

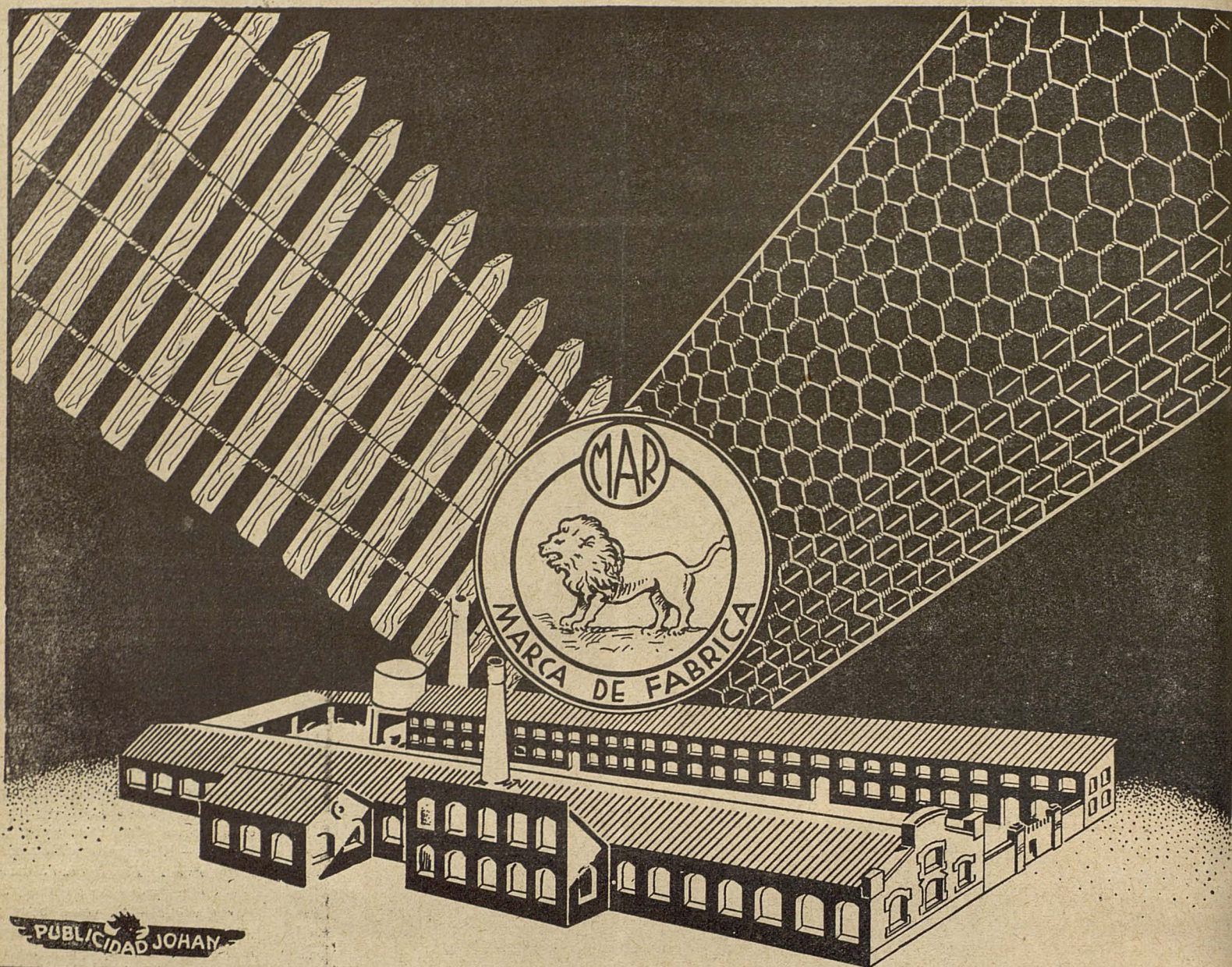
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

La viticultura catalana i l'Ajuntament de Barcelona, *Emic Sala*.—Tinya de les gallines. — L'imperi de la rosa, *Joan Ros i Sabaté*.— La Nicotina i els pugons, *Isidre Rogent*.— L'exemple d'una tasca colonitzadora eficaç, *Raül M. Mir*.— L'agricultura i la ramaderia a Menorca, *H. Fernández i Sanz*.—Les races espanyoles de gallines, *Salvador Castelló*.— Si voleu bons prats, adobeu-los racionalment. — Concepte dels adobs en temps primitius i avui, *Rafael Mir i Deàs*.— El viver i la plantació de la vinya, *Joan Vallès i Estruc*.—El que diu la premsa: Petits regadius, *Manuel Florensa*.— Notes informatives: Les Assemblees de la U. S. A.- Concurs de fotografies de Roses. - Concurs-Exposició de Roses. — Les captacions d'aigües del Mogent. - Cens de propietaris i conreadors. - Els mercats de bestiar. - Cooperatives per a la fabricació de conserves. - Els aparells insecticides considerats com a màquina agrícola. — Normes per al transport de carn de porc. - El Canal de Siurana. - Nova Junta de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. — Calendari de Sombres. — El Mercat.



Un bell lot de pollastres Raça Prat



PUBLICIDAD JOHAN

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

Farratgera valuosíssima per a terrenys de secà

Farratge del Sudan



Una planta del Farratge del Sudan, *Amacolla mucho*, arribant a produir més de vint fillols

Farratgera de gran productibilitat, molt rústega; resisteix les més adverses condicions del sol i clima, superant els farratges que produeix el morenc quan el delmen els eixuts. Es desenrotlla bé tant en les terres sorrenques i compactes, com en les argiloses, si bé els terrenys solts són els que més li convenen.

Molt resistent als eixuts i als climes calents, permetent intensificar les cries i alimentació del bestiar en les regions d'escassa pluja i àdhuc en els secans que no disposen de prou aigua per a esmerçar el terreny al cultiu d'altres farratges, rendint un producte nutritiu i en abundància.

Té el valor alimentós de les bones farratgeres. Conté bastant proteïna i les matèries minerals de més valor per a la formació de carn i farratges.

Pren molta vigoria als dos mesos d'ésser sembrat, arribant als tres mesos al seu màxim desenrotllament, assolint alçàries de tres a tres metres i mig. Vegeta durant la primavera i l'estiu. Després de cada segada torna a rebrotar, disminuint aleshores el gruix del tronc de tal manera, que si hom el sega en començar la floració, s'aconsegueix augmentar la producció i ofereix cada vegada un farratge més tendre.

Es poden obtenir, tres, quatre o cinc segades si els anys són propicis.

En climes atemperats o càlids, dura més d'un any sense ésser vigorós. Resisteix la pastura. La composició del farratge és bona i el valor alimentós elevat. Les sembres del farratge del Sudan no requereixen altres treballades, ja que es defensen soles contra les herbes adventícies, ofegant-les amb el seu fullatge exuberant. Es sembla a la primavera passat el període de les gelades i començaments d'estiu, essent necessaris de 25 a 30 quilos de llavor per hectàrea, sembrat a eixam. Convé tapar bé la llavor per tal que no sigui menjada pels ocells, a una fondària màxima de 4 a 5 centímetres.

Es cull quan comencen a sortir les panotxes. De seguida grifolla. Per a dallar-lo s'opera com si fos alfals. Es poden donar tres, quatre o cinc dallades si els anys són propicis.

Allà on no s'hi fan les farratgeres més fines i escollides, convé experimentar-lo.

L'enginyer agrònom argentí En Josep M.^a Escaro, del Ministeri d'Agricultura, detalla els seus principals avantatges de la forma següent:

1.^{er} Resistència extremada als eixuts; donant grans quantitats de farratge, àdhuc en climes i terres difícils.

2.^{on} Poques exigències en quant al terreny, si bé en els solts és on millor es produeix. Els terrenys pantanosos no li convenen.

3.^{er} En les terres salitroses, on la majoria d'altres plantes no vegeten, també s'hi desenrotlla, deixant de fer-ho on hi ha un excés de sal.

4.^{art} L'herba del Farratge del Sudan, pot conserva-se en forma de fenc, com igualment ensitjada i en ambdues maneres la mengen àvidament els animals.

5.^e Els camps del Farratge del Sudan, suporten bé la pastura, mentre el trepinament no sigui exagerat.

6.^e Els farratges d'aquesta planta es presten a ésser convertits en fenc, a ésser ensitjats i a la pastura.

7.^e La productibilitat del Farratge del Sudan és summament elevada, podent hom fer-se'n càrrec, entre altres raons, tenint en compte que pot donar a les primeres segades, 26.000 quilos de farratge verd per hectàrea; les segones segades, 35.000 quilos; les terceres, 40.000 quilos; les quartes, 48.000 quilos i les quintes segades, 44.170 quilos o sigui totals en cinc segades de 193.000 quilos, els quals corresponen a 48.000 quilos de fenc en un any.

8.^e Resisteix els vents més forts, degut a la flexibilitat de les seves altes tiges.

9.^e Pot produir dues segades de llavor i dues de farratge i una de llavor.

10.^e Degut al gust sucrós, els rostoll de la collita de llavors és aprofitat íntegrament per als animals.

11.^e No segant-lo moltes vegades, les mates tornen a rebrotar a la primavera següent.

12.^e Deixant-lo granar a l'acabar-se el període vegetatiu, rebrota a la primavera següent, de les llavors caigudes, pel qual es pot considerar el Farratge del Sudan, com a planta perennal.



Un camp de Farratge del Sudan, en el qual hom pot observar l'abundosa quantitat de farratge que permet la segada

Preu: 3 pessetes el quilo - De 50 quilos en amunt, a 2'50 pessetes el quilo

PER A COMANDES

EL CULTIVADOR MODERN

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

LLAVORS D'HORTALISSES

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
Agrelles	1'00	8'00
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
Apit ple blanc	1'75	15'00
Apit-rave	1'75	15' 0
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'00	18'00
Bròquil blanc primerenc	2'00	18'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'00	18'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'00	18'00
Bròquil romà de Quaresma	2'00	18'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'00	18'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba blanca Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de cabassar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00	25'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers, borratxona	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoc, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina	1'75	15'00
Col de Nadal	1'75	15'00
Col de capdell, Bacalàn	1'75	15'00
Col de capdell, Brunswick	1'75	15'00
Col de capdell, Dax	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, tardana	1'75	15'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	1'75	15'00
Col de capdell, Mataró	1'75	15'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'00	18'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	1'75	15'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'00	17'50
Col de capdell, Sant Dionís	1'75	15'00
Col de capdell, York, primerenca	2'00	17'50
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	7'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'00	7'50
Coliflor extra primerenca	5'00	40'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'00	25'00
Colinap (Napicó) blanc, Champion	1'00	7'50
Col-rave	1'50	12'50
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	10'00
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	1'50	12'50
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25	10'00
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	7'50
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstruós de Viroflay	0'50	2'50
Espinac Victòria, d'estiu	0'75	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	1'75	15'00
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	1'75	15'00
Enciam de capdell escaroler o català	1'75	15'00
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	1'70	15'00
Enciam romà, llarg, blanc	1'75	15'00
Enciam romà, llarg, negre, del Sucre	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	1'75	15'00
Faves quarentenes, molt primerenques	4'00	

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	5'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	5'00
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, Ideal, molt primerenques	5 00
Terreres, Mantega, tabella groga, primerenques	5' 0
Terreres, Mig-dol, país, molt primerenques	2'50
Terreres, Mig-dol, franceses, molt primerenques	3 50
Terreres, Motxa, francesa, molt primerenques	2 50
Terreres, Motxa, gris, molt primerenques	3 00
Terreres, Motxa, vermella, molt primerenques	2 50
Terreres, Negra de Bèlgica, molt primerenques	3'75
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2 50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Bisbes o de Moda, mig primerenques	2 50
Emparradores, Cara girats, tardanes	2 50
Emparradores, Cuc, país, primerenques	4'00
Emparradores, Cuc, franceses, primerenques	5 00
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes	2'50
Emparradores, Facciola o Romana, tardanes	2'50
Emparradores, Laminereres o del Sucre, primerenques	3'50
Emparradores, Mantega, Mont d'or, tabella groga primerenques	6 00
Emparradores, Neu, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa, tardanes	2'50

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2 50
Terreres, Manresanes, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2 50
Emparradores, Caray, tardanes	2 50
Emparradores, Ganxet, tardanes	2'50
Emparradores, Neu, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa, tardanes	2 50
Emparradores, Garrofé, Valencià, gra molt ample	3 50
Nap de taula, blanc, rodó	1'00 9'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'00 7'50
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'00 7'50
Nap de taula, groc, rodó	1'00 7'50
Nap de taula, llarg, negre	1'00 7'50
Pastanaga de taula, llarga	1'75 15'00
Pastanaga mig curta Chantenay	1'50 12'50
Pastanaga de taula, mig llarga de Guérande	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 mata baixa, Austràlia	3 00
Pèsols mata baixa, Vert, arrugat, primerencs	3 00
Pèsols mata baixa, Vert, Imperial, primerencs	3'00
Pèsols mata baixa, setsetmanera «Negrets» molt primerencs	3 00
Pèsols mata baixa, setsetmaners primerencs	3'00
Pèsols emparradors, Austràlia	3'50
Pèsols emparradors, Caputxins, banya de bé	4'00
Pèsols emparradors, Caputxins, flor violeta	4'00
Porro gros, blanc	1'00 9'00
Porro monstruos, de Carentan	1'50 12'50
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet vermell, llarg	1'00 8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00 7'50
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00 7'50
Remolatxa fina, morada	1'00 7'50
Remolatxa fina Cheltenham vermella	1'00 7'50
Salsifis blanc	3'50 30'00
Síndria molt primerenca	1'00 9'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00 9'00
Síndria de Màlaga	1'00 9'00
Síndria de València	1'00 9'00
Tomàtec, nano, francès	3 00 25'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00 25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50 32'50
Tomàtec, pometa de Mataró	3'00 25'00
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	1'25 11'50
Xirivia	1'00 7'50
Xampinyó (blanc)	3'00 25'00

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	6'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	2'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	2'25
Alfals de Provença	3'00
Alfals Lupuli (Minette)	3'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	4'00
Bromo de prats	4'00
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	7'50
Col gegant, fulles llises, Cavalier	7'00
Col gegant, fulles rissades	7'50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	3'50
Farratge del Sudan	3'00
Fenigrec	1'25
Festuca pratensis	3'50
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	3'50
Fromental	6'00
Girasol gran	1'75
Holcus llanós	3'50
Lotus comú	6'00
Morenc gegant Caragua groc i blanc	1'50
Morenc 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

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	4'50
Nyàmares	1'50
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pimpinella o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	8'00
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'25
Ray-grass anglès, de Pacey	3'00
Ray grass d'Itàlia	2'25
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'50
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'50
Remolatxa (bleda rave) groga	3'00
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Serradella anual	2'00
Soja	2'50
Sorgo negre sucrat	0'85
Sulla desclofollada	8'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	2'50
Trèvol nan, blanc	5'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	5'00
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	11'50
Xirivia	7'50
Llavors per a prats, en barreja	3'00
Llavors 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

Pugons - Erugues

ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB

NICOTINA INSECTICIDA LA ESTRELLA

MARCA ::



REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions-Preus mínims

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

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

DE VENDA A BARCELONA: Comercial Anònima, Vicens Ferrer, Plaça Catalunya, 12 i Ribera, 2. - S. A. de Drogueria Vidal i Ribas, Plaça del Born, 8, Hospital, 2 i Sant Pau, 68. - Soler i Mora, Jaume I, 18. - Ignasi Conillas, Llúria, 11. - Establiments Dalmau Oliveres, S. A., Via Layetana, 22. - Drogueries de St. Agustí, S. A., Hospital, 44.

Miquel Casals Garí, a Llanerres. - S. Suñé Ribera, a Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, a Manresa. - Josep Antic, a Mataró. - Martí Fité, a Mataró. - Francesc Coll, a Sant Sadurn de Noya. - Josep Rovira, (Casa Vicentó), a Vilafraça del Penedès. - Lluís Font, a Vilassar de Mar. - Pau Mitjans, a Igualada.

VENDA A L'ENGRÒS:

FRANCESC NUBIOLA. - Corts, 648, pral., 1.^a (xamfrà Claris)
Telèfon 11087 - BARCELONA

no

existeix cap més
NITRAT NATURAL
que el de
XILE

no

existeix cap més **NITRAT**
de **XILE** que el que es
ven envasat en la forma
que indiquen les figures
REBUTGEU QUALSEVOL
ALTRA PRESENTACIÓ

GRANJA AVÍCOLA PRAT

Garantia de qualitat - Una sola raça, "Prat Rossa"



Gall «Prat-Rossa», el qual junt amb dues gallines d'igual bellesa guanyà el campionat a l'Exposició de Sevilla, 1935, únic atorgat a la raça «Prat Rossa».

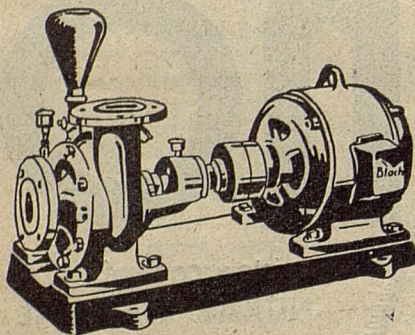
Pollets. - Gallets milloradors. - Galls reproductors
Gallines altament seleccionades. - POSTA - COLORACIÓ

Especialitat en pollets d'un dia garantitzant en absolut la magnífica arribada i escrupolosa dels mateixos

D'ençà de la seva fundació la GRANJA AVÍCOLA PRAT va a la davantera de les demés Granjes Avícoles dedicades a la raça «Prat-Rossa», ostentant recompenses de mèrit mai no igualat.

CAMPIONATS DE RAÇES NACIONALS, obtinguts a Madrid, Sevilla, Barcelona, primer premi Exposició Paris, tres primers premis i medalla d'Or Exposició València, primers premis i campionat Exposició Sevilla, 1935, únic concedit a raça «PRAT-ROSSA»

Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. COLOMINAS VERGÉS - Prat de Llobregat (BARCELONA) - Telèfon 38



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

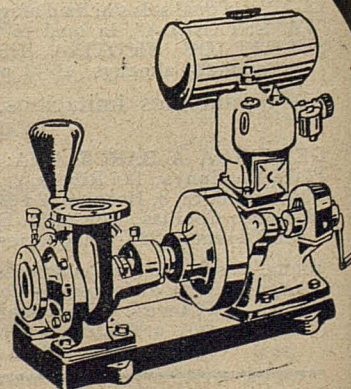
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÚL M. MIR

ANY XX :: NUM. 4

ABRIL DE 1936

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 :: TELEFON 20941 :: BARCELONA

La viticultura catalana i l'Ajuntament de Barcelona

En el Ple municipal del 21 de juny passat, el Conseller regidor de Proveïments presentà una proposta en la qual es demanava que en els vinents pressupostos es suprimís l'arbitri municipal que grava els vins corrents.

La presentació d'aquesta proposició fou causa d'un curt debat, acordant-se, en definitiva, que la mateixa passés a estudi de la Comissió de Finances. En el si d'aquella Comissió es parlà una mica d'aquesta qüestió tan interessant per a la viticultura; l'opinió de la majoria dels regidors que la composaven fou la de què l'Ajuntament per a suprimir aquell impost tenia necessitat de cercar substituïts. No mancà qui advocà per una solució simplista, afirmant que els 7.200.000 pessetes que produïa l'arbitri sobre els vins corrents, l'Ajuntament podia fàcilment recuperar-los, a base de carregar i fer efectiu l'impost damunt els espectacles públics.

Tot d'una que es feu pública la presentació d'aquella proposta desgravadora dels vins corrents, sorgiren entre els viticultors catalans veus autoritzades que sostenien que la supressió de l'impost de consums sobre els vins, si no venia per una disposició de caràcter general, derivada d'una Llei votada pel Parlament de la República per a regir per tot el territori nacional, possiblement, l'acord de l'Ajuntament de Barcelona causaria un dany als viticultors catalans, puix que la supressió de l'arbitri a Barcelona Ciutat solament, atrauria a aquesta ciutat un major volum de vins procedents d'altres regions espanyoles, on els jornals són molt més reduïts que no a Catalunya, ço que els permet oferir llurs brous a un preu inferior al cost de producció dels vins catalans.

Res no té d'estrany, doncs, que en el Ple

municipal del mes de novembre, aquesta opinió fos tinguda en compte pels regidors, i si es mantenia encara el criteri de desgravar els vins a Barcelona, els qui sostenien aquesta tesi, ho feien admetent que, mentre això no es realitzava, l'Ajuntament podia adoptar interinament algun altre acord que tendís a protegir la viticultura catalana. Fora del consistori s'havia arribat a un acord, a base de votar, les minories de Lliga Catalana i Acció Popular Catalana, una proposta que en síntesi postulava l'estudi durant l'any 1936 d'una fórmula per a poder suprimir o reduir en el possible, l'arbitri sobre els vins corrents a partir del primer de gener del 1937, però així mateix votar la *fórmula Sala*, la qual consistia en delegar a les organitzacions de viticultors, *no de classe*, de Catalunya, la persecució del frau i l'adulteració dels vins corrents a partir del primer de gener del 1936, cedint al Comité de Defensa Vitícola que es formaria, la recaptació anual de l'arbitri de consums, sobre els vins corrents, que depassés la xifra de sis milions de pessetes.

El signant d'aquest treball, estudiant el que per a l'erari municipal representa el cobrament d'aquest arbitri, s'adonà que a mesura que la població de Barcelona-Ciutat augmenta, disminueix la recaptació de l'impost; aquest resultat inversemblant és més sorprenent si hom té en compte que la creixença de la població obeeix primordialment a una immigració de persones nascudes en altres regions, els habitants de les quals, ordinàriament, són majors bevedors de vi que no pas els nascuts a la ciutat de Barcelona.

Això revela que cada any el frau i l'adulteració dels vins corrents augmenten extraordinàriament, perjudicant a l'ensem l'erari municipal i els viticultors.

Vegem la recaptació dels darrers deu anys i l'augment de població durant el mateix període:

Any 1925. Recaptació arbitri sobre els vins corrents	8.747.456'60 pts.
Nombre d'habitants	830.000
Any 1927. Recaptació arbitri sobre els vins corrents	7.012.725'95 pts.
Any 1929. Recaptació arbitri sobre els vins corrents	7.662.789'04 pts.
Any 1934. Recaptació arbitri sobre els vins corrents	7.195.583'90 pts.
Any 1935. Recaptació arbitri sobre els vins corrents	7.003.466'30 pts.
Nombre d'habitants	1.049.000

Tenim, doncs, que en deu anys, el nombre d'habitants ha augmentat en més de 200.000 i la recaptació de l'arbitri s'ha reduït, en el mateix període, en 1.743.999,35 pessetes.

