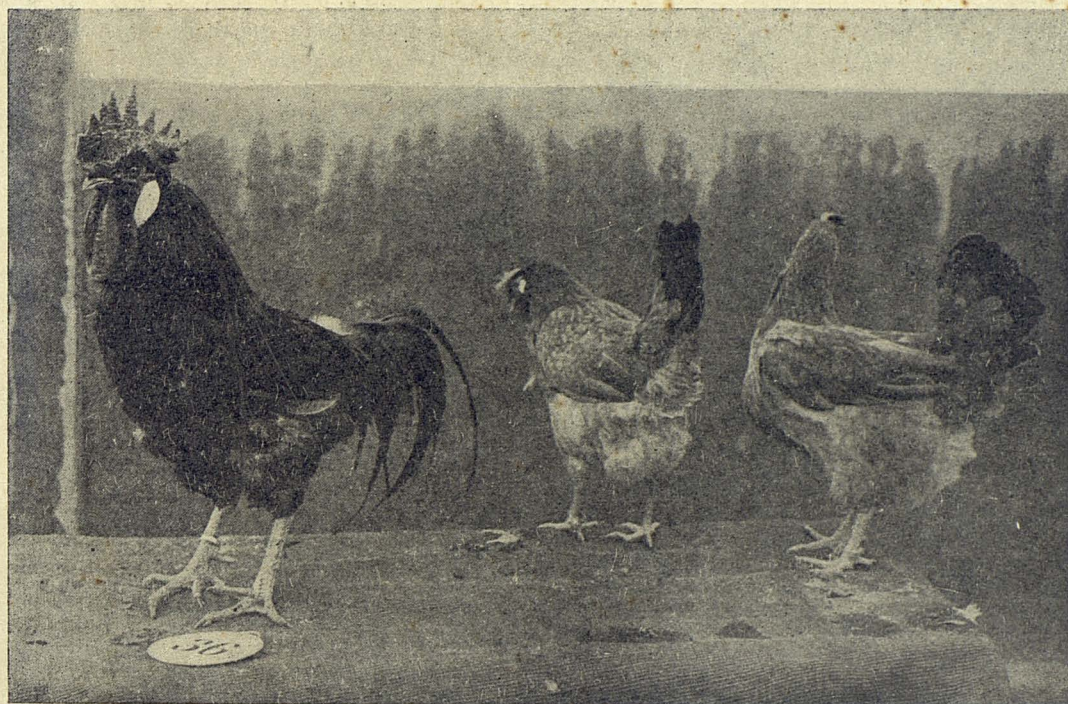


AGRICULTURA



Lot de raça del Prat, amb clavell, premiat en un dels Concursos de la Mancomunitat

SUMARI:

La mutualitat contra la mortalitat del bestiar, per Josep Llovet.—L'import del vi a Barcelona, per Enric Ràfols.—La selecció del blat, per Mme. Philippe de Vilmorin.—La qüestió del clavell en la raça del Prat.—Una malaltia de la figuera, per C. Colomer.—Els grills de la Rambla de Catalunya, per A. Codina.—Les cebes contra el càncer. El vi en temps dels egipcis.—Els preus dels productes agrícoles arreu del món en 1930.—Una mica de tot.—Noticiari.—El mercat

I RAMADERIA

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ:
Plaça de Catalunya, 17

LLIBRERIA CATALONIA
BARCELONA

DICCIONARIO DE AGRICULTURA ZOOTECNIA Y VETERINARIA

DIRIGIDO POR

AUGUSTO MATONS

Y

M. ROSSELL Y VILÀ

CON LA COLABORACIÓN DE LOS SEÑORES

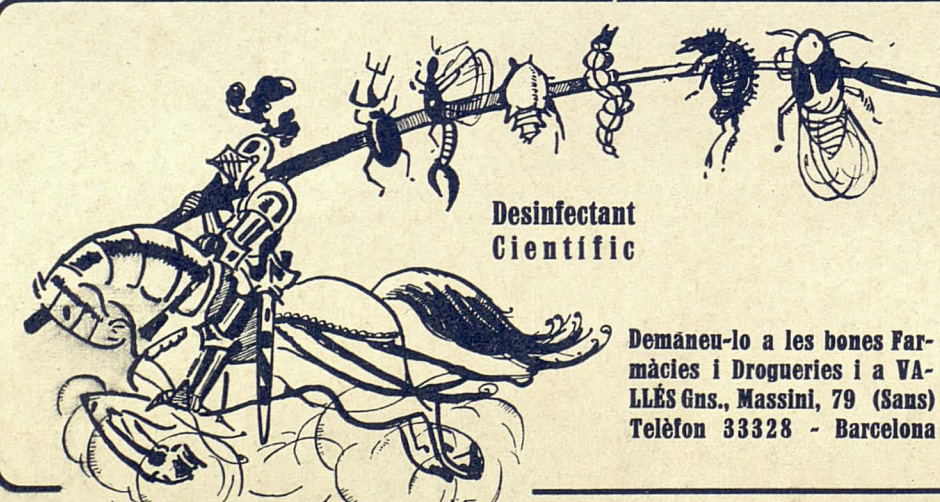
JUAN AGUILÓ, JOSÉ BATALLER, RAMÓN CAPDEVILA, LEANDRO CERVERA, C. R. DANÉS, MANUEL ESPONERA, IGNACIO FAGES, MARIANO FAURA SANS, PEDRO J. GIRONA, C. A. JORDANA, JUAN DE LASATTE, ARNESTO MESTRE, VICENTE NUBIOLA, CARLOS PI SUÑER, M. PONS FÁBREGUES, JOSÉ M.^a RENDÉ, IGNACIO DE SAGARRA, EDUARDO SIMÓ, DIEGO VILAR, J. XIMENEZ DE RMBÚN.

Según se infiere de su título, abarca este DICCIONARIO las tres ramas principales del industrioso aprovechamiento por el hombre de los dones que le brinda a toda hora la prolífica e infatigable madre naturaleza. Aunque el estudio de la multitud de problemas científicos y su práctica resolución exija monografías o tratados especiales de cada una de las subdivisiones de la grandiosa ciencia agronómica, creímos de suma utilidad para los agricultores compendiar en un DICCIONARIO los conocimientos de mayor importancia y de más frecuente utilidad práctica, que sin recurrir a libros didácticos no siempre a mano, resuelvan la duda suscitada en el momento crítico de alguna difícil labor agrícola, proporcionen el dato preciso, el informe oportuno y el conocimiento exacto y claramente resumido en la explicación de cada palabra incluida en el DICCIONARIO, que lo son todas cuantas pueda necesitar el cultivador.

Se publica por fascículos en cuarto mayor. Publicados el primero, segundo y tercero, que forman el tomo primero. — Encuadernado en tela, 60 pesetas.

Solicítase el Catálogo general de Ciencias, Arte, Historia, Literatura, Agricultura, etc., a la Casa

SALVAI EDITORES. S. A. 41-Cal'è de Mallorca-49 : BARCELONA



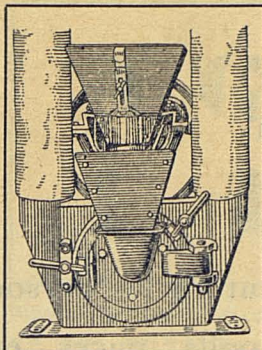
Desinfectant Científic

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.

Demàneu-lo a les bones Farmàcies i Drogueries i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon 33328 - Barcelona



Molins trituradors
"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

Per tota mena de
 grans, despulles, al-
 fals, fenc, garrofes

i tota mena de materials

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

L'únic anunciant que només es dedica a construir molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES
 MODERN MOLÍ-TRITURADORA
 REMOLEDORA D'OLIVES

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

Per detalls, al constructor

MARC TORRAS

Riereta, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884



AGRICULTORS!

assortiu-
vos de

BROU BORDELES SCHLOESING

El de científica elaboració - El de senzilla utilització - El que és realment econòmic

SOFRES TÈCNICS SCHLOESING

De positius resultats - Propis per combatre conjuntament OIDIUM I MILDIU

PYRALION SCHLOESING

Poderós insecticida - Emprat en hivern defensa la vinya tot l'any - Combat el LLAMPAT o FERIDURA

INFORMACIONS, CONSULTES, IMPRESOS, CONDICIONS

HENRY DORGE BRAY

VIA LAIETANA, 19 :: BARCELONA

La casa H. DORGE BRAY posa gratuïtament el seu servei tècnic a disposició dels Agricultors

NOGAT

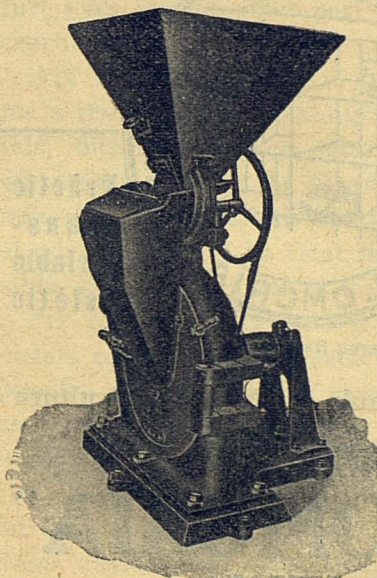
PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



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



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 de Argentera, 21
 BARCELONA

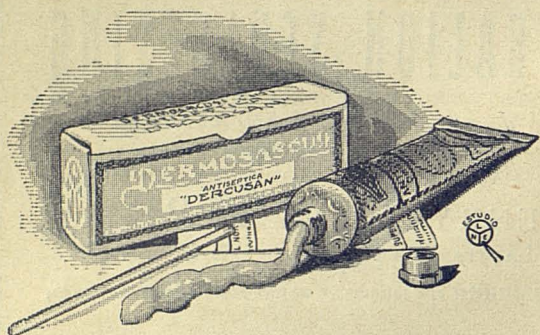
Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

“DERCUSAN”

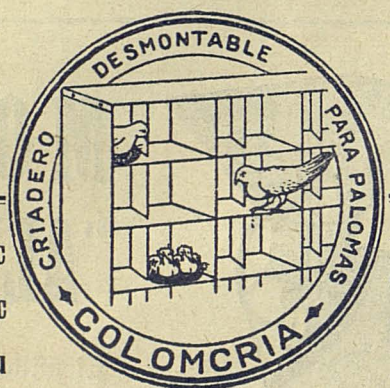
Antisèptic envasat en tubs d'estany,
és fàcil de transportar i guardar.

Té aplicació en ferides i processos infectats tant en les persones com en els irracionals. Mata els paràsits (polls, puces, etc.) És insubstituïble per a tractar aquestes afeccions en l'aviram, gossos, gats i altres animals domèstics. Desinfecta i cicatritza les picades dels tàvecs. No és metzinós ni irritant.



ES VEN A LES FARMACIES

Tub petit 1'60 pessetes - Tub gran 3'65 pessetes
Tub per a Clíniques i Veterinària 7'70 pessetes



Marca Registrada

Higiènic
Econòmic
Perpetu

Pràctic
Trans-
portable
Estètic

La darrera paraula en la colombicultura
El criador desmuntable per a coloms

“COLOMCRISTA”
PATENTAT

És indispensable en el seu colomar
si vol treure profit i trobar
plaer en la cria de coloms

Demandar informes i catàlegs a:
T. GAZA I COSTA - R. da St. Pere, 47-Barcelona
Concessionari exclusiu de les Patents Fornaguera del

“COLOMCRISTA”

Visitar el pabelló que tenim en el pati del Palau d'Agricultura de
l'EXPOSICIÓ DE BARCELONA

**Quin és el millor pinso?
Quin és el pinso més barat?**

Per als cavalls, muls, ases i conills
**LA GARROFA ESMICO-
LADA SENSE GARROFÍ**

Per a les vaques, ovelles i cabres
LA GARROFA TRITURADA
més petita que l'anterior

Per als porcs
LA FARINA DE GARROFA

INFORMES I PREUS:
PRODUCTES AGRÍCOLES I DERIVATS, S. A.
Provença, 697 **BARCELONA**

A G R I C U L T U R A I R A M A D E R I A

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILAR

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

La mutualitat contra la mortalitat del bestiar

I

SENSE volguer donar a aquest problema més importància de la que realment té, convé reservar-li tota la que la hi correspon. És veritat que els segurs no creen riquesa, ni eviten les pèrdues en l'estricta sentit de la paraula, però tendeixen almenys a repartir-les amb regularitat, i per aquesta raó n'atenuen les conseqüències.

Ara bé, així com els segurs en general han anat prenent una gran amplitud, tenim el cas de la mortalitat del bestiar, que per les seves particularitats s'ha apuntat en molts països, més fracassos que èxits, sempre que una companyia s'ha proposat implantar-lo.

El propietari d'un animal assegurat no té cap interès en què es gori quan ve a caure malalt de gravetat. En lloc d'invertir temps i diners curant-lo, exposant-se algunes vegades a perdre-ho tot i sempre almenys, a quedar-se amb un animal amagrit passada la malaltia, que donarà poc rendiment en qualsevol producció que estigui destinat, té més a compte pel propietari de l'animal deixar-lo morir i cobrar-ne la indemnització fixada.

És veritat que per evitar aquest inconvenient, les companyies asseguradores ja solen estipular que de les pèrdues únicament en serà indemnitzada una part (el 75 per 100 generalment), queda el propietari com a coassegurador per la resta del valor, però en la major part dels casos això és insuficient degut a la facilitat amb què els assegurats poden obtenir del seu bestiar, valoracions superiors a la realitat.

En aquestes condicions, les companyies per defensar-se han de fixar primes tant elevades,

que els pagesos no poden pagar i la vida de l'empresa es fa impossible.

Una sola solució ha donat en la pràctica resultats realment positius per al segur del bestiar contra la mortalitat. Són la creació de societats *mútues locals de camp d'acció reduït*. Dues condicions essencials, mutualitat i camp d'acció reduït, a fi i efecte que tots els assegurats coneixent-se, s'exerceixi entre ells, per part de tots, una tal vigilància que faci impossible el furt i les trampes, per part d'individus poc escrupolosos.

