

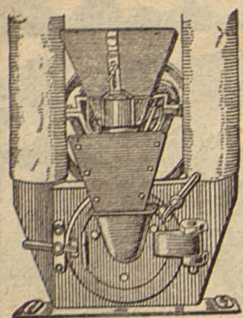
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Necessitat d'una política social agrària, *Pelai Negre i Pastell*.— Una malaltia del cep eficaçment combatuda, *Joan Armengol*.— Millorament de la llavor de blat de moro, *Isidre Rogent*.— Sobre empelts, *Pere de la Triola*.— Les fruites, *Miquel Codina i Farré*.— La conservació del blat en el graner, *Josep Pané i Mercé*.— Folklore de la pagesia: Verdura i hortalisses, *Valeri Serra i Boldú*.— El capvespre de la rabassa, carta oberta, *Ramón D. Perés*.— Les races de blat, millorades, d'elevada producció, *R. de Mas Solanes*.— El que diu la premsa: La collita d'olives i la regularització de la producció, *Robert Vendrell*.— Recerques pràctiques: Estimulants per a la posta de les gallines. - El corc dels grans i la sal. - Pa de panses i el policonreu. - L'encalcinament de les terres.—Notes informatives: El Concurs Internacional de Roses, de Pedralbes. - L'ave llana. - Cambra Oficial Agrícola de Barcelona. - El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell. - Producció mundial de la llana. - Les disponibilitats bladeres mundials. - Cooperativa Lletera. - El problema del vi. - Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya. - Notes comercials. - Llibres. - Calendari de sèmbrs. - El mercat. - Index per matèries.

Belles panotxes de blat de moro, obtingudes a conseqüència d'una selecció acurada, a les terres del Montseny.





MOLINS TRITURADORS

"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

Per a tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corròns de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu s'ergeix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

Per detalls, al constructor: **MARC TORRAS** - Riereta, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884

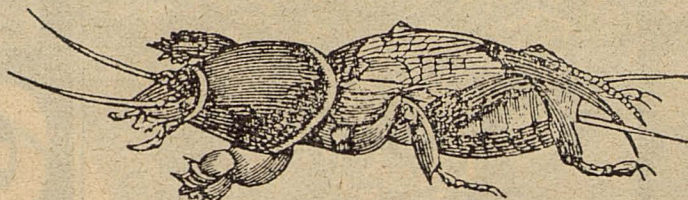
Ous de Naftalina

Patentat i model Industrial Registrat

Maten el poll. Desinfecten els ponadors. Eviten en les gallines el vici de menjar-se els ous. Serveixen d'ou :: ponedor. Maten l'arna ::

:- Preus franc d'embalatge estació Barcelona :-
Una dotzena: 6 ptes. una grossa: 5 ptes.
la dotzena

De venda a les principals Drogueries i a la
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletra G. :- Barcelona



GUERRA ALS CADELLS

Defensen les vostres collites. Mateu els cadells de les patates, cebes i tota mena de plantes dels vostres horts. Eviteu la terrible plaga que destrueix les vostres hortalisses.

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

No perjudica les plantes, ni la terra
No s'ha d'emprar en planters

Us responem de l'èxit. Estem disposats a fer una prova gratis en el vostre hort. No us caldrà més que telefonar a la nostra fàbrica i us demostrarem pràcticament l'eficàcia del nostre **Cadellmat**

S'expedeix en llaunes de 12 i 20 quilos,
i en barrils o bidons de 100 o 200 quilos.

MANERA D'EMPRAR EL CADELLMAT
A mesura que raja l'aigua dintre el reguerot, es va tirant el **Cadellmat** a raig de porró. Procurar que tota l'aigua de la regada contingui igual quantitat de producte. No deixar de tirar-hi el **Cadellmat** mentre duri l'operació de regar.

Agricultors: Se us invita a fer una prova gratis. Demaneu-la al tel. 33328-Barcelona

Fabricants: **VALLÉS GERMANS, S. A.** - Massini, 79
(S A N S) BARCELONA

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA

LONES per a Segadores

JOSEP SAULEDA : Fàbrica de Lones : Sant Pol de Mar (Barcelona)

LONES per a tota mena d'espardenyes. LONES de tots els gruixos i amples per a veles de carruatges i autos. LONES en colors sòlids per a veles de magatzems. LONES per a velam, vaixells, encerats, vagons, tendes de campanya, etc. LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.



GRANJA FI-VALLES

- PRAT-ROSSA -
OUS-POLLETS-RECRIA-ADULTS

DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATALEG BELLAMENT PRESENTAT I VO/S SERA ENVIAT GRATIS

Tel. n.º 3-81. Peliu de Codines-Barcelona



5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE - Líquido de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos, perros y de otros animales
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpiar de perros, caballos y expulsión de sus parásitos.
EMBROCAÇION - Fortifica los músculos

P. MÈRE DE CHANTILLY
 DANIEL ROBERT - Clarís, 72 - BARCELONA

CONILLS

Tenim existència per a la REPRODUCCIÓ DE LA RAÇA

PENEDÈS

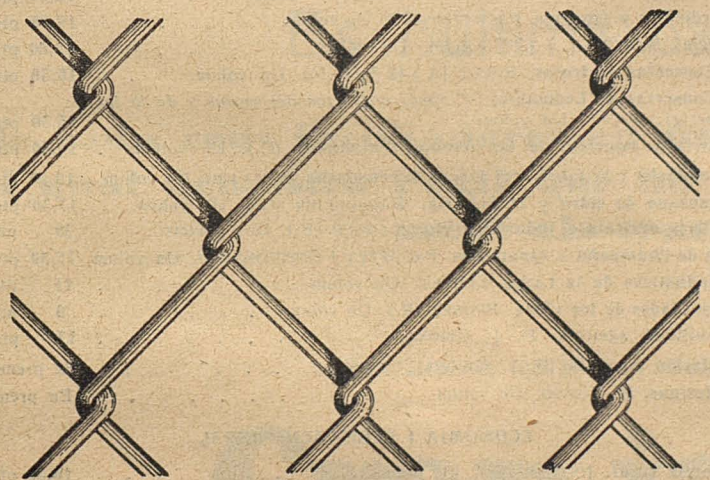
ACREDITATS -- SET ANYS DE SELECCIÓ
 Pesen dos quilos al moment de servir-los. - 6 ptes. exemplar

Granja MAURICI
 Sant Sadurní de Noya

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

Tancats, Galliners, Colomars, etc.
 Filferro, Teixits metàl·lics, Garbells
 per a cereals



RAMON TOMAS
 Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRQUES A:
 BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)



Oficina Tècnica
Treballs i Informacions Agrícoles

Intervencions en compra-venda de finques:
 Projectes d'explotació agrícola: Valoració de finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments contra plagues del camp: Estudis i fórmules d'adobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Estadística econòmica de mercats: Aixecament de plànols: Plantacions de fruiterars: Nivellacions: Planejaments de regadius: Estudis vitivinícoles: Clarificacions i correccions: Elaboracions a preus convinguts: Desfons de terrenys amb tir directe i amb malacat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

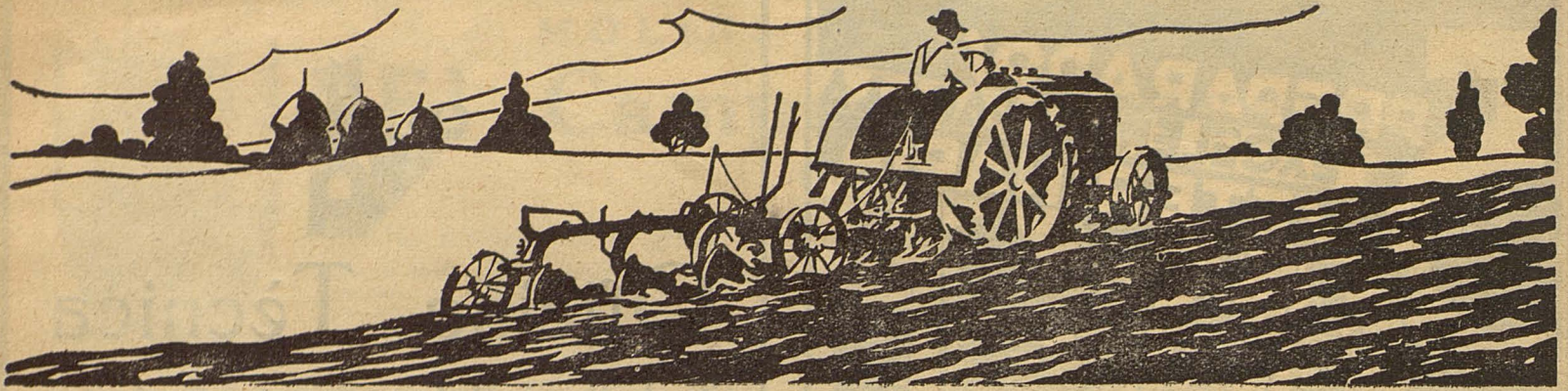
GUANO AMONÍAC FIXE
 Adob complet aplicable a tots els conreus
 Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
 SOFRES GARANTITZATS**
 Flor de Sofre — Sofre sulfatat
 Sulfatina — Esteatina oúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT
 Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. - Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
 Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES
ALESAN
 SOCIETAT ANONIMA

Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb la Plaça de l'Angel
 BARCELONA



IMPORTANTES OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON. Un volum.	13,50 ptes.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum.	127 ptes.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	17,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13 ptes.
El cultivo del azahar. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. JOSÉ M. ^a RIU. Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. D. NAGORE. Un volum.	11 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	32 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	17,50 ptes.
Razas caballares. DIFFLOTH (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

Material vitícola. BRUNET (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Material vinícola. BRUNET (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Construcciones rurales. DANGUY (J.). Un volum.	16,50 ptes.
Riegos. RISLER (E.) i WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. ^a ed.). Un vol.	13,50 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. PROVOST (A.) i ROLLEY (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Electricidad agrícola. PETIT (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Topografía agrícola. MURÉ (C.). Un volum.	15,50 ptes.
Máquinas de labranza. COUPAN (G.). Un volum.	16,50 ptes.
Máquinas de cosechas. COUPAN (G.) Un volum.	En premsa.
El Catastro español. E. ALCARAZ MARTÍNEZ. Un volum.	15 ptes.

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

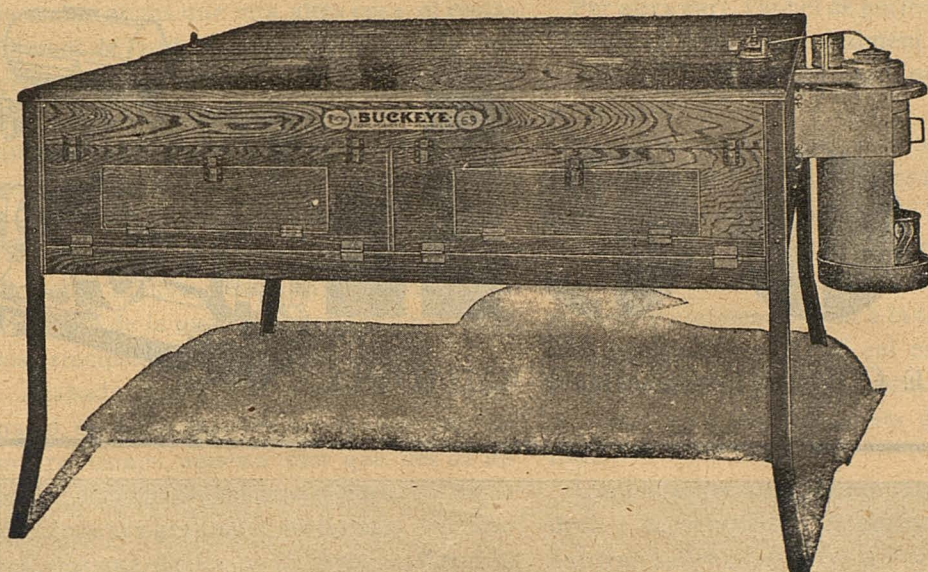
Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA.	17 ptes.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Las Resinas. M. TOMEU. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	16,50 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.
Organización científica del trabajo agrícola. J. MALLART. Un volum.	12 ptes.

Buckeye

Construïda a Espanya



Cabuda - Ous

Pessetes

75	225
150	400
286	550
400	725
576	900
1200	2100
1728	2600

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

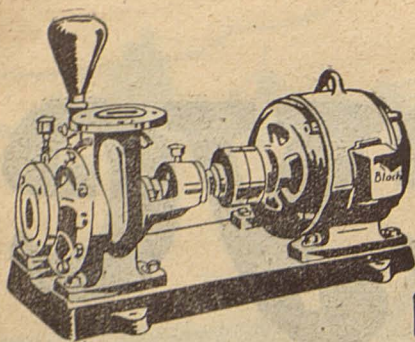


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

**De cada cent incubadores en ús, vuitanta almenys són BUCKEYE,
el qual demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut única-
ment als seus excel·lents resultats**

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

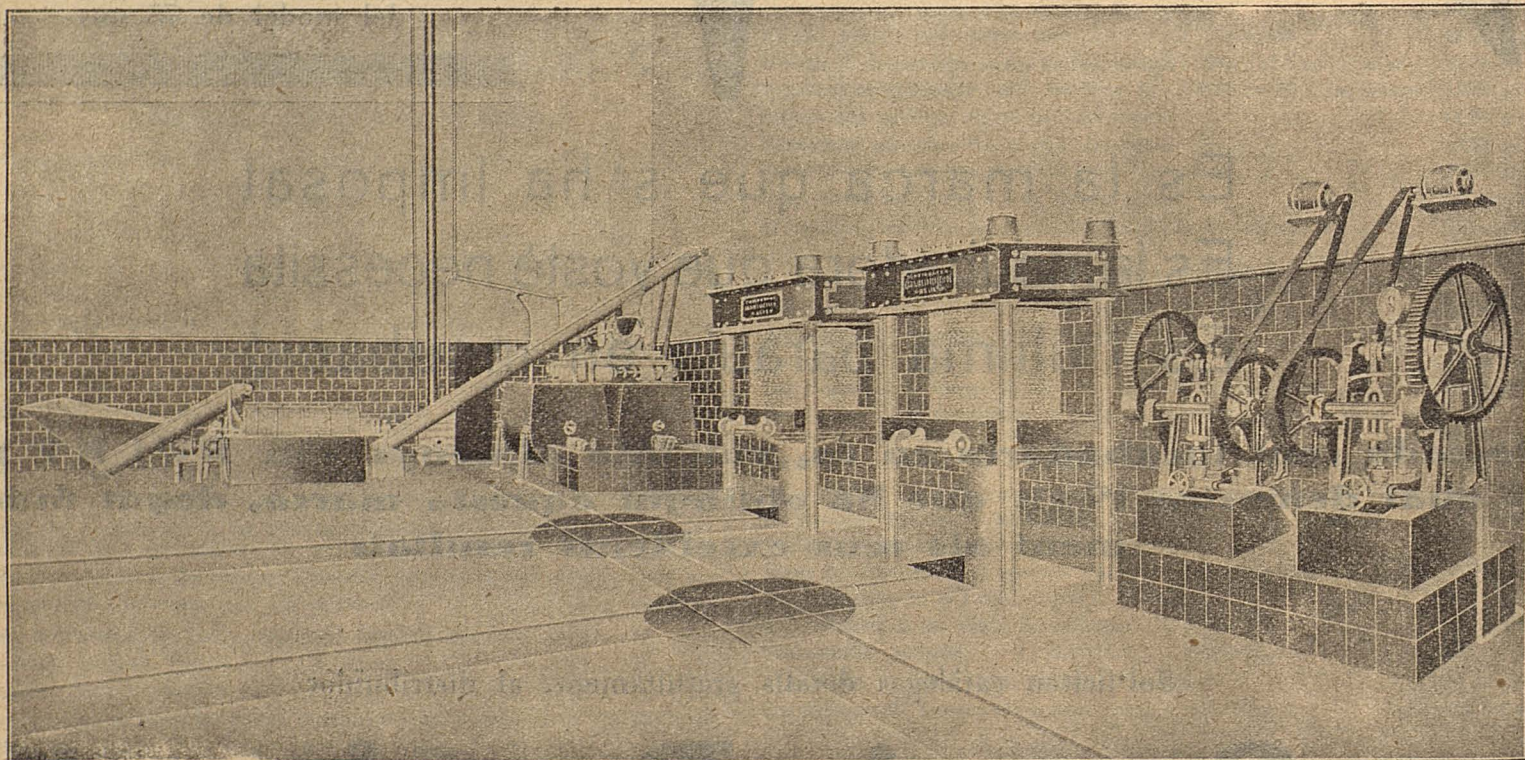
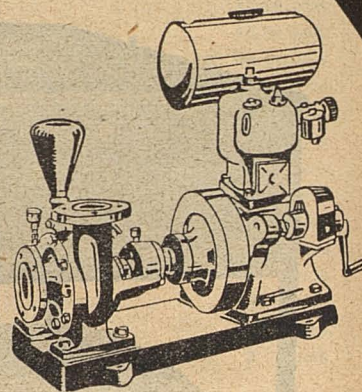
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



INSTAL·LACIO OLEÍCOLA: Model 1933. De gran rendiment en la producció i qualitat d'OLI

Constructor: **GABRIEL PUJOL I PARÉS** - Dr. Robert, 47 - **REUS** (Tarragona)

Especialitat de la casa en tota classe d'instal·lacions Oleícoles - **Premes hidràuliques** (construïdes amb bigues d'acer) - **Rentadores, Trituradores i Batedores** per a Olives

Facilito Pressupostos i Catàlegs per a **INSTAL·LACIONS COMPLETES O PARCIALES**

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

DIES DE SORTIDA: EL 1.ER DE CADA MES
UN SOL NÚMERO: UNA PESSETA

SUBSCRIPCIÓ:
Per tot el país i Amèrica, un any . 10 ptes.
Altres països. 15 ptes.

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ: TRAFALGAR, 76 - TELEFON, 18744 - BARCELONA

Necessitat d'una política social agrària

Després de tres anys d'anarquia, és indispensable abans que tota altra cosa, el restabliment de l'ordre jurídic pertorbat de tan greu manera per l'actuació nefasta de polítics calamitosos i demagogs de tota mena, que pensaven poder perpetuar llur dominació sobre la nostra malhaurada terra, mantenint-la en aquest lamentable estat d'agitació, que ha acabat per desencadenar, com no podia menys d'ésser així, aquesta folla revolució de la qual ells mateixos n'han estat les principals víctimes.

Acabada, doncs, la seva malastruga dominació, és indispensable retornar la pau als nostres camps, aquesta pau que des de les sublevacions dels remences ençà, no havia estat mai tan greument pertorbada com ara, malgrat que de fet no hi havia conflictes ni greus problemes per a resoldre. Si Catalunya vol caminar per les vies del progrés i la cultura i no esdevenir un poble de salvatges, destroçat per les lluites de partit i els odis de classe, és indispensable restablir l'ordre jurídic tan barroerament pertorbat de manera gravíssima i retornar a la nostra pagesia la pau i la concòrdia en mala hora alterades.

Però sofriríem una greu equivocació si creguéssim que amb això ja n'hi haurà prou. Solament una política social, amplemment generosa i amarada d'esperit cristià, pot fer fecunda aquesta pau social, que tots tenim el deure de procurar restablir, i pot conjurar l'immens perill d'una recaiguda que seria tal volta pitjor que la trista temporada que tan tràgicament ha acabat.

Cal no tancar-se en un ideal conservador, que tingui per únic objecte el manteniment de l'ordre establert i la vigència d'unes institucions que per respectables que siguin han d'evolucionar fatalment, indefectiblement d'acord amb les noves necessitats plantejades per la complexitat de la vida moderna. La societat és un organisme vivent que està,

com tot el que és viu, en evolució constant.

Per altra part, l'anhel de perfecció i de millora és un nobilíssim sentiment humà, sense el qual no hi hauria hagut ni civilització ni progrés.

Naturalment, però, que això no significa, no pot significar de cap manera la destrucció de les nostres institucions ni la pertorbació del nostre dret, sacrificat en ares d'un esperit revolucionari; completament contrari, fonamentalment oposat a la tradició jurídica catalana; no, el què cal és conservar l'esperit de les nostres institucions, bo i adaptant-les a les necessitats dels nostres dies.

L'enllaç entre les dues tendències innovadora i conservadora, el perfecte equilibri entre un i altre esperit, pot trobar-se en l'adequada política social agrària que, plena de seny i respecte per les institucions, procurarà en cada moment i en cada cas concret, primerament corregir les possibles injustícies que hi pogués haver o que s'haguessin produït i al costat d'això la constant, però discreta i mesurada adaptació de les velles institucions a les noves necessitats, sempre però dintre del respecte més escrupolós als lligítims drets dels uns i tenint en compte també l'anhel de millora dels altres; procurant així coordinar tendències i punts de vista diferents, aprofitant aquells punts de coincidència i de contacte que permetin establir la col·laboració franca i lleial dels uns amb els altres, per més que llurs pensaments, tendències i opinions puguin ésser oposades. En una paraula, a la lluita de classes, odiosa i lamentable en tots sentits, cal oposar-hi la cooperació de classes, inspirada sempre en els altíssims interessos de la Pàtria que necessita, no ens cansarem de repetir-ho, de tots els seus fills, de tots els estaments, de totes les classes socials; perquè totes i tothom dintre de la respectiva esfera hi pot aportar el seu servei.

La facilitat amb què les propagandes demagògiques han trencat l'equilibri, que creïem tan perfecte, prova que la gent del nostre camp sent unes aspiracions que l'actual estat de coses no ha pas satisfet. ¿I no podríem nosaltres, els que no som revolucionaris ni demagogs, acudir al poble, escoltar els batecs del seu cor, enterar-nos d'aquestes aspiracions i trobar la manera de satisfer-les dintre el respecte essencial, imprescindible de les nostres institucions inspirades en els principis jurídics de la civilització europea, cristiana i occidental?

¿Han d'ésser únicament els extremistes els que s'han de posar en contacte amb el poble, per a recollir les seves aspiracions i per a captar-se la seva voluntat amb la promesa, deixem ara de banda si és falsa o verdadera, de convertir-les en realitats?

És ben cert que no. Una sana i ben orientada política social agrària és indispensable; perquè, amb ella, quan el poble vegi i palpi els seus fruits, podrà comprovar la veritat de la nostra afirmació, de la possibilitat de totes les millores sense necessitat d'actes revolucionaris ni de l'anorreament de les nostres institucions tradicionals. Ho hem dit altres vegades i creiem convenient tornar-ho a repetir.