És evident que aquest resultat tan deploable, revela com s'ha perfeccionat el sistema d'estafar a l'erari municipal i com han crescut els perjudicis que això ocasiona a la viticultura.

Com es produeix el frau i l'adulteració? De diverses maneres i per diversos elements que comercien o manipulen els vins, però ço que segurament causa un major volum de perjudicis és la facilitat que hi ha per a entrar a la ciutat de Barcelona vins amb graduació altíssima, aconseguida a base de l'encapçalament dels vins amb alcohol vínic o industrial. Com que en entrar el vi, no paga pel grau que fa, sinó pel volum o el nombre de litres, s'introdueixen bocois de vi encapçalat que hom dirigeix a magatzems o dipòsits en els quals a base d'aigua i colorants, etc., es rebaixen fins el grau que necessita el consumidor i detallista. No és difícil d'un bocoi fer-ne dos o tres. Els qui fan aquestes manipulacions si tenen clients a Vic, Ripoll, Girona, etc., poden fer sortir de trànsit de llur dipòsit o magatzem el segon bocoi i l'Ajuntament els hi abona llavors els drets que pagaren pel bocoi primerament entrat. Resta en el magatzem un bocoi esperant l'oportunitat de servir-lo d'acord amb l'agent distret o benivolent, a qualsevol client de ciutat. És clar que això significa un negoci rodó per aquells que el poden realitzar, però perjudicial en extrem per a la viticultura.

ra, perquè representa un allargament de la collita i encara l'elaboració de brous defecuosos que causen un descrèdit accentuat dels vins, amb la desesma consegüent dels bevadors que davant la incertesa de la qualitat, prefereixen la cervesa. Si molts ciutadans de Barcelona ja no saben avui apreciar el que és un bon vi natural, no és degut a altra cosa sinó a aquests fabricants de begudes que porten el nom de vi.

Tots els viticultors saben que aturar aquest frau i aquesta adulteració significa un avantatge positiu, un gran i positiu servei als interessos del consumidor barceloní i als del productor vitícola; aquesta doble finalitat, podia ésser eficaçment servida amb la nostra fórmula.

Fou una vertadera llàstima que la inexperiència política d'alguns elements, impedís l'aprovació d'aquella proposta abans de finir l'any 1935 i s'arribés només al nomenament d'una Comissió Mixta de regidors i delegats dels viticultors per tal que formulés un dictamen abans de fi d'any.

Les crisis polítiques dels darrers mesos destorbaren la labor d'aquella Comissió la qual però, després d'una sèrie d'entrevistes amb regidors de tots els matisos polítics representats a l'Ajuntament de Barcelona, s'arribà a un principi d'acord, en què l'Ajuntament de Barcelona havia de fer quelcom a favor de la viticultura catalana. Les bases fonamentals consistien en l'acceptació de delegar la persecució del frau i l'adulteració dels vins corrents, a un Comitè de Defensa Vitícola i que a partir de la recaptació que depassés la suma de sis milions de pessetes anuals, el Comitè de Defensa Vitícola percebria, no pas tot l'excés, sinó uns percentatges, l'equivalència dels quals, si la recaptació augmentava fins a deu milions, arribaria molt aprop dels dos milions de pessetes, de manera que el Municipi, en aquest cas, encara augmentaria l'ingrés pel cobrament d'aquest arbitri.

El dictamen presentat i discutit en la sessió del dia 8 de febrer d'enguany, venia redactat així:

«Primer: Encarregar a les Associacions professionals, no de classe, *Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya*, *Unió de Vinyaters de Catalunya* i *Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya*, com entitat matriu de la *Unió de Cellers cooperatius*, que col·laboresin a l'acció permanent de vigilància i inspecció dels serveis següents:

a) Investigació de les ocultacions i frauds de l'arbitri sobre el consum de vins corrents, tant en el moment de llur introducció en territori municipal, com en els locals que l'emmagatzemen o l'expandeixen.

b) Inspecció i examen dels vins corrents, per tal d'evitar llur possible frau en la ven-

da, d'acord amb el que disposa la Llei Municipal, el Reglament de Sanitat Municipal i el compliment dels preceptes del Decret-Llei del 8 de setembre del 1932 (Estatut del Vi), en l'aspecte municipal.

c) Divulgació de les qualitats alimentoses i sanitàries dels vins que no contenen substàncies perniciosos ni han estat objecte de manipulacions perjudicials, a fi que els consumidors puguin exigir les garanties que calguin.

Segon: Les expressades organitzacions vitícoles col·laborarien a les funcions d'investigació, vigilància, inspecció i examen esmentats, per mitjà de delegats que designessin, la relació dels quals seria sotmesa a l'aprovació del Consell de Govern Municipal.

Tercer: Per ajudar la viticultura catalana, l'Ajuntament cediria al Comitè de Defensa Vitícola, al qual fa referència l'apartat quart, les participacions següents en la recaptació normal de l'impost dels vins corrents: Quan aquest impost passés de 6 milions de pessetes anuals, fins arribar a 7 milions, el 50 per cent; quan excedís de 7 milions de pessetes, fins arribar als 8 milions, el 75 per cent; quan ultrapassés els 8 milions de pessetes, fins arribar als 9 milions, el 40 per cent; i, sobre tot el que excedís de 9 milions de pessetes anuals, el 25 per cent.

Quart: Per tal d'adoptar totes les mesures que s'estimin adients a la defensa de la riquesa vitícola, propaganda, subvenció als viticultors, etc., es constituïria el Comitè de Defensa Vitícola (C. D. V.), que estaria format de la següent manera: Dos membres de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya; dos membres de la Unió de Vinyaters de Catalunya; dos representants de la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya, com a entitat matriu de la Unió de Cellers cooperatius; tres consellers municipals de la ciutat de Barcelona, designats pel seu Ajuntament; un membre nomenat pel Gremi d'Hotels i Restaurants de Barcelona; un membre nomenat pel Gremi de Taverners de la ciutat de Barcelona i un membre designat pels magatzemistes de vins de la ciutat de Barcelona.

Cinquè: D'acord amb les bases precedents la Comissió de Govern es posaria d'acord amb les entitats indicades en l'apartat quart, per tal d'establir el corresponent conveni, que hauria de començar a regir a partir de la data de la seva signatura, i que tindria una durada de 3 anys, a no ésser que, abans d'aquesta data, en virtut de disposicions legals, o per acord de l'Ajuntament de Barcelona, deixés de cobrar-se l'arbitri sobre el consum de vins corrents.

Sisè: Les Associacions a les quals es demanava la cooperació, i que formarien part del Comitè de Defensa Vitícola, estarien obli-

gades, elles o les entitats que les formin, a admetre com a socis individuals tots els viticultors que ho demanessin i totes les Associacions de viticultors, no de classe, que ho sol·licitessin».

Si en aquest dictamen presentat i discutit en la sessió del 8 de febrer hi hagués figurat una clàusula, expressant que el Comitè de Defensa Vitícola havia d'actuar en estreta relació amb el servei de recaptació del Municipi, a fi de poder cooperar eficientment a la tasca de millorar la recaptació a l'ensemble que examinar la comptabilització d'aquesta recaptació de l'arbitri damunt els vins corrents, les organitzacions de viticultors podien donar-se per satisfetes, però a més de mancar aquest precepte fonamental, en la discussió que es produí, es rebaixaren excessivament els percentatges que havia de percebre el Comitè de Defensa Vitícola i el que fou més greu, s'eleva el *tope* a partir del qual havien de començar, de manera que es comprometia la base econòmica que havia d'assegurar la perfecció del servei que s'encomana al Comitè de Defensa Vitícola. Si, per exemple, prenem la recaptació obtinguda l'any 1935, veiem que la participació del Comitè que en la proposta discutida en novembre darrer havia d'ésser un milió de pessetes, a base del dictamen presentat, aquella quantitat es reduïa a 500.000 pessetes, i segons el dictamen aprovat, es reduïa encara, aquesta suma, a la xifra de 225.000 pessetes anuals.

És evident que es tractava aquesta qüestió amb mesquinesa; hi hagué, però, un periòdic que amb intencions ben dubtoses, deia referint-se a aquesta qüestió, el dia 9 de febrer, *la Lliga, radicals i tècnics* regalen 5.200.000 pessetes anuals als *Sindicats Agrícoles!*

ENRIC SALA

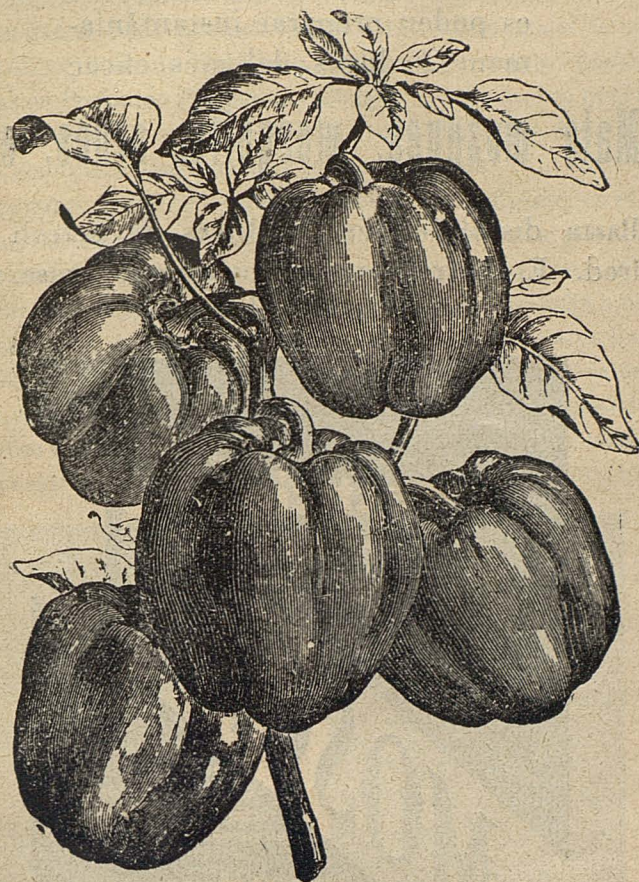
Tinya de les gallines

Per a guarir les gallines de la malaltia anomenada *tinya de les gallines*, els símptomes de les quals són unes taques blanques o grises que apareixen al cap, en lloc desprovist de plomes, es fan uns tocs amb tintura de iode o bé amb vaselina barrejada amb un 12 per cent de calomelans.

Si la malaltia s'estén per tot el cos i comencen a caure les plomes, no hi ha remei i el més convenient és matar-les; d'altra manera, moren degut al raquitisme que s'apodera d'elles.



Planter d'Hortalisses



A servir des de primers de març

Tomaqueres nanes molt primerenques, de Vilaseca.	Tomaqueres emparradores, Pometa gran de Canàries, primerenques.
Tomaqueres mig emparradores, franceses, molt primerenques.	Tomaqueres emparradores, Pometa mitjana de Canàries, molt primerenques.

A servir des de mitjans de març

Pebrot, tronc baix, gran, molt primerenc.	Pebrot, tronc alt, gran, dolç de Reus.
Pebrot, tronc mitjà, gran dolç de Lloret, primerenc.	Pebrot, tronc alt, molt gran, dolç de Torroella.

A servir des de primers d'abril

Albergínia negra nana, primerenca.	ralet.
Albergínia negra, llarga.	Tomaquera, emparradora, de conservar o penjar.
Moniato.	Tomaquera, emparradora, Pera de la Reina.
Pebrot, tronc alt, dolç, de Banya.	Tomaquera, emparradora, molt gran, rosa.
Pebrot picant, bitxo o co-	

No servim planter en quantitat inferior a 500 plantes

Preu del planter, 16 pessetes el miler

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

Mongetes

Classes selectes

PER A MENJAR TENDRES

TERRERES

QUILO
Pessetes

Ideal , extremadament primerenques, de tavelles llargues, cilíndriques i fines, sense fils i molt productives.	5'00
Mantega , primerenques, tavelles grogues, fines, sense fils, molt saboroses.	5'00
Mig dol , franceses, molt primerenques, tavelles molt fines, sense fils, altament productives.	3'50
Mig-dol , país.	2'50
Motxa , francesa, les més primerenques, molt productives, tavelles fines, sense fils.	2'50
Motxa-gris , de les més primerenques, productives, tavelles fines, saboroses.	3'00
Motxa , vermella o patusques, molt productives, primerenques, tavelles sense fils, saboroses.	3'00
Negra de Bèlgica , d'origen, moll primerenques, tavelles molt carneses, fines, sense fils.	3'75

EMPARRADORES

Avellaneta , blanca, primerenques, tavelles mitjanes, molt tendres.	2'50
Avellaneta , negra, primerenques, tavelles llargues tendres, sense fils.	3'00
Bisbes , o de moda, mig primerenques, productives tavelles llargues, sense fils, molt saboroses.	2'50
Cuc , franceses, molt primerenques, tavelles llargues, fines, sense fils, de les més saboroses.	5'00
Care girats , mig tardanes, tavelles llargues, molt productives i bon gust.	2'50
Cuc , país.	4'00
Custòdia o Floreta, mig tardanes, tavelles mitjanes, tendres, sense fils.	2'50
Llaminera o del Sucre, molt primerenques, de gran producció, tavelles fines, tendres i saboroses.	3'50
Mantega Mont d'or , molt primerenques, tavelles grogues, dretes, sense fils i molt saboroses.	6'00
Neu , mig tardanes, molt productives, tavelles llargues i fines, sense fils.	2'50
Romana o Facciola , tardana, molt productives, tavelles llargues i sense fils, gustoses.	2'50
Sastre o de la Costa, tardanes, tavelles grosses, però tendres i sense fils.	2'50

PER A GRA

TERRERES

Ganxet d'Alcanar , blanques, de fàcil cultiu al secà, molt primerenques, productives i fines.	2'50
Manresanes , blanques, de bon cultiu al secà, primerenques, productives i saboroses.	2'50

EMPARRADORES

Carai , blanques, tardanes, molt productives, gra de tamany molt fines.	2'50
Custòdia o Floreta, mig tardanes, gra mitjà, jaspiat, gust molt fi.	2'50
Neu , blanques, mig tardanes, gra petit, molt productives i fines.	2'50
Sastre o de la Costa, tardanes, gra jaspiat, mitjà, saboroses.	2'50
Garrofo , gra blanc, ample en forma de fava, estimada per a la paella valenciana.	3'50

EL CULTIVADOR MODERN

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

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

PUGONS
dels arbres fruiters

INSECTICIDA
CONCENTRADO

S.Y.S.

MARCA REGISTRADA

(NICOTINAT)

No taca ni crema les fulles, ni les flors més delicades

Contra el *pugó negre* de les flors, arbres fruiters i hortalisses (faves, carxofes, pebrots, mongetes, etc.) *melera* de les meloneres i contra tots els insectes xucladors de cos tou, com també *erugues* no borrelludes, s'empra al 1 per 100.

Contra el *pugó verd* dels arbres fruiters, s'empra DOBLE DOSI.

Contra el *pugó verd* del presseguer i de l'ametller, *pugonet* de la remolatxa i 2.^a generació de la *teranyina* dels ceps, cal emprar TRIPLE DOSI.

Extermina en poques hores les plagues dels arbres fruiters, hortalisses i flors.

Es cinc vegades més actiu que la nicotina i molt més econòmic.

Com que no conté sabó negre, ni resines i és un producte tècnicament preparat, no perjudica les flors, ni els fruits, ni taca les flors més delicades.

Preus per litre

Bidons	de 10 litres.	4'25	ptes.	litre
»	de 5 »	4'50	»	»
»	de 2 »	4'65	»	»
»	de 1 »	4'75	»	»

Especialitats Agrícoles FEIPA

Concessionaris per a la venda al detall

Avinguda Eduard Maristany, 19 — BARCELONA

Amb un litre de concentrat
Moscerol

es poden preparar instantàniament 26 litres del més eficaç

Mata mosques, mosquits, arnes, etc.

Basta dissoldre'l en 25 litres de petroli en fred. Es barreja instantàniament, sense necessitat de filtrar-lo.

Insecticida
matamoscas

MOSCROL

De sorprendente eficacia por su concentración sumamente volátil e intensamente perfumado

Destruye rápidamente moscas, mosquitos, polillas y toda clase de insectos domésticos

Concentrats de piretre

El preu de l'Insecticida preparat amb els nostres Concentrats és més avantatjós, ja que un litre de mata mosques, preparat amb el tipus «A» inclòs el petroli, costa només de 1'30 a 1'40 pessetes. GRANS DESCOMPTES EN PARTIDES IMPORTANTS.

Tipus A, perfumat - Tipus B, sense perfumar

Extracte de flors de Piretre obtingut per un procediment de destil·lació modern i únic, en forma d'extracte sòlid 100 per 100 de contingut insecticida.

Concentrat de piretre, Tipus "A"
PERFUMAT:

Bidó de 1 litre,	24 ptes.
» 2 »	45 »
» 5 »	105 »
» 10 »	200 »

Concentrat de piretre, Tipus "B"
SENSE PERFUMAR:

Bidó de 1 litre	21'50 ptes.
» 2 »	42 »
» 5 »	100 »
» 10 »	190 »

Especialitats Agrícoles FEIPA

Exclusiva per a la venda al detall:

AVINGUDA E. MARISTANY, 19 — BARCELONA

Demaneu catàlegs y notes de preus

L'imperi de la rosa

II

Costums.—Per elementals que sien les nocions que hom tingui de la història universal, recordarà perfectament el faust i l'opulència amb què se celebraven els festins i orgies a les Corts reials de Babilònia, Egipte —en temps de Ptolomeo Filometor i Cleopatra particularment—, sota els dominis de Neró, i en els últims temps de decadència de la Roma pagana, festes en les quals les roses hi eren emprades amb profusió, en proporcions fantàstiques, en les aplicacions ornamentals, fent-ne un gran consum en els preparats dels àpats, macerant-ne amb els vins millors, espargint-ne pels llits, posant-ne en els banys, fent-les insubstituïbles en l'engramament íntim de les matrones i concubines; arribant a l'extrem que l'ús de les roses en els

nial, el trobem a Pèrsia uns quants cents anys abans de la nostra era, solament que amb les mateixes condicions de Babilònia, aquesta obligació esdevenia un dret reservat als magnats de la Cort Reial, en senyal de gerarquia i distinció.

Ço que no hem pogut esbrinar és què simbolitzava aquella rosa, en l'un i en l'altre país.

A Egipte, en el regnat d'Amassis, el jove que declarava el seu amor a una donzella, si era correspost, rebia de la noia una rosa que equivalia a dir *l'estimo*, corresponent al *si* dels nostres temps.

És en la vida de pobles diferents, en races distintes i oposades creences que trobem el costum de guarnir amb roses el breçol dels recent nascuts, o de posar a la capçalera una

enlla de la vida el culte a les roses, ja que, els rics en les seves últimes voluntats disposaven, que en morir, entorn de llurs sepulcres, s'hi plantessin rosers, dels quals tenia cura una esclava. Ella era la qui en èpoques i diades assenyalades, cuidava de cobrir de roses els cenotafis en les lloses dels quals s'hi grabaven roses estilitzades i epitafis allusius a les mateixes. Els d'estament pobre que no podien donar-se aquest luxe ni sostenir-ne les despeses, posaven en llocs vistsents inscripcions semblants a aquesta «*Sparge, precor, Rosas supra, mea busta, viator*».

D'aquells temps tan allunyats ha arribat fins a nosaltres una mena de joc molt ingenu, provinent dels grecs. És el de fer esclatar en la concavitat del puny clos, una fulla de rosa per a saber si l'ésser que nosaltres estimem ens correspon. Si no esclata fortament és de mal auguri.

Als pobles del centre i nord d'Europa no sabem si subsisteix i és possible que sí, l'innocent entreteniment a què es lliuraven els



Núm. 545 - M. Charles P. Kilham



Charles P. Kilham



P. Veyrat



Duquesa de Peñaranda

elevats estaments socials d'aquella època degenerà en tan blasmable abús, que per part dels Poders públics arribà un moment que fou precís dictar disposicions restrictives per a la venda i consum d'aquesta flor ideal, ja que els excessos que d'ella es feien foren causa, mantes vegades, d'intoxicacions mortals.

En contrast a les habituds tan sensuais i llicencioses del paganisme, en el costumari dels pobles n'hi trobem de ben austeres, summament delicades, que són l'expressió sincera d'una afinada sensibilitat, d'una elevada espiritualitat i del bon gust imperant en ells.

A l'antiga Babilon (Babilònia) en el segle cinquè (abans de Jesucrist) en les grans solemnitats on hi assistien els suprema sacerdots, aquests, tenien el deure de portar a la mà dreta un bastó, artísticament treballat, al capdamunt del qual, forçosament havia d'haver-hi simbolitzats una poma, una àliga, un lliri o una rosa. De no fer-ho així incorrien en la pena d'un càstig sever.

Aquest mateix costum o regla del cerimo-

poncella de rosa, amb la convicció que aquesta pràctica ha de fer venturosa la vida del nou-nat.

Fins fa poc, al nord d'Europa, en morir una donzella, les seves companyones cobrien de roses blanques el seu taüt. A Turquia esculprien una rosa damunt la seva tomba i així se sabia que en aquell sepulcre hi reposava el cos d'una noia.

Les roses són símbol de silenci i per això hi havia el costum que en tenir reunions secretes, es feia sota una rosa penjada al sostre i al mig del local. Així mateix en consells familiars. Tant en l'un com en l'altre cas, si calia servir rigorós secret de ço que s'anava a tractar, com a garantia de què es podia parlar amb confiança, es deia o s'advertia prèviament que s'anava a parlar *sub rosa*.

Els romans de l'època descrita, en anomenar les seves amades deien *mea rosa*; per a exaltar la bellesa d'una dona, *testa de rosa* i per fer l'elogi d'un amor gaudit, que s'havien *cotxat amb rosa*.

Els i els grecs foren els que portaren més

enamorats, els quals posaven dues fulles de rosa a les corrents d'aigua; si marxaven juntes era pressagi de què les noces se celebrarien dintre poc i que la fidelitat d'ambdós seria eterna. Si se separaven era causa de mal humor.

Entre el que hom sap dels costums pagans, el que més s'ha difós és el de les corones de roses que s'empraven en les lluites del circ, en les festes esportives, les nupcials, en la marxa i retorn dels guerrers i principalment en els convits i les orgies en què els circumstantes se'n posaven una o dues al coll per a fruir-ne l'olor i dues o tres al cap per a evitar que se'ls hi enterbolís el seny amb els efectes de les begudes.

Per tant, doncs, com que són prou sabuts aquests costums, no ens estendrem a propòsit d'ells i passarem a relatar breument de com el cristianisme ha contribuït a mantenir d'una manera perenne el culte a les roses.