Ara bé; aquesta solució crea un nou problema a resoldre. Els avantatges del segur, no són tals, fins que s'aplica sobre un gran nombre d'associats per fer la repartició dels sinistres més regular i equitativa. Amb això, en canvi, el que s'ha buscat ha estat reduir-lo el més possible, a un sol poble en la major part dels casos.

Per consegüent la vida d'una d'aquestes societats considerada isoladament només pot ésser possible en ben comptats casos, encara que convé confessar-ho en coneixem algun de ben interessant (ens referim a la regió de les Charantes i el Poitou de la qual ja tantes vegades hem parlat des de les planes d'aquesta revista). Al cap d'uns quants anys de funcionar en aquella regió les lleteries cooperatives, alguna va tenir la idea d'establir el segur mutu per les vaques i les vedelles dels seus associats, i això sense necessitat de crear una caixa especial, a voltes sense altre requisit que la inserció d'un a dos articles suplementaris als estatuts, i altres vegades amb un senzill reglament interior. S'han donat d'aquesta manera les dues classes de segur: proporcional al valor del bestiar de cada soci i proporcional al nombre de caps. En qualsevol cas la indem-

nització sol ésser en general del 75 per 100 del valor de l'animal, i al final de cada mes es totalitzen les indemnitzacions pagades per repartir-les entre tots els socis en quantitats proporcionals. La quantitat amb què cada un ha de contribuir al pagament del sinistre és retingut per la lleteria en el moment de pagar la llet. És la concepció més senzilla que coneixem de la mutualitat. No hi ha ni fixació anticipada de la prima a pagar, ni caixa especial. Cap sistema és més senzill, just, ràpid. Ara que, naturalment, només pot ésser aplicat en casos com aquest, en què l'existència de les cooperatives lleteres ho fa possible.

Aquest cas i altres que es podrien trobar no poden de cap manera prendre's per norma.

El problema general és el següent: per un cantó les mútues locals, creades únicament per aquest fi, amb una caixa especial i actuant sobre una demarcació reduïda, es troben exposades a no poder complir els seus compromisos, si en qualsevol ocasió es presenten una sèrie de sinistres repetits, o en el cas de malalties contagioses que poden causar moltes baixes. Per altra part, si a la mútua se li vol fer estendre el seu camp d'acció sobre un major territori, per aminorar el mal anterior, es cau en els mateixos inconvenients que tenien les societats particulars. El professor Jouzier en la seva «Economia Rural» esmenta el cas d'una comarca on funcionaven juntament una mútua local i una de general. Al cap de 17 anys d'actuar, la primera havia demanat en concepte de prima anual el 7 per 100 del valor assegurat, mentre que la segona havia necessitat el 40'3 per 100, o sia quasi 6 vegades més.

Per conciliar aquests dos extrems de donar a les societats de segurs mutus caràcter local per un cantó, i una gran extensió per l'altre, es va arribar naturalment a l'agrupació d'aquestes societats en altres de caràcter més general.

Tot això són coses prou conegudes perquè calgui insistir-hi; només a títol de preludi hem tingut interès a exposar-ho.

Ara bé: *¿quines relacions deuen guardar entre elles les societats locals i fins a quin punt pot ésser convenient una intervenció estatal perquè les mútues responguin veritablement a la missió que tenen encomanada o sia repartir amb regularitat les pèrdues bo i estimulant a tots plegats a reduir-les al mínim?*

Gairebé es pot dir que de la solució d'aquest problema en depèn l'avenir de la mutualitat, el que hi hagi poques mútues, de vida migrada, o que se'n creïn moltes i portin vida florent.

En dir això, ve tot naturalment la idea de preguntar-nos quina solució s'ha donat a Espanya a aquest problema.

De les poques informacions que n'hem pogut obtenir se'n dedueix que no es deu pas haver trobat per ara cap solució ben satisfactòria, per dues raons: ni les mútues han pres gaire extensió (són ben poques les que existeixen) ni els organismes superiors han donat gaire sensació d'estabilitat.

La legislació que regeix aquestes societats deriva del R. D. de 9 de setembre de 1919 en virtut del qual fou creat l'organisme «Mutualidad nacional del Seguro agropecuario». Al cap d'uns quants anys, per R. D. de 8 de setembre de 1929 es va convertir en «Comisaría de Seguros del Campo», la funció de la qual era al propi temps actuar com a caixa compensadora dels riscos pecuaris per a les mutualitats reglamentàriament establertes. Actualment extingida també la Comissaria per R. D. del 13 de juny darrer, és la «Sección de Seguros agropecuarios» de la «Inspección General de Seguros y Ahorros» qui té cura d'aquestes qüestions i «tiene en estudio la nueva forma que haya de darse al seguro de ganados sin que haya emitido aún dictamen sobre el particular». Això és el que invariablement ens han contestat per espai de diversos mesos. Amb tant temps deuran trobar realment una solució esplèndida. Fem vots perquè així sia.

Tenim entès que a Catalunya, ja els antics Serveis de Ramaderia tenien en projecte donar una solució adequada a aquesta qüestió, cosa que no pogueren dur a terme per la interrupció que varen sofrir.

De totes maneres, més ens deurem tenir de confiar d'ells que del que de Madrid ens puguin facilitar.

I tanmateix contrasta ben bé la migradesa, almenys numèrica, d'aquestes institucions a casa nostra, amb el grau de prosperitat que han assolit a França per exemple, cosa que pensem exposar en un altre article vinent, sense pretenir presentar aquest país com a un model en qüestions de mutualitat, però sí almenys com un cas digne de tenir en compte.

JOSEP LLOVET

La qüestió del segur del bestiar, com diu l'article, fou una de les qüestions que més preocuparen els Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat de Catalunya. La qüestió, però, no està deixada de banda. El passat mes d'octubre, M. Rossell i Vilar presentà a la Comissió de Sanitat de la Diputació un projecte de segur del bestiar. Publicarem aquest treball en un dels pròxims números. — N. de la D.

L'impost del vi a Barcelona

Excm. Sr. Comte de Güell,

Alcalde de Barcelona.

Distingit amic :

La premsa del 2 del corrent publica la notícia, redactada amb cert artífici, de què l'Ajuntament després de consultar les Entitats Econòmiques de Barcelona, ha desistit del projectat augment de l'arbitri sobre els vins, fixant la graduació dels susceptibles del nou impost en 18 graus per amunt.

Encara que defensor irreductible del principi de desgravació total del dit impost, jo no puc donar-me per satisfet amb aquesta concessió parcial, dono no obstant la meua campanya per aprofitada i en nom de nombrosos Sindicats, Cooperatives, Cambres Agrícoles i una trentena de Comitès per la Defensa del Vi, m'afanyo a regraduar a vostè per haver aconseguit fer triomfar la seva tesi, exposada en la nota oficiosa de l'Alcaldia del 10 d'octubre passat, en contra de la inadmissible pretensió del Tinent d'Alcalde Delegat d'Hisenda que consistia, de primer recarregar els drets de consums del vins, d'una manera absoluta, tal com consta en el Pla de Nous Arbitris repartit a les Entitats Econòmiques de Barcelona; després, en gravar els vins de 13 graus en amunt, segons es diu en la carta oberta que el 2 d'octubre féu publicar el senyor Maynés — qui sap si amb fins electorals — en un setmanari de Vilafranca oferint com una mena de transacció que els vinicultors havien de rebutjar forçosament.

Altrament, senyor Comte, no comprenc pas

el paràgraf de la nota publicada per l'Alcaldia en data 2 del present que diu «nunca ha existido siquiera el propósito de aumentar el arbitrio en los vinos...» No veig jo que es pugui afirmar això de cap manera a no ésser que fos falsa la circular enviada per la Comissió d'Hisenda a les Entitats Econòmiques de Barcelona; que sia falsa la informació que aparegué a *La Publicitat* del 25 d'octubre i altra premsa d'aquells dies i que fos falsa també la mentada lletra del senyor Maynés publicada en el número 1.129 d'«Acció», de Vilafranca.

Demés, si no hi havia la intenció de gravar els vins, ¿per què diu la mateixa nota citada del 2 del actual, que s'ha decidit no fer-ho: «después de las reuniones celebradas por la Comisión de Presupuestos junto con los representantes de las Entidades Económicas de Barcelona»? ¿Què és el que es consultà doncs a aquestes entitats?

Finalment crec molt necessari fer remarcar que la Ciutat de Barcelona, en no consultar les entitats econòmiques del camp, com són els Sindicats, Cooperatives i Cambres Agrícoles, etc., reincideix en la funesta política de dividir la gran família catalana proposant els interessos de la pagesia a les conveniències de l'Ajuntament. Aquesta vegada les opinions han coincidit sortosament, però haurien pogut ésser contràries. L'opinió de les entitats econòmiques rurals deuria, doncs, ésser tinguda en compte en l'esdevenidor per tal de no perjudicar els interessos de la ruralia amb qualsevulla llei tributària com s'anava a fer ara.

En el cas present, vostè ha demostrat interès a resoldre el seriós conflicte que es presentava,



**CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT**

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 17642
FONTANELLA, 16 - TEL. 12211

BARCELONA

la qual cosa fa esperar que els interessos vinícoles de Catalunya han trobat en vostè, un providencial defensor. Per aquest motiu, tal com vaig demanar-li suara la seva poderosa intervenció per a impedir l'augment de l'actual arbitri, li demano ara que intervingui novament per ajudar-me a treure l'antic arbitri de 10 cèntims per litre de vi per arribar a la desgravació total.

Aquesta cosa es indispensable; car la ciutat de Barcelona exigeix i vol continuar exigint un tribut que representa un 50 per cent sobre el preu de cost del vi a pagès, o sia 12 pessetes per càrrega, de manera que aquest tribut absorbeix el migrat benefici que el vinyater podria recollir del fruit del seu treball.

¿Podria dir-me, senyor Alcalde, quin altre producte hi ha a Espanya que sia gravat amb un 50 per cent sobre el preu de cost? Aquesta

xifra és massa exagerada perquè no hagi d'insistir sobre l'enormitat de tal arbitri, sobretot si tenim en compte que la viticultura és una de les principals riqueses de l'agricultura catalana.

Estic segur que el seu esperit de justícia es revoltarà contra un fet semblant i que tal com ara, segurament per la seva intercessió, no ha prosperat l'augment de consums projectat pel Tinent d'Alcalde senyor Maynés voldrà també cooperar amb tots aquells qui, com jo, considerem l'impost de consums un factor important en l'encariment dels aliments de la classe treballadora i per tant continuarem laborant perquè sia suprimit com més aviat millor.

Molt afectuosament, resta al seu manar.

ENRIC RAFOLS

Ex-diputat a Corts per Vilafranca del Penedès.

La selecció del blat

I. — Origen del blat

Com per a la major part de plantes cultivades i d'animals domèstics no s'ha pogut saber exactament l'origen del blat. És evident que els antics grecs i romans ignoraven, igual que nosaltres, l'origen de la planta més útil.

Fins no fa gaire temps sols s'havia trobat a l'estat salvatge un tipus de blat primitiu (*Triticum monococcum*), en la forma denominada *Bacticum*, mala herba de l'Àsia Menor. En 1906 un botànic jove, Aaronsohn, trobà en les vores del llac de Tiberiades un altre tipus de blat salvatge, el *Triticum dicoccoides*, en condicions que exclouien tota possibilitat d'un retorn de l'estat cultivat a l'estat salvatge.

Aquests descobriments no podien però, explicar per si mateixos l'origen del gran grup de blats tendres, de blats de pa, és a dir, dels tipus més perfeccionats, i la hipòtesi d'un creuament amb espècies d'un gènere veí (*Ægilops*) era versemblant. Els estudis recents de citologia han confirmat aquesta manera de veure i mostren l'existència, segons un nombre de cromosomes, de tres grans grups de blat, dintre els quals es poden classificar totes les races conegudes de blat.

1.^{er} Grup de 14 cromosomes que conté la forma salvatge, *T. Cacticum*;

2.^{on} Grup de 28 cromosomes, que conté blat de les regions càlides (blats dens o blats per a pastes de sopa) amb la base de blat salvatge de Palestina, *Triticum dicoccoides*;

3.^{er}. El grup de 42 cromosomes que conté els blats d'espelta i la gran sèrie de blats tendres. No s'ha pas trobat blat salvatge tenint 42 cromosomes, cosa que indica l'origen híbrid d'aquesta sèrie.

Les recerques del savi rus, el botanista Vavilov, han demostrat que existien en el món dos grans centres de dispersió, en els quals la diversitat de formes era molt gran. Per una part la regió compresa entre l'Afghanistan, Turquestan i Índia per a la sèrie de blats de 42 cromosomes, és a dir, de blats de pa, i de l'altra l'Abissínia i el nord d'Àfrica per als blats de 28 cromosomes.

A més Ducellier ha trobat en la regió dels oasis formes molt nombroses que recorden a ambdós grups; blats extremadament fèrtils, susceptibles, però, d'ésser destruïts immediatament pel rovell, així que es conreen fora de la seva àrea geogràfica.

En fi, els centres de diversitat dels *Ægilops* corresponen exactament amb els de blat. Es pot admetre amb Vavilov que fóra possible, per hibridacions complexes entre *Ægilops* i després amb blats acostar-se moltíssim a l'origen del blat i de les plantes veïnes. Els estudis citològics

han vingut a esclarir una mica aquesta qüestió tan embullada.

Caldrà recordar que els cromosomes són elements microscòpics que existeixen en el nucli de cada cèl·lula en nombre constant. Els cromosomes contenen les genes, elements o factors hereditaris, les quals segons les teories de l'escola genètica cada una d'elles representaria un caràcter de l'organisme adult.