I ara ja concretant una mica més el tema que ens proposem desenrotllar en articles successius, entenem que aquesta política social agrària pel que a Catalunya es refereix, ha de tenir per objecte els punts següents, a part naturalment de tot el que fa referència al foment de l'agricultura, augment de la producció i millores en els sistemes de conreu, qüestions aquestes pròpies dels tècnics en agricultura: en primer lloc contractació agrària justa i adequada a les necessitats actuals, difusió de la propietat, sindicats agrícoles, cooperatives i crèdit agrari i finalment modalitats de propietat col·lectiva no incompatibles ni oposades de cap manera a la propietat individual i privada.

Una sana, generosa i enlairada política social agrària que tingui en compte tots aquests aspectes que acabem d'enunciar i procuri resoldre els problemes que plante-

gen de manera justa i adequada, creiem certament que haurà de produir enormes beneficis, i en primer terme el més gran de tots: el restabliment de la pau i la concòrdia al nos-

tre camp, que ha hagut de sofrir, aquests darrers anys, tots els horrors d'una vertadera guerra civil.

PELAI NEGRE I PASTELL

Una malaltia del cep eficaçment combatuda

La malaltia paorosa que anys enrera, particularment l'any 1926, causà seriosos perjudicis a tota la viticultura i que cada any encara que amb menys intensitat en va causant, es pot dir que ja està solucionada.

Però abans d'exposar el *com* i el *què*, ens sembla que és precís fer una mica d'història.

A primers de l'any 1924 vaig enviar un article a la *Pàgina Agrícola* de *La Publicitat*, explicant les característiques dels fets anormals del cep que li ocasionen aquesta malaltia coneguda per *ceps bords*, *curnuat* i més específic *rebordoniment*.

Josep M. Rendé, qui dirigia llavors aquella pàgina agrícola, em feu la mercè d'esmenar literàriament aquell primer article meu i publicar-lo. Literàriament hem dit, perquè tècnicament sortí molt transformat per ignorar el senyor Rendé la constitució d'aquells ceps rebordonits en pura tècnica vinyatera.

Per indicació del senyor Rendé se'n va ocupar bastant extensament el professor en viticultura de l'antiga Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat, Erasme M. de Imbert qui va reportar textos francesos.

Un redactor d'aquesta mateixa i antiga revista AGRICULTURA I RAMADERIA conegut per *Agrícola*, el qual suposo que era n'August Matons, també se n'ocupà.

Es difícil que no se'n vagi ocupar també abans o després el nostre director Raül M. Mir, qui llavors ja dirigia *El Cultivador Moderno*, però com que no hem pogut posseir mai totes les revistes que es publiquen, ni tota la documentació, no ho podem saber.

En va parlar a més Josep Via, d'Amposta, i en el petit periòdic comarcal que fa vuit anys venim publicant, conegut per *L'Agrícola*, en tractaren els senyors Jaume Ventura, article que va reproduir el periòdic *La Terra*, Francesc Romeu, el veterà vinyater del nostre poble, Sant Sadurní de Noia, el qual compta 80 anys i encara és president de la Cambra Agrícola; Joaquim Sala de Mataró i el que signa en un article que va reproduir el periòdic *Endavant*, de Rubí.

Tots plegats insinuàvem un remei directe o indirecte a fi d'ajudar a combatre aquesta anomalia dels ceps, però partint d'una base experimental i tècnica.

Un resum complet d'aquests treballs faria

massa llarg i poc clar aquest escrit; ens limitarem, doncs, a extractar tan sols el més interessant i abreujat.

Dèiem que per efecte d'aquesta malaltia, els raïms d'aquells ceps quedaven molt clars i els grans més petits; que és cosa segura que allà on hi ha hagut un cep atacat, si se n'hi planta un altre, aquest és víctima de la mateixa malaltia i que així que es noten els seus efectes en un cep, hom veu que els de la vora també ho agafen. Una de les particularitats observades és que el mal pren més intensitat en les terres sorrenques que no en les argiloses. Segons les investigacions que hem fet, resulta que la malaltia existia ja abans en els ceps vells, però no estava tan estesa com ara. Es veu que el peu americà l'agafa a l'ensem que la planta del país, perquè els rebrots que surten de sota l'empelt són més esgrogueïts, més primers i de pàmpols diferents que els dels ceps bons.

La seva presència en el cep empeltat es nota en les sarments o redoltes, els caps de les quals es bifurquen o trifurquen, els borrons són més espessos que en els ceps bons, d'aquí li ve el nom amb què molts ho designen *curtnuat*, perquè tenen els nusos més acostats, els raïms com hem dit, són molt clars i petits, i fins s'hi nota en un mateix una desigualtat de grans, és a dir, que els uns són grossos i els altres petits, les sarments adopten corbes i tenen molts cavalls, els pàmpols són més petits i en tot el cep se li nota més o menys falta de vigor.

En quant a remei, s'han arrencat peus de cep i s'han substituït per altres de diferent varietat i al cap de pocs anys es tornen com els primers. S'ha intentat tallar el cep i empeltar-lo d'una varietat també diferent, sense que s'hagi notat cap resultat bo.

L'únic que s'ha trobat positiu és d'arrencar aquells ceps, bon punt s'ha notat la malaltia. I si la vinya és molt atacada, aleshores no creiem que hi hagi altre remei que arrencar-la tota (rebutjant la pràctica equivocada de plantar abans d'arrencar, a mig bancal) i deixar la terra uns quants anys, els més possibles, per destinar-la mentrestant al conreu que cadascú cregui més remunerador.

E. M. de Imbert, digué: la malaltia que

anem a tractar és potser l'única, de les que pateix el cep, que no està perfectament definida. De vegades el nuscurt sembla un símptoma d'esgotament d'aquells ceps, però en la majoria i en el veritable nuscurt, poden aquests ceps viure indefinidament.

L'existència d'aquesta malaltia és ja antiga, però en la vinya vella no es manifestà amb la intensitat d'avui dia, que la trobem estesa arreu on hi ha ceps.

Les característiques principals, són:

1. Retard i lentitud de brotada.
2. Els nusos de la base de les sarments són molt acostats.
3. Els raïms són clars i petits.
4. El cap de les sarments és moltes vegades bifurcat.
5. Els brots auxiliars són més abundosos que en un cep ordinari, i
6. L'aspecte general és d'una planta que pateix fam.

Els estudis portats a cap fins a la data, han estat per tal d'investigar la naturalesa de la malaltia; des dels començaments de segle s'han fet estudis força interessants. Uns han volgut trobar la causa de la malaltia en el mateix cep, i altres l'han considerada com produïda pel terreny.

Alguns autors citen casos de rebordoniment, els quals els atribueixen a falta d'afinitat d'empelt i peu, però més aviat sembla que pot ésser degut a fets d'herència de l'empelt o peu.

No cal confondre el nuscurt a certs casos d'improductivitat i esgotament dels ceps.

Les fredorades hem vist com han produït algunes manifestacions de la malaltia, però el mateix que la humitat, els freds en tal cas, en són únicament causa indirecta.

Una de les hipòtesis que té més acceptació, és la dels senyors Gauch i Durant, els quals la van exposar per primera vegada l'any 1920.

Aquests autors suposen el nuscurt produït per una avitaminosi, és a dir, per una insuficiència d'alimentació, degut a la manca de certs aliments en el terreny.

Dintre de l'alimentació animal s'ha observat que per viure són necessaris en els aliments dues menes de factors, uns essencials (aigua, matèries minerals, albuminoides, grasses i hidrats de carboni) i altres anomenats factors complementaris o *vitamines*, que resulten de l'associació de compostos albuminoides amb elements metàl·lics.

De la insuficiència o manca d'aquests factors complementaris en l'alimentació animal, esdevenen trastorns seriosos que desapareixen en donar al malalt les vitamines que li mancaven en l'alimentació.

Sembla que les vitamines els animals les han d'extreure del regne vegetal. El fisiòleg anglès Bottomley, l'any 1814, demostrà la

influència favorable que exerceixen sobre el creixement dels vegetals els factors complementaris, i que ell anomenà *auxímones*. Aquestes auxímones són produïdes pels microbis del terreny.

Les manifestacions, doncs, de rebordoniment, poden atribuir-se a la manca o insuficiència de vitamines en el terreny, degut això a la poca activitat microbiana.

Així comprenem que siguin causes indirectes del rebordoniment, totes les que modifiquen l'activitat dels microbis existents a la terra.

Ara, que pels estudis fets, aquesta malaltia és incurable una volta apareguda, però es pot evitar tenint present les següents normes:

1. No plantar mai vinya damunt vinya, deixar reposar la terra almenys dos anys, amb conreu cereal o altre.

2. Afavorir el sanejament de la terra i l'aïrejament de les arrels.

3. Fer treballades superficials, quan la vinya estigui ja brotada, totes les vegades que sigui menester.

Lefèvre en un treball posterior a l'esmentat sobre la hipòtesi d'una avitaminosi, recomana molt la *cultiua* o sigui colgar adob en verd al terreny per tal d'augmentar les vitamines; diu ell que en les terres en les quals s'adopta, el rebordoniment no apareix.

I acabava E. M. de Imbert, dient: al Penedès són molts els qui, utilitzant la *cultiua*, podrien donar algunes indicacions sobre aquest particular, coadjuvant a la caracterització d'aquesta malaltia, encara, per desgràcia, desconegut el seu remei.

Sobre això Josep Via digué: la garnatxa és un cep molt perjudicat de la brima, tot-hom acaba per arrencar-lo. I ací, dels ceps rebordonits en diem *garnatxats*, degut a què era precisament en aquesta varietat on més n'hi havia.

Tenim anotades com a avortament de la flor, dues causes: anys de gran secada, en els quals el cep no té prou força vegetativa per donar vida a la flor en complir les funcions fisiològiques i anys de grans aiguats, els quals en rentar la flor lleven el pol·len, produint-se així l'avortament.

En aquests anys humits, les malalties criptogàmiques podrien influenciar l'avortament de la flor i el rebordoniment.

Nosaltres certifiquem que de ceps rebordonits tota la nostra vida n'hem vist i ja abans que es conegués el mildiu.

La brima o abrinament moltes vegades és degut a l'espessor de pàmpols i brots i a l'excés de creixent del cep, tal com diu un refrany castellà: *mucha planta y poca uva*.

Diu Joaquim Sala, de Matarò: en tota aquesta Costa existeix la malaltia com en el Penedès; en el pla o terres bones hi ha més

ceps atacats que no a la muntanya o sigui en les terres primes; en canals i clots, on totes les terres s'hi acumulen, els ceps són més propensos a agafar-ho. Sempre hem vist que allà on n'hi ha més, és en les millors terres i més estovades. Aquesta és la nostra convicció. En canvi en les terres on hi ha el subsòl dur, no hi ha pas tants atacats.

Ací considerem aquesta malaltia com un mal crònic, amb el qual no hi ha res a fer. Alguns arrenquen i planten cada deu anys. S'ha notat que als primers anys no n'hi ha tants. Alguns també han notat que els Ripària ofereixen major resistència, potser perquè tenen les arrels diferents dels altres peus. També s'ha vist més o menys millora a ací podant quan els esmentats ceps broten.

Respecte a la norma del senyor Imbert, referent a deixar reposar la terra, podem dir que coneixem vinyes que mai no havien vist ceps i també n'hi ha.

Segons Jaume Ventura, hi ha qui diu, que pot venir de la terra, altres del peu americà, també de la flor o de l'empelt, cas que podria tenir per origen procedint d'una sarmant d'un cep atacat. Nosaltres diem que pot venir del mildiu. Concretament, ningú no sap de què vé.

Tots els viticultors recorden la invasió de brima de l'any 1926. La brima atacà molt més els ceps rebordonits. Aquella brima de l'any 1926 va deixar tots els ceps propensos al rebordoniment, es pot dir sense fruit. Aquell any, a la meitat de l'època de florir, vàrem tenir una temperatura talment freda i humida. Va semblar demostrar que els ceps més perjudicats eren els predisposats a la malaltia.

La flor i els granets de raïm mal fecundats varen caure i el raïmet, sense objectiu ni granets a mantenir, també es desprengué. Es va perdre un 70 per cent de collita.

No creiem que les terres portin la malaltia, però sí que la conserven després.

Si s'arrenca una vinya rebordonida i hom planta als dos anys, com alguns fan, altra volta la vinya esdevindrà malalta. Una vinya en aquestes condicions, va treballant en anys que, en florir, el bon temps la protegeixi i tots els anys contraris gairebé no porta fruit.

Una terra que ja hagi estat vinya, no s'hi pot tornar a plantar vinya, si es vol collir vi, quan no faci sis anys almenys, si volem tornar a tenir bona vinya.

A propòsit d'això, un adagi diu: «que n'hi ha que s'afanyen molt i avancen poc».

Una vinya arrencada per causa de fort rebordoniment, s'ha de sembrar tres anys de trepadella, després es tomba, seguint tres anys més sembrant-hi; fetes aquestes operacions, ja s'hi pot tornar a plantar vinya i tenint la precaució de cuidar-la bé en

totes les feines, torna a haver-hi bona vinya.

S'han de seleccionar els peus americans i els seus empelts, doncs tant els uns com els altres estan molt degenerats.

De remei directe, radical, concret, cal confessar que no se n'ha trobat cap encara i que probablement no se'n trobarà mai i ens sembla que perdria el temps el qui es dediqués a cercar-lo.

No s'ha trobat cap remei directe, però se n'han trobat uns d'indirectes que fan i faran imperceptible la minva de collita ocasionada pel rebordoniment.

Aquests remeis indirectes, es pot dir que són els següents:

1. Canviar de conreu i traslladar la plantació dels ceps als llocs menys propensos.

2. Que els ceps siguin ben clars de línia a línia.

3. Que es practiquin ben oportunament, o sigui abans i mentre el raïm floreix, les podes en verd.

4. Que es conreïn, a més a més, els ceps amb tota la cura possible.

5. Que es faci la rotació de conreus quan no es pugui traslladar la plantació per èpoques llargues.

Aquest últim procediment consisteix en arrencar els ceps rebordonits, fer un camp, sembrar-hi el primer any blat, al primer any del canvi una excellent collita de blat és segura i amb poc adob. Al segon any, blat o bé ordi, associant-hi trepadella o sembrant-la sola l'any següent. Passats dos anys, altra volta ordi o blat, després veges, faves o altres llegums o plantes diverses: cols, mongetes, remolatxes, etc. I per últim, transcorreguts deu o quinze anys, tornar a plantar-hi ceps.

No parlem ara de si el conreu dels ceps, degut al preu del vi, és remunerador; ni tampoc dels altres conreus que entren en aquesta rotació; sinó solament pel que aconsella l'experiència i l'observació dels deu últims anys transcorreguts d'ençà que exposàrem per primera vegada el nostre parer com a viticultors pràctics en aquella famosa *Pàgina Agrícola de La Publicitat*, dels anys 1923 i 1924.

JOAN ARMENGOL



Millorament de la llavor de blat de moro

El millorament de qualitat en la llavor, és el mitjà més segur per augmentar la collita.

Cada primavera, la bona llavor del blat de moro és escassa. La tardor és el temps per a preparar una bona collita de blat de moro per a la producció següent. L'objecte del present article és per a prevenir l'escassetat de la nova sement. Cal fer una selecció de la llavor en la producció de dos anys quan n'hi ha abundància i se n'ha obtingut la millor qualitat, en temps de saó i abans que per qualsevol factor hagués estat reduïda en vitalitat i producció. Molts deixen passar l'oportunitat, esperant a adquirir la llavor a l'hivern o a la primavera, que és quan l'han de pagar més cara.

El lloc millor d'on treure la sement és el mateix camp on ha d'ésser sembrada o dels camps veïns, si les produccions han reïxit.

Alguns agricultors compren sempre tota la llavor que necessiten, i d'altres només en anys comptats per a produir la pròpia sement. El problema radica en esbrinar si la llavor que produeix és tan bona com la que compra.

El conreu de llavor de morenc exigeix mètodes especials que el pagès generalment no té temps d'aplicar. Si hi ha en la contrada

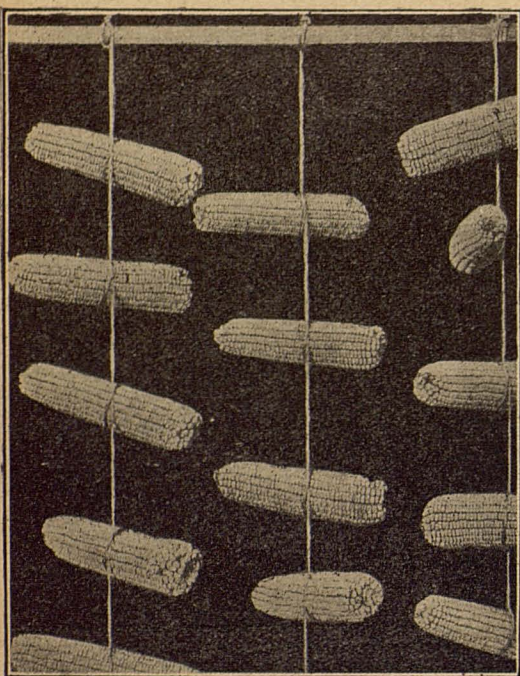


FIGURA 1.— Bon mètode per assecat espigues de blat de moro de sement, encordant-les immediatament després de collides i penjant-les en lloc airejat

qui produeixi llavor millor que la que hom pugui produir, cal comprar-la, encara que sigui a bon preu. Els conreadors de blat de moro de llavor, han provat varies classes, com els que crien bestiar proven també diferents races.

El pagès en general, no pot especialitzar-se en el conreu de llavors. S'aprofita dels esforços de l'especialista. No obstant, ha de recordar que la bona sement d'una altra producció, no és sempre tan bona com la bona de la producció pròpia. El blat produeix constantment variacions i mutacions i pot ésser millorat.

Molts consideren que la llavor és bona perquè creix. Per ésser de primera, cal que reuneixi les següents qualitats:

- 1.era Adaptable al clima i a les condicions de la terra on és plantada.
- 2.ona D'una varietat altament productiva i la millor d'aquesta varietat.
- 3.era Ben madurada i preservada, des del temps de maduració fins al de plantació, en forma que pugui retenir una completa productivitat.
4. Lliure de malalties i de danys dels insectes.

La importància d'aquestes condicions ha estat demostrada en experiments.

En temps de la saó del blat de morenc cal seleccionar una abundant quantitat de llavor, deixant tot altre treball. La tasca és massa important per a fer-la incidentalment. Quan escolliu, poseu-hi tota l'atenció i seleccioneu la que tingui més poder de producció. Recolliu la millor i feu-la assecat aviat i la vostra producció en augment us rendirà més benefici que tot altre treball de la vostra masia.

El mitjà més convenient és escollir la sement dels troncs mateixos on creix, tan aviat com les espigues són madures i abans de la primera forta gelada.

Tan aviat com la collita madura, aneu al camp amb un sac, i esfalleu les espigues de les tiges que han produït el blat de morenc millor, sense haver tingut cap avantatge especial, com excés d'espai, humitat o fertilitat. La preferència ha d'ésser donada a les plantes que han produït més intensament en competència amb plantes vigoroses.

En totes les localitats la tendència inherent de la planta a produir blat de moro sa, sec i granat, és de molta importància. Un tronc ben equilibrat de dues espigues llargues, produirà millor gra que tot altre. Ambdues espigues són igualment valorades per a llavor, encara que una sigui més petita que l'altra.

Les plantes tardanes en maduració, amb espigues pesants per excessiva quantitat de saba, han d'ésser menys apreciades.

L'abundància de saba augmenta el tamany i el pes, però destrueix la qualitat.

El mateix dia que es cullen les espigues han d'ésser esfullades, i s'han de posar en un lloc sec on circuli l'aire i en forma que no es toquin les unes a les altres. Aquest és l'únic procediment salvador. Moltes sements s'han destruït per creure hom que ja eren prou seques i tota cura era innecessària. Molts pagesos creuen que llurs tardors són tan seques, que ja no cal cap tractament. En tot lloc la sement de blat de moro collida a la seva saó serà beneficiada assecant-la. Si es deixa a la beina després de madura, pot rebrotar o rovellar-se durant el temps calent i humit o bé les gelades poden perjudicar-la.

La vitalitat de la llavor és reduïda sovint,

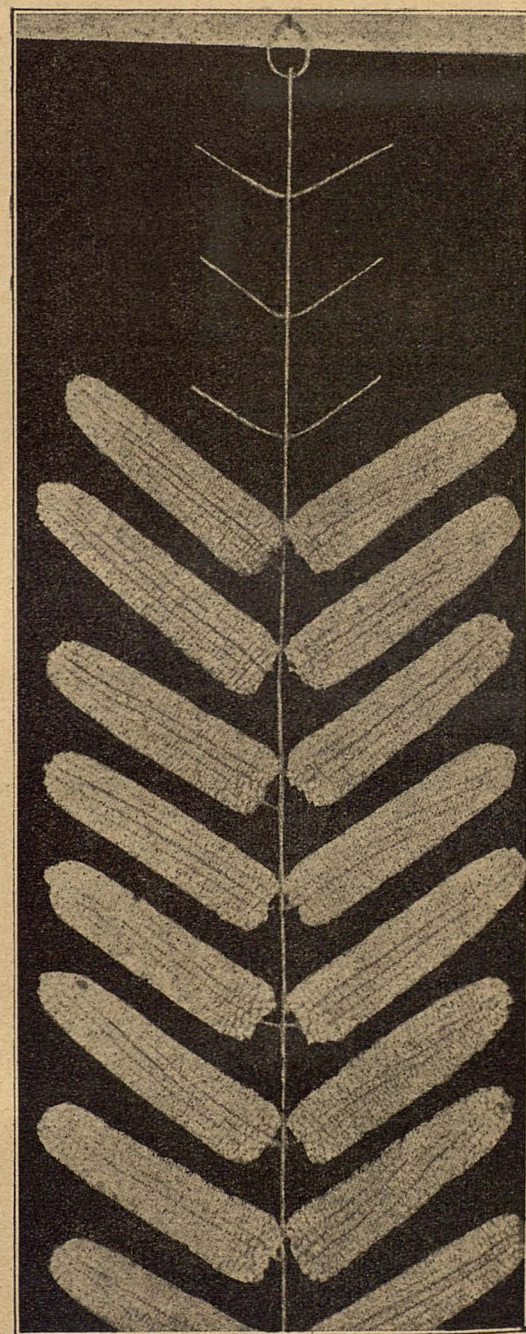


FIGURA 2.— Espigues de sement, suspeses en vestigis de filferro, fets amb armadures de fil elèctric soldat

perquè és posada en un sac o en una pila un dia després de la collita. Durant el temps calent, amb alguna humitat a les tiges i grans, les espigues comencen a podrir-se i a rovellar-se en molt poc temps.

