

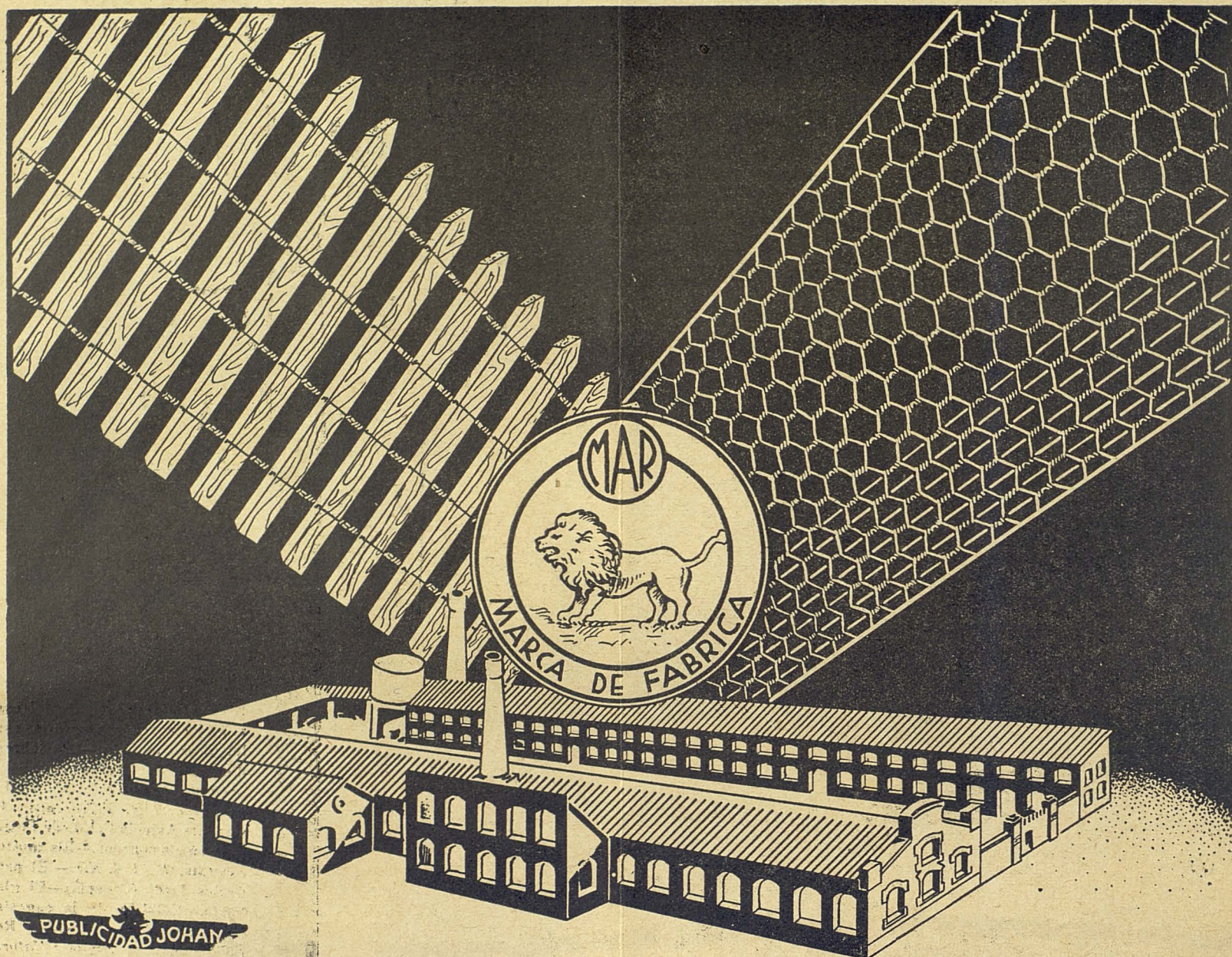
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Els contractes especials del camp català i les noves lleis agràries espanyoles. *Jaume de Riba*.—Les febres palúdiques i les lleguminoses. — Noves orientacions agrícoles al Baix Llobregat. *Modest H. Villaescusa*.—Primer Concurs Avícola Català de Posta. — El guix en els conrens. — Els mostos concentrats. *Raül M. Mir*. — El pantà de Carles Jordà (Crespià). — El glas carbònic. — Folklore de la pagesia: Grafort. *Valeri Serra i Boldú*. — Regeneració d'alfarsars. *Amador Maturana*. — El bestiar porquí. *Ramon Vilarió i Galceran*. — Quelcom de genètica. *Josep Pané i Mercè*. — El que diu la premsa: L'ou estranger. — Recerques pràctiques: Productes del pi. — L'alcohol en el tractament de la pulmonia. — El fumet o negre de l'olivera. — El comerç mundial d'ous. — Notes informatives: L'exempció de l'impost de drets reals en les compres que facin els Arrendataris. — Fe d'errates. — En Carles Jordà i Fages, ha mort. — Les podes prematures. — Les garrofes no pugen. — El Pantà de Jorba. — Experiències de l'última campanya de la patata primerenca. — Una bella iniciativa del Sindicat de Cervera. — Una queixa raonada dels oliveraires catalans. — Les potasses a Catalunya. — Llibres. — Calendari de sèmbres. — El mercat.

La verema





REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

Recomanem l' "A L A M B R E R 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 llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Blats genèticament seleccionats PER A LA SEMBRA



Blat ARDITO

Blat Ardito Originari d'Itàlia, indicat especialment per a les sèmbras tardanes. De gran rendiment i precocitat; resistent a les malalties criptogàmiques i al fred i difícilment s'ajeu. Es recomanable avançar quelcom la seva sega. El gra és farinós-glutinós, color roig. Riquesa en gluten, del 36 al 37 per cent. El terme mig del rendiment de l'actual collita ha oscil·lat entre 2.680 i 2.880 quilograms per hectàrea. Dóna per cada quilogram de llavor 1'86 quilograms de palla. Es calcula que cada llavor de sembradura, produeix 17'88 llavors. Es sembra a raó de 150 quilograms de gra per hectàrea.

Preu: 85 pessetes els 100 quilos

Blat Mentana També d'origen italià, no exigeix terres fèrtils com a varietat d'hivern. És especialment indicat per a les sèmbras de primavera com a blat tremesó en els terrenys frescs i de regadiu. Han donat excel·lents resultats a Espanya. De ràpida maduració. Espiga rossa, amb aresta. La seva gran precocitat l'immunitza de l'escaldament. Gra blanc. Treu pocs fillols. Ocupa una gran zona de cultiu a Itàlia. Riquesa en gluten, del 36 al 37 per cent. Terme mig de rendiment, 2.900 quilos de gra per hectàrea. Per cada quilogram de gra, dóna 1'67 quilograms de palla. Produeix 19'08 llavors cada una. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 85 pessetes els 100 quilos

Blat Manitova Tremesó o de primavera, conegut per la seva gran precocitat. Es pot sembrar com a blat de tardor. L'espiga és blanca,

Per a comandes inferiors a 50 quilos de cada varietat, els preus esmentats sofreixen un augment d'un 25 per cent

Per a comandes a **El Cultivador Modern**. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Tel. 20941. **Barcelona**



Blat MENTANA

rosàcia, sense aresta. El gra roig, molt fi, vidriós, curt i petit. La farina és molt a propòsit per a pastisseries, degut a la seva gran riquesa en gluten. És la varietat que assolix major estimació al mercat. Rendiment, un 2.000 quilograms de gra per hectàrea.

Preu: 100 pessetes els 100 quilos

Blat Richella Blanc de Nàpols Es pot sembrar d'octubre a març. Es recomana per a les terres magres, degut a la seva tendència a ajeure's. Gra blanc,

llarg, ple i de bona qualitat. Resisteix l'escaldament. Produeix 2.180 quilograms de gra per hectàrea. Riquesa en gluten del 32 al 33 per cent. Dóna per cada quilogram de gra, 1'92 quilograms de palla i proporciona 14'55 grans per cada llavor. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 80 pessetes els 100 quilos

Blat Català de Muntanya Xeixa seleccionada. És molt ric en gluten, del 35 al 36 per cent. Espiga llarga, prima, amb aresta. Palla bastant forta, pel qual resisteix a ajeure's. Gra llarg, prim, llistat, de consistència còrnia i color roig obscur. Varietat molt sol·licitada per a la molturació, com a blat de força de primera qualitat. Rendiment, de 1.400 a 2.000 quilos de gra per hectàrea. Es sembra a raó de 150 quilograms per hectàrea.

Preu: 78 pessetes els 100 quilos

Llavors d'Hortalisses

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

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

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques	2'50
Terreres, Negre de Bèlgica, molt primerenca	2'50
Terreres, Motxa vermella, primerenques	3'00
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.	2'50
Emparradora, Incomparable o cuc francès	4'00
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.	2'50
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes	2'50
Emparradores, Custodia o Floreta, tardanes	2'50
Emparradora, o Sastre de la Costa, tardana	2'50

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2'50
Emparradora, Avellaneta blanca, primerenca	2'50
Emparradora, de la Neu, mig primerenca	2'50
Emparradores, Carai, tardanes	2'50
Emparradores, Ganxet, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50
Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample	4'00

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

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	3'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	3'00
Alfals de Provença	3'50
Alfals Lupuli (Minette)	5'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	4'00
Bromo de prats	4'50
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	9'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00
Col gegant, fulles rissades	11'50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	4'00
Farratge del Sudan	3'00
Fromental	6'00
Festuca pratensis	7'00
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	4'00
Girasol gran	2'50
Holcus llanós	4'00
Lotus comú	10'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50
Moresc groc, per a gra	1'00
Melilotus de Sibèria	2'50
Moha d'Hongria	2'00
Mostassa blanca	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Nyàmares	1'50
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pèsol farratger	1'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	8'00
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'50
Ray grass d'Itàlia	2'50
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	3'00
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	3'00
Serradella anual	2'00
Sorgo negre sucrat	0'85
Sulla desclofollada	8'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Trèvol nan, blanc	8'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	4'00
Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	125'00
Vessa farratgera, peluda	2'50
Veça farratgera, país	1'50
Xicoira d'arrel grossa	15'00
Xirivia	8'50
Llevors per a prats, en barreja	3'00
Llevors de gramínees, en barreja	2'00

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. — BARCELONA

PALLIMEL

**Aliment melassat per a
tota mena de bestiar
(Treball, engreix, de llet)**

La melassa, producte de les fàbriques de sucre, conté una quantitat important d'aquesta substància considerada per la ciència com un aliment predominant del múscul, carburant del motor animal i estalviador de matèries grasses. Fa ja molt temps que en altres països és emprada la melassa per a l'alimentació del bestiar de tota mena amb resultats molt satisfactoris.

La millor forma d'administrar-la als animals és barrejada amb palla, la qual serveix de coixí per a omplir el tub digestiu i estimular les seves funcions, completa la ració ordinària i activa la secreció dels suc digestius.

La **Societat Anònima Morató** produeix a la seva «Sucrera i Refineria Sant Lluís» un aliment anomenat

PALLIMEL

que, com el seu nom indica, està format per palla de blat de primera qualitat, barrejada íntimament amb melassa. Aquest producte pot substituir completament la polpa seca de remolatxa amb gran avantatge i constituir un complement important en l'alimentació de tota mena de bestiar (de treball, per a engreix, de llet, etc.)

El preu és de **18'15** pessetes els 100 quilos en bales de 40 quilos i de **22'15** ptes. els 100 quilos esmicolat i en sacs de 25 quilos.

Adreceu-vos a **Societat Anònima Morató** Comerç, 11
«Sucrera i Refineria Sant Lluís», - Carretera de Ribes
BARCELONA



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

Intervencions en compra-venda de finques:

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

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

250
grams de

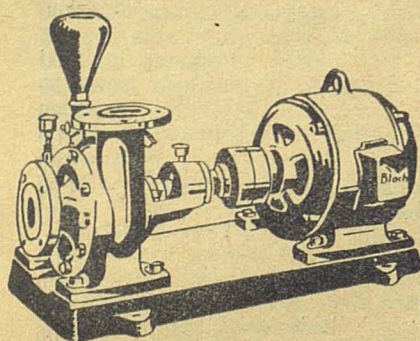
Cariol Feipa

Són suficients per a desinfectar 100 quilos de LLAVORS PER A LA SEMBRA
(blat i tots els cereals, bleda-rave, sigrons, etc.)

Assegura una perfecta desinfecció contra el CORC I ARNES DEL GRA
sense perjudicar la germinació de les llavors i evita l'ésser atacades per tota mena de rosegadors. - Serveix igualment per als grans que es volen emmagatzemar

Preu per quilo: 5 PESSETES

Especialitats Agrícoles FEIPA ~ Avinguda Eduard Maristany, 19. — BARCELONA



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

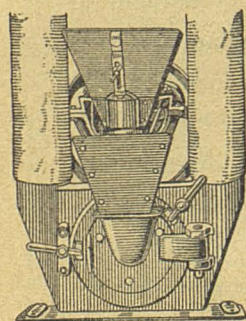
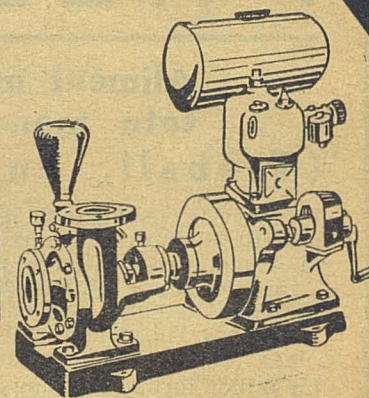
instalant electro o motobombas per

recs de lincomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267

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

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins trituratoros, 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 corrans 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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÚL M. MIR

ANY XIX :-: NUM. 9

SETEMBRE DE 1935

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: AVINGUDA E. MARISTANY, 19 :: TELÈFON 20941 :: BARCELONA

Els contractes especials del camp català i les noves lleis agràries espanyoles

Rabassa Morta - Masoveria - Nous Regadius

Amb la mania que uns mateixos preceptes regeixin per tot el territori de l'Estat Espanyol, i amb l'abundor de lleis d'aquests últims anys, s'ha establert en moltes matèries un antagonisme entre el costum i la llei, el qual ha portat una perturbació jurídica, molt més sensible al camp català fortament influït pels costums que tant sàviament han anat resolent els problemes que han vingut plantejant les necessitats agrícoles.

Així nasqueren, antigament, els dos contractes més típicament catalans, la Rabassa Morta i la Masoveria; i així van prenent caires de costum els contractes pels nous aprofitaments d'aigües que els avenços de la mecànica han facilitat.

Els preceptes de les noves lleis agràries espanyoles han topat amb les característiques d'aquells contractes catalans que, si la llei es compleix, han rebut un cop mortal sense que s'albiri un substitutiu que els avantatgi.

La Rabassa Morta i les Parceries de la Llei d'Arrendament de Finques Rústiques

Cap disposició especial no s'ha dictat sobre la Rabassa Morta; però no hi ha dubte que després de publicada la llei d'Arrendaments de Finques Rústiques, els preceptes sobre parceries seran aplicats a la Rabassa Morta.

Per a convencer-nos, n'hi ha prou amb examinar la definició que l'article 43 dóna de les parceries: Diu, que per la parceria el titular o titulars d'una finca rústica, la cedeix temporalment o concerta amb una o diverses persones, l'ús i fruïció d'aquella o d'algun dels seus aprofitaments, convenint en

repartir-se els fruits, per parts aliquotes equitativament, en relació a les respectives aportacions.

Si, doncs, aquestes són les úniques condicions de la parceria, està clar que totes elles estan compreses en un contracte de Rabassa Morta, puix hi ha cessió temporal de la finca per usar-la i fruit-la, repartint-se els fruits equitativament segons el que hi aportí cada part.

La Rabassa Morta, porta altres condicions, com el rompre el terreny, la plantació, etc., però, com que les tres condicions de la parceria hi són, hi queda compresa.

Per ésser parceria ha d'aportar el propietari el 20 per cent del capital d'explotació?

Un dubte ocasiona el segon paràgraf de l'esmentat article 43, en donar la consideració de conreador directe al propietari, quan: «a demés, participi cada any en el capital d'explotació en una proporció mínima equivalent al 20 per cent de la renda anual de la finca».

Algú ha interpretat aquest precepte com una condició necessària a la parceria.

No cal negar que el precepte és fosc, però en estudiar la llei d'Arrendaments de finques rústiques, hom no pot estranyar-se de trobar una disposició difícil d'entendre, perquè tota la llei està plena d'incoherències, fosquetats i confusions, que l'acrediten com la llei més mal feta que ha sortit de les Corts espanyoles.

Però no creiem que l'aportació al capital d'explotació, cada any, amb el 20 per cent de la renda anual de la finca, sigui una condició necessària a la parceria, perquè l'adverbi, «a demés» indica que aquesta condició és sols indispensable per a què el propietari tingui la consideració de conreador directe.

Aquest títol de conreador directe dóna, als efectes de la llei, certes preferències que cal tenir en compte.

L'article 11, exceptua de la pròrroga del contracte d'arrendament, la terra que el propietari vulgui portar-se directament. Ara bé, en la parceria, amb l'aportació cada any al capital d'explotació del 20 per cent de la renda anual de la finca, feta pel propietari, aquest és considerat com a conreador directe; per tant podrà establir aquesta mena de contracte per evitar la pròrroga.

L'article 49 de la llei d'Arrendaments de finques rústiques, en aplicar la facultat que l'article 11 dóna al propietari, de convertir el contracte d'arrendament en parceria, diu: que el contracte de parceria substitutiu del d'arrendament, durarà tant com havia de durar aquest, amb el qual priva d'utilitzar aquest canvi de contracte com un mitjà per a evitar la pròrroga. Doncs bé, si el nou contracte de parceria té la característica de l'aportació pel propietari al capital d'explotació cada any del 20 per cent de renda anual de la finca, aleshores, com que el propietari és ja legalment un conreador directe, el nou contracte durarà el que pactin les parts.

Aquest títol de conreador directe li servirà al propietari de terres a parceria, per a poder donar per acabats els contractes actuals, puix és aquesta la condició A de la norma segona de l'article 1 del Reglament de 23 de mars darrer.

El que s'acontenti amb ésser propietari de terres a parceria, sense voler passar per conreador directe, pot perfectament i legalment tenir terres donades a parts, sense aportar cada any al capital d'explotació el 20 per cent de la renda anual de la finca.

És jurídic que així sigui, puix l'essència de la parceria és que el benefici del propietari sigui a parts de fruits, i que per tant estigui a les contingències de les bones collites i de les dolentes.

Aquell precepte de l'article 66 de la llei catalana de contractes de conreus que con-

siderava com a contracte d'arrendament el de parceria, quan el propietari no aportava el 25 per cent del capital d'explotació, constituïa un absurd lamentable.

La Rabassa Morta també i per les mateixes raons, cau dintre els preceptes de la parceria de la llei d'Arrendaments de finques rústiques, qualsevol que sigui l'aportació del propietari.

L'aplicació dels preceptes de la llei d'Arrendaments de Finques Rústiques a la Rabassa Morta, la desnaturalitza

Aquell concepte de conreador directe aplicat al propietari de terres a Rabassa, és contrari a la institució, puix mitjançant aquesta el conreador s'acosta més que en cap altre contracte a la propietat. El llarg nombre d'anys de duració, la propietat de la planta, la conservació per mitjà de la replantació, la llibertat en el conreu sense més limitació que seguir l'ús i costum d'un bon conreador, donen al nostre pagès rabassaire una quasi propietat de la finca. Això es deu l'afany del rabassaire de fer el petit salt que el porta a la propietat plena, així com l'antic remensa volia escapar-se del tribut de la redempció al senyor, perquè estava tan aprop de la propietat plena, que frisava per treure el petit lligam que li quedava.

