreus del mateix modo durant disset dies.

Pel octubre se collí l'blat de moro en les dugues parcelas, obtenintse ls resultats següents:

	Blat de moro. — Litres.
Primera parcela (sense adob).	41'50
Segona parcela (ab cinch kilos de nitrat de sosa).	103'75
Excés de producció de la segona parcela sobre la primera, degut al adob aplicat.	62'25
Valor dels 62'25 litres de blat de moro que produí la segona parcela de més que la primera.	7'55
A deduir el valor dels cinch kilos de nitrat aplicats.	1'75
Benefici obtingut en la parcela segona sobre la primera, un cop deduhit el valor del adob aplicat en aquélla.	6'00

PASCUAL LLORENS.

Onil, 1 novembre de 1903.

Ensenyansa agrícola

Cátedra PERE GRAU

Taula de les llistons que s'expliquen al Curset del Vendrell

(Acabament.)

LLISSÓ 4.ª

Estudi del rahim com á primera materia de vinificació.

Composició del rahim. Proporcions relatives de ses parts. Celulosa. Materies minerals: sulfats, fosfats, sals de ferro, sals de manganes. Sucres. Cossos ácids: tártrich, málich y Crémor. Tanino. Oils.

Formació del sucre. Aument d'aquesta substancia á mida que la maduració del rahim avensa. Fenómen invers en els ácids.

Color. Necessaria oxidació de la verema.

Caràcters del rahim madur. Estudi de la fetxa convenient pera la recolecció. Análisis químic del sucre y l'ácidesa. Determinació del sucre d'un most per densitat. Areómetro Beaumé, mostímetre Guyot y densímetre Sallaron. Comparació dels tres aparells.

Correcció dels mosts.

Excés de sucre. Correcció.

Falta y excés d'ácidesa y manera de corregir aquests defectes. Determinació de la ácidesa per l'Acidímetre.

Excés ó defecte de color. Factors que favoreixen la seva disolució. Trepitjar.

Excés de materies albuminoides, com a causa de fermentacions secundaries.

Concentració del most. Cramelissació. Conveniencia d'operar ab una atmósfera de gas carbónich ó bé al buit, y sempre al bany-maria ó al bany de vapor.

LLISSONS 5.ª Y 6.ª

Vins blancs y rosats ó verges

Preparació dels envasos.

Trepitjar. Ab els peus y á máquina. Ventatges y inconvenients d'un y altre sistema. Trepitjadores. Trepitjadores-desarrapadores. Ventatges d'aquestes sobre aquélls.

Escurridor. Estives de paners pera escorrer veremes trepitjades.

Desarrapar.

Deburbage.—Importancia d'aquesta operació. Manera de conseguirla. Sofrins, metabisulfat de potassa y gas sulfurós líquit. Comparació d'aquestes tres substancies per les seves utilitats enològiques. Manera d'emplearles. Cantitat necessaria de gas sulfurós. Conveniencia d'anyadir tanino al most.

Fermentació. Manera de favorirla tot lo possible. Conveniencia d'alimentar y estimular á la llevadura ab el fosfat amónich.

Primera trafegada.

Vi blanc de rahim negre. Manera de obtenirlo. Trepitjar. Decoloració pel gas sulfurós, y ab caracter permanent pel negre animal. Preparació d'aquesta substancia pera usos enològichs. El metabisulfat en vins molt ríchs en sulfats.

Vins blancs un xich dolços.—Maneres diferents d'obtenirlos. Disposició que tenen á que s'hi desenrollin fermentacions secundaries. Mosts esterilissats.

Elaboració ab veremes averiades.—Métode de vinificació en blanc. Utilisament del gas sulfurós pera evitar el desenrolllo dels gèrmenes dolents y afavorir á la vegada l' de la llevadura. «Casse oxidássa».

Nova eliminació de les diastasses en els dipòsits de fermentació. Adicionament de llevadures de confiansa. Preparació de les mateixes. Cantitat de llevat que deu emplearse en cada cas.

Cas d'haverse ensofrat en excés un vi. Preparació d'un most artificial, pera acostumar la llevadura al gas sulfurós en considerables cantitats.

LLISSÓ 7.ª

Elaboració de vins en maceració

Desarrapar.—Examen de la conveniencia de fer ó no aquesta operació.

Experiencies de Rabinet y de Bouffard.

Cas de tractarse de veremes malaltes.

Comparació de les trepitjadores-desarrapadores ab les desarrapadores-trepitjadores.