Un bon mètode per assecat les espigues

de la llavor immediatament després de la collita es veu en la figura 1, ordinàriament la millor manera per a penjar les panotxes.

Vestigis de filferro com els mostrats en la figura 2, són més convenients i sobretot més econòmics que el cordill. És molt acceptada la idea de fer una armadura de fil elèctric soldat. La figura demostra com s'ha de tallar l'armadura en vestigis els quals duren molts anys i, quan no s'usen, s'emmagatzemen amb facilitat. La figura 3 representa un vestigi de fusta. El foc serà necessari solament si hi ha humitat en el temps de la collita. Si hom esmerça calor en una habitació pobrement ventilada, les espigues de llavor en rebran més dany que benefici. Si s'empra el foc ha d'ésser lent, llargament continuat i posat sota les espigues amb bona ventilació damunt d'elles. Cal evitar a les espigues les gelades, a menys que siguin completament seques.

Després de penjades o posades als vestigis durant dos mesos, les espigues de sement han d'ésser seques com ossos i tindran menys d'un 10 per cent de rovell. Per a assecar-les o emmagatzemar-les, hom pot emprar barrils, caixes o coves durant l'hivern, però mai no han d'estar en una atmosfera humida, ja que absorbirien rovell i en sortirien perjudicades. Alguns pagesos posen les espigues de sement seques al centre d'un cove i l'omplen de blat o civada secs. Així les espigues queden protegides de rates i ratolins.

Si, en qualsevol temps, hi ha senyals de rovell o de corc, les espigues han d'ésser sotmeses a l'acció del sulfur de carboni en habitacions, coves, caixes o barrils durant 48 hores. El sulfur s'ha de posar en plats o vasos al damunt de la llavor i prendre la precaució de no encendre cap llumí, doncs el sulfur és explosiu.

Les espigues lleugerament perjudicades per una pobra preservació, poden germinar el cent per cent, però produiran menys que si haguessin rebut bon tractament.

Hom pot fer un experiment amb 100 espigues separadament. Cal estar segur que cada gra és perfecte en apariència. Si tres o més grans de deu de cada espiga deixen de créixer, és aconsellable de provar cada espiga abans de plantar-la. Si la sement ha estat convenientment seleccionada i preservada, les 100 espigues de l'experiment rarament revelen falles.

Si les espigues de sement varien molt en el tamany del gra, poden separar-se en dues classes. Les varietats de gra són demostrades en la figura n.º 4.

ISIDRE ROGENT



Sobre empelts

El temps de les empeltades té sempre per al vinyater actualitat, puix que, ja sigui per

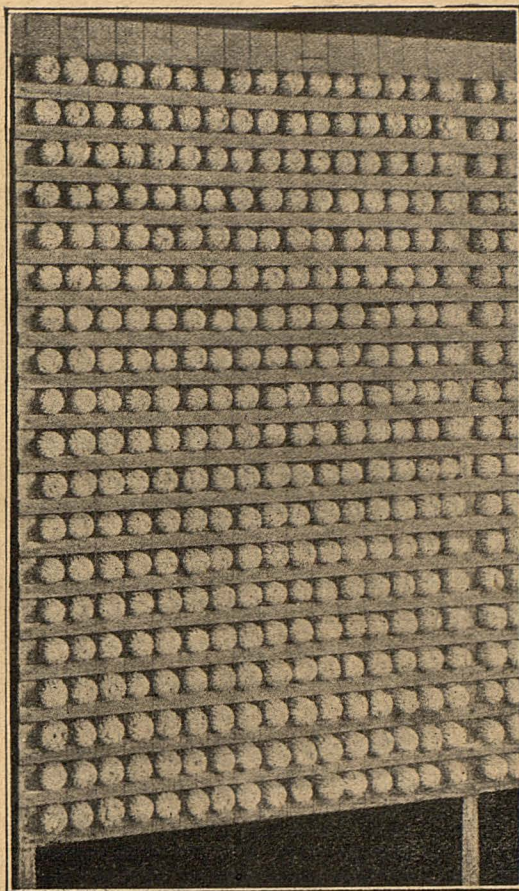


FIGURA 3.— Un bon vestigi de fusta per a assecar les sements del morenc

raó de la formació de vinyes noves, ja per a refer les falles, ja per convenir canviar la varietat de raïm o ja també per a reempel-

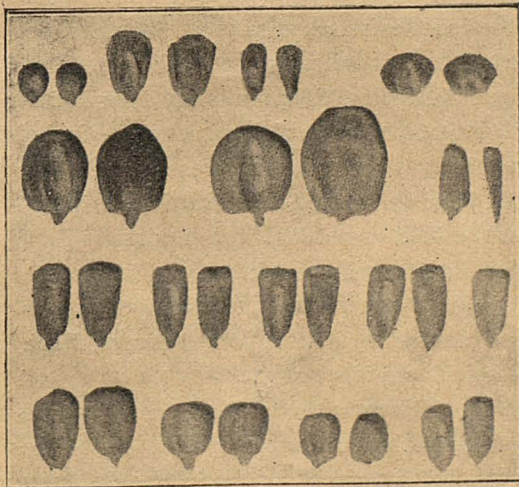


FIGURA 4.— Distints tipus i formes dels grans de blat de moro

tar els ceps vells amb mires a rejuvenir-los, es dona el cas, amb la vinya americana, que la qüestió de l'empeltada segueix essent una de les operacions que més interessin al vinyater. Sembla que després del que s'ha dit i se sap de les empeltades del cep, no hi hagi res més per a explicar, i amb tot sovintegen les notícies de noves aplicacions que es

fan amb diferents varietats d'empelts. Ara es ve parlant de l'empelt de Cadillac executat a la primavera. Aquest empelt, com és sabut, és un empelt de costat que s'executava a la tardor. Practicant-lo a la primavera té l'avantatge de poder refer els empelts dels ceps que han fallat. Un altre, la de facilitar les soldadures dels empelts sobre Berlandieri i els seus híbrids, sempre dificultosos, el qual feia que aquesta magnífica espècie americana no s'hagués generalitzat tot el que es mereix, tant per la seva gran àrea d'adaptació, fins en les terres més difícils, com per comunicar als empelts abundoses i regulars fructificacions.

Un especialista en l'empelt de Berlandieri, recomana posar a extratificació les estakes que s'empelten quan s'han d'utilitzar per a fer arrelats-empeltats, de la mateixa manera que es fa amb les altres varietats, i deixar-les així fins que es comprova que els empelts s'han soldat. Arribat aquest moment es trasllada la caixa que conté encara una mica de molsa o serradures, de la cambra calenta, a un lloc una mica fresc on hi entri alguna claror. Aquí, els brots tendres dels empelts van enverdint-se i s'estiren una mica; les fulles verdes s'assimilen i les estakes porta-empelts treuen i allarguen les arrels. Quan aquestes arrels queden prou desenvolupades es passa a plantar les estakes, ja soldades, al viver o criador. Durant l'interregne de la cambra calenta al viver, és convenient donar un bany a les estakes, deixant que el peu de les mateixes quedi mullat durant alguna estona.

Resumint: esperar a plantar fins que les estakes porta-empelts hagin tret una bona arrelamenta i procurar que els aixarts no es podreixin i s'estirin tot el menys possible. Aquest període es compleix tenint els empelts en una cambra calenta en la qual hi entri certa claror. Com es pot apreciar, el sistema a seguir a fi d'obtenir bons arrelats-empeltats de Berlandieri, no és tan difícil com s'ha volgut suposar.

Seguint les instruccions que acabem d'assenyalar, podran d'ara endavant utilitzar-se aquests magnífics porta-empelts, i amb això quedaran molt facilitades les plantacions de les terres difícils, ja per ésser molt seques, ja per contenir excessives proporcions de carbonat de calç que, com hom sap, impossibilita la bona adaptació de la vinya americana, quan s'empren altres menes o espècies d'insuficient resistència a aquesta sal i que solament els Berlandieri tenen apituts per a resistir-lo.

PERE DE LA TRIOLA

Les fruites

Una de les branques més importants de la riquesa agrícola de Catalunya, és la de la fruita; les fruites catalanes, tendres i seques, gaudeixen arreu d'excel·lent fama.

No hem de fer aquí revelacions de les virtuts, tant higièniques com nutritives, de les fruites; de tothom són conegudes i apreciades.

Volem dir, però, quelcom que pugui desvetllar l'esperit dels agricultors i encoratjar-los a què facin tot l'esforç possible en assolir el màxim conreu de les fruites i la seva expansió.

Reconeixem que bastant s'ha fet ja, principalment, en aquests darrers temps, referent a la venda; no serà per demés, que parlem d'aquest assumpte, ara que minva la seva exportació degut al règim de contingents que moltes nacions imposen, restringint l'entrada de les fruites en els seus respectius països.

Per no allunyar-nos massa dels temps actuals, començarem per fer esment del Primer Congrés Internacional de Productors, Exportadors i Importadors de Fruits d'Espanya, que amb caràcter oficial (R. O. 29 abril 1929), va celebrar-se a Barcelona el setembre de l'any 1929. Copiarem les paraules del senyor Carles de Fortuny, Baró d'Espionellà, pronunciades en la sessió inaugural, en parlar de la finalitat del Congrés: «Para que os hagáis cargo de su importancia los que no la conozcáis, basta decir que el volumen de exportación de fruta en España, representa la cifra considerable de 1.200.000.000 de pesetas anuales. Este dato por sí sólo, os dirá si vale la pena de que nos preocupemos de ello, de que estudiemos nuestra producción, de que estudiemos nuestro comercio, de que estudiemos el mejoramiento de los procedimientos de transporte y de su propaganda para que no se nos quite y aún no se nos discutan los mercados que por derecho propio nos pertenecen y podamos dominar la competencia que en California y en Africa se nos viene haciendo».

D'aquest Congrés, se n'havien de derivar grans avantatges per a l'agricultura; no ha estat així, malgrat haver-se nomenat una Comissió permanent per a l'organització dels successius Congressos, el segon dels quals havia de tenir lloc a València.

Amb sinceritat lamentem que no s'hagin realitzat aquells propòsits i resolucions; d'haver-se efectuat hauria esdevingut una forta prosperitat en la producció de fruita. Donat ja el primer pas en aquest Primer Congrés, amb assistència de persones interessades

estrangeres, espanyoles i catalanes, fàcilment s'hauria pogut seguir el camí traçat per a conduir a la victòria la divulgació de la fruita. I diem això amb l'exemple que ja tenim dels Congressos Nacionals de Regadius, el cinquè dels quals s'acaba de clausurar a Valladolid i que tenen una gran influència en la política i economia hidràulica.

Tornem a repetir-ho: és una vertadera llàstima no haver continuat la celebració d'aquests Congressos fruiters, dels quals són molts que n'esperaven conseqüències falagueres. ¡Tan de bo tingués aquest plany nostre, la virtut d'infiltrar en l'ànim de les persones competents, el coratge necessari per a la seva continuïtat!

Si és veritat que no han estat celebrats altres Congressos, tan importants com el susdit, és molt consolador i ens fa tenir molta esperança en el consum i expandiment de les fruites, la florida de Fires, Concursos i Exposicions, que amb caràcter local o comarcal, des de fa dos o tres anys, se celebren a la nostra terra, per a donar a conèixer les sabores fruites catalanes.

Anotarem algunes d'aquestes manifestacions i altres d'interès informatiu, no totes, perquè seria allargar-nos massa del nostre propòsit. També deixarem de consignar les monogràfiques, per exemple, les que ja fa tres anys que vénen celebrant-se, amb l'aplaudiment general, al poble de Gavà, respecte els espàrrecs.

Al mes de juliol de 1932, tingué lloc una Exposició de fruites d'estiu a Sant Boi de Llobregat, organitzada per la Unió de Sindicats Agrícoles. Els premis eren per la millor fruita, per la millor varietat de fruita nova i per la fruita millor presentada.

Al Parc de Montjuïc de Barcelona, a l'agost de 1932, es celebrà una Exposició-Fira organitzada pels productors de la nostra terra. La concurrència que hi assistí tots els dies demostrà abastament l'encert d'una exhibició tan interessant.

Sota el Patronatge de la Generalitat de Catalunya, en celebrar-se a la ciutat de Reus, del 28 de maig al 14 de juny de l'any 1933, la segona Exposició d'Aplicacions de l'Electricitat a l'Agricultura, va afegir-se la inauguració de la Primera Exposició de Productes de la Terra, la qual fou molt interessant i obtingué un èxit força remarcable, pel desvetllament que s'operà en el consum de les fruites.

Segons Ordre de data 26 de maig de 1934, la Generalitat de Catalunya obrí una informació a favor de l'exportació de fruita, la

qual fou rebuda satisfactòriament, pels conreadors d'arbres fruiters.

Amb motiu de la festa major de Pal·lejà, el juliol de l'any 1934, tingué lloc una Fira-Exposició de Fruiters, la qual constituí un gros èxit. El nombrós públic pogué admirar la varietat i qualitat immillorable de fruites exposades, que han fet famosa la comarca del Baix Llobregat. Fem notar que en diverses ocasions calgué renovar la fruita, anant-la a cercar al camp, puix que les comandes foren abundants.

En la sessió de l'Ajuntament de Barcelona, tinguda el dia onze de juliol de 1934, el conseller regidor de Proveïments senyor Hurtado, manifestà, que en tenir coneixement que en alguns establiments dedicats a la venda de fruites es cobraven preus abusius en comparació als preus d'adquisició al Mercat Central, impedint així que el públic consumís en abundància les fruites, amb el qual es dificultava també l'augment del consum, recordà a tots els venedors de fruites l'obligació que tenen d'anunciar els preus de venda per mitjà d'un cartell.

Vista la instància presentada pels Sindicats Agrícoles de Sant Feliu de Llobregat, Sant Vicenç dels Horts, El Prat de Llobregat, Caldes de Montbui i Badalona, en nom i representació de totes les Comarques productores de fruites, el Govern de la Generalitat de Catalunya, resolgué en data 14 de juliol de 1934, lliurar a la Comissió encarregada dels esmentats Sindicats, d'organitzar la introducció de fruites i altres productes agrícoles catalans a diverses poblacions de la Península.

Amb motiu de la festa major de Manresa, el setembre d'aquest any, el grup *Endavant*, de la Unió local de la F. J. C. d'aquella ciutat, organitzà el Primer Concurs-Exposició local de fruites i verdures, el qual assolí un gran èxit. Foren trenta-nou els expositors, que, amb la varietat i exuberància de les fruites i verdures exposades, manifestaren la riquesa de les hortes manresanes.

També al poble de Sant Vicenç dels Horts, d'acord amb el programa anunciat, es celebrà el dia 29 de juliol de 1934, la Primera Exposició de Fruiters. Podríem dir, sense exageració, que fou un èxit definitiu.

Remarquem amb joia aquestes notícies, reveladores de l'esperit que anima els nostres fruiticultors, interessats en l'economia agrícola catalana, que sense cap ajut oficial, mantes vegades amb voluntat i decisió, poden reixir perfectament en tot allò que es proposen i s'han proposat.

¿No és ben falaguer aquest esclat d'expansió dels conreadors d'arbres fruiters?

Una suggerència ens atreviríem fer, i és aquesta: si no la supressió, perquè no pot és-

ser, doncs el pagès no pot esmerçar les seves energies i temps en ésser comerciant, almenys procurar l'atenuació o limitació dels intermediaris i altres càrregues que encareixen les fruites, fent que arribin a destinació amb el mínim de comissions i despeses, perquè essent econòmiques tinguin molt més consum en les altres regions d'Espanya, que amb raó es queixen, dels exorbitants preus a què han de pagar les fruites, quan aquí tenen un preu bastant reduït.

Confirma això la següent carta que fou publicada al diari de Madrid *El Debate*: «Muy señor mío: Cuando los que vivimos en estas latitudes leemos en su periódico a qué viles

precios tienen que vender sus frutas y sus frutos los labradores levantinos, nos quedamos asombrados. Porque es el caso que en toda Galicia estamos pagando este año a 1'25 pesetas la docena de albaricoques (la docena, fíjense bien) a 1 peseta la docena de ciruelas (la docena) y así sucesivamente. Sin duda entre los labradores de Levante y los consumidores del Norte de España debe haber alguien o algo que nos impide comer fruta a precios razonables. Convendría averiguar donde está el obstáculo. Les saluda su affmo. s.s.q.e.s. m., Luis Ayesta. — Orense, 26 julio 1934».

MIQUEL CODINA I FARRÉ

La conservació del blat en el graner

Gairebé no transcorre cap any sense que sentim lamentacions dels nostres pagesos per la deficient conservació del blat en els graners, degut a la invasió de diferents insectes que viuen i es reproduïen en la pila del blat ocasionant-hi estralls de consideració. (1)

La desinfecció del graner abans d'entrar-hi el blat, és una bona mesura profilàctica; però això no és suficient en la majoria dels casos, puix hem de tenir present que a l'encabir-hi el blat, aquest porta una gran quantitat de gèrmens de malura que solament esperen condicions favorables per a desenvolupar-se i iniciar el seu treball destructiu.

Són coneguts una sèrie de tractaments per a combatre aquests nocius insectes, entre ells, el de sotmetre el gra abans de la seva entrada al graner a una neteja provisional efectuada mecànicament a l'objecte de destruir les postes d'insectes que aquest pugui portar adherides a la pell i també per a separar i eliminar els grans fullats i el capellut o capull que encara empresona alguns grans, per ésser aquest un bon amagatall on s'hi troben gran quantitat de gèrmens que són transportats de l'era al graner. Clar és que aquest bon mitjà de desinfecció no pot posseir-lo un petit cerealicultor, però pot obtenir parcialment aquests resultats palejant enèrgicament el gra i llançant-lo contra les parets del graner per tal de destruir les postes dels insectes mitjançant xocs bruscos.

També dona bons resultats, sobretot si la invasió no és molt intensa, repartir sofre en pols (flor de sofre) als munts de blat, en la proporció de u per mil o bé obtenir els vapors sulfurosos per un mitjà més ràpid, cremant el sofre.

Els millors resultats en la lluita contra aquests insectes sabem que s'han obtingut i

s'obtenen mitjançant fumigacions en el moment de dipositar el blat al graner. Les substàncies més correntment emprades per efectuar aquestes fumigacions són el sulfur de carbó, el tetraclorur de carbó i la cloropirrina, però els perills que ofereix la seva aplicació fan que l'agricultor s'abstingui d'utilitzar-les.

Un dels tractaments que hem vist aplicar amb molts bons resultats és el d'empolsar piretre sobre els munts de blat i ordi, especialment en la destrucció de la petita papallona *Tinea Granella*, que amb tanta freqüència apareix en els nostres graners. El piretre té una gran importància per a tots els cerealicultors i és per això que creiem convenient detenir-nos un xic a parlar-ne. El piretre o pelitre com l'anomenen els castellans, és una planta que té una flor semblant a les margarides dels nostres jardins. Són diverses les varietats de piretre, *Pyrethrum cinerariaefolium*, de Dalmàcia *Pyrethrum roseum*, de Pèrsia, *Pyrethrum carneum* etc., però entre aquestes varietats la que és més interessant per a nosaltres per ésser la que de fa ja uns quants anys és cultivada amb èxit en alguns indrets de Catalunya, és el *Pyrethrum cinerariaefolium*. Aquesta planta es presenta en unes mates arrodonides amb fulles molt retallades d'un color verd cendrós i de 12 a 18 centímetres de llargària; parteixen d'aquestes mates unes tiges florals més o menys ramificades coronades durant els mesos de maig i juny per unes boniques flors. Aquestes flors, prèviament assecades i polvoritzades, contenen un principi actiu (una oleo-resina) que dona a aquest producte propietats insecticides molt enèrgiques. Aquest principi actiu també radica en altres òrgans de la planta, però no s'hi troba en el grau de concentració que el posseeixen les flors.

El piretre es desenrotlla bé en les terres

pedregoses i de poca fertilitat, però cal que aquestes terres tinguin com a mínim un 40 per 100 de calç. El primer any de sembra o plantació, la planta encara que no molt desenrotllada, ja presenta algunes flors; el segon any ja entra en rendiment, però cap al tercer any és quan la planta mostra una exuberància extraordinària que perdura fins als nou anys.

La recollida de la flor s'efectua a la primavera, però cal saber fer aquesta recollida amb oportunitat, puix depèn estrictament del grau d'obertura de les flors el valor insecticida del producte que amb elles s'elabora. El primer període és el de les flors tanca-des; aquestes rendeixen el màxim d'activitat insecticida, però s'obté menys pes i per tant el volum de collita és més reduït. El segon període és el de les flors semi-obertes, aquest és el més interessant per contenir la màxima quantitat de piretrina, si bé menys activa que en l'estat anterior. En el tercer període, el de les flors obertes, el rendiment actiu ha perdut molt.

Junt amb les flors es sega part del tronc, el qual recollit en forma de garbes és transportat a un local sec i airejat on es deixen assecar per a reduir-les més tard a pols. Ja no cal dir que com que el principi actiu o piretrina resideix en més abundor a la flor que al tronc i fulles, com més quantitat de tronc i fulla entri en la polvorització, menor serà la qualitat de la pols de piretre obtingut. Pot calcular-se que un rendiment normal de flors seques oscil·larà entre 300 i 400 quilos per hectàrea. El piretre ha d'ésser polvoritzat molt finament i la pols es calibra per mitjà de planxisters amb teles adequades. Actualment el piretre és la base en l'elaboració de la major part dels insecticides estesos per tots els mercats del món.

Nosaltres hem cregut que la introducció del conreu d'aquesta planta en petita escala en moltes de les nostres terres, podria ésser de gran utilitat per als nostres agricultors. La seva poca exigència en el terreny faria que poguessin destinar-se al seu conreu algunes vores dels camps no aptes per al conreu del blat; podria cuidar-se l'agricultor de la sega, recollida i assecada de les flors i el Sindicat ja es preocuparia de la seva polvorització. D'aquesta manera l'agricultor podria abastir-se fàcilment del desinfectant que li ha de conservar el gra en el graner.