Amb la nova llei passa el contrari, ço és, que per la protecció que té el propietari de terres a parceria, el propietari ho és més que en l'arrendament, fins el punt que pot posar en el contracte les clàusules que convingui, i la infracció d'elles, segons els articles 44 i 47, dóna lloc al comiat, cosa que no passa amb els arrendaments; pot pactar el termini de durada que vulguin els contractants i serà improrrogable, el contrari de l'arrendament que és prorrogable indefinidament a voluntat de l'arrendatari.

L'eterna qüestió de l'aplicació del comiat a la parceria queda ja resolta amb la nova llei en el sentit afirmatiu, i per l'apartat segon de l'article 47 pot el propietari rescindir el contracte a la mort del parcer si no li convé la continuació amb els seus hereus, i si el parcer s'inutilitza pel treball, pot el propietari rescindir el contracte encara que els familiars del parcer vulguin conrear la terra, si el propietari està enemistat amb ells.

Amb aquestes condicions el contracte de Rabassa Morta és impossible, puix que cada una d'elles topa amb les condicions essencials del contracte.

Pels excessius drets donats al rabassaire per la llei catalana de Contractes de Conreu, es feu impossible aquest contracte per l'oposició justificada dels propietaris i en canvi per les excessives facultats donades

al propietari per la llei espanyola d'Arrendaments de finques rústiques, es fa inútil l'atorgament de nous contractes de Rabassa Morta, perquè no poden convenir al conreador.

Els que hem vist com a soplug del contracte de Rabassa Morta es creava tota la riquesa vinícola de Catalunya, hem de lamentar-nos amb tristesa com mor aquest contracte estrafer sense anomenar-lo, a mans barroeres dels que no el coneixen, i per abandó i deixadesa de l'estament que tenia l'obligació de defensar-lo.

Com queden els actuals contractes de Rabassa Morta

Els contractes actuals sobre finques rústiques, tant d'arrendament com de parceria, es regeixen per les disposicions transitòries de la llei i per elles, si els contractants no es posen d'acord per a sotmetre's a la nova llei i cap d'elles no dóna el contracte, per acabat avisant (si és el propietari el qui vol acabar-lo) amb tres mesos de temps abans de l'acabament, s'entendrà prorrogat per voluntat del conreador amb les condicions, temps i conseqüències establertes en l'article 10 de la llei, ço és de quatre en quatre anys, a voluntat de l'arrendatari si a l'acabament de qualsevol pròrroga el propietari no vol conrear directament la terra.

Aplicat aquest precepte a les nostres Rabasses, com que són fetes per bastants anys, subsistiran fins que acabi el temps convingut si abans les parts no fan un contracte d'acord amb la llei nova, i quan acabin els anys convinguts en el contracte de la Rabassa, el propietari podrà donar-lo per acabat, avisant el Rabassaire amb tres mesos de temps, en altre cas quedarà prorrogat indefinidament a voluntat del rabassaire.

La Llei és feta pels contractes que s'atorguin d'ací endavant, perquè així ho diu l'article primer, i perquè ho repeteix la disposició transitòria primera, i per tant, mentre siguin vigents els contractes actuals de Rabassa Morta, aquests es regiran per les lleis actuals, no pas per la llei nova.

Com que els nostres agricultors no es mouen per la nova llei, les Rabasses actuals continuaran igual com fins ara, que és el millor que pot passar en espera d'altres temps.

La Rabassa Morta i l'accés a la propietat

La Reforma de la Reforma Agrària dóna dret a l'accés a la propietat als que portin en conreu directe per ells, o per als seus, una o diverses finques des de deu o més anys.

És evident que per als contractes de Rabassa Morta en els quals el propietari no aporti el 20 per cent de la renda anual de la finca, al capital d'explotació, els parcers te-

nen el dret a adquirir la propietat, si fa deu anys que la conreen.

Ens trobem amb què a les rabasses actuals no s'hi apliquen els preceptes de la llei d'Arrendaments de finques rústiques, però s'hi apliquen els de l'accés a la propietat perquè en la Reforma de la Reforma Agrària no es fa la distinció entre contractes actuals i els que s'atorguin d'ací endavant i, per tant, poden reclamar l'expropiació de la terra els que fassi deu anys que la conreïn directament.

El contracte de Masoveria i la llei d'Arrendaments de Finques Rústiques

Els contractes de Masoveria poden ésser a base de contracte d'arrendament o bé de parceria. L'essència de tal contracte és l'ocupació de la casa principal de la finca o hisenda conreada pel masover, amb drets com els de llenya, fustes, etc. i amb l'obligació de cuidar i vigilar la finca. De vegades aquesta obligació és la principal; passa això en les finques de bosc de les comarques gironines i en les de l'alta muntanya.

D'ací endavant, mentre estigui vigent a Catalunya la llei espanyola d'Arrendaments de finques rústiques, els contractes de masoveria s'hauran de fer a base de parceria, puix la facultat que dóna l'article 44 per afegir a aquest contracte els pactes i condicions que lliurement estipulin les parts i el dret de comiat que dóna per castigar l'incompliment de contracte, la deslleialtat i el frau de fruits, aconsellen la parceria; a més, aquesta no és prorrogable indefinidament a voluntat del conreador, sinó que acaba en el termini pactat.

La forma d'arrendament en les Masoveries d'ací endavant, s'ha d'abandonar en absolut. No és possible córrer el perill d'un incompliment d'aquells pactes, sense els quals el contracte de masoveria seria un vulgar contracte d'arrendament i trobar-se el propietari desarmat.

Nosaltres ja hem vist aquest estiu, com una propietària havia d'abandonar l'estiu a casa seva, per no aguantar les insolències del masover, i hem vist un propietari haver de passar la nit sota un arbre, per haver-lo tret el masover de la pròpia casa. En tots dos casos s'han trobat els propietaris indefensos davant la llei, la qual no els permetia treure el masover que tenia tan mal comportament.

És una llàstima haver de proscriure l'arrendament en les masoveries, puix en terres de cultiu intensiu, com el Maresme i el Baix Vallès, és preferible l'arrendament a la parceria.

Com queden els actuals contractes de Masoveria

Ja hem dit en parlar de la Rabassa Morta,

que la llei d'Arrendaments de Finques Rústiques, és pels contractes nous, regint-se els actuals per la legislació anterior a l'esmentada llei, en quant no hagi estat derogada per aquesta i per les disposicions transitòries de la nova llei.

Però, això fa que les Rabasses actuals siguin poc influenciades per la nova llei, a causa de la seva llarga duració; en les masoveries passa el revés, ço és, que són molt influenciades, perquè com que s'atorguen per un o dos anys prorrogables d'any en any per tàcita reconducció, tots els contractes que acaben per l'agost o per Tots Sants, si no han estat donats per acabats pel propietari amb tres mesos de temps, han quedat ja prorrogats per quatre anys i així indefinidament a voluntat del masover si el propietari a l'acabar algun període de quatre anys no vol portar-se la finca pel seu compte.

Això tant si el contracte és a base d'arrendament com de parceria, perquè les disposicions transitòries de la llei agermanen sempre les dues menes de contractes fent-los passar pel mateix adreçador i aplicant les pròrrogues tant a l'un com a l'altre.

Són molt pocs els propietaris que han donat per acabats els contractes i no creiem que siguin molts els que donguin per acabats els que vencen per Cap d'Any i per això ens trobem, per obra i gràcia de la llei d'Arrendaments de Finques Rústiques, amb els contractes de masoveries prorrogats indefinidament a voluntat dels masovers, els quals poden incomplir-los i molestar el propietari, el qual s'ho haurà de contemplar impassible mentre el masover li vagi pagant i no pugui provar-se que li malmeti la finca o que la sub-arrendi.

Els contractes per nous aprofitaments d'aigües per a regar

Els avenços de la mecànica, aplicats a obres Hidràuliques han fomentat l'establiment de nous regadius.

Tres formes de contractes principalment s'han aplicat aquests últims temps, per aprofitar aquesta riquesa.

El més senzill és fer l'aprofitament i la instal·lació el propietari, pagant la conservació i el funcionament i compensar-se augmentant el preu de l'arrendament o millorant en profit propi les condicions de la parceria.

Aquesta forma fa que sigui oposat l'interès del propietari i el del conreador, ja que el propietari li convé que la instal·lació funcioni poc, i el conreador que li donguin la major quantitat d'aigua i que mai no en té prou. Sols anant tots de bona fe i d'acord pot donar resultat. El propietari té l'avantatge d'assegurar la renda anual.

Una altra forma, és la de fer la instal·lació

i pagar la conservació i el funcionament el propietari, i pagar el conreador l'aigua a tant per hora. Aquesta fórmula no dona lloc a conflictes, però en anys de secada el conreador resulta tan carregat que no és estrany que limiti el regadiu en perjudici de la producció.

La tercera forma emprada és fer la instal·lació el propietari i pagar el conreador el funcionament, abonant al propietari un tant per cent del capital d'instal·lació.

Prenent qualsevol d'aquestes formes ha nascut una abundant contractació amb aquella varietat de detall que si li ocorreix a la iniciativa privada.

L'aplicació de la Reforma Agrària a Catalunya ha vingut a pertorbar aquest estat de coses.

En efecte, la Base 240 no derogada ni modificada per la nova llei reformadora d'aquella, diu que les empreses i els particulars que sense auxili de l'Estat hagin convertit terres de secà en regadiu, podran explotar-lo durant un temps, el qual no pot passar de cinquanta anys; passat el termini de la concessió, aquestes terres seran venudes a particulars en lots no majors dels que fixa la llei, amb dret al benefici d'aigua corresponent dintre la Comunitat de Regants que es constituirà.

Aquesta base és incomprensible, puix no s'explica que el premi a dedicar capitals a augmentar la riquesa hidràulica del país, sigui el de privar el propietari de la seva pròpia finca al cap de cinquanta anys.

Cert que la base parla de *concessió* sense qualificar-la, amb el qual podria suposar-se que es tracta sols dels aprofitaments d'aigües públiques concedides per l'Estat, però encara que fos així, no seria admissible, ja que fins ara totes les concessions a particulars són perpètuas perquè així mana fer-ho l'article 188 de la vigent llei d'aigües.

Poques noves obres hidràuliques es faran si tenen a sobre aquesta amenaça de venda obligatòria de la finca regada.

Conclusió

Les tres menes de contractes estudiats reben un cop de gràcia amb l'aplicació de les lleis agràries espanyoles.

L'única esperança és l'incompliment dels preceptes de dites lleis però, ¡desgraciat el país que s'ha de defensar de les lleis incomplint-les! El procediment és anàrquic i demagògic, puix igual o més dolent que viure fora de les lleis d'ordre públic, és viure fora de les lleis civils i agràries.

És més dolorós perquè no veiem per on d'aquestes lleis en pot treure algun profit la nostra terra.

A mesura que la necessitat obligui a fer nous contractes, aquests hauran d'emmotllar-se necessàriament als preceptes de la no-

va llei i els actuals sofriran les modificacions que deixem apuntades.

¡Trist destí el de l'Agricultura Catalana sotmesa als partidismes dels de dintre i al desconeixement i malavolença dels de fora!

JAUME DE RIBA

Les febres palúdiques i les lleguminoses

Un periòdic de l'Illa Maurici ha donat a conèixer la teoria del savi rus Théo Krysto, sobre les lleguminoses, per a curar les febres palúdiques, el qual havia observat que, en determinades localitats malsanes, la malària havia gairebé desaparegut degut als conreus de les lleguminoses papellonoses. Krysto fa esment de molts casos en diferents llocs d'Àsia, d'Europa i d'Amèrica. Té la plena convicció de la influència sanitzadora que per a la salut humana, exerceix l'esmentada espècie de les plantes.

Segons diu aquest savi, les lleguminoses posseeixen una substància anomenada *commarina*. Els mosquits no sols s'alimenten de sàtic sinó que també ho fan amb aquesta substància. Quan els mosquits porten en ells el germen de les febres i absorbeixen commarina, aquesta produeix el mateix efecte que produirien una o varies injeccions de quinina en el cos d'un home atacat de febres; la commarina els immunitza contra els microbis de la malaltia. Aquests mosquits ja no estan en condicions de poder transmetre les febres.

El mateix diari explica seguidament els experiments realitzats a Maurici, a Reunió i a Madagascar. Esmenta el cas de dues persones les quals vivien en una finca molt perjudicada per les febres. En una vivenda hom hi feu créixer moltes lleguminoses en forma emparradora, les quals tapaven totes les parets. L'habitant d'aquesta vivenda passava moltes hores del dia a la finestra i mai no contragué les febres. En canvi el seu veí qui mai no es preocupà de fer cobrir les parets de la seva casa amb emparradores lleguminoses, es trobà sovint greument atacat de la malaltia. D'altres casos, molt interessants, per l'estil d'aquests, porta consignats l'esmentada publicació.

Interessa a tots els qui viuen en llocs propensos a desenrotllar-s'hi les febres, comprovar l'exactitud del savi higienista rus. Poc costa fer-ho.



Noves orientacions agrícoles al Baix Llobregat

I

La política econòmica de contingents d'exportació, seguida per França i altres nacions estrangeres, ha posat els agricultors del Baix Llobregat en una situació summament difícil i compromesa. Les terres fertílls que constitueixen la zona regable del riu, des de Molins de Rei al Mediterrani i sobretot les que integren el famós delta, entre Barcelona i Castelldefels, tot just si produeixen ja, econòmicament parlant, les despeses de cultiu. Mentre no passin les actuals circumstàncies, haurem de renunciar al bell ideal d'obtenir de 5.000 a 7.000 pessetes d'una mojada (mitja hectàrea) de carxofes, ensiams, bròquils o col-i flors, com també han hagut de renunciar els productors de patates de la Costa o Litoral al magnífic resultat d'una pesseta per metre quadrat en llurs esplèndides collites de Royal Kidney.

¿Com cal remeiar tan lamentable situació, la qual ha vingut a agreujar aquests darrers temps la ruptura de les negociacions comercials amb França?

Dos camins s'ofereixen per a la solució, relativament satisfactòria, d'aquest difícil problema.

És el primer la regularització del cultiu. Si tothom s'entesta en cultivar carxofes, ensiams, bròquil, patates o col-i flor, amb miras a l'exportació recordant els bons anys de les vaques grasses, la ruïna és inevitable.

Entenem perfectament que aquesta solució és la més difícil de totes, perquè degut al nostre tarannà independent i lliure, com també els costums de la rutina propis de tot agricultor ¿qui s'atrevirà a sotmetre a severa ordenació i disciplina aquest exèrcit de cultivadors, lliures com l'aire que respiren i acostumats a fer la seva voluntat?

Tot i això, la regularització s'imposa. És absolutament necessari agrupar els agricultors en sindicats de cada regió mitjançant una junta suprema, la qual estudiï, amb les dades que reculli de les localitats, les necessitats del cultiu i del consum i cada any marqui un pla de cultius i obligui a tots a seguir-lo, mitjançant una distribució justa, il·lustrada i equitativa, de la producció.

Hom dirà que això és poc menys que impossible. Ho és certament, però si hi hagués una voluntat enèrgica i decidida que s'atrevis a escometre tan feixuga empresa, el triomf seria seguríssim i profitosa i fecunda la solució.

El segon camí és la conseqüència del pri-

mer. En tesi general, cal adaptar la producció al consum i per tant, limitar les anomenades collites d'exportació al consum local o interior. Si es cultiven, per exemple, més carxofes de les que pot consumir la comarca i especialment Barcelona, la ruïna o la depreciació d'aquest producte són inevitables. En canvi, si el consell regional de sindicats agrícoles estudia detalladament el consum de la carxofa i fa una distribució conscienciosa del cultiu d'aquesta planta, el preu de la

collita serà remunerador. El mateix s'ha de dir del cultiu d'altres esplets d'exportació.

Però, a més d'aquestes collites, n'hi ha moltes altres que si no permeten que un agricultor s'hi faci ric en pocs anys, com passava abans, no deixen d'ésser en alt grau remuneradores o, almenys, el suficientment compensadores per a què a elles poguem entregar-nos els agricultors, amb la seguretat d'obtenir resultats que permetin pagar les despeses, augmentar el treball, tan escàs actualment i obtenir la justa recompensa a què ha de aspirar tot empresari.

En un altre article explicarem aquestes idees.

MODEST H. VILLAESCUSA
Propietari-Agricultor

Primer Concurs Avícola Català de Posta

Per l'abril d'enguany sortí en el *Butlletí Oficial* de la Generalitat una ordre d'una gran significació per a tots els avicultors catalans, com és l'ordre de celebrar el Primer Concurs Avícola Català de Posta, organitzat per la Secció de Ramaderia dels Serveis Tècnics d'Agricultura. Amb la celebració d'aquest Concurs de Posta, el Servei de Ramaderia inicia una campanya intensíssima per al millorament de les nostres races. Fins ara s'havien celebrat solament alguns Concursos de raça, o millor dit encara, Concursos-Exposicions, molt importants per al millorament racial dels nostres tipus autòctons —els quals Concursos continuaran celebrant-se periòdicament— però ara, amb la celebració de Concursos de Posta, obtindrem a més del millorament del tipus racial, el millorament de les seves condicions productives.

A Catalunya hi ha races de gallines magnífiques. Tenim la raça Prat, l'Empordanesa i la Penedesenca, però aquestes races estan poc treballades, poc seleccionades. Cal desenvolupar una constant competència entre tots els avicultors, que els obligui indirectament a una selecció rigorosa, fruit de la qual serà posar de relleu els millors llinatges de ponedores, a fi que tothom els conegui i que s'escampin aquestes precioses llavors millorant el rendiment de totes les nostres gallines.

Els Concursos de Posta, no solament serviran per a descobrir-nos els posseïdors de llinatges de gran rendiment, sinó que també ens ajudaran a resoldre i aclarir nombrosos problemes avícoles, que encara estan en peu a la nostra terra i d'una manera espe-

cial per arribar a establir una fórmula alimentària tipus *Patró*, que serveixi per comparar-la amb les actualment usades pels nostres criadors.

Es podrà també establir el preu de cost d'una dotzena d'ous, segons les diferents produccions dels lots i segons la raça i comparar aquests preus de cost, arribant a obtenir els diferents rendiments econòmics en cada cas. Així mateix, sorgiran moltes altres consideracions que continuament aniran penetrant en l'esperit de tots els criadors de gallines, pageses del camp, avicultors esportius i industrials.

Aquest Primer Concurs de Posta, els Serveis de Ramaderia el celebraran en la Granja Experimental de Caldes de Montbui. Actualment, s'estan acabant d'enllestir els galliners que expressament s'han construït per a la celebració dels Concursos de Posta, que no es limitaran a celebrar-se únicament aquest any, sinó que ininterrompudament, cada any se celebrarà el seu Concurs de Posta.

Aquest any solament podran participar al Concurs 20 lots, xifra modesta, però que ja permetrà d'aplegar els millors criadors de la nostra terra. Cada lot de cada concursant tindrà el seu galliner modern amb totes les condicions higièniques corresponents i amb un espaiós esbarjo. Hi ha el projecte per al Concurs de l'any vinent, de doblar el nombre de lots.