II. — Els llinatges purs

Pel que afecta al blat, sembla que a mesura que el nombre de cromosomes augmenta, la planta accentua el poder d'adaptació i la seva propagació encaixa amb els mètodes artificials de conreu. Així mateix la receptivitat per a les malalties augmenta quant més important és la seva valor econòmica.

Entre les innombrables combinacions resultant de creuaments per mutacions i seleccions operades en diversos climes, han aparegut milers de formes adaptades a les necessitats dels agricultors de les diferents regions del món. En realitat les races de blat són tan complexes com les races humanes, però pel motiu de què el blat almenys en les seves formes més perfeccionades pertany al petit grup de plantes en les quals l'autofecundació és la regla i el creuament l'excepció, cada flor essent, per regla general, fertilitzada pel seu propi pollen—puix que la fecundació es realitza abans de l'obertura de la flor—, les diverses varietats són automàticament i ràpidament fixades i no presenten ja cap més variació en la descendència. Aquesta fixació a través la descendència és el que s'anomena *llinatge pur*.

Per aquesta raó, conviuen formes diverses i sempre semblants a si mateixes i això fins que una hibridació accidental amb una varietat diferent, o una *mutació* possible en llur patrimoni hereditari no crea una varietat nova. A Verrières (1) es cultiven prop de dues-mil varietats de blats, procedents de totes les regions del món

(1) Localitat on els Vilmorin, família de botànics i horticultors francesos, durant nombroses generacions han realitzat llurs treballs experimentals.—N. de la R.

i malgrat el veïnatge, es mantenen completament pures. Les dades d'espigament i collita, curiosament anotades cada any, mostren que sempre existeix la mateixa diferència de maturació entre les diverses classes, fenomen que no s'observaria si el clima hi tingués alguna influència.

En la quarta Conferència internacional de genètica de París, F. de Vilmorin presentà espigues de blat de les mateixes varietats conreades a Verrières, de més de cinquanta anys d'interval, no mostrant entre elles cap diferència, malgrat que aquestes varietats foren sotmeses a un conreu anyal.

Aquests fets (existència de llinatges purs en les plantes autògames, demostrada per Johanssen en les races de fesols, fa vint-i-cinc anys), rarament són admesos pels agricultors pràctics, els quals no sempre estableixen diferències entre les variacions i les fluctuacions degudes a la influència del medi ambient i no hereditàries i les d'ordre genètic que són transmissibles. Els pagesos admeten dificultosament la idea d'un llinatge immutable, que no pot degenerar ni millorar i en la qual la selecció és ineficaç, com ho demostra l'experiència feta repetides vegades.

La immutabilitat del llinatge pur no es pot assegurar durant el transcurs dels segles, però cal admetre l'extraordinària fixesa dels llinatges purs i particularment en el blat, fixesa que es manifesta a partir del moment en què el patrimoni hereditari existeix de fet tant en el gra de pollen com en l'òvul.

III. — La millora de l'espècie

El rendiment d'una planta es pot augmentar de dues maneres: millorant el medi ambient en el qual ha de viure la planta, és a dir, perfeccionant els mètodes de conreu o bé millorant l'espècie, o sigui utilitzant el tipus que més bé s'adapti a les condicions del cultiu i del medi ambient. Aquests dos mètodes poden i deuen anar aparellats.

Hi ha molt per fer encara respecte la perfecció dels mètodes de conreu, tant pel que es refereix als adobs químics com pel que afecta a les femades, sens oblidar la rotació o cultiu an-



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

terior amb relació a la destrucció de les males herbes. Al conreu del blat li cal terres fèrtils, sanes i netes. Però l'home no pot modificar el clima i aquest és el més eficaç. Les varietats de blat no són pas indiferents al clima i per consegüent el què cal és trobar una varietat que s'hi adapti bé i per consegüent resistent a les malalties. El mètode del major Hallett, d'Anglaterra, consistent a seleccionar les millors plantes d'una raça pura sembla que no ha pas donat resultats.

IV. — *Els creuaments artificials*

Els creuaments artificials entre plantes pertanyents al mateix grup sembla donar millor resultat que les variacions fortuites que es poden presentar, degudes a creuaments accidentals o mutacions més o menys problemàtiques.

Gràcies als treballs de Mendel, sabem que una llei regeix la transmissió dels caràcters. Aquesta llei que la teoria cromosòmica confirma ha esdevingut el fonament de la genètica moderna. Per les experiències realitzades s'ha arribat a la conclusió que la planta, com tots els éssers vius, està composta d'una sèrie d'unitats separades, localitzades en les cromosomes. La hibridació permetent reunir en potència en un mateix individu els caràcters dels dos pares i d'escollir en la descendència les combinacions responen a una finalitat determinada. Així que s'ha fet l'anàlisi biològic d'una planta, és possible afegir-hi per creuament un caràcter útil o d'inclinant-ne un de dificultós.

La hibridació en el blat és una operació delicada. Consisteix en treure els estams, o sigui els òrgans mascles de cert nombre de flors de l'espiga escollida per mare; després amb l'aportació consegüent a cada una de les flors castrades, d'un estam d'espiga triada per pare. El pol·len s'escampa i fecunda l'ovari, però s'ha de tenir compte d'isolar les flors a fi d'impedir l'acció d'un altre polen.

Les granes que resulten d'aquest creuament són collides i a l'any que ve sembrades. Per regla general, les plantes que ixen d'aquestes llavors tenen un aspecte força homogeni. Cal practicar una segona generació, puix que en aquesta apareix la dislocació de caràcters. Pel contrari, a la tercera generació i a les següents n'hi ha prou en conservar els lots més interessants, a l'objecte de fixar els caràcters de les plantes des de tots els punts de vista. Aquesta manera de procedir és bon xic llarga i per això s'ha preconitzat el mètode de Svalof, menys precís potser, però més ràpid, el qual consisteix en conrear en barreja, durant cinc o sis anys, sense cap se-

lecció la descendència de les plantes que resulten d'un creuament. Automàticament, per eliminacions successives de plantes no fixades, les quals devenen cada vegada menys nombroses, el conjunt arriba a formar una població constituïda per llinatges purs vivint barrejats, entre els quals és fàcil d'escollir formes interessants per a cultivar-les comparadament.

V. — *Bases doctrinals de la selecció*

Per a la selecció i millora de races vegetals i en particular per a les plantes autògames, s'han d'observar les següents regles:

- 1.^a Reunir una col·lecció de tipus diferents.
- 2.^a Practicar creuaments raonables.
- 3.^a Per una selecció genealògica fixar els diversos tipus obtinguts.
- 4.^a Cultivar aquests darrers i comparar-los amb els tipus antics, a fi de jutjar la superioritat.

Aquesta última regla és la que exigeix més temps i major cura. Crear races noves és, en efecte, relativament fàcil en la gran majoria de casos, però el que és més difícil és reconèixer si aquestes races són realment superiors a les races velles i mereixen ésser propagades. Les variacions, a vegades molt grosses, no hereditàries, sovint traven els resultats.

Les influències exteriors poden obrar en sentit oposat, i per això s'han de repetir les comparacions.

Cal procurar eliminar tot el que és pròpiament variació o casualitat i per això utilitzar els moderns procediments biomètrics i el càlcul de probabilitats. Així es pot establir el que se'n diu *error probable* o *error mitjà*. El primer és la suma elevada al quadrat de les diferències que existeixen entre cada parcel·la i la mitjana del total. Aquesta suma és dividida pel nombre de parcel·les i a seguit se n'extreu la rel quadrada. L'error mitjà, és simplement la suma de les diferències dividida pel nombre de parcel·les. Al cap d'alguns anys de conreu realitzat comparativament es pot reconèixer si la varietat disfruta dels mèrits suficients i si és digna d'ésser multiplicada i propagada.

Aquestes són les diverses etapes d'obtenció d'una nova varietat de blat, des del creuament inicial fins a la venda al comerç. Això dona idea de la cura que aquests treballs necessiten i de què períodes de deu anys siguin a voltes necessaris per a realitzar-les amb profit. Amb tot, la protecció legal a les noves plantes no existint l'any següent d'haver lliurat al públic una nova varietat, l'autor que l'ha creada no se'n beneficia pas. Tot el més, una mica de glòria.

Per consegüent és per creuament que els seleccionadors dels diversos països han millorat llurs blats i els resultats obtinguts han estat magnífics. A Austràlia, per exemple, Ferrer (r) crea el blat *Federació*; al Canadà, Saunders, la del blat *Marqués*; a Holanda, Brackema, fa el *Wilhelmina*, els quals han augmentat el rendiment d'una manera considerable. Cal citar particularment el treball de Nilsson-Thle, de Suècia, creador dels de blat de Svaloj. Gràcies a aquest autor la collita de blat a Suècia ha triplicat en quaranta anys.

Abans, a França, no es cultivava més que els blats del país *Crépi*, *Flandes* o *Alsàcia*. Amb el conreu de la bledarave o remolatxa es produí una revolució. Els blats del país no pogueren suportar, sense volcar-se, les fortes adobades, pròpies d'aquell cultiu. Aleshores foren reemplaçades per varietats angleses de gran rendiment, principalment els blats d'espiga quadrada, els quals no eren, però, suficientment adaptats al clima del centre de França. Els blats híbrids creats a Verrières forniren el tipus desitjat: blats precoços, d'alt rendiment, resistint a la volcada i a l'escaldament.

VI. — Rendiment i qualitat

La qüestió primordial a tot arreu és l'obtenció de varietats de blat resistents a les malalties criptogàmiques i en particular al rovell. La qüestió, però, és molt complexa, puix que si en el blat el grau de resistència a les males condicions climatèriques és constant, no succeeix el mateix quant a la resistència a les malalties. Els paràsits poden formar races molt virulents i com és sabut, existeixen nombroses formes de rovell.

(r) Ferrer era un català de la Maresma, que emigrà a Austràlia, on feia d'horticultor. Fa pocs anys que retornà, establint-se a Lilansà (Alt Empordà) on adquirí una propietat, en la qual conreà principalment clavellines. Ferrer morí l'any passat.

Trobar el nom d'un català entre els tres principals autors de les varietats de blat de més rendiment ens empena de joia i mostra ensems, que els homes de raça catalana poden, en molts aspectes, figurar entre els primers del món. Però, això mateix ens obliga a treballar i ésser cada dia més exigents amb nosaltres mateixos. *N. de la R.*

Els creuaments amb tipus molt allunyat o sigui entre espècies veïnes del blat, com el *Triticum monococsum*, els *Ægilops*, *Triticum villosum* i fins el segle, podrien formar combinacions molt interessants des del punt de vista de la creació de races resistents. Dissortadament els creuaments entre plantes de cromosomes numèricament diferents terminen a una esterilitat, i si es tornen a creuar amb les formes originals els productes retornen, per regla general, a un dels ascendents amb totes llurs qualitats i defectes. Els resultats per aquesta via són per consegüent molt problemàtics. No obstant, l'aparició de formes tetraploides, és a dir, de cromosomes doblades, obtingudes d'aquesta manera, ha portat molta llum a aquesta qüestió.

Una de les coses que cal preocupar-se no és pas del rendiment brut, sinó de les varietats perfeccionades. El mercat exigeix blats rics amb gluten i de molta capacitat d'hydratació. L'obtenció de blats d'alta valor flequera s'ha de religar, però, amb el fort rendiment, puix que aquestes qualitats no s'exclouen pas.

Per tal de colaborar a la resolució d'aquest problema posseïm a Verrières l'*extensímetre Chopin*, aparell per a mesurar l'extensibilitat de la pasta. Gràcies a l'amabilitat de la Direcció dels Grans Molins de París, tenim un model de dit aparell en miniatura, el qual ens permet treballar amb la mínima quantitat de farina produïda per una sola planta de blat, tot hi reservant encara algunes granes per a sembrar.

Es tracta, doncs, en aquest cas particular, d'un exemple de selecció basada directament en el conjunt del caràcter desitjat, i no en caràcters de correlació, més o menys vagarosos.

Posem punt al nostre treball. Molt s'ha fet i més encara hi ha per a fer. Però, ara, els investigadors són molt nombrosos i és indubtable que es podran obtenir varietats de rendiment superiors als rendiments actuals.

MME. PHILIPPE DE VILMORIN

Traduït de «L'Europe Nouvelle».

<p>Producte Tònic Preventiu Curatiu de las vaques de llet, dels porcs, aviram i conills</p>	<p>Salmite MARCA REGISTRADA</p>	<p>Combat ràpidament la PESTE PORCINA i les malures dels garrins, ve- dells, xais, gallines i conills</p>
<p>REGENERADOR DE LA SANG EN LES CAVALLERIES, I BESTIAR RAQUÍTIC</p>		<p>PER A CADA RAMA LA SEVA QUALITAT CORRESPONENT</p>
<p>FABRICA A BADALONA - SANT PERE, 33</p>		

La qüestió del clavell en la raça del Prat

EN el NOTICIARI el lector trobarà la ressenya del Concurs que de les races del Prat es celebrà a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i que tant soroll ha mogut per la qüestió del clavell.

L'expert avicultor que signa Albert Brillat, autor de diverses obres avícoles, ha publicat a «Las Noticias» el següent article, que passem a traduir.

«Aquest Concurs-Exposició avícola que acaba de celebrar-se a l'Institut Agrícola de Sant Isidre, creiem que per més d'un motiu podrà ésser tingut com quelcom transcendent en l'avicultura, no ja de Catalunya, sinó de tota Espanya.

»No volem actuar de profetes, puix que no sempre els profetes queden bé, però els coneixedors de la qüestió que tants apassionats comentaris motivà ahir en els salons de l'Institut Agrícola, reconeixeran la importància del que va succeir i convindran en què es pot vaticinar de memorable aquesta data.

»Aquestes columnes no són el lloc adequat per a exposició de criteris oposats, els quals, tal com estan les coses, degenerarien en disputes no gaire agradoses.

