

AGRICULTURA



Concurs de la raça Prat, celebrat per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Primer premi de capons

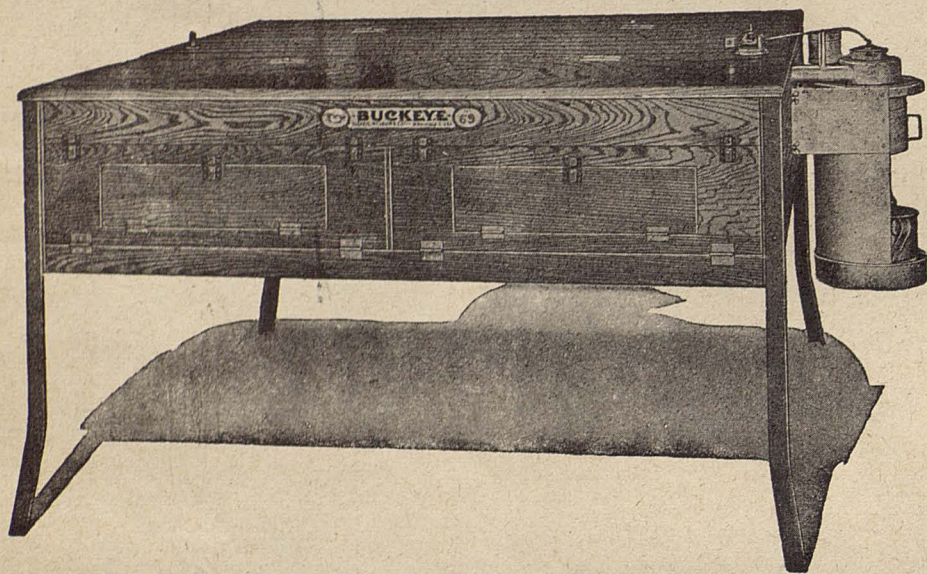
SUMARI:

La genètica de les plantes, *Raül M. Mir*.— La Conferència de la Carn. El què han estat els seus treballs, *Joan Rof i Codina*.— Folklore de la pagesia, *Valeri Serra i Boldú*.— Precaucions per a evitar els efectes de les glaçades, *Emili Pascual d'Amigó*.— Certes enfermetats de les vaques, *August Soler i Monés*.— El III Congrés Internacional de la Vinya i del Vi, *Francesc Santacana*.— Un mercat esplèndid per als raïms de taula aconseguit amb tres anys, *Rafael Mir i Deàs*.— Sembreres i plantacions, *Joan Vallès i Estruch*.— La lliçó del ruralisme en arquitectura, *Cèsar Martínel·l*.— El sabó per a conservar els ous.— Les activitats de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.— El Concurs d'Ordis de Tàrrrega, *E. Brufau*.— El que diu la premsa: Limitacions forestals, *Carles de Camps*.— Recerques pràctiques: Contestant unes consultes sobre el conreu del Bersim.— Notes informatives: Escola Superior i Oficial d'Avicultura d'Arenys de Mar. - L'esporga de l'olivera. - La Junta de Reforma Agrària.— Calendari de Sembreres.— El Mercat.— Index per matèries.

I RAMADERIA

Buckeye

construïda
a Espanya



<u>Cabuda - Ous</u>	<u>Pessetes</u>
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 qual demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut únicament 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
TELEFON 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·lo, pelat, semolina,
farines. — Arròs, i els seus derivats,
Segó. — Tartó 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.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOSQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
90% 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 desenrotllament 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 - Crescuda | 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 - Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-
cies crescudes de

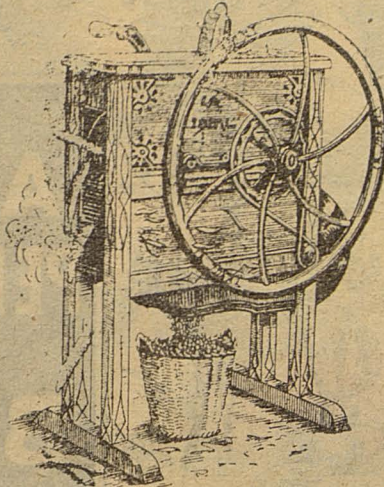
Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

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

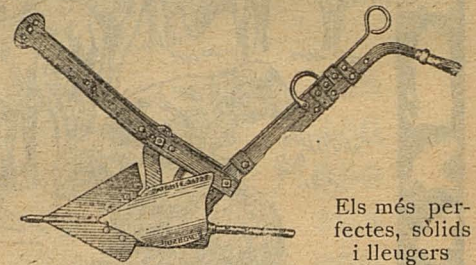
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

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**. - **Yntercepts** *passé par tout*, patentats. - **Tragelles** amb roda,
descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives. - Manxes ensufradores **Urón**.

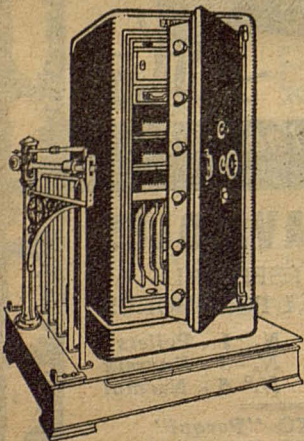


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

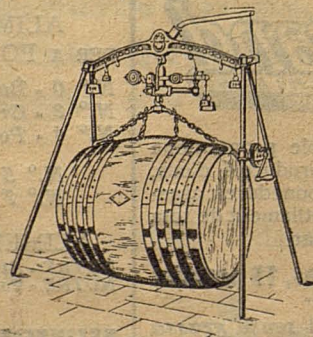
Arques i Bàscules

ARISÓ

El GRAN PREMI i Medalla d' Or
Exposició Internacional Barcelona



DEMANI
Catàlegs i preus



Bàscules per a autocamions i tot comerç
Arques nou sistema contra foc i "soplete"

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONIAC 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

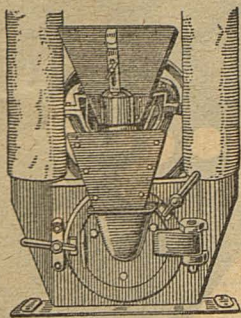
Superfosfat de calç. - Escories Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
Drogues i matèries per a les adoberies

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 tamanys, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

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

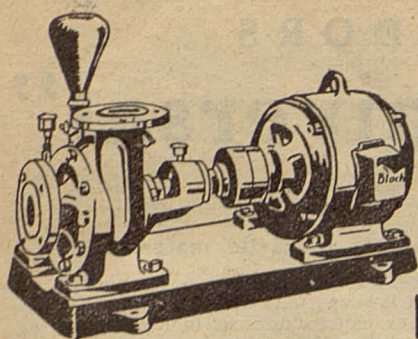
**Una dotzena: 6 ptes. una
Una grossa: 5 ptes. la dotzena**

De venda a les principals Drogueries i a
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
Rambà 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 autos.
LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.
LONES per a velam, vaixells, encerats, vagons, tendes de campanya, etc.
LONES de cotó i cànem per a diversos usos industrials.

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



¡Agricultors!

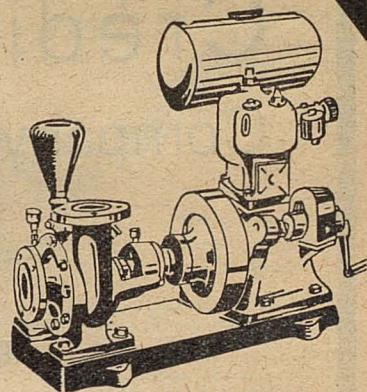
Enriuiu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

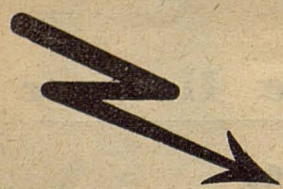
Bloch



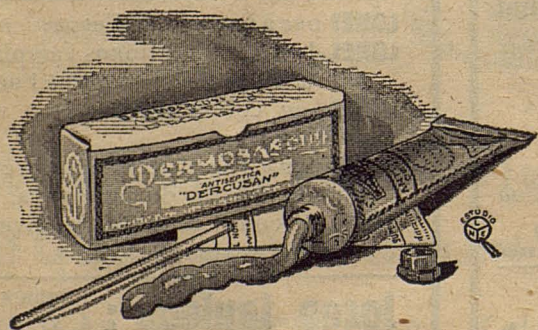
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“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 insubstituïble 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:
RAÜL M. MIR

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

La genètica de les plantes

Una especialitat de la botànica que d'un temps relativament curt s'ha fet més i més interessant, és la *Genètica de les plantes*. Per a molts segurament és cosa del tot ignorada la significació d'aquest mot, i no seran potser tampoc en gran nombre els que coneguin l'aplicació i abast que la genètica presenta i ofereix en la pràctica agrícola. Són aquestes consideracions les que ens porten a intentar vulgaritzar i donar a conèixer el significat i la importància que mereix que li sigui concedit a aquest ram de la ciència, dedicat als vegetals. ¿Què és la genètica de les plantes?

L'art de millorar-les, que si en la cria dels animals, tenint en compte llurs caràcters coneguts, com la velocitat, la producció de llet, de carn, etc., es poden intensificar, igualment cal aconseguir-ho amb aquelles.

Els concursos i exposicions de bestiar que tot sovint celebren la majoria de països avançats i progressius, tenen precisament per objecte principal posar de relleu els exemplars més ben conformats i aptes, incitant d'aquesta manera a perfeccionar-los; i els resultats que per aquest mitjà s'obtenen sols són possible mitjançant la genètica, ja en la selecció i reproducció dels tipus millors, ja amb el creuament, amb la fecundació dels exemplars elegits, tenint en compte el seu rendiment, resistència a les malalties o per oferir caràcters especials que convé accentuar i fixar.

Això mateix és el que es proposa la tècnica de la genètica quant a la millora de les plantes. I és molt el que en aquest camp s'ha obtingut. Així per assenyalar només alguns exemples, cal notar que s'està en possessió de fruites més dolces, més voluminoses, més gustoses, etc., de les que anys enrera es coneixien; s'han aconseguit menes de blats més productius, de majors rendiments, més resistents a les baixes temperatures i a diferents

malalties. Amb la selecció, ha estat possible millorar les qualitats de l'arròs, i com aquest, altres cereals. S'està avui en possessió de morescos que lleven més, més rics en olis i proteïnes; més soferts a les inclemències del temps i a les malures, etc.

Amb la selecció, el creuament i la fecundació d'unes amb altres varietats, s'ha intensificat poderosament la riquesa sucraera de les remolatxes; s'han obtingut noves varietats de canyes dolces, que permeten desafiar malalties com la del *mosaic* i altres; per a tancar la llarga llista que caldria formar, farem esment tan sols del què significa i representa la genètica en la viticultura moderna, que com és sabut, compta avui amb patrons o porta-empelts resistents a la filoxera, gràcies als quals, les terres més ingrates, les més seques, les impossible d'ésser aprofitades per a vinya, per el gran abundor de carbonat de calç o per la poca capa de terra vegetal, ara es poden dedicar a dit conreu i explotar-les en condicions econòmiques, amb els nomenats híbrids creats es pot dir per la mà de l'home, noves menes de plantes resultants de fecundacions estudiades d'unes espècies amb altres i fins de diferents varietats entre si.

Seria una vulgaritat avui i pretensió ridícula, presentar com una cosa nova als viticultors, l'existència de milers de porta-empelts d'aqueixa naturalesa, la nomenclatura, varietats, aptituds i condicions dels quals coneixen sobradament. Les *Ripàries* per *Rupestris*, les d'aquests per les primeres; els híbrids de *Berlandieri*, els de *Vitis Vinicola* per americana, etc., etc., són totes aqueixes creacions prou conegudes i utilitzades per a deixar-ho comprovat, com igualment l'existència i aplicació dels anomenats *productors directes*, la utilització dels quals s'ha generalitzat tant a certs països, que fins ha motivat que es dictessin disposicions

coercitives per part de certs governs, per tal que la difusió d'aquestes menes noves de vinya no provoqués la ruïna dels conreadors de les menes o varietats de *vinifera*, vulgarment designada amb el nom d'*europa*.