Aquests Concursos serviran de lligam entre tots els nostres avicultors, i faran que es coneguin més els uns amb els altres i puguin arribar a reunir-se tots en una Asso-

ciació que defensi, fomenti i propagui l'Avicultura.

S'aprofitarà l'afluència d'avicultors que aniran a visitar el Concurs per organitzar Conferències dedicades als avicultors especialitzats.

Els Serveis de Ramaderia, apart de contribuir amb la celebració de Concursos de Posta, al millorament de la nostra Avicultura, tenen altres projectes com és el d'establir en les granjes comarcals modèliques que es vagin creant escampades per Catalunya, un Centre de selecció i multiplicació de la raça apropiada a la comarca, des d'on difondran les bones llavors.

Hi ha el projecte d'establir a l'ensem l'ensenyament avícola a la dona en les escoles rurals, facilitant de moment en les escoles graduades per a noies, uns gallinerets modèlics per a una vintena de caps, atesos per les mateixes noies, les quals seran il·lustrades durant el Curs amb unes quantes Conferències divulgadores dels principis avícoles més elementals.

Per a portar a cap aquests plans, es fa necessària la col·laboració de tots els avicultors, i la primera col·laboració és l'assistència al Primer Concurs Avícola Català de Posta, però no solament dels avicultors concursants, sinó de tots els avicultors, car el Concurs no està fet solament per als avicultors que tenen gallines dignes de participar en un Concurs de Posta, sinó per a tothom. El Concurs de Posta ha d'ésser una lliçó viva, que convé que sigui seguida pel major nombre possible d'avicultors.

El guix en els conreus

L'acció benefactora del guix en certs conreus, com les lleguminoses, vinya i fruiters, és de molt temps coneguda. Actua sobretot en les terres ben adobades amb fems, arribant a fer doblar les produccions.

Actua, no solament mobilitzant la potassa de les roques primitives, sinó que també pel sofre i la calç que conté.

En primer terme, obra pel seu sofre. Gabriel Bertrand i Silbestein, que han estudiat especialment aquest assumpte, han posat de manifest que el sofre és un element del tot indispensable per al nodriment de la planta i que és precís que la terra contingui certa quantitat de guix en estat de sulfats, per aconseguir altes produccions.

En segon terme, el guix actua també per la calç i es desassocia més bé que aquesta mateixa i per a les plantes constitueix un aliment calcari de primer ordre.

En els conreus de farratgeres lleguminoses, vinya i fruiters, els seus efectes poden ésser sorprenents, si a l'ensem s'acompanya dels altres elements fertilitzadors.

Els mostos concentrats

Mentre s'agreuja la crisi del vi i la seva col·locació i venda es fa més difícil, altres produccions del cep, contràriament, s'incrementen i guanyen el favor del públic.

Es comprèn, per tant, que hom dediqui l'atenció que mereixen les convulsions que l'economia viti-vínfcola experimenta i aquesta atenció es fa cada dia més necessària, per quant no podem esperar tan aviat com desitjaríem el retorn a les relatives prosperitats que fruïa suara la viticultura i la indústria i el comerç del vi. Cal témer més que s'agreguin, no pas confiar que millorin els interessos compromesos en aquestes activitats.

Aquesta temença fa que d'uns quants anys

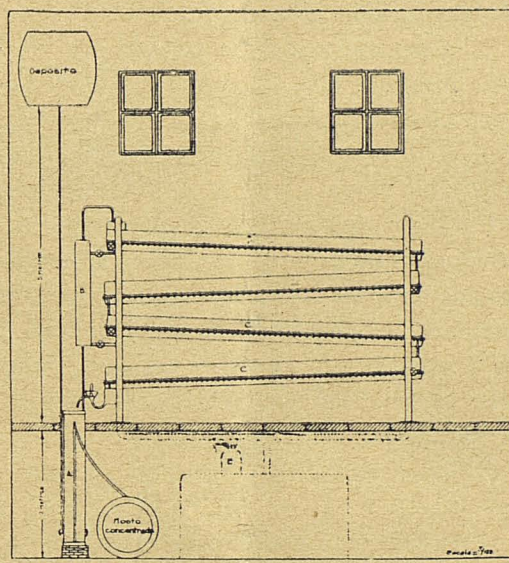
increment, és la que veiem desenvolupar-se amb el nom de *mostos concentrats* i que més mou l'atenció dels enotècnics i dels economistes, igualment que de la indústria i del comerç. Uns i altres i amb ells els coreadors, hi confien, convençuts que constitueix el mitjà més encertat per a poder intensificar el consum mundial del suc de raïm, i fer-lo popular fins en els llocs on el vi, ja amb pretexts higiènics i econòmics, ja per manca de costum o per proscripcions religioses, li és poc menys que vedada l'entrada.

Amb la producció i comerç dels mostos analcohòlics concentrats, hom creu que es podria modificar aquest estat de coses, beneficiant el conreu de la vinya i donant nom i vigorós impuls a totes les activitats que promou la industrialització i el tràfec dels seus productes.

Referma aquesta esperança, la circumstància que mentre els vins són objecte de tota mena de limitacions, tan injustes com es vulgui, però realment existents, en canvi, els mostos analcohòlics i els altres productes de la vinya, els quals deixem assenyats, lluny de sofrir l'animadversió del vi, se'ls hi atorguen tota mena de favors i les millors consideracions, el qual ve a reforçar l'opinió de la conveniència i fins de la necessitat d'emmotllar-nos amb les modernes modalitats enològiques i amb el caprici dels consumidors, ja que deixar d'atendre el que podríem considerar exigències del client, equival a posar-li barreres i fins a perdre'l si ens neguéssim sistemàticament a donar-li satisfacció. A nous temps, noves necessitats, noves normes i nous costums.

Els mostos concentrats, pel que anem veient, es presenten com cridats a gaudir cada dia més el favor i l'estimació general dels públics més diversos; per altra part, resulten ésser uns auxiliars eficients i molt estimables per a les mateixes indústries vinícoles, el qual fa que hom procuri fomentar llur producció, aplicacions i consum, pel qual poden contribuir a prestar ajut a la vinya i a les indústries a què aquesta dona lloc.

Aquests mostos concentrats, rebaxats d'una part de l'aigua que contenen i reduïts de volum en subjectar-los a l'evaporació, no són en rigor, un producte nou, puix de tots temps són coneguts i emprats, si bé amb diferents denominacions, segons els països que els elaboren. *Vi bullit*, *calabre*, *arròp*, són els noms amb els quals són generalment coneguts en les nostres regions vitícoles; els quals els obtenien sotmetent directament



Esquema d'un concentrador desulfatador de mostos.— Elevat el most al dipòsit superior, baixa per una canonada d'alumini, després de passar per una caixa de boia, entrant per la part inferior del refrigerant A, ascendint per un serpenti interior, el qual està rodejat pel most ja concentrat. Segueix ascendint el most i passa pel pre-escalfador B, i mitjançant una distribució entre les canals C experimenta la concentració i la desulfatació. La canal inferior deixa caure el most concentrat sobre un barralló comprovador de densitat i d'allí segueix el most al refrigerant, on es refreda al circular en sentit contrari al most fred que entra. Per sifon surt el concentrat del refrigerant A i mitjançant una canonada flexible d'alumini passa al barralló. En tot el trajecte no hi ha hagut més contacte del most que l'alumini.

ençà es promoguin actituds i sobretot d'ençà de l'any 1928, en la recerca de nous mercats per al vi i la incrementació en el consum de les collites, mitjançant altres modalitats d'oferir el producte, que no sigui l'habitual del consum del suc fermentat del raïm.

El raïm acabat de collir, el raïm com a fruita, el raïm sec o pansa, els brous analcohòlics o infermentats i els mostos concentrats, són les modalitats que es consideren més adequades per a donar noves activitats i major puixança al conreu de la vinya, provocant el major consum de les seves fructificacions.

D'aquestes, la que promet prendre major

al foc la caldera que els contenia. Actualment, la concentració dels esmentats mostos s'aconsegueix per altres mitjans, més expeditius, més avançats i fins més econòmics; el vapor, el buit i el fred.

Amb l'ajud d'aquests nous elements de concentració, independentment de la producció especial de mostos obtinguts amb finalitats industrials, es dona grans facilitats als propis colliters per a millorar i enriquir llurs collites, condició de gran estima tant per augmentar la força sucrosa de les veremes, com per a donar més força alcohòlica als vins d'aquestes, evitant haver d'acudir, per aconseguir-ho, a l'ús de sucres industrials o d'haver d'afegir alcohol als vins. L'addició de mostos concentrats a les veremes quan fermenten i en proporcions calculades, constitueix un mitjà econòmic per a reforçar el grau alcohòlic dels vins, millorant per tant llurs qualitats, assegurant-ne la conservació i, finalment, fent-los augmentar de valor.

Les operacions per a millorar les qualitats de les veremes, s'han simplificat amb els aparells especials que els constructors han posat aquests darrers anys a l'abast dels colliters, per ésser de preu accessible, poc voluminosos, fàcils de manejar i de funcionament econòmic.

No reclamen personal especialitzat i la calefacció no resulta cara, doncs es pot produir amb sarments, llenyes, esporgadures i altres residus de poc valor, obtinguts en les mateixes finques dels colliters.

Les contrades productores de vins de baixes graduacions, són les que més poden beneficiar-se de l'evaporació parcial de les collites, per millorar les restants. Els que es decideixin fer-ho per a treure'n el millor profit, han de tenir la precaució d'aconseguir solament un augment de 2 a 3 graus alcohòlics. Portar la concentració a termes més elevats pot convenir a l'industrial per a elaborar vins de determinats tipus licorosos i misteles, o al comerç exportador de concentrats per a països on amb aquests mostos, ampliant-los i fent que fermentin, obtenen vins de baix preu, però pel colliter les concentracions massa intenses li resulten menys econòmiques que les que solament van dirigides a regularitzar o millor dit a normalitzar les maduracions insuficients de les veremes.

Quan es presenten casos en els quals convingui utilitzar-los, a fi de facilitar i poder allargar el període de treball, els mostos que es destinen a ésser concentrats es tracten amb el sulfurós i es defequen per a evitar que fermentin, donant així temps per a concentrar-los, el qual pot convenir fer-ho en començar la collita i seguir fins que quedin tots concentrats.

Emprant los amb una concentració de 20 graus Beaumé, sense acudir a l'alcohol i amb les pròpies produccions, s'aconsegueix el mateix objecte que emprant alcohol, amb l'avantatge de no haver d'invertir diners, tant en la compra, com en satisfer els drets fiscals, que els encareix.

Com es pot veure, encapçalar les veremes amb most concentrat presenta grans avantatges. És una operació que es pot realitzar afegint-lo directament als raïms que es porten al cup, si aquests es destinen a vins blancs o a vins rosats. Si són vins de color, millor és fer l'addició dels concentrats a l'embotar-los, puix afegint-los a la brisa, una part del concentrat s'hi queda detingut, amb desavantatge dels sucres que es fan fermentar.

Els colliters que posseeixin un concentrador, els hi és molt més fàcil i planer conduir bé les fermentacions, que no fent-ho per mitjà dels procediments usuals.

Si la concentració de mostos per als vinaters presenta tals avantatges, aquests encara s'han d'estimar molt més en quant poden contribuir a difondre el consum dels sucres de la vinya.

Cal tenir present que existeixen importants multituds que no beuen vi per hàbits de temprança i els pobles mahometans jamai no l'empraran per estar proscrit en la seva religió, però aquestes mateixes multituds poden ésser consumidores de les begudes analcohòliques de sucres de raïm i aquesta no és una suposició gratuïta, per quant és sabut que el Govern anglès, confia recentment a diferents centres agrícoles la propagació i el consum dels sucres de raïm fermentats als indígenes mahometans de les terres que controla.

La confiança en els mostos concentrats per afavorir el ressorgiment de la viticultura, la manifestava un enòleg de gran autoritat mundial, el qual hi veia la manera d'atenuar considerablement les situacions difícils degudes a les superproduccions del vi en anys de collita abundosa i a l'ensems com a mitjà per a evitar les penúries els anys de collites deficientes.

A més a més, aquests productes, de volum reduït, inalterables i sans, permeten ésser utilitzats en moltes aplicacions, com per exemple, aiguardents, vins especials i ordinaris, misteles i per a la confecció de les anomenades begudes analcohòliques de temprança.

Aquests mostos permeten incrementar les exportacions, per facilitar l'elaboració del vi en llocs apartats dels centres de producció a preus mòdics, ja que redueixen les despeses dels transports, nòlits, drets i altres que han de pesar naturalment sobre mercaderies molt més voluminoses que els mostos con-

centrats, rendint una potencialitat vínica quintuplicada a la dels vins normals obtinguts en el lloc de producció.

Si hom té en compte la importància que per a la prosperitat de la nostra viticultura presenta la industrialització dels mostos concentrats, s'haurà de convenir que tot quant es faci per afavorir i estimular aquesta moderna modalitat enotècnica, ha d'exercir una gran influència en la prosperitat de les ruralies que la vinya ha sostingut i ha contribuït com cap altre element a llur benestar. Diferents procediments són els emprats per a concentrar els mostos.

Cal citar: la concentració a foc directe, al bany Maria, a pressió ordinària, al buit i la congelació.

Els *mostos cuits* o *calabres*, de temps immemorial s'han obtingut mitjançant la calefacció a foc directe. Certes regions que elaboren vins licorosos, com Màlagues, Xerès, Portos, Malvasies i Moscatells, i per endolcir misteles, han emprat aquest sistema.

La concentració al buit permet produir el concentrat a temperatures més baixes, obtenint-lo més fi i amb regustos de cuit menys pronunciats.

La congelació del most, separant els cristalls que es formen de glaç, és el procediment més modern i potser el més convenient a seguir, encara que el rendiment de producte no sigui tan elevat com en els altres procediments.

Cal, en disposar-se fer una instal·lació per a la indústria de mostos concentrats, estudiar bé el mètode o procediment que més convé adoptar, sobretot, tractant-se de produccions industrials.

També els Cellers Cooperatius o de vinificació en comú, serà convenient que es fixin bé en l'estudi dels sistemes a emprar i aparells que millor i més econòmicament garanteixin les bones produccions a més baix preu de cost.

Avui es disposa d'una literatura abundosa per a ésser consultada sobre la tècnica i avantatges dels mostos concentrats. Acudint-hi, així com consultant els nostres centres enològics, prou reputats, es podrà fàcilment posar en camí d'execució aquesta forma d'industrialitzar els sucres que produeix el cep i fer de manera que vagi generalitzant-se, amb el qual es disposarà d'un mitjà poderós per a millorar les indústries i donar major estabilitat i vida al conreu de la vinya, el més excels amb què compta la nostra pagesia.

RAÜL M. MIR



El pantà de Carles Jordà (Crespià)

Dintre breus dies van a començar les obres que convertiran en realitat el vell projecte del Pantà de Crespià.

Aigua en abundància, per a les necessitats d'aquelles terres! Convenia, tanmateix. Ara aquest pantà permetrà aprofitar l'aigua procedent de les pluges, l'excident del riu Fluvià, la que procedeix de deus d'aigua que no s'utilitzen, la que proporciona l'hivern quan es fonen les neus...

El martiri de la manca d'aigua ja haurà acabat. I per bé que tot just comencen aquestes obres, els bons pagesos de les comarques que van de Figueres a Girona estan plens d'una gran satisfacció, car veuen que la realització del projecte és un fet, i d'aquesta manera el problema que sempre els havia turmentat haurà acabat definitivament.

El Pantà de Crespià serà el més important, no solament de Catalunya, sinó també d'Espanya. Estarà instal·lat a Martís d'Espenellà, poblet d'unes vint cases.

Embassarà les

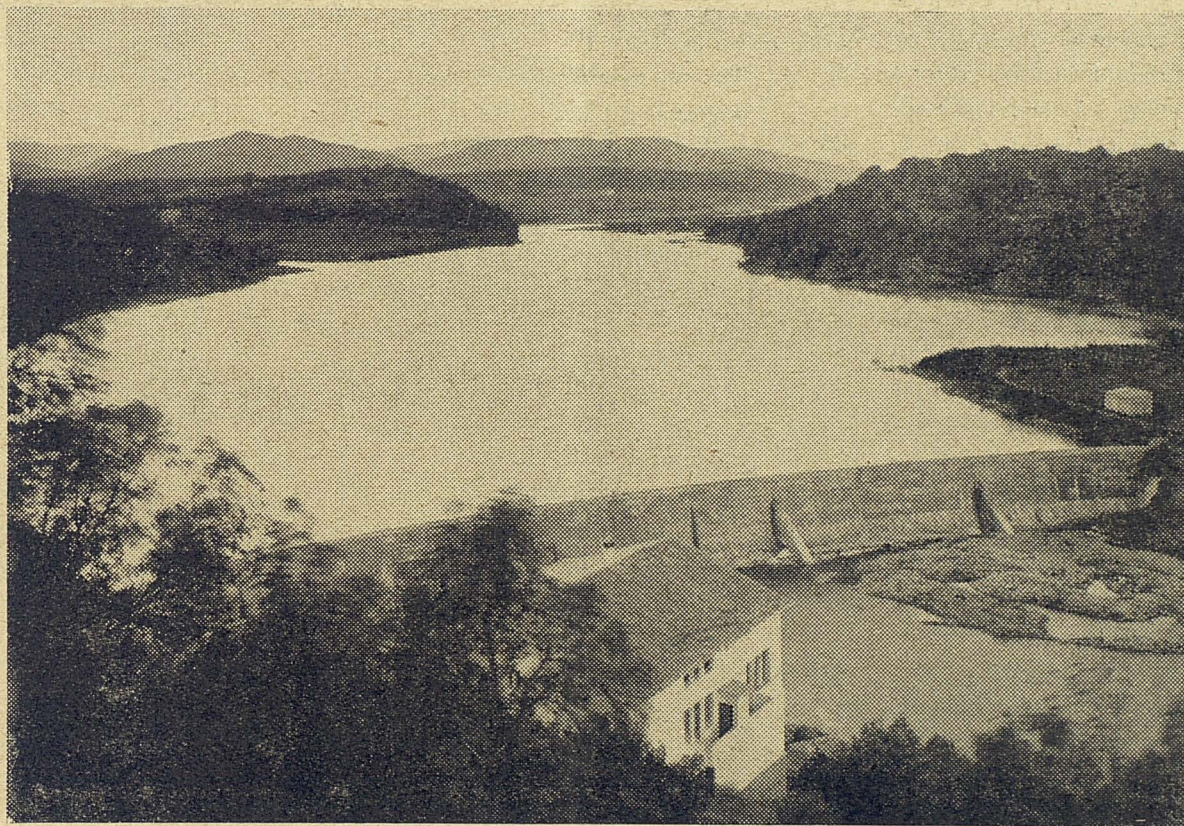
aigües del riu Fluvià per mitjà d'una presa que es construirà en una part del riu pertanyent als termes municipals de Crespià i Espenellà. L'altura de la presa és de 37 metres. La capacitat de l'embassament, 65 milions de metres cúbics d'aigua amb una llargada de vuit quilòmetres. L'extensió de la zona regable tindrà 8.700 hectàrees. El cost total és de 7.500.000 pessetes. Aquestes dades demostren la importància del projecte. Les obres seran construïdes per l'Estat, amb la cooperació econòmica del Sindicat de Regants, que ha estat fixat en el 60 per cent de l'import de les obres, les quals caldrà satisfer dintre els vint-i-cinc anys després d'ésser acabades. Tots els pobles de la comarca manifesten llur satisfacció, puix que

gaudiran dels beneficis que és de suposar. A més, aquestes obres ocuparan molts obrers, amb el qual minvarà notablement l'atur forçós.