»Però això no ens priva de fer algunes consideracions, situant-nos en un pla d'absoluta imparcialitat, actuant d'endegadors, puix que no altra cosa és ací possible.

»Tots els avicultors de Catalunya, i fins d'Espanya, com també els estrangers, no ignoren el plet aguditzat últimament (1) respecte certs caràcters morfològics de la nostra famosa raça del Prat, per tal de dilucidar si constituïen una característica racial o senzillament un defecte subsistent de molts anys, per escassos coneixements en la matèria.

»Ha calgut que algú iniciés una mena de creuada en determinat sentit perquè eixís la tesi oposada, la qual comptà a seguit una massa important de prosèlits disposats a defensar el que estimen peculiar i característic en la nostra millor raça autòctona de gallines.

»Els partidaris de la primera tendència es basen en raons que en podríem dir convencionals, depenents d'un albir col·lectiu—acords d'Assemblees, clubs estrangers, etc.—, i potser també en punts de vista zootècnics, encaixats possible-

ment i en perfecta congruència unes vegades i descentrats en altres.

»Podríem concretar dient que hi ha dues forces en pugna: una a la qual podríem denominar internacionalistes o *estandarditzants*, i l'altra, que estimant els progressos en tots els ordres—i en aquest cas els zootècnics—, troben que la millor manera de contribuir al perfeccionament zootècnic és respectar les diferències de les races i varietats existents, procurant millorar el que es pugui.

»Fins ahir les topades dels dos bans havien estat en el paper, i això ja anunciava la potència dels defensors de les races autòctones en la seva integritat i que s'aprofitaria la primera ocasió per a lliurar la batalla. I aquesta es realitzà ahir, en forma de veredictes d'un Jurat d'alta competència científica, en el qual la victòria es decidí vigorosament a favor d'aquests últims.

»El veredictes no fou pas acceptat per tots els expositors, puix que hi hagué renúncies a premis, discussions i protestes. No mancaren tampoc conciliadors, però ací, ens sembla que la conciliació no pot existir. Aquesta qüestió, com és de preveure, porta encara molta cua.

»La qüestió no és, com pot semblar, de poca importància. Es tracta de fixar d'una vegada per sempre les característiques a la millor de les races catalanes i espanyoles, i això tenint en compte la important riquesa avícola del nostre país, i el que encara pot créixer, té força transcendència.

»Nosaltres pensem que pugnes com aquestes no hi són de més, com alguns creuen, sinó que més aviat haurien de multiplicar-se. I en veritat, ací on tantes coses es miren amb el clàssic arronçament d'espallles, signe de musulmana resignació, és consolador veure que hi ha persones disposades a dirimir qüestions, que sols poden acabar en obra de perfeccionament.

»És indubable que la campanya s'aguditzarà, però no ens sembla difícil assenyalar de qui serà la victòria. Possiblement la victòria no es decidirà per columnes de prosa, sinó que s'imposarà la creació d'un organisme — Club de la raça del Prat — i que sigui aquest qui digui la última paraula.

»La victòria ha d'ésser — i si no és així ens equivoquem de mig a mig — pels que patrocinen el respecte als caràcters autòctons, sense acceptar ingerències estrangeres, tot adoptant allò que pugui resultar en profit d'aquesta raça i pel desenrotlló de la nostra riquesa avícola».

(1) L'autor es refereix a la polèmica sostinguda entre els professors senyor Castelló i senyor Rossell. El primer és partidari de la cresta sense clavell i el professor Rossell opina que el clavell constitueix un caràcter propi de la raça del Prat i per tant que s'ha de conservar. *N de la R.*

Una malaltia de la figuera

El poll de la figuera anomenat també coxeni-lla, quermes i científicament *ceroplastes rusci*, té un aspecte exterior que recorda el d'una tortuga, i és de color gris rogenc. Aquest paràsit invadeix les branques, les fulles i els fruits.

La facilitat en què es reproduïx el poll i les cries nombroses fa que en poc temps les figueres gegantines quedin totes elles cobertes de paràsits. Una sola femella pot arribar a pondre un miler d'ous, els quals són microscòpics i romanen amagats sota la closca exterior de la femella que els ha posat.

Els fruits dels arbres atacats creixen dificultosament i pocs arriben a madurar. L'aspecte general de la figuera és completament ennegrit i d'ací el nom que es dona a la malaltia de *fumagina*. Alguns arbres esdevenen tan afectats de la malura que no hi ha altre remei que arrancar-los.

Els ous eclosionen a la primavera i quan surten de l'ou són molt semblants als adults. Immediatament s'escampen per l'arbre i es fixen allà on trobaran una alimentació abundant, la qual consisteix en els suc dels teixits de les fulles, dels branquillons i dels fruits.

El tractament contra aquesta malaltia s'ha de realitzar en tres estacions: a la tardor, hivern i estiu. A la tardor, en caure les fulles, aquestes no s'han de deixar a terra, sinó que s'amuntegaran i es cremaran. Totes les fulles són plenes de paràsits i és en aquests òrguens dessecats que esperaran la primavera per a multiplicar-se i tornar altra vegada a invadir la figuera. Cal, doncs, cremar les fulles seques.

El tractament d'hivern ha de començar esportant l'arbre, aclarint-lo convenientment, però castigant-lo el menys possible, puix com és sabut, la figuera no consent podes enèrgiques. La poda s'ha d'encaminar no a tocar les branques, sinó els branquillons, ja que són aquests els més fustigats pel poll. Per tal d'afavorir la cicatrització s'aconsella enquitranar les ferides o tractar-les amb una solució de sulfat de ferro al 25 per 100. Tots els branquillons tallats seran cre-

mats. Un cop l'arbre esportat es procedirà a netejar-lo amb un raspall o un drap i a terra s'hi estendrà una borrasca per a recollir tota la pols i paràsits que hagin caigut amb l'objecte de destruir-los. Un cop l'arbre net es polvoritzarà amb una solució de

Petroli	5 litres
Calç viva	40 quilos
Aigua	100 litres

O, encara millor amb la solució següent:

Petroli	5 litres
Sabó	10 quilos
Aigua	100 litres

També es pot emprar el brou bordelès al 2 per cent de sulfat de coure i 3 per cent de calç addicionat amb 8 litres d'oli mineral (d'automòbil).

El tractament de tardor i el tractament d'hivern no aconseguen matar tots els paràsits. Aquests dos tractaments s'han de completar amb el tractament d'estiu. El moment més oportú per al tractament dels insecticides és el moment de l'eclosió dels ous. Com més jove és el paràsit més sensible és l'acció dels insecticides.

Heus ací algunes fórmules:

- 1.^a Sabó en pasta, 1 quilo; petroli, 3 litres; nicotina, 500 grams; aigua, 100 litres.
- 2.^a Brou bordelès al 2 per 100 de sulfat de coure, addicionat d'un litre d'aigua ras.
- 3.^a Paratol al 1 per 100 addicionat de nicotina.

Qualsevol que sigui la solució que s'apliqui caldrà fer una aspersion al moment de l'eclosió i una altra vuit o deu dies després.

Les pulveritzacions seran fetes amb molta cura procurant que totes les branques i fulles siguin tocades per l'insecticida.

A conseqüència del tractament els arbres en sofreixen una mica, però més val que estiguin un any sense llevar que no pas que cada any la collita sigui tan migrada, que no pagui el tret de tenir els arbres.

C. COLOMER

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

Els grills de la Rambla de Catalunya

El popular grill camperol, el més conegut, i representant genuí de la família dels grills, fàcil de reconèixer i distingir dels seus congèneres pel seu tamany avantatjós, color negre, cap gros i rodó, mantó membranós de randa mostrejada groc anteriorment i cuixes posteriors rogenques internament a la llur base, s'ha establert d'una faisó permanent, ens sembla, puix això data ja d'alguns anys, en els arbres de la Rambla de Catalunya, especialment en el tros comprés entre el carrer de les Corts Catalanes fins al de Mallorca o més amunt encara.

Un amic meu establert de pocs anys ençà en l'esmentada Rambla, em proporcionà a final d'agost un grill d'aquests que casualment entrà en la seva botiga i del qual anava ja al darrera des que hi entrà per semblar-li que per son cant i habitat diferents de l'acostumat pogués interessar-me per tractar-se d'alguna espècie desconeguda. Però no hi ha res d'això; l'examen de l'exemplar, un bell mascle adult no deixa lloc a dubtes, és el comú grill del camp conegut científicament amb el nom d'*Acheta campestris* L. No obstant, el notable del cos i útil de consignar-se, per no haver-ho jo vist citat en lloc, és el que s'installi en els arbres i des d'allí ens adverteixi de la seva presència regalant-nos amb el rítmic fregadís dels èlitres produint l'estridulació coneguda per cant del grill, que són les notes agudes d'aquest fregadís, puix les notes baixes escapen completament a la nostra atenció i sols poden escoltar-se acostant el grill a cau d'orella, puix l'estridulació del grill pot dir-se que és contínua com una frisança.

Efectivament, quasi tots coneixem els costums essencialment terrícoles d'aquest simpàtic insecte ortòpter saltironer, alegroi, espavilat, vivint tranquil entre l'herba o agemolit sota les pedres prop del forat que d'adult es construeix com refugi, puix que aquesta espècie cria a ran de terra i no com altres de la seva família subterràniament. Així és que, escalar els arbres adés pujant per la soca adés mitjançant petites volades, com sembla que s'ha observat, és per al coneixement de la biologia d'aquest insecte, un cas notable digne d'estudi, com una desviació dels seus costums per adaptació al mitjà on viu per sa pròpia conservació, ja que de no haver adoptat aquesta defensa no hauria pogut prosperar

en l'esmentada i concorreguda Rambla. Omnívor com és aquest grill, per al seu sosteniment no és exigent, quant el menjar i els arbres variats de la Rambla, acàcies aulines, plàtans, castanyers, tells, junt amb les plantes dels jardins veïns com els de la reina Victòria-Eugènia i els del monument a Clavé en el carrer de València, junt amb altres substàncies que pugui agenciar-se, l'alimenten sobradament per a considerar-se feliç allí, per agost arribar adult, i aquest mes i bona part de la tardor com noctàmbul empedernit quan en fosquejar acaba tot soroll i cobra la Rambla la tranquil·la placèvola quietud del camp, abocar-se a cantar tots a l'hora per tal de festejar així l'alegria de viure i l'absència completa de penes. Oh grill feliç! Quants veïns, sobretot els dels pisos baixos, els que estan més a prop teu, quan no poden conciliar de nit el difícil son i t'escolten, envejaran la teva salut, el teu content i la teva pau.

En conjunt, el quadro de la Rambla, els arbres i els grills presidits pel gran J. A. Clavé és pintoresc per demés i evocador de les *Metamorfosis* d'Ovidi com si els déus haguessin concedit en premi al popular músic i poeta el do sempitern de congregar a son entorn a llurs antics i volguts cantaires tornats grills i de dirigir des del seu lloc el tardorenc i vespertí concert quotidià.

Això em recorda un altre grill que descobrí en maig de 1921 en el campament del Terç de Legionaris del baix Xauen pocs mesos abans de la desfeta de Melilla. És, aquest, diferent del nostre, el més curiós d'ell és una expansió membranosa frontal roja amb forma de barretina, i l'hi posaren per nom *Sciobia xauensis*. Adhuc la seva presència fou per a mi evocadora d'aquells ardits Terços de Voluntaris catalans que en 1860, cofats amb la roja barretina, embarcaven cantant l'encoratjador «A l'Àfrica minyons!» Adhuc a aquests déus després del gloriós Castillejos els tornaren grills amb barretina vermella perquè escampats pel Marroc fossin per sempre pel vianant comprensiu vius testimonis evocadors d'aquells homes i d'aquelles gestes.

Aquests insectes podeu veure'ls exposats en la vitrina destinada als articulats del Museu de Catalunya.

A. CODINA

Les cebes contra el càncer

El càncer és un dels flagells més grossos de la humanitat, contra el qual encara no s'ha trobat un remei decisiu. És per aquesta raó que les teories existents per a explicar el càncer són nombroses, com així les provatures per a guarir-lo.

Una de les teories que gosen de més prestigi respecte les causes que determinen el càncer, és la de les vibracions. Les cèl·lules que componen el cos de l'home estarien sotmeses a un ritme provinent de les radiacions astrals. Quan per diverses causes l'harmonia vibratòria es modifica, un dels efectes pot ésser l'aparició del càncer. Tal és la teoria de M. Lakhovsky. Aquest autor per a restablir les citacions alterades ha insistit un tractament ben senzill i practicable pels nostres pagesos. Deixem ara la paraula a l'autor M. Lakhovsky.

«No fa gaire que he pensat posar en pràctica un mètode biològic nou, basat en la introducció directe a l'organisme d'elements vius, la radiació de molècules dels quals pugui restablir l'oscillació cel·lular dels teixits.

»Després de Pasteur, en efecte, es procedeix a injectar principalment substàncies esterilitzades. Els àtoms biològics però, és a dir, els de la matèria viva són en certa manera destruïts per l'esterilització, des del doble punt de vista electromagnètic i vibratori.

Les substàncies mortes, injectades després d'esterilització no s'assimilen pas fàcilment amb la matèria cel·lular dels organismes vivents, pel fet de què elles ja no oscillen. Pel contrari, injectant substàncies vives, s'introdueix a l'organisme elements oscil·latoris, que jo denomino *biomagnomòbils*. En aquestes condicions són els àtoms vivents de la biologia els que estableixen relacions constants entre els diferents teixits.

»La reconstitució d'una cèl·lula vivent, l'equilibri oscil·latori de la qual és alterat, s'opera senzillament pel joc d'aquestes biomagnomòbils. Entre les substàncies vivents, he cercat quines foren les que millor s'adaptarien a aquesta funció. Els recents treballs d'alguns savis (Gurtwitsch i Frank, de Rússia, Reiter i Gabor, d'Alemanya i Albert Nodon de França) han posat en evidència les remarcables propietats de la ceba. Tota la planta i particularment el coll emet una radiació fàcilment mesurable la qual ha po-

gut ésser identificada amb els raigs ultra-violetes.

