



# AGRICULTURA



REVISTA AGRICOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.<sup>a</sup> VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

PROPIETARI AGRICULTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona

Director i Professors de la Reial Escola d'Agricultura d'Arenys de Mar

Estacions Enològiques de Catalunya

Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agricultors

SECRETARI: JOSEP M.<sup>a</sup> DE CUADRAS

## SUMARI

La qüestió de les subsistències, per *Josep M.<sup>a</sup> Valls*. — Les instal·lacions mecàniques per a regar, per *Carles Pi Suñer*. — L'ametller a Mallorca, per *Joan Salom*. — La poda del presseguer, per *Vicents Nubiola*. — L'organització agrícola de la Conca de Barbarà, per *Josep M.<sup>a</sup> Rendè*. — La veritable solució de la qüestió de les subsistències. — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

FORA TEXT

Cà'n Codorniu (San Sadurní de Noia)

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Entre altres articles, contindrà: La qüestió de les subsistències, per *Josep M.<sup>a</sup> Valls*. — Una indústria ruïnosa. — La tasa de la llet, per *M. Rosell i Vilà*. — La poda de l'olivera, per *P. J. Casallo*.

**Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA**

# JOAN PONS VIDAL

## Productes "PEÑARROYA"

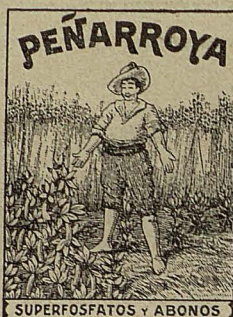
Sulfat de coure  
garantit amb una puresa  
de 98/99 %.

Sulfat d'amoníac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa  
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipòsits, sucursals i principals magatzems d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

## Agricultors!

Empleeu juntament amb els adobs químics o orgànics el

## Fertilitzador Radiactiu H. B. C.

que és un poderós estimulante de la vegetació que augmenta les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTILIZADOR RADIACTIU H. B. C., Bruch, núm. 42 : Barcelona. — De venda en les principals cases d'adobs d'Espanya.



# AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fora: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

## Errada important

En el número 2 d'aquesta publicació, en l'article «Poda llarga i poda curta», i en la línia 4.<sup>a</sup>, de la pàg. 4, hi aparegué 38 pessetes en lloc de 98 PESSETES.

## La qüestió de les subsistències

**L**a qüestió de les subsistències porta aparellada una part política que em reservo tractar un cop passades les properes eleccions. De l'aspecte social i de l'aspecte agrícola em toca avui ocupar-me.

Les subsistències, per a nosaltres, és una qüestió com les primeres matèries per a la indústria. Les matèries pròpies per a alimentar l'home no tenen pas, econòmicament parlant, altre aspecte que el cotó o la llana, per a la indústria tèxtil; que el mineral, per a les indústries metal·lúrgiques. Els agricultors produeixen blat, vi, oli, etc., no solament per a llur consum personal, sinó així mateix per a vendre: transformen les energies naturals que la terra tanca, i amb llur treball, fonamentat en l'estudi, les converteixen en formes pròpies a nodrir l'organisme humà, les posen en estat d'ésser primeres matèries que la indústria transformarà en nous productes.

Es dirà que les subsistències són més importants per quant són la base de la vida humana. Sense menjar, avui, la gent no sap viure. I quan als homes productors de les subsistències, quan lògicament haurien d'ésser els agricultors, per conseqüència de la necessitat que la humanitat té de llurs productes, la branca més potent de la producció; passa al contrari: ésser agricultor és quasi una deshonra; ésser pagès és una cosa denigrant. Quan apareixen conflictes com l'actual, tothom dóna solucions; de per arreu es fan propostes; únicament de l'únic que no es parla, de l'únic que es prescindeix, és del més necessari: de l'agricultor productor.

D'aquest estat de coses, ningú més culpable que l'agricultor. Viu isolat; amb fins més o menys tendenciosos s'ha fet veure a la pagesia que l'associació és l'enemic del pagès, que un home sol val més que ajuntat als altres; i, és clar, el resultat no podia ésser diferent del que ha vingut. «Feu-vos forts, organitzeu-vos—ens deia, un dia,

un il·lustre home públic; feu-vos forts, i veureu com vos atén tot-hom; organitzeu-vos i us podreu defensar». Mes, aquella multitud que aplaudia entusiàsticament, sortia del local i retornava a les seves llars a vegetar com sempre, disposada a no pensar en el demà, pensant que les coses s'arreglarien soles.

La qüestió de les subsistències poc es pot resoldre amb mesures radicals: la qüestió de les subsistències l'ha de resoldre la competència, afegint als actuals competidors l'organització agrícola en els seus tres aspectes productors: industrial, transformador i comerciant. I, quan sembla que tals qüestions sols interessin a la pagesia, tot d'una la realitat se'ns presenta implacable, i, éssent les subsistències precises a tothom, a tothom llur solució interessa.

Voldria parlar de fets pràctics; voldria citar casos concrets. El Sindicat Agrícola de Manlleu, creat en una comarca eminentment ramadera, va instal·lar a Barcelona unes botigues per a vendre la llet i altres productes que sos associats produeixen. ¿Quants veïns de Barcelona coneixen aquestes botigues? ¿Quina és la quantitat que diàriament expenen? Hauran canviat els preus; la puja del gra, les dificultats de transport, hauran encarat els farratges; mes fa poc temps es considerava ben pagada la llet a Barcelona, a 30 cèntims litre. ¿A quin preu es podria vendre a ciutat? ¿Quines despeses l'encaririen per a portar-la del seu lloc d'origen al centre consumidor?

Em direu (és molt possible) que tals botigues venen la llet al preu de les altres. Essent dos, essent tres, entre tantes, és natural que així sigui. Mes digueu ¿què passaria si, donant facilitats (no pas en les lleis en paper, sinó en la realitat), d'aquestes botigues se'n creaven moltes? El resultat no es faria esperar. Vindria la competència, i, mentre els uns amb fortes despeses trobarien impossible baixar els preus, els altres podrien fer-ho a mesura que les circumstàncies ho manessin.

A dos rals litre, la meitat de les vegades, a Barcelona no es beu vi. A dos rals litre els vinyaters es farien rics ben aviat. Per manca d'organització, mentre els uns paguen car un gènere dolent, els altres s'arruïnen.

L'aofals, a Urgell, es podreix per les estacions, mancat de vagons on carregar-lo. A Urgell, comarca farratgera per natural, a Urgell, on la palla i el gra es fa en abundància, no es cria bestiar... I, mentre a ciutat un quintar d'aofals es paga a 8 o 10 pessetes, en aquelles comarques ni a 4 el poden treure.

Les coses passen al món no pas com a cosa fatal i inevitable, sinó cap allí on els homes les encarrilen. A l'abandó de l'agricultura ha de seguir les dificultats actuals, i, el que és pitjor, les de demà, les de l'esdevenidor, més fortes i més violentes, i molt més difícils de resoldre.

I el remei és únic, difícil i llarg; més tard o d'hora s'haurà d'apli-

car. Tant com més es trigui, més difícil serà el mal, més dificultats hi haurà per a curar-lo. L'únic remei és l'organització de l'agricultura.

Amb els pobles abandonats a llur sort; amb les grans qüestions econòmiques modernes desconegudes quasi per complet dintre la vida agrícola; amb uns productors la majoria dels quals no ens saben dir el preu de cost de llurs productes; amb uns homes productors que venen sempre esperant la puja, mes sense altra guia comercial que llur bona fe; serà censurable, mes és molt humà que uns altres se n'aprofitin; res ha d'estranyar que uns altres, comprant barat, venuin car a l'altra part que tampoc s'ha sabut organitzar.

Es parla molt dels naviliers: molts els acusen d'obtenir guanys fabulosos. Els naviliers són plens de perills, mes llur indústria és necessària; els naviliers s'han sabut organitzar, i, mentre amb l'assegurança de guerra i amb l'assegurança marítima salven el risc, aquella indústria, que el món necessita, sab aprofitar aquesta necessitat, i es veu poixant.

Organitzada l'agricultura, veurem resolt el temut conflicte de les subsistències.

I per a organitzar l'agricultura, per a posar aquests homes productors de menjar al nivell dels temps actuals, fa falta que els altres hi pensin, cal que les entitats públiques hi prestin llur atenció, és necessari fomentar la vida agrícola, és precis formar homes que puguin portar als camps modernes orientacions. Bèlgica, la gran en tants conceptes, tenia, al costat d'una intensa vida industrial i comercial, una perfecta organització agrícola: llegint un xic, hi trobeu ben aviat la força creadora, l'esperit d'associació.

