

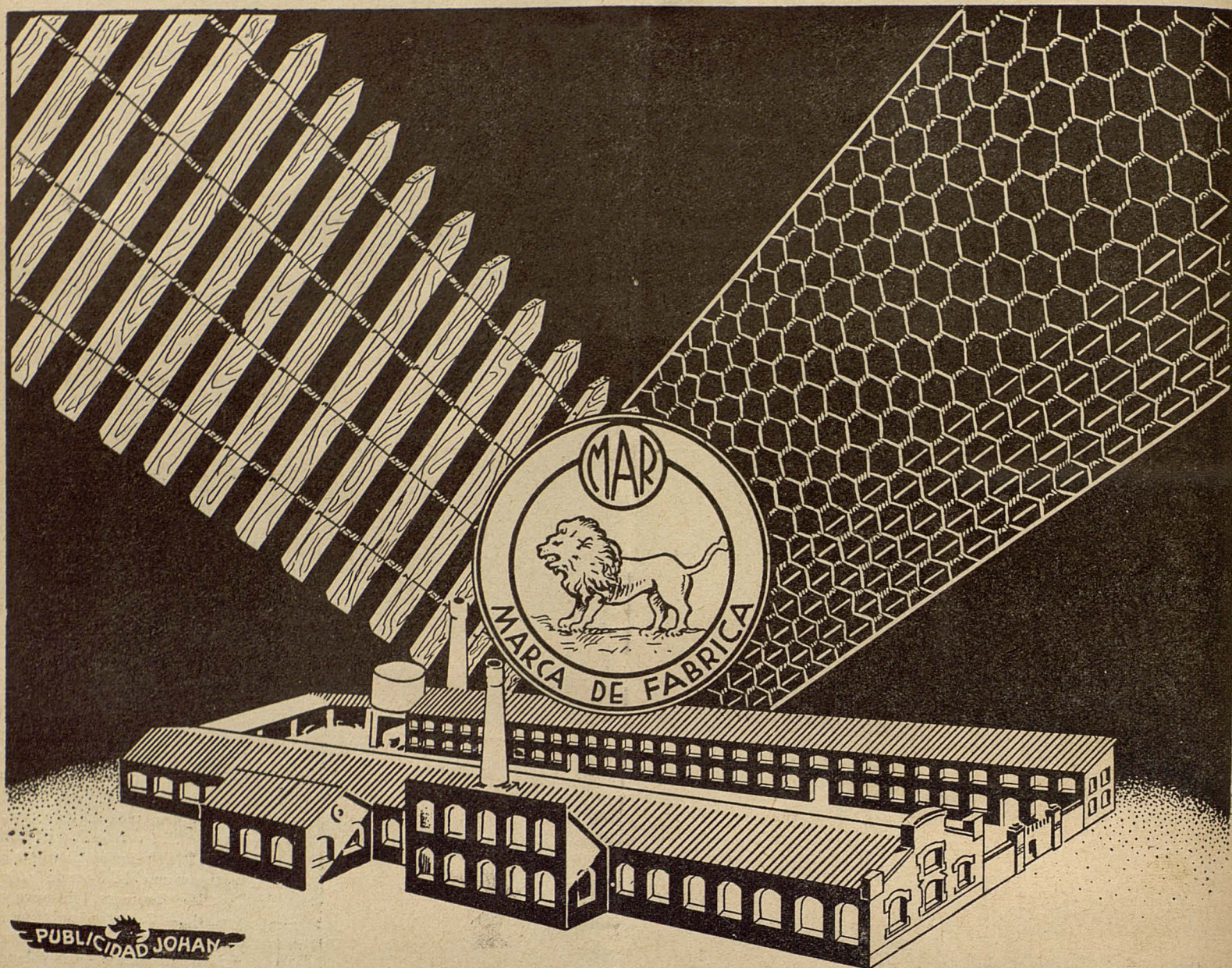
309 AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Consideracions sobre el dret d'adquisició a favor dels arrendataris, *P. Negre i Pastell*. — La revalorització del blat, *Enric Sala*. — Les sulfatades i la mosca de les olives. — Qui més aigua atura, més blat mesura, *Joan Vallès i Estruch*. — La concentració del most de raïm en l'antigor i en els moments actuals, *Pere de la Triola*. — El sulfat de ferro i la seva utilitat agrícola. — Cria d'animals per a la pel·leteria, *Raül M. Mir*. — Per una unió agrícola Catalunya - país valencià. Entrevista amb el senyor Enric Sala, *Ll. Sorli i Ballester*. — Per apreciar la qualitat de les vaques de llet. — Elaboració del cànem, als Pallars, *R. Violant i Simorra*. — El que diu la premsa: La Llei de Sindicats Agrícoles, *C.* — Una plaga de les meloneres, *Lluís Cuní*. — El conreu de l'olivera, *Miquel Gaya*. — Recerques pràctiques: Defensa contra la mosca de l'oliva. — El sofre i el permanganat contra la malura vella. — Notes informatives: La Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya. — El Tractat amb Holanda. — En Pere Dot, campió roserístic. — Assemblea general de la U. S. A. — Als exportadors de fruita i verdura. — Assemblea de vinyaters. — Sementals per a millorar la nostra ramaderia. — Llibres. — Calendari de sementes. — El mercat.



Ovella de raça Karakul, nascuda al nostre país.



REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

Gran Premi i Medalla d'Or. - Exposició Internacional de Barcelona, 1929-1930

Ramaders:

Recomanem l' "ALAMBRE A"

per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ, PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar exempt de punxes.

Avicultors:

Useu per al vostre GALLINER, el Modern reixat patentat de Forma Mixta - Uniformitat en les seves malles. - Molt resistent. - Econòmic

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

Direcció postal: Apartat 55. — Direcció Telegràfica: «Peinalambres». — Direcció Telefònica: 2105 i 2250

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

ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

*Per esser fabricants i receptors directes, podem garantir l'absoluta
puresa i integritat de nostres aliments.*

GRANS I FARINES DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS
d'Alfals, en farina.—Civada, espunta-
da, aixafada, farina integral, farina se-
dassejada, etc.—Ordi.—Id. id. Moresc,
tranquilló, pelat, semolina, farines.—
Arròs, i els seus derivats, Segó.—Tur-
tò i llurs farines.—Lli i la seva farina,
etcètera.

Farina de peix, les qualitats més se-
lectes, importades d'Escandinàvia.

Farina d'ossos, tri-esterilitzada i pe-
lada.

Farina de carn, de les més impor-
tants frigorífiques del món.

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
90% DE CARBONAT DE CALÇ

La seva qualitat insuperable proporciona
l'augment del 25 % en la producció d'ous;
conserva la vitalitat a les ponedores; asse-
gura la robustesa i desenrotllament de to-
ta mena de bestiar.

PREU PER SACA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

Llet en pols, completa i sense gras-
sa - Oli de fetge de bacallà
CIVADA ESCORXADA
SOYA (BAGAZO)

RANXOS AVICOLES

Aliments especials per a Pollets i Ponedores

N.º 0 - Bateria	N.º 1 - Pollets
N.º 2 - Crescudo	N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta	N.º 5 - Normal

N.º 5 - RANXO «Porquí»
N.º 7 - RANXO «Conills»

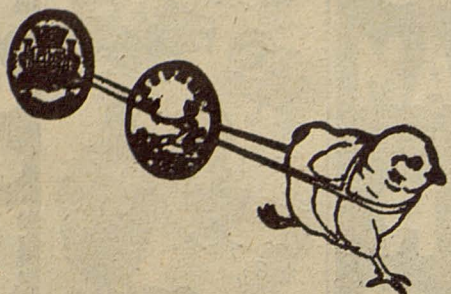
ALIMENTS CONCENTRATS
NUTRE-Avícola NUTRE-Concentrat
NUTRE-Porquí NUTRE-Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

Demaneu folletons i cotitzacions mensuals que sempre seran les més econòmiques en igualtat de qualitats

Representant a Madrid: MANUEL RAMOS I VILLASANA - Atocha, 77, pral.-Teléfon 77569

Granja Avícola BANÚS



LA MÉS
IMPORTANT
D'ESPANYA

Passeig de la Mina
Telèfon 375-X.

Exposició, Vendes,
Encàrrecs i Corres-
pondència:

Carrer de Jesús, 27
Telèfon 375-R.

Telegrames:
«RESTMUNICH»

REUS

Vós podeu obtenir grans benefi-
cis amb

Leghorns estirpe
BANÚS

Demaneu la nostra
LLISTA DE PREUS

La **RAÇA** Leghorn Blanca és l'única especialitza-
ció de la nostra granja



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

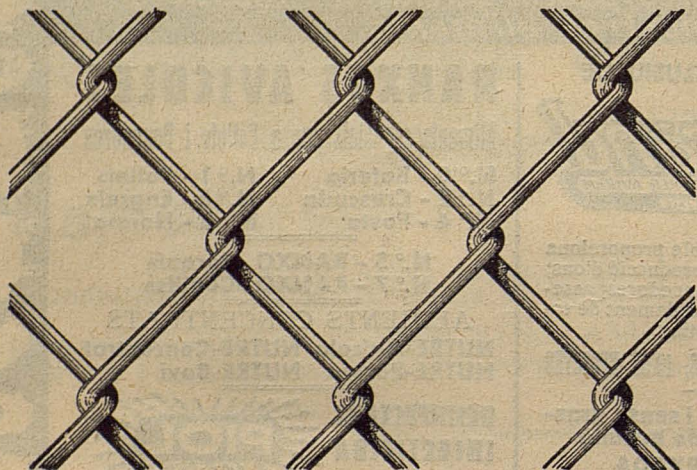
Intervencions en compra-venda de finques:
Projectes d'explotació agrícola: Valoració de
finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments con-
tra plagues del camp: Estudis i fórmules d'a-
dobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Es-
tadística econòmica de mercats: Aixecament
de plànols: Plantacions de fruteres: Nivella-
cions: Planejaments de regadius: Estudis viti-
vínicoles: Clarificacions i correccions: Elabo-
racions a preus convinguts: Desfons de ter-
renys amb tir directe i amb malacat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

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

FÀBRIQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

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 cúprica

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

QUINTA
EDICIÓ

Forma un volum en octau de 368 pàgines, més de 40 gravats, 8 làmines en negre fora de text i vuit pàgines en les quals, sobre magnífic paper estucat es reproduïxen, a tot color, bellíssims exemplars de setze races de conills. Coberta a 2 tints.

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura
i Cunicultura



En **CONEJOS Y CONEJARES**, trobareu tot el que necessita saber tot bon criador d'aquests productius rosegadors. Els títols de les matèries que desenrotlla extensament i documentadament, donen idea del que és el llibre:

I.—Origen del conill.—II. Breus nocions sobre Anatomia i Fisiologia cunicular.—III. Com començar la cria de conills.—IV. Allotjament.—V. Alimentació.—VI. Reproducció.—VII. Els llodrigons.—VIII. Races principals de conills.—IX. Patrons vivents de cada raça.—X. Cobaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per al criador.

La quinta edició és molt més extensa que les anteriors. El text, clar, plaent i senzill, està complementat per la imatge artística, còpia fidel de la realitat.

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSEIES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76

Telèfon 18744 - BARCELONA

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE Llagas de toda naturaleza
ARSECALITE Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO Para raballos cajes y de otros vicios
EMBRUCACIÓN Fortifica los músculos

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

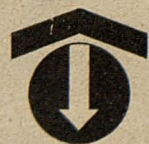
CONILLS

Tenim existència per a la REPRODUCCIÓ DE LA RAÇA

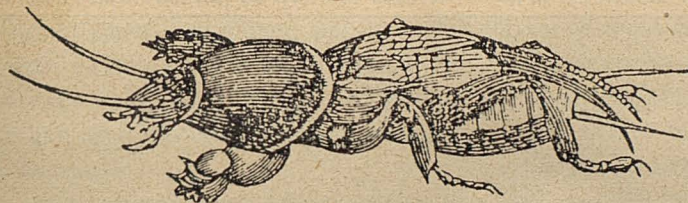
PENEDÈS

AGREDITATS -- SET ANYS DE SELECCIÓ

Pesen dos quilos al moment de servir-los. - 6 ptes. exemplar



Granja MAURICI
Sant Sadurní de Noya



GUERRA ALS CADELLS

Defenseu 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
(SANS) BARCELONA

Pugons - Erugues

ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB

NICOTINA INSECTICIDA ESTRELLA

:: MARCA ::



REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions-Preus mínims

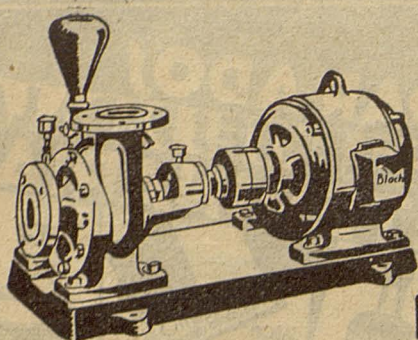
S'expedeix en tres formes: NICOTINA PREPARADA "LA ESTRELLA", a la qual sols s'hi ha d'afegir aigua.-NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té 97 per 100 de substàncies actives.-SULFAT DE NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", el qual té, almenys, el 40 per 100 de substàncies actives.

Alerta amb les imitacions que ho imiten tot, però no la qualitat.

BARCELONA: Comercial Anònima Vicens Ferrer. - Societat Anònima de Drogueria Vidal i Ribes, Plaça del Born, 8 i Hospital, 2.-Soler i Mora, Jaume I, 18. - Establiments Dalmau Oliveras. - Ignasi Conillars, Llúria, 11.

Miquel Casals, Llavanes. - S. Suñé Ribera, Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, Manresa. - Francesc Miró, Martorell. - Josep Antic, Mataró. - Martí Fité, Mataró. - Rosend Fises, Prat de la Riba, 18, Sant Boi. - Francesc Coll, Sant Sadurn de Noya. - Cooperativa del Sindicat Agrícola, Teià. - Josep Rovira, Casa Vicentó, Vilafranca del Penedès. - Lluís Font, Vilassar de Mar.

VENDA A L'ENGRÓS:
FRANCESC NUBIOLA - Corts, 648, pral., 1.^a (xamfrà Clarís)
Telèfon 11087 - BARCELONA



¡Agricultors!

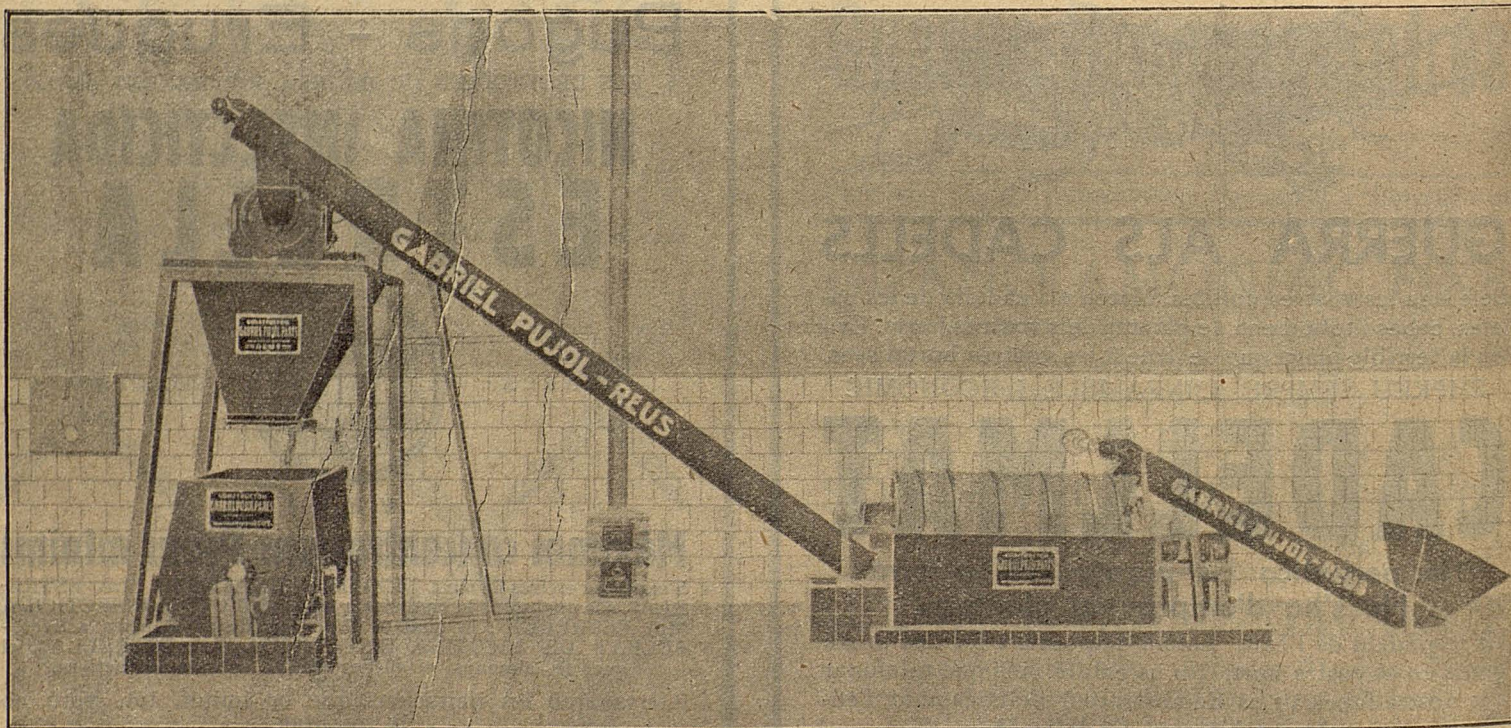
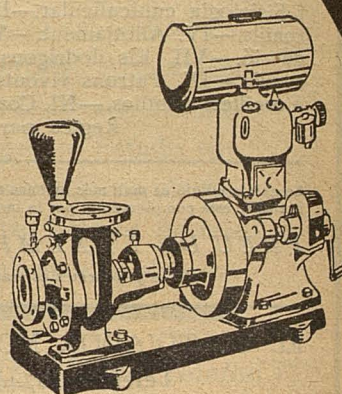
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



Instal·lació completa per a rentar, trinxar i batre les olives

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

Especialitat de la casa en tota classe d'instal·lacions Oleícoles - **Premses 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
RAÏL M. MIR

ANY XVIII - NUM. 8

AGOST DE 1934

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

Consideracions sobre el dret d'adquisició a favor dels arrendataris

I

Aquest dret que en la nova legislació dels contractes de conreu hom pretén concedir als arrendataris que faci un nombre determinat d'anys que tinguin la terra arrendada, és una innovació que considerem altament perillosa. Abans de fer un breu examen dels inconvenients que presenta i de les injustícies que pot ocasionar, cal remarcar en primer lloc que el seu fonament es troba en la idea, al meu entendre absolutament falsa i equivocada, de què els contractes d'arrendament signifiquen per part del propietari un cert abandó de la terra, i que per tant aquesta incúria mereix ésser punida en cas que sigui continuada per determinat espai de temps.

Cal tenir present, però, que el contracte d'arrendament ha estat fins ara considerat com a enterament legítim i com a tal admès i regulat en tots els codis; per tant, és evident que el propietari que feia ús del mateix, dintre dels termes permesos per les lleis, no cometia cap abús, no realitzava cap acte pel qual mereixi ésser castigat.

Tampoc crec que del fet de donar el propietari les seves terres en arrendament en lloc d'explotar-les directament o cedir-les a parceria, en derivés cap perjudici per la societat en general, sempre que les terres fossin ben explotades, ni pels treballadors en particular, sempre que els contractes no fossin excessivament onerosos. Però encara hi ha més: en determinats casos,— a l'Empordà són molt freqüents—no significava aquest fet d'ésser la terra cedida en contractes d'arrendament, indiferència del propietari envers les seves finques, incúria ni abandó de cap mena, ni en derivava de tot això cap perjudici social o econòmic, sinó que sovint ha representat per a molts propietaris un vertader sacrifici, acceptat úni-

cament per a fer una obra social considerada per tothom com a bona i digna d'elogi.

M'explicaré: tots els que han viscut a l'Empordà saben que hi ha nombrosos treballadors de la terra que tenen l'aspiració, ben justificada per cert, de posseir terra en extensió suficient per a poder-se mantenir ells i llurs famílies amb el treball de la mateixa; com que no la tenen pròpia i es troben mancats dels capitals necessaris per a adquirirla, els contractes d'arrendament realitzaven aquesta funció «social» de proporcionar-los-hi sense necessitat de fer cap despesa prèvia per a adquirir-la.

