

AGRICULTURA



Un aspecte dels fruiterars del Clos Blau

SUMARI:

El Sr. Jaume Sabaté.—Per l'organització agrícola dels remolatxers de l'Urgell i Segrià, per S. Armenter.—La indústria sucrera a França, per Josep Llovet.—Urgell, comarca productora de llet, per J. Rubio Cabeceran.—La finca fruitera i vivers «Clos Blau».—A l'entorn de dues assemblees importants, per J. M. Riu.—Bou rafalí, per M. Rossell i Vilà.—Els microbis dels ous congelats.—Per la mestressa, per M. T. G.—Les pells de conill, per Josep Parés.—Calendari.—Noticiari.—Consultes.—El mercat.

I RAMADERIA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sots la direcció de G. WERY

Les matèries que's tracten especialment en aquesta ENCICLOPÈDIA AGRÍCOLA són: *Cultiu i purificació del sol.*
Producció i cultiu de les Plantes. — *Producció i cuidado dels animals.* — *Tecnologia agrícola.*
Ingenieria rural. — *Indústries agrícoles.* — *Economia i Legislació rural.*

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). G. André (2^a edició). 2 volums — Tela, 24 pesset s.
Química agrícola (Química vegetal). G. André. 2 volums — En premsa n. e.
Viticultura. P. Pacottet. — En premsa n. e.
Vinificación. P. Pacottet (2^a edició) — 14 pt s.
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Guin (2^a edició). — 14 pt s.
Avicultura. C. Voillemier (2^a edició). — 14 ptes.
Abonos. C. V. Garola (2^a edició). 2 volums. — 24 ptes.
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.
Riegos y Drenajes. Rivier y Wery. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. A. Rollet. — En premsa n. e.
Alimentación racional de los Animales domésticos. R. Gouin. — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. G. Guinaux. 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.
Lechería. C. Martin. 12 pt s.
Arboricultura frutal. L. Bussard y J. Duval. 14 ptes.
Material vitícola. R. Brunet. — 12 ptes.
Material vinícola. R. Brunet. — 14 ptes.
Prad. y Plantas forrajeras. C. V. Garola. — 15 ptes.
Botánica agrícola. E. Schribaux y J. Nanot. — 12 ptes.
Zootecnia general. P. Diffloth. 2 volums. — 27 ptes.
Microbiología agrícola. E. Kayser. 2 volums. — 24 ptes.
Ganado lanar. P. Diffloth. — 12 ptes.
Silvicultura. A. Fron. — 14 ptes.
Razas bovinas. P. Diffloth. — 15 ptes.

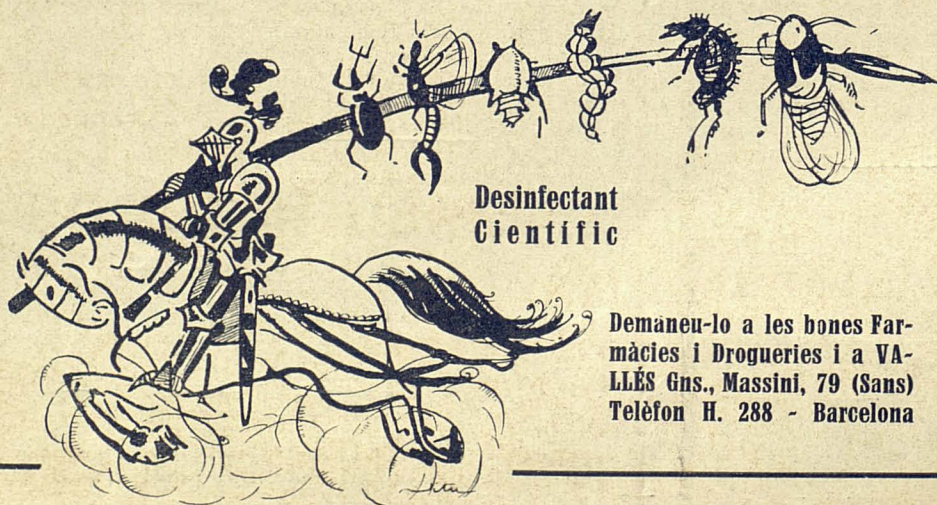
Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet. — Tela, 14 pesset s.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. A. Rollet. — 12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. E. Sallard. — 17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. C. Pluvinage. — 14 ptes.
Construcciones rurales. J. Danguy. — 14 ptes.
Economía rural. E. Joutier. — 14 ptes.
Compendio de Agricultura. C. Seignepierre. — 14 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. R. Vigner. — 15 ptes.
Apicultura. R. Hommel. 14 ptes.
Cultivo hortícola. L. Bussard. — 12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. P. Diffloth. — 12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. C. Warcollier. — 15 ptes.
Sericultura. P. Viel. — 12 ptes.
Hidrología agrícola. F. Diénet. — 12 ptes.
Higiene de la Granja. Regnard y Portier. — 12 ptes.
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). E. Leroux. — 12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. P. ovost y Rolet. — 12 ptes.
Máquinas de labranza. C. Coupon. — 14 ptes.
Razas caballares. P. Diffloth. — 14 ptes.
Análisis agrícolas. R. Guin. — 12 ptes.
Agricultura general. P. Diffloth (2^a edició). 4 volums.
I. Su lo y mejoramiento de las tierras. — 12 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos. — 12 pt s.
III. Siembras y cuidado de los cultivos. — 12 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas. — 12 ptes.
Producción y doma del caballo. J. Bonnefont. — 12 ptes.
Meteorología y Física agrícolas. Klein y Sanson. — 12 ptes.

VOLUMS EN PREMSA

Topografía agrícola. C. Muret.
Vinos de Champaña y Vinos espumosos. P. Pacottet y L. Guittouneau.

Destilería agrícola e industrial. E. Boullanger. 2 volums.
Electricidad agrícola. A. Pott.
El libro de la campesina. O. Bussard.

De venda en la LLIBRERIA CATALONIA, Plaça de Catalunya, 17 — BARCELONA



LISOL

VALLÈS G.^{NS}

L'únic que pot combatre eficaçment totes les plagues del camp i dels arbres fruiters
Indispensable per a la curació de tota classe de mals del bestiar.

Demaneu-lo a les bones Farmàcies i Drogueries i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon H. 288 - Barcelona

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC



PER A TOTA MENA
DE BESTIAR - REN-
DEIX LA MAJOR
UTILITAT EN L'EN-
GREIX I LA PRO-
DUCCIÓ DE LA LLET

ALTHEIN

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 - Telèf. 564 S. M. - Barcelona

NOTA. — Dirigit-se i ensems enviant per Gir Postal o segells de Correu l'import més 50 cèntims per despeses de remesa, el Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda.

Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

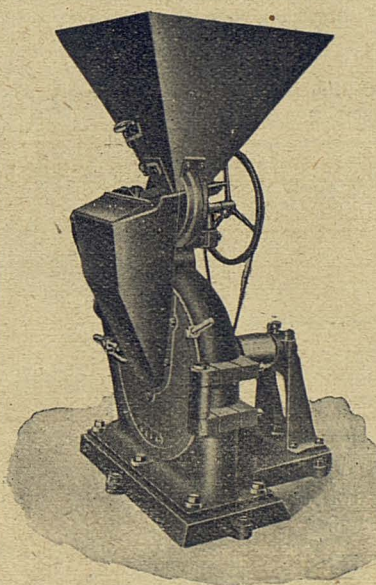
CRYPTOL SULFUROS TRUFFAUT

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES

G. TRUFFAUT, S. A.

Luchana, 61-63 S. M. - Barcelona



MOLI "ALFA"

El millor per a
pinsos per al
ramat, matèries
dures i fibroses.
Dispositiu de
moldre especial
patentat.

ANDREU MORROS

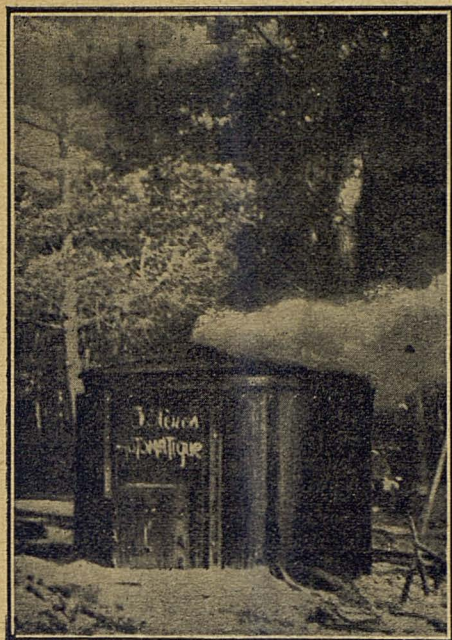
Oficines Avinguda del Marquès Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

Carbonitzador "Automatic" Trihan

PATENTAT



Per a la fabricació econòmica de carbó de bosc.

El Carbonitzador automàtic satisfà les exigències de tothom

Aquest aparell donà el més alt rendiment en el Concurs de Carbonització de la Gironde i de les Landes, en 1926

Classificat el primer entre tots els aparells similars

El Carbonitzador "Automatic" es desmunta amb facilitat i és transportable a bast

Talleres Españoles de Calderería, S. A.

Casa central: Llull, 126 - BARCELONA :: Sucursal: Estación, 3 y 5 - ZARAGOZA

CREDIT I DOCKS DE BARCELONA

COMPANYIA DE CRÈDIT I DE MAGATZEMS GENERALS

FUNDADA L'ANY 1881



Magatzems en el port de Barcelona, enllaçats amb la xarxa ferroviària.—Magatzems a Alda (Amposta)

Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

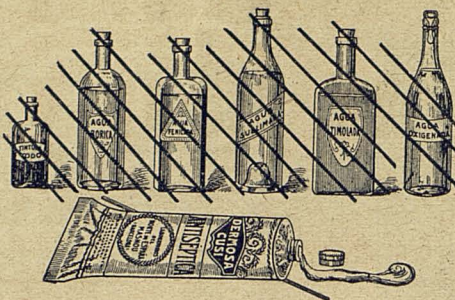
Comptes corrents a la vista i a terminis.—Comptes corrents en monedes estrangeres.—Descompte i cobrament d'efectes comercials.—Valors.—Cupons.—Préstecs sobre títols

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661

DERMOSA CUSI ANTISÈPTICA

Preparació a base
de Cloramina T.



L'Antisèptic - cicatrit-
zant i parasitícid
ideal per al camp.

És vint vegades més poderosa que els anti-
sèptics cicatritzants coneguts fins avui.
No és metzinosa, ni càustica, ni irritant. No
destrueix els teixits. Es conserva inalterable.
És de fàcil i senzilla aplicació i el recipient
en què està continguda és molt còmode per
a portar i guardar en tot lloc.

INDICACIONS

*Clivelles dels pits, cremades, FERIDES DE TOTES CLASSES,
recents o antigues, asèptiques o infectades, llagues
de les cames, penellons oberts, paràsits (polls, etc.)*

ÚTIL EN TOT LLOC

A casa: Presta constants i grans serveis en les
llars camperoles. És un preciós recurs quan es
viu lluny de la farmàcia i del metge.

Al camp: Per estar continguda en tubs d'estany
de poc volum es presta especialment per a
guardar-la a la butxaca, lo que permet tenir
sempre a punt un antisèptic-cicatritzant.

Al corral: És un parasitícid. Mata tots els pa-
ràsits de l'aviram. Aseptitza i cicatritza les pi-
cades i erosions, sense irritar ni perjudicar.

A l'estable: Pel seu gran poder antisèptic i cica-
tritxant, té ús feliç en les ferides, nafres, llagues
i supuracions de tota classe de bestiar.

LA «DERMOSA CUSI ANTISÈPTICA» ES VEN A LES FARMÀCIES
TUB PETIT, 1'50 — TUB GRAN, 3'50 — TUB CLÍNICA I VETERINÀRIA, 7'50
S'enviarà una mostra gratuïta de prova a tot lector que la sol·liciti fent menció d'aquest anunci

LABORATORIS DEL NORD D'ESPANYA - MASNOU (BARCELONA)

NITRAT DE CALÇ B. A. S. F.

Insuperable adob
azoat de cobertera i
d'efectes rapidíssims
contenint $\frac{15}{16}$ per 100
de Nitrogen i 28 per
100 de Calç

DE VENDA A LES PRIN-
CIPALS CASES D'ADOB

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIES DE SORTIDA: EL 15 DE CADA MES
UN SOL NÚMERO: 1 Pesseta

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

SUBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

ELS NOSTRES PAGESOS



El senyor Jaume Sabaté

No heretà pas cap patrimoni ni sabé què era terra fins després d'aprendre un ofici manual a ciutat i d'exercir-lo, i quan ja tenia prop de quaranta anys.

Penedesenc de naixença (1857-Gelida), fa cinquanta dos anys que anà a Vilafranca, i allí, tot i essent esparter, es convertí en auxiliar de l'exportació vínica, fent milers de capricioses estores-fundes amb fons de tela, amb les quals embalaven les pipes, mitges i quarts, i alhora en

venedor de sulfat, després de la gran invasió de mildiu de 1886, i de sofre i d'adobs.

L'aparició de la filloxera al Penedès havia d'ésser el piu que portà el nostre ardit treballador vers l'agricultura, i es presentà a França a copsar l'afer dels ceps americans. Era el 1889.

Pocs anys després, ja no s'acontentava amb recepció i venda de representacions, i cercà d'ésser ell mateix el productor, llogant una horta sota una muntanyeta, on la torrentada se li emportà el planter... Ell havia decidit, però, d'empaitar la filloxera i anà establint plançonades d'arrelats cap al Vendrell, els Pallaresos i l'Alt Priorat, Montblanc, Mollerussa...

Era qüestió d'envestir l'empeltat de taula i féu venir uns pràctics del migdia de França i empordanesos que ho preparaven a mà tot.

L'any 99 centralitzà els vivers al cor del Penedès i meresqué ja la visita de professors i alumnes de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, i seguiren els deixebles de l'assignatura a l'Institut de Barcelona, i més endavant l'Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat organitzava anyalment la visita al gran taller d'empeltar.

I enginyers, directors generals, ministres, el rei, congressistes internacionals, collectivitats de la nostra primera entitat agrícola, visitaven el centre vitícola, i aquest esdevenia popular d'un cap a l'altre de la Península, on propagava la bona nova dels ceps resistents, desfonava terrenys amb locomòbil i bògit i servia les plantes, i prompte començà d'exportar a l'estranger.

En 1908 tocà el torn a l'Argèlia, el 1912 hi establí el seu fill i aquell mercat fou el més considerable que tingué el Penedès. Milions eren els empelts que aquella colònia esgolia, portant

riquesa a la nostra comarca, fins que rebé una ferida de mort la indústria vitícola nacional amb la llei francesa de 15 de juliol de 1921, que prohibí la importació de tot sarment.

El govern espanyol no contrarestà aquella protecció als planteristes francesos i ni tan sols fou capaç de reciprocitar aquella mesura. Sort tingueren els senyors Sabaté de llur iniciativa particular i d'aquell esperit d'empresa incommensurable que els ha fet triomfar a Alger mateix, a despit de les disposicions de la metròpoli veïna.

En el curs de les seves explotacions vitícoles, En Jaume Sabaté s'ha arriscat en operacions que haurien espantat molts d'altres, com la d'escapçar milers de ceps per a reempallar-los amb pua americana i improvisar peus mares en plena producció; no ha reparat en serioses des-

peses per a descobrir vetes líquides que poguessin alimentar les regadores d'algun quilòmetre, en una encontrada en la qual, per als viviers primitius, havia hagut d'aprofitar regadiu de les clavegueres i els vinots de la vila, i de barallar-se per un rierol minso. I als Pujols, la hisenda on viu, dalt d'un pujol la compra del qual fou també una intuïció encertada, té les capes acríferes degudament enllaçades, té aquells pendents d'antic cervell de gat convertits en una esponja fructífera, després de badar els costals i farcir-los de brancatge i d'adobs, associat el conreu de la vinya—amb viníferes triades, corrents i exòtiques—al d'oliveres, avellaners i altres fruitals, i amb cases noves que constitueixen un exemple pràctic de reintegració al camp.