I en formar aquests homes, en donar a l'agricultura el caient modern que necessita, hi ha de figurar, en primer lloc, l'Ajuntament de Barcelona. De res servirà cap altra mesura, si no van al fons de la qüestió. Acostant l'agricultor productor al consumidor, fent desaparèixer tots els innecessaris mitjancers, ens acostem a una solució ideal: que les coses es paguin al preu que costen; teoria avui encara, mes que, ben aviat, la necessitat obligarà a ésser una realitat, un fet consumat.

Com s'hi arribarà? Fomentant l'esperit d'organització agrícola; inculcant en la pagesia, no cants lírics ni paraules buides, sinó normes a seguir; donant facilitats als Sindicats de productors; considerant-los d'utilitat pública, com ja es fa en molts països, i alhora fent-ne propaganda en les grans ciutats: en una paraula, modernitzant l'agricultura i fent-la entrar a la vida ciutadana, no sols al camp, sinó arreu.

Fan de bon recordar unes paraules que, tretes d'un diari francès, reproduïa *La Publicidad Agrícola*. Deien, referint-se al preu del pa i a l'eficàcia de les taxes sobre aquest:

La taxa oficial ja no existeix en un gran nombre de «prefectures» com Montpellier, Perpinyà, Pau, Auch, Périgueux, Agen, Auriillac, Limoges, etc., i de «subprefectures» com Orange, Le Vigau, Alais, Béziers, Saint-Pons, Narbonne, Castelnau-dary, Céret, Prades, Lectoure, Coudom, La Réole, Figeac, Nontron, Sarlat, Saint-Yrieix, Murat, Milhau, etc.

Subsisteix, en canvi, a Marsella, Nîmes, Avignon, Tolosa, Montauban, Cahors, Albi, Foix, Tarbes, Mout-de-Marsan, Rodez, etc., i en un nombre considerable de «subprefectures» dels departaments d'aquestes capitals.

De quina part estan els consumidors més afavorits? L'enquesta demostra que el preu del pa, feta excepció dels llocs on els consumidors s'han espavilat de la manera que explicarem, ha permanescut aproximadament igual d'un i altre costat, i que, si diferència hi ha, és a favor dels consumidors d'aquelles poblacions en les quals no existeix la taxa oficial.

Així és com comparant els preus dels pobles de llibertat comercial que hem enumerat primer, amb aquells, poc apartats, on regeix la taxa, trobem, al primer de juliol, època la més cara de l'any, el pa un xic més barat a Montpellier (0'40 fr. el quilo) i Saint-Pons (0'40) que a Lodève (0'45); a Agen (0'40) que a Villeneuve-sur-Lot (0'44); a Nontron (0'42) que a Ribérac (0'46); a Milhau (0'32 a 0'35) que a Rodez (0'40); a Bourgaueuf (0'35) que a Aubusson i Guéret (0'40), etcètera.

No és pas necessari continuar aquesta llista que es faria pesada. L'essencial és constatar que mai enlloc la llibertat de les pastisseries ha reportat les conseqüències deplorables en les regions on s'ha fet ús de la taxa oficial.

Forma d'implantar aquest nou estat de coses? En parlarem en el número vinent.

JOSEP M.<sup>A</sup> VALLS

## Les instal·lacions mecàniques per a regar

### I

ENTRE les nostres riqueses no posades en valor encara, una de les més importants són les aigües ignorades, perdudes en l'entranya de la terra, o aquelles aparents que corren infecondes per les riberes no aprofitades, quan no són font de perjudici, formant, en els llocs baixos, estanys insalubres, o estimbant-se destructores per les torrenteres muntanyenques. ¿Quina és la causa de tal

inactivitat, que no hagi estat degudament recollida una ofrena tan atraient, una mercè ben positiva? Contestem francament: la manca, amb limitades excepcions, d'iniciativa i d'ardidesa en la classe agrícola. I així com avui, degut als nombrosos esforços individuals primer, a les potents empreses hidroelèctriques més tard, la indústria catalana aprofita aventatjosament la força que en potencial guardaven les nostres aigües, l'agricultura, en canvi, s'ha quedat ben enrera; i és necessari pel seu honor, en utilitat pròpia i potser per necessitat de tots, que en aquest punt, com en altres semblans, faci camí amb la major velocitat possible.

Molts, encara, dels nostres agricultors senten i estan presos pel general perjudici espanyol que les coses es fan per elles mateixes, i tot ho esperen d'una superior protecció benèvola. Tot el que sigui quelcom més que regar el parell de feixes de l'hort amb la modesta pouerenga, o bé un camp d'excepció amb la sinya tradicional, creuen la majoria que no els pertoca a ells, que és problema a resoldre i realitzar per qualsevol organisme oficial. I, si bé les grans transformacions hidràulicoagrícoles representen la màxima perfectibilitat i el darrer anhel a què hem d'aspirar, és obvi que llur construcció planteja un problema complex en extrem, causant una radical transformació del règim econòmic de la comarca, i que cal, perquè tinguin la màxima eficàcia, que responguin a un general i explícit desig i que els agricultors estiguin capacitats tècnicament per a assimilar la millora. Avui que l'agricultura catalana sembla néixer a la vida de relació, que és la que porta tot progrés; que s'enlaira al degut nivell la importància moral i social de l'agricultor; que ensems que són formats els tècnics directors, és portat arreu, a tots els nostres pobles, l'ensenyament indispensable; comença a formar-se l'ambient per a les noves transformacions, ambient que quan arribi a plenitud donarà les síntesis que representen les obres de conjunt. Podrà fer-se'n una glòria amb la seva cabal realització, quan frueixi de mitjans més amples, la Mancomunitat de Catalunya.

I mentrestant? Per l'afalagador de la perspectiva, deixarem que el temps corri restant en la xorca immobilitat. Fem-nos càrrec, demés, que només condicions topogràfiques apropiades poden fer possibles els grans projectes. Encara per a les comarques més afavorides, situem-nos en el moment en què som. És molta, ara, avui, tot seguit, la feina a fer.

És corrent, gairebé vulgar, queixar-nos del nostre individualisme social extremat, mes confessem que unes fortes individualitats exemplars són ben necessàries. Jo voldria l'aparició d'uns capdavanters ardits que ensenyessin la ruta a seguir als altres. I si aquests, no mancant-los la suprema decissió, es vegessin entorpits per la limitació de mitjans, tenen encara el millors recurs, el més pràctic, el que

ha d'imposar-se fatalment en totes les activitats: l'associació. Mercès a ella podrien realitzar-se instal·lacions d'elevació d'aigües que convertiren moltes terres seques en flòrids regadius.

És l'associació qui ha dut a realitat la majoria de les innombrables instal·lacions repartides en el llevant espanyol. Les generacions del present han sabut ésser continuadores de la rica herència de les generacions passades; i, en lloc de deixar que s'estanqués el doll d'aigua que és la seva riquesa, han anat a cercar-la a la profunditat de la terra, han muntat costoses instal·lacions, han conreat les terres abans ermes de les muntanyes properes, sempre que ha estat possible l'elevació d'aigua per a regar-les. Així la xarxa tradicional de les seves rieres i els seus xaragalls s'ha enriquit amb artèries noves, arribant la vegetació a una bella ufana, expressió de la vida panteixant de l'aigua.

I, per a totes llurs empreses, no han estat necessàries grans propietats ni resistents capitals personals. L'esperit d'associació ha fet el miracle de fer créixer a un nombre elevadíssim les Societats de regants posseïdores d'instal·lacions d'importància que es troben, pot dir-se, a cada pas, en recórrer la comarca. Recordo, quan l'Exposició de València, haver contemplat amb emoció els quadros aportats oficialment per l'Ajuntament de Villarreal. I aquella obra conjunta, plural i única, que els gràfics mostraven, era orgull per l'esforç aconplit, però era més encara beneficis, remuneració pel treball, ple tot alhora de fe, atreviment i previsió.

Enuncio aquests fets sols per exemplaritat dels nostres agricultors. Jo ja sé que el conreu especialitzat dels tarongers deixa un marge de guanys elevat, que permet el risc i el fracàs excepcional. Sé també que les condicions d'aquí, ni pel clima ni per la terra, són les mateixes que en altres bandes. Jo no els demanaria que es llansessin a les palpentes a una còpia probablement desgraciada; no els demanaria que fessin el mateix: únicament que fessin quelcom. No voldria que entressin bojament a l'aventura sols perquè en altres terres l'aventura dóna meravellosos resultats, però que l'exemple els fes meditar, que de la meditació en vingués l'estudi, de l'estudi l'orientació; i, una volta obtinguda aquesta, no faltaria l'empenta (que l'energia, que és qualitat de raça, és a les ànimes) que la tornés realitat.