Serien nombrosos els exemples que caldria esmentar de la influència que la genètica exerceix avui en la majoria de plantes agrícoles i industrials, però creiem que amb els exemples assenyalats n'hi ha prou per a demostrar les millores obtingudes amb l'ajut dels principis de la genètica. Amb ella pot dir-se que el terme *crear*, parlant de plantes, pot ésser adoptat, si ens atanim a què en aplicar-lo als animals, amb el dit terme o expressió volem donar a entendre la cura especial que els hi dediquem i que, fins a cert punt, per tals mitjans, aconseguim formar-los a la nostra voluntat i caprici.

Volem que el gos sigui educat i el criem reprimint-li i fonent-li les seves tendències dolentes; volem galls de renyir o de tal o tal color, i, prescindint d'uns i escollint-ne d'altres, arribem a l'obtenció, si no absoluta, aproximada als tipus que ens hem proposat.

I igual que amb els animals és possible d'aconseguir-ho dels vegetals.

La genètica, que d'una manera empírica ja practicaven els pobles antics i assenyaladament els grecs i els romans per a l'obtenció especialment de cavalls corredors, és seguida i conuïda avui en la creació de plantes, amb gran precisió científica. Es el savi abat vienès Mendel, per qui, des de mitjans del segle passat, es coneixen les lleis que porten el seu nom i amb les quals la humanitat ha fet aquesta conquesta que posà de manifest la possibilitat de produir vegetals nous amb les característiques que es vulgui, com també en la vinya Millardet, Ganzin, Couderc, etc., a França, altres a Itàlia, a Austria, en les nostres terres d'Espanya, els hibridadors i creadors de noves races de ceps resistents a la filoxera i altres flagells o per a la fructificació de raïms millorats ho han aconseguit. I en el camp de la jardineria, ¿què més podem dir, davant de l'èxit sorollós que en la pro-

ducció de roses noves ha aconseguit el català senyor Dot?

Si per la pacient selecció de milers i milers de plantes es poden trobar tipus nous i desconeguts, dignes d'ésser propagats, per al creuament i fecundació d'espècies i varietats entre elles, la ciència i l'art, ens permet arribar al meravellós punt de produir

plantes noves, plantes inexistents abans que la genètica fos aplicada al regne vegetal. Representa aquesta un avenç grandíol, del qual és de creure que l'agricultura n'ha de treure molts més grans profits dels que ja avui en toca. Tal és la Genètica i tal el seu significat.

RAÛL M. MIR

La Conferència de la Carn

El què han estat les seus treballs

El Ministeri d'Agricultura ha tingut el gran encert de convocar a tots els elements interessats en el greu problema alimentici, comercial, industrial i de producció, que encloï la ramaderia d'abastiments a Espanya, per a què sigui estudiat conjuntament i s'assenyalin solucions i normes profitoses a seguir, per medi d'una Conferència que se l'ha anomenada de la Carn.

A la convocatòria s'assenyalaren les entitats ramaderes, comercials, industrials, polítiques i administratives, que amb preferència havien de prendre part en els treballs, per tal que, amb una representació poc nombrosa i selecta, es pogués fer un estudi seriós, profund, ben meditat i eficaç, ja que solament es tractava per medi de la susdita Conferència d'un assessorament al Govern de tot el relacionat amb el problema de la carn.

Anunciada per el Ministre d'Agricultura en una nota oficiosa, la celebració de la Conferència de la Carn i les entitats que serien invitades, plogueren peticions de totes les parts interessades, exposant cada una els seus motius i raons i davant d'això, fou ampliat el criteri de limitar a determinats sectors la intervenció en la reunió.

Per primera volta, que sapiguem, s'han reunit d'una manera oficial per a exposar i estudiar aquest problema nacional, elements d'interessos tan oposats com són els dels ramaders i traficants de bestiar, proveïdors i detallistes de carn, empreses ferroviàries i consignataris, fabricants adobadors de pells i magatzemistes de cuiros, productors de caps per a proveïments i consumidors, governats i governants.

Ningú no trobarà estrany que des del primer moment, les deliberacions de les Seccions amb les quals es dividí la Conferència i les del ple, prenguessin un caràcter viu i interessant i que en determinats moments les discussions revestissin tonalitats quelcom fortes.

Dues tendències es manifestaren clara-

ment, les de les Federacions i Associacions de Ramaders, recaptant avantatges per a poder desenrotllar el Cooperativisme com a remei positiu i eficaç del problema que es debatia, i la dels representants dels intermediaris que aprecien la tasca que es ve realitzant com ineficaç i perjudicial per manca de preparació suficient al productor i que la seva funció comercial deu ésser avui per avui desenrotllada per els que la vénen practicant com a industrials i sense merma dels seus drets legals.

Cada vegada que un Delegat de les Entitats ramaderes proposava com a útil una mesura profitosa a la cooperació, sorgia una altra proposició dels Delegats dels traficants o proveïdors, oposant-se a ella, entaulant-se el consegüent debat, al qual cada u aportava tots els raonaments possibles, arribant al final sense que cap d'ells cedís ni una passa en el terreny que estava col·locat.

En aquest ambient de discussió, amb la intervenció dels tècnics especialitzats de la Direcció General de Ramaderia i dels Escorxadors de les grans capitals que assistiren a la Conferència i l'enteresa dels Presidents de les cinc Seccions, tots ells Diputats a Corts i entesos en endegar polèmiques i recollir els diferents criteris, anaren les taules respectives elaborant les conclusions de cada tema tractat, actuant després en el ple com a ponències dels mateixos, procediment que resultà magnífic.

El primer ensenyament d'interès per al ramader que deduí la Conferència de la Carn, és que entre el cost de producció de les espècies bovina, llanar i porcina, que són les principals d'abastiments, existeix un dèficit, amb relació a la cotització corrent en el mercat. Aquest ensenyament representa la gran tragèdia del camperol, que treballa, produïx i no té un salari que li permeti un modest benestar. Es la tragèdia dels pobles que s'alimenten amb pa de blat de moresc i viuen en edificacions ennegrides pel fum de la llar que surt per la porta.

Per a remeiar tan precària situació, la Conferència formulà un ampli programa a base de mesures de govern, organització cooperatista, ensenyaments tècnics i auxili a la producció.

La manera actual de desenvolupar-se el comerç de la ramaderia, ofereix grossos defectes, dels quals se n'aprofiten els intermediaris i com que el seu ideal és el de *traficar millor*, la Conferència assenyala normes per a la millor organització de les fires i mercats de bestiar, mentre no s'arriba a una completa organització cooperativista, sistema del qual la majoria es declarà acèrrima defensora.

Després d'assenyalats els defectes dels transports del bestiar i de carns per ferrocarril, en recaptar solucions, hom s'interessà per a que l'anomenat tren ramader de Galícia, que surt de Lugo, no inverteixi en el trajecte a Barcelona més de 40 hores i davant la Conferència, exposà el delegat de la Companyia del Nord, que estava ultimant un estudi per a portar a cap dit recorregut en 36 hores. Aquest fet, si es realitza com així ho esperem, bastarà per si sol per acreditar d'eficaç la Conferència de la Carn, en el referent als interessos ramaders de Galícia.

El règim de proveïments dels grans centres de consum fou objecte de llargs debats i d'un estudi minuciós, entre els elements interessats i en les conclusions es reflexava clarament les opinions predominants.

La política municipal de proveïments i venda de carns, constituí el nus gordià de la Conferència. Els municipis han pres la carn com article de luxe i graven amb tota mena d'impostos directes i indirectes el producte, contribuint així al seu encariment. El consumidor, considera la carn com article de primera necessitat i demana l'article sa, nutritiu i a preus equitatius. Els ramaders han exposat a la Conferència amb tota claredat els seus desitjos i s'han formulat normes que armonitzin tots els interessos fins a un límit prudencial.

També fou molt interessant l'estudi relacionat amb el comerç exterior de bestiar i de les carns i les seves proposicions foren acceptades unànimament.

Fou motiu de notables debats tot el referent a l'aprofitament i industrialització de subproductes i indústries transformadores, per part dels industrials que desitgen millorar la producció nacional i s'indicaren normes i remeis que de complir-se afavoriran grandiosament la riquesa ramadera.

Inspirats tots els delegats i representants en un vertader patriotisme que anà conquerint l'ambient de la Conferència de la Carn a mesura que avançaven les deliberacions, en acabar les sessions el ple, sorgí un aplaudi-

ment unànim i regnà un esperit de confraternitat auguri d'altres actes semblants, per a impulsar la riquesa ramadera nacional.

Entre els acords adoptats per la Conferència de la Carn, hi figura el de sol·licitar que sigui immediatament suspès l'embarg que pesa sobre 7.000 camperols gallecs, cooperadors de l'Escorxador de Porrinyo.

Per la Direcció General de Ramaderia i Indústries pecuàries, es distribuïren entre tots, publicacions sobre estadística de fires i mercats de bestiar i un estudi referent al rendiment del bestiar d'abast de Galícia

i Astúries, com a regions més productores de bovins, treballs deguts a la Secció de Foment Pecuari de dit departament ministerial, que foren molt celebrats per tots aquells que tingueren ocasió d'estudiar-los.

L'organització de tots els treballs de les Seccions, fou encomanada a la Direcció General de Ramaderia i Indústries Pecuàries, que per la perfecció amb què fou portada a cap, merescu un vot unànim de felicitació per el ple de la Conferència.

JOAN ROF I CODINA

Veterinari

Folklore de la pagesia

EL RUC I LA SOMERA

Hem de començar el folklore del ruc i de la somera, retreient tota l'antiguitat que aquests animalons companys de l'home, començant amb la *Biblia*, on ja hi trobem la *somera de Balaam* i sobre tot, que Maria i Josep, en anar a Betlem a empadronar-se hi van anar en una somera, la qual no va venir-los poc bé quan hagueren de marxar-ne i fugir cap a Egipte escapant de la persecució del rei Herodes.

Posat, doncs, que Maria i Josep van anar a Betlem en somera, encara en la cançó *El Rabadà Joanet*, el qual es farà pregar molt per a ésser de la comitiva de pastors, li diu el seu amo.

*Anem, anem, que ja és hora,
que ja és hora de partir,
ara mateix surt l'aurora
posem-nos tots en camí.*

—No puc seguir.

—*Puja a les anques del ruc
arrapa't amb el pitral,
que si jo caminar puc
prompte serem al portal.*

—Tot em fa mal.

I així va descapdellant-se el diàleg en el qual trobem que un dels personatges va a adorar a Jesús a cavall d'un ruc.

També en la cançó *La Pastora Caterina* hi trobem el ruc.

*La pastora Caterina
per present li va donar
tres taronges de la Xina
i el pessebre va enramar.
Sant Josep, per la muntanya
enramat porta el burret
també la Verge Maria
abraça a n'el seu Fillet.*

Ve el moment de la fugida a Egipte i és clàssic i tradicional que hi van anar amb la somereta. Els pintors han idealitzat el moment, Sant Josep la mena, la Verge va asse-

guda amb el Fillet a la falda. A propòsit d'això recordo un retaule que hi ha a l'altar de Santa Maria de Castelló de Farfanya en el qual l'escena és representada per una somera que criava i per tant el pollinet saltironeja al davant de la seva mare.