Per l'organització agrícola dels remolatxers de l'Urgell i Segrià

PER primera vegada es parlà d'aquest important problema en les planes d'aquesta Revista (1), i el temps transcorregut des de llavors ha estat aprofitat; el que era convenciment i objecte d'atenció per sols uns pocs, ara és tema interessant i preocupació de tot el país afectat per aquesta qüestió; sols ha calgut aixecar la veu cridant «mans a l'obra!», per a què amb la més bona voluntat ens apleguéssim a l'entorn de don Enric Tarragona, propietari i enginyer industrial, home indicadíssim per son coratge, activitat i cultura per portar a cap aquesta tasca preliminar.

El que primer i més ens ha preocupat és el comprovar les dades per a saber les possibilitats de l'èxit, puix que l'empresa és massa important per a fer les coses a la lleugera, i calia conèixer la veritat de xifres i càlculs per a evitar que una precipitació entusiasta portés el país a una empresa equivocada. Per això s'han fet viatges d'estudis en diferents centres productors de remolatxa on hi funcionen cooperatives, s'ha mirat la riquesa de nostra remolatxa, s'han buscat estadístiques i s'han consultat una pila de persones coneixedores d'aquesta indústria, i puc afirmar amb satisfacció que els resultats comproven nostres afirmacions i fan preveure un resultat falaguer si realitzem l'organització de la Cooperativa de re-

molatxers per a la fabricació de sucre; sols ens planyem de no haver-ho fet quinze anys abans, car sols cal dir que si en aquests deu anys últims hagués estat feta la cooperativa, treballant 70.000 tones anyals de remolatxa, el país hauria cobrat 64'45 pessetes per tona, més del que ara li han pagat, o sigui, uns 45 milions de pessetes.

La Comissió d'ara és sols amb caràcter d'organitzadora, sols té la missió d'estudiar i orientar, i al seu dia cridar a tots els adherits per a què aquests nomenin la Junta que prendrà els acords definitius. La Comissió entén que s'ha de procurar ésser el més equitatiu possible entre els socis, i així proposa que la remolatxa es pagui a raó de la riquesa de sucre que tingui, car no és just que una producció de remolatxa de 6 graus cobri lo que cobra la de 7, quan el sucre que en surt val unes 20 pessetes més. Això reportarà major llibertat per a escollir les classes de remolatxa de més volum o de més intensitat que cada u cregui més convenient.

Els transports tenen gran importància, per això pensem fer zones de distàncies per a què els productors més allunyats se'ls pagui una part de l'excés de despeses que tenen sobre els que estan prop de la fàbrica.

La capacitat de treball de la fàbrica l'hem posada a 600 tones en les 24 hores de treball, podent fer-ne unes 70.000 en una campanya regular; hem tingut present que, entre l'Urgell i

(1) En el número 24 del 1927.

Segrià, amb les velles hortes, es podran donar normalment més de 300.000 tones l'any. Com veieu, doncs, no hem deixat d'ésser prudents en tirar els nostres càlculs.

Una altra garantia d'èxit és que amb 750 pessetes calculem poder disposar de maquinària i capital suficient per a produir una tona de sucre l'any; això farà la nostra situació avantatjósissim, car les empreses particulars, per a produir la mateixa quantitat, tenen desemborsades dues o tres mil pessetes, i algunes, més encara, pesant enormement sobre el cost de la producció.

Cada soci vindrà obligat a fer la quantitat de remolatxa que li assenyalin (dintre els límits convinguts en inscriure's, i per la seva capacitat); si no la fes, hauria de pagar una multa a proporció de les tones que li manquin; això és per assegurar la vida, amb fruits o diners, de la Cooperativa, fent impossible tota competència de fora, és com un segur al que a tots interessa participar-hi.

La part econòmica és la que ofereix majors dificultats per la gran majoria, dificultats que molts creuen encara insuperables, car molts dels que es voldrien inscriure no podran fer-ho per manca de capital disponible; però a nosaltres no ens ha preocupat, perquè si bé és un obstacle per vèncer, és fàcil de resoldre les dificultats que presenta, car la força per a fer-ho radica en la gran potència econòmica que representa la producció de 7 a 9 mil tones de sucre, cada any, i la solvència moral i econòmica dels mils d'agricultors i

propietaris compromesos a fer la remolatxa en quantitat suficient, i de més a més, estimulats pels avantatges econòmics que els reportaria l'organització cooperativa.

Després de tot el que acabem d'exposar, lectors, es podria creure que ja està tot enllestit, però sincerament us diré que sí està feta la part principal, la de l'estudi i orientació, però resta la tasca d'una constant i persistent propaganda i vèncer totes aquelles dificultats que, uns per l'interès i altres per ignorància, posaran al nostre pas. Cal anar una i moltes vegades a trobar als interessats i fer-los comprendre i estimar nostre ideal; aquests, per més dificultats, són escampats per uns 50 pobles i una infinitat de masies, són gent de treball i sols en certes hores i dies us és possible reunir-ne una part. Els enemics més declarats que tenim són els apàtics i pessimistes, que creuen que una fatalitat plana damunt el poble i que és impossible per sos esforços emancipar-se i redimir-se. Però nostres comarques són amples de cel i la gent, com ell, franca i oberta, com els que més ho siguin, i amb un poble així un hom pot treballar amb la seguretat que serà comprès i que no seran malagunyats els esforços.

Prova d'això són les adhesions que tenim, entre les quals els de més cultura i reputació, això és, fermança de què sortirem amb la nostra i que ve una era de conscient treball i d'organització per a la nostra agricultura.

S. ARMENTER

La Industria sucrera a França

II

La producció de llavor de remolatxa. — Abans de la guerra, la producció de llavor de remolatxa tenia poca importància a França. De les 6.000 tones que es necessitaven per a sembrar les 265 mil hectàrees (entre sucreria i destilleria) la major part venia de l'estranger, i en particular d'Alemanya: 4.500 tones.

Durant la guerra fou impossible aquesta importació, i els francesos procuraren produir-se ells mateixos la llavor de remolatxa. De moment recorriren a Itàlia, Rússia etc., però la producció indígena augmentava. En 1918 era només de 218 tones, en 1924 de 4.000 i actualment quasi han equilibrat la producció amb el consum. Això no vol dir, però, que no existeixin les importacions, car en totes les nacions, inclús en les ex-

portadores, sol haver-hi un doble comerç d'importació i exportació i per altra part no tots els anys la collita és bona. Quan aquesta és escassa, les importacions augmenten per la doble raó de no haver-n'hi a casa, i de resultar més barata l'estrangera, malgrat els transports i els drets de duana.

Un problema es tractava només d'aclarir: si les remolatxes foren tan bones com les procedents de llavor estrangera. Els fabricants de sucre s'han preocupat vivament d'aquest assumpte, i han trobat en proves en diverses comarques que les varietats franceses alternen amb les estrangeres, tant en la classificació *riquesa sacarina de la rel*, com en la classificació, *sucre produït per hectàrea*, essent aquesta darrera la que cal tenir en compte, sobretot, i que molt sovint no correspon amb l'altra.

Copio d'un opuscle publicat pel setembre de l'any passat sobre l'*Industrie Sucrière de France*, les següents xifres relatives al resultat (promig de 5 anys) que han donat i varietats diferents:

Riquesa sacarina de la rel		Sucre produït per Hectàrees	
1.º	Seblin	1.º	Mennesson A. 57,02 Kg.
2.º	Bourdou	2.º	Vilmorin B. 56,97 »
3.º	Vilmorin B.	3.º	Rabbetghe N 55,86 »
4.º	Rabbetghe N	4.º	Desprez 55,63 »
5.º	Desprez	5.º	Bourdou 55,32 »
6.º	Say	6.º	Seblin 54,56 »
7.º	Mennesson A.	7.º	Say 52,88 »

La varietat alemanya Rabbetghe és la que més es venia a França abans de la guerra.

A França, els Vilmorin, han pres sempre una part activa molt important, en tots els treballs de selecció de plantes, però en la remolatxa sucrera, potser més que en cap altra, especialment des de 1885, quan M. Louis de Vilmorin va presentar a l'Acadèmia de Ciències el seu famós treball: *Note sur la creation d'une nouvelle race de betterave sucrière et considerations sur l'hérité dans les vegetaux*, en el qual feia entrar per la selecció el factor genealògic. És a dir, que des de llavors en la selecció de la remolatxa intervingueren tres seleccions:

- Física (forma de la rel, resistència a les malalties, etc.)
- Química (pes i riquesa en sucre).
- Genealògica (selecció per famílies, emprant només per a la reproducció els individus que han demostrat una potència hereditària suficient).

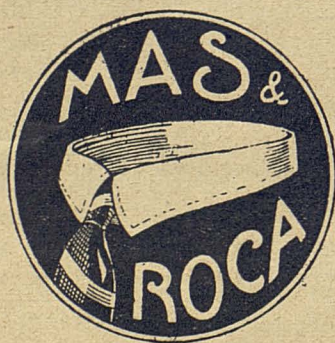
En aquell temps, però, la selecció no avançà gran cosa, a causa de la poca protecció del Govern, fins en 1884, quan una llei va establir en lloc de l'impost exclusiu sobre el sucre, un dret mixte, a la vegada sobre el pes de la matèria primera i sobre el producte fabricat. Estimulats per buscar una raça que, bo i produint una ma-

jor quantitat de sucre per hectàrea, ho donés amb un menor pes de rels (per a disminuir l'impost sobre la matèria primera), l'emprament de remolatxes de gran riquesa sacarina es generalitzà, i la millora es féu ràpidament.

Per llavor seleccionada s'entén, no la que ha sofert només una tria mecànica, sinó la que transmet a la descendència els seus caràcters, és a dir, la que respon a la definició d'una bona raça perfectament pura i ben fixada. Però passa que la remolatxa no és un producte pur, sinó que sempre és un producte híbrid, cada individu essent fecundat pel pol·len de les plantes veïnes, tal com passa amb el morese. Els esforços dels seleccionadors, doncs, en aquestes plantes, en lloc de tendir a la conservació del tipus pur (en el qual cas la planta perd el seu vigor a causa de la consanguinitat) tendeixen en realitat a conservar-lo creuats, per a obtenir una planta que respongui a una fórmula convencional. Es tracta d'un material híbrid de primera generació i del qual cal solament millorar-ne els components, purificant-los de tota tara defectuosa.

He tingut ocasió de visitar la casa Vilmorin, que actualment produeix la llavor de remolatxa més estimada a França, i és una cosa interessantíssima la selecció de la remolatxa. Descriure aquí la manera de fer-la, fóra sortir-me del pla d'aquest article. Un altre moment, potser, en podré parlar més extensament.

Les fàbriques de sucre. — Pel que hem dit fins



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 1574 A
FONTANELLA, 16 - TEL. 1574 A

BARCELONA

ara, es veu que la guerra ha tingut una influència molt marcada sobre certs caires de la indústria sucraera francesa. En les fàbriques passa el mateix.

Com deia en l'article anterior, durant la guerra foren destruïdes 140 fàbriques, la qual cosa fa que una bona part de les actuals són construïdes de poc, i per això tenen una distribució i un utilatge modern, comparable al millor de les altres nacions. Les innovacions han estat, com és natural, encaminades a obtenir una major economia en totes les seccions, car essent la indústria del sucre una indústria molt en gran, una petita economia que pot semblar insignificant, representa molt, al final de la campanya.

Fóra, per mi, massa atreviment parlar de les qualitats i defectes dels aparells que s'han instal·lat modernament a França. Això és una cosa molt delicada, una mica qüestió d'opinions, i sobretot no conec la qüestió prou a fons per a discutir-la; però hi ha uns punts generals en els quals les opinions no hi són pas compartides, com és, per exemple, l'alimentació de carbó automàtica, dels generadors de vapor que la majoria de les fàbriques han instal·lat, obligades d'un cantó per l'economia de mà d'obra, i per altra, la dificultat de trobar bons fogainers, tractant-se d'una indústria que només els dóna feina una temporada.

Una altra cosa corrent avui dia a França és l'electrificació de les fàbriques. L'enginyer monsieur Trabord, en un estudi detallat sobre la qüestió, diu que l'electrificació amb turbo-alternador, és aconsellable en totes les sucres que treballin almenys 400 tones de remolatxa diàries. En aquests casos, el vapor en comptes d'empènyer un èmbol, acciona una turbina que està acoblada directament o per reductor de velocitat amb un alternador. La pressió d'alimentació és variable, però generalment és d'uns 18 Qg. i a uns 350° de temperatura. En sortir de la turbina conserva encara una pressió d'uns 2 Qg. i serveix pel primer cos de l'aparell d'evaporació de múltiple efecte.

El corrent altern obtingut es distribueix cap als diferents motors, particulars de cada secció o de cada màquina: un, per exemple, al talla-rels, un a la sala de rentar les remoltxes, un per cada bomba, etc. Hi ha hagut un problema difícil a resoldre en la indústria sucraera per l'electrificació de la fàbrica: els motors que estan acoblats a les centrífugues, a causa del seu funcionament cíclic, tan particular (especialment en les que per buidar s'han de parar completament), de manera a obtenir una acceleració al principi i un frenatge al final de l'operació, ràpidament i amb la menor despesa de potència.

Un altre punt interessant és la descàrrega de les remoltxes que arriben amb vagons o vaixells. Moltes fàbriques tenen instal·lats avui dia aparells hidràulics per aquesta operació. Un raig d'aigua a pressió llença les remoltxes dels vagons a dintre els sitges, i en 5 o 6 minuts es descarrega un vagó de 10 tones. El que passa és que les remoltxes fortament mullades no es conserven sense pèrdues importants de sucre, i per això aquest sistema no pot ésser exclusiu en cap sucraera. Podrà servir per les remoltxes que s'han de treballar de seguida, però no per les que s'hagin de conservar. Aquestes s'han de descarregar a sec, ja sigui a mà o mecànicament, sobretot amb grues quan s'han de descarregar vaixells que arriben pels canals.

La utilització dels subproductes. — En totes les indústries sol tenir una importància enorme la utilització dels subproductes. En la fabricació del sucre hi ha com a subproductes importants la polpa i la melassa.

La polpa, per regla general, no és assecada en les sucres franceses, degut a què els pagesos de les regions remoltxeres solen tenir molt bestiar i donen la polpa a l'estat fresc, a les vaques i als bous.

La centralització de la indústria del sucre, en poques fàbriques de major importància, presenta en aquest sentit un greu inconvenient, i és que per tornar la polpa als pagesos, les despeses de transport són més elevades. Aquest inconvenient, però, ve alleugerit pel fet d'existir molt sovint *râperies* (1) dependents de la sucraera, i instal·lades a 10, 15 o 20 quilòmetres. Les zones més apartades tenen el camí més curt per dur-hi les remoltxes i endur-se'n la polpa; sols el sucre de difusió arriba a la central per extreure'n el sucre.

Una prova evident de la demanda de polpa a l'estat fresc, és que hi ha fàbriques que compren totes les remoltxes a Holanda i, malgrat això, venen també la polpa sense assecar als pagesos dels voltants.

L'altre subproducte és la melassa, que pot servir a preparar aliments pel bestiar, a la fabricació d'alcohol o a l'extracció del sucre que conté encara.

Té un gran valor com aliment, tant és així, que acabada la guerra, en aquells moments de penúria d'aliments pel bestiar, una de les solucions que es presentaren fou la utilització completa de les melasses com aliment, tenint en compte que per una hectàrea de remolatxa s'obtenia una tona de melassa, i que eren 70.000 les hectàrees destinades a aquest conreu. És per aquesta raó que la destil·lació de la melassa fou

(1) *Râperie* es podria traduir per despulpadora i és una fàbrica dependent d'una sucraera central on s'extreu el suc de la remolatxa. N. de la R.

prohibida des del 2 de febrer de 1918 fins al 6 de gener de 1920.

Actualment es dedica a la preparació d'aliments melassats aproximadament el terç de la melassa produïda a França.

A les destil·leries s'envia quasi tota la resta. L'extracció del sucre té poca importància. Existeixen, però, algunes fàbriques que extreuen el sucre de la melassa per òsmosi, i el procediment en el qual està fixada l'atenció és l'extracció a la barita, especialment d'ençà que aquesta es pot regenerar amb forn elèctric.

