

AGRICULTURA



Un dels ramats premiats a Esterri d'Aneu, en un dels concursos de la Mancomunitat, presidit pel Dr. Fatjó

SUMARI:

El Sr. Josep Fatjó i Viles.—L'art de la terra, pel Dr. Pere J. Girona.— De quina pota va coix? per Fidel Amat.— Unitats fertilizants, per Francesc Xavier Riera.— Un nou mètode de castració del conill, per M. Cabré.— La crisi de la garrofa, per Eduard Roget.— El cultiu de la civada, per Tomàs Aulí.— Les vinyes corsecades, per J. B. Castells.— La collita mecànica de les olives, per M. L.— L'exportació de flors a Alemanya, per P. A.— La variació de grau en vins idèntics, per L. Mathieu.— La Granja avícola Cordellas.— El mal de peus del bestiar llaner, per M. C.— El clavell en la raça del Prat (acabament), per M. Rossell i Vilà.— El margall, bona planta farratgera, per C. Palomar.— Calendari.— Noticiari.— El mercat.

I RAMADERIA

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC



PER A TOTA MENA
DE BESTIAR - REN-
DEIX LA MAJOR
UTILITAT EN L'EN-
GREIX I LA PRO-
DUCCIÓ DE LALLET

ALTHEIN

Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

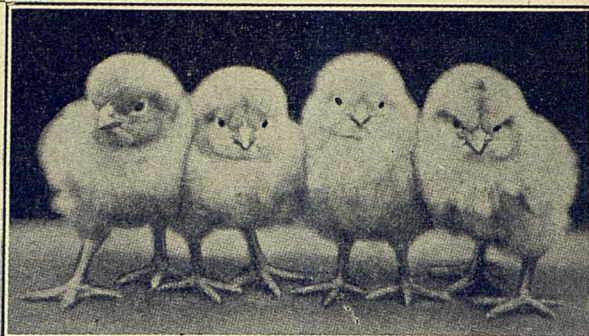
CRYPTOL SULFUROS TRUFFAUT

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES

G. TRUFFAUT, S. A.

Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona



AQUEST ÉS EL MOMENT DE DECIDIR-SE!

L'avicultor intel·ligent i decidit encomana des d'ara els seus pollets per a poder escollir la data de naixement. Els pollets de «Cordellas» es fan notar per llur vigor i sanitat i posseeixen el més alt grau de vitalitat i són fills de reproductors de pura raça Prat Rossa, seleccionada entre els que s'hi troben els guanyadors del 1.^{er} premi en l'últim concurs nacional a l'Institut de Sant Isidre.

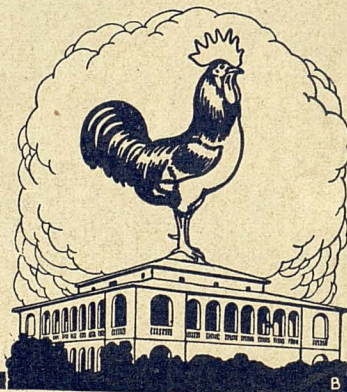
NO INCUBEM CAP OU QUE NO HAGI ESTAT POST PER LES NOSTRES GALLINES

Els pollets de la «Granja Avícola Cordellas» mai us decepcionaran. Els nostres preus són reduïts considerant l'alta qualitat dels pollets, que són molsuts i plens de vida. Ni un sol dels nostres clients no ha tingut, fins a la data, més d'un 5 % de mortalitat natural.

Podem servir els pollets de l'edat que es desitgi. Així com també ous per a incubar, amb la garantia que abonem els ous infèrtils que passessin d'un 10 % i polletes i pollastrets perfectament desenvolupats.

Res millor que passar la comanda ja ARA. El bestiar de Cordellas és el preferit pels avicultors de més èxit.

Enviem de franc la nota de preus il·lustrada.



Granja Avícola
Cordellas
S·A·R·D·A·N·Y·O·L·A
(BARCELONA)

DIRECTOR I PROPIETARI:

A. M. ALFONSO

ENGINYER AGRÍCOLA

E. S. A. B.

OLIVERS ERBEQUINS

L'OLIVER ERBEQUI, que de temps immemorial proporciona a la comarca oleàcia d'Urgell, va creixent ses exepcionals aptituds a altres regions, fins al punt de reemplaçar amb feliç èxit a altres varietats d'assenyalada apreciació, i poc a poc es veuen ampliades àrees immenses de cultiu fins dominar a les comarques que l'han assajat.

Realça l'estimació d'aquest arbre sa gran resistència a les sequedats, com ho demostra el que molts terrenys de secà amb precipitacions interiors a 300 mil·límetres per any, viu, prospera i fructifica l'ERBEQUI.

El veureu ben dret en els costats pedregosos, frondós en les terres soltes i sempre verd en les arenes i fins en els llocs menys favoriscuts. En les terres de calç, com també en les argilenques mitjançant treballs d'artigaie apropiats a rompre sa compactivitat, arriba a donar produccions que van en continu augment i que poden ésser realment elevadíssimes quan els beneficis de l'aigua vénen a alentar sa tendència fructuosa.

Es notable aquest oliver per sa ràpida tendència a fructificar, essent molt comú, per poc que el sòl es presti i les cures de cultiu l'estimulin, a cobrir-se de fruits als pocs anys d'ésser plantat, ço que no succeeix a les altres varietats, que generalment adoleixen d'ésser tardanament a donar fruit.

Altra característica de l'ERBEQUI és la de permetre fàcilment ésser defensat de moltes plagues que en altres varietats causen estralls, així com l'alliberar-se de les gelades.

Es recomana especialment aquest oliver:

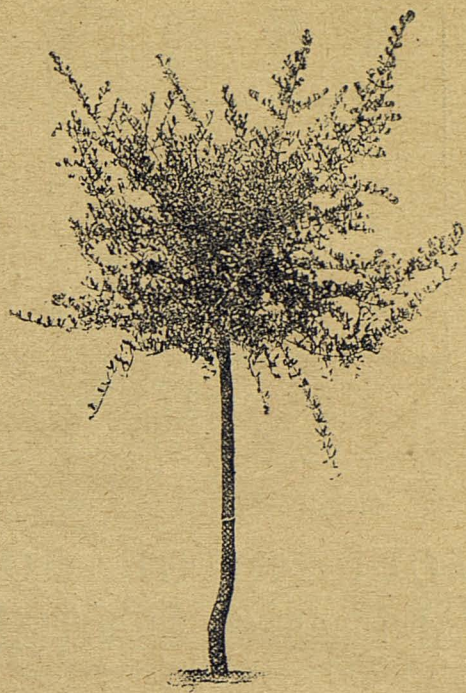
I. Per dar-se en la majoria dels terrenys, per pobres que siguin.

II. Per sa notable resistència a les gelades.

III. Per començar son rendiment als tres anys.

IV. Per la facilitat de recol·lecció.

V. Per no causar en ell els estralls que en altres varietats, les malalties i pestes que se solen encevar en aquesta classe d'arbres.



PREUS:

Plançons d'un any: Altura de 0'40 a 0'70 metres	25 plançons..	25 pessetes	Plançons de dos anys: Altura de 0'80 a 1'20 metres	25 plançons..	35 pessetes
	50 ..	45 ..		50 ..	60 ..
	100 ..	80 ..		100 ..	110 ..
Plançons de tres anys: Altura de 1'20 a 1'50 metres	25 plançons..	40 pessetes		25 plançons..	40 pessetes
	50 ..	75 ..		50 ..	75 ..
	100 ..	130 ..		100 ..	130 ..

Embalatge en bones caixes amb molsa, a 10 pessetes els 100 plançons



ARBRES FORESTALS DE GRAN AVENIR

Espècies forestals tingudes en més estima i que durant aquests darrers anys han merescut l'elogi dels principals repobladors i enginyers:

El miler Ptes.		El miler Ptes.	
PI Alerce d'Europa, 2 anys, 35 a 45 cms.	110	EUCALIPTUS Glòbuls, 2 anys, 50 cms.	150
PI Alerce del Japó, 2 anys, 40 a 45 cms.	110	FREIXE Americà, 2 anys, 35 a 40 cms.	100
PI Insignis, 2 anys, 35 a 45 cms.	100	FREIXE Comú, 2 anys, 35 a 40 cms.	75
PI Larici d'Austria, 2 anys, 35 a 40 cms.	70	FAIG Comú, 2 anys, 40 a 50 cms.	75
PI Larici de Còrsega, 2 anys, 35 a 40 cms.	75	MORERES, tamany i preus per correspondència	
PI Marítim Corté, 2 anys, 35 a 45 cms.	75	NOGUER Comú, 1 any.	400
PI Montana, 2 anys, 35 a 45 cms.	110	OLM País, 2 anys, 35 a 40 cms.	60
PI Pinyoner, 1 any, 25 a 30 cms.	125	PLATAN, 1,50 metres.	750
PI Silvestre Escòcia, 2 anys, 35 a 45 cms.	60	ROURE Roig americà, 2 anys, 40 a 50 cms.	125
AVET Comú, 2 anys, 25 a 35 cms.	120	TRUANA o Aligustre, 1 any.	125
AVET de Douglas, 2 anys, 25 a 35 cms.	105		
AVET Roig, 2 anys, 30 a 35 cms.	125		
ACACIA Comú, 2 anys, 50 a 60 cms.	75		
CASTANYER Comú, 2 anys, 60 a 80 cms.	100		
CEDRE Líban, 2 anys, 35 a 40 cms.	110		
XIPRER Macrocampa, 2 anys, 40 a 45 cms.	125		
XIPRER Piramidal, 2 anys, 35 a 40 cms.	100		
XOP, de 1,200 a 1,800 metres.	350		
XOP, estaquetes, de 1 a 1,400 metres.	125		
ESPI Albar (per a tanques) 35 a 45 cms.	90		

Planter per a la formació de vivers

AMETLLERS	300
AVELLANERS	200
CIRERER de Santa Llúcia.	150
PRUNERA Myrobolan	250
CODONYER	200
POMERA Silvestre, 2 anys	125
PERERA Silvestre, 1 any	125

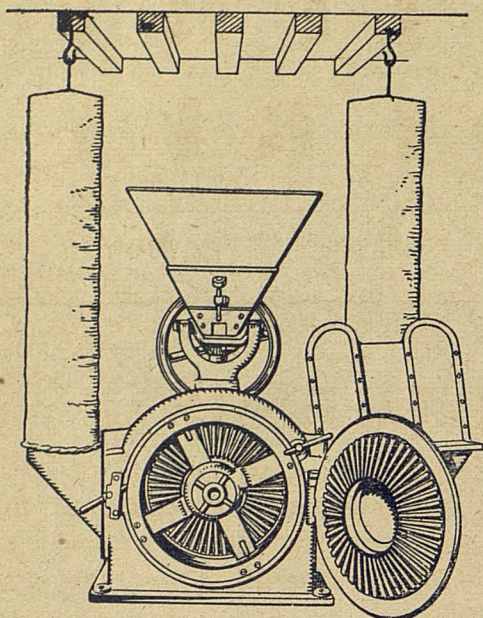
Disposen de planter d'un any a preus reduïts. Partida mínima que servim, 500 plançons de cada espècie. Demani's el catàleg general.

EL CULTIVADOR MODERNO - Trafalgar, 76 (Prop a l'Arc del Triomf) - **BARCELONA**
Apartat 625 : : : : : Telèfon 1966 S. P.

Demani-se catàlegs d'arbres fruiters, forestals i llavors de totes classes

MARC TORRAS

Riereta, 15 i Aurora, 11 - BARCELONA
TELÈFON 1201 A



MOLÍ TRITURADOR "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

per a tota classe de grans, palles, despulles i altres matèries

EMILIO DE OBESO

FABRICANTE DE HARINAS

RIOSECO

(VALLADOLID)

26 de Enero de 1926



Sr. D.
Marcos Torras
BARCELONA

Muy sr mío ! Por la presente tengo el gusto de manifestarle que estoy muy satisfecho de su molino triturador "EL CAMPEÓN UNIVERSAL - No 3", el cual ha superado a cuanto Vd. me prometió y que yo esperaba de él.

Montado con cojinetes de bolas perfectamente equilibrado, su marcha es sumamente suave, hasta el extremo que después de quitada la marcha sigue andando unos minutos. Y a pesar de haberle instalado en planta alta donde por falta de firmeza son mas sensibles las trepidaciones, apenas si tiene alguna, lo que sorprende a todos cuantos le ven, por que moviéndose a 3000 revoluciones por minuto el menor desequilibrio que tuviera produciría muy sensibles movimientos.

Como es consiguiente las cualidades apuntadas hacen que la fuerza necesaria para moverle sea acaso menor de la que Vd. calcula.

Su trabajo no deja nada que desear puesto que gracias a su combinación de cribas puede darse a la mercancía el grado de finura que se quiera hasta convertirla en polvo. Y en cuanto a rendimiento si bien en lo pulverizado se reduce bastante, todavia rinde mas que una piedra haciendolo mucho mejor y triturando infinitamente mas que todos los aparatos hasta hoy conocidos.

Quedando el maíz a menos de medio grano, he llegado a molar hasta 2000 Kgs. por hora, el triturado no he podido saberlo, porque ni el elevador (que como sabe Vd. es tipo grande) ni el operario que lo maneja, han llegado a darle la alimentación necesaria.

Puede Vd. estar satisfecho de su molino y porqué yo tambien lo estoy, le autorizo para que haga de esta carta el uso que le parezca, quedando siempre a sus ordenes, su afmº E. O.

Emilio de Obeso

El molí triturador «El Campeón Universal» és l'únic que no produeix pols, i que pot treballar sense canvi en la direcció desitjada. Està proveït de dues mànegues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la molturació sofreix minves.

El construeixo en quatre tamanyes per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de morenc per a pinsos, de 150 a 1.000 quilos per hora.

Únic constructor i venedor que els instal·la i cobra un cop posats en marxa i després d'haver-se obtingut el resultat convingut. Finor i gruix de la molturació desitjada.

NITRAT DE CALÇ B. A. S. F.

Insuperable adob
azoat de cobertera i
d'efectes rapidíssims
contenint $\frac{15}{16}$ per 100
de Nitrogen i 28 per
100 de Calç

DE VENDA A LES PRINCIPALS CASES D'ADOB

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

SUBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

ELS NOSTRES PAGESOS



El Sr. Josep Fatjó i Viles

ELS que vulguin historiar l'agricultura i la ramaderia de la Plana de Vic en els últims cinquanta anys, es trobaran constantment amb l'actuació de l'home el retrat del qual honora aquesta Revista.

En Josep Fatjó i Viles és un home que no mostra pas els anys que té. Escardalenc, viu de fisonomia senyorial, amb un dinamisme capaç de fer rutllar un esquadró de carn fofa. De jove, com que sabia tots els oficis de l'art de pagès, quan un treballador no feinejava bé li prenia les eines de les mans i ell ocupava el seu lloc. Els seus nervis sempre en tensió, no el deixaven reposar. És un dels homes potser

que han dormit més poc, puix que durant molts anys, amb tres o quatre hores de repòs en tenia prou per a suportar una jornada i mitja de treball.

A totes les empreses, xiques i grans, en totes les innovacions realitzades a la Plana de Vic de mig segle ençà, s'hi troba En Fatjó. El seu nom va associat als tres fets primers que anuncien el deixondiment de la Plana: la introducció de maquinària agrícola, la fàbrica de sucre i la creació de la Cambra Agrícola Ausetana. I la seva intervenció no para. Combat el criteri que portà a la Plana de Vic els sementals anglo-normands, essent partidari decidit del norfolk-bretó. Collabora a la creació del «Stud-Boock» per a l'exportació de guars. Funda el Sindicat de criadors de bestiar porquí, important craonesos i yorks, els quals reproductors determinen que al cap de deu anys Vic sigui i continuï essent el primer mercat de porcells de Catalunya. Organitza i col·labora en tots els concursos i exposicions que es fan a Vic. Presideix alguns dels jurats dels concursos de la Mancomunitat.

Tota aquesta activitat no queda portes enfora, sinó que penetra a la família, puix que els seus fills són agricultors i ramaders. Una de les millors hisendes del senyor Fatjó, Les Viles, de Callsacabra, la transforma en planter de vaques suïsses. Cinquanta vaques escollides de la raça Schwytz poblen les estables, i allí es fabrica la mantega tan acreditada que porta el nom de la masia.

L'activitat i la intelligència dels seus fills donen una bona veïtat a llur pare. En Fatjó és un dels homes que poden estar contents de la seva vida. Generosament ha portat els seus esforços al progrés de l'agricultura i de la ramaderia de la seva comarca, i com pare de família pot contemplar com els seus fills no fan més que continuar la via per ell assenyada.

L'art de la terra

LA indústria pagesa, junyida a la terra i desenrotllada tothora en contradades foranes, tot just si té admiradors i enlairadors, no comptant entre aquests els que l'amen i ponderen tant sols pel seu tipisme o caient entre folklore i pastoril. Res d'això no es mereix en la realitat. L'existència de l'art camperol registra nissaga de tant arc i ranciessa com la més engrescadora de les tecnologies noves que corren per llurs invents fantasiosos i cridaners.

I la cosa serva encara més mèrit a favor dels terrassans, per tal com les innovacions i les consolidacions, subsegüents esforços ben grossos en enginy i tècnica i una quantitat de temps que, de no anar l'estament pagès (*pagès*, en el sentit ennobridor del mot, no pas en el caient mofeta que l'empra sovint el sòpit veí ciutadà), ben proveït de constància i abnegació per l'art propi, no reeixiria pas en el seu progrés llegendari. Veus aquí el perquè de la brama de rutinari que ha caigut damunt l'heroi pagès.

No vos en feu pas paga de la rutina pagesa. Em plauria senyalar ací alguns invents arrelats en la indústria terrassana, i si els comparéssim després amb els més atrevits de les altres tecnologies manufactureres o mecàniques, pla que es veuria com aquells han estat força més útils, més dificultosos d'heure i més extensos. Els altres, això sí, brillants i engrescadors com cap, se n'han emportat tot seguit l'admiració i comentari del món sencer. Veus ací explicat per què a tothora hom sent escatir la crida i miracles de la telefonia amb fils o sense, o bé les gestes dels procelosos submarins o els ardits avions, i ningú no serva un bell record per a la vacunació de les terres, els adobs sintètics o els creuaments ramaders, per ventura.