Aquest és el primer any d'assaig del piretre en el camp experimental del Sindicat Agrícola de Guissona i com ja heu llegit, en el primer any el poc desenrotllament de les plantes fa que encara no pugui obtenir-se producció. Nosaltres ja hem recollit les primeres flors i esperem el segon any de desenrotllament, per poder-ne dir quelcom més.

JOSEP PANÉ I MERCÉ

(1) Aquest treball forma part de l'estudi "Vers el millorament de la nostra cerealicultura".

Folklore de la pagesia

VERDURA I HORTALISSES

En un bon dinar hi van molt bé els entreteniments.

Massa bo embafa.

Després de la carn de ploma i del peix hi van bé unes verdures. Si Déu vol, un altre dia parlarem de carn, però ara com que ja n'hem parlat, podrem fer una amanida d'ensiam. Desembafa i de passada veurem el joc que fan aqueixes verdures en el llenguatge.

Si voleu fer una amanida russa, avui tan de moda i tan saborosa que és, ens haurem de proporcionar abans que tot, nap.

És un nap

diem a un home petit, i quan a la idea de petitesa hi adjuntem la idea de la seva insignificança, diem:

No val un nap torrat

que, naturalment, vol dir en llenguatge popular, que:

No val res.

Quan una persona no està ben segura del què diu, qui s'escolta les excuses, exclama:

Ara per naps, ara per cols

i si les raons que dona un per a justificar-se són de poc valor, se li sol dir:

Naps, cols, xirivies i fesols

volent significar que tot ho presenta menys el que hauria de presentar; la raó és ben clara:

Bon nap n'ha sortit de tu

com indicant que n'ha sortit una pua, bona per a llençar.

A aquell que respon sempre fora de to, se li diu:

Si li diuen naps, respon cols.

Una comparança ben expressiva la tenim quan diem:

És pelat com un nap.

Volem indicar que un nap en si és ben poca cosa, quan diem:

Res; per un nap

no es fa mal cuinat.

El nap és un fruit de la terra i no se sembra a la babalà. Sinó que diu la dita:

El bon nap,

per Sant Jaume ha d'ésser sembrat
i encara precisem més alguns quan diuen:

El bon nap

per l'agost ha d'ésser nat.

Però com que l'agost és molt llarg, més precisem aquells que li fixen dia:

El bon nap

per Sant Llorenç, ha d'ésser nat,
és a dir, el dia 10 d'agost. És un fruit que enganya sovint. Per això es diu:

Mar no se sap si és gros el nap

fins que ha descobert el cap.

En fi, després d'ésser colgat algun temps, ve l'època de collir-lo, i d'aquí la comparança:

Cada cosa al seu temps

com naps i cols a l'advent.

I per tal de passar a una altra barreja d'aqueixa amanida, direm una corrandà típica de l'Empordà:

A Campmany s'hi fan els naps,

a Perelada carbaces

i a Vilabertran pebrots,

alberginies i tomàtecs.

Per a curar-se els penellons, després de provar mil potingues de cà l'apotecari, sobretot les noies, que quan se'ls posen els penellons als dits els sap greu d'ensenyar les mans, com si hi tinguessin salsitxes en lloc de dits, recorren als naps:

Per a curar-se els penellons s'ha de portar un nap a la butxaca i a mesura que es panseix el nap es fonen el penellons.

A Cervera, que també el saben aquest remei casolà, diuen que:

Posant un nap sota el llit, si es tenen penellons, s'assequen totes dues coses juntes.

La pastanaga és una altra de les hortalisses que s'ameixen amb sal, oli i vinagre, i són d'allò més mengívoles. Al llenguatge n'hi ha pervingut aquesta expressió:

És un pastanaga

diem d'un tontet i d'un esbojarrat que sempre fa les coses a tres quarts de quinze.

I si a l'ensiam hi poséssim un granet d'all?

Alls crusos i vinet pur

passen el port segur.

N'hi ha que no en són partidaris ni d'un ni de cap, perquè al parer llur tant els ofèn un com molts.

Tant put un all com cent cabeces

el qual aforisme, per elogiar la ceba, en comparació amb l'all, n'hi ha que el diuen així:

Tant put un all com cent cebes

ja fa dies que així succeeix, perquè quan Sancho Panza va ésser còmicament nomenat governador de l'Insula Baratària, una de les coses que li van prohibir va ésser aquesta:

No comas ajos crusos

que olerás a villano.

Està clar que hi ha paladars i olfactes fets a prova de bomba:

Vino puro y ajo crudo

hacen al mozo agudo

i sense aquest també n'hi ha un altre, el qual indica que l'all dona coratge:

Ajo y vino puro

y luego verás quien es cada uno.

L'all deixat a en all-i-oli sembla que s'en-

nobleix només potser perquè la barreja té tota l'aparença d'una salsa maonesa, menjar de senyors; però:

All-i-oli, menja el dimoni

i també aquest altre igualment despectiu:

All-i-oli, pa torrat,

aiguarden i figues seques,

fan ballar endemoniat

de les persones que essent ja d'alguna edat caminen molt presumides com en la joventut, es diu que passen:

Drets com un all.

Una planta tan excitant i tan usada en la cuina, ¿es planta a tot temps? No, que té dia fixat:

Per Sant Blai (3 febrer)

es sembra l'all.

En alguns punts de Catalunya que de l'all en diuen ai, consona perfectament amb Blai; però la data no hi és obligada per la força del consonant, perquè se sembren sempre a la sortida de l'hivern.

L'all vol veure l'amo

quan surt de l'hort.

Locució que indica que l'all s'ha de sembrar superficialment.

Està sa com un all.

El significat d'això no té altre sentit que el recte.

És fort com un all bruert.

Aquest aforisme ja indica feblesa, malaltia.

I una endevinalla, ¿veiem qui l'encertarà?

Un arbre

petit, baixet,

capçat de blanc,

vestit de verd.

¿Què cosa és? Doncs, l'all.

I aquesta altra encara més senzilla:

Un ou amb perruca,

què cosa és?

Resposta: una cabeça d'alls.

A Camporrells, que a la seva manera també parlen català, malgrat tractar-se d'un poble d'Aragó, tenen una corrandà que diu:

Tu, si vas a Calladorons,

diras el que t'he dit jo,

que no llumenen els alls

amb palla de carregó.

Així la va publicar, o de manera semblant en Cels Gomis.

Recordeu que:

A Camporrells

s'hi va a apendre de modos.

Els alls són bons per a remei. Es diu que menjat un all en dejú cura la diabetis.

Si es posa un collaret d'alls crusos i pelats al coll de les criatures petites, no pateixen de cucs.

Però aquesta recepta de medicina casolana sofreix algunes variacions:

Per tal que les criatures no tinguin cucs se'ls ha de donar un crostonet de pa torrat, sucat amb alls.

També s'empren els alls contra les erisipeles, fent el següent:

Es posen tres alls crusos i tres grans de sal picats, en una bosseta de tela i es penja al coll de la persona que en pateix.

Altres remeis que es curen amb all:

Per no patir rampa a les cames s'hi porta entortolligat un fil d'empalomar sucat amb all.

Contra els que pateixen d'accidents hi ha aquesta pràctica:

Per a què una criatura no pateixi d'accidents es mastega un all cru i se li tira l'alè a la boca.

En alguns punts tenen la creença que per a lliurar-se de les mossegades de les serps, si es porten alls a la butxaca o se n'han menjat de crusos, es pot dormir impunement al camp sense por que les serps mosseguin.

Per tal de fer-se venir febre innocentment sense ulteriors conseqüències, no hi ha com atipar-se d'all.

Això pensen molta gent. Perquè és sabut que:

Qui no té un all, té una ceba

és a dir, tots tenim un mal o altre, o com diu aquell amic meu que sembla un sac de gemecs:

No som res en aquest món,

els uns patim

i els altres patam.

Hem parlat incidentalment de la ceba, una excellent hortalissa culinària que segons l'expressió:

Amb tot s'adiu com la ceba;

és a dir, podeu posar-la en tots els guisats i mengueu-la amanida, sempre és gustosa; podrà fer fortor de ceba el que n'hagi menjat, però no em negareu que té mil gustos.

Coent com una ceba

però si es saben triar les classes no són coentes; com les cebes de Ciutadilla.

Per a ponderar una roba fina ens valem de la ceba com a punt de comparació.

Prim com un tel de ceba.

VALERI SERRA I BOLDÚ

nades vinyes que avui deixen morir o que me'n vénen a parlar com si sempre haguessin estat seves i a mi no em costessin res!

És veritat que la rabassa morta i la parceria han estat en moltes hisendes la riquesa, la salvació del Penedès; però també correspon la seva part als propietaris que han ajudat el sosteniment, tant com han pogut, en aquells temps en què propietari i parcer no eren més que com dos socis ben avinguts, els quals estimaven per igual la terra. Avui, la segona filoxera ha atacat el cervell dels homes, i aquesta malaltia sí que no té cura més que per cansament, desengany i la ruïna. La rabassa morta, la parceria, tot el que era més típic de Catalunya, crec que pot donar-se per mort, i darrera d'això la vinya i fins qui sap si l'agricultura. Quins seran els joves que es dediquin a ella podent trobar arreu ocupacions més remuneradores, tant per als amos com per als mossos? No hi ha cap pessimisme exagerat en el que vós dieu en vostre article, i és fatalment veritat que arribem a un punt en què la gent diguin: senyors, tot el que vostès volen i ens expliquen respecte com ha d'anar el món segons certs llibres d'autors que no poden viure sense capgirar-ho tot, serà molt savi i podrà estar tan bé com vostès vulguin; però que ho faci un altre, que a mi no em convé i m'estimo més canviar d'ofici. Per a ésser avui propietari de vinyes donades a menar mitjançant un contracte, s'ha de venir de pasta d'àngel o màrtir, contràriament al que alguns volen suposar. El que jo puc dir-vos és que si la lluita del temps de la filoxera va il·lusionar-me com una interessant epopeia, la lluita d'ara em sembla l'elegia de la vinya, condemnada a una mort vergonyosa que fa tristesa de pensar-hi. Els ceps americans moren ja d'una vellesa prematura, i els homes acaben d'ensorrar allò que prou difícil és, per la naturalesa, fer que s'aguant i doni algun profit, principalment en un temps en què el pagès ven barat i compra car.

Ara... que per aquell que vulgui aconsollar-se essent optimista... queda sempre el recurs de pensar que la terra no mor mai mentre Déu no ho vulgui, i que allà on fallen els ceps, encara hi poden viure arbres, que, si ningú no ens els pren, seran ben nostres, i d'alguna cosa haurà de servir el que ho siguin. Omplim, doncs, Catalunya d'arbres els que l'estimem, com mig segle enrera cuidaven els pagesos de treure'ls tant com podien, i avui i tot hi ha qui segueix odiant-los! Encara hi ha al món alguna cosa més que vinyes! Vós sou un dels que millor ho sabeu i ho feu compredre als altres, en ensenyament constant. Tot això se us ha d'agrair. Jo soc ja vell i és natural que senti l'ànima cansada.

RAMON D. PERÉS

El capvespre de la rabassa

CARTA OBERTA A DON RAUL M. MIR

Apreciat senyor i amic: L'article publicat per vós a *La Veu de Catalunya* del 29 del prop-passat mes de setembre, mereix ben bé que us digui:—«moltes gràcies!»—com va ésser el primer a dir entre nosaltres Mossèn Cinto Verdaguer quan algú (com ara en el meu cas) l'elogiava, ja que desperta en mi tota una munió de records de la meua joventesa.

És cert: jo vaig ésser el primer propietari del Penedès que vaig tenir el desgraciat honor de conèixer i barallar-me amb la *philoxera vastatrix* per allà l'any 1887, quan tot just m'acostava a la majoria d'edat i acabava de perdre el meu bon pare, veient-me obligat a prendre la direcció de la hisenda «La Torre de Llosetles» (en temps antic «La Torre del Cavaller», perquè era del Cavaller de Llosetles, qual nom porta un carter de Martorell).

En veure jo des del terrat de casa, en una vinya que avui resta partida per la carretera que va de Martorell a Sant Sadurní, la cèlebre *taca d'oli* de què parlaven els llibres francesos, vaig començar a sospitar si allò seria la terrible filoxera, i a fi d'assegurar-me'n, primer vaig examinar amb lens algunes arrels, alguns pàmpols i sarments, i després vaig acabar per arrencar un parell de ceps i sotmetre'ls a l'examen del catedràtic de la Universitat, doctor Trèmols (crec que ho era de Botànica), al qual em recoma-

na el meu excellent amic Frederic Rahola, qui m'estimà sempre tant com jo l'estimava a ell. El doctor Trèmols, desgraciadament hagué de confirmar que allò era la filoxera, a la qual jo estava segur d'haver vist en la seva forma alada del *començament*, sobre els pàmpols dels ceps, sota els quals m'ajeia per tal d'estudiar-los minuciosament.

Així que vaig tenir la seguretat de la desgràcia que a tots ens va caure a sobre, vaig posar-me a estudiar febrilment en llibres francesos i a cercar cases que es dediquessin a la venda de ceps americans. Les primeres vinyes que es replantaren al Penedès van ésser les que jo podia fer conrear pel meu compte, i en les que tenia donades a parceria, vaig fer que els parcers plantessin també ceps americans, que jo els hi regalava, així que morien els del país. Els parcers o rabassers d'aquell temps varen seguir-me, al cap i a la fi, amb entusiasme, amb decisió; però jo anava al davant, plantant vinyes senceres, les quals després vaig quedar-me o vaig donar a parceria una volta plantades per mi, i no pels rabassaires.

¡I encara avui he de sentir-me o he de llegir, que pel cas és igual, que els amos no servim més que per a explotar els pobres rabassaires, a alguns dels quals vaig haver d'ensenyar jo què cosa eren ceps americans, per a què servien i d'on es podien fer venir, donant-los-hi plantades i fins ben marge-

Les races de blat, millorades, d'elevada producció

No serà gràcies als elements estatals ni regionals que la nostra pagesia podrà comptar amb modernes i millorades races bladeres de gran capacitat productora. Els nostres terrassans podran agrair principalment el disposar de les llavors que els consentin doblar i fins triplicar les collites del més estimat cereal de l'alimentació humana i el més sòlid instrument per a treure rendiments de les terres, als esforços i constància d'iniciatives de particulars; esforços que, com els del director - tècnic del Sindicat Agrícola de Guissona i la seva comarca, persegueixen resoldre el problema de dotar els cerealicultors, de varietats de blat les quals superant en qualitats les varietats autòctones del país, les sobrepujgin també en potencialitat productiva.

Ha estat en Joan Pané i Marcé, qui llançant-se en aquesta empresa, ha aconseguit resultats esplendents, no sols en els camps d'experimentació del Sindicat Agrícola de Guissona, sinó en les terres de quatre cents experimentadors, els quals amb gran entusiasme han col·laborat en aquesta tasca, donant lloc a què la pagesia comarcal prengués tot l'interès i part activa en l'assaig de les noves races de blat que el susdit tècnic ha posat a disposició dels agricultors, amb el propòsit que puguin treure iguals profits i rendiments que en disfruten els seus col·legues d'altres països, com els

d'Itàlia i Argentina, de manera especial; que amb els nous blats Strampelli permeten

aconseguir augments de collites tan considerables, que en certs casos semblen fabulosos.

Com ja n'hem fet esment, sobrepassa de

noves races bladeres que el senyor Pané va donant a conèixer i difon.

Dels experiments d'enguany, segons es desprèn de l'opuscle *Vers el millorament de la nostra cerealicultura* que el senyor Pané acaba de publicar i el qual tenim a la vista, se'n treu el coneixement de què, si les noves varietats assajades algunes no sobrepassa-

ren els rendiments de les varietats autòctones o locals, altres les superaren notablement, tant en qualitats com en produccions.

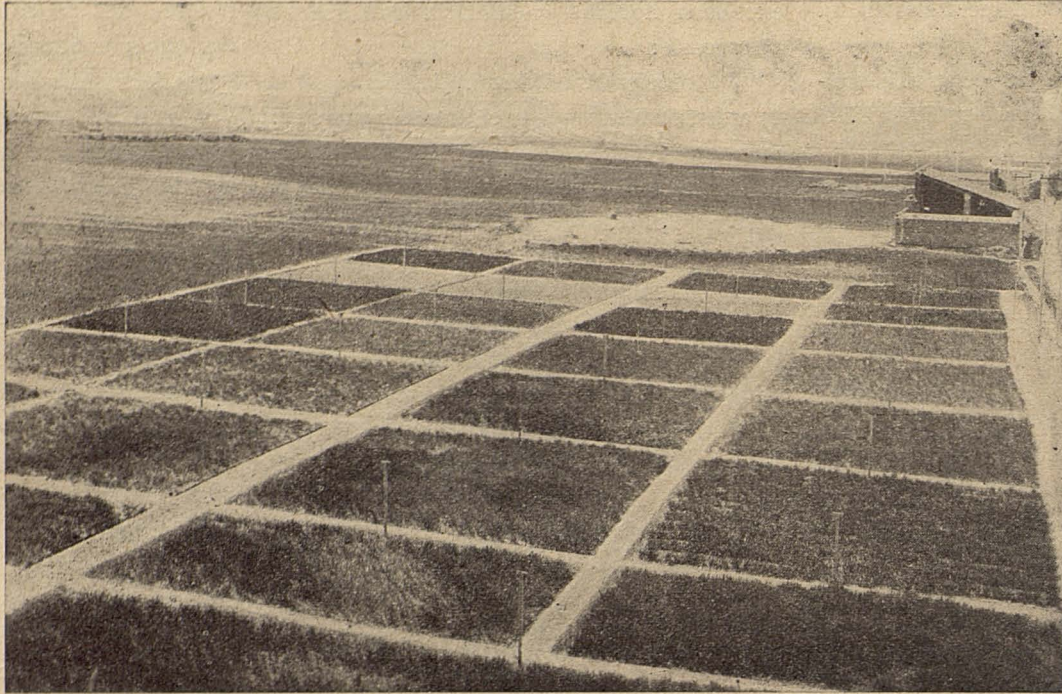
Les varietats de blat que a l'any agrícola 1932-33 deixaren més complaguts els que les assajaren, foren les italianes *Ardito* i *Mentana*, del notable genetista Nazaro Strampelli, el qual féu que enguany fossin considerablement ampliades les seves sèmres, establertes amb llavors seleccionades genèticament.

Dotze varietats de blats exòtics foren les assajades i dues de les més conegudes al nostre país, com la *Monegro* o *Català de Muntanya* i el *Montjuïc*.

Les sèmres tardanes de les varietats exòtiques, donaren motiu a què la cruïssa del temps les malmetés. Les màximes destroces ocasionades pels glaços, es comprovaren en els aiguamolls i en certes terres baixes; en canvi, en les terres fortes i argiloses els sembrats que no quedaren tan malmesos dels freds, ja prometien bona collita a primers de març.

El mes d'abril una sèrie de pluges benefactores exerciren efectes extraordinaris

per al millorament dels sembrats. Solament en les terres més perjudicades per les glaçades, els sembrats quedaren una mica clars; en els altres camps l'esplendent vegetació feia concebre collites més abundoses de



Vista general del Camp Experimental del Sindicat de Guissona



El blat imbolcable Ardito en una parcel·la del camp experimental

quatre cents el nombre d'experimentadors repartits en més de vuitanta pobles de la comarca segarrenca esmentada, esperonats tots a reforçar la seva principal riquesa amb el poderós instrument que els ofereixen les

les normals. Les calors extemporànies al temps de la sega, produïren l'escaldament dels blats blancs; aquest contratemps colpí amb menys intensitat els blats exòtics *Mentana* i *Ardito*, degut a ésser varietats molt primerenques.

Els resultats dels experiments en el camp del Sindicat, amb les varietats *Ardito*, *Federation*, *Mentana*, *Richelle blanche*, *hâtive* (primerenca), *Senatore Capelli*, *Zara Strampelli*, foren com segueix:

Richelle blanche. Rendiment per hectàrea. Gra, 2.182 quilos; palla, 4.204 quilos. Pes específic del gra 78 quilos l'hectolitre. Relació entre el rendiment del gra i la palla: Per cada quilo de gra 1'92 quilos de palla. Comptant com ho fan la majoria dels nostres agricultors, aquesta varietat donà 14'55 llavors per cada llavor sembrada.

Ardito.—Rendiment en gra per hectàrea; Gra, 2.682 quilos; palla, 4.955. Pes específic del gra, 80 quilos per hectolitre. Relació entre el rendiment de gra i palla. Per cada quilo de gra, 1'85 quilos de palla. Pes específic del gra, 80 quilos per hectolitre. Rendiment a tant per u, 17'88 llavors per una.

Federation.—Blat australià obtingut genèticament per un català emigrat a Austràlia. Rendiment en gra per hectàrea, 2.955 quilos. Rendiment en palla, 4.840 quilos. Pes específic del gra, 81 quilos per hectolitre. Relació entre el rendiment de gra i palla, 1'64.

Mentana.—Rendiment per hectàrea. En gra, 2.863 quilos. En palla, 4.795 quilos. Relació entre el rendiment de gra i palla, 1'67. Pes específic del gra obtingut, 80 quilos per hectolitre.

Senatori Capelli.—Rendiment per hectàrea: En gra, 2.307 quilos; en palla, 3.691 quilos. Pes específic del gra, 81'50 quilos. Relació entre el rendiment del gra i palla: per cada quilo de gra, 1'60 de palla. Rendiment a tant per u, 15'38 llavors per una.

Zara Strampelli.—Rendiments per hectàrea. En gra, 3.250 quilos; en palla, 5.318 quilos.

los. Relació entre el gra i palla, 1'63 per quilo de palla. Pes específic del gra, 79 quilos per

continuació: El blat *Mentana*, en terra argilosa-arenosa de La Morana, la collita de blat assoleix 3.849 quilos. A Guissona, en terra argilosa-arenosa calcàrea, els rendiments foren de 1.595 quilos. Altre experiment en el mateix terme municipal i terra similar a l'anterior, s'hi collien 15.259 quilos de gra, corresponent per hectàrea, 2.715 quilos. A Ossó de Ció, en un camp de terra també semblant, 2.666 quilos per hectàrea. Al districte de Florejacs, els rendiments per hectàrea, foren de 1.905 quilos.