Ha quedat obert el període del replanteig i els municipis que ho desitgin poden sol·licitar les modificacions que creguin adequades al Pantà.

S'han donat facilitats als conreadors de la terra, puix que no hauran de pagar cap impost a l'Estat fins als cinc anys que reguin.

Es calcula que al cap d'un any i mig d'empreses les obres, ja es podrà regar.



Composició fotogràfica que dona una idea de com serà el futur pantà de Crespià

Ha tingut lloc l'acte de col·locació de la primera pedra, amb assistència del Ministre d'Obres Públiques, dels senyors Guerra del Río, Polo Otín, consellers accidentals d'Obres Públiques i Justícia i altres. L'acte es celebrà a Figueres i en ell es tributà un merescut record per a la personalitat de Carles Jordà, recentment traspasat i per a la realització del qual tant havia treballat.

Davant la Cambra Agrícola de l'Empordà es reuniren tots els invitats a l'acte i delegats dels pobles de la comarca.

Després de l'arribada del Ministre d'Obres Públiques al Clot de Martís, l'alcalde interí de Figueres va donar-li la benvinguda, i el president de la Comunitat de Regants agraí al Ministre la seva presència a

un acte de tanta transcendència per a la comarca.

Seguidament, va parlar el senyor Guerra del Río, el qual dedicà un gran elogi al senyor Carles Jordà i proposà que pels mèrits contrets amb els seus treballs destinats a aconseguir aquesta millora i perpetuar la seva memòria, el pantà portés el seu nom.

Després parlà el senyor Marraco, en igual sentit que el senyor Guerra del Río. Igualment ho feren els senyors Polo Otín i De Prat.

Tots els assistents signaren en un pergamí, i acte seguit es procedí a la col·locació de la primera pedra.

El glas carbònic

El consum de glas carbònic, als Estats Units, segueix un ritme ascendent. El gel

artificial a pa-regué al mercat l'any 1926; actualment hom calcula que se'n consumeix anualment, 30.000 tones. Les demandes sobrepuen la producció.

El fabricant de més importància produí 14.000 tones l'any 1929, contra 5.000 de l'any 1928. Posseeix, aquest fabricant, 18 establiments els quals elaboren gel carbònic i es preparen per arribar a produir-ne 300 tones

diàries, sobretot a l'estiu. Actualment costa el gel carbònic de 10 a 24 centaus el quil·lò. Amb igualtat de pes, el poder refrigerant d'aquest gel és dotze vegades superior al d'aigua, sense presentar els inconvenients d'aquest darrer, conservant-se també molt millor.

La primera matèria del gel carbònic és el coc si bé s'obté igualment de les indústries fermentatives i d'altres indústries.

Les seves aplicacions són nombroses, especialment, però, en la conservació d'aliments, és en el que més s'empra; carns, pesques, mantegues, llet, fruites i flors. Substitueix l'aire líquid en la indústria radiològica i es ve emprant en el transport de carns, fruites i hortalisses per via marítima.

Folklore de la pagesia

GRA FORT

Hem suposat en l'àpat en el qual hem fet l'elogi del menjar, que hem menjat carn de ploma, hem menjat peix, entreteniments, companatge, o menjar per acompanyar el pa; ara ens toca el rostit, el qual no pot faltar en cap bon dinar, àdhuc en els de tristesa en els quals no es dona suc, ni carn de ploma, però sí que els cànons de la tradició permeten un plat de rostit. A no ésser que sigui com un que me'n va contar la Teresa Bergadà, de Rocallaura i que segons deia, havia aconseguit presenciar-lo en aquell poble un dia de tristor com és el de funerals; tot el dinar consistia en un bon plat d'arròs amb bacallà i el que tenia més gana repetia i com que n'havien fet tot un calder o caldera, segons les cases, el que no es menjava a taula el repartien a l'entrada a tots aquells qui, grans o petits, n'anaven a cercar.

Doncs, sí, un guisat de carn rostida convé, almenys, perquè la moda l'ha fet precedir a la beguda de vins generosos.

Un bon rostit és sens dubte una cuixa de cabridet o d'anyell, però també va bé la perdiu:

*La perdiu cansada
és més delicada.*

No sabeu perquè? Pel que diu la dita castellana:

*Perdiz azorada,
medio asada*

o com ho diuen en llatí:

*Semiusta est perdix,
seguilur quan fervions astor.*

N'hi ha que no tenen per bon dinar aquell en el qual no hi entra la carn de ploma:

*Carne de pluma,
quita del rostro la arruga*

i té una raó segons el saber popular:

*Carne de pluma
siquiera de grua*

encara que n'hi ha d'altres que aquest aforisme el diuen així:

*Carne de pluma
siquiera de grulla.*

Però és general pensar que:

*De las aves
la perdiz.*

Per bé que no s'ha de menjar de qualsevol manera, sinó:

*La perdiz es perdida
si caliente no es comida.*

De quina part de la perdiu hem de menjar? Ens ho diran els francesos:

*Aile de perdrix,
cuisse de bécasse*

i si no en tenim prou, ens ho diran d'una altra manera:

*Aile de perdrix, cuisse de chapon,
queue de poisson, et tête de saumon.*

*Perdiz aperdigada,
a dos vueltas asada.*

*La perdiz y la camuesa
por Navidad es buena.*

*Mozo sálete estrotro:
que de la perdiz el pecho
y del conejo el lomo.*

Però n'hi ha que diuen que:

Les perdius fan poagre.

Les perdius són punt de comparança per assegurar una cosa:

*Val més una perdiu a la mà
que dues volant*

per bé que s'hagi aplicat a l'ocell.

*La muller de la perdiu,
tan aviat plora, tan aviat riu*

es diu d'una persona que té grans alternatives en el seu caràcter i que no se sap per on agafar-lo.

Roig com un perdigot

es diu a la persona que després de menjar s'ha posat vermella de cara.

*Per Sant Dionís
les perdigones són perdius.*

A veure, a veure, si treiem l'entrellat del cant de la perdiu:

*Cut cut cataxec
sota la garbera jec*

cant que va exhalar la perdiu en descobrir la Sagrada Família en ocultar-se sota una garbera.

D'altres versions diuen:

*Sota la garberota
està la Mariota*

pel qual van sentir paraules de blasme i d'ací ve la dita:

*El cap de perdiu és maleït,
no és bo per a menjar*

per aquelles paraules que li va dir la Mare de Déu:

*Beneïda la garbera,
maleït cap de perdiu.*

El perdigot diu que canta això:

Què t'ets fet? què t'ets fet? què t'ets fet?

A Tamarit de Litera diuen que canta això:

*Ja t'ho faré! ja t'ho faré!
con el què? con el què?*

A Crespià diuen que la perdiu canta:

Blat segat, blat segat

i que la guatlla li contesta:

*No, que és colrat. No, que és colrat
i a Espinavesà:*

Que xic! que xic!

no en tinc sinó un xic!

i quan la fan alçar fuig tota esparverada cantant:

Tinyós! Tinyós! Tinyós!

A l'Empordà quan canta el perdigot diuen que fregeix peix, imitant el soroll de la paella en fregir-s'hi el peix amb oli bullent:

*Perdiueta novelleta
que a la muntanya cantau,
baixeu a la terra plana
per veure si em consolau*

que també es diu d'aquestes altres maneres:

*Perdiueta novella
que a la muntanya canteu,
baixeu a la terra plana
i als tristos aconsoleu.*

*Perdigona novelleta
ja t'han afollat el niu,
a la soqueta d'un arbre,
a la voreta del riu.*

*Perdiueta novelleta
que cantau dalt de la serra,
si baixéssiu a la plana
molts cors estarien alegres.*

*La perdiu quan se té al vol
enamora els caçadors,
quants n'hi ha que us pretenen
donzella vostres amors.*

*La perdiu canta a la tarda
i la gotlleta al matí,
canta la meva amoreta
cada hora que pensa en mi.*

*Perdigot de la muntanya
baixéssiu aquí a cantar,
les perdius d'aquesta terra
no saben escotxejar.*

*Perdiueta novelleta
que tan alt podeu volar,
si no baixeu de muntanya
el fred us hi matarà.*

*Si jo fossa perdiueta
perdiu endevinadora,
diria que es diu Josepa
la vostra festejadora;
si jo fossa perdiueta
sabria d'endevinar
diria que es diu Josepa
la que amb vós s'ha de casar.*

I ara va la parèmia de la qual a molts semblarà inacceptable el consell que hi dona:

*Tapar la nariz
y comer la perdiz*

és a dir, que molts judiquen que és més bona quan ja és un xic passada.

Com devien ésser, fresques o passades les

perdius *del Rector de Vallfogona?* Jo diria que éren caçades de fresc.

Una vegada era el rector de Vallfogona, al qual agradaven molt les perdius.

Vet-ací que un dia, amb motiu de tenir un predicador per a una festa, es va procurar dues perdius. La majordona es va lluir tant, guisant-les, que els àngels hi cantaven. Així ho va proclamar amb l'aquiescència de l'escolà; i pessigant-ne primer una mica, després una mica més, després una altra mica, va venir que se les van acabar.

La majordona no volia arribar tan enllà, però l'escolanet feia:

—No tingueu por! Ja ho arreglaré jo!

—O! Què dirà el senyor rector?

—Ja ho veureu!

Arriba de l'església el predicador, en tant que el rector endreçava els ornaments que havien servit per a l'Ofici, i l'escolà se li planta al davant dient-li:

—Escolti: el senyor rector és molt bon home, sinó que de vegades té unes rauxes!...

—Què fa?

—Que si li ve la intenció, talla les orelles del convidat.

—I com se li coneix si li ve la rauxa?

—Molt fàcilment: es posa alegre i diu: —Ara!— agafa el ganivet, l'esmola, i si el desgraciat no es posa a córrer, les seves orelles ja han begut oli.—

Estant en aquestes raons, arriba el senyor rector, i és clar, tothom callat d'allò del tallament d'orelles. Només el predicador se'l mirava, pensant:

—Pobre home! Ningú no ho diria!

Ve l'hora del dinar; es menjaren la sopa, i res; el bullit, i res; i, quan treuen els plats per a portar l'entrant, aleshores, el rector que agafa el ganivet, es posa a esmolar-lo, i diu tot xiroi:

—Ara!—

En sentir-ho el predicador s'alça de la taula i marxa més que de pressa.

El rector que no sabia de què anava, ni de què venia, demana què li passa al predicador.

L'escolà que fa de resposta:

—Ja ho aniré a veure!

Torna al cap de poc tot compungit i diu:

—Si, miri; que el predicador ha marxat de casa i se n'ha emportat les dues perdius. Miri-se'l com marxa.

Surt el rector a la galeria que donava al camp i crida perquè el pogués sentir el predicador.

—Escolti! Almenys, de dues, una.

L'altre, pensant que es referia a les orelles, li fa de resposta:

—Ni una ni cap!

I encara corre ara!

VALERI SERRA I BOLDÚ

Regeneració d'alfalsars

Existeixen en l'agricultura nombrosos treballs que es prodiguen a la vegetació, els quals tenen per finalitat assegurar l'obtenció d'un producte d'alta qualitat i un augment, per consegüent, en els rendiments, que ha d'ésser la base de tota explotació racional, i l'aplicació de la qual varia, segons la planta, considerant la composició del sòl, del clima, les modalitats de la regió, etc.

Molt s'ha dit i s'ha escrit, de la durada dels alfalsars i la tècnica experimental ha ofert a la vasta població rural els consells i preceptes pertinents a les causes favorables i contràries a la seva longevitat.

Està, doncs, en mans dels agricultors intelligents aquest desideratum; perfeccionant els procediments de protecció que exigeix la seva producció i rompent amb la vella rutina i la indolència, que són les causes dominants la majoria de vegades, que han dut aquest cultiu a la vida precària en què arriba en algunes zones considerades a posta per la seva vegetació.

En l'estat actual dels nostres coneixements agrícoles, tots sabem que l'aigua abundant, terra bona, calor favorable, sanitat parasitària excellent, etc., són factors que multipliquen la seva producció, però sabem també que s'extremen recursos per a suplir en la majoria de casos la manca d'alguns d'ells que, com la pràctica de la regeneració dels alfalsars, ha arribat a resultats brillants i d'indiscutible eficàcia.

D'un treball purament mecànic i de mínim cost, de fàcil execució i economia, sorgeix aquest aspecte tan interessant en l'explotació dels nostres prats, despullats generalment de l'acció estimulante de l'home.

La mecànica agrícola indica, per a les feines de referència, un conjunt de maquinàries, la major part de les quals abunden en els nostres predis rurals i que s'anomenen rascle de dents, rascle de discs, rascle de dents en forma d'estrella, escarificadors, extirpadors, regeneradors, cultivadors, etc., de fàcil adquisició en el comerç i que s'apliquen en cada cas, segons la intensitat d'acció que pugui permetre l'estat físic del sòl i demés condicions.

Una volta implantat definitivament un alfalsar, és a dir, en ple desenrotllament, s'ha de conservar el seu rendiment i duració.

Aquests resultats s'aconsegueixen treballant els alfalsars en circumstàncies oportunes amb les eines esmentades, les quals destrueixen la crosta superficial que *afavoreix* l'evaporació de l'aigua del sòl i extirparan la brolla de les arrels superficials que tant

abunden a la primavera. Aquesta operació s'ha de fer després de cada dallada i *després d'haver plogut*.

La invasió d'herbes perjudicials es repeteix cada any; per això és necessària l'acció dels rascles, regeneradors, etc., per tal de conservar també la puresa del cultiu, la seva ufana, i especialment quan es destina per a l'obtenció de llavors.

S'han d'efectuar els treballs abans de florir l'herbei, per quant si es fan quan les herbes gränen es facilitarà la propagació de les llavors estranyes amb el perjudici consegüent.

Els resultats de les feines esmentades són beneficiosos en els alfalsars de més de dos anys. La intervenció de les regeneradores divideix les plantes d'alfals, provocant llur multiplicació, tan necessària quan l'alfalsar comença a neulir-se.

Aquestes feines són favorables també a l'hivern i s'han de fer en diferents sentits amb la finalitat de produir l'activitat regeneradora dels escarificadors, etc., en tota l'extensió que abasti l'alfalsar, el qual permetrà la fàcil penetració de l'aire, de l'aigua i demés elements, contribuint granment al major desenvolupament de les funcions de les arrels i, per altra part, s'anul·liran els efectes perniciosos que provoca l'acció del trepinament del bestiar.

L'acció flexible de les dents converteix aquestes màquines en un element valuós per a estovar terres compactes i argiloses, vigoritzant al mateix temps d'una manera evident la vegetació. Per tal d'estimular la forta ramificació de les plantes d'alfals, és necessari rasclar enèrgicament cada any els alfalsars. El treball de rasclar ha d'ésser tal, que la superfície del sòl s'ha de presentar com si hagués estat llaurada. Aquesta feina destrueix també el gram i altres gramínies invasores que cobriran de seguida l'alfals privant-lo d'aire i de llum, impeding d'aquesta manera l'emissió de nous brots i facilitant en aqueix enorme i misteriós laboratori del sòl, les accions químiques on es purifiquen les solucions nutritives tan indispensables a la vida de les plantes i les altres no menys importants, que constitueixen el món *ingent* dels microorganismes tan necessaris com a factors de transformació, de simbiosi i de simplificació.

AMADOR MATURANA
Enginyer agrònom



El bestiar porquí

Molts anys enrera els porcs que hi havia a Catalunya eren tots negres. Llurs caràcters eren força aproximats als de la raça gascona. El cap prim i morro llarg, orelles mitjanament llargues i estretes, horitzontals o lleugerament inclinades en forma de visera. Perfil quasi recte, cos cilíndric, gropa curta, caiguda i ampla, cua llarga acabada amb un feix de pèls llargs i gruixuts.

Actualment podem dir que l'aspecte racial de la ramaderia porquina a Catalunya ha canviat de cap a cap.

Consten en l'estadística oficial més de 280.000 caps de bestiar porquí i demostrarem que aquesta xifra de porcs a Catalunya en representa més de 500.000 a Extremadura, a Múrcia, Andalusia o altres regions ramaderes d'Espanya.

És una cosa sabuda que, deixant apart un petit nucli de les comarques gironines, arreu de Catalunya es practica l'engreixament intensiu del porc. A la comarca del Vallès, la que més de prop coneixem, estrany és el porc que als nou mesos de nat no fa ja cent quilos. En canvi tant a Extremadura com a Múrcia, Andalusia i altres llocs de la Península, necessiten dos anys almenys per a què un porc faci escassament 120 quilos de carn. Això equival dir que en el temps en què aquelles regions han produït, per exemple, una engreixada de mig milió de porcs de 120 quilos de pes, la ramaderia catalana ha tingut temps de produir tres engreixades de 250.000 pores, cosa que cal tenir molt en compte en tractar de la importància econòmica i social de la ramaderia porquina a Catalunya.

Per això quedarem astorats quan llegirem les següents paraules en una obra del senyor Santos Aran: «la ganadería porcina en Cataluña tiene escasa importancia, porque

carece de medios adecuados para alimentarlos, en general importa de las demás regiones...».



El Jurat qualificador d'un Concurs de bestiar porquí, puntuant un cap presentat

Únicament una ignorància ben manifesta de les coses de la nostra terra, de la qual amb tanta estupidesa se n'acostumava a fer ús en els centres oficials de Madrid, amb els

constantment l'evolució ràpida i la forta puixança que arreu de la nostra terra ha experimentat el foment de la cria del porc. Per això no vacillem ni un moment en assegurar que avui dia Catalunya compta amb un cens ramader que passa un bon xic la xifra de 300.000 caps de bestiar porquí, ja que també hem de tenir en compte que l'estadística oficial de què disposem és de l'any 1929.

I no dubtem gens que de seguir impulsant aquesta producció tal com s'ha iniciat, amb la importació de llavors de races estrangeres seleccionades, els concursos de bestiar i la creació i direcció de Sindicats Agrícoles Ramaders per tècnics veterinaris, en pocs anys la ramaderia porquina de la nostra terra podrà tenir una importància tan decisiva en la nostra economia que podrà arribar inclús a eixugar el dèficit que ocasiona a Catalunya la importació forçosa del bestiar de llana i del bestiar boví.

Diffícilment pot trobar-se un comerç de producció de carn que s'avingui tant amb el caràcter de la nostra gent del camp com l'engreixament i cria de porcs. Cal que considerem només, que amb un parell de bones truges es poden obtenir una quarantena de porcells a l'any i que destinant-los a l'engreix cada cria, o sigui de vint en vint, és una cosa que pot fer-se en un local de reduïdes dimensions i per tant de poc cost, preparant tota mena de racions alimentoses a base de les matèries que l'engreixador cregui més remuneradores, i que el treball que ocasiona el cuidar les dues truges i les dues engreixades de garrins, amb prou feines que ocupin un home dues hores cada dia.