El principi de l'extracció a la barita és molt senzill. Consisteix a transformar el sucre en sucrat de barita, que separen i dillueixen amb aigua, per afegir-hi després el gas carbònic que formarà carbonat de barita, deixant el sucre en llibertat. La dificultat estava en el preu elevat de la barita, però actualment regeneren el carbonat en el forn elèctric i obtenen de nou la barita per recomençar l'operació. Una altra manera de regenerar és pel silicat de barita (procediment Deguide).

No m'entretindré a descriure aquests procediments, car la meua intenció és solament dir que les dificultats tècniques estan resoltes o gairebé resoltes. Malgrat això, l'extracció del sucre de les melasses no es desenrotlla a França, i és

que s'hi oposen certes raons econòmiques que M. Saillard ha ben especificat en diverses revistes.

Existeix l'*Office National des Alcohols*, que compra i revèn els alcohols industrials a un preu que ell mateix es fixa, com en un règim de monopoli. El preu de l'alcohol de remolatxa el fixa de tal manera que els fabricants puguin pagar la remolatxa al mateix preu que els fabricants de sucre. El preu de l'alcohol de melassa, en canvi, no està sotmès a cap condició d'aquest gènere.

L'*Office National des Alcohols* fa molt mal negoci amb l'alcohol de remolatxa emprat com a carburant. Per a compensar aquesta pèrdua ven a un preu més elevat l'alcohol destinat a certs altres usos i rebaixa el preu de compra de l'alcohol de melassa. Conseqüència directa, el preu de la melassa baixa també i en aquestes condicions resultaria econòmic preparar aliments melassats i extreure'n el sucre. Però, qui assegura que duraran aquestes condicions actuals? Les coses poden variar si varia el preu de l'alcohol.

És a dir, que l'extracció del sucre de les melasses es troba en una situació econòmica inestable, i és per això que es desenrotlla molt poc.

JOSEP LLOVET

Urgell, comarca productora de llet

DEIXÀVEM remarcat en l'article anterior, sota aquest mateix títol (1), que la cria de vaques de llet, ací, no es porta com deuria. Mirarem d'explicar-nos:

Fins aquest any, el bestiar boví lleter ha estat venut a preus excessius, essent molt superior la demanda a l'oferta. Les vaques eren venudes en període de gestació encara, sense inclús tenir molt en compte el rendiment. Tan sollicitada era la vaca parida com la vaca de primera i de segona cria.

La contínua demanda de vaques, que semblava una font inestroncable, fent que hom s'acostumés a la idea de *poder-se'n desfer a un termini per*

ell assenyalat, està passant una crisi, conseqüència de la importació de bestiar holandès i suís. Els vaquers barcelonins ja no ens han fet la celebrada visita d'abans; els vivanders, tothora experts, s'han presentat a buscar gangues, en compensació del negoci bo dels anys passats; s'ha sembrat un descontent, i al mateix temps la mal·fiança d'una possible continuació d'aquest crisi.

Resumint: Vistos els resultats econòmics obtinguts fins ara amb la puja de vaques, s'ha sacrificat tot altra idea que no anés dirigida a aquest sentit exclusivament. S'ha posat bestiar jove, amb massa nombre, confiats potser en la venda del més vell; no s'ha tingut molt en compte la pro-

(1) *Vegí's Agricultura i Ramaderia* 15 de Març 1928.



**LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO**

cedència del bestiar de substitució; s'ha donat un paper molt secundari a la producció de llet, quan precisament, i consti que amb tota sinceritat així ho veiem, és el que té més importància.

Tot aquell qui, portat per la idea que un mercat de llet a baix preu (o'30 pessetes de preu mig anyal per unitat de volum) no és negoci i deixa d'alimentar bé les vaques per aquest motiu, deixa també de fer millor negoci, a igual que el qui ven una vaca de primera o segona cria, en la majoria dels casos.

No tenim el propòsit de donar xifres, sense que hi renunciem per més tard, car la qüestió podria abarcar tot el tema; ens contem amb plantejar el problema sobre aquests termes i d'una manera general:

El rendiment en llet té una relació directa amb el règim d'alimentació, i tant com més llet produeixi una vaca, més petita podrà ésser la relació que hi haurà entre el valor aliment i el nombre d'unitats de llet.

Per altre costat, una vaca de primera o segona cria representa un capital viu, amb probabilitats de donar rendiment i que al propi temps augmenta de valor cada any, fins a la tercera o quarta cria, en què haurà pogut adquirir el màxim de valor.

El mercat quasi segur que de vaques de llet hi ha hagut fins ara, no feia veure la necessitat immediata que hi havia d'orientar les explotacions en el sentit de produir més llet, quantitativament, per individu.

Els vaquers de la capital tenen necessitat de vaques que estiguin en el període actiu de la lactància, però que donin fortes produccions, per a poder-les amortitzar amb menys temps, pels avantatges que els representa produir el màxim possible, amb el més reduït nombre de caps, i és per això que paguen preus excessius per una vaca de l'estranger, que sigui bona. Rarament vénen ací amb la confiança de trobar-hi vaques bones lleteres, però si se'ls anuncia que n'hi ha una, per una sola vénen, més d'un cop.

¿No podria Urgell abastir el mercat de Barcelona, de vaques de llet? ¿No es podria obtenir,

ja de moment, una venda mitja anyal segura i amb bon preu, de vaques bones lleteres? La diferència que hi ha entre el rendiment econòmic donat per una vaca bona lletera, i una altra que no en sigui, és enorme.

Si ens haguéssim imposat de la necessitat de produir bones vaques, els nostres esforços s'encaïnarien, primerament, a no posar sense escrúpol bestiar jove, mirant abans la seva procedència, adquirint, si fos possible, dades sobre la qualitat de llurs ascendents, fixant la nostra atenció sobre la conformació, desenrotllament i qualitats del subjecte a adquirir, deixant de costat les diferències de preu, quan es tractés de comparar un conjunt de qualitats amb garantia d'èxit.

Preferiríem tenir menys bestiar, però més atès, tant abans com després del part, puix que es pot repetir que entre l'aliment i la producció de llet hi ha una relació molt estreta.

No sense una raó de pes, ens desfaríem de les vaques, després del primer o segon part, i menys encara de les que ens prometen més, puix aquestes ens ajuden a mantenir el rendiment econòmic mig de la quadra, al propi temps que conservant-les fins a la tercera o quarta cria, es pot portar una selecció conscient dels seus productes.

En darrer terme, no oblidaríem de prendre nota de la data en què comença i acaba el període de lactància, amb les variacions hagudes, puix que no tan sols varia la durada d'aquest període, sinó que dintre del mateix s'observen irregularitats, les quals, la vista i la deducció, sense tenir dades registrades, poden conduir a errors.

Cada un d'aquests punts permet un tema d'estudi o d'observació a part. No obstant, creiem no ésser aventurat afirmar que Urgell podria proporcionar la totalitat de vaques bones que necessita Barcelona, i fins superar aquesta necessitat.

Però llavors naix un altre problema. Urgell produiria un excés de llet que sols la capacitat de consum de Barcelona podria adquirir. Portar la llet a la capital no cal pensar-hi, sense comptar amb una organització industrial i mercantil perfecta.

J. RUBIÓ CABECERAN

FEU QUE LA RACIÓ SIGUI COMPLETA I NUTRITIVA AFEGINT-HI UNS GRAMS DE
"NITROGINA" i obtindreu un engreix ràpid dels porcs i una gran producció d'ous en les gallines.

Demaneu referències i preus a: FRANCESC ESPINAS - J. A. Clavé, 17 - Teléfon A. 701 - Barcelona

Les visites d'Agricultura i Ramaderia

La finca frutera i viviers "Clos Blau"

DAVANT mateix de Balaguer, a mig quilòmetre de les estacions carrileres, dalt del pla que comença a ésser propi Urgell i al bell caire del desnivell del terreny que fa límit entre les terres regades pel Canal d'Urgell i les velles hortes del Segre — rica faixa alluvional de llarg a llarg del riu des de Camarasa fins a l'Ebre — hi



Fig. 1. - Prunera de cinc vegetacions, típica de forma i creixença, abans de podar.

ha aquesta finca dedicada exclusivament al conreu de fruiters i producció de viviers.

Hi anem segurs que la intensa activitat i fervorosa afecció que l'enginyer Ramon Sala destina a la fruticultura ens permetran veure coses interessants, i que l'amor amb què l'antic alumne de l'Escola Superior d'Agricultura mira tot allò que és agricultura pàtria i que oferirà totes les facilitats per a informar als lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA.

Sorprèn de seguit al visitant en arribar, el veure una plantació espessa a tot quadro—a sis metres en triangle equilàter — en un país on només hom veu algunes ribes plantades amb fruiters, aquests com a conreu secundari, o ni tan sols considerats com conreus. Sorprèn més encara quan hom se fixa amb la gran quantitat d'albercoquers que hi ha plantats, fruïter molt estès a Mallorca, Provença i Rosselló, però gens a la Catalunya estricta.



Fig. 4 - El presseguer anterior després de la poda. Observi's la quantitat i disposició de les flors, suficient per a una bona collita

UN RECORD D'IGNASI GIRONA

—Aquesta plantació—ens informa En Sala—fou originada i realitzada pel que fou entusiasta agricultor català i gran enamorat de l'Urgell i de Balaguer, N'Ignasi Girona. Realitzà la plantada entre els anys 1921 i 1922, en total uns 4.000 arbres, la meitat albercoquers i la resta pruneres. Ell tenia ganes de fomentar l'assecatge de fruites com a indústria, i amb mires amb això va plantar aquestes dues espècies, però cada una d'elles en un llarg número de varietats, amb el preconcebut intent de fer-ne un camp d'estudi per a guia de posteriors plantades i orientació —sempre en el seu noble afany d'apostolat agrícola!—per la comarca d'Urgell i per tota la nostra pàtria. Hi reuní moltes varietats. El més notable de la collecció fou la introducció, directament de Villeneuve d'Agen, de la pruna d'*Ente* —la millor en qualitat de totes les prunes d'assecar—, i la pruna *Casalinga* o *Questche*, la més estesa a Itàlia i regions productores de pruna de l'Europa Central. Aquesta darrera varietat no ens consta que ningú l'hagués introduïda abans d'ell.

Des de 1923, que aquesta finca—diu el senyor Sala—va ésser nostra. La plantació es manté pràcticament amb les mateixes característiques. Però creiem que la producció de fruita ara per ara no pot tenir altra principal finalitat que la de destinar-la al consum en fresc, essent cosa



Albercoquers

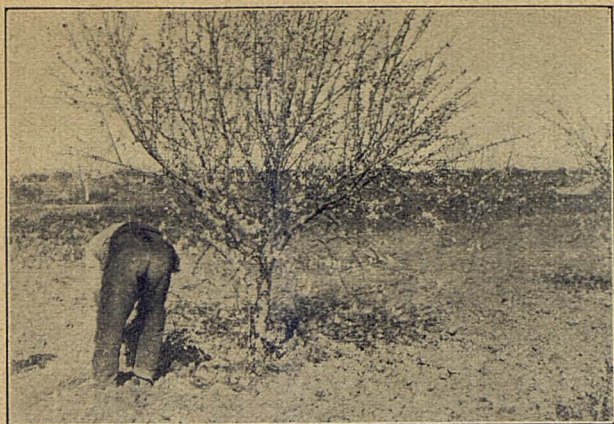


Fig. 3 - Presseguer de tres vegetacions, de molt tamany, força i brotada. Abans de podar

molt secundària la industrialització. Tant és així, que a nosaltres ens resulta més avantatjós disposar-ne en fresc, que no pas industrialitzar-la, fins en varietats especialment aptes per assecar-se, i teòricament impròpies pel consum en fresc.

El número relativament gran d'exemplars de cada una de els varietats que originàriament es plantaren, fan d'aquesta plantació, potser el cas únic de tot Catalunya, on millor poder establir comparacions pomològiques de varietats de pruneres i d'albercocs.

—Noteu—ens diu En Sala—que la part de la finca que no era plantada en 1923 l'anem plantant nosaltres, però seguint un altre criteri. Aquells arbres són principalment pruneres japoneses, presseguers i pereres.

—Com és que els arbres per vós plantats siguin tan baixos de soca?

—Sí; tots els fructicultors se n'estranyen. La principal raó, és perquè així els arbres creixen més i fructifiquen més de pressa.

En la forma de plantar, en la forma de pujar els arbres i en la forma d'esporgar, som partidaris d'uns sistemes radicalment diferents dels que són en voga al Pla del Llobregat—la comarca catalana fruitera—i encara moltíssim més de les absurdes pràctiques dels jardins, que són els guies de totes les plantacions de la resta del país.

Pugem els arbres brancats a uns 60 centíme-



Un bancal de plantes de presseguer al primer any

tres de terra. Mai a les alçades del pit d'un home o del cap.

Esporguem cada any i molt lleuger, obligant, però, als arbres a llançar tots els anys noves vegetacions. En l'esporga descuidem del tot la simetria i les formes regulars per a cuidar-nos solament de podar per a fer fruita.

Estem tan contents del nostre sistema, que no el canviàrem per cap altre. Nosaltres, als tres quatre, cinc anys, tenim desenrotllaments i produccions d'arbres que no veiem pas que hi arribin ni en les millors terres del Llobregat o del Segre. Com més anem coneixent fruiters de diferents punts, més ens convencem que el que es deixa de produir per falta de saber portar els arbres equival al que actualment produeixen.



Fig. 2 - La prunera anterior podada. Noti's la gran quantitat de brosta de flors, prometedora d'abundant collita

Després d'una pausa, En Sala segueix dient:

Ara, però, dediquem la major atenció a la producció de vivers en la nostra finca. Vàrem començar en 1923, amb una petita extensió que ha anat augmentant-se ràpidament per a correspondre al favor que el públic ens ha dispensat. En l'actualitat l'extensió que tenim plantada en vivers depassa de dues hectàrees. Com que tota la terra de què disposem la tenim plantada de fruiters per producció, forçosament hem de posar els vivers entremig dels bancals o solles de fruiters grans. Mentre aquests són joves, hi solem tenir cinc rengles de plantetes de viver. Quan es fan grossos llavors reduïm els rengles a tres.

Aquesta combinació és molt avantatjosa, mentre els fruiters són jovenets. El conreu esmerat que els vivers exigeixen, i les adobades extraordinàries que és precís posar-hi, fan desenrotllar ràpidament els fruiters de producció. Cal que es noti que les plantes joves, robustes, llistades i



Prunera Burbank

cepadés, que és el que solament s'hauria de voler plantar, només s'obtenen amb molta cura i amb un excés d'adob que per qualsevol altre conreu seria excessiu.

—Digueu-nos, com els feu, els vivers?

Tots els fruiters els fem de llavor. Res d'estaques, ni cap altre sistema de reproducció de plantes. Aquestes plantetes, després d'ésser transplantades als rengles de vivers, les empeltem quan tenen un any, o dos en algunes espècies. L'empeltar podem dir que ens dura tot l'any, succeint-se unes formes i èpoques d'empeltar a les altres, segons són les respectives necessitats o conveniències de cada espècie fruitera.

El repoliment dels arbres — nosaltres els diríem *tornejats* dels arbres que estan en boga — el descuidem qui-sap-lo, convençuts que aquest perfidiós escapçament dels arbres els és perjudicial. Parlem dels destinats a plantades industrials per fer fruita. Les formes ornamentals o enramades (trellisses), tot just hem començat a produir-les; i constitueixen un cas mínim d'excepció, no pas la norma general.

L'arrencat i embalatge dels arbres per enviarlos al comprador, sí que té molta importància, i no el descuidem, introduint-hi cada any noves millores.