El moment poètic de la fugida a través del desert ens el pinta així una poesia popular. S'assabenta la Verge Maria per les veïnes que el rei Herodes li vol matar el fill i Ella diu:

*Anem-se'n Josep
anem-se'n, espòs,
anem-se'n a Egipte
no tinguem repòs;
deixem nostres cases
viandes també,
que el malvat Herodes
diuen que ja ve.
Amb la somereta
se'n van a cavall,
seguint les petjades
per un camí val.
Els angels davallen
també els ocellets
perquè el bon Jesús
no fos descobert.
El camí seguien
molt atribulats
un home trobaren
que semblava blat.*

En una altra versió d'aquest cant deliciós de Nadal ho relata així:

—*Veïnes que n'és estat?
—Senyora és el rei Herodes,
que rodeja la ciutat.
Maria pien la somera
i el seu fillet al braç.
Quan és a mitja costeta
encontra un jueu malvat.
—Que porteu aquí Maria
que porteu tan amagat?*

Veus ací com es lliguen dues tradicions

en la relació del viatge a Egipte, la de què hi anaven amb la somereta, amb aquella altra que diu que el blat abans era negre, més per haver tret la cara pel bon Jesús des d'aleshores ençà és ros:

—*Que porteu aquí Maria
que porteu tan amagat?*

—*En porto un xiquet de trigol
trigol del més ben triat.*

—*Me'l voleu donar a vendre
o bé a empenya aquest blat?*

—*No us el vull donar a vendre
ni el vull tampoc empenyar,
que amb aquest xiquet de trigol
tot el món serà salvat.*

Hi ha però alguna variant de la tradició que diu que el jueu era un soldat del rei Herodes el que interrogava a la Mare de Déu, la qual va contestar:

—Que hi porteu aquí a la falda?

—Hi porto blat.

i la faldada que el soldat va veure no era altra cosa que els rinxols rossos com un fil d'or que era la cabellera del Nen Jesús.

* * *

Seguim veiem altres mostres de folklore que és infantil, per el mateix que el saber popular tradicional tot té tanmateix un caràcter infantil.

Solen els infants, jugant, posar sense que un se n'adoni un paperet o altre pes lleuger a un noi que està distret:

*Un ruquet, tan valent
porta carga, porta carga,
an ruquet, tan valent
porta carga i no se'n sent;
quan se'n sentirà
la cargueta, la cargueta,
quan se'n sentirà
la cargueta li caurà.*

Eixancarrat un infant sobre la falda del pare o de la mare, se'l fa botar suaument pujant i baixant les cames, les quals s'estantolen en les falanges dels dits del peu, mentre se li canta:

*Arri, ruquet,
a la fira, a la fira
arri, ruquet,
a la fira de Poblet.*

aquesta versió és la de Linyola; la que segueix de Tàrrrega:

*Arri ruquet
que demà anirem a Altet,
a sopar, a dinar,
arri, arri, cap allà.*

A Sant Dionís i a Agramunt ho canten així:

*Arri, arri, borriquet
que anirem a Sant Benet,
portarem un formatget,
per dinar, per sopar,
per la teta, per la teta,
per dinar, per sopar,
per la teta no n'hi haurà.*

La que segueix vaig recollir-la a Preixana:

*Arri ruquet,
a la fira, a la fira,
arri ruquet,
a la fira de Poblet.
A Poblet
aniràs,
un ruquet
comprars.*

En Gomis anota aquesta fórmula:

*Arri, arri, borriquet
anirem a Sant Benet
et durem un formatget
per dinar, per sopar,
per la tela no n'hi haurà.*

Com pot veure's molt semblant a la de Sant Dionís.

En els *Jocs de la infància* d'en Maspons i Labrós hi trobem aquesta, que amb totes té quelcom de semblança, el qual vol dir la gran difusió que gaudeix el joc en totes les terres de parla catalana:

*Arri ruquet
a la fira, a la fira,
arri ruquet,
a la fira de Poblet,
a dinar, a sopar,
a la fira, a la fira,
a dinar, a sopar,
a la fira hem d'arribar.*

Dèiem que per totes les terres de Catalunya està molt estesa aquesta manera d'entretenir els infants.

En Cels Gomis, el gran folklorista, anota una versió que canten a Extremadura:

*Arre borriquito
vamos a Belén,
que mañana es Pascua
y el otro también.*

A Agramunt també en canten una versió en la qual es substitueix el ruquet pel cavallet:

*Arri, arri, cavallet
de la serra de la serra,
arri, arri, cavallet
de la serra de Mafet.*

Hi ha encara aquestes altres dues:

*Arri, arri, cavall blanc
de la serra de la serra
arri, arri, cavall blanc
de la serra de Montblanc.*

*Arri, arri, cavall roig
de la serra, de la serra,
arri, arri, cavall roig
de la serra de Montroig.*

Sempre ha divertit la quitxalla el jugar a a cavalls, ja sigui muntant un cavallet o un ruc o en un divertiment anomenat *els cavallets* o jugant amb altres nois a córrer, ja muntant en una escombra que de vegades sol portar un cap de cavall.

Com que el cavall ha estat tants anys el

mitjà ideal de locomoció, no té res d'estrany.

A aquest propòsit cal recordar l'anècdota històrica d'un rei francès que estava fent jugar el seu hereuet, el qual es divertia muntat sobre l'esquena del seu pare, quan fou introduït un diplomàtic en la règia estança.

En aquesta posició estava el rei i sense immutar-se demana al diplomàtic:

—Sou pare, ambaixador?

—Sí, senyor.

—Doncs, aleshores ja podem acabar el joc.

VALERI SERRA I BOLDÚ

Precaucions per a evitar els efectes de les glaçades

Molts hiverns les glaçades causen graus estralls, sobretot a les hortes i a conseqüència d'elles s'encareixen les verdures.

Es d'interès, doncs, recordar les normes seguides per a evitar en quant sigui possible aquest mal i els seus funestos efectes, si no en absolut, doncs tots sabem que tot el que pot fer l'home és molt poc per a contrarrestar el que pot fer el gel o la natura, d'una potència cabdal i abassegadora que en un sol moment ho tira tot en orri i mal borràs, com pedregades, ciclons, inundacions, terratrèmols, tempestes i tota llei de plagues.

Entrem, doncs, en matèria. Les glaçades de les plantes no es produeixen mai quan el cel no està serè, havent-hi núvols o boira baixa.

Les més terribles i funestes són les gelades de primavera que maten les collites totalment, quan estan en borró, tant les vinyes com l'arbrat en general i altres conreus delicats, mongeteres, patateres, pèsols, etc., etc.

La radiació de nit es produeix en totes les estacions, i el seu temps més perillós és entre abril i maig en climes benignes. Generalment en aquest període de temps es troben reunides totes les condicions necessàries per a portar les gelades de primavera, encara que l'atmosfera sigui molt lluny de zero graus per la bonança del temps.

Quan en el mes de març tot brota primerenc degut al bon temps malfieu-vos-en, car la radiació fa efecte, i fins en aparença no té explicació satisfactòria que les glaçades matin vinyes, ametllers, hortes i tot, a no ésser que s'atribueixi al que se'n diu *la lluna roja*.

¿Com evitar aquesta nafra que tants danys produeix a l'agricultura, que representa quantioses pèrdues?

Cal suprimir o reduir en quant sigui possible la radiació fent fogueres amb matèries que facin molt fum. També es pot regar amb aigua calenta les hortes, com es fa a Holanda i Bèlgica i entre nosaltres a Caldes de Montbui perquè en tenen de natural termal i degut en part a això treuen tants bons àpits, o establir-hi la calefacció com en molts jardins i hortes d'Alemanya, encara que és un procediment costós. Per això es veuen allí amb tot i ésser països freds, les grans

fors i verdures en ple hivern, cosa ben rara.

A les soques dels arbres s'hi poden apilar fems, posar-hi cobertes si són petits i en els quadros de planters o tendes escampar-hi fanals, bolls i palles.

Totes aquestes precaucions poden prendre's quan a la posta de sol les temperatures són de 3 a 4 graus sobre zero i que la nit es presenta clara i sense yent, car els vents batent l'atmosfera desenrotllen calor a les capes més fredes que estan en contacte amb la terra i aleshores a més de privar el rou fan que no glaci.

Els tarongers, llimoners i altres plantes delicades, nosaltres les guardem apilant-hi fems a la soca, embolicant-los-hi el tronc amb cartrons, papers o draps, preventivament, per tal que no en surtin perjudicats. La fermentació els guarda mentre no traspassi els 8 graus sota zero i si hi arriba sols surten perjudicats els creixents més tendres.

Als quadros d'hort on hi ha verdures hi posem també una capa de fems, palla, sutge, escorça mòlta, pinyols d'olives per a preservar-los en tot o part dels funestos efectes de les glaçades.

Heu's ací, estimats pagesos, una nota del que podem fer, encara que sigui poc, per tal d'evitar tot el possible els terribles efectes de les glaçades, sense que sigui molt car, perquè no resulti com vulgarment es diu *que pugi més la salsa que els cargols*.

Altres mitjans hi ha més cars, per aquest mateix motiu però són poc pràctics en les nostres classes de conreus, com és la vinya, particularment en terres muntanyoses i de grans pendents.

En altres regions, fins aquí a Espanya mateix, són més factibles tal com es fa als Estats Units, França, Itàlia, Japó i altres indrets, amb grans maniobres i treballs en aquest sentit.

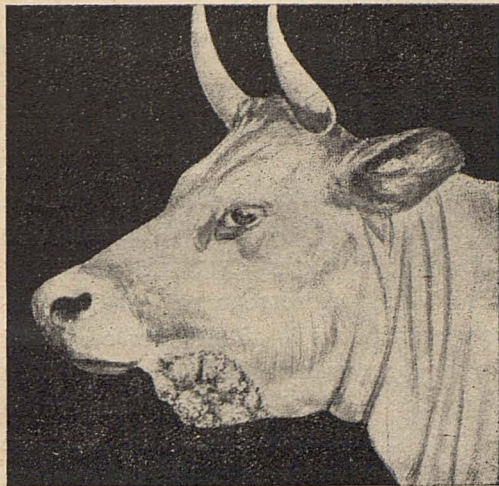
Proveu el que hem dit i almenys trobareu un cinquanta per cent de defensa i sols en el cas de venir una gran desfeta no sofriran dany major els vostres conreus.

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ



Certes enfermetats de les vaques

Lesions als mugrons.—Aquestes lesions consisteixen en uns talls deguts molt sovint,



Actimosis de la mandíbula.—Aquesta enfermetat comença per una inflor de la mandíbula inferior i de seguida es forma un abscess

a mullar-se amb freqüència o en ferides, produïdes en filats espinosos, etc.

En el cas d'haver-hi esqueix, s'han de tallar abans que tot els trossos que pengin. Si la ferida arriba al canal del mugró, s'ha de fer una sutura havent-se desinfectat abans la ferida amb una solució d'àcid bòric, tèbia. Per aquesta operació cal practicar una anestèsia vertebral o bé local injectant una solució al 4 per 100 de quinina i urea; (la insensibilitat que produeix, dura varis dies el qual permet munyir l'animal sense gaire dificultat i sobretot sense tub extractor).

Per a l'embenament s'ha de mullar una bena de glassa amb colodion i es deixa assecar aproximadament un minut, alesh-



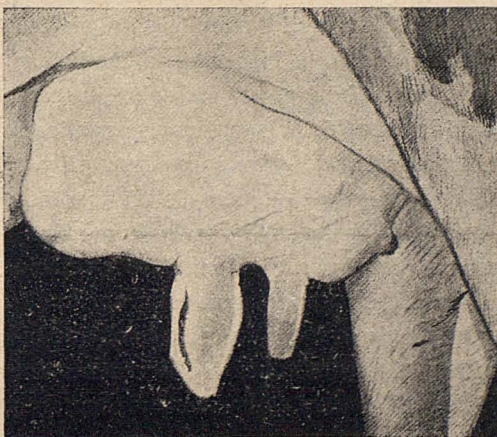
Berrugues.—Aquesta afecció contagiosa es manifesta amb crostes al voltant dels ulls, a la cara i en alguns casos per tot el cos

res es col·loca al voltant del mugró. A l'en-durir-se el colodion constitueix una embenadura higiènica que resisteix fins el munyir. S'ha de tenir la ferida ben neta i des-

prés de munyir s'hi aplica la pomada següent: vaselina, 50 grams; òxid de zinc, 3 grams; àcid fènic, 25 gotes.