I que se'n mereixen de fama els episodis capdancers de la història de l'agricultura i la ramaderia! Caldria conèixer qui volaria i amb què volaria núvols enlaire, qui poblaria les immenses regions del món, de què es peixarien els milions d'homes que rotllen la terra, si el pagès, l'agrònom, el ramader, l'investigador agrícola en tots els ordres i categories, no cuités a fer llevar els bladars, el vinyets, les cledes, les serres furteres, els herbeis o les pastures... que pel dret o pel tort nodreixen la humanitat sencera!

El deseiximent o l'atenció irònica que el món sabent serva pels terrassans, li ve, a bon segur, dels esclots o la barretina, prendes amb què, en la realitat o en sentit ideològic, s'abilla sempre el pagès. Ah, quina altra cosa fóra si la indústria agrícola es desenrotllés en ple carrer de Fontanella, darrera un polit aparador, a través de vi-

driats irisats de mil colors, aturant els badoes a milers, amb els ulls un pam oberts, guaitant com una mostra de terra, un pessic de fems i una minsa llavor esdevé, suau, suau, una formosa espiga i més tard un saborós bocí de pa!

Ja em diran els superflus (la fauna dels quals tan copiosa i multivariada és) quin invent d'altra mena pot millorar a bona pila dels fonamentals en la indústria agrícola; posseïm, per ventura, el dels adobs químics. ¿Sap algú qualque mecànica en la qual calgui cercar tan llunyans els elements primitius de què té necessitat per a construir els seus productes? ¿S'ha rumiat prou l'astúcia, la penetració, la sagacitat, els viaranys obscurs i abscondits pels quals hagueren d'endinsar-se els primitius i esmaperduts pagesos a fi de deduir la necessitat de matèria orgànica per a extreure de la terra collites tornadores? I els savis de laboratori (agricultors a la fi), que escrutaren i endegaren tan primitiva operació cultural, cuitant a definir i aclarir ço que era i com podia millorar-se la pràctica antiga (rutina?) d'adobar les feixes?

I quan, avançant un pas més, s'assolí la preparació dels adobs químics i sintètics, quin present a la humanitat! Fins llavors, no fou teòricament possible augmentar el volum productiu agrari mitjançant afemades. Els fems provenen de la descomposició de la matèria orgànica, i aquesta, del món vegetal o animal, al capdavant tot eixint de la mare terra. Per a *construir* blat calia destruir altre ésser viu, vegetal o animal, i en aquest cercle viciós, els caps es trobaven, i de no venir el remei, no hauria pas estat possible avançar la producció tant com demanava l'augment constant de la població humana i animal. És clar que hom podia refiar-se dels elements minerals continguts en les pròpies terres de conreu. Però aquestes es manifestaren, i segueixen, encara, manifestant-se molt avares dels tresors fecundants que serveixen i les collites que es reprèn solament d'aquestes creixen minses i insuficients, quan no nulles.

Però arribà un jorn que algú endevirà com mitjançant elements minerals era possible de fabricar elements capaços de nodrir les plantes i ràpidament assimilables. Solemne data i plaent! Ja no calia cercar en el món viu els àpats amb què péixer les plantes. Unes tones de superfosfat, o bé de potassa o nitrats, ben manejades, eren prou per a assolir sorprenents collites i per a llevar a la mateixa terra tres, quatre i més voltes, que no pas amb les femades soles. I les fàbriques d'adobs creixeren a la balquena, les mines de po-

tassa s'enfondiren i les balmes de nitrats s'exploraren d'ací d'allà del món: ben aviat s'amigarren la indústria i el comerç d'adobs i prengueren l'embranchida que ho abassegà tot. Altre cop, les necessitats creades a favor dels nous invests solidaritzaren la humanitat i ben aviat fou possible el portentós adobament de l'horta d'ací amb potasses vingudes de l'Alemanya, nitrats de l'Amèrica i superfosfats de la França.

No n'hi hagué prou, encara. Sense allunyar-nos d'aquesta rengla d'invents, hom reparà aviat com alguna substància mineral no se'n podia abastar prou a pleret. El nitrogen o azot, anava en defecte, ja per escàs, ja per llunyà. I tot seguit els investigadors s'afanyaren a esmolar els estres de llur treball maldant extreure el nitrogen de la mateixa atmosfera, on existeix a betzef, no res menys que formant les quatre quintes parts. I jurcant d'assolir l'èxit, ajudats per l'electricitat, cada jorn més sorprenent, misteriosa i útil, s'arribà a obtenir un producte sintètic, el nitrogen, del qual és prou assimilable per les plantes, que forma amb ell ço que de més nodritiu contenen els fruits, les albúmines i llurs pròxims parents químic-biològics.

I direu ara, què separa la producció agrícola, a favor dels adobs químics o artificials, de les elaboracions més sonades, admirades i cantades d'avui dia, quan es parla a tothora amb cançoneria èmfasi de perfums artificials, pedres artificials, colors sintètics i altres invents, la noblesa i importància dels quals no volem pas rebaixar? En aquests el químic aplica elements minerals orgànics per a obtenir productes fins avui donats sols pels éssers vius, i en aquells, el pagès es val de productes de cosemblant naturalesa per a heure blat de moro, olives, alfals o raïms, mitjançant adobs artificials que abans sols extreia de la descomposició de les coses vives.

No acabariem pas mai si hom volgués resseguir la llista de meravellosos invents d'ordre agrícola i ramader, pels quals el món serva un feble record, quan no els deixa en un sincer oblit. La il·lustració dels lectors de la present Revista m'estalviarà de comentar-los i ens permetrà passar amb sols retreure aquí alguns dels més subjectius i que més gran utilitat han retut a la civilització.

Per ventura, la selecció aplicada al món vegetal i animal, en virtut de la qual el productor pagès obté menes de plantes i de bèsties de millor profit i rendiment; diem en sucre, color, olor, quantitat, llet, carn o bé força, i àdhuc avança o endarrereix la producció i li permet cedir als consumidors productes fora de temps, primerencs o tardanies. La hibridació, afinant i estenent finalitats cosemblants, quan no una major nutricitat en els nous individus i, per tant, una màxima resistència a malalties i altres escomeses que turmenten les plantes. Les rotatives culturals, o sigui l'encertat engranatge i successió d'uns conreus amb altres cuitant a què els posteriors s'aprofiten de tot ço que a la terra han jaquit els anteriors. La vacunació de terres i àdhuc de bèsties, les quals, si bé practicades per tal d'encalçar finalitats ben diferents, es fonamenten en la utilització del món microscòpic a l'augment de la riquesa terrassana. Els empelts, en llur múltiple varietat i utilització, acceleradors immemorials de la producció arbustiva i arbòrea.

Examinades una per una, que riques en modalitats i enginy trobaríem cada una de les pràctiques corrents agrícoles! I si, estenent-nos un xic més, ens endinséssim en les indústries dites agrícoles, ço és, les que de consuetud practica l'estament pagès cuitant a transformar en productes manufacturats els fruits que li lleva directament la terra, quina munió de meravelles de tècnica hom trobaria! Les indústries de fermentació, així dels sucres vegetals com de les llets, les purament mecàniques, les de la grossa, petita i mínima ramaderia (diguem de la mel, cuca de seda), de debò que no ens farien quedar malament.

Jo no vull pas assegurar que a l'estament pagès no li calgui treure's la son de les orelles i jurcar de valent en mantenir-se al nivell on s'encimbellen els altres industrials i artesans, però sí que ens gaudeix constatar que els terrassans que del camp viuen no han pas romàs ajupits damunt dels terrossos sentint com pel cel xiulen les orenetes. Han fet i fan el seu paper en el concert productiu social, i penso que estan disposats a mantenir-s'hi i àdhuc prendre posicions en les més honroses avançades.

DR. PERE J. GIRONA

Ex-Professor d'Economia rural de l'Escola Superior d'Agricultura

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

De quina pota va coix?

DE tots els accidents o malalties que sofreixen més els animals de treball, cap que sovintegi tant com la coixera.

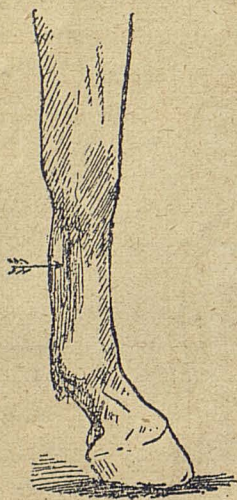
I és que les cames o potes són els òrgans dels animals de treball que se n'emporten la part pitjor. Els peus han de suportar tot el cos; els talons del davant aguanten l'embranchida de la impulsió que ve del darrera i les puntes de la peül·la dels peus clavant-se a terra, fan un gran esforç. En un revolt o en una girada és el braç o la cuixa que està propens a esqueixar-se, o que un os vagi fora de lloc.

L'animal arriba del treball anant coix, o és al matí, en sortir de l'estable, que l'animal coixeja. Quan la coixera és deguda a un accident o ferida, costa poc de veure de quina pota l'animal coixeja. Cosa igual succeix en les coixeres de dolor molt viu en les que la pota no toca a terra. Però hi

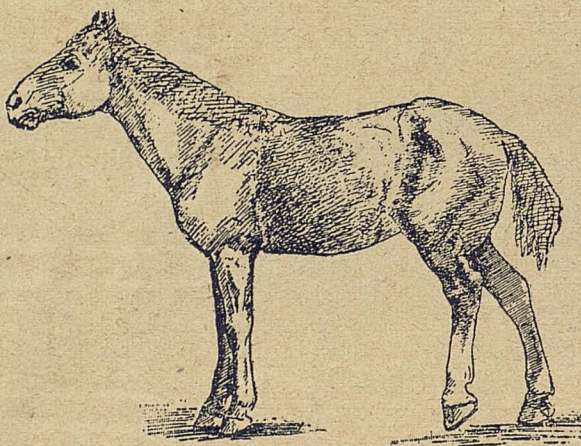
del cos en una de les potes i quina d'elles és la que està més o menys flexida. Hi ha animals, però, que de natural sostenen el cos en tres potes i quasi sempre en tenen una en flexió. Llavors cal tustar una mica l'animal per a fer-lo canviar de posició i veure si al cap d'una estoneta torna a suspendre la mateixa pota. Això es tindrà present per a quan es farà sortir l'animal a fora.

Dintre l'estable o estant l'animal parat, cal fixar-se amb la simetria dels rems. Veure si les dues espatlles i cames del davant són exactament iguals en gruix. Això mateix s'haurà d'observar a les anques, cuixes, natxes i cames. Una regió asimètrica, és a dir, que no sigui igual a la seva pariona, pot ésser la causa de la coixera.

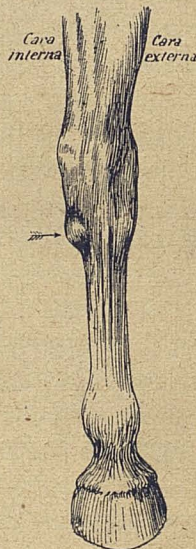
Estant l'animal en repòs també s'haurà de mirar les tares i defectes. Caldrà fixar-se si les alifafes i els aiguerols, les sobrecanyes i els sobre-



Tendó calent



Ruptura del flexor del metatars



Esparverany

ha una gran part de coixeres en les que l'animal posa el peu a terra i a primer cop d'ull es fa difícil de dir si va coix de la pota esquerra o de la dreta, i a vegades fins si hi va del davant o del darrera.

En aquest cas convé practicar un examen metòdic, que permeti saber cert de la pota que coixeja l'animal. Aquest examen es fa estant l'animal parat i en marxa.

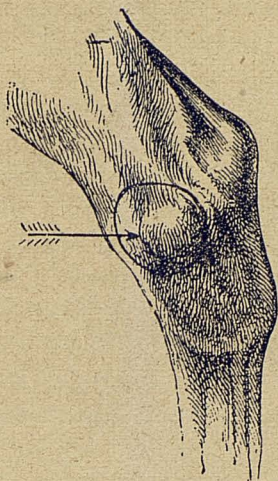
Si la quadra és clara, s'observa l'animal sense tocar-lo, bo i estant fermat. En primer lloc, cal fixar-se si l'animal tracta de no carregar el pes

peus, els claus passats, les corves i els esparveranys són per la seva naturalesa prou importants per a causar la claudicació. Les esquerdes de la peül·la al bell mig de la mateixa en els peus de darrera, als costats en els peus de davant, han d'ésser objecte d'atenció. Per regla general, qualsevol esquerda que no arribi a la carn no fa coixejar l'animal.

Els defectes poden determinar també coixeres en animals que vagin molt cansats. Els excessivament encorvats o trencats de cames, els topins, els de pota de gall, els que es toquen o s'estalo-

nen, els de peu pla, o els emballestats, tots aquests defectes poden, naturalment, originar una coixera.

Però, aquestes tares i defectes a vegades s'emporten la culpa de la coixera, quan la causa de la mateixa és una altra. Pensar sempre que les



Alifafa

lesions velles dissimulen les lesions noves i que un esparverany o una alifafa o un sobreòs que no causen cap dany, poden amagar la veritable causa de la coixera. És per això que, malgrat pensar que tal o qual tara o defecte pot ésser l'origen de què l'animal vagi coix, serà necessari estar-ne ben segur, i a l'efecte s'examinarà l'animal en marxa.

Primer, al pas; després, al trot. Al pas, la coixera no s'acusa tan bé com al trot, però aquesta marxa constitueix un bon indicador. L'animal marxant al pas carrega el pes al davant si la coixera és la darrera, i al contrari; si va coix de la cama dreta del davant, decanta el cap a l'esquerra; si va coix de la pota dreta del darrera, l'anca de l'esquerra puja més que l'altra.

En alguns casos la coixera no s'arriba a diagnosticar l'animal caminant en terreny pla. Llavors cal menar-lo a un pendent. A la baixada, el pes del cos carregat a la part de davant, la coixera si és a una d'aquestes potes s'accentuarà més. Pel contrari, a la pujada el cos carrega al darrera i llavors també podrà observar-se si l'animal coixeja d'una d'aquestes potes.

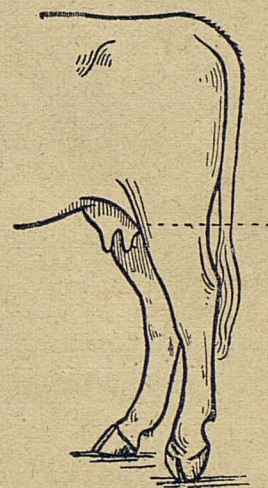
Sabent ja que l'animal va coix del davant o del darrera, s'ha de determinar si la coixera és de la pota dreta o esquerra. Al ronsal, si és curt, s'afe-

geix una corda i es fa voltar l'animal en cercle, primer al pas i després al trot. Les potes de dintre el cercle pateixen més que les potes de la part de fora. Es fa voltar l'animal, doncs, primer pel costat dret i després per l'esquer. Aquesta maniobra senyalarà la coixera.

Però ara falta saber si la coixera és a la part de dalt o a la part de baix del membre. Les coixeres de l'espatlla i de les anques es signifiquen més si l'animal es fa caminar en un sorral o en un camp llaurat. En canvi, les coixeres del travador i del peu són més doloroses en un terreny dur, com un empedrat, per exemple.

Així i tot, algunes vegades la vista no arriba a percebre la part del membre que coixeja. I és en aquests casos extraordinaris que es recorre a les injeccions de cocaïna. La cocaïna és un anestèsic local. La injecció de cocaïna l'ha de practicar un veterinari o persona amb coneixements anatòmics, puix que s'ha d'aplicar damunt o prop dels nervis, la topografia dels quals cal saber-la.

Serveix de norma en totes les coixeres el fet de que el 95 per 100 de les mateixes són del peu. És per això que caldrà assegurar-se ben bé si l'animal té el peu sa. Una diferència de temperatura entre les peülles, una mala conformació del peu, l'ésser ferrat de poc temps; una sola que no si-



Ròtula fora de lloc

gui ben ferma, uns sobrepeus, una ranilla més o menys podrida poden indicar causes de què la coixera es troba al peu.

El tractament, com és natural, depèn del lloc on resideix la lesió.

FIDEL AMAT

Unitats fertilitzants

No pretenem pas demostrar la necessitat d'adobar per a obtenir bones collites. Ens proposem, més aviat, d'insistir en la utilitat de raonar per a obtenir bons rendiments. La nostra intenció, posats a fer, seria de poder-nos-les haver amb el criteri a bastament apriorístic, partit pres, de molts pagesos i articulistes catalans, que llaurant pel seu cantó i aferrats a la seva, han situat la nostra economia agrícola en el camp limitadíssim de l'objectivista estricte o a recés d'un parcial i restret subjectivisme.

La vella màxima catoniana «el cap de casa ha d'ésser un apassionat de vendre, no de comprar», té, entre molts de pagesos catalans que serien actuals a Marc Properci Cató, encara avui, molts partidaris. Molts més que l'enginy i bonhomia d'un fadrinatge menestral intel·ligent, que serien cars al seu oposat llatí Columela, i, si voleu, s'avindrien i tot amb les preferències de Plini, «L'Economia» de Xenofont o les màximes classicitzants d'alguns versos virgilians. Lligant caps, dos mil anys després, gosaríem a afirmar que en molts de pagesos, catalans fidels seguidors dels conreus mediterranis, la generosa vergassada dels clàssics s'és admirablement perpetuat.

La propietat rural a Catalunya se'n ressent un xic de l'argumentació clàssica, font primordial de la nostra tradició agrícola acumulada damunt les generacions, avinent a plasmar criteris, més aviat esquerps als nous raonaments que l'evolució —capgirament gairebé— de les lleis econòmiques actuals imposen i que una raonable interpretació i sòlida experiència han precisat.

Ens referim principalment al problema sempre viu de la fertilització racional de les nostres terres i a les possibilitats d'una formal i econòmica reintegració de les unitats fertilitzants.

En agricultura, com en tota economia, l'estructura de la qual tendeixi a la producció, tots els elements productius són estretament solidaris

—solidaritat que no vol pas dir reciprocitat—. El mercat funciona segons unes determinades lleis, i aquestes lleis no corresponen pas sempre a la quantia dels exponents de producció, ni guarden una exacta correlació amb les necessitats fisiològiques dels vegetals.

La nostra agricultura, per molt dividida poc industrialitzada, en la seva forma primària: la masia, entidad econòmica completa, amb una mesura que depèn de «la seva voluntat i facultats», com volia Columela, i amb una capacitat ramadera subordinada a les necessitats del cultiu, com en les actuals possibilitats d'una producció agrícola autòcona, i, paral·lelament, d'una explotació ramadera independent, es ressent en general del desgavell comercial de les seves unitats fertilitzants.