Com és sabut, certa gent d'alguns països, Rússia i Polònia per exemple, no pateixen el càncer, principalment determinades sectes jueves que no treballen, les quals viuen solament per la pietat i la pregària. No posseïnt els mitjants d'alimentar-se normalment, sols mengen pa i ceba crua amb una mica de sal. A desgrat de la misèria intensa i deplorable, hi ha entre aquesta gent un gran nombre de vells. A més, aquests individus són rarament malalts i ignoren totalment el càncer. S'ha pretingut que aquesta immunitat era deguda a la raça. Però això no és cert, puix que els jueus francesos, americans, anglesos, etc., pateixen igualment el càncer com llurs compatricis cristians.

»La meua enquesta s'ha extès a diversos països on mengen normalment ceba crua. Gràcies a l'interès de les ambaixades i legacions he pogut posar-me en relació amb savis de les universitats de tots els països. Així, he pogut constatar pels informes rebuts que *el càncer és quasi ignorat en tots els països on la població fa diàriament un gran consum de ceba crua, fins i tot en aquells on la naturalesa geològica del sòl és favorable al desenvolupament d'aquesta afecció.*

»Després d'haver obtingut aquestes dades jo mateix he assajat un tractament de ceba crua. Però a l'objecte de no incomodar al pròxim per l'olor d'aquest vegetal, he prè el costum d'absorbir abans d'anar-me'n al llit, una sopa composta de pa, mantega i ceba crua amb sal. Aquest règim em prova molt.

»Per dissort en els països *civilitzats* la majoria de les persones tenen horror a la ceba crua i rebutjarien un tractament per cert ben fàcil.

»Per aquesta gent refractària a la ceba he imaginat la composició d'un sèrum de seba crua capaç d'ésser injectat. Aquesta preparació presenta una dificultat de principi, puix que esterilitzant en calent es destrueixen les propietats vivents. Per altra part no es pot injectar en la sang una substància sortida del sòl, la qual podria contenir microbis de totes menes, entre ells el del tètanos.

»El perill d'infecció s'evita rentant la ceba amb aigua esterilitzada i després amb les mans enguantades de cautxú asèptic, trec les tres pri-

meres peles i passo pel bec de gas la resta de la cabeça. Una premsa esterilitzada produeix un suc que es filtra, el qual s'introdueix en ampolles de vidre, que es solden immediatament.

»Nombrosos controls ens han provat que aquest líquid no contenia cap gèrmen mòrbid i que la seva inoculació en petits animals no provocava cap alteració.

»Aleshores vaig decidir d'acord amb un professor agregat en un gran hospital de París, d'assajar aquest sèrum en un cancerós agonitzant. Al cap de tres dies i només amb una injecció de mig centímetre cúbic de sèrum de ceba, no tan sols el malalt no es morí, sinó que es trobà millor. Encoratjat per aquest èxit continuàvem el tractament doblant la dosi i fent també injeccions a tres altres cancerosos. Els resultats obtinguts han estat encoratjadors.

»Després, entusiasmat per aquests resultats, el professor ha aplicat dit sèrum no solament als cancerosos, sinó també a malalts d'altres categories. Tots presenten signes de millora.

»L'asèpsia és evidentment una gran conquesta de la cirurgia i de la medicina. Però la higiene alimentícia n'abusa. Des de fa molts anys mengen viandes cuites. La recrudescència constant del càncer que en resulta apareix com la contrapartida de l'asèpsia.

»Finalment, per a treure conclusions definitives de l'aplicació del sèrum de ceba caldrà que el medicament sigui assajat en altres hospitals i laboratoris. Però he cregut que el meu deure era d'assenyalar aquest remei tant als metges com al públic.

»Finalment, per a treure conclusions definitives de l'aplicació del sèrum de ceba caldrà que el medicament sigui assajat en altres hospitals i laboratoris. Però he cregut que el meu deure era d'assenyalar aquest remei tant als metges com al públic.

El vi en temps dels egipcis

EL vi tothom en sap el principi—Noé, etc.—, però generalment, un cop arribat a aquest punt és abandonada la seva història. I encara que de tant en tant surt és difícil de fer-se ben bé càrrec del que el vi era en l'antiguitat. Ara és el temps, quasi, del vi nou, picantet i una mica dolç, i les castanyes ja l'esperen. Esperant-lo, doncs, també nosaltres, examineu el que era el vi en aquell poble misteriós que si ens ha llegat tantes mòmies ni un sol barrilet de vi ranci ha arribat fins a nosaltres.

La llegenda egípcia ens diu que Osiris, marit de la deessa Irsi, ensenyà als habitants de Nysa la manera de cultivar la vinya i fer vi amb els raïms, i com que no totes les terres d'Egipte eren pròpies per a la vida dels ceps, ensenyà als habitants de les terres que el Nil inundava periòdicament la manera de preparar, amb ordi i aigua, una beguda fermentada que va rebre el nom de vi d'ordi.

Però, com sempre succeí que els homes no mostraren pas tot l'agraïment que ells n'esperaven, als déus que els havien creat, i Ra, el sol vivent, un dia d'indignació i fàstic jurà l'extermi de la Humanitat i llançà damunt la terra la deessa Sekhmet, lleona amb cos de noia, la qual es passà tota una nit matant i devorant de tal manera que, al matí, en despertar-se Ra i

veure la destroça li agafà llàstima. Aleshores s'empescà una barreja—ara diríem cocktail—de suc de mandràgora, vi d'ordi i de raïm i en va omplir 7.000 gerres que va escampar damunt la terra mentre la deessa dormia. Quan aquest es despertà per seguir el carruatge, va trobar els camps inundats; la seva casa s'hi reflectia com en un mirall, el seu morro—amb perdó sigui dit de la deessa—s'hi mullà i trobà que el líquid era bo; es posà alegre i quan estigué completament torrada ja no va distingir els homes i els deixà viure en pau.

Aquesta llegenda, reportada per Myriam Harry, conté, confosos, elements del diluvi, de l'embriaguesa del patriarca Noè, i s'hi troben associats el vi de raïm i el d'ordi, dels quals Harold assenyala l'existència prop de cinc segles abans de Jesucrist.

La gran piràmide de Gizèh és testimoni també del cultiu de la vinya en el Delta, una mica a l'oest d'Alexandria, prop de 4.000 anys abans de la nostra era. Tot seguit s'estengué de les boques del Nil cap a Memfis, de Memfis a Thebes i de Thebes a Nubia.

El vi de raïms era la beguda habitual dels faraons i dels sacerdots—que sembla que hi entenien, mentre que el poble bevia vi d'ordi.

La religió jueva, més severa, reglamentava

l'ús del vi per als sacerdots i els jutges: «No veurem ni vi de vinya ni vi d'ordi, digué Jehovà a Aaron, tu i els teus fills, quan entraren al Tabernacle d'Assignació per tal que no morissin; això serà la llei per tots els vostres descendents» (Levític). No obstant, totes dues mesures de vi s'utilitzaren en les aspercions rituals.

Josep, a la presó, féu la del gran abocador, momentàniament en desgràcia. Aquest somnià «Vinyes florides» i «raïms madurs» que ell premia en la copa del Faraó. Josep interpreta el somni d'una manera favorable perquè el fruit de la vinya «serveix per fer sacrificis, per confirmar l'amistat dels homes i per fer-los oblidar llurs iniquitats i canviar llur tristesa en alegria» (segons diu Flavius Joseph).

Josep trobà en això la seva sort, fou primer ministre i els seus germans i protegí els rebreus. Però aquests acudiren en tan gran nombre a Egipte que constituïren un perill i foren tan perseguits que Moisès organitzà llur fugida cap a «la terra promesa». L'èxode, organitzat cap al 2513, sota el regnat de Menephta, no anà pas com una seda; hi hagué revoltes, tant, que Moisès, per donar-los ànim trameté un grup d'espies a la terra de Canaan, grup que tornà carregat d'un raïm tan gros que es necessitaven dos homes per a portar-lo, i «a aquell lloc li donaren el nom de Nahal Escol, o país del raïm».

Això pel que fa als jueus: a les tombes de Beni-Hassan i d'Aknaton, reis de la XVIII dinastia, s'han trobat gerres de vi que portaven encara escrites amb tinta, la data de la collita. Dibuxos i geroglífics han establert que en aquella època les dames de l'aristocràcia coneixien per experiència els inconvenients de l'excés de beguda i que els embriacs eren trets pels esclaus de la valor dels banquets.

Els cants d'amor recollits per Maspero són també prova de l'ús corrent del vi a l'antic Egipte. Una enamorada murmura a l'orella del seu estimat: «El teu amor penetra en el meu si com el vi es barreja amb l'aigua, com el perfum s'amalgama amb la goma».

Els vins d'Antylla, segons Ateneu, eren els més reputats; els reis nacionals i els perses afectaven el producte de llur venda a les des-

peses personals de les reines. La Tebaida i particularment els voltants de Coptos donaven uns vins tan lleugers que eren recomanats als malalts els dies de febre.

Segons les inscripcions i dir dels temples i als hipogeus, la vinya es plantava en avingudes, en respallers o en glorieta. Després de la verema les cabres eren portades a la vinya i lligades pel coll es menjaven els sarments massa crescuts, i d'aquesta manera s'efectuava la poda.

En el tercer mes (Èpiphi) del temps de la sega (Shemu), que corresponia a juny i juliol, el raïm atenyia el grau de maduresa convenient. Aleshores era recollit en profunds cistells de jonc, recoberts de pega perquè no vessessin i després era tirat el raïm en els camps, simples cubetes, on les noies, peus nusos, els trepitjaven. Una premsa molt primitiva composta d'un sac i dos bastons premsava el raïm per torsió.

Sembla, per la presència de nombrosos fogons en acció reproduïts entre els utensilis de la vinificació, que els egipcies, ultra l'«arp», o vi corrent, feien un vi licorós més concentrat anomenat «shetu», en la composició del qual hi entraven també les panses.

Un cop fet el vi era posat en gerres panxudes i voluminoses, interiorment embadurnades de pega, l'orifici de les quals era tapat per una tapadora de terra cuita curosament embetumada.

També se'n posava part en bots, més fàcilment transportable, que anava a parar a mans dels «gourmets» de les riberes del Tigris i de l'Eufrates.

Pel que fa el vi d'ordi o «hac» pel que es pot saber després de milers d'anys, era una decocció d'ordi triturat, abandonada a la fermentació espontània i aromatitzada amb grana de llobi.

El seu gust àcid molt pronunciat millorava amb els anys. Hi havia una altra beguda semblant, preparada amb grans d'ordi enters que en deien «curmi». Aquesta beguda, diu Xenofont, era forta si no s'hi afegia aigua, però es trobava molt agradable quan hom s'hi acostumava.

Dioscòrides acusa el vi d'ordi de grans desgràcies. «Si provoca l'orina, escriu, perjudica els ronyons, els nervis i especialment els paní-

YOGHOURAT CONDAL

Li assegurarà l'èxit en la cria del ramat boví.

SOL·LICITI DETALLS I ANALISIS A

Passeig de Maragall, num. 16

· - Telèfon num. 79254

· - BARCELONA

culs del cervell. Engendra ventositats i mals humors en el cos i fa esdevenir els homes lleprosos».

Segons Plini, l'escuma d'aquesta beguda era usada per les dones per mantenir la frescor del cutis. Tant l'un com l'altre d'aquests dos vins eren molt discutits i hi havia també els secs i els humits. Aristòtil, en la seva gran saviesa

arribà a fer un descobriment important: els que s'embriagaven de vi queien, generalment, de cara, i els que preferien el vi d'ordi, queien d'esquena. Aquest criteri fou el que inspirà segurament aquesta prudent màxima egípcia: «L'home feliç és aquell que té la boca plena de vi de raïms (arp) i de vi d'ordi (haec) «Una manera segura d'aguantar l'equilibri».

Els preus dels productes agrícoles arreu del món en 1930

UNA de les causes i potser la més important de l'actual depressió econòmica mundial, és la baixa dels preus en les primeres matèries agrícoles.

La situació del mercat de productes agrícoles durant l'any 1929, mostrà ja les dificultats passades pels agricultors per a la col·locació dels seus productes. Aquestes dificultats augmentaren en grans proporcions durant tot l'any 1930. La conseqüència ha estat que el nivell de preus que a principis de 1930 s'estimava massa baix per a retribuir l'agricultor, ha davallat encara molt més durant tot l'any. L'origen d'aquesta davallada que es preveia de fa molt temps, és l'excés de producció respecte les necessitats del consum.

La guerra és el punt de partida de l'explicació. La necessitat de cereals per al consum d'Europa durant i després de la gran guerra determinà al Canadà, Estats Units, Argentina i Austràlia l'extensió dels seus cultius. En quinze anys l'augment en hectàrees de terreny cultivat en aquests països ha estat de 44 per 100 i en quintars en un 67 per 100, segons les estadístiques de l'Institut Internacional d'Agricultura i un càlcul donat per la «Revue d'Economie Politique». L'oferta de blat ha augmentat en un 31 per 100 mentre el consum ho ha fet en un 10 per 100. Amèrica i Austràlia són les principals responsables de la present crisi. Rússia darrerament també hi ha contribuït amb les seves exportacions de cereals interrompudes per la guerra i les vicissituds de la Revolució i que avui dia han estat represes.

És de témer, i això agreuja la situació, que les exportacions russes vagin en augment.

Aquest excés de producció no és exclusiu dels cereals, sinó que també existeix en el cafè, sucre, cotó, caudú, etc.

Donen una idea de les baixes de preus dels productes agrícoles els següents índexs:

Als Estats Units d'Amèrica, els del Bureau of Agricultural Economics. Total dels preus dels productes agrícoles. Promedi 1909-1913: 100.

