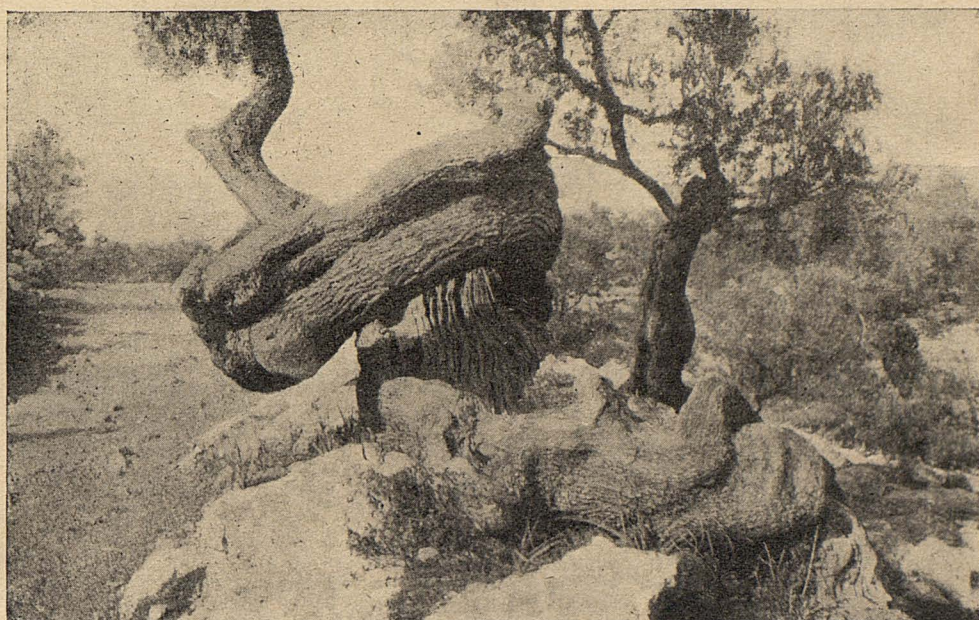


AGRICULTURA



Les milenàries oliveres de la illa daurada han estat cantades per poetes i glossadors i transportades a les teles per els artistes del pinzell més famosos

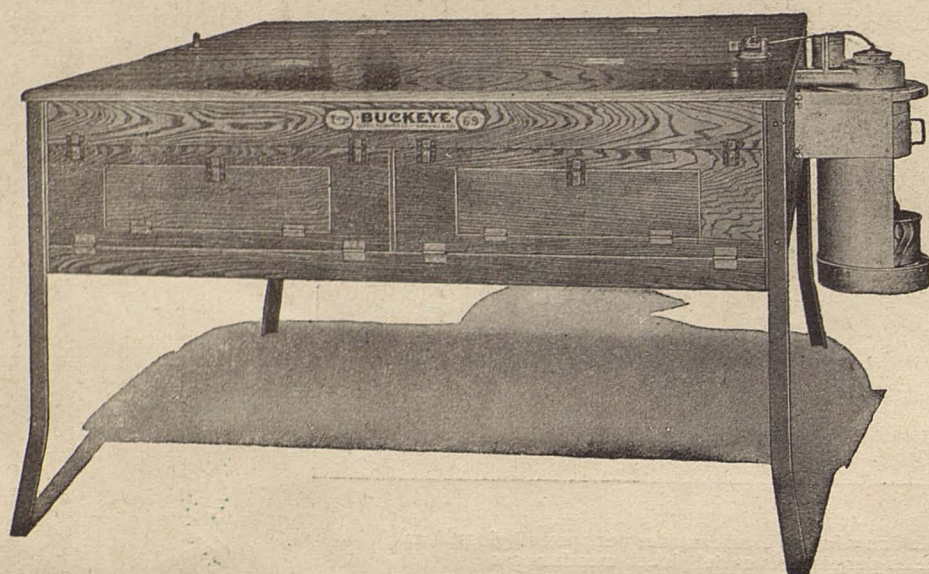
SUMARI:

L'Estatut del Vi, *Francesc Santacana*.—Una conversa i una fórmula per a tenir fems, *Pere de la Triola*.—Les fantàstiques oliveres de Mallorca, *Francesc Vidal i Burdils*.—Les veremes d'enguany, *Silvestre Fonolleda*.—Blats americans per a les sèmres de primavera, *Raül M. Mir*.—Com s'han de treballar les terres, amb tractor o amb animals?—Banyalbufar i la seva producció de tomàtocs, *A. Barceló*.—Elogi del pagès, *Joan Vallès i Estruch*.—Petites coses que són molt importants, *Isidre Rogent*.—Com es cura la sarna i es treuen els polls dels porcs. — Una planta riquíssima, *Modest H. Villaescusa*.—El que diu la premsa: Catalunya i les plantes medicinals, *Jaume Torras i Llopart*. — Catalunya cooperatista, *Ramon Roca*. — La repoblació forestal, *L. C. de R.*— Recerques pràctiques: El vi dels nostres avantpassats. — Vaques lleteres alimentades amb patates. — Manera enginyosa d'identificar les persones. — L'antiguitat de la cervesa. — El giraumont, excellent farratgera de recurs. — Notes informatives: La nostra producció olivarera. — Orientació de la producció vinícola. — L'impost del Timbre i els Sindicats Agrícoles. — La repoblació forestal del Montseny. — Nou ramal del Canal d'Urgell. — El què significa el vi en l'economia nacional. — La importància econòmica de l'Avicultura als Estats Units. — Calendari de sèmres.—El mercat.

I RAMADERIA

Buckeye

construïda
a Espanya



Cabuda - Ous	Pessetes
75	225
150	400
286	550
400	725
576	900
1200	2100
1728	2600

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous



Es la marca que s'ha imposat
Es l'Incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

**De cada cent incubadores en ús, vuitanta al menys són BUCKEYE,
el que demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut única-
ment als seus excel·lents resultats**

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)



ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

*Per esser fabricants i receptors directes, podem garantir l'absoluta
puresa i integritat de nostres aliments.*

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS
d'**Alfals**, en farina. — **Civada**, es-
puntada, aixafada, farina integral, farina
cedassejada, etc. — **Ordi**. — Id. id.
Moresc, tranquil·lò, pelat, semolina,
farines. — **Arròs**, i els seus derivats,
Segó. — **Turó** i llurs farines. — **Lli**
i la seva farina, etcètera.

Farina de peix, les qualitats més
selectes, importades d'Escandinàvia.

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

Farina de carn, de les més im-
portants frigorífiques del món.

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
98% DE CARBONAT DE CALÇ

La seva qualitat insuperable proporciona
l'augment del 25 % en la producció d'ous;
conserva la vitalitat a les ponedores; asse-
gura la robustesa i desenvolupament de tota
mena de bestiar.

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

Llet en pols, completa i sense grassa
Oli de fetge de bacallà
CIVADA ESCORXADA



RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I Ponedores

N.º 0 - Bateria	N.º 1 - Pollets
N.º 2 - Crescudà	N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta	N.º 5 - Normal

N.º 5 - RANXO "Porquí"
N.º 7 - RANXO "Conills"

ALIMENTS CONCENTRATS

NUTRE - Avícola	NUTRE - Concentrat
NUTRE - Porquí	NUTRE - Bovi

DESINFECTANT
INSECTICIDA

PIOL

EN POLS I LIQUID

Demaneu folletons i cotitzacions mensuals que sempre seran les més econòmiques en igualtat de qualitats



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-
cies crescudes de

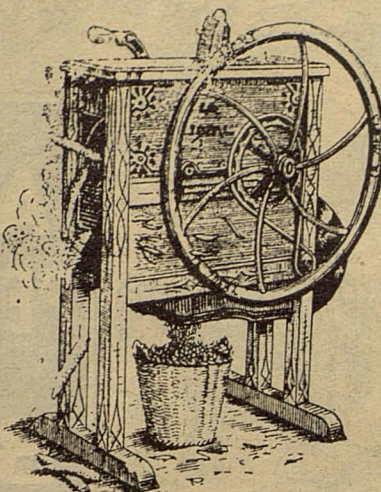
Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

Cupressus Piramidal i Macrocarpa. - Bougainvillees i tota
mena de plantes i arbusts per a formar jardins.

Casa especialitzada en el conreu de ROSERS en grans quantitats
VARIETATS, LES MES EXTENSES

Novetats obtingudes per la casa i premiades en Concursos Internacionals
Demaneu Catàlegs

Tallers Burzón Maquinària Agrícola
Construccions Mecàniques
RIPOLLET (Per Sardanyola) - Barcelona



Línies Aparellades

Aparell especialment adaptat al siste-
ma de conreu de **Línies aparellades**.
El millor dels coneguts fins avui i el
més lleuger. Preus sense competència

Desgranadora de Blat
de Moresc

LA IDEAL

Llorejada amb Medalla d'Or, Con-
curs Toledo, Medalla de Bronze i Di-
ploma especial, any 1909. Concurs
Bilbao, Medalla d'Argent, any 1909.
Concurs La Corunya, Medalla d'Or.

ARADES GIRATORIES, tipus

BURZON - Patent 34.727

Concurs Toledo, Medalla de Bronze i
Diploma Especial, any 1909. Concurs
Bilbao, Medalla d'Argent, 1909. Con-
curs La Corunya, Medalla d'Or.

Forcats i timons
PER DITES ARADES

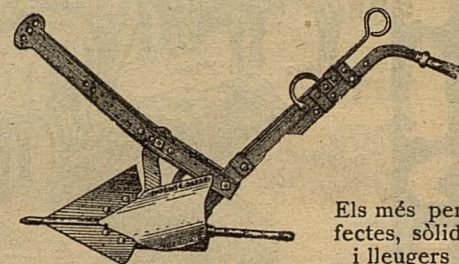
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

N.º 00, N.º 0, N.º 1 i N.º 2.
Pes: 20 quilos, 23 quilos,
26 quilos i 38 quilos.

Preus especials per a comer-
ciants. Es sol·liciten represen-
tacions. Demanin-se preus i
condicions.

Arades tipus KIRPI

Premes per a la palla i alfals. - "Cultivadors" tipus Planet, per a forcat i tir
lliure. - Arades giratòries especials per a vinyes, molt lleugeres. - Arades fixes, tipus
Vernette. - Arades giratòries, tipus Peyffer, i peces de recanvi. - Arades gira-
tòries tipus Sant Joan Despi i recanvis. - Arades Golondrina giratòries. -
Arades tipus Janus. - Yntercept passe par tout, patentats. - Tragelles amb roda,
descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives. - Manxes ensofradores Urón.



Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

Les millors varietats noves

ARRELATS,
ESTAQUES
I EMPELTS

Jaume Sabaté

VILAFRANCA DEL PENEDES
BARCELONA

"Centre Vitícola del Penedès"

Fundat en 1889



EXPORTACIONS
DEMANEU CATÀLECS

TEL.
SABATÉ

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

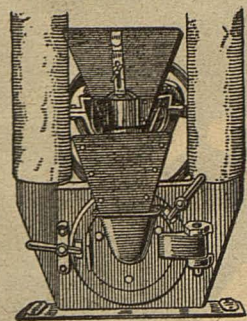
Superfosfat de calç. - Escories Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb el Portal de l'Angel
BARCELONA



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Crèdit i Docs de Barcelona Companyia de Credit 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

Conills

PER A LA REPRODUCCIÓ

de la RAÇA del
PENEDÈS
pesant dos quilos al
moment de servir-
los, a 6 pessetes
l'exemplar

GRANJA
Maurici
Sant Sadurní
de Noya

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

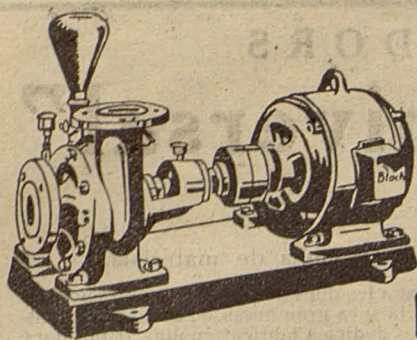
**Una dotzena: 6 ptes. una
Una grossa: 5 ptes. la dotzena**

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

Lones per a Segadores

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

Josep Sauleda : **FABRICA DE LONES**
Sant Pol de Mar (Barcelona)



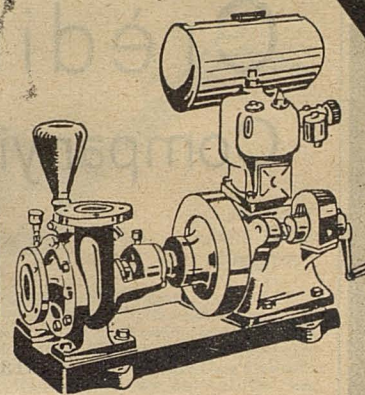
¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes
instalant electro o motobombas per
recs de l'incomparable i acreditada

marca

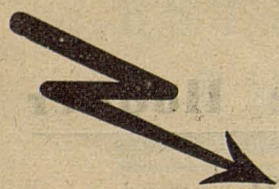
Bloech

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

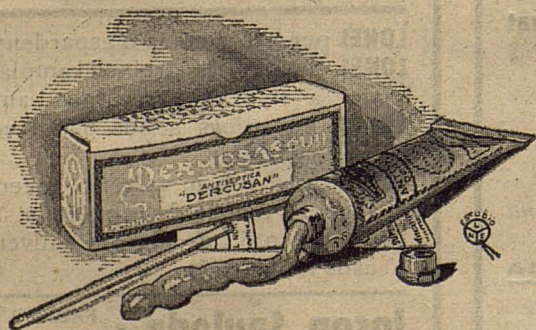


“DERCUSAN”

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.). Es insubstituible per a tractar aquestes infeccions 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, 1'65 ptes. — Tub gran, 3'70 ptes.

Tub per a Clíniques i Veterinaria, 7'80 ptes.



AGRICULTURA I RAMADERIA



DIES DE SORTIDA: EL 1.^{er} DE CADA MES
UN SOL NÚMERO: UNA PESSETA

Director:
RAÛL M. MIR

SUBSCRIPCIO:
Per tot el país i Amèrica, un any. . . 10 pessetes
Altres països 15 pessetes

L'ESTATUT DEL VI

En el moment que escrivim aquestes ratlles ha tingut lloc la reunió primera de constitució de l'*Institut del vi* i s'ha acordat nomenar una ponència que formuli la proposta de Reglament i manera de funcionar.

Encara que personalment jo soc un dels representants de la Confederació en l'esmentat Institut, no m'ha estat materialment possible assistir a aquesta reunió, fent-ho en lloc meu el suplent nomenat, el meu entranyable amic i intelligent company En Manuel Miró i Esplugas.

Val a dir, que tampoc no em feia cap mica d'illusió anar a discutir personalment uns ideals, la propaganda dels quals s'ha fet en totes les formes possibles, així com també s'han puntualitzat abastament les clares aspiracions de la viticultura, i per tant ningú no té dret a desconèixer-les, ni de desviar-les prenent peu de les propagandes dels vinyaters.

Vaig assistir temps enrera a la discussió del projecte d'Estatut del vi, cosa que es va fer en el si de l'extingida Junta Viti-vínicola i allí vaig fer constar clarament el criteri que sempre he sustentat i del qual encara no m'he mogut poc ni molt. Naturalment que essent tant l'antiga Junta com l'actual Institut entitats merament consultives, és a fi de comptes el Ministre qui resol, i segons sembla està, en fer-ho, en el seu perfecte dret.

Cal fer constar, encara que ja ho sap tothom, (i jo per la meua part per sobrada experiència d'uns quants anys), que té molta més importància desgraciadament i de fet per a la resolució definitiva, la feina que es fa dins el Ministeri a la callada, de sota mà, inclús anant a empipar i a raspallar el Ministre, que no pas el resultat de la discussió, més o menys serena, més o menys apassionada, però sempre a la llum del dia de les Conferències. I haig de fer constar també que jo no serveixo en absolut gens ni mica per aquesta feina d'intriga, i que si jo fos ministre — cosa un xic difícil — no la toleraria après meu.

Tot això ve perfectament a tomb, per quant m'interessa aclarir, que essent jo, amb altres companys un dels propugnadors de l'Estatut del vi — amb aquest nom o amb un altre — tinc també perfecte dret a explicar *quin Estatut* defenso, per a evitar confusions i per a puntualitzar responsabilitats amb el fi de carregar únicament amb les que de raó em pertocuin. No vull pas atacar ningú, ni entrar en altres discussions, sinó donar a conèixer ben clarament el meu punt de vista, que en mi ja és clàssic, i per a fer això, se'm simplifica la feina fent la crítica de l'Estatut del Vi i de la manera que s'enfoca que crec totalment equivocat. Amb això queda dit que ni l'actual Estatut és el que jo — ni els meus companys — hem defensat, ni crec prou encertada l'orientació ni enfocament que se li dona.

En primer lloc, en fer un Estatut, sigui del que sigui, és de raó i de conveniència, fer-lo total; és a dir resoldre en ell el problema en tota l'extensió i si és possible en tota la seva profunditat; no fent-ho així es corre el risc de portar al fracàs un assumpte per enfocament parcial del mateix, quan enfocat en totalitat el resultat podria ésser un altre ben diferent; és més, poden creure els maliciosos que es busca fer fracassar una meitat per a que no es parli en bé ni en mal de l'altra meitat. L'actual Estatut del Vi té aquest defecte fonamental; a part de les definicions i de la qüestió tècnica i fins de la declaració de collita i factures i règim de vendes al detall, que està força bé en general, tot el demés és confús, fet amb por de dir les coses clares i principalment — defecte cabdal — deixa sense resoldre la *qüestió de l'alcohol industrial* i de l'*impost de consums*, coses tan importants, que sense tocar-les — i tocar-les bé — no quedarà resolt el problema vitícola. En el nostre projecte es resolien aquestes qüestions; en l'oficial se'n parla per ajornar-les una temporada. Jo creia preferible esperar aquesta temporada per a què sor-

tís de les Corts un Estatut tot el definitiu possible i més que res, fet una mica més de cara a la viticultura, que no fa més que perdre amb l'*Statu-quo* de l'alcohol industrial, és a dir amb el continuat incompliment de la llei escrita vigent.

Hem quedat que l'Institut del Vi és un organisme purament consultiu i essent així no podem comprendre quines despeses tan extraordinàries pot ocasionar que no càpiquen amplemet dins el pressupost normal del Ministeri. Pel cap més alt, amb un secretari o dos que sols tindran feina una tercera part de l'any, n'hi ha prou. Per contra tinc a la vista un projecte que presuposa un personal de 26 empleats, que importen 140.000 pessetes anuals, només de sous. L'únic justificable, al nostre entendre fóra la part de propaganda i de publicacions, que es pot fer perfectament amb un reduït personal. L'Institut Internacional del Vi que resideix a París, fa molt bona feina i té en canvi unes oficines i un personal força modest.

Altrament és molt lògic i prudent anar a cercar el personal que la feina i l'èxit aconsellin; ens sembla però desencertat començar per crear una burocràcia de bursada sense saber primer la feina concreta i definida a fer. Ademés el nostre punt de vista no és aquest ni el que hem dit a la gent tampoc, cal tenir-ho en compte.

En quant als veedors, hem de repetir el què sempre hem dit, ço és, que deuen ésser de les entitats, no de l'Estat, no són creats per a resoldre res, ni per a jutjar res, són simples recaptadors de mostres en els casos sospitosos — i res més que en els casos sospitosos — i això ha d'ésser feina de l'Associació, no de l'Estat que no ha de fer més que procurar que no es surtin de llurs deures ni de llurs atribucions. No vol dir això que l'Estat no en pugui tenir algun; el que sí afirmem que els eficaços, els que fan feina pràctica són els de les associacions i no cal fer més que mirar el que passa a França. Preferiríem de 6 a 10 veedors de les associacions per tot Espanya — que ja n'hi hauria ben bé prou — que els 50 o 60 que vol nomenar l'Estat amb cinquanta duros de sou i deu pessetes de dietes quan surtin. En aquestes condicions

planyem els comerciants de vi; i els vinyaters ni ara ni mai no volem molestar ni perjudicar els comerciants; sols volem que estiguin dins la llei i que no perjudiquin els interessos de la producció. Això hem predicat i això faríem si estés a la nostra mà, i ho faríem sense molèsties. Cal dir les coses ben clares.

En quant a l'aportació que es demana als vinyaters entenem, i sempre hem entès, que havia d'ésser *únicament* una petita aportació de cinc a deu cèntims per hectolitre pagada en el moment de vendre el vi i destinada *únicament i exclusiva* com a quota social administrada íntegrament per la societat. Més clar; no imposar un impost per a sostenir cap organisme estatal, sinó una simple quota per al sosteniment de l'associació especialitzada. Si aquesta creu necessari o convenient contribuir amb un organisme mixte o com sigui, ja ho farà de gust i a compliment.

Com a detall d'execució opinem que l'Estatut havia d'ésser publicat amb temps i fent un treball previ de preparació i de propaganda. Per no haver-ho fet així s'ha donat el cas que considerem absolutament vexant i quasi bé diríem vergonyós, que el primer acord de l'Institut del Vi en reunir-se sigui precisament el d'ajornar per un altre mes l'aplicació de l'Estatut. Jo soc curt de vista —i res ho demostra més que hagi de dur ulleres— però així tot veig perfectament que això representa o imposa la suspensió o la inaplicació pràctica de l'Estatut per tota la campanya que ja hem començat. Això evi-

dentment no passaria si s'hagués preparat degudament. En veure aquest acord —i en prendre'l— alguns comerciants que diuen estar conformes amb l'Estatut, hi riuran per sota el nas, i no sacsejaran el ventre de tan riure perquè fóra massa vist.

Finalment —per avui— l'Estatut del Vi ha estat promulgat quan l'Estatut de Catalunya era ja quasi bé un fet. ¿No hauria estat més fàcil, més planer i hauria estalviat feina, orientar-lo ja en aquest sentit? Al revés d'això, es constitueixen organismes, es fa una llei de veedors, etc. etc., quan moltes coses d'aquestes s'hauran de fer segons el darrer Estatut a Catalunya. ¿No era més fàcil fer ja l'organització i divisió apropiada estalviant feina a la Comissió mixta que ja en tindrà ben bé prou? I consti que creiem que Catalunya i la resta d'Espanya hem d'anar de perfecte acord en les qüestions afectants al vi; però no entenem menys que la nostra associació, les nostres estadístiques, els nostres veedors, etc. els hem de fer i els hem de nomenar aquí. I tot això valia més fer-ho ja de bell principi i fins creiem que la resta d'Espanya hi guanyaria.

Per acabar, repetim que no hem escrit aquestes ratlles amb esperit ni de crítica, ni de censura, sinó sols per aclarir conceptes, delimitar responsabilitats i per a què cada u carregui proporcionalment amb la glòria i amb el blasme que per classificació li correspongui.

FRANCESC SANTACANA

dos vegetals de tota mena, etc. Es barregen bé i s'apilen, fent que la primera capa tingui un gruix de trenta centímetres. Llavors, es mulla bé aquesta pila amb aigua i millor amb orins. Això fet, es reparteixen damunt la pila 50 quilos de calci-cianamida per cada 1.000 quilos de palla si la pila es mulla amb orins; 100 quilos de calci-cianamida, si per no tenir orins, has hagut de mullar-la amb aigua. Damunt aquesta primera fila se'n hi posa una altra també de 30 centímetres de gruix, que es mulla igualment com la primera, repartint-hi les quantitats de calci-cianamida que s'hagin hagut d'esmerçar en el primer sostre. Aquestes operacions es repeteixen *set vegades*, fins arribar a donar a la pila una alçària de 3'10 metres. En el primer mes s'ha de regar la pila algunes vegades. Després, per a què no sofreixi pèrdues de substància, es tapa el femer amb terra.

Als pocs dies, el femer es posa a fermentar i amb un termòmetre es comprova el calor o escalfor que va prenent. Si no es compta amb un termòmetre, posant les mans dins el femer es veu si és poc o molt calent. S'ha de procurar que la temperatura es mantingui entre els 40 i 50 graus.

Quan la temperatura sobrepassa els 50 graus, llavors es rebaixa regant la pila». Ja veus que tot això no és gens complicat; tothom pot fer-ho. Seguint aquest mètode et trobaràs després d'haver passat quatre o cinc mesos, amb uns fems triats, de primera qualitat, com jo i altres els hem pogut obtenir.

Dec fer-te una observació i és que després de quatre mesos la pila que tenia una alçària de més de dos metres, queda reduïda a un metre i quart. Això, sí; els fems són molt bons; cada metre cúbic ve a pesar uns 1.200 quilos i la seva riquesa en nitrogen, àcid fosfòric i potassa, o siguin les substàncies fertilitzants, igualen, si es segueixen bé les instruccions, a les dels fems naturals.

En Joanet del Frare—segueix dient—al qual tu també coneixes, també en va fer una pila i els va dur al laboratori, trobant que no desmereixien gens dels fems d'establada. Va dir-li l'enginyer que va analitzar-los que encara haurien estat més substanciosos, si hagués tingut més cura en no deixar que s'escalfessin tant i regant-los quan la temperatura passava dels 50 graus.

—Ni que fos fet exprés pel meu cas, amb tants bolls i palles velles que no sé que fer-ne! Si poguessis deixar-me aquest retall del diari t'ho estimaria i pensa que no el perdràs. Al mercat de la vinent setmana te'l tornaré. Vull copiar-lo.

—Té, però no el perdís; ja veus que val tant com una bona recepta de metge.

—Pots restar tranquil i confia en mi. I, ara, moltes gràcies... I a reveure.

PERE DE LA TRIOLA

Una conversa i una fórmula per a tenir fems

—Tú per aquí Pere Jan? Feia dies que no et veia. Com va això?

—Noi, malament, malament.

—I per què?

—Doncs sàpigues que els freds de febrer m'han destroçat tots els arbres i ara em trobo que els tindrè de refer i a més de les despeses dels treballs que hauré d'esmerçar-hi, passaré uns quants anys sense collita; i com si això no fos prou, no puc ni tan sols refiar-me de les tardanies, doncs no tinc ni fems per adobar les terres.

—Home, això té remei; compren.

—Està aviat dit; tu saps bé que costen un ull de la cara.

—Home, fabriquen.

—Fabricar-ne, dius? Estàs de broma. Per a fabricar-ne es necessiten màquines, i creu que si hi hagués màquines d'aquestes, per a posseir-ne una fins empenyaria la hisenda.

—Però sant cristià, si en trobaràs les que vulguis a totes les fires. Ves-hi i escolleix

un parell de bous i en tindràs no una, sinó dues d'aquestes màquines.

—Tampoc puc seguir el teu consell per dues raons; primera, perquè no tinc pessetes i segona, perquè no tinc farratges.

—Amb la primera n'hi ha prou. Però tinc de dir-te, Pere Jan, ben seriosament, que pots fabricar fems artificials de primera, sense que necessitis tenir bestiar a l'estable.

—Sí no fos que et conec, diria que et burles de mi. Com és possible això que dius? Explica't si és que en veritat no et burles de mi.

—Home, et parlo molt formal i a més puc dir-te que jo n'he fet la prova i n'estic contentíssim. Espera, em sembla que a la cartera hi tinc guardada la fórmula per a preparar-los. Ho vaig trobar en una revista agrícola i ho guardo. Seu. Es tracta d'un mètode que han divulgat els Serveis Tècnics; és senzill i econòmic. Escolta:

«Damunt d'una era o bé d'un tros de terra ben atapeïda, s'hi apilonen palles, bolls, resi-

Les fantàstiques oliveres de Mallorca

Una de les més grates impressions que rep el turista en recórrer la Illa d'Or, és produïda per la varietat de paisatge que en tan relativament reduït terreny es pot observar: escarpades i blavoses muntanyes que imponents s'aixequen cap al cel; planures de terres de llaurar daurades pel sol esplendorós; penya-segats que amb dantesca majestat reposen damunt la mar blava, talment *horda de titans que destrocada sens desfer-se dins les ones va tombar*, plàcides costes de virgílianes cales, evocadores d'aquella líbica,

*«endinsada, amb bosc al fons,
traquil·la»*

on Eneas deixà caure les encorbades àncorres de ses naus, en el fons de les quals joguinegen i boten les ones, rompent amb rialles damunt la sorra blanca, rutilant com or mòlt. Serres i valls que aromatitzen les flors de tarongina; pobles, llogarrets i masies escampant-se pel pla o suspesos capriciosament per les pendents ubèrrimes de les muntanyes que sorgeixen d'entremig de la turbulència remorosa de les ones; gorgs i bar-rancs...

Més, la diversitat que la Naturalesa concedí a la illa mediterrània, que conegué la gràcia de la línia paga i coneguda la sensual fragilitat de la corba aràbica, més intensament que en el seu paisatge és demostrar tal volta en sa vegetació admirable, que defuig l'opulència tropical per recollir la delicada matisació una varietat poc estrident i, pel contrari, gràcil i dolça. Aquí la daurada espiga, prop de la perllongada catifa de les vinyes perden-se en l'horitzó; allà, amb reposada serenitat, els verds tarongers escampant per les valls profundes, amb l'ajuda de les brises de maig, una boirada invisible de perfum; més enfora, frondosos i uniformes, els amatllerars, impregnant-se de la llum meridional; les taques verdoses dels pinars i, més lluny els horts, les garrigues i les marines immenses, per on es confonen les vibracions de les esquelles esquerda-

des, plenes de beatitud i tendresa, amb el cant indolent i peresós del voltor o del corb marí...

Res, tanmateix, us cridarà tant l'atenció,

dins aquella magnífica varietat de vegetals, com l'arbre característic de Mallorca, l'oli-



Una de les fantàstiques oliveres de Mallorca

vera retorçada i violenta que ha exaltat per tant temps les imaginacions de literats i pin-



Les milenàries oliveres de la illa daurada han estat cantades per poetes i glosadors i transportades a les teles per els artistes del pinzell més famosos

tors. L'artista davant d'elles, ha viscut en un món desconegut; la seva ànima, ha gaudit d'un tant violent motiu d'inspiració, que

unes vegades ha comparat aquells arbres a centaures, i altres, amb una convicció absoluta ha fet afirmar-li, la visió, que aquelles oliveres s'arrancaren de l'Infern monstruós del Dant.

On són aquests arbres que rompen la placidesa de la Illa, per on es troben i que us diran a la vostra ànima sorpresa i admirada?... Ignoro això darrer. El què, ai, las!, diuen a la meua de bon mallorquí, jo us ho vull dir.

Entre el bosc d'oliveres no he vist, com Rubens, la dansa estrambòtica dels faunes seguint el moviment que els donà Pan. No he visionat tampoc, les carreres dels centaures, corrent per en mig del pedregam grisenc. Amb més humanitat dintre i també potser amb més dolorós realisme al cor, he vist en les fantàstiques oliveres solament oliveres i he escoltat d'elles una seca, agra i senzilla recriminació...

Fou una tarda llunyana; em trobava entre els arbres milenaris i exaltants. La posta, incendiava el bosc enfosquit; i d'en mig de les pedres enormes, sorgien en desfeta legió aquelles monstruoses oliveres, amb gestes de tità, que sustentant-se de la terra, amb la mateixa terra per viure han de lluitar. Un fred rou anava caient damunt el meu esperit contemplatiu; era el rou enutjós i desconcertant no sols de la visió del monstruós i desconegut, sinó aquell altre més glacial encara, de l'evocació dels nostres esforços en la vida, dels nostres sacrificis o dels nostres contratemps. Era en la serra mallorquina, i, com deia, a l'hora crepuscular, que és l'hora al dir dels artistes en la qual rats i òlibes, comencen a sentir les queixes i els cants heròics dels arbres de la

serra isolar. Per la quietud del sacre ambient, aquell dia estenien les oliveres el poema de la seva existència, confós amb el cruït del brancatge i amb el retòrcer dels revinclats tronc. I fou entre aquell conjunt indefinible, que jo, més artista i més humà que mai, vaig veure en les oliveres, com he dit, no-més oliveres, però que, dotades ràpidament i miraculosament de veu com una apostrofia i agra recriminació a les meves defallences i covardies no deixaven ni un moment de repetir-

me aquelles santes, tan conegudes i veritables paraules: *Guanyaràs el pa...*

FRANCESC VIDAL I BURDILS

Les veremes d'enguany

En altres anys durant els mesos de setembre i octubre l'alegria estava escampada per tots indrets en aquelles comarques on el conreu de la vinya hi predomina. Colles de veremadors, homes i dones en finir la tasca, quan el sol havia anat a la posta entonaven alegroies cançons, a semblança d'himnes triomfals inspirats en el bé de Déu de collita assolida que anava omplint els cups i les botes al compàs d'una dansa per sobre dels brescats, del trecatejar de les trepitjadores i del dringar de les premses. Durant el dia, en anar i venir de les vinyes, a les masies i pobles rurals, els camperols de tota condició i de tots els estaments, ens bescanviàvem les més afectuoses i germanívoles salutacions i fèiem alegroïment comentaris sobre la collita de cadascú. I els que l'obtenien més abundosa eren sincerament felicitats pels seus companys sense enveges ni rancúnies de cap mena. Mentre els coves i cistells anaven omplint-se i les portadores i samals s'anaven curullant a dojo, els propietaris joiosament visitaven les vinyes, essent sempre satisfactoriament rebuts pel parcer o rabasser qui, generalment dirigia la recollecció.