Així hem vist com molts propietaris, renunciant a un major profit que n'haurien pogut treure, han parcellat les seves finques, fent possible que moltes famílies d'assalariats poguessin passar a la categoria superior i més independent d'arrendataris que treballen pel seu compte. Al propietari indubtablement li era més favorable menar-se les terres si residia en la mateixa població on radicaven, sobretot temps enrera en què la mà d'obra estava a un preu molt baix (cal tenir present que aquest estat de coses data a l'Empordà ja de molt temps) o bé entregar-les a una sola o poques famílies benestants mitjançant un bon contracte de masoveria o parceria. Entregar-les, com ho feren molts propietaris a nombroses famílies necessitades, tenia sempre aquest triple inconvenient: haver-les de cedir a baix preu, altrament tractant-se de famílies de modestíssima posició, hauria estat impossible cobrar ni una sola anyada; haver de tractar amb molta gent, exposant-se per tant a tenir molts desenganys i més d'un disgust, apart d'un augment en el treball d'administració que a vegades feia indispensable el nomenament d'un procurador o administrador, i finalment tenir dificultats pel cobrament de la

renda pactada per tractar-se com ja hem dit de famílies modestíssimes i que en cas d'abandó de la terra per qualsevol motiu, quedaven insolvents.

Malgrat aquests inconvenients, són molts els propietaris que per a satisfer els anhels d'una gran massa treballadora, s'han imposat aquests sacrificis i abans que ningú parlés encara de la «funció social» de la propietat, deixant-se portar únicament pels seus sentiments cristians i pel desig, noble i honrat, d'afavorir la població més humil, portaren a cap aquest repartiments a satisfacció de tothom. I és natural que la seva actitud fos elogiada, ja que gràcies a ella moltes famílies de les més modestes pogueren prosperar, i ja millorades en la seva situació econòmica, adquirir terres i esdevenir propietàries. Però encara feren més: han deixat que una mateixa família estigués anys i més anys en possessió de la mateixa finca; no han abusat, a vegades ni tan solament usat, dels comiats, ni fins per la causa justificadíssima de la manca de puntualitat en el pagament; han concedit moratòries quan els arrendataris s'han trobat sense possibilitats econòmiques i no han augmentat desconsideradament la renda quan els productes de la terra han millorat les seves cotitzacions.

Tot això no són fantasies nostres; són pures realitats que tothom qui estudiï desapassionadament aquestes qüestions, haurà de reconèixer; també tothom sap que l'únic problema real que hi ha plantejat en algunes poblacions i fins comarques de Catalunya, és el que deriva de l'existència de nombrosos jornaleros que no tenen terra per a conrear pel seu compte, mentre que hi ha algunes Masies d'excessiva extensió per a les possibilitats econòmiques dels masovers que les exploten. I sabem d'alguns propietaris d'aquests masos massa grans que estaven disposats a separar-ne les terres sobreres per a repartir-les entre els treballadors que no en tenen, però que no ho fan espantats d'aquesta nova legislació que amenaça acabar amb els contractes d'arrendament, ja que desfigura per complet la seva essència i característiques.

El premi que obtindran els propietaris que varen obrar més desinteressadament, més noblement, serà aquest: l'atorgament legal als arrendataris del dret d'adquisició de les finques que tenen arrendades i que menen des de tants anys, gràcies a la bona voluntat dels propietaris que quan podien no feren ús del comiat, com ho han fet altres menys considerats i que els posaren en condicions de guanyar-se bé la vida, cosa que no feren altres més ambiciosos que no tenien inconvenient en canviar contínuament d'arrendataris per tal de treure de les seves terres algunes pessetes més. I tot això, per què? Per suposar gratuïtament aquests flamants legisladors i sociòlegs improvisats que el propietari que cedeix les terres en arrendament és un ésser inútil, un paràsit social que es desenten de la missió que hauria d'a-

complir i, per tant, és necessari castigar la seva incúria expropiant-li unes finques per les quals, segons ells, no té afecte ni interès.

Heus ací la seva absurda manera de raonar i la gran injustícia que això significa, perquè unes Lleis que castiguen precisament a aquells que han estat més considerats, més nobles i generosos, quan podien, sense cap obstacle que els en privés, usar dels seus drets (el de comiat entre ells) i en canvi no molesten o beneficien als que no han tingut aquestes consideracions, podran ésser tot el que vulgueu, però justes, cal reconèixer que no ho són en absolut. I ja fetes aquestes observacions, seguirem comentant aquest assumpte, ja que per la seva importància, s'ho mereix.

P. NEGRE I PASTELL

La revalorització del blat

Qui examini atentament el que ha succeït a Espanya, durant els mesos de maig, juny i juliol, qui es documenti i sobretot, qui consulti els pagesos intel·ligents, estimulant-los a fer memòria, tindrà explicades totes les oscil·lacions incomprensibles del preu del blat, aquests darrers mesos al nostre país, els interessos que entorn d'aquesta producció, més que negociar especulen, l'abandó sovintejat del poder públic, i l'explotació a fons del pagès humil, que ha repercutit sovint, influint-la pejorativament, a tota l'economia del país.

En tres mesos s'han produït tantes coses que, donada la nostra manera d'ésser, per altra banda semblen normals i sense la voluntat fèrria d'un Ministre en defensar la producció bladera, s'hauria repetit sense cap mena de dubte aquella tragèdia social, aquell anàrquic procedir de despollar al més humil, per a gaudi i engreixament d'uns pocs privilegiats.

Situem els fets. A darreries de l'any agrícola 1931-1932, el Ministre d'Agricultura senyor Marcellí Domingo, va importar una quantitat excessiva de blat exòtic, ho va fer sense contrapartida beneficiosa a l'agricultura, no va regular la importació. De blat Manitoba, n'entrà uns vuit milions de pessetes or. En conjunt s'importaren 300.000 tones de blat.

La collita de l'any agrícola 1932-1933 fou excepcional, puix que es donà la quantitat de 52 milions de quintàs mètrics, com a blat recollit aquell any. L'excés d'importació, afegit a la gran collita i l'abandó absolut del poder públic, significà una ruïna pels agricultors bladers. La collita del 1933-34 fou més

aviat curta, fixant-la entorn dels 36 milions de quintàs mètrics, però damunt el mercat pesava encara el ròssec de la collita anterior i per altra banda, el Ministre senyor Domingo, contemplava indiferent com el blat de collita nova es venia a 42 pessetes el quintà mètric. Així hauria seguit si en el Ministeri hagués continuat aquell Mestre de Minyons.

Sortosament pels agricultors, es produí una crisi de govern i en el Ministeri que es formà, la cartera d'Agricultura anà a mans del senyor Ciril del Rio, el qual el novembre darrer, fixà una taxa mòvil que oscil·lava entre 51 i 59 pessetes els 100 quilos de blat.

Feia tres mesos que regia la taxa i començà la propaganda entorn de l'escassetat de blat i la conveniència de preparar la importació de blat exòtic, es feren tota mena de càlculs per a demostrar que mancava blat a Espanya i fins s'arribà a precisar el dèficit i es feia ascendir la xifra a importar en 300 mil tones, la mateixa que havia autoritzat el ministre desvaloritzador senyor Domingo.

Els agricultors que posseïen blat en gran quantitat s'alarmaren en veure que al mes de març ja es considerés indispensable la importació de blat estranger. De l'alarma passaren a la defensa, recopilaren dades i començaren una ofensiva d'ofertes de blat en gran quantitat, a un preu inferior a la taxa màxima. La maniobra dels especuladors interessats en la importació, era indirectament afavorida pels socialistes de les grans capitals (Madrid-Barcelona), els quals s'oposaren sistemàticament a l'augment del preu del pa (que és inferior al de l'avantguerra). Els flequers resistiren com pogueren, comprant farines d'inferior qualitat,

que els farinares serviren sense reserva ni recança. Al consumidor es serví un pa detestable, que a Barcelona-ciutat encara perdura.

El mes d'abril fou un mes de condicions climatèriques favorabilíssimes pels cereals i la collita de blat que hom esperava com a normal, degut a aquelles pluges benefactores, presentà millor caire i els Tècnics del Ministeri d'Agricultura donaren un avenç estadístic de collita probable, que feia ascendir aquesta entorn dels 47 milions de quintàs mètrics.

El gràfic que acompanyem en aquest treball ens ajudarà a demostrar el que passà després d'aquests falaguers averanys.

Durant el mes de maig, liquidada la campanya a favor de la importació de blat exòtic, els preus del blat pugen, perquè hi ha escassetat d'ofertes a preu baix, pugen però dintre la taxa, que com hem dit va de 51 a 59 pessetes. Les cotitzacions, són: a 55 pessetes el dia 3; a 56 el dia 6; a 57 el dia 8; a 58 el dia 14; a 58'5 dels dies 23 a primer de juny. Aquests preus són de la Llotja de Barcelona, i naturalment pels blats millors, candeal i força. Les operacions que es feien però generalment, eren gairebé totes en blats de qualitat inferior, que es cotitzaren entre 53 i 54 pessetes durant tot el mes de maig.

A Catalunya s'espera el blat novell entorn de Sant Joan, el d'Andalusia, excessivament dur, s'avança uns pocs dies. I malgrat que el blat nou no era al mercat, el gràfic, marca una baixa accentuadíssima de preus. Què havia passat? És que el Ministre, a darrera hora s'havia decidit a permetre l'entrada de blat Manitoba? No res d'això. A tota la península, com obeint a una consigna, no es feren ofertes a cap preu pel blat vell, en canvi en donaven pel blat nou, encara inexistent en el mercat. El dia 18 de juny, per exemple, a Barcelona, es noticiaven ofertes pel blat de Tarragona a 48 pessetes i pel de Lleida a 48'5 i 49, fins s'aventurava alguna oferta de blat Palència a 46 pessetes els 100 quilos. El dia 25 de juny, es feren ofertes per blat pla Barcelona i Vallès a 49 pessetes fàbrica.

Una empenyeta més, una campanya de premsa ben dirigida, per a sembrar el pànic entre els colliters de blat, els més humils dels quals tenen fretura de realitzar el gènere ràpidament per a pagar deutes i ens hauríem trobat novament amb aquella època del Govern Domingo, en la qual el preu de 42 pessetes els 100 quilos, era cosa corrent.

Sortosament el senyor Ciril del Rio, no esperà la catàstrofe i el dia 2 de juliol publicà el Decret d'Agricultura revaloritzant novament el blat. Una nova taxa mòvil ha estat fixada que de juliol a fi d'any, oscil·la entre 50 i 55 pessetes; els mesos de gener-febrer

de 1935, serà de 51 a 56 pessetes; els de març i abril, de 52 a 57; i finalment per maig i juny, regirà de 53 a 58.

El Ministre d'Agricultura ha rebaixat el preu de taxa en una pesseta, puix que era de 51 a 59 i ara resta limitada de 50 a 58. Amb aquesta minva no ha perjudicat els agricultors, sinó que els ha beneficiat, puix que haurà desarmat a aquells qui interessadament pregonen que és mala política garantir un preu fixe, puix que així es fa rendible el mal cultiu.

Els efectes de la nova taxa han estat fulminants. El gràfic que marca preus de 48 i 49 pessetes, pels blats catalans, passa a 51 i 51'5 pels blats tipus Lleida, i els blats d'Aragó-Navarra passen també de 50'5 a 52'5. Si tenim en comte que la collita de blat català, és calculada pels Tècnics del Ministeri, veurem que aquest moviment del gràfic, representa pels agricultors catalans, un major encaix de prop de set milions de pessetes. Si el preu de venda arribés a 53 pessetes, que és el mínim que s'hauria de pagar, tenint en compte el preu a què són venudes les farines, l'augment seria superior a 10 milions de pessetes.

Els qui especulen en blats, però, no es donen per vençuts, cregueren i creuen que la taxa no regirà, que no hi haurà possibilitat d'evitar que els pagesos humils vinguin a sota preu. El Ministre, però no cedeix i la Gasetta del dia 13 de juliol publica un decret,

concedint préstecs amb la garantia prendària, en una forma que pocs agricultors devien somniar. Aquest decret trigà uns dies a sortir perquè s'intentava una operació que havien de realitzar conjuntament el Servei Nacional de Crèdit Agrari i el Banc de Crèdit Industrial. El que es pretenia era força complicat, perquè és lligava la protecció a l'agricultor amb la protecció al farinaire. Nosaltres a *La Veu de Catalunya* del dia 1 de juliol, avançàvem que només hi havia una solució convenient, era mobilitzar el Banc d'Espanya, el decret del senyor Ciril del Rio, mobilitza els cabals del Banc d'Espanya i la burocràcia de totes les sucursals del Banc d'Espanya, esteses per les regions bladeres.

En virtut del que disposa aquest decret, es concedeixen préstecs pel 75 % del blat a preu de taxa, fins el 30 de juny de 1935, a l'interès del 4 %, a tots els agricultors que facin la petició de crèdit per mitjà de llurs Sindicats. Es mobilitzarà tot el diner que calgui, 300, 400 o 500 milions, perquè el blat a Espanya, és una garantia excepcional.

Es vendrà tota la collita, millor dit tot el

blat existent, durant l'any agrícola 1934-1935? És aventurat afirmar-ho perquè hom no sap encara quina serà aproximadament la collita d'enguany. No és possible tampoc saber el consum, encara que és presumible que aquest augment. És possible, però, que resti un romanent, és d'esperar que el senyor del Rio, en temps oportú, ja proveirà el que calgui fer per canalitzar degudament el que resti.

Cal però, que com més aviat millor, es prenguin les mesures oportunes per tal que el pa, sobretot a les grans ciutats, sigui de millor qualitat. No és equitatiu que venent-lo a 0'75 quilo (hauria pogut vendre's a 0'80 quilo fins el mes d'agost), el pa sigui d'inferior qualitat. Si els farinares del litoral s'obstinien a comprar només blat dolent, caldria concedir temporalment, una rebaixa en el preu del transport de la farina de blat candeal i de força.

Només que s'intentés de posar en pràctica

de seguir la taxa de la farina i del pa. Aquest és l'únic mitjà d'estabilitzar, de sanejar aquest problema, en benefici de la col·lectivitat.

ENRIC SALA

Les sulfatades i la mosca de les olives

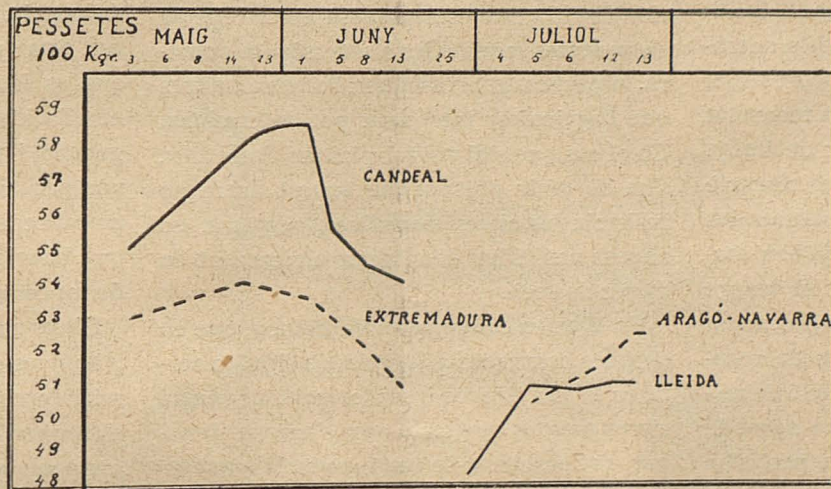
El Director de l'Estació d'Olivicultura de Tortosa, senyor Garcia del Palomar, dona compte del nou procediment que s'empra en alguns pobles d'aquelles comarques per tal d'evitar la plaga de la mosca de les oliveres. Sembla que bastaria aplicar exclusivament a aquests arbres, el brou bordelès, o sigui el que s'utilitza per les vinyes contra el mildiu, per a evitar els estralls de la mosca.

Les experiències del procediment fetes en diferents pobles, entre els quals s'esmenten Cambrils, Gandesa i Santa Bàrbara, hom assegura que donaren resultats favorables,

de tal manera, que hi ha l'intent de repetir-les aquest any. Unes branques d'olivera sulfatades que per al seu reconeixement s'enviaren a l'Estació d'Olivicultura, únicament oferien la presència de sals de coure, mentre que en les olives no s'hi veien senyals d'infecció, amb la particularitat també de mantenir-se totes sanes, mentre que les dels arbres no tractats es despregueren d'aquests per causa de la mosca. Altres impressions semblants es tenen de diferents termes municipals.

Aconsella el competent tècnic: que s'ampliïn aquests assaigs i que per a millor assegurar-los, s'afegeixin als brous cúprics el 10 per 100 de solucions de sabó de pelitre amb el qual, a més de l'acció anticriptogàmica del coure, s'aconseguiria l'eficàcia insecticida d'aquesta mena de sabons. Tindria a més a més, el procediment, l'avantatge de combatre a l'ensens altres plagues fito-parasitàries, entre les quals s'esmenta la deguda al *Cycloconium oleaginum* o verola de l'olivera, la qual s'ha estès en diferents comarques.

La interessant nota del senyor Garcia Palomar, serà segurament atesa, pel positiu interès que desperta i pel que podria contribuir a la defensa d'una producció de tanta magnitud com ho és l'arbre de Minerva per moltes de les nostres contrades.



aquesta solució, els obrers interessats en què les fàbriques no tanquin, curarien de què les autoritats locals prenguin les mesures pertinents, evitant la molturació de blats deficients.

El Govern de Catalunya, tardanament i per la pressió dels Sindicats Agrícoles de les comarques de l'ex-província de Lleida, s'ha decidit a la fi, recolzar en part, la política del senyor del Rio, i diem en part, perquè no s'ha fet públic cap determini per a fer beneficiar els nostres agricultors dels préstecs que ofereix el Govern de la República, puix que una pesseta trimestre, per 100 quilos, bé la guanyarien en excés.

Les corrents que dominen la política, són una garantia pels productors de blat. Si no n'hi ha una necessitat absoluta, no s'importarà blat de l'estranger. Hi haurà taxa, sempre que l'especulació substitueixi el comerç. Amb temps s'arribarà a decantar la política de tot el que fa referència a la indústria flequera, perquè no és honest ni tolerable que hi hagi qui políticament especuli amb la fam del poble. Per això a la taxa del blat, ha

Qui més aigua atura, més blat mesura

II I ÚLTIM

Quan una paret o marge no excedeix d'una alçària de quatre o cinc pams aproximadament, gairebé podem dir que ens allunyem del perill que assenyàvem en el nostre article anterior i, per tant, no és necessari prendre les precaucions que recomanàvem. Si la paret o marge ha de tenir una alçària superior, insistim en la conveniència d'omplir el darrerà durant un temps ben llarg, altrament ens exposem al perill d'haver de reconstruir l'obra.

Per tal d'aconseguir una major comoditat en la construcció dels marges i parets, podem adoptar el sistema de construir-los amb tres o quatre anys, o sigui un tros cada any. D'aquesta manera la terra que hi anem posant s'atapeïx sense gran pressió i ens serveix de suport per anar tirant amunt, facilitant considerablement el treball dels operadors. Quan no podem disposar de pedres en el mateix tros o molt a prop, és una temeritat anti-econòmica voler-les-hi portar de lluny. En aquest cas hem de deixar el terraplè sense contenció de cap mena, i passats dos o tres anys, quan la terra estarà ja ben atapeïda i ben forta, podrem tallar el marge donant-li una lleugera inclinació i procurant que hi creixi fanal i altres herbes de reconeguda potencialitat en la contenció de terrenys. No serà tan fort com una paret de pedra ben construïda i reforçada, però s'ha de tenir present que no ens costarà cap peseta, i moltes vegades les parets de pedra costen més pessetes que no val la superfície de terra guanyada, mitjançant la seva construcció.

És freqüent la configuració natural del terreny amb dues pendents convergents en llur part inferior, amb un reguerot al mig, el qual va enfondint-se cada any que transcorre, el qual fa que la majoria de vegades sigui poc menys que impossible el conreu en aquestes fondalades. I hem de tenir present que la terra és de molt bona qualitat, podent aprofitar-la amb remarcable avantatge si procedim amb encert a l'efectuar els treballs necessaris per a convertir-la de bones condicions per al conreu. Per tant, és convenient determinar estratègies i construir uns aturalls al mig del reguerot amb pedres, o amb canyes, si les pedres fossin lluny. Aquests aturalls faran que la terra arrossegada pels aiguats vagi omplint el reguerot i en pocs anys convertirem en excel·lent terra de conreu la part baixa de la finca, on els arbres hi adquireixen un remarcable desenrotllament i satisfactòria fruitada.