El cristianisme.—Encara que els primers cristians sentiren una veritable aversió per la mitologia pagana i tantost assoliren el

triomf iniciaren una implacable campanya contra els seus ritus, lliurant-se amb furor a arrancar de les estàtues i divinitats les corones de roses, deixant erm de tota flor altars i sepulcres; encara que els gerarques i sacerdots de la nova doctrina recomanessin als seus fidels que s'abstinguessin d'emprar flors en cap mena dels seus costums, ben aviat, però, varen sentir la necessitat de recórrer a les roses per a fer fervorosa ofrena a Déu i als màrtirs de quelcom que simbolitzés alhora la humilitat, l'amor i l'esperit de sacrifici. I elevant la rosa a la màxima dignitat li fan l'honor de què sigui l'emblema del pudor, de la innocència, del dol, de la generositat, de la virginitat i del martiri. La porten al temple de Crist i després de submergir-la a l'aigua beneïda, devotament amb unció, la deixen al peu dels altars i en els ninxos funeraris.

Més endavant, cap a l'any 300, els mateixos cristians reinstauren el costum de posar-se corones de roses, remembrant la corona d'espines que cenyia el front del Redemptor.

ment consultant els volums de *Acta Sanctorum* es podrien escriure varis llibres biogràfics d'aquests herois de la fe, atapaïts d'anècdotes, efemèrides i llegendes, tan curioses com edificants. Recordem, si més no, les llegendes o històries de Santa Rosalia, Santa Dorotea, Santa Isabel d'Hongria i la de la nostra Santa Eulàlia; destacant-se d'entre ells la figura de Sant Domènec de Guzman, com a fundador del Sant Rosari, aquesta garlanda de roses que quotidianament els creients ofereixen a la Verge Maria, a la qual s'invoca amb el nom de *Rosa mística* de l'església catòlica *rosa del Paradís* i *rosa sense espina*.

Amb la *Rosa d'or* que el Sant Pare concedeix als Sobirans que més es distingeixen en servir-la, l'Església catòlica ha donat un digne coronament a la seva col·laboració de difondre arreu el culte a les roses.

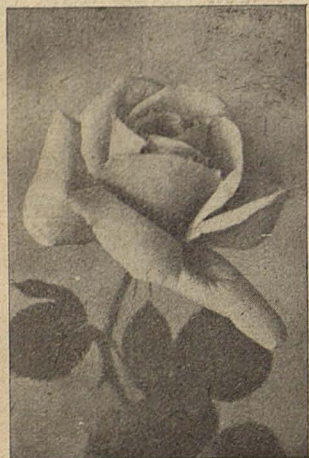
La data exacta de la institució d'aquesta ofrena no s'ha posat en clar i s'han fet moltes hipòtesis entorn d'aquesta qüestió. Solament se sap que el Pontífex Urbà II, a l'any

de la reina amatent recollí i amb sorpresa varen poder apreciar l'excel·lència d'aquell producte que no era altre que l'essència de rosa obtinguda per destil·lació espontània i per un mitjà natural.

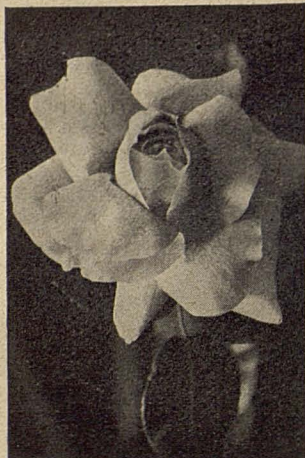
Fins aleshores no s'havia pogut comptar amb altres mitjans per a obtenir productes olorosos de roses, que la moltura de les fulles fent-ne pols i la maceració de les matèries amb llard, oli, mel, cera i aigua, de la qual se'n componien un gran nombre de pomades i locions emprats en els banys i friccions de les elegants.

De totes aquestes elaboracions les úniques que han perdurat fins a nosaltres són les d'aigua de rosa, el mel rosat i la pomada de rosa, a base de glicerines i vaselines.

Era tan gran el consum que en els pobles d'Orient, Grècia i Roma es feia d'aquests preparats, que es destinaven grans extensions de terreny al conreu del roser, havent-hi contrades i localitats que per llurs condicions donaven roses d'una qualitat superior, havent esdevingut famoses les de



Magdalena de Nubiola



Madame Albert Barbier



Maria Guarro



Li Burés

La reivindicació de les roses, la seva total i definitiva reconciliació amb el cristianisme, no va tenir lloc fins al segle cinquè en què Sant Medard, bisbe de Noion instituï en el seu poble nadiu de Salenci el premi anual a la virtut, el qual consistia en entregar 25 lliures i una corona de roses a la noia de la localitat que més s'havia distingit durant l'any per les seves virtuts —pietat, abnegació i honestedat—.

Historiar aquesta exemplar institució denominada *Festa de la rosera* i que té lloc el dia 8 de juny, diada de Sant Medard, seria molt interessant, però requeriria un espai que no disposem; essent-nos grat de remarcar, que a pesar de les incidències per les quals ha passat i de les imitacions més o menys encertades i passatgeres que ha tingut, avui subsisteix encara i se celebra amb tot el seu esplendor, en el lloc d'origen.

La rosa està també estretament unida amb el cristianisme per mitjà de la vida i els miracles dels seus màrtirs i apòstols. Sola-

ment consultant els volums de *Acta Sanctorum* es podrien escriure varis llibres biogràfics d'aquests herois de la fe, atapaïts d'anècdotes, efemèrides i llegendes, tan curioses com edificants. Recordem, si més no, les llegendes o històries de Santa Rosalia, Santa Dorotea, Santa Isabel d'Hongria i la de la nostra Santa Eulàlia; destacant-se d'entre ells la figura de Sant Domènec de Guzman, com a fundador del Sant Rosari, aquesta garlanda de roses que quotidianament els creients ofereixen a la Verge Maria, a la qual s'invoca amb el nom de *Rosa mística* de l'església catòlica *rosa del Paradís* i *rosa sense espina*.

Industrialització.—De tostemps que la rosa ha estat la flor preferida per a extreure'n l'olor obtenint-se per procediments molt simples, fins que s'arribà al descobriment de la seva destil·lació, que es suposa filla de l'atzar, cap allà l'any 1612 de la nostra era i d'aquest fet transcendental hi ha un sens fi de versions que cada autor dóna de diferent manera, però que en conclusió el que pot admetre's com a verídric és, que en una festa que una reina de l'Índia va donar a honor d'un il·lustre hoste, en obsequi d'ell, féu omplir de fulles de roses els canals que circumdaven els jardins del seu palau. Tan abusadors eren els raigs del sol, que les aigües dels canals assoliren una elevada temperatura surant per damunt d'elles una mena de greix o oli verdós, que el servei

Fayum, Rodes, Paestum, Chiraz y Kachimira.

Actualment, a Bulgària, on fa uns 200 anys va establir-se la indústria de l'essència de roses, factor importantíssim de la seva economia nacional, ha modernitzat l'utillatge per la destil·lació de les roses que li ha permès obtenir més rendiment en quantitat i qualitat, assolint un renom mundial l'essència de rosa búlgara, particularment la procedent dels pobles de la vall de Kazanlic i els de Karlovo. Són 170 pobles que viuen del conreu i manipulació de les roses i a l'any 1917 la superfície de terreny destinat a plantacions de rosers era de 8.964 hectàrees amb una producció de 2.354 quilos d'essència, però després de la guerra (1914-1918) sofrí una profunda crisi deguda a diverses causes, crisi que va anar accentuant-se fins arribar a l'any 1923 (darreres dades que posseïm), que el conreu va descendir a 4.400 hectàrees, amb una producció d'essència de 1.473 quilos.

És curiós de constatar uns fets molt interessants que proven com les bones o males anyades es reflexen per la proporció d'hectàrees de terreny plantat de rosers i la collita que fa que s'obtingui més o menys essència. Així, per exemple, l'any de més rendiment correspon al 1906 que 7.318 hectàrees varen donar 4.380 quilos d'essència i l'any 1919 amb 7.091 hectàrees, solament obtingueren 1.129 quilos d'essència (conseqüència de la guerra, pèrdua del personal especialitzat, impossibilitat d'adquisició dels materials de defensa de les plantes, pèrdua de mercats, etc.).

Les roses anomenades industrials que es cultiven a Bulgària, són dues: la vermella (*Rosa Damascaena*, Miller) i la blanca (*Rosa alba*, L.). La primera és la que dona més rendiment i millor essència, puix que per a obtenir-ne un gram calen solament 2.600 grams de roses, mentre que de la blanca per a obtenir la mateixa quantitat, se'n necessiten 5.000 grams.

Actualment el producte búlgar té un formidable competidor amb les fàbriques de Grasse (Provença) on s'elaboren diversos derivats de les roses, ja sia per maceració, destil·lació o per mitjà de dissolvents volà-

tils; però en els mercats on es cotitzen aquests articles odorants, i en fan oscil·lar els preus, són considerats molts superiors als d'aquests centres productors (Kazanlic i Grasse) els provinents de les roses de Cachemira degut a l'alta qualitat de les mateixes, d'una flaire insuperable, intensa i fina.

La minva del conreu de les roses destina-des a la fabricació va accentuant-se cada dia més, essent-ne la causa dos factors: el de les composicions sintètiques i a la imitació i competència que se li fa amb la destil·lació del *Pelargonium Odoratisimum* i dues espècies més de geranis.

Amb tot i els perills greus que l'amenacen i sigui quin sigui el fi que en aquest aspecte espera a les roses, a elles es deu l'impuls que s'ha donat a la industrialització d'aquesta riquesa hortícola, en la qual s'hi han esmerçat grans capitals en les instal·lacions de destil·leries, de les quals, però, no n'ha sortit encara un gram d'essència que es pugui comparar amb l'essència pura, extreta directament i exclusivament de les roses. Causes? Misteris que Natura es serva i no pot l'home desxifrar!

JOAN ROS I SABATÉ

Fotografies dels arxius dels "Amics de les Roses"

La Nicotina i els pugons

Moltes collites es malmeten a causa de les invasions dels pugons; hortalisses, fruites, flors, etc. Els arbres fruiters se solen veure invadits per aquests insectes i sovintegen els casos en què arriben a matar-los, particularment si són ametllers o presseguers.

Són en gran nombre els insecticides de què els agricultors disposen per a combatre els pugons, però pocs són els que es coneixen i s'apliquen amb èxit més complet que l'alcaloide del tabac o sigui la nicotina. D'una trentena d'anys ençà que ve aplicant-se i cada dia amb major escala reconeguda, la nicotina, com un dels insecticides més violents per les seves qualitats físiques i químiques. Actua per la seva causticitat i per la seva toxicitat; summament volàtil, desprèn vapors que maten instantàniament els adults i fa avortar les cries; metzina de gran violència, tots els aliments que són nicotinats provoquen en l'organisme dels insectes una intoxicació que els ocasiona la mort.

Aquest producte és presentat al mercat en l'estat de nicotina pura, en el de sulfat de nicotina i també en el de suc de tabac, que preparen alguns industrials i que resulta ésser molt actiu.

El sulfat de nicotina, a la temperatura de 100 graus centesimals, no es descompon i

conserva tot l'alcaloide. És un producte no gaire càustic.

Els suc integral de tabac contenen:

1.^a Nicotina en forma de malat i de citrat, que són els components principals de la nicotina.

2.^a Nicotina pura.

3.^a Tots els demés productes insecticides del tabac, nicotina, nicotimina, nicotel, que amb tot i trobar-se en petites quantitats, augmenten els efectes de la nicotina per les seves qualitats tòxiques.

Tant el sulfat de nicotina com els suc de tabac, s'apliquen en polvoritzacions. Per a servir-se'n es preparen brous nicotinats; les proporcions de nicotina i demés matèries dels brous, varien segons la mena de pugons que es volen combatre.

Així, si es tracta de pugons de les flors, la composició dels brous convé que s'ajusti a la fórmula següent:

Sabó moll.	1 quilo
Carbonat de sosa.	100 grams
Sulfat de nicotina.	75 grams

o bé

Suc integral de tabac	100 grams
Aigua.	100 litres

Si són pugons de fruiters, presseguers, ametllers, etc.:

Sabó moll.	1 quilo
Carbonat de sosa.	150 grams
Sulfat de nicotina.	150 grams

o bé

Suc integral de tabac.	100 grams
Aigua.	100 litres

Per a les hortalisses:

Sabó moll.	1 quilo
Carbonat de sosa.	200 grams
Sulfat de nicotina.	200 grams

o bé

Suc integral de tabac.	150 grams
Aigua.	100 litres

Quan es tracta de pugons de molta resistència, com el pugó sagnós de la pomera (cotonet), convé afegir als brous nicotinats, un litre d'alcohol de cremar.

Suposem que s'hagi de preparar una barreja o brou per a polvoritzar conreus d'horta. El sulfat de nicotina conté 500 grams de nicotina per litre; seran necessaris per cada 100 litres de brou 400 grams.

El suc de tabac conté 50 grams de nicotina per litre; se'n necessitaran 3 litres.

Les quantitats assenyalades són les que requereixen en dies de temperatures suaus, però cal tenir en compte que la calor augmenta l'acció de la nicotina; en dies molt calorosos es rebaixaran les dosis de nicotina de 10 a 15 grams.

Aquests brous s'han de preparar al moment que es vagin a aplicar.

En iniciar-se la primavera, així que es comenci a notar la presència de pugons, es fa la primera aplicació i es repeteix si encara queden pugons a les plantes. Els efectes d'una polvorització es noten de seguida, puix l'endemà de la polvorització, es comprova la destrucció dels insectes.

Aquests tractaments es poden fer en totes les èpoques de l'any i fins quan les fruites o els llegums són madurs.

Si s'han de polvoritzar flors, es segueix el mateix procediment, emprant la fórmula que per elles hem indicat.

Les violetes amb la nicotina és com pràcticament es poden salvar de les invasions de la *Perididia afinis*, que les malmet molt sovint.

Així com per als pugons, la nicotina resulta un dels insecticides més pràctics i eficaços, també serveix perfectament per a combatre moltes altres menes d'insectes.

Degut a les qualitats que posseeix la nicotina per a posar els conreus a cobert dels enemics que tenen, es comprèn que es generalitzin cada dia més aquesta mena de polvoritzacions per a combatre les plagues de les hortes, dels jardins i dels fruiters.

ISIDRE ROSENT



L'exemple d'una tasca colonitzadora eficaç

De *Poema en acció* podria qualificar-se la gesta hermosa, la iniciativa feliç, l'actuació ferma i decidida que, fa cosa de trenta anys, portava a terme un colonitzador francès en les terres africanes de Tunísia. El fruit dels seus treballs transformava en paradisiac centre de vida, d'activitats i de remunerable esdevenidor, uns ermots del desert.

La gegantina i fructuosa obra portada a terme per un tal Pau Bourde, doncs així s'anomenava aquell realitzador, és ben bé mereixedora de les més entusiastes lloances.

La conveniència de fer-la conèixer, ens mou a dedicar-li unes ratlles, ja que se'n desprenen alligernadors exemples que conviden a ésser imitats, contribuint a què nombroses i extenses contrades, ahir desolades i pobres, es transformessin en indrets privilegiats com ho són avui els del país africà on el funcionari colonial desplega les seves activitats, demostrant unes rellevants facultats de les quals n'és testimoni la realització de les seves atrevides concepcions. *Poeta de l'acció* ha estat batejat en Bourde i aquest qualificatiu li escau d'una manera admirable. Vegem-ho:

A la primavera darrera, la vila de Spax tributava un homenatge d'agraïment i d'admiració a l'home que tant l'hi deu, dedicant-li una setmana, la Setmana d'en Bourde; en un d'aquells dies es descobrí el monument que ha de perpetuar la seva gegantina figura; mentrestant la Radio Colonial transmetia per mitjà dels espais el nom i la gesta del més gran benefactor de la important urbs tunisenca.

Qui era en Bourde i quina la seva obra?

Contestar aquests interrogants és el que ens fa agafar la ploma en els presents moments; però creiem necessari, abans que tot, de posar en antecedents els que ens llegeixen, del que fa referència al lloc on actuà el nostre protagonista. El qui via enllà recorre aquells llocs, tot d'una i en la solitud estepària, queda sorprès amb la visió d'una immensa boscúria inacabable, atapeïda i grisenca; és l'imponent i ample oliverar de Spax. Una munió de robustes soques joves que sostenen un tupit i inestroncable fullam blau platejat. Soques fermes i vigoroses, molt ben cuidades, arreglerades amb tota regularitat. Els ulls no abasten a distingir-ne el terme que forma una mar de verdor dins un marc d'immensa planúria terrosa.

Centenars de quilòmetres de *bled* tenen isolada aquesta boscúria amb la qual hi con-

trasten herbeis assolellats on hi pasturen els camells; a més dels arenys sense terme, trenquen la monotonia les tendes triangulars i fosques dels aduars nòmades, oferint una visió d'embadaliment que impressiona el viant per la magnitud de l'oliverar de cent quilòmetres de llargada, que s'estén com un bell jardí que empresona la blanca Spax emmirallant-se en el Mediterrani. Sis milions d'arbres, repartits entre quatre centes mil hectàrees, integren aquesta gegantina plantació i aquesta imponent boscúria és la que constitueix el seu patrimoni, la hisenda comunal de la ciutat, la que integra la seva fortuna, la riquesa d'una província, la font de vida ciutadana de la blanca i a la vegada antiquíssima Spax, convertida en urbs moderna, de condicions i característiques que justifiquen que se l'anomeni *ciutat de l'olivera*.

Són, les oliveres, pel nombre, pels serveis i utilitats que presten a la ciutat, que la protegeixen, l'alimenten i la sostenen, les que proporcionant la fortuna ciutadana, donen tot el tràfec al port i han fet dels habitants de Spax rics colonitzadors després de 15 anys de treballs, despeses, penes i estalvis que han hagut d'esmerçar en crear l'immens oliverar que concebí, promogué i arribà a assolir amb la seva intuïció i clarividència un home que sobretot fou *poeta de l'acció*; el qual, amb la visió del passat feu sorgir una realitat prometedora d'un demà venturós.

Abans de seguir la nostra narració, fem una petita història.

Fou en els llunyans temps de la Roma dels Cèsars, quan la Imperial Metròpoli dominava les terres dels Berebers; una volta finides les guerres púniques, Tunis proveïa Roma del perfumat oli que extreïen les seves premses. A aquells venturosos dies en succeïren d'altres de tenebrosos i fou llavors quan l'olivera, que ja havia proporcionat les seves ombres sobre el desert, tornava a estendre el seu imperi. Els ciclòpics monuments de l'orgull romà no tardaven a esfondrar-se; mentre que mostraven més ardidesa els vells trulls abandonats, que durant segles i segles havien mòlt les negres i polposos olives d'aquells indrets. En el transcórrer del temps restava tot en abandó, fent suposar que mai més el vent de migjorn no tornaria a sacsejar les brancades ni tan sols fer moure l'argentí fullam de l'olivera.

Fou llavors quan arribà de Tunísia un francès; es deia Pau Bourde. Era del Dufi-

nès; un cap bombat, pòmuls sortits, amb front ample, nas dominador i cara intensament barbuda.

El que realitzà aquest home, és un prodigi. D'ell s'ha dit que era un *sant colonial*. Ho era tot: funcionari, savi, hortolà, administrador, soldat, publicista, explorador i, per sobre de tot, sempre un poeta, encara que no fou en els actes de la seva vida on s'hi han de cercar els seus poemes. Se'l vegé per tot arreu: a Madagascar, a Reunió, al Tonkin, a la Tunísia, a Annaman; i per tot on passà deixà rastre de les seves obres sòlides i fortes, plenes de seny; tenint per norma la justícia. Fou el primer que es preocupà de la mentalitat dels indígenes i a qui primer turmentaven els delicats problemes que creà la colonització.

Bourde desembarcà a Tunis l'any 1890 per a deixar-hi establert el servei d'agricultura que dirigí durant cinc anys. Recorregué aquelles terres immenses on dormien futures prosperitats. Què s'hi podria fer? Fou llur constant preocupació; i una concepció gegantina passà llavors per la seva ment. Mirà d'inquirir dels indígenes les tradicions i les confrontà amb els testimonis escrits dels historiadors.

Recercà i es feu traduir allò que els analistes, geògrafs, poetes grecs i llatins han escrit de la Tunísia, aconseguint acumular un vertader historial dels temps passats.

Heus ací com, en una substanciosa obreta, descriu el cas En August Charlier: «En la regió de migjorn de l'antiga Bizacena, país àrid i mancat d'aigües, Plini i Juvenal hi assenyalen unes boscúries. Cròniques àrabi-gues d'alguns segles posteriors contenen que l'exèrcit invasor anava de sol naixent i del migjorn a cercar frescor a l'ombra dels arbres».

Però; quins eren aquests arbres? En Bourde demanà a l'Estat Major que l'hi aixequés un mapa de la invasió segons els historiadors alarbs. Muntant una mula recorregué el país. Arreu ensopagava amb pedres capgirades o d'altres amarrades amb ferros o trossos de coure.

De què són aquests vestigis? Ningú no ho sabia, però després de fer investigacions es convencé que no es tractava d'altra cosa que de fragments rudimentaris de trulls del temps dels romans, dels quals en alguns indrets encara se'n serveixen els indígenes on hi resta alguna que altra olivera. Els llocs parlen d'El Djém de l'oasi Rann, a més de cent metres de fondària i passant per les terres dels Mettelit, dels Neffat i dels Mahedba, s'hi troben reminiscències d'un vell oliverar; unes vegades claps d'arbres reunits o arbres isolats que han sobreviscut amb tot i l'abandó i les sistemàtiques destruccions.

Abandonats, desfigurats pels rebrots i mutilats per les dents dels camells, sobreviuen encara i els anys que plou porten olives.

Es llança en Bourde a donar als indígenes del país mitjans per a reconstituir la vella i poc menys que abandonada arbreda.

El clima de Tunis no ha canviat i com és natural, del temps dels romans ençà la terra és també la mateixa. Allò que hi ha viscut, hi pot tornar a viure.

A més, ell en té proves. Dels anys 1800 a 1881, època de l'ocupació francesa, els naturals de Spax havien fet plantades d'oliveres prop de la ciutat, les quals hi creixien magníficament, si eren plantades espesses.

Quan per primera vegada en Bourde arribà a la Tunísia, aquest oliverar en reconstitució s'estenia pels voltants de Spax i ja s'hi comptaven uns 380.000 arbres, si bé de 1881 a 1892 sols s'intensificà en 620 hectàrees.

Aconseguí en Bourde, l'any 1892, que es dictés un decret que autoritzava la venda de les terres de Spax, i això va permetre als indígenes i colonitzadors refer el vell oliverar al cor de la Tunísia; i es delimità un extens domini de 80 quilòmetres de radi que circumda Spax.