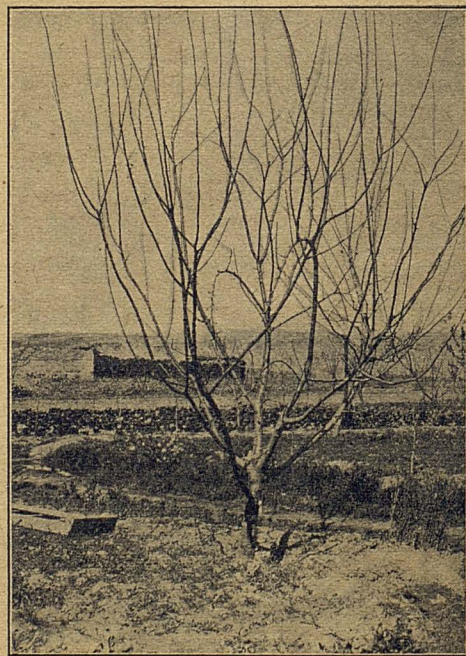
LA MILLOR COL·LECCIÓ DE PRUNERES

—Valent-nos-ens diu En Sala— de les relacions adquirides en el nostre viatge d'estudi a Califòrnia, subvencionats per la Mancomunitat, hem anat i anem augmentant la nostra col·lecció de varietats de fruiters, introduint-ne de tot arreu. Avui tenim motiu per creure que posseïm la millor col·lecció de pruneres d'Espanya, arribant a la centena el número de les varietats que tenim, no pas varietats d'interès per a col·leccionista, sinó varietats que constitueixen plantades comercials en algun o altre indret del món. A les pruneres és al que hem dedicat més interès. L'habilitat de Catalunya per produir-les, i la immensa potencialitat del consum del nord d'Europa, bé es mereixen l'interès que els nostres fruiters els tenen.

L'ENDARRERIMENT DE LA NOSTRA FRUTICULTURA

—Ha estat curiós i encoratjador— ens diu En Sala— de constatar l'interès i desig que antics fruticultors catalans, els millors de les més importants comarques fruiteres, sentien per les nostres introduccions. Mitjançant aquestes relacions hem pogut aprofundir el coneixement de l'estat de la nostra fruticultura, la qual, comparada amb la d'altres països, es troba molt endarrerida.

Bona part d'això es deu als arbres que s'han plantat i a la manera com s'han plantat; és a dir, a la ineptitud dels productors de vivers— llevat d'escassíssimes excepcions—, a ben guiar al pagès que planta, proporcionant-li allò que més havia de fer avançar la fruticultura nostrada.



Pomera de cinc vegetacions. Ha portat fruita des del quart any.

L'inconscient patronatge donat pels pagesos a qualsevol que hagi tingut arbres per a vendre, ha fet possible aquesta inaptitud, la qual, però, correspon al baix preu a què els viveristes venen.

Encara que la anormalitat actual dels canvis no permet de fer exactes comparacions, us podem assegurar que a tot arreu ofereixen els arbres més cars que no pas aquí, malgrat no existir ací tan perfecta i extensa producció per a cedir els productes més barats que a l'estranger.

¿QUINES SON LES VARIETATS MÉS DEMANADES?

Les varietats que més ens han sol·licitat són dues pruneres japoneses. La Burbank, ja d'anys introduïda a Catalunya, però poc coneguda, i la Santa Rosa, que nosaltres vàrem introduir l'any 1923, desconeixent si s'havia introduït abans.

Les condicions de les pruneres japoneses interes-sen el país, i encara no coneixen tot el que en aquesta espècie hi ha.

Fruitars per producció, quants en tenim? Cap a uns 6.000, i en aquest ordre d'importància: pruneres, albercoquers, pruneres japoneses, presseguers i perers.

Durant la conversa, sovint el senyor Sala feia llargs incisos explicant amplament el com i el per què de les afirmacions que feia. Cada un d'aquests incisos era un lliçó, un punt de doctrina de fruticultura. Les valuoses teoritzacions del senyor Sala no les explanem en aquest article, però sí el convidem a què un dia o altre porti en aquestes pàgines la seva doctrina valorada per una llarga pràctica.

A l'entorn de dues assemblees importants

ELS dies 12 i 17 del prop passat mes d'abril es celebraren a Barcelona dues assemblees. La primera fou preparada per l'«Agrupació forestal i de la Indústria de la fusta d'Espanya» i per l'«Associació de Patrons serradors de Manresa i comarca», amb l'objecte de prendre acords respecte la pregonera crisi que travessa la producció i la indústria de la fusta. La segona fou iniciada per l'«Institut Agrícola Català de Sant Isidre», a fi de demanar al govern que posés atenció sobre la crisi que sofreix la indústria del carbó vegetal.

La reunió del dia 12 fou un episodi d'una campanya ben organitzada que en forma d'assemblees ve desplegant-se en diferents centres forestals espanyols a fi de dotar de la màxima força i de tot el millorament possible a unes conclusions es-

tudiades i que devien ésser presentades al Poder com a aspiració unànim dels productors i industrials de la fusta del país. La segona assemblea fou el resultat d'una aspiració sentida en la zona forestal carbonífera catalana, representada, com un de tants interessos de la pagesia, per l'entitat organitzadora. Es tracta, doncs, de dues iniciatives deslligades entre si i que es mouen en camps d'amplitud diferent, però que tenen de comuna finalitat la defensa de la producció forestal, cada una segons un aspecte divers.

No tractem, avui, de penetrar en el fons de les causes que han motivat aquestes reunions i les conclusions que, com a resultat d'elles, s'acordà elevar als poders. Diguem només que dites conclusions són el fruit raonat de l'estudi de la crítica situació actual d'unes produccions interes-

DIABÈTICS

el vostre pa és el Zwieback
per a Diabètics, de la casa

ESTEVE RIERA

Consulteu el vostre Metge



MARCA REGISTRADA

Fàbrica i Central de vendes: MALLORCA, 307 - 309 - Teléfon 2 G.

Casa Matriu: RAMBLA CANALETES, 9 - 11 - » 2766 A.

Sucursal: PORTAL DE L'ANGEL, 18 - » 4869 A.

sants de la terra, i que, elevades en deguda forma a la superioritat, fan concebre l'esperança de què seran tingudes en consideració.

Creiem, sí, que les reunions tingudes fan oportú l'expressar una paraula d'alliçonament i de conhort.

En el número d'AGRICULTURA I RAMADERIA de gener d'enguany, el senyor August Matons, a propòsit de la imminent revisió aranzelària, va expressar tot el justificat pessimisme que produeix la consideració de l'estat indefens en què es troba l'agricultura per manca d'esperit collectivista. Altres branques de la riquesa i de la producció es troben organitzades perfectament i amants a cada instant a fer arribar al poder llurs arpiracions de protecció i de defensa, algunes d'elles, de vegades en desharmonia amb el just interès de l'agricultor.

Tal vegada la mateixa naturalesa de les coses deu ajudar a fer dels pagesos la classe menys coherent i més refractària a l'organització; el fet és que els pagesos són la gent que més s'exclama i la que menys s'organitza.

Els poders tal vegada sentin la remor de les veus que vénen del camp. Però una cosa és oir i una altra escoltar. Una veu es fa escoltar solament fent-la producte d'una organització seriosa i potent que resumeixi els clams de cada moment en fórmules que mereixin ésser ateses.

Havent arribat determinades produccions de la terra al temps de les vaques magres, i magres a punt de morir-se, els pagesos afectats s'han mirat els uns als altres i han dit: què fem? i s'han reunit en les passades assemblees.

Podem, sens dubte, felicitar-nos del fet, fins sigui el que sigui el fruit que se'n reporti, per ésser un fet de vida colectiva agrícola. Cada dia més aquesta vida colectiva ha d'anar destacant-se com a camí de defensa dels productes forestals, agrícoles i ramaders, avui dels que pateixen crisis i dels altres el dia que convingui.

Certament, aquesta vida colectiva no la compleix pas el pagès, que es redueix a complaure's des de casa de què els altres es belluguin per a defensar una producció interessada, i no la compleix prou aquell que es limita a fer acte de presència a una assemblea d'un ram que l'afecta. El mínim que pot demanar-se a un pagès és que es faci soci de l'entitat agrícola que millor cregui que representa els seus interessos.

El nodriment de les llistes d'associats és el principi d'una vida colectiva robusta i respectable, que és la que manca als pagesos per a deslliurar-se de les moltes lliçons doloroses que els augurava en son últim article l'antic director d'aquesta Revista.

J. M. RIU

Bou rafalí

A Olot (Garrotxa) s'entén per bou rafalí l'animal que no ha estat escorxat en condicions normals, com, per exemple, el que s'ha trencat una cama.

Les taules dels carnisers que detallen aquest bou porten un rètol indicant la seva naturalesa, o bé es fa vendre a la Peixeteria, per tal d'evitar que trossos de bou rafalí es confonguin amb els de bou normal, puix que el bou rafalí és venut a més baix preu que l'altre.

El mot rafalí no sabem pas que sigui conegut o viu fora de la Garrotxa, i algunes vegades hem pensat quina podria ésser la seva etimologia.

Veus ací que no fa molt temps, fullejant el *Butlletí de l'Acadèmia de Bones Lletres*, de Barcelona (gener-març, 1926), en l'article «Ordinacions de Balaguer de l'any 1313-1337», llegíem:

«Item totes les vaques raffalines, o bous de la ciutat, o del terme de la Ràpita, o de Vallfogo-

na, o de Cayda, o del Timonal, sien venudes i diner la liura, e ques venen en taules de la voqueria en la carnisseria, o en altra manera...

»Item totes vaques raffalines o bous e de tots altres llochs, sagen de vendre fora tota la Ciutat, a cap del pont, a un diner la liura, e no pus enant...

L'accepció rafalí del segle XIV concorda amb la donada actualment a Olot. Això seria un motiu per a incloure aquesta paraula en el diccionari, puix que rafalí no és ni al *Diccionari Ortogràfic* ni al *Pallas*.

És curiós que sis cents anys enrera el municipi de Balaguer prengués anàlogues precaucions que l'olotí; això és: obligar a vendre el bou rafalí en taules que no siguin les de la carn corrent, o sigui a Olot a la Peixeteria, i a Balaguer a la Boqueria, o taules de vendre boc. Els consellers balaguerins no devien estar molt segurs de què el rafalí dintre la carnisseria es vengué

com a tal, puix que més endavant ordenen que la carn rafalina sigui venuda al cap del pont, és a dir, a extramurs de la ciutat.

Una disposició semblant regia a Olot no fa pas encara cinquanta anys: el bou rafalí no es

podia detallar dintre la vila, i s'acostumava a vendre en el veí poble de La Canya.

Invitem als veterinaris i municipis a apropiarse la paraula rafalí.

M. ROSELL I VILA

Els microbis dels ous congelats

EN la sessió del 12 març passat els senyors Vergé i Grasset presentaren a l'Acadèmia de ciències de París una nota de llurs recerques de la flora microbiana en els ous congelats. Els ous estudiats provenien de Xina.

Es sembrà en medis diferents després de dilució a la millèsima. La numeració de les colònies microbianes obtingudes després de 120 hores de cultiu donà els següents resultats:

Clara d'ou	5.000	1.000
Rovell	85.000	30.000
Ou enter	30.000	25.000

L'ou congelat no sembla pas, segons les dades que s'acaben de transcriure, un medi favorable de cultiu. Els autors han experimentat si la descongelació disminuïa les condicions de desenvolupament dels gèrmeis, i quina podria ésser la quantitat microbiana deixant les mostres 24 hores a la temperatura del laboratori. Aquestes mostres posades després en cultiu durant 120 hores han donat:

Clara	360.000	350.000
Rovell	3.600.000	3.500.000
Ou enter	4.000.000	2.000.000

Els ous descongelats apareixen, doncs, com uns productes fàcilment alterables, i per consegüent han de consumir-se immediatament després de sortir de la cambra frigorífica.

Els microbis examinats perteneixen als següents grups:

Staphylococcus albus i aureus;
Sarcina alba;

Microbis semblants al *B. coli*, però liquant la gelatina;

Enterococs;

Bacils del gènere *Cornybacterium*, de granulacions metacromàtiques abundants en el protoplasma microbià;

Gèrmens semblants al *B. pseudotuberculosis rodentium*;

Proteus vulgare;

B. fecalis alcaligenes;

Bacils del grup del paratífic B amb analogia amb *B. thioaminophilus* de H. Tissier.

Els autors de la comunicació acaben el seu treball amb les conclusions que segueixen:

Entre els gèrmens estudiats n'hi ha alguns que semblen desposseïts de tot poder patògen. D'altres, pel contrari, perteneixen al grup dels paratífics o dels colibacils poden originar determinades toxi-infeccions alimentícies.

Per reduir el perill, en realitat no gaire important, però sempre possible, s'hauria de procedir a un examen minuciós i sever dels ous congelats, o del contrari no permetre la utilització dels ous congelats més que per a elaboracions en el curs de les quals hi entrés una quantitat suficient de calòric esterilitzat.

**BASCULES
ARQUES PER
A CABALS**

PIBERNAT

**PARLAMENT, 9 y 11
BARCELONA**

Per la mestressa

La Direcció es complau a fer remarcar als lectors el present article, que amb el mateix títol sortirà a cada número. És un article dedicat a l'element femení de la pagesia, i està escrit per la senyoreta el nom de la qual correspon a les inicials que signen. AGRICULTURA I RAMADERIA està molt satisfeta d'haver pogut obtenir la col·laboració de la susdita escriptora, els mèrits de la qual podran apreciar les mestresses i les noies de les nostres masies.

Fins ara, AGRICULTURA I RAMADERIA semblava dedicada únicament als homes. Calia corregir aquest defecte. La mestressa és la reina de la casa. Una masia no té pas l'equivalent a un pis de la vila o de la ciutat, sinó que la casa de pagès forma un tot amb els diversos components de les explotacions rurals. Negligir aquest aspecte és un manament. La dona i la casa han de fer goig, i les hores que els homes passin a la llar, com diu la nova col·laboradora, els han d'ésser plaeroses.

La casa

Les cases, com les persones, no n'hi ha prou amb què siguin endreçades! han de fer goig, han d'ésser simpàtiques. Al costat d'una persona simpàtica el temps passa sense adonar-se'n. Dintre d'una casa agradable us hi trobeu tan bé que no us en mouríeu.

Les dones hem de procurar que dins de casa nostra s'estigui tan a plaer que els nostres pares o marits la deixin amb recança, i desitgin que arribi el moment de tornar-hi. Això es pot assolir amb poc treball i sense cap despesa: és qüestió de gust i bona voluntat.

Hem de fer el ferm propòsit de no deixar-nos portar pel *tant se val*. Moltes donen diuen: «Què té més, per tal que hi hagi el que es necessita, ja n'hi ha prou.» «Quines ganes de buscar-se més feina, si al capdavant els de casa ni menys se n'adonaran.» Això, creieu-me, és una equivocació. És veritat que els homes, generalment, no es fixen en detalls. Ells no veuran, per exemple, que la claror és suau i fina perquè els finestrans estan entornats amb traça, que les cadires semblen més boniques perquè estan harmoniosament col·locades, que l'habitació és més alegre perquè damunt la taula hi ha un pitxer amb flors que s'han collit a l'hort—en lloc de deixar-les-hi pan-

sir—i que fan una dolça flaire. Ells potser tot això no ho veuran; però trobaran que aquell dia a casa s'està més bé, que tot és més bonic i tot plegat fins tindrà favorable influència en el caràcter llur: estaran de més bon humor i les converses seran més agradables. Em sembla que per arribar a aquests resultats val la pena de fer qualche sacrifici, si sacrifici se'n pot dir, treballar per a embellir la llar.

En un recent viatge per terres de França i Bèlgica he tingut ocasió de veure la gràcia i el punt que tenen les dones de pagès, en aquests dos països, a arreglar llur casa i el partit que saben treure de coses que nosaltres no en fem cas. Els plats antics penjats a la paret. Els mocadors grans que portaven les nostres besàvies, tapant la taula del menjador. Les velles cadires d'alts respallers i seients de boga curosament conservades i adornades amb coixins de cretona de colors llampants, donen una nota d'alegria als menjadors.