La unitat orgànica és cara. L'element orgànic per excel·lència, els fems, sovint per una deficient elaboració i una pèssima conservació, és insuficient. El pagés—més per suggestió aliena que per pròpia evolució—ha acudit als adobs químics, adoptant amb preferència l'adob mineral que el mercat li ofereix més barat, els derivats fosfatats i la unitat d'àcid fosfòric, ha estat pròdigament repartida. Però l'ús exclusiu dels superfosfats comporta a la curta o a la llarga un esgotament dels altres elements fertilitzants, i una minva de producció per aquella inexorable llei del mínim segons la qual les collites guarden relació solament amb l'element fertilitzant que es troba en menor quantitat com a reserva activa del terreny. El consum mundial d'adobs fosfatats, evaluat en 118 milions de q. m., sobre 42 milions de q. m. d'adobs nitrogenats, i els 30 milions de q. m. que representen els potàssics, donen una bona idea de la frapant irregularitat comercial. És molt probable que una estadística comarcal senyalaria la mateixa relació de desproporcionalitat.

Una evolució sembla iniciar-se actualment en



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 1574 A
FONTANELLA, 16 - TEL. 1574 A

BARCELONA

algunes comarques que comencen a emprar coordinadament aquests elements fertilitzants. Una fórmula d'adob complet ja és més enraonada. Insistirem oportunament a reportar els assaigs i constatacions en una sèrie d'alternatives en curs d'experimentació.

Consignem, per avui, les excel·lents possibilitats d'una utilització racional d'aquests elements que la tècnica ens ofereix, i l'economia cultural que les seves unitats fertilitzants representen. Diem utilització racional, que no vol pas dir ús exclusiu de la seva forma essencial. Entenguem nos, els adobs químics poden substituir els fems en llurs principis fertilitzants—nitrogen, anhídrid fosfòric i òxid de potassa—, però no els poden reemplaçar íntegrament, per quan no contenen matèria orgànica, única que pot furnir la fertilitat física a un terreny—humitat, permeabilitat, porositat, índex d'escalfament, etc.—que constitueix el medi damunt el qual viu la microflora del terreny i del qual, en definitiva, en depèn la fertili-

tat. Una terra estèril en el sentit bacteriològic és una terra forra en el sentit agrícola.

A les comarques secaneres, particularment, on els processos de destrucció — oxidació i mineralització — de la matèria orgànica són ràpids i intensos, cal assegurar la reincorporació. Precisament la necessitat d'aquesta aportació ha motivat notables assaigs d'obtenció artificial, dels quals han esdevingut cèlebres per la seva valor experimental, els de l'estació agronòmica de Rothamsted, a Anglaterra, amb la fermentació artificial de la palla per saturació a la calç i fermentació pel sulfat amònic, i la cèlebre fermentació alcohòlica de Mr. Routier.

L'adobada racional, doncs, consistirà a alterar els adobs químics amb els orgànics, emprant, d'acord amb les lleis econòmiques i els principis agronòmics, el mètode que més s'ajusti a les necessitats pràctiques de cada comarca, i prou flexible per a adaptar-se a les circumstàncies especials de cada explotació.

FRANCESC XAVIER RIERA

Ex-Ajudant del Servei d'Arbres Fruiters

Un nou mètode de castració del conill

Es recorre a la castració del conill pels mateixos motius que als altres mascles de diverses espècies destinats a l'engreixament, o sigui, evitar les baralles, augmentar la gana, major potència d'assimilació de les grasses i principalment poder-los, sense venir d'aquí, vendre'ls un mes més tard.

La castració del conill no solia practicar-se gaire, perquè molts animals morien a conseqüència de l'operació. Tal com es practicava abans la castració, oferia el perill d'eventració, o sigui, la sortida dels budells per la incisió que s'havia fet a la pell.

El professor Mossu, de l'Escola de Veterinària d'Alfort, preconitza un procediment que, experimentat ja per alguns veterinaris, dona bons resultats.

El conill es té penjat o assegut. Aquesta posició fa que els testicles estiguin al fons de llurs bosses i per tant són molt aparents i fàcils d'agafar. Un poc més amunt dels testicles es fa una lligadura amb un lligam de seda o altre fil prim i fort. S'ha d'anar amb compte en fer la lligadura d'agafar pocs pèls. El millor fóra esquilar els pèls llargs que poden agafar-se amb la бага del lligam.

De seguida d'haver fet la primera бага es nusa i per dessota de la lligadura es travessa la pell

amb una agulla enfilada amb un cap del fil, es torna a fer una altra бага i es nusa fortament. El travessar de part a part la pell i òrgans que conté per dessota de la lligadura té per objecte evitar que la lligadura s'escorri després d'haver tallat les bosses per damunt dels testicles i per dessota de la lligadura.

Amb un cop de tisores es talla en la part que s'acaba de dir i l'animal està capat.

El conill que s'acaba d'operar es posa sol a una gàbia, on s'estarà dos o tres dies. Després es pot ajuntar amb llurs companys.

No cal dir que és una bona precaució mantenir en dejú durant vint-i-quatre hores els animals que s'han de capar.

Als que s'acaben de castrar no se'ls ha de posar aigua a la seva disposició. L'endemà, mitja ració. L'endemà passat poden menjar la ració completa.

Com es veu, l'operació no pot ésser més senzilla. Qualsevol persona la pot fer sense necessitat de coneixements tècnics. Per a evitar possibles infeccions serà convenient posar el fil i l'agulla dintre una solució desinfectant qualsevol durant una mitja hora.

M. CABRÉ

La crisi de la garrofa

Causas i remei. - L'avenir dels garrofers

Els colliters de garrofa s'han queixat de la competència que els fa la garrofa provinent de Xipre i altres localitats de la Mediterrània, i han demanat al govern la prohibició d'importar aquest fruit.

Tant si el govern atén com si no la sollicitud dels colliters de garrofa, hi ha en aquesta qüestió un fet innegable, i és que en alguns centres estrangers garrofares produeixen la garrofa a més baix preu que ací, puix que d'obtenir-la a igualtat de cost, econòmicament les despeses de transport i drets de duana farien impossible la importació de garrofa.

No hi ha en realitat cap obstacle per a què a la nostra terra la garrofa no pugui produir-se en les mateixes condicions econòmiques que als altres centres productors.

El mal dels colliters de garrofa no estriba en les disposicions vigents o futures que pot dictar l'Administració pública, sinó en el fet d'un conreu defectuós.

Corregir els defectes és més saludable que cercar en l'arancel la prosperitat de la producció. Això no significa que s'hagi de renunciar o es deixin de fer els possibles per tal d'obtenir dels governs la màxima protecció.

Però, és indiscutible que la base més sòlida de prosperitat radica en la producció a baix preu. El garrofer, ¿és un arbre que rendeix el màxim amb el mínim de despeses?

La segona part d'aquesta pregunta per regla general és certa. La immensa majoria de colliters de garrofa no adoben ni poc ni molt aquest arbre, contentant-se amb la poda més o menys deficient i amb una o dues treballades lleugeres l'any. Quan els adobs solen ésser nuls.

Les experiències dels efectes dels adobs en les plantes i en els arbres són ja molt antigues i constants per a entretenir-nos a fer l'apologia de les adobades. Però, serà convenient recordar que el garrofer cada any extreu de la terra una quantitat important de matèries, que en bona pràctica agrícola convé reintegrar-les al terreny.

Cent quilos de garrofes contenen les següents quantitats de principis fertilitzants:

Nitrogen	...	...	...	...	0'99 quilos
Òxid de potassa	...	...	...	...	1'02 »
Àcid fosfòric	...	...	...	...	0'11 »

Per a fer el compte just s'hauria de calcular també les despeses de creixement de l'arbre i la

pèrdua representada per les fulles. Fusta i fulles deixem-les que es mantinguin dels elements que s'apropia l'arbre de l'atmosfera i del sòl.

Però, no cal oblidar que la restitució a la terra dels principis que s'emporta el fruit és indispensable si es vol obtenir collites regulars i profitoses.

La producció de garrofes per hectàrea es calcula pel cap baix a 1.200 quilos. Així, la quantitat d'elements fertilitzants a reintegrar a la terra serà de $0'99 \times 12$ de nitrogen, $1'02 \times 12$ de potassa i $0'11 \times 12$ d'àcid fosfòric. Però un càlcul més ajustat fóra el basar-lo en el pès de la collita anterior, amb un recàrrec del 12 per 100 per tal de forçar l'arbre a una producció sempre creixent.

Les plantacions de garrofes trobant-se en comarques on per regla general a penes hi ha bestiar, els fems resulten molt cars i a més s'ha d'afegir encara el fet de què els arbres es troben en costers, cosa que dificulta o impossibilita el transport rodat. És per aquesta causa que els adobs químics es troben particularment indicats per al garrofer.

Però, com és sabut de tothom, la matèria orgànica com adob favoreix molt els processos nutritius de les rels i constitueix ensems una millora física del terreny, principalment pel que afecta a la retenció de la humitat. En els terrenys eixuts, secs de natural, on estan plantats els garrofers, l'aportació de matèries orgàniques està indicadíssima. Les fulles mortes (que no hagin estat malaltes), les rames i qualsevol altra matèria orgànica s'han de colgar prudençialment distanciades de la soca de l'arbre, de manera que a l'any següent d'aquesta capa orgànica es pugui tirar l'adob químic.

L'augment de collita que ha de resultar conseqüència de l'adobada dels garrofers no sols pagarà les despeses de l'adob, sinó que ha de posar els agricultors en condicions de vendre, amb regular benefici, a igual preu del que ven qualsevol altre pagès, sigui del país que es vulgui.

El consum del garrofer, a pesar de la crisi actual, mereix totes les atencions, puix que cada dia es troba per a la garrofa noves aplicacions. Som ben lluny dels temps que molts pagesos creien en veure substituir els «rippers» pels tramvies elèctrics, que la garrofa no tindria cap altre consumidor.

Els consumidors de la garrofa són de tres me-

nes: el bestiar, l'espècie humana i la indústria. A part del bestiar de peu rodó, que la consumeix tal com es cull, s'ha d'afegir el consum d'aquesta lleguminosa per les altres espècies animals, gràcies a diversos procediments usats per la indústria.

A Provença, amb el nom de *caroubine*, es ven una espècie de segó de garrofa; la farina es reserva per altres aplicacions que direm més avall. La *caroubine* és molt acceptada pels porcs, vaques i tota mena de bestiar.

A Barcelona hi ha una fàbrica que torra la garrofa, separa el garrofi i mòlt la polpa, la qual es barreja amb farina de turtó de llinosa i es ven per a pinso de tota mena de bestiar.

Les persones consumeixen grans quantitats de garrofa en forma de xocolata i altres dolços, com també s'utilitza per a adulterar el cafè. A la xocolata s'afegeix la farina quasi impalpable, de color de canyella, una mica més fosc, que resulta de la moltura. És una farina d'olor molt agradable, i que ningú diria que és de garrofa. Quant al cafè, s'utilitza únicament el garrofi.

La indústria, ultra la utilització per a l'alcohol,

comença així mateix d'emprar grans quantitats de garrofi. El garrofi, convenientment tractat, es transforma en una substància dextrinosa que serveix per a la indústria dels aprestos amb moltíssims avantatges damunt de les fècules de patata, morenc i altres que s'havien utilitzat i que s'utilitzen encara. A Barcelona hi ha una fàbrica de dita substància originària del garrofi, la qual substància comercialment porta el nom de *Stir-gum*.

Com s'acaba de veure, la garrofa té vida econòmica per molts anys. Si abans era consumida únicament per cavalls, muls i rucs, ara és tot el bestiar que la pot menjar. I a més d'aquest important consumidor hi ha encara l'espècie humana i la indústria.

El que ha de procurar l'agricultor és obtenir millor i més quantitat de producte. Les garrofes de més bona qualitat són les molsudes. La major quantitat de polpa, com la major quantitat de producció, està en raó directa de les treballades i principalment de la bona nutrició de l'arbre, que, com se sap, depèn de l'adob convenient.

EDMOND ROGET

El cultiu de la civada

UTILITAT DE LA CIVADA

La civada es cultiva sobretot pel seu gra, el qual constitueix en moltes comarques la base de l'alimentació dels animals, especialment dels cavalls i gallines; la palla és consumida pels herbívors o serveix per al jaç. En arribar el començament de granar o en plena eflorescència, també es pot segar, distribuint-se als animals en verd, o assecada es pot guardar per a l'hivern.

LLAVOR QUE CAL SEMBRAR

Les diverses varietats de civada essent més apreciades unes que altres, l'agricultor tindrà compte de sembrar la que més rendiment produeixi. Tota producció és relativa; el major rendiment econòmic total depèn de la naturalesa del terreny, clima, varietat del cereal, temps que està en la terra, preu a què es vol pagar determinada varietat i altres factors menys importants.

En igualtat de pes, com també de qualitat, l'agricultor triarà la civada negra, la qual en la majoria dels mercats és la que obté millor preu.

LA TERRA

La civada es desenrotlla fàcilment degut al partit que treu de la majoria d'elements nutritius que troba en el terreny. Demés té altres avantatges comparada amb alguns cereals, com són la de restar insensible a l'artigament i a certes femades.

En la rotació de conreus la civada es pot repetir o cultivar-se després del blat, trefle, etc. Després d'artigar boscos o de llaurar closes i altres prats naturals, es poden realitzar dues collites seguides de civada, essent la segona a vegades superior a la primera; tant és així, que en aquests casos no hi ha cap cereal que depassi la producció de la civada. El mateix succeeix quan es vol conrear un estanyol assecat o els terrenys més o menys empantanegats, a condició de practicar una llaurada profunda.

El millor precedent per a la civada és el trefle; aquest cereal hi guanya un terç en qualitat i en rendiment. La rompuda del prat es fa immediatament de la primera sega, i llavors només cal una altra llaurada per a procedir a la sembra. En

terra bona la civada succeint al trefle està subjecte a bolcar-se.

TRIA DE LLAVORS

Les civades d'hivern més recomanables són: la civada grisa d'hivern, planta rústega, suportant les glassades inferiors a 10°; fa el gra clar, allargat i ple. La civada negra d'hivern, anomenada de Bèlgica, quasi tan rústega com la precedent, la qual és preferida pel seu color; produeix un gra gros i negre, portant una aresta que cau així que és madura. La civada roja de Portugal i la de Maremmes, ambdues de gra gros i ple, roges i molt estimades en la costa mediterrània.

SEMBRA I CONREU

Es calcula de 125 a 175 quilos de llavor per hectàrea. La sement estant preparada es tirarà a la terra en línies espaiades per tal de permetre les binades de làmina mecànica. Es sembra a la profunditat de dos a cinc centímetres, segons que el sòl sigui més o menys compacte. Si el sòl és sec, caldrà passar el roleu per a permetre a la llavor posar-se en contacte íntim amb la terra.

Durant la vegetació cal, per la bona ufana, mantenir la terra ben neta. Si la mostassa apareix, caldrà destruir-la mitjançant un tractament enèrgic per solucions cúpriques polvoritzades. El roleu es pot passar encara que la civada tingui de deu a vint centímetres d'alçada.

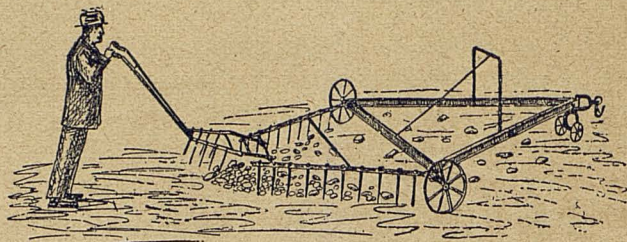
El moment de la sega no és possible encertar-lo del tot, puix que els millors grans de civada són els que el formen al capdamunt del panícul i per consegüent els que més triguen a madurar.

CRÍTICA

Es comprèn fàcilment que quant més temps una planta és a la terra, més treballa. Un cereal de tardor serà per aquest fet més productiu i de millor rendiment que una varietat de primavera. Igual succeeix en l'ordi i en el segle o sègol.

Sense pretendre recomanar el desenrotlló del cultiu de la civada d'hivern a totes les explotacions i a totes les terres, en molts casos, particularment el de les terres mitjanes i fins magres, que poden patir secada a la primavera o al principi de l'estiu, aquest cereal, sembrat a la tardor,

es conduirà millor que les varietats anomenades «molt productives» fetes a la primavera en les mateixes condicions, perquè en aquesta època de



Màquina per a aplegar les pedres dels camps

l'any el sistema radicular de les plantes estarà suficientment desenrotllat per a xuclar les capes profundes la humitat necessària. Per regla general, les sements de primavera deuen reservar-se per als terrenys bons, però quant a les terres mitjanes o magres donarà millors resultats sembrar a la tardor.

Les múltiples experiències realitzades demostren que és sempre més avantatjosa en quantitat i en qualitat la sembra de tardor que la d'hivern. El gra és més ple, més pesant, més farinós i per consegüent més nutritiu per als animals, com també a causa de les seves qualitats en el mercat obtindrà un preu superior.

Però no és solament aquest l'únic avantatge. El cereal sembrat a la tardor aprofita molts dies de bonança, cosa que permetrà un major desenrotllament i al mateix temps resistir les inclemències de l'hivern. Així, venint la primavera, les rels podran estendre's fàcilment, tapant la terra, i impedir la vegetació de males herbes.

La civada és un cereal molt sensible al fred i en certes comarques la llavor pot sofrir els efectes de les gelades, la qual cosa obliga a haver de tornar a sembrar. Per a evitar aquest inconvenient s'han de sembrar en les comarques molt fredes llavors de resistència a baixa temperatura. Les antigues varietats negra de Bèlgica i la grisa de Bretanya han estat millorades en aquest sentit. Les cases de llavors Denaiffe, de Carignan, han obtingut una llavor que és indestructible a la temperatura -18°. Això permet universalitzar el conreu d'aquest cereal tan sol·licitat a tot arreu del món.

TOMÀS AULÍ

URALITA

**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

Les vinyes corsecades

La llarga secada que des de la passada tardor feia tants anys que durava, i per altra part el conreu més o menys forçat per tal de fer rendir al cep tot el que pogués, ha perjudicat enormement les plantacions de vinyes, i en particular aquelles de terrenys magres o prims.