Aquestes terres anomenades *Sialines*, nom de la família Siala a la qual havien estat atorgades a l'any 1759 per tal que en disfrutessin fins el 1871, època que l'Estat tunisenc en prengué novament possessió; el decret del 1892 les fa accessibles per a tothom, amb la sola obligació que s'hi plantin oliveres o altres espècies arbustives en el terme de quatre anys. El preu, 10 francs per hectàrea, amb facilitats de pagament.

Ben poc es tardà a tocar-ne els resultats. Del 8 de febrer del 1892 al primer de juny del 1893 es presentaren 993 sol·licituds: 727 per europeus, per a 21.500 hectàrees. En conjunt, 57.700 hectàrees, que prometien augmentar fins a un milió d'arbres els 380.000 que hi havia l'any 1881.

En Bourde, a més d'aquesta gesta, donà atinats consells als plantadors, recomanant-los-hi que no plantessin solament oliveres, sinó també vinyes per a panses, com així també ametllers, figueres, garrofers, cactus, presseguers, pruneres i magraners. La morera s'hi fa bé, i això li permeté suposar, tenint en compte la regularitat del clima, que podria intentar-se la cria del cuc de seda. També recomanà els conreus de plantes de perfums: rosers, tarongers agres i altres.

La monografia on dóna aquestes orientacions, constitueix un model de claredat i de precisió, i és avui quan es poden apreciar els resultats obtinguts del conreu de l'olivera promogut per En Bourde.

A l'any 1881 hi havia plantats a la Tunísia uns 4 milions d'aquests arbres, que cobrien 145.000 hectàrees. A l'any 1892, arriben

als 14 milions, que ocupen 240.000 hectàrees. Els oliverars en producció representen uns 10 milions i mig d'arbres en una planúria de 180.000 hectàrees. La producció de la Tunísia representa avui quasi la vint-i-cinquena part de la producció mundial de l'oli d'olives. Spax, des de l'any 1892, ha duplicat el nombre d'habitants i el preu de les terres que a l'any 1914 era de 30 a 40 francs l'hectàrea, on l'oliverar està en producció, es venen avui de 850 a 1.700 francs, segons l'estat dels arbres.

No fa molt, es calculava que l'oliverar de

la Tunísia representa un capital de 4 a 5 mil milions de francs. Les collites d'aquelles plantacions es calculen en 400 a 500 milions de francs a l'any.

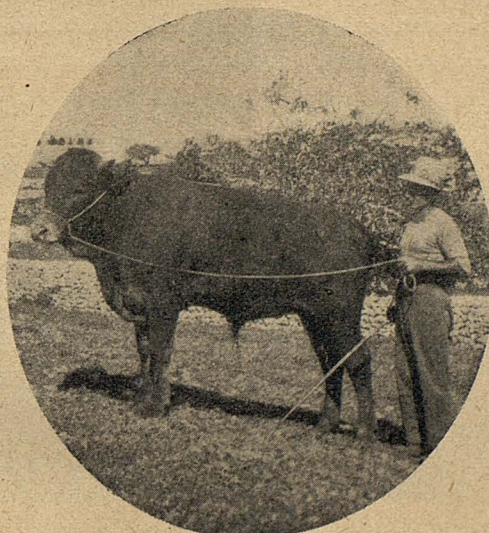
Tan meravellosa transformació és l'obra realitzada per un esperit colonitzador amb l'ajut dels indígenes. Però serà reconegut a En Bourde el gran mèrit d'haver iniciat la renaixença de la prosperitat de l'antiga *Byzacena romana*. Quantes ensenyances se'n desprenen d'aquest exemple viu que llega a la posteritat el poeta de l'acció!

RATIL M. MIR

L'agricultura i la ramaderia a Menorca

III

El tradicional sistema de conreu dels llocs i estances de Menorca consisteix en dividir la finca en tres sementers. L'un es dedica a



Brau de raça comuna, de Menorca

sembrar del blat, la principal collita de l'illa; l'altre, anomenat de *rostoll*, a pastura per al bestiar dedicant al mateix temps, una petita porció a la sembra d'ordi i civada, i el tercer, dit de *goret*, es prepara per a sembrar-lo de blat l'any següent, dedicant-li una porció més o menys considerable, segons els anys i els terrenys, de patates, síndries i tota classe de llegums.

Tots els anys s'alternen els sementers uns amb els altres; així és que el sembrat enguany de blat, l'any que ve passarà a ésser sementer de pastura, el que era de pastura passarà a ésser de goret i el que era de goret es sembrarà de blat novament.

En les sínies es divideix el terreny en dos sementers solament: el de sembradura i el de rostoll.

Segons càlculs aproximats, la collita mitja de blat en aquesta illa és de 120.000 quarteres o siguin 84.000 hectolitres.

A la collita de blat segueix, en importància, la de l'ordi.

El blat de Menorca és de superior qualitat i gràcies a l'elevat preu que per ell es paga, se n'exporta en grans quantitats a la Península. Com a conseqüència d'aquesta exportació es fa necessària la importació de gra o bé de farina per tal d'atendre no solament les necessitats dels menorquins, sinó també la de les guarnicions militars aquí establertes.

Durant els primers deu anys del corrent segle va ésser importada a Menorca la següent farina:

Any 1901, 1.616.000 quilograms; any 1902, 556.000 quilograms; any 1903, 1.858.000 quilograms; any 1904, 1.977.000 quilograms; any 1905, 2.502.000 quilograms; any 1906, 1.760.000; any 1907, 1.932.000 quilograms; any 1908, 2.062.000 quilograms; any 1909, 1.602.000 quilograms; any 1910, 1.985.000.

D'un quant temps a aquesta part ha pres un gran increment l'ús d'adobs minerals i per tal que es vegi l'augment d'aquesta creixent importació, anotarem el nombre de quilograms a què aquella va ascendir durant la mateixa dècada de 1901 a 1910.

Any 1901, 60.179 quilograms; any 1902, 45.903 quilograms; any 1903, 52.065; any 1904, 3.146 quilograms; any 1905, 21.240 quilograms; any 1906, 11.376 quilograms; any 1907, 106.944 quilograms; any 1908, 106.465 quilograms; any 1909, 264.580 quilograms; any 1910, 290.270 quilograms.

No donarem per acabada aquesta part sense abans remarcar un tradicional costum establert en aquesta terra: la de *fer estivades*, el qual consisteix en cedir propietaris i pagesos una porció de terreny convenientment llaurada a jornalers pobres, siguin o no siguin del camp, perquè puguin sembrar-hi plantes d'estiu, amb el qual es millora el benestar de moltes famílies, com també el terreny gràcies als fems que el conreador hi aporta.

I, finalment, que Menorca produeix també exquisides verdures, blat d'Indi, saborosíssima fruita, vi bastant bo, un xic d'oli i també quelcom d'espart, regular quantitat de *tabac de pota*, del qual fuma tota la pagesia i gran quantitat de faves de superior qualitat que se solen exportar en gros a la península, (uns anys amb altres 150.000 quilograms).

Ramaderia.—Ja en època de la dominació sarraïna era l'illa de Menorca un centre de producció de bestiar. Testifica el que diem el tribut anual ofert per l'almoxarif als ambaixadors de Jaume I, el 14 de juliol del 1232, els quals des de Cap de Pera anaren a Ciutadella per tal d'intimar la rendició de Menorca, consistent en 3.000 quarteres de blat, 100 vaques, 300 caps entre ovelles i cabres i 2 quintars de mantega. I sembla que aquesta producció de bestiar devia ésser molt gran, si tenim en compte que per aquesta època, segons el testimoni de Desclos, mercaders provençals, genovesos i pisans, visitaven els nostres ports per emportar-se'n molts d'aquests productes a canvi d'altres que faltaven a l'illa.

Quan Pere III, el 1283, va reunir al port de Mahó la seva esquadra, al comanament de Ramon Marquet, per emprendre camí cap a les platges africanes, va ésser també obsequiat per l'arraix Abu-Omar-ben Haquemben Çaid, amb vaques, bous, formatge, mantega i pa fresc.

Tal nombre de bestiar devien deixar els sarraïns quan abandonaren per sempre Menorca, el 1287, que a l'instituir Jaume II, el 1300, les *Cavalleries* obligant els propietaris de cada una d'elles a *mantenir un cavall armat per a la defensa i custòdia de l'illa* els hi entregà a l'ensems un terreny de sembradura amb quinze parelles de *bous sarraïns* per al seu conreu.

Aquesta raça és la que ha prevalgut fins ara, malgrat la importació de noves; el propietari menorquí aferrat a la idea que l'encreuament de races millora el bestiar, no s'ha preocupat d'altra cosa que esborrar els caràcters particulars de les bèsties importades de França i Itàlia en època del Governador Kane, com de les importades de Suïssa i d'Holanda i altres indrets per particulars. El nombre importat ha estat sempre petitíssim en comparació amb el nombre existent procedent de l'Àfrica; així és que la supremacia ha hagut de tenir-la el bestiar sarraí damunt les races més perfeccionades d'importació recent.

Malgrat això, sobressurten a Menorca un

nombre de vaques dites de la *reina*. Aquestes descendeixen del grup que regalà a l'illa la reina Elisabet II, el 1863.

Aquest grup de bòvids procedia de la *Real Casa de Campo*, i d'ella posseïm una ressenya enviada per la *Administración patrimonial de la Real Casa de Campo*, guardat a l'Arxiu Municipal de Mahó, el qual ens indica els seus especials caràcters:

•**Rhin.**—Berrendo en colorado, cornigacho, ojalado, capirote, manchas en las manos, hijo de la Irlandesa y del Castellón, suizos, nació en 12 de marzo de 1858. Lleva un anillo de hierro en la nariz.

•**Tendera.**—Berrenda en negro, capirote, estrella, luzón, calzado alto del pie derecho y bajo del izquierdo, cornicorva, hija de Castellón y la Tendera, nació en 10 de diciembre de 1855.

•**Chiclana.**—Berrenda en blanco, estrella, cuello y cabeza negros, calzada alto de la mano izquierda, cornialta, hija de la Tendera y del Gaitero; nació en 22 de enero de 1860.

•**Luterana.**—Berrenda en castaño, calzada bajo de los pies, bragada, hociblanca, bien



Pati del lloc Rafael Nou, del senyor Joan de Vidal, amb un lot de bestiar boví menorquí

encarnada, hija de la Montaña y del Somero; nació en 24 de diciembre de 1859.

•**Platera.**—Berrenda jabonera bien encornada, estrella, calzada alto de las manos, manchas en los pies, hija de la Dorada y del Gaitero; nació en 24 de diciembre de 1859.

•**Clavellina.**—Berrenda en castaño, remendada, gargavilla, estrella, bien encarnada, hija del Lutero y de la Enana.

•**Peñacerrada.**—Berrenda en colorado, capirote, manchas en las manos, mocha, hija de la Caperana y del Gerler; nació en 14 de marzo de 1861.

Aquest bestiar així que arribà fou venut pel municipi a diferents particulars i més tard el *Rhin* fou sacrificat a l'escorxador. Els pagesos de Menorca no volen braus de molts anys, als dos anys fets els maten i el *Rhin* ja en tenia sis de complerts.

Les cries procedents de les vaques regalades per la Reina constitueixen un tipus especial; són de gran talla, amb taques blanques,

i roges i una clenxa al llarg de l'espinada. Els menorquins el tenen en gran estima i malgrat s'hagi desfigurat després de tants encreuaments, encara persisteix.

Deixant per als especialistes la classificació de la raça bovina de Menorca, podem afirmar que aquesta és forta com cap altra, desafia el temps i la manca de pastura i viu per miracle i arribant la primavera, quan troba l'herba fresca, dóna un rendiment de llet extraordinari.

El bestiar durant la tardor pastura dins les tanques que es sembren, durant l'hivern dins les que es goreten, durant la primavera, dins les de pastura i a l'estiu indistintament dins les tres sementeres. Hem d'advertir que mentre no té el pagès una seguretat absoluta que la pastura serà suficient per a engreixar tot el bestiar, es dóna preferència al de treball i al de cria.

Les herbes bones per al bestiar són l'*orella de llebra*, *margall* o *herba prima*, *cugula*, *lletsons*, *trèvol de rodet*. Segueixen en segon ordre *lleua mà* i *morrissà*. I són dolentes el *girassol*, la *mendastre*, el *purjol* i la *lletrera*. L'herba tendra proporciona formatge i la granada engreixa el bestiar.

La introducció de les pastures artificials el *Sanfaus* (*Medicago Sativa*), *Fasulí* (*Vicia Sativa*) i el *Clover* o *Zulla* (*Hedysarum Coronarium*), principalment han canviat per complet l'aspecte de la nostra agricultura.

Es deu aquesta millora primerament, al seu introductor, En Joan Vidal i segonament a En Benet

Oliver, el qual el 1870 va estendre el seu cultiu i demostrà llurs avantatges.

Gràcies a la generalització d'aquestes lleguminoses s'ha augmentat considerablement el nombre de caps de bestiar boví i com a conseqüència la producció de formatge, a més de millorar també els terrenys on elles es conreen.

Pel nombre de caps de bestiar boví exportat d'aquesta illa dins un període de vint anys, des del 1913 al 1920, hom es farà càrrec de la seva importància:

Any 1913, 647 caps de bestiar boví; any 1914, 993; any 1915, 808; any 1916, 1.040; any 1917, 1.735; any 1918, 884; any 1919, 974; any 1920, 1.147 caps de bestiar boví.

Si damunt aquestes xifres afegim que un any amb altre són sacrificats a Menorca, per consumació, uns 2.000 caps i tenint en compte els que resten dins l'illa per procreació i feina, podrem formar-nos una idea aproximada del seu total.

No deixa de tenir importància, també, dins la nostra ramaderia, el desenrotllament que ha anat prenent la cria de bestiar de llana, per desgràcia no tan atesa com convindria.

Malgrat el descuit en què es té, és bastant remarcable el nombre de caps que anualment s'exporten.

Prenent com a base els mateixos vuit anys citats o sigui de 1913 a 1920, ens donarà el següent quadre:

Any 1913, 235 caps; any 1914, 335; any 1915, 2.004; any 1916, 3.192; any 1917, 3.063; any 1918, 1.152; any 1919, 899; any 1920, 2.020, xifres que ens donen un terme mig anual de 1.665 caps de bestiar de llana que s'exporten.

Afegint uns 5.000 caps que es sacrifiquen anualment a l'illa i el gran nombre d'ovelles i merdans que resten, ens donarà un nombre aproximat, també, dels caps que cria Menorca.

La cria del porc és tan abundant com profitosa. Vegem l'exportació:

Any 1913, 503 caps; any 1914, 607; any 1915, 977; any 1916, 1.588; any 1917, 824; any 1918, 1.626; any 1919, 863; any 1920, 987.

Aquesta és petita comparada amb la d'altres bèsties, fins aquí anotada. Però cal tenir en compte que en tota la pagesia es mata porc per a tenir reserves per tot l'any i que en les ciutats i viles es fa dels embutits un consum extraordinari. A Mahó, so lament, es solen sacrificar per terme mig anualment uns 2.500 porcs, d'un pes aproximat de 225 mil quilos. La cabra no és animal que hagi merescut la cura dels nostres propietaris, ja que solament en determinades finques és possible tenir-les lliures i encara es fa precis tenir-les fermades.

A fi d'evitar que el bestiar de llana, capriu i porquí, que es troba en completa llibertat dins les tanques sense guarda de cap mena, s'extraviï i pugui ésser robat impúnement, va sempre assenyalat amb una marca tallada en les orelles, marca que varia de combinació en cada propietat. Aquests senyals estan anotats en uns llibres que duu el *Batlle d'orelles* de cada terme.

Els senyals d'orella simples emprats a Menorca s'anomenen: *Fesa, Tall, Guinx, Guinx al revés, Escapçada, Biscunsa, Espanada, Oroneta, Mitja oroneta, Forqueta, Osca, Portella i Forat*, i les compostes: *Escapçada i fesa dins, Biscunsa i fesa dins, Espanada i fesa dins, Escapçada i oroneta i Escapçada i espanada dins*. Amb aquests 18 senyals

fets a una orella o bé a l'altra, dins o fora i juntant unes i altres, s'obté un nombre grossíssim de combinacions. Aquest sistema d'assenyalar s'estén en algunes possessions al bestiar de cabresta, principalment a les someres.

Cavalls.—Absolutament res no sabem referent a la cria cavallar durant l'època de la dominació romana, ni menys encara anteriorment a ella, però fonamentalment hem de suposar, per més que no se'n faci d'ella esment en els documents que fan referència a l'islamita, que els sarraïns tan aficionats a l'equitació, devien mantenir en aquesta illa un nombre no petit de bèsties de sella.

Quan les aficions estan arrelades com ho estan entre la pagesia de Menorca, a les corregudes i demás festes hípiques, hom ha de suposar que aquelles vénen de temps enera.

Confirma la nostra suposició que els mo-

aficions sarraïnes són les *colcades* que celebraven i se celebren encara en les mateixes festes, *caragolant* els cavalls davant la Casa de la Vila abans d'emprendre el camí de l'ermita per assistir a completes.

Però on es mostren més patents aquestes reminiscències, és en la festa de Sant Joan de Juny que celebra Ciutadella; tres dies dura la festa, com durava ja en els primers anys de la conquesta, en la qual els *colcadors* no es limiten solament a anar a *Sant Joan de missa*, sinó que caragolen a la plaça major; entren dins les cases, rompen *carotes* i abraçats els cavallers, corren pel pla *ensortillant* anelles.

Avui dia són molts els llocs de Menorca que mantenen una euga i no pocs els que mantenen un cavall, si bé les primeres són cobertes ordinàriament per ases i els segons destinats a cobrir someres, donant lloc a la cria dels híbrids tan estimats per llurs condicions [excellents i pagats a tan bon preu.

I demostra que l'afició al cavall subsisteix entre els pagesos, que quan es tracta de procrear *potranques* es valen dels cavalls de raça que en les *parades de sementals* es troben ací establertes des d'uns quants anys ençà, o bé d'exemplars seleccionats que experts propietaris han aportat de fora.

Els productes aconseguits amb aquest sistema han merescut en tots els Concursos i Exposicions distinció especial, recordant de moment que en el

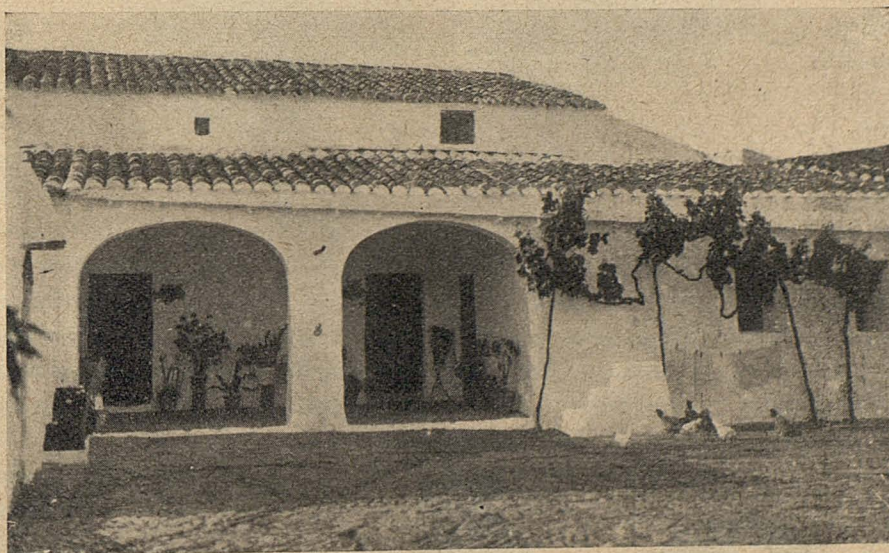
Provincial de Ganados de Baleares celebrat a Palma de Mallorca els dies 29, 30 i 31 de maig i primer de juny del 1909, dues potranques de dos anys, anglo-espanyoles, nascudes a Mahó i presentades per en Pere Mir, varen obtenir el *Primer premi d'aptitud per a la sella*.

Per la cria d'híbrids, l'acoblament s'efectua de manera que els muls neixin en acabar l'hivern o a principis de la primavera.

Vegem ara l'exportació de cavalls i muls registrada a Menorca durant vuit anys, des del 1913 al 1920:

Any 1913, 45 cavalls i 167 muls; any 1914, 53 cavalls i 32 muls; any 1915, 128 cavalls i 272 muls; any 1916, 89 cavalls i 107 muls; any 1917, 98 cavalls i 102 muls; any 1918, 125 cavalls i 164 muls; any 1919, 101 cavalls i 147 muls; any 1920, 110 cavalls i 147 muls.

H. FERNÁNDEZ I SANZ

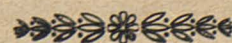


Lloc de Bini Cheus, masia típica menorquina

ros devien tenir llur cavalleria, el fet que quan desembarcà l'estol d'Alfons III, l'exèrcit sarraí fugint vers el castell de Sen Agaiz, no va ésser tocat pels cristians fins a aquell castell, on es firmaren les capitulacions. De no haver fugit a cavall els moros, els cristians, que disposaven de cavalleria, els haurien copat abans d'encastellar-se.

A més, transcorreguts solament tretze anys des de la conquesta de Menorca fins a la fundació de les Cavalleries, de les quals hem fet esment, és indiscutible que des d'aquella data no devien mancar cavalls a la nostra illa, com tampoc no devien mancar eugues, ja que la cria de la raça híbrida mular és molt antiga i d'ella en parlen els historiadors de Menorca.

Des de temps immemorial totes les viles de Menorca destinaren un carrer, d'ordinari el més llarg, anomenat el *cos*, per efectuar en ell el dia de la festa major del poble, corregudes de cavalls. Reminiscències de les



Les races espanyoles de gallines

De les classes corrents de gallines de tipus mediterrani, es troben a Espanya tres races ben definides i considerades com a races pures. Són la raça fosca o color de plum, la raça Catalana del Prat, tipus modern i la de fa poc temps obtinguda a l'Escola d'Avicultura, amb el nom de Paradís. L'esmentada raça negra o fosca és en les regions de Castella, Andalusia, Lleó i Balears on es sol veure més i es coneix amb el nom de Castellana i d'Espanyola, amb les variants de Mallorca, Menorca, etc. Aquesta raça no s'ha de confondre amb l'altra raça blanca, que esmenten tots els tractats d'avicultura i que mai per mai no ha existit a Espanya com a raça indígena.

Des del temps de Buffon ve designant se amb el nom de *Gallus hispanensis* una raça de gallines força originals i única de cara blanca, amb vermellons també d'aquest color; però aquesta raça mai no ha existit a Espanya.

Si hi hagués estat amb aquests caràcters tan diferents dels de totes les altres races, se'n veurien senyals en els dibuixos i gravats representant-la, el qual ningú no pot assenyalar.