Per a totes aquestes operacions en les quals és necessari manipular els mugrons, s'ha de lligar l'animal d'alguna manera. Hom pot fer subjectar per un ajudant, la cua de l'animal en angle recte amb la seva gropa i s'ha de mantenir molt fort en aquesta posició. Aquest procediment amb la vaca, té el mateix valor que la mordassa amb els cavalls.

Com s'ha de tractar la mamitis.—El tractament d'aquesta enfermetat és bastant difícil. Segons la revista francesa *Vie a la Campagne* en el seu nombre d'octubre, s'aconsella que es munyeixi si és possible, cada hora el dipòsit afectat. Després s'ha de fumigar amb aigua calenta i fer-hi una untura amb iode o pomada. Se li dona una pur-



Ferida de un mugró.—S'ha de rentar la llaga amb àcid bòric tebi, s'ha de practicar l'anestèsia local i s'ha de fer una sutura

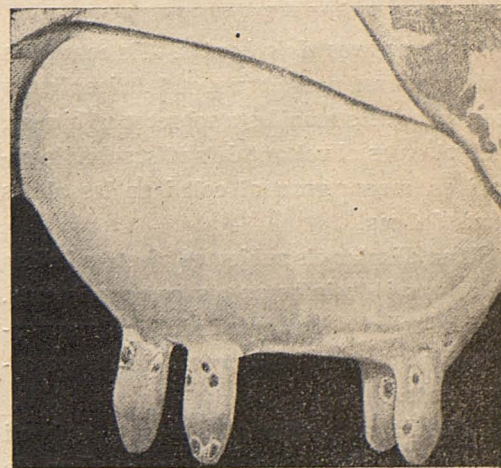
ga o s'ha d'actuar sobre les glàndules amb una injecció hipodèrmica de 30 mil·ligrams d' eserina o 65 mil·ligrams de pilocarpina. També es pot administrar una substància que s'elimini per la mamella: formalina a la dosi de 13 grams en mig litre de llet (dues voltes al dia). Alguns pràctics prefereixen l'àcid salicílic o el salicilat de sosa a la dosi de 30 grams cada 4 hores.

Si la mamitis va acompanyada de molt enduriment, cal practicar una injecció ultravenosa de 15 grams de iodur de sosa i 15 grams de tiosonamina, un sol cop al dia durant quatre o cinc dies.

En el cas que es reventés, es dona una injecció d'èter iodoformitzat després de l'obertura de l'abscess, el qual produeix una ràpida cicatrització.

La verola de les vaques.—Aquesta afecció és una enfermetat aguda contagiosa, acompanyada lleugerament de febre i d'una ca-

racterística erupció purulenta que es localitza generalment als mugrons i al breguer. Causada per un virus filtrant, es transmet per les mans del vaquer en munyir i apareix aproximadament als 7 dies de la infecció baix la forma de nusos o pústules plenes



La verola.—Es coneix per una erupció purulenta que es localitza als mugrons i al breguer. S'ha de rentar amb una solució antisèptica

d'un líquid clar que es converteix després en quelcom consistent i amb l'aparença de pus en el seu últim estat o sigui el d'asseccament de les pústules. Aquesta enfermetat generalment no és greu, però pot arribar ésser-ho complicant-se amb la infecció al nivell de les llagues o per la retenció de la llet



Inflamació del breguer.—Per a tractar la mamitis aguda, es munyeix el dipòsit atacat, cada hora i s'hi aplica tintura de iode o pomada

per la influència del sofriment. La vaca afectada, ha d'ésser la darrera que s'ha de munyir. S'han de rentar els mugrons amb un drap xopat en una solució anti-

sèptica. Dos cops al dia, es rentaran els mugrons malalts amb una solució de 2 per 100 de hiperclorit de sosa i quan estiguin secs els mugrons, se'ls hi aplica una mescla de glicerina i tintura de iode. Com a mesura preventiva, s'han de rentar els breguers del bestiar sa amb una solució d'hiperclorit de sosa.

Les berrugues dels bovins.—Es contagiós i degut a un paràsit vegetal (*trichophyton tonsurans*). Es manifesta sobretot a l'hivern, amb plaques al voltant dels ulls, sobre la cara i en menor grau al coll i en les altres parts del cos.

S'han d'isolar els subjectes afectats i s'han de rentar i desinfectar els compartiments. Després s'ha de tractar individualment cada subjecte, prenent la precaució de posar-se guants.

Cada dia cal empapar les crostes amb oli de ricí fins que caiguin. Després s'han de regar lleugerament les parts afectades i s'han de pintar amb tintura de iode. Els veterinaris preparen també una pomada ensofrada, agregant-hi a l'oli de ricí una quantitat suficient de sofre per a formar una pasta.

Si s'han de tractar varis animals, s'utilitza el sulfat de coure a raó de 200 grams d'aquesta sal per cada litre d'aigua calenta. Aquesta solució s'ha d'aplicar dues voltes per setmana i s'han de curar ademés les plaques al voltant dels ulls amb una solució de hiperclorit de sosa. S'han de cremar els pèls i les crostes dels malalts.

Tractament de l'actimosis.—Aquesta afeció que ataca particularment als bovins, es caracteritza per la formació de tumors en diferents llocs del cos i sobretot a l'indret de les mandíbules. Es causada per un bolet microscòpic, paràsit de plantes que penetra a l'organisme de l'animal a mercè d'erosions causades a la pell o a les mucoses.

Els dos casos més freqüents són els de la mandíbula i la llengua. La primera comença per una tumefacció dura de l'os de la mandíbula inferior generalment; aquesta inflor creix, es converteix en fluctuant, forma abscessos i produeix un pus de color gris. La de la llengua comença per una dificultat en prendre els aliments, una salivació abundosa i aviat una inflor dura i voluminosa de la llengua. El tractament varia segons que afecti els teixits tous o a l'os.

En el primer cas, s'ha d'administrar cada dia als malalts una solució de 3'5 grams a 5 grams de iodur de potasi, prosseguint el tractament durant 30 dies almenys. Si ocorreguessin fenòmens de iodisme (llagrimeig, coriza, aparició de grans) es suspèn alguns dies la medicació iodurada o es rebaixa la dosi a 2 grams diaris.

L'actimosis òssia és més difícil de tractar,

doncs resisteix a l'administració del iode. S'ha de recórrer a una operació quirúrgica que consisteix en extreure l'os afectat o en un curós raspat seguit d'aplicacions de iode.

Es una operació molt delicada i per a ésser executada solament als començaments de l'enfermetat.

AUGUST SOLER I MONÉS

El III Congrés Internacional de la Vinya i del Vi

Ja saben els lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA que aquest Congrés es va celebrar a Roma del 23 al 27 d'octubre proppassat amb un èxit força remarcable. Ens fóra impossible aquí transcriure les conclusions votades en aquest Congrés per la seva extraordinària extensió.

Es parlà de la reducció del cost de producció del raïm i del vi; del consum directe del raïm com a fruita; de la utilització dels subproductes de la vinya; de la coordinació del comerç internacional del vi; de la influència de la adaptació i l'afinitat en els ceps; de la unificació dels mètodes d'anàlisi del vi; del vi relacionat amb la higiene i la medicina; prenent-se també algun acord sobre la cooperació i sobre l'ús dels productes arsenicals en el tractament de les malures de la vinya.

Els congressos del vi, com els d'altres coses que es celebren sovint, tenen com a finalitat principal el posar en contacte i relació els interessats respectius de cada nacionalitat amb els de la resta de les nacions que tenen interessos semblants. En el recentment celebrat a Roma, hi assistiren representants d'Alemanya, Austria, França, Argèlia, Grècia, Itàlia, Marroc, Portugal, Espanya, Rumania, Suïssa, Hungria i Africa del Sud, fent un total d'uns 400 congressistes, italians la majoria com és natural.

A part de l'interès que revestiren moltes de les ponències desenrotllades per personalitats conegudíssimes abastament dins el camp vitícola, el Congrés de Roma patí una mica, com és natural, de la proximitat de la Conferència Internacional del Vi tinguda a París en març d'aquest mateix any i que assolí un èxit i una volada vertaderament remarcables. Gairebé podríem dir que la Conferència de París va donar les bases que avui ja resulten indiscutibles sobre les quals s'haurà de fundar la legislació viti-vinícola en tots els països productors del món.

Era natural que la tasca principal del Congrés de Roma no fos altra que la sanció dels acords presos en els anteriors Congressos, especialment els de Bucarest i Barcelona i encara d'una manera especialíssima els de la Conferència extraordinària de París ja esmentada. En realitat això és el que es feu,

ampliant alguns dels detalls que restaren per perfilar a París degut a l'extensió dels temes que s'hi tractaren.

Es interessant recordar ara els Congressos internacionals del vi que s'han celebrat i que per ordre cronològic, són: el de 1900, a París; el de Roma de 1903; el d'Angers de 1907; el de Burdeus de 1928; el de Bucarest de 1929; el de Barcelona en 1929 i el que ara comentem de Roma.

Cal dir que amb el nom de Congrés Internacional de la Vinya i del Vi són el de Burdeus, el de Barcelona i ara el de Roma que amb aquesta nova denominació resulta el tercer en ordre cronològic. El propinent Congrés s'acordà celebrar-lo a Lausana (Suïssa).

Espanya i Catalunya d'una manera especial va prendre una part activa en aquest Congrés de Roma. El director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès senyor Mestre fou un dels ponents del tema primer, que va desenrotllar amb la competència amb la qual ens té acostumats. El senyor López Guardiola hi va presentar un *rapport* sobre la necessitat d'estudiar les varietats dels raïms de taula de les vores de la Mediterrània. El que sotscriu va presentar-ne un altre sobre la valorització de l'alcohol de vi i el senyor Campllonch de Vilafranca en va presentar un de molt notable sobre la determinació del grau alcohòlic dels vins.

Aquest té una importància capdal perquè es refereix principalment a les diferències que resulten en graduar un vi si porta gas sulfurós, ja que com més en porta més baixa és la graduació en alcohol que dona l'anàlisi. Per aquesta circumstància es fa avui indispensable la neutralització de l'anhidrit sulfurós que porta el vi, com a operació prèvia de la dosificació de l'alcohol, per tal d'evitar errors i obtenir la graduació exacta, que d'altra manera resulta equivocada i sempre en perjudici de productor i venedor.

Es per això que el senyor Campllonch que desenrotllà aquesta tesi amb tota mena de detalls, demana que es faci obligatori, en els anàlisis oficials, la prèvia neutralització de l'anhidrit sulfurós, tal com la ciència i la pràctica aconsellen de comú acord.

Hem volgut fer esment breument dels rapports presentats pels nostres representants deixant de banda el gran nombre de presentats pels representants d'altres nacions —alguns d'ells notabilíssims— perquè fóra tasca un xic llarga i que per altra part la trobarà qui pugui interessar-li en el volum de treballs del Congrés que està pròxim a sortir.

Pels que assistirem al Congrés, potser fou el més interessant les visites fetes als vinyats de la regió de Chianti; als cellers cooperatius de Módena; a l'estació enològica de Conegliano i especialment a la Bonifica de Macarese en la campinya romana, de la qual parlaré especialment en un altre article.

I no volem acabar aquesta breu ressenya

sense donar a conèixer el nostre entusiasme i admiració per la manera com Itàlia ha reeixit de faisó sorprenent a intensificar el consum directe del raïm de taula. En trobem de totes menes i de totes les varietats, en tots els carrers en totes les botigues, en totes les parades i en totes les estacions del tren amb tal profusió que us fiquen el raïm materialment pels ulls i us en fan menjar quasi sense ganes; fins en els bars podeu demanar una *spremuta* i us donen un vas de most premat davant vostre en unes premses construïdes adés, que a mà us fa l'operació elegantment i us el proporciona fresc i filtrat amb tota escrupolositat. Es una invitació temptadora a fer la cura pel raïm.

FRANCESC SANTACANA

que fa referència al consum de raïm, és que tres anys enrera s'en menjaven a França 2 quilos per habitant i actualment s'apropen als 20 quilos.