Això, naturalment que amb bens no es pot pas fer perquè seria antieconòmic i per a fer-ho amb vedells és necessari comprarlos en mercats on sempre acostumen a escassejar, resultant cars de compra, el qual reporta els seus inconvenients per a dedicar-se a la recia, ja que no cal pensar en fer criar les vaques exclusivament per a la



Seu d'Urgell, 1923. — Concurs porquí

seus directors generals i els seus sub-secretaris, podia fer que s'escrivissin aquestes ratlles en un llibre destinat a vulgaritzar l'explotació i industrialització del porc i ésser precisament l'autor un veterinari que és l'assessor pecuari de l'Associació General de Ramaders.

Fa uns quants anys que venim seguint

cria y cria de vedells, perquè és un negoci ruïnós.

Amb aquests avantatges per a l'obtenció de porcells, no és estrany, doncs, que augmenti cada dia la proporció de truges de cria en les corts dels nostres ramaders i dels nostres pagesos i que, de les comarques gironines solament, surtin a l'any més de quaranta mil porcells destinats a la cria per altres pobles de Catalunya.

Altres tant passa a la plana de Vic i a tota la comarca del Vallès, productores en gran escala del porc vigatà i del garrí del Vallès. A Lleida abunden força les cries a tota la Cerdanya, principalment al Bellver, Puigcerdà, Llívia, La Seu, Sant Llorenç dels Piteus i una pila de pobles més de la comarca de les Garrotxes fins a Solsona.

Tot plegat ens indueix a creure que actualment no s'importa a Catalunya gens de bestiar perquè per a la cria i que si alguns caps forasters s'arriben a embarcar amb destí a casa nostra, són únicament els lots de porcs grassos que se sacrifiquen a l'escorxador de Barcelona, quan per causes diverses baixa el preu del porc mallorquí, del valencià, de l'extremeny o de l'andalús. Però caldria provar si aquesta importació de porcs grassos cobreix l'exportació de productes càrnics que de les nostres fàbriques surten contínuament fora del nostre territori.

El bestiar perquè de la nostra terra ha millorat molt d'uns quants anys en-

çà i és que amb els sis o set anys de conferències de divulgació i de concursos de bestiar portats a cap per la desapareguda Mancomunitat es va fer molta feina, els resultats de la qual forçosament més tard s'havien de tocar. Hi hagué molts ramaders que, influenciats per les propagandes tècniques encaminades al millorament de les nostres races, varen importar llavors pures de races estrangeres, sobretot del Yorkshire Large White i per aquestes causes ens trobem ja que avui en els mercats de porcs abunden els tipus de porcell de raça, seleccionat i precoç.

Malgrat la influència que damunt la nostra ramaderia porquina han exercit les races estrangeres amb què s'ha encreuat i en part a conseqüència d'aquests encreuaments, existeixen avui a Catalunya fins a cinc o sis varietats de porcs amb caràcters propis més o menys delimitats, però amb

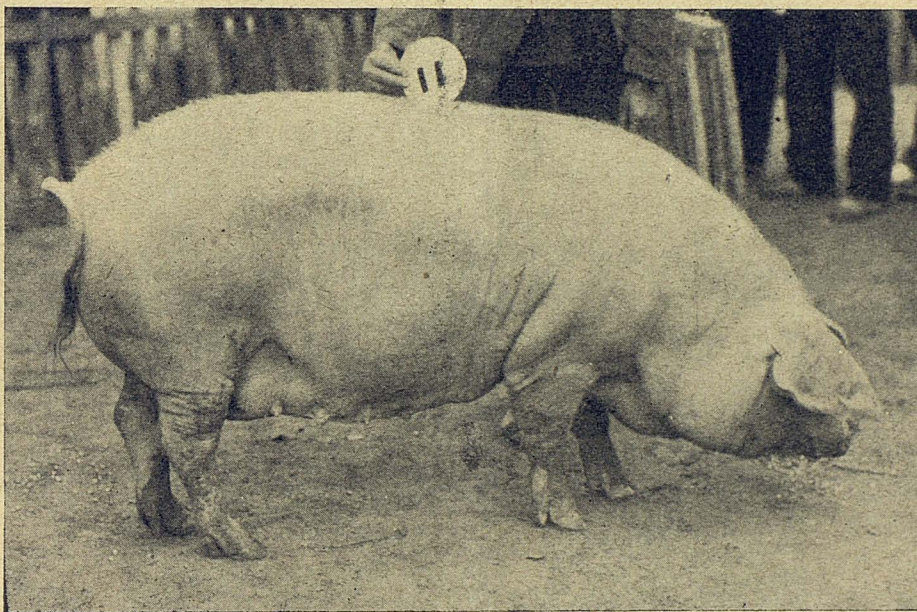
suficient relleu per a marcar fites morfològiques i d'ordre zootècnic que enclou cada una d'aquestes varietats respectives. Podem classificar els tipus de la següent manera:

El porc del Vallès.—El porc del Vallès és de tipus llarg i ample, cara regular, mitja orel·la, poc pèl i fi. És un porc de molts magres i molt ràpid en l'engreixament.

El porc de Vic.—És de morro camús, sanguini, orel·la petita, ample, potes petites i mig pèl. És apenilat, amb bastant de magres i tipus precoç.

El porc de Girona.—És de morro llarg, cap petit, orelles petites i dretes en forma de visera, molt ample, potes petites i cua prima i un xic ensorrada. És sanguini, amb una pell vermellosa, bastant precoç.

El porc de Figueres.—És llarg, orelles llargues, cap gros, el morro camús. És més estret que el de Girona, potes més grosses, més pelut i cua més gruixuda.



Una truja premiada al Concurs de Mollet l'any 1932

El porc Empordanès.—És de més llargada, amb morro i orelles llargues, és pelut i d'engreixament més tardà. És porc també de magres i que a l'any pesa per damunt dels 130 quilos.

El porc de la Segarra.—És potser el menys ràpid en l'engreixament, és de morro llarg, les orelles més llargues encara que el morro, cames altes, anques primes, cua gruixuda i molt pelut. És porc de molts magres.

Encara tenim que al Pla de Berga hi ha una varietat de porcs molt estimada entre els porcaters que se'n diu *de peu de roca*. Els individus d'aquesta varietat són de morro camús, orelles grosses i molt amples de cos. Són de cames més curtes però més gruixudes que el porc de la Segarra i de tipus més precoç.

Les classes de porcs del Vallès i de la Plana de Vic ofereixen actualment un con-

junt de producció bastant fixe, de formes armòniques i de caràcters seleccionats, el qual fa que els seus garrins siguin els més sol·licitats i més ben pagats.

Dels mercats de Vic i de Granollers són a milers els caps que s'enduen els valencians i d'altres ramaders peninsulars per a destinar-los a la cria. Per tant, podem refusar plenament l'afirmació de què Catalunya importi de les demés regions. Avui podem dir que no és així.

Els porcs de Girona i Figueres són també molt apreciats en els mercats per llurs característiques de precocitat i regularitat. El porc empordanès és preferentment sol·licitat pel criador de garrins avançats, ja que quan es posen a la venda acostumen a pesar de 40 a 60 quilos i per tant amb quatre o cinc mesos només de mantenir-los passen ja dels cent vint quilos.

Els porcs de la Cerdanya, Llívia i Seu d'Urgell, a més de la raça, ofereixen l'avantatge del preu de cost, ja que són engreixats quasi únicament a base de xerigots, llets desnatades i demés residus de la fabricació dels productes derivats de la llet.

Podem assegurar, doncs, que a l'hora present el bestiar perquè és la part de la nostra ramaderia en la qual tenim més assegurada la producció de carns per a proveir els habitants de Catalunya. I cal que ens fixem sobretot en què és l'única producció de carn que tenim acreditada per a l'exportació a altres llocs

de la Península i de l'Estranger.

Davant les possibilitats que ofereix un mercat de consum intern com el de la nostra terra i les que representa la fama obtinguda amb els productes càrnics de les nostres fàbriques a Espanya i a l'estranger, creiem que val la pena de treballar de ple per a obtenir el màxim rendiment de les nostres classes de bestiar perquè, amb la més completa esperança que, relativament en poc temps, podrem fer de la nostra ramaderia porquina una explotació model en tots els seus aspectes, la qual escampada arreu de Catalunya, sigui un dels principals factors creadors de la riquesa al camp i de salut i força a la ciutat, com també un dels puntals més fermes i segurs del nostre patrimoni ramader.

RAMON VILARÓ I GALCERAN

Veterinari

Quelcom de genètica

I

Mantes vegades, alguns dels nostres agricultors, aquells que llegeixen amb gran interès tot quant es relaciona amb l'art del pagès, ens han fet preguntes sobre genètica i nosaltres per a complaure'ls aprofitem aquesta ocasió per a dir-ne uns mots. Permeteu-nos, doncs, que a l'escriure aquestes ratlles ens dirigim especialment a aquells que per la seva afició a la tècnica agrícola, ja posseeixen la preparació necessària per a poder-los parlar tal com anem a fer-ho a continuació, i perdoneu també, si nosaltres no aconseguim expressar-nos amb la claretat que voldríem. (1)

Todaro defineix la genètica dient, que és l'estudi per a descobrir totes les lleis d'herència que governen la transmissió de caràcters d'un ésser viu vegetal o animal.

La genètica té com a base la citologia, que és l'estudi de les cèl·lules o unitats vives de l'individu. Tots els éssers estan formats per cèl·lules i aquestes poden considerar-se com a petits laboratoris on es realitzen complicats fenòmens vitals. I ja que la cèl·lula juga un paper tan important en la genètica, val la pena de què, sols sigui d'una manera superficial, indiquem la seva constitució.

Les cèl·lules tenen diferents formes i tamany, la majoria d'elles són de dimensions tan petites que per a poder-les observar és necessari valdre's d'aparells d'augment. Les cèl·lules vegetals estan constituïdes per una coberta, membrana; una part viscosa circumdada per la membrana, protoplasma; i en la part central per un cos generalment esfèric englobat pel protoplasma, el nucli. Forma part del nucli un cordó retorçat un cert nombre de vegades damunt ell mateix que es designa amb el nom de filament nuclear.

El creixement s'origina per la ràpida multiplicació del gran nombre de cèl·lules que constitueixen l'individu, la formació d'un nou ésser s'obté per la fusió de dues cèl·lules de diferent sexe.

En la multiplicació de les cèl·lules, amb la divisió anomenada carioquinètica, el cordó o filament nuclear es fragmenta, a aquests

fragments se'ls designa amb el nom de cromosomes i aquests existeixen en el nucli de cada cèl·lula en nombre constant. Si estudiem el grup de blats més perfeccionat i a l'ensem més interessants per als nostres cerealicultors, els blats tendres (*triticum vulgare*), trobarem que en cada cèl·lula, en determinats moments de la seva vida, hi



En la primera generació de l'encreuament entre els blats *Richella blanche* hàtve per Mentana, podem observar-hi entre altres caràcters: alta precocitat, color ros i mustiguesa de l'espiga, canya mitjanament resistent a volcar-se; estatura de la planta, 1'10 metres, aproximadament. (Un octau del tamany natural)

ha quaranta-dos cromosomes. Els blats durs o de pasta per a sopa (*triticum durum*) en contenen vint-i-vuit i el blat en la seva forma salvatge (*triticum monococum*) està integrat per catorze.

En els cromosomes s'hi troben les genes o determinants i quiscuna d'aquestes genes o determinants representa un caràcter hereditari de l'individu adult. Anomenarem genotip al total de les genes o determinants que han intervingut en la formació d'un nou ésser i si aquest nou ésser ha rebut iguals caràcters paternals i materns, o sigui si és ori-

ginat per la fusió de dues cèl·lules dotades d'identiques aptituds, s'anomena homozigot. Genèticament es defineix la raça dient, que és el grup d'individus homozigots respecte un cert nombre de caràcters morfològics i fisiològics.

Diffícilment es troben races genèticament pures; molts dels individus que s'agrupen sota el nom de raça, encara que observats en conjunt semblin posseir els mateixos caràcters i en igual grau, estudiats separatament s'hi troben diferències que els caracteritzen i fins els donen una certa individualitat, i el que sembla una raça pura no és més que una col·lecció d'individus semblants, anomenada població. La selecció genètica té per objecte el millorament de les races que, dit en termes genètics, consisteix en convertir una població d'individus en individus homozigots.

Els encreuaments juguen un gran paper en la genètica moderna. Per mitjà d'encreuaments raonables es reuneix en un individu caràcters de dos progenitors diferents. La selecció genètica ha de precedir i succeir sempre els encreuaments i té la missió d'escollir com a progenitors únicament individus genèticament purs o homozigots i més tard després d'observar separatament entre la descendència el nombre de tipus obtinguts, escollir aquell o aquells que superin tots els altres. Els éssers originats per la fusió de dues cèl·lules diferents, com esdevé en els encreuaments, es designen amb el nom de heterozigots.

Pròpiament s'anomenen híbrids els productes resultants de l'encreuament d'espècies diferents i mestissos el resultat de l'encreuament de varietats o races d'una mateixa espècie; però en genètica, amb tot i ésser inapropiat, és molt admès designar els híbrids i mestissos amb el sol nom d'híbrids.

El cèlebre experimentador austriac Gregori Mèndel, aconseguí esclarir un xic el fosc problema de l'herència, formulant a l'any 1866, les següents lleis:

Primera. *Uniformitat dels híbrids (mestissos)*.—En la primera generació totes les plantes híbrides són entre elles completament iguals (sempre que l'encreuament es faci entre espècies o races genèticament pures). En alguns casos, poden presentar una formació exactament intermèdia entre els pares (herència intermèdia), o bé poden assemblar-se total o predominantment a un d'ells (herència dominant).

(1) Del llibret «Blats Selectes», any agrícola 1934-35.

Segona. *Llei de la disjunció de caràcters*.—En la segona generació de les plantes híbrides, que prové de la fecundació de flors de la primera generació amb el seu propi pol·len o amb el de plantes iguals, sobrevé la disjunció de caràcters. La segona generació ens dóna plantes diferents i mentre unes presenten uns caràcters dominants, altres els mostren rescissius.

A mesura que es van succeint generacions, el nombre de tipus inestables o heterozigots va reduint-se, cedint lloc a individus estables, genèticament purs o homozigots. En arribar a la setena i vuitena generació el nombre de tipus no fixats o heterozigots és molt petit. Mitjançant els encreuaments, podem afegir a un individu un caràcter útil o bé fer-n'hi desaparèixer un de defectuós. Per tal que els encreuaments responguin a la finalitat que nosaltres ens proposem aconseguir, cal conèixer bé les qualitats fisiològiques dels pa-

res, a l'igual que la seva capacitat genètica.

A l'efectuar encreuaments entre races de blat procurarem que aquestes siguin raonables, i si volem obtenir una tija o palla resistent, aquest caràcter haurà de posseir-lo almenys un dels genitors. No cal perdre de vista que per aconseguir l'èxit en els encreuaments, cal partir d'individus genèticament purs, puix així s'obtindrà un normal desenvolupament de disjuncions.

El notable genetista italià Strampelli, ens diu que ell sempre ha tingut present la frase de Terenci Varrone i que aquesta ha estat la seva insígnia de treball: *Experimentia tentare quædam sequentes non aleam sed rationem aliquam*, que traduïda a la nostra parla, diu: *Tota classe d'experiments que vulguis fer, funda'ls sempre amb alguna raó; no els facis mai a la ventura*.

JOSEP PANÉ I MERCÈ
Enginyer Agrícola

d'unes 50 pessetes els 100 quilos; una gallina sol gastar uns 40 quilos a l'any —com a mínim— o sigui 20 pessetes. La producció —tirant llarg— és de 100 ous anuals. Per tant, el cost de l'ou és de 0'20 pessetes, o 2'40 pessetes la dotzena.

El preu del pinso internacional no passa de 20 pessetes els 100 quilos. La gallina, doncs, consum 8 pessetes a l'any i els ous surten a 0'08 cada un, o sigui 0'96 la dotzenal.

Avui l'ou estranger paga 10 pessetes or els 100 quilos, que ve a resultar per dotzena a 0'18, import que no és suficient per a defensar la producció autòctona.

Feu números —va dient-nos Joan Roca—, feu números:

Cost de l'ou nacional, per dotzena.	2'40 Ptes.
Cost de l'ou estranger:	
Per dotzena	0'90
Import Duana	0'18
Diferència en contra nostra per dotzena	1'14 Ptes.
	1'26 Ptes.

És o no és insuficient l'aranzel actual? Ho veieu perquè demanem l'augment dels drets d'entrada?

No demanem protecció; demanem la reparació d'una injustícia. Caldria que l'aranzel es fixés a 50 pessetes or els 100 quilos. Amb això s'aconseguiria equilibrar el cost de l'ou estranger amb el del país. Aquest augment significaria un dret de Duana de 0'96 pessetes per dotzena.

Si el Govern no defensa la indústria avícola del país, d'ací a pocs anys, i, valgui l'expressió, de la nostra avicultura no se'n cantarà ni gall, ni gallina.

Cal tenir en compte, encara, que a Espanya el consum per habitant és de 100 ous anuals (Barcelona, 200) i que moltes nacions arriben a un consum de 300 a 500 ous per habitant i any.

La importació representa 26 ous anuals per habitant. La producció nacional, 74.

Suposant que Espanya consumís 200 ous per habitant, les gallines passarien de 25 a 60 milions i l'augment de consum de cereals seria de 1.575.000 tones.

Si es deixa abandonada la producció del país, la importació d'ous passaria de 125 milions de pessetes a 625.000.000 de pessetes anuals.

Res de suposicions. Cantin papers. Itàlia l'any 1932, per a defensar la indústria avícola, posà un impost de 18 cèntims i mig per ou. Bèlgica, fins el 1932, importà 200 milions d'ous per any; el Govern defensà l'avicultura i avui exporta 600 milions d'ous, i Bèlgica té 22 milions de gallines, el valor de la producció de les quals és de 2.500 milions de francs, o sigui un cinquè de la producció avícola belga.

I tornant a casa. L'augment aranzelari que demanem defensaria la nostra balança co-

EL QUE DIU LA PREMSA

L'ou estranger

D'un interessant article aparegut a *Pàgina*, reproduïm la entrevista amb Joan Roca, del Sindicat d'Avicultors a la Cambra Agrícola de Reus i la seva comarca, motivat per l'acord de l'Assemblea celebrada per la U. S. A., que diu:

«L'Assemblea acorda que per tal de salvar en el seu inici la riquesa avícola i per a fomentar-la fins a proveir, si més no, el mercat interior, es sollicita del Ministeri d'Hisenda l'augment dels drets d'entrada, per cent quilos d'ous importats, de 10 pessetes or que paguen avui, a 50 pessetes or».

Diu així:

—Mireu. Llegiu aquest quadre demostratiu dels contingents d'ous entrats a Espanya en un quinquenni:

Any 1930	26.600 tones
Any 1931	22.700 tones
Any 1932	22.200 tones
Any 1933	39.300 tones
Any 1934	38.000 tones

I aquest any també és de 38.000 tones.

—I què s'ha fet —preguntem— per a defensar la producció nacional?

—Noteu que d'ençà que es segueix la política de contingents, la importació d'ous ha doblat —ens diu l'amic Roca.

El marcatge ha resultat ineficaç, puix que moltes marques són esborrades i al mercat es venen ous amb marca i sense marca.

Les 38.000 tones previstes representen uns 690 milions d'ous, que, al preu de 18 cèntims, fan uns 125.000.000 de pessetes.