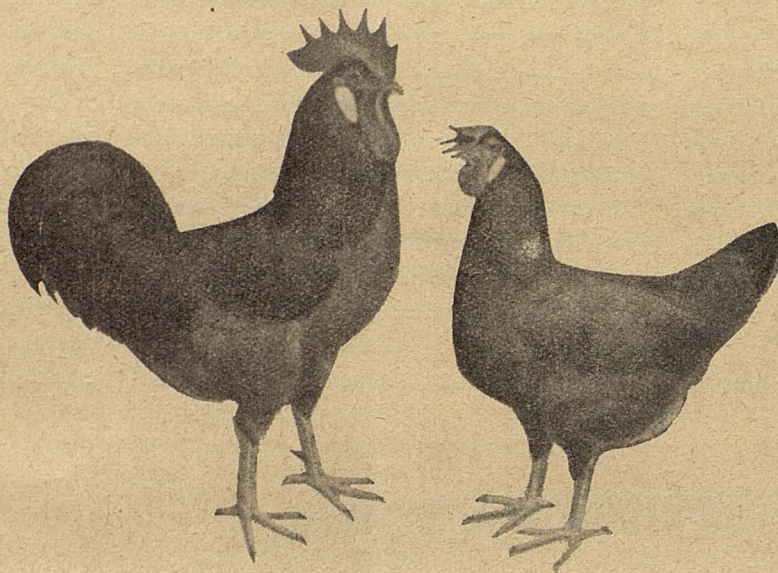
Com que es donen casos que algunes gallines castellanes o andaluses, tenen el defecte d'estar tacades de blanc, han donat ocasió per a dir que la raça espanyola de cap blanc deu ésser una descendència de la gallina negra espanyola, en la qual el defecte s'hagués accentuat arribant a formar-se un tipus nou, però, tot això no és més que una suposició que hom pot fer-se.

El mateix pot dir-se de la raça coneguda a tot arreu amb el nom de Blue Andalusien o Andalusia blava, creació anglesa obtinguda per un encreuament de Menorques negres amb Menorques blanques.

En efecte, existeixen a Espanya sobretot a Andalusia, gallines d'un color gris-terros, que provenen d'encreuaments espontanis de gallines blanques amb gallines negres, però sense el ribet negre que caracteritza les plomes de les Andalusies blaves.

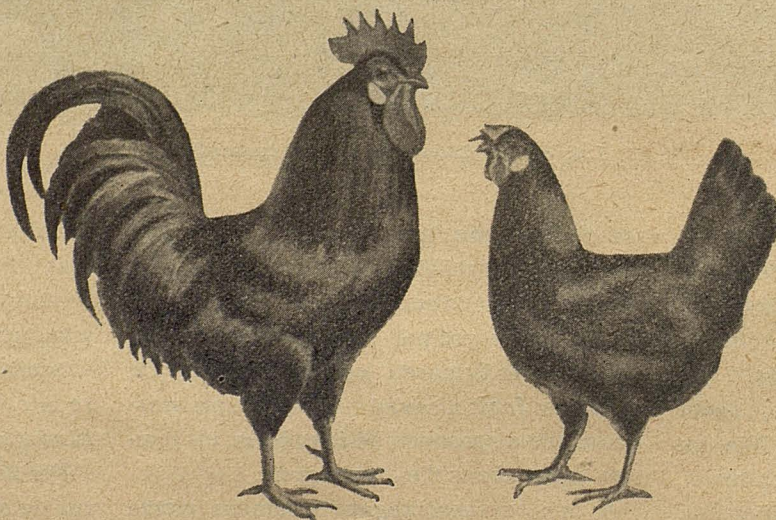
És segurament l'existència d'aquesta gallina de color terrós que va donar lloc a la denominació de gallines andaluses angleses,

però està plenament reconegut que aquesta gallina no és tan espanyola com la de la raça de cap blanc. L'única cosa que hom pot creure és un cert origen espanyol.



Raça Catalana del Prat

L'any 1900, en ocasió del Congrés Internacional d'Ornitologia que va tenir lloc a París aleshores de l'Exposició Universal, pel que es refereix a la raça de cap blanc, es proposà canviar la denominació de *Gallus Hispaniensis* per la de *Gallus albifacies*.



Raça Castellana, coneguda també per Balear i Andalusia Negra

La raça catalana del Prat no és altra que l'antiga gallina del país, que fa més de 40 anys rebé sang de la gallina conxinxina. Ha anat conservant el color rogenc i gran volum, apareixent de tipus semblant a la Menorca, però amb colors rogenc, blanc i perdiu.

La nova raça Paradís data del 1918. Fou creada per a dotar Espanya d'una bona gallina amb aptituds per a ésser engreixada i donar bons capons i bones polles. S'obtingué

primer encreuant la raça Prat amb la Orpington del mateix color i seguidament la descendència fou mestissada amb la raça Rhode Island blanca, escollint un gall defectuós amb el tars de carn blanca. El resultat fou una gallina voluminosa, rústega, bastant bona ponedora i magnífica per a taula. Actualment ja ha arribat a la 15 generació i la raça comença a estendre's en el país.

És originària de la vila d'Arenys de Mar i se li dona el nom de Paradís per ésser el nom de la Granja Paradís o sigui la Hisenda Avícola experimental ajuntada a la nostra Escola Oficial d'Avicultura.

A la regió mediterrània de València, s'hi troba una gallina blanca i negra, del tot semblant a la Livornesa que es cria especialment per a pondre, puix és petita i de carn groga.

Els standars de la raça espanyola negra sols existeixen per a la gallina negra. Per la Prat i per la Paradís s'hi apliquen en les exposicions que organitza l'Associació General de Cri-

dors d'Espanya.

Tendència a la conservació de les races.—

Els criadors espanyols posen gran interès a conservar les races pures. També alguns es dediquen a millorar el tipus de les castellanes i de les Balears amb sang de Menorques.

Les races estrangeres es crien separatament i pures. Les més esteses són la Leghorn, la Rhode Island, la Plymouth i la Wyandotte. En els encreuaments es procura augmentar el volum de la raça catalana del Prat amb la gallina corrent amb sang d'Orpington rogenca o Rhode Island Red.

Actualment comença a donar-se a conèixer la raça holandesa Barnevelder.

Defectes i qualitats de les races indígenes.— Les races indígenes Castellana o espanyola negra i la gallina corrent del país, són molt bones ponedores d'ous, d'un pes entre 65 i 85 grams, però no

es poden recomanar gaire com a gallines per a la taula aptes per a ésser engreixades.

La raça catalana del Prat és una gallina de doble aptitud, la qual dona ous grossos, una mica rojos i a l'ensens bons pollastres i capons superiors. S'engreixa amb facilitat, és molt rústega i s'adapta a tota mena de climes. Ja s'ha estès molt a l'Amèrica del Sud i els treballs de divulgació de l'Escola Oficial Espanyola d'Avicultura la donaren a conèixer.

La raça Paradís és tinguda com a bona ponedora, els ous de la qual s'assemblen als de la Rhode Island i de les Orpington; per altra part s'engreixa molt bé i dona capons magnífics i bones polles.

Les races Prat i Paradís coven bé, però la raça castellana o espanyola negra i la gallina corrent del país són excel·lents ponedores, les quals donen ous blancs de 65 a 80 grams, si bé no es poden recomanar gaire per a la taula, perquè tarden a engreixar-se.

La raça catalana del Prat, reuneix la doble condició de donar ous grosos, bons pollastres i capons. S'engreixa fàcilment, és molt rústega, adaptant-se a tots els climes.

Totes aquestes races es desenvolupen de pressa.

SALVADOR CASTELLÓ

Si voleu bons prats, adobeu-los racionalment

L'habilitat del pagès es posa de relleu particularment, en la manera de cuidar els prats. La producció de farratges amb abundància d'herbes, és un senyal segur d'una agricultura ben portada. Dels medis més apropiats per a practicar-la cal esmentar en primer terme, les bones adobades. Tots els prats han de rebre adobs a l'implantar-los, com també han de rebre'ls tots els anys. Els prats d'alfals, de trèvol, trepadelles i sulla, convé que s'adobin amb bones dosis de superfosfat; 500 ó 600 quilos per hectàrea i amb 200 quilos de sals potàssiques (clorur o sulfat de potassa). En anar a fer la sembra, escampar-hi 100 ó 150 quilos de sulfat amònic o bé cianamida.

Els prats naturals, tant els que es reguen com els de secà, s'adobaran amb 500 ó 600 quilos de superfosfat, 200 quilos de sulfat o clorur de potassa i 200 quilos de sulfat amònic o bé de cianamida, per hectàrea. No cal dir que, amb aquestes adobades, l'abundor de farratges permetrà mantenir més nombre de caps de bestiar i recollir fems en abundor que, com saben tots els pagesos, són la clau de la porta que obra l'armari gran de tota mena de collites.

Concepte dels adobs en temps primitius i avui

L'experiència de segles, realitzada per milionades d'éssers, ha transmès fins els nostres dies les nocions de moltes pràctiques rela-

es refereix a la forma de fertilitzar les terres, mitjançant l'aplicació dels fems dels estables. Els més vells escriptors geòrgics lla-

tins, ja parlaven d'aquests adobs, de llur conservació i aplicacions, amb paraules tan precises que avui no seria possible trobar-ne de més apropiades. Els romans tenien els fems en tanta estima, que els hi elevaren una divinitat.

Aquest poble, mestre en la civilització, volia així posar sota la protecció divina l'únic fertilitzant del qual disposava per a fecundar la terra, fent així que els agricultors hi possessin tot l'interès a conservar-los i emprar-los gairebé amb respecte religiós.

L'heretament romà passà sencer a totes les ge-

neracions, fins arribar a les d'avui. Cap pagès no s'atreveix a dubtar de la bondat dels fems, ni de la necessitat d'emprar-los.

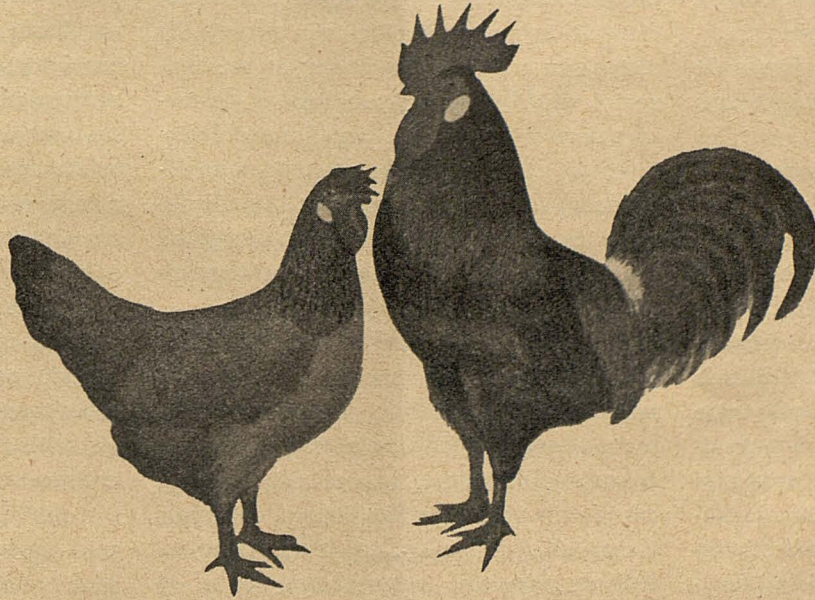
Amb tot, el saber dels romans sobre el valor d'aquests adobs era imperfecte, degut

als escassos coneixements que posseïen de química i de la fisiologia de les plantes. Els nostres avantpassats no posseïen altra guia que la que els marcava l'empirisme.

Ignoraven la naturalesa dels elements que integren la constitució dels vegetals, del terreny i dels adobs; sabien amb tot, que amb els fems solament no era possible reintegrar d'una manera completa la fertilitat a les terres, com tampoc les parts dels farratges que constitueixen l'assimilació del bestiar. A manca de millors raons, es limitaven a fer conèixer el

valor dels elements amb què comptaven.

Veien amb pena que per més fems que possessin a les terres i les sembrassin de plantes considerades com a milloradores, els camps que de molt temps venien conreant-se, anaven gradualment donant collites més



Raça espanyola comuna o del país



Raça moderna Paradís

que, en la manera de conduir-les, els progressos de la ciència han fet que s'adoptessin. L'essència del treball dels camps és la mateixa seguida durant llarg temps.

Entre tants procediments, cal posar de manifest d'una manera assenyalada el que

migrades, veient-se fins obligats a fer descansar les terres que no donaven produccions prou remuneradores o que eren insuficients per alimentar la població sempre creixent. Tots els esforços de l'home eren insuficients contra aquesta fatalitat; l'ordre divina de dominar la terra, quedava incompleta pràcticament i el pagès seguia essent esclau de la gleba.

L'embranchida de la ciència del darrer segle, féu que el vel que amagava a l'home el secret de la constitució i de la nutrició de la planta, el de la fecunditat dels terrenys, caigués i aquest pogués conèixer les causes de tals fenòmens i iniciar la fertilització integral i treure'n els millors profits.

L'anàlisi i l'experimentació posaven a la mà de l'home nous elements per augmentar la potencialitat productora dels conreus; comptaria en endavant el pagès, a més dels fems, amb els adobs químics. Aquest descobriment ha d'ésser considerat com el més admirable dels obtinguts en el segle XIX. Si amb els altres s'han millorat les relacions entre els pobles, anul·lant les distàncies i amb això l'obstacle principal que els separava, si han contribuït a proporcionar més comoditats, més satisfaccions i fins millors goigs espirituals i materials, la descoberta dels fertilitzants químics ha resolt el problema més greu, el de la producció i per conseqüència el de la possibilitat de la vida dels humans, sense la qual totes les altres descobertes, res no representarien.

La darrera paraula referent a aquest punt no s'ha pronunciat encara, si bé en els presents moments l'home del camp sap que pot refiar-se dels adobs químics per augmentar la capacitat productora de la seva hisenda.

En això es funda la força meravellosa de l'agricultura moderna; fer créixer, millorar i corregir l'estat de fertilitat de la terra; portar la planta al més alt grau de producció, utilitzant els recursos més fàcils, pràctics i econòmics que ofereixen els adobs químics. Si no s'haguessin pogut emprar, no hauria estat possible arribar a les produccions de blat a 60 i a 70 quintars mètrics per hectàrea i sofrírem les magres collites de 10 quintars mètrics, que encara constitueixen les normals de moltes agricultures tradicionals.

Qui desprecia aquests fertilitzants nous i pitjor qui deixa d'utilitzar-los, no és possible que pugui progressar. Constitueix també un error limitar el seu ús com ho seria escassejar les racions als animals de treball. L'eloqüència dels fets i els resultats dels més entesos agricultors, han de fer comprendre la conveniència i fins la necessitat d'emprar sempre amb més abundor, l'únic instrument que fa possible la multiplicació de les collites.

RAFAEL MIR I DEÀS

El viver i la plantació de la vinya

II I ÚLTIM

Les estakes de ceps que s'han plantat en regadiu, cal que siguin regades abundantment, tenint en compte que llurs arrels van més fondes que les d'hortalisses, però entre una i altra regada ha de transcórrer un temps prudencial segons siguin les condicions físiques o mecàniques del terreny. Si reguéssim massa sovint, és veritat que creixerien molt, però aquesta creixença desmesurada es traduiria en una maduració defectuosa de la fusta, el qual condueix a una deformació del planter, provocant la podridura de les arrels; en molts ceps s'accentua considerablement, arribant a comprometre llur vida.

Hi ha molts agricultors que amb la intenció d'especular, arrenquen els arrelats prematurament, per tal de poder explotar la terra de seguida amb altres plantes, el qual és contraproduent, ja que no convé arrencar-los fins que ha arribat l'època oportuna, o sigui quan es troben completament despullats de pàmpols. Arrencant-los abans, en reben perjudici, ja que la fusta no ha postat o no ha madurat completament.

En arrencar els arrelats, mai no ha de dolre el treball a emprar. Molts agricultors els arrenquen efectuant estirades violentes, amb el qual malmeten els teixits de l'arbrust en la soca, provocant traumatismes a les arrels i produint magullaments que ocasionen molt sovint la mort dels novells arbrusts o almenys un retard en llur creixença. S'ha de procurar descolgar-los bé, i en lloc d'estirar-los violentament, tallar les arrels amb el rastell dels arpiots o l'aixada i sempre tan lluny de la soca com sigui possible.

En preparar els arrelats per a plantar-los, és convenient treure totes les arrels sense tallar-les massa arran. També s'han de tallar tots els brots, deixant només el més vigorós. Hi ha molts agricultors que tallen els brots de l'estaca vella, deixant únicament el que es troba a l'extrem superior, encara que aquest sigui de menys ufana. Cal repetir que convé deixar el més vigorós encara que es trobi més aprop de les arrels, perquè sempre creixerà amb més força i així esporgarem l'arbrust de tota la fusta més o menys dolenta que més tard seria un entorpiment a la vegetació i un vehicle favorable al desenvolupament de probables paràsits.

Quan hàgim de plantar vinya en terrenys que hagi estat bosc, o en terres ermes durant més de deu anys, si fem una bona arrabassada serà suficient per a què la terra estigui en bones condicions exceptuant, pe-

rò, el cas d'haver de plantar en una terra en la qual hi hagin arrelat roures alzines o coscolls.

En les terres de bosc o ermes arrabassarem, doncs, amb un any d'anticipació si és possible, o al començament de l'hivern, colgant totes les brosses existents en el tros i aprofitant també les que poguéssim recollir econòmicament, per tal de poder-les colgar també amb poques despeses. Aquestes brosses cal que estiguin ben repartides per tot on s'hagin de plantar els ceps; mai, però, com ho practiquen alguns obrint valls o rases a profunditats excessives i amuntegant en un espai reduït voluminoses quantitats de feixos, els quals enfarfeguen els ceps més propers, mentre que aquesta brossa ben repartida proporciona esponjor a la terra i constitueix un adob estimable per als ceps, els quals en les condicions que recomanem creixen amb més vigoria.

Aquelles terres en les quals han vegetat pins, de qualsevol mena que siguin, deixen molt bona saba com vulgarment sol dir-se, a favor de la vegetació de la vinya, però s'ha de tenir present que en aquelles altres que hi hagin hagut alzines, roures o coscolls, és gairebé impossible que els ceps hi prenguin vida si no es tenen en compte certes precaucions. En practicar l'arrabassada, s'ha de tenir molta cura a descolgar tots els trossos d'arrel dels esmentats arbres i, si no s'han d'aprofitar com a combustible en la llar de la masia, serà convenient cremar-los en el mateix tros. Si d'aquestes arrels se'n troben en abundor suficient, es poden aprofitar per a fer-ne carbó, procurant després escampar amb uniformitat les deixalles de la carbonera.

També serà convenient practicar una *esboigada*, com diuen en algunes comarques, fer *formiguers* o *cobrir*, com diuen en altres. Tenint en compte que aquest procediment, amb tot i que en certs casos és d'una gran utilitat pràctica, està molt en desús en els nostres costums agrícoles i, per tant, en certes comarques és poc menys que desconegut, creiem convenient donar unes breus instruccions encaminades a fer conèixer de quina manera cal procedir.

Primerament s'ha de llaurar o cavar la terra, procurant que hi quedin abundosos terrossos, però que no siguin massa voluminosos. Quan el terreny estigui ben sec s'hi repartiran els fogots, feixos o feixines de llenya, els quals seran repartits a una distància prudencial, segons la quantitat de què es disposa. Per tal d'arreglar la llenya ne-

cessària, podem aprofitar la que hi ha pels erms i boscos novells, posant-hi brosses de tota mena i si convé, àdhuc les més esgarripades com són els esbarzers, argelagues i gatoses, les quals barrejades amb les altres i amb branques de pi, poden ésser lligades i transportades amb facilitat.

Els fogots, feixos o feixines han d'estar fets amb la major anticipació possible, per tal que en el moment oportú siguin prou secs i en condicions favorables per a què la combustió es realitzi amb tota facilitat. Una volta repartits a la deguda distància, cal practicar al voltant de cada feix una rodanxa de terra d'una alçada fins a la meitat i després acabar de cobrir-los amb terrossos mitjançant un rascler de mà amb pues poc distants, de manera que es pugui facilitar la circulació de l'aire a l'interior del formiguer, el qual ajuda a cremar la llenya. A la part superior hi hem de deixar un encenall. Aquest encenall ens servirà per a iniciar el foc i aquesta operació haurà d'ésser practicada a les primeres hores de la matinada, el qual permetrà vetllar els formiguers tot el dia i anar afegint terrossos menuts barrejats amb terra a aquells formiguers en els quals observéssim una fumerola excessiva, el qual ens indicarà que la llenya i brossa crema massa de pressa, puix és convenient que cremi amb lentitud i d'aquesta manera aconseguirem que la major part de la terra quedi fumada. Si no ho féssim així es cremaria o quedaria cuita i això no convé de cap manera.

Passats uns quants dies o sigui quan el foc està totalment extingit i la terra ben freda, podrem desfer els formiguers, procurant escampar amb uniformitat la cendra i terra fumada o *cremadis*, com així era denominat pels nostres pares i avis.

Després de l'esboigada que deixem recomanada, en tots els casos convindrà primer sembrar cereals durant un parell d'anys, exceptuant aquelles terres excessivament seques en les quals rares vegades el gra d'espiça compta amb la humitat necessària per arribar a madurar normalment. A l'agost o setembre anteriors a la plantació de la vinya, serà pràctic sembrar lleguminoses, les quals convé que siguin colgades en verd amb l'anticipació possible.

Si teniu vaques, ovelles o cabres, aquestes lleguminoses poden ésser aprofitades com a farratge, procurant tornar-les a la terra en forma de fems i si pot ésser en més abundància. D'aquesta manera tindrem el terreny desinfectat i abundantament fertilitzat, tot el qual assegurarà l'èxit de la futura plantació.

Abans de plantar els ceps, hem de procurar que hi hagi almenys una profunditat de vint centímetres de terra estovada, el qual farà

que les arrels puguin ramificar-se vigorosament, estenent-se per allà on els convingui; tenint en compte també que a major volum de terra arrabassada, correspon major abundància de matèries fertilitzants en condicions de solubilitat per a ésser assimilades. Així també comptarem amb una superior

capacitat per emmagatzemar les aigües de la pluja que tan necessàries són durant els primers anys de vegetació, les quals ens asseguraran poder empeltar al cap de l'any de feta la plantació, aconseguint reduir el nombre de falles en els empelts.

JOAN VALLÈS I ESTRUC

EL QUE DIU LA PREMSA

Petits regadius

I

Qui conegui bé la topografia peninsular i el seu règim pluviomètric, convindrà que Espanya, està especialment indicada per a portar a cap obres hidràuliques de poca extensió, molt més que les que pretenen regar comarques senceres i fins, de vegades *provincies* completes, fent passar sobtadament un terreny, del règim estepari a un règim d'horta, amb totes les conseqüències lamentables que els entesos coneixen dolorosament.