En un cas així, hem de prendre la precaució de plantar els arbres un xic amunt de la part més fonda, per tal que no quedin enrunats de la soca en sobrevenir noves torrentades i nous arrossegaments de terres dels punts més alts. La distància de tres o quatre metres entre el punt ocupat per la soca de cada un dels arbres i la rasa inferior per on s'hi escorren les aigües de pluja, és la més convenient, però sempre s'ha de determinar aquesta distància segons sigui el desnivell existent.

Procedint d'aquesta manera evitem la podridura de les arrels més grosses, el qual ocasionaria la mort dels arbres, i aconseguim que les arrels menudes puguin pasturar en terra prou fèrtil i amb necessària frescor per a què impulsin una vigorosa vegetació. Els arbres més a propòsit per a vegetar en aquestes fondalades o sots, són, la pomeira, la perera, el presseguer, l'olivera i altres que l'agricultor interessat pot determinar. En el cas que s'hi vulgui plantar l'ametller, s'ha de tenir present que aquest arbre no resisteix humitats excessives, per tant, en aquest cas, s'ha de plantar únicament en terres de secà.

En la terra campa o terra blanca, que en algunes contrades anomenen, o sigui la terra en la qual s'hi conreen cereals, llegums i altres plantes que cada any s'han de renovar, pot practicar-se una nivellació que costa ben poques pessetes, si sabem obrar metodícament i sense precipitacions. És ben senzill. Consisteix en assenyalar els punts que hi han d'haver els marges i espones, els quals han d'ocupar els llocs on la pendent estigui més pronunciada, sempre, però, degudament repartits. En efectuar les llaurades, deixarem un espai per a poder llaurar, d'un metre d'amplada, en el tros que ha de quedar marge o espona. Transcorreguts dos o tres anys, amb la terra que anem treient de la part de sota i la que dipositem a la part de sobre ja apareixen destacats els marges o espones; formant-se així, podríem dir automàticament les feixes o bancals, els quals cada any que va transcorrent, van aplanant-se amb més rapidesa de la que l'agricultor podia esperar en començar.

La realització pràctica d'aquest procediment de nivellació en alguns casos és molt lenta, però s'obté una gran economia de pessetes representades per aquell insignificant benefici que no podem obtenir en el petit espai que deixem per a llaurar i sembrar corresponents als llocs on han d'ésser emplaçats els marges. D'aquestes pèrdues insignifi-

cants ja ens en podrem rescabalar ben aviat amb l'augment de producció que obtindrem, mitjançant la nivellació que des dels primers anys s'aconsegueix progressivament.

Molts conreadors de terres de regadiu estem d'acord en què la nivellació perfecta de les terres té una importància cabdal, per tal com facilita un repartiment normal i regular de les aigües de regar segons les exigències de cada una de les espècies vegetatives. Aquesta necessitat la veiem palesament demostrada en observar una vegetació molt migrada en aquells punts on l'aigua no pot parar s'hi abundosament o que amb prou feines hi arriba, mentre que una vegetació exuberant impera en aquells llocs que han rebut els beneficis del preciós líquid. Hem de tenir present, de passada, que mantes vegades per causa d'una nivellació defectuosa pel qual l'aigua s'escorra en excés a un punt determinat, hi ha moltes plantes que amb tot i haver assolit un bon desenrotllament, no es pot gaudir d'una producció satisfactòria, la qual s'hauria assegurat, d'haver estat normal i regular. Per tant, tot el que es faci en el sentit de procurar una nivellació acurada, serà en favor de la vegetació, i tot el que es digui sempre serà poc per a convèncer molts agricultors que no concedeixen gaire importància a un afer que hauria d'ésser la preocupació constant de tot conreador de terres de regadiu.

D'uns quants anys ençà, hom parla d'unes màquines de regar que, segons versions merexedores de la més absoluta confiança, escampen l'aigua pels conreus en forma de pluja menuda. Amb aquest procediment podríem suprimir en absolut els treballs de nivellació, però essent molt importants les extensions de terres de regadiu, els conreadors de les quals són desconeguts d'aquestes màquines, hem de procurar perfeccionar en quant sigui possible els vells sistemes de regar.

Molts conreadors tenen la vana pretensió de posseir un cert cop d'ull en saber deixar la terra perfectament nivellada, al preparar-la per a la sembra o plantació. I l'ús absurd, perquè una nivellació convenient mai no pot aconseguir-se sense l'eficax auxili d'un nivell, però, com que si a cada moment l'haguéssim d'utilitzar seria molt engorros i ens donaria molta feina, no podem valdre'n d'altre nivell que de la mateixa aigua de regar, posant molta cura, per tal de distingir els llocs mal anivellats i deixar-hi senyals. A l'efectuar les treballades preparatòries per a una altra sembra o plantació, amb facilitat podrem corregir les irregularitats amb eficàcia i economia.

Sempre és preferible adoptar aquest procediment senzill i econòmic que no entretenir-nos en voler anivellar refiant-nos de la

vista, passant i repassant amb el rascle o altres eines per damunt de la superfície, amb el qual, además de no poder aconseguir la desitjada finalitat, no fem altra cosa que deixar el terreny molt trepinat i atapeït. Cal tenir present que hi ha un adagi molt estès, que diu: *La vista, moltes vegades enganya*.

En l'importantíssim afer que ha ocupat la nostra atenció en aquests dos articles, com en tots els que a l'agricultura pertanyen, hem de tenir present que el temps i les circumstàncies són poderosíssims factors i auxiliars eficaços de les nostres activitats. Per

tant, si irreflexivament i amb precipitació volem obrar, refiant-nos únicament de la intel·ligència que moltes vegades falla, i dels nostres esforços que moltes vegades són insuficients, molt sovint ens en anem al fracàs, però si sabem aprofitar convenientment els elements que la naturalesa generosa ens proporciona i tenim la traça de saber-los combinar amb els nostres metòdics i estudiats esforços, en la major part dels casos l'èxit més falaguer coronarà les nostres empreses.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

La concentració del most de raïm en l'antigor i en els moments actuals

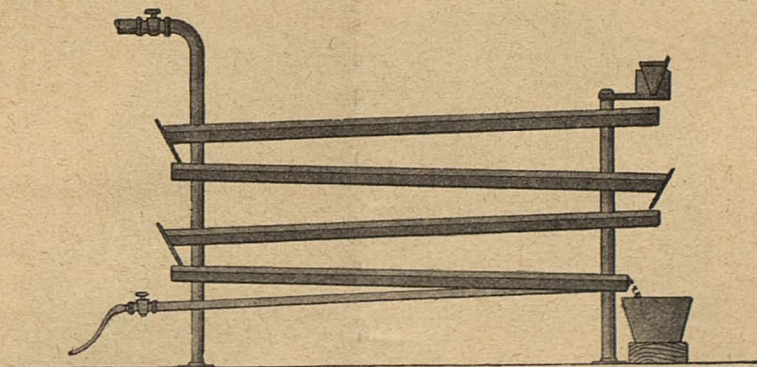
Ara que tant es parla de la concentració dels mostos de raïm com a mitjà per a eixamplar els mercats dels productes de la vinya, així com per a regularitzar els dels vins, no és endebades recordar que els egipcis i els grecs molt abans de l'era cristiana ja es servien d'aquest procediment, si bé utilitzant els recursos rudimentaris que els oferia la pròpia naturalesa. El procediment consistia en deixar els raïms madurs als ceps, deu o dotze dies, fins que la pell començava a pansir-se. Els cartaginesos perfeccionaren el sistema, arribant fins a distingir-se en la preparació de vins licorosos.

Amb ocasió del bloqueig continental, dels anys 1808 a 1815, i amb els estudis de Proust, Chaptal i Permantier, s'arribà a França a concentrar els suc de raïm fins a 22 graus Baumé. Aquests mostos se'ls anomenava *mouscuades*, que Napoleó apreciava molt. La nova indústria anà extingint-se a mesura que es restabliren les relacions comercials amb les Colònies.

A mitjans del passat segle, l'Estació Enològica de l'Herault dedicà altra vegada gran activitat a la concentració dels mostos, si bé amb finalitats diferents de les d'avui, ja que solament es perseguia la millora dels vins perquè la seva força alcohòlica no baixés dels 11 o 12 graus.

Els treballs efectuats en nostres dies per Mathieu, Malvasin, Vincens, Barbet i altres enòlegs, han vingut a donar una altra empena a la concentració, obrint nous horitzons perquè mitjançant aquest recurs es puguin reduir els estralls de les crisis vinícoles, de les superproduccions, i donar medis per tal que el suc de raïm preparat de diverses ma-

neres, arribi a tots els indrets, fins en aquells països que, per unes o altres raons, s'abstenen de consumir-los per tractar-se de begudes fermentades i alcohòliques. Un vinya-



Concentrador de mostos, amb canals blindades

ter anomenat Desserres, ha donat a conèixer la seva opinió del valiment que la generalització de la concentració dels mostos podria tenir per a remeiar les crisis vitícoles.

Aquests mostos, diu, molt més agradables i perfumats que altres xarops, es presten a consumir-se com aperitius. Un got d'aquests mostos, amb una mica de suc de llimona i amb gasosa, constitueix una beguda natural, rica en vitamines i ferments purs, que els metges recomanen als anèmics. ¿Quin mètode cal seguir per a la concentració? El més pràctic, sembla, es fer escórrer els mostos en el buit.

Embotat el most dins un cilindre envernissat, i en l'interior del qual hi passa un serpentí amb vapor, es produeix el buit i permet fer escalfar el most sense que passi dels 40 graus de calor. D'aquesta manera solament s'evapora l'aigua i el suc del raïm no experimenta cap modificació. Els ferments queden adormits, si bé no moren; el producte no agafa cap regust de cuit.

El model de concentrador de mostos que

apareix reproduït en aquestes planes, de fabricació nacional, és d'una simplicitat extrema i degut a les seves moltes qualitats, entre les quals sobressurt la del preu molt reduït al qual es ven, fa preveure que el seu ús s'estendrà considerablement per les nostres regions vinyateres. Hi ha països que solament beuen aigua i te. Els devots de Mahoma tenen prohibit beure suc fermentat. Aquesta prohibició no comprèn els mostos.

Anglaterra i l'Índia, proveïdores del te a moltes terres africanes, són les que hi perdrien de generalitzar-se el consum de mostos concentrats. Mitjançant llur generalització, els excedents de les collites no enfarfegarien els mercats de vins, i aquests sempre es podrien millorar amb addicions de concentrats. Tot fa creure que la viticultura ha de trobar, en aquests mostos concentrats, la manera de millorar la seva situació.

PERE DE LA TRIOLA

El sulfat de ferro i la seva utilitat agrícola

No s'han donat compte molts agricultors de la vàlua que ofereix a la pràctica en agricultura el sulfat de ferro. D'haver-lo apreciat com mereix, el consum d'aquest producte no fóra tan limitat.

Per a atenuar o fer desaparèixer la grogor o clorosi dels ceps i dels arbres fruiters, es recomana tractar-los amb solucions del mig al 2 per 100 o bé al 30 ó 35 per 100 de sulfat de ferro empapant les ferides en podar.

Si amb una barrina es fan a les soques forats inguinals i s'hi

introdueix sulfat de ferro en pols, els efectes es fan sentir de seguida, fent reverdir les plantes tractades.

Escampant al peu dels ceps, 200 ó 300 grams de sulfat de ferro, actua promovent una vegetació normal als que pateixen la clorosi. El sulfat de ferro s'aconsella per a desinfectar les ferides de les plantes, contra l'antracnosi, el negre o fumat de les oliveres, per a destruir els líquens i moltes de les soques, tractant-les amb solucions del 5 al 10 per 100 de sulfat de ferro i 10 per 100 de calç grassa, per cada 100 litres d'aigua.

Amb aquestes solucions repartides damunt les latrines i els fems, s'evita que exhalin mals olors i les evaporacions amoniacals.

Bé pot dir-se, per tant, que el sulfat de ferro caldria que s'utilitzés pels agricultors, molt més del que ho fan avui.



Cria d'animals per a la pel·leteria

Una nova activitat, per tal de desvetllar l'economia de les comarques agrícoles, es ve manifestant d'uns quants anys ençà en determinades nacions, amb la cria d'animals dels quals s'aprofita la pell per a la indumentària. La moda ha fet néixer aquesta indústria zootècnica.

Són, en primer terme, certes races de conills les que s'han escollit per a obtenir-se imitacions de pells de bèsties rares, i a aquestes cries han seguit les d'altres espècies zoològiques: guilla o guineu argentada, mustela, nùtria, talp, ovella Karakul o d'Asracan i altres que els governs de certs països vénen fomentant, ja que les consideren subsidiàries de la indústria pecuària i poden ajudar al benestar dels rurals.

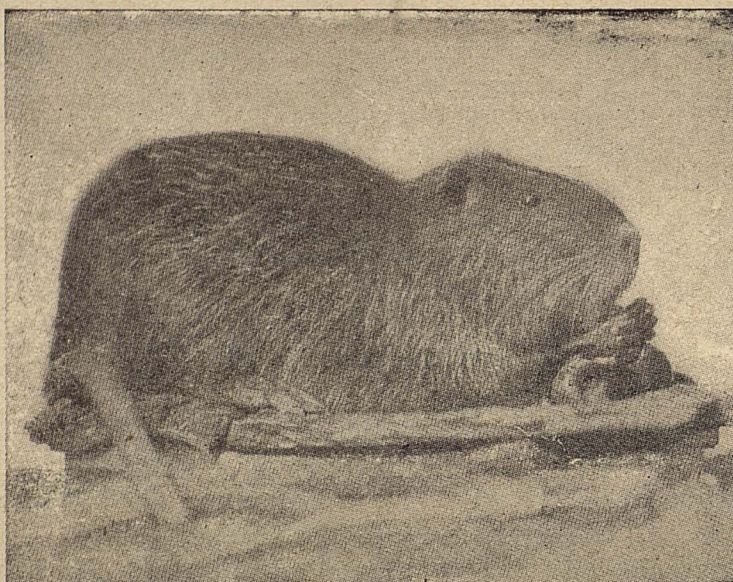
Moltes comarques de la nostra terra són indubtablement apropiades per a l'establiment d'aquestes explotacions, i si s'aconseguís que arrellessin algunes d'elles, a més dels beneficis directes que podrien obtenir els que les implantessin, en pervindria guanyadora l'economia nacional, estalviant les fugides metàl·liques a altres països, treient-nos el jou de satisfer quantitats de diners cada dia més importants en efectuar les compres de pells que la moda exigeix a les nostres elegants.

El consum de pells rares i exòtiques en el vestuari del bell sexe, ja bastant estès abans de la gran guerra, s'ha desenrotllat extraordinàriament a tot el món, i ha fet que la demanda sobrepugés a l'existència de pells dels animals salvatges més apreciats.

A tot arreu el comerç de pel·leteria s'incrementa seguidament; una sèrie nombrosíssima d'animals concorren en el subministrament de les pells que s'utilitzen per a la indumentària personal, així com per a altres usos. Les espècies més diverses hi figuren; unes de les terres polars, altres del centre asiàtic i africà, les dels rius i llacs, com les que poblen les cadenes rocoses de les grans muntanyes. I són a milions i milions els negocis a què dona lloc el comerç de pells, com també són fabuloses les sumes que en aquest moviment hi esmerça el treball on troben la manera de guanyar-s'hi la vida milers i milers de persones. A tot arreu del món es troben animals, les pells dels quals utilitza la indústria pel·letera, i són llurs centres comercials més importants Leipzig, Nova

York, París i Berlín. Rússia, de tots els països, és el que sent més interès en quant a la producció de pells. Actualment aquest comerç està a mans dels soviets, els quals les exporten directament a Londres, a Leipzig i a Nova York.

El mercat més important de les pells africanes es troba a Zanzíber, on arriben les pells mitjançant els carros arrossegats per bous. El desenrotllament dels ferrocarrils fa adquirir cada dia més importància a aquest comerç, que les expedeix a Londres, i principalment a Amèrica. Les pells americanes procedeixen la major part dels vessants dels Andes Valpais i Antofagasta, des d'on es recullen les de la part del Pacífic, així com



Ragondín, Nùtria Americana

Punta-Armas les treu per l'estret de Magallanes.

Bona part de les produccions de l'Argentina, de l'Uruguai i del Paraguai, són embarcades a Buenos Aires per Nova York i Londres.

Melburne i Sidnei, de l'Austràlia, fan expedicions enormes de pells de conill per a feltres de capell.

L'Alaska i part de la Colòmbia anglesa, expedeixen les pells pels ports de Scatle i de Sant Lluís.

El Canadà les transportava a Quebec, ara però, amb l'increment de les vies ferrades, utilitza aquests camins.

La majoria de les regions dels Estats Units i en les immediacions de les principals ciutats, com Xicago i Nova York, s'interessen per les pells, però cap altre regió del món no té tanta importància com la conca del Mississipí.

El coneixement de les diferents zones de producció dels animals per a pel·leteria és un dels elements indispensables per tal d'aconseguir l'èxit en la cria artificial d'aquestes bèsties, puix és així solament com es pot arribar a descobrir llurs maneres de viure, llurs exigències per tal d'alimentar-se, les facilitats d'aclimatació, com també les possibilitats econòmiques d'aquestes explotacions i fins la capacitat i aplicacions a què poden donar lloc.

Tres principals classificacions cal fer entre els animals apropiats a la pel·leteria: herbívors, carnívors i omnívors.

En els primers hi van compresos alguns que ja viuen en estat domèstic, i entre ells cal esmentar el conill, l'ovella Karakul, l'ovella ordinària i la cabra.

En segon terme, hi figuren alguns animals ja domesticats, i s'hi compten la guineu (renard) argentada, la mustela, la nùtria, el

talp amisclat, dels quals hi ha grans cries en diferents països.

Queda per a completar la classificació, els animals que si bé és possible criar-los en captivitat, encara no es tenen les regles precises per tal d'assegurar-ne els resultats: la marta, la Xinxilla, el castor, per a citar solament els principals.

Com ja hem fet constar, la cria dels animals de pel·leteria és una indústria nova del tot, de la qual avui es posseeixen dades suficients per a obtenir-ne bons rendiments.

La vida i costums dels animals, llur temperament, alimentació, atencions que reclamen, malalties que sofreixen i paràsits que els molesten, són factors

que indispensablement cal conèixer.

Per tal d'aconseguir l'èxit d'aquestes cries, també és necessari del tot tenir esment de les qualitats que han de posseir les pells i estar al corrent del mercat. Les obtingudes d'animals selvàtics en captivitat, han d'ésser sempre de qualitat superior, i això solament es pot obtenir d'exemplars reproductors escollits. Iniciar aquestes cries amb reproductors d'escàs valor, és anar a un fracàs segur.

La cria d'animals per a la pel·leteria significa la continuació d'antigues temptatives dels indis i caçadors selvàtics, de conservar captius els animals que agafen fins el moment que poguessin vendre'ls a preus elevats. Tenint en consideració els preus fabulosos que han arribat a tenir els renards o guineus negres argentades, que als començaments solien pagar-se a 1.000 dòlars l'exemplar, hom comprendrà l'afany d'un bon negoci fent-les créixer en captivitat,

Seria llarg d'exposar les vicissituds en el desenvolupament de la cria dels animals d'aquesta indústria, iniciada a Amèrica i que avui es troba estesa en diferents països d'Europa, com també al Japó, i que els governs de diferents nacions procuren fomentar amb gran desig, dictant lleis i concedint recursos als que hi esmercen llurs activitats.

Per tal que hom tingui idea dels establiments que hi ha al món dedicats a aquestes menes de cries, solament cal esmentar l'estadística que sobre el particular donava a conèixer fa dos anys la revista «Deutsche Pelzier Züchter, en la qual hi havia una llista dels establiments d'aquesta mena dedicats a la producció de pells de guilles argentades, martes, talps, conills, xinxilla, ovelles Karakul, etc. El nombre d'animals que hi havia en aquests establiments depassava els 500.000, figurant en primer lloc, Alemanya, Noruega i els Estats Units. Solament Alemanya comptava amb més de 22.000 caps.