D'aquestes visites, que sempre produïen un indiscutible goig a l'un i a l'altre, en neixia una conversa sobre la collita, sobre les causes de la merma si la collita no era abundosa, conversa que gairebé sempre acabava amb un acord d'una adobada costejada en comú per a la pròxima campanya o bé amb la cessió d'un altre tros per part del propietari en favor del parcer o rabassaire, cedint-li en condicions que el propietari trobava bé i el conreador n'estava més que satisfet, perquè tenia la plena i absoluta convicció de què es guanyava molt bé la vida i podia portar tots els anys una respectable quantitat a la caixa d'estalvis o a l'establiment bancari de la seva predilecció.

Tothom estava ben content, tothom estava ben satisfet i els parcers cada any que anava transcorrent demanaven més terra per a conrear. I els propietaris anaven cedint, més aviat per les contínues i exagerades insistències dels parcers que no pas per conveniències pròpies. Adhuc els que ens agrada molt conrear la terra pel nostre compte directament, també anàvem sucumbint als perfidiosos precs de uns i altres conreadors.

Però vingué un temps en el qual uns mal intencionats vividors volgueren posar la guerra i la discòrdia on tot era pau i germanor, moguts més que per altra cosa, per conveniències polítiques i per a satisfer les seves descarades ambicions personals.

A les primeres espurnes només foren els parcers de mala fe els que s'alegraven i feien cas de les tals prèdiques enverinadores. Els altres, tots deien que el que se'ls predicava no volien ni podien executar-ho de cap manera, doncs les condicions amb les quals conreaven la terra ja estaven bé per tothom, que per altra part no volien trencar el pacte que de molts anys havien establert amb els propietaris ells mateixos o els seus pares o els seus avis i àdhuc de generacions més enllà. El mateix deien els que havien establert el pacte més recent si la bona fe els inspirava.

Desgraciadament les prèdiques perverses han produït el seu efecte malastruc amb una intensitat i extensió que no era pas de preveure.

Tothom, a excepció d'uns quants que primer de tot han volgut salvar llur formalitat i honradesa, tothom perd diners amb el conreu de la vinya, mentre que a les caixes d'estalvi hi són apilades sumes importants que pertanyen als parcers i que han estat assolides amb el producte de la vinya conreada en condicions que sempre havien estat considerades justes i equitatives i que ara no ho són, només que pel sol fet que un tercer així els ho predica. I es propaga als quatre vents, sense com va ni com consta, que la terra té d'ésser de qui la cultiva, sense tenir en compte que existeixen molts rabassers o parcers que exerceixen la condició de tals com qualsevol indústria ja que ells no treballen la terra sinó que donen tota o gairebé tota la feina a jornalers.

Enguany hem tingut ocasió d'observar com uns homes que un any enrera eren uns models d'honradesa i formalitat, han descendit a una condició de les més reprovables i repugnants emportant-se'n com els altres, el cinquanta per cent dels fruits que al propietari pertanyen. D'altres i no pocs s'ho han emportat tot havent vingut la deplorable conseqüència que la discòrdia s'ha ensenyorit de les nostres contrades on abans hi regnava la pau i germanor més exemplars. I no hem hagut de sofrir mals majors gràcies a l'actitud d'abnegada serenitat en la qual ens hem volgut col·locar els propietaris, no volent sortir-nos de la llei, amb la confiança que tard o d'hora ha de venir una enèrgica resolució dels poders públics que vindrà a restablir la pau, la justícia i la llei tan descaradament conculcades.

Mentre tant la immensa majoria dels propietaris hem quedat en una situació econòmica molt difícil d'afrontar per no dir impos-

sible. N'apuntarem un exemple de la infinitat que podríem esmentar:

A casa nostra paguem	
Per contribució rústica.	600'00 ptes.
Per contribució urbana	56'64 »
De una hipoteca. Utilitats	38'61 »
Cèdules	31'00 »
Interessos d'un capital que	
tenim a préstec.	625'00 »
Impost d'utilitats al municipi (consums)	308'15 »
Total.	1.659'40 »

Tenim 18 rabassers. De la collita de cadascú ens en correspon la quarta part. Si no se'ns haguessin quedat la meitat dels fruits que són ben nostres i que tant indegudament retenen, enguany hauríem collit unes 100 cargues el valor aproximat de les quals hauria estat 3.000 pessetes. Però segons la llei que s'han fet els rabassaires hem de resignar-nos a obtenir del vi, només que la miserable quantitat de 1.500 pessetes. De manera que sense poder comprar ni un quilo d'arròs ni una samarreta tenim de

Despeses	1.659'70 ptes.
Ingressos del vi.	1.500'00 »
Diferència en contra	159'70 »

No disposem d'altres ingressos que els que obtenim d'un ramat de cabres de pastura que encara no ens deixa 3 pessetes diàries deduïdes les despeses del pastor i l'import del menjar abundant que tenim de donar-los-hi al corral, unes quantes gallines i uns quants conills que atenen la nostra mare que ja té 76 anys i dues germanes després dels quefers propis de la casa i el producte del meu treball en el conreu d'uns quants ametllers, unes quantes oliveres i els horts. La meua esposa ja té prou feina a cuidar tres nenes que la més gran encara no ha complert 5 anys i a cosir roba per a tots nosaltres.

Tot plegat per anar tirant... amb una vida carregada de privacions... Es ben cert, és ben positiu que qualsevol dels nostres rabassers se la passarà molt més bé sense que ells treballin més que nosaltres i alguns ni tant tampoc.

En el cas possible o probable de que hàgim de sofrir una malaltia, ¿tindrien la bondat de dir-me aquells agitadors d'ofici com tenim de resoldre el problema?

Analitzat aquest cas absolutament verídric, en trobaríem una infinitat de semblants i encara pitjors. ¿On és aquella opulència amb la qual viuen tots els propietaris, segons les descarades afirmacions d'aquells vividors que amb les seves desvergonyides campanyes han vingut a esgavellar una venerable institució fins ara admirada i respectada de tothom, a casa nostra i a l'estranger?

Hi ha propietaris, que tenen una posició o situació econòmica més desembarassada, és veritat. Aquests o els seus avantpassats han

esmerçat llurs capitals en la compra de les respectives finques. La major part per no dir tots s'han desdinerat i alguns àdhuc han hipotecat llurs terres amb l'afany de comprar molts vagons de fems i matèries químiques per a la fertilització per tal d'obtenir un augment de producció i assegurar un benefici que d'altra manera és molt problemàtic.

¿Es just, és lògic que ara s'hagin hagut de resignar a contemplar com se'ls hi han emportat aquells fruits que indiscutiblement li pertanyen i que li són necessaris per a pagar els interessos del capital esmerçat? Tants i tants parcels que tallen el cupó, ¿s'hi resignarien a què uns altres cobressin els interessos de llurs capitals?

SILVESTRE FONOLLEDA

Blats americans per a les sembrs de primavera

D'uns catorze anys ençà i per a millor precisar-ho, des de la gran guerra, els blats de tres mesos dits també de primavera, han pres una gran amplitud en les sembrs d'Europa. Les superfícies dedicades a aquests blats s'eixamplen més i més tots els anys i si bé mai no arribaran a igualar les que ocupen els blats de la tardor o d'hivern, sobren els motius per a creure que llur generalització prendrà creixent volada cada dia que passi.

Diversos motius existeixen per a suposar-ho i entre els que més sobressurten, cal assenyalar l'estimable condició que reuneixen de permetre als pagesos poder fer les sembrs fins a mitjans de març, de manera que quan per raó de les inclemències del temps, pluges, neus o altres accidents meteorològics, s'han vist privats de confiar a la terra les llavors a la tardor, poden sembrar-hi llavors de blats de tres mesos fins a mitjans de març.

Baix aquest punt de vista, presenten indubtable interès, puix que posen a les mans de l'agricultor un recurs o mitjà de suplir les sembradures ordinàries. En una paraula els blats de primavera permeten allargar considerablement el temps de sembrar, i com diuen els nostres veïns d'enllà del Pirineu, vénen a ésser *uns tapa-forats (bouche-trous)*, qualificatiu que els hi escau molt bé per a cobrir les calvícies dels camps que sense els blats primaverencs haurien de taparse amb civades o ordís, però impossible de fer-ho amb blats ordinaris o comuns. Tenim així, que vénen a oferir-se al pagès que ha fet tard per als blats d'hivern, com una providència, i en aquest concepte el seu valent apareix clar i indiscutible.

Però hi ha més que això per a què els blats de tres mesos mereixin especial atenció i interès, i és que roproduint-los i dedicant-hi les superfícies que d'altra manera quedarien per a sembrar, es redueixen les probabilitats de carestia bladera, i si més no, els avantatges econòmics locals i fins nacionals

de no fer tan necessàries les importacions de blats exòtics amb més raó, quan els blats de primavera són *blats de força* dels quals la producció del país no dona abast a les necessitats que d'ells tenen les fàbriques farineres. Aquesta necessitat explica que fins a les Castelles i altres regions bladeres, de blats tous o tendres, es vagin dedicant a sembrar blats americans com el *Manitoba* substituint cada dia més les varietats locals, tant per la millor estima i preus que obtenen els primers per ésser *blats de força* com per les aptituds que reuneixen per a la sembra que s'allarga considerablement, ja que amb el *Manitoba*, poden fer-se com hem dit des dels mesos d'octubre fins a mitjans de març en els climes de temperatures relativament suaus. No és que s'hagi d'aconsejar d'esperar fins el març per a confiar la llavor a la terra, puix que com més aviat es faci, majors seran les probabilitats d'una abundosa collita, ja que ha de tenir-se present que el rendiment dels blats de primavera, és generalment més baix que el de les sembrs de tardor i d'hivern. De totes les menes de blats de primavera ressalten, sobre tot, les procedents del Canadà, que van poc a poc desplaçant les varietats europees d'aquesta classe de blats.

La més coneguda de les menes americanes de blats de tres mesos i que més aviat ha pres estada al nostre continent, ha estat la que ja hem anomenat, o sigui el *Manitoba*, que per cert no constitueix un tipus genuí i pur, sinó una barreja de blats, que per llur procedència i origen i per circumstàncies comercials, ha pres el nom de la província canadenca on es cultiva i d'on s'exporta a la majoria de mercats del món. Resultaria ésser el blat *Manitoba*, el producte de hibridacions o encreuaments entre les primitives varietats canadenques amb altres de Rússia i de la Índia.

Les farines del *Manitoba* tenen molta estima per la seva riquesa en gluten, donen

pa molt bo i abundant. Aquestes farines es presten per a barrejar amb altres més fluïdes, millorant el sabor i la flaire del pa.

Existeixen diferents classes de *Manitoba*, la classificació comercial de les quals és la següent: *Manitoba dur* i *Manitoba mort*, del qual se'n coneixen tres classes.

De les *Manitoba*, hi ha la subdivisió del *Marquis* o *Red Fife*, que és la més estimada, considerant-se que és el millor del món en quant a condicions agronòmiques i bones en el referent a qualitats panificables. Ha de segar-se aviat per la seva tendència a desgranar-se.

Segons l'agrònom Ferran Silvela, especialitzat en blats canadencs, tant el *Marquis*, *Fife roig* i similars al *Manitoba*, tenen una extensa àrea d'adaptació en les terres espanyoles, sobre tot a les Castelles i Aragó. S'han de sembrar tard, escapant-se així de les glaçades al temps de florir. Al seu país originari es conrea com els blats de primavera, atribuint la seva força a aquesta circumstància, circumstància que s'ha de tenir en compte per els resultats funestos que ofereix el fred en la collita, que queda reduïda considerablement, i ademés, per el que influeix el fred en la modificació de la composició del gra, desposseint-lo de la riquesa de matèria azotada, i rebaixant-li la força. Els blats gelats donen mala farina, del qual se'n ressenten les panificacions. La producció en farina dels blats gelats es redueix en un 15 per 100.

Els blats primerencs del Canadà tenen una particularitat molt estimable, com és la que amb ells hom es pot defensar de molts contratemps. Tenim per exemple el *rovell*, malaltia per la qual no s'ha trobat el remei específic, ni ha estat descoberta cap varietat de blat que vertaderament resisteixi el *rovell*, de certa manera però, aquest flagell es pot combatre amb varietats de blats que suporten bastant bé les envestides de la criptògama; i qui diu el rovell, pot dir-se igualment d'altres plagues. Una planta prou desenvolupada, que ja hagi deixat enrera les fases herbetjadores de la seva evolució, està menys exposada a sofrir les intempèries i les malalties que una altra planta més tendra, menys feta i més endarrerida. Això ha portat a què hom es dediqui, amb el major interès, a millorar tot el possible la precocitat dels cereals. Es per aquest motiu que la solució del problema de la lluita contra els freds quedi confosa, fins a cert punt, amb la lluita contra els paràsits; un blat primerenc, que arriba a tenir un gra ben format i endurit, en sobrevenir una gelada o bé a l'apareixer el rovell, patirà molt menys que quan els grans d'un camp encara es trobin en estat lletós, puix que d'una banda presentarà més resistència a ambdós flagells i d'altra banda, fins en igualtat de circumstàn-

cies, com més tardin a presentar-se dites contrarietats, menys probabilitats hi haurà que els seus estralls els sentin aquelles plantes el desenvolupament de les quals ha arribat quasi al seu terme. Es faran sentir menys temps els efectes funestos i ademés essent més fets, més rígids i coriacis els grans, es trobaran aquests en millor disposició per a resistir tant els freds com les escames parasitàries.

Aquestes consideracions deixen ben aclarit l'ardor amb què s'ha emprès el problema de la precocitat dels blats. Es semblant qualitat, per aquesta planta, d'importància capital, puix que les que la posseeixen estan en situació d'escapar més fàcilment dels estralls dels freds, dels atacs del rovell i d'altres males, i sobre tot això la condició excepcional de consentir ampliar considerablement les sembres de blat, fent-les possible en les terres de regions fredes i muntanyoses on per raó de la cruessa del clima aquests països han d'acontentar-se en sembrar sègol i altres cereals més ordinaris i bastos que el rei dels grans. La condició que solament amb tres mesos, de la sembra a la collita, pugui arribar-se a l'època de les batudes, constitueix per les terres fredes i les comarques nòrdiques, una conquesta valuosíssima, tant en el concepte agro-econòmic com en el millorament de l'alimentació dels naturals d'aquelles regions per aquells que el pa de farina de blat significa poc menys que una llauminadura o un luxe solament consentit als mortals de terres i llocs de privilegi.

El que hem dit sobre els avantatges dels blats de primavera sobre els d'hivern respecte a estar menys exposats a sofrir les inclemències del temps i dels paràsits per raó de la seva precocitat, cal fer-ho extensiu a altres flagells que els perjudiquen, tot el qual ve a posar de relleu el valor dels blats de primavera, malgrat d'ésser les sembres menys generoses que les fetes amb blats ordinaris o d'hivern.

No obstant aquest punt dèbil que pot esgrimir-se contra els blats de tres mesos, cal dir que pot contribuir a minvar poderosament tals desavantatges, tenint cura de donar a aquestes sembres els elements fertilitzants que reclamen, tenint en compte que aquests reuneixen la condició de poder ésser ràpidament assimilats per les plantes per tenir aquestes de realitzar-ho en tres mesos en lloc de set o vuit, com succeeix amb els blats de tardor i d'hivern. Amb adobs abundants i equilibrats, repartits oportunament, s'arriben a obtenir amb els blats de tres mesos, collites que no desmereixen extremadament de les corrents, puix que no són escasses les que es citen de 1.500 a 1.800 quilos per hectàrea fins i tot més amunt. Són els adobs nitrogenats, nitrats de sosa i nitrats de calç,

els que principalment reclamen l'interès dels sembradors de blats de tres mesos. Aquests adobs incorporats a la terra espargits al vol, no d'un cop, sinó en quatre o cinc vegades a comptar des de que apareixen les tres o quatre primeres fulles, i amb intervals de 10 o 12 dies d'un a l'altre repartiment, és com s'arriba a treure de les sembres de blats de tres mesos els millors profits. Les quantitats d'adobs nitrogenats que es solen emprar en aquests repartiments, varia entre 150 i 250 quilos per hectàrea, essent el mes d'abril l'època extrem de fer-ne la distribució.

Aquestes distribucions o repartiments acompassats o alternats d'adobs nítrics en les sembres bladeres constitueixen el mètode revolucionari Gilbertini per el qual, s'aconsegueix augmentar les produccions considerablement fins a no ésser excepcionals les de 3.500 i 4.000 quilos de gra per hectàrea.

Té aquesta forma d'adobar els blats una importància primordial, tant per als blats d'hivern com per als de primavera, i més en aquests per ésser molt més curt el temps que els hi resta per a realitzar l'evolució vegetativa.

Amb l'aplicació del sistema Gilbertini els pagesos de les regions italianes de Brescia i de Cremona, han arribat a recollir 50 i 56 quintars mètrics de gra per hectàrea en terres riques i de fons o 30 i 35 quintars en terres pobres.

Els resultats a França, si bé no tant generals, també han tingut bons èxits i alguns que s'han comprovat a Castella han estat suficientment saludables per a fer creure que la generalització del nou mètode italià està cridat a expandir-se en les nostres terres ibèriques.

Nosaltres enguany hem fet un assaig en nostres terres del sistema Gilbertini aplicat a les plantacions de blat. Els resultats han estat òptims, tant, que les nostres sembres han estat la sorpresa i admiració de quants han tingut ocasió de contemplar-les.

I recollides les dades que hem cregut del cas resumir sobre els blats americans de primavera, sobre llurs avantatges agronòmics, econòmics i socials, no tenim més que afegir, per tal d'assegurar els resultats de les sembres, que la varietat *Manitoba* es recomana fer-la de febrer a mitjans de març, repartint 150 quilos de llavor si es pot a solcs i 200 quilos si es distribueix a eixam.

La varietat *Marquis*, que madura uns 8 dies més aviat que el *Manitoba*, vol la mateixa cura que l'anterior. Els grans són més grossos que els del *Manitoba*. La palla és forta i les farines molt riques en gluten.

A més dels canadencs, vénen recomenant-se noves varietats molt prometedores, tals

com l'*Aurora* francesa i les italianes *Carlota* i *Luigia Sampheli*, apart d'altres que per a no allargar la llista ens abstenim de citar.

Resumint: amb els blats de tres mesos americans d'aquests darrers anys introduïts a Europa, com el *Manitoba*, queden allargades les èpoques de sembra, fins el març, amb els avantatges de produir blats de força, sollicitats i ben pagats i menys exposades llurs sembres a sofrir dels freds, dels exuts, com tampoc d'altres marfugues i malalties.

Creiem donar un bon consell recomanant als pagesos d'intensificar les produccions de les noves varietats de blats de tres mesos i sobre tot recórrer a aquests, quan per causes adverses no ha estat possible fer les sembres de tardor al seu degut temps.

Obrant així, els profits seran majors pels pagesos, pels farinares i també per totes les economies individuals, locals i no cal dir-ho per a l'economia de la nostra terra.

RAÛL M. MIR

Com s'han de treballar les terres, amb tractors o amb animals?

Hem escoltat moltes polèmiques d'agricultors, referents als avantatges que ofereix el motor sobre la tracció animal en els treballs de la terra.

Els propietaris del bestiar diuen, que amb un animal poden llaurar-se dues hectàrees en un dia.

Afegeixen, que el que guia l'arada sols guanya vuit o nou pessetes de jornal, que la feina pot fer-la el mateix pagès, que treballa de sol a sol. Cada bèstia, costa, de mantenir, unes 5 pessetes diàries, però consum productes que dóna la mateixa finca, i, en aquestes condicions, la llaurada d'una hectàrea pot costar de 17 a 20 pessetes, mentre que amb motor, val més del doble i pel seu funcionament tot s'ha de comprar; benzina, olis pesats, etc.

Els partidaris del tractor es riuen d'aquests comptes i treuen els seus.

Un tractor, diuen, és veritat que obliga a intervenir un capital major, però ve a costar menys, perquè fa molta més feina; treballa molt més depressa; enfondeix més; gira més quantitat de terra; colga més bé les herbes i en una paraula, realitza un treball més perfecte.

En aquestes apreciacions contradictòries, nosaltres no hi prenem part. L'essencial a nostre entendre és que es llauri i que es llauri bé. Cada tros de terra treballada, equival a un compte corrent obert per la naturalesa a les activitats de cada agricultor.

Banyalbufar i la seva producció de tomàtecs

Banyalbufar, poblet alegre i simpàtic enclavat a la part nord-est de Mallorca, que segueix el ritme de la illa en la calma i la tranquil·litat, sense que la correntia del turisme i la permanència de molts estrangers hagin donat a aquells indrets sumament formosos aires cosmopolites que han pres altres llocs de la illa, com Pollença, Alcúdia, Porto-Pi, etc., conserva l'encant particular d'una tranquil·litat completa.

Després de serpentejar entre oliveres, garrofers i pinedes hom s'adona des del cim dels bancals vestits de tomateres que rodegen el poble que té a sos peus les blanques i tranquil·les aigües del mar.

Aquelles considerables parets van formant *marjades* que suavitzen els declivis o pendents d'aquells paratges i que foren en elles conreades les famoses parres de *Malvasia*, el vi de les quals tan anomenat i perseguit, donaren fama a Banyalbufar i que avui, extingides gairebé del tot (parres formades sabre uns set pams de la terra) estan les marjades ocupades per les tomateres que constitueixen la major riquesa del poble.

Aquest conreu tan característic li dona un aspecte del tot diferent dels altres conreus de Mallorca i més encara per la forma de llurs bancalades. Diverses fonts situades en la part alta del poble proporcionen l'aigua per al conreu de les tomateres, que estan canalitzades per a omplir els diferents dipòsits i que es calcula que n'hi ha un per cada agricultor si posseeix tota la terra en un sol indret, o diferents, si les terres que cultiva són en diferents llocs.

El conreu de la tomatera el porta directament el propietari i la seva família i en l'època d'explotació tots els familiars, homes, dones i quitxalla estan ocupats i interessats en el conreu i en la collita del tomàtec. Qui disposa de terra pròpia i no la conrea directament, la dona a mitges a aquell que la mena i d'aquesta manera resulta que no hi ha jornalers i s'executen les feines amb l'interès de les coses pròpies, que estimulen i quintupliquen les activitats.

Atesos amablement per el senyor Secretari de l'Ajuntament de Banyalbufar, que fou un dels fundadors de la Federació d'Exportadors a l'any 1921, l'actual secretari de la dita Federació i altres conreadors, entre ells el d'Es Molí, que té la casa i les plantades aprop del mar i tots en manifestar-los-hi que

esttractava de recollir dades i impressions per a una informació per a Mallorca Agrícola, es complaen en donar-nos les dades màximes i en aquell moment no pensen en els secrets professionals; amb tota franquesa donen a conèixer tot quant es pot dir sobre tal conreu, com tracten d'indagar les causes del perquè d'uns anys encà el tomàtec de la varietat *Ramellet*, a l'ésser a mig agost, comencen a assecar-se i es moren, essent així que es mantenen verds del tot fins a mig octubre, assolint majors produccions. (1)

Aquest contratemps, aquesta anomalia que es ve notant, no ha arribat a ésser explicada abastament, puix que hi ha qui ho atribueix a manca d'humus, qui a la intoxicació de les terres, qui a degeneració dels planters sortits de les llavors dels tomàtecs collits en la mateixa comarca i segurament, aquest anys serà estudiada amb tota cura aquesta qüestió.

Planters i conreus.—En els mesos de gener i febrer, es preparen els planters de la varietat *Ramellet*, disposant una bona capa de fems d'estable, damunt d'aquesta capa hi reparteixen les llavors. Uns disposen de la llavor recollida i seca dels tomàtecs millors de la primera flor i altres utilitzen llavors fresques dels tomàtecs que conserven.

Solament trasplanten al lloc definitiu deixant de fer altres trasplantades i aclarides que practiquen molts hortolans.

Les menes de tomàtec gros i xato, per a consumir-se desseguida o per a la indústria d'importar, s'obté de planters més tardans.

Les terres dedicades a tomateres, es preparen donant-los-hi una bona llaurada i cobrint-les de fems molt destriats, si bé degut a què els fems escassegen, no se'n fa tot l'ús que convindria i és aquesta circumstància la que s'atribueix que hi hagi manca d'adobs orgànics, puig que convindria almenys, unes vuit carretades de fems per quarteró (2); s'espargeixen també uns 120 quilos de superfosfats i 30 quilos d'amoniac per quarteró, donant-se dues llaurades amb el qual resta preparada la terra, que a l'arribar el temps de la sembra, es planta a solcs i a distàncies, de planta a planta, uns 20 centímetres, a 60 de solc a solc, amb el qual, cada quarteró de

(1) Es possible que en sigui la causa el desenvolupament del mildiu de la tomatera i que amb sulfatades i empolvades de sofre i sulfat de coure, aplicades oportunament i abans de manifestar-se la malaltia, seria quasi segur d'evitar la seva aparició. (N. de la R.)

(2) Un quarteró equival a 17.767'796 àrees.

terra vé a contenir unes set o vuit mil plantes.

En plantar-les, es reguen perquè arrelin, això es realitza a les acaballes del mes de març. Arrelades que són, s'hi dona una rasclada i als 15 dies s'ensolquen i s'hi posen canyes perquè s'emparrin. Després s'hi posa nitrat, uns 10 quilos per quarteró, regant-les cada vuit dies. Acabada la primera collita es tornen a adobar amb nitrat, arribant a posar-ne un total de 50 quilos per quarteró.

L'emparrada consisteix en fixar uns tutors en forma piramidal que agafen dos solcs, els quals es lliguen a la part superior, quedant fixats a la terra els tutors que s'aixequen a cada cinc o sis pams i formen una espècie d'escala, les canyes repartides horitzontalment i a uns 30 centímetres les unes de les altres. Així hi van arribant els brots de les tomateres. No es treu cap brot de les plantes.

Es cullen els tomàtecs a la matinada, abans de l'eixida del sol i fins a les vuit o a les nou del matí, el més tard. Els tomàtecs es condueixen amb molta cura en caixes i coves portables a uns departaments que anomenen *porxos*, on s'enforquen o enrastellen formant-se enfilalls d'uns 3 quilos que pengen a les vigues i inspeccionen cada dia, separant-ne els tomàtecs que es podreixen i conservant-los d'aquesta manera fins el moment de portar-los al mercat.

Dels tomàtecs podrits i dels que desmereixen, emprant aquesta manera de conservar-los, perden de pes inicial del 30 al 40 per 100.

La collita dels tomàtecs de *ramellet* sol durar d'abril a mitjans d'octubre. La dels tomàtecs grossos de juny a novembre, puix que es planten de maig a l'agost successivament, per a poder disposar i vendre tardà, que és quan tenen millors preus i aprofitant la particularitat del clima, que és aprop del mar, on la manca de glaçades ho consent. Aquesta varietat és molt sensible a l'oidium (cenrada) per el qual cada 15 dies s'ensofra.

Producció i venda.—La terra dedicada al conreu de la tomatera, es calcula a Banyalbufar d'un 120 quarterades i 40 quarterades a Estallencs. Banyalbufar ven unes 40.000 caixes i unes 15.000 Estallencs, de la mena *Ramellets*.

Les caixes tenen un pes net de 25 quilos, que es paguen segons la temporada, de 15 a 20 pessetes.

Temps enrera aquests tomàtecs anaven a Barcelona, però actualment van a Mallorca, per dues raons; per augmentar progressivament el consum els mallorquins i per la competència que li fan a Barcelona els tomàtecs de Cartagena primerencs i els tardans de Canàries.

Existeix a Banyalbufar una Federació d'Exportadors que hi són associats també els

Estellencs, la qual té com a principal objectiu, regularitzar la venda de tomàtecs de manera que se'n puguin treure els millors profits.

La Federació nomena una Comissió encarregada de formar una estadística de la collita i seguidament la comissió assenyala a cada Federació la quantitat i nombre de caixes que ha de posar-hi en cada comanda.

Les comandes les formulen els representants que tenen a Barcelona i a Palma; són els que assenyalen els preus i les conveniències de cada remesa amb el fi d'evitar l'exageració de les ofertes, que fóra en perjudici dels preus. S'assenyalen únicament les quantitats necessàries per a la venda, en

una paraula, proveir el mercat sense exageracions. Per cada caixa cobra la Federació per despeses d'organització, representacions i comissions, de 25 a 30 cèntims; cap entitat federada no pot expedir major quantitat que l'assenyalada.

La venda del tomàtec *Ramellet* entre Banyalbufar i Estellencs, rendeix unes 950.000 pessetes i la varietat de tomàtec gros 50.000 pessetes que formen un total d'un milió de pessetes.

Aquests conreadors posseeixen petites extensions, essent molt pocs els que tenen una quartera de tomateres, del qual resulta, que aquesta millonadeta de pessetes, sigui repartida entre totes les cases del poble.

A. BARCELÓ

colà, Teresina Solé, Isidre Cuberes i altres? Què no ho sap que en aquella xamosa vila hi han vist o hi veuen la llum pública, *Urgell-Segarra, Urgell, Joventut, Vida Parroquial, La Veu d'Urgell, La Comarca d'Urgell* i altres periòdics comarcals, el caient literari dels quals no deixa res a desitjar comparats amb més de quatre que es publiquen a Barcelona, i que Mollerusa té fills predilectes que han ocupat llocs preeminents en l'administració pública dels interessos catalans? Si no visqués a la lluna aquest despreocupat, no incorreria en la lleugeresa de considerar aquell pagès fill d'aquella vila com un imbècil qualsevol que mai no s'ha mogut d'un lloc on no saben ni volen saber el què és una escola....

De manera que per tots aquests estrafolaris, el pagès és molt tonto però són tan tontos ells que encara no han sabut adonar-se que més de quatre vegades, si un individu pagès o no, deixa de vestir amb elegància i correcció, és més aviat per manca de mitjans econòmics. Altrament quan sigui per deixadesa el just qualificatiu que pot aplicar-se és crac... tanasi... carrincló... sense haver de recórrer al mal gust de fer servir de cap de turc (com molt bé dieu) els que exercim una professió digna, noble i honrada per tots conceptes.

Indiscutible és la vostra encertada afirmació que el pagès és molt diligent ocupant-se en feines les més variades, ja que la seva complicada professió així ho exigeix i així ell sap fer-ho sortint-se'n ben airós de totes elles.

Per a poder plantar cara a la munió d'enemics que ataquen les plantes i els fruits, i practicar acuradament altres operacions, no solament ens hem de limitar a fer de pagès, sinó que també hem de fer de botànic, quan es presenta el moment d'empeltar; de químic quan hem de preparar els suc insecticides, els anticriptogàmics i altres potingues que requereixen una manipulació molt acurada. Hem de fer de mecànic quan qualsevol eina de treball se'ns espatlla a ple camp, la qual cosa sol passar algunes vegades, molt particularment amb els aparells polvoritzadors. I treballant amb constància i perfídia incansables, sense poder especialitzar-nos en cap feina determinada, és com la nostra obra no prou reconeguda ni considerada, pot i deu considerar-se una realitat positiva i profitosa a la humanitat tota, fent-nos així mereixedors de l'altíssim honor que vos ens sabeu reconèixer. I ho dic sense modestia més que tot en defensa dels meus estimats companys.