Gener, 134; febrer, 131; març, 126; abril, 127; maig, 124; juny, 123; juliol, 111; agost, 108; setembre, 111; octubre, 106.

El promedi de l'any 1928 fou de 139, el de 1929, de 138.

Segons les estadístiques del Bureau Federal del Canadà, l'índex del total de preus de productes agrícoles era pel gener de 102,7; juny, 86,4; octubre, 71,8. Essent els promedius dels anys 1928 i 1929 de 109,8 i 100,6, respectivament.

A Anglaterra l'índex del Board of Agricultural ha baixat de 148 al gener a 129 a l'octubre, mentre el promedi de 1928 fou de 147 i el de 1929, de 144.

A Alemanya també de 121,8 al gener ha baixat a 109,3 a l'octubre. El promedi de 1928 fou 134; el de 1929, de 130.

Les tendències dels índexs s'han accentuat en els mesos darrers, dels quals no posseïm encara les estadístiques.

Podríem estendre'ns més, però no cal. Aquestes dades són prou significatives.

A la Península hem seguit una marxa distinta a la del món respecte el curs dels preus, així com en altres aspectes de l'activitat econòmica.

La crisi de preus agrícoles a la Península no ha estat forta com a la resta del món. Dos factors han contribuït principalment a obtenir aquest resultat favorable. Primer l'isolament de l'economia ibèrica. Segons, la baixa de la peseta.

En considerar els índexs dels preus dels aliments vegetals i el dels animals des del gener fins al setembre del 30, veiem com els preus són més elevats el gener que en els darrers mesos de l'any anterior i que l'índex dels aliments vegetals porta curs ascendent fins a l'abril, descendeix bruscament al maig i torna al juliol a posar-se al nivell del gener continuant estable fins al setembre.

Índex de l'Estadística oficial :

Aliments vegetals. — Gener, 167; febrer, 168; març, 168; abril, 169; maig, 164; juny, 155; juliol, 167; agost, 167; setembre, 167.

Aliments animals. — Gener, 208; febrer, 204; març, 203; abril, 199; maig, 189; juny, 184; juliol, 196; agost, 196; setembre, 202.

Com es veu, l'orientació dels índexs d'aliments animals és de franca baixa fins al juny, després reacciona.

En els mesos dels quals no tenim els índexs, la tendència ha estat més aviat d'alça. Puix si bé els cereals estan més fluixos que en començar l'any, han pujat les verdures, frutes, patates, hortalisses, olis, vins, sucres i cacao.

Respecte els aliments animals, les acrus i bestiar fan preus molt superiors als de principi d'any.

L'any 1930 pels preus agrícoles no ha estat bo, sinó que ha seguit la depressió de l'any anterior, però sense cap dubte ha estat molt millor a Espanya que al conjunt mundial.

UNA MICA DE TOT

LA VENDA EN COMÚ DELS PRODUCTES AGRÍCOLES

Tot quant es refereix a la venda en comú de productes agrícoles, és a dir, a cooperativisme, Dinamarca constitueix un exemple viu i falaguer.

Dinamarca és un país on la fertilitat del sòl és més aviat pobre. La guerra de 1864 va arruïnar la població. Més endavant encara visqué la crisi dels cereals, el conreu dels quals constituïa la principal riquesa dinamarquesa, puix que les grasses era la principal mercaderia que s'exportava.

El pagès compregué a seguit que pel que afecta al blat l'agricultura europea no podria pas competir amb l'americana i aquest fou el motiu que el determinà d'una manera decidida a canviar l'explotació cerealista per la de bestiar, especialment vacum.

Les vaques de llet ben prompte augmentaren a mida que els camps que abans produïen cereals es convertien en prats. Llavors fou qüestió de col·locar la llet. La llet fresca era impossible trobar mercat dintre Dinamarca mateix. La llet es convertí en mantega i començà d'exportar-se a Londres.

La primera lletera cooperativa es creà en 1882 a Hjedding, un poblet de la Jutlàndia occidental. El moviment cooperativista progressà i fou un

èxit sensacional el que en 1889 la mantega de les cooperatives pageses obtingué el primer premi en una Exposició agrícola. Actualment de les 1.700 lleteries daneses 1.400 aproximadament són cooperatives i treballen el 90 per 100 de la producció nacional. D'aquesta producció se n'exporta el 40 per 100.

La gran producció lletera va ésser corolari d'una gran producció porcina per tal d'aprofitar el xerigot. La cooperació en aquest aspecte es així mateix important, puix que existeixen 50 escorxadors cooperatius, els quals tracten el 85 per 100 del llard que s'exporta.

La producció avícola es també molt interessant i Dinamarca un dels països que forneixen més ous a Alemanya i Anglaterra.

Perquè es vegi la grandiosa importància ramadera de Dinamarca tan sols direm que en 1929 exportà entre llet, porc i ous per valor de 1.200 milions de corones o siguin més de dos mil milions de pessetes.

PER A CONSERVAR ELS SACS D'ADOBES EN BON ESTAT

Quan es desitja conservar en bon estat els sacs que contenen adobs i tota mena de matèries fertilitzants amb el propòsit de poder-los utilitzar per altres classes de productes, el primer que ha

de fer-se és buidar-los així que es reben. Un cop això sigui fet, procedeix rentar-los amb aigua clara, fent que s'esbandeixin diverses vegades. Si es renten amb cubell, poden aprofitar-se les primeres aigües, que resulten ésser una magnífica solució per a les hortalisses.

Després d'haver estat prou rentats, els sacs es fan passar per una decocció d'escorces de roure o bé se'ls dona un bany de sabó moll dissolt amb aigua salada, amb la qual cosa s'evita que la podridura els inutilitzi, i es pot fer servir per a ensacar-hi tota mena de llavors i productes.

EN POSAR UNA LLOCA

Quasi sempre que es posa una lloca s'ha pensat de bell antuvi amb el número d'ous que se li confiarien. Aquest número, per un estrany egoisme, sol depassar-se d'un. De manera, que si es pensava posar-ne dotze se'n posen tretze.

S'ha de tenir en compte en posar una lloca, el volum de l'animal i no el nombre de pollets

que es desitgen produir. La mida del número d'ous a posar quan no s'hi té pràctica la dona la mateixa lloca, és a dir, mirant que no hi hagi cap ou que es vegi, sinó que tots quedin ben tapats per la gallina. Una gallina mitjana no deu incubar més de quinze ous; una de grossa divuit. Les covades que van millor són sempre aquelles en les quals la lloca podria encara incubar dos o tres ous més. Així, no hi ha tant de perill que la lloca trenqui ous i tampoc no se l'obliga a fadigar-se massa, com succeeix quan ha d'estar molt estesa o eixamplada per tal de posar-se en contacte amb tots els ous.

El treball de la lloca no és tan sols estar-se damunt dels ous, sinó també de girar-los i canviar-los de lloc. Els ous que són a la vora i per consegüent no poden rebre la quantitat de calor dels que hi ha al mig, l'endemà la lloca se'ls posa sota el pit.

En resum, posar massa ous a les lloques equival a obtenir ous de defectuosa incubació i alguns d'ells trencats.

NOTICIARI

LES NEGOCIACIONS HISPANO-FRANCESES I ELS VINYATERS.

La conferència franco-espanyola que s'havia reunit a Madrid per tractar de la reforma aranzelària, ha suspès, segons es diu oficialment, les seves gestions i han tornat a París els comissionats francesos.

Per notícies particulars, sabem que el viatge i la suspensió de converses no és degut al fet de no haver-se arribat a un acord, sinó al canvi del Govern francès.

Sembla que ningú no creu que el nou Govern acabi, constituït en la forma actual, les vacances d'any nou, i a això obeeix, més que a altra causa, la tornada al seu país de la comissió francesa de reforma del tractat aranzelari franco-espanyol.

Es diu que la comissió arribà a un acord, que serà sotmès als respectius governs perquè aquests el ratifiquin. En aquest acord ha quedat convingut l'augment de graduació alcohòlica i, com és lògic, augment de drets i l'anul·lació de l'article quart, tan discutit.

L'augment de grau és fins a 14, i l'augment de drets aranzelaris per graus s'ha resolt que sigui de setanta francs pels 14 graus.

L'article quart que se suprimeix és, com recordaran els nostres lectors, el que prohibia terminantment la llei de «coupage» o barreja de vins exòtics importats.

Com és natural, aquestes notícies són verament satisfactòries per a la nostra riquesa vinyatera, ja que amb el nou acord franco-espanyol s'autoritza l'exportació a França en bones condicions per als nostres vins.

El moviment d'aquest negoci al nostre país és actualment d'absoluta desorientació. Són molts els sucs de la nova collita, en què es nota que es piquen, especialment a Navarra, Aragó, Alacant, València i Albacete.

Això fa que regni en el mercat català certa expectativa i que aquells que tenen vins de qualitat no els vinguin a cap preu.

— Les últimes notícies però, aigualeixen l'optimisme que dies enrera hi havia en determinats centres. De moment la conferència continua suspesa i no se sap quan es tornarà a reprendre.

BRIGADA DE PODADORS

Per a facilitar l'ensenyança de poda de fruiters, la Cambra Agrícola Girona té una brigada de podadors que estan disposats, mitjançant certes condicions, a traslladar-se al lloc que els demanin per a procedir a ensenyances pràctiques de poda. Per a demandes dirigir-se a la Cambra Agrícola provincial.

PREMIS A SINDICATS AGRICOLES

La Cambra Agrícola provincial de Girona ha acordat repartir dos premis de 1.675 pessetes cada un als Sindicats d'Espolla i de Verges; al primer per a estimular-lo en l'esforç que fa per a alçar un seller cooperatiu, i al segon per a premiar-li la feina feta en repartir terra

als socis del Sindicat, a qual fi, prèviament l'adquirí per mitjà de mitjans propis i préstecs a la Federació i Caixa Rural de La Bisbal. Per cert que, dit Sindicat, al cap de l'any ha complert molt bé retornant a les mencionades entitats la quarta part del préstec i pagant els interessos vençuts. Felicitem a dits Sindicats i que no es dormin a la palla, sinó que cada dia treballin més per a afiançar l'èxit dels seus esforços. S'ha senyalat pels dies 14 i 28, respectivament, l'entrega oficial de dits premis.

EL XV.º CONGRES INTERNACIONAL D'AGRICULTURA.

Aquest Congrés tindrà lloc a Praga en els dies del 5 al 8 de juny pròxim, i es compondrà de set seccions:

- 1.ª Política agrària i rural.
- 2.ª Ensenyament i propaganda agrícola.
- 3.ª Cooperació agrícola.
- 4.ª Producció vegetal.
- 5.ª Producció animal.
- 6.ª Indústries agrícoles.
- 7.ª La dona a pagès.

Anexes al Congrés s'organitzaran excursions per tal de constatar el progrés agrícola de Xecoslovàquia.

LA UNIO DE SINDICATS

Amb el títol «La feina dels Sindicats», la Fulla mensual del Sindicat vitícola comarcal de Martorell publica un article molt llarg, del qual n'extraïem els paràgrafs finals.

«Els Sindicats en general apleguen dins de cada poble i de cada comarca—i això no és immodèstia perquè és en general—el bo i millor de l'estament agrícola en tots els ordres, i per aquesta raó és una missió natural seva el defensar els interessos de caràcter general o deixarien de ser l'aristocràcia que realment representen dins l'agricultura.

»Abans d'acabar aquest estudi, que ja ens donem compte que es va fent una mica llarg, voldríem apuntar una idea que fa temps ens balla per la closca, i és que potser el més pràctic i fins econòmic per a portar a cap l'agrupació que pretenim, i dar-li aquella base econòmica que ens la faci potent, fóra el donar-li un estatge propi i suficient en el centre de la capital, i que al mateix temps fos la base del seu sosteniment. Ens sembla la idea, pràctica, senzilla i gens costosa si tots hi ajudéssim proporcionalment. Només faltaria una cosa: i és que tots la vegeu tant clara com nosaltres i li agafeu l'estimació que nosaltres li hem posat.

»Les nostres lluites són sempre generalment amb les agrupacions ciutadanes (mireu ara el problema dels consums del vi) i veurem sincerament una bona i lleial pràctica guerrera l'establir el nostre campament o el nostre quarter general al bell mig de les tendes dels nostres enemics. És primer que tot un bon sistema per a posarnos en contacte i conèixer-nos mútuament, i en segon lloc no el creiem pas mal sistema per a agafar-los entre dos focs. Llencem aquesta idea des d'aquest recó de món i des d'aquesta humil Fulla que no sabem si algú de fora de casa hi ficarà la mirada, però la llavor perquè grani s'ha de llançar. Sols manca ara que el terror li sigui favorable i que el pagès la vulgui conrear.»

EXPOSICIÓ ANUAL D'AGRICULTURA ALEMANYA

A principis d'estiu de 1931 es celebrarà a Hannover una gran Exposició. Compondrà tota mena de coses, plantes i animals que afectin l'agricultura.

Els agricultors i ramaders que s'interessin per aquest Certamen poden adreçar-se en qualsevol llengua a «Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlín, SW. SS. Des-sacier Strasse 14.

CONCURS-EXPOSICIÓ AVICOLA

A la data fixada, va clausurar-se el Concurs-Exposició Avícola que sota els auspicis de la Diputació Provincial va organitzar l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.

L'Exposició avícola i l'anexa de maquinària i aparells va atraure una concurrència molt nombrosa. En inaugurar-se el cicle de conferències, el senyor Baró d'Esponella va explicar la finalitat que persegueix l'Institut amb les Exposicions avícoles que anualment celebra, que no és altra que estimular els professionals i els agricultors en general a perfeccionar la nostra raça dita «del Prat» i els constructors d'incubadores i altres industrials que cooperen al sosteniment de les explotacions avícoles.

El diputat ponent de Cultura don Antoni Jansana es va ocupar del restabliment per l'actual Diputació dels serveis d'Agricultura i es congratulà que la Diputació Provincial pogués estendre la seva protecció a una manifestació tan important com la que es celebra.