El 25 de setembre, es celebra a Prayses, tots els anys i amb gran solemnitat la *festa del raïm* amb una fira-exposició de tot el que es relaciona amb el conreu dels ceps; concursos de cançons adequades al raïm de Prayses, conferències, etc.

Aquests vinyaters, han aconseguit acreditar una marca per a llurs raïms, que expendeixen i venen amb unes cistelles apropiades i iguals, embolicant-los amb paper groguenc que llueix al centre la marca pròpia; i en un lloc destacat i visible el número del colliter, que figura en la llista de socis del Sindicat, ademés la data de la collita del raïm. Al primer any, acudiren a la fira del raïm solament tres compradors; al tercer any ja n'hi anaren més de trenta.

Amb gran esperit progressiu els iniciadors d'aquesta associació raïmera es disposen desenvolupar diferents projectes, com és el de la classificació dels raïms; elaboració de mostos concentrats i preparacions medicinals; transports directes en autòmnibus als mercats consumidors i altres que hom creu que no tardaran gaire ésser portats a la pràctica.

Es aquest un exemple suggestiu que no hauria de passar desapercebut dels nostres colliters. Uns quants vinyaters d'un petit poble s'han després del jou dels intermediaris, que com és natural solament miraven llurs interessos particulars; i actualment, mitjançant la força de la sindicació, dirigits per homes d'empresa i plens de zel, millora llur situació econòmica i s'enlaira llur condició social i professional en el país.

Heu's ací un cas que ens dóna a conèixer els abundosos fruits que poden aconseguir-se de la sindicació dels colliters per a vendre en bones condicions els raïms. Aquest procés del Sindicat de Prayses, que ens dóna a conèixer M. Fabian, no hauria de passar desapercebut, ans el contrari, hauria de servir d'estímul per a imitar-lo.

No hi ha dubte; si així ho fessin molts pobles, la situació penosa que ara passen estaria en camí de millorar desseguida; cosa que no aconseguiran en el cas de no decidir-se a adoptar els mètodes salvadors de l'associació per a fer a valorar com mereixen llurs produccions raïmeres.

RAFAEL MIR I DEÁS

Un mercat esplèndid per als raïms de taula aconseguit amb tres anys

Equivocats o no, ens mantenim en la creença que la compromesa situació que passen avui les contrades on la vinya pot dir-se que constitueix el seu únic conreu i per aquest motiu la seva única font d'ingressos i de treball, podria millorar-se considerablement, dedicant-se també a altres conreus que podrien alternar amb els ceps per a vins. Es aquesta opinió la que ens fa creure que ha d'interessar el coneixement del resultat aconseguit en un poble francès, amb l'establiment d'un mercat de raïms de taula.

Deixem, de moment, de parlar de la producció de cereals, de farratges, de fruites, com també de la cria i engreix de bestiar; totes o moltes d'aquestes produccions, junt amb el vi, són susceptibles d'ésser implantades amb fortuna en bona part de terres avui dedicades exclusivament, pot dir-se, al conreu de ceps per a vi. Les conseqüències desgraciades d'aquest conreu exclusiu, ara veiem que no poden ésser més fatals; tothom se'n queixa i tothom en sofreix els més greus perjudicis. Es la repetició del que passa generalment a tot arreu on no hi ha més que un sol conreu. Mentre passa el període de prosperitat, el de les vaques grasses, tot va bé, tot marxa, però així que vénen una sèrie d'anys de contrarietats, ja sigui per males collites o per la poca estima i baix preu dels fruits, aleshores la situació dels conreadors es fa més crítica i difícil que la dels pagesos d'aquelles contrades on la diversitat de collites evita sofrir les extremades i penoses situacions dels que solament poden comptar amb el sol producte desvalorat que poden oferir i amb l'únic que compten per a poder

atendre les seves obligacions i necessitats. Cal veure i estar convençuts de la superioritat del policonreu, o sigui de la pluralitat d'aquests sobre el conreu únic o monoconreu.

Limitem-nos, en aquest moment, de cridar l'atenció sobre les conveniències de la producció de raïm de taula, a donar compte dels esplèndids resultats obtinguts en aquesta activitat en un poble francès, mitjançant la unió dels productors d'aquesta mena de raïms.

Es tracta del poble de Prayses, que feia temps que es dedicava al conreu de ceps per a raïms de taula, els quals enviava a París i a Burdeus, principalment. Fa tres anys, que es començà establir a la plaça del poble la venda directa de raïms; i si aquest mercat en els primers temps tenia poca importància, després n'ha anat prenent de mica en mica, fins el punt que s'ha hagut d'aixecar un cobert per als dies de pluja. Els raïms, són presentats al mercat amb unes paneretes i cistells plans que en contenen 2 quilos.

L'organització del mercat, les normes que cal seguir per a l'elecció de menes de ceps, classificació del raïm, manera de presentarlo, preus de venda, etc., ha pogut portar-se a bon terme, mitjançant l'associació o sindicació de tots els colliters. Una propaganda activa del Sindicat, l'assistència a les Exposicions, Concursos de París i altres ciutats importants, les conferències, festes, excursions, anuncis artístics, campanyes mèdiques sobre els avantatges del raïm com aliment i com a règim curatiu, han contribuït a l'èxit de l'empresa.

Un detall que convé tenir present en el



Sembres i plantacions

La primera preocupació de tot bon agricultor i sobretot si la seva explotació té una remarcable importància, ha de consistir en dedicar-se a tots aquells conreus que siguin adaptables avantatjosament a les condicions climatològiques del país on radiquen llurs explotacions, tenint però una preferència molt especial per aquells dels quals n'hem d'obtenir els productes per a l'alimentació domèstica, i al mateix temps, per al manteniment econòmic dels animals que no deuen mancar mai en les cases de pagès de mitjana importància, com són els productors de carn, ous i llet per a satisfer les necessitats de la masia, així com també obtenir productes econòmicament per a l'alimentació dels animals de treball que ens són un poderós auxiliar en les principals operacions de conreu i en el transport de productes de la terra i matèries per a la fertilització.

Assegurats abastament aquests factors que en tot moment hem de considerar primordials en tota llei d'explotacions agrícoles, exceptuant els casos poc freqüents que l'explotació tingui un caràcter passatger o de poca durada, hem de tenir un interès molt especial en saber escollir els conreus que més beneficis se'n poden obtenir per a eixamplar-los amb tota l'extensió que permeten les possibilitats econòmiques de cadascú per tal de poder atendre les necessitats de la vida i assegurar-se en el possible un bon esdevenidor. En totes aquelles explotacions agrícoles que no són inspirades amb aquest criteri o amb un altre que s'hi assembla, sovint s'hi sofreixen llastimosos desenganys i decepcions perquè moltes vegades el conreador ha de treballar de franc o amb uns guanys extremadament escanyolits.

Pretendre obtenir apreciables ingressos amb el producte de collites que algunes vegades amb prou feines arriben a pagar les despeses de conreu, i altres que ni tan solament hi arriben o que se'n manca un bon tros, és una equivocació que cal desvanèixer. Es per això que amb el present article i altres successius, ens proposem demostrar la conveniència d'estudiar en cada cas particular els conreus que més mereixen els nostres esforços, sense que això vulgui dir que hàgim d'abandonar els conreus que ens proporcionen els productes que ens són més necessaris, sempre i quan aquests darrers no ens resultin ruïnosa. En aquest cas, naturalment, s'han d'abandonar.

Volem fixar-nos primerament amb el títol que encapçalen aquestes ratlles, manifestant que la paraula *plantacions* es refereix úni-

cament a totes aquelles espècies de vegetació que tenen una vida de llargs anys de durada i per tant durant tot aquest temps no s'ha de pensar en la sembra i plantació. Encara que ens valem de la paraula *plantacions*, no hem d'incloure doncs a aquesta vegetació totes aquelles plantes que tots els anys o en períodes més curts han de reproduir-se i que també han de plantar-se en molts casos. Per tant, queda ben entès, que apliquem la paraula *plantació* a tots aquells arbres i arbustos de vida perllongada, i fem servir la paraula *sembra* aplicant-la a tota espècie de vegetació de vida molt curta i que per tant en períodes curts han de reproduir-se novament, ja sigui mitjançant la sembra directa o prèvia la sembra en un viver apropiat i després la plantació al tros on tenen de créixer i donar fruits.

Si bé no pot pas negar-se que cada any que va transcórrer augmenta en proporcions satisfactòries la legió dels agricultors que tenen la convicció que els arbres i arbustos en igualtat de condicions produeixen més sanejats beneficis; també és una veritat com un temple que per desgràcia existeix una massa immensa de companys nostres que no poden o no saben sustreure's de dedicar excessives activitats al conreu de les plantes de vida curta, encara que amb aquests conreus hagin de viure massa sovint una vida carregada de privacions.

Viatjant per les nostres comarques, sovint hom pot contemplar alegrement importants extensions de terra plantades de formosos i exuberants arbres amorosament conreats, que són la joia de llurs conreadors, perquè veuen recompensats els seus esforços amb esplendoroses collites, i al mateix temps poden fruit de la dolça satisfacció de contemplar el ric fullatge que projecten sobre la terra, ombra protectora durant les hores de sol abrasador, i és alhora abric benefactor per a que hi puguin construir llurs nius els simpàtics ocellets que amb llurs variats refilets fan més alegres les matineses de primavera. *No solament de pa viu l'home.*

Per altra part tenim de contemplar amb recança immenses extensions de terrenys que plantats d'arbres produïrien collites excel·lents, abundoses i sobradament remuneradores, mentre els conreadors d'aquestes terres, poc optimistes o resignats, s'escarracen continuament un any darrera l'altre treballant per arrencar la producció amb el conreu de plantes que massa sovint la producció llur no arriba de bon tros a nivellar

les despeses de conreu i recollecció com s'ha dit més amunt.

Els que massa il·lusionats estan amb el conreu de plantes de vida caduca, obren quasi sempre amb l'esperança o el desig que ben aviat puguin rescabalar-se de llurs treballs incansables i altres despeses de conreu.

Reflexionen d'aquesta manera: «Si sembrem blat o qualsevol altre cereal, si sembrem faves, mongetes, cigrons o qualsevol altra llegum, si plantem tomateres, pebroteres, cebes, patates i altres varietats d'hortalisses, no trigarem gaire temps en veure com amb el producte de la collita ens trobarem retribuïts dels nostres treballs i podrem liquidar també les quantitats emprades en la compra d'adobs, aparells i llur reparació i tots aquells productes que ens serveixen per al tractament contra les malalties de les plantes, mentre que si plantem arbres és quasi segur que nosaltres ja no en podrem treure cap profit».

«Triga molts i molts anys un arbre a donar fruit, i si quan en donarà nosaltres encara som vius serem molt vells, i ja no podrem rebre'n la més petita il·lusió». Pot ésser que cinquanta anys enrera tinguessin una mica de raó en pensar que la creixença dels arbres era molt lenta, però en l'actualitat, que la ciència agrícola moderna ha posat a l'abast dels agricultors ensenyances teòriques i coneixements pràctics d'una indiscutible utilitat i eficàcia, els que pensen o reflexionen d'una manera tan pessimista, estan fora de la realitat.

En tots aquells arbres que ja des de petits són ben cuidats, a més que amb llur progressiu desenvolupament produeixen una joia infinita a l'agricultor que amorosament els cuida, alegria infinita que moltes vegades ja recompensa per si sola els treballs que la plantació i conreu ocasionen, molt més aviat del que creu l'agricultor més optimista, és arribat aquell moment festiu i solemni de collir-ne els primers fruits, així com també successives i progressives collites, que als pocs anys en realitat paguen amb escreix totes les despeses de plantació, conreu, arrendament, interès i amortització de totes les despeses extraordinàries que hagin pogut ocasionar.