Amb els nostres incansables treballs de cada dia, a cada moment variats, amb les nostres angúnies, amb les nostres tan sovint febrosenques activitats, aconseguim que

Elogi del pagès

Al bon amic En Jaume Raventós

Jo no sé si tinc dret d'anomenar-vos amic, però no sabia pas parlar-vos d'altra manera després d'haver rebut de vos una infinitat de consells i ensenyances donats amb una incomparable amabilitat i germanívola companyonia que us són característiques, amb què sabeu tractar a tots els que solliciten el vostre valuós parer en els variats i complicats problemes que a l'agricultor atenyen. Escauria molt més que us digués mestre, però ja sé per endavant, que la vostra bonhomia i excessiva modèstia m'ho refusarien. Perdoneu-me si m'he permès aquesta franquesa... I ara, permeteu-me que jo, volva insignificant em llanci a l'atreviment de comentar a la meua tosca manera, el vostre interessantíssim article aparegut al número 2 d'enguany d'AGRICULTURA I RAMADERIA, no pas per discrepar-ne ni una engruna, sinó que per a mostrar-m'hi conforme en absolut i corroborar les vostres atinadíssimes observacions, encara que ja sé que no ho necessiten. És el vostre article de referència una altra *prosa de bon seny* d'aquelles vostres tant admirades i celebrades.

Jo voldria que el vostre treball fos llegit detingudament per tots aquells intel·lectuals d'estar per casa, que no saben fer broma sense ridiculitzar la gent del camp, perquè tinc la seguretat que llegint-lo i reflexionant bé els hi fugiria la tara.

Efectivament; per aquests intel·lectuals, per uns altres que no són intel·lectuals, però que tenen la pretensió de ésser-ne, i per uns altres que ho serien si sapeguessin desempellegar-se de certes tonteries, el pagès és un ésser en el qual hi caben totes les extravagàncies i cursileries. Però no són solament

els que escriuen i els que dibuixen, els que pretenen ridiculitzar-nos, sinó que també n'hi ha molts que només llegeixen i ben poc escriuen i altres que ni tampoc saben llegir ni escriure. Per tots ells, aquests i els altres que més amunt hem esmentat, portar una peça de roba amb uns colors que no els hi caiguin a l'ull, fa pagès; portar la corbata torta o mal-nuada, fa pagès; portar sabates altes si predominen les baixes, fa pagès, i àdhuc per ells fa pagès, parlar la nostra estimada llengua sense dir, *hi vaig anar-hi, li vàreu dir-li, pues buenu, desde luego, estupendu, buenas, adiós, sin embargo*, i altres paraules que tal com ells les pronuncien, resulten estrafolàries i estrambòtiques perquè no les trobareu pas en cap diccionari.

Quatre o cinc anys enrera, al revers d'uns fulls de calendari de paret, aparegueren unes cartes que un pagès de Mollerusa dirigia a la seva muller des de Barcelona on es trobava en viatge d'expansió. Aquestes cartes eren simulades, és clar, perquè signava per la còpia un autor que... vaja, un autor d'aquests que de vegades fan versos però que mai arribaran a ésser poetes. S'hi estampaven una colla de xavacanades, un seguit de tonteries, uns conceptes tan mancats de sentit comú, que revelaven clarament que el seu autor no s'ha mogut mai del darrera d'un taulell. Tot llegint aquelles extravagàncies, pensava, que no ho sap aquell tonto que Mollerusa és una vila molt important de la laboriosa, activa i rica plana d'Urgell, que cada dia llegeixen la premsa, encara que sigui unes poques hores més tard que Barcelona? Què no ho sap que Mollerusa ha tingut i té literats com Mossèn Joan Pintor, Mossèn Marcellí Bouxader, Candelària Es-

aquestes naus gegantines puguin efectuar el tràfec d'un a l'altre continent transportant el menester a la vida i abric a l'home, i les matèries necessàries perquè l'home pugui acomplir les seves activitats en els molts i variats oficis i professions. Si per unes poques setmanes nosaltres paralitzéssim les nostres activitats, aquella immensa munió de motors d'explosió que com unes llançadores van ençà i enllà entre pobles i ciutats, restarien arreconats com trastos vells inservibles. I aquelles serpents monstruoses que amb vertiginoses velocitats s'arrosseguen triomfalment per la terra amb cap de ferro i foc presoner, que tan aviat travessen una planura com passen per sobre del riu i torrents, com s'entafuren a les entranyes de les muntanyes, haurien de restar esmorteïdes sense escampar vida, treball, progrés i alegria per totes les contrades on passen.

Com se les arreglarien els ciutadans si s'estronquessin els nostres treballs i estudis, per a celebrar aquelles festes tan típiques com són entre altres. Tots Sants i Nadal? Nosaltres sense gran sacrifici podríem resistir unes setmanes, però tot seguit aquells aparadors curulls de saboroses viandes deixarien de mostrar llur esplendorositat i riquesa; l'aviram, element indispensable a la celebració de les grans diades familiars, desapareixeria dels mercats; aquella extensa varietat de fruita que invadeix els llocs de venda i contractació, no se la veuria en forat ni en finestra. Tots aquests elements, entre els quals hi té lloc preeminent aquell que ens proporciona el nostre pa de cada dia, són produïts amb el treball perfidós del pagès.

De passada tinguem ben present que a dotzenes de vegades tenim de vendre els nostres productes a un preu inferior al què ens costa de treball, adobs i demés despeses.

En premi de tant sacrifici, uns quants des preocupats, analfabets uns, dibuixants i literats de via estreta uns altres, ens fan objecte de llur ironia barata i esclaritxada. I quan ens veuen parats davant d'un aparador ens diuen badocs, sense adonar-se que les més de les vegades ho fem amb la satisfacció de contemplar els fruits dels nostres treballs que la indústria sàviament sap transformar i conservar fent-ne artístiques i elegants exposicions que nosaltres sabem admirar i celebrar, i ells no són capaços de tal delicadesa i bon gust.

Si massa sovint hem de veure xistos que només ho volen ésser i anècdotes suades i de mal gust, autors que demostren posseir ben escassos recursos literaris pretenent fer servir el pagès de para-pedaç quan la major part dels pagesos tenen més cultura que aquells que descaradament els desprecien

iquin goig dóna veure com una ploma autoritzada com la vostra, encertadament i més trívolument ve a posar les coses al seu lloc i retre l'homenatge de què el pagès és mereixedor!

Bon amic: Els que treballem al camp us ho remerciem de bon cor, i Déu us dongui llargs anys de vida i salut per a continuar

amb èxit la vostra tasca moralitzadora en tots els ordres, i que de tant en tant poguem veure també algun altre treball en defensa moral i material d'una professió de la qual amb molt bon encert, dieu que realitza la funció paterna d'aquella immensa família que es diu humanitat.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

Petites coses que són molt importants

Tenim un ametllerar jove prop de la carretera. Fa tres anys que el bestiar va menjar-se els brots tendres de dos ametllers plantats no gaire lluny de la cuneta i quedaren molt desgraciats i més curts de soca que els altres.

Aquesta contrarietat fou la causa de tenir de retardar un any l'operació de l'empelt que efectuem sempre a les branques. L'any passat observàrem ja, que allò que havíem considerat una contrarietat, ens havia resultat un avantatge, que val la pena de divulgar en benefici dels nostres companys agricultors. Aquells ametllers que en realitat porten un any de retard o més, perquè són empeltats més tard i sofriren el flagell de l'escapsada de brots que tant perjudica la vegetació a l'època de primavera, prenen una vegetació més vigorosa. De primer no sabíem a quina causa atribuir aquest fet, però ara ja tenim la seguretat absoluta que li hem trobat una explicació perfectament lògica.

Creixen amb una més notable vigoria aquests ametllers, perquè són més curts de soca, ja que tota aquella considerable quantitat o volum de saba vivificadora absorbida per tres o quatre pams de soca inútil pot ésser avantatjosament aprofitada per un major desenvolupament de l'arbre i més tard augment de fruit. Observant-ho detingudament hem pogut comprovar no solament en els ametllers sí que també en totes les altres varietats d'arbres que hem vist i que ja són arribats a la plena producció, joves i vells, com la vegetació llur és molt més exuberant i la producció de fruit més notable i abundosa en aquells arbres que tenen una soca curta, que en aquells que la tenen llarga.

No fa pas gaire temps que un intelligent enginyer agrícola ens donà la raó assenyalant amb insistència la conveniència de no permetre de cap manera una alçària de la soca que excedeixi de quatre pams. Parlant d'aquest afer amb alguns companys, n'hem trobat que hi estan d'acord en absolut, altres que han dit que val més una soca ben llarga perquè així pot maniobrar-se desem-

baraçadament per sota del brancatge a l'efectuar les llaurades. Pocs esforços han estat necessaris per a convèncer aquests darrers quan els hi hem exposat la següent raó. Si estalviem unes poques pessetes de llaurar, cavar i esmagencar en les arbredes de soca llarga i d'altra banda ens deixem perdre llàstimosament un evident i considerable augment de producció que s'obté dels arbres de soca curta, que recompensa deu vegades els treballs de conreu que ocasiona además es una economia molt mal entesa que va contra els interessos del conreador.

La nostra tasca perquè resulti profitosa, tant com en treballar, ha de consistir en saber dirigir i saber dirigir-nos. Una observació constant de les nostres plantes, arbusts i arbres ens porta innumbrables avantatges.

Les operacions de conreu i demés efectuades a la tum-tum no donen els resultats desitjats. *L'experiència és la mare de la ciència*, diu un adagi ben entès, i tots aquells agricultors que es passen la vida sense practicar experimentacions i sense fer números per tal d'observar el què ha d'ésser més avantatjós i econòmic, molt sovint troben una esquifida remuneració als seus esforços que els converteix en uns pessimistes de l'agricultura.

ISIDRE ROGENT

Com es cura la sarna i es treuen els polls dels porcs

Les substàncies més recomanables per a lliurar de polls als porcs són: la creosota i encara millor el petroli. Aquest pot barrejar-se amb fang.

El tractament s'ha de repetir 15 dies després de la primera aplicació.

Contra la sarna sarcòptica, que forma arrugues i clivella la pell, s'usa sofre i calç en forma de banys que han de repetir-se quatre vegades en el terme de 7 dies.

Els animals guarits han d'allunyar-se dels llocs infectats.

Una planta riquíssima

De tal pot qualificar-se la carxofa. El seu cultiu s'esten per arreu d'Espanya.

Fins en els països freds del Nord prospera la cobejada planta; jo vaig tenir el gust de cultivar-la en el meu hort-jardí d'Onyate i de menjar carxofes al mes de novembre quan allí sols es comença a menjar, fins el maig; però el Prat de Llobregat és mestre en el cultiu de tan rica planta. Cada any millora i augmenta el seu cultiu, conquesta nous mercats i multiplica els seus rendiments. Diguem quelcom del seu cultiu i de la seva producció.

I. EL CULTIU DE LA CARXOFA

El terreny.—La carxofa com la majoria de les plantes, pot cultivar-se en qualsevol classe de terra fèrtil, però prefeix un terreny consistent, no molt argilós. En general, els terrenys del Baix Llobregat, compostos quasi per parts iguals de sorra i argila, són ideals per

al cultiu de la carxofa. D'aquí ve que aquesta planta es desenrotlli esplèndidament en el Delta, però singularment en els termes d'Hospitalet, Cornellà, Sant Boi, Viladecans i Prat.

Conreus.—Són les característiques de tot bon cultiu. Un parell de llaurades que deixin ben flonja la terra, són suficients per a obtenir una bona collita. En girar la terra, en forma d'amplis cavallons, es dona una altra tercera llaurada; amb això queda admirablement ben disposat el terreny per a què la planta arrelli i es desenvolupi en ell de la manera més profitosa.

Adobs.—La millor manera de fertilitzar la planta consisteix en adobar el terreny amb una afemada, almenys 10.000 quilos per mojada, aproximadament mitja hectàrea, 4.900 metres quadrats i uns 300 quilos de superfosfats de calç 18/20 per 100; 150 quilos de sulfat d'amoníac i 100 de sulfat de potassa.

També poden substituir-se aquestes matèries per quantitats equivalents d'adobs d'origen orgànic, com la sang dessecada, que solem emprar amb gran resultat en la nostra finca, les lleguminoses colgades en verd, com les faves, el trèvol d'Alexandria, etc. Tots aquests adobs s'han de colgar amb les treballades que hem esmentat, almenys un mes abans de la plantació. Ademés, al febrer o al març, època que la carxofa està en plena producció, s'ha de reforçar l'adob amb 150 quilograms de nitrat de sosa, per a què la segona collita de la carxofa sigui el més profitosa possible.

Plantació.—Dues maneres de plantació



Planter de carxofes preparat per al transplantament

s'usen en els terrenys del Baix Llobregat: una per mitjà de les plantetes cultivades de planter durant l'hivern i la primavera i una altra amb trossos de rel de la mateixa planta. Es formen els planters començant el gener, treient de les plantes en plena producció els rebrots sobrants, anomenats cards, els quals es col·loquen en fileres estretes, en un tros de terreny ben disposat i abonat prèviament i es calcen el suficient per a què arrelin bé. A l'època de la plantació, es treuen els cards del planter i es traslladen al bancal destinat a carxofes. Altres arrenquen les rels de les carxofes una volta acabada la collita i les guarden en un local cobert o colgades en un clot fet expressament i tapades de terra en un lloc qualsevol de la finca; o bé treuen amb l'aixada mitja rel de la planta a l'arribar l'època de la plantació, amb el qual multipliquen el cultiu, doncs la mitja rel que resta a la terra serveix per una altra collita

i la mitja rel que es treu amb l'aixada serveix per una altra plantació. Un i altre sistema poden donar excellent resultat, sense que ningú s'atreveixi pronosticar quin serà el millor, doncs això depèn dels anys i de les conjuntures o circumstàncies difícils de determinar a l'avançada. Tot i això, creiem preferible el planter, sempre que es faci primerenc i en bones condicions, doncs les plantetes del planter són més vividores i s'avancen més, mentre que les de rel se'n perden moltes, perquè s'assequen en el dipòsit o després de plantades i són més tardanes.

Nombre de plantes.—El nombre de plantes que solen posar-se en una mojada varia molt, doncs oscilla entre 5.000 i 8.000. Es clar que en terrenys ben estovats i ben adobats i dotats, ademés, de reserves alimentoses procedents de cultius anteriors, el nombre de plantes pot arribar al màxim, ordinària-

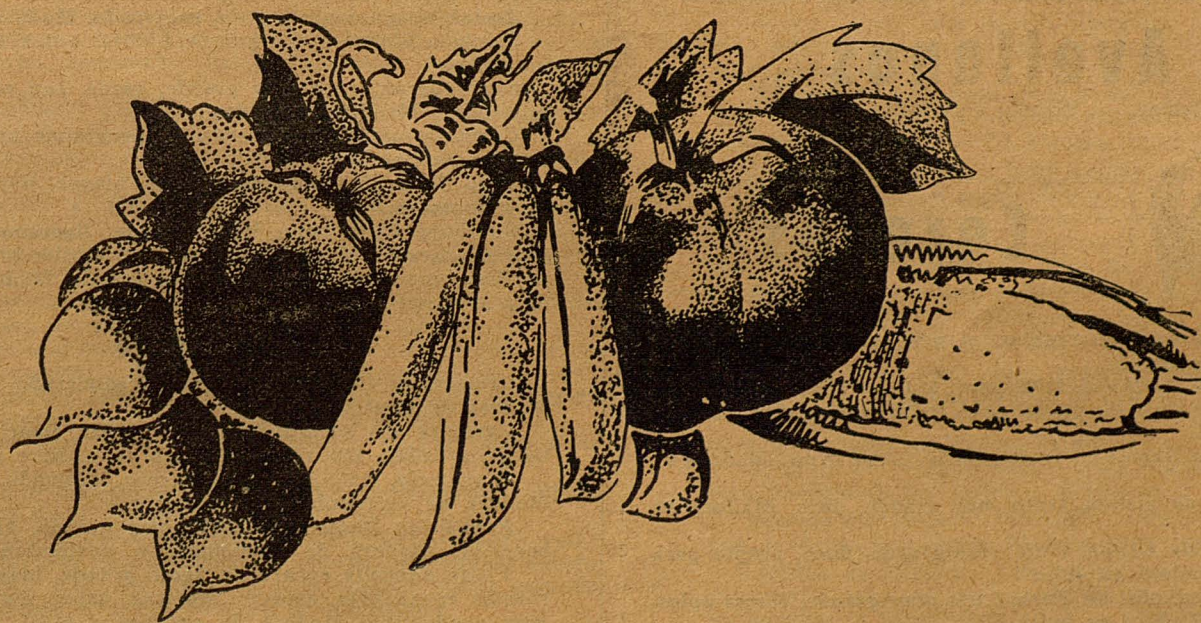
ment, però, és convenient col·locar 6.000 plantes per mojada o 12 mil per hectàrea, amb el qual resta ben cobert el terreny, si es té la sort que visquin totes. Alguns solen substituir les falles de les carxofes és a dir, les motes que moren així

que són plantades, són substituïdes per faveres, però aquestes al desenvolupar-se a la primavera són un destorb per a les carxofes, doncs invadeixen el terreny d'aquestes i naturalment els hi prenen l'aliment i el seu ambient.

Període de desenvolupament.—Es planta la carxofa als mesos de juliol i agost, però l'època més propícia per el desenrotllament de la planta és la tercera desena de juliol, doncs d'aquesta manera pot obtenir-se la primera collita de carxofes abans de fi d'any i restar ja preparada la segona per el mes de gener. Aquesta segona collita es fa en finalitzar l'hivern i començaments de primavera i encara es pot cultivar la tercera collita en plena primavera, generalment, però, convé limitar-se a les dues primeres collites, puix que la darrera té poc valor al mercat. Les collites no són matemàticament successives per tot el bancal, doncs en la pro-

ARBOLES SEMILLAS

CATÁLOGO GENERAL
1932 - 1933



EL CULTIVADOR MODERNO

Trafalgar, 76 -- BARCELONA -- Teléfono 18744

Arboles frutales

PRECIO: 2'25 PESETAS EJEMPLAR



Albaricoqueros

Blanco de Murcia, fruto pequeño, blanco rosado. Madura a principios de junio.

Precoz de Boulbon, fruto muy grande, amarillo rosado, muy fino. Madura en junio.

Moniqui, fruto grande, blanco. Madura a fin de junio.

Zaragozano, fruto regular, blanco rosado, carne acuosa, fina y disolvente. Madura a principios de julio.

Nancy, fruto muy grande, amarillo, carne dura, propio para la exportación y para conservas. Madura a fin de julio.

Búlida, fruto grande, amarillo, carne firme, adecuado para grandes explotaciones y para conservar. Madura a fin de julio.

Real Fino, fruto muy grande, amarillo, carne fina y fundente, muy exquisito, resiste bien el transporte. Madura a fin de julio.

Paviot, fruto muy grande, amarillo, dorado, carne firme, apreciado para exportar. Madura a principios de agosto.

Azucarado de Holub, fruto muy grande, amarillo. Madura a principios de agosto.

Acerolos

De fruto blanco, fruto grande. Madura en septiembre.

Julieta, fruto grande encarnado. Madura en septiembre.

Avellanos

Clases selectas. — Plantas enraizadas.



Cerezos

Tempranilla, fruto regular, el más temprano. Madura a principios de mayo.

Bigarreau temprana, fruto muy grande. Madura en mayo.

Bigarreau amarillo de Drogard, fruto regular, duro. Madura en junio.

Bigarreau Napoleón, fruto grande, carne firme. Madura en junio.

Corazón de pichón, fruto muy grande, duro. Madura en junio.

Garrafal de Lérida, fruto muy grande, duro, propio para exportar. Madura en julio.

Guindo garrafal de Toro, fruto muy grande, forma aplastada, rojo. Madura en junio.

Guindo de tomatillo, fruto muy grande, rojo oscuro, sabor acidulado. Madura en junio.



Ciruelos

Fraila país, fruto grande, largo, violáceo. Madura en julio.

Coes violeta, fruto grande, largo, violáceo. Madura en julio y agosto.

Reina Claudia verde, fruto regular o grande, excelente para la exportación. El más apreciado y recomendable. Madura en agosto.

Reina Claudia dorada (falsa Claudia), fruto muy grande, amarillo, carne exquisita. Madura en agosto.

Reina Claudia violeta, fruto grande, moteado de rojo. Madura en agosto.

Reina Claudia diáfana, fruto muy grande, amarillo, estimado para el mercado. Madura en agosto.

Japonesa blanca, fruto grande esférico, muy dulce y jugoso. Es la variedad más productiva. Maduración temprana.

Japonesa encarnada Burbank, fruto regular, muy productiva. Madura en junio y julio.

Santa Rosa, fruto grande, piel carmesí, purpúreo, azulado, carne amarilla, matizada. Madura en julio.

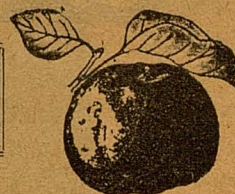
Togden, fruto muy grande, semimorado, excelente. Madura en junio y julio.

Beruapa-Beni, fruto grande, piel verde y roja, carne amarilla. Madura a principios de julio.

Splender, fruto grande, ovoide, un poco rojo, muy productivo. Madura en agosto.

Japonesa Satsuna o Ciruelo de sangre, fruto grande, esférico, rojo, carne roja. Madura en septiembre.

Kelsey, fruto muy grande en forma de corazón, amarillo ligeramente rojizo. Madura en septiembre.



Manzanos

De verano

Astrakán roja, fruto grande, encarnado. Madura en julio.

Camuesa blanca, fruto grande, blanco, azucarado. Madura en agosto.

Sanroqueras, fruto muy grande, verde, con estrías rojas, muy dulce. Madura en agosto.

Camuesa castellana de verano, fruto grande, amarillo. Madura en septiembre.

Lord Suffield, fruto muy grande, blanco, tierno. Madura en septiembre.

Ramboug de verano, fruto grande, ligeramente rosado, muy azucarado. Madura en agosto y septiembre.

Transparente de Croncels, fruto grande. Madura en agosto y septiembre.

De otoño

Camuesa de Daroca, fruto grande, azucarado, carne firme. Madura de septiembre a mayo.

Camuesa fina encarnada, fruto regular, amarillo con pintas encarnadas, azucarado. Madura de octubre a diciembre.

Gravestein, fruto muy grande, rojo, aplastado, muy bueno. Madura de septiembre a noviembre.

Presidente Desnoceau, fruto muy grande, verde y rojo, superior. Madura de septiembre a noviembre.

Verde doncella encarnada, fruto grande, blanco cera con rosetas encarnadas, aspecto precioso, sabor muy agradable, muy productiva. Madura de octubre a abril.

De invierno

Calvilla de Inglaterra, fruto grande, bueno. Madura de noviembre a febrero.

Camuesa Real, fruto muy grande, cónico, amarillo, dulce, de lo más exquisito. Madura de noviembre a febrero.

Comadre o pichona, fruto grande, alargado, carne acidulce, fina, la de más larga conservación. Madura de febrero a mayo.

Del Cirio, fruto grande, amarillo, cónico, superior. Madura de noviembre a mayo.

Chelinsford Wonder, fruto voluminoso, amarillo y carmín del lado del sol, aromático. Madura de noviembre a febrero.

Esperiega fina, fruto grande, aplastado, acidulce, muy buena. Madura de diciembre a abril.

Helada verde, fruto grande, carne de hielo, muy agradable. Madura de noviembre a marzo.

Monstruosa de Niketo, fruto muy grande. Madura de noviembre a febrero.

Ortells, fruto grande, amarillo y encarnado por el lado del sol, superior. Madura de diciembre a mayo.

Parda, fruto regular, rojo. Madura de diciembre a mayo.

Reineta de Inglaterra, fruto muy grande, jugoso y tierno. Madura de noviembre a marzo.

Reineta de Cusi, fruto grande, amarillo rosado, muy bueno. Madura de enero a abril.

Tein Frais, fruto muy grande, amarillo rojizo, excelente. Madura de febrero a marzo.

Para Sidra

Rebollón (Asturiana), fruto grueso. Tardía.

Vina de oro (Asturiana), la más recomendable. Madura de diciembre a mayo.

Granados

Mollares de Valencia, fruto muy grande (sin hueso).

Higueras

Blanco de Maella, fruto grueso o muy grueso, blanco y en extremo azucarado. Apropriados para conservar secos. Maduran en septiembre y octubre.

Blanco temprano, fruto grueso aplastado. Produce dos cosechas anuales. Es la variedad más temprana.

Napolitano, fruto muy grueso, oblongo, negro, muy azucarado. Produce dos cosechas anuales. Maduración en julio y septiembre.



Melocotoneros

Mollar Sneed, fruto regular, el más temprano, fruto blando, de piel fácilmente desprendible. Madura de abril a mayo.

Amsden, el mejor de los tempranos, fruto regular, blando, piel de fácil desprender, acuoso y exquisito. Madura en mayo.

Le Vainqueur, fruto regular, muy temprano, fruto blando, piel fácilmente desprendible, excelente. Madura en mayo.

Mayflower, fruto grande, encarnado, carne blanca con estrías rojas, azucarado, piel desprendible. Madura a fin de junio.

Amarillo de Sástago, fruto grande, carne firme, dulce. Madura en julio y agosto.

Encarnado de Gallur, fruto muy grande, carne acuosa, excelente. Madura en agosto y septiembre.

Amarillo de Gallur, fruto muy grande, superior. Madura en septiembre.

Tetón de Venus, fruto grande, puntiagudo, carne dulce, muy buena. Madura en septiembre.

Duraznilla admirable, fruto muy grande, amarillo rojizo, carne fina, acuosa, exquisito. Madura en agosto.

Duraznilla blanquilla, fruto grande, blanco y rosado, carne acuosa, aromático. Madura en agosto y septiembre.

Duraznilla Distinción, fruto grande, amarillo acentuado, carne acuosa, muy dulce. Madura en agosto.

Pavía rosa, fruto regular, blanco rosado. Madura en agosto.

Pavía encarnada de Tudela, fruto grande, carne amarilla, fina, muy dulce. Madura en agosto.

Kiang-Si o Pavía de China (Paraguayos).—Fruto regular, aplastado, piel lisa, abundante y sabroso. Madura en agosto.

Bruñón rojo, fruto grande, rojo oscuro, carne amarilla, no adherente al hueso. Madura en septiembre.

Membrilleros

De fruto grueso, voluminoso y tierno. Madura en octubre.

De Portugal, de fruto grande, superior calidad. Madura en octubre.

Palosantos o Kakis

Kaki del Japón (Palosanto o Guayacano), fruto excelente, muy ornamental, preciosa madera. A 4 pesetas el ejemplar.

Perales



Castell, fruto regular, carne granulosa, firme y azucarada; la mejor de las tempranas. Madura en junio.

Cristalinas de San Juan, fruto regular, carne fina, acuosa y azucarada. Madura en junio.

Gamusinas, fruto regular, carne fina, muy agradable. Madura en junio.

San Antonio, fruto pequeño, acidulado, aromático, exquisito. Madura en junio.

Tendral de Valencia, fruto regular, alargado, blanco amarillento y rojo por el lado del sol, carne fina, jugosa, muy agradable y de gran aceptación en el mercado. Madura en julio y agosto.

Bergamota de verano, fruto regular, verdoso, carne dura, muy dulce, propio para comer en crudo y para confitar. Madura en julio.

Malacara, fruto regular, carne acuosa, disolvente, exquisito. Este árbol forma alta pirámide. Madura en julio y agosto.

Sanroqueras, fruto regular, alargado, amarillo, rojo por el lado del sol, carne blanca, granulosa, azucarada. Se emplea también para confitar. Madura en julio y agosto.

De agua o blanca de Aranjuez, fruto grande, alargado, piel lisa y blanca, carne jugosa, finísima; una de las mejores y muy productiva. Madura en agosto y septiembre.

Donguindo de verano o Buen Cristiano, fruto muy grande, carne granulosa, muy azucarada; una de las mejores de verano. Madura en agosto y septiembre.

Triunfo de Viena, fruto muy grande, carne fina, jugosa, muy azucarada. Madura en agosto y septiembre.

Beurrée (mantecosa) de Amaulis, fruto muy grande, rojo por el lado del sol, carne fina y acuosa. Madura en septiembre.

Beurrée (mantecosa) superfina, fruto grande, carne fina, fundente, acidulada y perfumada. Madura en septiembre.

Beurrée (mantecosa) de Hardy, fruto muy grande, extrafina, muy jugosa y perfumada; una de las mejores. Madura en septiembre y octubre.

Buena Luisa, fruto grande, alargado, carne blanca, muy fina; árbol de poco desarrollo, pero muy productivo. Madura en septiembre.

Duquesa de Angulema, fruto grande, ovoide, carne blanca, fina, fundente, sabor y perfume exquisito, árbol de no gran desarrollo, pero muy fértil. Madura en septiembre y octubre.

Sucrée de Montlucon, fruto grande, muy acuoso, fino, disolvente. Madura en septiembre y octubre.

Beurrée (mantecosa) Clairgeau, fruto muy grande, fundente, acidulado, aromático, exquisito; árbol de poco desarrollo, pero muy productivo. Madura de octubre a diciembre.

Beurrée (mantecosa) de Six, fruto grande, amarillo, claro, fino y brillante, carne blanca, fina, jugosa y azucarada, muy buena. Madura de octubre a diciembre.

Bergamota de otoño, fruto grande, piel blanca y lisa, carne acuosa y fundente. Madura de octubre a enero.

Soldat Laboureur, fruto regular, muy fino, fundente; azucarado y aromático. Madura de octubre a diciembre.

Bella de Berry, fruto muy grande, alargado, muy productivo. Madura de noviembre a diciembre.

Beurrée (mantecosa) Bachelier, fruto muy grande, carne fina, fundente, muy buena. Madura en noviembre y diciembre.

Doyenne du Comice, fruto muy grande, carne muy fina, disolvente, exquisita, es una de las mejores peras. Madura en octubre y noviembre.

Charles Ernest, fruto muy grande, carne fina, fundente, jugosa y azucarada. Madura de noviembre a enero.

De Roma, la mejor de las variedades de invierno, es la renombrada de Aragón, recomendable para grandes explotaciones. Fruto grande, carne fina, jugosa, disolvente, de sabor exquisito. Sazona, según los climas, de noviembre a abril.

Ternales, fruto regular o grande, carne granulosa, jugosa y azucarada, sabor de los más exquisitos. Madura de noviembre a mayo.

Le Lectier, fruto muy grande, blanco, jugoso, fundente, muy agradable. Madura de diciembre a marzo.

PRECIOS: 2'25 pesetas el ejemplar

Cantidad mínima a servir: 12 plantones. Precios, embalaje franco, mercancía puestos sobre vagón estación de origen

Olivos Arbequines

El olivo ARBEQUIN, que de tiempo inmemorial proporciona plétoras cosechas en la renombrada comarca oleícola de Urgel, va acrecentando sus excepcionales aptitudes en otras regiones, hasta el punto de que reemplaza con feliz éxito a otras variedades locales de señalado aprecio y poco a poco se ven ampliadas áreas inmensas de cultivo hasta dominar en las comarcas que lo han ensayado.



Olivo Arbequin

Realza la estimación de este árbol su gran resistencia a las sequías, como lo demuestra el que en muchos secanos con precipitaciones inferiores a 300 milímetros por año, vive, prospera y fructifica el ARBEQUIN.

Se le ve erguido en las laderas pedregosas, frondoso en las tierras sueltas y siempre verde en las arenas y aún en los médanos menos favorecidos. En las tierras sueltas y calizas, como en las arcillosas, mediante

trabajos de roturación apropiados a romper su compactividad, llega a dar producciones que van en continuo aumento y que pueden ser realmente elevadísimas cuando los beneficios del agua vienen a alentar su tendencia fructuosa.

Es notable este olivo por su rápida tendencia a fructificar, siendo muy común, por poco que el suelo se preste y los cuidados de cultivo le estimulen, a cubrirse de frutos a los pocos años de ser plantado, lo que no ocurre en las demás variedades, que generalmente adolecen de ser tardías en cuanto a dar fruto.

Otra característica de ARBEQUIN es la de permitir fácilmente ser defendido de muchas plagas que en otras variedades causan estragos, así como el librarse bravamente de los hielos y escarchas.

Recomiendase especialmente este olivo:

- 1.º Por darse en la mayoría de los terrenos, por pobres que sean.
- 2.º Por su notabilísima resistencia a los hielos y escarchas.
- 3.º Por empezar a rendir a los tres años.
- 4.º Por la facilidad de recolección.
- 5.º Por no causar en él los estragos, las enfermedades y pestes que se ceban en otras variedades.