Passem ara a veure els resultats obtinguts per diferents agricultors amb el blat *Ardito*.

A Masoterres, es collien 1.705 quilos de gra per hectàrea. A Ratera, 1.485 quilos; a La Morana, 2.865 quilos; a Torrefeta, 2.852 quilos i a Cisteró, 2.392 quilos.

Amb el blat *Senatore Capelli*, un experiment portat a terme a la Morana, el rendiment en gra per hectàrea fou de 2.934 quilos.

Per a concretar: el blat *Ardito*, l'experimentaren 16 agricultors en 13 diferents termes municipals, obtenint-ne rendiments de gra per hectàrea, compresos entre 650 i 4.970 quilos, entre quals casos s'hi compten tres de més de 1.000 quilos; dos de més de 2.000 i un de 4.970 quilos.

Amb el blat *Mentana*, experimentat per altres 16 agricultors en 15 pobles diferents, en 7 casos s'hi colliren de 330 a 955 quilos; en 5 casos, de 1.046 a 1.980 quilos; en altre cas 2.260 i per últim, en un altre, 3.300 quilos.

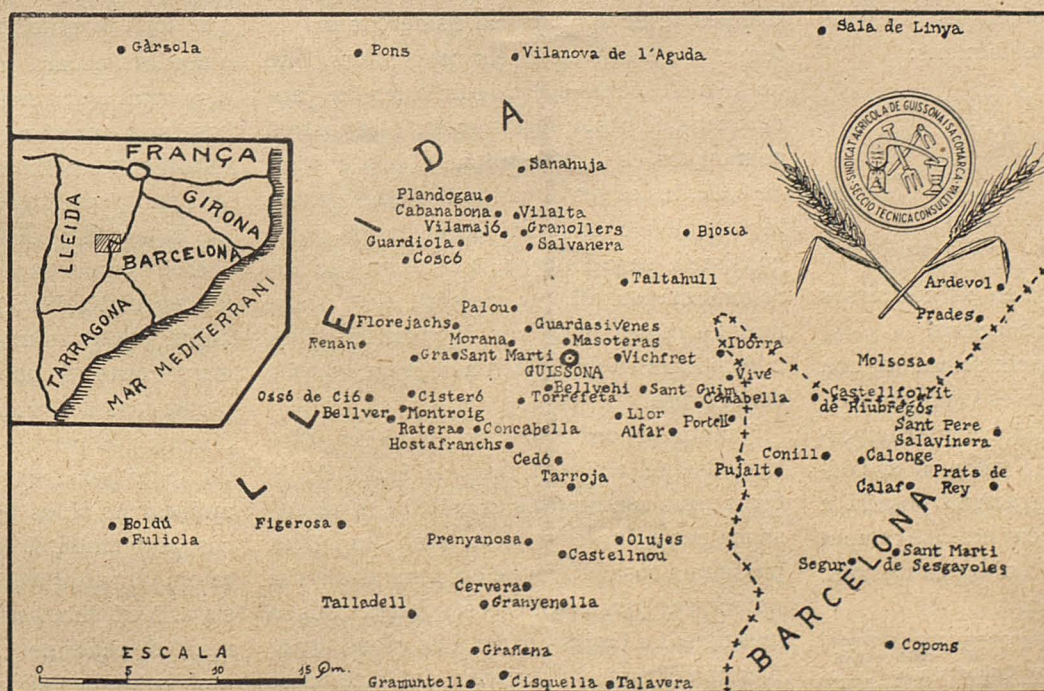
Prenent com a comparació el rendiment mitjà del blat blanc a la Comarca, que sol ésser de 1.600 quilos per hectàrea, el rendiment terme mig dels experiments amb els blats exòtics assajats, superaven notablement els blats blancs del país. Cal també manifestar i tenir molt en compte que els anàlisis de les farines d'aquestes noves varietats de blat, han do-

o menys, amb els del camp del Sindicat, com ho demostren les dades que donem a

nat resultats molt superiors als de les farines dels blats blancs del país.



BlatjimbolcableiArdito



Pobles on han estat experimentats els blats exòtics *Ardito* i *Mentana*

No cal dir, que aquests resultats, com fa remarcar el senyor Pané en el seu opuscle dedicat al millorament de la cerealicultura de la Comarca de Guissona, han esperonat l'entusiasme i la fe dels agricultors, dissipant el recel i la desconfiança que els mereixia l'empresa. Els extraordinaris rendiments obtinguts amb les noves varietats, permeten entreveure milloraments notables de produccions bladeres a la nostra terra fent que, en aquesta modalitat agrària, puguin assolir situacions similars a les de les nacions més progressives en aquestes activitats, com passa a Itàlia.

I és a propòsit del que succeeix en aquest país amb les noves races bladeres del famós genetista Strampelli (les mateixes races de llavors introduïdes pel senyor Pané a la comarca de Guissona), que ens porta a reproduir el que sobre els rendiments de tals blats escriu el professor De Marzi, director de la Càtedra ambulant d'agricultura de Pàdua, en el *Giornale di Agricoltura della Domenica*.

A tapar, definitivament, escriu la revista, la boca dels pretenguts savis que escampen dubtes sobre el valor de les races primerenques, perquè en certs casos i per la seva pròpia culpa i poca cura, han obtingut resultats insuficients, el professor De Marzi, director de la Càtedra ambulant d'agricultura de Pàdua, ha donat a conèixer els resultats obtinguts l'any actual en les nombroses hisendes que han pres part en el concurs granari de la província.

Les dades dels resultats obtinguts han estat confrontades, en cada cas, amb les dels anys anteriors. Les comparacions a més d'instructives i concloents, permeten deduir-ne tot el valor que ofereixen les diferents varietats de blats i llurs rendiments:

Mentana	2.992 quilos
Menotti	3.517 »
Damiano	3.784 »
Villa-Glori	3.667 »
Virgillio	2.935 »
Ardito	3.125 »
Terme mig general .	3.323 quilos

¿Han pogut consignar-se en els concursos precedents semblants produccions?

La pregunta no constitueix solament una natural curiositat, sinó que es fonamenta en una base per a treure'n deduccions d'importància capdal referent al valor i a l'eficàcia de la nova tècnica granària posada a dura prova en un any tan característicament dolent comparativament amb els anteriors, pel que a Itàlia es refereix.

Varietats	1934 Quilos	1933 Quilos	1932 Quilos	1931 Quilos
Mentana	2.992	3.300	2.925	2.292
Damiano	3.764	4.903	—	—
Villa-Glori	3.667	4.005	3.545	2.993
Ardito	3.125	3.087	2.847	2.143
Terme mig general .	3.323	3.571	3.153	3.368

Aquestes quatre columnes diuen moltes coses i poden servir d'advertència als agricultors en la nova campanya granària.

Citem-ne algunes:

1.^a La nova tècnica ha demostrat que es pot suportar (amb aquella relació que mai no s'ha de perdre de vista quan es parla i es judica l'agricultura) les adversitats d'un any de seguides contrarietats.

2.^a Els millors agricultors han sabut posar *al seu degut lloc* les normes d'aquesta nova tècnica granària, aconseguint limitar les contrarietats del temps.

3.^a El *Villa Glori* i encara més el *Damiano*, han reformat llur superioritat productora, el qual aconsella ampliar les sèmbras d'aquesta darrera varietat sobre l'altra.

Podríem afegir a aquestes dades, les que

posseïm de l'Argentina i França, sobre el notable poder reproductiu dels blats Strampelli, l'acceptació dels quals en els països que els adopten, els classifica com veritables instruments per a la consolidació de les bones collites i per tant, pels augments de les riqueses agràries.

Com en els assaigs de les races d'aquests blats, en més de quatre-cents experiments de les terres segarrenques, confirmen com era d'esperar, quant signifiquen per la prosperitat de l'agricultura regional. Creiem que l'empresa que porta a terme el Sindicat Agrícola de Guissona, en difondre els blats Strampelli, ha d'estimar-se com molt beneficiosa i patriòtica, puix que a les millores econòmiques personals, s'hi ajunta la prosperitat de la terra catalana.

R. DE MAS SOLANES

EL QUE DIU LA PREMSA

La collita d'olives i la regularització de la producció

No vaig pas a fer una llarga descripció de la manera d'efectuar-se la collita d'olives en cada comarca i de l'època en la qual es realitza. Transcriuré només, el que m'empeny a dir la raó natural i el fruit d'unes observacions que he constatat en les oliveres de la meua casa pairal.

Quant a la manera d'efectuar la collita d'olives, crec que no cal esmerçar massa temps per a convèncer els olivicultors, que no hem d'esperar que caiguin o fer-les caure a cops de bastó; sortosament a les nostres comarques, es ja generalitzat el bon costum de collir les olives a mà i millor encara amb la màquina com diem. Aquesta màquina consisteix senzillament en una pinta de ferro amb mànec, de tal manera, que pentinant les rames de l'oliver, fa caure les olives a les berrasses que abans han estat esteses sota l'arbre.

Quant a l'època d'efectuar la collita, diré tan sols que, així com tots els fruits de la terra quan són madurs es cullen i es té frisança per a dur-los a casa, amb les olives passa una cosa estranya: en general no s'hi pateix, i el fruit madur resta penjat dos o tres mesos a l'arbre, o cau, i es recull quan li arriba el torn, en perjudici dels interessos de l'olivicultor.

Quan és madur el fruit? Tots els agrònoms coincideixen avui en què l'oliva és madura quan deixa la coloració vermella i

es torna morada-negra; és llavors quan té tot el degut, com diuen els pagesos; conté el màxim d'oli i aquest d'una bona qualitat. Doncs, aquest és el moment precís d'efectuar la collita amb la màxima rapidesa, per a obtenir-ne els majors beneficis.

Vegem els aventatges que té la collita feta a temps, i rebutgem la collita tardana, pels nombrosos inconvenients que ens ofereix.

La collita feta quan l'oliva es torna morada-negra, ja des de Caton i Columela, fins els nostres dies, tothom coincideix que és la que dóna la millor qualitat d'oli. Quant a la quantitat, encara que temps enrera hi havia disparitat de criteris, avui tots els agrònoms basats en experiments i proves assenyades, rebutgen la collita tardana d'olives, no tan sols per la qualitat inferior d'oli, sinó també per la minva de quantitat.

L'oliva quan és madura estant exposada a les conseqüències dels agents atmosfèrics, augmenta de volum amb motiu d'unes pluges persistents i bonança; en aquest cas, hem pogut constatar una sensible minva de rendiment d'oli per unitat de mesura. Amb motiu de les gelades d'hivern, l'oliva s'arruga majorment, si les mata el fred; en aquest cas, amb motiu de la minva de volum constatem un major rendiment per unitat de mesura. Això demostra que l'augment o disminució de rendiment, no és més que aparent, amb motiu de l'aigua de vegetació que cobra per la saba o que perd per les glaçades i altres.

Degut a les que es menguen els tords i els estornells i altres ocells, i les que cauen i es

perden, l'enginyer Trojani ha experimentat que es perd un 10 per cent de la collita, fent-la a últims de febrer.

És dita dels pagesos: «Oliva collida tardana, torna l'oli a l'oliver». Això corrobora en part els experiments fets pel professor Bèchi, el qual diu: «He pogut constatar que les olives pel fred s'han arrufat, trencat els teixits cel·lulars, separats els components de l'oli; és a dir, la margarina i estearina de l'oleïna. La part més fluïda traspua fàcilment, restant la part més densa entre els teixits cel·lulars. Això apart, aquest oli és de qualitat deficient, amb gust característic, degut a l'alteració de la polpa o palpís de l'oliva».

Demostrats els avantatges obtinguts amb la collita feta a temps, en quan a la qualitat i quantitat d'oli obtingut, enumeraré els avantatges, de no menys importància, en altres ordres.

Quan comencem a collir olives, diem: «En aquest temps prompte fan mesura». De seguida són plens els sacs. Això i la bonança que acostuma a fer, contribueix a què sempre es cullin més barates; a voltes fins a meitat de preu.

Acabant de collir aviat, podem dedicar tota la nostra atenció a les altres feines del camp i de casa, tenint així una bona ordenació en els conreus, mesura indispensable per a tot bon treball de pagesia.

Collint aviat, l'oliva, a més de tots els avantatges ja esmentats, sense cap despesa per part nostra, posem en pràctica el procediment més eficaç per a combatre el *Dacus Oleae* o mosca de l'oliva. Tots els autors estan d'acord en què el millor mitjà de propagació d'aquesta malaltia, és la collita tardana. En algunes regions de Sicília i del Lenguadoc, de collita primerenca, totjust si en coneixen els estralls; en canvi, als Alps Marítims i Ribera de l'Ebre, per exemple, de collita tardana, és tant el mal que causa aquell insecte, que a voltes fins arriba a fer perdre el fruit gairebé en la seva totalitat.

Collit aviat, un oliverar, si va acompanyat dels bons conreus, podem afirmar, que s'obté la regularització de collites; l'arbre té un període de descans des que dona el fruit fins que comença la vegetació.

Una peça de terra on un any de collita hi mesuràvem 110 quarteres d'olives, amb els mateixos arbres i en plena producció, fa deu anys seguits que en dona un terme mig de 120 quarteres anuals.

Collint les olives abans d'entrar als freds rigorosos, proporcionem a l'arbre major vigorositat en la vegetació i també, una major resistència als freds.

Hem pogut constatar que els arbres collits aviat conserven llur color verd i són ufa-

nosos: no així els que porten llarg temps el fruit, majorment si vénen fortes glaçades; en aquest cas es tornen rojos, es cargola la fulla i, a voltes, cau.

Això prova que l'arbre collit aviat té una major resistència al fred, degut, creiem, a què l'arbre que ha donat el fruit passa l'hivern en vida latent, i està a saba morta, di-

riem. L'arbre que porta el fruit té una vida més activa; la saba circula amb major intensitat; això i l'afebliment de l'arbre, en mantenir llarg temps l'oliva, fa que estigui més subjecte a les conseqüències del fred i no se'n pugui defensar.

ROBERT VENDRELL

De la Revista de l'Institut Agrícola.

RECERQUES PRACTIQUES

Estimulants per a la posta de les gallines

Totes les substàncies que posseeixen la propietat d'excitar les funcions genèsiques, serveixen per a estimular la posta; però si no totes, la majoria, produeixen senzillament l'efecte d'avançar l'expulsió de l'ou, la formació del qual es troba ja avançada, sense que concorri a la formació del desenvolupament dels òvuls; uns i altres depenen de l'alimentació.

De les substàncies emprades com a estimulants, hi ha el carbó de llenya polvoritzat, d'acció positiva, la calç, que afavoreix la formació de la closca i que actua com a excitant i la farina d'ostres.

Les llavors de cànem són igualment excitants i a l'ensems alimentoses; però un abús pot ocasionar accidents greus.

El corc dels grans i la sal

Els corcs refusen la sal, diu un fabricant de farines americana.

Aquest farinaire havia observat que els llocs on havia deixat els sacs de sal no hi havien corcs. Va tapar bé totes les esclatxes del graner amb sal i va conservar així tota la collita de blat sense que els corcs l'invadissin.

Aquest procediment, que pot ésser assajat per a protegir una partida de blat encara no contaminat, fóra impotent del tot per a lliurar els grans ja corcats. Si la sal és susceptible d'actuar preventivament, la prudència aconsella per als grans ja atacats per la *calandra* recórrer al mètode de molt temps ja conegut i aconsellat per llur eficàcia de sotmetre els grans a les fumigacions de sulfur de carbó.

El qui disposa d'un local completament clos, que es pugui desinfectar amb 150 grams de sulfur de carbó per metre cúbic durant 12 hores, pot acudir al següent procediment:

Cobrir bé les piles de gra amb teles impermeabilitzades, tapar bé les juntures i regar les piles o bé els sacs de gra amb 200 ó 300 grams de sulfur de carbó per metre cúbic.

Cal tenir present de prendre les degudes precaucions en el maneig del sulfur, líquid que s'implama amb molta facilitat i els vapors del qual en barrejar-se amb l'aire, poden donar lloc a una mescla explosiva.

Pa de panses i el policonreu

Grècia pateix d'insuficiència de blat. Les panses cada dia tenen menys sortida. Les butxaques estan escurades. Què fer?

El Govern grec acaba de disposar que al pa s'hi afegixi panses a raó d'una vuitena part del pes.

I així veiem un cas més del desequilibri econòmic entre les nacions; i el que convé és no seguir el consell dels que només creuen que han de fomentar-se els conreus dels productes per a l'exportació.

El policonreu si bé no tan brillant, és més segur.

L'encalcinament de les terres

Segons molts agrònoms, cada any perden les terres de 500 a 700 quilos de calç per hectàrea. Les quantitats de calç que s'haurien d'incorporar als terrenys que n'estan empobrits, sobretot els argilosos, són tant majors com més compactes siguin aquests. És una bona pràctica fer una encalcinada en aquestes terres, cada tres o almenys, cada cinc anys. La dosi que s'hauria d'emprar, convé que arribi a 3.000 ó 4.000 quilos, si són terres argiloses; en les terres mitjanament compactes i no tan àcides, 2.000 quilos per hectàrea es consideren suficients.

La calç s'ha d'incorporar a la terra, almenys, un mes abans de la sembra, puix al quedar colgada podria, per la seva causticitat, contrariar el desenvolupament de les plantes.

Quan s'hagi de donar una encalcinada a una peça de terra que s'ha d'afemar o rebre adobs químics, per a evitar les pèrdues d'azot, convé espargir primer la calç barrejada

amb terra, i esperar sis o vuit setmanes abans de portar-hi els adobs.

El mètode més aconsellable de fer les encalcinades és servir-se de calç viva sortint del forn, o bé emprar calç viva ben esterrosada.

Les qualitats de la calç són molt variables. Es pot apreciar que una calç és tant més bona, quant menys pesant sigui; com més fàcilment queda reduïda a pols per l'acció de la humitat i deixi menys terrossos.

Repartida la calç viva fent piles sobre les

terres, si és bona, tarda pocs dies a reduir-se a pols. La distribució de la calç es pot fer a mà, però aquesta forma té l'inconvenient que la polsina molesta els treballadors. La manera més còmoda és fer la distribució de la calç amb un repartidor d'adobs, però en aquest cas, la calç ha d'ésser en pols. També es pot repartir amb pala.

Les terres que contenen proporcions elevades de carbonat de calç, pot substituir aquesta per a encalçar les terres, però llavors, abans s'han de moldre finament.

El senyor Catasús va fer una breu explicació de les reformes que, per disposició oficial, ha calgut introduir al Reglament, el qual, a continuació, va ésser aprovat per aclamació.

Seguidament foren elegits els membres que han de constituir el Comité Directiu de la Cambra, quedant format de la següent manera:

President: Carles Jordà i Fages; vice-presidents: Pere Cabot i Puig i Francesc Santacana i Romeu; tresorer: Josep Carbonell i Coll; comptador: Isidre Puigdueta i Miramanda; secretari, el senyor Antoni Almirall, del Servei Agronòmic; vice-secretaris: Magí Serra i Batet i Jaume Garriga i Vilà; vocals: Rafael Bertran i Catà i Jaume Albareda i Camprubí.

■ ■ ■

NOTES INFORMATIVES

El Concurs Internacional de Roses, de Pedralbes

S'ha reunit el Jurat del Concurs de Roses de Pedralbes, a fi d'adjudicar els premis als rosers que fossin mereixedors d'aquesta distinció, integrant el Jurat els senyors següents: Mr. Alfred Lamesch, delegat del *Syndicat des Pépiniéristes et Roséristes Luxembourgeois*; Jean Dorgebray i Pere Dot, pels *Amics de les Roses*, de Catalunya; Lluís Griera i Jaume Cortés, pel *Foment de l'Horticultura*, de Barcelona; Nicolau Maria Rubió, arquitecte cap del servei de Parcs, i Miquel Aldrueu, secretari del Jurat.

Foren examinats detingudament els rosers que, en nombre de 92 varietats, estaven exposats, així com també les dades preses pel Jurat en la reunió inaugural de la primavera. Després d'aquest examen foren acordades les següents recompenses: medalla d'or (estranger), al roser obtingut pel cèlebre conreador holandès M. Leanders C.^o de Steyl-Tegelen, assenyalat amb el núm. 61, encara sense nom, i que porta el núm. 6381. Medalla d'or (nacionals): fou concedida al roser *Irene Churrucá*, assenyalat amb el núm. 51; roser obtingut pel senyor Eugeni Fajo de Ásua, de Biscaia. Primer diploma de mèrit: roser «18-14-1929», obtingut per Llorenç Pahissa, de Sant Feliu de Llobregat, assenyalat amb el núm. 74. Diplomes de mèrit: roser *Mme. Joseph Perraud* (que portava abans el núm. 69), obtingut per Jean Gaujard, de Feyein (França). Roser «Núm. 1200», obtingut per N. V. Gebr. Leanders, de Steyl-Tegelen (Holanda). Roser *Alesane*, obtingut per Llorenç Pahissa, de Sant Feliu de Llobregat, assenyalat al Concurs amb el núm. 71. Queden deserts dos diplomes de mèrit que hom deixa per a l'any vinent.

Amb motiu d'ésser membre del Jurat el famós roserista senyor Pere Dot, les seves

varietats estaven fora de concurs, amb tot i que cridaren molt l'atenció algunes de les que exhibí.

■ ■ ■

L'avellana

Després d'una llarga temporada en la qual l'avellana es cotitzava a preus molt baixos, aquesta tardor ha començat a reaccionar, millorant notablement les seves cotitzacions.

Amb goig remarcuem aquest fet, perquè es pot assegurar que l'avellana és de les produccions agrícoles més importants de Catalunya.

Aquest augment dels preus de l'avellana, que fins a cert punt no era d'esperar, es deu principalment a la gran quantitat d'aquest fruit que darrerament s'ha exportat. Segons les estadístiques fetes públiques, la quantitat d'avellanes exportades, com també la de les ametlles, és veritablement extraordinària.

■ ■ ■

Cambra Oficial Agrícola de Barcelona

Ha tingut lloc l'Assemblea per l'aprovació del Reglament pel qual ha d'ésser regida la Cambra Oficial Agrícola de Barcelona i elegir el seu Comité Directiu.

Ocupà la presidència l'enginyer Cap del Servei Agronòmic, senyor Trinitat Catasús, acompanyat del senyor Jesús Luque, inspector d'Higiene pecuària i del senyor Didac de Rueda, qui actuà de secretari.