Els agricultors hauríem de tenir sempre present, que quan plantem d'arbres o arbustes una extensió més o menys important, si bé és veritat que tenim de passar uns quants anys que no podem obtenir la més petita remuneració als nostres treballs emprats en la plantació, conreus i altres atencions que requereixen els arbres encara que siguin petits, també és veritat que si comparem aquests treballs els trobarem molt insignificants tenint en compte la remarcable riquesa

sa que en favor nostre impulsem i dirigim. Un altre dia si Déu vol provarem de demostrar com no és sense fonament l'afirmació

que acabem de fer, que alguns probablement trobarien exagerada.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

La lliçó del ruralisme en arquitectura

En la renovació artística actual, entre les formes anomenades clàssiques i les modernes o funcionals, assistim a un moment interessant de l'època moderna en la lluita constant per la renovació de l'art.

Moment de vacil·lació; de desorientació gairebé. L'abús del decorativisme ha provocat la reacció simplificadora. De l'un extrem, per cansament d'aquest, passem a l'extrem oposat.

Els propugnadors de la idea simplificadora fan prosèlits, i aquests implanten el sistema amb tota la seva puresa i amb tota la força del seu estat natiu.

Lloat el moment en què les portes i finestres del món artístic s'obren de bat a bat i purifiquen l'aire esdevingut irrespirable. Ja la vista troba cada dia menys necessaris els elements decoratius tradicionals. Ja l'esperit s'adapta fàcilment i frueix en el joc encertat de formes simples, menades per un ritme utilitari, constructiu o estètic.

La revista propaga el nou sistema i divulga els elements estandarditzats. Excellent vehicle, la revista, per situar l'art en el moviment mundial, al qual no deu, ni vol, ni pot sostreure's. Però l'art, i particularment l'arquitectura, és una cosa tan viva que mai no s'ajustarà a models ni a normes massa dogmàtiques que li vinguin de fora.

A les grans ciutats, tocades totes de cosmopolitisme, podreu aixecar una construcció exòtica a la moda, amb probabilitats d'èxit. A les grans ciutats àdhuc la vida ha esdevingut estandarditzada universalment.

Proveu, però, de bastir al camp o en un ambient rural la nova construcció i l'èxit esdevé molt més difícil. Les cases veïnes, els materials de construcció, el clima i altres circumstàncies remarcaran les possibles errades del constructor nouvingut, si no ha precedit la seva tasca d'un estudi d'adaptació.

En les construccions rurals l'observador amatent pot trobar una font inestroncable de sàvies estructures que amb tota la seva senzillesa i humilitat de materials han adquirit la dignitat de cosa intel·ligent i viva. En molts d'aquests exemples rau la lliçó del més pur funcionalisme, ja que totes les solucions, ja siguin de caràcter constructiu, artístic o utilitari, han estat trobades sense prejudicis; d'una manera més intuïtiva que intel·ligent,

a través de les generacions i amb l'auxili d'un perfecte coneixement de totes les necessitats internes de l'edifici i elements externs de la localitat.

La prova d'aquesta precisió integral de les construccions de què parlem és la gran varietat d'arquitectures rurals, tan sàviament lligades a les condicions de cada país, que l'home, amb el sol auxili de la raó hauria estat incapaç de realitzar a priori d'una manera satisfactòria.

La tranquil·litat de línies meridional; les grans barbacanes del nord, que cobricelen balcon i tot per resguardar-los de la pluja; les petites finestres, suficients per a la ventilació i protectores d'inclemències; les corbes gracioses, que en les nostres masies enllacen els ràfecs horitzontals amb els inclinats; totes aquestes solucions i moltes altres que podríem citar, són exemples de sincer funcionalisme constructiu.

En aquest moment de replasmació de la nostra entitat política, coincident amb la revisió de valors estètiques, no podem desaprofitar el nostre ruralisme com a guiatge que ens haurà d'ésser útil en molts casos. No amb caràcter exclusiu, puix que a Catalunya no manquen estils històrics prestigiosos, l'exemple dels quals és prou seguit pels constructors; sinó amb caràcter preferent, en el cas actual, per estar les construccions modestes menys contaminades de solucions erudites dubtoses d'estrangerisme.

Igual com l'idioma refugià la seva puresa racial a les contrades camperoles, l'esperit constructiu de la terra el trobarem amb un regust més nostre, i preferentment en aquestes, a les senyoriales. Elles són, pel seu aspecte, la veu constructiva d'un poble en el seu estat natural, car, lliures els constructors d'ambicions personalistes, es limiten a ésser l'instrument amb què el sentit comú i l'experiència serveixen una necessitat; i en agafar una pedra de la pedrera li dóna d'ell mateix el menys possible i un cop posada en obra segueix essent germana de les muntanyes d'on sortí, com la fusta serva la sentor del bosc pròxim i les teules o maons el color de la mateixa terra.

D'aquesta manera és com, sense preocupacions arquitectòniques, sols atents a la utilitat, però sense negligir el sentiment de bellesa que viu a l'ànima dels pobles, neixen

en cada país formes constructives que són l'expressió que resumeix el caràcter de la gent i la naturalesa geogràfica de les nacions; i que harmonitzen tant amb tot el que els envolta, que vénen a ésser una prolongació amable d'aquelles terres, d'aquella llum; que s'emmotllen a les necessitats dels temps, variant i millorant detalls, però fidels a les necessitats immutables.

Vinguin en bona hora les noves tècniques constructives i les noves tendències estètiques i els nous costums; però tot això no arribarà mai a ésser arquitectura sense una expressió emotiva, i aquesta no la improvisa ni una munió de revistes ni una generació de constructors. Si en el moment artístic que vivim aconseguim fondre els nous corrents mundials amb les sanes tradicions nacionals, podem estar segurs d'haver fet obra humana que tindrà indubtable valor universal.

Així com en la procreació humana la consanguinitat engendra fills raquítics, i la diversitat de temperaments els engendra virosos i equilibrats, d'igual manera l'home tècnic, sotmès a un sistema d'estudi que sempre té quelcom de convencional i teòric, podrà fer que les seves obres siguin robustes i ben plasmades, cercant la inspiració que haurà de fecundar la seva intel·ligència en un medi diferent a aquell en el qual s'hagi format.

Aquesta conjunció viable i a la qual, a la llarga, no ens podem sostreure, entenem que pot ésser un punt d'orientació molt valuós per a la brúixola, vacil·lant encara, del moment artístic actual.

CÈSAR MARTINELL
Arquitecte

El sabó per a conservar els ous

Dels diferents procediments per a conservar els ous, les dissolucions de silicat de sosa o sigui l'anomenat vidre soluble és el que millor resultats dóna; ficant els ous en una dissolució d'aquest producte es poden mantenir en perfecte estat durant alguns mesos.

Ultimament ha estat comprovat que el sabó dissolt, permet mantenir-los també en bon estat tant com el silicat.

L'explicació és, que la dissolució de sabó forma una capa protectora espessa sobre la closca a l'assecar-se el sabó i evita que l'aire malmeti el contingut interior. Amb aquest tractament els ous no agafen cap regust.

Els que vulguin assajar aquest tractament convindrà que estudiïn la quantitat de sabó que millor convingui emprar per a obtenir una solució ni massa clara, ni massa espessa i que millor s'avingui a deixar suficientment protegits els ous que es volen conservar.

Les activitats de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre

EL NOU DOMICILI SOCIAL

S'ha celebrat la inauguració del nou local social de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, enclavat en la Plaça de Sant Josep Oriol, de nostra ciutat, en el palau que antigament pertenesqué a Plàcid Fivaller.

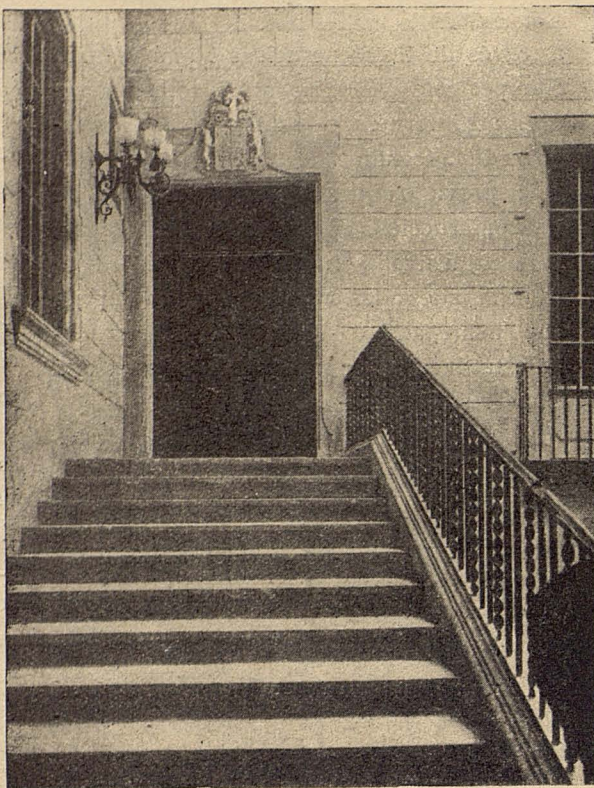
Es un luxós i esplèndid edifici, revestit de senyoria, del qual ja ens hem ocupat en aquestes planes.

Recordarem que la finca va pertènixer a la difunta marquesa d'Almenara Alta, més coneguda a Catalunya per marquesa de la Pinya, que residia habitualment a Madrid, encara que posseïa diverses finques a Catalunya, entre elles, el Palau de Fivaller, que gràcies a l'Institut Català de Sant Isidre hem pogut veure restaurat i que serví a l'any 1808, quan l'exèrcit napoleònic entrà a Barcelona com aliat del rei d'Espanya Carles IV, per a allotjament del general en cap de les tropes franceses, Guillem Filibert Duhesme, i això segons disposició dels regidors de la ciutat i essent aleshores l'amo de la casa el marquès de Vilhel. En el Palau de Fivaller organitzà el general el seu quarter general i allí rebia pleitesia de la noblesa catalana. En el propi palau organitzà un ball i un banquet, al qual deixaren d'assistir bon nombre de catalans il·lustres, que no volien acatar la voluntat de Duhesme.

S'ha de tenir en compte que a aquest Palau dels Fivaller, junt amb l'església del Pi, la Casa de la Confraria de la Sang, la del marquès de la Manresana, que avui encara existeix, i l'anomenada dels Reverends, de la qual no es conserven ni els vestigis, era el Centre d'un barri en el qual hi vivien les famílies dels cognoms més il·lustres de la noblesa catalana. En el palau es conserven avui dia vestigis de l'estil gòtic, construccions dels segles XVII i XVIII i per últim, com a resultat d'una altra restauració, obres del segle XIX.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre havia ja tingut el seu domicili social en aquesta casa des de l'any 1856 fins al 1876, en el qual terminaren les discussions que s'havien suscitat entre les germanes Fivaller sobre la vertadera propietat de la casa. Aleshores passà a viure en ella Mercè de

Fivaller, casada amb Gabí de Martorell, restaurant-la amb gran esplendidesa a-



El nou estatge de l'Institut Agrícola. Escala principal

daptant-se a les modes i gust de l'època.

Els encarregats d'adaptar els serveis de l'Institut a l'edifici, han respectat tot quant



La Biblioteca

ha estat possible, la construcció de l'any 1878. I així han deixat intactes les habitacions destinades a biblioteca i sala de Juntes. Les pintures antigues de les parets han estat curosament restaurades.

Ha trobat l'Institut Agrícola Català de

Sant Isidre un edifici que respon a la multiplicitat de les seves activitats. Sala de lectura, biblioteca, venda de llibres, oficina de compra-venda, arxiu, salons de Junta i conferència de l'Institut, laboratori, oficina jurídica-administrativa, oficina de segurs, etc., tenen avui dependències apropiades i és d'alabar el tacte que ha presidit la instal·lació d'aquests serveis, procurant conservar tot el que pot contribuir a evocar els seus dies d'esplendorosa grandesa.

Les carrosses de la casa Fivaller, que es conserven en aquest palau, foren entregades al Museu de la Ciutadella i avui es troben en el Museu d'Arts Decoratives, recentment inaugurat.

CONCURS-EXPOSICIÓ AVÍCOLA DE LA RAÇA PRAT

Durant els dies 20 al 22 del corrent mes de desembre, s'ha celebrat un Concurs Exposició de la raça Prat, que ha estat molt concorregut.