Don C. Ramon Janés i Casabosch, cap dels serveis de ramaderia de la Diputació, va donar una conferència sobre les malalties més freqüents en l'aviram, explicant com es diagnostiquen i els remeis que hi ha per a combatre-les. L'endemà, l'ajudant dels expressats Serveis, don Eduard Simó, va explicar la composició de les racions alimentoses que han de subministrar-se a l'aviram, segons el seu estat, i les finalitats que amb elles es persegueixen. El dilluns a la tarda ocupà la càtedra de l'Institut el director de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar, don Salvador Castelló, qui va dissertar sobre l'estat actual de l'avicultura a Catalunya.

Immediatament després d'aquesta conferència es va procedir a la lectura del veredict del Jurat qualificador de l'aviram presentat a Concurs. Foren premiats els següents avicultors:

Don Magí A. Alfonso, de Sardanyola; don Josep Barado, de Torredembarra; don Josep Colomines, de Prat de Llobregat; don Ramon Baró, de Santa Coloma de Cervelló; Granges Solaire, de Tortosa; don Antoni Laporta, de Sant Joan Despí; don Francesc Bonastre, de Corbera de Llobregat; donya Maria Garay, de Barcelona; i donya Josefa Bou d'Oliveres, de Sant Feliu de Llobregat.

El president de l'Institut, senyor Baró d'Esponella, va felicitar els premiats i donà les gràcies a la Diputació Provincial per la col·laboració prestada al Concurs.

ELS SINDICATS AGRICOLES

Ha publicat el governador de Barcelona una circular que diu:

«Siendo necesario el conocimiento de los Sindicatos Agrícolas en normal funcionamiento, ordeno a los señores alcaldes de la provincia en cuyos pueblos existan actualmente Asociaciones, Centros, Federaciones y, en general, entidades de carácter agrícola que gocen de la ley de Sindicatos, e inscritos, por consiguiente, en el Registro general de los mismos, que hagan cumplir a los presidentes de dichos Centros la presente circular, llenando

el estado inserto a continuación, y que para mayor facilidad les será remitida copia por el señor ingeniero jefe de la Sección Agronómica, al cual la devolverán debidamente cumplimentada en el improrrogable plazo de ocho días, a partir de la fecha de la publicación de esta circular en el «Boletín Oficial»; debiendo tener presente que el incumplimiento de esta disposición, por parte de los señores presidentes de las entidades agrícolas con carácter de Sindicatos, representará su no funcionamiento, y, por consiguiente, dado de baja en el Registro general de Sindicatos agrícolas de este Gobierno.»

PREMI A LA FEDERACIÓ SINDICAL AGRARIA

El ministre d'Economia concedí un premi de 500 pessetes a dita entitat en distribuir les 40.000 pessetes destinades a premiar les entitats agrícoles que s'hagin distingit entre les associacions existents, el qual premi ha estat cobrat ja i destinat a reforçar la quantitat a repartir en préstecs entre els Sindicats Agrícoles. Llástima que partint del principi en la distribució de premiar, moltes entitats la quantitat repartida a cada una hagi estat insignificant.

UNIÓ DE VITICULTORS DE CATALUNYA

Se'ns prega la inserció del següent sòlt:

Ha produït gran indignació entre els fabricants d'alcohol vínic i exportadors de tàrtars la real ordre apareguda a la «Gaceta» del dia 28 del mes passat, que imposa drets a l'exportació de matèries tartàriques.

No es concep, en veritat, com un sol fabricant pot imposar-se a l'interès nacional i sigui complagut pel Govern, causant un perjudici enorme a dotzenes de fàbriques i a tota la viticultura en general.

La Unió de Viticultors de Catalunya, davant aquest injustificat atac ha dirigit al president del Consell de ministres i al ministre d'Economia, el telegrama següent:

«Unión Viticultores Cataluña llama atención V. E. real orden estableciendo derechos exportación materias tartáricas que sólo beneficia a un fabricante contra los intereses de muchas fábricas de toda España y de toda la viticultura, y que está evidentemente en pugna con la economía de la nación. No podemos comprender motivos citada real orden, y pedimos su inmediata derogación.—Presidente, Simó.»

ELS MOSTOS CONCENTRATS

A València se celebrà el mes passat una Exposició dedicada als mostos concentrats, la qual ha tingut un èxit falaguer, i foren nombrosíssims els agricultors i altres elements que hi desfilaren.

A la Cambra Agrícola acudiren no sols els vinyaters i vinicultors de la província, sinó caracteritzats comerciants, exportadors i industrials relacionats amb aquest sector de la producció. I es reberen cartes de diverses comarques vitícoles, sobretot de Catalunya i de Bascònia, interessant-se per l'Exposició i demanant informació i dades de la industrialització de raïm.

L'Exposició posà de relleu que amb els mitjans i elements necessaris per a la concentració dels mostos amb gran escala i per a l'elaboració dels seus derivats desapareixeria l'amenaça de la sobreproducció, puix es pogué veure a la Cambra que tots els productes que s'exhibiren, com gasoses de moscatell, de llimona, de taronja, mermelades, compotes, mels de diverses menes de ceps, etc., a més de les depurades i netes manipulacions, conserven per temps indefinit no sols el gust de les fruites, sinó que també l'agradable de la varietat de raïm.

En les pastes i altres articles de rebosteria que s'exhibiren, segons opinió de les persones competents que les provaren, la concentració dels mostos ha de trobar-li un nou element molt estimable.

La conferència sobre *Concentració de mostos*, de l'enòleg Sandalines, merescué molts elogis i felicitacions de tots els que escoltaven.

Fóra de desitjar que s'iniciés una campanya de difusió per a donar a conèixer els avantatges de la concentració dels suc dels raïms, com a mitjà d'ampliar el seu comerç i consum i per a donar més seguretat i fortitud a una de les més importants modalitats de l'agricultura de la terra, com ho és el conreu de la vinya.

EL SINDICAT AGRICOLA POPULAR DE NULLES

Aquesta entitat agrícola ha repartit entre els seus associats, una interessant Memòria i l'Estat de Comptes corresponent a l'exercici econòmic 1929-30, on es detallen les quantitats de vi elaborat col·lectivament; de primera venda se'n tragueren 104.370 pessetes; dels sotsproductes de la vinificació, 9.434 pessetes, i el valor total de la collita de 1929 s'eleva a 113.804 pessetes.

Publica també un estat demostratiu de pèrdues i utilitats, així com un inventari especificant amb tota justesa l'actiu i el passiu de la secció de Vinicultura del dit Sindicat.

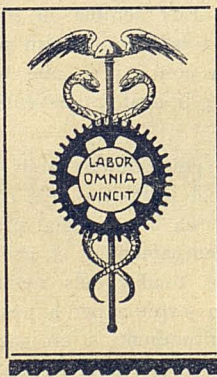
PRESTEC AL SINDICAT OLEICOLA GARROTXA-EMPORDA

Per la Caixa Rural de La Bisbal i a mediació de la Federació, ha estat concedit i entregat a aquell Sindicat Agrícola un préstec de 25.000 pessetes, destinat al pagament de la magnífica maquinària que aquell Sindicat ha instal·lat en el Molí cooperatiu d'oli a Figueres.

LA UNIO DE VINYATERS

La Unió de Vinyaters, en la darrera junta que celebrà el seu Consell regional, entre altres acords, va prendre el de dirigir-se al ministre de Finances cridant-li l'atenció sobre les mesures que es diu que vol prendre el Municipi barceloní, d'augmentar l'impost sobre l'entrada dels vins.

També acordà acudir a la informació oberta sobre qüestions alcoholeres, i aprovà l'informe que conté els punts de mira sostinguts pels vinyaters, en diferents assemblees i especialment en la Conferència Vitivinícola, celebrada a Madrid.



Comprarà
sempre amb el màxim
de comoditat i econo-
mia si es serveix dels
grans magatzems

JORBA
Manresa i Barcelona

ELS MÉS IMPORTANTS D'ESPANYA

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'acid fosfòric i 12 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	15'—	Colorant Bordeus. ...	1 kilo o litre	15 a 75
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	13'50	Id. Caramelina. ...	»	15 a 75
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	12'50	Fosfat amònic blanc de neu, en pols. ...	»	2'10 a 2'45
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	11'70	Gelatina Flandes extra. ...	»	4'25
Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	41'—	Id. or, plata, bronze. ...	»	8'25 — 7'25
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	46'50	Glicerina, pura bidestilada, 30° Enol ...	»	3'50
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	36'25	Metabisulfít de potasa cristal·litzat ...	»	1'70 a 2'10
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 49'50 per 100 de potassa pura ...	»	36'25	Negre animal ...	»	1'15 a 1'45
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'acid fosfòric ...	»	40'—	Nosperal (substitueix al sulfat de coure). ...	»	1'15
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'acid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	»	22'50	Osteocila Coignet. ...	»	4'35
Sulfat de ferro en gra ...	70 quilos	12'50	Sang cristal·litzada Enol ...	»	3'50
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	100 quilos	30'50	Taní al alcohol, pur. ...	»	5'65 a 10
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	37'50	Id. al èter, pur ...	»	10'75 a 16
			Brou Bordelés Schloesing. ...	»	1'30
SOFRES			BOTAM		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	17'50	Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	7'—
Id. id., 98-100 id., extra fi ...	»	19'50	» 28 a 32 »	»	13'—
Sofre gris o precipitat ...	»	10'—	» 100 litres. ...	»	28'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	»	26'—	Pipes de 240 ...	»	48'—
Sofre de terròs ...	50 quilos	40'00	Bordaleses ...	»	50'—
Sofre en pans, refinat ...	»	46'50	Bocois 600 ...	»	210'—
Sofre de canó ...	»	52'—			
PRODUCTES ENOLÒGICS			CEREALS		
Acid cítric cristal·litzat, pur estranjer 99°. ...	1 kilo o litre	8'25	Blat		
Acid tartàric id. id. id. ...	»	4'50	Froment de Castella ...	100 quilos	46'50 a 47'25
Id. id. id. id. id. ...	»	4'25	Xeixa de la Manxa ...	»	46'—
Anhidrid sulfurós, pur francès	»	1'25	Froment de la Manxa ...	»	46'—
Sofre conglomerat en pastilles de 5 a 100 grs. ...	»	1'50	Aragó ...	»	46'50 a 47'—
Lluquets classe extra sense degotalls. ...	»	1'50	Navarra ...	»	47'50
Id. id. corrent ...	»	0'85	Urgell i Vallès ...	»	47'— a 48'50
Carmel especial de sucre, classe extra ...	»	3'75	Comarca ...	»	41'—
Carbó vegetal en pols fina ...	»	2'15	Extremadura, blanquet ...	»	46'50
Cel·lulosa Enol. ...	»	5'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Cola Vila. ...	»	2'75	Lleida ...	»	49'—
Id. Coignet, en plaques. ...	»	3'—			
Id. xina en fideus ...	»	35'—	Civada		
Carolussa Saliausky ...	»	45'—	Extremadura ...	»	31'— a 31'50
			Manxa ...	»	00'00 a 00'—
			Aragó ...	»	00'00
			Ordi		
			Extremadura ...	»	37'50 a 38'—
			Manxa ...	»	00'00 a 00'—
			Urgell ...	»	36'— a 37'—
			Sagarra ...	»	38'— a 38'50
			Aragó ...	»	39'— a 39'50
			Castella ...	»	37'— a 38'—
			Comarca ...	»	
			Morenc		
			Plata, ...	»	39'— a 39'50
			Danubi ...	»	00'— a 00'—
			Mill		
			Estranger ...	»	39'— a 39'50
			Comarca ...	»	00'— a 00'—
			Arròs		
			Benlloc, zero ...	»	49'— a 51'—
			Idem, mitjà ...	»	51'50 a 53'—
			Idem, selecte ...	»	53'50 a 56'50
			Matisat, ordinari ...	»	54'50