Fermentació y maceració.—Necessitat de estudiar independentment aquests dos fenòmens.

Maceració.—Ventatges que s'obtenen ab aquesta operació.

Métode de vinificació de Rosentiel.

Moment de trascolar, prescindint sempre del estat de la fermentació.

Métode de sulfatació y levoració.

Fermentació.—Necessitat d'airejar el most en aquest cas, pera que no falti oxigen á la llevadura.

LLISSÓ 8.ª

Criansa de vins

Fermentació lenta.—Precaucions que s'han de pendre. Conveniencia de determinar l'ácidesa volátil tan prompte ha cessat dit fenómen.

Epoca y manera de fer la trafegada.
Idem id. id. la segona.
Reompliment de botes. — Importancia d'aquesta operació.
Influència de la pressió atmosfèrica del dia en que's fa la trafegada ab el bon èxit de la operació.

Esterilización d'envasos.
Clarificació: diversos clarificants y llur empleu.

Filtració. — A mànegas, a filtre ab pasta de celulosa y a filtre ab pasta d'amianto.

Embotellar. — Epoca de ferho.

Cavas. — Objecte que ab elles se persegueix y condicions que han de reunir.

LLISSÓ 9.*

Alteracions que experimentan els vins

Divisió: produïdes per gèrmens que viuen a expenses del vi, «malalties»; y les constituïdes per alteracions d'ordre físich ó químic, «defectes».

Olor a gas sulfidrích.
Excés de gas sulfurós.
Olor y gust de florit.
Gust de terra, «a terroir».
Defectes referents al color. — «Casse oxidásica» «Casse fèrrica».

«Casse» blanca. — Lleugera explicació de la mateixa.

Maneres de prevenir cada un d'aquests defectes y medis diferents de curar ó quan menys atenuarlos en lo possible.

DÈCIMA Y ÚLTIMA LLISSÓ

Principals malalties microbianes

Per què son produïdes y d'hont provenen les causes.

Medis que favoreixen son desenrotlló.
Condicions del vi que li son desfavorables.
Malaltia produïda pel «Micoderma vini», flors del vi.

Idem id. «Micoderma aceti», agror.

Escaldat, «tourne».

Malaltia manílica ó vins agre-dolsos.

Maneres d'evitar ó prevenir el desenrotlló d'aquestes malalties y medis de curar ó amonarles en els vins que les pateixen.

Observació microscòpica de vins atacats de cada una d'aquestes malalties.

La darrera de les lliçons que ab tant profit ha donat al Vendrell el director de la Estació Enològica de Vilafranca senyor Mestres va tenir lloch en la propia Estació Enològica, celebrantse al mateix temps un dinar en una fonda de Vilafranca que 'ls alumnes van dedicar a son professor.

BIBLIOGRAFIA

Llibre del Congrés de Manacor. — Hem rebut aquest interessant volum de 200 y pico de pàgines.

nes, que conté 'ls discursos preliminars y temas desenvolupats en l'abans esmentat Congrés, que, com recordaran nostres llegidors, fou dedicat al estudi del arbre fruïter en sos diferents aspectes, en los 12 temas que s'hi discutiren.

Es aqüesta la primera volta que la «Federació» publica les actes dels seus congressos, y per aixó mereix lloances, car així es més complerta la tasca de progrés agrícola que en ells s'imposa, pogueu los agricultors de totes les comarques darse compte exacte de les interessants matèries qu'en els mateixos se discuteixen y deliberen.

Molt tindriem que dir en pro del llibre del Congrés de Manacor; mes resumirem en una frase tot lo nostre pensament, dient qu'es un llibre altament pràctic, es un verdader tractat del conreu de l'arbre fruïter a nostra terra y un complet estudi de les innombrables aplicacions que 'l seu conreu racional proporciona.

Felicitém a la «Federació» y, ensemps que li agraïm l'envió, fem vots per que prompte pogueu gaudir lo llibre del Congrés de Vich, que, segons noves, está acabantse de preparar.

CRÓNICA

• A Moyá la Lliga de Defensa del Arbre fruïter va fundar un Sindicat Agrícola y Caixa Rural y d'estalvi, presidint l'acte inaugural En Dionís Morató.

• L'any prop passat s'han exportat pel port de Tarragona les següents quantitats de vins: 37.569 bocoyos, 10.690 pipas, 7.145 mitjas, 9.962 cuartos y 6.349 octaus.