Ara es parla de crisi, d'atur forçós, de problema cerealista, etc., etc., oi? Doncs escolteu i veureu que l'augment que demanem no solament ens defensaria d'una competència, moltes vegades deslleial, sinó que de retop, resoldria aquests altres problemes.

Espanya podria produir aquestes 38.000 tones i podria evitar la sortida d'aquests 125 milions de pessetes, que no són quatre quartos. Espanya, per a produir —i el seu clima ho comporta— aquests 690 milions d'ous i comptant una producció per gallina de 80 ous per any, necessita 8.500.000 gallines. Cada gallina representa un consum de 60 quilos per cap i any. Cal fer pollets, pollastres i pobles i en total consumirien 510.000 tones de pinsos. Un 75 per 100 de l'aliment que necessiten són cereals, o sigui que cada any s'importen —en forma d'ous— 400.000 tones de cereals i això en uns moments en què al mercat nacional hi ha un gros excedent.

Per a produir aquests cereals i comptant que cal emprar uns 30 jornals d'home per hectàrea i que l'any té 200 dies útils agrícola, són necessaris 55.000 homes.

En l'avicultura industrial, cada gallina representa per construccions unes 20 pessetes, la qual cosa fa un total de 170 milions de pessetes que serien necessàries per a construir els galliners i annexes.

Queda, doncs, demostrat que tot fomentant la indústria avícola, es fomentaria la indústria de materials i construcció.

La importació d'ous mata totes aquestes indústries.

El preu dels aliments —a casa nostra— és

mercial. De moment, els drets de Duana, representarien un ingrés molt més important per a la Hisenda pública (de 9 milions a 45 milions).

En l'aspecte sanitari s'aconseguiria una millor qualitat d'ou. No ho heu sentit dir que els ous en males condicions d'Anglaterra-

ra, de Bèlgica, etc., etc., són enviats a Espanya?

Creiem que amb els arguments donats per Joan Roca, no hi ha ningú que es pugui oposar a la justa petició dels avicultors, defensada per tots els pagesos de Catalunya.

exportacions d'ous, resulta que són 17 els principals països productors i 8 els països importadors.

Hongria, Iugoslàvia i Marroc, augmenten les exportacions l'any 1933 per damunt de les de 1932; Hongria amb un 80 per cent i el 10 per cent els altres dos països.

Els Països Baixos, que ocupaven el primer lloc l'any 1930, han hagut de cedir-lo a Dinamarca. De 849.538 quintars mètrics que els Països Baixos exportaven, l'any 1933 només arribaren a 569.763, essent Alemanya, Anglaterra, Espanya, Suïssa i altres, els seus clients.

Els principals països importadors, són: Anglaterra, Alemanya, Espanya, França, Suïssa, Àustria, Itàlia i Txecoslovàquia.

Cal advertir que l'any 1933, dels 8 països importadors, han reduït les exportacions dels 17 països productors baixant en el període de 1930 a 1933, el 33 per cent.

Les importacions britàniques representen encara, l'any 1933 un 70 per cent de les de 1930; les d'Alemanya el 54'4 per cent.

Espanya, ocupa el tercer lloc entre els països importadors, que al revés dels altres, encara ha vist augmentar un 42'3 per cent en relació a l'any 1930.

És aquesta una dada de gran importància per als agricultors d'Espanya, ja que posa de manifest la insuficient producció avícola del país i l'extensió del mercat nacional per a col·locar-hi aquestes produccions. França i Itàlia, que deu anys enrera eren països exportadors d'ous, han anat perdent aquesta característica i d'exportadors han anat convertint-se en importadors.

França, que l'any 1928 arribà a exportar 406.000 quintars d'ous, sols n'exportà 4.000 el 1933.

Itàlia arribava, l'any 1926, a exportar 215.000 quintars i sols n'exportà l'any 1933, 10.000 quintars.

Totes aquestes dades proven la capacitat dels mercats mundials per a la producció d'ous.

RECERQUES PRACTIQUES

Productes del pi

Entre els productes del pi, cal tenir en compte la reïna que s'extreu de les soques i branques laterals per a no danyar-lo, la qual dona un oli essencial, una reïna i una substància amargant amb la qual es prepara aigua destil·lada i aixarops balsàmics i espectorants, infusions diurètiques i decocions per a bany, inhalacions, etc. A més se'n extreu una essència aromàtica usada per a les malalties de l'aparell respiratori i en la perfumeria, així com en la indústria de sabons.



L'alcohol en el tractament de la pulmonia

Una novetat en el camp mèdic: el tractament de la malaltia amb l'alcohol.

Els metges espanyols E. Jassó i M. Quero i Maio, han tractat amb alcohol intravenós quinze malalts dels quals dotze ho eren de pulmonia i tres de broncopneumònia, injectant-los-hi una solució d'alcohol; el tercer dia, 15 centímetres cúbics de xerigot fisiològic si són adults. Aquest tractament ha demostrat d'una manera ben manifesta la cura de la pulmonia en els adults i la disminució de la mortalitat infantil. Redueix el període agut de la malaltia, de manera que al quart dia la febre cedeix.



El fumet o negre de l'olivera

Tot sovint es veuen oliveres ennegrides, com si fossin fumades; el fullam, les branques, les soques. Tot l'arbre dona la impressió d'haver-se fumet; és la malaltia de la *fumagina*, que el cobreix d'una crosta polsina que es pot comparar a revestiment de sutge. Aquesta polsina no és altra cosa que els filaments d'un bolet microscòpic en el qual hi troben substàncies per a alimentar-se les coccinel·les.

Són especialment les oliveres de vegetació atapeïda, situades en indrets humits i poc ventilats, les que més són invadides per

les coccinel·les, les quals amb les seves picades provoquen la malaltia del negre.

El primer que cal fer per tal de combatre la malaltia, és podar els arbres i suprimir tota la brancada que privi o dificulti que l'aire i el sol penetrin en el seu interior.

Per a assegurar la destrucció de la coccinella (*Lecanium oleæ*), que la majoria de vegades és causa de la malaltia, és convenient polvoritzar els arbres, amb la següent preparació:

Sabó moll.	1 quilo
Petroli	4 quilos
Sulfat de coure	1 quilo
Aigua, fins a	100 litres

Es fa dissoldre el sabó en 10 litres d'aigua bullent i quan aquest líquid sigui tebi, s'hi afegeix de mica en mica el petroli, remenant-ho a fi d'obtenir una espècie de crema sense grumolls. A part, es fa dissoldre el sulfat de coure en uns litres d'aigua, i una volta obtinguda la dissolució, s'afegeix a la del sabó i petroli. Es completa el preparat afegint-hi aigua corrent fins a 100 litres.

És en els mesos de primavera i principis de l'estiu quan més oportunes són les polvoritzacions.



El comerç mundial d'ous

Segons un interessant treball de l'Institut Internacional d'Agricultura referent a les

NOTES INFORMATIVES

L'exenció de l'impost de drets reals en les compres que facin els Arrendataris

La llei d'Arrendaments de finques Rústiques concedia dita exenció per a les adquisicions que fessin els actuals arrendataris de les finques en els dos anys a comptar des de la publicació de la llei.

S'ha dit en aquesta mateixa revista que l'exenció de l'impost de drets reals és un

bon estimulador per a la parcel·lació de finques i demanaven que se li dongués major amplitud.

Doncs bé; ha passat que una volta concedida aquella exenció, a l'Estat Espanyol com tantes altres vegades, li ha dolgut la concessió i ha cercat la manera de fer-la impossible i aquesta l'ha trobada i aplicada per l'Ordre Ministerial del 18 del passat juny.

La forma és maquiavèlica. Ha recordat el Ministre que la Dictadura havia establert un

Registre de contractes d'Arrendaments agrícoles i també ha recordat que els agricultors no hi havien acudit i per això els llibres d'aquell Registre estan quasi bé en blanc. Doncs, bé; per dita ordre sols dóna l'exenció a les adquisicions fetes per arrendataris que tinguin el seu contracte inscrit en el Registre creat pel Decret de 30 de març de 1926 amb anterioritat al 24 de març de 1935, o bé que si no està inscrit en aquell Registre, hagi estat atorgat en escriptura pública inscrita en el Registre de la Propietat, i si la finca és de valor inferior a 1.500 pessetes que es provi la seva existència per un acte de jurisdicció voluntària.

Això és fer l'exenció impossible, perquè són poquíssims els contractes inscrits en aquell Registre de contractes, perquè són encara menys els contractes atorgats en escriptura pública i perquè en les adquisicions de finques de preu inferior a 1.500 pessetes el cost de l'expedient de jurisdicció voluntària és superior a l'impost de drets reals.

Queda, doncs, de fet anul·lat aquell auxili que l'Estat Espanyol donava per afavorir la parcel·lació.

Fe d'errates

En el quadern corresponent al mes de juliol, publicarem un article de Victorià Cuffi, tractant de les *Assegurances contra incendis de boscos de carboneig*, en el qual passaren alguns errors d'importància i són:

Pàgina 127, línia 30, diu: $0'0024 \times 0'0024$; ha de dir + en lloc de $\times$.

Línia 45, diu $\frac{A}{5} \times 2 A$; ha de dir $\frac{A}{5} + 2 A$.

Línia 12 de la segona columna, diu $0'0024 B \times 0'0264 C$; ha de dir: $0'0024 B + 0'0264 C$.

Preguem als nostres lectors tinguin en compte aquestes modificacions que donen el vertader sentit a l'interessant estudi fet per l'enginyer senyor Cuffi.

En Carles Jordà i Fages, ha mort

Ha causat profunda impressió entre els elements agraris i polítics, amb els quals durant aquests últims anys ha vingut acuant d'una manera rellevant, ocupant el més alt lloc de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, aquell que fou en vida cultíssim enginyer industrial, polític i home de lletres, En Carles Jordà i Fages.

Descendent d'una de les famílies de més noble avior de l'Ampurdà, era president de la Cambra Agrícola de l'esmentada comarca, de la Unió de Sindicats Agrícoles de

Catalunya i un dels més destacats elements que han propugnat la construcció del Pantà de Crespià, que en aquests moments promet esdevenir una realitat.

La tasca de En Carles Jordà davant la U. S. A. ha estat de les més rectes i de major eficàcia que s'han realitzat durant aquests últims temps. Les campanyes de defensa de la riquesa cerealista, la vitícola, l'hortícola i la de la fruita, entre altres, posaren de manifest el seu talent organitzador i el coneixement que posseïa dels problemes del camp, donant amb el seu nom el màxim relleu a aquest organisme.

Patriota exemplar, deixarà un buit entre els elements agraris de Catalunya.

Les podes prematures

És arribada l'època durant la qual molts agricultors per un egoisme mal entès suprimen brots i pàmpols dels ceps. Hi ha qui ho fa per aprofitar-los com a farratge i altres que una volta efectuada la collita espodassen o poden la vinya per tal d'aprofitar les sarments i fullatge colgant-los com adob.

És això una manera de procedir que cal suprimir en absolut, puix que una normal maduració del fruit i de la fusta requereix indispensablement l'eficàcia i utilíssim concurs de les fulles, i quan d'aquestes se'n cullen una bona part, com equivocadament fan molts, els raïms se'n ressenten considerablement i a més de mermar-se la quantitat, la qualitat en val molt menys, arribant a perdre's un grau i mig de dolçor en no pocs casos.

Tot això referent a la vinya en plena o regular producció. També en surten molt perjudicats els ceps que s'han d'empeltar i tampoc no convé de cap manera turmentar-los mentre estan en saba, perquè els pàmpols tendres donen vida a la planta, i si són separats bruscament abans d'hora, la vegetació en rep una notable contrarietat. Altrament, l'activitat vegetativa ha d'estar interrompuda un temps que sempre és excessiu i després ha de sofrir la desagradable conseqüència de què una infinitat d'empelts amb prou feines poden brotar i la major part, per no dir tots, estan aturats durant una bona temporada que no creixen ni beneeixen, com diu molt encertadament un aforisme català.

Si ve una primavera de pluges abundants, són atenuats tan deplorables efectes, tot reviu i recobra una vegetació relativament satisfactòria, però quan hi ha sequedat, encara que no sigui gaire intensa, les conseqüències són funestíssimes, puix que la major

part d'empelts els costa molt de posar peu i soldar-se convenientment, i molts altres moren inevitablement. I no cal pas ponderar el gran inconvenient que suposa una segona empeltada, la qual té moltes més falles que la primera i es perd un any de vegetació, almenys.

Cal, doncs, despendre's d'aquests reproba-bles procediments, puix no hem d'oblidar mai el que ja hem dit i convé repetir, o sigui, que les fulles són indispensables per a la bona maduració del fruit i també a la normal maduració de la fusta.

Les garrofes no pugen

Era d'esperar, després d'ésser creat com a mercat consumidor nou la obligatorietat de donar la garrofa com a pinso al bestiar de l'exèrcit, que els preus se sostindrien i que àdhuc millorarien. No ha passat així, molt el contrari, es nota major desanimació i tendència a la baixa.

A les comarques tarragonines que tot l'any cultiven amb cura el garrofer, estan alarmats, i esperen que el govern es preocuparà de prendre les mesures necessàries per tal de salvaguardar llurs interessos.

El Pantà de Jorba

Ha estat aprovat per la superioritat el projecte de construcció del Pantà de Jorba, el qual fou formulat per la Confederació sindical hidrogràfica del Pirineu Oriental, avui Delegació dels Serveis Hidràulics del Pirineu Oriental, i en aplicació de l'article 2.^{on} de la instrucció del 25 de juny de 1884, vigent per a la constitució de les Comunitats de Regants, que confia a l'entitat que faci cap a la comarca interessada la convocatòria per a constituir-les.

El pantà comprèn els termes municipals i zones segons la descripció següent:

Terme municipal de Jorba, 45 hectàrees.

Primer. Terres compreses entre el riu Noia i el camí de Can Cansalada al Mas de la Costa.

Segon. Entre el riu Noia i la carretera de Santa Coloma.

Terme municipal d'Igualada, 360 hectàrees.

Tercer. Entre el riu Noia, la riera d'Odena i una línia trencada que passa pels següents llocs: unió de la carretera de Madrid a França i la de Santa Coloma; unió del camí d'Espelt i el camí vell; pont gran damunt el torrent del Mas Arnau; carretera d'Igualada a Manresa, a uns 250 metres, cap a Igualada, de la unió d'aquesta carretera

amb el camí vell d'Igualada; Can Roca, tocant a la mateixa carretera.

Terme municipal de Vilanova del Camí, 220 hectàrees.

Quart. Tot el terme municipal d'Odena, 550 hectàrees.

Cinquè. Entre el torrent d'Odena, al límit del terme municipal de Vilanova del Camí, el torrent de Castellolí, límit del terme de Castellolí i una línia trencada que passa pels llocs següents: Can Roca; carretera d'Odena a uns 100 metres cap a Odena de la unió d'aquesta carretera amb el camí de ca n'Enric del Pla; can Macià; barraca situada a uns 200 metres de la Masia del Pla d'en Roca i límit dels termes d'Odena i Castellolí, a uns 350 metres cap a la riera de Castellolí del camí de Sant Sebastià.

Terme municipal de Castellolí, 45 hectàrees.

Sisè. Entre el límit d'Odena, torrent de Castellolí i una línia que va des del límit d'Odena, uns 350 metres cap a la riera de Castellolí del camí de Sant Sebastià fins a la confluència del torrent de Castellolí amb el torrent de Sant Feliu.

Aquesta empresa ha de convertir en terrenys exuberants, 1270 hectàrees avui perjudicades per l'eixut. Es va a la constitució d'un Sindicat de Regants, els socis del qual gaudiran de totes les garanties, car l'Estat pot dispensar els Sindicats interessats del desembors del 10 per cent que haurien d'abonar durant la construcció del Pantà, d'acord amb l'article quart de la Llei del 7 de juliol de 1911, autoritzant-los per a fer el reembors de la quantitat total amb què han de contribuir, en el plaç de vint-i-cinc anys, després d'acabades les obres.

L'esbós econòmic sobre el Pantà de Jorba, acollint-se a l'esmentada autorització, és com segueix:

Cost suposat per al Pantà i Canals, pessetes 6.500.000.

Correspon abonar als regants durant 25 anys, a l'u i mig per cent d'interès anual: $3.900.000 \text{ pessetes} \times 0,0483 = 188.370 \text{ pessetes}$.

Despeses de conservació i administració: 40.000 pessetes.

Pressupost anual màxim de la Comunitat de Regants: amortització del 60 per cent del cost de les obres, 188.370 pessetes; conservació i administració, 40.000 pessetes. Total, 228.370 pessetes.

Cànon terme mig anual, 180 pessetes.

Tarifes màximes per any i hectàrea: regadius de primera classe, 240 pessetes. Id. de segona classe, 210 pessetes. Id. de tercera classe, 180 pessetes. Id. de quarta classe, 150 pessetes. Id. de quinta classe, 120 pessetes.

El pla del futur Pantà i la zona regable, demostren la magnitud d'aquesta empresa que, ultra els seus beneficis intrínsecs, solu-

cionaria automàticament la crisi de l'atur forçós a la comarca, car ocuparia almenys per sis anys una quantitat considerable de mà d'obra.

■ ■ ■

Experiències de l'última campanya de la patata primerenca

Els resultats de la campanya d'exportació de patates d'enguany ens han de donar la pauta per a futures campanyes, diu Pere Cabot, a Pagesia, i en el transcurs de la mateixa ha comprovat:

Primer. Que el Govern anglès havia tallat a mida la quantitat global d'importació per mitjà de les llicències concedides. Efectivament, s'ha demostrat clarament que un excés podia donar aquells contratemps que sempre acostumem a pagar nosaltres quan la balança s'inclina desmesuradament cap a un excés d'oferta.

Segon. Que ha estat un encert l'assaig d'establir serveis ràpids, directes i de càrregues màximes d'uns 10 ó 12 mil coves, via marítima Barcelona. Els propis importadors anglesos han subratllat l'èxit d'aquest assaig.

Tercer. Que l'agrupament de Sindicats és altament beneficiós per a tallar d'una vegada els abusos de l'especulació, sempre aparellats amb intents de baixes inexplicables, artificials i perjudicials per a la producció.

Quart. Que la unió entre exportadors de tota mena, o siguin productors i comerciants, en el referent a transports, realitzada enguany, s'ha de mantenir en exportacions successives.

Cinquè. Que és necessària una intel·ligència entre exportadors per tal que degudament representats per mitjà d'unes Delegacions mixtes, actuïn en els mercats de consum, sigui possible un control permanent en els mateixos per a vetllar les cotitzacions i obtenir *forfaits* mínims de despeses i comissió.

■ ■ ■

Una bella iniciativa del Sindicat Agrícola de Cervera

Aquesta entitat exemplar, que l'any darrer modificà el seu Estatut, ultra les activitats que li són conegudes, ha establert un nou servei que per la seva transcendent importància ben prompte serà imitat per les entitats germanes. Per mitjà d'aquest servei, els socis que cultivin terres, siguin amb els tractes que siguin, a excepció dels arrendaments, i que no posseeixin terres pròpies d'una extensió superior a tres jornals de regadiu o deu jornals de secà, que faci més de deu

anys que menin terres d'altri, els mitjans de vida dels quals siguin exclusivament el cultiu de la terra, que no posseeixin altres béns o riqueses, podran percebre, a partir de l'any en el qual hauran complert els 65 anys d'edat, acreditat per mitjà de documents oficials i sempre que reuneixin les indicades condicions, s'estableix la pensió per a la vellesa i la qual serà de mil pessetes anuals. Serà indispensable que la petició es faci per escrit i que el Consell Directiu l'aprovi, contra les resolucions del qual, hom solament podrà recórrer davant la Junta General. Serà indispensable i condició precisa per a fruir dels beneficis de l'esmentada pensió que, en complir els 65 anys, faci més de deu anys continuats que sigui soci del Sindicat, que no hagi estat castigat ni penyorat en un període no inferior a sis anys. Per als actuals socis fundadors els seran computats els anys que faci que són socis del Sindicat.