El conill és l'animal que en la producció de pells té més importància. Amb races apropiades se n'obtenen d'imitació tan perfecta, que és necessari ésser molt entès per a distingir-les dels animals que es volen imitar.

Es classifiquen en tres grups les races de conills per a la pelleteria: garra llarga, garra curta i garra per a borra.

Hi ha com a sobressortints els conills *Rex* o *Castorrex*, que per la diversitat de colors es presten a preparar-los per a imitar les pells més valuoses: sobressurten les races Nútria Rex, Habana Rex, Armini Rex, Gegant de Bouscat, Blau de Viena, la blanca de Termonde i de Vandée, l'argentada i la Xinxilla, les més apropiades per a ésser explotades i que poden deixar més beneficis.

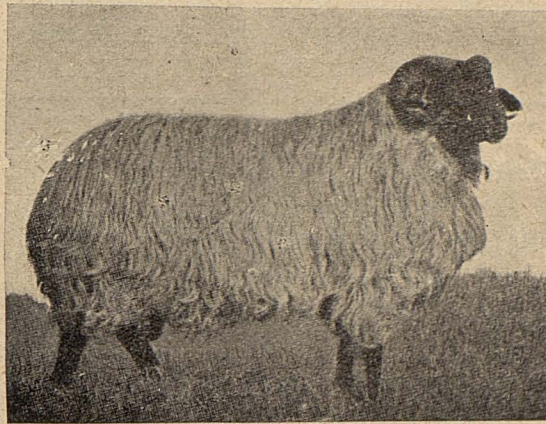
A la nostra terra s'hi troba una explotació molt important. Ens referim al terme de Vic, on la senyora Concepció Sayós d'Isern hi té en explotació les races més estimades de conills de pelleteria.

Es parla molt també de la raça Angora, sobretot per aprofitar-ne el pèl. A França, a la comarca d'Aix-les-Bains, la cria dels angores hi deixa molts beneficis. A Itàlia, hi ha també una Granja Escola, la qual es dedica especialment a la cria i obtenció de pèl d'Angora.

També el mateix país, per tal d'assegurar millor la indústria i cria d'animals de pelleteria, compta amb l'Institut Nacional de Cultura d'Alexandria, el qual dirigeix un especialista eminent, el comendador Maiocco, autor de la notable obra «Animali da Pelliccia e loro Allevamento» única en el seu gènere i de la qual, amb autorització especial del seu autor, bon amic nostre, en recollim moltes de les dades amb què fornim aquest

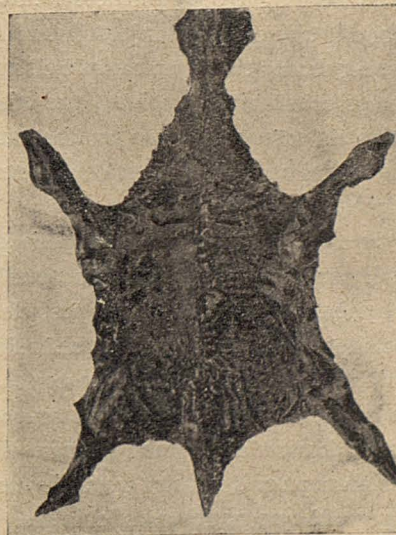
treball. A Anglaterra s'ha arribat a fundar un Club de criadors d'Angora; amb la llana d'aquests conills les dones es dediquen a confeccionar peces per a sports, que es paguen molt bé.

Després del conill, l'interès s'estén a la guilla argentada, la qual s'ha batejat entre nosaltres amb el nom francès de *renard*, i que a més ha motivat que fos criada en captivitat. La condició més essencial per a



Exemplar de raça Karakul

què prosperin aquestes cries, és establir-les en llocs apropiats, prop de boscuries, de certes altituds, on les temperatures a l'hivern arribin als 10 ó 15 graus sota zero. Les altituds de 800 a 1.800 metres solen reunir un ambient favorable per a obtenir aquests animals de pells de bones qualitats. El nostre Montseny es prestaria admirablement a



Pell d'Astrakan d'anyell Karakul

llur explotació i cria. Uns parcs amb gàbies metàl·liques, en un recinte clos amb parets, formen aquesta classe d'establiments.

El valor d'una pell de renard, com de tot altre animal de pelleteria, depèn essencialment de la qualitat, que per altra banda està relacionada amb diferents factors. Ha de tenir bona abundor de pèl a l'esquena i al ventre, que aquest pèl sigui llarg, flonjo i suau com d'un animal viu, i a més ben re-

partit o uniforme per tot el cos. Les tares han d'imputar-se principalment a un defectuós sistema de reproducció, com també a una alimentació insuficient.

La mustela (*mustela lutreola*, vison) dona pells de garra llarga i dura i amb una borra tupida, fina i vellutada. Segons l'apreciació dels tècnics alemanys, el preu mínim de les bones pells de mustela, no ha d'ésser inferior al de 60 reichmarks, unes 180 pessetes, i això suposa que els rendiments d'una cria, a raó de quatre individus a l'any, seria d'un 720 pessetes.

La nútria, en llatí *Myopolamus Castor*, és un animal molt comú en tota l'Amèrica del Sud. Els llocs que escolleix són les voreres dels rius, i són aquestes situacions les que es requereixen per a aixecar els parcs on es vulguin implantar cries d'aquests rosegadors.

La nútria és un animal excessivament prolífic. Si bé sembla que la seva producció pot reeixir, cal tenir en compte que dona lloc a sorpreses desagradables. Segons sembla, a Baviera, l'evasió d'unes parelles d'un establiment, ha motivat una

invasió tan extraordinària d'aquestes bèsties, que constitueix una veritable plaga, la qual per a contenir-la són impotents tots els medis emprats fins avui, amb tot i l'ajut i l'afany de les autoritats locals i de l'Estat. Això demostra que l'aclimatació de certes espècies exòtiques no deixa d'oferir certs perills.

A la regió espanyola de Galícia, també s'ha iniciat l'explotació del Ragondin (nútria americana) i és amb èxit falaguer que funciona un establiment prop del Ferrol, on ademés es té en cria el llanar de raça Karakul, el Vison del Canadà, la Marta de França, l'Skund i Marmota (Rata Leveur). Cal recordar, que l'aclimatació del conill a Austràlia porta com a conseqüència la devastació de moltes collites i pèrdues considerables durant molts anys a certes comarques d'aquell país.

Tal perill no el presenta l'ovella Karakul, la qual proporciona les estimades i famoses pells d'Astrakan. Aquesta raça d'ovelles té una antigüíssima història, com ho prova les cites del Gènesi.

La condició de criar-se en les més diverses terres i on les temperatures extremes, les calors i els eixuts limiten les vegetacions i per tant l'abundor d'herbes per a la pastura d'aqueixa raça d'ovelles, conviden a provar les cries d'aquesta ovella del Turkestà, les pells de les quals són tan sollicitades i ben pagades, que ha motivat que els governs de moltes nacions hagin procurat organitzar l'explotació d'aquest bestiar amb gran profit i avantatges.

Uns assaigs fets prop de Madrid, a Torre-ldones, pel meritíssim agricultor Gabriel

Enríquez, han deixat provada la possibilitat de fer prosperar a Espanya, sobretot en les regions més caloroses i eixutes, la raça d'ovelles Karakul. Caldria que es fes quelcom per a dotar el país d'aquesta nova modalitat ramadera, tenint en compte els beneficis que podria reportar.

I per no allargar més, solament direm que aquells als quals interressi documentar-se de la cria d'animals de pel·leteria, trobaran en el llibre que hem esmentat del Director de l'Institut Nacional de Cunicultura d'Ale-

xandria, professor Maiocco, els coneixements necessaris per a emprendre amb probabilitats d'èxit la seva explotació. La moda ha fet sorgir i ha creat una nova i important indústria, que dóna feina i recursos importantíssims als països que s'han preocupat de fer-la prosperar.

En aquest particular, Itàlia és el que es ve distingint d'una manera preferent, fins el punt que pot servir-nos de patró per a imitar-los.

RAÛL M. MIR

Per una unió agrícola Catalunya-país valencià ⁽¹⁾

Interwui amb el senyor Enric Sala

Voldrieu indicar-me com conceptueu els fonaments, situació i possibilitats de l'agricultura peninsular?

Un examen acurat, una visió panoràmica de l'economia de l'Estat espanyol, ens demostra que ella es fonamenta essencialment, però no exclusivament, damunt la producció agro-pecuària.

L'equivalència anual d'esta producció hom l'estima, en l'estat actual de pertorbació i positiu endarreriment, en dotze mil milions de pessetes. Una política de govern encertada, que responguera a la situació positiva dintre el país, dels diversos factors de treball i de riquesa, portaria ràpidament esta producció a una suma superior als vint mil milions de pessetes.

La xifra que hem apuntat anteriorment ja ens diu amb sobrada eloqüència que la part menys important de la producció agro-pecuària és destinada a l'exportació a atres països. Això determina el deure ineludible de curar el mercat intern, sanejant-lo i enrobustint-lo, apartant, a més, amb l'acció coactiva de la llei, la pirateria, que aporta damunt tot el comerç l'odi i la indignació justa del productor.

Amb tot, hi han alguns productes agrícoles que per la seua bondat intrínseca i per l'economia de la seua producció, són acceptats en el mercat mundial. I a este particular cal esmentar principalment les fruites, hortalisses, vins i olis.

Com que no hem de recloure'ns al nostre país, ni tractar de produir-nos allò que la

nostra situació i el nostre clima no ens permet obtenir a un preu econòmic, i com que per atra banda els productes agrícoles que hem assenyalat representen la part més considerable de les exportacions valenciano-catalanes, hem de defensar la nostra producció destinada a l'exportació.

I per a què la defensa siga eficaç, ens hem de situar de cara a la realitat i fer-nos càrrec dels motius que impulsen les economies dels països amb els quals fins fa poc hem negociat en forma gairebé satisfactòria. No podem oblidar que estem en la post-guerra i no en la pre-guerra i tindre en compte els greus problemes econòmics i socials, que afeixuguen tots els països. I és que la llibertat comercial és hui un mite i no està en la nostra mà el que deixa de ser-ho.

L'estat espanyol en conjunt és petit i pobre, està necessitat, per tant, d'enrobustir el seu cos anèmic. No és hora, doncs, de fer pràcticament el Quixot, encara que la sirena keiserliniana ens hi convida. Per contra, la nostra hora ens commina a enfrontar-nos resoltament davant la realitat i, clavant els talons fermament en la nostra terra, fer-nos-hi forts, per allò que poguera esdevindre.

Davant de la crisi actual mundial, com han reaccionat els països estrangers?

Una ullada ràpida a la situació econòmica dels països europeus ens farà vore que la crisi arriba arreu. Els millors situats, aquells que havien racionalitzat científicament llur producció, aquells que per a sintetisar ràpidament el grau de perfecció a què havien arribat en llurs activitats agrícoles, empraven termes industrials, tals com Dinamarca, Holanda, Noruega, etc., han de prendre mesures que tendixen a reduir la seua producció especialitzada, aquella precisament que

havia aconseguit la prima de bondat en els mercats exteriors. Tots ells consentixen sacrificis econòmics enormes per tal d'allunyar la fatídica sobreproducció, i oblidant la teoria lliurecanvista s'agafen, amb la desesperació d'un naufrag, a la taula de la protecció.

Cal que els nostres productors, singularment aquells que produïen i produeixen per a obtindre en el mercat mundial un bon preu a llurs productes, posen la màxima atenció en tot allò que s'esdevé en els països que es refiaven per a llur subsistència, de l'exportació.

I voran com tots estos països no perden el temps en planys, sinó que actuen decididament en la defensa de la seua producció. Així veem que si un excés de gèneres, degut a dificultats de col·locació, pot significar una baixa ruïnosa de preus, llavors s'empren diversos mitjans persuasius i coactius per a evitar este excés de producció o la formació de grans stocks.

D'ací partixen les primes per a sacrificar bestiar lleter; d'ací les primes als criadors de porcs que reduïxen llurs stocks; d'ací l'obligació de barrejar un tant per cent de mantega amb la margarina (Dinamarca), car els dinamarquesos exportaven la mantega i consumien la margarina. D'ací també la producció de mantega (Suïssa) per a donar sortida a la llet, que abans era tota emprada per a la fabricació de formatges i llets concentrades i en pols.

No és hora d'escatir si estos pobles han d'actuar així, impulsats pels resultats de la conferència d'Ottawa, perquè els que han volgut negociar amb Anglaterra en un pla equitatiu, ho han pogut fer, malgrat que llur producció fos del rengle de productes que ordinàriament exporten els Dominions.

La racionalització impulsada excessivament per les necessitats de la guerra, coneix la desfeta en la post-guerra. Així veiem com els E. U. de Nordamèrica, que durant molts anys (1919-1929) visqueren d'esquena a la realitat pensant que la seua situació econòmica i el seu utilatge els permetria exportar als atres països (sobretot a Europa) productes industrials i productes agrícoles, han sofert una desfeta que els obliga ara a despendre centenars de milions per a reduir la producció específica, de centenars de milers d'hectàrees.

Com a conseqüència d'això han vingut les primes als conreadors de cotó, de tabac, de blat i de dacsa, per què deixen reposar la terra, i venen també les primes als criadors de porcs, per a què reduïxquen llurs stocks de bestiar, per tal que els preus dels productes agro-pecuaris arriben novament a aquell límit normal i just (desconegut pels lliurecanvistes), que és el preu de cost de producció, amb el plus que ha de consentir una vi-

(1) Amb autorització expressa, reproduïm d'*El Camí*, de València, i escrita en el llenguatge de les terres germanes, la interessant conversa amb el senyor Enric Sala, que encausa problemes d'alt interès per a l'economia agrària d'ambdues regions de parla catalana. — (N. DE LA R.).

da decent, als que treballen enèrgicament la terra.

El que passa arreu ens imposa, doncs, forçosament una limitació del que produïm amb destinació a l'exportació, limitació que ha de significar una major selecció, per tal d'enrobastir la defensa per la qualitat del producte, limitació que pot ser absorbida pel mercat intern, massa decurat pel productor i més invilit per l'intermediari.

Com concebiu l'organització dels productors catalano valencians?

Els nostres productors s'han d'organitzar per a imposar al Govern i a si mateixos el principi d'evitar la sobreproducció que ens menaria a la ruïna. Han d'impedir també que les noves terres que la política hidràulica permetia regar no s'esmercen en una producció existent doblada de fruites, hortalisses, vins i olis, a enviar als mercats externs.

Atès que això significaria la ruïna dels uns i dels altres, les noves terres regades s'hauran d'emprar en nous conreus i ensembles, en tot el que siga faedor en la producció miscel·lània, que ha de consistir d'antuvi d'obtenir tot allò que pot contribuir al sosteniment d'una família.

Esta directiva és la més estimada hui, i en la seua expansió s'esmercen també quantitats fabuloses, que a la llarga significaran la reducció dels formidables exèrcits dels sense feina, els subsidis dels quals entrebanquen l'economia de tot un país.

Quines han de ser les directrius generals de la nostra política comercial exterior?

Examinarem ja, tant el que era el nostre comerç exterior com el que hauria de ser. Vérem, per exemple, com importàvem una quantitat enorme de bacallà d'Islandia, sense contrapartida; en canvi, este país, fins la sal compra a Itàlia. Els altres països, també per l'estil. No és que s'haja d'anar radicalment a una política de *do ut des*, però el millor servei dels nostres interessos imposa l'acostar-nos molt a esta directiva.

Hi ha França, a la qual, per raons polítiques i de veïnatge, podem imposar un tracte equànim. Hi ha Anglaterra, enfront de la qual ens hem de posar en el mateix pla dels països escandinaus, és a dir, salvar els efectes de la conferència d'Ottawa, donant facilitats a Anglaterra. Hi ha Alemanya, que hem de vigilar atentament, car constantment utilitza mitjans que a fi de comptes signifiquen pagar malament o no pagar.

Hi ha un nombre de països europeus amb els quals podem negociar, si es situen en un pla equitatiu. Però també existeix un altre grup de països europeus, absolutament negatius, i amb els quals és millor rompre, definitivament.

No hem d'oblidar el cas de Turquia i Egipte, als quals cal fer vore que podem pres-

cindir absolutament d'ells. Com els E. U., que no ens corresponen en la forma necessària, ni molt menys. Tenim també les repúbliques del centre i sud-Amèrica, les relacions amb les quals podem reprendre i intensificar, sense fer-nos, però, excessives il·lusions, car el mercat espanyol, ara com ara, és una mica limitat. Però tot i això, podem tractar amb Cuba, Uruguai, Argentina, Brasil i Xile, en forma convenient a tots.

Hi han encara, per acabar, infinitat de països d'Àsia i Oceania, colònies de nacions europees, les diferències de les quals podem carregar a les nacions respectives. El cas de la Índia i els Dominions, és diferent, perquè Anglaterra no té cap mena de control damunt la política econòmica dels uns i de l'altra.

En quant a les directives del comerç exterior exposades, quina ha de ser l'actitud dels productors catalano-valencians?

Els nostres productors, els qui treballen per a l'exportació sobretot, i el Govern, han de dirigir llurs esforços per tal que els nostres productes vagin directament als països consumidors. Cal no oblidar que el que Itàlia i França exporten d'Espanya, a fi de comptes és en dany de la nostra economia, perquè s'apropien importacions com si realment estos països foren consumidors dels nostres productes, quant contràriament es servixen dels nostres productes per a mantenir el domini en un o diversos mercats que altrament caurien en poder nostre, essent àrbitres dels mateixos. Exactament podríem dir d'Holanda.

Hem de tenir un gran interès en millorar la nostra posició comercial amb el Canadà i Cuba, perquè ambdós països posseeixen i poden importar del nostre País i exportar a ell. Són dos indrets a propòsit per a acreditar els nostres millors productes, car el crèdit que allí guanyen, repercutix i permeabiliza els E. U. de Nordamèrica.

Amb tot l'exposat, voldríeu concretar encara els punts en els quals hauria de recolzar la integració econòmico-agrícola valenciano-catalana?

Resumint, el programa d'actuació cívica dels productors agrícoles catalans i valencians hauria de consistir, principalment, en els punts següents:

a) Cura extrema del mercat intern, sanejant el comerç i extirpant el bandolerisme comercial.

b) Limitar la producció del que es destina a l'exportació, extremant la selecció i millorant la defensa de les posicions guanyades, per la millor qualitat dels productes.

c) Convenis amb Anglaterra, França i amb tots els països que s'avinguin a tractar-nos decentment.

d) Aconseguir que la política hidràulica

no es convertisca en una competència i ruïna per a aquells que amb múltiples esforços han acreditat un producte, en benefici propi i de la collectivitat.

e) Aconseguir que els governants donen a una producció de dotze mil milions fàcilment superables, l'interès que pertoca a la seua importància, fent que s'acabe la vergonya de destinar menys de l'un per cent del pressupost d'Instrucció Pública als ensenyaments que fan referència a la producció agropecuària.

d) Aconseguir que els governants creen institucions de crèdit agrícola, amb dotació d'acord amb la importància de la producció agropecuària.

g) Treballar per a què la premsa defenga l'agricultura, i si això no és possible, crear premsa pròpia.

h) Obligar als governants i a tots els polítics respecten i honoren la professió pagesa.

i) Cridar l'atenció dels Poders públics per a què atenguen els petits regatges, que en moltes zones poden representar un canvi econòmic i social de la més gran importància.

Hi ha evidentment molt més a dir, però ens apar suficient per a què les seleccions de la pagesia catalana i valenciana treballen, la mà dintre la mà, per a la realització de tot l'exposat. Que en darrer terme, pot ser de positiva ventaja pel comerciant honest, i pot contribuir ensembles a l'enrobustiment de la indústria actual, tot i donant-li un mercat ferm i segur.

LL. SORLI I BALLESTER

Per apreciar la qualitat de les vaques de llet

Un criteri d'exactitud relativa per a conèixer la qualitat d'una vaca de llet, és el de relacionar el volum del seu cos amb la producció anual. Així, una vaca de qualitat excel·lent dona a l'any, deu vegades el de la seva massa; altra vaca molt bona, vuit vegades; altra de bona, sis vegades; una de qualitat mitjana, cinc vegades; una vaca dolenta, tres vegades i una de molt dolenta solament arriba a dues vegades la producció de llet que dona a l'any en relació amb la seva massa.

Altres criteris que segueixen certs ramaders, consisteixen en multiplicar el perímetre o contorn del pit de la vaca per si mateix i després per 800.