Per aconseguir-hi publicarem alguns articles que tractin de les instal·lacions d'elevació d'aigua per mitjans mecànics (ja que les altres, d'aprofitament dels desnivells naturals, són més sencilles, freqüents i conegudes) indicant els càlculs elementals necessaris per a projectar-les, els materials i màquines més aventatjoses en cada cas, i les disposicions de conjunt més convenients. No seran escrits per als tècnics, que no hi apendrien res de nou: volem només presentar a la majoria dels agricultors una sèrie de coneixements fonamentals

en la matèria, que els guini i els facin viure el problema. El desco-neixement fa néixer sempre un recel instintiu; i aquest recel és molt sovint l'obstacle, aparentment real i en veritat il·lusori, que impedeix l'acció. Esvaïr aquest obstacle amb uns senzills principis orientadors és el nostre únic intent.

CARLES PI SUÑER

## L'ametller a Mallorca

(CONTINUACIÓ)

EMPELTS. — Els plançons arriben a ésser empeltadors al tenir un diàmetre de 3 a 4 centímetres; aqueix diàmetre l'assoleixen, segons els terrenys, als 2, 3, 4 o més anys; però, generalment, al tercer any arriben al desitjat desenrotllament.

L'empelt es fa de pua a la pujada de la sava; es procedeix a ser-rar el tutor a 1,65 mts., s'allisa la tija amb un trinxet i per mig d'una broca, prèvia una incisió d'uns deu centímetres, se separa l'escorsa juntament amb l'albura, i entre aquesta i la llenya es col·loca la pua, nomenada *muda*, que té una forma de bisell en taló en la part supe-rior; col·locada la muda es ferma fortament amb la corda i després es recobreix amb argila; aquest ungüent, enc que poc recomanable, és el més usat; té el gros inconvenient d'ésser higroscòpic, però té a favor seu l'ésser sumament econòmic i que en desfer-se per l'acció de les pluges ja ha complit la seva missió. No és freqüent l'ungüent d'empeltadors, pròpiament dit, però els ametllicultors aimants dels seus interessos solen usar la següent fórmula amb petites variacions:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Pega . . . . .       | 1 quilo  |
| Parafina . . . . .   | 40 grams |
| Seu gras . . . . .   | 40 »     |
| Cera groga . . . . . | 40 »     |

Aquest ungüent s'aplica en calent, per qual circumstància cal em-plear infernets portàtils apropiats.

De les altres menes d'empelts podem dir que no se'n practica cap, fora de l'escudet, que sol fer-se amb el mateix patró que el de muda i quan aquest no hagi aferrat.

L'empelt sol fer-se a mà, a una alçària de 1,65 metres, a l'objecte de què al brancar ho faci des d'aqueix punt, perquè per baix de les branques principals puguin passar les bèsties de treball i no estiguin, aquelles, a l'alcanç dels ramats; generalment l'empelt es fa d'una sola pua amb tres gemes, que donen lloc a les tres úniques branques prin-cipals; pot ésser fet també de dues pues, en qual cas la una origina

dues branques i l'altra dóna vida a la tercera; però és més convenient posar una sola muda per a evitar ferides a l'arbre i lliurar-lo de la lluita que s'estableix entre elles i en la qual venç, generalment, la de dues gemes, quedant la segona atrofiada.

Pres l'empelt, comença a desenrotllar-se, i si no intervingués la mà de l'arbricultor, a la primera ventada cauria la muda pel seu mateix pes, per qual motiu es procedeix a lligar-la amb una branca seca de qualsevol llenya, que tingui tres branquillonets ben compartits, amb cada un dels quals es lliga una partida per mitjà de una ràfia i el mànec es lliga fortament al patró. Així pot resistir els vents per forts que sigui ni per gros que sigui el desenrotllament de l'empelt.

Passat el primer any, pot suprimir-se la forqueta, deixant l'arbre descarregat per mitjà de la poda i, sobretot, ben buidat de la part de dins, originant el que s'anomena la gàbia, que, ensems que dóna aereació a l'arbre, permet en les podes successives el poder manobrar fàcilment a sobre d'ell, el mateix que facilita els treballs de recolecció; en els anys successius no cal més que executar les podes ordinàries que més tard explicarem.

No és mala pràctica la que segueixen alguns ametllicultors d'observar els joves ametllers abans d'ésser empeltats.

Aqueixa observació deu fer-se en els que ja presenten algun fruit, els quals, si tenen els caràcters de bon rendiment, fàcils de recollir, etcètera, es marcarà l'arbre i es podarà convenientment, deixant-li les tres partides.

A l'època de florir s'anotará de cada un d'ells el temps i les circumstàncies en què ho faci, i si de totes aqueixes observacions resulta que pot ésser un bon ametller sense empeltar-se, es deixarà estar, sens perjudici de què se segueixi observant i anotant en els anys successius el què pugui tenir de notable.

En el cas de què no respongui a les exigències de terra, conreu, marcat, etc., es podrà empeltar en les branques principals de la varietat més convenient.

He tingut ocasió d'observar un cas pràctic d'aqueixa mena, quals ametllers eren fills d'ametlles de la varietat *agrina*, en els quals un 50 per 100 foren agres, un 75 per 100 de formes i grandàries no aconfortables i un 20 per 100 perfectament aprofitables.

Alguns eren d'immillorables condicions, tant pel desenrotllament, manera i època de florir, resistència al fred, bona condició d'ametlla i demés circumstàncies desitjables a una nova varietat.

D'aqueix sistema neixen les varietats noves, que difícilment neixrien d'altra forma, venint a engrandir els recursos de l'ametllicultura.

Com a nota curiosa del cas a què ens referim, hem de dir que, fora de tres o quatre ametllers, en cap s'observà que el fruit ni la branca s'assemblés en res a l'espècie originària dels plançons.

Hem de fer notar, també, que, en pendre mudes per a empeltar nous arbres, solen variar un xic les condicions de la nova espècie, adés per les circumstàncies de clima, terra, manera de conreu, adés, enc que molt discutiblement, per la influència del patró sobre l'empelt; però aquestes variacions poden, en certs casos, ésser favorables a l'espècie.

No podem, tampoc, deixar de dir que un ametller no empeltat és més resistent i de més llarga vida que els que ho són, enc que hi ha qui assegura que l'empelt origina una modificació, més ben dit, una interrupció a la sava, favorable a la fructificació.

PODA. —Ja hem vist la poda dels empelts, de la que se'n dedueix que deu ésser en forma de copa ben buidada; les podes següents es verifiquen conforme a la rotació (que ja veurem), però que podem avançar que és de quatre fulles, de les que una és goret; en aquesta és, precisament, en la que es verifica la poda principal, que és cada quatre anys; demés hi ha la poda secundària, que és entremig de dues principals.

La primera, o sia la principal, és una poda a consciència, en la que se suprimeixen les branques xupones «tanyades», es treu tot el sec i es suprimeixen també les branques fructíferes inútils o mal col·locades; aquesta poda en el país s'anomena *exvellar* o *execavar*, i es practica immediatament després de la recolecció; els instruments empleats són: estisores de podar, gatzells o podaderes i xerracs; les destrals estan quasi completament en desús.

La segona poda, o secundària, no té més objecte que suprimir les branques xupones i tallar les principals i secundàries en cas de mort; en el país s'anomena *extanyadar*; es practica en època igual que l'anterior; en eliminar les branques xupones, es mira sempre el cas en què una tanyada vingui a omplir el buid que pugui deixar una branca desaparescuda, en qual cas s'hi deixen.

Hi ha varietats més propenses a treure xupones que d'altres; un bon exemple es troba en la varietat agrina, a qual cosa deu, segurament, la seva longevitat.

TORN. —El torn ideal per a ametllerar seria el no sembrar-lo mai, i, en cas de fer-ho, sembrar-lo de lleguminoses anuals; però aquest cas s'observa molt clarament.

El torn més corrent en els ametllers mallorquins i principalment en el terme municipal de Palma és el següent:

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Primer any . . . . . | Blat (var. xeixa) |
| Segon any . . . . .  | Faves             |
| Tercer any . . . . . | Ordi              |
| Quart any . . . . .  | Pastura           |

Aquest torn, després d'examinar-lo i discutir-lo llargament en la classe de Fitotècnia de l'Escola, vinguérem a acordar que reunia els següents avantatges i inconvenients:

**AVANTATGES.** — 1.<sup>er</sup> Presència d'una lleguminosa entrecavada. 2.<sup>on</sup> Deixar un buid per a poder practicar els treballs i afavorir els ametllers.