En contemplar tot això jo pensava en casa nostra, on tot l'antic sembla que faci nosa i on amb una negligència que fa pena deixem que els antiquaris s'emportin per quatre quartos objectes que després a ciutat són esperats amb cobejança i pagats a pes d'or. I encara menys mal si no surten de Catalunya. És possible que totes aquestes belles coses que arreu saben apreciar siguin arreconades o venudes, preferint aquests mobles de bazar que semblen de cartó i que no hi estan bé a les nostres masies catalanes.

Conserveu les coses antigues els qui teniu la sort de posseir-ne, i feu-les lluir en les vostres sales, penseu que no en té tothom que vol, que els que no en tenen les compren, i no és tot u tenir una cosa que no se sap d'on surt o poder dir: «Això era de casa els meus avis.» La casa pairal embellida amb aquests records del passat tindrà un aspecte de noblesa i elegància que serà l'admiració de tot aquell que tingui bon gust.

Això no vol dir que tot el que és modern s'hagi de desterrar. Hi ha coses modernes que són molt pràctiques i elegants i que fins lliguen molt bé amb les antigues; el vell i el jove a voltes s'entenen molt bé; si no, mireu els avis i els néts si n'estan de joiosos plegats. Tot consisteix a saber triar. En un altre article tornarem a parlar de la casa i de la faiso d'embellir-la amb pocs diners.

Les modes

Parlem un xic de vestits. Continuen de moda els *sweaters*, jerseis que diem nosaltres, i ens en hem de felicitar, perquè és una cosa molt pràctica. Aquesta temporada fins es porten per mudar. He vist dos elegants models: un combinats en tons blaus i fils d'or i l'altre de tons beige amb fils de plata. Aquests *sweaters* es porten amb faldilles de crespó finament plegades blau i beige, respectivament.

Els fils de metall barrejats amb els teixits de robes de llana i fins de cotó són la novetat del

dia; ara que no crec que sigui gaire pràctic. L'avantatge dels vestits de cotó és poder-los rentar, i jo no sé si el metall rentat pot quedar gaire bé.

Els vestits de popelín de seda es portaran molt amb abrigoets de llanes lleugeres d'una mateixa color, car les *tres peces* és una cosa tan còmoda que no es desterrarà tan fàcilment. L'única variació, però, és que els abrics seran més curts que els vestits.

Els foulards i crespons negres motejats de groc i blaus motejats de blanc també estan a l'ordre del dia.

M. T. G.

Les pells de conill

ELS conills es crien per la carn, per la pell i pel pèl. La carn de conill no és pas igualment saborosa en totes les races. Per regla general, la carn de les races grosses, com les races anomenades gegants, és molt inferior a la que porten les races petites i mitjanes. Però el mercat no ha pas arribat a establir categories entre les carns de conill. Per aquesta raó el cunicultor tant li fa criar una raça com una altra.

Amb la pell la qüestió és diferent. La moda determina que es paguin més o menys les pells. Però, com sigui que la moda és molt variable, els criadors de conills no s'exposen pas a explotar la raça que avui és moda i que al cap de poc temps no ho serà.

Fins ara, la qüestió semblava resolta. Els cunicultors es dedicaven quasi exclusivament a la producció de pells blanques. La tintoreria havia trobat la manera de transformar una pell blanca en un color qualsevol, però no el contrari. És per això que les pells de conills de pelatge blanc han estat tan estimades.

Però avui les coses han canviat. Els alemanys diuen que han trobat la manera de decolorar qualsevol pell, i sigui quin sigui el color del pèl, podran donar a la pell els colors que la moda reclami.

El cert és que el preu de les pells de pelatge blanc ha sofert una baixa considerable. Abans una pell, mentre fos blanca, valia el seu preu; actualment el bon preu només l'obtenen les pells que no presenten defectes de pelatge.

Per consegüent, qualsevol pell que no tingui el pèl ben tupit i uniforme en tota l'extensió de

la pell i igualment homogeni en finura, és una pell que per blanca que sigui és tinguda per rebut.

Malgrat que els alemanys assegurin que la decoloració de les pells es practica amb una despesa insignificant, és molt probable que per a determinades imitacions tan sols les pells de pelatge blanc reuneixin condicions per a la transformació cromàtica.

Els criadors de conills blancs, si no volen trobar-se en una manca important d'ingressos, hauran de tenir molt de compte d'ací en endavant produir pells de pelatge sense defectes. Els caldrà, doncs, repassar tots els reproductors i eliminar de la cria qualsevol mascle o femella el pelatge dels quals no sigui ben seguit i tupit. Totes les pells en aquestes condicions conserven la seva valoració comercial. Ací, com en tot, la producció perfecta no va mai en bancarrota; els que cauen, els que perden són sempre els mateixos, els que fan l'ofici malament.

L'explotació del conill blanc és encara la millor. Per la nova que acabem de donar, que cap cunicultor plegui el negoci. El que nosaltres recomanem és una estreta selecció dels animals i una major perfecció en els productes. Tenim en la cunicultura mateix l'exemple recent de què no cal abandonar així com així les explotacions. En 1926 el pèl del conill d'Angora es pagava a 70 francs el quilo. Hi hagué un despoblament general de conillers d'aquesta raça. En 1928, el preu del quilo de pèl d'Angora era de 600 francs.

JOSEP PARÉS

CALENDARI

MAIG - JUNY

Vinya i vi. — Es continuen els tractaments contra el mildiu i l'antracnosi, tractaments que es repetiran cada quinze dies, principalment si el temps és humit.

Es segueix fent els binatges a les vinyes. Cal utilitzar els cultivadors especials perfeccionats, per tal de no danyar les rels.

Si ha plogut cal esperar una mica a fer treballades; els terrossos que en resultarien posarien al descobert les rels superficials de les vinyes i aquelles s'assecarien.

En el celler caldrà practicar alguna trasbalsada i barrejar al vi una mica de metabisulfit, àcid tartàric i taní.

Mantenir el celler airejat, procurant que la temperatura no excedeixi de 14 graus.

Arbres fruiters. — Desbrotar els albercoquers i presseguers; escutar els arbres gomosos; empeltar. Continuar la lluita contra els insectes i criptògames.

En els oliverars continuar el tractament, si és necessari, contra la fumagina o negre, la tinya i fleotrips.

Trumfes o patates. — Regar, i en les terres de secà prosseguir les treballades. Sulfatar les trumferes contra el mildiu (*phitophthora infestans*) que és causa de pèrdues molt importants. Utilitzar els mateixos líquids que en viticultura.

Terra campa. — Dallar la civada o herba granada. Binatges als blats i tota mena de cereals.

Dallar les veces, alfalsos o userdes i prats naturals.

Arrencar les faveres i pesoleres.

Bledarave sucrera. — Obrir una rigola a cada dos rengles de remolatxa. Regar, si convé. En aquest temps s'han de fer tots els possibles per a què les plantes no pateixin set, del contrari hi

ha un atur en la vegetació, i les remolatxes es carreguen de substàncies minerals i la proporció de sucre no cristallitzable augmenta, del que resulta una baixa en el rendiment.

El conreu de la remolatxa exigeix en aquest temps tres condicions precises: primera, que no hi hagi herbes; segona, que no hi hagi crosta a la terra; tercera, que no hi hagi terrossos.

Aviram. — És hora d'anar acabant les incubades. Els pollets poden trobar, per mica que el seu propietari sigui obligat, un aliment que els fa créixer més que tots, que és ensems el que més els agrada i que no costa cap diner. Són les cuques o larves de mosques. Aquestes cuques es produeixen de la manera següent: Les mosques posen els ous en la femta dels animals. Prop del femer s'estén una capa prima de femta fresca i damunt s'hi posa un gruix de boll o de palla curta d'uns dos o tres dits. Al cap d'uns quants dies, això depèn de la calor, els ous de la mosca es transformen en larves o cuques. Amb una pala es cullen i es posen a una galleda. Si l'aviram és engabiat, per tal de no embrutar el galliner les cuques es passen en un garbell, es a dir, es passen elles mateixes, i per això no cal sinó buidar la galleda al garbell. Si l'aviram es té en llibertat elles mateixes destrien la femta de les cuques. Les cuques agraden molt a tota mena d'aviram. No cal dir que aquest aliment és incomparablement millor que totes les farines de carn i de peix.

Conills. — Cal anar amb compte amb els farratges mullats per la rosada. El millor és donar-los-hi l'herba o verdura segada o collida el dia abans.

Porcs. — Alerta amb les infeccions roges. Vigilar l'estat dels porcells i nodrissos. Separar immediatament els que tinguin diarrea i els que estosseguin. Les injeccions de blau de metilè al principi de les malalties sol anar bé.



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

NOTICIARI

INSTITUT AGRICOLA CATALA

Els treballs més importants d'aquesta entitat han estat la celebració de les Assemblees fustera i carbonera, de les quals ens ocupem extensament més avall.

Vegi's també el comentari que hi fa el nostre distingit col·laborador senyor Josep Maria Riu en el seu article «A l'entorn de dues Assemblees».

PER LA COOPERATIVA SUCRERA DE BALAGUER

Ha estat dirigida als remolatxers de l'Urgell, Segrià i Pla de Lleida l'allocució següent:

«El mes de desembre darrer va néixer en aquesta comarca la nostra associació Unió de Remolatxers de Catalunya; en el curs dels pocs mesos transcorreguts ha estat molt laboriosa la tasca portada a cap, que en altra ocasió tindrem a honra donar-ne compte, puix pel present volem concentrar tota l'atenció a una iniciativa del Sindicat Agrícola de Balaguer, que creiem transcendentalíssima per la remuneració econòmica que portarà a tots els cultivadors de remolatxa de la comarca. La iniciativa a què hem alludit és la construcció d'una fàbrica Cooperativa sucrera.

L'esperit de tota cooperativa és l'esborrar la personalitat dels que industrialment especulen amb els productes i repartir tot el valor del fruit entre els socis cooperadors.

Tenint en compte l'extensió de la nostra zona i producció gran de remolatxa, si, amb l'ajut de Déu i esforç dels pagesos de bona voluntat, arribem a obrir la nostra Fàbrica Cooperativa, estem segurs que farem entre tots la riquesa dels pagesos de la nostra comarca, puix els càlculs i assaigs fets per altres cooperatives de Granada, ens asseguruen que valdrà gairebé el doble la tona de remolatxa del que ens l'han pagada fins ara a la Fàbrica de Menàrguens.

Les principals característiques de la Fàbrica Cooperativa seran: construir-la per a una potencialitat de 70.000 tones, i distribuir el seu cost en participacions de deu en deu tones, que si bé aquestes participacions hauran d'ésser dels pagesos cooperadors, coneixent els iniciadors que molts pagesos no disposaran del capital, i no volent excloure cap de bona voluntat, es cercaran els diners que els facin falta, a excepció d'una petita part que no es pot fixar encara, i que serà el capital inicial, base del començament del negoci; creuen els iniciadors que les participacions de deu tones a la Cooperativa seran de bastant menys de mil pessetes, i que el desembors inicial els sembla que no haurà pas d'ésser més que de dues o tres centes pessetes per cada participació de deu tones, quantitat prou petita perquè del mateix negoci planejat pugui ésser coberta ja el primer any.

El que es demana, en ferm, és que cada cooperador compleixi el seu compromís d'aportar a la Cooperativa totes les tones que subscrigui, i aquest lligam és l'assegurança de la vida de la Cooperativa, i base perquè puguin fer-nos préstecs per a la construcció de la Fàbrica, que, en altre cas, no fóra pas possible.

El Sindicat Agrícola de Balaguer vos donarà detalls més complets; pel present, nosaltres, com a directors

del moviment remolatxer de Catalunya, que, fa pocs mesos, va concretar en la nostra associació, recomanem a tots els conreadors de remolatxa que subscriuin participacions a la Cooperativa, proporcionals al nombre de tones que puguin cultivar anyalment, i pels aclariments i detalls que necessitin es dirigeixin al Sindicat Agrícola de Balaguer i la seva comarca, el qual té muntat un negociat per aquesta secció remolatxera.

Quedem, com sempre, a l'aguait de tota millora pels interessos dels remolatxers.

Per la Unió Remolatxera de Catalunya. El President, *Cassimir de Sangenís*; el Secretari, *Jaume Barri*.

LA CONTRIBUCIO PEL BESTIAR

Una real ordre decreta la següent contribució per a bestiar:

Boví, de tres a sis caps	32 ptes.
Id., de sis a deu caps	72 »
Peu rodó, de tres a cinc caps	32 »
Id., de cinc a vuit caps	72 »
Porquí, de sis a deu caps	32 »
Id. de deu a quinze caps	72 »
Cabré, de deu a quinze caps	32 »
Id., de quinze a vint-i-cinc caps	72 »
Llaner, de quinze a vint-i-cinc caps	32 »
Id., de vint-i-cinc a trenta cinc caps	72 »

Els pagesos que tinguin un nombre inferior de caps a l'expressat no pagaran contribució industrial; els que en tinguin més hauran de tributar com a «tractants de bestiar».

LA DELIMITACIO DEL PRIORAT

Convocada per la Comissió encarregada de les gestions per a la delimitació del Priorat, tingué lloc una important reunió de forces vives de Pobolada. L'acte se celebrà al saló de sessions de les Cases Consistorials d'aquella població, i fou presidit per l'alcalde interí i els elements de la Comissió senyors Compte, Peyra, Assens, Crivelle, Montlleó i Sentís Nogués.

Inicià les conversacions el president de la Junta, senyor Compte, el qual féu una breu exposició de l'estat de l'afer i manifestà els seus desigs que les persones reunides fessin ús de la paraula per tal d'expressar les opinions respectives i formular totes les preguntes que s'estimessin d'interès.

Al cap d'alguns dies la Comissió gestora féu les següents manifestacions:

a) Que derivant el nom de Priorat de Prior de la Cartoixa de Scala-Dei, de la qual antigament n'eren tributaris Gratallops, La Morera, Pobolada, Porrera, Torraja, Vilella Alta en la seva totalitat, i Bellmunt en part, segons ens diu la història, opinem que per ésser els únics que constituïm l'històric Priorat, és molt lògic que siguem solament els set esmentats pobles els que perfectament units demanem als Poders públics la delimitació del Priorat.

b) Que per haver-se fet el nostre nom de fama mún-

dial pels exquisits vins que produeixen les nostres muntanyes, tenim l'obligació de posar de la nostra banda tots els mitjans necessaris per tal d'evitar la seva sofisticació i per tant el descrèdit.

c) Que degut al gran abús que s'ha fet i s'està fent encara dels nostre nom, car la major part de les vegades es trameten amb el nom de «Priorat» vins d'altres procedències i de característiques ben diferents, d'altres que són productes de barreges en les quals hi entra un tant per cent més o menys baix de «Priorat» genuí, i molt comptades són les trameses dels nostres bous íntegres, tot i essent els nostres vins d'immillorables qualitats, ens veiem precisats, la major part dels anys, a vendre's a preus inferiors al cost de producció; per la qual cosa ens hem unit íntimament per a sol·licitar la nostra delimitació amb la confiança de veure millorats els preus.

d) Que els nostres vins tenen unes característiques especials per la gran predisposició al seu ràpid enranciment i els seus «bouquet» i aroma, els quals són únics en el món; però com que reconeixem per endavant que hi ha altres terrenys colindants els vins dels quals són iguals als nostres, pretenem demanar la seva inclusió, però sense assenyalar fins a on ha d'arribar l'ampliació, la qual cosa la faran els tècnics, amb el fi de delimitar un «Priorat Enològic», ja que l'objecte de la nostra campanya és la reivindicació dels nostre nom i la defensa dels nostres vins. Tanmateix, és molt raonable que aquelles terres que produeixen vins d'unes mateixes característiques, totes en conjunt formin el «Priorat de Scala-Dei». La nostra norma no és, doncs, perjudicar ningú, sinó defensar els nostres legítims interessos, els quals són tan sagrats com els altres. No és campanya de disgregació, com alguns suposen, sinó de reivindicació i aglomeració del Priorat històric junt amb tots aquells terrenys colindants idèntics als nostres, per a formar tots units el famós Priorat de Scala-Dei.

LA COOPERATIVA LLETERA DEL PALLARS

A Sort continuen els treballs d'organització per a implantar una Cooperativa lletera.

Havent-hi entre els valiosos elements que l'organitzen els germans Pla, homes de seny i optimistes, l'empresa és segur que marxarà bé.