El resultat dona a conèixer aproximadament la llet que donarà la vaca en el període comprès entre dues parides.

Així: si l'animal té un perímetre de 2 metres, la llet que hauria de donar, entre parida i parida, seria la següent:

$$2 \times 2 \times 800 = 3.200 \text{ litres}$$

Elaboració del cànem, al Pallars

I

EL CULTIU I LA SEVA PREPARACIÓ.—Els pobladors d'Europa dels temps neolítics ja cultivaven el lli, i la tradició, més o menys alterada, ens ha llegat aquesta labor tan popular del cultiu d'aquesta planta per a obtenir-ne el drap.

El cànem i el lli, malgrat ésser dues plantes diferents, eren confoses. En aquesta comarca el lli eren les fibres fines del cànem, amb les quals teixien el drap més fi, destinat a usos més primmirats; així s'explica que confonguessin les dues plantes en una.

El mes de maig, que hom acostuma a *arreglar* els horts, cinquanta anys enrera encara hi havia el costum d'arranjar un *tornall* de terra amb molta cura, per sembrar-hi cànem per a l'ús domèstic. (Actual-



Sarroca de Bellera. - El darrer cultivador de cànem que hi ha hagut, gramant amb les grames afinadores

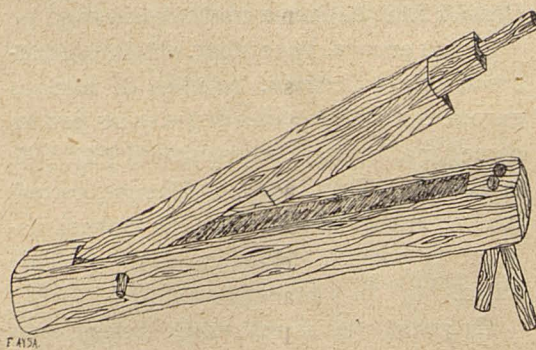
ment encara hi ha uns quants pobles que en cultiven en poca quantitat). Aquesta planta la sembraven pel maig, sense mirar que fos en lluna *forta* (ja que en moltes plantes hortícoles ho miraven), i la collien pel setembre deixant a la terra la que volien quedar-se per a llavor, per a collir-la més tard.

Una volta collit (bò i arrencant-lo) en feien *feixets*, els quals posaven a *coure*; operació que consistia en posar-lo dins una *bassa* plena d'aigua amb rocs a sobre per tal que no surés; i hi fermentava durant unes tres setmanes llançant una forta bravada. Després el treien i l'*aixarrabaven* bé amb aigua neta; i després el posaven a assecar estès en *corbellonets* drets com els *cavallons* de les garbes dels cereals o bé arrambats a una paret.

Quan ja estava ben sec el portaven a l'e-

ra, i allí, durant la tardor, tot prenent el sol, el *gramaven*.

ATUELLS PER A TREBALLAR-LO.—*Grames*.—Aquest aparell consistia en un tronc d'arbre



Grames

d'uns dotze pams de llargària i de fusta molt forta, tal com roure o freixe, mal treballat i buidat en forma de *còm* sense fons; en un dels extrems anaven dues potes per aguantar-se, aixecat uns tres pams de terra i l'altre s'aguantava al sòl, sense potes; on a cosa de dos pams del cap del tronc anava subjectada una fusta bastant pesant, en forma de grossa navalla d'afaitar de la llargada de l'aparell descrit i proveïda d'una maneta que agafava el *gramador* per *gramar*.

No coneixem d'enlloc més aquest tipus de *grames*, ja que aquesta operació, en molts llocs de Catalunya i també de la península ibèrica, consistia en aixafar els troncs del lli posats sobre un piló dentat, picant-hi fort amb una maça també dentada.

El *gramador* agafava un feixet de cànem amb la mà esquerra, i primer de tot hi donava uns cops amb l'extrem superior del tallant descrit, i després, l'anava aixafant amb el ganivet esmentat, el qual trencava



Grames afinadores

la llenya sense malmetre les fibres. Quan l'havien aixafat bé amb aquestes grames, l'acabaven d'aixafar amb les *grames d'afinar* o *afinadores*.

Grames afinadores. Aquestes eren més xiques i més polides que les anteriors i constaven de tres ganivets que, maniobrats de

la mateixa manera esmentada, queien ajustats en tres buits del tronc, formats per dos ganivets més, per on queia la *riscla* o llenya dels canots del cànem.

Aquestes també són característiques del Pallars, malgrat tenir una certa semblança amb les *bregadores* del Vallès i Ripollès; però aquelles s'agafen molt diferentment d'aquestes. Després de gramat, en les fibres hi quedava molta *riscla* i per acabar-la de fer caure l'*espadaven* amb un aparell anomenat *espadell*.

Espadell. Aquest era compost d'un piló de fusta molt forta, més o menys treballat, un xic quadrejat, i d'uns sis pams d'alt, l'extrem superior acabant un xic afinat de cada costat; proveït d'una osca, on col·locaven el manoll de fibres per a espadar; i s'aguantava dret per mitjà de tres potes molt resistents; a més una espasa d'uns quatre pams de llargària, també de fusta molt forta. Aquest aparell s'assembla molt als *suats* de Bascònia, on en lloc de l'espasa empenen una mena de pa-



Sarroca de Bellera. - El mateix home espadant; el piló no és autèntic, i el cànem és figurat amb palla

la tallant, anomenada *espatalatz* o *espatesku*, i serveix també per al mateix.

L'individu que *espadava* recolzava la mà esquerra sobre el piló, amb la qual sostenia un manoll de fibres gramades penjant cap a la dreta, i trucava fort a aquestes amb l'espasa esmentada, i així feia caure tota la *riscla*; per tant, les fibres quedaven netes, a punt de *pintinar*.

ELS PENTINADORS.—Per allà a mitja tardor, passaven uns homes pels pobles que es dedicaven a pentinar cànem, i els anomenaven *pentinadors*. Aquests artesans solien ésser tots pallaresos. La Pobleta de Bellvei n'havia tinguts molts, i que es distingien arreu on anaven per l'habilitat en el treball. El darrer que hi ha hagut a la comarqueta del Flamisell era d'aquest poble.

Cada pentinador es portava els *pintis*.

Pinti. Aquest atuell era una mena de pala de fusta proveïda d'unes punxes de ferro molt punxegudes (tant, que un heroi de rondalla pallaresa va matar-hi un drac, amb aquestes pues), d'un pam de llargada, el qual



Espadell

pinte subjectaven pel mànec bo i lligant-lo en una taula, un banc o allà on podien.

El cànem era pentinat amb dos pintes. Primer amb un de gros de pues molt resistents i un xic espaiades; després amb un de més reduït i de pues més espesses i més fines; les quals destriaven les fibres i quedaven més primes per a filar-les.

Amb un pinte semblant, però que agafen i sostenen amb una mà, pentinen el cànem a Bascònia i l'anomenen *txarrantxa*.

El pentinador treballava dret; amb la mà dreta agafava els manolls de fibres i les anava batzegant sobre les pues del pinte, en actitud d'anar-les estirant, i així quedava triat del tot el lli de les *borres*; aquestes quedaven al pinte, i les anomenaven *pancelles*, i les fines, o sia el lli, se les quedava a la mà el pentinador, i prenen el nom de *canell*.

Del lli, en filaven el fil anomenat *brim*, i era destinat a teixir drap per a fer-ne llençols, camises, tovalloles, tovalles i tovalons, i de les borres i cànem de baixa qualitat filaven el fil anomenat *estopa*, del qual feien draps grossers, com sacs, llençols per als *arguets*, *borrasses* per als pastors i draps per a folrar les màrfegues dels llits i altres coses.

FILAR.—Bo i pentinat el cànem, preparat en canells i pancelles, el donaven a filar a les dones dels respectius pobles que es dedicaven a filar borres (nom genèric donat al



Pintes

cànem i lli), ja que havien de tenir més traça que les que filaven llana.

Malgrat haver estat molt popular en alguns indrets de Catalunya el torn de filar, segons les nostres investigacions fetes al

Pallars, podem dir que ningú no ens ha sabut donar raó de tal aparell.

Això que portem consultades algunes persones d'edat ben madura, que podrien haver-ne sentit parlar; o i més quan una d'aquestes persones al·ludides és un venerable avi que ha estat teixidor, és fill de Baro (Pallars), i el seu pare li havia ensenyat l'ofici.

Així, sembla que en aquesta comarca no han conegut altre torn d'elaborar el cànem que el que empraven els *soguers* (i encara eren gallecs) que passaven pels pobles a fer sogues i tota mena de cordam que hom necessitava.

LES FILADORES DE BORRES.—Aquest és el nom que rebien les dones que filaven cànem i lli. Feien aquesta feina alternant-la amb les altres feines casolanes, cadascuna a casa seva. Manta vegada, prenent el sol a la plaça o als afores del poble, després de dinar, on es reunien les dones en *corros* els dies de bon sol, a filar, *punsar*, fer mitja i fer petar la llengua. I més, a la vora del foc, durant les llargues vetlles d'hivern, on es reunien a l'hora de la *conllecció* en les grans llars de

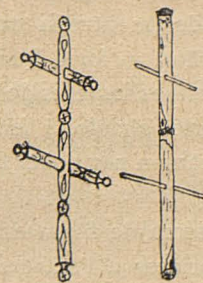


Filosa i fus

les cases *grosses*; i entre anar estirant les fibres del canell o pancella col·locat a la *filosa*, fent rodar el *fus*, explicant *històries* i contes, tot rosegant *prinyons*, després d'haver resat aquells llargs rosaris plens de parenostres (un per al sant patró de cada u de la família), que no s'acabaven mai, anaven passant les vetlles alegres i no s'adonaven del treball.

Per això en totes les llars hi havia una mena de capelleta oberta en una de les parets de la llar, anomenada *posella* (en altres llocs de la nostra terra *fusella*), on posaven el fus i els altres atuellis de filar el cànem i la llana, que empraven tot estant-se a la vora del foc. En algunes llars aquesta posella solament consistia en una teula col·locada verticalment en un dels angles dels murs, la canal encarada a la paret, bo i tapada de sota i enganxada del voltant amb pastetes de guix. A més, a totes les llars, en un lloc ben centrat d'una de les quatre parets, hi havia un *palmarèt* d'obra eixint del mur anomenat *teiera*, on cremaven constantment un grapat de tronquets de teia per a il·lumi-

nar la llar. Això en les llars humils, però en les riques i senyorials, la teiera consistia en un engraellat de ferro, artísticament treballat, que penjava del sostre per mitjà de quatre cadenes, les quals l'aguantaven una



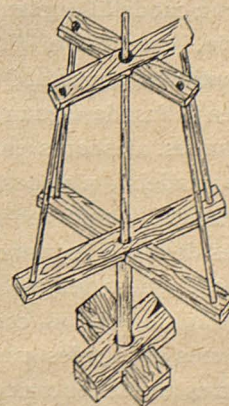
Liures

per cada angle. A més (sobretot a les altes valls del Pallars), en moltes llars, els *capfoguers* tan artístics que hi havia, forjats en les antigues fargues pallareses, acabaven en forma de plat i també feien de teieres.

Moltes vegades, en les llars pobres, en lloc de teia cremaven tronquets de boix ben secs, que també feien una flama molt neta i clara i que durava força estona.

Quan les filadores anaven a cercar el *pesal* (quantitat de canells o pancelles que es comprometien a filar, els quals pesaven), demanaven *filadures*, que consistien en uns quants *sarpats* de *prinyons* o *cascabillcos* secs, per anar rosegant mentre filaven, per tal de fer saliva; car les *filadores de borres* havien de mullar-se constantment els dits tot filant, i, quan no feien saliva, se'ls mullaven en un plat d'aigua que acostumaven a tenir al costat. Però quan filaven per elles mateixes, mullaven tot el fil amb saliva, perquè creien i asseguraven que el fil quedava millor i sense gruixos, ja que els dits lliscaven més en fer passar entre ells les fibres.

Recordant les filadores, hi ha un proverbi


 FAISA
Debanadores

pallarès que encara es diu molt, en sentit que tothom pot fer malament una cosa, per savi que sigui:

*A tota bona filadora,
li cau el fus.*

ATUELLS DE FILAR I DEBANAR.—Filosa. Aquest atuell consisteix en un bastó d'ave-llaner tendre o verd, d'uns cinc pams de llargada, en l'extrem superior del qual obrien una esquerdada formant creu, on posaven dues fustetes creuades per a fer aguantar les *esberles* aixecades mentre la torraven al foc de la llar, o millor, al forn. Quan ja estava ben *cuita*, treien les fustetes de dins i quedaven les *esberles* alçades i fent panxa, on col·locaven el cànem per poder filar còmodament.

Un altre sistema de filosa era obrir quatre *esberles* primes a l'extrem d'un bastó igual que el descrit; fer arronçar aquestes fent-los fer panxa i lligar-hi un cordill ben fort perquè no es tornessin a estirar. Tant l'una com l'altra són característiques d'aquesta comarca, ja que generalment en les altres comarques catalanes són fetes de canya i amb un nombre variable d'*esberles* alçades; a les mallorquines, sol haver-n'hi set i tota la filosa és molt musicada o exornada amb dibuixos gravats a la canya. L'extrem inferior acabava punxegut per a poder ésser col·locada bé al cinyell del davantal. Se la posaven un xic inclinada cap al davant i al costat esquerre.

Per a filar el lli era indispensable la filosa, malgrat antigament haver-lo filat sense.

Fus. Es un bastonet d'uns vint-i-cinc centímetres de llarg, molt polit i de forma cònica per tal de poder treure la *fusada* cada cop que el fus és ple; prim de l'extrem superior i gros de l'inferior, on hi ha una mena de bola fixa que fa de *tortera*, per donar-li un moviment de rotació més fort cada vegada que amb els dits es fa rodar. A l'extrem superior hi ha una osca buidada i allargada en forma de *torterot*, anomenada *filera*, (en la llengua basca, *garranga*), on es fa passar el fil cada vegada que s'ha fet la filada. Bo i filant el fil al fus, l'hi debanaven creuat, i així formaven un cabdell llargarut que anomenaven *fusada*, i creuaven el fil tot filant-lo perquè no s'*arrebentés* aquesta. Quan tenien el fus ple, treien la *fusada*, i quan tenien sis, nou o dotze *fusades*, aleshores en feien *madeixes*. A cada *madeixa* n'hi posaven tres. El mitjà més senzill per a fer-les, era fer passar el fil des de la mà esquerra al colze del mateix braç, i aquest deu ésser el procediment més primitiu que es coneix. Després, cultures més avançades varen inventar la *liure* i altres atuellis; encara que no emprats pels habitants d'aquesta comarca que estudiem, ho són per altres pobles de Catalunya, i de cultura pirenenca, i per altres de fora d'ella, entre ells Bascònia. Un altre procediment força emprat era debanar el fil als barrots del respallier d'una cadira, i quan volien que la *madeixa* sortís més llarga, aleshores n'ajuntaven dues de respallier

a respallier bo i separant-les aproximadament un pam.

Liure. Aquest atuell en altres llocs de Catalunya és anomenat l'*aspi*, en basc *matzur* o *malazura*. Està compost d'un bastó artísticament treballat, (o senzillament una canya) travessat per dos bastonets en creu formant quatre braços, els quals servien per a debanar-hi el fil tal com l'anaven treient de la fusada. Així que hi anaven posant el fil, amb la mà esquerra (la qual sostenia la liure) li donaven un moviment ara cap ací i ara cap allà, mig tombant la mà per facilitar el debanat.

En treure la troca de la liure feien una nuada un xic complicada, composta de tres nusos allargassats, que anomenaven el *marçaner*, i havien d'ésser uns nusos molt ben fets, perquè en l'operació de *coure* i rentar, les *madeixes* no es desfessin.

Abans una noia, en casar-se, a més de saber pastar, *passar bugada* i fer les altres feines casolanes, havia de saber filar i fer el *marçaner* amb molta lleugeresa i perfecció. Altrament, era tinguda com a noia no gaire apta per a curar d'una llar.

Conten que una vegada, en una casa, la jove casada de nou no sabia fer el *marçaner*, i vet aquí que un dia, després de feta la primera troca de lli, no sabia com arreglar-s'ho per treure la de la liure i nuar-la sense dir-ho a la seva sogra, ja que tenia por de la molta vergonya que se'n donava. Ella que sí, es posa a rumiar un xic i li va venir un acudit:

—Escolteu, mare! sabeu què diuen pel carrer?

—Què diuen?

—Que vós no sabeu fer el *marçaner*...

—Qui ho diu! Jo no sé *marçanar*?

Dona'm la *madeixa*.—Agafa la troca (i és clar que en sabia!) i va fer el nus en un obrir i tancar d'ulls. Mentrestant la jove no va deixar-se perdre ni un sol detall de la manera d'agafar la troca en treure-la de la liure i nuar-la.

I d'aquesta manera enginyosa aprengué de fer el *marçaner*.

Les *madeixes* les lliuraven a llurs amos respectivament; aquest les feien coure bo i bullint les al foc, dins una caldera amb aigua i cendra i llançaven una bravada molt més ofensible que en coure aquesta planta dins la bassa. Una vegada cuites, les rentaven ben netes amb *aigua clara* al riu o barranc, i per ésser ben rentades havien de passar per *nou mans*, això és, les havien de rentar nou dones. Netes ja, les estenien al sol per blanquejar-les, quan eren ben seques, les dones a estones en feien cabdells amb les *debanadores*, o senzillament amb el sistema universalment conegut d'aguantar la *madeixa* amb els braços oberts; i també amb dues cadires, de la forma esmentada de fer troques.

Debanadores. Aquest aparell està compost de dues creus desiguals, xica la superior i més gran la inferior, subjectades per quatre bastons.

Aquest aparell descansa en un peu en forma de creu o una soca més o menys arrodonida, del qual surt un altre bastó més gruixut, que passa pels forats que hi ha al mig de les dues creus.

Es posa la *madeixa* a l'aparell descrit i es cabdella el fil sense cansar-se gaire i anant bastant de pressa.

Una bonica endevinalla pallaresa ens descriu així aquest estri:

*Quatre estudiants
tot lo dia s'acacen,
arriben a la nit
i no s'han pogut atènyer.*

No cal dir que els quatre estudiants són els quatre barrons que obliquament subjecten les esmentades creus i que en debanar giravolten sense parar.

Bo i debanat tot el fil, convertit en cabdells, el portaven als teixidors.

R. VIOLANT I SIMORRA

Dibuixos d'A. M.^a LAIRISA i FRANCESC AYSÀ

EL QUE DIU LA PREMSA

La Llei de Sindicats Agrícoles

El Parlament Català ha promulgat la Llei de Sindicats agrícoles amb data 30 del propassat març publicada en el Butlletí Oficial de la Generalitat del 13 d'abril següent.

Fins ara en matèria de Sindicats agrícoles regia la Llei espanyola de 28 de gener de 1906 i el Reglament de 16 de gener de 1908.

A l'empar d'aquestes disposicions legals s'havien organitzat nombrosíssims Sindicats agrícoles arreu de la nostra terra, i molts d'ells havien assolit una vida pròspera i floreixent, com els Sindicats de Cervera, Guissona, Martorell, Esplugu de Francolí, Alella, Banyoles i molts d'altres. També s'havien organitzat moltes Federacions de Sindicats les quals havien reportat avantatges i utilitats ben remarcables a la classe pagesa, com les Federacions diocesanes de Sindicats catòlics, la Federació agrícola ca-

talano-balear, la de la Conca de Barbarà, la del Litoral i altres.

Actualment no es pot negar que tots els Sindicats Agrícoles estan en franca decadència; molts d'ells han desaparegut, moltíssims sols existeixen en el paper, altres tenen una vida migrada, i pocs, molt pocs, amb sacrificis morals i materials dels seus dirigents, van sostenint les seccions que tenien organitzades lluitant cada dia amb grosses dificultats.

La nova llei catalana suara aprovada pel Parlament, no vindrà pas a infondre energies i vigor als Sindicats anèmics ni en facilitarà la constitució d'altres, ja que els seus preceptes palesen un desconeixement tan gran del que és la vida social agrària, que lluny d'afavorir els Sindicats existents, encara els posarà més traves i entrebancs. En una paraula, i és trist haver-ho de reconèixer, la llei catalana de Sindicats agrícoles no millora en res l'antiga llei espanyola.