**INCONVENIENTS.** — 1.<sup>er</sup> La presència del blat després de la famada que està exposat a bolcar-se. 2.<sup>on</sup> La pastura en la que es desenrotllen i granen males herbes de tota mena, quals llevors neixen en el blat de l'any següent, obligant a tirar una quantitat exorbitat de llevor.

JOAN SALOM

(Continuarà)

## La poda del presseguer

**E**NTRE els nostres fruiters, el presseguer ocupa un dels primers llocs, per no dir el primer; tenint en compte les seves necessitats en quant a clima, podem dir que en nostra terra en general, i sobre tot, en algunes comarques en particular, aquest arbre és en tot el sentit del mot, *encertat amb el seu conreu*. Aquí a Catalunya, no necessitem, com en altres nacions, abrics per a protegir-lo dels vents freds del Nord; no necessitem espatlleres per a poder salvar les seves flors, i per consegüent, els seus fruits; no plantem uns quatns arbres a la protecció de les parets de la casa o al marge de la vinya, sinó el que tenim a ple vent, criat amb tota l'abundància i llibertat d'un conreu extens però intensiu, sense cap restricció, i ell trobant-s'hi com a casa seva gaudint de sol i d'espai, carrega fecondes branques de fruits sucosos i colorits.

Mes, per això, no s'ha acabat la misió del qui el correua, després de plantar-lo, sinó que com tota altra planta, necessita que l'home el guii, que l'acompanyi en la seva vida vegetal amb el fi egoïsta, si es vol, de treure'n més profit, car el fi de l'agricultura racional és treure el major profit per guanyar-hi diners.

Avui parlarem una mica de la poda, operació que en tots els arbres fruiters té suma importància i que en algunes comarques de Catalunya o no la coneixen o no se'n recorden.

Parlarem de la poda a ple vent, de la poda en els presseguers, deixant per un altre dia la poda artística de l'arbre de què ens ocupem, arbre que tant es presta a formes capritxoses.

Mes abans de parlar de la poda, descriurem la vegetació especí-

# L'AMETLLER A MALLORCA

(Vegi's article plana 7)



Ametller Canaleta, reempelt de 8 anys, en 40 caps (Son Pizà. Palma)



Associació de l'ametller en la figuera de moro (Son Pizà. Palma)

# Federació Agrícola de la Conca de Barbarà

(Vegí's article plana 13)



Celler de Sarreal. — Vista exterior



Celler de Sarreal. — Vista interior de conjunt



Celler de Sarreal. — Les tines en construcció

# LA PODA DEL PRESSEGUER

(Vegi's article plana 10)

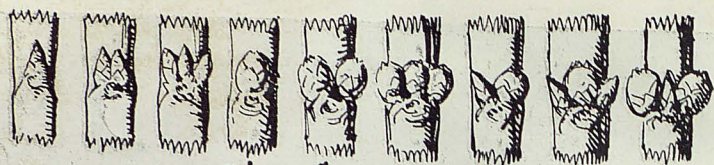


Fig. 1.

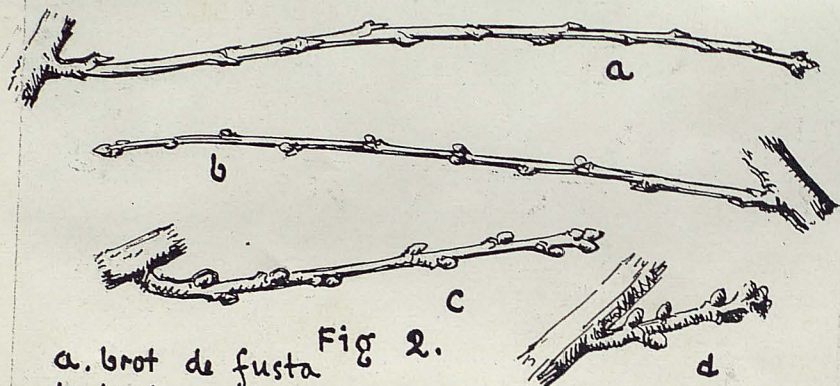


Fig. 2.

a. brot de fusta  
b. brot mixte  
c. brot borronat. d. dart.

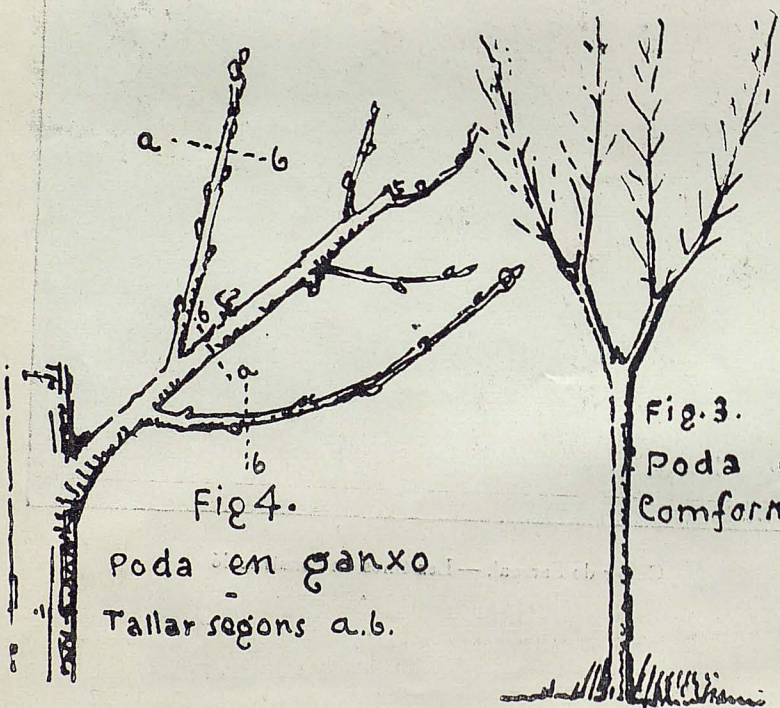


Fig. 3.

Poda de  
Comformació

Fig. 4.

Poda en ganxo  
Tallar segons a.b.

fica del presseguer, perquè abans de dir: «tallarem això, deixarem allò», hem de saber què és el que tenim per tallar i per deixar, de quina manera vegeta el presseguer i en quina forma.

Agafem un brot, i observant els seus borrons en veurem de dues menes: uns cònics, punxaguts, que són els que en direm ulls i què és l'origen de les fulles i fusta; d'altres globulosos, ovoides, i que seran origen d'una flor única, que en direm borrons i que després seran fruits. Tant els ulls com els borrons poden estar sols al brot, o units de dos en dos o de tres en tres. Es pot trobar 1, 2, 3, ulls, 1, 2, 3 borrons, un ull i un borro, dos ulls i un borro, finalment, un ull i dos borrons, com pot veure's en la figura n.º 1.

Ara bé; no tots els brots tenen indistintament ulls i borrons. Segons la quantitat de sava que arriba a un ull, es desenrotlla un brot més o menys llarg de caràcters i de propietats diferents (fig. 2).

El que ha tingut menys empena és el que els francesos anomenen *Bouquet de Mai*, què és un petit brot de 3 a 4 cm. dret, que té un ull al cap damunt rodejat de borrons. Aquest brot és un excel·lent orgue de fructificació, mes no pot fer branca.

Hi han altres brots d'uns deu a quinze centímetres, que solament porten borrons i solament alguna vegada un ull a la seva base. Aquest és un gran orgue de fer fruit, mes no serveix per altra cosa. En direm brot borronat.

Si l'ull ha tingut més empena, es forma un brot de trenta a quaranta centímetres de llarg, que és el millor, puix porta ulls i borrons, i de consegüent, demés d'assegurar brots per a l'any següent, fa esperar collita. És el brot dit fruiter, propiament.

Demés, veiem el brot que porta ulls i no borrons, que solament pot servir per a dar fusta i ésser destinat a omplir vuits en l'arbre, i que quan és llarg, groixut i vertical, és el tany xuclador.

Sapiguts aquests principis, dividirem la poda en a ple vent i en espatllera, subdividint-se la primera en poda de formació i poda definitiva i deixant la segona per a altra ocasió.

De la poda de formació no ens podrem preocupar gaire, perquè el presseguer viu pocs anys, deu o dotze, i podria succeir que quan el tinguéssim format i bonic, ja hagués arribat al terme de la seva vida. Si els dos aixarts amb què s'empelta suren i broten, tenim formada la gàvia, i si volem acontentar-nos en perdre un any, podem escapar-los i obtenir una gàvia de quatre branques (fig. 3).