A la indicada pensió, igualment hi tindrà dret la vídua d'un soci que reuneixi les esmentades condicions. Les despeses per dites pensions aniran a càrrec del capital de despeses generals i es pagaran per anyades vençudes a partir de la data que hagi estat sol·licitada. Sempre que pugui comprovar-se ocultació de riquesa per part del beneficiat, el Consell Directiu podrà retirar la pensió i exigir les responsabilitats adients a l'engany que això representaria.

■ ■ ■

Una queixa raonada dels olivaires catalans

Ha estat feta pública, per a coneixement dels olivaires catalans, la proposició que més avall transcrivim, presentada al Consell de l'Associació Nacional d'Olivaires d'Espanya, pel conseller delegat en Robert Vendrell. Diu així:

Que amb motiu d'unes intenses i persistents gelades ocorregudes el mes de febrer de 1931, a les comarques de Baixes Garrigues, Urgell i Segarra, les oliveres, que constitueixen la seva principal riquesa, foren totalment destruïdes, deixant planar la misèria més absoluta en les mateixes.

Els perjudicis causats, persona competent els fa ascendir a cent milions de pessetes.

A aquestes comarques, eminentment olivereres, no els ha estat perdonat ni un any de contribució i els pagesos, davant la impossibilitat de fer-la efectiva, es veuen constantment amenaçats amb l'embargament de les finques.

Tenint en consideració ço que s'exposas'ha fet la següent proposició al Consell de l'Associació d'Olivaires.

Primer. Que de comú acord amb els se

nyors diputats olivaires, o com es cregui més pertinent, acudir a les esferes governamentals, a fi d'aliviar de la misèria i ruïna els centres germans olivicultors de les comarques catalanes, atorgant-los-hi la condonació de la contribució durant els anys que han quedat improductives les oliveres. En el supòsit de què no es pugui obtenir en la seva totalitat, es podria acudir a la reglamentació que tenen els oliverars de nova plantació, eximint-los així durant cinc anys del pagament de la contribució com a olivar.

Segon: Que sàpiguen d'aquesta manera els olivaires catalans que l'Associació Nacional d'Olivaires d'Espanya s'ha preocupat de gestionar amb el major entusiasme la defensa de llur riquesa moral i material, destruïda.

Així es tindria la satisfacció d'haver complert amb el nostre deure, majorment quan els beneficiaris són germans nostres de la terra, els germans oliverers.

Amb aquesta gestió, l'Associació Nacional d'Olivaires d'Espanya hauria aprofitat una oportunitat per a donar-se a conèixer en aquelles terres, aconseguint així engruixir les llistes d'afiliats de l'Associació, amb el seu aport de riquesa i entusiasme en profit de Polivicultura i de l'economia nacional.



Les potasses de Catalunya

La nostra terra ocupa el tercer lloc del món entre els països productors de potasses. La producció ha anat incrementant-se de tal manera, que de 750 tones de sals brutes i 143 tones de potassa pura que es varen extreure l'any 1923, l'any passat sumaren 244.773 les primeres i 82.224 tones de potassa pura.

La producció catalana no solament cobreix el consum de tota la península, sinó que a més permet destinar a l'exportació importants quantitats de sals potàssiques. Aquesta aflluència al mercat internacional va iniciar-se l'any 1931 en el qual sortiren 22.500 tones, quantitat que augmentà a 25.600 l'any

1931, a 64.900 l'any 1932 i a 197.600 l'any 1933.

D'aqueixes mines s'extreu la silvinita al 20/22 per 100 i del 30 al 32 per 100 de potassa anhidre soluble a l'aigua i clorur potàssic de 80/83 de puresa i 50/52 per 100 de potassa anhidre soluble a l'aigua.

La nostra agricultura, amb la descoberta i l'explotació de tan rics jaciments, ha rebut

un bon servei, permetent obtenir a millor preu aquestes primeres matèries per als adobs, primeres matèries la qualitat de les quals no han estat superades per les franceses, aconseguint-se a l'ensem veure'ns lliures en aquest concepte de la fugida de capitals, creant-se en canvi una indústria que dona vida a milers de treballadors del país.

LLIBRES

LA ABEJA Y LA COLMENA, per Langstroth. Revisada i augmentada per Dadant. Traduïda a l'espanyol per M. Pons i Fàbregues. Preu, 14 pessetes en rústica.

La casa Gustau Gili, que s'ha especialitzat en la publicació d'interessants llibres d'agricultura, acaba de publicar la tercera edició d'aquest manual que ha esdevingut ja clàssic entre els aficionats i tècnics apicultors.

No és freqüent que obres d'aquesta especialitat i envergadura vegin exhaurides llurs edicions en un país com el nostre, on les publicacions frívols aconsegueixen èxits mai no assolits per obres didàctiques. Això demostra la vàlua d'aquest llibre d'interès remarcable. Els agricultors hem de sentir-ne un gran goig.

No hi ha dubte que *La abeja y la colmena* és l'obra mestra de l'avicultura moderna. Llorenç Langstroth fou l'inventor de l'arnera de quadres mòbils i en aquest tractat hi condensa l'experiència adquirida en els seus anys de llarga pràctica apícola i en la qual altres mestres en aquestes investigacions, el pare i fill Dadant, hi han introduït reformes, seguint el desenvolupament i progrés manifest d'aquesta indústria rural.

A l'aparèixer per primera vegada aquesta obra traduïda al castellà, ja diguérem que representava un progrés positiu en la literatura agrícola de la nostra terra, singularment valorada per la intervenció directa dels con-

tinuadors senyors Dadant, els quals en aquesta nova edició hi han fet moltes addicions i d'una manera especial això es manifesta en el capítol dedicat a les malalties de les abelles, per ésser en aquest aspecte on s'han introduït més novetats.

L'obra escrita amb claredat i amb ciència, es caracteritza pel seu estil atractiu, que no cansa el lector, el qual hi cerca en ella investigacions i dades d'utilitat pràctica.

Forma un volum de 640 pàgines, il·lustrades en abundor. Heus ací el sumari:

Història natural de les abelles. Construccions de les abelles. Aliments de les abelles. Habitacions de les abelles. Maneig i còlera de les abelles. Formació dels eixams naturals. Cria de les reines. Formació dels eixams artificials o divisió. Les diferents races d'abelles. Expedició i transport d'abelles. L'abeller. Alimentació de les abelles. Hivernada i despoblació de primavera. El pillatge i la seva prevenció. La cera estampada o fundació. Flora melífera i nombre de ruscs que pot sostenir un territori. La producció de la mel. Malalties de les abelles. Enemics de les abelles. Preparació de la mel. La venda i utilització. La cera i manera d'emprar-la. Les abelles, els fruits i les flors. Calendari dels apicultors.

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



NOTA: Dirigint-se i ensem enviant per Gir Postal o segells de Correus, l'import més 50 cèntims per despeses de tramesa, al Laboratori, a volta de correu, dona compliment a la comanda.

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES

El mata rates «NOGAT» constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets. A Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques

Producte del Laboratori SOKATARG - Carrer del Ter, 16 - Telèfon 50791 - Barcelona

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES D'OCTUBRE

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 primerenca Campeny, blanca	3'00
Ceba primerenca Campeny, vermella	3'00



Pèsols nans, de set setmanes «Selectes»

Ceba primerenca llarga, de Vic	2'00
Ceba primerenca blanca, grossa	2'00
Ceba blanca tardana, francesa	2'50
Ceba vermella, de cabeçar	1'75
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00

COLS DE CABDELL FULLA ARRUGADA

Col de Milà, Aubervilliers, borratxona	1'75
Col de Pasqua o Paperina	2'00
Col de Milà, grossa arrissada	1'75

COLS DE CABDELL FULLA LLISA

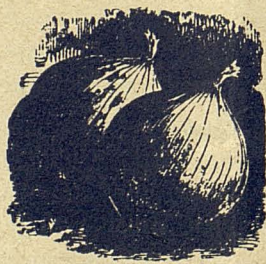
Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam de cabdell, blanc	2'00
Ensiam bleder	2'00
Enciam Trocadero, grà blanc	2'00
Enciam Trocadero, grà negre	2'00

	Ptes. 100 grs.
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25
Escarola molt arrissada, Cabell d'Angel	2'25
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25
Espinac de fulla ample, Viroflay	0'50

	Ptes. Un quilo
Faves primerenques, blanques	2'50

	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 o de Moda	1'25
Nap fi groc, rodó, Bola d'Or	1'25
Nap fi negre, llarg	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols negrets, set setmaners	3'50
Pèsols nans, de set setmanes	3'00
Pèsols nans, de set setmanes «Selectes»	3'50
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols Caputxins o tirabecs, flor blanca	4'00
Pèsols Caputxins o tirabecs, flor violeta	4'00



Ceba valenciana



Escarola Cabell d'Angel

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

	Ptes. 100 grs.
Remolatxa fina	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals decuscutat, superior	2'50
Alfals decuscutat, extra	3'00
Bersim	4'00



Lavatera



Reseda

Col gegant Cavalier	8'00
Col gegant de fulles arrissades	11'50
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Rave gros, de bou	4'00
Trepadella	1'00
Trèvol nan, blanc	8'00
Trèvol violeta, superior	4'50
Veces franceses	2'00

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

Aquillees	Flocs persistent
Campànula	Malva reial
Clavell d'olor	Margaridoies
Clavell de Sant Isidre	Pensaments
Creu de Malta	Primavera de Xina
Digital	Violers quarentens
Esperó persistent	Violers imperials

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevilla suaveolens
Cobea scandens	Medeola
Dòlics llenyós	Passionària
Lúpul	Thumbèrgia

Servim paquets de llavors d'hortalisses a 0'50 pessetes un. Per correu no se n'envien menys de sis paquets variats, pagament a la bestreta, acompanyant l'import del franqueig

Preus salvant variació o existències. Per les remeses per correu s'ha d'afegir, a l'import de la comanda, 25 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

Avinguda E. Maristany, 19 (davant l'Estació de França) - Telèfon 20941 - BARCELONA

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES		UNITAT	PESSETES			UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	17'00		Arròs Matisat.	100 quilos	61'50 a 62'50	
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50		Arròs Bomba, primera	"	105'00 a 110'00	
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50		Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00	
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65		BLAT			
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	28'50		Forment de Castella	"	PREUS INTERVINGUTS	
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	27'50		Candeal de la Manxa	"		
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	26'50		Forment de la Manxa	"		
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	34'00		Aragó	"		
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	34'00		Navarra	"		
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00		Urgell i Vallès	"		
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00		Comarca	"		
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50		Extremadura, blanquet	"		
				Cruxer	"		
				Lleida	"		
INSECTICIDES I FUNGICIDES				CIGRONS			
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'20		Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	98'00 a 100'00	
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'80		Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	68'00 a 70'00	
Sofre gris o precipitat	"	10'00		Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	58'00 a 59'00	
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00		Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	57'00 a 58'00	
Sofre de terròs	100 quilos	35'00		Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00	
Sofre en pans, refinat.	"	44'00		Cigrons Argèlia	"	00'00 a 00'00	
Sofre de canó.	"	48'00		Cigrons Castella superiors	"	140'00 a 180'00	
Sulfat de coure, anglès	"	00'00		Cigrons Castella mitjans.	"	135'00 a 140'00	
Sulfat de coure, país	"	71'00		Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00	
Acetat de plom cristall	"	350'00		Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00	
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	140'00		Oran mitjans	"	00'00 a 00'00	
Arseniat de plom en pols	"	230'00		Oran superiors	"	00'00 a 00'00	
Permanganat de potassa	"	525'00		CIVADA			
Sosa Solvay	"	32'00		Extremadura.	"	38'50 a 39'00	
Nicotina 98 per cent	1 quilo	45'00		Cartagena.	"	00'00 a 00'00	
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	22'00		ESCAIOLA			
				Andalusia, corrent.	"	86'50 a 88'50	
				Andalusia, fi	"	90'00 a 92'00	
PRODUCTES ENOLOGICS				FAVES			
Acid citric cristall. estra.	100 quilos	875'00		Extremadura.	"	50'00 a 50'50	
Acid tartàric cristallitzat país.	"	450'00		Mallorca	"	49'50 a 50'00	
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00		Andalusia	"	49'50 a 50'00	
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00		Turquia.	"	00'00 a 00'00	
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	100'00		Valencianes	"	00'00 a 00'00	
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00		Eivissa	"	49'00 a 49'50	
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00		Mahó	"	00'00 a 00'00	
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00		Mazaganilla	"	49'00 a 49'50	
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00		FAVONS			
Biosulfat Jacquemin	100 quilos	500'00		Sevilla	"	50'00 a 51'00	
Carbó vegetal	"	350'00		Xereç	"	51'00 a 52'00	
Carbó vegetal impalpable	"	100'00		Marroc	"	00'00 a 00'00	
Caseïna pura	"	350'00		Italians	"	00'00 a 00'00	
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00		Xinesos	"	46'50 a 47'00	
Cola de peix en fideus	"	27'00		MILL			
Cola de peix Saliensky	"	100'00		Estranger	"	00'00 a 00'00	
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00		Comarca	"	45'50 a 00'00	
Caramel concentrat	"	350'00		MONGETES			
Fosfat bicàlcic	"	150'00		Mongetes València Pinet, noves.	"	65'00 a 67'00	
Fosfat amònic	"	250'00		Mongetes Tranquillon, noves.	"	73'00 a 74'00	
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00		Mongetes Monquillines	"	72'00 a 73'00	
Gelatina or en fulles primes	"	975'00		Mongetes Mallorca.	"	73'00 a 74'00	
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00		Mongetes Castella corrent	"	104'00 a 105'00	
Metabisulfat de potassa cristallitzat.	"	225'00		Mongetes Castella superior garbellades	"	108'00 a 109'00	
Metabisulfat de potassa en pols, antiferment	"	275'00		Mongetes Cocorrosses Castella	"	85'00 a 87'00	
Metabisulfat de potassa en líquid.	"	165'00		Mongetes Cocorrosses Turquia	"	70'00 a 72'00	
Negre animal en pasta rentat	"	200'00		Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00	
Osteocola Coignet	"	625'00		Mongetes Perles Galícia	"	63'00 a 65'00	
Sang cristallitzada	"	00'00		Mongetes Lingot Polònia	"	80'00 a 00'00	
Taní a l'èter, pols extra	"	00'00		Mongetes Coco Shophie	"	82'00 a 83'00	
Taní a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00		Mongetes Prat	"	72'00 a 82'00	
Taní a l'alcohol, agulles extra.	"	1.100'00		MORESC			
Tartrat neutre de potassa, desacidificant.	"	700'00		Lleida	"	41'00 a 41'50	
				Andalusia corrent	"	42'00 a 42'50	
				Plata.	"	44'00 a 44'50	
MATERIES FILTRANTS				ORDI			
Amiant	100 quilos	1.475'00		Extremadura.	"	42'50 a 43'00	
Cel·lulosa extra forta	"	400'00		Urgell i Segarra.	"	39'00 a 41'00	
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00		Manxa	"	39'00 a 41'00	
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00		VECES			
Terra de Lebrija	"	60'00		Veces Navarra	"	43'00 a 44'00	
				Veces Andalusia	"	42'00 a 43'00	
CEREALS I LLEGUMS				ALTRES CEREALS I LLEGUMS			
ARRÓS				Ers país.	"	41'00 a 41'50	
Arròs Bell-lloc, zero	"	60'00 a 61'00		Ers estrangers negres	"	40'50 a 41'00	
Arròs Selecte.	"	62'00 a 63'00		Fajol	"	54'00 a 56'00	
Arròs Floreta.	"	64'00 a 65'00		Fesolets	"	85'00 a 90'00	
				Fesolets Castella	"	91'00 a 92'00	
				Fesolets Girona	"	115'00 a 117'00	
				Guixes	"	43'00 a 44'00	
				Llenties.	"	80'00 a 105'00	