No és que es blasmi el desig d'emprendre grans obres de regadiu, sinó que aquestes han de condicionar-se pel molt cares que resulten, a països que estiguin ja preparats per a poder regar. Per exemple: la possibilitat d'estendre el regadiu de l'Urgell actual a les properes comarques de la Segarra i Garrigues baixes, ofereix l'avantatge que els terrenys estan conreats, nivellats, plantats, i la població és prou densa, perquè la sèrie de problemes que planteja l'aigua i les despeses considerables a què obliga el fet de regar, pugui resistir-les el país i així un Estat degudament informat, no vacil·laria a emprendre una obra amb aquestes condicions.

El mateix podríem dir de la realització del pantà de Santa Anna, perquè les noves terres de regadiu entre el Noguera i el Segre, estan preparades per a produir tot seguit i l'augment de dotació i la regularitat en el rec —especialment a l'estiu—, produiria un increment de riquesa al Segrià i a les hortes de Lleida, que és gairebé impossible de poder-ho calcular de bell antuvi.

Però, l'exemple que ofereix el Canal d'Aragó i Catalunya, especialment en les terres allunyades de nuclis de població, pot servir d'ensenyament a tots. La il·lusió que produïa el fet de regar, quan l'aigua ha arribat a terres desertes i ha estat necessari esmerçar quantitats enormes per a poder construir sèquies i perfils, nivellar i dividir emparades les terres pendents, construir els aiguamolls i desguassos, quan ha fet falta construir habitacions, traslladar-hi gent d'al-

tres països, bastir magatzems i graners, fent a correuita camins; en una paraula, fer a la vegada l'obra de colonització, junt amb la del regadiu, ha fet impossible que la riquesa que s'esperava, fos una realitat. Qui vagi d'Albelda a Fraga, i trobi algunes masies escampades, amb finques d'enorme extensió, com les de Montagut i Ximénells, sense un camí ni una carretera, vivint la població migradíssima, en condicions veritablement primitives, i vegi aquells trenta o quaranta quilòmetres de terra que, tenint aigua, no poden arribar a colonitzar-se sinó d'una manera lentíssima, convindrà segurament en la necessitat d'anar amb molta cura a construir nous regadius i en la precisió de no deixar abandonats els actualment existents, i que el problema de la colonització en aquelles terres, és molt més important per les despeses que comporta el fet mateix de la construcció del Canal i del seu pantà regulador.

En canvi, una petita horta enmig d'un gran secà, és el recurs suprem de les males anyades, és com diuen a la comarca del Ribagorça, *quan l'any ve tort, cap a l'hort*, o com els seus veïns de parla castellana, *al año tuerto, el huerto*.

Aleshores, la terra es conrea com un jardí, té una alta valoració, perquè sobra capital i braços per a fer-la apta per a tota mena de conreu: aquella *Vieille succé* dels francesos, característica de les terres ben hortades, l'adquireixen ràpidament els petits regadius, i aleshores la riquesa general del país se'n troba beneficiada per l'estabilitat que suposa un conreu hortícola accessori, sense que arruïni les energies de tota una generació. En els petits regadius, no hi veureu aparèixer els salobrans que caracteritzen les terres de les grans obres de rec. Els adobs orgànics i les contínues treballades de la terra, li donen aquella grassor i aquella netedat que és endebades demanar quan la terra supera d'una manera tan plena les disponibilitats econòmiques i els braços útils del país.

Altrament, són els petits regadius molt econòmics. No han de travessar serres ni muntanyes, no cal pensar en terraplens re-

vestits, ni foradades, ni el problema de les gesserres, aterrador problema de l'Urgell durant tants anys fins aconseguir l'obra colossal del Senill, i el Canal d'Aragó i Catalunya d'actualitat palpitant i tràgica per als conreadors, malgrat els esforços de la tècnica.

Pensi, qui llegeixi aquestes ratlles, que el Canal d'Aragó i Catalunya, en l'actualitat, rega unes setanta tres mil hectàrees de terra i que el valor d'aquesta, avui, una amb altra, no arriba a mil pessetes per hectàrea i que el Canal i el pantà de Barasona, han costat a l'Estat, *setanta milions* de pessetes; és a dir, més diners del que, al cap de vint anys de regar se, valen totes les terres de la zona.

Naturalment que vindrà un dia que totes aquestes angoixes d'ara tindran la deguda compensació i que la riquesa, tot just iniciada al Canal d'Aragó i Catalunya, es multiplicarà per vuit o deu quan el cens de població hagi augmentat si la pau social permet que s'hi esmercin capitals de fora i l'obra de colonització s'assoleix com és de desitjar; però si les setanta tres mil hectàrees de terra de regadiu poguessin estar distribuïdes al voltant de tots els pobles de les comarques de Lleida, pensi tothom si a hores d'ara no estaria dominada la situació i la quantitat enorme de riquesa que representaria.

II

Aquestes consideracions vénen al meu pensament, amb motiu de l'acord, pres a proposta *si no estic mal informat*, del meu gran amic Marià Jaques, a la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre de Saragossa, referent a l'estímul i auxilis per a l'establiment de petits regadius, proposició i acord, que fins amb les modestes proporcions en què s'ha iniciat, és viable per totes les terres de la Conca de l'Ebre i especialment, per les de les nostres comarques de Lleida. Pensi, per exemple, què seria l'actual Comarca de Riu-Corp, si més amunt de Vallfogona, sense massa pretensions d'obra de cost, es poguessin emmagatzemar tres o quatre milions de metres cúbics d'aigua que assegurés, a l'estiu, la possibilitat de regar abundantment les terres de Guimerà, Ciutadilla, Nalec, Rocafort, Vilet, Sant Martí de Maldà, Maldà i Belianes; vegi's si aquelles terres que avui, amb l'escassíssima aigua de què disposen, són ja un jardí, el que serien després. El cost de l'obra, molt petit; hi ha un estret més amunt d'Albió, que sembla especialment destinat per la natura a fer-hi una presa i, fins i tot, sembla que, en temps antic, va haver n'hi una. Tots els problemes que angosten i preocupen les terres de nous regadius, com per exemple les de l'alt Aragó i que, econòmicament, són un desastre per un parell de generacions, no s'hi comprenen

amb aquestes terres que es reguen de temps immemorial i que tot el problema consisteix a ajudar-los perquè tinguin més aigua.

A la Comarca de les Garrigues, per exemple, a les Garrigues altes, on no hi ha possibilitat de portar-hi aigua sinó per elevació i aquesta és caríssima i mal aconsellable, quan cal salvar uns desnivells tan enormes com els que hi ha, on la naturalesa del terreny feta per un arrellec de valls i turons impossibilita una obra de regadiu de gran abast, el tapar alguna barrancada amb presa de terra i pedra, fent el vessant del Montsant i a les valls de les Garrigues l'arrellec d'aigua que la naturalesa permeti, solucionaria en molts casos un problema greu i els anys de necessitat serien menys amargs, quan al fons arrencgeressin els conreus d'una de les valls, darrera la presa, si l'horta fos com a reserva i de recurs dels pobles.

Deien els vells, *qui aigua detura, blat mesura*; tota una secular experiència es con-

té en aquests aforismes populars, mai no desmentits. Doncs bé, el fet que gratuïtament la Confederació de l'Ebre estudiï aquests magatzems d'aigua i subvencioni la seva construcció, poden permetre als pobles resoldre un problema vitalíssim. És amb poques pessetes, és amb prestació personal, és amb els treballs de tots en les èpoques que la feina escasseja, que poden han de construir-se aquestes obres, prèviament estudiades per la tècnica de la construcció hidràulica. És amb aquesta finalitat que la Confederació de l'Ebre ha pres aquest acord, que jo crec que els pobles han d'aprofitar.

III

Països els nostres, aspres i secs, amb molt de sol i poca humitat, tot allò que tendeix a saber utilitzar íntegrament l'aigua que el cel ens envia, és la base i fonament de la prosperitat i benestar del poble.

MANUEL FLORENSA

De Orientacions

NOTES INFORMATIVES

Les Assemblees de la U. S. A.

A Arenys de Mar. - La Secció de Productes Hortícoles de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, celebrà l'Assemblea anual a Arenys de Mar, amb l'assistència de més de 4.000 productors.

Quedà nomenat el nou Consell Directiu, integrat pels següents senyors:

Pere Cabot i Puig, del Sindicat Agrícola de Vilassar de Mar; Rafael Bertran i Catà, del Sindicat Agrícola d'Arenys de Mar; Antoni Cabot i Puig, del Sindicat Agrícola de Mataró i Litoral, de Mataró; Jaume Planiol i Argelós, del Sindicat Agrícola de Sant Pol de Mar; Josep Serra i Llibre, del Sindicat Agrícola de Vilassar de Mar; i Pere Pla i Castany, del Sindicat Agrícola de Vilassar de Mar.

El president de la U. S. A., senyor Pere Cabot, donà compte de les gestions portades a terme per tal de resoldre la qüestió dels drets de les patates a Anglaterra. Enumerà els avantatges fins ara obtinguts, com és el reconeixement del nom específic *Mataró* com a marca de la nostra patata i l'establiment de les normes de l'exportació.

L'any passat aconseguírem enderrocar un Decret que avui encara hi ha molts pagesos que no han abastat el seu valor, puix significava la cessió dels permisos als exportadors. I enguany tenim damunt la taula el problema dels drets d'entrada a Anglaterra

plantejat des de l'any 1932, que ofega l'exportació, puix que és superior la taxa al preu del fruit.

Estudià la defensa dels pagesos com a productors i com a exportadors. Donà compte de les gestions encaminades a obtenir la supressió de l'impost que paguen les patates importades a Anglaterra i remarcà els avantatges aconseguits per mitjà de la cooperació.

Es llegiren i foren aprovades les següents conclusions:

Primera.—L'Assemblea reclama del poder públic una atenció especialíssima pel que fa referència als interessos agrícoles, en relació amb la política comercial, i expressa el desig que els Tractats comercials en preparació responguin i s'orientin dintre un màxim respecte vers els esmentats interessos agrícoles, procurant ensems rectificar, dintre les possibilitats legals, tots els Tractats actualment en vigència, les orientacions dels quals cohibeixen l'expansió de les exportacions dels productes de la terra.

Segona.—L'Assemblea ratifica les gestions portades a terme pel Comitè de la Secció de Productes Hortícoles Primerencs per a aconseguir la supressió dels drets d'entrada de la patata primerenca a Anglaterra, i assenyala els greus perjudicis que la imposició d'aquests drets han causat a l'economia general del país; i posa de relleu la necessitat imprescindible d'endegar el problema amb tota urgència, amb el fi d'evitar

la pèrdua evident de les activitats agrícoles en les comarques especialitzades en aquest conreu específic.

Tercera.—L'Assemblea declara que veuria amb gust l'acció del Poder públic encarregada a equiparar els jornals de la resta del territori de la República als que es paguen a Catalunya, per tal de fomentar el poder adquisitiu i consum general, i evitar les perturbacions que porten en els mercats nacionals la competència de productes de diverses procedències amb costos de producció desnivellats, amb greu perjudici per als productors i per a l'Economia general.

Quarta.—L'Assemblea aplaudeix l'acord del Consell Central de la U. S. A. de Catalunya relatiu a la constitució de la Secció d'Adobs per mitjà de la qual podran ésser facilitats tota mena de fertilitzants als Sindicats adherits a les diverses Seccions de Producció.

Parlaren el senyor Paulí Gelf, el diputat per Barcelona Claudi Ametlla, Josep Camps, Jaume Albareda, Ramon Vidal, i finalment el Conseller d'Economia i Agricultura, senyor Comorera, el qual digué entre altres coses que la defensa dels interessos de l'agricultura catalana, ha d'ésser una acció constant, de cada minut, de cada hora, de cada dia. No és l'acció externa, superficial i anecdòtica la que importa; és l'acció constant, continuada i perseverant la que triomfa i s'imposa a la fi. I aquesta acció jo la faig sense esforç, perquè la sento i és filla de les meves conviccions.

La de Cervera.—Es va celebrar a Cervera l'Assemblea de Cereals de la U. S. A. de Catalunya. Malgrat que s'habilitaren tres locals, resultaren insuficients per a encabir l'enorme gentada que hi acudí. Un nodrit estol de senyoretes féu una recapta pro-monument a Carles Jordà.

L'acte fou presidit pel senyor Pere Cabot. Es nomenà el següent Comitè de Cereals per al vinent exercici del 1936:

Sindicat Agrícola d'Agramunt i la seva comarca, d'Agramunt; Sindicat Agrícola i Caixa Rural, de Barbens; Sindicat Agrícola de Cervera i comarca, de Guissona; i Societat Agrícola Pràctica, de Lleida.

El senyor Ramon Vidal, president del Comitè de Cereals de la U. S. A., donà compte de la tasca portada a terme durant l'any. Estudià detalladament tot l'actual problema blader i el dels adobs.

Després de glossar-les minuciosament, presentà a l'aprovació de l'Assemblea les següents conclusions, les quals van ésser aprovades per unanimitat.

Primera.—L'Assemblea declara haver vist amb satisfacció la disposició del Govern de la República que prohibeix l'entrada de maniòc, faves, turtós i soja, i entén que ha de

mantenir-se mentre continuïn les actuals circumstàncies de sobreproducció cerealícola.

Segona.—L'Assemblea acorda demanar també que sigui prohibida l'entrada de llavor d'alfals i de moresc, per tal d'incrementar el cultiu d'aquest cereal al nostre país.

Tercera.—Essent la ramaderia un complement de l'agricultura, l'Assemblea acorda defensar les peticions dels ramaders per a obtenir la prohibició total de la importació de carns vives o congelades, i que es persegueixi l'adulteració dels embotits.

Quarta.—Davant l'anunci oficial que el Trust Internacional de l'Amoníac ha suspès les trameses d'aquest fertilitzant a Espanya, l'Assemblea acorda cridar l'atenció del Govern perquè prengui les mesures pertinents a fi que no manqui aquest element indispensable per a l'agricultura.

Cinquena.—Havent experimentat sobtadament una alça extraordinària el preu del superfosfat i entenent que no existeixen motius que la justifiquin, l'Assemblea acorda demanar al Govern que procuri que tornin aquests preus als cotitzats la campanya passada.

Sisena.—La pagesia catalana lamenta amb tota l'ànima l'enviliment de preus que sofreixen els productes de la terra i d'una manera especial es dol de la situació en què es troben els bladers de la resta d'Espanya, i voldria que el Govern de la República intervingués amb major eficàcia per a una justa revaloració.

Setena.—L'Assemblea manifesta la seva satisfacció per la rapidesa i eficàcia amb què el Govern de la Generalitat de Catalunya ha envestit el problema del blat, i expressa el seu profund agraïment al conseller d'Agricultura senyor Comorera per la seva enèrgica intervenció, significant-li la ferma esperança que continuarà la tasca empresa, sense defallències.

Parlaren després els senyors Jaume Albareda, Josep Camps, Ramon Pifarré, Felip E. Alvira i Paulí Gelf, en nom del Comitè de Fruïtes i Verdures, de Ramaderia, de l'Oli, del Vi i de la Mutualitat de la U. S. A., i finalment el senyor Comorera, conseller d'Economia i Agricultura, el qual digué que es feia seves les conclusions i que les defensaria amb energia, puix que creia que els pagesos tenien tota la raó.



Concurs de fotografies de Roses

Els *Amics de les Roses*, com cada any, han organitzat un Concurs, amb el propòsit de fomentar l'interès per aquesta flor i d'es-

tendre l'art fotogràfic cap a llur reproducció.

Cada concursant podrà presentar tantes fotografies com desitgi, però no podrà obtenir més d'un premi. Les fotografies podran ésser directes o ampliades i pels procediments i mides que prefereixi el concursant.

Es concediran premis, al lot més nombrós de bones fotografies de roses, consignant el nom de les varietats. Al millor lot de cinc fotografies de roses de dit concurs obtingudes a l'aire lliure. A la millor fotografia autocroma de roses. Al millor grup de tres roses, podent ésser de més d'una varietat, però cal indicar llurs noms. A la millor composició fotogràfica de roses.

Els socis col·laboradors Pere Dot, Camprubí, Cortés, Munné, Daura i la Direcció de Parcs Públics, ofereixen als aficionats llurs jardins per a obtenir les fotografies de roses que desitgin.

El local on se celebrarà el Concurs així com el lloc on s'hauran d'enviar les fotografies és l'Estatge Social d'*Amics de les Roses*, *Garden Club*, Palau de Pedralbes, Avinguda 14 d'Abril.



Concurs-Exposició de Roses

Els *Amics de les Roses* projecten celebrar els cinquè Concurs-Exposició durant els dies 2 i 3 del propínt mes de maig, en els jardins del Palau de Pedralbes. Aquesta Exposició-Concurs comprendrà diverses branques, cada una de les quals estarà dotada de premis, constituïts per Medalles d'or, d'argent i de bronze de l'Associació d'Amics de les Roses.

Concurs de Roses noves (tallades).—S'adjudicaran premis a l'obtentor de les millors varietats noves produïdes durant els darrers tres anys.

Concurs d'introducció de varietats estrangeres.—S'estableix per tal d'estimular la intel·ligent aclimatació de varietats estrangeres.

Concurs de presentació de col·leccions de Roses clàssiques i antigues i sèries d'espècies Botàniques del Gènere-Rosa.—Té per objecte principalment estimular la reaparició de moltes roses que, encara que antigues, poden competir amb les noves. Junta-ment es premiaran les millors col·leccions de espècies botàniques presentades del gènere *Rosa*.

Concurs de presentació de lots de testos.—L'objectiu és el d'estimular el cultiu dels rosers en test entre la gent del poble. Els lots de testos s'hauran de presentar en nombre de cinc testos per lot.

Concurs de presentació de col·leccions de set varietats de colors distints (Flor tallada comercial).—Aquestes col·leccions s'hauran

d'emmotllar als colors següents: Blanc pur, Crema, Groc, Rosa clar, Rosa fort i Vermell, i amb el nombre mínim de sis roses per cada color.

Concurs d'art floral. — Aquest Concurs compendrà la confecció de rams, adornaments de taula i tota decoració a base de roses solament.

Concurs de petites colleccions. — Reservat als petits col·leccionistes que vulguin presentar un lot de roses escollides.

Concurs del millor exemplar de rosa. — Cada concursant presentarà solament un exemplar amb el seu gerro corresponent.

A cada un d'aquests Concursos podran ésser concedides: *Una medalla d'or, una medalla d'argent i una medalla de bronze.*



Les captacions d'aigües del Mogent

Una recent Assemblea celebrada a Granollers, per a tractar del problema que crea els propòsits d'explotar les aigües del Mogent per al proveïment de Barcelona, ha fet moure tots els agricultors de la zona afectada.

Presidí l'acte el senyor Rovira i parlaren En Jaume de Riba i el senyor Torres, present-se els següents acords:

Primer: Declarar que la desviació de 35.000 metres cúbics d'aigua al terme municipal de Llinars del Vallès, que es proposa fer l'empresa *Aigües potables de Barcelona, S. A.*, al Mogent, perjudicaria els aprofitaments existents destinats a regatge de les terres de la Ribera del Mogent i el Besós.

Segon: Que per a evitar els perjudicis d'aquesta part del Vallès, cal exercir totes les accions que corresponen tant en la via administrativa com en la judicial.

Tercer: Que essent la captació d'aigües un perjudici dels pobles afectats, cal interessar la col·laboració en la defensa, dels Ajuntaments, entitats de regants i de propietaris i conreadors de la terra, en els dits termes municipals.

Quart: Confiar la defensa a la Cambra Agrícola del Vallès, juntament amb les delegacions de regants i dels Ajuntaments.



Cens de propietaris i conreadors

Pel Departament de Justícia i Dret s'ha dictat una Ordre, la part dispositiva de la qual, diu:

Primer: Disposar que a tots els Ajuntaments de Catalunya, sigui format un cens de propietaris i un altre de conreadors, de conformitat al que determina el títol segon

del capítol ix, de la Llei de Contractes de Conreus, text refós el 21 de setembre del 1934.

Segon: Ordenar a tots els alcaldes, presidents dels Ajuntaments de Catalunya, que donin immediatament la deguda publicitat a l'anunci inserit a continuació, com a anexe d'aquesta Ordre:

L'anunci esmentat en l'ordre anterior, és el següent:

«De conformitat al que preceptua el títol segon del capítol ix, de la Llei de Contractes de Conreu, a tots els Ajuntaments de Catalunya es formarà un cens de propietaris i un altre de conreadors, dintre el termini de 15 dies, a comptar des de la inserció d'aquest anunci al Butlletí Oficial de la Generalitat de Catalunya. (Aquest termini s'ha ajornat per quinze dies més).

Per a formar part del cens dels conreadors, caldrà acreditar de posseir en arrendament, rabassa morta, parceria, masoveria, o altre contracte similar, l'aprofitament d'una finca rústica, l'explotació de la qual sigui de naturalesa agrícola.

Per a formar part dels censos de propietaris, caldrà acreditar tenir cedida l'explotació agrícola d'una finca pròpia, mitjançant qualsevol dels contractes esmentats en el paràgraf anterior.

No podran ésser electors:

Primer: Els que per sentència ferma hagin estat condemnats a penes d'inhabilitació perpètua per a càrrecs públics, encara que hagin estat indultats, llevat d'haver estat rehabilitats per la llei.

Segon: Els que per sentència ferma hagin estat condemnats a pena greu.

Tercer: Els que, havent estat condemnats a altra pena per sentència ferma, no acreditin haver-la complert.

Quart: Els concursants o fallits no rehabi-

litats conforme la llei i que no acreditin documentalment haver complert totes llurs obligacions.

Cinquè: Els creditors a fons públics, com a responsables directes o subsidiaris.

Els alcaldes, després de fer les investigacions que creguin oportunes i de reclamar, si s'escau, dels interessats, la justificació de llur condició de conreadors o de propietaris, decidiran la inclusió al cens corresponent a cada sol·licitant. Tindran la facultat d'excloure del cens qualsevol conreador o propietari que no acrediti degudament el seu dret a formar-ne part. Aquesta determinació serà notificada a l'interessat.

Els censos de conreadors i propietaris seran independents i, una vegada efectuades les inscripcions en cada un d'ells que se sol·licitin, dintre el termini de quinze dies esmentats, s'exposarà al públic per tres dies. Els conreadors i propietaris exclosos podran recórrer dintre el termini de tres dies següents a la publicació del cens, davant la Junta Superior, la qual decidirà la inclusió o exclusió, vist l'informe de l'Alcaldia corresponent, les alegacions de l'interessat i la informació reservada que obtinguin els organismes oficials o entitats de conreadors o propietaris que creguin pertinents de consultar.