Tenint format l'arbre, entra en joc la poda definitiva.

Coneixem brot per brot, la seva morfologia externa; coneixem el què són ulls i el què són borrons, i a què donen origen uns i altres; per tant, es pot senyalar el camí de la poda i la seva pauta a seguir.

Hem d'anunciar dos principis. Quan el presseguer brota, a la primavera, els brots que surten portaran el fruit l'estiu de l'any vinent;

exemple : els brots que surten l'any 1918 portaran fruit l'istiu de 1919.

Això sapigut, s'ha de tenir ben present que l'ull de l'any 1918 que no broti l'estiu del 1919, ja no ho farà mai més, es a dir, quedarà alletargat.

Aquests dos principis són fonamentals, no deuen jamai oblidar-se.

Les branques fruïteres, que no han de confondre's amb el brot fruïter, han d'ésser repartides, convenientment separades unes d'altres perquè els fruits no es toquin i perquè deixin passar l'aire i la llum; han d'ésser situades vers l'exterior de les branques de fusta.

Tota branca de fruit deu presentar un brot fruïter tallat a uns quatre o cinc borrons, altre brot tallat a dos ulls destinats a produir dos brots l'any següent dels quals n'escapçarem un a cinc borrons i l'altre a dos, per anar seguint amb la mateixa funció.

Observant la figura n.º 4 es veu que es tracta d'una especie de poda Guyot de la vinya. Podriem dir-ne, com els francesos, la poda del ganxo, a causa de la forma com queda.

Moltes vegades no teniem una branca de fruit i sí solament un brot borronat, o *un bouquet de mai* o dart, i aleshores s'ha d'escapçar i alguna volta haurem de sacrificar un brot del que podriem esperar fruit, per afavorèixer la formació d'un brot de fusta, per omplir un buit de l'arbre.

Aquesta és la poda definitiva hivernal racional; mes ens trobem en què en les grans plantacions on ara un home poda amb prou feines en un jornal trenta arbres, si s'hagués d'entretenir a observar brot per brot, ull per ull, amb prou feines en faria la meitat.

Això no voldria dir res si haguessim d'obtenir un rendiment major, mes allí on, com en el baix Llobregat, cada d'any s'ha de fer caure més de dues tercers parts del fruit que queda a l'arbre després de la florida, perquè s'esqueixarien les branques i no faria augment el préssec i quedaria petit, això no té cap objecte. Cinc jornals per hectàrea es necessiten per aclarir els que es deixen en l'arbre.

Altrament, el qui poda, ha de tenir presents les regles donades, i sobretot, el podador de la comarca que no es troba en condicions de la nostra.

Deixant la poda en verd per un altre dia, així com la de aspatllera, avui acabarem dient el que es fa al baix Llobregat i del que podem respondre dels resultats.

Es tallen, en primer lloc, les branques velles que ja hagin donat fruit i no siguin bones per donar tanyes nous, per ço que hem dit més amunt. Demés deuran desaparèixer les ronyoses, les defectuoses i les seques. La distribució de les que queden s'ha de fer amb coneixement, puix és més fàcil esguerrar el presseguer que cap altre ar-

bre, puix en ell els borrons que no es desenrotllen a l'any següent d'haver nascut queden alletargats per sempre.

Per tant, s'ha d'anar amb molta cura en repartir el brancatge bo per fruit, no deixant-lo molt llarg, puix si així no es fa, queden claps a l'any següent, ni tampoc deu deixar-se massa curt perquè aleshores marxa tot l'arbre en fusta.

VICENTS NUBIOLA

(Seguirà)

---

## L'organització agrícola de la Conca de Barbarà

**L**A Conca de Barbarà és, sens dubte, una de les comarques catalanes on hi brolla amb més intensitat l'esperit d'associació agrícola. No hi ha cap dels pobles dels que componen la comarca en el que no hi hagi una associació i, en alguns d'ells n'hi ha dugues i fins tres, les quals, lluny d'odiar-se, persegueixen un fi idèntic si bé anant a la seva consecució per diferent camí i seguint les aspiracions dels seus associats.

Dugues cambres agrícoles, vuit sindicats, onze societats cooperatives i del sí d'aqueixes entitats, vuit cellers comunals, alguns d'ells amb superbs edificis de nova planta on s'hi troba la maquinària, la direcció, l'utilitatge, el laboratori i la disposició necessària per a una perfecta elaboració dels seus vins, porten, com es pot veure, pels seus diferents matisos, tota l'organització tècnica, social i econòmica de la Conca.

La necessitat d'enrobustir més aqueixa organització; els desigs dels més potents d'agermanar-se amb els dèbils perquè al seu escalf poguessin desenrotllar les seves activitats amb més força i la necessitat d'aquestes de nodrir-se dels seus germans; la possibilitat, és més; la seguretat de poder assolir tots junts el que dispersats hauria estat poc menys que impossible, demanava, exigia la creació d'un nou organisme comarcal que, aprofitant el que de comú tinguessin les associacions fins allavors creades les juntes, perquè amb aqueixa unió augmentessin més la seva potència i podessin anar més depressa a l'assoliment dels seus fins.

Perxò, el dia 2 de gener es creava la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, amb l'entusiasta adhesió de totes les entitats de caràcter agrícola de la comarca i fixant son lloc social en la vila de Montblanc.

Tant bon punt fou creada la novella Federació, que el seu Concell Directiu escampava la seva veu per tots els indrets de la Conca i, tot explicant als seus pagesos l'objecte i funcionament de

la entitat nascuda, els instruïa i encaminava, unes vegades per al major rendiment de les terres, altres per una racional aplicació dels adobs, altres per a combatre amb eficàcia les plagues que els aclaparen, etc., etc.

No havia passat encara mig any de la seva fundació que publicava i repartia profusament un fullet que el titulava *El mildiu i el seu tractament*; seguidament publicava un resum de les lluminoses conferències donades a Barbarà per don Claudi Oliveras, en un altre fullet que el titulava *L'art de fer el vi*; per últim, atenent la falta absoluta de les sals potàssiques i l'exorbitant preu que aquest any havia alcançat el sulfat d'amoníac, publicava una interessant fulla explicativa dels mitjans de suplir els esmentats productes.

Creada també la Federació per a procurar el millorament social dels pobles i de les seves entitats, intervindrà, en cas necessari i sempre i quan dugues entitats en desacord sol·licitin el seu concurs, en tots els conflictes i desavinences que hi pugui haver entre elles.

Reunida la collita del 1916, els cellers cooperatius, íntimament units pel llaç de la Federació, es van comunicar, valent-se dels mitjans més ràpids de què disposaven, totes quantes demandes i ofertes obtenien i les vendes realitzades, obtenint així una major regularitat en els preus dels vins i subproductes de la vinificació i la seguretat absoluta de què no podien ésser sorpresos els que, per manca de relació contínua amb els mercats, viuen o vivien en cert aïllament i, mentre que així procurava la obtenció d'un millor preu dels seus vins, s'ocupava del nomenament d'un veedor qui denunciés els fraus que els poc escrupolosos podessin introduir en els vins de la comarca, nomenament que avui ha fet amb la deguda autorització dels centres oficials. Lluità de bon principi per a l'obtenció de sulfats de coure, sofres i adobs i hagué d'encarar-se amb fermesa amb dos elements prou forts per haver-se de declarar vençuda de primer entuvi: amb el Govern que, gràcies a la seva *protecció*, feu que el mercat de les sals cúpriques pugés dos o tres rals per quilo, i amb algunes, quasi totes les cases expendedores d'adobs químics, les quals no volien, ni van voler regonèixer la personalitat de la Federació i, per tant, no ens volien proporcionar adobs, arribant a declarar, alguna d'elles, que ens faria una guerra despietada, ja que aqueixes organitzacions comarcals minvaven la seva esfera d'acció comercial i, pel mateix, el seu negoci. Teniem les fronteres espanyoles poc menys que barrades i sucumbírem; no mancaren adobs, però no els pogué comprar la Federació. Actualment no falta casa que la favoreixi i per cert ben a satisfacció d'ambdugues parts contractants.

El que no estava de la nostra mà, difícilment podem resoldre-ho nosaltres: perxò es va girar la vista vers altres orientacions i s'emprengué una nova tasca que, per dependir única i exclusivament de

la voluntat de la pagesia de la Conca, no hi podia aquesta trobar des-  
torbs de cap mena: la creació d'una secció especial d'assegurances  
contra la inutilització i mortaldat del bestiar que es dedica al treball de  
les terres.