Semblava que aquesta llei havia de contenir totes les disposicions per a regular la vida dels Sindicats i que, per tant, no caldria cercar en altres lleis preceptes ordenadors de llur constitució i funcionament, i no és així, sinó que a més de la Llei de Sindicats agrícoles i abans d'aquesta, el Parlament Català va promulgar una altra Llei anomenada de les Bases de Cooperació que es refereix a Cooperatives, Mutualitats i Sindicats agrícoles i els seus preceptes regeixen també en matèria de Sindicats.

Aquesta Llei de Bases de la Cooperació, que porta la data de 17 de febrer darrer, conté en el seu article primer un precepte que pot ésser la mort de tots els Sindicats, Cooperatives i Mutualitats avui existents. Diu en la regla segona que el nombre de socis serà il·limitat i el seu creixement no podrà impedir-se ni estatutàriament ni de fet. Per tant, tot propietari o pagès té dret a ingressar al Sindicat, i la Junta Directiva o Consell d'Administració no pot negar-li l'entrada.

Per a fundar un Sindicat no n'hi ha prou en ésser propietari o pagès, és precís que entre els fundadors i els que el dia de demà siguin socis, hi hagi certa coneixença i confiança, certa comunitat o afinitat d'idees, que puguin conviure i relacionar-se sense cap entrebanc. I aquesta confiança i coneixença no serà mai tan general que arribi fins a tots els pagesos sols pel sol fet d'ésser pagesos. Si hi ha d'haver aportacions de capital, és molt lògic que els fundadors cerquin persones de solvència i moralitat que siguin una garantia de bona direcció i honrada administració. Si una volta constituït el Sindicat han d'admetre com a socis tots els que vulguin ésser-ne, i veient el perill que aquests mateixos socis indesitjables puguin

devenir els administradors d'aquests cabals, qui tindrà tant d'altruisme d'aportar capital a l'obra sindical?

Ademés, si el Sindicat vol construir un celler cooperatiu, per exemple, una fassina, un molí d'oli, una esgramadora, aixecarà l'edifici i comprarà la maquinària proporcionada a les aportacions de verema, d'olives o de cànem que podran fer els socis inscrits. Els fundadors lluitaran els primers anys amb les dificultats que es presentaran, però si l'empresa els va bé és segur que els altres pagesos del poble, aquells mateixos que es burlaven de llurs projectes, entraran com a socis i produiran una grossa desproporció entre les aportacions de fruits i la maquinària comprada i no sabran com resoldre el conflicte. Hauran de construir un altre edifici més gran, comprar altra vegada maquinària, admetre solament una part dels fruits dels socis o retirar-se del Sindicat deixant el camp lliure als nous socis.

Això d'admetre forçosament al Sindicat tots els pagesos que vulguin entrar-hi serà tan democràtic com es vulgui, però demostra en els legisladors catalans un desconeixement absolut del terreny que trepitgen. Molt millor hauria estat declarar il·limitat el nombre de Cooperatives i Sindicats que podien organitzar-se. Llavors es facilitaria la constitució de nous Sindicats, en el mateix poble, per altres grups de pagesos.

Un article d'aquesta llei disposa que en totes les entitats hi haurà una Junta Directiva formada, almenys, per cinc individus i una Comissió d'inspecció de compres formada per tres o més individus elegits anualment per la Junta General. De manera que per damunt de la Junta Directiva hi haurà una comissió inspectora que fiscalitzarà els seus acords. Quina autoritat tindrà el President i la mateixa Junta Directiva de tota Cooperació o Sindicat si constantment estan subjectes a la comissió inspectora? L'autoritat única de tot Sindicat ha d'ésser el President i la Junta Directiva amb la corresponent responsabilitat davant la Junta General, que és la que assoleix la plena i màxima sobirania en tot règim cooperatiu.

Aquest i altres molts absurds han fet dir a un competentíssim comentarista d'aquesta llei que el dia que a Bèlgica o Dinamarca s'enterin del concepte cooperativista que tenim els catalans, quedaran completament glaçats.

I quins avantatges atorga la nova llei als Sindicats? Molt pocs, gairebé cap. Atorga exenció de contribucions, però aquest avantatge és tan discutit pels inspectors de finances, que no val la pena de tenir-lo en compte per a decidir-se a fundar un Sindicat.

La llei donada pel Parlament català representa la mort dels pocs Sindicats agrícoles

que encara funcionen i treballen. Si aquests volen salvar-se hauran de canviar el nom de l'entitat transformant-se en societats anònimes o en altra classe de societats mercantils.

C.

D'Acció



Una plaga de les meloneres

Més val prevenir que guarir deien els vells. Per la importància que té el conreu de les meloneres en algunes contrades i el desig de posar a l'aguait els pagesos per tal que, a la primera invasió, combatin la plaga que en anys anteriors ha fet tants estralls, escric aquestes quartilles.

Es tracta d'un insecte de l'ordre Coleòpters i família Coccionelids: l'*Epilachna chrysomelina*, Fabr.

DESCRIPCIÓ DE L'INSECTE EN ELS SEUS QUATRE ESTATS.—Primer: *Ou*. És de forma llargaruda, d'un mil·límetre i mig de llarg, de color groc pàl·lid amb la superfície finament puntejada.

Segon: *Larva*. Té forma d'ou, encara que una mica més llargaruda, d'un color groc i amb tota la superfície recoberta per espines curtes, grogues també, que, a les poques hores, comencen a enfosquir-se. Quan neixen amida uns 2 mil·límetres de llargada.

Muden de camisa quatre vegades i després de cada muda les espines es tornen més grosses i més fosques.

Les larves velles amiden uns 5 mil·límetres de longitud i tenen tot el cos cobert d'espines llargues ramificades i més fosques en la punta que en la base.

Tercer: *Ninfa*. És de forma oval i aproximadament té la mateixa grandària que l'insecte adult.

Quart: *Insecte adult*. És de forma gairebé hemisfèrica, amida de 7 a 9 mil·límetres de llarg. És de color groc terrós i presenta en els èlits dotze taques negres.

BIOLOGIA.—El flagell es propaga d'un any a l'altre pels insectes adults que passen l'hivern amagats en els marges bruts.

Si el pagès donés més importància a tenir sempre ben nets els marges, destruiria l'amagatall hivernal de molts insectes dolents i, faltant els amagatalls, faltarien també els insectes, que, a la primavera i a l'estiu, fan mal.

En començar la primavera, més o menys aviat segons els anys, els insectes deixen els amagatalls d'hivern i cerquen les plantes amb les quals s'alimenten.

Al cap de pocs dies les femelles posen els ous a la cara de sota de les fulles enganxats en grupets de 8 a 40. La posta dura un mes i cada femella pot pondre de 150 a 200

ous. Després mor. El període d'incubació dura de 8 a 10 dies. Les larves surten de l'ou pel seu cap lliure. Les espines que cobreixen el seu cos serveixen possiblement per a defensar-se d'altres insectes paràsits.

Les larves mengen la fulla per la cara de sota. L'estat de larva dura aproximadament un mes. Quan la larva s'envelleix se'n va a un indret que no hi hagi gaire llum i es penja per l'extrem posterior del seu cos, utilitzant una substància viscosa que segrega, per a transformar-se en ninfa. Al cap d'una setmana s'obre el tegument i surt l'insecte perfecte.

L'insecte perfecte, encara que no tant, també fa mal.

Pels estudis fets al nostre país, hi han dues generacions a l'any.

Així que vénen els primers freds els insectes adults de la segona generació, se'n van als marges cercant l'amagatall per a passar l'hivern i allí estan fins que, a l'arribar la primavera, surten per a tornar a cercar plantes on poder pondre-hi els ous.

DANY S. — *L'Epilachna chrysomelina, Fabr., fa mal, tant a l'estat de larva com al d'insecte perfecte. Menja fulles de les plantes de la família de les Cucurbitàcees: melonera, sindriera, carbassera, cogombrera...*, fins a deixar només les nerviacions més grosses. També menja els brots de flor i fa malbé els fruits. *Les larves acostumen estar a la cara de sota de les fulles i els insectes perfectes a la de sobre.*

A falta de les plantes anteriors, hi ha hagut vegades que se'n ha anat a fer mal a les patateres.

REMEIS.—De tots ells, el més pràctic al nostre país, és la polvorització amb un insecticida a base d'arseniat de plom. Una fórmula apropiada serà la següent:

Arseniat de plom en pols .	600 grams
Goma aràbiga	300 grams
Aigua	100 litres

És convenient que l'arseniat no contingui pràcticament arsènic soluble, ja que, de contenir-lo, podria fer mal a les fulles. Per això és convenient demanar-lo a cases solvents que, en vendre'l, ho garanteixen.

La forma de preparar-la és la següent: s'agafen 2 ó 3 litres d'aigua i s'hi tira poc a poc la pols d'arseniat remenant contínuament. És d'interès remarcar que aquesta operació vol la seva estona per quant, si s'hi tira de pressa, es formen grumolls que després obstrueixen la màquina de ruixar. A part es dissolen els 300 grams de goma aràbiga en un litre d'aigua, poc més o menys. A poc a poc, remenant sempre, es tira la goma aràbiga ben desfeta sobre la pasta fina d'arseniat preparada. Després poc a poc, remenant sempre, s'hi afegeix aigua fins a completar els 100 litres.

El moment oportú per a fer el tractament és quan apareixen les primeres larves (quasi no es veuen per ésser molt petites i menjar poc), i d'ésser possible, *quan els melons siguin més petits que una taronja*. Si aquesta polvorització es fa amb cura no hi haurà necessitat de fer-ne una segona.

Convé ruixar amb la màquina les fulles per sobre i per sota per quant les larves, ja ho hem dit, quasi bé sempre es troben a sota i els insectes perfectes a sobre. Cada vegada abans d'omplir la màquina, convé remenar bé.

Si el flagell apareix quan els melons són grossos, també s'haurà de fer el tractament, amb la precaució de rentar el fruit abans de menjar-lo a l'objecte d'evitar qualsevol intoxicació dels animals que poguessin menjar la clofolla.

S'ha d'impedir que tota mena de bestiar pasturi en els melonars tractats amb arseniat de plom. Només en el cas que en les fulles no s'hi veiessin les taques d'arseniat, no cal dir-ho, llavors no s'haurien d'observar els anteriors consells.

PRECAUCIONS.—Els pagesos han de tenir en compte al manejar aquesta fórmula, que es tracta d'una substància metzinosa. Encara que si el brou arsenical es maneja amb precaució (procurant rentar-se la cara i mans després de manejar-lo, ruixar en la direcció de l'aire) i que, de presentar-se el cas desgraciat d'emmetzinament s'avisí de seguida el metge o l'apotecari més pròxim. No estarà de més que el pagès sàpiga els contraverins més corrents de l'arsenic. Heu-vos-els ací.

Vomitius o emètics, carbonat de magnesi calcinat, llet, ous, oli de ricí, sulfat de magnesi, injeccions d'èter, de cafeïna...

LLUÍS CUNÍ
Enginyer Agrònom

De Baix Empordà



Del conreu de l'olivera

Com totes les plantes, l'olivera és agraïda; correspon abundantament als treballs i sacrificis del pagès. Ara bé, com que per raó de la seva constitució els efectes no són immediats, i per la seva rusticitat en molts casos vegeta abandonada de tot treball, sense atenció de cap mena, fa que per aquells que no saben apreciar tot el bo que té aquest arbre, sigui considerat com d'explotació espontània, gairebé forestal.

La pràctica, però, ha demostrat abastament el contrari: un oliverar, anualment esporgat, adobat com cal i amb racionals treballades i tractaments per a combatre les seves malalties, ens donarà, per poc que les pluges ajudin, collites contínues i abundants,

desapareixent la intermitència en la producció, que la rutina i el defectuós conreu donaven a entendre que era degut a l'olivera.

La primera i més precisa de les operacions és la de treballar el sòl amb una rella o xarugada fonda, a l'entrada de l'hivern, que ens esmicolarà els terrenys, afavorint la filtració de les aigües de pluja i les accions químiques d'aire, destruint les males herbes. Com sigui que la quantitat d'aigua emmagatzemada a la terra de conreu està en relació molt directa amb les collites, interessa en gran manera conservar-la; a tal efecte són destinades les ulteriors treballades superficials, que destruint la crosta que es formarà per l'acció de les pluges, impedeix l'evaporació de l'aigua, que per capilaritat pujava de les capes al sòl laborable.

Com és natural, les esmentades treballades han de tenir lloc durant l'estiu, i quant més nombroses millor, ja que produiran el doble efecte de fer desaparèixer la vegetació espontània i impedir la pèrdua de les reserves hídriques del sòl; no endebades els agrònoms francesos diuen que una labor d'aquesta mena equival a una regada.

Cal completar totes aquestes treballades amb una xaruga, binadors o conreadors, amb la neteja a aixada del terreny al qual no fou possible fer-los-hi arribar. No hem d'oblidar que només s'ha de netejar, mai obrir ni descalçar els troncs o soques, puix que d'aquesta manera s'afavoriria el naixement de nous brots o bordissos.

Considerem que és extremadament perniciososa la labor d'entaular (empostar), per exercir sobre el sòl i cercar compressió, la qual ajudarà la capilaritat i, per tant, les pèrdues d'humitat que tant ens convé retenir. Per facilitar la recollecció de l'oliva quan ha calgut, i sobretot per a la més perfecta aplicació de novíssimes i aconsellables màquines, en lloc de l'entaular s'ha de fer una senzilla passada de grada o conreador, o millor, emprar un dels nous models de «rulos» per a preparar la recollecció.

Als terrenys que per raó de la seva gran pendent es conreen per bancals, convé fer amb terra una mitja lluna que tanqui l'arbre, disposada de manera que deturi i guardi les aigües de pluja. Aquesta disposició augmentarà la quantitat d'aigua disponible per a la planta, i impedirà arrastraments de terra quan sobrevinguin les tronades i pluges torrencials que són pròpies de l'estiu.

MIQUEL GAYA

De Vida Tortosina



RECERQUES PRACTIQUES

Defensa contra la mosca de l'oliva

Està comprovada l'eficàcia del mètode del professor Berlese, com també la facilitat d'executar-lo, per a prevenir l'oliva contra la mosca. Com és sabut, el procediment es redueix a irrigar la fronda de les oliveres, amb polvoritzacions d'un quint de litre de solució obtinguda diluint una part de mescla daquida en nou parts d'aigua.

Les irrigacions o polvoritzacions s'apliquen al ramatge orientades cap a la banda de llevant i al migdia, practicant els tractaments abans que les mosques adultes es trobin en estat de poder depositar els ous a les olives.

S'ha de tenir present, que aquesta forma de lluita, únicament pot donar resultats complets o quasi complets, quan tots els oliverers d'una comarca adoptin aquesta forma de defensa. L'organització de Sindicats comarcals que obren de manera sistemàtica en l'aplicació dels tractaments, és altament recomanable.

Són els mesos de primavera i estiu els que es presten per a la defensa dels olivars contra la mosca.

■ ■ ■

El sofre i el permanganat contra la malura vella

Està absolutament comprovada l'eficàcia de les ensofrades per evitar la malura o oïdium de la vinya. També és igualment sabut que les solucions de permanganat de potassa constitueixen un remei valuós; si bé per a què ambdós procediments actuïn és indispensable aplicar-los amb oportunitat.

Les ensofrades s'han de subordinar al desenvolupament i insistència de la malaltia: tres ensofrades són les que es consideren necessàries en condicions normals. La primera quan els brots dels ceps tenen 12 o 15 centímetres; la segona en florir els raïms i la tercera tres o quatre setmanes després de la florida.

Dues ensofrades poden bastar quan els anys no afavoreixen el desenvolupament de la malura vella.

Les hores més convenientes per a operar són les del matí, i en temps de calma. La repartició de sofre amb mànxes facilita aquesta feina i té ademés l'avantatge de no acumular excessos de sofre damunt els raïms, el qual cal evitar-ho sobretot si s'ha de fer la collita aviat, puix el sofre pot donar lloc, en fermentar la verema, que els

.....

NOTES INFORMATIVES

La Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya

Aquesta entitat ha celebrat l'Assemblea que fou molt concorreguda: estigué presidida pel senyor Niubó. Hi assistiren delegats de totes les comarques catalanes.

Oberta la sessió, s'aprovaren, sense discussió, l'acta anterior, l'estat de comptes i el projecte de contracte col·lectiu per al subministrament de superfosfat.

Tot seguit es procedí a l'elecció de diferents càrrecs de Junta i es donà compte d'una comunicació de la U. S. A. a l'Assemblea. El president, senyor Niubó, exposà la seva ponència, sobre la qüestió dels mercats. Advocà perquè aquests es mantinguin lliures de Monopolis que destrueixen l'economia agrària. Digué que per això calia enrobustir la força de la Unió de Sindicats i Pagesos que tothora ha lluitat en contra d'ells. L'Assemblea l'aplaudí llargament.

Després feu ús de la paraula el senyor Pi-farré, qui reclamà una justa revalorització dels fruits de la terra per tal de salvar la crisi que travessa la nostra agricultura.

Finalment el senyor Talavera exposà als reunits els punts més interessants de la nova legislació sobre Sindicats Agrícoles. Es referí a l'agitació que regna al camp català, i després de blasmar els gèrmens que han

vins agafin gust d'ous covats, degut als gasos sulfhídrics que s'hi desenrotllen en fermentar els mostos.

Les solucions de permanganat de potassa són molt actives i consenten netejar els raïms malurats, si bé, aquestes aplicacions reclamen que es completin amb una ensofrada per tal que l'acció sigui més duradora.

Les proporcions de permanganat que convé emprar són les de 125 a 150 grams de permanganat per cada 100 litres d'aigua. Les mateixes proporcions cal adoptar, si el permanganat s'aplica amb els brous de coure contra el mildiu, amb el qual es combaten ambdues malures alhora.

produït aquest trencament d'harmonia entre els estaments agraris inferint un greu perjudici a Catalunya, advocà perquè la concòrdia i la bona voluntat s'imposin. Fou també molt aplaudit.

■ ■ ■

El Tractat amb Holanda

Dos actes importants han tingut lloc per a tractar dels greus perjudicis que ocasionaria a la vida de les comarques pirenenques el concedir certes demandes relacionades amb els productes derivats de la llet, en el Tractat de comerç amb Holanda. Un tingué lloc a Puigcerdà i l'altre a la Seu d'Urgell.

En aquest darrer, s'adoptaren les següents conclusions:

a) Protestar amb fermesa davant el Govern, de l'intent de prescindir, en el Tractat amb Holanda, dels interessos dels productors de llet i de les indústries derivades.

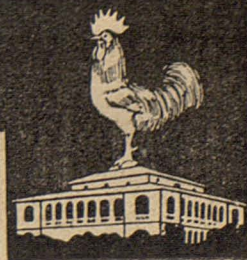
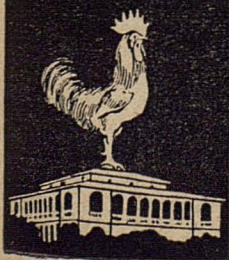
b) Demanar al Govern que, constituint l'exportació de formatges d'Holanda al nostre país, per mitjà de primes i subvencions, un *dumping* declarat, comprès en l'apartat a) de l'article primer del Decret del Ministeri d'Indústria i Comerç, del 13 de març, es prohibeixi la importació de formatges d'aquell país, d'acord amb l'article segon de l'esmentat Decret.

Granja Avícola
Sardanyola (Barcelona)

Cordellas

UNICA RAÇA - PRAT ROSSA

Director Propietari: A. M. ALFONSO, Enginyer Agrícola E. S. A. B. - Telèfon 9
POLLETS: 1 PTA. POLLETES DE DOS MESOS, (450 GRAMS): 5 PTES.
Primer i Segon Premis en l'Exposició "PRAT" de l'Institut Català de Sant Isidre, 1933



c) Demanar al Govern que si cal concertar un tractat comercial amb Holanda, sigui prohibit aquell *dumping*, es mantingui la intangibilitat dels aranzels vigents dels formatges i es contingenti la importació d'aquests productes en una quantia no superior a la quantitat importada l'any 1933.

d) Demanar que no siguin rebaixats els drets aranzelaris d'entrada de formatges, en cap tractat a celebrar amb qualsevol país.

e) Requerir tots els diputats representants de les comarques ramaderes per què facin una oposició enèrgica, al Parlament espanyol, quan s'hi presenti el Tractat amb Holanda, si aquest no està d'acord amb les anteriors conclusions.

g) Demanar als Governos de l'Estat i de la Generalitat que obliguin llurs organismes i institucions armades i de beneficència a consumir formatges i mantega de producció nacional.

h) Pregar al Govern de la Generalitat que continuï defensant els nostres interessos davant del Govern central.