Aquestes vinyes, moltes de les quals són esporgades, mostren uns sarments curts i prims; altres, ja descalçades, deixen veure rels molt petites i atrofiades, i altres encara, precisament a les que s'ha exigit més producció, tenen el canal medullar dels sarments completament buit. La misèria dels ceps no ha d'estranyar a ningú. Se sap, pels treballs de Ravaz, que un quilogram de raïm equival a 300 grams de matèria seca, dels quals 240 provenen dels òrgans vegetatius, i quan un cep dóna una producció superior a la normal, els raïms són alimentats a expenses de les reserves dels teixits vius de la planta, i és per això que aquests cedeixen al fruit les reserves que poseïen, cosa que explica el buit medullar dels sarments.

Les vinyes en tal dèbil estat es troben en condició propensa de morir-se. Per a remeiar aquesta misèria caldrà així que comenci la vegetació suprimir els raïms massa nombrosos a l'objecte de què els ceps recuperin el vigor perdut i proporcionar-los-hi els elements fertilitzants necessaris a la formació i consolidació de llurs teixits. Aquests elements fertilitzants són la potassa, l'àcid fosfòric i l'azot.

L'azot és el principal element de reconstitució de la vinya dèbil i estragada. Caldrà adobar-la amb nitrat de sosa o de calç. En les terres magres i de secà aquest adob no permet sempre obtenir els resultats que es desitgen. En aquestes

terres la pràctica indica que l'associació del nitrat de sosa o de calç amb fems ben descomposats o turtós dóna un resultat excel·lent. Mentre els adobs orgànics o fems, per la composició de llur matèria constitutiva produeixen azot lentament nitrificable, l'efecte del qual tan sols es veurà durant el curs de la vegetació de les vinyes, l'azot del nitrat de sosa o del nitrat de calç actuarà així que comenci la brotada. L'humus, o matèria orgànica de la terra contribueix a la ufana de les vinyes i la seva absència, particularment en els terrenys calcaris, fa que els ceps tendeixen per manca de vigor a emmalaltir i a sofrir més que no pas els ceps adobats amb una part de fems.

Els adobs azotats s'hauran de colgar aviat (desembre-gener), però s'ha d'advertir que s'haurà de pensar en què l'azot no és pas l'únic element fertilitzant, que l'àcid fosfòric i la potassa contribueixen a forma raïms de bona qualitat, sarments més ufanosos, i les soques més vigoroses i més resistentes a la clorosi, a les gelades primerenques i a la secada. L'addició d'aquests dos elements fertilitzants als adobs azotats, els quals poden ésser el superfosfat o les escòries de defosforització, o el clorur de potassa, o el sulfat de potassa, segons la naturalesa del terreny, constituirà una excel·lent operació, principalment si les vinyes miserioses han estat privades d'adobs químics.

Els adobs químics de bona qualitat són cars. I són aquests principalment els que s'han d'utilitzar si es vol salvar les vinyes que sofreixen els efectes dels últims anys de secada.

J. B. CASTELLS

Agricultors!

ENOSOTERO

PER A CONSERVAR
I MILLORAR ELS VINS

50 grams per hectòlitre, barrejats al vi al temps d'envasar-lo, en fer el primer trafegament, o en qualsevol temps, basten per a preservar-lo de tota alteració i millorar-lo notablement

Dipòsit principal: Magatzem de drogues de J. URIACH i C.^a, Bruc, 49, BARCELONA

1 quilo per a 20 hectòlitres 15 pessetes. - 1/2 quilo, 8 pessetes

De venda en les principals drogueries de Catalunya

Demaneu mostres gratis per un hectòlitre de vi

La collita mecànica de les olives

ELS procediments usuals de la collita de les olives són cars pel nombrós personal que han de menester.

Diverses vegades s'ha intentat aplicar aparells especials per a dita collita, sense haver reeixit. Darrerament un grec ha inventat un aparell que, per més que no hagi donat resultats pràctics, no obstant, per curiositat el descriurem.

L'aparell en qüestió actua per batuda centrífuga i consta de dues parts principals: la collidora i els òrgans de moviment.

La collidora està constituïda per un cilindre giratori de llauna terminada per una part cònica destinada a facilitar el pas entre el ramatge. De cada costat del cilindre i paral·lelament al eix hi ha dues tiges fixades que suporten nou paletes, també de llauna i mòbils. El cilindre està col·locat a l'extremitat d'una perxa de 2'35 metres de llarg. El moviment de rotació del cilindre és transmès per una manivela i engranatges col·locats dintre un carter.

L'aparell no pesa més que nou quilograms. Per a fer treballar l'aparell són necessaris dos obrers, un d'ells volta la manivela i l'altre dirigeix el cilindre vers l'arbre.

Per la influència de la força centrífuga determinada per la rotació del cilindre, les paletes es posen perpendicularment a l'eix i en contacte amb els branquillons fruiters, als quals fan sofrir una sèrie de topades, obligant a caure les olives.

Els assaigs realitzats amb dit aparell han demostrat que no té cap avantatge amb la clàssica collita a mà, puix que el rendiment és inferior. Dos homes cullen una trentena de litres per hora, mentre que l'aparell no n'aplega més que dotze amb igual mà d'obra. És més; l'aparell ha de menester dos homes per la força que li cal. La collita d'olives a mà la fa la dona, la qual cobra un jornal més petit que l'home.

M. L.

L'exportació de flors a Alemanya

L'Associació Alemanya del Comerç de Flors a l'engrós ha invitat als floricultors de Provença a sotmetre les flors que s'expedeixin a una tria ben feta obeint a les següents indicacions, que responen als acords presos en el Congrés de Colònia:

Roses de primera qualitat. — Tija de 40 centímetres i més. Per a qualitats de desenrotlló limitat, com Marc Arthur i Druschky, amb 30 centímetres n'hi ha prou. Poncelles ben formades susceptibles de desenrotlló, plenes i amb bon fullatge.

Roses de segona qualitat. — Mercaderia mitjana, tiges de 25 a 40 centímetres. Per a les qualitats de desenvolupament limitat, 20 a 30 centímetres de tija amb poncelles ben formades, susceptibles de desenrotlló, sense tara i bon fullatge.

La resta va per roses de corones.

Clavells de primera qualitat. — Tija forta, de 40 centímetres almenys, colors perfectes, flor grossa.

Clavells de segona qualitat. — Tots els clavells que no responen a les condicions de primera qualitat, sense tenir, però les tiges massa primes que no puguin sostenir la flor. La longitud de la tija 30 centímetres; colors bonics.

Clavells de tercera qualitat. — Clavells curts, colors bonics.

Violetes. — Els rams deuen estar formats per 25, 50 i 100 peces. Aquests rams han d'ésser voltats de violetes i solament se n'hi posaran d'altres en cas d'absoluta necessitat.

Margaridetes, anèmones, ranuncles, narcisos, etcètera. — Deuen anar en rams de dotze peces i la primera qualitat estarà formada per flors perfectes. Si no és així, les flors seran considerades de segona categoria.

Les altres flors meridionals seran tractades amb semblant criteri.

P. A.

La variació de grau en vins idèntics

El dosatge de l'alcohol dels vins sorprèn sovint per les diferències que dona amb el grau que es creia tenir. Les causes d'aquestes diferències són molt nombroses, àdhuc fora dels dosatges inexactes, poden recaure en els aparells o en les maneres imperfectes de procedir.

Pels vins nous, és la manca d'unificació d'un mateix lot, ja perquè el most blanc hagi estat recollit en bótes separades durant la premsada, o bé que les bótes es trobin en diverses etapes de fermentació. El mateix succeeix en els vins negres d'una mateixa tina, en la que la part inferior, més freda, ha conservat sucre per una fermentació lenta.

Pels altres vins, a aquestes causes s'afegeixen les següents: evaporació d'alcohol de les capes superiors o invasió del *Mycoderma vini* o *M. aceti*, degut a no conservar la tina plena; trasbalsades repetides a l'aire; gel del vi a causa de tenir els bocois a la serena, o un viatge amb la consegüent falta de remenades després del desgel, puix que l'aigua de fusió dels trossos gelats va al fons del recipient. Una altra causa encara que sovint passa desapercebuda: és la barreja imperfecta dels coupatges, principalment en les tines de gran capacitat i en particular d'ampla secció horitzontal.

Si el coupatge es practica com de costum, el raig del tub que arriba al fons de la tina produeix un remolí, però queda limitat a poca distància per l'excés de pressió que exerceixen les capes immediates, de manera que les tines amples, principalment quan el tub per on raja el vi cau a la vora, barreja deguda al remolí solament afecta

un petit volum, el qual es va disminuint a mida que es va emplenant la tina.

Si, a més, l'últim vi que s'ha introduït a la tina té una densitat superior, anirà en gran proporció a la capa inferior; cosa anàloga passarà si es barregen vins de temperatura diferents, com la que pot tenir el que hagi estat a la intempèrie.

La barreja per un gran corrent d'aire pot ésser eficaç en les tines de poca amplada, però insuficient en les d'ampla secció. El millor és barrejar amb una llarga perxa amb una planxeta fixada al capdavall perpendicularment i maniobrada pel forat del plafond.

La diferència de densitat essent l'obstacle principal de la barreja, es deurà vigilar molt la preparació dels vins pastosos per addició de misteles i molt més per la repartició uniforme de l'anhidrid sulfurós que porten aquelles, o per haver-s'hi afegit separatament.

Per consegüent, és necessari tenir en compte els errors que poden resultar de una barreja incompleta, els quals solen ésser causa de freqüents litigis, podent també ésser compresos en infraccions reglamentàries quan la indicació obligatòria del grau és inexacte.

Això ha portat molts disgustos, puix que els importadors o venedors no s'explicaven la causa de les diferències denunciades pel Servei de control. Alguns venedors han arribat inclús a sospitar de llur personal, quan en realitat la diferència era deguda a alguna de les causes més amunt exposades, que havia passat desapercebuda.

PROF. L. MATHIEU

Director de l'Institut Enotècnic de França

EL GUIX CONTRA ELS PARASITS DE LA VINYA

Un vinyater del Llenguadoc assegura que d'ençà que aplica el guix a la seva vinya, aquesta s'ha deslliurat dels paràsits que ataquen la part descoberta o aèria de la mateixa.

Es procedeix de la següent manera: Cada vuit o deu dies, així que la vinya comença a brotar fins pocs dies abans de la verema, es tira a mà

guix en pols, més endavant amb la sulfatadora a coll d'home i últimament per tracció animal.

És necessari polvoritzar bé tots els raïms, la qual cosa és fàcil dirigint l'extremitat de la llança dessús de la soca de manera que es faci dessús de les vinyes un núvol espès.

Les visites d'« Agricultura i Ramaderia »

La Granja Avícola Cordelles

A partir d'aquest número AGRICULTURA I RAMADERIA té el propòsit de publicar una sèrie de reportatges de les masies o explotacions que puguin servir de mostra o d'orientació als nostres lectors.

Sigui el reportatge d'avui dedicat a la granja Cordelles, de Sardanyola, una de les granges avícoles més joves, dirigida així mateix pels joves Alfonso germans, un dels quals, En Magí, es titulà enginyer agrícola a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.

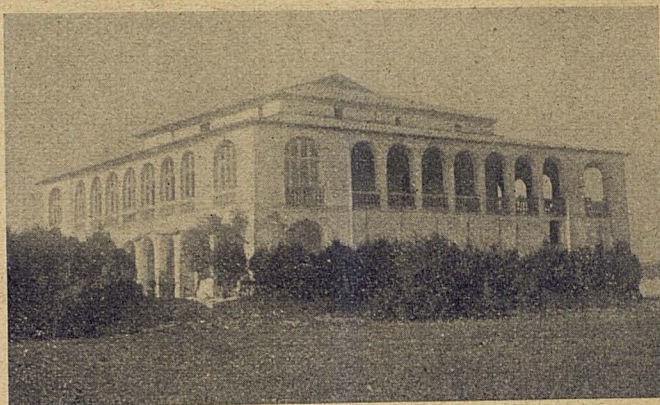
A la granja Cordelles s'hi entra per un ample passeig vorejat d'ametllers, i a seguit s'arriba a la torre, edifici d'estil català, a les proximitats del qual es troben emplaçats els galliners i locals annexes.

La granja Cordelles es dedica exclusivament a la producció de la raça *Prat rossa*. La instal·lació dels animals, la producció, funcionament i venda mereixen una descripció.

LES INSTAL·LACIONS

La capacitat d'incubació és de 3.000 ous cada tres setmanes, i una vegada els pollets nats passen a la pollera, que té 18 metres de llargada per 4 metres de fondària, dividida en quatre compartiments de $4'5 \times 4$ metres, per a 400 pollets cada compartiment. Amb el paviment de portland i la façana meitat de vidre i meitat de tela de cotó, la pollera és seca, airejada i clara. Els pollets són escalfats per criadores de petroli de campana, els quals es troben en les òptimes condicions per a franquejar la fase difícil de les primeres setmanes.

Tenim a la vista un lot de 400 preciosos pollets



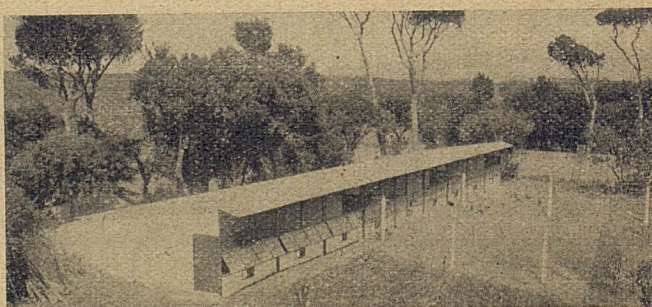
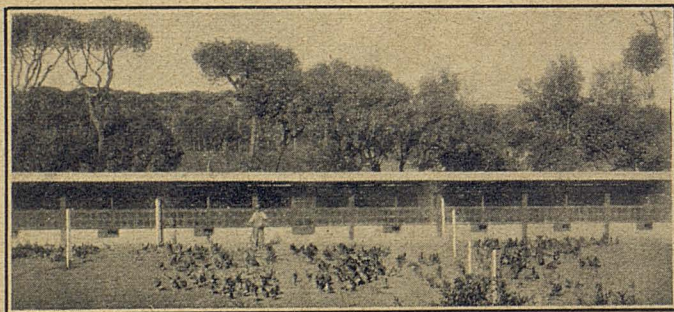
nats el 15 de desembre passat; la mortalitat, ens assegura el senyor Alfonso, ha estat de 20 pollets o sigui, que representa una proporció del 5 per cent. Pesem un parell de pollastrets i a la data en què escrivim això, primer de febrer de 1928, pesa 1'310 quilograms, i un parell de polletes pesa 1'210. Els parquets són esbarjosos, $4'5 \times 2$, i sembrats de civada, que puja 10 centímetres de terra, en els que no hi ha pollets.

A l'edat de dos mesos se separen els pollastrets de les polletes i aquestes també es van aclarint, quedant només les que es volen guardar per a la posta. Tot el bestiar destinat a carn es ven a pes viu, i segons diuen els propietaris de la granja, troben aquest sistema de venda molt avantatjós.

Les polles que es volen conservar a l'edat de quatre mesos passen al gran galliner de posta, amb instal·lació completa de nius trampa, i on la posta de cada gallina és acuradament controlada.

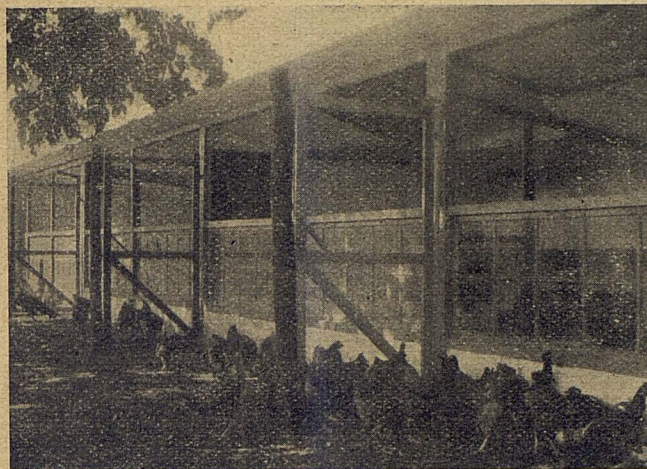
Parquets grans i conreats sovint asseguren les millors condicions per al favorable desenrotllament de les polletes.

Aquest galliner, de 36 metres de llargada per 6 de fondària (mides exteriors) està dividit en tres



departaments per a 200 gallines cada un, amb els galls corresponents, o sigui a raó de tres gallines per metre quadrat de galliner.

Cada departament de 12 x 6 va equipat com segueix :



54. nius trampa, dels quals 18 van adossats a una paret lateral i els restants a sota la plataforma dormitòria de llarg a llarg del galliner.

En la plataforma dormitòria hi han tres barres, i fa 1'30 metres d'amplada.

Un abeurador d'aigua corrent de 1'60 metres de llargada, col·locat a 1'55 de terra i darrera la façana.

Si bé s'assembla molt al tipus ja conegut de canal, és una nova solució del mateix, molt més higiènica i pràctica pels llocs on es disposi d'aigua en abundància.

Una tramuja de doble cara per barreja seca, de parets laterals verticals i fons de planxa de zenc, en forma de corba, que sigui quina sigui la textura de la barreja, mai no s'embussa ni les gallines en poden llençar. La llargada total de la tramuja és de 3 metres, dels quals en el centre 2'50 per barreja seca i 0'25 a cada extrem, per a closca d'ostra triturada i terregada de carbó d'alzina respectivament. La capacitat de la tramuja és de 250 quilograms i hi poden menjar barreja seca 30 gallines alhora.

Hi ha, demés, una gàbia per a desllocar, de tres pisos, i sis departaments, adossats, però sense tocar a l'altra paret lateral i amb capacitat total per a 48 lloques.

Les parets d'aquest galliner són de totxó, la teulada d'uralita, les parets interiors corredisses, la façana un terç de vidre i dos terços de tela. Notem el «rear ventilation», en aquest temps tapat amb palla.

Per aquest any hi ha en projecte la construcció d'un altre gran galliner.

ALIMENTACIÓ

L'alimentació, tant per a les bèsties adultes com per als pollets des dels quinze dies amunt, és exclusivament a base de barreja seca i gra.