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
Idem, selecte	100 quilos	57'50	Farina de peix	100 quilos	90'— a 110'—
Bomba, ordinari	»	85'—	Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
Idem, superior	»	98'—			
Idem, extra	»	110'—	FRUITES SEQUES		
LLEGUMS			<i>Ametlles</i>		
<i>Faves</i>			Mallorca	»	400'—
Extremadura	»	53'— a 53'50	Esperança, primera	»	430'—
Itàlia	»	52'— a 52'50	Tarragona	»	440'—
Mallorca	»	52'50 a 53'—	Mollar amb closca	»	220'—
Oran,	»	52'— a 52'50			
Valencianes,	»	00'—	<i>Avellanes</i>		
Prat	»	52'— a 53'—	Ordinària amb clofolla	»	000'—
			Negreta » »	»	220'—
<i>Favons</i>			Sense clofolla, primera	»	190'—
Sevilla	»	53'50 a 54'50	» » segona	»	180'—
Xereç	»	54'— a 55'—			
Marroc	»	50'— a 51'—	<i>Figues</i>		
Italians	»	53'— a 53'50	Fraga	10 quilos	8'—
Anglesos	»	51'—	Idem extra	»	9'—
			Mallorca	»	6'—
<i>Garrofes</i>			Idem negres		
Vinaroç	100 quilos	25'89 a 26'19	Burriana		
Roges	»	23'80 a 24'40	Albunyol		
Mallorca	»	19'64			
Eivissa	»	19'04	<i>Pinyons</i>	100 quilos	420'—
Matafera	»	00'—			
València	»	25'—	VINS		
Xipre	»	00'—	Penedès, blanc	Gran i hectòlitre	2'70
			Idem extra	»	2'70
<i>Veces</i>			Priorat, negre	»	2'80
Navarra	»	50'— a 51'—	Martorell, blanc	»	2'70
Romania	»	00'—	Manxa, blanc	»	2'70
Calaf	»		Mistela blanca	»	3'15
Màlaga	»	37'— a 44'—	Idem negra	»	3'30
			Moscatei	»	3'60
<i>Mongetes</i>			ALCOHOLS		
València Pinet	»	80'— a 84'—	Industrials 96 per 100	100 litres	245'— a 247'—
Monquillines	»	81'— a 85'—	Residus vínics 96	»	242'— a 245'—
Trinquillon	»	80'—	Neutres de vi... ..	»	228'— a 230'—
Mallorca	»	79'— a 80'—			
Itàlia	»	65'—	Desnaturalitzat	»	145'—
Hongria	»	00'—	Aiguardent de canya, 74 a 75	»	205'—
Romania	»	00'—	graus	»	
País	»	94'— a 95'—			
			OLIS		
<i>Altres llegums</i>			<i>Oliva</i>		
Ers	»	39'50 a 41'—	Ordinari	100 quilos	195'65
Titus	»	41'50 a 42'—	Superior	»	204'35
Guixes	»	42'— a 44'—	Fi	»	221'75
Llenties	»	110'— a 125'—	Extra	»	230'45
Cigrans pelons	»	77'— a 83'—			
Idem blancs	»	80'— a 185'—	<i>De pinyola</i>		
			Verd, primera	»	117'40 a 121'75
FARINES I DESPULLES			Idem, segona	»	000'00 a 000'00
Extra blanca superior	»	68'— a 70'—	Groc, primera	»	134'80 a 139'15
Idem ordinària	»	62'— a 64'—	Idem, segona	»	117'40 a 121'75
Intervinguda	»				
Número 3	60 quilos	26'— a 27'—	<i>Exòtics</i>		
Número 4	»	23'— a 24'—	Cacauet	100 litres	000'—
Segones	»	20'— a 22'—	Coco, blanc	»	152'—
Terceres	»	18'— a 19'—	Idem, Cochin	»	167'—
Quartes	»	17'— a 18'—	Idem, Palma	»	200'—
Segó	100 litres	5'—	Llinosa, cuit	»	205'—
Segonet	»	5'—	Idem, incolor	»	213'—
Farinassa d'arròs... ..	70 quilos	20'—			
Morret	»	40'—	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
Farina de manioc	100 »	35'—	<i>Animals</i>		
			Bous del país	1 quilo	2'80
FARRATGES I PINSOS			Vaques ídem	»	2'80
Alfals	40 quilos	6'50 a 7'—	Vedelles ídem	»	3'60 a 3'85
Palla llargueta	»	3'— a 3'50	Ovelles ídem	»	3'70
Polpa de remolatxa, estran-			Xais ídem amb llana	»	5'50
gera	100 quilos	44'— a 45'—	Moltó.	»	4'40
Idem, país	»	28'— a 29'50	Cabres ídem	»	2'50
Turtó de coco	»	34'— a 36'—	Cabrits ídem	»	6 a 7
Idem de cacauet	»		Porcs blancs del país, de		
Farina de turtó de llinosa .	»	38'— a 39'—	110 quilos net	»	3'35
Farina de carn	»	45'— a 60'—	Idem, molt grassos	»	3'20
			Idem íd. valencians, íd. ...	»	0'00
			Idem mallorquins	»	3'00

Les millors varietats noves

ARRELATS,
ESTAQUES
I EMPELTS

Jaume Sabaté

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

BARCELONA

“Centre Vitícola del Penedès”

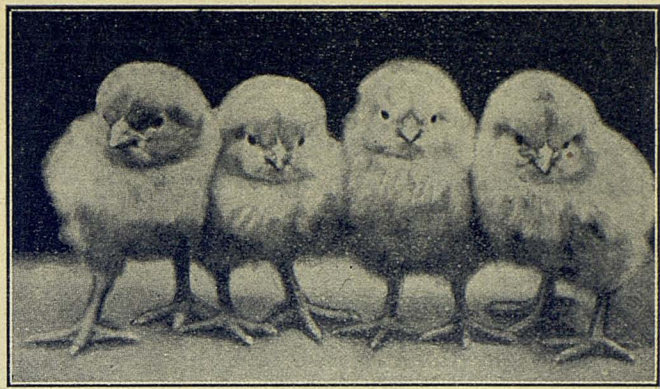
Fundat en 1889

EXPORTACIONS

DEMANEU CATALÈGS

TEL.:

SABATÉ



**CRIEU POLLETS PRIMERENCS
I DE BONA PROCEDENCIA**

BAIXA MORTALITAT-CREIXEMENT RAPID-POSTA ABUNDANT

UNA SOLA RAÇA
PRAT ROSSA

**GRANJA AVÍCOLA CORDELLAS
SARDANYOLA**

Aquest any 1930: Dos primers premis i medalla de
campionat de l'Institut Agrícola Català de St. Isidre



Albercoquer, brancat baix amb fruita, a la
tercera vegetació

FRUITERS!!

Totes les produccions agrícoles
passen crisis de sobreproducció

No és pas així amb la fruita.
FALTA FRUITA AQUI I A TOT
EUROPA - ELS PREUS SON MES
FERMS CADA ANY i la demanda
no afluixa

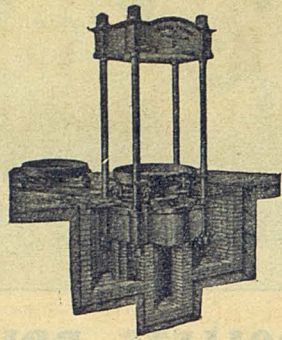
Qui produeix bé, guanya moltes
pessetes. ¿Per què no en produei-
xen tots de bé?

Es que molts ja comencen plantant
mal arbre, mal constituït, mal
format, de mala varietat; és a dir,
comencen fent un disbarat

Abans de comprar demaneu preus i catàlegs a

RAMON SALA

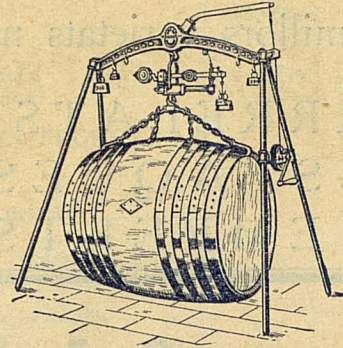
VIVERS CLOS BLAU - - BALAGUER



TALLERS PFEIFFER

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

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



Bàscules ARISO

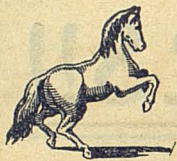
SANS, 12 :: :: BARCELONA

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



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

LINIMENT ALONSO OJEA

DIPOSITARIS:
J. Uriach 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

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona:

Una dotzena: 6 ptes. una - Una grossa: 5 ptes. la dotzena

DE VENDA A LES PRINCIPALS DROGUERIES I A LA
Comercial de Productes Refinats del Quítrà, S. A.
RAMBLA DE CATALUNYA, 66, 1.ER LLETRA G. BARCELONA

PINSO ENSUCRAT MARCA "MORAVIA"

Per a tota mena de bestiar

INSUBSTITUIBLE
PELS PORCS, CA-
VALLS I VAQUES

Altament nutritiu i lleugerament laxant!

Evita moltes malalties!

PROSPECTES I
MOSTRES GRATIS

Facilitem 10 k. gratuïtament a qui desitgi fer un assaig

LA MORAVIA, S. A.

Miguel Angel, 90 - BARCELONA

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 Aldea (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

TAPIOCA-MANIOC

El manioc-tapioca, constitueix un excel·lent aliment per a tota mena de bestiar. En l'engreixament del porc pot substituir el blat de moro o morenc.

Prof. M. Rossell Vilar

FILLS D'ANTONI PALES ARRO, S. A.-BARCELONA

(Secció "LA CERES")

Fabricants de Tapioca-Manioc per a la indústria i per aliment del bestiar.

ESPECIALITATS:

Farina Extra, Semoleta i Feculenta de Tapioca per a la indústria i alimentació del bestiar



FABRICA
"LA CERES CATALANA"
Consell de Cent, 568
Teléfon 54652

Farines varies per a la fabricació de xocolates i de galeta pròpia per a arrebossar

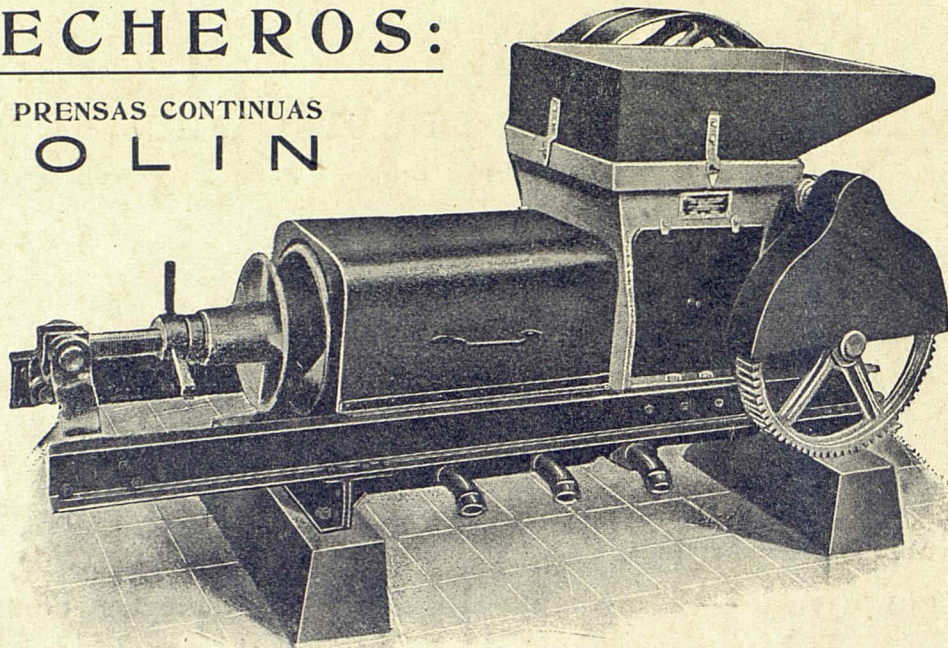
DESPATX
Passeig Isabel II, 6, pral.
Teléfon 14736
Llotja - Taula n.º 19

COSECHEROS:

LAS PRENSAS CONTINUAS
COLIN

Son las mejores hasta hoy. No dejan heces, quedando el vino sin aspereza

Primer Premio y Medalla de Oro en el Concurso de Prensa en Alcázar de San Juan



Material de vendimia :- Productos para la elaboración
PEDIR DETALLES Y CATÁLOGOS

VICENS VILA CLOSA - PASSEIG DE GRACIA, 88 - **Barcelona**
Teléf. 72095 - Dir. Teleg.: KEGEVILA

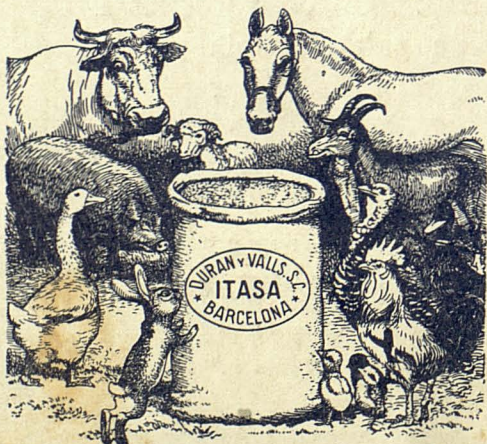
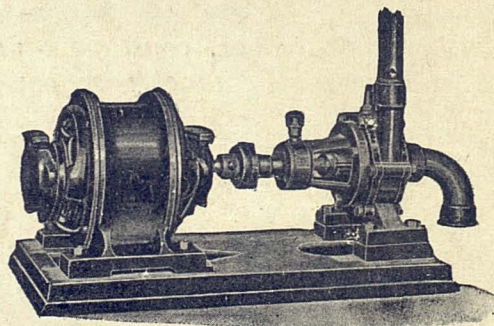
Propietaris! Quan necessiteu elevar aigua recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demanen catàlegs i pressupostos a

MELCIOR CAÑARDO - Aragó, 252 - **Barcelona**
(entre R. Catalunya i Balmes)



Tots els nostres sacs van amb el precinte de garantia

En comprar aliments «ITASA» multipliqueu la vostra riquesa i embelleu la vostra hisenda. Car eviteu que la malura i l'anèmia d'una deficient alimentació us malmeti el bestiar.

Tots els nostres productes són de qualitat superior i pursa garantida i elaborats sota la direcció del nostre tècnic D. J. M. Miracle, Perit avícola (R. E. O. E. A.)

Corresponem gratuïtament a tota consulta tècnica per a obtenir els màxims resultats en la cria del bestiar.

FARINES de Garrofa, Civada, Alfals, Ordi, Moresc, Ossos (calcínada), Palla, Pexina d'Ostra (esterilitzada), Carbó vegetal (neutre).

TURIÓS de Coco, Cavalet, Colza, Gira-sol, Llinosa, Moresc, Palmiste, Ajonjolí i Soya. Farines de Turtós. - Farines de Peix. - Farines de Carn de Bou. Llavors de Lli, de Plata, Bombay i Marroc.

Pinso preparats per a Pollets i Gallines a punt de pondre i ponedores.

Proveu qualsevol dels articles que enumerem i pràcticament us assabentareu de la nostra serietat i bon tracte.

Sol·liciteu mostres i cotització mensual sense cap mena de compromís per part vostra.

CEREALES: Civada, Ordi, Moresc, Sègol, Panís, Polpes seques de Remolatxa, Segós i totes les despulles del blat i llegums.

“ITASA” - Indústria de Turtós. - Duran i Valls, S. C.
Segós, Llavors i Olis

Fàbrica i Oficines: Avinguda d'Icària, 169 - Magatzems de Dipòsit: Castillejos, 2-4 - Teléf. 53.392
Direcció teleg. i telef.: «Itasa» - Representats a Llotja per J. Verdaguer-Taula n.º 4 - BARCELONA