■ ■ ■

En Pere Dot, campió roserístic

Les roses catalanes, són conegudes arreu del món i d'una manera particular les espècies obtingudes per en Pere Dot, que són apreciades i assenyalades per les seves característiques inconfusibles, amb el nom d'espècies *dotianes*.

En el darrer concurs de Bagatelle (París) considerat com saben els nostres lectors, el certamen més important del món, hi ha guanyat la medalla d'or dels estrangers, amb un tipus de roses nou, el qual porta el nom d'*Angels Mateu*.

En aquest concurs s'atorguen dues medalles d'or: l'una per als roseristes francesos, l'altra als roseristes estrangers i tres o quatre certificats de mèrit, entre un copió nombre d'exemplars pels més cèlebres artistes roseristes del món. Veiem amb goig com la nostra roserística triomfa i consolida els èxits que assoleixen els nostres creadors, els quals els vénen confirmant un any darrera l'altre i d'una manera especial en Pere Dot, el qual porta ja conquerides les màximes recompenses.

Enguany també han merescut premi les roses d'en Josep Padrosa, del qual es conta

el curiosíssim procediment que empra per a l'obtenció de noves classes de roses; es tracta d'uns eixams d'abelles que té ensinistrades i que l'obeeixen amb una docilitat sorprendora. Per aquest enginyós procediment els roseristes estrangers que visitaren els seus conreus, l'anomenen el *chevalier des abeilles*.

Bon goig hem de sentir com a catalans de la categoria assolida pels nostres roseristes, gràcies als quals el nom de Catalunya figura en primeríssima línia en el camp de l'art roserista mundial.

■ ■ ■

Assemblea general de la U. S. A.

La presidí el senyor Carles Jordà, i hi assistiren, ultra destacats membres de la U. S. A., el senyor Serra i Moret, en representació del President de la Generalitat, i el diputat de Lliga Catalana, senyor Tries de Bes.

Es procedí a la ratificació de les conclusions aprovades en les següents assemblees de les Seccions de Producció: Assemblea de la Secció de Ramaderia, celebrada a Bellver de Cerdanya, el 2 d'abril; Assemblea de la Secció de productes Hortícoles Primerencs, celebrada a Pineda, el 8 d'abril; Assemblea de la Secció de Fruïtes i Verdures, celebrada al Prat del Llobregat, el 22 d'abril; Assemblea de la Secció del Vi (Unió de Vinyaters de Catalunya), celebrada a Vilaseca de Solcina, el 25 d'abril i l'Assemblea de la Secció de Cereals, celebrada a Tàrraga, el 6 de maig.

Seguidament es procedí a la votació del nou Consell directiu, el qual quedà constituït de la següent manera:

President, Carles Jordà i Fages; vice-president primer, Pere Cabot i Puig; vice-president segon, Sebastià de Garcia-Fària; secretari primer, Josep Camps i Puig; secretari segon, Ramon Piferrer i Bellmunt; tresorer, Felip E. Elvira i Costa; comptador, Jaume Albareda i Camprubí; vocals, Vicenç Sans i Roquer; Ramon Pané i Ferrer; Ramon Fa i Bastida; Josep Carbonell i Coll; Joan Pi i Cases i Ferran Zulueta i Giberga.

Parlaren el senyor A. Cabot i Anglès, tractant de l'organització de les Joventuts Pageses; el seguí Felip E. Elvira i Costa, qui tractà de la necessitat de la constitució de les Cambres Agrícoles.

El senyor Carles Jordà, féu història de la U. S. A. des de la seva fundació i acabà de manant a tots els productors de la terra que entrin a formar part dels Sindicats, per tal d'anar a una acció conjunta per la defensa de l'economia agrícola.

Parlà el diputat senyor Tries de Bes i estudià la importància de l'agricultura a Catalunya, dient que la indústria res no valdria si no hi hagués una agricultura flòrida. L'agricultura —afegí— és el signe principal de la riquesa nostra i té en el seu complex agrícola totes les variants en avantatges respecte els altres pobles de la República.

Es mostrà partidari de suprimir els intermediaris i remarcà que cal que la Generalitat es captingui de la importància de l'agricultura, mostrant-se també partidari de la creació de la Cambra Agrícola.

Finalment, féu ús de la paraula el senyor Serra i Moret, el qual recollí les paraules del senyor Jordà, que els productors havien trobat a la Generalitat tota mena de facilitats per encaminar llurs aspiracions.

Acabà manifestant la seva convicció de què si arribaven moments de compromís per als interessos de Catalunya, els agricultors catalans estaran al costat de la Generalitat.

De la mateixa assemblea es pot deduir que la situació dels productors de la terra no és tan greu com l'any passat: s'ha exportat a un preu raonable gairebé tota la patata primerenca; s'ha valoritzat el blat; hi ha gairebé la certesa que les Corts actuals aprovaran la desgravació de tributs municipals i provincials al vi; només resta enlaire la possibilitat d'exportar tota la fruita, i les importacions de blat de moro, que han derivat en un gran escàndol.

La celebració d'aquestes assemblees ha provat que en la nostra pagesia hi ha un equip de persones competentíssimes que no han donat tot el rendiment que podien donar, perquè hi ha coses que exigeixen una certa llibertat de moviments.

■ ■ ■

Als exportadors de fruita i verdura

Per a sostenir dignament els mercats i evitar una possible depreciació de les nostres fruites, cal que els interessats en l'exportació tinguin cura en la tria i acondicio-

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

TUBS
PLANXES ACANALADES
DIPOSITOS
CANALONS
DIPOSITOS PER A AIGÜES
PLAQUES DE 40x40cm
REVOLTONS

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

ROLA ESTUDIS 74 Y CANUDA 2

nement de la mercaderia destinada als mercats estrangers, i procurar la màxima perfecció en la presentació dels nostres productes per tal d'evitar que siguin retirats a les duanes de sortida com ha succeït amb diverses partides de fruita destinades a França que el personal tècnic inspector ha cregut que no oferia les garanties de sanitat necessàries.

Per tal d'evitar els perjudicis que això comporta als nostres agricultors i pel prestigi que desitgem a la nostra producció fruitera massa impugnada pels enemics de fora de Catalunya, la Junta Reguladora, recomana que hom procuri posar el màxim interès i, si cal, exagerar les precaucions en les expedicions de fruita destinades a l'estranger i especialment a França per tal d'evitar la més lleu desconfiança per part del país importador excoient de les remeses tot el que tingui senyals d'avaria per lleus que siguin.

Aquesta molèstia i aquest sacrifici serà a bastament compensat per l'evitació dels irreparables perjudicis que representen el refús de la fruita.



Assemblea de vinyaters

Els sectors afectats per la recent disposició que obliga que siguin destinats a carburants els alcohols de residus vínics i substituint els desplaçats a aquest fi pels de melassa, perquè junt amb els de vi pur cobreixin les necessitats del mercat en els usos de boca, es reuniren en assemblea.

Es diu en el preàmbul del decret, que obeeix la mesura, a la necessitat de millorar el preu del vi, la qual cosa, analitzada fredament i serenament pels reunits, no fou vista enlloc.

Foren aprovades per aclamació les següents conclusions:

Primera.—Telegrafiar al Govern, protestant enèrgicament del contingut del decret, demanar-li la dimissió del ministre de Finances i la destitució de tots els vocals que dintre l'Institut del Vi no tenen res a veure amb la viticultura, junt amb la del senyor Garcia Berlanga, l'actuació del qual és completament ineficaç.

Segona.—Trametre un telegrama circular a tots els caps de grup parlamentari, fent-los avinent la monstruositat decretada per un alcoholer industrial i demanar-los que ajudin les nostres pretensions, les quals compten amb l'ajut de tots els veritables sectors de la vinya i derivats d'arreu d'Espanya.

Tercera.—Que a l'efecte d'acabar d'una vegada amb les agressions dels sucres, que tenen en constant perill la riquesa vitícola i els seus derivats, el Govern s'incauti de tot l'alcohol industrial per a destinar-lo a carburant i que implanti seguidament l'Estatut del Vi.

Quarta.—De no donar satisfacció a les nostres justes demandes, ens veurem obligats al tancament de les fàbriques d'alcohols vínics i prendre tota classe de represàlies contra l'alcohol industrial.

Cinquena.—Recaptar l'ajut de les autoritats de Catalunya, premsa i Corporacions, perquè siguin immediatament ateses les nostres demandes encloses en un sol mot: justícia.

Fou llegit un telegrama que es dirigí als senyors President del Consell de Ministres, ministre d'Agricultura i ministre de Finances, protestant enèrgicament del Decret de monopolització dels alcohols de residus vínics, car lluny d'afavorir el preu dels vins, els desvaloritzarà més en no poder les fàbriques d'alcohol vínic que actualment sostenen el preu del vi, treballar conjuntament i lliurement elaborant alcohols de residus vínics.

Sementals per a millorar la nostra ramaderia

Ha arribat, procedent de Suïssa una remesa de braus destinats als Sindicats de Criadors de l'Alt Urgell, Pallars i la Vall d'Aran.

La continuïtat en l'adquisició de bons reproductors es traduirà, sens dubte, per poc compte que s'hi posi, en una millora de la raça Schwys aclimatada a Catalunya.

Seria d'una gran utilitat als ramaders, la publicació d'un fascicle que contingüés, en síntesi, els resultats de tots els assaigs fets pels Serveis Tècnics de Ramaderia de la Mancomunitat i de la Generalitat, respecte a l'acimatació i creuament de vaques lleteres a Catalunya. Si aquesta explicació anés precedida d'un historial molt resumit, de les races de vaques europees millor qualificades, i el rendiment anual ordinari, en llet i mantega, d'aquests animals en els respectius països, els nostres ramaders intel·ligents tindrien a mà tots els elements de judici necessaris per a fer-se ben bé càrrrec del què cal fer i de la conveniència de cooperar curosament a la tasca regenerativa de la Generalitat.

LLIBRES

ORGANIZACIÓN CIENTÍFICA DEL TRABAJO AGRÍCOLA, per Josep Mallart, Cap de la Secció Econòmic-social de l'Institut Psicotècnic de Madrid, Secretari fundador d'Organització Científica, corresponsal honorari del *National Institute of Industrial Psychology*, de Londres. Un volum de 233 pàgines, amb 52 gravats en el text. Salvat, Editors S. A., Barcelona. Preu, 12 pessetes.

El malestar dels agricultors i de les classes rurals, reclamen mesures extraordinàries. La capacitat rendística de les terres i de la indústria agrícola imposa millorar les condicions de vida de la gent rural. La terra dona poc, els jornals són miserables.

Procurar que els rendiments dels esforços dels agricultors siguin més ben recompensats, pot aconseguir-se mitjançant l'organització científica del treball agrícola.

Aquest és el tema fonamental i el propòsit que ha mogut el competent autor a dedicar el llibre a aquestes matèries, aconseguint-ho amb gran fortuna, com en dona prova enterrant-se només de l'índex dels temes que

abarca la introducció als dotze capítols, que comprèn l'obra.

En aquesta s'estudien, la crisi agrícola i les seves causes, la recerca de produccions remuneradores, la distribució dels productes, la industrialització agrícola i el col·lectivisme en l'organització econòmic-agrícola.

La segona part, comprèn, el que es relaciona amb l'aplicació dels principis, desenvolupament del treball, instrumental, aptituds per al treball, formació professional, distribució, règim psicofisiològic i accidents del treball agrícola.

Una llista de les principals institucions d'Europa especialitzades en l'organització científica del treball agrícola i una bibliografia sobre aquesta matèria completen el llibre, escrit amb la idea de cercar la millora i benestar econòmic dels que consagren els seus esforços a la producció dels fruits de la terra.

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

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES
TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 BARCELONA

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE SETEMBRE

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bledes, de fulla morada	1'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50
Ceba blanca, primerenca, de Campeny	3'50
Ceba vermella, primerenca, de Campeny	3'50
Ceba llarga, primerenca, de Vic	2'00
Ceba blanca, primerenca, grossa	3'00
Ceba vermella, de cabeçar	2'00
Ceba valenciana, d'exportació	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arrissada	1'75
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, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, grossa, de Nadal	2'00
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
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Col verda, arrissada, per a brotons	1'75
Col d'hivern, per a brotons	1'75
Col de Bruseles, per a cabdells	1'75
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00
Col gegant farratgera, de fulles llises	1'25

Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam Trocadero, gra blanc	2'00
Enciam Trocadero, gra negre	2'00
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam de cabdell, blanc	2'00
Ensiam bledar	2'00
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00

	Ptes. 100 grs.
Escarola Cabell d'Angel, molt arrissada	2'25
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25

FAVES

	Ptes. Un quilo
Faves calentes, Muchamiel	4'00
Faves primerenques, blanques	2'50
Faves primerenques, morades	2'50
Faves grosses, de Mahó	1'50

	Ptes. 100 grs.
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75
Nap fi blanc, rodó, Bola de Neu	1'25
Nap fi blanc, llarg	1'25
Nap fi blanc, mig llarg	1'25
Nap fi groc, rodó, Bola d'Or	1'25
Nap fi negre, llarg	1'25



Col de Milà

Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

PÈSOLS PER A DESGRANAR

	Ptes. Un quilo
Pèsols primerencs, de set setmanes	3'00
Pèsols molt primerencs, de set setmanes	
«Selectes»	3'50
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols Caputxins, de flor violeta	4'50
Pèsols Caputxins, Banya de be	4'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstrosos o Carentan	1'75

	Ptes. 100 grs.
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
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa, fina	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'00
Alfals francès o Bersim	2'00
Bersim	2'00
Col gegant, Cavalier	8'00
Col gegant, de fulles arrissades	11'25
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Rave de bou	4'00
Trepadella d'un dall	1'00
Trepadella de dos dalls	1'25
Trèvol	4'50
Trèvol anual, fe o farratge	3'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'00
Trèvol nano, blanc	10'00

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

Balsamina	Perpetuïnes
Cannes	Petuïnes
Caputxina nana	Rosa d'agost o clavell de moro
Clavells d'India, nanos	Rosa mística o Zinnia
Coronàries o Reina Margarida	Sensitiva
Escabioses o vídues	Tageta signata
Gallardia	Vellut o cresta de gall
Gelosia plumosa	Verdolaga de flor
Gira-sol	Viòlers imperials
Mantell reial	Viòlers quarentens
Nyanyos	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevilla suaveolens
Cobea scandens	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbergia

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

DIPÒSITS I CANALS

URALITA

TUBS

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	"	26'50
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	26'50
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	44'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	34'00
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	"	25'00
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	16'60
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'20
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	"	39'00
Sofre de canó	"	48'00
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

Àcid cítric cristallitzat extra	100 quilos	475'00
Àcid tartàric cristallitzat país	"	360'00
Àcid sulfurós anhidre	"	185'00
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
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	20'00
Biosulfat 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 Saliànsky	"	100'00
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	75'00
Caramel concentrat	"	300'00
Enofosfat bicàlcic	"	115'00
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
Metabisulfat de potassa cristallitzat	"	210'00
Metabisulfat de potassa en pols, antiherment	"	220'00
Metabisulfat de potassa en líquid	"	100'00
Negre animal en pasta rentat	"	165'00
Osteocola Coignet	"	515'00
Sang cristallitzada	"	785'00
Tani a l'èter, pols extra	"	1.550'00
Tani a l'alcohol, pols extra	"	950'00
Tani 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

CEREALS I LLEGUMS

ARRÒS		
Arròs Benlloc, zero	"	51'00 a 52'00
Arròs Selecte	"	53'00 a 54'00

	UNITAT	PESETES
Arròs Floreta	100 quilos	55'00 a 56'00
Arròs Matisat	"	52'50 a 53'50
Arròs Bomba, primera	"	100'00 a 105'00
Arròs Bomba, segona	"	85'00 a 90'00
BLAT		
Forment de Castella	"	54'50 a 55'00
Candeal de la Manxa	"	52'00 a 60'00
Forment de la Manxa	"	51'00 a 00'00
Aragó	"	56'00 a 58'00
Navarra	"	55'00 a 57'00
Urgell i Valles	"	50'00 a 00'00
Comarca	"	00'00 a 00'00
Extremadura, blanquet	"	53'50 a 54'00
Cruxer	"	45'00 a 00'00
Lleida	"	48'00 a 49'00
CIGRONS		
Cigrans Màlaga, fins, números 44 a 46	"	92'00 a 95'00
Cigrans Màlaga de 54 a 56	"	58'00 a 60'00
Cigrans Màlaga de 60 a 62	"	55'00 a 56'00
Cigrans Màlaga de 63 a 65	"	53'00 a 54'00
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	"	32'50 a 33'00
Cartagena	"	32'00 a 32'50
ESCAIOLA		
Andalusia, corrent	"	51'00 a 52'00
Andalusia, fi	"	54'00 a 55'00
FAVES		
Extremadura	"	00'00 a 00'00
Mallorca	"	43'00 a 43'50
Andalusia	"	68'00 a 70'00
Turquia	"	42'00 a 00'00
Valencianes	"	00'00 a 00'00
Eivissa	"	43'00 a 44'00
Mahó	"	77'00 a 00'00
Itàlia	"	42'00 a 42'50
FAVONS		
Sevilla	"	39'00 a 40'00
Xereç	"	39'00 a 40'00
Marroc	"	00'00 a 00'00
Italianes	"	00'00 a 00'00
Xinesos	"	40'00 a 42'00
MILL		
Estranger	"	46'00 a 00'00
Comarca	"	60'00 a 62'00
MONGETES		
Mongetes València Pinet	"	74'00 a 80'00
Mongetes Tranquillon	"	78'00 a 80'00
Mongetes Monquillines	"	85'00 a 00'00
Mongetes Mallorca	"	80'00 a 81'00
Mongetes Castella corrent	"	125'00 a 00'00
Mongetes Castella superior garbellades	"	133'00 a 134'00
Mongetes Cocorrosses Castella	"	95'00 a 98'00
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	"	60'00 a 00'00
Mongetes Coco Sophie	"	90'00 a 95'00
Mongetes Prat	"	91'00 a 93'00
MORESC		
Blanc	"	00'00 a 00'00
Andalusia corrent	"	00'00 a 00'00
ORDI		
Extremadura	"	34'00 a 35'00
Urgell i Segarra	"	34'00 a 35'00
Manxa	"	34'00 a 35'00
VECES		
Veces Navarra	"	42'00 a 43'00
Veces Andalusia	"	36'00 a 37'00
ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
Ers país	"	36'00 a 37'00
Ers estrangers negres	"	34'00 a 35'00
Fajol	"	65'00 a 70'00
Fesolets	"	85'00 a 90'00
Fesolets Castella	"	90'00 a 92'00
Fesolets Girona	"	130'00 a 132'00
Guixes	"	41'00 a 41'50
Llenties	"	75'00 a 135'00