L'ASSEMBLEA DE L'ECONOMIA FORESTAL NACIONAL FUSTERA

Tingué lloc a la sala d'actes de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre la important i anunciada Assemblea Nacional de l'Economia Forestal Espanyola.

A l'acte hi assistiren els més significats propietaris forestals de Catalunya i molts representants de grans empreses forestals i propietaris de serradores mecàniques de totes les regions espanyoles. També hi havia nombrosos elements tècnics en matèria forestal.

Presidí el senyor Baró d'Esponellà, qui tenia a la seva dreta el senyor Enric de Nardiz, enginyer de Monts i president de l'Agrupació Forestal i de la Indústria Fustera Espanyola; el senyor Pallardó, tinent d'alcalde de Cuenca; els senyors Víctor i Alter, de l'Associació de Patrons Asserradors de Manresa i la seva comarca; i a la seva esquerra, l'engi-

nyer cap de Monts de la Regió, i els senyors Soler i March, Oromí, Maspons i Camarassa i Ferreres.

El senyor baró d'Esponellà saludà els assembleistes, especialment els representants d'altres regions, celebrant que l'Institut hagi tingut ocasió de cooperar a tan magnífica manifestació dels interessos forestals que constitueixen un dels principals fonaments de la riquesa pàtria i que degudament endegats i fomentats poden deturar la despoblació dels camps. Es despoblen els camps—afegí—al compàs de la despoblació forestal, i és perquè es desvaloritzen els productes forestals; deure dels Governos ha d'ésser, per tant, procurar que els boscos donin llur natural rendiment al propietari, amb la qual cosa tindrà al·licient per a conservar-los i fomentar-los. El baró d'Esponellà fou molt aplaudit.

El secretari de l'Associació de Patrons Asserradors de Manresa i la seva comarca, senyor Farreres, va donar compte de les adhesions rebudes, entre les quals hi ha les de 50 Ajuntaments de Catalunya, 27 de la resta d'Espanya, amb més el de Sòria i la Mancomunitat de 150 pobles de la província.

El senyor Nardiz explicà els treballs que ve practicant prop del cap del Govern i del ministre de Foment, així com en el si del Consell de l'Economia Nacional, per tal d'assolir mesures que atenuïn la profunda crisi que travessa la producció fustera espanyola.

Es posen a debat les conclusions i demanen la paraula els senyors Iglésies, Dalmases, Coromines, marqués de Camps, Simó i altres.

Finalment, s'aprova tot amb algunes esmenes i observacions del representant de l'Ajuntament de Tortosa, del de l'Associació Forestal de Santa Coloma de Farnés, del senyor Martínez Corretger, de la Cambra Sindical de Fustes de Cuenca, i d'altres, i per fi s'acorda per tothom que la petició dels productors de fusta de castanyer es formulí en una conclusió vuitena, i així es fa.

Les conclusions aprovades diuen com segueix:

Per tal d'evitar que la fusta espanyola sofreixi una completa desvalorització i sigui desplaçada dels mercats nacionals, cal que amb la major urgència s'adoptin pel Govern de S. M. les següents mesures:

Primera. — Que es fixi, d'acord amb el preceptuat en el Reial decret de 9 de juliol de 1926, per a la importació a Espanya de fusta ordinària de qualsevol procedència, el mateix que s'ha realitzat amb d'altres productes i molt recentment ens donen exemple d'això diferents nacions de més poderosa producció industrial que la nostra, tal com es reconeix en el preàmbul el R. D.-Llei de 28 de març darrer, un coeficient de defensa que suposi com a mínimum una duplicació dels drets que es fixen per a les fustes en la segona columna de l'aranzel vigent en les partides 97, 98, 99, 101, 102, 103 i 112 del mateix, i es reservi aquest augment per a la protecció directa de les muntanyes, tant particulars com municipals, principalment per a la subvenció de camins d'arrossec per tal de facilitar l'extracció de fustes.

Segona. — Que es realitzi l'estudi i execució d'un pla complet de vies d'extracció de les muntanyes espanyoles per tal de facilitar i abaratir el transport dels seus productes als mercats nacionals, amb el fi de valoritzar aquells degudament i augmentar així el patrimoni nacional.

Tercera. — Que es disposi que tant a Telègrafs com a Ferrocarrils i en general en totes les obres públiques i concessions que es facin per l'Estat, província o municipi, es prohibeixi l'emprament de fustes estrangeres si se'n troben dins del país de les dimensions i espècies apropiades.

Quart. — Que es dicti una disposició que fixi d'una manera precisa i indubtable les característiques que en les seves dimensions mínimes, sobretot en llargària, han de tenir els taulons de fusta ordinària perquè puguin ésser considerats com a tals sota el punt de vista comercial i aranzelari, i s'apliquin als que no reuneixin aquelles característiques els drets que assenyala la partida 112 de l'Aranzel vigent, amb el consegüent benefici per al Tresor Públic i estricta aplicació a més del que preceptua el segon paràgraf de l'apartat (d) de la disposició quarta de l'Aranzel; segons el qual si es comprova per l'Administració que per eludir els drets d'una partida es presenten al despatx separades les parts d'un artefacte, aparell u objecte qualsevol, ja en la mateixa Duana o en diverses Duanes, s'exigiran els drets que corresponen als objectes complets i s'imposarà el recàrrec que procedeixi per diferències en qualitat; considerant-se a més als efectes aranzelaris com fusta en tauló per a caixes o envasos, qualsevol que siguin les seves dimensions, els taulons que sense necessitat d'ésser tallats continguin els elements necessaris per a formar les dites caixes o envasos.

Cinquena. — Que en relació amb la importació de fusta portuguesa a Espanya, que està ocasionant la ruïna de l'Economia Forestal Nacional Fustera, s'assenyali sense dilació un límit màxim que serveixi de curunall a la importació a Espanya de la fusta ordinària d'aquell país, que estarà determinat per la mitjana aritmètica anual que resulti importada a la nostra nació, des del veí país, en cada una de les classes de fusta a què es refereixi el vigent Aranzel en les seves partides 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103 i 112 durant el decenni de 1917 a 1926, de conformitat amb les estadístiques oficials espanyoles; dictant-se a més la reglamentació oportuna o nomenant una comissió que d'una manera permanent durant la vigència d'aquesta disposició coercitiva entengui en tot el que es relaciona amb el règim per la mateixa creat, per a salvaguardar així el seu compliment i determinar, dintre de cada any, la forma i terminis en què per a la millor i major defensa de l'interès forestal espanyol hagi de realitzar-se aquesta importació.

Sisena. — Que seria d'alta conveniència a l'interès forestal nacional fusterer la supressió del règim d'importació temporal de caixes de fusta armades o desarmades.

Setena. — Que no s'imposi a les fàbriques de serrar que utilitzin únicament fusta nacional, el doble tribut que suposa el pagament de la contribució industrial per aparell i el de la contribució per negociant de fusta, tota vegada que és absolutament impossible que l'industrial fusterer pugui realitzar l'operació del serrat de la fusta si aquesta no s'adquireix; i a més que aquesta adquisició i l'operació subsegüent es realitzi per a vendre el producte manufacturat; i en llur conseqüència que s'apliqui a cada industrial només la quota màxima que correspongui imposar-li per un o altre concepte.

Vuitena. — Que és aspiració dels productors i in-

dustrials del castanyer que se suprimeixi la importació temporal de la piperia armada o sense armar.

EL PREU DE LA LLET

La Junta de Proveïments, en sessió celebrada el dia 18 d'abril, acordà modificar la circular de 12 d'agost de 1926, sobre comerç i preu de la llet de vaca, en els termes següents:

D'ací endavant, tot comerciant d'aquesta capital que adquireixi llet de vaca, produïda fora del seu terme municipal, haurà de fer-ho mitjançant contracte escrit amb el productor i precisament a un preu no inferior a 45 cèntims el litre posat en aquesta ciutat.

A les Juntes locals d'informació agrícola correspon intervenir aquests contractes, que per llur caràcter i les dades que han de contenir, encaixen en les funcions que els assigna el R. D. de 29 d'abril de 1927 (Gasetà 124).

La llet adquirida pels comerciants en els condicions dites haurà de vendre's al públic en aquesta capital a 70 cèntims el litre, i podrà vendre's amb un augment fins a deu cèntims, quan estigui esterilitzada o pasteuritzada; però en aquest cas, serà precís, demés, complir les condicions establertes en l'apartat 12 de la circular abans citada, d'estar autoritzat el venedor per a sotmetre la llet a aquells tractaments i vendre-la en ampolles tancades amb la seva etiqueta.

Als efectes d'aquesta circular, es considerarà com a comerciant de llet, tot el que, venent en aquesta capital, l'adquirís, qualsevol que sigui la quantitat, de productor situat fora d'ella.

Queda subsistent tot allò altre que prevé la repetida circular de 22 d'agost de 1926.

Els alcaldes revisaran els preus atenint-se a les normes d'aquesta Junta, però en cap cas no autoritzaran preus més elevats que els aquí fixats.

ASSEMBLEA DE PROPIETARIS DE BOSCOS PER A CARBO

El dia 15 d'abril, a les deu del matí, va reunir-se a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, l'assemblea carbonífera, a la qual havien estat convocats tots els Sindicats i Associacions agrícoles de les comarques forestals i els propietaris interessats en aquest problema tan candent com el de la crisi del carbó vegetal.

Va presidir el president de l'Institut, senyor baró d'Esponellà; la sala d'actes de l'Institut aplegà totes les representacions de les entitats afectades per la crisi; gairebé era insuficient pel crescut nombre d'assembleistes que hi concorregueren.

Oberta la sessió pel senyor president, qui explicà la finalitat de l'Assemblea, va donar-se lectura a l'escrit elaborat per l'Institut, que es posava a la consideració dels reunits per a elevar-lo al ministeri de Finances.

En aquest escrit es manifesta en primer lloc la necessitat de protegir la producció carbonífera nacional, ja que, essent aquesta insuficient per al consum, Espanya no hauria de dependre de cap altre país en un article tan de primera necessitat com el carbó vegetal.

S'ha de tenir en compte—es diu—que hi ha grans extensions de terreny muntanyenc que no tenen al-

tra utilitat pràctica per a llurs propietaris que la reducció de les seves llenyes a carbó, a l'objecte de disminuir les despeses de transport. Altrament, hi ha a Catalunya i a altres regions instal·lacions industrials en les quals, tractant la llenya per determinats procediments, s'obté entre altres subproductes l'acetona, tan necessària per a la fabricació d'explosius i com a carburant.

Tant aquestes indústries com la del carbó vegetal, travessen una pregonera crisi, i això és en perjudici dels nostres boscos, ja que no surt a compte, al qui n'és propietari, de conservar-los i millorar-los.

La causa de la crisi radica en la importació de carbons vegetals de França, Argèlia, Còrsega, Sardenya i, darrerament, de Portugal. La dita importació puja 85.000 tones anyals, equivalents a 17 milions de pessetes que van a l'estranger sense cap benefici per al consumidor.

S'analitzen les causes que motiven la competència ruïnosa dels carbons estrangers, entre elles les següents: la diferència del canvi monetari; el preu dels jornals, que són superiors a Espanya, i principalment a Catalunya, sobre els de l'estranger; les dificultats de transport, tota vegada que a França i en alguns altres dels països competidors, els centres de producció són gairebé tots ells plans i en territori creuat per ferrocarrils i carreteres, mentre que els boscos de la nostra producció carbonífera són abruptes, amb grans pendents, i mancats de camins; donades semblants circumstàncies, no es poden generalitzar aquí alguns procediments amb els quals s'obté una economia en la producció del carbó.

Finalment, en l'escrit esmentat es fa referència a un estudi molt documentat demostratiu de la desproporció que hi ha entre els preus de venda del carbó vegetal i les despeses que la seva obtenció requereix.

Llegides també les conclusions que d'aquest escrit es deriven i que eren posades a la consideració de l'Assemblea, va demanar la paraula el senyor Barata, de Terrassa, qui va remarcar que una de les causes de la crisi del carbó vegetal era l'encariment dels jornals, encariment que on més es deixava sentir era a les zones forestals properes a les industrials. Després va parlar el senyor Galindo, qui va exposar com en la indústria que realitza a la Vall de Marlès, tractant químicament la llenya, obté uns subproductes que també estan travessant una crisi molt pregonera. Seguidament va parlar el senyor Solà Morales, en representació del Sindicat Agrícola d'Olot, qui va exposar els perjudicis que pot portar la implantació d'una taxa, que, a més a més, ja ha de rebutjar-se teòricament, ja que representa una limitació a la llibertat de venda.

A continuació, el senyor Vidal de Llobatera va parlar contra el lucre excessiu que en el negoci del carbó vegetal obtenen els intermediaris. El senyor Pujol i Fradera, de Mataró, parlà dels altres perjudicis que són de témer per a l'aprofitament com a combustibles dels subproductes del petroli. El senyor Llongarriu, de la Cambra de la Propietat, d'Olot, va reclamar l'ajut de totes les entitats afectades per aquest problema, a l'Institut, per tal de reforçar-lo i aconseguir per tant un major èxit en les seves campanyes en pro dels interessos forestals i agrícoles en general. El senyor Ferrer va parlar de les dificultats amb què topa l'aprofitament de la brossa, que també ha experimentat una gran depreciació de preus. I, finalment, el senyor Vila Nadal va advocar per la celebració d'una Assemblea magna general de tots els interessos forestals.

El senyor baró d'Esponellà va posar a la deliberació dels assembleistes les conclusions presentades, que foren aprovades per unanimitat.

Aquestes conclusions diuen:

Primera. — És d'alta conveniència que cada nació satisfaci les seves necessitats amb els propis productes, especialment quan són tan indispensables com el carbó vegetal.

Segona. — Espanya té extenses zones forestals l'única utilitat de les quals és l'obtenció del carbó vegetal; si deixés de produir-se, desapareixerien els boscos, per no tenir el propietari interès a conservar-los, i en conseqüència aquelles superfícies forestals que són avui centre de producció i de treball, quedarien improductives, es fomentaria l'exòde rural i la societat en general deixaria de rebre els profits que l'arbrat proporciona. Demés, augmentaria el corrent de diner a l'estranger amb la major importació de carbó vegetal, i Espanya quedaria a la mercè de les nacions importadores per a proveir-se d'un article de primera necessitat.

Tercera. — La producció nacional de carbó vegetal és suficient per a les necessitats del consum, però a causa de la diferència dels canvis, dels abusos d'alguns intermediaris, del preu costós dels transports, de la indefensió aranzelària i per altres circumstàncies difícils de contrarestar, el carbó vegetal estranger fa una competència ruïnosa al del país, sense benefici per al consumidor, i es lucren excessivament l'intermediari i el productor estranger.

Quart. — El defalliment pren entre els propietaris forestals, els quals, malgrat llurs esforços, veuen com un producte estranger ve a ocupar el lloc que hauria d'ocupar el nacional, i davant les pèrdues que la producció de carbó els ocasiona, deixen de tenir interès a conservar el que ha d'ésser font de riquesa pública i un element necessari per a la defensa nacional.

Cinquena. — S'imposa, per tant, una major protecció aranzelària per al carbó vegetal, de la mateixa manera que l'Estat protegeix determinades indústries, algunes produccions agrícoles i la del carbó mineral. Amb aquesta protecció no es tancarà la porta als carbons estrangers, que podran seguir entrant en lícita concurrència amb els del país, disminuint solament el lucre del comerciant importador; amb això i amb evitar els treballs dels intermediaris quan els intentin, per a perjudicar en profit propi el consumidor i el productor nacional, aquell no haurà de pagar la mercaderia a preus més elevats que els corrents.

En virtut d'aquestes conclusions, l'Assemblea de productors de carbó vegetal sol·licita un augment a l'entrada dels cargons vegetals, partint no de la unitat de 1.000 quilos, com estableix l'aranzel, sinó de 100 quilos, que és la unitat tipus més aproximada en les cotitzacions d'aquest article, i en conclusió demana:

I. Que s'imposi al carbó vegetal el dret per la segona tarifa, de 6 pessetes per 100 quilos, o pel cas de conservar-se els 1000 quilos com a unitat de deute, que s'augmentin els drets aranzelaris en la proporció corresponent.