Durant els primers quinze dies als pollets se'ls dona uns pinsos de civada i farina de blat de moro humitejada. Aquests pinsos es van fent cada dia menys freqüents, fins que dels deu als quinze dies només en tenen un pinso cada dia, a la tarda, abans del gra d'última hora. L'objecte és que els pollets es preparin per a passar la nit amb el pap completament ple.

LA PROCEDÈNCIA DE L'AVIRAM

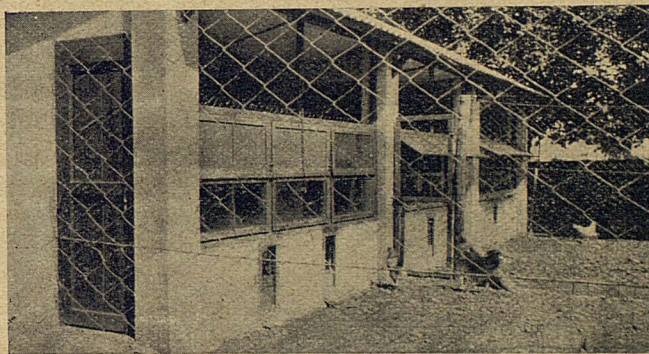
En l'adquisició del bestiar com en la construcció dels edificis, els propietaris de la Granja Avícola Cordelles han buscat el millor en cada aspecte.

—Ens semblà—digueren els germans Alfonso—més racional aprofitar-nos dels anys de selecció que sobre la raça Prat rossa porten fets altres granges que debate'ns en els preliminars d'una selecció lenta.

Vet aquí perquè en començar l'explotació ens vam proveir dels ous per a incubar a la Granja Avícola Sojo, que fa quatre anys practica la selecció al niu trampa i perquè vam adquirir al senyor Soler i Coll el lot de gallines amb les quals havia obtingut un promig de 206 ous, i entre elles la «recordman» de 24 ous (1).

LES RECOMPENSES DE LA GRANJA CORDELLES

En el primer concurs que es va presentar a Reus per l'octubre 1927, un gall amb clavell guanyà el segon premi, i en el concurs celebrat en el local de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, en vigílies del Nadal passat, dos lots pre-



sentats, un de cresta senzilla i un de cresta amb clavell, compostos cada lot d'un gall i tres gallines, guanyaren el lot de cresta senzilla el primer premi, i el lot de cresta amb clavell el segon premi del seu respectiu grup.

(1) Vegi's l'article «Experiències de posta», de J. M.^a Soler i Coll, en el número passat.

ELS PRINCIPALS PUNTS DE VENDA

La Granja Avícola Cardelles s'ha sabut crear un prestigi dins de la seva comarca, que és la prova més consistent de la solidesa del seu crèdit. En efecte, diu molt en favor d'una granja que els que la coneixen de més a la vora, els seus veïns, siguin els seus més fidels clients. Sardanyola, Ripollet, Barbarà i Sabadell són els punts on colloquen la majoria dels pollets, i a Barcelona principalment els ous per a incubar.

CONCLUSIÓ

Encara que no amb l'extensió a què es presta

la granja que acabem de visitar, hem donat una idea dels mètodes que en la mateixa se segueixen.

I ara, abans de posar punt al reportatge, fóra de desitjar que l'enginyer senyor Alfonso, amb l'autoritat que li dona el seu títol i la direcció de la granja Cordelles, que des de les planes d'AGRICULTURA I RAMADERIA, alguna vegada ens parlés d'avicultura pràctica, dels obstacles que ha hagut de vèncer, de les solucions adoptades i, en fi, de totes aquelles particularitats que constitueixen en realitat l'èxit d'una explotació.

Els grangistes novells podrien trobar en tals ensenyances un sòlid apoi per a llurs empreses.

El mal de peus del bestiar llaner

El mal de peus del bestiar de llana és una malaltia diferent de la glossopeda o febre aftosa. En la glossopeda el mal de peus coincideix amb butllofes o llagues a les genives i a la llengua, com també moltes vegades anàlogues lesions al braguer. En el mal de peus, ni la boca ni el braguer no presenten cap lesió. Demés, la glossopeda és comú a tot el bestiar de peu forcat, mentre que el mal de peus a què ens referim no s'encomana als porcs ni a les vaques.

La causa de la malaltia s'ignora per complet. Es pensa, i amb raó, que serà deguda a un microbi, el qual encara no s'ha descobert. El mal de peus és contagiós; els animals se l'encomanen vivint plegats, i el contagi és més fort si el corral és fangós o les pastures molt humides.

El començament de la malaltia es denota per coixera, la corona s'inflama i és calenta i dolorosa, i per entre els dits raja un suc pestilent. L'unglot o peüllla es desenganxa poc a poc i si la malaltia no es tracta llavors la mortificació envaeix els lligaments o tendons del peu i l'animal és perdut. Si es comença aviat el tractament, el ramat guareix.

Per a guarir el mal de peus d'un ramat, caldrà procedir de la següent manera:

Tots els caps que componen el ramat seran examinats un per un de forma que el ramat quedi dividit en dos lots. Un en el qual entrin tots els animals que estan atacats de mal als peus o que presentin algun senyal de què la malaltia va a començar. L'altre lot es compondrà dels animals sans. Aquests dos lots es mantindran separats tant al corral com a la pastura.

El lot de malalts s'allotjarà al corral infectat,

el qual serà desfemat, ben escombrat i netejat amb aigua. Si el paviment és de terra es rascarà fins a la profunditat de tres a quatre centímetres. Si és de llosa o pedra amb la neteja amb aigua es deixarà ben net. Per últim, es regarà abundantment amb una solució de lisol al 5 per 100. Fet això, es posarà jaç, que cada dia es canviarà, fins i tant que duri la malaltia.

El lot d'animals sans es repassarà cada dia. Qualsevol animal que presenti la peüllla dolorida o molt calent, o un altre senyal que indiqui el començament de la malaltia, serà afegit al lot de malalts.

Els animals malalts seran tractats un a un. En primer lloc es treuran tots els penjolls de peüllla que s'hagin separat del peu, però tenint en compte de no fer sang. Després, per medi de la medicina que més avall s'exposa, amb un pinzell es pintaran lleugerament les parts danyades. Això es farà cada dia.

Vinagre	...	...	...	...	800 grams
Sulfat de coure	...	...	...	...	200 »
Àcid sulfúric del comerç	...	...	...	...	200 »

Segons el professor Mossu, la vaselina iodada a la vintèsima produiria encara millors resultats que la fórmula precedent.

Tingui's ben bé en compte que per a obtenir una curació radical és indispensable tallar tota la peüllla o unglot mortificat; la més petita part que es deixés seria suficient per a recomençar la malaltia.

No és pas necessari envenenar el peu. Un cop pintat, es pot deixar al descobert.

M. C.

El clavell en la raça del Prat

(Acabament)

VII. — COM HA D'ÉSSER EL CLAVELL

Les dentetes o lòbuls laterals que componen el clavell són en nombre, dimensions i forma bastant diferents. El clavell no constitueix un caràcter definitivament fixat, com el color de la pota, per exemple; és un caràcter morfològicament variable, present, com hem dit, en la majoria d'individus.

La seva variació qualitativa i el fet de no ésser present d'una manera absoluta en tots els individus, obeeix a l'acció de l'home que s'ha interposat en el camí de la naturalesa. Si els avicultors irreflexius no haguessin recomanat l'absència de clavell, avui no hi hauria cap animal que deixés de portar-ne.

Però, això, no ha pas d'ésser obstacle per a què el clavell consti com un caràcter raciològic. Provisionalment es pot admetre que el clavell que consti de més denticols és el preferit. Però, tingui's en compte que aquesta preferència sols posseeix un valor a curt termini.

El que ha d'assenyalar, i no tampoc d'una manera definitiva, les qualitats del clavell ha d'ésser el resultat d'una selecció durant quatre generacions. Fent reproduir animals dotats de crestes grosses i florides i unint amb consanguinitat els descendents que millor clavell ofereixin, en arribar a la quarta generació és molt probable que el clavell adopti una forma similar en molts animals. Procedint així s'arribarà a la primera etapa d'estabilització del caràcter clavell.

L'operació, però, haurà de continuar fins i tant que els animals presentin el caràcter clavell amb sòlida fixesa. Solament llavors es podrà descriure i exigir la forma que deu tenir el clavell.

VIII. — L'ANTIGUITAT DE LA RAÇA DEL PRAT

Hi ha avicultors que no saben enraonar de la raça del Prat sense parlar a les primeres paraules de la raça Coxinxina. La Coxinxina és al capdavall una de les tantes sutzures que han vingut a empastifar les races autòctones catalanes. Si els alludits avicultors es concretessin a consignar la taca de la Coxinxina en el Prat, haurien relatat un fet històric i prou. Però, no; aquests avicultors arriben a l'extrem d'afirmar que la raça del Prat té el seu origen en el creuament de la Coxinxina.

Quin error!

La raça del Prat és tan antiga com la que més ho sigui.

Quan algunes dècades enrera la Coxinxina fou introduïda en el Pla del Llobregat, hi entrà de la mateixa manera que altres races a Catalunya: pel disseny de qualsevol afeccionat ignorant. L'entrada de la raça Coxinxina al Pla del Llobregat no fou per a modificar la raça, ni per a conferir-li un nou color, ni més volum. Hi entrà per les raons capricioses que tal o tal avicultor (?) ha introduït en altres comarques la Plymouth, Rodysland o la Brahamaputra.

És evident que si la Coxinxina hagués determinat l'origen de la raça del Prat en els animals d'aquesta última raça, existirien caràcters coxinxinos. On són aquests caràcters? Llevat d'alguns que altre caràcter atàvic — i això en reduït nombre d'exemplars — no s'observa ni un sol caràcter coxinxinès.

L'opòsit és en canvi cert. Els caràcters que ostenta la raça del Prat — comprenent-hi el clavell — són ben bé els propis. La morfologia no discrepa en res del tipus de les races mediterrànies; la cresta és també grossa; el plomatge no és pas gaire diferent d'altres races catalanes en les quals no es retreu per res la Coxinxina, com són l'Empordanesa rossa, la Selvatana, la Garrotxina i la Penedenca; el color de la pota és ben diferent del de la Coxinxina, i ho són també la carn i els ous.

Si el volum és superior al de les altres races mediterrànies, això és degut a la naturalesa geològica del Pla del Llobregat. Totes les terres d'alluvió i majorment quan estan sota un clima dolç com el que allí regna, produeixen animals de major corpulència que els d'altres terrenys. Però la corpulència del Prat s'harmonitza amb la grandària de la cresta—harmonia morfològica que denota puresa racial — i no com en la Coxinxina, que la cresta és petita, per al volum de la bèstia.

Les barreges de races és un fet general durant tot el segle passat, a causa de les doctrines professades pels naturalistes. Però abans del segle XVIII, el creuament de races era cosa verament inaudita en totes les espècies, excepte entre algunes races cavallines, cosa que fa suposar lògicament que la raça del Prat, com totes les altres, es mantenia pura.

És una llàstima que els galls de metall que es posaven al cim dels campanars des del segle X en tot l'Occident d'Europa no fossin còpies del

natural, sinó fantasies dels artífexs, puix que hauríem pogut comprovar si la forma de les diverses races ha sofert modificacions.

Pel que respecta a les races de gallines de Catalunya, les il·lustracions dels *Trescentistes i Quatrecentistes catalans*, de Sampere i Miquel, ni una porta un sol cap d'aviram. En les pintures dels quatrecentistes del Museu del Parc, es nota la mateixa absència.

A l'edat mitjana és un fet constatat per tots els historiadors catalans que l'aviram era molt escassa, excepte, però, pels coloms. Un document del segle XV, diu mossèn Forstià Solà, en el qual es fa esment de les gallines, sembla indicar que l'aviram no abundava com ara (1). En les publicacions que el senyor Carreras i Candi (2) ha fet de les *Ordinacions urbanes de Catalunya*, en cap d'elles no es fa referència a l'aviram. En canvi, pels coloms és diferent. Les *Ordinacions de Sant Celoni*, de 1370, se n'ocupen a bastament (3). En 1490, a Sallent, es publica un ban en el que s'impedeix caçar coloms amb ballesta, a cops de pedra i amb filats (4). De les notes de ramaderia copiades de l'arxiu de Tortosa, pel seu arxiver senyor Pastor, les quals tenim en nostre poder, cap d'elles no es refereix a l'aviram. Igual podem dir de les que ens trameté graciosament mossèn Cunill de l'arxiu episcopal de Vic. En l'edat mitjana els masos més importants no solien tenir més que un o dos parells de gallines (5).

Anàlogues constatacions fa Brutails en l'obra *Les populations rurales du Roussillon au moyen âge*.

Pel que es refereix a la raça del Prat, la cosa és diferent. Per alguns documents es pot deduir que en el Pla del Llobregat l'aviram abundava i que era molt estimada. El senyor Maspons i Camarassa en el capítol «Agricultura» de la *Geografia general de Catalunya*, de Carreras i Candi (6) anota plaerosament el fet extraordinari de la fama dels animals de raça del Prat. L'anomenada dels capons del Prat — diu el senyor Maspons i Camarassa — ve de lluny; així ho demostren documents que es refereixen, si no al Prat mateix, a aquella comarca del Llobregat. Els comtes de Barcelona cobraven censos en aviram de molts pobles: uns els donaven pollastres, altres gallines, i es troba que Sant Feliu de Llobregat pagava 51 parells de capons, Viladecans 49 i Gavà 73. Balari, en la seva obra *Orígens de Catalunya*, i Rovira i Virgili en la *Història de Catalunya*, esmenten fets similars.

Els arxius parroquials dels pobles que integren el pla del Llobregat segurament posseiran documents que permetrien saber moltes coses de la raça del Prat. És una llàstima que entre tots els pobles del Pla del Llobregat solament existeixi una obra monogràfica de Papiol i encara aquesta no diu ni una sola paraula d'aviram (7).

El fet de què els comtes de Barcelona cobrin censos en aviram, solament de la comarca del Pla del Llobregat i no d'altres dels seus dominis, sembla indicar clarament que mil anys enrera la raça del Prat fruïa ja d'un presigi formidable.

Aquest fet contrasta amb l'afirmació de certs avicultors de què la raça del Prat deu la seva formació i el seu prestigi a la raça Coxinxina. Creure que la raça del Prat és originada per la raça Coxinxina és una equivocació històrica i zootècnica.

IX. — A QUI CORRESPON EL DRET DE PRONUNCIAR LES NORMES RACIALS O STANDARD.

La internacionalització del comerç, les obligades descripcions dels tractats d'Avicultura i els congressos mundials han determinat l'exigència de què cada raça tingués una definició única.

La descripció dels caràcters racials d'una raça correspon a la gent entesa del país originari de la raça, o, si aquesta raça és una creació personal, al seu autor. Això sembla evident. No obstant, en la discussió que hi hagué a l'Institut Agrícola es digué que el dret de definició pertany als clubs de criadors de la raça, independentment de la geografia.

En el Pla del Llobregat no existeixen clubs d'aquesta naturalesa. Però n'hi ha en algunes altres localitats i a Amèrica, de forma que, segons sembla, aquests clubs són els que han donat l'standard a l'Associació Internacional.

Si realment és així, ni aquells clubs poden en bona llei donar la definició de la raça del Prat, ni l'Associació Internacional devia acceptar-la. Els definidors han d'ésser els productors del país d'origen o algú que els representi, però mai productors àdhuc de la mateixa raça, però allunyats de l'àrea geogràfica de la raça en qüestió.

Afers semblants a aquest han estat objecte de disposicions legals en diversos països. El lector recordarà que els viticultors de la Champagne exigiren del govern francès la delimitació de la comarca i que sols els vins espumosos procedents de la mateixa podien portar el nom de Champagne. A casa nostra els viticultors del Priorat i alguna altra comarca s'han proposat que els vins que expedien a Anglaterra, on es coneixen amb

(1) Forstià Solà. Contribució a la Història de la Ramaderia catalana, Vic 1921.

(2) But. de l'Ac. de Bon. Lletres, Gener Març 1926.

(3) But. de l'Ac. de Bon. Lletres, Octubre 10 6.

(4) Forstià Solà. Història de Sallent, Vic 1920.

(5) Forstià Solà. Contribució a la Història de la Ramaderia catalana.

(6) Pàg. 476.

(7) M. Frederic Martí i Albanell. Notes històriques del Papiol. Barcelona 1926.

el nom general de «Tarragona», marca que ells han acreditat amb els consegüents esforços, que siguin els únics que puguin usar aquest nom.

Això és de llei. Es dirà, potser, que en les races animals la cosa és diferent. No; no ho és pas. Les races, àdhuc mantingudes amb tota puresa de sang, en països diferents dels de l'àrea geogràfica natural no són exactament les mateixes que la del país d'origen. Per a un paladar ineducat el xampany de Sant Sadurn de Noya és igual que el de Champagne. Així mateix, una raça qualsevol podrà passar per igual a l'existent a la del país d'origen, però un ull expert en denunciarà a seguit les diferències. Fa cent anys que l'Argentina explota la raça bovina Durham i en fa altres cent que sense interrupció Anglaterra, país d'origen dels Durhams, exporta reproductors a Sudamèrica, per tal de servir el tipus el més idèntic possible amb l'original.

Quan un país estrany importa reproductors d'una raça i aquesta hi prospera, la raça en qüestió és igual a l'originària, menys la diferència dels factors del medi ambient que graviten damunt dels descendents dels reproductors trasplantats. Als Estats Units existeix la raça del Prat, però anomenada de conformitat a la naturalesa biològica que li pertoca. Els americans del Nord no en diuen pas senzillament Prat, sinó *American-Prat*, ço és Prat d'Amèrica. Veus ací una sana denominació. En altres aspectes i procedint amb justesa, succeeix el mateix. Les aigües termals de Caldes de Malavella tenen una composició idèntica a les de Vichy. Però aquestes aigües són conegudes per Vichy-Català. D'això se'n diu procedir correctament.

Si la definició o standard de la raça del Prat l'ha de fer un avicultor que té animals d'aquesta raça a Saragosa, a Huelva o l'Uruguai, definirà la raça amb els caràcters que tindran llurs animals, els quals seran indiscutiblement més o menys diferents dels caràcters dels animals del Pla del Llobregat.