**TUBS A
PRESSIÓ**

URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	75'00 a 77'00		DE PINYOLA	100 quilos	109'00 a 00'00	
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	»	79'00 a 00'00	
Farina regió	»	00'00 a 00'00		Fermentat	»	87'00 a 00'00	
Número 3, amb sac	»	46'00 a 50'00		Fosc	»	00'00 a 00'00	
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	»	27'00 a 30'00		Palma	»	00'00 a 00'00	
Menut	100 litres	4'50 a 4'75		Extraflor	»	00'00 a 00'00	
Segó	»	3'75 a 4'00		DE LLINOSA	»	145'00 a 00'00	
Segonet	»	4'25 a 4'50		Cru (en barrils)	»	153'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cuit	»	170'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	10'00 a 00'00		Incolor	»	63'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	»	00'00 a 00'00		SURO		»	30'00 a 35'00
Garrofes València	»	9'50 a 0'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	»	9'50 a 0'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	»	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	»	6'35 a 8'50		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	»	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	»	6'75 a 7'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, segona	»	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	26'50 a 30'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	»	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	»	32'00 a 00'00		VINS			
Farina de llinosa	»	38'00 a 00'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Blanc gre sat	
Alfals primera	»	15'75 a 00'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	1'65 - 1'75 - 1'65	
Alfals segona	»	15'50 a 00'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	»	1'85 - 2'00 - 1'85	
Palla llargueta	»	7'75 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	»	1'50 - 0'00 - 1'50	
Palla curta	»	7'50 a 0'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	»	0'00 - 2'50 - 0'00	
Fulla d'olivera	»	15'50 a 00'00		Igualada, de 8 a 10 graus	»	0'00 - 1'70 - 0'00	
FRUITES SEQUES				Martorell, de 8 a 10 graus	»	1'65 - 1'65 - 0'00	
ALLS	12 forcs	00'00 a 00'00		Manxa, de 12 graus	»	1'80 - 1'80 - 0'00	
Alls en forç, Cappares	»	00'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	»	1'70 - 0'00 - 0'00	
Primeres	»	00'00 a 00'00		Mistela	»	0'00 - 0'00 - 0'00	
AMETLLES	100 quilos	290'00 a 305'00		Moscateu	»	2'80 - 3'00 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	»	310'00 a 315'00		ALCOHOLS		»	3'80 - 0'00 - 0'00
Mallorca escollida	»	390'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	264'00 a 00'00	
Llargueta	»	165'00 a 00'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	»	245'00 a 247'00	
Mollar, amb clofolla	»	340'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	»	246'00 a 248'00	
Gra Esperança primera	»	310'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	»	140'00 a 00'00	
Comuna	»	180'00 a 00'00		Destilhat de brisa	»	00'00 a 00'00	
ANÍS EN GRA	»	180'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	»	215'00 a 00'00	
Andalusia	»	00'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Manxa	»	110'00 a 115'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'70 a 0'00	
AVELLANES	»	115'00 a 120'00		Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'60 a 0'00	
Gra primera	»	120'00 a 125'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	»	1'35 a 0'00	
Colliter	»	110'00 a 00'00		VINAGRES			
Garbellada	»	110'00 a 00'00		CLASSE CORRENT	Hectolitre	30'00	
Negreta escollida	»	00'00 a 00'00		Daurat	»	40'00	
CACAUETS	»	00'00 a 00'00		Prior	»	50'00	
Tres grans blanc primera	»	110'00 a 00'00		2 en 1	»	80'00	
Tres grans segona	»	110'00 a 00'00		CLASSE VELLA	»	80'00	
Dos grans blanc primera	»	00'00 a 00'00		Daurat	»	125'00	
Dos grans vermells	»	00'00 a 00'00		Prior	»	30'00	
Esclofolats	»	00'00 a 00'00		De 5 graus	»	35'00	
COMINS	»	135'00 a 00'00		De 6 graus	»	40'00	
Del país	»	50'00 a 00'00		De 7 graus	»		
LLOBINS	»	85'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Llobins número 1	»	140'00 a 00'00		BOVÍ	El quilo		
Llobins número 0	»	125'00 a 00'00		Bous del país	canal	2'20 a 2'60	
Llobins Alhucemes	»	00'00 a 00'00		Vaques del país	»	2'20 a 2'60	
NOUS	»	95'00 a 105'00		Vedelles gallegues	»	3'35 a 3'50	
Escollides	»	440'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	»	3'50 a 3'90	
Corrent	»	200'00 a 00'00		Estagues fins a 150 quilos	»	3'25 a 3'50	
PÈSOLS	»	140'00 a 145'00		Estagues des de 150 quilos	»	2'80 a 3'00	
Sencers	»	125'00 a 00'00		PORQUÍ	»	3'60 a 3'75	
PINYONS	»	40'00 a 00'00		Del país blancs	»	3'60 a 3'75	
Castelles	»	125'00 a 00'00		Valencians blancs	»	3'20 a 3'30	
SAFRANS	»	52'00 a 00'00		Extremenys	»	3'10 a 3'15	
Selecte	El quilo	71'00 a 00'00		Mallorquins	»	(Variació)	
Superior Estat	»	98'00 a 00'00		CAVALLAR	»		
Aragó	»	00'00 a 00'00		Cavalls grassos, a ull, segons siguin	»		
XUFLES	»	00'00 a 00'00		LLANAR	»		
Escollides	»	00'00 a 00'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	»	3'70 a 0'00	
Colliter	»	00'00 a 00'00		Anyells aragonesos, femelles	»	3'15 a 0'00	
OUS				Lletals aragonesos	»	0'00 a 0'00	
Empordà	30 dotzenes	54'00 a 00'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	»	3'40 a 0'00	
Vilafranca del Penedès	»	67, 65, 62		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	»	2'80 a 0'00	
Mallorca	»	70, 68, 66		Anyells extremenys, esquilats	»	3'75 a 0'00	
Bulgària	»	00'00 a 00'00		Anyells extremenys, femelles esquilades	»	4'15 a 0'00	
Bèlgica (dos tamany)	»	48'00 a 00'00		Moltons extremenys, llana	»	3'60 a 3'70	
Holanda (quatre tamany)	»	53'00 a 55'00		Anyells manxecs, vena	»	3'50 a 0'00	
Mahó	»	00'00 a 00'00		Anyells manxecs, capats	»	3'75 a 0'00	
Síria (dos tamany)	»	51'00 a 00'00		Anyells manxecs, femelles	»	3'90 a 0'00	
Maçagan	»	52'00 a 00'00		Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	»	0'00 a 0'00	
Inobolu	»			Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	»	0'00 a 0'00	
Trabzon	»			Anyells castellans	»	0'00 a 0'00	
Samsun	»			Anyells castellans, femelles	»	0'00 a 0'00	
OLIS				Moltons segurenys	»	3'60 a 0'00	
D'OLIVA	100 quilos	171'00		Ovelles segurenys, pelades	»	2'80 a 0'00	
Corrent bo, taxat	»	179'00					
Corrent superior	»	210'00					
Classe fina	»	220'00					
Classe fina extra	»						

Rocalla

MATERIAL
PARA TECHAR

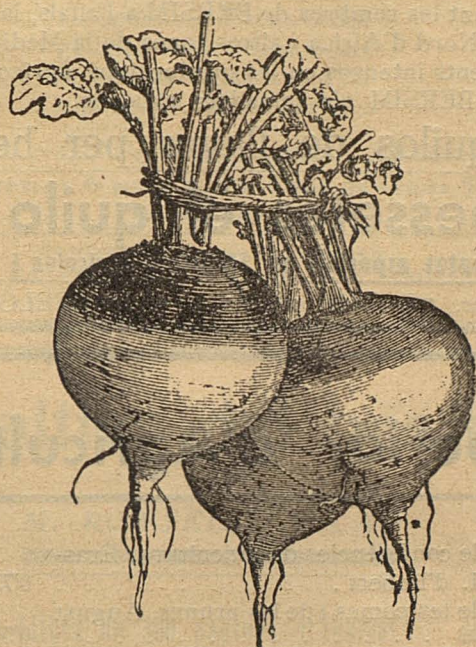
ROCALLA S. A. RAMBLA ESTUDIOS, 14 Y CANUDA, 2 -

BARCELONA

Llavors seleccionades
d'alta producció

N A P

farratger suec



VARIETATS:

**LLARG, MIG LLARG I
RODÓ**

PREUS:

Rodó.	3'50 pessetes el quilo
Mig llarg.	4'00 pessetes el quilo
Llarg	5'00 pessetes el quilo
RAVE DE BOU.	4'00 pessetes el quilo

PREUS ESPECIALS a Sindicats Agrícoles i Majoristes

FAVES

CALENTES

Muchamiel

De extremada precocitat i bon
rendiment

Sembrades de juliol a setembre, degudament cultivades, en climes temperats o càlids, es poden recol·lectar ja des de mig octubre en endavant, segons la data que s'han sembrat.

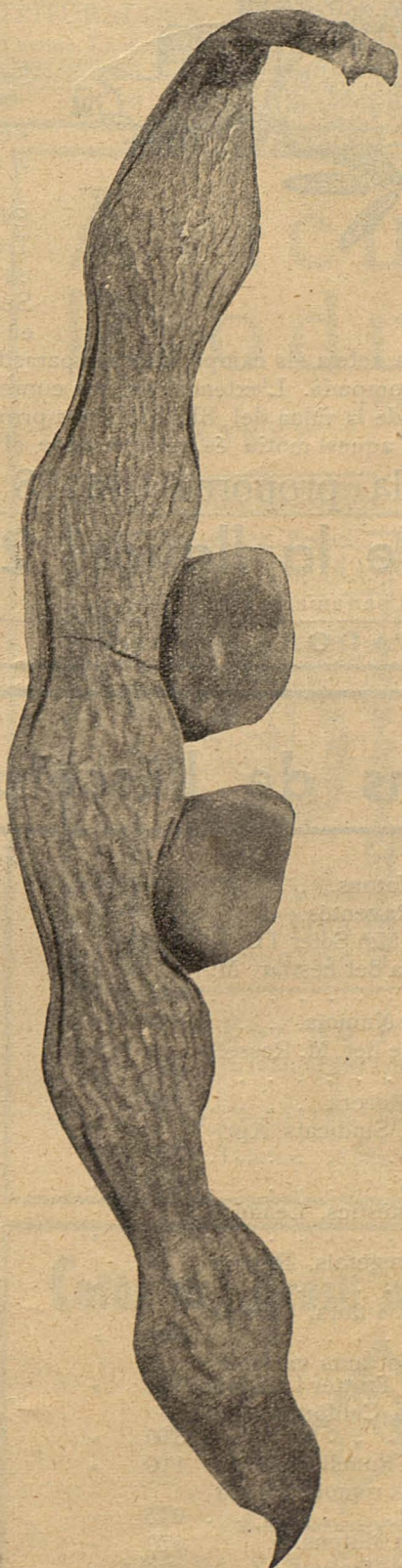
Com que són tan primerenques, assoleixen preus molt remuneradors en el mercat nacional.

Per la mateixa raó són molt cercades per a l'exportació, cotitzant-se a molt bons preus, ja que en els països del Nord es presenten com a plat especial entre els *primeurs*. Produueixen tabelles ben granades, amb un terme mig de sis grans, de regular tamany.

Es poden sembrar també al mateix temps que les faves tardanes, d'octubre a desembre i en aquest cas sempre porten un avenç en granar de dues a tres setmanes. Seques i destinades a la preparació de purés els produeix fins i de gust excel·lent.

Preu, 4 ptes. el quilo

En partides de 100 quilos en amunt, a 350 ptes. els 100 quilos.



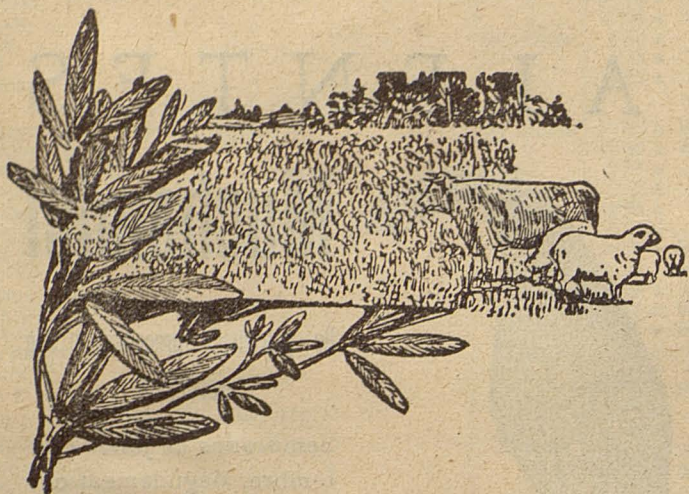
Es condició essencial per a complimentar les comandes, que vagin acompanyades de llur import

EL CULTIVADOR MODERN -

TRAFALGAR, 76 - TELÈFON 18744
BARCELONA

BERSIM

(TREVOL
D'ALEXANDRIA)



En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRAN-
CÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA»
Fou donat a conèixer als agricultors catalans en el Congrés que
la Federació Agrícola Catalano-Balear celebrà a Lleida. Ha estat
experimentat en totes les nostres comarques amb resultats sor-
prenents.

Ofereix els avantatges següents:

Sembrat a la tardor, en comarques de clima atemperat, dona ja
un dall a l'hivern.

Rendeix de 50 a 60 tones de farratge verd per hectàrea. S'adapta
al secà i a les terres més variades. És un aliment sa i nutritiu, co-
bejat per a tota mena de bestiar, ja sigui en verd o en sec.

Estimula la producció de la llet, a les vaques, cabres i ovelles.
Tractant-se d'una lleguminosa, com totes elles enriqueix la terra
en adobs nitrogenats, deixant-la fertilitzada per successius conreus.
Sembrat entre les passades de les vinyes i dels fruiters, colgant-lo
en florir a la primavera, substitueix els fems i els adobs nitrogenats.

Per la seva força vegetativa neteja els camps d'herbes parasitàries. Ajuntant les sembres de BERSIM a l'alfals, la producció
de farratge no es veu interrompuda. L'extensió del seu conreu a Algèria, Nord d'Àfrica i altres zones de la Mediterrània, és
una demostració innegable de la vàlua del BERSIM, per promoure augments intensos en les produccions agrícoles i rama-
deres, per aquest motiu és recomanable el conreu del BERSIM als ramaders catalans.

Se sembra en la proporció de 28 a 30 quilos de llavor per hectàrea

Preu de la llavor: 2'50 pessetes el quilo

En comandes de 100 quilos per amunt, a 2 ptes. el quilo

Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revedadors

EL CULTIVADOR MODERN

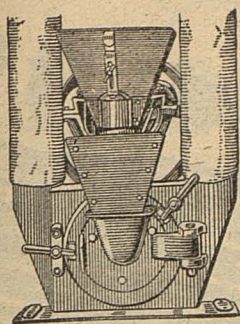
Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

Fabricació d'olis, August Matons.	6'00 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »
La reproducció i l'herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà.	6'00 »
L'ametller, Joan Salom i Morera	4'00 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »
L'olivera, August Matons.	6'00 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera	7'00 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubiola	5'00 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »
La fruiticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart.	0'75 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »
Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	(Esgotat)

Resum de conferències de viticultura, Erasme M. d'Imbert	0'75 pessetes
El corc de les pomes i de les prunes, August Matons	0'50 »
La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
El còlera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch	0'50 »
Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
Engreixament de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
L'arrufat i el pugó del presseguier i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Engreixament de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
L'arada Brabant, A. Daneo.	0'50 »
La lluita contra la mosca de l'oliva, August Matons	0'50 »
Replantació de vinyes, Llorenç Badell.	0'50 »

Demanint-se a l'Administració d'EL CULTIVADOR MODERN, Trafalgar, 76 - Barcelona



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 mànigues 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 anunciant que només es dedica a fabricar molins tritadors, 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 serveix 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

Patentats 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

Malalties del bestiar

PER

M. ROSSELL I VILAR

Llibre de 300 pàgines, il·lustrat

5'50 PESSETES

DEMANEU-LO A EL CULTIVADOR MODERN
TRAFALGAR, 76 :: TELÈFON, 18744 :: BARCELONA

LONES per a Segadores

LONES per a tota mena d'espardenyes.

LONES de tots els gruixos i amplades 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.

Josep Sauleda : FABRICA DE LONES : Sant Pol de Mar (Barcelona)

Avicultura Productiva

PER

HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

Aquest llibre presenta, raona i exposa el mitjà infallible, clar i científic per a mantenir de 200 a 500 gallines, sense molt treball i obtenir d'elles excel·lents beneficis

Per 30 Pessetes

es tramet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76

Telèfon 18744 - BARCELONA

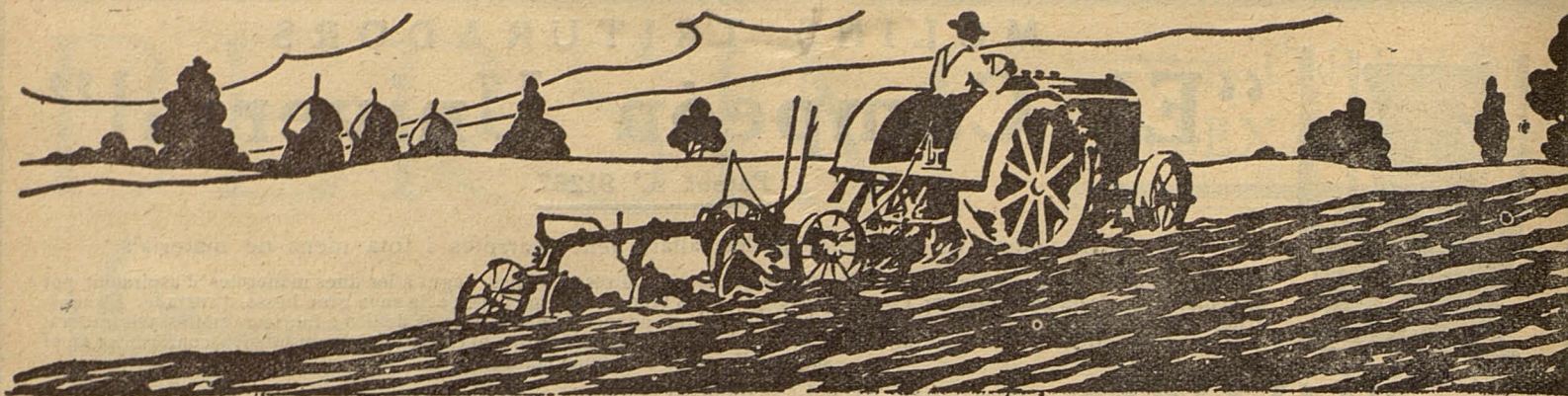
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
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. DIÉNIERT (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. SANSON. Un volum.	En premsa.
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 i il·lustrat.	En premsa.
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.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 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.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LECQ (H.). Dos volums.	32 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 azafrán. 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.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	32 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	17,50 ptes.
Razas caballares. DIEFLOTH (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.
Sericultura. 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. MURET (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.

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. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. 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.	13,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.

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 expel·leixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a **Major rendiment**. Les aus per naturalesa són grànivores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a **"Todo en uno" obliga a menjar la relació 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.



PATENTAT

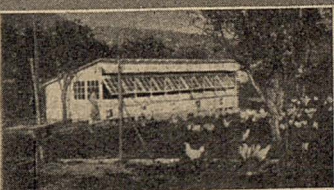
aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

MARQUES REGISTRADES

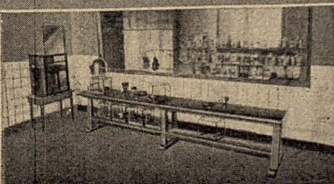


VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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.



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

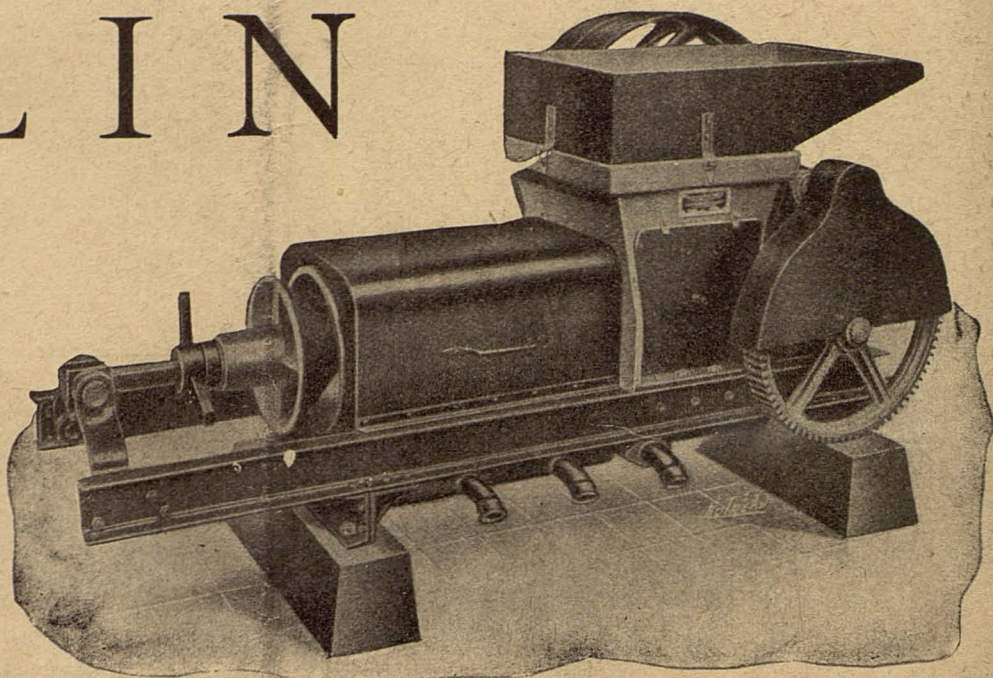
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



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

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