PRECIOS

De 1 año, 0'50 a 0'70 mts.	25 plantones . . .	25 pesetas
	50 plantones . . .	45 pesetas
	100 plantones . . .	80 pesetas
De 2 años, 0'75 a 1'10 mts.	25 plantones . . .	35 pesetas
	50 plantones . . .	60 pesetas
	100 plantones . . .	110 pesetas
De 3 años, 1'10 a 1'50 mts.	25 plantones . . .	40 pesetas
	50 plantones . . .	75 pesetas
	100 plantones . . .	130 pesetas
Copados escogidos, mínimo 1'50 metros..	25 plantones . . .	50 pesetas
	50 plantones . . .	90 pesetas
	100 plantones . . .	160 pesetas
Embalaje, en buenas cajas, con musgo, a 10 pesetas los 100 plantones.		

Almendros "Desmayo"

Este árbol convierte las tierras más ásperas y secas en vergeles reproductivos, hasta el punto de superar en valor al de los mejores terrenos destinados a cereales y a cultivos similares. Donde abundan los cultivos arbustivos, las crisis son fácilmente soslayadas, más aprovechadas las tierras y donde más recursos halla la población campesina.

Los frutales de los secanos, en gran parte del territorio español, son los más indicados para llevar la mayor transformación agraria y económica a los pueblos rurales. Quienes cuentan con algunos centenares de estos árboles, puede decirse que tienen asegurada su subsistencia. Las mejoras más positivas de la propiedad rural descansan en estas plantaciones; con ellas las tierras ingratas pueden dar las más seguras y saneadas rentas y los capitales invertidos en esta clase de arbolado, aseguran los más positivos y altos intereses. Fíjense los agricultores que aspiren a aumentar los rendimientos de sus tierras, en los beneficios y ventajas que aquellos les ofrecen y los escasos capitales que, tanto para su instalación, como para su conservación, son necesarios.

Llamamos la atención sobre lo que se puede esperar de estas plantaciones y ofrecemos plantales de las variedades más apropiadas para establecerlas, por su mejor adaptación, rendimientos y resistencia a las inclemencias de las estaciones y a los parásitos.

El almendro DESMAYO merece cada día más particular predilección por la mayor resistencia a los fríos y heladas, lo cual hácele particularmente recomendable en los sitios donde las bajas temperaturas son más de temer.

Si se tiene en cuenta el valor y consumo creciente de la almendra, el mínimo coste del establecimiento de los almendrales y que con ellos es relativamente factible dar valor elevado a muchos terrenos improprios para otros cultivos, se dará a este arbolado la estimación de que es merecedor.



ALMENDRA
"DESMAYO"

Almendros Desmayo, Marcona,
Mollar y Esperanza

PRECIOS: 3 años de injerto . . . 175 Pesetas el ciento
2 años de injerto . . . 150 Pesetas el ciento

Plantel de Almendros
AMARGOS

Para la formación de viveros

2 años, 100 plantas, 40 pesetas. 1.000 plantas, 250 pesetas
3 años, 100 plantas, 45 pesetas. 1.000 plantas, 350 pesetas

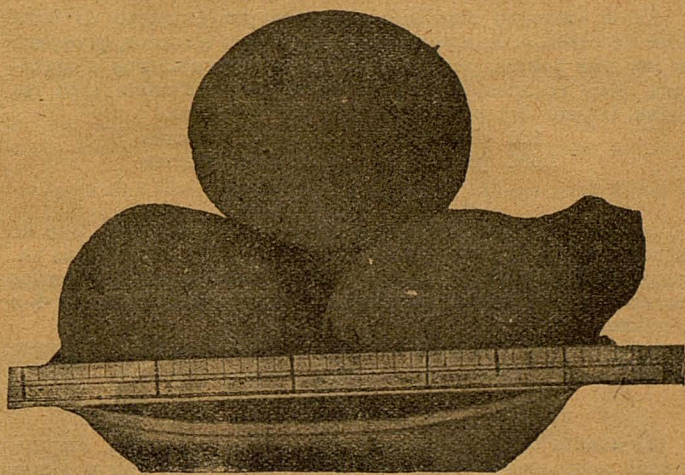
Ciruelos Japoneses

Los más estimados para la exportación

Maravillosos por la rapidez de producción; por sus fructificaciones excesivas, hermosura y calidad de la fruta; estimación y solicitud en todos los mercados; fácil cultivo y aptitudes de adaptación y aclimatación a la mayoría de las tierras y climas, tanto en secano como regadío.

Su crecimiento rápido, la condición de madurar en junio y julio y dar cosechas a los dos años de plantación, aseguran, como ningún otro cultivo, ganancias inmediatas y considerables a los poseedores de los citados ciruelos japoneses.

Son estos insustituibles: para la mejor y más lucrativa explotación de los predios agrícolas; asegurar ganancias inmediatas e importantes; poder presentar a la venta frutas



las más primerizas, hermosas y de calidad y permitir su asociación con otros cultivos (viñas, huertas, etc.); y, en fin, para obtener los máximos beneficios de las fincas. Las pruebas más elocuentes del valor excepcional de estas dos variedades la constituyen las extensiones que a las mismas se les dedican en las zonas mediterráneas y en los Estados Unidos para destinar sus frutos a la exportación.

Las maravillosas variedades de CIRUELOS JAPONESES reúnen condiciones para satisfacer como ningún otro frutal, la ansiedad de grandes y rapidísimas ganancias.

Japonesa blanca Golden Japan

Arbol de crecimiento rápido y vigoroso; de porte abierto. Abundante fructificación. Madura en junio. Da frutos grandes, que pueden exceder de 100 gramos cada uno, forma esférica, color blanco amarillo. Carne ambarina, dulce, sabrosa y fundente, pero de buena y larga conservación.

Japonesa encarnada Burbank

Arbol de gran vigor, de porte abierto. Variedad tan extremadamente productiva, que se aconseja el aclareo de los frutos. Madura en junio y julio. Ciruelas de gran tamaño, superior a las blancas Golden Japan. De forma esférica, piel roja jaspeada. Carne amarilla anaranjada, firme y muy azucarada.

Variedades adoptadas por los fruticultores de la huerta del Llobregat para la exportación a los países del Norte, donde hallan mercado a precios muy remuneradores.

Precio: 1'75 ptas. ejemplar. - Pedido mínimo: 10 Ciruelos

Precios especiales para mayores partidas

Vides Americanas

Estaquillas para vivero

Aramón X Rupestris N.º 1 y N.º 9	15 ptas. millar
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	35 ptas. millar
Berlandieri X Riparia 420 A	35 ptas. millar
Riparia Rupestris, N.º 101-14	30 ptas. millar
Rupestris Lot	15 ptas millar

Estacas injertables

Aramón X Rupestris N.º 1 y N.º 9	30 ptas. millar
Chasselas X Berlandieri, 41 B	45 ptas. millar
Berlandieri X Riparia 420 A.	45 ptas. millar
Rupestris Lot	30 ptas. millar

Barbados

Aramón X Rupestris, N.º 1	65 ptas. millar
Aramón X Rupestris, N.º 9	65 ptas. millar
Chasselas X Berlandieri, 41 B	130 ptas. millar
Berlandieri X Riparia 420 A.	100 ptas. millar
Murviedro X Rupestris 1202	65 ptas. millar
Riparia X Rupestris, 101-14.	75 ptas. millar
Riparia X Rupestris, 3309	75 ptas. millar
Rupestris Lot	65 ptas. millar

Injertos

DE UVA NEGRA

Alicante Henri Bouschet	160 ptas. millar
Garnacha, sobre Rupestris Lot	160 ptas. millar
Morastell sobre Aramón	160 ptas. millar
Tempranillo, sobre Rupestris Lot	160 ptas. millar

DE UVA BLANCA

Macabeo, sobre Rupestris Lot	160 ptas. millar
Planta, sobre Rupestris Lot.	165 ptas. millar
Xarel-lo, sobre Rupestris Lot	165 ptas. millar
Valdepeñas o Lairén, sobre Rupestris Lot	170 ptas. millar
Valdepeñas o Lairén, sobre Chasselas Berlandieri	180 ptas. millar

DE UVA BLANCA PARA MESA

Moscatel Valenciano, sobre Aramón	250 ptas. millar
Moscatel país sobre Aramón	250 ptas. millar
Picapoll, Albillo o Clarete, sobre Rup. Lot.	250 ptas. millar
Planta Nueva, tardía, sobre Rupestris Lot.	250 ptas. millar
Rosaki o Pepita de Oro, sobre Lot	250 ptas. millar
San Jaime, temprano, sobre Rupestris Lot.	250 ptas. millar
Valencí, sobre Lot	250 ptas. millar

PECIOS EMBALAJE APARTE

EMBALAJES {	Barbados	7 ptas. millar
	Injertos.	10 ptas. millar

Naranjos



Variedades americanas de reciente introducción en España

Washington Navel.—De rápido desarrollo. Reúne excepcionales condiciones para la exportación. Fruto redondo, de gran tamaño, piel fina, de abundante zumo muy dulce, sin pepitas, pesando por término medio alrededor de 400 gramos. De maduración temprana que se inicia en noviembre, continuando hasta enero. Una planta, pesetas 5.

Pomelo (Grape-fruit).—De fruto grande, esférico, piel lisa, de color amarillento, jugoso. Sabor ligeramente amargo, aun cuando agri dulce. Muy aromático. En América se consumen especialmente como fruta de desayuno, pues le reconocen condiciones altamente estomacales y digestivas. Arbol muy productivo, al extremo que sus frutos forman verdaderos racimos. Apropiado para la exportación. Una planta, pesetas 7'50

Variedades del país

	Una planta	10 plantas	100 plantas
	Ptas.	Ptas.	Ptas.
Cadena, fino, temprano	5	35	300
Común dulce de la Ribera	5	35	300
Imperial o dulce azucareña	6	40	350
Sanguino oval	5	35	300
Viciedo	5	35	300
Mandarino común	5	35	300
Limonero agrio, 4 estaciones	6	40	300
Limonero dulce.	6	40	300
Poncil o sidra	6	50	400

Embalaje a pesetas 2 por cada 10 plantas. En partidas de 100 plantas en adelante, embalaje franco.

Plantel de Frutales

para la formación de viveros

Albaricoqueros

Placen al albaricoquero los terrenos silíceos, ligeros y permeables. Exposiciones templadas y aun algo cálidas.

100 plantas, 25 pesetas
1.000 plantas, 200 pesetas

Almendros

El plantel de almendro, obtenido de almendra amarga, se recomienda para ser injertado con las variedades de almendro más apropiadas en cada comarca, como patrón o porta-injerto para melocotoneros, albaricoqueros y en general para todos los frutales de hueso, que injertados sobre almendro son más rústicos y de vida más larga. Placen particularmente al almendro, terrenos calcáreos y secos.

2 años, 100 plantas, 40 pesetas; 1.000 plantas, 250 pesetas
3 años, 100 plantas, 45 pesetas; 1.000 plantas, 350 pesetas

Cerezo Santa Lucía o Mahaleb

Es la variedad mas indicada para porta-injerto de toda clase de cerezos. Adaptándose en todos los terrenos, prospera en los más pobres, particularmente en los calcáreos o cretáceos. Muy recomendable para setos vivos. Resiste bien las podas. Grosor del plantel, de 5 a 6 milímetros.

100 plantas 15 pesetas
1.000 plantas 100 pesetas

Ciruelo Myrobolan

Inmejorable como patrón o porta injerto de toda clase de ciruelos. De gran precocidad. Tiene la ventaja sobre otras variedades de que no retoña por su base. Se adapta en todos los terrenos y aun en los calcáreos. Grosor del plantel, de 5 a 6 milímetros.

100 plantas 15 pesetas
1.000 plantas 100 pesetas

Melocotoneros

Se adapta en terrenos profundos, fértiles y sanos. Exposiciones templadas y cálidas. No le convienen las tierras húmedas y las arcillas muy compactas.

De 1 año, 100 plantas, 15 pesetas; 1.000 plantas, 125 pesetas

Membrillero

Puede cultivarse para la obtención de sus frutos y también para patrón o porta-injerto para perales. Se emplea también para la formación de setos vivos. Placen al membrillero los terrenos silíceo-arcillosos o calcáreos frescos. Grosor del plantel, de 5 a 6 milímetros.

100 plantas 20 pesetas
1.000 plantas 150 pesetas

Manzano Silvestre

Para la creación de viveros. Sus pies se injertan de las variedades de manzano cuyos frutos se desean después recolectar. Le son convenientes terrenos muelles, silíceo arcillosos, algo frescos. Le son contrarios los suelos compactos, calcáreos, secos y los silíceos pobres.

De un año, 60 pesetas el millar
De dos años, repicados. 100 pesetas el millar

Plantón manzano silvestre para injertar, de 1,30 m. alto . . . 1.000 pesetas el millar

Naranjos Agrios

Insustituibles para pie o patrón de las variedades de naranjos, mandarines o limoneros.

100 plantas 50 pesetas
1000 plantas 450 pesetas

Nogal

Se adapta en todos los terrenos, sea cual fuere su composición geológica y especialmente en los calcáreos.

De 1 año, 100 plantas, 35 pesetas; 1.000 plantas, 250 pesetas
De 2 años, 100 plantas, 45 pesetas; 1.000 plantas, 350 pesetas

De 2 metros, 100 plantas, 175 pesetas

Peral Silvestre

Para la formación de viveros. Sus pies se utilizan como patrón o porta-injerto de las variedades de peral que más se apetezcan. Vegeta bien en los terrenos de composición silícea. No prospera en las tierras calcáreas, arcillosas, compactas o excesivamente húmedas.

100 plantas, 15 pesetas; 1.000 plantas, 125 pesetas.

Plantas de Jardín

Boj.—Apropiado para borduras. Vegeta en todos los terrenos especialmente en los calcáreos.
De 2 años. 100 plantas, 20 ptas. 1.000 plantas, 150 ptas.

Evónymus.—Recomendable para vallas ornamentales, macizos y borduras.
De dos años 120 ptas. millar

Jazmín.—Enredadera perenne, muy conocida, de flores aromáticas.
Planta fuerte 2.50 ptas. uno

Lilas (Syringa vulgaris).
Planta fuerte 2'50 ptas. uno

Mimosa Dealbata.—Arbol ornamental por su aspecto y bonitos racimos de flores amarillas.
De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 100 ptas. millar

Sófora del Japón.—Ornamental, copa muy tupida, recomendable para avenidas o centros de macizos. De crecimiento rápido. Alto, 25 metros.
De 1 año. 200 ptas. millar

Truana o Aligustre.—Muy empleado para vallas de jardín.
De un año 15 ptas. ciento
De dos años 30 ptas. ciento
Planta fuerte 75 ptas. ciento

Thuja del Canadá.—Muy ornamental. Propia para avenidas, macizos y vallas de jardín.
De dos años, de 20 a 30 cms. 25 ptas. ciento

ROSALES SELECTOS

Franco de pie e injertados sobre la raíz

Lote de 12 plantas, variadas 18 ptas.
Lote de 50 plantas, en 25 variedades 65 ptas.
Lote de 100 plantas, en 50 variedades. 120 ptas.

Injertos de medio tronco 75 centímetros de alto

Lote de 12 plantas, variadas 30 ptas.
Lote de 50 plantas, en 25 variedades 115 ptas.
Lote de 100 plantas, en 50 variedades 225 ptas.

De alta copa

Injertos de una altura aproximada de 0'80 a 1'10 metros. Su copa de forma arbustiva se cubre de preciosas flores, de un elegante y bello conjunto.

Lote de 12 plantas, variadas 48 ptas.
Lote de 50 plantas, en 25 variedades 185 ptas.
Lote de 100 plantas, en 50 variedades 350 ptas.

Trepadores y sarmentosos

Propios para cubrir glorietas, muros, vallas, etc., para formar arcos, columnas, túneles, etc.

Lote de 12 plantas 18 ptas.
Lote de 50 plantas 65 ptas.
Lote de 100 plantas 120 ptas.
Fuerza extra, de 2 a 2'50 metros 2'50 ptas. uno

Lotes económicos de Arboles frutales Selectos

Lote de 25 plantones, compuesto de

6 perales	2 cerezos	3 melocotoneros
6 manzanos	2 ciruelos	1 acerolo
1 almendro	2 albaricoqueros	2 membrilleros
Tamaño 1'50 a 2 metros		35 pesetas
Tamaño 2 a 2'50 metros		60 pesetas

Lote de 50 plantones, compuesto de

12 perales	3 cerezos	6 melocotoneros
12 manzanos	4 ciruelos	3 acerolos
2 almendros	4 albaricoqueros	4 membrilleros
Tamaño 1'50 a 2 metros		70 pesetas
Tamaño 2 a 2'50 metros		120 pesetas

Lote de 100 plantones, compuesto de

20 perales	10 ciruelos	10 melocotoneros
20 manzanos	6 cerezos	4 acerolos
6 almendros	10 albaricoqueros	6 membrilleros
4 higueras		4 granados
Tamaño 1'50 a 2 metros		120 pesetas
Tamaño 2 a 2'50 metros		240 pesetas

Las higueras y granados, no están sujetos a los tamaños mencionados, por ser árboles de menos altura.

Las variedades, todas selectas, a nuestra elección. Los lotes ofrecidos son indivisibles y sin poderse substituir las variedades. Sólo de esta manera nos es dado hacer una oferta tal y en condiciones de economía, sin competencia.

Precios, franco embalaje, puesta la mercancía estación de salida.

Moreras Blancas

(MORUS ALBA)

Plantas procedentes de semilla, las únicas recomendables, pues las obtenidas de estaca no deben emplearse por su escaso rendimiento.

Las moreras pueden cultivarse ventajosamente en secano y regadío, tanto en las comarcas del Norte como en las del Mediodía, si se prodigan los cuidados necesarios.

La época de su trasplante es la comprendida entre octubre y marzo.

CON 25 MORERAS DE ALTO PORTE O 250 DE FORMA BAJA, SE OBTIENEN LAS HOJAS NECESARIAS PARA LA CRIA DE 30 GRAMOS DE SEMILLAS DE GUSANOS DE SEDA, QUE PRODUCIRAN 60 KILOS DE CAPULLOS, CON UN VALOR ANUAL DE 360 PESETAS

PRECIOS:

De 1,70 a 2 metros tronco, de 5 a 8 centímetros de circunferencia. 175 pesetas el ciento

Pedidos mínimos a servir: 12 moreras.

Plantel para formar viveros { 1.000 plantas, 100 ptas.
de 2 años, de 45 a 55 cms. alto { 100 plantas. 15 ptas.

Pedidos mínimos a servir: 100 plantas.

Precios franco embalaje sobre vagón estación de origen

Arboles forestales

Coníferas

Pino Alerce de Europa

Se adapta en todos los terrenos, calcáreos, esquistosos o arenosos, siempre que sean suficientemente frescos, permeables y profundos. Los terrenos arcillosos no placen al pino Alerce. Puede cultivarse en los llanos y en las montañas hasta 2.000 metros de altura. Alto, de 20 a 30 metros. De 2 años, repicados, de 35 a 40 cms. alto. 90 ptas. millar

Pino Alerce del Japón

Especie forestal que se encuentra en todas las montañas del Japón hasta 2.800 metros de altura. De crecimiento rapidísimo, poco acostumbrado en los pinos. Se desarrolla admirablemente en los terrenos arenosos y profundos. Alto, 30 metros.

De 2 años, repicados, de 40 a 50 cms. alto. 110 ptas. millar
De 3 años, repicados, de 60 a 70 cms. alto. 135 ptas. millar

Pino Halepensis

Pino de Alepo, de Jerusalén o Carrasco. Se adapta en los terrenos calcáreos, de clima templado y aun frío. Resiste las sequías. Alto 14 metros.

De 1 año, 16 a 20 cms. alto. 60 ptas. millar
De 2 años, 25 a 30 cms. alto. 75 ptas. millar

Pino Insignis

(Pino remarcable o de Monterey). Es el pino de más rápido desarrollo, sólo comparable por este concepto al chopo y al eucalipto. No se adapta en terrenos calcáreos. Requiere terrenos graníticos, sea cual fuere su situación, aun cuando place a estos pinos la vecindad del mar. Proporciona excelente madera. Alto, 25 metros.

De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 30 a 40 cms. alto. 65 ptas. millar

Pino Laricio de Austria

Es por excelencia el pino indicado para la repoblación de terrenos calcáreos. Se adapta asimismo en los arenales profundos y frescos; no le son convenientes las tierras compactas y las muy húmedas. Alto, 25 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 65 ptas. millar

Pino Laricio de Calabria

Estimable especial forestal y también como árbol ornamental. Arbol de gran tamaño, de tronco recto y liso, copa piramidal muy tupida, de precioso aspecto. Alto 40 metros. De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 65 ptas. millar

Pino Laricio de Córcega

Especie forestal muy recomendable. Se adapta a terrenos arcillosos y en los pedregosos, algo frescales. Resiste bien el calcáreo. Sus plantones raramente son atacados por los conejos. Alto, 35 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 65 ptas. millar

Pino Marítimo de Corté

Requiere climas templados. De fácil transplante. No se adapta en terrenos calcáreos. Alto, 30 metros.

De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 45 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 60 ptas. millar
De 4 años, repicados, de 0'70 a 0'85 m. . 600 ptas. millar

Pino Montana

Arbol recomendable para la repoblación de dunas y montañas de 1.600 a 2.500 metros de altura. Se desarrolla bien en todos los terrenos, con la ventaja de poder vegetar en suelos de constante humedad. Alto, 20 metros.

De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 45 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 75 ptas. millar

Pino Piñonero

Para climas templados. Requiere terrenos silíceo-graníticos y arcillo-pedregosos.

De 1 año, de 15 a 18 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 25 a 30 cms. alto. 80 ptas. millar

Pino Silvestre de Escocia

Insuperable para la repoblación de los terrenos más agrios. Prospera admirablemente en los silíceos, arcillo-silíceos, pedregosos o calcáreos, con tal que sean algo profundos. Se emplea con éxito en la repoblación de terrenos algo turbosos. Alto, de 30 a 40 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 60 ptas. millar

Pino Silvestre de Riga

Como el anterior se adapta perfectamente en los terrenos silíceos, arcillo silíceos, pedregosos o calcáreos, siempre que sean algo profundos. Su madera se emplea mucho en la construcción para postes y mástiles. Alto, de 30 a 40 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 60 ptas. millar

Abeto de Douglas

Especie forestal considerada como de primer orden, de crecimiento muy rápido y que se adapta en los terrenos más pobres. Su desarrollo es admirable en terrenos ligeros y profundos. Muy rústico. Alto, 50 metros.

De 1 año, de 15 a 18 cms. alto. 110 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 135 ptas. millar

Abeto Excelsa (Arbol de Navidad)

Recomendable para la repoblación de las altas regiones montañosas hasta los 2.000 metros de altitud. Resiste bien el calcáreo y se adapta en todos los terrenos frescos, permeables y profundos. Alto, 15 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 75 ptas. millar

Cedro Deodara o del Himalaya

Arbol insuperable como ornamental. Vegeta bien en los terrenos arcillosos, arcillo silíceos y calcáreos, con tal que sean permeables. Alto, 40 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 120 ptas. millar

Cedro Atlántica

Arbol precioso, de crecimiento rápido, muy rústico. Se adapta en terrenos profundos en las comarcas secas y calcáreas. Alto, 30 metros.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 120 ptas. millar

Cedro del Líbano

Arbol muy ornamental y de precioso aspecto. Resiste el calcáreo, placiéndole los terrenos profundos.

De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 90 ptas. millar

Ciprés Lawsoniana

Arbol de los más ornamentales. Se adapta a los terrenos frescos, silíceos y profundos. No le convienen los arcillosos o calcáreos. Muy rústico. Alto, 40 metros.

De 1 año 50 ptas. millar

Ciprés Macrocarpa o de Lambert

De crecimiento rapidísimo, similar al del eucalipto. Resiste perfectamente el calcáreo, adaptándose en todos los terrenos y en las más variadas situaciones. Buena madera. De aspecto ornamental. Alto, 20 metros.

De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 90 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 30 a 35 cms. alto. 120 ptas. millar
En macetas, de 60 a 70 cms. alto. . . 100 ptas. ciento

Thuya

Muy ornamental. Se adapta en toda clase de terrenos. Propia para vallas de jardín. Puede asimismo adoptarse para avenidas y macizos.

De 2 años, de 18 a 20 cms. alto. 80 ptas. millar

Arboles y arbustos

Abedul común

Prospera en los terrenos ligeros, arenosos, frescos o arcillo arenosos. Se adapta hasta los 2.000 metros de altitud. No le convienen terrenos secos ni calcáreos. Alto, 20 metros.
De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 110 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 30 a 35 cms. alto. 130 ptas. millar

Acacia común

Especie forestal y de ornamento. Se adapta en todos los terrenos, aun cuando le placen los silíceos frescos. Los arcillosos muy compactos y los excesivamente secos son los únicos en los que su vegetación es deficiente. Alto, 25 metros.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 45 a 50 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 60 a 70 cms. alto. 90 ptas. millar
De 2'00 a 2'20 metros. 100 ptas. ciento
De 7 a 9 cms. de circunferencia. 150 ptas. ciento
De 10 a 12 cms. de circunferencia. 300 ptas. ciento
De 12 a 14 cms. de circunferencia. 350 ptas. ciento

Acacia de bola

Ornamentales y propias para jardines.
De 2'50 a 3'00 metros. 450 ptas. ciento
De 10 a 12 cms. circunferencia. 600 ptas. ciento

Ailantus Glandulosa

(Barniz del Japón)

Se adapta en todos los terrenos y especialmente en los muelles y profundos. Su potente sistema radicular lo hace un precioso auxiliar para el sostén de los terrenos pendientes, taludes, etc. Alto, 30 metros.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, de 30 a 40 cms. alto. 100 ptas. millar

Arce Negundo

Arbol muy ornamental, propio para avenidas y centros de macizos. Le son convenientes los terrenos silíceos frescos y resiste el calcáreo.
De 1 año, de 30 a 40 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, de 50 a 60 cms. alto. 110 ptas. millar
De 2'00 a 2'30 metros alto. 200 ptas. ciento

Castaño común

Se adapta en los terrenos silíceos, graníticos y silíceos-arcillosos permeables. No vegeta en terrenos calcáreos y en los excesivamente húmedos. Debe cultivarse en los llanos o en montañas poco elevadas. Alto 30 metros.
De 1 año, de 18 a 20 cms. alto. 90 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 25 a 30 cms. alto. 110 ptas. millar
De 1'25 a 1'30 metros alto. 150 ptas. ciento
De 1'50 a 2'00 metros alto. 200 ptas. ciento

Castaño de Indias (Marronnier)

Arbol ornamental para avenidas y centros de macizos. Prospera en casi todos los terrenos, preferentemente en los silíceos o substanciosos.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 35 a 40 cms. alto. 90 ptas. millar
De 4 a 5 metros alto. 450 ptas. ciento

Castaño del Japón

Resistente a la enfermedad de la tinta (Peste o filoxera de los castaños). Terrenos silíceos, graníticos y silíceos-arcillosos permeables.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 125 ptas. millar
De 1'20 a 1'30 metros alto. 200 ptas. ciento
De 1'50 a 2 metros alto. 250 ptas. ciento

Catalpa

Muy ornamental por su hermoso follaje y sus numerosas panículas de flores. Crece rápidamente en tierras frescas y arcillosas. Alto, 12 metros.
De 1 año, de 15 a 20 cms. alto. 75 ptas. millar

Chopo Bordils

Considerada como una de las variedades de más rápido desarrollo, se recomienda por su rusticidad y resistencia a los parásitos que atacan esa clase de árboles. Insustituible para repoblar terrenos de ribera, pantanosos, ramblas, torrentes, etc., etc.
Plantones arraizados: de 1'20 a 1'80 ms. alto 350 ptas. millar
Estaquillas: de 1 a 1'40 metros alto. . . . 125 ptas. millar

Chopo Canadiense

Llamado también Suizo o Lombardo. Buena variedad para la repoblación de riberas y terrenos húmedos.
Plantones arraizados, de 1'20 a 1'80 ms. alto 350 ptas. millar
Estaquillas, de 1'00 a 1'40 metros alto. . . 125 ptas. millar

Chopo Carolino

Especie ornamental. Terrenos profundos, ligeros y húmedos o frescos.
Plantones arraizados, de 1'20 a 1'80 ms. alto 350 ptas. millar

Chopo Negro

Para la plantación de riberas, ramblas y terrenos húmedos. Su desarrollo es muy notable en terrenos profundos y ligeros.
Plantones arraizados, de 1'20 a 1'80 ms. alto 350 ptas. millar
Estaquillas, de 1'00 a 1'40 metros alto. . . 125 ptas. millar

Chopo Poncella

Originario de la cuenca del Tordera (Provincia de Girona), es muy apreciado por su rápido crecimiento y buena calidad de la madera. Requiere terrenos profundos, ligeros y húmedos o frescos.
Plantones arraizados, de 1'20 a 1'80 ms. alto 350 ptas. millar
Estaquillas, de 1'00 a 1'40 metros alto. . . 125 ptas. millar

Espino Albar, para cercas

(Espino blanco.) Vegeta bien en todos los terrenos; solamente su desarrollo es deficiente en los arcillosos muy compactos. Recomendable para la formación de vallas o setos defensivos.
De 1 año, de 18 a 20 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 30 a 35 cms. alto. 75 ptas. millar

Eucalipto Glóbulos

Es una especie forestal de las más indicadas para el saneamiento de terrenos pantanosos y marismas, crecimiento vigoroso y rapidísimo. Proporciona buena madera. Muy rico en esencia volátil. Resiste heladas, no duraderas, de 5 a 6 grados. Alto, 70 metros.
De 1 año, de 25 a 35 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 50 a 60 cms. alto. 100 ptas. millar
En macetas, de 80 a 90 cms. alto. 150 ptas. ciento

Eucalipto Rostrata

Adaptándose a los terrenos bajos, muy húmedos de subsuelo arcilloso e impermeable y en los que el agua permanece estancada, también prospera en terrenos secos y pedregosos. Muy buena madera. Alto 50 metros.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 100 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 35 a 40 cms. alto. 110 ptas. millar
En macetas, de 55 a 60 cms. alto. 150 ptas. ciento

Fresno Americano

Reúne las mismas condiciones que el fresno común, con la ventaja de que por su hermoso aspecto puede considerarse como árbol de ornamentación. Su crecimiento es muy rápido, sobre todo en terrenos húmedos. Alto, 30 metros.
De 2 años, repicados, de 20 a 25 cms. alto. 90 ptas. millar
De 1'50 a 1'75 metros alto. 125 ptas. ciento
De 2 a 2'25 metros alto. 175 ptas. ciento

Fresno común

Se cultiva con éxito en los terrenos frescos, muelles, profundos y substanciosos. Se emplea muy ventajosamente como árbol de avenida. Soporta bien la vecindad del mar y no le perjudica el calcáreo. Alto, 30 metros.
De 1 año, de 25 a 30 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 45 a 50 cms. alto. 75 ptas. millar
De 3 años, repicados, de 60 a 70 cms. alto. 90 ptas. millar
De 1'50 a 2 metros alto. 125 ptas. ciento
De 2 a 2'30 metros alto. 145 ptas. ciento

Haya común

Especie forestal considerada como de primer orden, que se adapta en el llano y en la montaña, hasta alturas de 1.600 metros, en casi todos los terrenos y muy particularmente en los calcáreos. Los suelos húmedos, compactos o pantanosos no le convienen en manera alguna. Gracias a su potente sistema radicular que no profundiza, puede emplearse para la repoblación de terrenos poco profundos y algo frescos. Alto, de 30 a 35 metros.
De 2 años, repicados, de 25 a 30 cms. alto. 75 ptas. millar
De 3 años, repicados, de 50 a 60 cms. alto. 100 ptas. millar
De 1'50 a 1'75 metros alto. 100 ptas. ciento
De 2'00 a 2'15 metros alto. 125 ptas. ciento
De 2'30 a 2'40 metros alto. 150 ptas. ciento

Mimosa Dealbata

De desarrollo vigoroso. Ramas pobladas de numerosos racimos compactos, formados de flores grandes, amarillas y perfumadas.
De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 100 ptas. millar

Morera blanca

Plantas obtenidas de semilla. Las moreras pueden cultivarse en secano y regadío, tanto en las comarcas del Norte como en las del Mediodía.

De 2 años, de 45 a 55 cms. alto. 100 ptas. millar
De 1'70 a 2 metros alto 175 ptas. ciento

Morera negra

De fruto grande. Se da perfectamente en los secanos de tierras sueltas y ligeras.