Hi havien bons exemplars de galls, gallines i capons enquistats en gàbies a propòsit, que foren l'admiració del nombros públic que hi va concórrer.

S'adjudicaren premis a base de dues classificacions: una pel tipus de Prat, cresta amb clavell i l'altra pel tipus Prat, cresta sense clavell.

La secció de Prat rosa, cresta amb clavell, devia posseir els següents caràcters:

Gall.—Cap dret, llarg i ample; cresta alta i grossa, amb clavell o apèndix laterals, dentada amb cinc o sis dents uniformes; ull rodó, viu i enèrgic; orelletes blanques i molsudes; bec grisenc més fosc cap a la base; barballeres carneses i allargades; coll llarg, esvelt, cobert de ploma fina, amb lleugera clenxa al davant, que deixa veure un pit ample i sortint; dors ample i recte, vestit de plomes lleugerament caigudes; espatlles separades i poc sortints; costellam arrodonit; cuixa ben musculada; cua inclinada, ben fornida de plomes graciosament arquejades; potes groixudes, mitjanament llargues, color blau pissarra, netes de plomes, amb quatre dits llargs i forts. Pell blanca i fina. Plomatge ros fort. Coll, dors i ales, ros pujat. Ventre, pit i cuixes, ros més clar; cua negra-verdosa amb reflexes metàl·lics. Pes, de 2 quilos com a mínim.

Gallina.—El cap com el gall, però amb la cresta caiguda. El plomatge tot ros, menys la cua i el cap de les ales, negre. Tot altre caràcter com el gall, proporcionat a un pes de 1'800 a 2'300 quilos.

La qualificació dels animals es feu mitjançant dos exàmens.

Es qualificà els animals pel mètode de punts, que és com segueix:

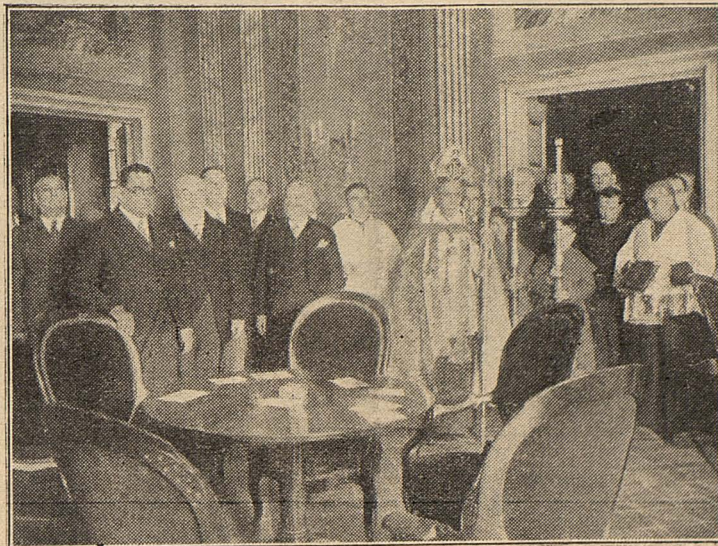
Aviram de cresta de clavell	Màxim de punts
Cap.	10
Terç anterior	10
Terç posterior	10
Plomatge	10
Potes	7
TOTAL	47

La secció Prat rossa, cresta senzilla, devia reunir les següents característiques:

Gall.—Cap moderadament desenrotllat, dret, ample i llarg; cresta senzilla, ben dreta serrada, amb cinc o sis puntes triangulars, sense brots ni clavell i amb esperó seguint la línia de la nuca, sense aixecar-se ni enganxar-se al naixement del coll; bec fort, vigorós i color de banya; ulls arrodonits prominents amb iris vermell o groc taronja; orelletes blanques de textura fina, oblongues, ben encaixades a la cara i sense plecs ni arrugues; barbelleres oblongues vermelles i arrodonides de les vores; cara vermella; coll, més bé llarg que curt, ben emplat amb llargues plomes, que, separant-se en el davanter, deixin veure l'amplor del pit, i caients sobre el naixement del dors i espatlles; cos harmònic i corresponent a les proporcions apropiades a les races de doble utilitat; dors ample i pla, encara que un poc

amb la línia del dors; cuixes dobles i fortes; tarses de mitjana longitud, sense plomes, portats drets i ben separats, com les cuixes; peu de quatre dits, amb ungles de color de banya. Coloració: en la varietat rogenca, ros fosc, amb coll, dors, sella i exterior de les ales, roges; cua negra amb reflexes verdosos i tarses blau pissarra. Pell blanca i fina. Pes, de 2 a 3 quilos 500 grams, segons edat.

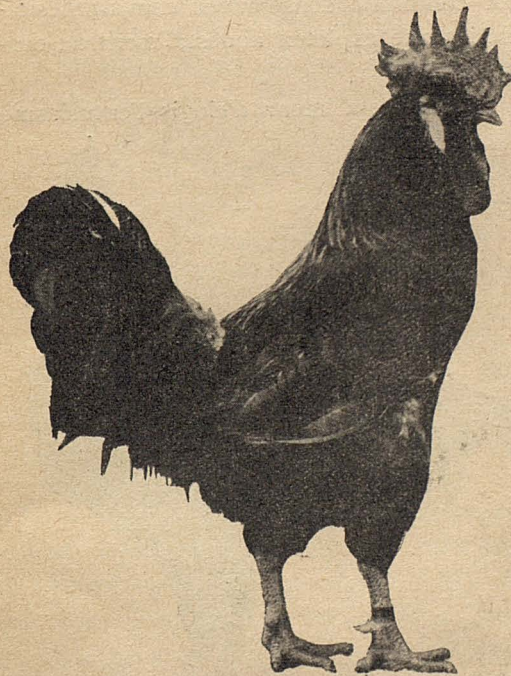
Gallina.—Com en el gall, amb les propor-



Acte de beneir el nou local de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre per l'arquebisbe de Tarragona, doctor Vidal i Barraquer

cions diferencials del sexe, però amb la cresta ben caiguda cap un costat sense formar replecs i mantenint-se èrtica i sense tapar l'ull. Coloració: en la varietat rogenca rossa fosca i intensa en tot el cos, menys en les primàries de les ales i la cua que són negres, constituint defecte o almenys una tara greu, el tenir estries fosques en el coll, o màcules de plomes fosques en qualsevol part del cos. Pes, de 1 quilo 800 grams, a 2 2 quilos 500 grams, segon edat.

Aviram de cresta senzilla	Màxim de punts
Aspecte general, formes, plomatge i colors	30
Volum i pes	12
Cap, cresta, cara, orelletes i barbelleres	12
Coll, pit, dors i sella	10
Ales i cua	10
Ulls i bec	8
Potes i dits	8
Vigor, sanitat i bona presentació	10
TOTAL	100



Gall raça Prat. Primer premi amb clavell, de don Francesc Torras

caigut vers la cua; sella poc pronunciada, portadora de plomes més bé curtes i caients; ventre ple i ben arrodonit; ales més bé petites, ben plegades al cos, sobre flancs amples; cua proveïda de caudals de bon desenrotllament i formant àngul màxim de 45 graus

agradi, sinó que tinguin d'alimentar-se amb tot el que més els convingui.

Va parlar del gran paper que desempey en l'alimentació les vitamines, especialment perquè donen bones qualitats als ous destinats a la reproducció i que tan indispensable substància es troba principalment en el segó, en les verdures i en altres productes.

Detallà la diversa composició de les racions segons l'edat de l'animal, l'època de l'any i el destí que se l'hi vol donar.

Resumint, el conferenciant pregonitzà que la composició de les racions, ha d'ésser integrada en termes generals, per grans de llegums i les seves despulles, farines de carn i de peix, d'alfals, turtó de llinosa, residus d'ostres, sofre, sal, oli de fetge de bacallà i algun mineral, com carbó vegetal.

A continuació el president del Jurat, en Joan Angel i Genís, llegí el veredict i posà de relleu les característiques del Concurs Exposició que fou visitada per milers de persones.

Digué que es va abandonant l'avicultura rudimentària; però ha de procurar-se també no caure en els extremismes contraris, ficant-nos en

aventures filles d'una pseudocultura avícola.

Afegí que tot avicultor necessita de certa preparació; ha d'haver assistit a curssets, lle-



Gall raça Prat. Primer premi de cresta senzilla, de don Eduard Rifà

L'acte de clausura del Concurs Exposició Avícola, revestí molta solemnitat.

El vocal del Jurat i professor d'Avicultura de l'Escola Superior d'Agricultura, el senyor Enric Corominas, va donar una Conferència sobre l'alimentació de les aus de corral. Va sostenir la necessitat de preparar racions completes, de manera que les aus no puguin menjar determinats productes que més els

git algun tractat i fer assaigs modestos, per a després entrar de ple en l'explotació. S'ha d'acabar el fer en agricultura les coses malament; tot s'ha de fer amb la major perfecció possible, doncs d'altra manera es va a la

ruïna. Després es passà al repartiment de premis, que correspongueren als senyors següents:

Francesc Torras, Emili Trinxet, Víctor Llenas, Antoni Gusils, Magí Alfonso i Oscar Prat. Aquests premis foren per a aus amb cresta doble o sigui clavell.

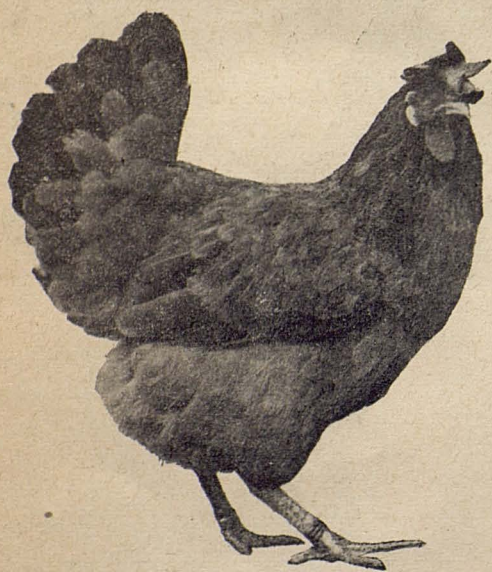
Per a les aus de cresta senzilla, s'adjudicaren premis als senyors Eduard Rifà, Antoni Gusils i Emili Trinxet.

Per als capons obtingueren premis, els exemplars presentats per R. Grau i Benvingut Roleda, de Barcelona.

En l'Exposició figuraven diversos lots fora de concurs, cridant especialment l'atenció un petit galliner model, del membre del Jurat, en Josep Colominas de la *Granja Avícola Prat*, de Prat del Llobregat, amb un gall i dotze gallines de pura raça del Prat. Acabà l'acte amb unes paraules del senyor de Riba, president de l'Institut, agraint als elements tècnics llur col·laboració.