Hi assistiren la gran majoria de delegats dels Sindicats Agrícoles que formen el Cens. Predominaren els de les entitats genuïnament representatives de les diverses produccions de les comarques de Barcelona, adherides a la U. S. A. de Catalunya.

El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell

Els nostres lectors recordaran la informació que publicàrem el mes de març darrer, donant compte de les arbitrarietats comeses amb la disposició emanada de l'ex-conseller de Governació senyor Selves, desposseint fulminantment tota la Junta Directiva del Sindicat de Martorell i nomenant-ne una de governativa, causant un greuge que difícilment pot esborrar-se a en Francesc Santacana i als companys que dirigien amb tant encert l'entitat que per la seva exemplaritat i pel seny dels seus dirigents, constituïa una allionadora ensenyança del que pot fer l'obra de la cooperació agrària a Catalunya.

L'honorabilitat i el recte compliment del deure d'aquells homes, semblava que havia de constituir l'esperó i el guiatge dels seus successors en la direcció del casal, però malhauradament es rumoreja que no es porta pressa en fer efectives les matèries lliurades, ni les amortitzacions, causant danys i molèsties a aquells que acudeixen a liquidar les quantitats que els pertoqueu.

La marxa del Sindicat és, com calia preveure, descendent i perniciosa. No és tampoc pròspera la situació de la viticultura, el qual fa que cada dia es vegin apremiats els socis a recórrer a tots els medis per fer-se amb diners amb el qual han d'atendre les seves necessitats i compres de sements, adobs i altres. I amb les quantitats que els deu el Sindicat, no cal comptar-hi.

Cridem l'atenció a qui correspongui, per tal que prengui les mesures pertinents i desitgem que tingui l'encert de reivindicar a aquells que per dret propi els hi correspon ocupar aquell lloc, i obrir una informació ben acurada per veure si s'ha administrat bé o malament, demanant responsabilitats a qui calgui.

Producció mundial de la llana

La producció mundial de la llana és a l'entorn de 900 milions de quilos. La producció europea entra dins d'aquest total per 250 milions de quilos dins el període 1909-1913. Els principals països productors d'Europa, són:

	Milions quilos
Gran Bretanya	48
Espanya	43
Itàlia	26
Alemanya	24
Romania	24
França	19
Iugoslàvia	16

Fora d'Europa:

Austràlia	295
Nova Zelanda	85
Estats Units	130
Argentina	127
Uruguai	43
Xile	15
Brasil	8
Perú	7

A la Gran Bretanya van compreses les llanes del Cap i d'altres colònies.

Les llanes ací produïdes es divideixen en dues grans categories:

a) Llanes merines; b) Llanes creuades. En aquestes dues grans categories, hi ha en cada una d'elles diverses classes. Els països formen actualment dos grups distints.

Un primer grup que comprèn els països que produeixen i exporten la llana en brut. El segon comprèn els que essent igualment productors de llana, són a l'ensem grans consumidors.

Sense entrar en el detall de les estadístiques mundials i sense tenir en compte les variacions anuals que elles puguin presentar, hom pot dir que la producció llanera d'avui ha disminuït en comparació del període 1909-1913.

Hi ha qui diu que la disminució pot calcular-se a l'entorn d'un 20 per 100.



Les disponibilitats bladeres mundials

La producció mundial de 1934, excepte la de Rússia, no solament és inferior a la de 1933, sinó que és la més feble que hom hagi registrat des de 1924. La producció de Rússia sembla haver estat molt irregular en diversos indrets, i sembla, en el seu conjunt, acostar-se a una collita mitjana, sense assolir-la completament. El grup de països exportadors anuncia en total una collita inferior, no solament a la de 1933, ja dolenta, sinó a totes les de després de la guerra i, fins i tot, a les collites mitjanes de l'avant guerra. La producció total dels països importadors, si bé inferior a la dels dos anys precedents, és encara abundant, i sobrepassa de molt totes les obtingudes anteriorment.

Tot i tenint en compte els stocks, molt elevats, existents en els països exportadors a principis de la campanya, les disponibilitats mundials exportables són inferiors a les de l'any darrer de 52 milions de quintars, o sigui d'un 16 per 100, i són les més baixes que hom ha registrat en els deu darrers anys; s'avaluen en 274 milions de quintars, dels quals 178 milions són de stocks exportables de l'antiga collita, i 96 milions solament d'excedents subministrats per la nova collita de 1934.



Cooperativa Lletera

Alguns socis de la Cambra Agrícola de Cerdanya, han celebrat diverses reunions a l'objecte de tractar de la creació d'una Cooperativa Lletera, la qual si es té en compte els beneficis que aquestes entitats reporten a altres comarques, entre elles la veïna de la Seu d'Urgell, seria convenient que prengué estat i prosperés.



El problema del vi

El ministre d'Agricultura es proposa fer tot quant estigui al seu abast per a resoldre el greu problema de la depreciació del vi.

A aquest fi ha publicat un important Decret, que porta data 23 del passat octubre, pel qual es disposa l'exacte compliment de diversos articles de l'Estatut del Vi, fins ara complerts amb poca escrupolositat.

El Decret alludit recorda les obligacions que l'Estatut del Vi imposa sobre declaració de collites i existències, llibres-registres i factures comercials, coses que si es complissin estrictament molt se'n beneficiaria el

mercat del vi. Les altres parts del Decret, referents a la fabricació, venda i circulació de productes enològics, també són molt interessants.



Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya

Aquesta entitat ha establert el seu domicili social a Tarragona.

En virtut dels acords presos en l'Assemblea general celebrada darrerament a Barcelona, ha sol·licitat que quedin suspesos alguns articles de les lleis de Cooperació i Sindicats Agrícoles, aprovades pel Parlament Català, les quals dificulten la vida i desenvolupament dels Sindicats Agrícoles.

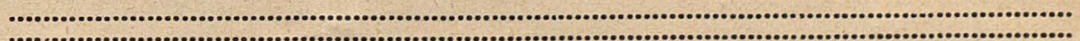
Ha pres possessió el nou Consell directiu que el formen els senyors següents:

Antoni Sobietas i Domingo, president; Albert Talavera i Sabater, director; Josep M. Blanc i Blanc, vice-president; Josep Domingo i Rubinat, secretari; Josep Debat i Roig, tresorer; Isidre Miró i Ibars, Joan Llabaneras i Borràs i Josep Vilanova, vocals.



Notes comercials

Al marroc francès s'ha publicat un *dahir* (decret), abolint la franquícia duanera per als envasos de fusta que sortien. D'ara endavant els drets damunt els bocois seran definitius, sense retorn. L'aplicació d'aquest decret, representa un augment d'un 50 per 100 en els drets que paga el vi espanyol. Es preveu una represàlia nostra, segurament damunt els ous que importem d'aquella zona marroquina.



LLIBRES

LA CRÍA DEL CERDO.— Selecció, alimentació, engrèixament, productes i malalties, per E. Marchi i C. Pucci. Segona edició espanyola, formant un volum de 506 pàgines, amb gravats i 17 taules. Editor, Gustau Gili, Barcelona. Preu, en tela, 10 pessetes.

Al camp, l'explotació del porc, constitueix una riquesa molt estimable. Cada dia es fa més necessària l'associació de l'agricultura amb les distintes branques ramaderes. L'interès creix si es té en compte que la indústria del porc, embutits i grasses, cada dia es desenrotlla amb més intensitat i més tècnicament.

En aquest llibre, del qual no fa molts anys n'aparegué la primera edició espanyola, hi veiem tractat amb tot luxe de detalls i amb documentació abundant, tot allò que ha de

conèixer el ramader relacionat amb la indústria d'aquest útil animal, cria, explotació, races, productes, procediments de cria, engrèixament, comerç i productes que proporciona, matèries tractades amb gran encert i coneixement de causa.

A la part patològica se l'hi dona la importància que desgraciadament requereix, i el mateix en el que es refereix a les operacions quirúrgiques més freqüents en els porcs.

Completa aquesta obra un calendari del porcater, distribuït per mesos, el qual li dona gran interès. En resum, un llibre molt recomanable i útil.

Les obres que s'anuncien en aquesta Secció es troben a l'Administració de la Revista :— AGRICULTURA I RAMADERIA :—

CALENDARI

de sèmres i plantacions de les hortalisses, farratgeres i flors
més generalitzades o conreades a Catalunya

SEMBRES DEL MES DE GENER

HORTALISSES

SOTA TENDES O EN LLOCS CALENTS

	Ptes. 100 grs.
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'00
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Pebrot nano, gros, molt primerenc	3'00
Pebrot primerenc, de Lloret	3'00
Pebrot dolç, de morro	3'00
Pebrot dolç, gros, de Reus	3'00
Tomàtec primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50
Tomàtec, de pera	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'50
Tomàtec, de penjar	1'75

A SEMBRAR A PLE AIRE EN CLIMES ATEMPERATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FRED

Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Ceba valenciana, forta	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriusat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers (borratxona)	1'75
Col de Milà, grossa arriassada	1'75
Col de Milà, Pasqua o paperina	2'50
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50

Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Àngel	2'25
Escarola Cabell d'Àngel, del Llobregat	1'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ampla	0'50
Julivert	0'75

	Ptes. 100 grs.
Nap fi, rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols de set setmanes	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, banya de be	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00



Pèsols de set setmanes, «Selectes»

Ravenet llarg, vermell	1'00
Salsifis blanc	4'00
Xicoira (per a menjar tendre)	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Col gegant, Cavalier	8'00
Col gegant, de fulla arriassada	11'50
Trèvol, violeta	4'50
Trèvol, blanc	8'00
Trepadella	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'25
Xirivia	8'50

PLANTER DE

	Pessetes el centenar
Carxofes	10'00
Espàrrecs	7'50
Maduixes de tot l'any	6'00

	Pessetes el centenar
Maduixons	6'00
Gerveres	20'00
Grossellers	70'00

FLORS

Lot de 12 paquets variats, amb cromos	3 pessetes
Lot de 24 paquets variats, amb cromos	5 pessetes
Lot de 36 paquets variats, amb cromos	7 pessetes

ES SEMBREN

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

Aquil·lees	Flocs persistents
Blauets	Gypsòfila
Campànula	Malva reial
Centaures	Margarida de prats
Cinerària Híbrida	Nemòfila
Clavells d'olor	Pensaments
Clavells de Sant Isidre	Prat de flor rosa
Clavells de Xina	Primavera de Xina
Creu de Malta	Violers quarentens
Digital	Violers imperials
Esperó persistent	

EMPARRADORES, PERENNALS

Arauja blanca	Mandevillea suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

Les plantes perennals no floreixen fins al segon o tercer any de sembrades

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Ciclamen	5'00
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Francesilles	1'50
Freessies	1'50
Gladiols, en cinc colors	2'50
Iris Hispànica	1'50
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos trompeta, bicolor	3'50
Safrà	1'00
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes fines	2'50

Preus salvant variació o existències. Per les remeses per correu, s'ha d'afegir a l'import de la comanda, 30 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per al certificat 30 cèntims els 500 grams, pes mínim admès per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

TRAFALGAR, 76 (Prop de l'Arc del Triomf)
TELEFON 18744 - BARCELONA

TUBS

DIPÒSITS I CANALS

URALITA

SANITARIS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBS

	UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	27'00
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	27'00
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	34'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00
Màteria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	26'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00

INSECTICIDES I FUNGICIDES

Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'40
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	19'00
Sofre gris o precipitat	"	10'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00
Sofre de terròs	100 quilos	35'00
Sofre en pans, refinat.	"	43'50
Sofre de canó.	"	47'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00
Sulfat de coure, país	"	80'00
Acetat de plom cristall	"	230'00
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent.	"	160'00
Arseniat de plom en pols	"	250'00
Permanganat de potassa	"	500'00
Sosa Solvay	"	35'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	39'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	18'00

PRODUCTES ENOLOGICS

Acid citric cristallitzat extra	100 quilos	475'00
Acid tartàric cristallitzat país.	"	360'00
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	150'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	00'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	85'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	80'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	115'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	475'00
Carbó vegetal	"	300'00
Carbó vegetal impalpable	"	75'00
Caseïna pura	"	300'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	26'00
Cola de peix en fideus	"	26'00
Cola de peix Saliansky	"	100'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00
Caramel concentrat	"	300'00
Enofosfat bicàlcic	"	120'00
Fosfat amònic	"	250'00
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	200'00
Metabisulfit de potassa en pols, antiferment	"	220'00
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	100'00
Negre animal en pasta rentat	"	165'00
Osteocola Coignet	"	515'00
Sang cristallitzat.	"	00'00
Tanin a l'èter pols extra	"	1.550'00
Tanin a l'alcohol, pols extra	"	950'00
Tanin a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	650'00

MATERIES FILTRANTS

Amiant	100 quilos	1.400'00
Cel·lulosa extra forta	"	350'00
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00
Terra de Lebrija	"	40'00

CEREALES I LLEGUMS

ARRÒS		
Arròs Benlloc, zero	"	57'00 a 59'00
Arròs Selecte.	"	59'00 a 61'00

	UNITAT	PESETES
Arròs Floreta.	100 quilos	61'00 a 63'00
Arròs Matisat.	"	60'00 a 62'00
Arròs Bomba, primera	"	103'00 a 110'00
Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00
BLAT		
Forment de Castella	"	50'00 a 55'00
Candeal de la Manxa	"	52'00 a 00'00
Forment de la Manxa.	"	51'00 a 00'00
Aragó	"	54'00 a 55'00
Navarra.	"	50'00 a 57'00
Urgell i Vallès	"	50'00 a 51'00
Comarca	"	00'00 a 00'00
Extremadura, blanquet	"	53'50 a 54'00
Cruyer	"	45'00 a 00'00
Lleida	"	48'00 a 49'00
CIGRONS		
Cigrans Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	100'00 a 102'00
Cigrans Màlaga de 54 a 56	"	65'00 a 67'00
Cigrans Màlaga de 60 a 62	"	56'00 a 57'00
Cigrans Màlaga de 63 a 65	"	54'00 a 55'00
Cigrans "pelones"	"	52'00 a 70'00
Cigrans Argèlia.	"	00'00 a 00'00
Cigrans Castella superiors	"	130'00 a 180'00
Cigrans Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00
Cigrans moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
Cigrans Sauc.	"	00'00 a 00'00
Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
Oran superiors	"	00'00 a 00'00
CIVADA		
Extremadura.	"	33'50 a 36'00
Cartagena.	"	34'00 a 35'00
ESCAIOLA		
Andalusia, corrent.	"	55'00 a 56'00
Andalusia, fi	"	59'00 a 60'00
FAVES		
Extremadura.	"	49'00 a 50'00
Mallorca	"	45'50 a 46'00
Andalusia	"	68'00 a 70'00
Turquia.	"	44'00 a 45'00
Valencianes	"	00'00 a 00'00
Eivissa	"	47'00 a 48'00
Mahó	"	65'00 a 70'00
Itàlia.	"	42'00 a 42'50
FAVONS		
Sevilla	"	46'00 a 46'50
Xereç	"	46'50 a 47'00
Marroc	"	00'00 a 00'00
Italians	"	00'00 a 00'00
Xinesos.	"	41'00 a 42'00
MILL		
Estranger.	"	00'00 a 00'00
Comarca	"	50'00 a 52'00
MONGETES		
Mongetes València Pinet	"	70'00 a 75'00
Mongetes Tranquillon	"	77'00 a 78'00
Mongetes Monquillines	"	77'00 a 79'00
Mongetes Mallorca.	"	77'00 a 79'00
Mongetes Castella corrent	"	114'00 a 115'00
Mongetes Castella superior garbellades	"	120'00 a 121'00
Mongetes Cocorrosses Castella	"	94'00 a 95'00
Mongetes Cocorrosses Turquia	"	65'00 a 68'00
Mongetes Comarca noves	"	00'00 a 00'00
Mongetes Perles Galícia.	"	65'00 a 00'00
Mongetes Bulgària	"	63'00 a 64'00
Mongetes Coco Rumania	"	72'00 a 80'00
Mongetes Prat	"	95'00 a 100'00
MORESC		
Lleida	"	45'50 a 00'00
Andalusia corrent	"	45'50 a 00'00
ORDI		
Extremadura.	"	39'00 a 40'00
Urgell i Segarra.	"	40'00 a 41'00
Manxa	"	39'00 a 40'00
VECES		
Veces Navarra	"	40'00 a 41'00
Veces Andalusia	"	39'00 a 39'50
ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
Ers país.	"	39'50 a 40'00
Ers estrangers negres	"	39'00 a 40'00
Fajol	"	65'00 a 70'00
Fesolets	"	85'00 a 90'00
Fesolets Castella	"	92'00 a 94'00
Fesolets Girona	"	115'00 a 116'00
Guixes	"	43'00 a 44'00
Llenties.	"	75'00 a 135'00

TUBS A PRESSIÓ

URALITA

BARCELONA: PLAÇA DE LA CIUTAT, 15 - TELEFON 111.11

		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
FARINES I DESPULLES							
Farina sensera, mitja força	100 quilos	75'00 a 77'00		DE PINYOLA	100 quilos	113'00 a 115'00	
Farina sensera, força	"	85'00 a 100'00		Verd, primera	"	100'00 a 105'00	
Farina extra blanca, superior.	"	74'00 a 76'00		Verd, segona	"	122'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	"	72'00 a 73'00		Groc, primera	"	105'00 a 00'00	
Farina Aragó.	"	73'00 a 74'00		Groc, segona	"	87'00 a 00'00	
Farina regió	"	00'00 a 00'00		Fermentat.	"	96'00 a 00'00	
Número 3, amb sac.	"	43'00 a 46'00		Fosc.	"		
Número 4	"	40'00 a 45'00		DE COCO	"	00'00 a 00'00	
Segones	"	32'00 a 33'00		Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"	30'00 a 32'00		Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"	28'00 a 32'00		Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	100 litres	4'50 a 4'75		Extraflor	"		
Segó	"	3'75 a 4'00		DE LLINOSA	"	165'00 a 00'00	
Segonet.	"	4'25 a 4'50		Cru (en barrils)	"	170'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cuit	"	190'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinaroç, sense sac.	42 quilos	9'75 a 00'00		Incolor	"		
Garrofes negres Castelló.	"	00'00 a 00'00		SURO			
Garrofes València	"	8'75 a 9'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.	El quintar	63'00 a 70'00	
Garrofes roges	"	8'50 a 0'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.	"	30'00 a 35'00	
Garrofes Eivissa	"	7'00 a 7'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.	"	15'00 a 20'00	
Garrofes Mallorca	"	6'00 a 6'25		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.	"	80'00 a 90'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	28'50 a 30'00		Planxes de 3 a 4 centím. gruix primera ordinària.	"	50'00 a 55'00	
Turtó de coco	"	34'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Farina de llinosa	"	39'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Alfals primera	"	15'00 a 00'00		VINS			
Alfals segona.	"	15'75 a 00'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-	
Palla llargueta	"	8'50 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
Palla curta.	"	9'00 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'65 - 1'75 - 1'65	
Fulla d'olivera	"	22'00 a 00'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'85 - 2'00 - 1'85	
ALLS FRUITES SEQUES				Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'50 - 0'00 - 1'50	
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo	2'00 a 3'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Primeres 100 cabeces	"	2'50 a 3'00		Martorell, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
AMETLLES				Manxa, de 12 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	315'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'80 - 1'85 - 0'00	
Mallorca escollida	"	320'00 a 00'00		Mistela	"	1'80 - 0'00 - 1'85	
Llargueta	"	340'00 a 00'00		Moscateu	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	125'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Gra Esperança primera	"	340'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	265'00 a 270'00	
Comuna	"	310'00 a 00'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus.	"	247'00 a 00'00	
ANÍS EN GRA				Rectificats de vi, 96/97 graus	"	253'00 a 00'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	240'00 a 00'00	
Manxa	"	145'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
AVELLANES				Aiguardent de canya, de 75 graus	"	215'00 a 00'00	
Gra primera	"	00'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Colliter	"	120'00 a 125'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'70 a 0'00	
Garbellada.	"	120'00 a 125'00		Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'60 a 0'00	
Negreta escollida	"	120'00 a 125'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'35 a 0'00	
CACAUETS				VINAGRES			
Tres grans blanc primera	"	115'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Tres grans segona.	"	110'00 a 00'00		Daurat	Hectolitre	30'00	
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00		Prior.	"	40'00	
Dos grans vermells	"	90'00 a 00'00		2 en 1.	"	50'00	
Esclofollats	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
COMINS				Daurat	"	80'00	
Del país.	"	165'00 a 00'00		Prior.	"	80'00	
LLOBINS				2 en 1	"	125'00	
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		De 5 graus.	"	30'00	
Llobins Alhucemes	"	140'00 a 00'00		De 6 graus.	"	35'00	
NOUS				De 7 graus.	"	40'00	
Escollides	"	135'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Corrent.	"	00'00 a 00'00		BOVÍ			
PÈSOLS				Bous del país.	El quilo	2'20 a 2'50	
Sencers	"	95'00 a 105'00		Vaques del país.	canal	2'20 a 2'50	
PINYONS				Vedelles gallegues.	"	3'50 a 3'75	
Castelles	"	245'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.	"	3'75 a 4'10	
SAFRANS				Estagues fins a 150 quilos	"	2'75 a 3'00	
Selecte	El quilo	200'00 a 00'00		Estagues des de 150 quilos	"	2'75 a 3'00	
Superior Estat	"	190'00 a 00'00		PORQUÍ			
Aragó	"	140'00 a 145'00		Del país blancs	"	3'55 a 3'70	
XUFLES				Valencians blancs	"	3'55 a 3'70	
Escollides	100 quilos	125'00 a 00'00		Extremenys	"	3'00 a 3'10	
Colliter	"	110'00 a 00'00		Mallorquins	"	3'30 a 3'40	
OUS				CAVALLAR			
Empordà	30 dotzenes	120'00 a 00'00		Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Vilafranca del Penedès	"	126'00 a 00'00		LLANAR			
Mallorca	"	95'00 a 00'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.	"	4'00 a 4'10	
Bulgària	"	74'00 a 00'00		Anyells aragonesos, femelles	"	4'25 a 4'35	
Bèlgica (dos tamany)	"	83'00 a 86'00		Lletals aragonesos.	"	5'00 a 5'25	
Holanda (quatre tamany)	"	95'00 a 97'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos.	"	3'30 a 3'40	
Mahó	"	115'00 a 00'00		Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	2'70 a 2'80	
Síria (dos tamany)	"	64'00 a 00'00		Anyells extremenys, esquilats.	"	3'80 a 3'85	
Maçagan	"	62'00 a 65'00		Anyells extremenys, femelles esquilades.	"	2'70 a 2'80	
Ineboli	"	77'00 a 00'00		Moltons extremenys, llana	"	3'60 a 3'70	
Trabzon	"	68'00 a 00'00		Anyells manxcs, vena	"	0'00 a 0'00	
Samsun	"	70'00 a 00'00		Anyells manxcs, capats	"	3'65 a 3'75	
D'OLIVA OLIS				Anyells manxcs, femelles.	"	4'00 a 4'10	
Corrent bo, taxat	100 quilos	171'00		Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	3'25 a 3'35	
Corrent superior	"	179'00		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	3'00 a 0'00	
Classe fina.	"	210'00		Anyells castellans	"	3'65 a 3'75	
Classe fina extra.	"	220'00		Anyells castellans, femelles	"	4'00 a 4'10	
				Moltons segurenys	"	3'65 a 3'75	
				Ovelles segurenys, pelades	"	4'00 a 4'10	
				Anyells segurenys.	"	4'30 a 4'40	