De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 75 ptas. millar
De 2 años, de 45 a 55 cms. alto. 100 ptas. millar

Nogal común

Se adapta en todos los terrenos, sea cual fuere su composición geológica y especialmente en los calcáreos. Sus raíces superficiales le permiten vegetar en las tierras poco profundas. Perjudican su normal desarrollo los terrenos húmedos en exceso, demasiado compactos o aquellos extremadamente secos. Alto, 20 metros.

De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 250 ptas. millar
De 2 años, de 30 a 40 cms. alto. 350 ptas. millar
De 2'25 a 2'35 metros 175 ptas. ciento

Olmo común

Se le conoce en ciertas localidades con el nombre de *Alamo negro*; gran desarrollo, crecimiento muy rápido. Se emplea comúnmente para avenidas, carreteras, etc. Adáptase en toda clase de terrenos frescos. Alto, 40 metros.

De 1 año, de 30 a 40 cms. alto. 50 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 50 a 60 cms. alto. 60 ptas. millar
De 3 años, de 70 a 90 cms. alto. 85 ptas. millar
De 1'50 a 2'00 metros alto. 100 ptas. ciento
De 2'25 a 2'35 metros alto. 125 ptas. ciento
De 2'50 a 3 metros alto. 175 ptas. ciento

Plátano

Arbol de crecimiento muy rápido y de buen porte; es de los más ornamentales para avenidas, pues llega a alcanzar alturas extraordinarias. Requiere terrenos ligeros, fértiles, frescos y aun húmedos. Alto, de 35 a 40 metros.

De 25 a 50 cms. de brote 150 ptas. millar
De 2 metros, de 7 a 8 cms. circunferencia. 100 ptas. ciento
De 2'50 metros, de 9 cms. circunferencia. 125 ptas. ciento
De 3 a 3'50 m., de 7 a 8 cms. circunferencia. 150 ptas. ciento

Roble rojo americano

Recomendable como especie forestal, a la par que como precioso árbol ornamental y para avenidas. En el otoño sus hojas pasan del verde al rojo oscuro por toda clase de matices. Es de desarrollo vigoroso y rápido y proporciona madera durísima y de hermoso aspecto. Le placen terrenos profundos y frescos. El calcáreo perjudica su normal desarrollo. Alto, 30 metros.

De 1 año, de 20 a 25 cms. alto. 80 ptas. millar
De 2 años, repicados, de 30 a 35 cms. alto. 100 ptas. millar
De 1'25 a 1'50 metros alto. 125 ptas. ciento
De 1'50 a 2 metros alto. 165 ptas. ciento
De 2'00 a 2'40 metros alto. 200 ptas. ciento

Rosa Canina

Se emplea como patrón o porta-injerto de las variedades de rosales cultivados.

De 4/6 milímetros 100 ptas. millar
De 5/8 milímetros 125 ptas. millar
De 6/10 milímetros 150 ptas. millar

Truana o Aligustre

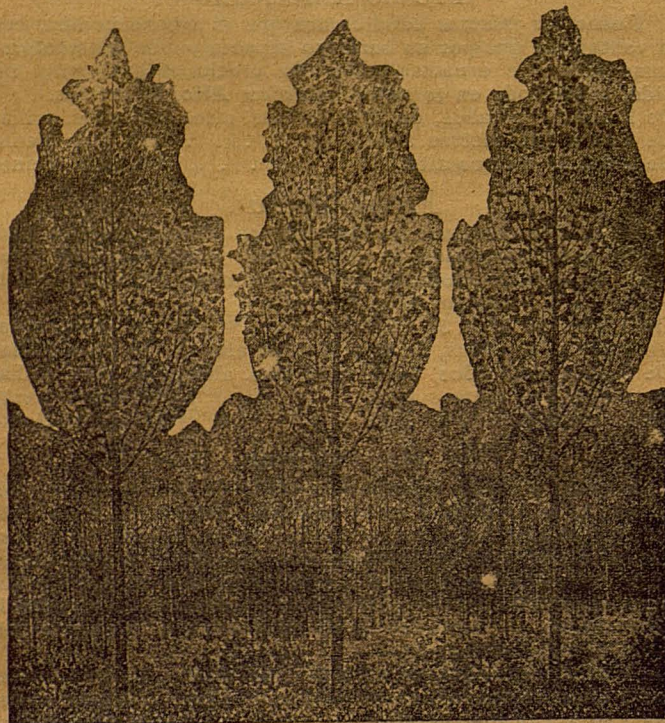
(*Ligustrum vulgare*.) Se adapta en toda clase de terrenos muy empleada para vallas de jardín.

De un año 125 ptas. millar
De dos años, repicados 250 ptas. millar
Planta fuerte, repicada 75 ptas. ciento

Chopos

Mr. Raverdeau, uno de los hombres que más chopos ha vendido en Francia, ponía en letras grandes sus anuncios, diciendo:

"En todos los terrenos frescos, plantad el chopo y ob-



tendréis de 500 a 1.000 francos por hectárea y por año".

Mr. Breton-Bonnard, publicó un libro sobre el chopo, titulado: *Creación de una fortuna con la plantación del chopo*, y el texto dice:

"Sanea el terreno, trae consigo la salubridad, haciendo desaparecer la malaria y las fiebres palúdicas. Los propie-

Bordils

tarios de tierras palúdicas jamás estimarán el chopo en lo que vale; su plantación es una fortuna en perspectiva para el plantador, y para el país es la base de numerosas industrias y el saneamiento de tierras bajas e insalubres. Es obra sana de trabajo, de progreso, de bienestar y de paz.

Don Narciso Vilaseca Remilans, de la provincia de Gerona, decía antes de la guerra que sus plantaciones le producían 1,50 pesetas por chopo y por año, o sea que sus chopos de 17 años se los pagaban en pie a 22,50 pesetas, o sea unas 600 pesetas por hectárea y año, ya que los pequeños gastos de cuidarlos eran pagados por los cultivos secundarios.

Si esto se decía antes de la guerra, ¿qué es lo que podemos decir hoy, después de tan grandes destrozos de bosques y alambrados y de la enorme subida de precios de la madera y de la pasta de papel? Ni el interés de la tierra, ni el aire, ni el sol, ni el agua de que se forma el chopo, han aumentado sensiblemente de valor.

Donde haya tierra barata, fresca o regable, donde haya escasez de brazos, quien tenga capital para emplear, plante chopos, que obtendrá buen interés y dejará una fortuna a sus hijos.

En la extensa finca forestal que don Manuel Raventós posee, se ha dado el ejemplo plantando millones de chopos, en poco años.

Los terrenos húmedos y pantanosos pueden ser ventajosamente aprovechados destinándolos a la rápida producción de maderas, repoblándolos con este precioso árbol de ribera, llamado a gozar un brillante porvenir.

Precios por millar:

PLANTONES ARRAIZADOS:

De 1.20 a 1.80 metros, de 3'50 a 4 cms. de circunferencia. Ptas. 350
De 2 a 2.50 metros, de 4 a 6 cms. de circunferencia. Ptas. 500
De 3.50 metros, de 7 a 9 cms. de circunferencia. Ptas. 1.100
De 4 metros, de 9 a 11 cms. de circunferencia. Ptas. 1.250

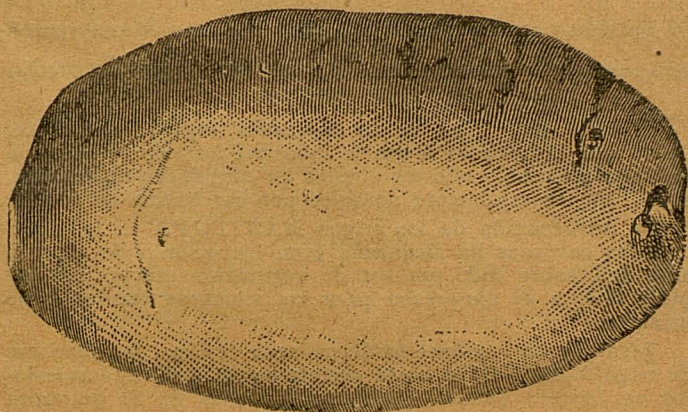
ESTAQUILLAS:

De 1 a 1'40 metros. . . Ptas. 125 — De 1'40 a 1.80 metros. . . Ptas. 150

Precios franco embalaje sobre vagón estación de origen

Patatas Royal Kidney

Inglesas tempranas



Muy tempranas e insubstituíbles para el cultivo forzado: Tubérculos de buen tamaño, alargados y lisos, de piel muy fina. Muy sabrosos. Disfrutan de gran aceptación en el mercado.

Pueden sembrarse a partir de noviembre según los climas

PRECIO: 50 Pesetas los 100 Kilos

PATATAS



del Valle de Ribas (Pirineos)

Seleccionadas para la siembra

Muy resistentes al frío, extraordinariamente productivas, de buena conservación y sabor exquisito.

VARIEDADES:

Blanca y Amarilla

Para poder renovar la simiente de patatas, hemos adquirido, procedentes de la afamada comarca de Ribas, las preciosas variedades de

Patatas del Valle de Ribas (Pirineos)

BLANCA Y AMARILLA

Con decir que son obtenidas directamente del Pirineo, lugar afamado por la producción de tan estimado tubérculo y que las condiciones excepcionales de clima allí reinante constituyen de por sí una sólida garantía contra toda degeneración, tan frecuente en las patatas procedentes de climas más templados, entendemos dar la más poderosa razón para que los agricultores aprecien el valor de la simiente expresada.

La patata del VALLE DE RIBAS es sobradamente conocida y apreciada por sus elevadísimas producciones.

Podemos servir patatas del VALLE DE RIBAS blanca y amarilla, convencidos de que ambas satisfarán completamente a los que cultiven dicha simiente seleccionada.

Los tubérculos de la patata del VALLE DE RIBAS son ovalados, substanciosos, de conservación prolongada, muy productivos y resistentes a los fríos.

PRECIO: 45 Pesetas los 100 Kilos

Cebada de seis carreras (Ordi de sis carrills)

Puede y debe recomendarse el cultivo de la Cebada de seis carreras por las características que a continuación se detallan:

Porque en igualdad de condiciones de terreno, labores y abonos supera su producción a la común de cuatro carreras. El grano de ésta pesa de 550 a 575 gramos por litro y el peso del grano de la Cebada de seis carreras es de 600 a 625 gramos por litro.

Porque crece y se desarrolla en menor espacio de tiempo que la de cuatro carreras, pues sembrada la Cebada de seis carreras al propio tiempo que la común y hasta algunos días después, podrá segarse en perfecta granazón, con un adelanto, como mínimo, de ocho a diez días.

Por ser de superiores condiciones nutritivas a la cebada común.

Y, por fin, por el aprecio que merece a la industria maltera, lo que hace que alcance mejores precios y sea muy solicitada por los fabricantes de cerveza.

PRECIO:

60 Ptas. los cien Kilos

No expedimos partidas inferiores a 10 kilos.

Bulbos de Jardín

10 bulbos
Pesetas

Anémonas dobles	4'00
Azucenas (Lirio San Antonio)	5'00
Begonia, de flor grande	3'50
Crocus o azafrán de flor	1'50
Cyclamen	5'00
Dalias, en 4 colores distintos	7'50
Dalias, en mezcla	5'00
Francesillas o Ranúnculos	1'50
Freesia	1'50
Gladiolos híbridos, en tres colores	2'50
Iris de España	1'50
Iris Stylosa blanca	1'50
Iris Stylosa azul	2'50
Jacintos de Holanda, flor grande, en cuatro colores	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Mombretia	1'50
Nardos (Vara de Jassé)	2'50
Narcisos trompeta bicolor	3'50
Narcisos blancos	2'50
Tulipanes Darwin en mezcla	3'50
Tulipanes dobles, en cinco colores	3'50
Tulipas finas en mezcla	2'50
Tulipas rojas tempranas, tallo alto	5'00

Trigo Montjuich

Muy conocido en Cataluña por
ser originario de la renombrada
montaña barcelonesa

Se recomienda el cultivo del Trigo Montjuich:

Por ser apto para las siembras tardías, ya que puede sembrarse hasta fines de diciembre para recolectarse en la misma época que los trigos de otoño.

Por ser muy abundantes sus producciones.

Por rendir sus granos harina de fuerza tan apreciada para las mezclas en la panificación e insustituible para la pastelería, motivo por el que la harina de fuerza se avalora más en el mercado.

Ampliando el área de cultivo de los trigos de harina de fuerza, se evitará ser tributarios del extranjero, de donde anualmente se importan millares de toneladas con perjuicio evidente de la Agricultura nacional, que podría beneficiarse con ello.

No nos cansaremos de repetir que el **TRIGO MONTJUICH** debidamente cultivado, puede proporcionar rendimientos muy considerables de grano, que siempre es solicitado por harineros y cerealistas.

P R E C I O :

100 pesetas los cien kilos

NO SE SIRVEN CANTIDADES
: INFERIORES A 10 KILOS :



AVELLANOS

Los altos precios a que se cotiza su fruto incitan a establecer nuevas plantaciones de avellanos y ampliar las ya existentes en nuestro favorecido suelo. Considerada la variedad **NEGRETA** la más apreciada y productiva, ofrecemos plantel de la misma al precio de

Retoños. a 25 pesetas el ciento
Plantas arraizadas. . a 200 » »

Trigo Manitova

Trigo Tremesino o de Primavera
DA HARINA DE FUERZA

Se siembra en los meses de Diciembre a Marzo para
ser segado al mismo tiempo que los trigos de otoño

Procede este trigo de la expresada región canadiense. Los trigos **MANITOVA** que la industria harinera de Europa estima y prefiere y que los emplea en cantidades importantísimas, son especialmente notables por dar harina de fuerza.

La introducción de los trigos **MANITOVA** en las agroculturas europeas ha alcanzado gran incremento de algunos años acá, sobre todo por ser de vegetación mucho más rápida, lo que se aprovecha para las siembras tardías o de primavera.

Permiten las regiones mediterráneas verificar las siembras de trigo **MANITOVA** hasta principios de abril. Efectuándolas en febrero pueden obtenerse cosechas de 30 quintales métricos por hectárea.

El **MANITOVA** constituye una de las mejores variedades de los llamados **TRIGOS DE PRIMAVERA**, tanto por la precocidad de su vegetación, productividad de las cosechas, resistencia a la escaldadura y al vuelco, como por la buena calidad de su grano, que es el que se cotiza a precios más elevados en el mercado, utilizándose además su harina para la pastelería.

La adaptación del **MANITOVA** constituye una de las conquistas más positivas y valiosas en los campos de Europa.

Precio de la semilla seleccionada para la siembra: **125 Ptas. los 100 kilos**

NO SE SIRVEN CANTIDADES INFERIORES A 10 KILOS



Plantel de

Alcachoferas	17'50 ptas. el ciento
Espárragos	7'50 ptas. el ciento
Fresas de todo el año.	9'00 ptas. el ciento
Fresones.	6'00 ptas. el ciento
Frambuesos.	20'00 ptas. el ciento
Groselleros de racimo.	70'00 ptas. el ciento

Semillas de Hortalizas

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
ACEDERAS		
Acedera (Agrellas)	1'50	20'00
ACELGAS		
Acelga pencas blancas.	1'00	9'00
Acelga pencas verdes.	1'00	9'00
ACHICORIAS		
Achicoria de café Magdebourg	1'00	9'00
Achicoria raíz gruesa de Bruselas	1'75	15'00
APIOS		
Apio lleno blanco	1'75	15'00
BERENGENAS		
Berengena morada larga	4'50	40'00
Berengena negra larga	3'00	25'00
Berengena enana muy temprana	5'00	45'00
Berengena muy grande redonda	6'00	50'00
Berengena monstruosa de New-York	6'00	50'00
BERROS		
Berró alenois o mastuerzo	0'75	7'00
Berro de agua o de fuente	4'00	35'00
Berro de huerta o de jardín.	1'50	14'00
BORRAJA		
Borraja	2'00	18'00
BROCULIS		
Bróculi azul de Santa Teresa	2'50	20'00
Bróculi blanco temprano.	2'50	20'00
Bróculi grande de Navidad, morado.	2'50	20'00
Bróculi medio blanco, temprano	2'50	20'00
Bróculi romano de Cuarema.	2'50	20'00
Bróculi blanco grande tardío	2'50	20'00
CALABAZAS		
Calabaza francesa buen gusto	1'25	10'00
Calabaza Cabello de Angel	4'00	30'00
Calabaza de Peregrino	10'00	00'00
CALABACINES		
Calabacines.	1'00	9'00
CANONIGOS		
Cánonigos	1'75	15'00
CARDOS		
Cardo lleno, blanco, sin espinas	3'00	25'00
CEBOLLAS		
Cebolla blanca temprana de la Reina	3'50	30'00
Cebolla blanca grande temprana	3'50	30'00
Cebolla blanca grande francesa	2'50	20'00
Cebolla colorada temprana Campeny	3'50	4'30
Cebolla roja de conservar	1'75	16'00
Cebolla larga de Vich.	2'00	18'00
Cebolla valenciana, para la exportación	3'50	30'00
CEBOLLINOS		
Cebollino.	5'00	45'00
COLES		
Col de Milán Aubervilliers	1'75	15'00
Col de Milán grande rizada.	1'75	15'00
Col de Milán precoz de San Juan	1'75	15'00
Col de Milán de 7 semanas, enana	1'75	15'00
Col de Navidad	2'50	20'00
Col repollo Bacalán.	2'50	20'00
Col repollo Brunswick.	2'50	20'00
Col repollo Dax	2'50	20'00
Col repollo Gloria	2'50	20'00
Col repollo Holanda pie corto.	2'50	20'00
Col repollo Holanda tardía.	2'50	20'00
Col repollo Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col repollo Mitra o corazón de buey	2'50	20'00
Col repollo Quintal enorme.	2'50	20'00
Col repollo Schweinfurt	2'50	20'00
Col repollo San Dionisio.	2'50	20'00
Col repollo York	2'50	20'00
Col repollo Lombarda morada	2'50	20'00
Col de Bruselas	1'75	15'00
Col verde rizada o de asa de cántaro	1'75	15'00
Col gigante forrajera Cavalier.	1'00	8'00
Col gigante forrajera, hojas rizadas.	1'25	11'50
COLIFLORES		
Coliflor extra temprana	6'00	50'00
Coliflor de Nápoles temprana.	3'50	30'00
Coliflor de Nápoles tardía	3'50	30'00
Coliflor de Nápoles muy tardía	3'50	30'00

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
COLINABOS		
Colinabo blanco Champión	1'00	9'00
CHALOTE		
Chalote	0'75	5'00
CHIRIVIAS		
Chirivía o pastinaca.	1'00	7'50
ESCAROLAS		
Escarola muy rizada, de hoja doble	1'25	11'50
Escarola muy rizada, llena	1'25	11'50
Escarola muy rizada o cabello de Angel	2'25	20'00
Escarola blanca hoja de lechuga	1'25	11'50
ESPARRAGOS		
Espárrago grande de Holanda.	1'00	9'00
Espárrago temprano de Argenteuil.	1'00	9'00
ESPINACAS		
Espinaca monstruosa de Viroflay	0'50	3'00
GUISANTES		
Guisantes Australia, enanos		3'50
Guisantes Australia, de enrame		3'75
Guisantes capuchinos o tirabeques, cuerno de carnero		4'50
Guisantes capuchinos de flor violeta		4'50
Guisantes de siete semanas.		3'00
Guisantes de siete semanas "Selectos"		3'50
HABAS		
Habas grandes de Mahón.		1'50
Habas tempranas, blancas		2'50
Habas tempranas, moradas		2'50
Habas cuarentenas, muy tempranas.		4'00
HABICHUELAS		
<i>Habichuelas, para comer en vaina</i>		
Enana Mig-dol, muy temprana		
Enana Negra de Bélgica, muy temprana.		
Enana Motxa, encarnada, temprana		
Enana Motxa, gris, temprana		
De enrame, Avellaneta blanca, temprana		
De enrame, Avellaneta negra, temprana		
De enrame, Avellaneta, encarnada		
De enrame, Sucre o Llamina, temprana.		
De enrame, Incomparable o cuc francés.		
De enrame, Garrafal amarilla, medio temprana.		
De enrame, Garrafal morada (bisbes), medio temprana		
De enrame, Indiana negra, medio temprana		
De enrame, Floreta o Custodia, tardía.		
De enrame, Romana o facciosa, tardía		
<i>Habichuelas para grano</i>		
Enana Ganxet de Alcanar, temprana		
Enana, Manresana, temprana		
De enrame, Rénega blanca, medio temprana		
De enrame, Caray, tardía		
De enrame, Ganxet, tardía.		
De enrame, Floreta o Custodia, tardía.		
De enrame, Sastre de la Costa.		
De enrame, Garrofón, grano ancho.		
LECHUGAS		
Lechuga repollo Maravilla cuatro estaciones.	2'00	17'50
Lechuga repollo Batavia.	2'00	17'50
Lechuga repollo Reina de Mayo.	2'00	17'50
Lechuga repollo grande de Invierno	2'00	17'50
Lechuga repollo catalana	2'00	17'50
Lechuga repollo Trocadero para exportación	2'00	17'50
Lechuga romana blanca	2'00	17'50
Lechuga romana verde.	2'00	17'50
MELONES		
Melón de Valencia tendral, temprano	1'25	10'00
Melón de Valencia amarillo, temprano	1'25	10'00
Melón de Valencia tardío	1'25	10'00
NABOS		
Nabo fino blanco bola de nieve	1'25	12'00
Nabo fino blanco largo	1'25	12'00
Nabo fino blanco medio largo	1'25	12'00
Nabo fino amarillo bola de oro	1'25	12'00
Nabo fino negro largo	1'25	12'00
PEPINOS		
Pepino largo verde	2'00	18'00
Pepino pequeño (Cornichón)	2'00	18'00

Precios por correspondencia

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
PEREJILES		
Perejil común	0'75	6'00
Perejil rizado	0'75	6'00
PERIFOLLOS		
Perifollo común	1'00	8'00
Perifollo muy rizado	1'00	8'00
PIMIENTOS		
Pimiento enano, grande, muy temprano	3'00	25'00
Pimiento temprano, grande, de Lloret	3'00	25'00
Pimiento dulce, grande, Cuerno de Cabra	3'00	25'00
Pimiento dulce, grande, Morrón	3'00	25'00
Pimiento dulce muy grande de Reus	3'00	25'00
PUERROS		
Puerro blanco grueso	1'00	9'00
Puerro monstruoso de Carentan	1'75	16'00
RABANITOS		
Rabanito redondo rosa punta blanca	1'00	8'00
Rabanito redondo rojo punta blanca	1'00	8'00
Rabanito largo rojo	1'00	8'00
Rabanito medio largo, rosa punta blanca	1'00	8'00
Rabanito medio largo, rojo punta blanca	1'00	8'00

	100 grs. Ptas.	Un kilo Ptas.
REMOLACHAS		
Remolacha fina morada	1'00	8'00
Remolacha fina Cheltenham	1'00	8'00
SALSIFIS		
Salsifis blanco	4'00	35'00
SANDIAS		
Sandía de Valencia	1'25	10'00
Sandía de Málaga	1'25	10'00
Sandía muy temprana	1'25	10'00
SETAS		
Setas (estiércol de)	3'00	25'00
TOMATES		
Tomate muy temprano de Vilaseca	3'00	25'00
Tomate temprano, Pometa grande	3'50	32'50
Tomate Pera, grande	3'50	32'50
Tomate grande tardío	1'50	12'50
Tomate de conservar o colgar	1'75	16'00
ZANAHORIAS		
Zanahoria fina larga	1'75	15'00
Zanahoria fina medio larga	2'00	17'50

Semillas de Forrajeras

	Un kilo Ptas.
ACHICORIAS	
Achicoria raíz grande	15'00
AGROSTIS	
Agrostis	7'00
AIRAS	
Aira ondeada	5'00
ALFALFAS	
Alfalfa de hoja ancha, decuscutada de Aragón	3'00
Alfalfa de hoja ancha, decuscutada, murciana	3'50
Alfalfa de Provenza	3'50
Alfalfa lupulina (minette)	5'00
Alfalfa rústica o mielga	4'00
Alfalfa mora o Bersim	2'50
ALOPECUROS	
Alopecuro	8'00
AULAGA O TOJO	
Aulaga o tojo	15'00
AVENAS	
Avena elevada	4'00
BERSIM	
Bersim	2'50
BROMOS	
Bromo pratense	4'50
CALABAZAS	
Calabaza muy grande	6'00
CAÑUELAS	
Cañuela de prados (Festuca pratensis)	7'00
Cañuela de ovejas (Festuca ovina)	10'00
CINOSUROS	
Cinosuro pratense	10'00
COLINABOS	
Colinabo	9'00
COLES	
Col gigante Cavalier	8'00
Col gigante forrajera, de hojas rizadas	11'50
COLZAS	
Colza	2'50
CHIRIVIAS	
Chirivía	8'50
DACTILOS	
Dactilo apelotonado	4'00
ESPARCETAS	
Esparceta de un corte (trepadella)	1'50
Esparceta de dos cortes (trepadella)	2'50
FLEOS	
Fleo de prados	4'00
GIRASOLES	
Girasol grande	2'50
GUISANTES	
Guisante forrajero	1'50
HOLCOS	
Holco lanoso	4'00

	Un kilo Ptas.
LOTOS	
Loto común	10'00
MAICES	
Maíz gigante Caragua, amarillo	1'50
MELILOTOS	
Meliloto de Siberia	2'50
MOHAS	
Moha de Hungría	2'00
MOSTAZAS	
Mostaza blanca	2'50
NABOS	
Nabo sueco muy grande, redondo	5'00
Nabo sueco muy grande, medio largo	5'00
Nabo sueco muy grande, largo	6'00
PATACAS	
Patata de caña (Pataca o Topinambour)	1'50
PIMPINELAS	
Pimpinela o esparceta rústica	4'00
POAS	
Poa pratense	6'50
RABANOS	
Rábano grande o bovino	4'00
RAY GRAS	
Ray Grass inglés o Vallico	2'50
Ray Grass de Italia	2'50
REMOLACHAS	
Remolacha gigante Mammoth	2'00
Remolacha gigante roja	3'00
Remolacha gigante amarilla	3'50
Remolacha blanca semi-azucarera	2'50
SERRADELLAS	
Serradella anual	2'00
SORGOS	
Sorgo azucarado	2'00
TOJO	
Tojo o aulaga	15'00
TREBOLES	
Trébol grande rojo o violeta	4'50
Trébol encarnado (fe o fenc en catalán)	3'00
Trébol enano blanco	10'00
Trébol híbrido	6'00
Trébol de las arenas	7'00
Trébol de Alejandría o Bersim	2'50
VEZAS	
Veza velluda	2'50
ZANAHORIAS	
Zanahoria forrajera amarilla	7'50
Zanahoria forrajera blanca Champión	7'50
ZULLAS	
Zulla decascarada	10'00
SEMILLAS DE PRADOS	
Semillas de prados en mezcla	3'00
Semillas de gramíneas en mezcla	2'00

Semillas de Arboles frutales y forestales

CONIFERAS

ABETO

Abeto común (*Abies pectinata*). — Pesetas 15 el kilo. Resiste el calcáreo. Altitudes, de 400 a 1.500 metros.

Abeto pinsapo (*Abies pinsapo*). — Pesetas 35 el kilo. Muy ornamental. Resiste el calcáreo. Alto, 20 metros.

ABETILLO

Abetillo o Epicea (*Picea excelsa*). Arbol de Navidad. — Pesetas 20 el kilo. Alturas de 2.000 metros. Alto, 15 metros.

CEDRO

Cedro plateado del Atlas (*Cedrus Atlántica*). — Pesetas 40 el kilo. Muy rústico. Alto, 30 metros.

Cedro del Himalaya (*Cedrus Deodara*). — Pesetas 40 el kilo. Arbol ornamental. Alto, 40 metros.

Cedro del Líbano (*Cedrus Libani*). — Pesetas 40 el kilo. Muy decorativo. Alto, 40 metros.

CIPRES

Ciprés de Lambert (*Cupressus macrocarpa*). — Pesetas 45 el kilo. Crecimiento rapidísimo, comparable al eucalipto. Todos los terrenos. Excelente madera. Alto, 20 metros.

Ciprés piramidal (*Cupressus sempervirens pyramidalis*). — Pesetas 10 el kilo. Ornamental. Alto, 20 metros.

Ciprés de ramas abiertas (*Cupressus horizontalis*). — Pesetas 10 el kilo. Muy ornamental. Alto, 16 metros.

ENEBRO

Enebro o Sabina (*Juniperus communis*). — Pesetas 5 el kilo.

PINO

Pino Alerce Europeo (*Larix Europea*). — Pesetas 20 el kilo. Hasta 2.000 metros de altitud. Alto, 25 metros.

Pino negro de Austria. (*Pinus Austriaca*). — Pesetas 25 el kilo. Terrenos calcáreos. Alto, 25 metros.

Pino de Alepo o carrasco (*Pinus Halepensis*). — Pesetas

15 el kilo. Vegeta bien en los terrenos calcáreos de las regiones templadas y cálidas. Alto, de 12 a 15 metros.

Pino de Canarias (*Pinus Canariensis*). — Pesetas 25 el kilo. Terrenos silíceos. Buena madera. Rápido desarrollo. Alto, 25 metros.

Pino Insignis. Pino remarcable o de Monterey (*Pinus Insignis*). — Pesetas 50 el kilo. Es el pino de más rápido crecimiento. Terrenos graníticos y vecindad del mar. No se adapta en terrenos calcáreos. Alto, 25 metros.

Pino Laricio de Calabria (*Pinus Laricio Calabrica*). — Pesetas 60 el kilo. Gran tamaño, copa piramidal. Alto, 40 metros.

Pino Laricio de Córcega (*Pinus Laricio Corsica*). — Pesetas 60 el kilo. Los plantones jóvenes rara vez son atacados por los conejos. Alto, 35 metros.

Pino marítimo de Corté (*Pinus marítima Hamiltoni*). — Pesetas 750 el kilo. No resiste el calcáreo.

Pino marítimo común (*Pinus Pinaster*). — Pesetas 4 el kilo. Terrenos silíceos. Muy resinoso. Alto, 30 metros.

Pino Piñonero (*Pinus Pineae*). — Pesetas 3 el kilo. Clima templado. Alto, 30 metros.

Pino Silvestre de Escocia (*Pinus Sylvestris*). — Pesetas 40 el kilo. Excelente madera. Alto, de 30 a 40 metros.

Pino Silvestre Valsain (*Pinus Sylvestris Valsain*). — Pesetas 40 el kilo. Variedad indígena de inapreciable valor forestal, tanto para la obtención de maderas como para resina. Se adapta en casi todos los terrenos, aun en los más agrios.

TEJO

Tejo (*Taxus baccata*). *Teix* en catalán. — Pesetas 30 el kilo. Muy ornamental.

THUIA

Thuia Orientalis. — Pesetas 25 el kilo. Balsámica madera. *Thuia enana* para vallas de jardín. — Pesetas 25 el kilo.

ARBOLES Y ARBUSTOS

ACACIA

Acacia común (*Robinia pseudo acacia*). — Pesetas 6 el kilo.

Acacia espinosa o de puñal (*Gleditschia triacanthos*). — Pesetas 6 el kilo. Para cercas o vallas espinosas.

ALBARICOQUERO

Albaricoquero (*Armeniaca vulgaris*). — Pesetas 4 el kilo.

ALMENDRA AMARGA

Almendra amarga (*Armeniaca amara*). — Pesetas 3 el kilo. Para plantel de almendros, melocotoneros, etc.

ARCE

Arce aplatanado (*Acer platanoides*). — Pesetas 5 el kilo. Soporta bien el calcáreo. Alto, 25 metros.

Arce común (*Acer campestre*). — Pesetas 6 el kilo. Puede ser plantado hasta 2.000 metros de altitud.

Arce negundo (*Acer negundo*). — Pesetas 8 el kilo. Muy ornamental.

BARNIZ

Barniz del Japón (*Ailantus glandulosa*). — Ptas. 6 el kilo.

BOJ

Boj (*Buxus sempervirens*). — Pesetas 45 el kilo. Propio para borduras.

CEREZO

Cerezo de Santa Lucía (*Cerasus Mahaleb*). — Ptas. 10 kilo.

Cerezo Silvestre (*Prunus avium sylvaticum*). — Ptas. 15 k.

CIRUELO

Ciruelo mirobolan (*Prunus myrobolana*). — Pesetas 7 el kilo.

ESPINO

Espino Albar para cercas (*Crataegus Oxyacantha*). — Pesetas 9 el kilo. Formación de vallas o setos defensivos.