La Junta Superior a què es refereix el paràgraf anterior estarà constituïda per un alcalde o conseller lletrat de població superior a 5.000 habitants, designat per la Federació de Municipis, un membre de la Comissió Jurídica Assessora, designat pel Conseller de Justícia i Dret, el jutge municipal degà dels de Barcelona, un conreador designat per la *Unió de Rabassaires*, i un propietari designat per una associació de propietaris legalment constituïda.

Els recursos hauran d'ésser resolts per la

Nitrato de Callig

Abir solo en el momento de usarlo
Nitrato de cal 16% de Nitrogeno
15% de Nitrogeno
Norsk Hydro-Elektriske Fabrikselskab
Made in Norway
Use no hooks
No usar garfios

Para consultas técnicas y muestras, dirigirse al
CONSULTORIO AGRONÓMICO
DE LA
Unión Química y Lluch, S. A.
Calle El 12 de Abril, 2 - VALLADOLID

Junta Superior dintre el termini de quinze dies, i, comunicades les resolucions que es dictin als Ajuntaments respectius, restaran aprovats els censos dels dos estaments, i en serà tramesa una còpia a l'Ajuntament del cap de partit judicial corresponent.

■ ■ ■

Els mercats de bestiar

Domina el malestar entre els productors i traficants de bestiar, per la tendència baixista cada dia més manifesta, degut a la retracció de compres fetes pels proveïdors de Barcelona, per la plèthora de bestiar foraster existent a les quadres de l'escorxador general de l'esmentada ciutat. Els mercats de Girona es dolen extraordinàriament d'aquest fet, que repercuteix a tots els de Catalunya.

Les ensenyances recollides d'aquestes brusques oscil·lacions entre l'oferta i la demanda, han de cercar-se en la complexa xarxa d'intermediaris *maquinyons*, que infesten la vida rural, absorbint la saba de la riquesa pecuària d'aquestes comarques, ja que els seus quantiosos beneficis es fan a costa de la ignorància dels nostres ramaders.

Tals elements pertorbadors impedeixen que en les comarques gironines, a pesar d'ésser, entre les d'Espanya, les de més ubèrrima producció carnissera, no ha estat possible implantar, com així ho prescriu la llei, el règim de pesades en la cotització del bestiar, gràcies a les bàscules que els Ajuntaments han d'instalar en tots els mercats per a què el productor, assabentat de les cotitzacions que regeixen en les places consumidores, no hagi d'ésser víctima de l'absurd i irritant sistema d'haver de cedir els animals a preus convencionals que li ofereixin els astuts traficants, acostumats a saber distingir el rendiment del bestiar viu.

Aquestes compres a ull, a tira ronzal, són una reminiscència atàvica dels *zocos moruns*, que poden tenir justificació a altres terres, però mai ací on el sistema

mètric decimal té estat oficial. És arribada l'hora de què els nostres governants es preocupin d'esbrinar a fons les veritables causes de la desvaloració dels productes de la terra i de la ramaderia, per aplicar el remei adequat.

■ ■ ■

Cooperatives per a la fabricació de conserves

El Sindicat Agrícola de Vilassar de Mar, té en estudi la conveniència d'instalar una fàbrica de conserves de productes hortícoles pel seu propi compte. Amb aquest motiu, una delegació del mateix s'ha personat a la regió valenciana per tal d'estudiar el funcionament d'alguna de les indústries d'aprofitament dels productes de la terra existent a altres regions i deduir la conveniència econòmica de la implantació de les mateixes a la nostra terra.

■ ■ ■

Els aparells insecticides considerats com a maquinària agrícola

Una recent disposició del Govern central ha disposat que, considerant que els tractaments contra les malures i plagues del camp són necessaris i indispensables per a defensar els cereals, seran classificats com a màquines agrícoles els aparells utilitzats per a dit objecte.

■ ■ ■

Normes per al transport de carn de porc

Amb el fi d'incrementar el consum de carn de porc i també la cria d'aquest bestiar i revalorar els preus, ha estat autoritzat el transport en vagon frigorífics i en les condicions d'higiene i seguretat que es dicten. Ordre del 21 de març darrer.

El Canal del Siurana

Continua treballant-se activament en les obres del canal del Siurana per a l'alimentació supletòria del Pantà de Riudecanyes. En el mes de març s'han reprès els treballs a cel obert per haver ja desaparegut els perills de les glaçades i als túnels es treballa amb gran activitat. El dia primer d'abril l'estat d'avenç dels túnels era el següent:

Primer túnel, 521 metres perforats i 502'90 metres revestits; segon túnel, 791'70 metres perforats i 669'65 metres revestits; tercer i quart túnels acabats i el cinquè, 652'45 de perforació i 569'08 revestits.

■ ■ ■

Nova Junta de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre

El dia 20 de març darrer, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre celebrà la seva Junta general ordinària, en la qual, aprovada l'acta anterior i llegida pel secretari general de l'entitat la Memòria, que també fou aprovada per l'Assemblea, s'examinaren i aprovaren el Balanç del 1935 i el Pressupost per al 1936 i el president féu unes breus consideracions sobre l'augment i prosperitat de l'actual estat econòmic de l'Institut.

I després d'aprovar la creació d'una quota especial i voluntària de Soci protector, es procedí a la renovació reglamentària de la meitat de la Junta de Govern. Fou designat per al càrrec de president de l'Institut, el senyor Josep Bassedas i Muntaner i per a ocupar les altres vacants, foren igualment elegits, per aclamació, el senyor Ramon Vidal i Paiol, Josep Marcer i Carbonell i Ignasi de Fontcuberta i de Sentmenat.



NOTA: Dirigint-se i ensems 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 DE MAIG

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'50
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Apit ple, blanc	1'75
Apit-rave	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajia	2'00
Bròquil blau de Santa Teresa, primerenc	2'50
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Carbassa francesa, de bon gust	1'25
Card ple, blanc	3'00
Carbassons	1'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, «Cornichón»	2'00
Cogombre molt llarg, Alficós	2'50
Col-i-nap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75
Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	1'75
Col de cabdell, Brunswick	1'75
Col de cabdell, Dax	1'75
Col de cabdell, Holanda, peu curt	1'75
Col de cabdell, Holanda, tardana	1'75
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	1'75
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'00
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	1'75
Col de cabdell, Sant Dionís	1'75
Col de cabdell, Schweinfurt	2'00
Col de cabdell, York, primerenca	2'00
Col Lombarda, morada, grossa	2'00
Col verda, arriçada, per a brotons	1'75
Col de Bruselles, de cabdellsets	1'75

Col-i-flor d'octubre	6'00
Col-i-flor de novembre	3'00
Col-rave	1'50
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam blader	1'75
Ensiam escaroler	1'75
Ensiam escarxofet	1'75
Ensiam romà, blanc	1'75
Ensiam romà, negre	1'75
Ensiam de tres ulls	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per a collir tendre)	1'50
Espàrrec primerenc	1'00
Espàrrec gros, d'Holanda	1'00
Espinac Viroflai, de fulla molt ample	0'50
Espinac d'estiu	0'50
Julivert, comú	0'75
Meló francès Cantaloup	5'00
Meló francès, emparrador. Un paquet	1'00
Meló tendral de València, primerenc	1'00
Meló groc de València, primerenc	1'00
Meló de València, tardà	1'00
Nap fi blanc, rodó	1'00
Pastanaga fina, mig llarga	1'50
Pastanaga fina, llarga	1'50

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Nanes Ideal, molt primerenques	5'00
Nanes Mig-dol, molt primerenques	4'00
Nanes Motxa francesa, molt primerenques	5'00
Nanes Motxa grisa, molt primerenques	3'00
Nanes Motxa vermella, molt primerenques	3'00
Nanes Mantega, primerenques, tabella groga	5'00
Nanes, Negre de Bèlgica	3'75
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Cuc, país	4'00
Emparradores, Cuc, franceses	5'00
Emparradores, Mont d'Or, mantega, primerenques, tabella groga	6'00
Emparradores, Sucre o Llamina, primerenques	2'50

MONGETES PER A ESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Nanes Manresanes, primerenques	2'50
Pèsols nans, negrets, set setmaners	3'00
Pèsols nans, de set setmanes	3'00
Pèsols nans, de set setmanes, «Selectes»	3'00



Carbassa francesa,
de bon gust



Col gegant, Cavalier,
de fulles llises

	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 rodó, vermell	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina, morada	1'00
Remolatxa fina, Cheltenham	1'00
Salsifis blanc	4'00
Síndria molt primerenca	1'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00
Síndria de València	1'00
Síndria de Màlaga	1'00
Xicoira	1'25
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	2'25
Alfals, decuscutat, extra	2'50
Carbassa grossa	6'00
Col gegant, Cavalier, de fulles llises	7'00
Col gegant, de fulles arriçades, Aloma	7'50
Farratge del Sudan	3'00
Fenigrec	1'25
Girassol	1'50
Moresc Caragua	1'50

	Ptes. Un quilo
Pastanaga blanca	7'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammoth	2'50
Remolatxa o Bleda-rave, vermella Eckendorf	3'50
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrosa	2'50
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Remolatxa o Bleda-rave, sucrosa	3'00
Soja	2'50
Sorgo negre, sucros	0'85
Trèvol, nano, blanc	5'00
Trèvol, superior	4'50
Trepadella, d'un dall	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'50

PLANTER DE:

Albergínia negra, nana, primerenca	
Albergínia negra, llarga	
Moniat	
Pebrotera, nana, fruit gros, molt primerenc	
Pebrotera, tronc mitjà, gros dolç de Lloret, primerenc	
Pebrotera, tronc alt, fruit gros, dolç de Reus	
Pebrotera, tronc alt, fruit molt gros, dolç de Torroella	
Pebrotera, tronc alt, dolç de banya	
Pebrotera, picant, bitxo o coralet	
Tomaquera nana, de Vilaseca, molt primerenca	
Tomaquera mig emparradora, francesa, molt primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa grossa de Canàries, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa mitjana, de Canàries, molt primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Mataró, primerenca	
Tomaquera emparradora, de conservar o penjar	
Tomaquera emparradora, Pera de la Reina	
Tomaquera emparradora, fruit gros, color rosa	

A 16 pessetes el miler

No es serveixen menys de 500 plantes d'una sola mena

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 S E M B R E N

Agrostis nebulosa	Lobèlia
Aranyes	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspica	Moradui
Clàrkia	Nemòfila
Clavells xinesos	Pensaments
Cocleària o prat nevad	Perpetuines
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Reseda
Immortal	Roselles
Lavateres	Silena

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Dòlics
Busingolcia	Lufa o planta de les espigues
Carbassetes	ponges
Campanetes variades	Llessamí de l'Índia
Cardiospermum o Fanallets	Maurandia
	Mongetes de jardí
	Morritort o Caputxines

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevilla suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyós	Passionària
Lúpul	Thunbergia

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. En 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

Contra els Pugons de les fruites i llegums

INSECTICIDA

APHIS

(Sabó de piretre)

L'INSECTICIDA APHIS

No és tòxic, podent ésser utilitzat en les fruites i llegums destinats al consum.

No és càustic i per consegüent, no malmeta els polvoritzadors.

Mulla perfectament els vegetals ruixats, adherint-se fortament a ells, prolongant així la seva acció insecticida.

És molt actiu, ja que destrueix ràpidament els insectes, sobretot els de cos tou i les erugues no borrelludes, sobre els quals l'efecte és immediat i complet.

Es el més econòmic de tots els insecticides

Contra el *pugó negre* de les flors; fruiters i hortalisses, (faves, carxofes, pebrots, mongetes, etc.), *melera*, de les meloneres i contra tots els insectes xucladors, de cos tou, com també *erugues* no borrelludes, s'emptra al 1 per 100.

Contra el *pugó verd* dels fruiters, s'emptra al 2 per 100.

Contra el *pugó verd* del presseguier i de l'ametller, *pugonet* de la remolatxa i *teranyina* del cep, s'emptra al 3 per 100.

Bidó de 10 litres, 4'00 Ptes. litres

Preus per litre:

» de 5	» 4'25	»
» de 2	» 4'40	»
» de 1	» 4'50	»

Especialitats Agrícoles FEIPA

Concessionaris per a la venda al detall

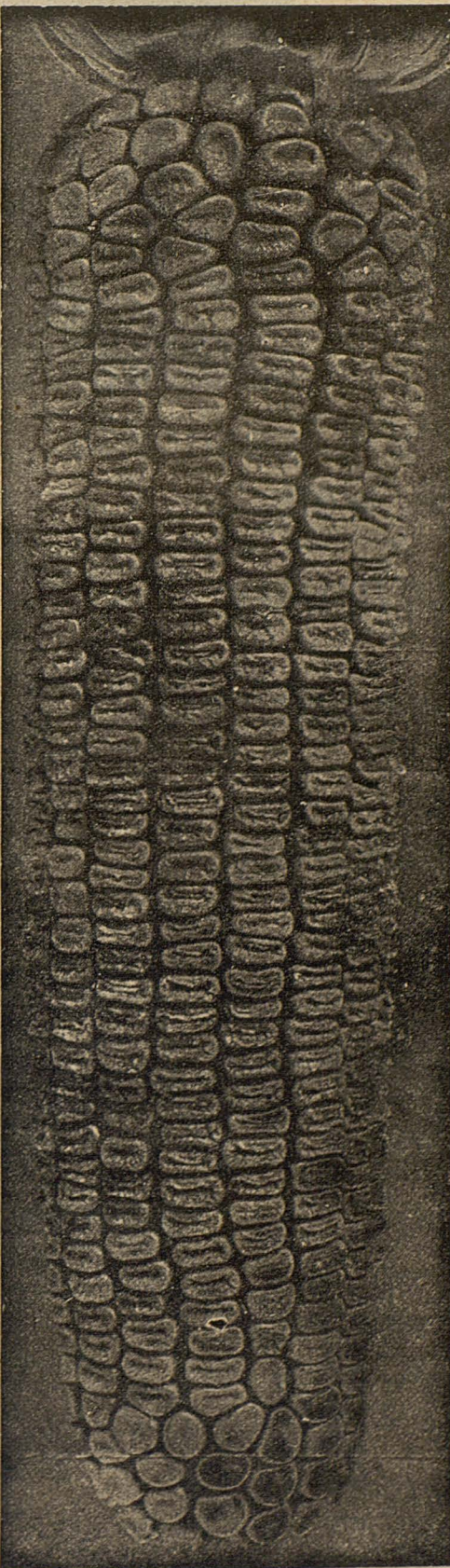
Avinguda Eduard Maristany, 19 : BARCELONA

CARAGUA

MORESC GEGANT FARRATGER

MOLT PRODUCTIU COM A FARRATGE VERD I DÓNA
:: UNA GRAN QUANTITAT DE GRA MOLT ESTIMAT ::

La manca de farratges cal contrarestar-la, per tal de salvar d'una crisi segura la nostra ramaderia. Es convenient implantar fenars amb tota mena d'herbes, alfals i quants més millor, per tal de comptar amb reserves suficients amb què alimentar durant l'hivern, el bestiar establert i evitar fracassos i la penúria.



La dificultat en els transports impedeix que, en un moment apurat, pugui ésser proveïda de pinsos una comarca ramadera, ocasionant als criadors de bestiar pèrdues incalculables.

D'ací ve la conveniència d'estalviar l'alfals, el trèvol i l'herba dels prats, implantant fenars tant com sigui possible, amb el qual es pugui alimentar el bestiar durant els mesos d'estiu i de tardor, fent sembrar a l'hivern i a la primavera de moresc farratger de les varietats anomenades de dent, les quals són sumament precoces i assolixen produccions grandioses en terrenys assolats i ben adobats.

Aquestes menes de moresc són un element dels millors per a ensitjar, però mentre no es construeixin a la nostra terra les sitges que necessita la nostra ramaderia previsor, cal propagar el cultiu del moresc farratger de gran rendiment, com el **Caragoua**, per a consumir en verd, a fi d'estalviar fenars i emmagatzemarlos per a les necessitats de l'hivern.

Els ramaders tenen en el cultiu d'aquesta planta, una salvaguarda de llurs interessos

PREU:

1'50 pessetes el quilo

Per a comandes: **EL CULTIVADOR MODERN**
Avinguda Eduard Maristany, 19, (davant l'Estació de França)
Telèfon 20941. - BARCELONA

DESINFECTANTE PODEROSO

GERMINOL

MARCA REGISTRADA

Poderós desinfectant de
màxima concentració,
garantia absoluta i
summament econòmic

Elaborat amb matèries
de primera qualitat, do-
sificades exactament; és
soluble a l'aigua com-
pletament; no és tòxic
i no crema

**Contra la Glossopeda, Sarna o Ronya, Brom, Ares-
tes, Pelades, Cucats i Ferides del Bestiar.**

Recomanable

principalment en Casernes, Hospitals, Presons, Sales d'espectacles públics, vaixells, vasons de ferrocarril, etc., per a prevenir les malalties infeccioses, com per exemple, Verola, Tifus, Còlera, papida de les aus, febre aftosa, etc.

En Ramaderia

s'aplica en la desinfecció i desodorització de corrals, estables, galliners, etc., en *pol-
voritzacions al 4 per cent* i ruixant les parets, paviments, etc. Contra la *glossopeda* o *febre aftosa*, s'aplica per mitjà de lavatges *al 5 per cent* i contra la *papida* de les aus; *al 4 per cent*, contra la sarna o ronya del bestiar.

En Agricultura

és summament eficaç per a la destrucció del *Cadell*, Escorpí, Ceboller, Talp, *Cayueso*, Papaorelles, Serreta, Tapa Cebes, etc. i altres cucs que hi ha dessota la terra. S'aplica donant al terreny una regada superficial amb aigua sola i després la regada amb GERMINOL, tirant un rajolí a l'aigua que va als solcs (aproximada-
ment un quilo per cada 400 litres d'aigua). L'època més oportuna és de mitjans de primavera a fi d'estiu. No perjudica el sembrat.

S'aplica en

Higiene general

per a prevenir el contagi de malalties infeccioses (*Tifus*, *Verola*, *Còlera*, etc.) desin-
fectant amb GERMINOL *al 3 per cent* les habitacions, hospitals, casernes, vasons, sales d'espectacles, etc. Com a *preventiu* és convenient rentar les robes dels malats amb aigua en la qual s'hi hagi tirat una petita quantitat de GERMINOL.

Preus per Litre:

Llaunes de 20 quilos, 1'50 Ptes. litre

» de 10 »	1'80 »
» de 5 »	2'00 »
» de 2 »	2'40 »
» de 1 »	2'75 »
» de 1/2 »	1'70 » el pot

Especialitats Agrícoles

FEIPA

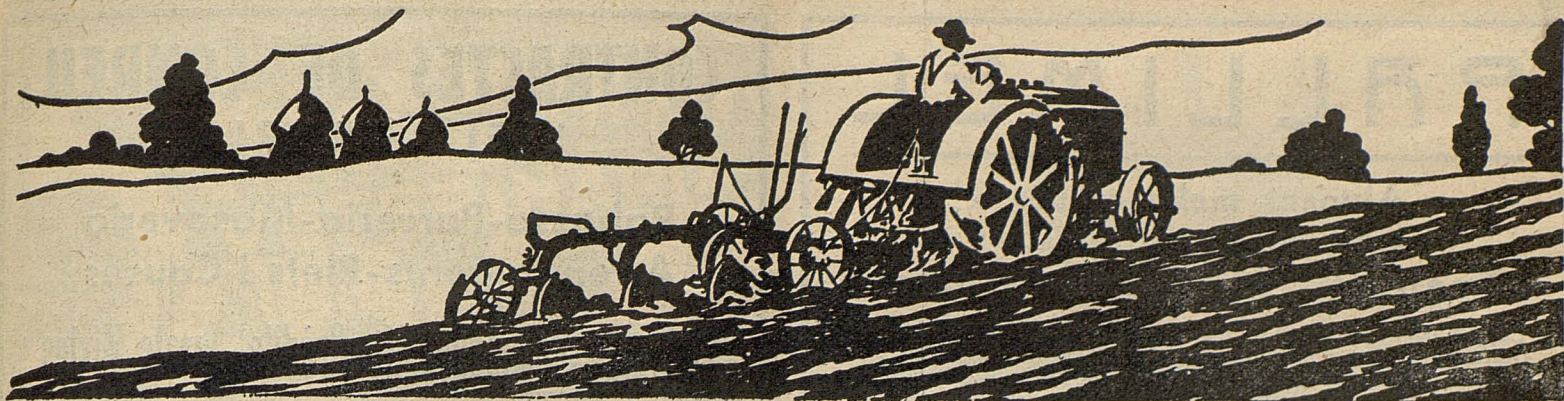
CONCESSIONARIS EXCLUSIUS
PER A LA VENDA AL DETALL:

Avinguda E. Maristany, 19, (Davant Estació de França)
Telèfon 20941. - **BARCELONA**