I bé devia ésser una necessitat entre els pagesos de la Conca de  
Barbarà, quan, amb tot i no poder funcionar la secció si no comptava  
amb cent animals que valguessin, en conjunt, al menys cinquanta mil  
pessetes, al cap de mig any ja funcionava; bé podeu donar-vos per  
satisfets, ja que en vint mesos de son funcionament han pagat la íni-  
ma quantitat de 0,26 pessetes per cent pessetes assegurades per  
pagament de dos accidents ocorreguts.

Seguint amb entusiasme la tasca empresa i animat el Concell per  
l'excel·lent resultat que fins el present dona la jove Federació, en el  
Concell general celebrat amb data 29 d'agost passat, proposava  
a l'Assemblea l'adquisició d'una gran fasina destiladora de brises,  
a la que s'hi adicionarien tots els avenços moderns per a un màxim  
aprofitament dels productes secundaris resultants de la vinificació.

La idea fou rebuda amb l'aplaudiment unànim dels representants  
reunits, i una Comissió composta dels senyors Riba, de Montblanch;  
Cabeza, de l'Espluga de Francolí, i Forner, de Sarreal, estudien l'as-  
sumpte, i la construcció de la gran fàbrica serà un fet.

La importància del projecte és prou gran per a ocupar la atenció  
del Concell Directiu durant aquest any; quan això estigui en marxa,  
s'empendrà feina nova, que prou falta fan les millores. De no fer-les,  
es defraudarien les esperances dels pagesos de la Conca, confiats  
avui en què la seva Federació ha d'ésser el punt de sortida del seu  
perfeccionament social i econòmic.

JOSEP M.<sup>a</sup> RENDÉ

---

## *La veritable solució de la qüestió de les subsistències*

*El Sindicat Agrícola de Manlleu ha posat a la venda en el  
mercat de Barcelona, patata blanca bufé, classe superior, a  
18 pessetes els 100 quilos, sac comprès, en el mercat de Sant  
Antoni, pati que dona al carrer d'Urgell.*

*Sempre hem cregut que la reducció de preu en els queviu-  
res havia de venir a conseqüència de l'entrada i de la compe-  
tència fonamentada en els Sindicats de producció i venda.*

*Realment, quan s'acaba de tassar les patates a 25 pessetes  
els 100 quilos i un Sindicat com el de Manlleu les ofereix a  
18 pessetes, sobren les paraules per a indicar-nos el camí a se-  
guir.*

# INFORMACIÓ

## Unió de Vinyaters de Catalunya

El dia 29 es reuní la Comissió doctrinal nomenada pel Consell Regional de dita Corporació, encarregada de designar els temes per a la pròxima Assemblea de la U. V. C. de Manresa.

— Organitzats pel Consell Comarcal de Tarragona es celebraren el dia 27 dos actes de propaganda a Vilaseca i La Canonja, essent presidits pel president de l'Unió, don Francesc Santacana i l'alcalde de la població respectivament. Pren-gueren part el president d'aquell Consell Comarcal, don Santiago Vallbé, acompanyat del secretari, don Marcell Anglés, fent ressaltar, amb el senyor Alimbau, delegat de Vilaseca, la situació actual del mercat del vi, i la importància de la realització dels acords presos en la junta magna de delegats dels Consells comar-cals i regionals, celebrada en el saló d'actes de l'Institut Agricol Català de Sant Isidre, el dia 25 del passat novembre.

## Centre Agrícola de Vilafranca

El Director General d'Agricultura ha enviat un telegrama comunicant que, degut a les seves gestions amb el director de Comerç, s'han obtingut les 805 tone-lades de sofre de Catània que té sol·licitades el Centre Agrícola de Vilafranca, i, al mateix temps, d'una important casa naviera, la rebaixa de nòlits a menys d'una tercera part, assegurant d'aquesta manera, un reduït preu de dita matèria, tant important per als vinyaters.

## El problema actual d'Urgell i la seva solució

Sobre aquest tema versaran una sèrie de conferències que ha organitzat el Servei Tècnic d'Agricultura, aprofitant les anormals circumstàncies per què atra- vessa la comarca d'Urgell amb motiu de la dificultat de la sortida de l'aofals, és- sent d'una importància capdal, l'explotació ramadera en aquella comarca.

## Els productes agrícoles balears

La Junta de Subsistències d'aquella província ha prohibit l'exportació de pro- ductes agrícoles balears al continent, segons es diu, com a represàlia als acords de les Junes de Barcelona i València, prohibint l'exportació de farina a Balears.

Els productors mallorquins es queixen amb raó, car de no deixar exportar les ametlles, aviram, ous, olis i embutits de què el país és exportador, les famílies pa- geses que no compten amb altres ingressos que els d'aquests productes, es tro- baran en gran penura, essent així que aquests productes fan falta a la major part de les províncies espanyoles.

## Els vins espanyols a França

El dia 29 del passat gener, foren enviats pel Senador don Josep Elías de Mo- lins, telegrams al President del Consell de ministres, als ministres de Foment i d'Hisenda, i als directors generals de Comerç i d'Agricultura, manifestant-se'ls-hi que urgeix gestionar del Govern francès que permeti l'entrada dels vins espanyols

a França; car de no conseguir-ho, la classe vitícola es veurà obligada a abandonar les vinyes per fer-se impossible el conreu, dats els preus a que estan avui els jornals, sofres i sulfats.

### • Institut Agrícola Català de Sant Isidre

El president de l'Institut de Sant Isidre ha rebut un telegrama del Centre d'Agricultors de Mataró i llur comarca, felicitant-lo per la seva campanya a favor de l'establiment del mercat central d'hortalises, que resultaria molt favorable als agricultors i consumidors.

— Es troben ja quasi acabats els treballs d'instal·lació de l'Exposició de fotografies en les sales de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Serà fortament interessant aquesta exposició, en la que hi han ja unes 800 fotografies, no sols des del punt de vista agrícola, sinó també com a punt de vista artístic.

## CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà a totes les consultes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció

### CONVÉ FILTRAR LA LLET?

Fundat en arguments d'higiene gens despreciables, el químic O. Rammstedt contesta afirmativament.

Tothom sab que és molt convenient fer bullir la llet, esterilitzar-la, pasteuritzar-la. Però totes aquestes precaucions de poc serveixen si s'apliquen sobre un líquid materialment brut. I aquest és el cas en què ens trobem generalment.

La demostració és fàcil i convincent: n'hi ha prou amb deixar reposar dues hores la major part de llets que porten a les grans ciutats. Passades aquestes, trobarem en el fons del recipient un pòsit negrenc format per fragments, de fenc, palla, plantes farratjeres, pels, terra, sorra, etc. Qui primer cridà l'atenció sobre aquesta manca de netedat fou Soxhlet en el any 1892, demostrant-ho d'una manera força original: preparà una gran galleda amb el fang i porqueria extrets de 20,000 litres de llet sens filtrar. Rammstedt deduí que seria convenient vigilar la netedat al munyir les vaques a l'estable, i no podent exigir la filtració de la llet en les mateixes vaqueries, al menys aconsellar-la als consumidors en filtres de nata esterilitzada. Això no deixa d'ésser una complicació, però si molta gent filtra l'aigua, per què no s'ha de filtrar la llet si es vol pendre sense bullir?

### ARRUFAT, ABOLLAMENT, GARROFINA O CAPARROT DELS PRESSEGUERS (EXOASCUS DEFORMANS)

Tot sovint es troba en els presseguers, des del començament de la primavera, quelques fulles deformades, arrufades i ondulades que a l'augmentar de gruix perden la seva flexibilitat natural, rompent-se amb facilitat. Ara és el temps oportú de prevenir aquesta malaltia mitjançant pulveritzacions de caldo bordelès neutre, al 2 per 100 de sulfat de coure. És molt convenient, passats quinze dies, repetir aquesta operació, tenint sempre en compte que deuen practicar-se abans d'aparèixer les primeres flors; si aleshores s'apliqués, perjudicaria l'arbre cremant-li les flors i les tendres fulles. Aquest és el tractament que s'usa correntment en el Pla del Llobregat, amb molt bon resultat.