II. Que si no es considera pertinent la imposició de l'augment sol·licitat, es prohibeixi la importació del carbó vegetal, i s'admeti solament en l'improbable cas que la producció nacional resulti insuficient o sobrepassi el preu del producte de cert límit prèviament fixat, però si així procedeix, imposar drets superiors als actuals i limitar la importació a les quantitats que s'estimin necessàries per a cobrir les necessitats del consum.

III. Si no es creu acceptable alguna de les peticions anteriors, establir-se augments aranzelaris transitoris en relació amb els tipus de cotització de les divises dels països productors de carbó vegetal.

Aprovades per unanimitat, com s'ha dit, aquestes conclusions i peticions concretes, el president, senyor baró d'Esponellà, va donar les gràcies als assembleistes per l'entusiasme amb què havien acudit a la reunió, i a les entitats que des del primer moment s'havien posat al costat de l'Institut per a treballar en aquest problema en cerca d'una solució que aturi aquesta crisi del carbó vegetal que tant amenaça els nostres boscos, i en mig de la major harmonia es va aixecar l'assemblea.

L'EXPORTACIO D'ARROS

Ens diuen de Tortosa que comença a notar-se una regular animació en les exportacions d'arròs a l'estranger.

LA CRISI SURO-TAPONERA

A Llagostera es va celebrar una reunió en la qual van prendre part tots els alcaldes de les poblacions limítrofes i delegacions d'Andalusia i d'Extremadura, per tal de tractar de la greu crisi que travessa la indústria suro-taponera.

Els reunits convingueren emprendre una activa campanya per a aconseguir les millores que els interessin.

L'IMPOST DEL RODATGE DELS CARROS DE PAGES

La *Gaceta* del 3 de març publica una real ordre, la part més interessant de la qual diu el següent:

«S'exceptuen del pagament de l'impost o taxa especial de rodatge establert per l'article setè del Reial decret llei de 26 de juliol de 1926, els carros destinats al transport de productes agrícoles, propietat d'agricultors, siguin propietaris o arrendataris de les terres que conreen, masovers o parciers, que siguin tirats per una o dues cavalleries, o per una vaca o parella de bous, essent condició precisa, demés, que la contribució territorial que paguin els usuraris sigui inferior a 500 pessetes anuals pel Tresor.»

Un gran nombre d'adherits a la Federació Sindical Agrària, de Girona, dirigiren a dita entitat consultes en el sentit de què si, després de publicada la Reial ordre, foren exigibles els rebuts que la Diputació ha posat en curs per a cobrar el segon semestre de 1926 i tot l'any 1927 de dit impost de rodatge, més clar, si foren cobrables aquells rebuts de l'impost en període anterior a la Reial ordre, puix ningú no dubta que, d'ara endavant, no podrà cobrar-se més la taxa de rodatge.

El *Butlletí de la F. S. A.* exposa el criteri que segueix:

«No resulta resolt clarament el cas per la Reial ordre que hem transcrit, per la qual cosa haurà d'interessar-se una aclaració. Entre tant no vingui aquesta, nosaltres entenem no ha de pagar-se cap rebut, puix la Reial ordre és d'excepció de l'impost, i una excepció ha d'entendre's aplicable des del naixement de l'impost. Per això, segurament, no usa la Reial

ordre aquests o semblants termes: «En adelante se exceptúan del pago del impuesto», sinó: «Se exceptúan del pago del impuesto».

UNIO DE SINDICATS AGRICOLES CATOLICS

Ha tingut lloc una reunió de la comissió organitzadora de la nova entitat agrícola, que portava la representació dels Sindicats adherits a la dita entitat, amb els elements que havien de continuar la nova Junta, amb l'objecte de possessionar-los en llurs càrrecs.

Es donà compte de les gestions que s'havien realitzat per a l'organització de la nova entitat, nascuda a iniciativa del cardenal primat, director que fou de l'Acció Social Catòlica d'Espanya, la qual han secundat els nostres Prelats, amb l'objecte de propagar per Catalunya i Balears l'organització coordinada que s'ha donat a les institucions de caràcter social-agrari que formen part de la dita Acció Social Catòlica, i amb aquest objecte aplegar sota la nova entitat aquelles institucions que actualment es troben escampades per Catalunya i Balears, sense un nexa d'unió amb les altres institucions similars de la Península.

La Junta Directiva ha quedat constituïda en la forma següent:

Conciliari, nomenat pel senyor bisbe, doctor Gaspar Vilarrubias, canonge xantre; president, don Ramon Albó i Martí; vice-president, don Josep M. Gich; tresorer, don Lluís Pons i Tusquets; secretari, don Jesús Raventós; vice-secretari, don Joan Clavell Gurguí; vocals: marquès de Caldes de Montbuy, don Eusebi de Puig, don Francesc de P. Torras Sapó, don Gaspar Modolell, don Jaume Nonell, don Josep Bernades i don Narcís Dausà.

Els conciliaris i presidents de tots els sindicats adherits formaran part de la Junta Consultiva.

Les oficines de la Unió de Sindicats Agrícoles Catòlics han quedat instal·lades al carrer d'Aragó, 297, entresol. Telèfon G. 1257.

UNA FEDERACIO D'AGRICULTORS EXPORTADORS

Els Sindicats agrícoles de Sant Feliu de Llobregat, Pallegà i Molins de Rei, es reuniren el dia 22 d'abril, en la darrera de les dites poblacions, i acordaren federar-se, nomenant-se seguidament president de la nova «Federació Agrícola d'Exportadors» el propietari En Pau Rigol.

EXPOSICIO D'AGRICULTURA A PRAGA

Del 18 al 21 de maig hi haurà a Praga (República Xecoslovaca) una Exposició on la novella República mostrarà els progressos agrícoles realitzats durant els deu anys que fa que disfruta de la seva independència.

L'Exposició comprendrà diverses manifestacions, entre elles ensenyança, producció vegetal, aviram i conills, psicultura, animals domèstics, silvicultura i reunió de 300.000 membres del partit republicà agrari.

Els que vulguin visitar dita Exposició poden adreçar-se al Consulat de Xecoslovàquia, que en sortiran beneficiosos.

ELS MTINGS DE LA UNIO DE RABASSAIRES A VILAFRANCA DEL PENEDES I A MARTORELLES

Diumenge 22 d'abril tingué lloc al teatre Principal de Vilafranca del Penedès l'anunciat míting organitzat per la Unió de Rabassaires.

Obrí l'acte el senyor Masachs, el qual estudià amb una gran competència el problema de la rabassa i esmentà diversos casos judicials que s'han presentat a la comarca del Penedès.

L'advocat senyor Pisó excusà l'assistència del senyor Junoy, el qual no assistia a l'acte per estar lleugerament indisposat, i acabà el breu parlament amb frases de gran optimisme.

El senyor Ventós digué que la terra aconsegueix un fi primordial i que l'home que la treballa adquireix un dret. Esmentà les legislacions d'algunes nacions en aquest sentit, i remarcà la tendència de la humanitat cap a la major valorització del treball.

En Francesc Rieda féu un breu resum de la tasca de la Unió de Rabassaires i acabà dient que han concebut esperances fonamentades d'obtenir una solució favorable.

El secretari, senyor Aragay, esmentà els obstacles que ha hagut de vèncer la Unió, i remarcà que la principal victòria és l'obtinguda sobre els mateixos rabassaires, car poc a poc hom ha aconseguit despullar-los de l'egoisme.

Seguidament l'ex-diputat senyor Companys, després de fer un breu estudi de la rabassa, examinà minuciosament aquest problema. Examinà, també, el problema de l'aparceria i el dels latifundis i remarcà la necessitat de parcel·lar aquests últims.

Afegí que la Unió de Rabassaires, contra el que molts creuen, no és una enemiga de la propietat. Demana per als rabassaires la redempció de les terres. Tanmateix, aquesta redempció no ha de verificar-se amb pèrdua per part dels propietaris, sinó que hauria d'efectuar-se fiant en la noblesa i la bona fe d'aquests.

El senyor Companys acabà amb un examen de l'informe de la Junta d'Acció Social Agrària, i amb una viva pintura de l'èxode de la gent del camp cap a la ciutat.

Tots els oradors foren molt aplaudits.

El dia 29 es celebrà també un altre míting a Martorelles, amb assistència de delegacions de tots els pobles del Vallès i Maresma dels elements de la Unió de Rabassaires de Catalunya i amb un públic que emplenava de gom a gom el local de «La Victòria de Martorelles».

Parlaren els senyors Maurell, Ferrer i Cabra, Picó,

Estartús i Campanys. No cal dir que regnà un gran entusiasme i que tots els oradors foren molt aplaudits, especialment el senyor Companys.

VISITES AL DIRECTOR D'AGRICULTURA

El director general d'Agricultura ha rebut el secretari de la Cambra de Comerç de Tarragona, qui sollicità que es prenguin mesures urgents de protecció als nostres vins a Alemanya, on es realitzen mixtifications amb els nostres mostos concentrats.

També el visità un representant de la Cambra de Comerç de València per a demanar-li que es faciliti la resolució dels expedients incoats pel Govern sobre el funcionament del Consorci arrosser.

L'ELECCIO DE SINDICS DEL CANAL D'URGELL

A l'elecció de síndics generals del Sindicat de Regadius del Canal d'Urgell, resultaren elegits En Ramon Felip, En Manuel Mestres i En Genar Barrull. Suplents, sortiren els senyors Josep Alomà, Joan Gabernet i Ramon Torner.

PLANTACIONS

Gran nombre de propietaris de la comarca de Tortosa i de la Gadesa han efectuat plantacions de noves varietats d'oliveres, en especial les d'un ràpid desenrotllament.

EL SINDICAT DE REUS

El Sindicat d'Agricultors d'aquesta ciutat ha sol·licitat l'ingrés a la Federació Agrícola de la Conca de Barberà.

UNA ASSOCIACIO EN PROJECTE

Fa molts dies que per diversos pobles de l'Urgell es parla de fundar una Agrupació comarcal que tindria per objecte realitzar les compres en comú de tots els gèneres que ha de menester el pagès i de vendre directament als consumidors tota mena de productes agrícoles.

La projectada Agrupació comarcal seria una veritable defensa de l'agricultor contra els intermediaris. Provisionalment les oficines de dita Associació són a Mollerusa. La Comissió organitzadora de la nova entitat compta amb el beneplàcit de l'Ajuntament de dita localitat.

CONSULTES

Sr. D. T., Barcelona. — El senyor David Ferrer (vegi's anunci), l'enterarà de tot el que demana.

Sr. S. G., Lleida. — Efectivament: la fórmula apareguda en el «Calendari» del mes de març estava equivocada. En comptes de 10 litres d'aigua n'hi havia d'haver 100. El que no ens expliquem és com pot haver estat usat aquest insecticida, puix que amb 10

litres d'aigua és impossible que el líquid passés per la sulfatadora, i per força havia d'embussar el filtre.

L'errada d'impremta fou notada al cap d'un parell de dies d'haver sortit el número, però com que totes les fórmules d'insecticides solen ésser a base de 100 litres i no de 10, hom cregué que els lectors corregirien aquesta equivocació. Sentim molt l'accident que això ha ocasionat.

Sr. J. G., Castellserà. — De 300 a 500 quilos de sulfat de ferro per hectàrea.

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES	UNITAT	PESSETES	CEREALS	UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 12 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'50	<i>Blat</i>		
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	11'—	Froment de Castella ...	100 quilos	51'— a 52'—
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'—	Xeixa de la Manxa ...	»	52'— a 52'50
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'—	Froment de la Manxa ...	»	52'—
Sulfat d'amoníac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	34'50	Aragó ...	»	49'50 a 52'—
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	35'50	Navarra ...	»	50'— a 52'—
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Urgell i Vallès ...	»	52'50
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Comarca ...	»	53'—
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Extremadura, blanquet ...	»	52'25
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'àcid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	Lleida ...	»	52'— a 53'—
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	33'—	<i>Civada</i>		
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Extremadura ...	»	38'50
			Manxa ...	»	37'— a 37'50
			Aragó ...	»	38'— a 38'50
<i>SOFRES</i>			<i>Ordi</i>		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	15'50	Extremadura ...	»	40'— a 41'50
Id. id, 98-100 id., extra fi ...	»	17'50	Manxa ...	»	39'— a 40'—
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	Urgell ...	»	40'50 a 41'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'50	Sagarrà ...	»	41'— a 42'—
Sofre de terròs ...	»	35'—	Aragó ...	»	40'50 a 41'—
Sofre en pans, refinat ...	»	42'—	Castella ...	»	41'— a 42'—
Sofre de canó ...	»	49'—	Comarca ...	»	40'50 a 41'50
<i>PRODUCTES ENOLÒGICS</i>			<i>Moresc</i>		
Metabisulfit de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—	Plata, intervingut ...	»	41'75
Id. Classe extra blanc 56 ...	»	237'60	Id., mercat lliure ...	»	46'—
Clarificador Tête de bœuf ...	1 quilo	3'15	<i>• Mill</i>		
Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	»	1'35	Estranger ...	»	45'— a 46'—
Id. en pols ...	»	2'90	Comarca ...	»	49'— a 50'—
Brou Billault ...	»	4'40	<i>Arròs</i>		
Id. Montpellier ...	»	1'38	Benlloc, zero ...	»	60'— a 61'—
Tetracuprita ...	»	0'44	Idem, mitjà ...	»	67'— a 68'—
Pirafolliol ...	»	0'38	Idem, selecte ...	»	70'—
Anhidrid sulfurós ...	»	1'30	Matisat, ordinari ...	»	62'— a 63'—
Àcid cítric ...	100 quilos	560'—	Idem, selecte ...	»	65'— a 66'—
Àcid tartàric ...	»	465'—	Bomba, ordinari ...	»	105'— a 110'—
Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...	»	84'50	Idem, superior ...	»	110'— a 115'—
Id. id., cristalls petits ...	»	82'50	Idem, extra ...	»	120'— a 130'—
			<i>LLEGUMS</i>		
			<i>Faves</i>		
			Extremadura ...	»	50'—
			Itàlia ...	»	46'—
			Tunis ...	»	45'— a 46'—
			Oran, ...	»	45'— a 46'—
			Valencianes, ...	»	48'— a 48'50
			Prat ...	»	48'50
			<i>Favons</i>		
			Sevilla ...	»	48'50 a 49'—
			Xereç ...	»	46'50 a 47'—
			Marroc ...	»	48'— a 49'—
			Italians ...	»	48'50 a 49'50
			Anglesos ...	»	46'50 a 47'—
			<i>Garrofes</i>		
			Vinarç ...	»	27'08 a 27'38
			Roges ...	»	25'—
			Mallorca ...	»	17'26 a 19'64
			Eivissa ...	»	20'23
			Tarragona ...	»	27'08