INDEX PER MATERIES

	Pàgs.		Pàgs.		Pàgs.	
ADOBS		Protecció als fruiticultors		216	El Sindicat Agrícola de Guissona	37
Com s'han d'adobar els arbres fruiters, <i>Carles Hostaler</i>	7	Els fruiters espanyols i el tractat amb França	217	Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell. Un document històric	50	
Una lleguminosa recomanable per adobar les terres.	15	Les fruites, <i>Miquel Codina i Farré</i>	226	La Mutualitat d'Assegurances de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya	56	
El carbó fertilitzant?	22	L'avellana	234	Crònica, <i>Pere Cabot</i>	73	
Les adobades a l'hivern, <i>Raül M. Mir</i>	26	ASSEMBLEES, CONCURSOS I EXPOSICIONS			La nova llei de Sindicats Agrícoles	86
L'exportació de nostres sals potàssiques	36	Assemblea ramadera de Bellver de Cerdanya.	75	Elogi de la masoveria, <i>Ll. Pons i Tusquets</i>	113	
Riquesa que es perd, <i>X.</i>	52	El Sindicat de Criadors de bestiar de l'Alt Urgell	75	El Sindicat Agrícola d'Agramunt i comarca	116	
La cultiva, <i>Pere de la Triola</i>	69	L'Assemblea pagesa de Pineda	76	Els surers s'acoblen	136	
L'exportació de potassa a l'any 1933	76	Exposició de conills	77	La llei de Sindicats Agrícoles, <i>A. C.</i>	152	
La manera pràctica d'adobar el blat de moro.	135	La tradicional «favada», <i>Miquel Codina i Farré</i>	107	La Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya.	155	
L'encalcinament de les terres	233	Excursió a les Guàrdies	108	El Sindicat Agrícola de Guissona i la seva comarca, <i>R. de Mas Solanes</i>	210	
AGRICULTURA		Exposició de clavells	116	El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell	234	
L'origen de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, <i>Miquel Codina i Farré</i>	14 i 33	Assemblea general de la U. S. A.	156	Cooperativa Lletera	235	
El notabilíssim sistema del Pelo Pardi de treballar les terres	29	Assemblea de vinyaters	157	Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya	235	
Coses de l'Agricultura xinesa, <i>M. Agramunt</i>	106	Institut Agrícola Català de Sant Isidre	175	CUNICULICULTURA		
Importància agrícola del litoral mediterrani, <i>R. Montal</i>	112	Assemblea de remolaters.	176	El desenvolupament de la cria del conill	35	
El moviment de joventut en la pagesia catalana, <i>Enric Sala</i>	113	L'èxit de l'Assemblea de l'Institut a Madrid	196	Exposició de Cuniculicultura	55	
La renda justa de la terra cultivada, <i>Isidor Aguiló</i>	121	El mercat de Calaf	196	Una escola catalana de Cuniculicultura? El Mas Isern de Vic, <i>Raül M. Mir</i>	163	
L'Escola Nacional d'Agricultura de Grignon, <i>Henri Thiais</i>	123	AVICULTURA		ECONOMIA		
El sulfat de ferro i la seva utilitat agrícola	145	Concurs Avícola de races catalanes, <i>Miquel Codina i Farré</i>	5	Qui té mossos i no els veu..., <i>Joan Vallès i Estruch</i>	6 i 24	
La sort de la pagesia, <i>El Prior</i>	173	El còlera i el tifus de l'aviram, <i>Joan Rof i Codina</i>	5	Normes de venda, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	13	
La clorosi en les terres arenoses	175	L'ensenyament avícola, <i>Salvador Castelló</i>	21 i 41	Alemanya pot ésser un mercat excel·lent dels nostres productes agrícoles, <i>Vicenç Montasell</i>	13	
Cambra Oficial Agrícola de Barcelona	234	La gana dels pollets	41	Dades expressives	17	
ALIMENTACIÓ		Progressos de l'avicultura espanyola	84	Notes comercials	17, 37, 57, 97, 177, 197 i 235	
Les races que s'estingeixen	73	Les fases de la vida de l'ou, <i>Ignasi Sanpere</i>	91	El que l'home deu a les bèsties de treball, <i>Pere de la Triola</i>	45	
Les qualitats nutritives i higièniques d'algunes fruites i verdures	96	L'importació d'ous	97	Economia i Agricultura, <i>Miquel Codina i Farré</i>	47	
La poma, fruita sana, higiènica i alimentosa.	115	Procediments per a conservar els ous frescos, <i>Pere de la Triola</i>	127	El conveni comercial amb França.	56	
L'antiguitat i les virtuts de la ceba, <i>Pere de la Triola</i>	162	L'avicultura, la fruiticultura i el turisme, <i>Enric Sala</i>	202	La nova política comercial.	57	
La farina d'alfals en l'alimentació dels vedells i porcells	196	Estimulants per a la posta de les gallines.	233	Molt, bo i barat, <i>Josep Via</i>	93	
APICULTURA		BOLETS I TÒFONES		Economia domèstica i economia social, <i>Pere de la Triola</i>	109	
El que val la mel, <i>Pere de la Triola</i>	11	Bolets, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	189	Per una unió agrícola. Catalunya país valencià, <i>Ll. Sorli i Ballester</i>	148	
Segona Setmana Apícola de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre	56	CEREALS		El tractat amb Holanda	155	
L'abellar a l'abril	73	Manera d'utilitzar els grans, <i>Isidre Rogent</i>	48	Als exportadors de fruita i verdura	156	
ARBORICULTURA		La superproducció d'arròs.	77	Crèdit per als agricultors, <i>Josep M.ª Gich</i>	195	
El cultiu dels fruiters a Califòrnia, <i>Ramon Sala</i>	30	Els bladers catalans	115	Despeses que poden estalviar els agricultors.	196	
Per a obtenir fruites de bona grandària	95	La revalorització del blat, <i>Emili Sala</i>	142	L'exportació de pells espanyoles a Alemanya.	197	
Com es poden preparar els màstics freds per als empelts	96	Un pas més en la selecció mecànica del blat, <i>Josep Pané i Mercé</i>	205	Rodes amb neumàtics pels carros i tractors agrícoles	215	
Malalties i remeis dels fruiters	128	Una varietat d'arròs de secà	215	Pa de panses i el policonreu	233	
Manera de combatre el pugó cotonós, <i>Isidre Rogent</i>	128	Millorament de la llavor de blat de moro, <i>Isidre Rogent</i>	224	Producció mundial de la llana	235	
La podridura de les arrels dels arbres fruiters	175	La conservació del blat en el graner, <i>Josep Pané i Mercé</i>	227	ENSENYAMENT		
L'avellaner, <i>M. Agramunt</i>	188	Les races de blat, millorades, d'elevada producció, <i>R. de Mas Solanes</i>	230	Les Càtedres Ambulants d'Agricultura a Catalunya, <i>Raül M. Mir</i>	10	
Cultiu comercial de la perera, <i>Isidre Rogent</i>	206	El corc dels grans i la sal	233	ESTADÍSTICA		
La taronja Washington Navel i la manera d'adobar-la	208	Les disponibilitats bladeres mundials.	225	La propietat territorial a França, <i>Joan Llarivera</i>	3	
El garrofer, <i>M. Agramunt</i>	209	CONSTRUCCIONS RURALS		El que consum Barcelona, <i>Josep Mas i Alemany</i>	205	
Una exposició de taronges	216	L'anacronisme emotiu de les nostres masies, <i>Rafael Mas i Bofill</i>	72	FOLK-LORE		
		COOPERACIÓ		De l'art de menjar, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	8	
		Un fracàs d'explotació col·lectiva	16	Carn de ploma, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	44	
		Un contracte ensopegat de parcel·la a la Manxa	17			

	Pàgs.
Peixos, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	89
Verdura i hortalisses, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	228
HIDRÀULICA	
Qui més aigua atura, més blat mesura, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	126 i 144
El V Congrés Nacional de Regadius	136 i 176
El Canal de les Garrigues	176
HIGIENE	
Preservació contra les mosques i mosquits, <i>N. Hülger</i>	125
Les propietats medicinals de la llimona	135
Les aplicacions terapèutiques de l'essència de bergamota	189
HORTICULTURA	
Per a protegir i avançar la maduració de plantes i fruits delicats	15
Calendari de sembrs i plantacions. 18, 38, 58, 78, 98, 118, 138, 158, 178, 198, 218 i 236	
La sembra de pèsols	76
Cultius d'horta, <i>Josep Camps</i>	84
ÍNDIX	
Index per matèries	239
INDÚSTRIES RURALS	
Les petites indústries rurals, <i>Pere de la Triola</i>	25
El glaç sec	74
Dessecació d'albercocs, <i>Isidre Rogent</i>	111
Nou sistema per a conservar els llegums, fruites, raïms, etc.	135
Elaboració de la llana al Pallars, <i>R. Violant Simorra</i>	190
Les cries d'animals per a pelleteria al Japó	197
JARDINERIA	
El premi extraordinari «Rosa d'Honor», <i>Joan Ros i Sabaté</i>	28
El culte a les roses a Catalunya, <i>Joan Ros i Sabaté</i>	67
La floricultura a l'any 1933.	96
En Pere Dot, campió roserístic	156
La manera de conservar les flors tallades	175
Les plantes en testos	195
El Concurs Internacional de Roses, de Pedralbes	234
LEGISLACIÓ	
Llei de contractes de conreu	61
És declarada inconstitucional la llei de conflictes del camp	76
La llei de contractes de conreu al Tribunal de Garanties Constitucionals	101
LLETERIA	
Impressions del X Congrés Mundial de la Llet, <i>J. Gratacós Massanella</i>	129
Per apreciar la qualitat de les vaques de llet	149
La llet com aliment	195
LLIBRES	
Llibres.	37, 57, 117, 137, 157, 177, 217 i 253
MECÀNICA	
Màquines de collir fruita	95
Conreu a mà i conreu mecànic	95
MERCATS	
Últimes cotitzacions. 19, 39, 59, 79, 99, 119, 139, 159, 179, 199, 219 i 237	
NECROLÒGIQUES	
En Vicenç Estrem	16
OLEICULTURA	
L'olivera i els adobs, <i>J. de Montagut</i>	9

	Pàgs.
La crisi olivarera	36
Trasbalsades i clarificacions dels olis	54
Concurs per al foment de l'esporga de l'olivera	55
La mosca de les oliveres	74
La nostra riquesa oleícola, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	112
Les sulfatades i la mosca de l'olivera	143
Del conreu de l'olivera, <i>Miquel Gaya</i>	154
Defensa contra la mosca de l'oliva	155
Acabem de perdre els mercats d'oli d'oliva, <i>Robert Vendrell</i>	173
Per a prevenir les plagues de l'olivera	216
La collita d'olives i la regularització de la producció, <i>Robert Vendrell</i>	232
ORNITOLOGIA	
Els pardals, <i>Miquel Codina i Farré</i>	188
PARASITOLOGIA	
Les malalties del tronc i de les arrels del taronger	15
La podridura blanca de les cebes i els alls, <i>Antoni Bertran</i>	23
El pugó de les faveres	29
Contra les formigues	35
La Petunia per a salvaguardar les patates de la Doriphora	35
Els paràsits vegetals en la lluita contra els paràsits dels arbres fruiters	54
Per a combatre els paràsits de les plantes	69
El remei de la pesta dels castanyers i de la goma d'altres fruiters	74
Sulfocianur de coure	86
L'extracte de tomaquera contra els pugons	89
Les erugues dels ametllers	109
Nou procediment per a netejar de gram les terres	114
Una plaga de les meloneres, <i>Lluís Cuni</i>	153
Per a exterminar els talps	175
La cuca dels suros	176
El gram i la seva destrucció, <i>Isidre Rogent</i>	185
El corc dels grans i la sal	215
La dorifora s'apropa	217
PLANTES INDUSTRIALS	
El pelitre i les seves aplicacions, <i>A. Xavier de Fonseca</i>	87
El cultiu del tabac i el cultiu de la bixa	97
Elaboració del cànem al Pallars, <i>R. Violant i Simorra</i>	150 i 169
PRATS I FARRATGES	
Cultiu superintensiu de les farratgeres	123
La farragera «Elefant».	195
La collita de moresc a l'Empordà, <i>Tomàs Miralpeix</i>	214
PROBLEMES SOCIALS	
Com entenen els comunisme els pagesos	14
Els rabassaires i els remences, <i>P. Negre i Pastell</i>	34 i 133
L'atur forçós, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	46
Dues menes de rabassaires, <i>V. C.</i>	53
Unes manifestacions	75
La solució del conflicte rabassaire, <i>Miquel Codina i Farré</i>	82
La llei de contractes de conreu i el dret civil de Catalunya, <i>Oriol Anguera de Sojo</i>	94
La masia catalana i la llei de contractes de conreu, <i>Tomàs Carreras i Artau</i>	133
Consideracions sobre el dret d'adquisició a favor dels arrendataris, <i>P. Negre i Pastell</i>	141, 161 i 181
Aspectes de l'agricultura catalana	176
El capvespre de la rabassa, <i>Raül M. Mir</i>	213
Necessitat d'una política social agrària, <i>Pelai Negre i Pastell</i>	221
El capvespre de la rabassa, carta oberta, <i>Ramon D. Perés</i>	229

	Pàgs.
RAMADERIA	
Producció hípica a Catalunya, <i>Josep Sarazà i Murcia</i>	73
Vacunació dels porc, <i>F. Valeró i Andreu</i>	105
Vacunació dels garrins	127
Cria d'animals per a la pelleteria, <i>Raül M. Mir</i>	146
Sementals per a millorar la nostra ramaderia.	157
El que per a Austràlia significa el moltó	215
SELVICULTURA	
L'eucaliptus, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	43
El plàtan, <i>Josep M. Riu</i>	49
La repoblació forestal i la pluja, <i>Jose Via</i>	195
TÈCNICA AGRÍCOLA	
Maneres de produir fructificacions anuals i primerenques	81
TUBÈRCULS, ARRELS I BULBS	
El conreu de la patata Royal Kidney	2
Patata primerenca	5
El conreu de la remolatxa a la comarca tortosina	16
Conservació de les patates.	49
Assaigs sobre patates	76
La patata tendra de tardor a les vinyes	95
L'escarabat de la patata, <i>Josep M.^a Callís i Torner</i>	110
La podridura humida de les patates	136
La producció i exportació de la patata Royal Kidney, catalana, <i>Enric Sala</i>	186
VARIETATS	
Soldadura ràpida i senzilla.	35
El vesc	54
VITI-VINICULTURA	
Algunes dades per a un estudi tèrmic de la fermentació alcohòlica, <i>Cristòfol Mestre i Artigas</i>	1
Vins amb gust d'ous covats, <i>Isidre Rogent</i>	3
Nostres vins de cara a França	16
Els vins catalans als Estats Units i l'Estatut del Vi.	56
La «blima» de la garnatxa	74
Per la revalorització del vi.	77
Destrucció del gram de les vinyes, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	88
Pràctiques de celler	94
La feridura o llampadura dels ceps, <i>Raül M. Mir</i>	102
El conreu de la vinya pel mètode «Maroguer».	103
Per a eliminar l'àcid sulfurós dels mostos i dels vins	106
Sulfatades i ensofrades econòmiques	114
Paper de sarments	114
La valoració del vi.	117
L'Assemblea vitícola de la U. S. A.	117
Conclusions de la Conferència sobre els mètodes d'anàlisi dels vins	117
El permanganat de potassa contra la malura vella, <i>Raül M. Mir</i>	124
Preservació contra les malures dels ceps	135
La concentració del most del raïm en l'antigor i en els moments actuals, <i>Pere de la Triola</i>	145
El sofre i el permanganat de potassa contra la malura vella	155
Vinificació, <i>Arnest Mestre</i>	167 i 184
Relació del grau de sucre amb el grau d'alcohol	168
La vinya, factor de densitat demogràfica	174
La vinya, associada a altres conreus, <i>Raül M. Mir</i>	182
La llei seca i la llei humida	216
Els vins catalans al Marroc	216
Una malaltia del cep eficaçment combatuda, <i>Joan Armengol</i>	222
Sobre empelts, <i>Pere de la Triola</i>	225
El problema del vi	235

Arbres Fruïters

ALBERCOQUERS

Bosniana.—Fruit gros. Madura juliol.
Caninos.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cor de Bou.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Damàs blanc.—Fruit petit. Madura juny.
Paviot.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Pêche de Nancy.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Reial Fi.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

ATZEROLERS

De fruit blanc. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

AVELLANERS

Negreta.—Plantes arrelades. 200 ptes. el centenar.
 Grifols, 25 ptes. el 100; el miler, 200 ptes.

CIRERERS

Brançal.—Madura maig i juny.
Cor de Colóm.—Madura juny.
Cúa Curta.—Madura juny.
Garrafal de Lleida.—Madura juliol.
Guindo dolç.—Madura juliol.
Sant Climent.—Madura juny i juliol.
Villeretes.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

Del País.—Madura setembre i octubre.
Waudemont.—Madura setembre i octubre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

FIGUERES

Berdissot.—Blanca i negra.
Coll de Dama.—Blanca i negra.
Carbassetes.—Blanca.
Figa-Flor o de Porc-Negra.
Fraga.—Blanca.
Gota de Mel.—Blanca.
Sejola.—Blanca.
 Plançons força extra 3'50 ptes.

NESPRERES

Nesprera del País.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

NESPRERS (Nispero)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PALOSANTO (Kaki)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'istiu

André Desportes.—Fruit petit. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Ceremenyes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Campmanyas.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Carbassa d'Espanya.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Colorada de Juliol.—Fruit mitjà. Madura agost.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Reial d'Istiu.—Fruit gros. Madura setembre.
Tendral.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Sant Joan.—Fruit mitjà. Madura de juny a agost.

De tardor

Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Beurrée d'Amaulis.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.

Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.

Llucieta.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.

Sant Jaume.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.

San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.

Tendral d'istiu.—Fruit petit. Madura juliol i agost.

Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

Alliance Franco-Russe.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Beurrée d'Hardy.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Colmar d'Aremberg.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Curé o Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Doyenne Gris.—Fruit gros. Madura octubre.

Duquesa d'Angulema.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Jeanne d'Arc.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Margarida Marillach.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Rosabel Baltet.—Fruit gros. Madura de setembre a novembre.

Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Belle Angevine.—Fruit gros. Madura de desembre a març.

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.

Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Beurrée Clairgeau.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Beurrée Diel.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Bon Cristià d'hivern.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Charles de Battemberg.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Charles Ernest.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Doyenne du Comice.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Duc de Bordeaux.—Fruit gros. Madura de desembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Notaire Lepain.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Passe-Crassanne.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

President Drouard.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

POMERES

D'istiu

Astrakan rouge.—Fruit gros. Madura juliol.

Per a comandes: «EL CULTIVADOR MODERN» :: Trafalgar, 76 Telèfon :: 18744 :: BARCELONA

Agraïem als nostres lectors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Gavatxa.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Géant Exposition.—Fruit gros. Madura juliol.
Mingueta.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Poma-Pera.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

De tardor

Corona.—Fruit gros. Madura octubre.
Emperador Alexandre.—Fruit mitjà. Madura setembre i octubre.

Hortelana.—Fruit gros. Madura octubre.
Jeanne Hardy.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Roqueta Gelada.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.

Torres.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

D'hivern

Benne Beauty.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Bismarck.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Calvilla blanca.—Fruit mitjà. Madura d'octubre o desembre.

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa gelada.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.

Camosa vermella.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.

Ciri.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Fonollet gris.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Johnathan.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Manyaga.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Nespla de la Costa.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Reineta d'Anglaterra.—Fruit mitjà. Madura d'octubre a desembre.

Reineta dorada.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Verda Doncella.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Wolf Rivière.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRESSEGUERS

Primerenes

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.
Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.

Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.

Tardans

Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.
Gavatx tarda.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.
Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.
Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.
Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (gropa).—Fruit gros. Madura setembre.

Reina Claudia Dafana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.

Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

PATATES

DE LA VALL DE RIBES (Pireneus)

SELECCIONADES PER A LA SEMBRA

Molt resistents al fred, extraordinàriament productives, de bona conservació i sabor exquisit.

Varietats: BLANCA I GROGA



Per tal de poder renovar la llavor de patates, cultivem a la famosa comarca de Ribes, les excel·lents varietats de Patates de la Vall de Ribes (Pireneus) - Blanca i Groga. Amb dir que són obtingudes als Pireneus, lloc acreditat en la producció de tan estimat tubèrcul i que les condicions excepcionals del clima d'aquella comarca constitueixen de per si una sòlida garantia contra tota degeneració, tan freqüent en les patates procedents de climes més atemperats, creiem donar la més poderosa raó per a què els agricultors es facin càrrec del valor de l'esmentada llavor.

La patata de la Vall de Ribes és de sobres coneguda i apreciada per les seves quantiosíssimes produccions.

Podem servir patates de la Vall de Ribes, blanca i groga, convençuts que ambdues satisfaran completament a aquells que cultivin l'esmentada llavor seleccionada.