## ELS MERCATS DE CATALUNYA

## Mercat vinícola. - Barcelona

| COMARQUES                   | Blanc | Negre | Rosat |
|-----------------------------|-------|-------|-------|
|                             | Ptes. | Ptes. | Ptes. |
| Penadès . . . . .           | 1'75  | 1'65  | 1'65  |
| Camp de Tarragona . . . . . | 1'75  | 1'65  | 1'65  |
| Conca de Barbarà . . . . .  | 1'65  | 1'65  | 1'65  |
| Priorat . . . . .           | 0'00  | 1'80  | 0'00  |
| Vilanova i Geltrú . . . . . | 0'00  | 1'65  | 0'00  |
| Igualada . . . . .          | 0'00  | 1'65  | 1'65  |
| Martorell . . . . .         | 1'75  | 1'65  | 1'65  |
| Aragó . . . . .             | 0'00  | 0'00  | 0'00  |
| Manxa . . . . .             | 1'00  | 1'00  | 0'00  |
| Alacant . . . . .           | 0'00  | 1'65  | 1'65  |
| València . . . . .          | 0'00  | 1'60  | 1'60  |
| Andalusia . . . . .         | 0'00  | 0'00  | 0'00  |

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre  
 Id. negra, 50 id. id.  
 Moscatell, 75 id. id.  
 Preus per grau i hectòlitre i mercaderia posada al celler del colliter.

## BLAT

## Pessetes

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Mollerusa, la quartera . . . .                | 26      |
| Vich, els 55 quilos . . . . .                 | 26      |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . . | 29      |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . .    | 25'50   |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . .             | 52      |
| Granollers, els 70 litres . . . .             | 28      |
| Igualada, els 70 litres . . . . .             | 24 a 25 |
| Figueres, hectòlitre . . . . .                | 36      |
| Tàrraga, els 100 quilos . . . . .             | 48      |
| Martorell, la quartera . . . . .              | 26      |
| Torregrossa, la quartera . . . .              | 24      |
| Girona, els 100 quilos . . . . .              | 46 a 47 |

## CIVADA

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Mollerusa, la quartera . . . .                | 14      |
| Vich, els 70 litres . . . . .                 | 13'50   |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . . | 15 a 16 |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . .    | 12'50   |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . .             | 51      |
| Granollers, els 70 litres . . . .             | 14      |
| Igualada, els 70 litres . . . . .             | 15 a 16 |
| Figueres, hectòlitre . . . . .                | 18 a 20 |
| Tàrraga, els 100 quilos . . . . .             | 37      |
| Torregrossa, la quartera . . . .              | 13      |
| Girona, els 100 quilos . . . . .              | 38 a 39 |

## ORDI

## Pessetes

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Mollerusa, la quartera . . . .                | 18    |
| Vich, els 40 quilos . . . . .                 | 16    |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . . | 14    |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . .    | 15'50 |
| Granollers, els 70 litres . . . .             | 18    |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . .             | 52    |
| Igualada, els 70 litres . . . . .             | 17    |
| Figueres, hectòlitre . . . . .                | 21'25 |
| Tàrraga, els 100 quilos . . . . .             | 40    |
| Martorell, la quartera . . . . .              | 19    |
| Torregrossa, la quartera . . . .              | 16    |
| Girona, els 100 quilos . . . . .              | 33'50 |

## BLAT DE MORO

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Mollerusa, la quartera . . . .                 | 21'50   |
| Vich, els 100 quilos . . . . .                 | 40      |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . .  | 24'50   |
| Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos . . . . . | 44      |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . .              | 65      |
| Granollers, els 70 litres . . . .              | 23      |
| Igualada, els 70 litres . . . . .              | 24      |
| Figueres, hectòlitre . . . . .                 | 29      |
| Tàrraga, els 100 quilos . . . . .              | 44 a 45 |
| Martorell, la quartera . . . . .               | 22'50   |
| Girona, els 100 quilos . . . . .               | 43 a 44 |

## PATATES

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Girona, els 100 quilos . . . .                | 15 a 18 |
| Vich, els 100 quilos . . . . .                | 12      |
| Puigcerdà, el quintar . . . . .               | 7'00    |
| Mollerusa, els 70 litres . . . .              | 11'75   |
| Martorell, el quintar . . . . .               | 5'50    |
| Granollers, els 100 quilos . . . .            | 15      |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . . | 9 a 10  |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . .    | 6'50    |

## GARROFES

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Girona, els 100 quilos . . . .             | 21'50 |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . .          | 34    |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . . | 9'75  |

## FAVES

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Girona, els 100 quilos . . . .    | 45 |
| Vich, els 100 quilos . . . . .    | 45 |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . . | 52 |

|                                               | Pessetes  | OUS                                            | Pessetes |
|-----------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|----------|
| Tàrrega, els 100 quilos. . . . .              | 48        | Girona, la dotzena . . . . .                   | 2'00     |
| Mollerusa, la quartera . . . . .              | 22        | Vich, la dotzena . . . . .                     | 3'25     |
| Santa Coloma de Farnés, la quartera . . . . . | 22 a 23   | Tàrrega, la dotzena. . . . .                   | 2'50     |
| Martorell, la quartera . . . . .              | 22'50     | Santa Coloma de Farnés, la dotzena . . . . .   | 2'60     |
| Torregrossa, la quartera . . . . .            | 20'50     | Martorell, la dotzena . . . . .                | 3'50     |
| Granollers, els 70 litres . . . . .           | 19        | Granollers, la dotzena . . . . .               | 3'25     |
| Igualada, els 70 litres . . . . .             | 19'50     | Igualada, la dotzena. . . . .                  | 2'60     |
| Sant Sadurní de Noia, el quintar . . . . .    | 15'50     | Sant Sadurní de Noia, la dotzena . . . . .     | 3'50     |
| Figueres, hectolitre. . . . .                 | 29        | Vilafranca, la dotzena . . . . .               | 2'90     |
|                                               |           | Figueres, la dotzena . . . . .                 | 2'80     |
| AOFALS                                        |           | PORCS                                          |          |
| Tàrrega, els 100 quilos. . . . .              | 14, 14'50 | Girona, el quilo . . . . .                     | 3'00     |
| Mollerusa, els 40 quilos . . . . .            | 4         | Puigcerdà, el quilo . . . . .                  | 2'95     |
| Torregrossa, els 40 quilos. . . . .           | 4'00      | Santa Coloma de Farnés, la carnicera . . . . . | 3'15     |
| Puigcerdà, els 100 quilos . . . . .           | 7'00      | Martorell, el quilo . . . . .                  | 3'05     |
| Figueres, els 109 quilos . . . . .            | 6'00      | Granollers, l'arrova. . . . .                  | 23       |
| PALLA                                         |           | CARBÓ D'ALZINA                                 |          |
| Girona, els 100 quilos . . . . .              | 12'50, 15 | Girona, càrrega . . . . .                      | 25 a 30  |
| Puigcerdà, els 40 quilos . . . . .            | 2'50      | Santa Coloma de Farnés, càrrega . . . . .      | 29 a 31  |
| Figueres, els 40 quilos. . . . .              | 3 a 3'50  |                                                |          |
| Martorell, els 40 quilos. . . . .             | 3'50      |                                                |          |
| OLIS                                          |           | FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA                |          |
| Girona, hectolitre . . . . .                  | 190 a 200 | <i>Santa Coloma de Farnés</i>                  |          |
| Puigcerdà, 120 litres . . . . .               | 220       |                                                |          |
| Tàrrega, el quartà . . . . .                  | 7'50      | Poat (pipa), càrrega 36 pams. . . . .          | 90 a 100 |
| Martorell, la carga . . . . .                 | 215       | Id. Rebuig, 36 » . . . . .                     | 75 a 80  |
| Figueres, hectolitre. . . . .                 | 170       | Duella (bocoi), 36 » . . . . .                 | 00 a 000 |
| GALLINES                                      |           | Id. de Rebuig, 36 » . . . . .                  | 00 a 000 |
| Vilafranca, el parell. . . . .                | 15 a 18   | Carratell mitja pipa, 45 » . . . . .           | 58 a 60  |
| Vich, el parell. . . . .                      | 16        | Id. de Rebuig, 45 » . . . . .                  | 45 a 46  |
| Puigcerdà, el parell. . . . .                 | 12        | Barril, 72 » . . . . .                         | 58 a 60  |
| Santa Coloma de Farnés, el parell . . . . .   | 11        | Id. Rebuig, 72 » . . . . .                     | 45 a 46  |
| Martorell, el parell . . . . .                | 17'50     | Samalisa, 82 » . . . . .                       | 32 a 35  |
| Granollers, el parell. . . . .                | 15'50     | Id. Rebuig, 82 » . . . . .                     | 00 a 000 |
| Igualada, el parell . . . . .                 | 8 a 14    | Fonadura, 54 » . . . . .                       | 80 a 85  |
| Figueres, el parell . . . . .                 | 12 a 15   | Id. Rebuig, 54 » . . . . .                     | 70 a 75  |

# **Llibres recomanables als agricultors**

---

**Manual de Agricultura** y de construcciones e industrias agrícolas y pecuarias. — Manera de establecerlas y explotarlas con arreglo a los procedimientos más modernos, por José Bayer y Bosch, ingeniero industrial.—Un tomo de 800 páginas, con grabados. . . . . 12 pesetas

**Agricultura industrial.** — Tratado de la Cría lucrativa de las aves de corral.— Gallinas, patos, gansos, pavos y pintadas. Descripción de todo lo que se necesita saber para la obtención de los numerosos beneficios que producen dichos animales, de acuerdo con lo que enseñan las modernas prácticas agrícolas, por Juan M. Rubio y Villanueva. —Un tomo en 4.º de 480 págs., con grabados, 6 ptas.