El nom de raça del Prat, a seques, ningú de fora de la comarca del Prat de Llobregat té el dret d'usar-lo. Si ho fa inconscientment comet una incorrecció, si ho fa per tal d'aprofitar-se del nom, roba les etiquetes d'una marca acreditada. La descripció, repetim, s'ha de fer copiant els caràcters dels animals de la raça del Prat que siguin originaris i que visquin en la comarca del Pla del Llobregat.

X. — EL CLAVELL POT PRESENTAR-SE A TOT ARREU DEL MÓN.

El lector, amb tot el que s'acaba d'exposar, es trobarà, potser, una mica decebut si és criador de la raça del Prat i amant de voler que els exem-

plars de la mateixa figurin en els certàmens internacionals o mundials, puix que fins a aquest moment, per més que ens assisteixi la raó biològica i històrica, manca l'argument legal o de força que contradigui l'acord dels senyors de la discussió a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, acord que fou absolutament desfavorable per als animals portadors de clavell.

Els alludits senyors estan equivocats per complet. Ignoren que un Congrés mundial declararà que els animals de la raça del Prat havien de portar necessàriament clavell, i per consegüent l'acord que prengueren els referits senyors no pot tenir efectes internacionals.

Tinc al meu abast l'edició francesa del volum *Actes i treballs del segon Congrés i Exposició mundial d'Avicultura*, i en la pàgina 135 hi ha una comunicació que es titula «Les races de poules de la Catalogne», pel professor M. Rossell i Vilà.

Aquesta comunicació té una història un xic llarga, però pel moment tan sols retreuré la part pertinent. En visitar l'Exposició, el professor senyor Castelló digué a l'autor d'aquest article que s'havia atrevit a afegir a la comunicació la pregunta de si el Congrés creia que la raça del Prat havia de conservar el clavell. L'autor de «Les races de gallines de Catalunya» acceptà contrariat la modificació introduïda en la comunicació i prometé, no obstant, al professor Castelló, vista la seva insistència, fer-se seva la pregunta.

Si l'autor de la comunicació es molestà per l'afegidura, fou principalment perquè creia i segueix opinant que els Congressos mundials no tenen el dret de discutir els caràcters que han de constituir l'standard d'una raça, sinó que el dret de definició correspon als criadors del país d'origen, o a les persones tècniques del mateix. El Congrés pot o no acceptar l'standard que se li proposa, però res més.

L'autor de la comunicació no havia volgut, com a professor i criador de la raça del Prat, incloure en el seu raport la qüestió del clavell, per no tenir les experiències acabades, però sí força avançades, puix que en els galliners de l'Escola Superior d'Agricultura hi havia ja polletes de tercera generació obtingudes per selecció i consanguinitat rigorosa. Però, la comunicació havia pres un estat de fet. No hi havia més que esperar que arribés el torn de presentació o lectura.

La sessió fou presidida pel professor Mr. Punet, dels Estats Units, i actuava d'interpret el comte de Delamarre. La part de la comunicació referent al clavell és com segueix:

«En la raça Prat es produeix una característica especial que posa als seus criadors en plena confusió. Em refereixo a l'existència d'aletes o dents laterals en la part posterior de la cresta

dels galls, dents que a vegades arriben a desenrotllar-se enormement i donen a la cresta un aspecte original com si terminés en forma de pètal o de clavell. Els animals portadors de clavell es veuen en una proporció de 80 per 100, i si bé els apèndixs, dents o aletes, constitueixen un defecte rellevant en els standards de totes les races, demanem als senyors congressistes, en vista de què en la raça Prat hi ha més individus amb clavell que sense, si el clavell es podria considerar com una característica de la raça. Per consegüent, preguem als senyors congressistes d'illustrar-nos respecte aquest detall i que ens aconsellin el que cal fer amb els galls alludits. De moment, en totes les Exposicions i Concursos s'accepten galls amb apèndixs laterals, establint dues classes, una pels que en posseeixen i una altra pels que no; però això és tan sols provisional, i en aquests moments en què s'han d'establir els standards de les races del país, creiem que no pot haver-hi millor ocasió per a saber l'opinió de les persones tan coneixedores de les qüestions que s'han aplegat a Barcelona.»

Immediatament l'autor de la comunicació prengué la paraula per a fer algunes aclaracions respecte la comunicació que s'acabava de llegir, i pregà demés als congressistes que declarassin la conveniència de considerar el clavell com un caràcter racial i per consegüent havent de formar part de l'standard. Els congressistes assentiren amb les manifestacions de l'orador. Llavors, el professor Mr. Punet digué que el Congrés estava d'acord amb l'exposat per l'orador, majorment tenint en compte que el comunicant és professor

de Zootècnica del primer centre docent agrícola de Catalunya.

L'acord, doncs, estava pres. En endavant, els exemplars de la raça del Prat, pertot i on sigués reconeguda l'autoritat dels Congressos mundials, havien d'ésser portadors de clavell.

Veus ací les raons que ens obliguen a declarar que l'acord pres en la discussió en l'Institut Agrícola no té cap valor legal d'ordre internacional, puix que els acords d'una entitat nacional no poden esborrar les decisions adoptades en un Congrés mundial.

Si els acords d'un Congrés mundial són valables fins i tant que un altre Congrés de la mateixa naturalesa no els modifiqui, és evident que els exemplars del Prat que no portin clavell seran rebutjats en els Concursos i Exposicions mundials on es presentin.

En resum, creiem haver mostrat la gènesi, naturalesa i utilitat del clavell i amb arguments exclusivament zootècnics que aquesta florescència constitueix un vertader caràcter racial.

Aquest paràgraf l'encapçalàvem dient que el clavell pot presentar-se a tot arreu del món. Ara ens sembla, després de tot el que s'ha explicat, que tenim dret a dir: els Prats sense clavell no poden anar enlloc. I com a conclusió general quatre mots només:

Porta clavell? És de la pura raça del Prat.

No porta clavell? És un Prat degenerat.

M. ROSSELL I VILA

Ex Professor de Zootècnica a l'Escola Superior d'Agricultura i Cap dels Serveis de Ramaderia

El margall, bona planta farratgera

Es coneixen tres classes de margall: el margall anglès, el margall italià i el margall multiflor. Hi ha gent que al margall l'anomenen «ray-grass». El margall que es produeix de molt antic a l'Empordà, és probablement l'anomenat italià.

Les característiques dels tres farratges citats són les següents: l'anglès és propi per als prats de pastura, perquè no creix gaire, però s'escampa molt. Els altres dos són indicats per als prats artificials, puix que la seva longitud permet dallar-los còmodament. Entre el margall italià i el multiflor hi ha, no obstant, una diferència sensible de creixement. Aquest últim arriba de 60 centímetres a 1 metre d'alçada.

Sigui la que es vulgui l'espècie de margall, totes elles vegeten bé en qualsevol classe de terreny. El margall és una planta poc exigent, de sembra poc costosa, vegetació ràpida, però a condició, com totes les plantes que es desenrotllen en poc temps, que trobin en el sòl els elements fertilitzants necessaris.

El margall anglès es sembra en els prats per a pasturar a raó de 6 a 7 quilos per hectàrea, acompanyat d'altres gramínies i lleguminoses, és a dir, que hi entra en la proporció del 10 a 12 per cent de la quantitat total de llavors.

El margall d'Itàlia té una vida curta, un o dos anys. És molt productiu i precoç i vegeta fins a la tardor. Es sol barrejar amb trefle violeta, i

llavors es sembra a la proporció de 8 de margall per 12 de trefle per hectàrea. Si es sembra el margall sol calen 60 quilos. El margall multiflor respecte la sembra, deu fer-se una mica més espessa que amb l'italià.

El margall, per la seva rusticitat, permet que les sembres es puguin fer primerenques o tardanes, segons la conveniència dels cultius.

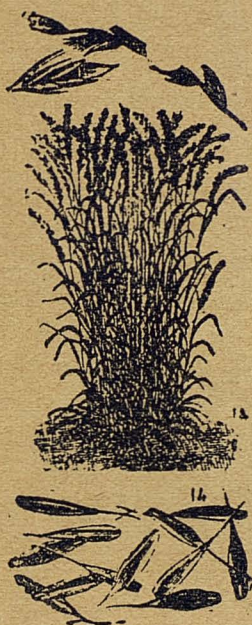
Aquesta gramínia s'ha de dallar abans no floreixi, puix que després de la florescència la tija es torna massa dura i els animals no la menjarien agradablement.

Si el temps fresc o plujós és favorable, el margall torna a brotar i es cull encara un bon redall. La producció per hectàrea i en una sola dallada

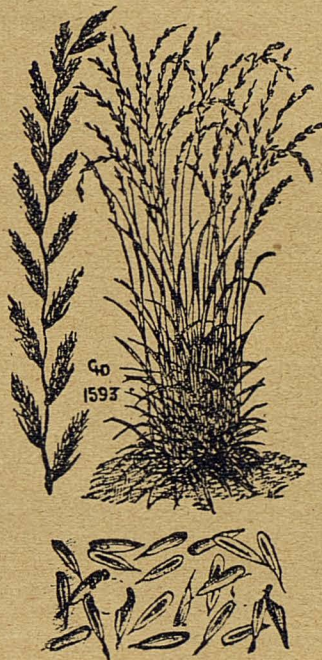
dos margalls no tenen més que 0'40 i 0'36 per 100 d'àcid fosfòric, el margall multiflor en té 0'60. Per la calç el multiflor posseeix 0'80 i el d'Itàlia 0'60.

La composició química bruta dels tres fenes és :

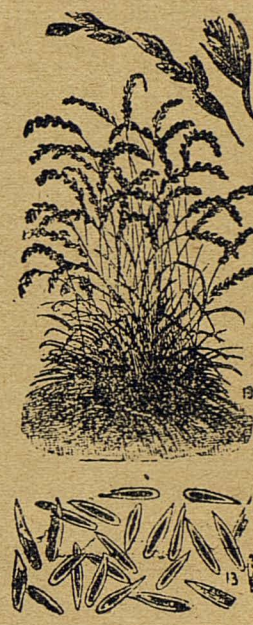
	<i>Multiflor</i>	<i>Italià</i>	<i>Anglès</i>
Aigua	14'30	14'50	14'00
Matèries azoades ...	9'68	11'20	7'20
— grasses	1'40	3'20	1'40
— hidrocarbona-			
des	44'62	40'60	46'90
Cellulosa	20'30	22'90	23'80
Cendres	9'00	8'80	6'79



Margall italià



Margall multiflor



Margall anglès

és terme mig per a les tres espècies de po. a diferència en verd, però en sec o sigui en estat de fenc, hi ha una diferència molt notable a favor del margall multiflor. Així, mentre l'italià i l'anglès donen cada u 3.200 quilos, el multiflor arriba a 4.º80. Això és degut a la gran alçada del multiflor, que com s'ha dit, pot arribar a 1 metre.

El margall multiflor, demés, té l'avantatge de carregar-se de substàncies minerals molt favorables a la creixença dels animals. Mentre els altres

El fet de tenir menys cellulosa que els altres farratges, fa del multiflor un farratge més acceptable pels animals que els altres dos.

Un farratge com aquest, de vegetació tan ràpida, sigui conreat sol o intercalat en arbres o arbustos, i no haver de menester necessàriament un terreny de regadiu o frescal com l'alfals, fa que constitueixi per a moltes masies un ideal.

C. PALOMAR

CALENDARI

FEBRER - MARÇ

Vinya i vi. — És convenient acabar quant més aviat millor les treballades de la vinya, puix que es podria causar grans danys en passar amb la llaura, puix que els ceps comencen a brotar.

Acabada la poda, s'ha de pensar amb els remeis contra les malalties. S'ha de comprar sulfat de coure i sulfat de ferro per a combatre el mildiu i l'antracnosi, i sofre, contra l'oidium. Aquesta última malaltia es pot tractar mitjançant la següent fórmula :

Sulfat de ferro	50 quilos
Àcid sulfúric	1 litre
Aigua calenta	100 »

El sulfat de ferro es fa dissoldre en l'aigua i l'àcid sulfúric s'hi tira molt poc a poc. Aquesta solució s'ha d'utilitzar el mateix dia. Amb 10 litres n'hi ha prou per a 1.000 peus.

S'ha d'enllestir la plantació d'estaques i arrelats, puix que passat el febrer ja no seria oportú plantar en terrenys secs, per bé que es pot plantar en terrenys frescals.

Cal femar o adobar les vinyes i practicar les treballades convenientes abans que els ceps no brotin.

Serà necessari prendre les degudes precaucions per a evitar les gelades. (Vegi's en el número anterior l'article referent a la qüestió.)

També es pot començar d'empeltar. Els aspres es col·loquen al peu de cada cep. Per a evitar que l'aspre sigui vehicle dels paràsits del mildiu i de l'antracnosi, com també de les larves dels insectes perjudicials, els peus dels aspres s'hauran de submergir durant vint-i-quatre hores en un cubell contenint una solució de

Sulfat de coure	5 quilos
Aigua	100 litres

S'hauran de curar els vins malalts. El febrer i el març són molt apropiats per a embotellar vins sans. Es poden barrejar vins de diversa graduació per a què els fluixos resisteixin l'estiu.

Arbres fruiters. — Es continua la poda, les plantacions i les treballades en els olivers. Es planten les estaques de figuera enterrant una branca amb tots els seus branquillons, deixant al descobert solament un brot. Es descalden les tapareres ; es tallen arran del peu i es deixen asso-

lellar durant alguns dies ; després es planten. Es sembra llavor de morera o es fan plantacions.

Alguns arbres poden encara empeltar-se i els arbres fruiters es poden, si és que encara no s'ha fet.

Es treballen els peus dels olivers, moreres i arbres fruiters, preparant la terra de manera que la vegetació sigui activa i que els arbres i les plantes comencin a acumular les forces que seran necessàries per a llur vida normal.

Els tarongers deuen protegir-se contra les gelades.

Cereals. — Els conreus poc ufanosos s'adoben amb nitrats de sosa o nitrat de calç.

Es sembra blat Manitoba, Tremois, Marquis, Aurora, civada negra híbrida Vilmorin, civada blanca de Ligowo i ordi marçal. En certes comarques també es pot començar a sembrar moresc o blat de moro.

Patates o trumfes. — Es comença la plantació de trumfes o patates. Són recomanables les següents varietats : Gropa d'Orleans, Early rosa, Institut de Beauvais, Flucke, Fi de Segle, Gropa Princesa, Indústria, Reial anglesa, Up-to-date, Green Montaise i Eesterlingen.

La terra serà degudament preparada i s'adobarà amb una de les següents fórmules :

1. ^a Fems	12.000 quilos
Turtó de ricí	2.000 »
Superfosfat 14 per 100 ...	1.000 »
Sulfat de potassa	250 »
2. ^a Fems	30.000 quilos
Superfosfat 14 per 100 ...	1.000 »
Sulfat d'amoníac	150 »
Sulfat de potassa	250 »

Els fems seran colgats en la llaurada i el altres adobs es posaran entre rega i rega en el moment de la plantació, i es colgaran amb un cultivador o rastrell.

Les patates abans de plantar-les es posaran a germinar, cosa que permet eliminar les dolentes. Les trumfes es poden plantar senceres o a trossos. Senceres hauran d'ésser ni grosses ni petites, del volum d'un ou de gallina. A trossos, abans de la germinació les més grosses seran partides en el sentit del més gran diàmetre. Els trossos massa petits no van bé ; cada tros ha de tenir dos o tres ulls.

La quantitat de llavor necessària per hectàrea és de 1.200 a 1.800 quilos.

La plantació es fa a la mà o amb la llaura. En terrenys de regadiu les rengles es fan de 70 a 80 centímetres de distància i les llavors de 35 a 40. En les terres de secà els rengles es fan a la distància de 50 a 60 centímetres.

Remolatxa sucrera. — Es sembra. Resulta avantatjós sembrar a màquina. Les línies es fan separades de 45 a 50 centímetres. Les remolatxes hauran de quedar separades de 25 centímetres, terme mig. Es necessiten de 18 a 25 quilos de llavor per hectàrea.

La terra, naturalment, serà ben preparada i l'última llaurada s'aprofitarà per a incorporar-hi l'adob. Si l'adob és únicament químic, pot emprar-se la següent fórmula per hectàrea :

Nitrat de sosa	400 quilos
Sulfat de potassa	300 »
Superfosfat 14 per 100	800 »
Guix	400 »

Si es disposen de 15.000 de fems amb la quantitat de l'adob químic citat n'hi ha prou.

Les llavors seran enterrades a la profunditat d'1 a 2 centímetres, en les terres fortes, de 2 a 3 en les lleugeres.

De la llavor depèn en gran part la riquesa en sucre i la puresa de la remolatxa.

Prats naturals i farratges. — Els prats naturals es femen o s'adoben, escampant guano, superfosfat de calç, silvinita, etc.

Els alfalsars s'enguixen.

Es pot sembrar :

Alfals. — Col geganta. — Remolatxes grosses.

També es sembra per a farratge verd :

Sorjo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula.

I les herbes dels prats.

Guixes. — Llovins. — Llenties. — Mores o blat de moro.

Horta. — Es sembren en tendes o en llocs molt calents per a transplantar a l'aire lliure així que abonança el temps :

Albergínies. — Pebrots primerencs Lloret. — Pebrots de banya grossos. — Tomàtecs primerencs de Vilaseca. — Tomàtecs de pometa — Tomàtecs de pera, de poma, d'albercoc petit (des de febrer).

Amb les mateixes precaucions, alguns hortolans sembren : Apits, Carbassoneres, Cogombres, Melons, Síndries, Alfàbreges i tuberculs de Moniato.

Es sembren al descobert o a l'aire lliure :

Bledes grogues o blanques. — Co. de cabdell o de soldat, de Pasqua o Papelina, genovesa. — Ensam escaroler d'estiu, llarg, blanc o romà. — Escarola de cabell d'àngel. — Faves. — Fesols primerencs (des de febrer). — Julivert. — Pastanaga de taula. — Pèsols nanos de set setmanes, alts, tirabeus o caputxins. — Porros. — Ravanets mitjans, rodons. — Remolatxa de taula. — Cerfull. — Xirivies.

Es planten :

Alls. — Carxoferes (des de febrer). — Espàrrecs grossos. — Maduixeres (des de febrer). — Patates primerenques.

Aviram. — Els galls, ànecs i ocs entren en gran vigor. La fecundació dels ous és quasi segura si cada mascle no té masses femelles i demés està ben nodrit.

Es temps de covades : gallines, àneques i oques es reproduiran i poden donar pollets sans i vigorosos.