Aquest moviment, comparat ab lo del any anterior, acusa un augment de 19.325 bocoyos, y una baixa de 1.516 pipas, 1.086 mitjas, 1.406 cuartos y 1.693 octaus.

L'exportació d'ametlla fou de 19.246 sacs en 1908 y 16.539 en 1907, y d'avellana 87.483 y 99.701 sacs respectivament.

• A la Baurica de Sant Pau, composta per les parroquies de Sacot, Sant Pau, Cellent y Finestres, s'ha constituït un Sindicat Agrícola y Caixa Rural.

• En la junta general celebrada per la Cambra Agrícola de Rubí se feu la renovació de càrrecs, proposantse la nova Junta directiva continuar les conferències agrícoles que tan profit han donat a la seva Associació.

• El diputat per Torroella y Montgrí, senyor Torras Sampol, ha publicat un manifest a sos electors tractant ab extensió la important qüestió del conreu del arròs al Empordà.

• Lo digne arealde constitucional de Mollet del Vallès va tenir l'amabilitat de convidar al nostre director a la Festa del Arbre que s'celebrà en aquella vila, y al enviarli desde eixes columnes nostres més expresivas mercès por aytal

distinció, no podem menys d'expressar nostros desitjos de que tan progressiva festa arrelhi entre les costums del poble de Mollet.

• El Sindicat Agrícola de Sant Andreu de la Barca, en sa darrera junta general, va aprobar els comptes del any 1908, que donan un total de 10.355'87 pessetes de cobros contra 9.176'97 de gastos.

• En el saló d'actes del Col·legi Samà, En Joan Roig y Carbonell va donar una conferència, desenrotllant les «Múltiples causes de la crisi vinícola catalana», recomenat als agricultors l'associació en un sindicat general pera contrarestar la col·lectivitat de compradors que, comprant vins a baix preu, lucran ab ses vendes al por major, realisant així un exorbitant negoci que podria realisar el productor.

El jove conferenciant fou ovacionat pel selecte públich que acudí a escoltar tan útil disertació.

• Una comissió d'agricultors de Sant Fruitós ha estat a Artés, al objecte de fomentar l'idea de constituïr un Sindicat ab elements de varis pobles, pera pogueu comprar cynes de conreu y aparells pera destilar llurs vins.

• A Santa Pau s'ha constituït un Sindicat Agrícola y Caixa Rural, haventhi depositat importants quantitats varis propietaris d'aquell poble, pera pogueu així desterrar l'usura, que tant de mal fa als interessos del camp.

• Ab arreglo a les disposicions vigents, s'ha declarat oficialment constituïda la Cambra Agrícola d'Albí (Lleyda).

• A Garriguella s'estant fent ab gran entusiasme los treballs preparatoris pera la fundació d'un Sindicat Agrícola.

• La Divisió Hidrològica del Ebre ha enviat a la Direcció general de Obras públicas el projecte de defensa de la vila de Sort contra les avingudes del Noguera-Pallaresa.

La tramitació d'aquest projecte ha d'esser ràpida si s'vol salvar a la dita vila del perill permanent de les avingudes del esmentat riu.

• La Escola Integral d'Horta, a invitació de la Cambra Agrícola Experimental d'aquella localitat, realisà una excursió a les vinyes del Turó del Notari, ahont lo senyor Cortés va donar una lliçó pràctica de poda de la vinya, ensenyant tan important operació als deixebles, que després la practicaren un per un, ab molta seguretat y precisió.

• Nostre particular amich, l'infatigable propagandista de l'agricultura y distingit advocat, En Joan Miguel y Cuscó, donà en el domicili social del Sindicat Agrícola d'Alélla una interessant conferència sobre 'ls «Medis pràctics pera resoldre la crisi vinícola», y en la que presentà al esmentat Sindicat com a model digne d'esser imitat, car constituïx un dels medis més eficassos pera resoldre la crisi vinícola.

L'interés ab que la nombrosa concurrencia va

escoltar al disertant, va manifestarse al acabar sa peroració ab una entusiasta salva d'aplaudiments.

• En el próxim Congrés de la Federació Agrícola Catalano-Balear, que tindrà lloch a Tarragona en los dies 30 y 31 de Maig y 1 de Juny se discutiran los següents temes:

I. Associacions agrícoles en general, especialment les de crèdit. — Ponent: En Joseph Zulueta y Gomis, Propietari, Advocat, Diputat a Corts per Vilafranca del Panadés.