**Las cabras de leche.** — Razas, cría, productos, enfermedades y su tratamiento. Higiene de las cabrerías y su legislación.—Fabricación de quesos de varias clases, por Narciso Montagut, agricultor y ganadero.—Un tomo en 4.º de 150 páginas . . . . . 2 pesetas

**Guía del cultivador de montes** y de la guardería rural. Conservación de semillas, criaderos, régimen, cultivo, administración, explotación y talación de los bosques, por Crémont y Tallerot.—Un tomo en 4.º de 160 páginas . . . . . 2 pesetas

**El avellano y el algarrobo.** — Su descripción y origen. — Variedades. — Reproducción.—Cultivo. — Recolección.—Plagas. — Usos y rendimientos, por José Sardá y Lloyera.—Un tomo en 4.º de 224 páginas. . . . . 3 pesetas

**Los vinos a gusto del consumidor.** — Procedimientos para su obtención y conservación. *La vid tempranillo* y el vino de la Rioja, por Salvador Mata y Puig, propietario agricultor. — Obra premiada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro. — Un tomo en 4.º de 112 páginas. . . . . 2 pesetas

**El agua.** — Sus aplicaciones a la agricultura. — Manantiales. — Aguas subterráneas. — Pozos y minas. — Pozos artesianos.—Repoblación forestal para normalizar las corrientes.—Aforos. — Riegos. — Canales. — Pantanos. — Maquinaria para elevar agua, por Guillermo J. de Guillen-García, ingeniero industrial.— Un tomo en 4.º de 624 páginas. . . . . 10 pesetas

**Arboles frutales.** — Tratado completo de su cultivo y explotación, por Viétor Miranda, perito agrónomo.—Un tomo en 4.º de 240 páginas. . . . . 3 pesetas

**El olivo, la aceituna y el aceite.** — Cultivo del olivo; recolección y preparación de la aceituna; elaboración, conservación, mejoramiento y reconocimiento de los aceites, por Guillermo J. de Guillen-García, ingeniero industrial.—Un tomo en 4.º de 224 páginas, con grabados.. . . . 4 pesetas

**Teoría y práctica de los abonos.** — Química agrícola, por Joaquín Aguilera. — Licenciado en Ciencias físico-químicas.—Un tomo en 4.º de 170 págs. 3 pesetas,

**El gusano de seda.** — Su cría, habitaciones, cuidados, alimentación, enfermedades y manera de evitarlas. — Estudio de la morera. — Cultivo, trasplantes, aprovechamiento, enfermedades, causas de la degeneración, y algunas notas referentes al cultivo de otros árboles cuyas hojas alimentan al gusano de seda, por Alfonso Nogués.—Un tomo en 4.º de 90 páginas. . . . . 1'50 pesetas

**Las abejas.** — Contiene: el ser de la abeja. — Fecundación y educación de la cría.—Detalle de las colmenas.—Cuidado que necesitan las abejas.—Elaboración de la miel.—Hidromiel.—Fundación y depuración de la cera.—Definición jurídica del abejar y manera de adquirir la propiedad de los enjambres y sus productos, por H. Hamet.—Un tomo en 4.º de 256 páginas, con grabados . . . . . 4 pesetas

**Elaboración de vinos.** — Fórmulas para la imitación de vinos selectos.—Preparación de vinos medicinales, por Federico P. Alberti.—Un tomo en 4.º de 420 páginas . . . . . 6 pesetas

**La miel y la cera de abejas.** — Estudio de ambas sustancias y de sus aplicaciones médicas, industriales y domésticas. — Extracción y elaboración.—Bebidas enmeladas. — Aplicaciones de la miel a la vinicultura, por Alfonso Nogués. — —Un tomo en 4.º de 80 páginas. . . . . 1'50 pesetas

**Guía pecuaria del granjista.** — Elementos prácticos higiénico-sanitarios para la profilaxis y tratamiento de las enfermedades más frecuentes del ganado vacuno, por J. Mas Alemany, veterinario, y Sebastián Martí Codolar, propietario granjista.—Un tomo en 4.º de 370 páginas . . . . . 3 6esetas

**Huertos y jardines.** — Tratado completo del cultivo de las hortalizas y de las flores en general, por Eduardo Roselló, agricultor.—Un tomo en 4.º de 192 páginas . . . . . 3 pesetas

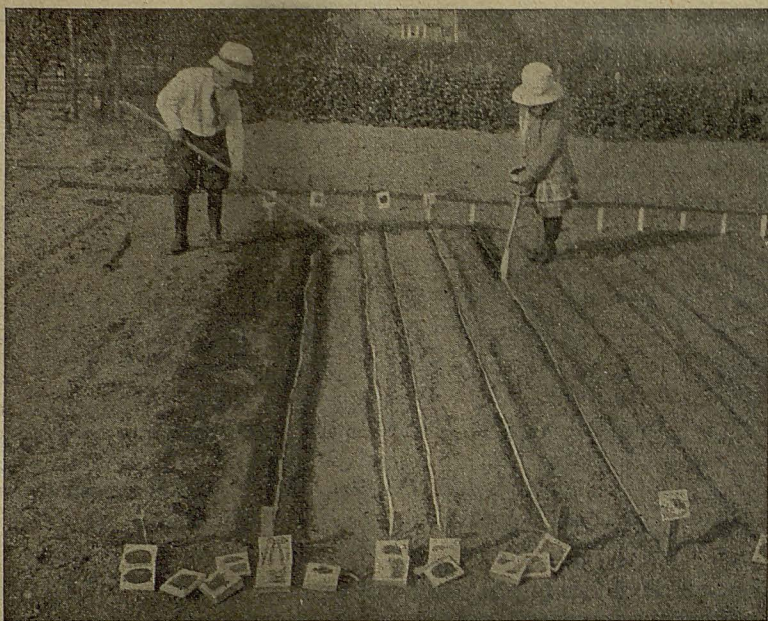
**Las trufas, las setas, los espárragos y las fresas.** — Semillas, plantación, cultivo natural y artificial, recolección, variedades, conservación y comercio, por Enrique de Bellpuig.—Un tomo en 4.º de 139 páginas. . . . . 2'50 pesetas

---

Els subscriptors de la Revista AGRICULTURA que vulguin adquirir algun exemplar dels llibres anunciats en aquestes planes poden enviar el seu import, mitjant-sant sagells de correu, lliurança del Giro Mútuu o bé per giro postal, a la

**Llibreria de FRANCESC PUIG I ALFONSO**  
PLAÇA NOVA, 5 : BARCELONA

L'avenç més gran en la sembra de  
llevors el trobareu amb el nou sistema  
**PAKRO SEEDTAPE**



Aquest nou invent està reconegut com el medi científic de fer les sembres dels horts i jardins. **PAKRO SEEDTAPE** no és un experiment, sinó un mètode provat i sancionat per la pràctica, donant excel·lents resultats a totes parts del món. Aquestes llevors, de qualitat superior, no s'afecten pel clima a causa de lo bé que es resguarden en la tira de paper fertilitzat que les tanca. — La germinació s'avença tant, que permet més collites. Elimina el treball, ja que amb una hora se sembra ço que s'hi estaria un jornal per el procediment antic

**48** varietats d'hortalissa

**30** varietats de flors

**DE VENDA.** — Barcelona : *F. Ponsà, Clarís, 38.* — *A. Pujol, Salmerrón, 227.* — Manresa : *Magatzems Jorba.* — Sabadell : *Ribe García.* — Vich : *J. Fatjó.* — Lleida : *Joaquim Lamolla.* — Tarragona : *M. Sanromà.* — Reus : *C. Cavallé.* — Tortosa : *J. Prades.* — San Sebastián : *Villa María Luisa.* — Madrid : *Ochandarena Hnos.* — Málaga : *Sdad. Anónima Pacheco.*

Concessionari exclusiu per a Espanya : **E. RIFA ANGLADA.** Passeig de Sant Joan, 19 - Barcelona