Emblanquinar o sulfatar els galliners.

Avicultura. — Així que el termòmetre marqui 15 graus es pot començar de fer una visita als bucs o arnes.

Cal assegurar-se de la presència de la reina. Si no es troba covament ni ous, l'arna és òrfena i s'haurà d'ajuntar a una altra ben constituïda. Si, pel contrari, es troba covament d'obreres, la colònia té reina.

Es precis donar tot l'aliment necessari, puix que es va a entrar en un període de gran consum. Donar un quadro de mel o sucre en pasta, la qual pasta es prepara barrejant quatre quilos de sucre amb un de mel calenta.



NOTICIARI

HOMENATGE A LA FEDERACIÓ AGRÍCOLA DE LA CONCA DE BARBARÀ.

El mes passat, dia 15, tingué lloc a Montblanc l'acte d'homenatge a la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, per part de les associacions agrícoles, pel seu triomf jurídic.

A les deu del matí es realitzà el primer dels actes, la recepció a la Casa de la Vila, de les representacions que assistiren a la festa.

Entre les representacions recordem les següents:

Sindicat Agrícola i Cellers Cooperatius de Palau d'Anglesola, Sindicat de Viticultura de Vimbodí, Sindicat Agrícola del Catllar, Sindicat Celler Agrícola de Cabanyes del Penedès, Sindicat Agrícola de Cervera, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Marsà, Sindicat Agrícola de Terrassa, Sindicat Agrícola de Santes Creus, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de la Granada, Sindicat Agrícola de Llorenç del Penedès, Sindicat Agrícola d'Albi, Foment Vimbodinenc de Vimbodí, Foment Agrícola Catòlic de Bellvís, Celler Cooperatiu del Sindicat Agrícola del Vendrell, Sindicat Agrícola d'Espluga de Francolí, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Rocafort de Queralt, Federació Agrícola de l'Ebro, de Tortosa, Sindicat Agrícola de Badalona, Cooperativa «Unió Artesense» d'Artès, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Cabra del Camp, Sindicat i Cambra Agrícola de Banyeres, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Rodonyà, Sindicat Agrícola i Molí Cooperatiu d'Uldecona, Sindicat Agrícola i Caixa Rural d'Espluga Calva, Sindicat Agrícola de Vilavert, Cambra Agrícola de Reus i sa Comarca, Cambra Agrícola Oficial del Pla de Bages, de Manresa, Celler Cooperatiu de Falset, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Vilaseca, Sindicat Agrícola de Vilarrodona, Sindicat Vitícola Comarcal d'Arbós, Sindicat Agrícola de Pobla de Montornès, Sindicat Agrícola de la Selva del Camp, Celler Cooperatiu de Guimet, Sindicat de Cooperació Agrícola de Gandesa, Sindicat Agrícola Social de Masroig, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Masllorers, Sindicat Agrícola Comarcal de l'Empordà, de Vilajuiga, Federació Sindical Agrària de Girona, Sindicat Agrícola de Juncosa de les Garrigues.

També hi hagué delegacions de la Unió de Vinyaters de la Manxa, de la Unió de Vinyaters de Llevant, d'Aragó, de Tarragona, de la Confederació Nacional de Vinyaters, de la Unió de Vinyaters de Catalunya.

No cal dir que hi havia els representants dels Sindicats i Cellers Cooperatius que integren la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, els quals eren objecte de moltes felicitacions i enhorabones, singularment el seu digníssim president, senyor Josep Cabeza i Coll, i el seu gerent, N'Albert Talavera.

Miting d'afirmació agrícola

Acabada la recepció, els representants i delegats es traslladaren a l'espaiós Teatre Principal, on es congregava una gernació enorme, que l'emplenava de gom a gom, fins a vessar, per a celebrar el grandios miting d'afirmació agrícola.

Prop les onze, l'aspecte que oferien el pati i els dos pisos del Teatre Principal, era imponent. La quantitat i qualitat dels congregats allí donava una sensa-

ció de plenitud, i posava de manifest la magnitud de la diada, a la qual feien acte de presència gent vinguda expressament de tota la Conca i de molts altres indrets. Tot el públic oferia una vivacitat i una expressió extraordinàries, en tots els rostres resplendia la joia de la festa.

L'alcalde de Montblanch obrí l'acte. Digué que tet sigui per l'amor de Montblanch i dels Sindicats.

El president de la Federació, senyor Josep Cabeza i Coll, pronuncià unes brevíssimes paraules sobre l'abast de l'acte, i es llegiren les adhesions a les festes per En Josep Vives, en nom de la Comissió organitzadora de l'homenatge, la qual, digué, sent tota la satisfacció per haver-se vist corresposta tan complidament.

A seguit en donem una referència molt incompleta, puix que no ens fou possible de prendre tots els noms que es llegiren. Heus-ne aquí alguns:

Associació de Sindicats Agrícoles Catòlics d'Aragó, Unió de Sindicats de la Rioja, Institut Agrícola Català de Sant Isidre, Sindicat Agrícola de Santpedor, Sindicat Agrícola de Bellmunt de Falset, Sindicat Agrícola «El Parral» de Campmany, Sindicat Agrícola Cooperatiu de Calafell, Sindicat Agrícola i Caixa d'Estalvis i Préstecs del Priorat, de Cornudella, Sindicat Agrícola i Defensa de l'Arbre Fruiter de Moy; Sindicat Agrícola de Ripollet, Celler Cooperatiu de Rubí, Centre República de Bràfim, Sindicat Agrícola Oficial d'Esparraguera, Facina Cooperativa del Sindicat Agrícola Comarcal de Vilanova i Geltrú, AGRICULTURA I RAMADERIA, i també del marquès de Camps, Jaume Raventós, Pau Font de Rubinat, Ramon Rucabado, Imbert, Elias de Molins, Colom Cardanys, Manuel Ribé, Caylà pel Sindicat de Valls, i altres i altres.

El senyor Foraster i Aldomà, pels Cellers Cooperatius de Tarragona, posà de relleu el veritable significat de la festa, que és una festa de germanor: no és una festa dels vencedors solament, sinó que és una festa de tothom i per a tothom, és una festa per a exaltar l'esperit de cooperativisme, unió, amor i solidaritat entre els agricultors, d'una manera especial entre els vinyaters i vinicultors, singularment els de la Conca.

El senyor M. Miró Esplugas, pels Sindicats Agrícoles de la Conca de Barbarà, amb paraula càlida, digué que foren els pagesos, els agricultors, els qui, després de campanyes intenses, van aconseguir la llei de Sindicats Agrícoles. I és necessari, digué, és una qüestió de vida o mort, que aquesta llei es compleixi, començant, els primers, per nosaltres. Altrament, on aniria a parar la nostra força? Voler que la llei es compleixi no és cap acte odiós, sinó un acte de regularització i de normalitat, que és el que ha de sostenir les bases del nostre cooperativisme, del nostre avanç, i producció agrícoles. Acabà regraciant assistents i adherit.

El senyor Alfons López, alcalde de Socuéllamos, delegat dels Sindicats Agrícoles de la Manxa, porta una salutació fraternal d'aquelles terres, i digué que ha vingut amb goig grandíssim per a poder veure de prop l'admirable organització de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà i aprendre'n la seva lliçó de treball. En ésser aplaudit fortament, digué que acceptava els aplaudiments per a traspasar-los com una abraçada de germanor als pagesos de la Manxa.

Marian Clavero, per la Unió de Viticultors d'Aragó, dedicà una salutació vibrant a la ducal vila que avui és teatre de tanta festa. Digué que Catalunya pot sentir-se satisfeta de ço que puguí ésser considerat la mare dels Sindicats i de l'associació i organització agrícola a Espanya. Amb la bandera de l'associació, digué, tot; per a ella, tot. L'anomenada de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, afegí, és una anomenada justa pertot arreu estesa. Nosaltres, els d'Aragó, volem seguir les vostres petjades, i volem arribar allí on han pogut d'altres arribar. Ja sabeu que tenim fama de tenaços.

Pasqual Carrion, per la Unió de Vinyaters de València, començà dient que els aplaudiments que se li tributaven ell els rebia per a la germana València. Digué que València va ésser la primera, després de Catalunya, d'enrobustir la seva acció agrària mitjançant la sindicació. València s'adhereix a aquest homenatge de tot cor, considerant aquest homenatge com l'homenatge de la unió i del companyonatge. El que cal, digué, és aquesta unió, sempre ferma, per a seguir treballant vers l'ideal d'un progrés màxim i perquè el poder públic es faci càrrec de tot el valor de les associacions agrícoles, que per si soles, en virtut de la força de llur raó, s'imposin.

El senyor Santacana, per la Unió de Vinyaters de Catalunya, subratllà la importància de l'acte que es celebrava, com acte d'amor, no pas de malvolença. Digué que el pagès català ha de fer veure que sap complir les lleis, però ha de fer veure que sap estimar. L'aglutinant de tot, l'impulsor de l'avanç és la unió i compenetració i benevolença mútues. Per a fer desaparèixer qualsevol aspror, si encara n'hi havia, oferí l'arbitratge de la Unió de Viticultors de Catalunya.

Mossèn Josep M. Rovira, pels Sindicats Agrícoles de Catalunya, digué que en la presència en l'acte de Montblanch de delegats d'organitzacions de tot Espanya, ell veia la collita de la sembra feta durant anys per les terres d'Espanya de la llavor de la propaganda, de la conferència, del míting. Digué que a nosaltres, agricultors catalans, se'ns plantejaren tres problemes, el primer dels quals ja és resolt, a mig resoldre o quasi resolt el segon, i per resoldre encara el tercer. El problema primer va ésser el de la filloxa, que es va resoldre gràcies a l'energia i a l'estudi dels qui implantaren el cep americà. D'altres regions, afortunadament per a elles, no conegueren aquest problema. Vingué la nova exuberància de les vinyes; però el pagès continuava pobre i no sabia com amagatzemar i elaborar les collites: heus ací el segon problema, quasi del tot resolt avui, amb la creació i funcionament dels Cellers cooperatius i Sindicats. Resta un altre problema, i és el de la col·locació en condicions bones dels fruits de la terra, del raïm, del vi, en el nostre cas. Mentre això no serà resolt, el pagès no podrà estar content del seu país. Heus ací la cosa per a la consecució de la qual hem de treballar tots units, imitant la conducta del malaguanyat Rendé, el qual jo veig ací present en esperit.

El senyor Juli Tarin, per la Confederació Nacional de Vinyaters d'Espanya, adreçà una salutació afectuosa als viticultors catalans. Digué que ha seguit amb interès gran les fases de la qüestió que, en haver arribat al triomf, dona motiu a la diada present. Afegí que amb la sentència dictada pel Tribunal Suprem es garantitza la continuïtat i l'eficàcia de la sindicació; i que, gràcies al triomf obtingut per la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, s'han esvaït altres casos que eren plantejats semblantment en altres indrets.

Per això troba aquesta festa d'Homenatge justificadíssima.

N'Albert Talavera, per la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, agraí de la manera més efusiva la presència de els representacions tan importants i assenyalades que assistien a l'acte. I repareu bé—digué—que es tracta d'un acte, que celebrem un acte d'afirmació agrícola. És un acte, doncs, que no enclou cap sentit negatiu, cap sentit d'odi. Això seria una contradicció de tota la història de la Conca de Barbarà, de la qual unànimement ha estat elogiat arreu l'esperit de cooperativisme, de companyonatge, és dir, d'amor.

Cal que l'exemple irradiï, que no siguem la Federació Agrícola de la Conca un cas isolat. Uniu-vos, agricultors, agricultors de totes les comarques, de tots els pobles, per tal que els vostres esforços agermanats siguin fecunds.

Per què ens hem d'unir, per què ens hem d'associar? Les lluites econòmiques no poden ésser individuals. Cal que els elements s'agrupin, sobretot els elements homogenis o d'un mateix ordre per a imposar llur respecte. Cal que es formin Sindicats; però cal que aquests Sindicats tinguin la personalitat plena, és a dir els seus drets i els seus deures, i que s'assegurin els uns amb el compliment dels altres. Sense això no ha sindicat que valgui per a res.

En Claudi Oliveres féu un parlament escaient ponderant els avantatges de l'associació.

Per fi, el senyor Josep Cabeza i Coll, president de la Federació, s'aixecà a parlar i expressà la satisfacció de la Conca per l'homenatge que es celebrava a Montblanch. Digué que les fórmules de progrés evolucionaven contínuament. Em sembla — afegí — que a la Conca hem sabut interpretar, amb la nostra organització, el sentit de l'evolució actual. Per aquest camí persistirem, amb l'esforç i la cooperació de tots.

Abans de donar-se l'acte per finit, el senyor Foraster anuncià que, tal com havia estat demanat, ha estat concedida a Montblanch, la primera de Catalunya, la càtedra ambulant d'agricultura. Proposà que es trametés un telegrama de satisfacció per aquest atorgament. Així es féu.

El senyor Talavera acabà amb un «Visca la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà!», que fou contestat a peu dret, en mig de l'entusiasme que ja havia fet aplaudir llargament tots els discursos.

L'acte d'afirmació agrícola fou una manifestació formidable de l'esperit agrícola i progressiu del país

CONSULTORI

J. M., Guardiola; J. F., Manresa. — Quasi sempre els ametllers que fan flor i no lleven, deuen la anormalitat a un defecte de nutrició. A vegades adobant els arbres amb potassa n'hi ha prou per a què produeixin normalment.

LA IMPORTACIO DE MORESC

Un grup de corredors de cereals ha lliurat al president del Col·legi Oficial d'Agents Comercials, un escrit, pregant que el faci arribar a la Junta Central, en el qual exposen que se'ls deixi prendre part en els concursos que es facin per a l'adquisició de moresc atribuït a les Associacions de Ramaders, per entendre que ells cooperen a l'abundància d'ofertes. Pro-

(Segueix a la pàg. 56)

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES	UNITAT	PESSETES	CEREALS	UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'50	<i>Blat</i>		
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	11'—	Froment de Castella ...	100 quilos	51'— a 52'—
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'—	Xeixa de la Manxa ...	»	49'— a 50'50
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'—	Froment de la Manxa ...	»	51'— a 50'—
Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	34'50	Aragó ...	»	51'— a 53'—
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	35'50	Navarra ...	»	50'— a 52'—
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Urgell i Vallès ...	»	51'50 a 52'50
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Comarca ...	»	53'—
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Extremadura, blanquet ...	»	00'— a 00'—
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'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	Lleida ...	»	52'— a 53'—
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	33'—	<i>Civada</i>		
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Extremadura ...	»	37'— a 38'—
			Manxa ...	»	37'— a 37'50
			Aragó ...	»	36'—
SOFRES			<i>Ordi</i>		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 qui'os	15'50	Extremadura ...	»	00'— a 38'—
Id. id., 98-100 id., extra fi ...	»	17'50	Manxa ...	»	00'— a 38'—
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	Urgell ...	»	38'— a 39'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'50	Sagarrà ...	»	39'50 a 40'50
Sofre de terròs ...	»	35'—	Aragó ...	»	39'— a 39'50
Sofre en pans, refinat ...	»	42'—	Castella ...	»	40'— a 40'50
Sofre de canó ...	»	49'—	Comarca ...	»	38'50 a 39'50
			<i>Moresc</i>		
PRODUCTES ENOLÒGICS			Plata, intervingut ...	»	38'50
Metabisulfit de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—	Id., mercat lliure ...	»	39'50 a 38'—
Id. Classe extra blanc ...	»	237'60	<i>Mill</i>		
Clarificador Tête de bœuf ...	1 quilo	3'15	Estranger ...	»	46'— a 48'—
Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	»	1'35	Comarca ...	»	49'— a 50'—
Id. en pols ...	»	2'90	<i>Arròs</i>		
Brou Billault ...	»	4'40	Benlloc, zero ...	»	51'— a 53'—
Id. Montpeller ...	»	1'38	Idem, mitjà ...	»	57'— a 59'—
Tetracuprita ...	»	0'44	Idem, selecte ...	»	62'— a 63'—
Pirafolliol ...	»	0'38	Matisat, ordinari ...	»	55'— a 56'—
Anhidrid sulfurós ...	»	1'30	Idem, selecte ...	»	59'— a 60'—
Àcid cítric ...	100 quilos	560'—	Bomba, ordinari ...	»	105'— a 110'—
Àcid tartàric ...	»	465'—	Idem, superior ...	»	114'—
Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...	»	84'50	Idem, extra ...	»	120'— a 130'—
Id. id., cristalls petits ...	»	82'50	LLEGUMS		
			<i>Faves</i>		
			Extremadura ...	»	50'—
			Itàlia ...	»	47'— a 48'—
			Tunis ...	»	47'— a 48'—
			Oran, noves ...	»	47'— a 48'—
			Valencianes, noves ...	»	48'— a 48'50
			Prat ...	»	48'50
			<i>Favons</i>		
			Sevilla ...	»	48'50 a 49'—
			Xereç ...	»	46'50 a 47'—
			Marroc ...	»	48'— a 49'—
			Italians ...	»	48'50 a 49'50
			Anglesos ...	»	46'50 a 47'—
			<i>Garrofes</i>		
			Vinaroç ...	»	25'89 a 26'19
			Roges ...	»	23'80
			Mallorca ...	»	18'45 a 19'64
			Eivissa ...	»	19'64
			Tarragona ...	»	25'89

	UNITAT	PESSETES
València	100 quilos	25'59
Xipre	»	27'97
<i>Veces</i>		
Navarra	»	48'— a 49'—
Romania	»	37'50 a 40'—
Calaf	»	»
<i>Mongetes</i>		
València Pinet	»	78'—
Monquillines	»	84'— a 86'—
Trinquillon	»	75'—
Mallorca	»	80'— a 81'—
Itàlia	»	70'— a 72'—
Hongria	»	70'— a 72'—
Romania	»	85'— a 90'—
País	»	85'— a 86'—
<i>Altres llegums</i>		
Ers	»	43'— a 44'—
Titus	»	40'— a 41'—
Guixes	»	43'— a 45'—
Llenties	»	70'— a 115'—
Cigrans pelons	»	53'— a 55'—
Idem blancs	»	55'— a 87'—
<i>FARINES I DESPULLES</i>		
Extra blanca superior	»	69'— a 71'50
Idem ordinària	»	69'—
Flequera	»	»
Número 3	»	54'—
Número 4	»	43'—
Segones	»	36'— a 38'—
Terceres	»	33'50
Quartes	»	32'— a 33'50
Segó	100 litres	4'85
Segonet	»	6'25
<i>FARRATGES I PINSOS</i>		
Alfals	40 quilos	9'— a 10'—
Palla llargueta	»	4'— a 45'—
Polpa de remolatxa, estran- gera	100 quilos	27'— a 27'50
Idem, país	»	21'— a 22'—
Turtó de coco	»	32'—
Idem de cacauet	»	37'—
Farina de turtó de llinosa	»	33'—
Farina de carn	»	70'— a 75'—
Farina de peix	»	90'— a 110'—
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
<i>FRUITES SEQUES</i>		
<i>Ametlles</i>		
Mallorca	»	400'—
Esperança, primera	»	300'—
Tarragona	»	490'—
Mollar amb closca	»	170'—
<i>Avellanes</i>		
Negreta	»	70'—
Garbellada	»	65'—
Granada primera	1 quilo	2'45
<i>Figues</i>		
Fraga	10 quilos	7'50
Idem extra	»	5'—
Mallorca	»	»
Idem negres	»	»
Burriana	»	»
Albunyol	»	»
Pinyons	100 quilos	480'—