EUCALIPTO

Eucaliptos Amygdalina. — De grandes dimensiones y de los más resistentes al frío. Alto, 100 metros. Un paquete, 2 ptas.

Eucaliptos Coccífera. — Muy resistente al frío, y temperaturas de 8 a 10 grados bajo cero. Alto, 25 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Colossea (*Karri*). — Terrenos frescos y profundos. Alto, 100 y más metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Coriacea. — Muy resistente al frío. Dimensiones considerables. Alto, 60 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Delegatensis. — El más rústico. Crece entre la nieve, a los 2 y 3.000 metros sobre el nivel del mar. Paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Glóbulos. — Pesetas 90 el kilo; 100 gramos, 10 pesetas. Alcanza alturas de 70 metros. Un paquete, 2 ptas.

Eucaliptos Gunnii. — Resiste el frío. Adaptándose bien en los terrenos húmedos. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Paniculata. — Madera durísima, de larga conservación. Alto, 40 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Resinífera. — Excelente madera. Climas tem-

plados y cálidos. Alto, 50 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Robusta. — Terrenos pantanosos y en los algo salobres. Alto, 35 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Rostrata. — Terrenos bajos, muy húmedos, de subsuelo arcilloso, impermeables, en los que el agua permanece estancada. Alto, 50 metros. 100 gramos, 10 pesetas. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Tereticornis. — Madera incorruptible. Terrenos profundos. Alto, 50 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Urnigera. — Muy rústico. Resiste las heladas. Alto, 25 metros. Un paquete, 2 pesetas.

Eucaliptos Viminalis. — Terrenos ricos y profundos. Bastante rústico. Alto, 60 metros. Un paquete, 2 pesetas.

FRESNO

Fresno blanco americano (*Fraxinus americana alba*). — Pesetas 8 el kilo. Arbol ornamental; crecimiento rápido; terrenos húmedos. Alto, 30 metros.

Fresno común (*Fraxinus excelsior*). — Pesetas 5 el kilo. Soporta bien la vecindad del mar. Alto, 30 metros.

HAYA

Haya común (*Fagus Sylvática*). — Pesetas 8 el kilo. Se adapta en todos los terrenos, excepto en los muy húmedos. Excelente madera. Alto, de 30 a 35 metros.

LAUREL

Laurel (*Laurus nobilis*). — Pesetas 5 el kilo.

MANZANO

Manzano silvestre (*Malus sylvaticum*). — Ptas. 10 el kilo.

MELOCOTONERO

Melocotonero (*Armeniaca persica*). — Pesetas 4 el kilo

MIMOSA

Mimosa de flor blanca (*Acacia Julibrissin*). — Pesetas 8 el kilo. Muy ornamental.

MORERA

Morera blanca (*Morus alba*). — Pesetas 15 el kilo.

PERAL

Peral silvestre (*Pyrus sylvaticum*). — Pesetas 20 el kilo.

SOFORA

Sófora del Japón (*Shopora Japónica*). — Pesetas 6 el kilo. Muy ornamental. Crecimiento rápido. Alto, 25 metros.

TILO

Tilo de hoja pequeña (*Tilia parvifolia*). — Pesetas 10 el kilo. Terrenos áridos y pedregosos. Alto, 25 metros.

Tilo de Holanda (*Tilia grandifolia*). — Pesetas 10 el kilo. Hermoso árbol para avenidas. Alto, 30 metros.

TRUANA

Truana o aligustre (*Ligustrum vulgare*). — Pesetas 6 el kilo. Se adapta en toda clase de terrenos. Propio para macizos y vallas de jardín.

Arbustos de Jardín

Adelfa.—*Nerium oleander* (h. p.).—Arbusto muy conocido por su bonito follaje y preciosas flores. Uno pesetas 4'50.

Althea.—*Hibiscus* o *Ketmie* (h. c.).—Indicada para la ornamentación. Floración tardía. Uno pesetas 2.

Bambú.—(h. p.).—Caña ornamental para jardín. Uno pesetas 5.

Brachychiton populneum (h. p.).—Muy decorativo. Precisa de pocos riegos. De 1'50 a 2 metros, 5 ptas.

Chamaecerasus nitida (h. p.).—Arbusto de hoja perenne para vallas y borduras. Apto para el recorte. Uno ptas. 7.

Cotoneaster angustifolia (h. p.).—Forma manojos alargados, espinosos y compactos. Frutos abundantes anaranjados conservando su colorido durante todo el invierno. Uno pesetas 4.

Cydonia japonica.—*Membrillero de jardín* (h. c.).—Bonitas flores rojas en la primavera. Uno pesetas 3'50.

Deutzias (h. c.).—Magnífico arbusto rústico y muy florífero. Uno pesetas 2.

Erythrina crista-galli (h. c.).—Arbusto de preciosas flores rojo coral que nacen antes del desarrollo de las hojas. Uno pesetas 15.

Jeringuilla.—*Philadelphus* (h. c.).—Bonito arbusto ornamental poco exigente en riegos. Uno pesetas 2.

Lagerstroemia indica (h. c.).—Arbusto de flores de gran tamaño. Uno pesetas 4.

Laurel cerezo (*Lauro-cerasus*) (h. p.).—Recomendado por su espléndido follaje y hermosas flores. Uno pesetas 5.

CONÍFERAS

Casuarina tenuissima (h. p.).—Rápido desarrollo. Propia para avenidas y paravientos. Una pesetas 7.

Cupressus arizonica.—Muy ornamental por su hermoso porte y el tono de su follaje amarillo azulado. Uno pesetas 50.

Cupressus Macrocarpa.—De aspecto ornamental y rápido desarrollo. Uno pesetas 2'50.

Cupressus Pyramidalis.—Propio para vallas o setos de jardín. Uno pesetas 2'50.

Picea Excelsa.—*Abeto* o *árbol de Navidad*.—Conocido por su elegante porte. Uno pesetas 10.

Pinus Halepensis.—*Pino Carrasco*, *pi Garriguenc*.—Se adapta y desarrolla en terrenos calcáreos y secos. Uno pesetas 3.

ARBOLES DE SOMBRA

Acacia de bola (h. c.).—Ornamental. Para paseos y avenidas.

De 10 á 12 cms. circunferencia. Una pesetas 6.

De 12 á 14 cms. circunferencia. Una pesetas 9.

Ailanthus glandulosa.—*Barniz del Japón* (h. c.).—Se adapta en todos los terrenos, especialmente en los sueltos y profundos. Uno pesetas 4.

Alamo blanco. *Populus alba* (h. c.).—Ornamental y rápido crecimiento en bordes de estanques, lagos, arroyos y en parajes húmedos. Uno pesetas 5.

Catalpa bignonioides (h. c.).—Muy ornamental por su hermoso follaje y numerosas panículas de flores. Uno pesetas 6'50.

Celtis Australia.—*Almez*, *Iladoner* (h. c.).—Se adapta en todos los terrenos y especialmente en los arcillo-silíceos permeables. Uno pesetas 5.

Cytisus laburnum.—*Falso ébano* (h. c.).—Muy ornamental. Se adapta en los terrenos más ingratos y sólo le perjudican los excesivamente húmedos. Uno pesetas 3'50.

Eucaliptos Colossea (h. p.).—Llega a alcanzar proporciones extraordinarias. Uno pesetas de 3 á 7.

Eucaliptos Rostrata (h. p.).—Adaptándose en los secos

Nota: Las abreviaciones (h. p.) quiere decir *hoja perenne* y (h. c.), *hoja caduca*.

CONDICIONES DE VENTA

Todos los pedidos deben ir acompañados de su importe, ya sea por giro postal, valores declarados, cheque o por transferencia a la cuenta corriente que a nombre de don Raul M. Mir, tenemos en los siguientes Bancos: *Banco Hispano Americano*, *Banco Alemán Transatlántico*, *Banco Español de Crédito*, *Banco Español del Río de la Plata*, *Banco Central* y *Banco de Vizcaya*, todos en Barcelona.

ENVÍOS. ~ SEMILLAS

Las cantidades inferiores a 15 pesetas, se nos pueden abonar en sellos de correo, españoles, certificando la carta.

Pueden enviarse por correo, como muestras, costando el franqueo 25 centimos de peseta cada fracción de 100 gramos y el certificado 30 centimos, para cada paquete. El peso máximo de cada paquete admitido en Correos, es de 500 gramos.

Laurel común.—*Laurus nobilis* (h. p.).—Ornamental. Admite el recorte. Uno pesetas 5.

María Luisa.—*Lippia citriodora* (h. c.).—Oficinal de hojas aromáticas y bonitas flores blancas. Uno pesetas 1'50.

Mimosa longifolia (h. p.).—Racimos cilíndricos de flores amarillas. Uno pesetas 5.

Mimosa Melanoxylon (h. p.).—Arbolito que alcanza los 4 y más metros. Flores amarillas. Uno pesetas 5.

Mimosa retinoides, *floribunda* (h. p.).—Se cultiva para flor cortada. Abundante floración amarillo dorada. Uno pesetas 5.

Myosporum (h. p.).—Apropiado para vallas de jardín cercanos al mar. Uno pesetas 3'50.

Pittosporum (h. p.).—Especiales para jardines de invierno. Rivalizan con los naranjos. No les perjudica la vecindad del mar. Uno pesetas 5.

Phytolacca Dioica (h. p.).—De vegetación rapidísima y túpida sombra. Uno pesetas 4.

Retama de flor amarilla.—*Spartium junceum* (h. p.).—Conocida por sus abundantes flores amarillas, muy aromáticas. Uno pesetas 3.

Retama de flor blanca.—*Cytisus albus* (h. c.).—Abundantes flores blancas. Uno pesetas 3.

Schinus molle.—*Falso pimentero*, *pebrer* (h. p.).—Ornamental e indicado para avenidas. Uno pesetas 4.

Spiraea (h. c.).—De hermosas flores blancas en racimo. Propia para macizos y platabandas. Uno pesetas 1'50.

EN MACETA

Pinus Pinea.—*Pino piñonero*, *Pi vè*, *pi de llei*.—Pino ornamental por excelencia por su forma de parasol. No se adapta en terrenos calcáreos. Uno pesetas 4.

Taxus Baccata.—*Tejo*, *Teix*.—De follaje muy tupido que permite el recorte en sus más variadas formas. Uno pesetas 15.

Taxus hibernica.—*Tejo de Irlanda*.—De forma piramidal. Indicado para el adorno de jardines. Uno pesetas 15.

Thuia compacta.—*Thuia de bola*.—De su natural desarrollo toma la forma esférica. Una pesetas 5.

Thuia gigantea.—*Libocedrus decurrens*.—De ramas horizontales. Una pesetas 30.

Thuia orientalis.—*Thuia de China*.—Apropiada para vallas de jardín por prestarse al recorte. Una pesetas 4.

no le perjudican los terrenos húmedos y compactos. Uno pesetas de 2'50 á 5.

Eucaliptos Glóbulos (h. p.).—Uno de los más cultivados por su hermoso aspecto. Uno pesetas de 2'50 á 5.

Maclura aurantiacea.—(h. c.).—Ornamental para avenidas. Admite el recorte y puede utilizarse para setos muy defensivos. Uno pesetas 7.

Marronnier o *Castaño de Indias*.—(h. c.).—Para avenidas y centros de macizos, Uno pesetas 5.

Melia Azedarach (h. c.).—Arbol de elegante porte. Uno pesetas 6.

Tamarix gallica.—*Tamarit* (h. c.).—Ornamental por su porte gracioso y flores rosadas. Uno pesetas 5.

Tilo de Holanda.—Arbol para avenidas. Uno pesetas de 6 á 15.

Sauce Desmayo.—(h. c.).—Ornamental. Para los bordes de lagos, estanques y arroyos o en los parajes húmedos de los parques. Uno pesetas de 4 á 8.

Sophora japonica (h. c.).—Ornamental. Crecimiento rápido y copa muy túpida. Uno pesetas 5.

Sophora péndula.—*Sophora llorón* (h. c.).—Variedad de ramas de forma desmayo. Uno pesetas 8.

PLANTAS

Los frutales injertados, olivos, almendros, vides, plantel de forestales y frutales silvestres, se expedirán a GRAN VELOCIDAD a porte debido, procurando aprovechar las tarifas ferroviarias más convenientes y económicas. Los envíos de plantas de ribera, se efectuarán en pequeña velocidad, porte debido.

Todas nuestras mercancías viajan por cuenta y riesgo del comprador. Los precios se entienden salvo venta o variación

ducció regna la més sorprenent varietat; unes plantes s'avencen, altres retarden, de tal manera que, durant el cicle productiu de la planta, que s'estén d'octubre a juny, sempre es poden tallar carxofes en un bancal primorosament cultivat. Sobre aquest punt s'ha de tenir present: 1.^{er} que el bancal ha d'estar sempre net de males herbes; 2.^{on} que no s'han de tallar les carxofes guies, caps o capsas, fins que les segones, *filloles*, estiguin ben desenrotllades; 3.^{er} que les tiges de la primera collita no s'han de tallar fins que les de la segona comencin a donar fruit, a fi que les ferides que necessàriament s'han de produir en tallar les primeres, no retrassin l'evolució de les segones; el mateix s'ha de fer amb les terceres, si és convenient aprofitar la collita.

II. LA PRODUCCIÓ

Nombre de fruits. — ¿Quan produeix una mojada de carxofes? Heus ací una pregunta de difícil contestació. I es comprèn, perquè ni totes les mojades es cultiven amb la mateixa perfecció, ni totes tenen el mateix nombre de plantes. D'aquí ve que, segons uns, s'obtenen d'una mojada 7.000 pessetes, segons altres, 5.000 i no manca qui s'accontenta amb 3.000, amb 2.000, amb 1.000 i fins amb 500. Fàcilment es comprèn que el rendiment d'una mojada de carxofes depèn del nombre de fruits i el nombre de fruits, del nombre de plantes. Hem dit que en una mojada d'un bon cultiu hi entren, per terme mig, 6.000

plantes. Doncs bé; aquestes plantes donen dues i fins tres collites; per consegüent, el nombre de plantes es duplica o triplica durant el període de vida de la carxofera. Però encara hem de tenir present que cada carxofera dóna dos o tres plançons en cada collita; per tant, el nombre

de plançons serà doble o triple del nombre de collites de cada planta. Altrament, cada plançó dóna tres, cinc i fins set carxofes o fruits. Del qual es dedueix que, supo-

sant un terme mig molt acceptable, això és, que cada planta doni dues collites, cada collita dos plançons i cada plançó tres carxofes, tindrem que cada planta donarà en una



Recolecció de carxofes, al Llobregat

collita regular dotze carxofes. Aquest càlcul no serà refutat per ningú, doncs la pràctica del cultiu ens diu que per terme mig, cada mota de carxofes en el bon cultiu dóna vint fruits, quatre guies, caps o capsas, vuit segones o filloles i vuit terceres o refilloles.

varia amb excés. Però totes les coses tenen el seu punt mitjà. Quin és el preu mig de les carxofes? El preu de la capsa varia de 5 a 15 cèntims: de 3 a 10 el de les filloles i de 1 a 5 el de les refilloles. Fixant en 8 cèntims el de les primeres, en 5 el de les segones i en 3 el de les terceres, tindrem que les quatre capsas de cada mota donaran 32 cèntims, 40 el de les vuit filloles i 24 el de les refilloles; total per mota una pessesta. Doncs, si una mojada té 6.000 motes, el seu rendiment econòmic s'eleva a 6.000 pessetes.

El just preu. — Ningú no negarà que són moltes les mojades de carxofes que al Baix Llobregat donen 6.000 pessetes de rendiment, però és just confessar que la majoria, la immensa majoria, no les donen. La carxofera, com totes les plantes de cultiu, té moltes mermes ja per l'acció adversa del temps, ja per les nombroses plagues que les delmen, ara per les deficiències del cultiu, ara per la influència nociva d'agents ignorats o poc coneguts.

El cert és que tots els agricultors del Delta del Llobregat es donarien per enterament satisfets, si poguessin obtenir de cada una de les seves mojades de carxofes 3.000

pessetes de rendiment.

Es veritat que la mateixa mojada els hi dóna una segona collita dintre del mateix any econòmic, de mongetes o de blat de moro, que els hi paga o contribueix en gran part, a pagar les despeses de les dues collites, amb

el qual es pot afirmar que les 3.000 pessetes de les carxofes són netes. No parlem dels beneficis, sinó de la producció.

Ingressos totals. — Quant rendeix la zona carxofera del Baix Llobregat? Ja indiquem al principi que el cultiu de la carxofera augmenta d'any en any i és clar que si el



Camp de carxofes, en plena producció, al Pla del Llobregat

Preu del fruit. — No menys varietat es nota en el fruit, ja que les capsas, les filloles i les refilloles tenen distint preu en el mercat, ja perquè el preu mateix de cada una d'elles

cultiu augmenta és perquè l'exportació anual és cada volta major. Segons dades proporcionades per el Cap de l'estació de Prat de Llobregat, l'any passat es facturaren per dit

estació cap a l'estranger, 2.000 vagons amb 8 milions de quilos.

La d'Hospitalet facturarà uns 800 vagons i uns 200, la de Barcelona; total 3.000 vagons amb dotze milions de quilos.

No és exagerat calcular a una pesseta el quilo de carxofes, el qual dona un ingrés per als cultivadors de carxofes, de 12 milions de pessetes.

Per altra part, la plaça de Barcelona fa un consum enorme de carxofes i a ell s'hi ha d'afegir el de les altres grans poblacions de Catalunya que compren a la plaça de Barcelona.

Tot ben calculat, podem deduir que la co-

llita de carxofes, bé val 16 milions de pessetes anuals.

El pervindre.—No pot ésser més satisfactori el pervindre d'aquest cultiu. Cada dia s'obren nous mercats a la carxofa, com a la taronja de Llevant, al raïm d'Andalusia, a la pruna clàudia i japonesa de Catalunya i Aragó. El dia que es restableixi completament la normalitat política i econòmica d'Europa, serà incalculable el nostre comerç de fruits i hortalisses amb l'estranger i un dels més productius i remuneradors serà segurament el de la carxofa.

MODEST H. VILLAESCUSA
Propietari-agricultor

EL QUE DIU LA PREMSA

Catalunya i les plantes medicinals

Té gran importància i en pot tenir molta més encara, l'aprofitament de les plantes espontànies remeieres.

Són moltíssims els que no han caput la transcendència que pot tenir tot quant ateny aquesta qüestió. En canvi, si hom profunditza una mica i para esment en l'afer, tot seguit es convenç de la seva extraordinària importància, tant en el caire econòmic com en el social i sanitari.

Un privilegiat país com el de Catalunya que, des de les planúries on desemboquen els rius a la mar, s'enlaira en superbes serralades, com les del Cadí, del Puigmal i de les Maleïdes, assolint altituds superiors als 3.000 metres; que té la més completa variabilitat en planures i accidents orogràfics; que quant a constitució està dotat de les més diferents formacions geològiques, i que com a corollari compta amb terrenys de la més variada gama en composicions químiques; que ens ofereix pròdigament vessants a plena llum i obagues on no s'endinsa el sol en tot el dia; que té extensions abruptes, rocoses i de secà, com en té de fèrtils, frescs i regables... no pot menys que comptar amb una Flora rica i abundosa.

Les exploracions tostemps practicades per tècnics eminents i aficionats, confirmen l'existència àdhuc de plantes que havien semblat exclusivament africanes i alpines o sigui d'espècies i varietats que sols es donen en països càlids i abrusats pel sol o en regions glacials, cobertes per geleres i congestes. Tant és així que tenim fonament pera creure que gairebé totes les espècies europees podrien aclimatar-se a Catalunya, i àdhuc moltes d'americanes, principalment del sud

del nou continent. Sense comptar amb aquestes, ja ens deien anys enrera els eminentíssims botànics Joan Cadevall i Frederic Tremols que no era exagerat assegurar que la nostra Flora fanerogàmica constava ja de més de 3.000 espècies.

El seny i el treball sempre han d'encaminar-se a l'aprofitament i millora de tot quant ens és ofert per la naturalesa, per a beneficiar les nostres humanes necessitats materials, i no existeix raó per a excusar-nos de la deixadesa de no conrear determinades plantes medicinals talment com ho fem en altres que destinem a la nutrició.

L'escàs aprofitament que s'ha fet i es fa de la Flora espontània i la indiferència que hem sentit per les plantes remeieres conreables, significa el menyspreu o malversament d'una part de riquesa que creiem digna d'ésser aprofitada i que indubtablement aprofitarem el jorn en què fixarem atenció en els rendiments que podria produir.

Gràcies a la inesgotable empresa i mai no fallida laboriositat catalana, molts paratges de la nostra terra, abans abruptes i pedregosos, han estat transformats en terrenys productius, comparables a jardins, la confirmació dels quals, sense regateigs, ha fet l'adagi castellà en pregonar que *el catalán de las piedras saca pan*. Ço que deixem dit, ens relleva de demostrar la certesa del fet, però, com a exemplaritat, entre els mil i un casos que podríem esmentar, ens plau apuntar-ne dos, com a botonets de mostra. El primer d'ells, retreient la gegantina tasca feta en pocs anys pel genial Manuel Raventós i Domènech, suara traspasat, qui amb un seny, empena i constància benedictins, operà un miracle vegetatiu en les terres lleidatanes de la immensa partida de Raymat i jurisdicció d'Alpicat. Un altre cas és l'exten-

síssima plantació i important industrialització del *pelitre*, per a usos insecticides, la qual és muntada en gran escala i amb èxit sempre creixent, en les estèrils terres compreses entre les serralades de Brufaganya, Plana de Cosa i Querol, gràcies a la iniciativa i direcció tècnica de Josep Maria Rovira, pvre.

Temps era temps que almenys en les contrades muntanyenques hi havia qui recollia una migrada part de les plantes remeieres que ens ofereix la naturalesa; tot i que això solien fer-ho a estones perdudes, dones i mainada, que ignoraven els cicles vegetatius de les espècies, no distingien les varietats, no es preocupaven del moment adient per a fer l'arreprega, ni de la forma d'assecar i conservar els vegetals; tot i amb això, tenien la venda assegurada per al mercat interior; i fins ploïen en gran les comandes des de l'estranger. Però, el que és avui, amb la transtormació general que ha sofert el món, des de la destructora guerra europea, i amb l'augment gradual dels cost dels jornals, la recolecció de plantes medicinals ha sofert una tal minva, que gairebé seria el cas de confessar que se n'ha perdut totalment l'habitud, i els pocs vegetals espontanis que es cullen no tenen la presentació que haurien de tenir, ni la riquesa de principis actius exigibles, ni l'estima comercial que podrien assolir.

N'hi hauria prou amb fullejar revistes relacionades amb drogues i productes químics per assabentar-se que cada dia i des de l'estranger, consolats, cambres de comerç, farmacèutics i adroguers, demanen relacionar-se amb exportadors del nostre país, per tal d'aconseguir la tramesa d'herbes remeieres. En un dels darrers números de la revista *Exportación* que s'edita sota el patronatge de la Direcció general del Comerç del Ministeri d'Agricultura i Indústria, hem vist que passaven d'una dotzena les cases comercials d'Alemanya, Austria, Txecoslovàquia, Hongria, Polònia, Iugoeslàvia, Estats Units d'Amèrica, etcètera, que solliciten comprar plantes medicinals.

Altrament, les importacions d'herbes i derivats d'aquestes, tals com essències, extractes i alcaloides són tan voluminoses que representen una quantiosa expatriació de moneda espanyola, que al mateix temps que la fugida d'un riu d'or, és la confessió d'una deixadesa en l'aprofitament de plantes espontànies, en la tasca d'aclimatació d'altres, en la manca d'empreses per a fer conreus i d'implantar indústries que transformin la matèria prima, que podríem tenir a la mà.

El nostre bon amic Josep Fabregat i Rovira, actiu president del Col·legi Provincial d'Apotecaris, ha publicat nombrosos treballs, originals i traduïts, predicant en pro

del tema que ens ocupa, i àdhuc ha intentat la iniciació del Jardí Botànic en un dels paratges de la meravellosa muntanya de les llums i aigües, durant l'Exposició de 1929. El propassat setembre, en una conferència, el degà de la Facultat de Farmàcia de la nostra Universitat, el dilecte amic doctor Josep Deulofeu i Poch, tot glatint la catalanització dels estudis superiors, també es doïa d'aquest deplorable estat de coses, ultra proposar la utilització d'algun dels Palaus de Montjuïc per a Facultat, car així podria crear-se al seu entorn l'anhelat Jardí Botànic que, al mateix temps que facilitaria l'estudi i fomentaria l'afició a la divulgació de conreus medicinals, donaria als parcs nous aspectes decoratius.

Ara que amb l'Estatut se'ns reconeix part de l'autonomia, és hora d'encendre la fornalla dels anhels, per a reprendre de bell nou en forjar una Catalunya rica i plena, i no cal dir com ens seria plaent que la Generalitat fes seu aquest afer, encarregant a una o a diverses ponències de reconeguda solvència tècnica l'estudi complex de tot el que ateny al problema.

Caldria aplegar tots els coneixements per a divulgar i despertar l'afició a tot quant es relacioni amb les plantes remeieres espontànies, cultivables o de susceptible aclimatació; espècies i varietats en ús; parts que se'n poden emprar, ja en si o per a l'obtenció d'extractes, essències i alcaloides; moment propici de la recollida per a cada varietat, segons el desenvolupament i la màxima consecució de riquesa en principis favorables actius; tècnica de recollecció, assecat i conservació, etcètera, així com també el que ateny a la implantació d'indústries químiques, per a l'obtenció de productes derivats.

La conseqüència de tot això fóra d'arreglar part de la Flora que deixem perdre, aprofitar terrenys avui no cultivats, facilitar canvis de cultius, i minvar els estralls del greu problema dels sense-feina. Al mateix temps ens redimiríem, en part, de la importació estrangera creant una producció remuneradora que ens augmentaria l'exportació. I ens posaríem al pla que ens correspon i que ocupen França, Itàlia, Anglaterra, Alemanya, la mateixa Rússia, Estats Units i d'altres nacions.

La prosperitat i independència en l'ordre econòmic, sanitari i social, fa que Catalunya que té a l'abast un sol, clima, terrenys i altituds tan favorables com envejables, exigeixi un esforç.

La classe farmacèutica catalana té homes volentersos i capacitats per a col·laborar amb altres estaments, en aquesta tasca, si més no, per a emprendre-se-la i fer-la reeixir. Però, si la Generalitat de Catalunya — que

disposa de la part forestal—s'imposés amb la fe i l'entusiasme que mereix tot quant ateny a plantes remeieres, s'aconseguiria nacionalitzar la seva producció, comerç i indústries que se'n deriven, fent excellir les unes i les altres, damunt les similars de tot el món.

JAUME TORRAS I LLOPART
Apotecari

De *La Veu de Catalunya*

■ ■ ■

Catalunya cooperatista

Durant aquests darrers mesos, en els quals, en diverses comarques catalanes, han sorgit incidents i diferències entre els propietaris de les terres i els rabassaires, masovers i parcers d'aquestes terres, s'ha palesat que, en els indrets on funcionava alguna cooperativa ben portada de producció, en la qual convivia els uns i els altres elements, gairebé no es suscitava cap incident i que, en el cas de produir-se'n, es limitava a la discussió assenyada, que acabava generalment en una amigable composició. L'esperit d'odi i venjança era, en aquests pocs casos, totalment absent.

Podríem esmentar, per a refermar aquesta constatació, les comarques en les quals actuen amb positiva eficàcia els Sindicats Agrícoles de Borges Blanques i Guissona. Això ens indica que el cooperativisme en l'agricultura, a Catalunya, produeix exactament els mateixos efectes que en la majoria dels països on aquest moviment social progressa de dia en dia.

Es evident que hi ha diverses menes de cooperativisme; que trobaríem, ací com arreu del món, cooperatives neutres o confessionals, ben portades o simplement guiades per un esperit excessivament egoista i utilitari, que les fa extraordinàriament antipàtiques; però el nostre país, en aquest aspecte, és avui un vertader camp experimental on uns pocs esperits assagen constantment idees que un dia o altre caldrà recollir per a confrontar aquests esforços amb les transformacions socials que han originat els experiments que a l'estranger, en aquest mateix sentit, s'inicien, creixen i finalment s'articulen.

Suara, precisament, hem constatat dos casos: l'un, damnable, puix que tendeix a llançar per la borda del moviment cooperatista els elements sense reserves, que no poden avançar sumes, és a dir, que no tenen crèdit a mà, i l'altre orientat en un sentit totalment oposat, és a dir, d'exigir als elements més poderosos un sacrifici a favor dels menys afortunats.

En aquest segon intent, útil a la posteritat, es tracta no de res més que de liquidar una de les institucions cooperatives més fermes

de la nostra ruralia, dins el camp cooperatiu, més ens enorgullia, en un sentit d'avenç social que, de realitzar-se com ve planejat, per aquest sol fet, la nostra terra es posaria a la davantera dels països en els quals s'hagin realitzat innovacions dignes d'ésser estudiades, confrontades i imitades.

La idea bàsica de la transformació consisteix en la liquidació de totes les aportacions de numerari amb interès, substituint-les amb altres aportacions sense premi, raó proporcional de la propietat rústica dels futurs socis del Sindicat en projecte. Pel sol fet d'aquesta aportació, els arrendataris i parcers, sense desemborsament de cap mena, podrien esdevenir socis, amb el compromís només de servir i de servir-se, en tot i per tot, del Sindicat.

Al marge dels beneficis que aportaria l'obra sindical, es preveuen diversos mitjans d'afavorir els associats. Tal com la d'oferir una indemnització a la família de tot soci difunt (5.000 pessetes), sense que el membre hagués satisfet prima de cap mena.

Aquesta transformació simplifica totalment les operacions del Sindicat, perquè la Gerència, a l'avançada, sabria sempre el que donarien o necessitarien els socis. L'oferta d'adobs a baix preu, com la que realitza aquest any alguna casa que ofereix amoniac a Calaf, Sant Guim, etc., a quatre pessetes menys per 100 quilos que a Barcelona, no tindria cap eficàcia. El sistema danès que empraria aquest Sindicat, anul·laria tota maniobra.

Es de desitjar que aquests bells propòsits es realitzin per la transcendència social que tindran en aquella comarca i en les veïnes. Gràcies a aquests *pioneers*, Catalunya copiarà integralment els beneficis de la cooperació.

En vigílies de posar en vigència l'Estatut, són doblement meritoris aquests treballs. Es per aquest camí, i cal que ho meditin bé els nostres propietaris agrícoles, que a la nostra ruralia tornarà, no solament la pau i el benestar, sinó també l'orgull, el respecte i la glòria.

RAMON ROCA

De *El Matí*

■ ■ ■

La repoblació forestal

Una de les qüestions més interessants i de més dramàtica urgència que han de presentar-se al legislador català que actuarà pròximament, és el de la repoblació forestal de les nostres muntanyes. No és una qüestió social, d'aquelles que colpexen furiosament l'atenció pública, però té una terrible importància amagada que no la fa negligible ni massa ajornable. Si els nostres legisladors

tenen consciència del seu comès i de la seva responsabilitat, hauran de dedicar a la repoblació forestal, una atenció preferent.

Molts dels corrents superficials d'aigua que solquen les nostres planes i formen les valls que devallen de muntanya no són constants ni regulars i d'això se'n ressenten l'agricultura i la indústria fonamentades en la normal existència d'aquests rius i rieres. Part de les nostres muntanyes, abatuts els boscos, mostra al nu la roca de la qual és composta, puix que la terra sense arrels que la retinguessin ha estat emportada rostos avall. Així, la humitat que abans era sostinguda o estimulada a les altures, ja no influeix en el repartiment de les nostres pluges, les fonts minven i els corrents coneixen les intermitències a què obliguen les tempestes originades pels agents atmosfèrics.

Si hi hagués en les muntanyes on s'alimenten els nostres rius i rieres una estesa de bosc que protegís la regularitat de les fonts i del repartiment fluvial, l'agricultura de regadiu i part de la indústria se'n benefi-

ciarien i potser fins foren estimulades vers una creixença. A més a més, els boscos desapareguts no solen significar sinó un sacrifici d'arbres; poques vegades s'arrebassa la terra per a preparar-la per un conreu i grans esteses de terreny es converteixen en garriga erma, o sia, en riquesa perduda. I el bosc, ultra productor de la regularitat dels corrents d'aigua, és una riquesa evident, però a explotar amb seny i mesura.