II. Elaboració, colocació y aprofitament en venda dels vins. Medis pràctics d'obtenirlos dependents a) del Estat, b) dels agricultors ó iniciativa particular. — Ponent: En Manel Raventós y Doménech, President del Institut Agrícola Català de Sant Isidro, Diputat a Corts per Valls-Montblanch.

III. Sindicats d'elaboració y venda de productes agrícoles, especialment vins. — Ponent: En Joseph M. Bernades, Propietari, Secretari general del sindicat agrícola «Alella Vinícola».

IV. Elaboració y colocació ó aprofitament en venda dels olis. — Ponent: En Joan Salat, Elaborador y refinador d'olis d'oliva.

V. Elaboració y colocació dels productes agrícoles en general—excepte vins y olis—principalment de l'avellana. — Ponent: En Manel Ferrer y Jover, Advocat y propietari, Vispresident del Sindicat agrícola de crèdit y caixa rural de descomptes y prestams de Cornudella.

VI. A) Producció y circumstancies en que's desenrotlla l'Agricultura, al camp de Tarragona. — Ponent: Advocat y propietari, de la Cambra agrícola oficial de la provincia de Tarragona y del Concell d'Agricultura y Ganaderia de la mateixa.

B). Producció y circumstancies en que's desenrotlla l'Industria Pequaria, al camp de Tarragona. — Ponent: En Joseph Barceló y Martí, Actual Veterinari de Sarrià.

• S'ha publicat en la *Gaceta* la següent disposició del Ministeri de Foment:

Les subvencions que tinguin per objecte auxiliar a exposicions, concursos y certàmens agrícoles, industrials y comercials, així com la concessió de premis a obrers y agricultors, se sol·licitaran per les Corporacions provincials y municipals ó associacions, acompanyant a les instancies certificació dels acorts referents a la exposició, concurs ó certamen, y s'hi juntarà ademés, el programa y 'l presupost de gastos.

Les Cambres de Comers y Agrícoles, els Sindicats Agrícoles, les Caixes Rurals y societats inscrites en el registre d'associacions y que fomentin l'Agricultura, Industria y Comers pera sol·licitar l'auxili del Estat, justificaran llur existencia legal y 'l caràcter de l'associació y 'l fi al que destinin los auxilis que sol·licitin, y acompanyaran una certificació del acort reglamentari sobre la necessitat de la subvenció y 'l balanç de gastos é ingressos en 31 de Desembre del any anterior.

Imprempta Barcelonesa, Tapies, 4.—Barcelona.

PRIMERES MATERIES PERA ADOBS

Societat Anónima CRÓS. — Barcelona.

Carrer de la Primpcesa, 21. — Casa fundada en 1810.

Fàbricas d'adobs y productes químichs en BADALONA, ALICANT y SEVILLA
Magatzems y Agencias en els principals centres agrícoles d'Espanya.

Pera preus y noticias mercantils los agricultors de Catalunya y Balears poden dirigirse a la Central de Barcelona ó a ses agencias següents:

En Vich: Carrer de Manlleu, 48.
» Girona: Plassa Marqués de Camps, 3.
» La Bisbal: Carrer dels Archs, 7.
» Torroella de Montgrí: Carrer del Comers, 7.
» Lleyda: Rambla de Fernando, 59.

En Tàrraga: Carretera d'Agramunt, 26.
» Mora d'Ebro: Carrer de la Barca, 6.
» Tortosa: Carrer de Santa Agna, 1.
» Valls: Costa del Portal, 2.
» Palma de Mallorca: Ronda de Llevant, A.

NITRAT DE SOSA

Es el adob químich de resultats més ràpits y visibles pera tots los terrenys y conreus.

Pera demanar informes de franch sobre la seva aplicació, dirigirse al senyor

EN JOAN GAVILÁN

Delegat a Espanya del PERMANENT NITRATE COMMITTEE

Jovellanos, 5, MADRID

Laboratori químich

del

Institut Agrícola Català de Sant Isidre

dirigit per l'Enginyer industrial

En JAUME RAVENTÓS

Consulta de 9 a 11 del matí tots els dies feyners.

Análisis de terras, adobs, vins, etc,

Portaferrissa, 21. — BARCELONA

SINDICAT NACIONAL

DES

MAQUINARIA AGRÍCOLA

(Societat Anónima)

Constituhit per els més il·lustres agricultors espanyols ab lo fi de lograr la construcció de les màquines y aparells més moderns adaptats a nostres usos y costums.

DIPÓSIT: Ronda de Sant Pere, 50

FABRICA: Carretera Mataró, 246

BARCELONA