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES				UNITAT	PESETES	
Farina sencera, mitja força	100 quilos	PREUS INTERVIN- GUTS			DE PINYOLA		100 quilos	139'00 a	00'00
Farina sencera, força	"				Verd, primera		"	00'00 a	00'00
Farina extra blanca, superior	"				Verd, segona		"	00'00 a	00'00
Farina blanca, corrent	"				Aragó primera, blanc, origen		"	00'00 a	00'00
Farina Aragó	"				Groc, segona		"	00'00 a	00'00
Farina regió	60 quilos		7'00 a	7'25	De baixa acidesa		"	00'00 a	00'00
Número 3, amb sac	"		6'40 a	6'65	Fosc		"	00'00 a	00'00
Número 4	"		5'65 a	6'00	DE COCO		"	00'00 a	00'00
Segones	"		5'15 a	5'25	Blanc (en barrils)		"	00'00 a	00'00
Terceres	"		5'15 a	5'25	Cochín		"	00'00 a	00'00
Quartres	"		5'75 a	0'00	Palma		"	00'00 a	00'00
Menut	"		4'75 a	0'00	Extraflor		"	00'00 a	00'00
Segó	"		5'50 a	0'00	DE LLINOSA		"	160'00 a	00'00
Segonet	"				Cru (en barrils)		"	170'00 a	00'00
					Cuit		"	185'00 a	00'00
					Incolor		"		
FARRATGES I PINSOS					SURO				
Garrotes negres Vinaroç, sense sac	42 quilos		7'00 a	7'25	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a	70'00	
Garrotes negres Castelló	"		8'25 a	9'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a	35'00	
Garrotes València	"		7'75 a	7'87	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a	20'00	
Garrotes roges	"		6'50 a	6'75	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a	90'00	
Garrotes Bivissa	"		7'00 a	0'00	Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària	"	50'00 a	55'00	
Garrotes Mallorca	"		7'00 a	0'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a	30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos		29'00 a	30'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a	20'00	
Tortó de coco	"		34'00 a	38'00					
Farina de llinosa	"		34'00 a	35'00	VINS				
Alfals primera	"		17'50 a	00'00	Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Blanc gre sat		
Alfals segona	"		16'25 a	00'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	1'80 - 1'75 - 1'70		
Palla llargueta	"		7'50 a	0'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'85 - 1'90 - 1'85		
Palla curta	"		6'00 a	0'00	Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'75 - 1'70 - 1'70		
Fulla d'olivera	"		14'40 a	00'00	Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'40 - 0'00		
					Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00		
ALLS FRUITES SEQUES					Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00		
Alls, en forc de 50 cabeces	Un quilo		2'00 a	2'50	Manxa, de 12 graus	"	1'85 - 1'85 - 0'00		
Alls, en forcs de 100 cabeces	"		3'00 a	5'00	Aragó	"	1'70 - 0'00 - 0'00		
Cappares, la dotzena	"		48'00 a	00'00	Mistela	"	0'00 - 0'00 - 0'00		
					Moscateu	"	2'80 - 3'00 - 0'00		
AMETLLES							3'80 - 0'00 - 0'00		
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos		270'00 a	00'00	ALCOHOLS				
Mallorca escollida	"		285'00 a	00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	245'00 a	00'00	
Llangueta	"		315'00 a	00'00	Rectificats de residus vínics, 96/97 graus	"	240'00 a	00'00	
Mollar, amb clofolla	"		130'00 a	00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a	260'00	
Gra Esperança primera	"		310'00 a	00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	125'00 a	00'00	
Comuna	"		275'00 a	00'00	Destil·lat de brisa	"	00'00 a	00'00	
					Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a	00'00	
ANÍS EN GRA					TARTRÀ I DERIVATS				
Andalusia	"		170'00 a	00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'70 a	0'00	
Manxa	"		180'00 a	00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'35 a	0'00	
AVELLANES					Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'25 a	0'00	
Gra primera	"		310'00 a	00'00	VINAGRES				
Colliter	"		130'00 a	00'00	CLASSE CORRENT				
Garbellada	"		140'00 a	00'00	Daurat	Hectolitre	30'00		
Negreta escollida	"		150'00 a	00'00	Prior	"	40'00		
					2 en 1	"	50'00		
CACAUETS					CLASSE VELLA				
Tres grans blanc primera	"		145'00 a	00'00	Daurat	"	80'00		
Tres grans segona	"		00'00 a	00'00	Prior	"	80'00		
Dos grans blanc primera	"		120'00 a	00'00	2 en 1	"	125'00		
Dos grans vermells	"		90'00 a	00'00	CLASSE CORRENT				
Esclofolats	"		00'00 a	00'00	De 5 graus	"	30'00		
COMINS					De 6 graus	"	35'00		
Del país	"		175'00 a	00'00	De 7 graus	"	40'00		
LLOBINS					ANIMALS I LLURS PRODUCTES				
Llobins número 1	"		50'00 a	00'00	BOVÍ				
Llobins número 0	"		85'00 a	00'00	Bous del país	El quilo	2'20 a	2'50	
Llobins Alhucemes	"		140'00 a	00'00	Vaques del país	canal	2'20 a	2'50	
NOUS					Vedelles gallegues	"	3'20 a	3'35	
Escollides	"		130'00 a	00'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a	4'00	
Corrent	"		00'00 a	00'00	Estagues fins a 150 quilos	"	3'25 a	3'50	
PÈSOLS					Estagues des de 150 quilos	"	2'80 a	3'00	
Sencers	"		00'00 a	00'00	PORQUÍ				
PINYONS					Del país blancs	"	2'90 a	3'10	
Castella, pelats	"		380'00 a	00'00	Valencians blancs	"	2'90 a	3'10	
SAFRANS					Extremenys	"	2'40 a	2'50	
Selecte	El quilo		180'00 a	00'00	Mallorquins	"	2'40 a	2'50	
Superior Estat	"		170'00 a	00'00	CAVALLAR				
Aragó	"		140'00 a	150'00	Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)		
XUFLES					LLANAR				
Escollides	100 quilos		105'00 a	00'00	Moltons aragonesos, de 13 quilos	"	3'25 a	3'35	
Colliter	"		100'00 a	00'00	Ovelles aragoneses, de 12 quilos	"	2'80 a	2'90	
OUS					Lletals aragonesos	"	0'00 a	0'00	
Empordà	30 dotzenes		92'00 a	00'00	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a	0'00	
Vilafranca del Penedès	"		105'00 a	00'00	Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a	0'00	
Mallorca	"		86'00 a	00'00	Anyells extremenys, llana	"	0'00 a	0'00	
Dinamarca	"		00'00 a	00'00	Anyells extremenys, femelles llana	"	0'00 a	0'00	
Bèlgica	"		58'00 a	76'00	Moltons extremenys	"	0'00 a	0'00	
Holanda	"		62, 63 i 65		Anyells manxecs, vena	"	3'25 a	3'35	
Mahó	"		90'00 a	00'00	Anyells manxecs, capats	"	3'45 a	3'55	
Turquia	"		50'00 a	00'00	Anyells manxecs, femelles	"	3'75 a	3'85	
Maçagan, extra	"		43'00 a	50'00	Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a	0'00	
Irlanda	"		58, 62 i 66		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	0'00 a	0'00	
Polacs	"		51, 53, 55 i 60		Anyells castellans	"	3'55 a	3'65	
Trípoli	"		44'00 a	00'00	Anyells castellans, femelles	"	3'85 a	3'95	
Eivissa	"		72'00 a	00'00	Moltons segurenys	"	3'50 a	0'00	
D'OLIVA OLIS					Ovelles segurenys	"	2'60 a	0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos		170'00		Anyells segurenys	"	3'35 a	3'45	
Corrent superior	"		176'00		Anyells segurenys, femelles	"	3'85 a	3'95	
Classe fina	"		189'00						
Classe fina extra	"		222'00						

Investigacions Subterrànies

Investigació d'aigües, minerals i roques a qualsevol profunditat, amb dispositius patentats de pròpia invenció

Tècnica científica Mètode ràpid Serietat absoluta

Determinació concreta, des de la superfície, de jaciments, llur extensió, superposicions, naturalesa i composició, profunditats i gruxàries, intensitats o relativa riquesa, etcètera. **Entreguem sempre un informe escrit basat en dades comprovades. Referències nombroses i de qualitat,** que oferim, garanteixen l'excel·lència fins avui no igualada, dels nostres dispositius i de la nostra tècnica.

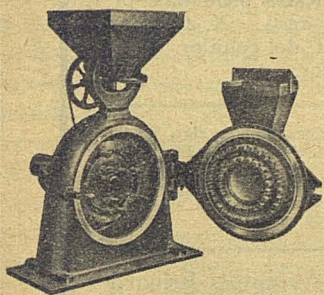
Domènec Palet i Barba

Geòleg - Investigador

Auxiliar: **Miquel Palet i Martí (fill)**
Enginyer

TARRASSA. — Rasa, 29 - Telèfon 2086

¿Ja coneixeu aquestes dues màquines?



El "Royal Triumph"

és l'únic molí capaç de proporcionar una satisfacció completa als seus propietaris. Des d'un triturat bast, fins a l'impalpable pot tractar tota classe de productes, com moresc, ordi, garrofes, palla, alfals, etc. Més de 2.000 molins instal·lats són la millor referència. Demaneu preus sense compromís per part vostra.

"Le Rationnel"

és el polvoritzador ideal per al tractament d'arbres, plantes, vinyes, desinfecció, blanqueig a la calç, etc. Més de 50.000 aparells funcionant són un certificat de la seva acceptació



MAURICI HENING :: CARRER DE LES FLORS, 5 :: **BARCELONA**

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 Quirà, 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

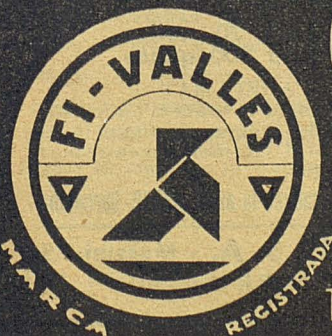
DEMANEU-LO A **EL CULTIVADOR MODERN**
Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

LONES per a Segadores

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

LONES per a tota mena d'espardenyes. **LONES** de tots els gruixos i 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.

MANGUERES TEIXIDES DE LLI



GRANJA FI-VALLES

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

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

Tel. nº 3-51. **Petiu de Codines-Barcelona**



5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE - Ullas de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos, perros y demás animales
EMBRACACION - Fortifica los músculos

D. MÉRÉ DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Claris, 72 - BARCELONA
 De venta en farmacias y centros de específicos

La Poda de la Vid
 per
N. Garcia de los Salmones
 Enginyer Agrònom

Estudi raonat de la poda de la vinya, amb 26 làmines de :: fotogravat i 109 figures ::

Preu: 7'50 pessetes

Demaneu-lo a **EL CULTIVADOR MODERN**
 Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

REIXATS
 de fil metàl·lic de varies menes per a
Tancats, Galliners, Colomars, etc.
Filferro, Teixits metàl·lics, Garbells
 per a cereals

Indústries TOMAS, S.A.
LORQUÍ (Múrcia)
 Oficines de la Sucursal de Barcelona, Bofarull, 59 i 61
 FÀBRQUES A:
LORQUÍ, BARCELONA i IZALZU (NAVARRA)

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 tintes.

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 PESSETES
 Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França)
 Telèfon 20941. — BARCELONA

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

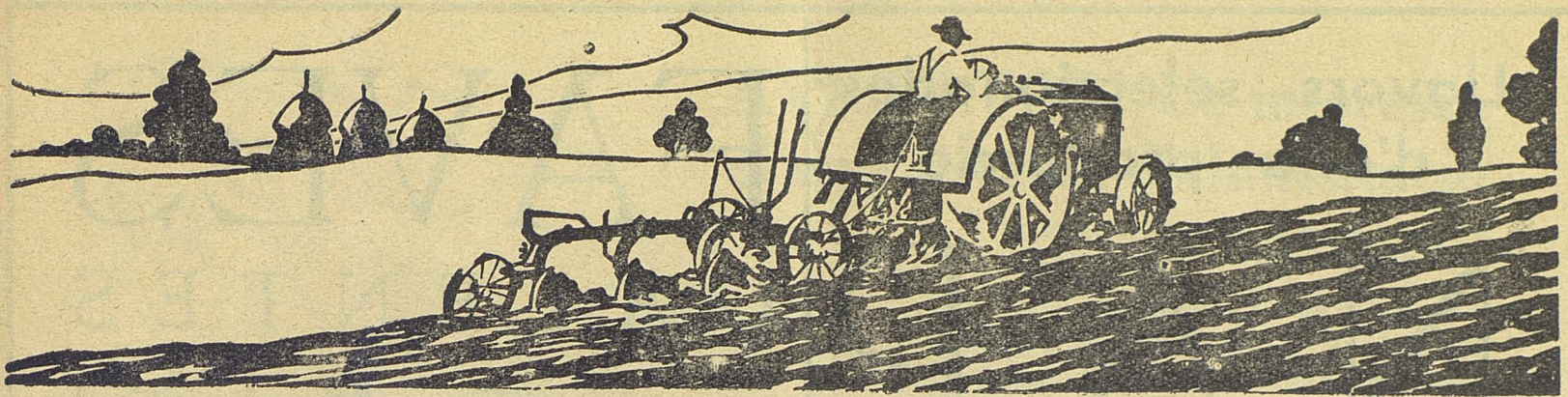
Us responem de l'èxit. Estem disposats a fer una prova gratis en el vostre hort. No us caldrà més que telefonar a la nostra fàbrica i us demostrarem pràcticament l'eficàcia del nostre **Cadellmat**

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 (S A N S) BARCELONA



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lecheria. 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 lecheria</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 Sidreria. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destileria agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA.	17 ptes.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Las Resinas. M. TOMEU. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

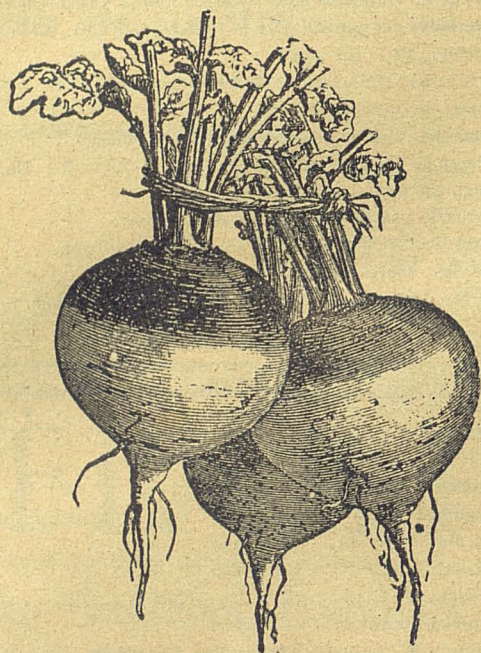
Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	16,50 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.) Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.
Organización científica del trabajo agrícola. J. MALLART.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

Per a comandes. adreseeu-vos a EL CULTIVADOR MODERN. Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

Llavors seleccionades
d'alta producció

N A P

farratger suec



VARIETATS:

**LLARG, MIG LLARG I
RODÓ**

P R E U S :

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

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

El Cultivador Modern : Avinguda Eduard Maristany, 19, (l'avant de l'Estació de França) Telèfon 20941. — BARCELONA

FAVES

CALENTES

Muchamiel

D'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.

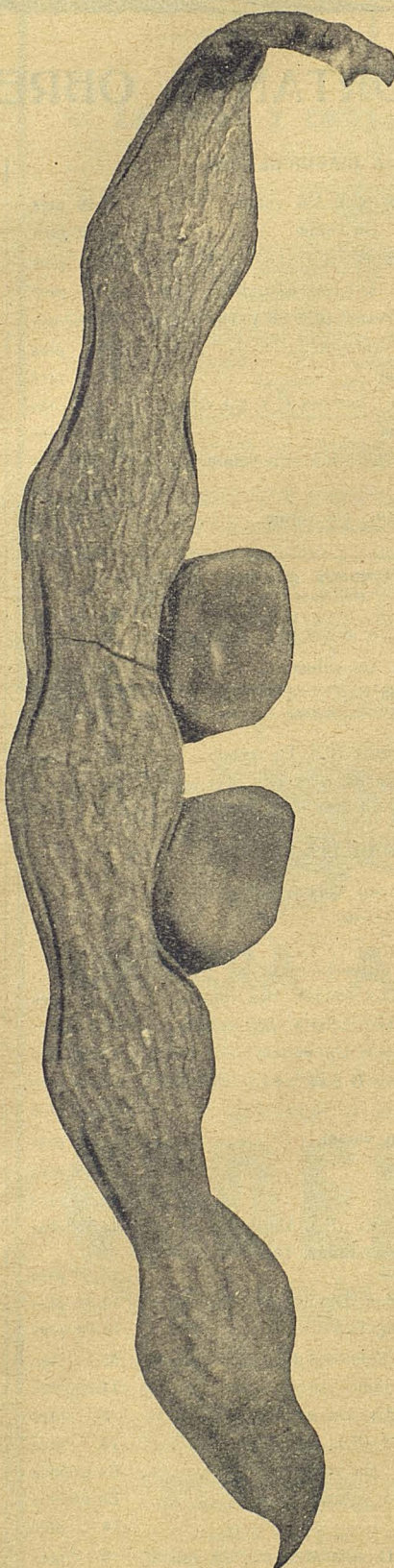
Com que són tan primerenques, assoleixen preus molt remuneradors en el mercat nacional.

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*. Produeixen tanelles 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 excellent.

Preu, 4 ptes. el quilo

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



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"

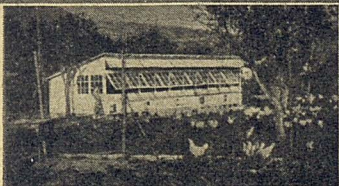
- 1.^a Eviten pèrdues de vitamines i enranciment, ja que la seva forma presenta poca superfície a l'aire i per tant no hi ha oxidació de l'oli de fetge de bacallà.
- 2.^a Simplifica i economitza mà d'obra i temps (la farina i els grans formen tot en un).
- 3.^a No es perd res, en canvi les farines en 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.



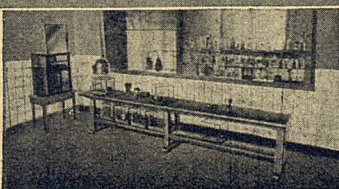
PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a ESPANYA i POSSESIONES
MARQUES
REGISTRADES



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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

Diploma d'Honor, Exposició Nacional d'Avicultura, Sevilla, abril 1935

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.

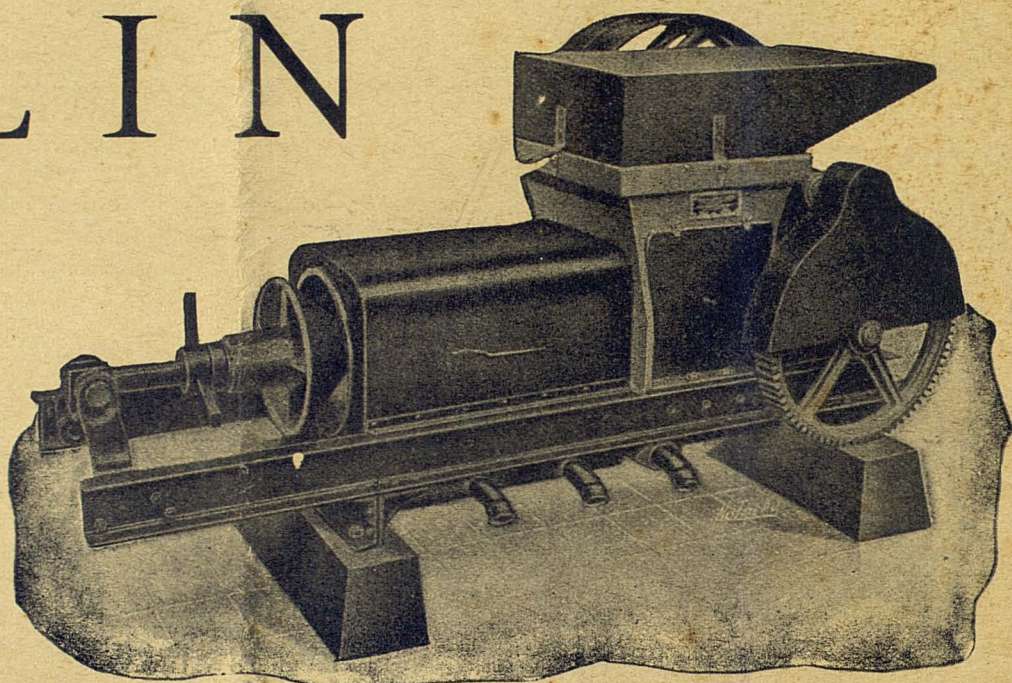
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



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

Manuals de Gramàtica Catalana

EXERCICIS DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Col·lecció Popular Barcino»). - Vol. I: *Ortografia*; II: *Morfologia*; III-IV: *Sintaxi*; V: *Prosòdia*; VI: *Formació de paraules* (Cada volum, 1 pta.). 6'00

CLAU DELS «EXERCICIS DE GRAMÀTICA CATALANA». 1'50

EL CATALÀ EN 20 LLIÇONS, per Bernat Montsià («Manuals Escolars Barcino», 5). 2'50

GRAU SUPERIOR del CURS PRÀCTIC DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Manuals Escolars Barcino», 1). 8'50

GRAU ELEMENTAL del CURS PRÀCTIC DE GRAMÀTICA CATALANA, per Jeroni Marvà («Manuals Escolars Barcino», 4). 3'00

Demaneu-ne el catàleg a

EDITORIAL BARCINO

PORTAFERRISSA, 17
BARCELONA



EL CATALÀ I EL CASTELLÀ COMPARATS, per C. A. Jordana («Manuals Escolars Barcino», 5). 3'00

ORTOGRAFIA CATALANA, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 1). 1'00

LA CONJUGACIÓ DELS VERBS EN CATALÀ, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 6). 1'00

ELS BARBARISMES, per B. Montsià («Col·lecció Popular Barcino», 115). 1'50

DICCIONARI ORTOGRÀFIC ABREUJAT, per Pompeu Fabra («Col·lecció Popular Barcino», 4). 1'50

FORMULARI DE DOCUMENTS EN CATALÀ, per C. A. Jordana («Col·lecció Popular Barcino», 67). 2'00

EDITORIAL BARCINO. Barcelona. Portaferrissa, 17