	UNITAT	PESSETES
<i>Nous</i>		
Selectes	100 quilos	115'—
<i>Alls</i>		
Cappares	12 forcs	24'—
<i>VINS</i>		
Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'50
Camp de Tarragona, blanc	»	2'55
Priorat, negre	»	2'70
Martorell, blanc	»	2'50
Manxa, blanc	»	2'60
Mistela blanca	»	2'70
Idem negra	»	2'90
Moscateu	»	3'10
<i>BOTAM</i>		
Barrils de 14 a 15 litres	Un	12'—
Idem de 30 ídem	»	18'—
Idem de 60 ídem	»	34'—
Quarteroles 120 ídem	»	75'—
Pipa de 480 ídem	»	200'—
Bocoi de 600 a 650 ídem	»	250'—
<i>OLIS</i>		
<i>Oliva</i>		
Ordinari	100 quilos	191'30
Superior	»	208'70
Fi	»	252'20
Extra	»	260'90
<i>De pinyola</i>		
Verd, primera	»	104'10
Idem, segona	»	121'73 a 130'45
Groc, primera	»	130'45
Idem, segona	»	134'80
<i>Exòtics</i>		
Cacauet	100 litres	000'—
Coco, blanc	»	156'—
Idem, Cochin	»	163'—
Idem, Palma	»	205'—
Llinosa, cuit	»	158'—
Idem, incolor	»	170'—
<i>ANIMALS I LLURS PRODUCTES</i>		
<i>Animals</i>		
Bous del país	1 quilo	2'85
Vaques ídem	»	2'60
Vedelles ídem	»	3'70
Ovelles ídem	»	3'30 a 3'60
Xais ídem	»	5'50 a 6'—
Cabres ídem	»	2'50 a 2'75
Cabrits ídem	»	6'50 a 7'—
Porcs blancs del país, de 110 quilos net	»	3'45 a 3'50
Idem, molt grassos	»	3'45 a 3'50
Idem íd. valencians, íd.	»	3'25
NOTA. - Els preus con- signats per al bestiar boví i llanar són lliures de des- peses per al ramader. Per als porcs, el ramader ha de pagar per cap 12'05 pesse- tes per drets de matança.		

NOTICIARI

(continuació de la pàg 53)

posen també que els concursos es facin davant del president de la Cambra de Comerç.

Consideren que en les adquisicions del morenc que s'adjudiquin als comerciants importants, no s'hauria de coartar la llibertat de comerç, per tal que es pugui portar al consumidor l'article al preu més reduït.

També diu l'escrit que la millor legalització d'aquestes adquisicions fóra la intervenció obligatòria de l'agent comercial, puix així les Juntes de Proveïments podrien comprovar en tot moment el compliment dels seus acords.

NOVES TARIFES MUNICIPALS SOBRE LES CARNS

Les noves tarifes que, en virtut de la reial ordre del dia 19 de gener, s'aplicaran des de primer de febrer com arbitri municipal, són les següents:

Carns fresques:

De vedella, 0'18 pessetes per quilo de pes viu de l'animal.

Les restants bovines, 0'125 ídem.

Les llanars i de cabra, 0'11 ídem.

Les de porc, 0'24 ídem.

Despulles de bestiar: llanars i de cabra, 0'50 una. De vedella, 1,00 ídem. Del restant bestiar boví i porquí, 2'50 un.

Carns salades o d'altra manera preparades, conservades o adobades, 0'50.

Greixos, enema o fosos, 0'15.

Estractes de carn i perptona, 1'00 quilo.

Aviram i caça:

Caça, 0'40 pessetes quilo.

Pavons, 1'25 un. Galls dindis, capons, faisans i aus similars, 0'75 un.

Galls, gallines, coloms, ànecs i similars, 0'50 un.

Perdius i similars, 0'25 un.

Codornius, coloms, tords i similars, 0'10 un.

Tords i similars, 0'05 el parell.

Llebres, 0'35 pessetes una.

Conills de bosc o de corral, 0'25 un.

Aus tofonades, 1'25 una.

Conserves de les anteriors espècies, 0'75 pessetes el quilo.

Degut a les gestions d'alguns municipis, el ministre d'Hisenda ha disposat que la nova tarifa no començés a regir fins el primer de maig.

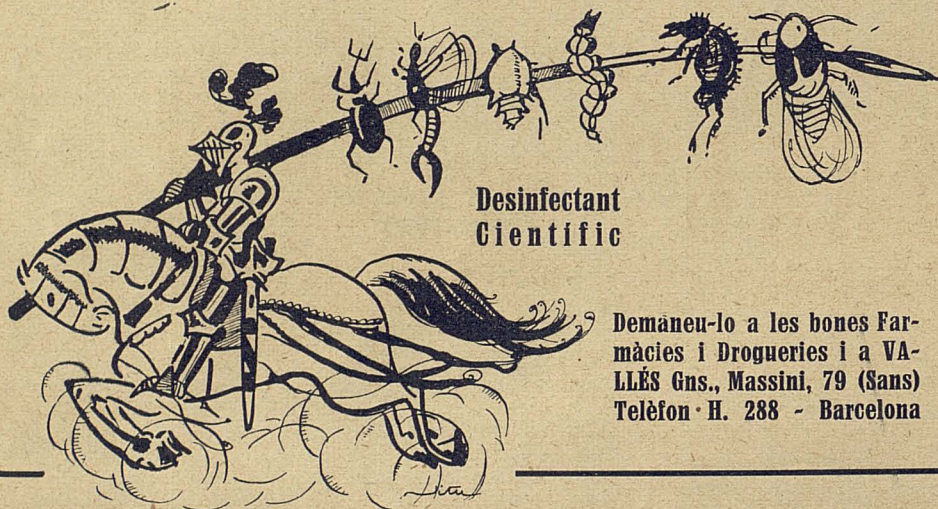
MEMORIA DEL SINDICAT AGRICOLA DE VIC

L'activitat d'aquest Sindicat durant l'any passat fou ben remarcable. Esmentem només que l'import de les compres realitzades ascendí a 1.117.160 pessetes, repartides en compres de:

Superfosfats	20 vagon
Nitrat de sosa	6 "
Polpa de remolatxa	7 "
Despulles de blat	108 "
Blat de moro	211 "
Altres grans	17 1/2 "
Altres matèries	5 1/2 "
Alfals	6 "

Total ... 381 vagon

El benefici obtingut en 1927 fou de 26.374 pessetes.



LISOL

VALLÈS G.^{NS}

Demaneu-lo a les bones Farmàcies i Drogueries i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon H. 288 - Barcelona

PUR per a Higiene
COMÚ per a l'Agricultura, Ramaderia i
::: Desinfecció :::

COMPANYIA GENERAL D'ASFALTS I PORLAND



ASLAND

Passeig de Gràcia, 45

::

::

::

::

BARCELONA

Adreça postal: Apartat 263 - BARCELONA

Adreça telegràfica, telefònica, cable i radiotelegràfica: ASLAND - BARCELONA

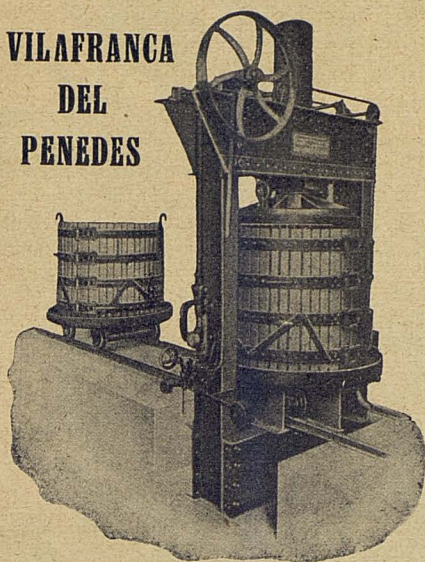
FABRIQUES a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)

VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDES



Sucursals a Reus, Criptana i Xerec de la Frontera

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

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

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

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos

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: 12.000

Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions PESSETES: 15.000

Tipus A 30/45 HP. per a treballs que requereixin més força PESSETES 23.000

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

Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

TRAFALGAR, 52
BARCELONA

La Bomba de pistó "NEPTUNO"

és sempre accionada per motors instal·lats a la superfície. —
No porta premsa-estopes. — No és necessari enseuar-la. —
Funciona sols per tracció. — Absolutament silenciosa. —
Econòmica.

Es construeixen models de 600 a 240.000 litres hora per
grans i petites instal·lacions, accionades a mà, amb motor i
a tota mena de força motriu.



TIPUS ECONÒMICS DES DE 300 PESSETES

LLOGUER DE BOMBES PER A PROFUNDITZAR POUS

CONSTRUCTORS

BOMBAS NEPTUNO, S. A.

Passeig, 5

TERRASSA

USINES SCHLÆSING FRERES & Co. - MARSELLA

Casa fundada en 1846 — Societat Anònima per accions —
Capital. 3.600.000 francs — Tres fàbriques: Marseille, Septemes y Arlés

SOFRE GLORIA SCHLÆSING

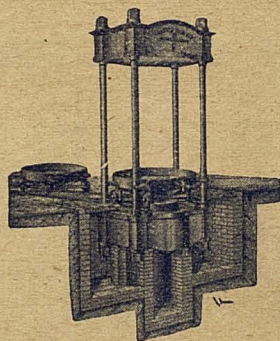
Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95%. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bocois i per a tots els usos enològics.

Tractament dels vins, ensofrat del most, etc.
Suprimeix amb gran avantatge les metxes ensofrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGEGRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya



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.

PERE PAGES VIDAL

TRACTANT EN BESTIAR PORQUÍ

VENDA DE PORCS GRASSOS A COMISSIÓ
A L'ESCORXADOR DE BARCELONA

CARRER DE LA PRINCESA, 57, 2.^{on} - 1.^a
BARCELONA



Sol·liciteu mostra i fascicles gratis
"SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA, A. E."
 Plaça Catalunya, 17 - BARCELONA

LLET CONDENSADA "EL NIÑO"

MARCA NACIONAL

Gran Diploma d'Honor i Medalla d'or a l'Exposició
 Agrícola Hidràulica de Barcelona 1927

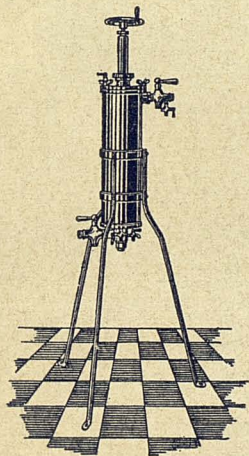
El ressonant èxit assolit per la LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" es deu a les tres fonamentals raons següents:

1.^a LA LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" conserva íntegrament tota la seva crema, perquè en la seva fàbrica no s'elaboren mantegues, formatges ni d'altres derivats de la llet que exigeixen el descremat d'aquesta i disminueixen el seu principal element nutritiu.

2.^a LA LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" no s'elabora de conformitat amb les normes que podien ésser excel·lents fa 60 anys. Al contrari, la LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" es prepara segons els més moderns procediments científics i en una fàbrica de recent construcció que és una meravella d'enginyeria.

3.^a LA LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" és un Marca Genuïnament Nacional i el públic consumidor deu, per aquest motiu, preferir-la a les Marques Estrangeres, que només persegueixen el seu interès particular sense mires a la prosperitat econòmica del nostre país.

Per aquestes i altres raons que seria llarg d'enumerar, la LLET CONDENSADA MARCA "EL NIÑO" es va imposant a totes les seves similars i ocupa avui en el mercat nacional un lloc preeminent.

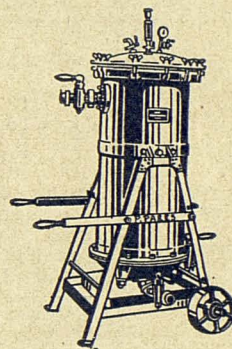


FILTRES

per a vins, licors, alcohols, perfums, olis, mares,
 etc., etc., de diferents tipus i tamanys, per a
 petits i grans rendiments.

BOMBES per a trascolar vins. PREMSES i
 TREPITJADORES de raïms.

ABUNDANT MATE-
 RIAL AGRÍCOLA

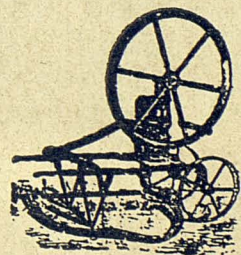
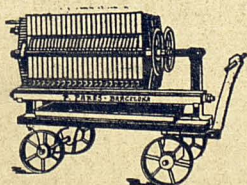


PERE PARÉS

Abans A. AHLES

Avinguda Marquès d'Argentera, 15
 (Antic Passeig de la Duana)

BARCELONA



ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicada bajo la dirección de G. Wery

Formará una colección de tomos en octavo, profusamente ilustrados, los cuales se publican sin orden determinado, por ser independientes entre

Las materias que se tratan especialmente en esta ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA son: Cultivo y purificación del Suelo.— Producción y cultivo de las Plantas.— Producción y cuidado de los Animales.— Tecnología agrícola.— Ingeniería rural. Industrias agrícolas — Economía y Legislación rural.

TOMOS PUBLICADOS

Química agrícola (Química del suelo). *G. André* (2ª edición 2 tomos — Tela, 24 pesetas)
 Química agrícola (Química vegetal). *G. André*. 2 tomos — En prensa n. e.
 Viticultura. *P. Pacottet*. — 15 ptas.
 Vinificación. *P. Pacottet* (2ª ed.) — 14 ptas.
 Higiene y Enfermedades del ganado. *P. Cagny* y *R. Guin* (2ª ed.). — 14 ptas.
 Avicultura. *C. Voittellier* (2ª ed.). — 14 ptas.
 Abonos. *C. V. Garola* (2ª ed.). 2 tomos. — 24 ptas.
 Cereales. *C. V. Garola*. — 14 ptas.
 Riegos y Drenajes. *Risler y Wéry*. — 14 ptas.
 Las Conservas de frutas. *Rolet*. — En prensa n. e.
 Alimentación racional de los Animales domésticos. *R. Gouin*. — 14 ptas.
 Entomología y Parasitología agrícolas. *G. Guinaux*. 14 ptas.
 Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. *Delacroix*. — 12 ptas.
 Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. *Delacroix*. — 12 ptas.
 Lechería. *C. Martin*. 12 ptas.
 Arboricultura frutal. *L. Bussard y J. Duval*. 14 ptas.
 Material vitícola. *R. Brunet*. — 12 ptas.
 Material vinícola. *R. Brunet*. — 14 ptas.
 Prados y Plantas forrajeras. *Garola*. — 15 ptas.
 Botánica agrícola. *E. Schribaux y J. Nanot*. — 12 ptas.
 Zootecnia general. *Diffloth*. 2 tomos. — 27 ptas.
 Microbiología agrícola. *Kayser*. 2 ts — 24 ptas.
 Ganado lanar. *P. Diffloth*. — 12 ptas.
 Silvicultura. *A. Fron*. — 14 ptas.
 Razas bovinas. *P. Diffloth*. — 15 ptas.

Aguardientes y Vinagres. *P. Pacottet*. — 14 ptas.
 Las Conservas de Legumbres. Carnes. productos del corral de la lechería. *Rolet*. — 12 ptas.
 La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. *E. Sillard*. — 17 ptas.
 Industria y comercio de los Abonos. *Pluvinage*. — 14 ptas.
 Construcciones rurales. *J. Danguy*. — 14 ptas.
 Economía rural. *E. Jouzier*. — 14 ptas.
 Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*. 14 ptas.
 Explotación de un dominio agrícola. *R. Vuigner*. — 15 ptas.
 Apicultura. *R. Hommel*. 14 ptas.
 Cultivo hortícola. *L. Bussard*. — 12 ptas.
 Cabras, cerdos, conejos. *P. Diffloth*. — 12 ptas.
 El Manzano de sidra y la Sidrería. *Wurcoll*. 15 ptas.
 Sericicultura. *P. Viell*. — 12 ptas.
 Hidrología agrícola. *F. Diénert*. — 12 ptas.
 Higiene de la Granja. *Regnard y Portier*. — 12 ptas.
 La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones) *Leroux*. — 12 ptas.
 Prácticas de Ingeniería rural. *Provost y Rolley*. — 12 ptas.
 Máquinas de labranza. *G. Coupan*. — 14 ptas.
 Razas caballares. *P. Diffloth*. — 14 ptas.
 Análisis agrícolas. *R. Guillin*. — 12 ptas.
 Agricultura general. *Diffloth* (2ª ed.). Cuatro tomos. Publicados el II y III — (cada tomo, 12 ptas).
 Producción y doma del caballo. *J. Bonnefont*. — 12 ptas.
 Meteorología y Física agrícolas. *P. Klein y J. Sansan*. — 12 ptas.

TOMOS EN PRENSA

Destilería agrícola e industrial. *E. Boullanger*. — Dos tomos.
 Electricidad agrícola. *A. P. t. t.*
 Agricultura general. *P. Diffloth* (2ª edición). Cuatro tomos. — En prensa I y IV.

Topografía agrícola. *C. Muret*.
 Vinos de Champaña y Vinos espumosos. *P. PA COTTET y L. GUITTONNEAU*.
 El libro de la campesina. *O. BUSSARD*.

SALVAT EDITORES, S. A. 41-Calle de Mallorca-49 : BARCELONA

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

A. LÓPEZ LLANUSAS, IMP., DIPUTACIÓ 95