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
València	100 quilos	25'59	<i>Nous</i>		
Xipre	»	29'76	Selectes	100 quilos	115'—
<i>Veces</i>			<i>Alls</i>		
Navarra	»	48'— a 49'—	Cappares	12 forcs	24'—
Romania	»	51'— a 52'—			
Calaf	»		VINS		
Màlaga	»	51'50	Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'10
<i>Mongetes</i>			Camp de Tarragona, blanc.	»	2'30
València Pinet	»	80'— a 83'—	Priorat, negre	»	2'65
Monquillines	»	84'— a 86'—	Martorell, blanc	»	2'35
Trinquillon	»		Manxa, blanc	»	1'75
Mallorca	»	90'— a 96'—	Mistela blanca	»	2'70
Itàlia	»	70'— a 72'—	Idem negra	»	2'90
Hongria	»	90'— a 92'—	Moscatei	»	3'10
Romania	»	85'—			
País, noves	»	85'— a 86'—	BOTAM		
<i>Altres llegums</i>			Barrils de 14 a 15 litres ...	Un	12'—
Ers	»	43'— a 44'—	Idem de 30 ídem	»	18'—
Titus	»	40'— a 41'—	Idem de 60 ídem	»	34'—
Guixes	»	43'— a 45'—	Quarteroles 120 ídem	»	75'—
Llenties	»	65'— a 100'—	Pipa de 480 ídem	»	200'—
Cigrons pelons	»	53'— a 90'—	Bocoi de 600 a 650 ídem ...	»	250'—
Idem blancs	»	55'— a 87'—			
FARINES I DESPULLES			OLIS		
Extra blanca superior	»	70'— a 71'—	<i>Oliva</i>		
Idem ordinària	»	68'—	Ordinari	100 quilos	191'30
Flequera	»		Superior	»	208'70
Número 3	»	53'— a 58'—	Fi	»	252'20
Número 4	»	43'—	Extra	»	260'90
Segones	»	36'— a 38'—	<i>De pinyola</i>		
Terceres	»	34'50 a 35'—	Verd, primera	»	108'70 a 115'05
Quartres	»	33'— a 34'—	Idem, segona	»	121'73 a 130'45
Segó	100 litres	4'85	Groc, primera	»	139'15 a 143'50
Segonet	»	6'25	Idem, segona	»	134'80
Farinassa d'arròs	70 »	23'—	<i>Exòtics</i>		
Morret	»	28'—	Cacauet	100 litres	000'—
Farina de manioc	100 »	32'—	Coco, blanc	»	152'—
FARRATGES I PINSOS			Idem, Cochin	»	16'—
Alfals	40 quilos	9'50 a 10'50	Idem, Palma	»	170'—
Palla llargueta	»	4'— a 4'50	Llinosa, cuit	»	152'—
Polpa de remolatxa, estran-	100 quilos	38'— a 39'—	Idem, incolor	»	172'—
gera	»	26'— a 28'—	ANIMALS I LLURS		
Idem, país	»	30'—	PRODUCTES		
Turtó de coco	»	36'—	<i>Animals</i>		
Idem de cacauet	»		Bous del país	1 quilo	2'40 a 2'50
Farina de turtó de llinosa .	»	36'—	Vaques ídem	»	2'40 a 2'50
Farina de carn	»	55'— a 75'—	Vedelles ídem	»	3'40 a 3'50
Farina de peix	»	90'— a 110'—	Ovelles ídem	»	3'20 a 3'30
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—	Xais ídem	»	4'50 a 4'60
FRUITES SEQUES			Cabres ídem	»	2'50 a 2'75
<i>Ametlles</i>			Cabrits ídem	»	6'50 a 7'—
Mallorca	»	400'—	Porcs blancs del país, de		
Esperança, primera	»	300'—	110 quilos net	»	3'45 a 3'50
Tarragona	»	490'—	Idem, molt grassos	»	3'25 a 3'40
Mollar amb closca	»	170'—	Idem íd. valencians, íd. ...	»	
<i>Avellanes</i>			ALCOHOLS		
Ordinària amb clofolla	58'400 q.	47'—	Destilat de vi 94-95 graus ...	100 litres	232'— a 234'—
Negreta	»	47'—	Rectificat, residus vínics 96	»	222'— a 225'—
Sense clofolla, primera	41'600 q.	70'—	97 graus	»	228'— a 230'—
» segona	»	72'—	Rectificat industrial 96 a 97	»	120'— a 121'—
<i>Figues</i>			graus	»	
Fraga	10 quilos	7'50	Desnaturalitzat, 88 a 89 graus.	»	
Idem extra	»	5'—	Aiguarent de canya, 74 a 75	»	90'—
Mallorca	»		graus	»	
Idem negres	»				
Burriana	»				
Albunol	»				
<i>Pinyons</i>					
Pinyons	100 quilos	480'—			

La Bomba de pistó "NEPTUNO"

és sempre accionada per motors instal·lats a la superfície. —
No porta premsa-estopes. — No és necessari enseuar-la. —
Funciona sols per tracció. — Absolutament silenciosa. —
Econòmica.

Es construeixen models de 600 a 240.000 litres hora per
grans i petites instal·lacions, accionades a mà, amb motor i
a tota mena de força motriu.



TIPUS ECONÒMICS DES DE 300 PESSETES

LLOGUER DE BOMBES PER A PROFUNDITZAR POUS

CONSTRUCTORS

BOMBAS NEPTUNO, S. A.

Passeig, 5

TERRASSA

USINES SCHLÆSING FRÈRES & Cie. - MARSELLA

Casa fundada en 1846 — Capital: 5.100.000 francs
Tres fàbriques: Marseille, Arlés i Septèmes

BROU BORDELÈS SCHLÆSING

El més adherent, el més eficaç
Dosificació garantida: 50 g/l de sulfat de coure - 12,70 % de coure pur
Destruïx radicalment el mildiu, i altres malalties criptogàmiques
de la vinya.
Resultats incomparablement més eficaços que els aconseguits amb el
empleu del sulfat de coure *rutinàriament* utilitzat en dissolució amb una
mescla de calç

Per a preus i condicions dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

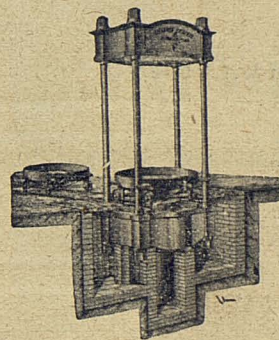
Importador exclusiu per a Espanya

PERE PAGES VIDAL

TRACTANT EN BESTIAR PORQUÍ

VENDA DE PORCS GRASSOS A COMISSIÓ
A L'ESCORXADOR DE BARCELONA

CARRER DE LA PRINCESA, 57, 2.^{on} - 1.^a
BARCELONA



TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
PERE IV, 109 - Casa fundada en 1855 - BARCELONA

Fundició i construcció de maquinària
en general - Especialitat en maqui-
nària per a elevació d'aigües - Fabri-
cació d'olis - Elaboració de vins -
**Bombes de pistó per a totes les
aplicacions** - Premses i bombes hi-
dràuliques - Trens de sanejament -
Arades - Molins de vent - Cilindres
de paper per a calàndries - Tuberies
Preses i vàlvules de totes classes, etc.



LLET CONDENSADA "EL NIÑO"

Gran Diploma d'Honor i Medalla d'or a l'Exposició Agrícola Hidràulica de Barcelona 1927
i Primer premi i medalla d'or en l'Exposició de l'Alimentació, de Madrid, 1928

La llet condensada marca EL NIÑO amb tota la seva crema i elaborada d'acord amb procediments novíssims de fabricació, reuneix els majors avantatges desitjats per tot consumidor.

La llet condensada marca EL NIÑO és la designada per a reemplaçar avantatjosament la llet fresca en tots els casos que aquesta s'usa.

Sol·liciteu mostra i fascicles gratis
"SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA, A. E."
Plaça Catalunya, 17 - BARCELONA

No deixi de provar avui mateix la llet condensada marca EL NIÑO i quedarà convençut de la seva alta i insuperable qualitat

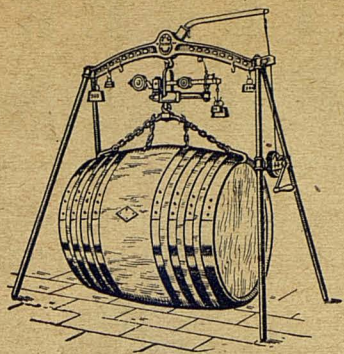
Societat Anònima Clausolles

Apòsits esterilitzats marca Hispania
Extens assortit d'instruments i aparells
de cirurgia veterinària i triquinoscòpia
Abans de comprar demaneu-nos pressupost

CASA CENTRAL:
RAMBLA DE CATALUNYA, 8

SUCURSALS:
Barcelona; Ferran, 8 i Rambla del Centre, 27 - Madrid;
Carretas, 35 - València; Sant Vicens, 6 - Sevilla; Velázquez, 17 - Bilbao; Bidebarrieta, 1 - Saragossa; Alfons 1, 7, 9 i 11

FÀBRICA A SANT MARTÍ DE PROVENÇALS



Bàscules **ARISO**

SANS, 12 :: :: BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats, magatzems d'olis i vins, i indústries, per llur
-- -- duració, seguretat i exactitud -- --

Caixes d'acer per a valors amb clau i sense

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís
INFRACTURABLES, contra foc i soplet,

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

LLIBRERIA CATALONIA

Llibres de totes
menes per a
Literatura,
Ciències i
Belles Arts

PLAÇA DE CATALUNYA, 17

TELÈFON 4789 A.

B A R C E L O N A

FLIT

MARCA REGISTRADA

MATA: LES MOSQUES
MOSQUITs
ARNES
FORMIGUES
ESCARABATS
XINXES
PUCEs

Els avicultors si volen tenir l'aviram neta de polls no han d'estar mai sense **FLIT**.
Els vaquers si no volen mosques a les vaqueries han d'utilitzar el **FLIT**.
El **FLIT** també serveix per a gorir el socarró dels porcells i per a matar
els rènecs dels gossos i bous.

Vendes a
l'engrós

BUSQUETS, GERMANS I C.

IA CORTS, 587
BARCELONA



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

LINIMENT ALONSO OJEA

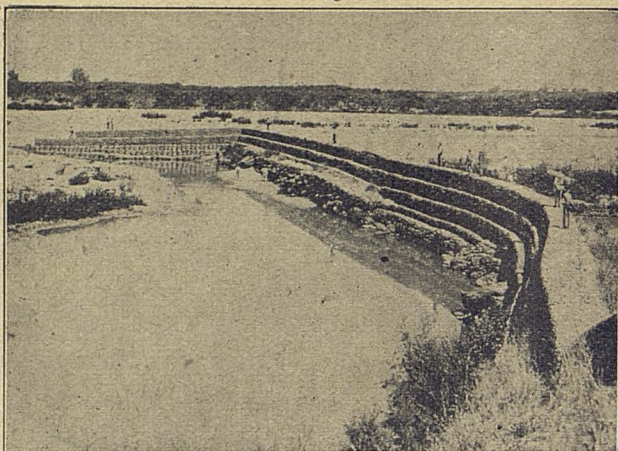
DIPOSITARIS:
J. Huriach y C.^{ia}
S. A.
BRUCH, 49
BARCELONA

Vexigatori i resolutiu, el més actiu i econòmic de tots els que es coneixen. No deixa ni la més petita senyal a la pell. Garantitzem els seus efectes i activitats. Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

LLIBRERIA CATALONIA

LLIBRES D'AGRICULTURA
DE TOTES CLASSES

P. Catalunya, 17 Barcelona



A. Bianchini, Ing. S. A.

Paseo de Gracia, 100 - Tel. 1530 G. - BARCELONA
Dirección Telefónica: "GAVIONES"

"GAVIONES"
encontrados y enmaginados metálicos para
DEFENSAS FLUVIALES
y demás aplicaciones
(Sistemas patentados)

Corrección de torrentes - Desviación de cauces - Construcción de presas - Protección de márgenes.

Soliciten nuestro folleto que les será remitido gratis

TRACTORS AGRICOLES

"CLETRAC"

TIPUS TANC



Reconeguts pels tècnics com el de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

"CLETRAC"

Tipus W 12/20 HP. per a tota classe de cultius **PESETES: 12.000**

Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions **PESETES: 15.000**

Tipus A 30/45 HP. per a treballs que requereixin més força **PESETES 23.000**

Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts.

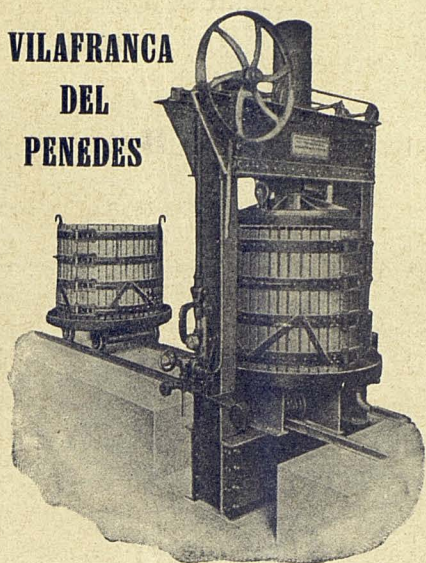
Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

TRAFALGAR, 52
BARCELONA

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDES



Sucursals a Reus, Criptana i Xerèç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSES, BOMBES I
TOTA CLASSE DE MAQUINARIA VINÍ-
COLA : MOTORS I TRANSMISSIONS :
MANGUERES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

APARELLS D'ANÁLISIS DE VINS :
PRODUCTES ENOLÒGICS :
ADOBS : SULFAT I SOFRES

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos

MOLI "JAY BEE" EL MILLOR DEL MON

EXPRES PER A AGRICULTORS I RAMADERS

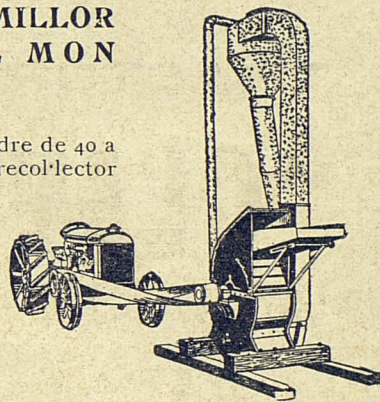
Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanyos diferents, capaços per a moldre de 40 a 900 Kgs. per hora. Qualsevol dels models està equipat usualment amb aspirador i recol·lector de pols, amb això resulta una instal·lació completa. Únic molí que molt perfectament alfals i farratges secs, productes que, bon punt molts, poden donar-se a les vaques, porcs, pollastres, etc., etc., sols o barrejats amb altres gèneres; resultant un pinso de fàcil digerir i a la vegada sa i molt econòmic.

Construït per The Bossert Corporation, Utica - New-York

Agent exclusiu per a
Espanya i Portugal:

JOSEP ILLA

VIA LAIETANA, 15, 2.º :: TELÈFONS: A. 2210 i A. 4515 :: BARCELONA



COMPANYIA GENERAL D'ASFALTS I PORLAND



ASLAND

Passeig de Gràcia, 45 :: :: :: BARCELONA

Adreça postal: Apartat 263 - BARCELONA

Adreça telegràfica, telefònica, cable i radiotelegràfica: ASLAND - BARCELONA

FÀBRIQUES a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)

VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

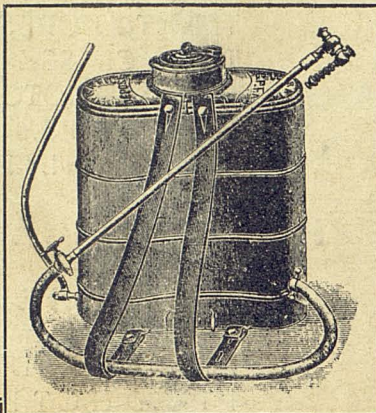
PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES

N O S P E R A L

Substitueix amb avantatge el Sulfat de Coure

El producte més pràctic, segur i econòmic assajat per les Estacions Vitícoles de l'Estat contra El Mildiu (Cochillys Eudemis)

El Nosperal és més econòmic que el Sulfat de Coure, més pràctic pel seu empleu i més enèrgic pels resultats obtinguts. Aparells Pulveritzadors. Ensofradores.



Els més pràctics, els més segurs de duració, els més econòmics. Material per a la vinya. Escaldadores. Guants de malla, etc. Sofres Flor, Terròs i Sublimat

VICENTS VILA CLOSA, Succesor de Kegels i Vila

Passeig de Gràcia, 88 Telèfon 1338 G. - Dir. telegràfica: KEDEVILA BARCELONA

Propietaris! Quan necessiteu elevar aigua recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demaneu catàlegs i pressupostos a

PUJOL & CAÑARDO - Aragó, 252 - Barcelona

(entre R. Catalunya i Balmes)

L'ADOB AZOAT MÉS BARAT I AVANTATJÓS

Cianamida

19/20% DE NITROGENO Y 60% DE CAL

FACILITA DETALLS I ASSAIGS GRATUÏTS EL

DELEGAT TÈCNIC DEL CENTRE D'INFORMACIÓ AGRÍCOLA DE LA CIANAMIDA A BARCELONA:

CARLES BIELSA ROXLO - CONSELL DE CENT, 294 - BARCELONA



A. LÓPEZ LEAUSÁS, IMP., DIPUTACIÓN 95