A França es tracta amb rigor la protecció als boscos. No se'n pot tallar cap sense una especial i expressa autorització del govern i aquesta és costosa d'obtenir. I, per aquest motiu, els dos vessants del Pirineu tenen una fesomia distinta i les planes que s'hi arredossen mostren un regatge diferent. Cal, doncs, a la nostra Catalunya, on tota la terra ha de donar profit, vetllar pels pocs boscos que resten i anar a una intensa política de repoblació forestal. Ho reclama imperiosament la nostra necessitat més viva.

L. C. DE R.

De *Diari de Vic*

composicions. Quan hom s'assabenta pels antics autors del nombre de substàncies que s'afegien al vi, no sap si es tracta de cellers o de rebotigues d'apotecari: la pega, la trementina, les flors dels ceps, les baies de satíquer, les fulles del pi, les ametlles amargues i una pila de plantes més o menys fortes eren les substàncies que ordinàriament entraven en la seva composició.

Quan volien corretgir l'acidesa es servien de la creta (carbonat de calç), de la llet, d'ostres aixafades, de guix, de glans torrades, de les pinyes del cedre, etc. A voltes introduïen en el vi ferros roents o bé teies encenses....

I d'això en deien *vins purs*; i eren els famosos brous que bevien els nostres avantpassats.

■ ■ ■

Vaques lleteres alimentades amb patates

Segons unes experiències portades a terme amb tota cura, poden dar-se a les vaques lleteres fins a 15 quilos i mig de patates cada dia, patates sanes, crues o cuites. Unes experiències comparatives amb les remolatxes, han demostrat que una ració màxima de remolatxes (15 quilos per vaca i per dia) pot ésser substituïda per una ració de patates amb igual valor nutritiu.

La ració de patates sembla no obstant que redueix com a cosa d'un litre el rendiment de llet, si bé aleshores conté més matèria grassa.

Cap diferència no s'ha pogut notar entre l'efecte de les patates crues o cuites.

Aquests són en conclusió, els resultats que han donat els experiments.

■ ■ ■

Manera enginyosa d'identificar les persones

A propòsit de la identificació d'en Gurguloff, l'assassí del President de França, s'ha observat que són molts els estrangers que, amb documents falsos d'identificació viuen amb noms suposats, el qual dificulta les recerques de la policia quan esdevenen fets criminals.

Es cita el cas d'un pseudo-eclesiàstic que va ésser detingut per un delictes de poca importància. Portava les butxaques plenes de documents que el recomanaven, els quals no bastaven per a convèncer el jutge. El jutge no trobant la manera de lograr la veritable identificació de l'inculpat, tingué la pensada de recórrer a un eclesiàstic autèntic, el qual a la seva presència feu certes preguntes d'ordre professional a l'inculpat.

—Si vós sou capellà, li digué, reciteu-me

RECERQUES PRACTIQUES

El vi dels nostres avantpassats

Nostres avantpassats coneixien moltes menes de ceps. Aleshores les vinyes rebien les més grans atencions; tots esmerçaven llurs activitats i no hi planyien les despeses per tal d'obtenir les millors plantes, escollint les terres més adients per al conreu dels ceps, posant molta cura en no barrejarne les menes, perquè cada una d'elles conservés les pròpies qualitats.

Generalment els ceps es plantaven sense guardar simetria, però amb distàncies suficients per a poder treballar els intervals. La vinya tant es criava sense puntals com també hi havia qui l'apuntalava i en certes contrades era emparrada pels arbres, salzes, oms i freixes. A aquests arbres se'ls hi donava una alçada de 50 a 60 pams i en les regions més caloroses, fins a 100 pams. Es creia que la bona qualitat del vi depenia de l'alçada dels ceps; aquesta teoria però no tardà a desacreditar-se, com ho recorda el famós Ambaixador de Pyrrhus, anomenat Cinées, el qual a la vista de les vinyes d'Aricia exclama:

—No m'estranya que el vi d'aquesta terra sigui tan aspre si la seva mare l'heu penjada tan alt.

Certs països torçaven la cua dels raïms uns quants dies abans de collir-los, després

d'haver tret els pàmpols que els hi feien ombra, per tal que s'assoleïessin. Aquesta manera de fer encara es conserva a Xipre i a Candia, com també a Hongria, en les vinyes que produeixen el famós Tokai.

Els raïms que no deixaven assoleïar, els premsaven desseguida d'haver estat collits i una volta trepitjats, els mostos anaven a parar al cup, les parets dels quals solien estar revestides de guix. Quan la brisa ja no rajava, es repremsava i el vi que en sortia es posava a part, ja que era menys estimat i solien beure'l després d'aigües-lo.

Les premses eren molt senzilles, les més antigues formaven uns engrallats de fusta que cobrien un piló, el qual es movia amb unes cordes que apretaven la verema. Després les premses anaven prenent una forma menys barroera i s'hi aplicà el caragol.

El vi del primer raig era, com és natural, el més estimat. Es mesurava i es guardava fins a l'estiu, aleshores es deixava assoleïar durant uns quants dies, amb el qual s'aconseguia que no fermentés i que es pogués conservar un altre any o més.

En certs llocs, el vi, el portaven al mar, del qual prové el nom de *Kassite*, que donaven els grecs a aquests vins. Creien que fent-ho així, envellien més depressa i que quedaven més perfumats.

Els vins de classes més inferiors també es cuidaven molt i eren objecte de diferents

la fórmula de donar l'absolució. El pseudo-capellà no en sabia ni un mot.

I diu un amic del poble. ¿Perquè hom no s'assegura si Gurguloff és realment metge posant-li al davant un doctor en medicina, que amb poques preguntes descobriria el que hi ha de cert en el que, referent a la professió del criminal rus, ell mateix assegura?

■ ■ ■

L'antiguitat de la cervesa

La ciutat belga de Mons, es disposa a honorar a Anton Clesse, conegut amb el nom de *Rei de la cervesa*, títol que se li dona no perquè en bevés molta, sinó per ésser-ne un gran panegirista.

Clesse ens fa saber que es beu cervesa des dels temps més llunyans. Herodot, Diórot de Sicilès i Aristòtil ja en bevien. En veritat que la que paladejaven no s'assemblava gaire a la d'avui, doncs, en aquell temps, es desconeixia el llúpul, o més ben dit, la seva utilització, que fins al segle IX no tingué lloc en el Continent i al segle XVI a Anglaterra, en el Regnat d'Enric VIII.

Abans s'aromatitzava la cervesa amb ginebra, que li donava un altre gust i s'alterava desseguida. Com que no tenia aguant, no es transportava gaire i no era com avui que se'n beu en tots els països.

■ ■ ■

El giraumont, excel·lent farratgera de recurs

Amb la cria i engreix del bestiar, cal per assegurar l'èxit, poder comptar amb reserves farratgeres durant els mesos de tardor i a l'hivern. Els criadors de bestiar del Nord d'Àfrica i sobretot de Tunis, posseeixen una magnífica farratgera que els permet atendre dita necessitat. Aquesta planta és la que els naturals de Tunis anomenen *giraumont*, una espècie de carabassa que pren un gran desenvolupament. Un agricultor d'Enfida, donava compte fa poc a la Societat d'Agricultors d'Alger, dels excel·lents resultats que en treu en terra de secà, per alimentar els bous, els moltons i els porcs. Set plantes de l'anomenada carabassa, diu, li permeten recollir 300 quilos d'aliment, del qual els moltons s'en senten força dalerosos.

Les terres que millor es presten al conreu de la *carabassa de turbà* o de *gorra turca*, com també se l'anomena, son les sorrenques i esponjoses, de molt de fons.

El conreu és sumament fàcil; no es diferencia del de les carabasses corrents, si bé per les seves condicions el permet en les terres que no es reguen. És una planta molt rústega i posseeix la gran qualitat de conservar els fruits fins un any, ja sigui

sota teulada, ja a l'aire lliure, sense alterar-se ni amb la pluja ni amb el vent.

Les instruccions que l'esmentat agricultor dona per a conrear el *giraumont*, es resumeixen com segueix:

Sembrar a les primeries del mes de març, colgant 3 ó 4 llavors en sots fets amb l'aixada a 3 ó 4 metres de distància un de l'altre, fent les passades separades també per altres tres metres. Les llavors es tapen amb poca terra, cobrint-les amb una mica de palla per a protegir-les dels vents i dels freds. Mentre dura el període vegetatiu o sigui els mesos d'istiu, es donen dues esmajencades i les plantes s'escapcen quan es considera que porten els fruits que poden alimentar. Aquesta carabassera és notable per la feina escassa que exigeix; prospera per tot arreu on les altres s'hi fan bé. Els vapors aquosos de la

nit, li són suficients per a desenvolupar-se.

Els fruits del *giraumont* adquireixen dimensions extraordinàries. Si al sembrar-lo es posa una mica de fems a prop de les llavors, com sol fer-se amb els melons i síndries, la producció en queda altament favorescuda. El valor alimentici de la *carabassa de turbà* sobrepassa el de la remolatxa forratgera. La manera de donarla al bestiar es redueix a trinxar-la. Quan vol suministrar-se per engreixar, s'hi afegeix grana mòlta, segó o bé turtós. El comunicant aconsella el conreu del *giraumont* entre les fileres d'oliveres, ja que les feines dedicades a aquests arbres, serviran també per a la carabassera. Ell mateix, creu que el *giraumont* hauria d'estrendre's per tot arreu on fructifiquin les seves congèneres, doncs constitueix un gran recurs alimentici per al bestiar.

=====

NOTES INFORMATIVES

La nostra producció olivera

En la producció d'olis d'oliva, Andalusia ocupa el primer lloc. La segueixen en importància Aragó i Catalunya, que hi dediquen 150.000 hectàrees.

En les zones olivereres, són cada dia més nombroses les fàbriques que s'estableixen muntades amb gran perfecció per a l'elaboració dels olis, prenent amplitud les de caràcter cooperatiu, que per l'interès dels agricultors convindria que es generalitzessin, com a mitjà d'obtenir aquests tots els beneficis que ara s'han de repartir entre els col·lectors i els industrials.

L'oliverar, a Espanya, es calcula que ocupa 1.817.000 hectàrees; 270.000 es conreen associades a altres plantes i les restants exclusivament dedicades a l'olivera, aquestes fructificacions s'obtenen per el consum directe 439.000 quintars i les demés a oli; mitjançant l'acció de premses i amb dissolvents, com sulfur de carbó i clorurs de metilè, per a extreure l'oli de les remoltes.

L'oli que en l'actualitat es produeix a Espanya, s'elabora en gran part seguint els sistemes més perfeccionats, superant als olis de França i d'Itàlia, apreciats fins fa poc com els millors. Prova de la superioritat dels que s'obtenen a Espanya, és llur reduïda acidesa, que queda limitada al 0'5 i fins a 0'2, amb una flaire tan sobressortint, que no és superada per els millors olis dels països de més fama.

S'elaboren a la nació espanyola 12 milions de quilos d'oli de remolta, que es dedica en

la seva quasi totalitat a la producció i a la fabricació de sabó.

En l'economia nacional l'olivera hi figura com una de les més essencials i importants fonts de riquesa, que per la seva quantia i solidesa es fa necessari mantenir i ampliar. Amb dificultat podrien assenyalar-se altres conreus més estables, segurs i productius que els de l'olivera. Aquest, el de l'alzina surera i el del garrofer, haurien de merèixer tota l'atenció i el favor dels governs, doncs llur prosperitat es la millor garantia que puguin assolir els pobles d'avui i els de les generacions venidores. Dels temps més llunyans anteriors a l'època cristiana, hi vénen trobant els naturals de les terres ibèriques els més segurs recursos per a llur sosteniment i vida; tot el qual porta a tenir-la d'estimar com el tresor més gran que càpiga posseir.

Atenent-nos a aquestes consideracions, hem de fer tots els esforços per tal d'afavorir tant com es pugui tan essencial modalitat de l'economia agrària nacional.

■ ■ ■

Orientació de la producció vinícola

El decret del Ministeri d'Agricultura inserit a la *Gaceta*, disposa: Que com a base d'ordenació de la producció vinícola espanyola, sanitament i defensa de nostres bous, s'estableixi el règim de denominacions d'origen dels vins, que s'aplicarà en el terme màxim de quatre mesos, dictant-se les normes que fixin les condicions que els vins hagin de

reunir per estar compresos en una denominació comú d'origen.

Les comarques que a llurs vins vulguin aplicar un nom propi geogràfic, deuran proposar-ho al Ministeri d'Agricultura, Indústria i Comerç, mitjançant la creació d'una junta comarcal reguladora de la denominació vinícola corresponent, de la qual formaran part el Director de l'Estació Enològica, un representant de la Cambra Agrícola, dels diferents sectors interessats i de les associacions de viticultors, criadors i exportadors de vins, amb domicili a la Comarca.

Les juntes reguladores demarcaran la comarca que hagin d'utilitzar el nom del qual es fa referència; les dites juntes faran una relació detallada dels Municipis, termes i zones que es vulguin incloure dintre de la denominació, d'acord amb les normes generals que es fixen en la disposició del qual fa referència l'article segon i a proposta de les condicions que han de reunir els vins per a poder utilitzar el nom de la comarca.

La Junta Reguladora escoltarà les opinions dels pobles interessats, fent constar en l'informe que dirigeixin al Ministre d'Agricultura, Indústria i Comerç, les opinions de cada poble. Els pobles nomenaran llurs representants per conducte dels Ajuntaments.

Vistes les propostes, el Ministeri decidirà les demarcacions i les característiques dels vins amb dret a utilitzar el nom geogràfic corresponent.

A comptar de la publicació en la *Gaceta* de la resolució, els productors, elaboradors, comerciants, criadors i exportadors de vins amb el nom que correspongui a la comú denominació d'origen acordada i que d'aleshores ençà no puguin utilitzar-lo, tindran el termini d'un any per a donar sortida als productes que tinguin en els magatzems.

Als efectes de la Convenció de Madrid del 14 d'abril de 1891, es comunicarà als països que firmaren dita Convenció les disposicions d'aquest decret, a fi que prenguin les oportunes disposicions per a què en el successiu no puguin ésser aplicades les denominacions d'origen més que als vins que hi tinguin dret.

Es sollicitarà que ostentin una denominació d'origen espanyol, que exigeixin un certificat d'origen estès per l'Estació Enològica de la comarca corresponent o per el Centre que disposi la Direcció General d'Agricultura.

Durant el període transitori i entre tant que es vagi donant compliment a les disposicions del decret, les Estacions Enològiques o les Seccions Agronòmiques corresponents, lliuraran als efectes del comerç exterior, els certificats que acreditin que el vi exportat s'ajusta a les característiques amb la denominació que porti, si a judici de dit centre reuneix

les degudes condicions i les qualitats que ha de mantenir la reputació vinícola espanyola feta a base de noms acreditats en el mercat mundial.

La Direcció d'Agricultura dictarà les necessàries disposicions per a la propera implantació d'aquest servei.



L'impost del Timbre i els Sindicats Agrícoles

Per la importància que per als Sindicats Agrícoles té l'article 203 de la nova Llei del Timbre, el transcrivim a continuació:

«Artículo 203. Quedan exentas del impuesto por sus libros y toda clase de documentación de orden interior, pero no por los actos y contratos con terceras personas, las Sociedades y Asociaciones dedicadas a la enseñanza o a la beneficencia, sin otros fines, y las Cooperativas de crédito, consumo, producción o socorro mútuo, formadas exclusivamente por obreros, siempre que los Estatutos o Reglamentos de unas y otras no autoricen, ni su contabilidad acuse la atribución de intereses, beneficios u otro cualquier lucro a los socios o a los administradores, ni aún en el caso de disolución.

Se declaran subsistentes, por establecer las leyes que a continuación se expresan, las excepciones siguientes:

Primera.—Como comprendido en la ley de Sindicatos Agrícolas de 28 de enero de 1906 y en la de Pósitos de 23 de igual mes y año (artículos cuarto y sexto), están exentos del Timbre:

a) Los Sindicatos y Pósitos en su constitución, modificación o disolución.

b) Los actos y contratos en que intervengan como parte la personalidad jurídica de los mismos, constituidos y registrados, en forma, siempre que tengan por objeto directo cumplir, según sus respectivos Estatutos o Reglamentos, fines sociales de los enumerados en las leyes citadas.

Estas exenciones, que nunca podrán extenderse a más casos que los taxativamente enumerados en los apartados anteriores, cesarán para las Asociaciones que el ministerio de Hacienda, oído el de Agricultura, declare constituidas para fines diferentes en los que las caracterizan, aunque tengan apariencias de tales».



La repoblació forestal del Montseny

Del resultat de les gestions portades a cap per la Casa del Vallès, amb relació a la iniciativa de l'Agrupació Excursionista de Granollers a favor de la repoblació forestal del

Pla de la Calma del Montseny, el Consell de la Generalitat de Catalunya, ha pres els següents acords:

I.—La zona del Pla de la Calma — d'interès per al turisme — que ha d'ésser objecte d'una restauració forestal, quedarà delimitada en la seva vessant occidental per la corba de nivell de cota 1.100 metres fins el lloc conegut per Corral de la Cortada al nord del Pla de la Calma, on el perímetre deixarà aquella corba de nivell per a tornar a trobar-la una volta travessada en línia recta la divisòria per Coll Ventós; altra volta tornarà a seguir 1.100 metres per sobre dels barrancs Sot Fosc, Sot del Basau i Sot del Cafè, saltant la corba de cota 1.200 metres a la Font de Ginebré per a continuar coincidint amb dita corba i tornant al Puig Nau ran, fins a l'origen del Torrent de la Pomereta on torna a baixar a la línia 1.110 metres per a tancar el perímetre.

II.—Dintre de la susdita zona es delimitarà pel Servei Forestal de la Generalitat, d'acord amb la seva aptitud, els terrenys que han de reintegrar-se al cultiu agrícola, els que han de conservar-se com a camps de pasturatge i finalment els que han d'ésser objecte d'una repoblació forestal.

III.—Es procedirà igualment per el Servei Forestal a gestionar amb els propietaris dels terrenys enclavats en la zona, la seva cooperació econòmica en els treballs de repoblació, cooperació que fixarà en definitiva el caràcter i la forma en la qual la Generalitat efectuarà els treballs després de redactat per dit Servei, el corresponent projecte.

IV.—De comú acord el Servei Forestal i la Direcció d'Obreres Públiques de la Generalitat, a Barcelona, estudiaran la possibilitat d'impulsar la construcció d'una via de comunicació que dongui satisfacció a les necessitats actuals i futures de la comarca i que permeti la ràpida execució dels treballs.



Nou ramal del Canal d'Urgell

Era una necessitat verament sentida per als agricultors de la comarca urgellenca la inauguració del Canal auxiliar, ja que podrà fecunditzar en endavant una extensió d'unes vint-i-tres mil hectàrees, amb un augment mig de producció que es calcula en deu milions de pessetes anyals.

Fa poc es feu la inauguració del canal, que mideix una longitud de setanta set quilòmetres, calculant-se el seu cost en onze milions de pessetes.

Són indubtables els beneficis que reportarà aquesta obra, per la circumstància d'afectar una regió poblada i preparada per a rebre aquest nou caudal d'aigua, que podrà utilitzar immediatament.

L'avantatge principal d'aquest Canal és el de què en tot moment es tindrà assegurada l'aigua, ja que fins en els estiuatges molt pronunciats, les companyies que exploten els salts d'aigua per a produir força elèctrica, deuran entregar la necessària de les seves basses de Tremp, Camarasa i Sant Llorenç. Les basses de Sant Llorenç, on pròpiament neix el Canal auxiliar, són d'una capacitat útil de 3.295.000 metres cúbics i obren com a regularitzadores del salt de Camarasa, on hi ha una comporta automàtica que dóna el caudal que ha d'alimentar el Canal auxiliar i les sèquies del Compte i de l'Esquerré en els diferents nivells de la bassa, comporta que pot ésser manejada directament pels regants si les companyies productores de força motriu s'hi negaven.

Aquesta concessió del Canal auxiliar fou atorgada a l'empresa del Canal d'Urgell per a millorar el regadiu d'aquesta comarca en virtut d'un acord pres entre aquesta entitat i la Mancomunitat Hidrogràfica de l'Ebre. Els treballs foren iniciats a la primavera de l'any 1929, imprimint-se extraordinària activitat durant aquest semestre, mercès a la qual ha estat possible llançar l'aigua en el darrer estiu, assegurant-se així la utilització d'aquest element en l'època de l'any que més precisa.

El Canal auxiliar mideix 77 quilòmetres, la seva capacitat màxima és de 8 metres cúbics per segon, estava pressupostat en 11.000.000 de pessetes i domina una extensió de 23.000 hectàrees de les 62.000 que aproximadament es reguen a l'Urgell.



El què significa el vi en l'economia nacional

Deixant de banda el que el conreu de la vinya significa en la utilització de les terres espanyoles i les nombroses famílies que de la vinya viuen, ja d'una manera directa ja indirectament com els fabricants d'esperit i industrials distribuïdors del vi fins a fer-lo arribar als consumidors, existeix una raó fonamental per a situar la vinicultura en lloc preferent dintre els organismes oficials encarregats de dirigir l'economia nacional. Gairebé no compten amb cap mitjà d'apoi els exportadors per a desenvolupar llurs activitats i iniciatives.

Els números i les estadístiques són els que revelen amb exactitud i eloqüència la realitat. Així, examinant nostra balança mercantil trobem, per exemple, que a l'any 1927 el vi va aportar-hi la respectable suma de 315.716.046 pessetes; i estudiant la importància de nostres exportacions d'aquell any per grups d'articles, de valor superior a 50 milions de pessetes, se'n desprèn el següent:

Vins i begudes, 339.475.959 pessetes; fruites fresques, 239.098.070; suro, 168.128.000; fruites seques, 142.514.000; plom, 118.946.000; oli, 106.470.000; conserves, 75.245.000; cuiros i pells, 70.807.000; coure, 53.928.000; cereals amb llurs farines, 50.726.000.

El lloc sobresortint del vi és evident. Fins descomptant d'aquest conjunt els 15 milions que hi figuren les begudes espirituoses, no hi hagué cap altre article, sol o bé fent grup en llur sèrie similar o grup arancelari, que arribi a ço que arriba el vi per pròpia virtualitat, a profit de la Balança Comercial.

Mirat baix un altre punt de vista, el de la difusió mundial, és indiscutiblement el vi, el que invadeix la major part dels mercats. Ens diu l'estadística que el vi d'Espanya arriba als següents països:

Europa.—Alemanya, Andorra, Bèlgica, Dinamarca, França, Gibraltar, Gran Bretanya, Holanda, Itàlia, Nuevea, Possessions angleses, Portugal, Suècia, Suïssa, Turquia. Total, 15.

Amèrica.—Argentina, Bolívia, Brasil, Canadà, Colòmbia, Costa-Rica, Cuba, Estats Units, Ecuador, Guatemala, Haití, Honduras, Mèxic, Panamà, Perú, Paraguai, Possessions angleses, Possessions franceses, Possessions holandeses, Puerto Rico, San Salvador, Santo Domingo, Uruguai, Venezuela. Total, 25.

Africa.—Algeria, Fernando Póo, Libèria, Marroc, Possessions franceses, Possessions angleses. Total, 6.

Àsia.—Xina i Possessions angleses. Total, 2.

Oceania.—Filipines i Possessions holandeses. Total, 2.

Es a dir, que els brous espanyols, amb llur esplèndida varietat, arriben a tot arreu, a totes les parts del món, interessant i lluitant amb efectiva victòria en 52 mercats.

Totes aquestes dades són de l'any 1927, que marcà el lloc més alt en la corba de les exportacions i desafortunadament no mantingut per les successives mesures arancelàries, que anaren retallant l'expansió al provocar en els països consumidors una política francament agressiva contra nostres vins.

No està desprovist de fonament el que la producció vínica no mereixi gran atenció, no solament en tractar-se de preparar nous Convenis Comercials, sinó en les deliberacions de la Junta d'arancels, ja que en llurs acords radica la base per a què pugui desenvolupar-se aquesta riquesa pàtria. Cap altre producte espanyol pot, com el vi, igualar-se en el que toca a la riquesa nacional.

La seva exportació dura tot l'any, i el què significa ho diu la xifra màxima superior a la de tots els altres articles, puix que aquells per a poder simular un avantatge, tenen d'agrupar-se en sèrie o bé adoptar

una generalització, com per exemple *exportacions agrícoles, exportacions minerals*; tot i això hi ha anys que resten més avall de la xifra que dóna el vi. Veigi's, sinó, l'any 1928; en aquest any varen exportar-se a França, amb la denominació *Productos alimentosos, comestibles i begudes*, per un valor de 385.527.000 pessetes, de les quals al vi corresponien 254.114.000 restant les altres 131.242.999 pessetes per a les fruites, conserves i demés productes alimentosos.



La importància econòmica de l'Avicultura als Estats Units

Les dades del Ministeri d'Agricultura dels Estats Units, que donem a continuació, permeten constatar la importància grandiosa que té l'avicultura en aquella República.

La producció d'ous a l'any 1926, va tenir un valor de 620 milions de dòlars i 581 milions el de les aus, el qual dóna un total de 1.181 milions de dòlars.

En aquests valors no hi van inclosos els de les produccions obtingudes en les viles i ciutats, puig solament s'han tingut en compte les explotacions rurals.

L'explotació d'aus, en l'any susdit, representa el 15 per 100 de la producció agropecuària i únicament la supera la indústria lletera, amb un 40 per 100 i la de porcs amb el 22 per 100 de la totalitat.

Els transports i les cambres frigorífiques han donat un impuls enorme a l'avicultura. Al començament de l'any 1925 es calculava la població de gallines en 409 milions, sense comptar les dels particulars.

L'avicultura industrial especialitzada és una indústria relativament nova. Ha contribuït d'una manera poderosa al seu desenvolupament, la incubació artificial i l'engrandiment de la capacitat productora d'ous mitjançant la selecció sistematitzada de les races, afavorida per les investigacions científiques en l'alimentació i la higiene.

La capacitat de les instal·lacions de les incubadores, és admirable calculant-se que d'un sol cop poden incubar-se 200 milions d'ous. Aquest fenomenal desenvolupament de l'avicultura, ha fet néixer una important indústria, la frigorífica; s'emmagatzemen i conserven amb la cambra freda els ous i les aus fins el moment d'ésser portats al mercat.

Dóna una idea del moviment que origina el comerç d'aquestes produccions, el fet que les quatre principals ciutats dels Estats Units reberen 14.767.700 caixes d'ous de 30 dotzenes cada caixa. Solament per al transport d'aquestes caixes, Nova York tingué de mobilitzar 12.000 vagons frigorífics, amb una càrrega de 200 milions de lliures.

CALENDARI

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

Sembres del mes de Desembre

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajia	2'00
Ceba blanca grossa primerenca	3'50
Ceba llarga de Vic, primerenca	2'00
Ceba blanca grossa francesa	2'50
Ceba vermella de cabeçar	1'75
Ceba valenciana per a l'exportació	3'50
Cerfull comú	1'50
Cerfull, molt arriassat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, grossa arriassada	1'75
--	------

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada grossa	1'75
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam escaroler	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00
Escarola molt arriassada de Cabell d'Angel	2'25
Espinacs	0'50

Ptes.
Un quilo

Faves primerenques blanques	2'50
Faves primerenques morades	2'50
Faves grosses de Mahó	1'50

Ptes.
100 grs.

Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriassat	0'75
Nap fi rodó, blanc	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

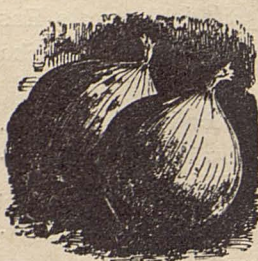
Ptes.
Un quilo

Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols caputxins banya de be	5'00
Pèsols caputxins flor violeta	5'00

	Ptes. Un quilo
Pèsols setsetmaners, blancs	3'00
Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»	3'50

Ptes.
100 grs.

Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstros de Carentan	1'75



Ceba valenciana



Porro monstros de Carentan

Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

Ptes.
Un quilo

Trèvol	4'50
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella d'un dall	1'50
Trepadella de dos dalls	2'00
Vessa peluda	2'50



Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»

PLANTER DE

Pessetes
el centenar

Carxofes	17'50
Espàrrecs	7'50
Meduixes de tot l'any	9'00
Maduixons	6'00
Gerderes	20'00
Grosellers	70'00

FLORS

Lot de 12 paquets variats, amb croms	3 pessetes
Lot de 24 paquets variats, amb croms	5 pessetes
Lot de 36 paquets variats, amb croms	7 pessetes

ES SEMBREN

Calèndula o bujacs	Lavatera
Cascalls	Lobèlia
Clarkia	Llinet
Clavells xinesos	Malva florida
Coclearia o prat nevad	Nemófila
Coreòpsides o ulls de poeta	Pensaments
Crisantems anyals	Prat de flor rosa
Conillets o antirrhinos	Resedà o marduix
Escabiosa o vídues	Perpetuïnes o flor de paper
Flocs o floquets	Silene
Immortals	Viscària

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevillea
Cobea morada	Medeola
Dòlic llenyós	Passionària
Llúpol	Thunbergia

CABECES

Ptes.
10 cebes

ES PLANTEN CEBES DE:

Anémones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus o safrà de flor	1'50
Ciclamen	5'00
Francesilles	1'50
Freessies	1'50
Gladiols híbrids, en tres colors	2'50
Iris Hispànica	1'50
Iris Stylosa, blancs	1'50
Iris Stylosa, blaus	2'50
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Mombretia	1'50
Nards (Vara de Jassé)	2'50
Narcisos trompeta bicolor	3'50
Narcisos blancs	2'50
Tulipans Darwin, assortits	3'50
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes fines, assortides	2'40
Tulipes vermelles, tija alta	5'00

Preus salvant variació o existències Per les remeses per correu, deu afegir-se a l'import de la comanda, 30 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per el certificat 30 cèntims els 500 grams, pes mínim admés per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

TRAFALGAR, 76 (Prop de l'Arc del Triomf)
TELEFON 18744 :: BARCELONA

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS			UNITAT	PESETES	CEREALS			UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00			BLAT			100 quilos	46'00 a 46'50
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50			Forment de Castella			"	00'00 a 00'00
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50			Xeixa de la Manxa			"	46'75 a 00'00
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65			Forment de la Manxa			"	45'00 a 45'50
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	30'00			Aragó			"	44'50 a 45'00
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	43'00			Navarra			"	46'00 a 00'00
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	52'00			Urgell i Vallès			"	00'00 a 00'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	35'00			Comarca			"	45'50 a 00'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	40'00			Extremadura, blanquet			"	47'50 a 00'00
Sulfat de ferro en gra	"	12'50			Cruxer			"	45'50 a 00'00
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	41'00			Lleida			"	36'00 a 37'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00			CIVADA			"	00'00 a 00'00
INSECTICIDES I FUNGICIDES					Extremadura			"	36'00 a 37'00
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	23'20			Roja			"	34'50 a 35'50
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	24'80			ORDI			"	36'00 a 36'50
Sofre gris o precipitat	"	11'00			Extremadura			"	42'50 a 43'00
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	32'00			ESCAIOLA			"	52'00 a 54'00
Sofre de terròs	100 quilos	50'00			MILL			"	50'00 a 52'00
Sofre en pans, refinat	"	58'00			Estranger			"	50'00 a 52'00
Sofre de canó	"	60'50			Comarca			"	125'00 a 130'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00			ARRÒS			"	115'00 a 120'00
Sulfat de coure, país	"	00'00			Arròs Bomba			"	62'00 a 63'00
Acetat de plom cristall	"	300'00			Arròs Selecte			"	60'00 a 62'00
Arseniat de sosa anhidre	"	200'00			Arròs Matisat			"	58'00 a 60'00
Arseniat de plom en pols	"	300'00			Arròs Benlloc, zero			"	44'00 a 45'00
Permanganat de potassa	"	35'00			Menut d'arròs			"	48'00 a 50'00
Sosa Solvay	"	500'00			FAVES			"	00'00 a 00'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	52'00			Extremadura			"	00'00 a 00'00
Sulfat de nicotina 40 per cent	"	26'00			Itàlia			"	52'00 a 53'00
BOTAM					Mallorca			"	64'00 a 65'00
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50			Andalusia			"	00'00 a 00'00
Barrils de 28 a 32 litres, roure	"	14'00			Turquia			"	00'00 a 00'00
Barrils de 100 litres, roure	"	30'00			Valencianes			"	00'00 a 00'00
Pipes de 240 litres, roure	"	55'00			Prat			"	00'00 a 00'00
Bordeleses de 225 litres, roure	"	65'00			Mahó			"	52'50 a 53'00
Xeressanes, roure	"	125'00			FAVONS			"	53'00 a 53'50
Bocois de 600 litres, roure	"	260'00			Sevilla			"	00'00 a 00'00
PRODUCTES ENOLOGICS					Xereç			"	00'00 a 00'00
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	00'00			Marroc			"	00'00 a 00'00
Acid tartàric cristallitzat país	"	00'00			Italians			"	51'00 a 52'00
Acid sulfurós anhidre	"	185'00			Xinesos			"	85'00 a 00'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	"	200'00			CIGRONS			"	70'00 a 00'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	"	190'00			Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50			"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent	"	90'00			Cigrons Màlaga de 54 a 56			"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00			Cigrons Màlaga de 58 a 60			"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	135'00			Cigrons Màlaga de 60 a 62			"	00'00 a 00'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00			Cigrons Màlaga de 63 a 65			"	65'00 a 00'00
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00			Cigrons "pelones"			"	65'00 a 85'00
Carbó vegetal	"	300'00			Cigrons Argèlia			"	00'00 a 00'00
Carbó vegetal impalpable	"	75'00			Cigrons Castella superiors			"	135'00 a 170'00
Caseïna pura	"	350'00			Cigrons Castella mitjans			"	125'00 a 140'00
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00			Cigrons moruns, número 29			"	58'00 a 60'00
Cola de peix en fideus	"	27'00			Cigrons Sauc			"	160'00 a 175'00
Cola de peix Saliensky	"	100'00			Oran mitjans			"	80'00 a 85'00
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00			Oran superiors			"	120'00 a 130'00
Caramel concentrat	"	300'00			MONGETES			"	90'00 a 92'00
Enofosfat bicàlcic	"	115'00			Mongetes València Pinet			"	98'00 a 100'00
Fosfat amònic	"	225'00			Mongetes Tranquillon noves			"	97'00 a 98'00
Gelatina plata en fulles primes	"	925'00			Mongetes Monquines noves			"	93'00 a 00'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'90			Mongetes Mallorca noves			"	130'00 a 00'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00			Mongetes Castella corrent			"	135'00 a 140'00
Metabisulfít de potassa cristallitzat	"	280'00			Mongetes Castella superior garbellades			"	00'00 a 00'00
Metabisulfít de potassa en pols antifermentat	"	300'00			Mongetes Castella superiors			"	110'00 a 112'00
Metabisulfít de potassa en líquid	"	100'00			Mongetes Cocorrosses Castella			"	61'00 a 00'00
Negre animal en pasta rentat	"	185'00			Mongetes Cocorrosses Itàlia			"	98'00 a 100'00
Osteocola Coignet	"	550'00			Mongetes Comarca noves			"	65'00 a 00'00
Sang cristallitzada	"	785'00			Mongetes Perles Galícia			"	00'00 a 00'00
Taní a l'éter, pols extra	"	1.650'00			Mongetes mitjanes			"	65'00 a 00'00
Taní a l'alcohol, pols extra	"	1.050'00			Mongetes Braila velles			"	100'00 a 105'00
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.175'00			VECES			"	46'00 a 46'50
Tartrat neutre de potassa desacidificant	"	850'00			Veces Andalusia			"	42'00 a 43'50
MATERIES FILTRANTS					Veces estrangeres			"	41'00 a 41'50
Amiant	100 quilos	1.850'00			ALTRES LLEGUMS			"	40'00 a 40'50
Cellulosa extra forta	"	350'00			Ers país			"	90'00 a 00'00
Cellulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00			Ers estrangers negres			"	70'00 a 73'00
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00			Fesolets estr.			"	160'00 a 165'00
Terra de Lebrija	"	50'00			Fesolets Castella			"	45'00 a 46'00
					Fesolets Girona			"	90'00 a 130'00
					Guixes			"	
					Llenties			"	



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina de Força, amb sac	100 quilos	80'00 a 85'00	DE PINYOLA	100 quilos	100'00 a 104'35		
Farina Extra local	»	67'00 a 68'00	Verd, primera	»	100'00 a 00'00		
Farina corrent local	»	64'00 a 65'00	Verd, segona	»	121'70 a 130'45		
Farina Extra Castella	»	67'00 a 68'00	Groc, primera	»	104'35 a 130'70		
Farina corrent Castella	»	62'00 a 64'00	Groc, segona	»	78'30 a 85'95		
Farina Baixa	»	00'00 a 00'00	Fermentat	»	87'85 a 00'00		
Número 3, amb sac	60 quilos	25'00 a 26'00	Fosc	»			
Número 4	»	24'00 a 25'00	DE COCO				
Segones	»	18'50 a 19'00	Blanc (en barrils)	»	125'00 a 00'00		
Terceres	»	15'00 a 16'00	Cochin	»	145'00 a 00'00		
Quartes	»	14'50 a 15'00	Palma	»	170'00 a 00'00		
Menut	»	15'50 a 16'00	Extraflor	»	00'00 a 00'00		
Segó	70 litres	12'50 a 13'00	DE LLINOSA				
Segonet	»	15'00 a 15'50	Cru (en barrils)	»	120'00 a 00'00		
			Cuit	»	125'00 a 00'00		
			Incolor	»	150'00 a 00'00		
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroç, sense sac (preus en rals)	42 quilos	48'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintà	65'00 a 70'00		
Garrofes negres Castelló (preus en rals)	»	48'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	»	30'00 a 35'00		
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	»	43'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	»	15'00 a 20'00		
Garrofes roges (preus en rals)	»	46'00 a 00'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	»	80'00 a 90'00		
Garrofes Eivissa (preus en rals)	»	36'00 a 36'50	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	»	50'00 a 55'00		
Garrofes Mallorca (preus en rals)	»	36'00 a 36'50	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	»	25'00 a 30'00		
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 31'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	»	15'00 a 20'00		
Turtó de coco	»	39'00 a 40'00					
Farina de llinosa	»	36'00 a 37'00	VINS				
Alfals primera	40 quilos	8'00 a 8'50	Penedès	Grau i	Blanc gre sat		
Alfals segona	»	7'00 a 7'50	Camp de Tarragona	càrrega	2'55 - 2'45 - 2'45		
Palla llargueta	»	3'00 a 3'50	Conca de Barbaà	»	2'65 - 2'60 - 0'00		
Palla curta	»	4'00 a 4'50	Priorat	»	2'55 - 0'00 - 0'00		
Fulla d'olivera	»	00'00 a 00'00	Vilanova i Geltrú	»	0'00 - 2'65 - 0'00		
			Igualada	»	0'00 - 2'45 - 0'00		
			Martorell	»	2'55 - 2'45 - 2'55		
			Manxa	»	2'60 - 2'50 - 2'60		
			Mistela	»	0'00 - 0'00 - 0'00		
			Moscateu	»	3'00 - 0'00 - 3'15		
				»	3'25 - 0'00 - 0'00		
ALLS FRUITES SEQUES				ALCOHOLS			
Alls en forc, Cappares	La decena	00'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	254'00		
Primeres	»	00'00 a 00'00	Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	»	245'00		
AMETLLES			Rectificats de vi, 96/97 graus	»	275'00		
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	410'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	»	140'00		
Mallorca escollida	»	420'00 a 00'00	Destil·lat de brisa	»	00'00 a 00'00		
Llangueta	»	450'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus	»	215'00		
Mollar, amb clofolla	»	130'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS				
Gra Esperança primera	»	430'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'75 a 0'00		
Gra Esperança segona	»	00'00 a 00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'30 a 0'00		
ANÍS EN GRA			Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	»	1'30 a 0'00		
Andalusia	»	150'00 a 00'00	VINAGRES				
Manxa	»	150'00 a 00'00	CLASSE CORRENT				
AVELLANES			Daurat	Hectolitre	30'00		
Gra primera	»	240'00 a 00'00	Prior	»	40'00		
Colliter	»	80'00 a 00'00	2 en 1	»	50'00		
Garbellada	»	00'00 a 00'00	CLASSE VELLA				
Negreta escollida	»	115'00 a 00'00	Daurat	»	80'00		
CACAUETS			Prior	»	80'00		
Tres grans primera	»	125'00 a 00'00	2 en 1	»	125'00		
Tres grans segona	»	130'00 a 00'00	CLASSE CORRENT				
Dos grans primera	»	00'00 a 00'00	De 5 graus	»	40'00		
Dos grans vermells	»	110'00 a 00'00	De 6 graus	»	45'00		
Esclofolats	»	125'00 a 00'00	De 7 graus	»	50'00		
COMINS			ANIMALS I LLURS PRODUCTES				
Del país	»	150'00 a 00'00	BOVÍ				
LLOBINS			Bous del país	El quilo	2'20 a 2'80		
Llobins número 1	»	50'00 a 00'00	Vaques del país	canal	2'20 a 2'80		
Llobins número 0	»	85'00 a 00'00	Vedelles gallegues del país	»	3'20 a 3'60		
Llobins Alhucemes	»	80'00 a 00'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	»	4'00 a 4'20		
NOUS			Estagues fins a 150 quilos	»	0'00 a 0'00		
Escollides	»	140'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos	»	0'00 a 0'00		
Corrent	»	00'00 a 00'00	PORQUÍ				
PÈSOLS			Porcs del país blancs	»	3'45 a 3'60		
Sencers	»	100'00 a 00'00	Porcs valencians blancs	»	3'45 a 3'60		
PINYONS			Porcs extremenys	»	2'95 a 3'05		
Castelles	»	540'00 a 00'00	Porcs mallorquins	»	3'25 a 3'40		
SAFRANS			CAVALLAR				
Selecte	»	250'00 a 00'00	Cavalls grossos, a ull, segons siguin	»	(Variació)		
Superior Estat	»	230'00 a 240'00	LLANAR				
Aragó	»	170'00 a 190'00	Moltons aragonesos	»	4'00 a 4'10		
XUFLES			Ovelles aragonesos	»	4'30 a 4'40		
Escollides	»	155'00 a 00'00	Xais segurenys, pèl	»	0'00 a 0'00		
Esporgadura	»	00'00 a 00'00	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	»	0'00 a 0'00		
			Xaies extremenyes, esquilades	»	0'00 a 0'00		
OUS		UNITAT	PESETES				
Fayum	El cent	16'50	Xais extremenys, amb llana	»	0'00 a 0'00		
Maçagan extra	»	25'00	Ovelles extremenyes, amb llana	»	0'00 a 0'00		
Eivissa	»	25'00	Xais extremenys, xollats	»	0'00 a 0'00		
Mahó	»	32'50	Xais manxecs, vena	»	0'00 a 0'00		
Empordà	»	32'50	Xais manxecs, castrats	»	0'00 a 0'00		
Mallorca	»	26'00	Ovelles manxegues	»	0'00 a 0'00		
Turquia	»	21'00	Moltons castellans, de 7 a 14 quilos	»	3'65 a 0'00		
França	»	00'00	Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	»	3'30 a 3'40		
Suïssa	»	00'00	Xais castellans	»	3'90 a 4'00		
Itàlia	»	00'00	Ovelles castellanes	»	4'25 a 4'35		
Vilafranca	»	42'50	Xais mallorquins	»	0'00 a 0'00		
			Ovelles del país	»	2'50 a 2'60		
DE OLIVA OLIS		UNITAT	PESETES				
Corrent bo, taxat	100 quilos	186'95					
Corrent superior	»	195'65					
Classe fina	»	221'75					
Classe fina extra	»	230'50					



Camiseria - Corbateria
Mitgeria
Gèneres de Punt

Mas & Roca
CAMISERS

**Cases Especialitzades per
a la Mida**
Portaferriassa, 24. - Tel. 17642
Fontanella, 16. - Tel. 12211
BARCELONA

Arbres Fruïters

ALBERCOQUERS

Bosniana.—Fruit gros. Madura juliol.
Caninos.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cor de Bou.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Damàs blanc.—Fruit petit. Madura juny.
Paviot.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Pêche de Nancy.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Reial Fi.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

ATZEROLERS

De fruit blanc. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

AVELLANERS

Negreta.—Plantes arrelades. 200 ptes. el centenar .
 Grifols, 25 ptes. el 100; el miler, 200 ptes.

CIRERERS

Brançal.—Madura maig i juny.
Cor de Colóm.—Madura juny.
Cúa Curta.—Madura juny.
Garrafal de Lleida.—Madura juliol.
Guindo dolç.—Madura juliol.
Sant Climent.—Madura juny i juliol.
Villeretes.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

Del País.—Madura setembre i octubre.
Waudemmont.—Madura setembre i octubre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

FIGUERES

Berdissot.—Blanca i negra.
Coll de Dama.—Blanca i negra.
Carbassetes.—Blanca.
Figa-Flor o de Porc-Negra.
Fraga.—Blanca.
Gota de Mel.—Blanca.
Sejola.—Blanca.
 Plançons força extra 3'50 ptes.

NESPRERES

Nesprera del País.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

NESPRERS (Nispero)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PALOSANTO (Kaki)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'istiu

André Desportes.—Fruit petit. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Ceremenyes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Campmanyes.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Carbassa d'Espanya.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Colorada de Juliol.—Fruit mitjà. Madura agost.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Reial d'Istiu.—Fruit gros. Madura setembre.
Tendral.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Sant Joan.—Fruit mitjà. Madura de juny a agost.

De tardor

Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Beurrée d'Amaulis.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.
Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Llucietà.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.
Sant Jaume.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.
Tendral d'istiu.—Fruit petit. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

Alliance Franco-Russe.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Beurrée d'Hardy.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Colmar d'Aremberg.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Curé o Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Doyenne Gris.—Fruit gros. Madura octubre.
Duquesa d'Angulema.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Jeanne d'Arc.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Margarida Marillach.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Rosabel Baltet.—Fruit gros. Madura de setembre a novembre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Belle Angevine.—Fruit gros. Madura de desembre a març.
Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.
Beurrée Clairgeau.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Beurrée Diel.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Bon Cristià d'hivern.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Charles de Battemberg.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Charles Ernest.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Doyenne du Comice.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Duc de Bordeaux.—Fruit gros. Madura de desembre a febrer.
Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Notaire Lepain.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Passe-Crassanne.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
President Drouard.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

POMERES

D'estiu

Astrakan rouge.—Fruit gros. Madura juliol.
Gavatxa.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Géant Exposition.—Fruit gros. Madura juliol.
Mingueta.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Poma-Pera.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

De tardor

Corona.—Fruit gros. Madura octubre.
Emperador Alexandre.—Fruit mitjà. Madura setembre i octubre.
Hortelana.—Fruit gros. Madura octubre.
Jeanne Hardy.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Roqueta Gelada.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Torres.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

D'hivern

Benne Beauty.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Bismarck.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Calvilla blanca.—Fruit mitjà. Madura d'octubre o desembre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa gelada.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa vermella.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Ciri.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Fonollet gris.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Johnathan.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Manyaga.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Nespla de la Costa.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Reineta d'Anglaterra.—Fruit mitjà. Madura d'octubre a desembre.
Reineta dorada.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Verda Doncella.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Wolf Rivièr.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRESSEGUERS

Primerenes

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.

Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.

Tardans

Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.
Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.
Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.
Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.
Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (groga).—Fruit gros. Madura setembre.
Reina Claudia Diàfana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

Planter de Fruïters Bords

PER A LA FORMACIÓ DE VIVERS

Ametllers

Obtinguts d'ametlles amargues, es recomanen com a patró o porta-empelt de les diverses menes d'ametllers més apropiades en cada comarca i també per a albercoquers, presseguers i en general per a tots els fruïters de pinyol que empeltats sobre ametller i conreats al sec són més rústecs i de més llarga vida. Plauen a l'ametller terrenys calcaris i secs.

De 2 anys (100 plantes, 40 pessetes
 1.000 plantes, 250 pessetes
 De 3 anys (100 plantes, 45 pessetes
 1.000 plantes, 350 pessetes

Albercoquers

Requereix a l'albercoquer terrenys silícis, lleugers i permeables en exposicions atemperades o un xic càlides.

De 1 any (100 plantes, 25 pessetes
 1.000 plantes, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

Es la mena més indicada per a patró o porta-empelt de tota classe de cirerers. S'adapta en tots els terrenys i prospera en els més pobres, particularment en els calcaris o cretacs. Resisteix bé les podes. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes
 1.000 plantes, 100 pessetes

Codonyers

Poden conrear-se per a l'obtenció de codonys i també per a patró o porta-empelt per a pereres, especialment les de talla baixa o nanes. Plauen al codonyer els terrenys silici-argilosos o calcaris frescos. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 20 pessetes
 1.000 plantes, 150 pessetes

Noguers

S'adapten en tots els terrenys, qualsevol que sigui llur composició geològica i especialment en els calcaris.

De 1 any (100 plantes, 35 pessetes
 1.000 plantes, 250 pessetes
 De 2 anys (100 plantes, 45 pessetes
 1.000 plantes, 350 pessetes
 De 2 metres, 100 plantes, 175 pessetes

Pereres

S'utilitzen com a patró o porta-empelt de moltes menes de pereres, especialment les altes o a tot vent. S'adapten bé en els terrenys de composició silici. No prospera en les terres calcaries, argiloses, compactes o excessivament humides.

De 1 any (100 plantes, 15 pessetes
 1.000 plantes, 125 pessetes

Pomeres

Per a porta-empelt de tota mena de

pomeres. Li convenen terrenys silici-argilosos, quelcom frescos. Li són contràries les terres compactes, calcàries, seques i les silici-pobres.

De 1 any, 60 pessetes el miller
 De 2 anys, repicades, 100 pessetes el miller
 Plançons de 1'30 mts. d'alt, 100 ptes. centenar

Presseguers

S'adapten en terrenys profunds, fèrtils i sans. Exposicions atemperades. No li convenen els terrenys humits ni les argiles molt compactes.

De 1 any (100 plantes, 15 pessetes
 1.000 plantes, 125 pessetes

Pruneres Myrobolan

El millor patró o porta-empelt per a tota mena de pruneres i per a presseguers conreats en horta. Té l'avantatge que no lluca per el peu de la soca. S'adapta en tots els terrenys i fins en els calcaris. Plantes de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes
 1.000 plantes, 100 pessetes

Tarongers agres

Insostituïbles per a peu o porta-empelt de tarongers de tota mena, mandarines i llimoners.

100 plantes, 50 pessetes
 1.000 plantes, 450 pessetes

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Pèsols

seleccionats per a la sembra

Varietats autèntiques de màxima germinació

L'experiència ha demostrat que aquestes menes de pèsols són les que millor poden recomanar-se.

Pèsols Austràlia, nans

o sigui de mata baixa. Solen conrear-se en el secà; molt productius; llargues i grosses tabelles de formós aspecte, poblades de grans grossos molt saborosos.

Pèsols Austràlia, enfiladors

També de tabelles llargues, grans grossos, però més apropiats per el conreu en hortes i regadius.

Pèsols setsetmaners o quarentens

(Gra blanc), de mata baixa i precocitat extremada. Conreats en climes temperats, en terres de regadiu, poden donar collites durant tot l'any.

Pèsols setsetmaners Selectes

(Mata molt baixa i gra vert), reuneixen les mateixes excellent condicions que els anteriors, proporcionant les majors produccions. Ambdues menes són molt apreciades pels hortolans, doncs els permeten presentar tot l'any pèsols al mercat.

Pèsols caputxins o tirabecs Banya de Be

Per a menjar amb tabella, sense desgranar. Són de tabelle molt llarga i molçada, de bon rendiment i bon sabor i estimats per a l'exportació.

Pèsols caputxins o tirabecs de flor violeta

Tenen les mateixes bones condicions que els anteriors, per més que les tabelles no es fan tant llargues. Ambdues menes són emparadores, és a dir, que precisen canyes per llur conreu.

PREUS:

Austràlia nans, mata baixa.	3'50	Ptes.	quilo
Austràlia enfiladors.	3'75	»	»
Setsetmaners gra blanc.	3'00	»	»
Setsetmaners Selectes.	3'50	»	»
Caputxins Banya de Be.	5'00	»	»
Caputxins flor violeta.	5'00	»	»

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Blat Montjuic

Tan conegut a Catalunya per ésser originari de la coneguda muntanya barcelonina

Es recomana el conreu del Blat MONTJUIC, per ésser apte per a les sembres tardanes, doncs pot sembrar-se fins a últims de desembre per a segar-se al mateix temps que els blats de tardor. Per ésser de producció abundosa. Per donar el seu gra farina de força tan apreciada per les barreges en la panificació i insubstituïble per a la pastisseria. Per aquests motius la farina de força és cada dia més avaluada.

Ampliant els conreus de blats de farina de força deixarem d'ésser tributaris de l'extranger, d'on anualment s'importen milers de tones amb evident perjudici de la nostra agricultura, que del susdit conreu pot esser-ne beneficiada en gran manera.

No ens cansarem de repetir que el Blat MONTJUIC, degudament conreat, pot donar rendiments molt considerables de gra, que sempre es sollicitat per farinares i cerealistes.

PREU: 100 Pessetes els 100 quilos

No enviem partides inferiors a 10 quilos.

Blat Manitoba

Blat tremesó o de primavera.
Dóna farina de força

Es sembra de desembre a març per ésser segat al mateix temps que els blats de tardor.

Aquest procedeix de la regió bladera canadenc que li ha donat el nom.

El Blat MANITOVA que l'indústria farinera d'Europa estima i prefereix, emprant-lo en quantitats importantíssimes, és especialment recomanat per donar farina de força.

La introducció dels Blats MANITOVA en l'agricultura europea ha assolit gran increment d'alguns anys ençà per ésser de vegetació molt més ràpida, el qual s'aprofita per a les sembres tardanes o de primavera.

El clima dominant a les regions mediterrànies permet realitzar les sembres de Blat MANITOVA fins els primers dies d'abril. Sembrat en febrer pot donar collites de 30 quintars mètrics per hectàrea.

Entre els anomenats *Blats de Primavera* és el MANITOVA una de les millors menes per la precocitat del seu creixent, alta producció i per la immillorable qualitat dels seus grans.

Es el que assoleix millors cotitzacions en el mercat, ja que és buscat com hem dit, per a l'obtenció de la farina de força, indispensable a les indústries panificadores i de pastisseria.

PREU: 125 Pessetes els 100 quilos

No enviem partides inferiors a 10 quilos.

Correspondència, comandes i girs a:

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

POLLETS

RACES SELECCIONADES



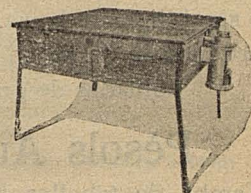
PRAT ROSA : LEGHORN : CASTELLANA : RODHE - ISLAND

OUS PER INCOBAR

Incubadores Elèctriques i a Petroli

Cabuda 75 ous, 200 Pessetes

» 120 » 275 »
» 150 » 335 »
» 200 » 400 »
» 300 » 500 »
» 400 » 650 »
» 600 » 800 »



Totes amb volteix automàtic, a excepció del model de 75 ous.
Les més pràctiques, segures i econòmiques, construïdes amb els millors materials.

Criadores i material Avícola de totes menes

Sol·liciteu detalls i Catàleg gratuïtament, a **Avícola Regional** Nàpols, 99
BARCELONA Tel. 50199

QUINTA EDICIÓ

Forma un volum en octau de 368 pàgines, més de 40 gravats, 8 làmines en negre fora de text i vuit pàgines en les quals, sobre magnífic paper estucat es reproduïxen, a tot color, bellíssims exemplars de setze races de conills. Coberta a 2 tintes.

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura i Cunicultura.



En **CONEJOS Y CONEJARES**, trobareu tot el que necessita saber tot bon criador d'aquests productius rosegadors. Els títols de les matèries que desentrotlla extensament i documentadament, donen idea del que és el llibre:

I.—Origen del conill.—II. Breus nocions sobre Anatomia i Fisiologia cunicular.—III. Com començar la cria de conills.—IV. Allotjament.—V. Alimentació.—VI. Reproducció.—VII. Els llodrigons.—VIII. Races principals de conills.—IX. Patrons vivents de cada raça.—X. Cobaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per el criador.

La quarta edició és molt més extensa que les anteriors. El text, clar, plaent i senzill, està complementat per l'imatge artística, còpia fidel de la realitat.

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

ACABA DE PUBLICAR-SE LA TERCERA EDICIÓ DE L'OBRA MÉS MODERNA EN AVICULTURA,

El Arte de Criar Gallinas

PER EL

Professor **SALVADOR CASTELLÓ**

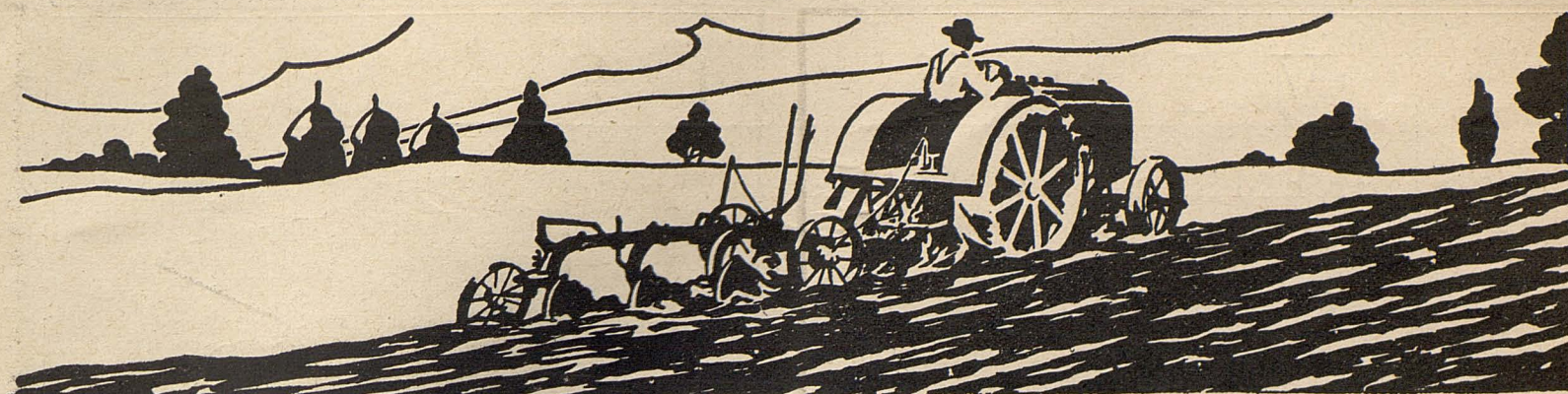
Director de l'Escola Oficial d'Avicultura, Vice-president de l'Associació Avícola Internacional de Professors i Investigadors.



Forma un volum *in folio*, de 180 pàgines, 60 làmines i 220 gravats.

Es ven al Preu de 8 ptes. i 8'50 per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - Barcelona



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	15 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	26 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	28 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum. En premsa.	
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNER (F.). Un volum.	14 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	14 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	14 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	14 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	14 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	60 ptes.
Publicat demés el fascicle 4. ^{art} (primer del volum segon).	18 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	20 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum i il·lustrat.	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	10 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	7 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÀS (B.). Un volum.	24 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. <i>Suelo y mejoramiento de las tierras</i>	14 ptes.
II. <i>Labores y rotación de cultivos</i>	14 ptes.
III. <i>Siembras y cuidado de los cultivos</i>	13 ptes.
IV. <i>Cosechas y conservación de los productos agrícolas</i>	13 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	26 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	27 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	16 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	15 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	15 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	15 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	15 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	13 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LECQ (H.). Dos volums.	29 ptes.
Tratado de Patología y Terapéutica vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	76 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	10 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	6 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	12 ptes.
El cultivo del azafrán. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	En premsa.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	29 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	16 ptes.

Razas caballares. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum.	14 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum. En premsa	
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	15 ptes.
Apicultura. HOMMEL (R.). Un volum.	15 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	14 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	14 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	14 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	15 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	14 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	35 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	21 ptes.
Trat. práct. de las Enferm. de las Abejas y su Pollo. CAILLAS. Un volum.	5 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	8 ptes.

ENGINYERIA RURAL

Material vitícola. BRUNET (R.). Un volum.	14 ptes.
Material vinícola. BRUNET (R.). Un volum.	15 ptes.
Construcciones rurales. DANGUY (J.). Un volum.	15 ptes.
Riegos. RISLER (E.) i WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. ^a ed.). Un volum.	12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. PROVOST (A.) i ROLLEY (P.). Un volum.	14 ptes.
Electricidad agrícola. PETIT (A.). Un volum.	15 ptes.
Topografía agrícola. MURET (C.). Un volum.	14 ptes.
Máquinas de labranza. COUPAN (G.). Un volum.	15 ptes.
Máquinas de cosechas. COUPAN (G.). Un volum.	En premsa.

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	15 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	14 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	15 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	18 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	16 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	14 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	10 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	8 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	15 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	16 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	14 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	6 ptes.

VINYA T E R S:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

Són les millors fins avui. No deixen solatges, quedant el vi sense aspror.

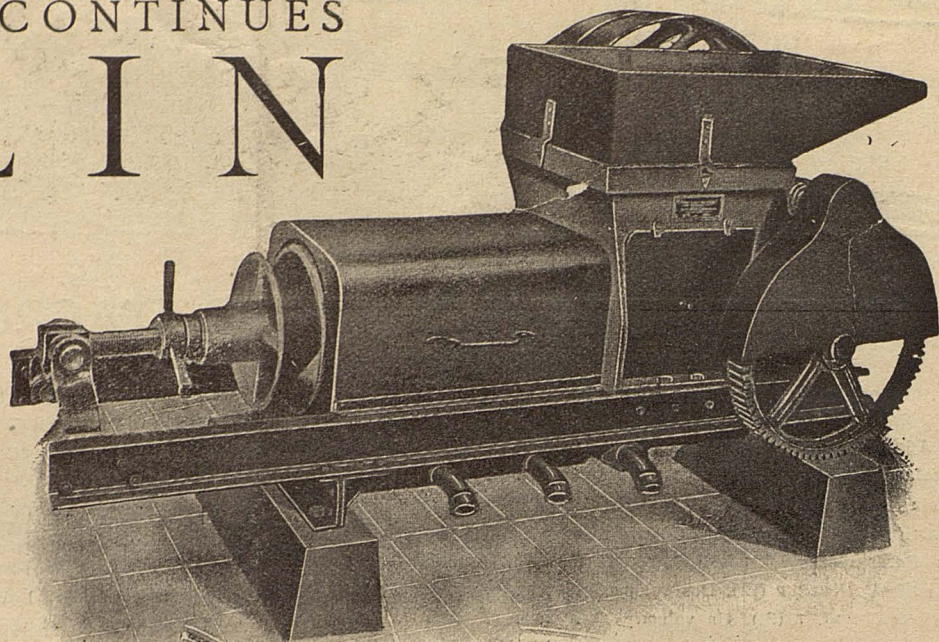
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATÀLEGS



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

GRANJA AVICOLA PRAT

INSTAL·LADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en
la selecció de la

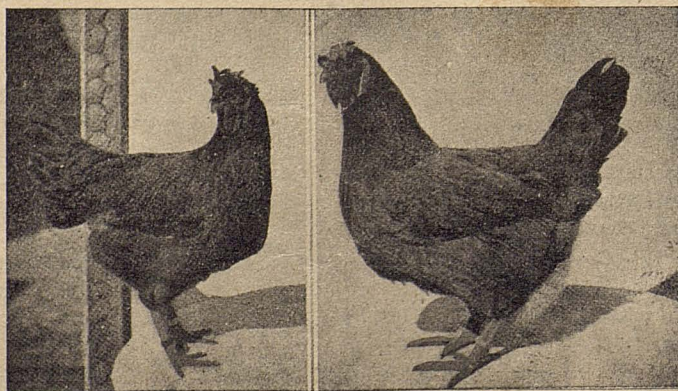
Raça Prat Lleonada

la que s'imposa en tots els galliners industrials per ésser la que rendeix millors guanys

Si desitja poblar els
seus galliners de

**Gallines
"PRAT"**

no dubti on pot adquirir-les.



En totes les exposicions on es presenta

**Granja
Avícola Prat**

obté sempre les millors recompenses.

Gallina que amb un any posà 221 ous, començant la posta el 2 d'octubre de 1928

Gallina d'aquesta Granja que obtingué el Campionat de Barcelona, 1928

Especialitat en la venda de POLLETS SELECCIONATS

Demani avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebreu gratuïtament

Direcció postal: Granja Avícola Prat - Prat de Llobregat (Prov. de Barcelona)