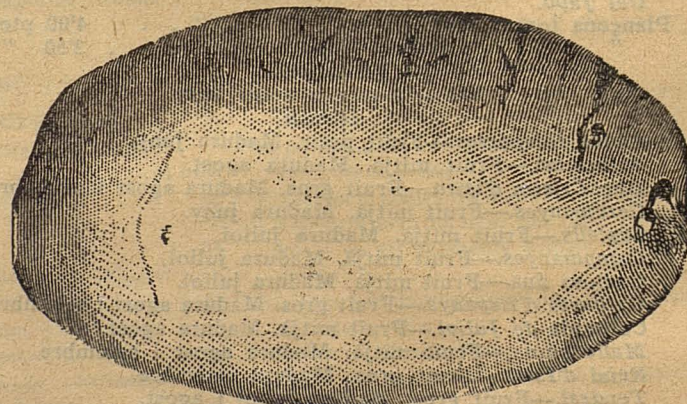
Els tubèrculs de les patateres de la Vall de Ribes són ovalats, substanciosos, de conservació prolongada, molt productius i resistents als freds.

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

PATATES ROYAL KIDNEY

ANGLESES PRIMERENQUES



Molt primerenques i insubstituïbles per al cultiu forçat. Tubèrculs de bon tamany, llargaruts i llisos, de pell molt fina. Molt saborosos. Tenen una gran acceptació el mercat.

ES PODEN SEMBRAR A PARTIR DE : NOVENBRE, SEGONS ELS CLIMES :

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

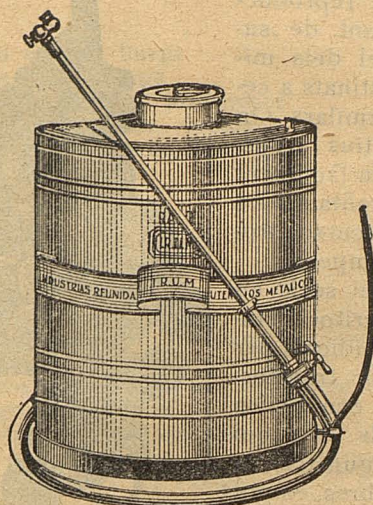
Agrairem als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ÉS UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"

és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

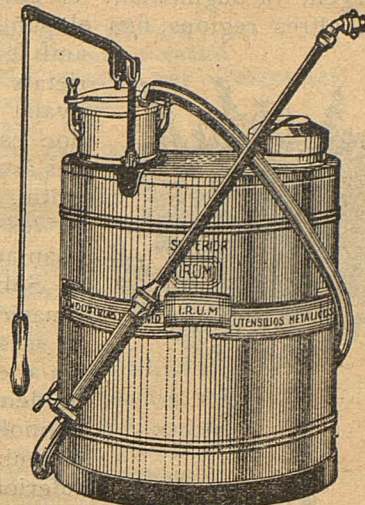
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÓS:

I. R. U. M. S. A.

Apartat, 937 - Ali-Bey, 249 (S. M.)

BARCELONA



Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"

és garantia

Les sulfatadores IRUM són fabricades en sèrie per una important Indú-
tria Nacional, la qual les garanteix. Construïdes en coure roig de primera
qualitat. - SÓN NACIONALS, són millors que les estrangeres i a demés,
SÓN MÉS BARATES!

No perdeu la collita per negligència

CEPS AMERICANS

Estagues

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 15 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 35 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 35 miler
Riparia X Rupestris, núm. 101-14	Ptes. 30 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 15 miler

Estagues empeltables

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 30 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 45 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 45 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 30 miler

Arrelats

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 60 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 100 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 125 miler
Murvièdre X Rupestris, 1.202	Ptes. 65 miler
Riparia X Rupestris, 101-14	Ptes. 75 miler
Riparia X Rupestris, 3.309	Ptes. 75 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 60 miler

Empelts. - De raïm blanc

Macabeo sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Planta tardana sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Semillon sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Valenci, país, sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Xarel·lo sobre Aramón	Ptes. 155 miler

Empelts. - De raïm negre

Garnatxa sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Granua sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Morastell sobre Aramón	Ptes. 165 miler
Tempranillo (<i>Tinto fino</i>) sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler

Empelts. - De raïm blanc per a taula

Moscate·l valencià sobre Aramón	Ptes. 250 miler
Picapoll sobre Aramón	Ptes. 250 miler
Planta Nova sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Rosaki sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Sant Jaume, primerenc, sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Valenci reial, sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler

Preus, salvant existència o variació, embalatge apart

EMBALATGES: Estagues, 4 pessetes per miler. - Arrelats, 7 pessetes per miler. - Empelts, 10 pessetes per miler

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Agraïrem als nostres lectors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Oliveres Arbequines

L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona abundoses collites a la famosa comarca olivarera d'Urgell, va augmentant les seves excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt que reemplaça amb feliç èxit altres varietats locals d'assenyalat apreci i poc a poc es veuen ampliar des àrees immenses de cultiu, fins a dominar, en les comarques que l'han assajat.



Olivera Arbequina

Sobressurt en l'estimació d'aquest arbre, la seva gran resistència a les secades, com ho demostra el fet que en moltes terres de secà amb precipitacions inferiors a 300 mil·límetres per any, viu, prospera i hi fructifica l'ARBEQUINA.

Se la veu redreçada pels vessants pedregosos, frondosa per les terres primes i sempre verda en terres sorrenques i adhuc en els bancs d'arena menys propicis al cultiu. En les terres primes i calices, com en les argiloses, mitjançant treballs de roturació apropiats per a trencar la seva compactivitat, arriba a donar produccions que van augmentant continuament i que poden ésser realment elevadíssimes quan els beneficis de l'aigua venen a estimular la seva tendència frutosa.

És notable aquesta olivera per la seva ràpida tendència a fruitar, essent molt corrent, per poc que la terra s'hi presti i la cura en el cultiu l'estimulin, a cobrir-se de fruit al cap de pocs anys d'ésser plantada, el qual no succeeix en les demés varietats, les quals generalment tenen l'inconvenient d'ésser tardanes en quant a donar fruit.

Una altra característica de l'ARBEQUINA, és la de permetre ésser defensada fàcilment de moltes plagues que en altres varietats causen estralls, així com de lliurar-se fermament dels gels i de les glassades.

Es recomana especialment aquesta olivera:

- 1.^{er} Per què s'adapta a la majoria de terrenys, per pobres que siguin.
- 2.^{on} Per la seva notabilíssima resistència als gels i glassades.
- 2.^{er} Per què comença a donar als tres anys.
- 4.^{rt} Per la facilitat de collita.
- 5.^è Per no causar en ella estralls, les enfermetats i pestes que ataquen en altres varietats.

PREUS.

De 1 any, 0'50 a 0'70 metres	25 plançons	25 pessetes
	50 plançons	40 pessetes
	100 plançons	80 pessetes
De 2 anys, 0'75 a 1'70 metres	25 plançons	35 pessetes
	50 plançons	60 pessetes
	100 plançons	110 pessetes
De 3 anys, 1'10 a 1'50 metres	25 plançons	40 pessetes
	50 plançons	75 pessetes
	100 plançons	130 pessetes
Amb copa, mínim 1'50 mts.	25 plançons	50 pessetes
	50 plançons	90 pessetes
	100 plançons	160 pessetes
Embalatge, en bones caixes, amb molsa, a 10 pessetes els 100 plançons		

És condició precisa per a complimentar les comandes, que hi vagi inclòs el seu import

PER A COMANDES: **EL CULTIVADOR MODERNO** Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 · BARCELONA

Ametllers «Desmai»

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins el punt de superar en valor el dels millors terrenys destinats a cereals i a cultius similars. On abunden els cultius arbustius, les crisis són fàcilment evitades, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruiters del secà, en gran part del territori català, són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica als pobles rurals. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, es pot dir que tenen assegurada la seva subsistència. Les millores més positives de la propietat rural rau en aquestes plantacions; amb elles les terres ingrates poden oferir la més sanejada i segura renda i els capitals invertits en aquesta mena d'arbust, asseguruen els més positius i alts interessos. Els agricultors que aspiren a augmentar el rendiment de les seves terres, que es fixin en els beneficis i avantatges que aquests arbres els ofereixen i els escassos capitals que, tant per la seva instal·lació com per a la seva conservació, són necessaris.



Ametlla «DESMAI»

Cridem l'atenció sobre el que es pot esperar d'aquestes plantacions i oferim planters de les varietats més apropiades per a establir-les, per la seva millor adaptació, producció i resistència a les inclemències de les estacions i als paràsits.

L'ametller «DESMAI» mereix cada dia més particular predilecció per la major resistència als freds i gelades, el qual el fa particularment recomanable en els llocs on les baixes temperatures són més de terner.

Si és té en compte la valor i el consum creixent de l'ametlla, el mínim cost d'establir els ametllers i que amb ells és relativament factible donar valor elevat a molts terrenys impropis per a altres cultius; es donarà a aquest arbrat l'estimació del qual és mereixedor.

Ametlles Desmai, Marcona, Mollar i Esperança

Preus: 2 anys d'empelt, primera força, 185 pessetes centenar
2 anys d'empelt, segona força, 160 pessetes centenar

Demaneu preus per a major partida

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00
Albergínia morada llarga	4'50	40'00
Albergínia negra llarga	3'00	25'00
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00
Api ple blanc	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'50	20'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba blanca Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de cabassar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00	25'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers, borratxona	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoc, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina	2'50	20'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalan	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00
Col verda de brotò	1'75	15'00
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	8'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'25	11'50
Coliflor extra primerenca	6'00	50'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50	30'00
Colinap (Napicol) blanc, Champion	1'00	9'00
Creixens Alenois o morritort	0'75	7'00
Creixens d'aigua o de font	4'00	35'00
Creixens d'horta	1'50	14'00
Escalunyes	0'75	5'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	11'50
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	2'25	20'00
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25	11'50
Espàrrrec gros d'Holanda	1'00	9'00
Espàrrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac montruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50
Enciam de capdell escaroler o català	2'00	17'50
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, blanc	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	2'00	17'50
Faves quarentenes, molt primerenques		4'00
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	6'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	6'00
Meló valencià tendral, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià groc, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià, tardà	1'00	8'00

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques		
Terreres, Motxa vermella, primerenques		
Terreres, Motxa grisa, primerenques		
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca		
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques		
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques		
Emparradores, Avellaneta vermella, mig prca.		
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.		
Emparradora, Incomparable o cuc francès		
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes		

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Sastre de la Costa		
Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample		

Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'25	12'00
Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Pastanaga de taula, mig llarga	2'00	17'50
Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de banya	3'00	25'00
Pebrot, gros, de morro	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Reus	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Torroella	3'00	25'00
Pèsols Austràlia, mata baixa		3'50
Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Pèsols caputxins, banya de bè		4'50
Pèsols caputxins, flor violeta		4'50
Porro gros, blanc	1'00	9'00
Porro monstrosos, de Carentan	1'75	16'00
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Remolatxa fina, morada	1'00	8'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Selsifis blanc	4'00	35'00
Síndria molt primerenca	1'25	10'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00	9'00
Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Síndria de València	1'00	9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Tomàtec de penjar	1'75	16'00
Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75	15'00
Xirivia	1'00	7'50
Xampinyó (blanc)	3'00	25'00

Preus per correspondència

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Agraïem als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.		Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00	Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Aira flexuosa	5'00	Nyàmares	1'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	3'50	Pastanaga farratgera, groga	7'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	3'00	Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Alfals de Provença	3'50	Pèsol farratger	1'50
Alfals Lupuli (Minette)	5'00	Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00	Poa de prats	8'00
Alopecuro	6'00	Rave gros o de bou	4'00
Argelaga	15'00	Ray grass, anglès	2'50
Bersim	2'50	Ray grass d'Itàlia	2'50
Bromo de prats	4'50	Remolatxa (bleda rave) rosa Mammouth	3'00
Carbassa molt grossa	6'00	Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Cinossuro de prats	10'00	Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Colinap	9'00	Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	3'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00	Serradella anual	2'00
Col gegant, fulles rissades	11'50	Sorgo negre sucrat	0'85
Colça	2'50	Sulla desclofollada	8'00
Dactilo aglomerat	4'00	Trèvol vermell o violeta	4'50
Fromental	6'00	Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Festuca pratensis	7'00	Trèvol nano, blanc	8'00
Festuca ovina	10'00	Trèvol híbrid	6'00
Fleo de prats	4'00	Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Girasol gran	2'50	Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Holcus llanós	4'00	Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Lotus comú	10'00	Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	125'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50	Vessa farratgera, peluda	2'50
Moresc groc, per a gra	1'00	Vessa farratgera, país	1'50
Melilotus de Sibèria	2'50	Xicoira d'arrel grossa	15'00
Moha d'Hongria	2'00	Xirivia	8'50
Mostassa blanca	3'00	Llevors per a prats, en barreja	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50	Llevors de gramínees, en barreja	2'00
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00		

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Planter de Fruïters Bords

Per a la formació de Vivers

Albercoquers

L'albercoquer requereix terrenys silícics, lleugers i permeables en exposicions atemperades o un xic càlides.
De 1 any: 100 plantes, 17'50 pessetes - 1.000 plantes, 125'00 pessetes

Avellaners

Grifols de la varietat Negreta, considerada la més apreciada i productiva.
100 grifols, 25 pessetes - 1000 grifols, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

Es la mena més indicada per a patró o porta-empelt de tota classe de cirerers. S'adapta en tots els terrenys i prospera en els més pobres, particularment en els calcaris o cretacs. Resisteix bé les podes. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.
100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Codonyers

Propis per a peu de pereres nanes i també per a l'obtenció de fruit. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.
100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

Noguers

S'adapten en tots els terrenys, qualsevol que sigi llur composició geològica i especialment en els calcaris.

De 1 any (100 plantes, 25 pessetes
1.000 plantes, 200 pessetes
De 2 anys (100 plantes, 35 pessetes
1.000 plantes, 300 pessetes
De 2 metres, 100 plantes, 175 pessetes

Pereres

S'utilitzen com a patró o porta-empelt de moltes menes de pereres, especialment les altes o a tot vent. S'adapten bé

en els terrenys de composició silícica. No prosperen en les terres calcàries, argiloses, compactes o excessivament humides.

De 1 any: 100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 125 pessetes

Pomeres

Per a porta-empelt de tota mena de pomeres. Li convenen terrenys silícic argilosos, quelcom frescos. Li són contràries les terres compactes, calcàries, seques i les silícicopobres.

De 1 any, 60 ptes. el miler - De 2 anys, repicades, 100 ptes. el miler

Presseguers

S'adapten en terrenys profunds, fèrtils i sans. Exposicions atemperades. No li convenen els terrenys humits ni les argiles molt compactes.

De 1 any: 1.000 plantes, 125 pessetes - 100 plantes, 15 pessetes

Pruners Mirabolà

El millor patró o porta-empelt per a tota mena de pruners i per a presseguers conreats en horta. Té l'avantatge que no lluca pel peu de la soca. S'adapta en tots els terrenys i fins en els calcaris. Plantes de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Kakis

Li plauen terres lleugeres. Sorrenques i permeables, no convenient-li les humides i argiloses.

De 1 any: 100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 125 pessetes

Tarongers agres

Insubstituïbles per a peu o porta-empelt de tarongers de tota mena, mandariners i limoners.

100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Agraïrem als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

Els nostres avicultors ja poden posar-se a l'altura de les granges dels Estats Units, Anglaterra, França i Holanda, les quals han substituït amb gran èxit les farines pels

RANXOS COMPRIMITS O GRANULATS en forma de boletes, cilindres, cubs, etc.

"TODO EN UNO"

AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

- 1.^a Eviten pèrdues de vitamines i enranciment, ja que la seva forma presenta poca superfície a l'aire i per tant no hi ha oxidació de l'oli de fetge de bacallà.
- 2.^a Simplifica i economitza mà d'obra i temps (la farina i els grans formen tot en un).
- 3.^a No es perd res, en canvi les farines en picossejar-les salten a terra.
- 4.^a Més higiènic, per evitar contagis ja que les farines s'impregnen del que expeïeixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a Major rendiment. Les aus per naturalesa són granívores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a «Todo en uno» obliga a menjar la ració calculada. L'ull de la gallina augmenta set vegades més que el de l'home. Per això tria el que li convé dels grans i farines i no consumeix la relació nutritiva adequada.
- 7.^a Simplifica la vigilància de despeses, doncs resta suprimida la ració de grans.



GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DÍGERIBLES

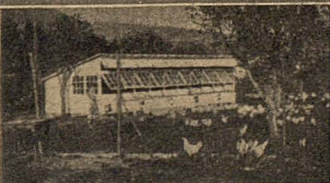
PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

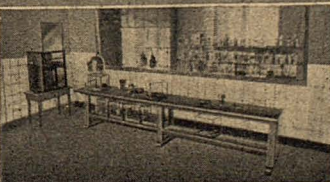
MARQUES REGISTRADES



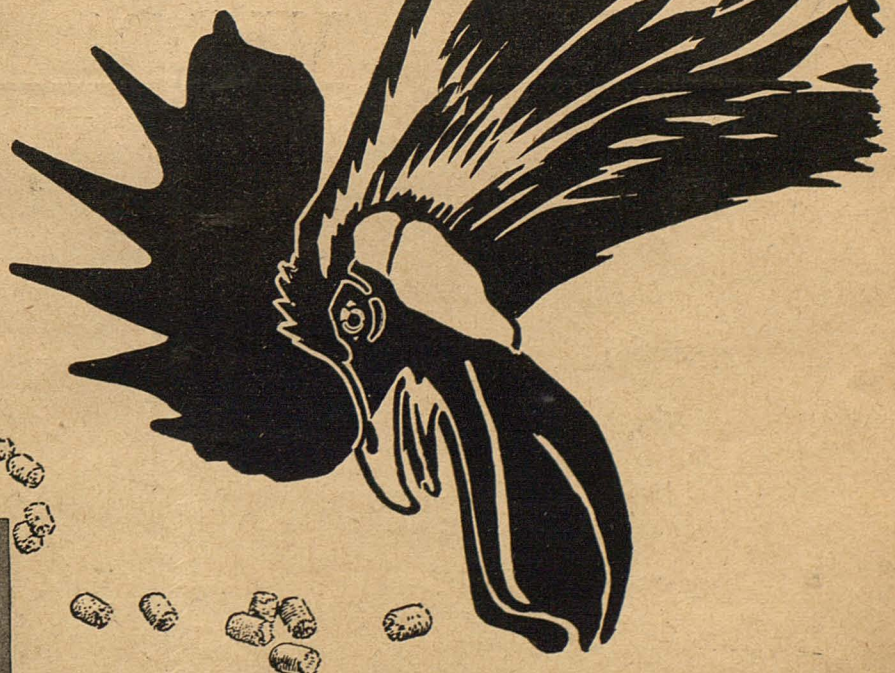
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «TODO EN UNO».



Els nostres laboratoris bacteriològics i d'anàlisis, on s'investiga l'eficàcia de cada primera matèria.



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

Elaboració i venda de «TODO EN UNO» VIDUA DE J. RAVÉS, Comerç, 33 - BARCELONA
FUNDADA A L'ANY 1900

Distribuidora directa per a Espanya dels frigorífics Nacional Uruguai, Montevideo, Brasil i Argentina. Pesqueries Stavanger (Noruega)
FARINES DE CARN, DE PEIX, D'OSTRES «PILOT», D'OSSOS ESTERILITZATS ALFALS
(Des de 500 quilos en endavant, envasos d'origen si es sol·licita) **FARINES DE TURTÓS, etc.**

ELABORACIÓ DE RANXOS AVÍCOLES EN FARINES PER A POLLETS, LLOCADES, PONEDORES I CONILLS - MESCLES DE GRANS - LLET EN POLS - OLI DE FETGE DE BACALLÀ «NORUEGO»

Superaliments VITAMIN-ENERGIL i ENERGIL-FOSFAT per a realitzar els ranxos
OFICINA DE CONSULTA GRATUÏTA PER ALS CLIENTS **SOL·LICITEU NOTA DE PREUS**

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

Són les millors fins avui. No deixen solatges, quedant el vi sense aspror.

Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

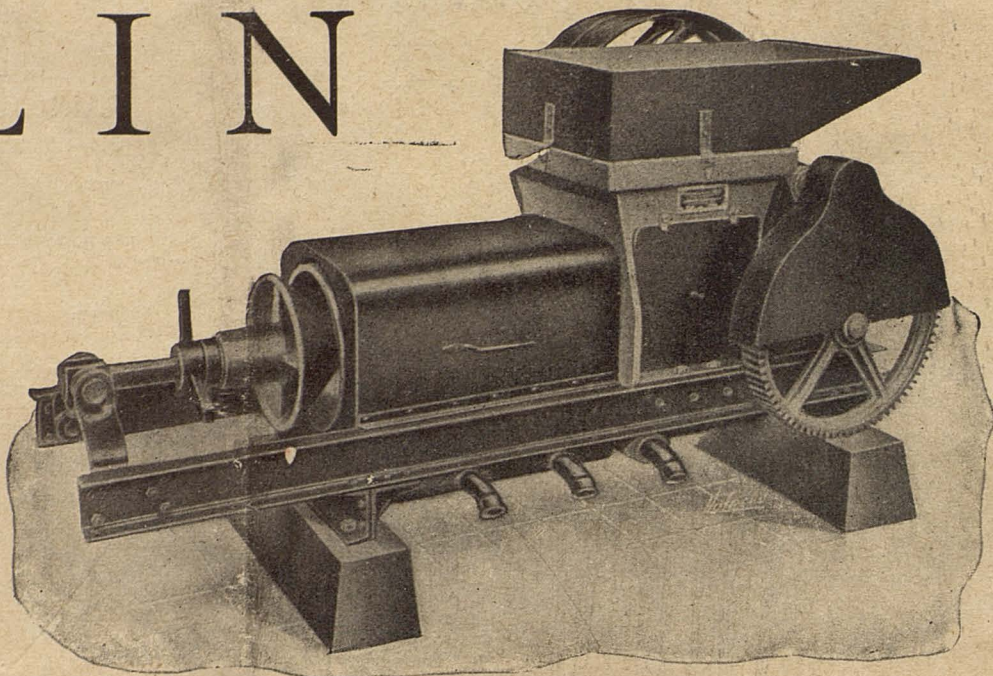
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA PASSEIG DE GRACIA, 88 Barcelona
Tel. 72095-Dir. Teleg. KEGEVILA

GRANJA AVÍCOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. COLOMINAS I VERGÉS

Direcció postal: GRANJA AVÍCOLA PRAT. - J. Colominas i Vergés. - Prat del Llobregat (Barcelona) - Telèfon 38