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
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	63'00 a 64'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Arròs Bomba, Calasparra	"	120'00 a 125'00
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Arròs Bomba.	"	110'00 a 112'00
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	BLAT		
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	31'00	Forment de Castella	"	PREUS INTERVINGUTS
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	29'00	Candeal de la Manxa	"	
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	28'00	Forment de la Manxa	"	
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	35'00	Aragó	"	
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	35'00	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	17'60	Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	108'00 a 110'00
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	19'20	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	72'00 a 74'00
Sofre gris o precipitat	"	10'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	62'00 a 63'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'15	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	60'00 a 62'00
Sofre de terròs	100 quilos	36'50	Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00
Sofre en pans, refinat.	"	45'00	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00
Sofre de canó.	"	50'00	Cigrons Castella superiors	"	140'00 a 200'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	Cigrons Castella mitjans.	"	110'00 a 140'00
Sulfat de coure, país	"	76'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
Acetat de plom cristall	"	350'00	Cigrons Sauc.	"	180'00 a 190'00
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	230'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
Arseniat de plom en pols	"	280'00	Mexicans	"	100'00 a 200'00
Permanganat de potassa	"	525'00	CIVADA		
Sosa Solvay	"	32'00	Extremadura.	"	37'00 a 37'50
Nicotina 80 per cent	1 quilo	30'00	Cartagena.	"	00'00 a 00'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	19'00	ESCAIOLA		
PRODUCTES ENOLOGICS			Andalusia, corrent.	"	00'00 a 00'00
Acid cítric cristall, extra.	100 quilos	00'00	Andalusia, fi	"	128'00 a 130'00
Acid tartàric cristallitzat país.	"	525'00	FAVES		
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00	Extremadura.	"	48'00 a 49'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00	Mallorca	"	48'00 a 49'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	100'00	Andalusia	"	48'00 a 49'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00	Turquia.	"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00	Eivissa	"	00'00 a 00'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00	Xinesos	"	00'00 a 00'00
Biosulfat Jacquemin	100 quilos	500'00	Mazaganilla	"	00'00 a 00'50
Carbó vegetal	"	350'00	FAVONS		
Carbó vegetal impalpable	"	100'00	Sevilla	"	48'00 a 49'00
Caseína pura.	"	425'00	Xereç	"	48'00 a 49'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00	Marroc	"	44'00 a 45'00
Cola de peix en fideus	"	27'00	Italians	"	44'00 a 45'00
Cola de peix Saliànsky	"	100'00	Xinesos	"	44'00 a 45'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00	MILL		
Caramel concentrat	"	350'00	Estranger	"	00'00 a 00'00
Fosfat bicàlcic	"	150'00	Comarca	"	42'00 a 43'00
Fosfat amònic	"	250'00	MONGETES		
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00	Mongetes Pinet, noves	"	65'00 a 67'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Mongetes Tranquillon, noves	"	73'00 a 74'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00	Mongetes Urgell	"	66'00 a 70'00
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	225'00	Mongetes Mallorca	"	62'00 a 63'00
Metabisulfit de potassa en pols, antifermant	"	275'00	Mongetes Castella corrent	"	88'00 a 91'00
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	165'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	95'00 a 97'00
Negre animal en pasta rentat	"	225'00	Mongetes Cocrorrosses Castella	"	78'00 a 85'00
Osteocola Coignet	"	600'00	Mongetes Cocrorrosses Turquia	"	68'00 a 69'00
Sang cristallitzada	"	00'00	Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00
Tani a l'èter, pols extra	"	00'00	Mongetes Perles Galicia	"	50'00 a 55'00
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00	Mongetes Lingot Polònia	"	82'00 a 90'00
Tani a l'alcohol, agulles extra.	"	1.150'00	Mongetes Coco Shophie	"	85'00 a 87'00
Tartrat neutre de potassa, desacidificant.	"	700'00	Mongetes Prat, noves.	"	70'00 a 75'00
MATERIES FILTRANTS			MORESC		
Amiant	100 quilos	1.475'00	Lleida	"	39'00 a 41'50
Cel·lulosa extra forta	"	400'00	Andalusia corrent	"	39'00 a 41'50
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Plata.	"	42'00 a 42'50
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00	ORDI		
Terra de Lebrija	"	60'00	Extremadura.	"	36'00 a 36'50
CEREALS I LLEGUMS			Urgell i Segarra.	"	36'00 a 36'50
ARRÒS			Vermell	"	00'00 a 00'00
Arròs Bell-lloc, zero	"	61'00 a 62'00	VECES		
Arròs Selecte.	"	64'00 a 66'00	Veces Andalusia	"	47'50 a 48'00
Arròs Floreta.	"	67'00 a 69'00	Veces estrangeres.	"	00'00 a 00'00
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
			Ers país.	"	39'50 a 40'00
			Ers estrangers negres	"	39'50 a 40'00
			Fajol	"	50'00 a 52'00
			Fesolets Galicia.	"	95'00 a 100'00
			Fesolets Castella	"	91'00 a 92'00
			Fesolets Girona	"	105'00 a 107'00
			Guixes	"	45'00 a 46'00
			Llenties Andalusia	"	80'00 a 82'00

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
FARINES I DESPULLES					
Farina sencera, mitja força	100 quilos	00'00 a 00'00	DE PINYOLA	100 quilos	118'00 a 122'00
Farina sencera, força	"	85'00 a 125'00	Verd, primera	"	113'50 a 00'00
Farina extra blanca, superior	"	58'00 a 59'00	Verd, segona	"	00'00 a 00'00
Farina blanca, corrent	"	58'00 a 59'00	Aragó primera, blanc, origen	"	124'00 a 125'00
Farina Aragó	"	58'00 a 64'00	Groc, segona	"	123'00 a 125'00
Farina regió	"	58'00 a 64'00	De baixa acidesa	"	100'00 a 00'00
Número 3, amb sac	60 quilos	27'00 a 28'00	Fermentat	"	
Número 4	"	24'00 a 25'00			
Segones	"	19'00 a 20'00	DE COCO	"	00'00 a 00'00
Terceres	"	18'00 a 19'00	Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00
Quartets	"	17'00 a 17'50	Cochín	"	00'00 a 00'00
Menut	70 litres	5'25 a 5'50	Palma	"	00'00 a 00'00
Segó	"	5'00 a 5'25	Extraflor	"	00'00 a 00'00
Segonet	"	4'50 a 4'75			
FARRATGES I PINSOS			DE LLINOSA	"	180'00 a 00'00
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	6'75 a 7'00	Cru (en barrils)	"	188'00 a 00'00
Garrofes negres Castelló	"	6'75 a 7'00	Cuit	"	200'00 a 00'00
Garrofes València	"	7'00 a 7'25	Incolor	"	
Garrofes roges	"	6'50 a 6'75			
Garrofes Eivissa	"	6'00 a 6'75	SURO		
Garrofes Mallorca	"	6'00 a 6'25	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	27'50 a 30'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00
Tortó de coco	"	34'00 a 38'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00
Farina de llinosa	"	34'00 a 35'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00
Alfals primera	"	16'00 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00
Alfals segona	"	14'75 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00
Palla llargueta	"	5'50 a 0'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00
Palla curta	"	5'50 a 0'00			
Fulla d'olivera	"	14'40 a 00'00	VINS		
ALLS FRUITES SEQUES			Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-
Alls, en forc de 50 cabeces	Un quilo	2'00 a 2'50	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre tal
Alls, en forcs de 100 cabeces	"	3'00 a 5'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'80 - 1'75 - 1'70
Cappares, la dotzena	"	48'00 a 00'00	Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'85 - 1'90 - 1'85
AMETLLES			Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'75 - 1'70 - 1'70
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	340'00 a 00'00	Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'40 - 0'00
Mallorca escollida	"	350'00 a 00'00	Martorell, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00
Llargueta	"	170'00 a 00'00	Manxa, de 12 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00
Mollar, amb clofolla	"	125'00 a 00'00	Aragó	"	1'85 - 1'85 - 0'00
Gra Esperança primera	"	360'00 a 00'00	Mistela	"	1'70 - 0'00 - 0'00
Comuna	"	350'00 a 00'00	Moscatell	"	0'00 - 0'00 - 0'00
ANÍS EN GRA			ALCOHOLS		
Andalusia	"	150'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	265'00 a 285'00
Manxa	"	155'00 a 00'00	Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	245'00 a 00'00
AVELLANES			Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 255'00
Gra primera	"	310'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	116'00 a 00'00
Colliter	"	125'00 a 00'00	Destilhat de brisa	"	00'00 a 00'00
Garbellada	"	130'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 00'00
Negreta escollida	"	140'00 a 00'00			
CACAUETS			TARTRÀ I DERIVATS		
Tres grans blanc primera	"	140'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	
Tres grans segona	"	130'00 a 00'00	Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'40 a 0'00
Dos grans vermells	"	110'00 a 00'00		"	1'25 a 0'00
Esclofollats	"	130'00 a 00'00	VINAGRES		
COMINS			CLASSE CORRENT		
Del país	"	155'00 a 00'00	Daurat	Hectolitre	30'00
LLOBINS			Prior	"	40'00
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00	2 en 1	"	50'00
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00	CLASSE VELLA		
Llobins Alhucemes	"	140'00 a 00'00	Daurat	"	80'00
NOUS			Prior	"	80'00
Escollides	"	150'00 a 00'00	2 en 1	"	125'00
Corrent	"	140'00 a 00'00	CLASSE CORRENT		
PÈSOLS			De 5 graus	"	30'00
Sencers	"	00'00 a 00'00	De 6 graus	"	35'00
PINYONS			De 7 graus	"	40'00
Castella, pelats	"	370'00 a 00'00	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
SAFRANS			BOVÍ		
Selecte	El quilo	185'00 a 00'00	Bous del país	El quilo	2'20 a 2'25
Superior Estat	"	175'00 a 00'00	Vaques del país	"	2'20 a 2'25
Aragó	"	145'00 a 155'00	Vedelles gallegues	"	3'20 a 3'50
XUFLES			Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a 4'00
Escollides	100 quilos	105'00 a 00'00	Estagues fins a 150 quilos	"	3'25 a 3'50
Colliter	"	100'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos	"	2'70 a 2'90
OUS			PORQUÍ		
Empordà	30 dotzenes	60'00 a 00'00	Del país blancs	"	2'60 a 2'90
Vilafranca del Penedès	"	79'00 a 00'00	Valencians blancs	"	2'60 a 3'00
Mallorca	"	66'00 a 00'00	Extremenys	"	2'10 a 2'20
Mahó	"	70'00 a 00'00	Mallorquins	"	2'10 a 2'20
Eivissa	"	60'00 a 00'00	CAVALLAR		
Mazagan, tres tipus	"	47'00 a 50'00	Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)
Turquia	"	53'00 a 00'00	LLANAR		
Bulgària, dos tipus	"	50'00 a 55'00	Moltons aragonesos, de 12 quilos	"	3'30 a 3'40
Irlanda	"	58'00 a 60'00	Anyells aragonesos, de 9 quilos	"	4'00 a 4'10
Danès (15 lliures i mitja)	"	65'00 a 00'00	Anyells aragonesos, femelles, de 9 quilos	"	4'25 a 4'35
Belgues	"	58'00 a 00'00	Lletals aragonesos, de 5 a 7 quilos	"	4'70 a 4'80
Holanda 62/63	"	50 - 62 - 66	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00
D'OLIVA OLIS			Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00
Corrent bo, taxat	100 quilos	144'00 a 00'00	Anyells extremenys, llana	"	0'00 a 0'00
Corrent superior	"	150'00 a 00'00	Anyells extremenys, femelles llana	"	0'00 a 0'00
Classe fina	"	165'00 a 00'00	Moltons extremenys	"	0'00 a 0'00
Classe fina extra	"	183'00 a 00'00	Anyells manxecs, vena	"	0'00 a 0'00
Neutre d'oliva	"	00'00 a 00'00	Anyells manxecs, capats	"	0'00 a 0'00
			Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00
			Moltons castellans, de 12 quilos	"	0'00 a 0'00
			Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	0'00 a 0'00
			Anyells castellans	"	0'00 a 0'00
			Anyells castellans, femelles	"	0'00 a 0'00
			Moltons segurenys	"	4'50 a 4'60
			Ovelles segurenys	"	4'50 a 4'60
			Anyells segurenys	"	0'00 a 0'00
			Anyells segurenys, femelles	"	0'00 a 0'00



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT (2. ^a ed.). Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON (J.). Un volum.	13,50 ptes.
Ornitología. GUÉNAUX (G.). Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicats els volums primer i segon, que comprenen els fascicles I a VI. Preu de cada volum.	67 ptes.
Es publica per fascicles. Preu del fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomía Veterinaria. SISSON (S.). 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. DE RODA i JIMÉNEZ (R.). 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.) (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.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) y LECQ (H.). Dos volums.	32 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13 ptes.
El cultivo del arroz. FONT DE MORA (R.). Un volum.	En premsa.
El Alforfón. RIERA (F. J.). Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. RIU (JOSÉ M.). Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. NAGORE (D.). Un volum.	11 ptes.
El Ciruelo y su cultivo. SALA (RAMÓN). Un volum.	14 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 Anim. domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	15,50 ptes.
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 recolección. COUPAN (G.). Un volum.	En premsa.
El Catastro español. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	15 ptes.

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). (2. ^a edició). Un volum.	En premsa.
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.) (6. ^a edició). Un volum.	7 ptes.
Organización científica del trabajo agrícola. MALLART (J.). Un volum.	12 ptes.

Per a comandes, adreseeu-vos a EL CULTIVADOR MODERNO,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

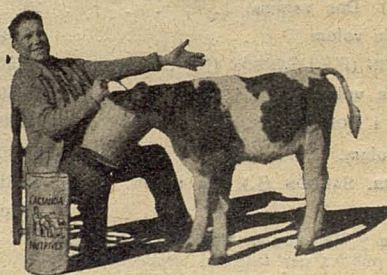
CONTRACTES DE CONREU LLEI AGRÀRIA

**Rabassa-Parceria-Masoveria
Arrendaments-Plets i Causes**

Divorcis - Acomiadaments - Crèdits - Jurats Mixtes

C. VIDAL I SOLÀ : ADVOCAT
PERIT MERCANTIL
Hospital, 103, Entr. - Telèfon 10315. Hora: de 5 a 7
BARCELONA

**Criar VEDELLS "Nutrivex" és un
amb el lactant encís**
Un litre d'aquesta llet sols costa 7 CÈNTIMS



Amb la mateixa despesa que requeria fins ara la cria de dos vedells, se'n poden criar 10 amb "NUTRIVEX". La nostra propaganda es pot comprovar, puix enviem gratuïtament a qui li interessi Un Kg. de Nutrivex, que en tindrà per 30 litres de llet i podrà veure la gran digestibilitat d'aquest lactant.

Dirigir-se a
SUPER - ALIMENTS "NUTRIVEX"
P. Macià, 25 - Lleida

Demaneu preus de totes les farines per a l'Avicultura i Bestiar, així com també d'incubadores, criadores, pollets de raça, etc., que en tots els casos sempre seran els més econòmics.

IX Fira de Barcelona

**del 30 de maig
al 14 de juny**

Oficial Internacional
Declarada d'Utilitat Pública pel Govern de la República

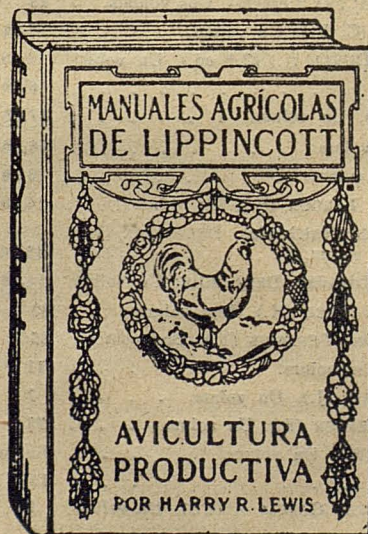
Indústria Agricultura Comerc

Les firmes més importants concorren a aquest mercat del Mediterrani, overt a tots els productes del món. Les companyies de ferrocarrils, vapors i avions estableixen importants rebaxes per a les mercaderies i per a passatgers expositors i visitants.

Sol·liciteu detalls a les Oficines de la Fira de Barcelona:
Carrer Balmes, 25, pral. 1ª. - Telèfon 11930
BARCELONA

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.ª Edició
500 Pàgines
233 Fotografats

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

Per 30 Pessetes
es trameta per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Av. E. Maristany, 19,
(Davant l'Estació de França) - Tel. 20941. - BARCELONA

5

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE
Llagos de toda naturaleza

ARSECALINE
Asma, anemia, fatiga

UNGUENTO ROJO
Para caballos, perros y de otros varios

JABON DE LOS PIQUEUX
JABON DE LOS PIQUEUX

EMBROCAÇION
Fortifica los músculos

P. MÉRÉ DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Clarís, 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)

FÀBRQUES A:
LORQUÍ i IZALZU (NAVARRA)

Un tractor econòmic? LANTZ

... EL

Especialment construït per a cremar OLIS PESATS. El més senzill. El menys propens a averies. El de més duració.

Es construeix en quatre tamanyos:

De 12/20 HP	} de rodes
" 15/30 "	
" 22/38 "	

i de 40 HP Tipus Eruga de cadenes

Demaneu catàlegs i preus a la Casa
Pere Parés - Avinguda Eduard Maristany, 15 - BARCELONA
Sucursal a SARAGOSSA: Miraflores, 1, 3 i 5

LA CASA MÉS BEN ASSORTIDA EN TOTA MENA DE MAQUINES AGRICOLES

GUERRA ALS CADELLS

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

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

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

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

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

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

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

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

Investigacions Subterrànies

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

Tècnica científica Mètode ràpid Serietat absoluta

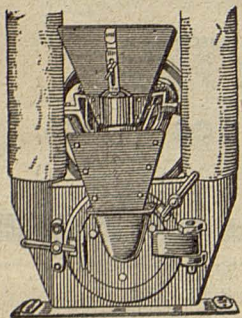
Determinació concreta, des de la superfície, de jaciments, llur extensió, superposicions, naturalesa i composició, profunditats i gruxàries, intensitats o relativa riquesa, etcètera. Entreguem sempre un informe escrit basat en dades comprovades. Referències nombroses i de qualitat, que oferim, garanteixen 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

TERRASSA. — Rasa, 29 - Telèfon 2086



MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267

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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



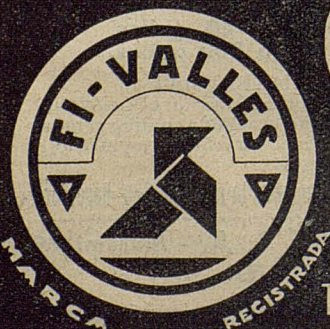
EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL
PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

LONES per a Segadores

JOSEP SAULEDA : Fàbrica de Lones : Sant Pol de Mar (Barcelona) MANGUERES TEIXIDES DE LLI

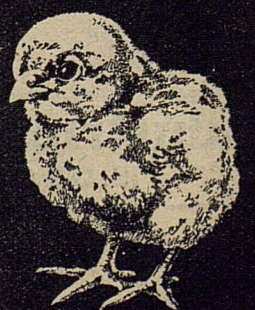
LONES per a tota mena d'espardenyes. **LONES** de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos. **LONES** en colors sòlids per a veles de magatzems. **LONES** per a velam, vaixells, encerats, vagon, tendes de campanya, etc. **LONES** de cotó i canem per a diversos usos industrials.



GRANJA FI-VALLES

- PRAT-ROSSA -
OUS-POLLETS-RECRIA-ADULTS
DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATALOGUELLAMENT PRESENTAT I VOUSERA ENVIAT GRATIS/

Tel. n.º 3-31. Petiu de Codines-Barcelona



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 expelleixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a Major rendiment. Les aus per naturalesa són granívores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a «Todo en uno» obliga a menjar la 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 ràció de grans.



GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA I POSSESIONES

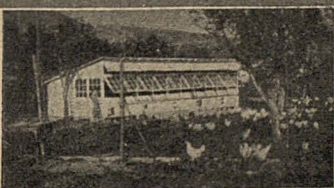
MARQUES REGISTRADAS



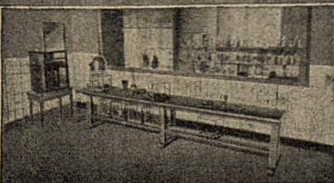
VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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, 60.000 quilos diària.



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

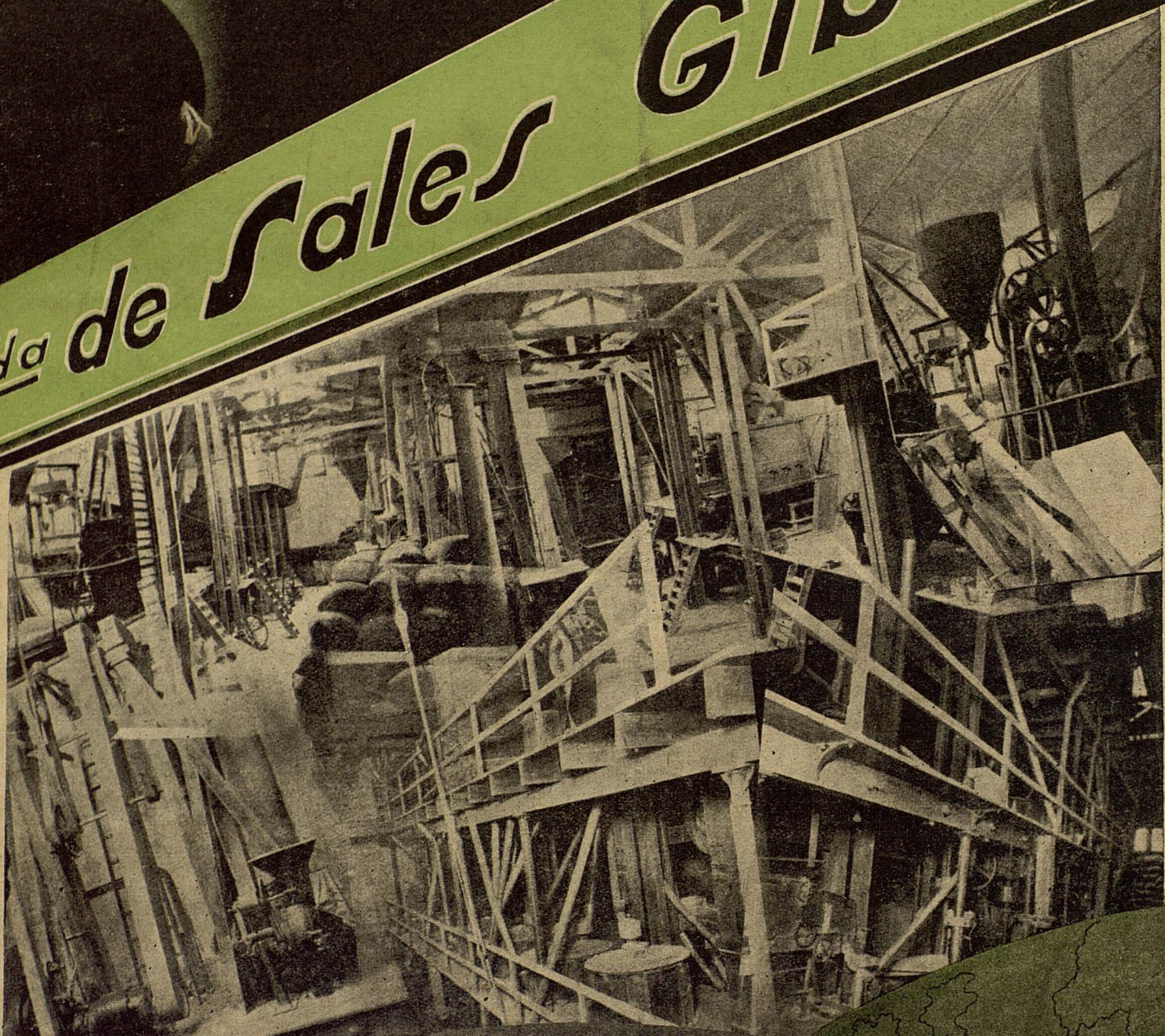
Distribuidora directa per a Espanya dels frigorífics Nacional Uruguai, Montevideo, Brasil i Argentina. Pesqueries Stavanger (Noruega).
FARINES DE CARN, DE PEIX, D'OSTRES «PILOT», D'OSSOS ESTERILITZATS
ALFALS (Des de 500 quilos en endavant, envasos d'origen si es sol·licita) **FARINES DE TURTÓS, etc.**

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**

ALIMENTS AVICOLES
I PECUARIS

 **V^{da} de Sales Gibert**



PORTES **OBERTES** PER A TOTHOM

Cap garantia
no supera aquest control que
vos podeu exercir personalment.
Com que som fabricants i receptors
directes, podem garantir la puresa i
integritat dels nostres aliments.

VÍDUA DE
SALES GIBERT
Cvinguda Icària, 128
TELÈFON 52237
BARCELONA