CONCURS D'IL·LUMINACIÓ A LES CASES DE CAMP

Es un encert la idea que acaba de llançar l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, de celebrar un concurs dels diferents medis d'il·luminar les cases de camp enclavades en

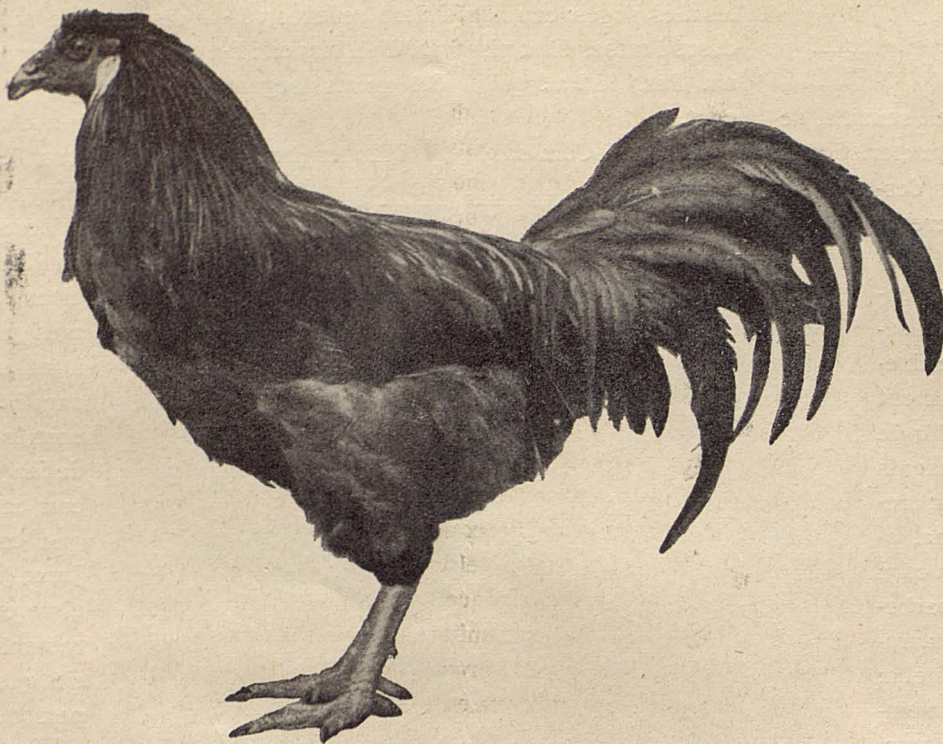


Gallina raça Prat, del lot que obtingué el primer premi, de don Magí Alfonso

llocs on l'electricitat i el gas no hi arriben.

Aquest certamen tindrà lloc dintre el proper mes de febrer i seran acceptats tots els aparells, estils, procediments de produir llum, ja sigui per mitjà de petroli, benzina, acumuladors, bateries, etc.

El Concurs té per doble objecte el foment de la obtenció de la llum elèctrica en les propietats i perfeccionar els altres sistemes i aparells d'il·luminació a base de diferents mètodes que produeixen llum. A aquesta fi



Capó raça Prat. Primer premi, propietat de don Ramon Grau

nalitat, l'adjudicació de premis es farà als aparells, sistemes i instal·lacions que es presenten, dividint-los amb els següents grups:

Primer: Il·luminació produïda per l'electricitat obtinguda per força animal. Segon: Il·luminació produïda per l'electricitat obtinguda per mitjà de la força del vent. Tercer: Il·luminació obtinguda per l'electricitat produïda per la força de salts d'aigua. Quart: Il·luminació produïda per l'electricitat obtinguda per motor d'explosió. Cinquè: Il·luminació produïda per altres sistemes. Sisè: Il·luminació produïda per el gas acetilè. Setè: Il·luminació produïda per l'alcohol, benzina, petroli, oli, etc. Octau: Aparells d'un a tres llums (a mà, d'aixeta, piles seques o humides, etc.), qualsevol que sigui la seva font d'energia.

Hom creu que constituirà un bon èxit.

EXPOSICIÓ D'APICULTURA

Després del Concurs d'il·luminació al camp, l'Institut en celebrarà un altre consagrat a les indústries de la mel. Aquesta especialització de l'agricultura, tan poc estesa en nostra terra, ateny un sens fi de modalitats, des de la producció de la mel, a l'elaboració d'un sens fi de productes amb la qual s'obtenen; además hi aniran compres arnes i altre material, eixams, etc.

No dubtem que aquestes manifestacions contribuiran a impulsar d'una manera extraordinària la divulgació d'aquestes indústries.

Les conferències que sobre aquestes matèries donaran persones especialitzades en aquest ram, contribuiran sens dubte a augmentar l'àrea d'explotació de la indústria apícola al nostre país, on la flora apícola hi és força estesa.

ALTRES ACTIVITATS

Properament es donarà un cicle de conferències referent a temes d'interès per la nostra pagesia.

Per de prompte, s'anuncien assumptes força suggestius. Un d'ells, confiat al peritíssim veterinari don Joan Ibars, sobre la conveniència d'incorporar la cria i cria del bestiar a les comarques vitícoles.

El Director del Serveis Forestals de la Mancomunitat Hidrogràfica del Pirineu Oriental, don Josep Soler i Bas, donarà un cicle de conferències tractant un tema d'actualitat, defensa de les inundacions.

També és probable que celebri l'Institut un concurs força oportú i d'alt interès per a la pairalia. Aquest concurs tindrà per fonament l'estímul a la masoveria, la tradicional institució de la nostra terra i per a les finques qui hi sigui establerta amb major continuïtat sense haver canviant-les famílies que exploten aquesta mena de contractes.

Mereix tota mena d'elogis l'entusiasme



Gall raça Prat. Segon premi de cresta senzilla, de don Emili Trinxet

que posa en aquestes activitats el diligent i meritíssim President de l'Institut don Jaume de Riba, que ha sabut fer el miracle d'acoblir la nostra agricultura en el moment més crític per els que estimen el patrimoni rural.

El Concurs d'Ordis de Tàrrega

El Concurs d'ordis celebrat temps enrera a Tàrrega i que tan franca acollida l'hi feu el país, és digne d'elogis, no pas per la forma que el caracteritzà, sinó per el que representa com a ressorgiment d'aquells concursos establerts per la Mancomunitat Catalana, que havien no solament millorat, sinó també caracteritzat els productes agrícoles i ramaders, amb segell especial del lloc o comarca on aquests eren produïts.

Aplaudim sense reserves la celebració de concursos, per creure que l'estimular el millorament i augment de la producció, és tasca profitosa i patriòtica, però s'ha de tenir molt a compte per tal de no malmetre els afanys que es persegueixen, enfocant aquells per viaranys equivocats.

El concurs de Tàrrega al qual ens referim, no obstant la bona intenció que reconeixem en els seus organitzadors, ens decepcionà bon xic, per semblar-nos més propi d'una indústria particular, que no obra del Govern de Catalunya; ja que els productes premiats ho foren per les bones condicions que presentaven per la indústria maltera i amb preferència, aquelles mostres que reunissin més número de quarteres.

Sens dubte que molts opinaran que si el concurs era precisament per estimular als pagesos al conreu de l'ordi amb vistes a la malterfa, fos natural que s'exigissin per la seva classificació, les condicions precises a aquella determinada indústria i que no solament es tingués en compte la qualitat, sinó també la quantitat; nosaltres però, seguirem creient que el concurs o no devia celebrar-se o bé devia donar-se-li un caire diferent.

Un negoci particular, cerca el benefici propi; és lògic i natural i res no hi hem d'objectar; però un concurs iniciat per la Generalitat de Catalunya, deu ésser en vistes al millorament de la matèria concursant i sobre tot, de cara el progrés i benefici del país en general.

No volem que se'ns tingui per derrotistes, ni crítics sistemàtics; el que si pretenem és emetre nostra modesta opinió sobre el que haurien d'ésser aquests concursos, per tal que sigui el país en general i no una empresa particular, qui s'aprofiti de les ensejances que reporten.

El fi que deuen perseguir les autoritats, és el d'illustrar la classe pagesa, a l'objecte del qual aquesta logri el màxim profit del seu treball i, per tant, creiem nosaltres que la primera condició per un concurs d'ordis com el que ens ocupa, ha d'ésser per premiar i per tant estimular, el cultiu no de les diver-

ses classes d'ordi, sinó d'aquelles que més s'adiguin al profit de la producció i sobre la classe que es conceptui més apropiada, establir el concurs.

Una altra condició indispensable deu consistir en què els elements tècnics de la Generalitat, sàpiguen per endavant i procurin divulgar-ho, si la consecució d'ordis destinats a malteria, està o no, en contraposició amb la quantitat que pot produir-ne el colliter; ja que si el lograr classes d'ordi a propòsit per la indústria, resultés en detriment de la quantitat a recollectar, aleshores caldria saber el sobrepreu que valdria el fruit, per compensar les mermes i de tot això, se'n prescindí en absolut en el concurs de Tàrrega i per aquest mateix motiu dèiem abans, que més s'assemblava el dit concurs en mires al negoci particular, que no a aquells concursos de la Mancomunitat que tant influïren al millorament de la producció nostrada.

Nosaltres dividírem en dos, aquests concursos.

Concretaríem el primer, a premiar les millors llavors de la classe d'ordi que prèviament s'hagués indicat; obligant als propietaris de les mostres premiades, a vendre el sobrant de la producció per llavor i a un preu aproximat al corrent, per tal d'aconseguir

la seva propagació amb la màxima rapidesa.

Després, convocaríem el segon concurs, però de modalitats completament diferents del primer.

Nostre segon concurs, consistiria a allistar concursants disposats a fer cada u un camp d'experimentació, en el qual en dues parcelles separades, però de condicions anàlogues, cultivessin l'ordi amb doble objectiu; l'un amb vistes a la indústria maltera i l'altre de cara a la màxima producció del cereal, per tal de què igual ells que els seus conveïns, poguessin comprovar i per tant, triar, el cultiu que més convingués als seus interessos.

Per la classificació de fruits i concessió de premis, obligaríem als concursants, ultra la inspecció per elements tècnics sempre i quan vulguessin visitar els camps, a aportar les dues mostres d'ambdues parcelles, amb una declaració jurada i avalada per dos testimonis, on constés la quantitat en quilos d'una i altra i ben detalladament, les despeses originades per l'un i l'altre conreu i si com sembla natural, la mostra destinada a la indústria, fos inferior en pes a la destinada a molturació, aleshores per algun element de la indústria maltera, que podria ésser al mateix temps comprador dels fruits obtinguts, estipular el sobrepreu d'aquella producció, per tal que amb dades fidedignes es convencessin els agricultors de la conveniència de dedicar-se o no a aquell cultiu.

E. BRUFAU

EL QUE DIU LA PREMSA

Limitacions forestals

Fa anys es dictà una disposició restringint el dret dels propietaris de boscos a tallar les existències de les seves finques lliurement.

L'objecte era salvar la major suma possible d'arbres. Sense arbres no hi ha agricultura pròspera.

La guerra havia augmentat considerablement els valors forestals i darrera del seu increment, marxà acceleradament la cobdícia privada.

La clàssica doctrina del dret llibèrrim de la propietat, fou aleshores molt discutida, la intervenció que no fou pas gens tirànica, procurà ésser sempre paternal i fou, no obstant, molt discutida.

Qui tenia de dir-nos aleshores com havia de canviar en pocs anys l'aspecte del problema! Puix és evident que les petites traves que l'Administració pública imposa avui, amb criteri suauíssim a l'explotació de bos-

cos particulars, són no sols tolerables, sinó acceptades bonament i, en molts casos, fins aplaudides i desitjades.

Doctrinalment, les superfícies forestals són de caràcter públic o privat, i en aquests és reconeguda la llibertat del propietari per explotar-les com tingui per convenient, tota vegada que aquests boscos no es consideren amb prou influència de caràcter climatològic i solament se'ls estima com de producció; però s'ha cregut i acceptat com a cert que, fins en interès mateix del propietari es tenia de procurar que no deixessin d'ésser boscos totes les superfícies privades dedicades al cultiu forestal, posant-hi una limitació o sigui evitant, prohibint en les finques arbrades, poder arribar a fer-hi arrasades; en les cobertes de vegetació no arbrada, arrebasades; i, finalment, regulant la talla dels peus que constitueixen les suredes, oliverars, garroferars, avellanedes i ametllerars, quan estan en bona producció.

Aquestes limitacions essent discretes, convenients i econòmiques, des del punt de vista de la riquesa general del país i fins diré necessàries, ben regulades són fins cooperadores al fi primordial que la propietat privada desitja en relació al cultiu i millora dels seus boscos.

Que ha d'ésser avui i demà, com ho fou ahir, la caixa d'estalvis, vera guardiola patrimonial.

El millorament, la densificació del vol del bosc, és com un augment d'existències que l'interès privat va preparant, acumulant, perquè el dia d'una necessitat familiar, pugui trobar un capital major, més crescut que si no hagués en l'usdefruit forestal aquelles sanes limitacions.

Però això, sense detriment, ni en l'ordre jurídic del dret de propietat, que entenem reforçat pràcticament i tècnicament i fins legalment.

Per aclarir encara més aquests conceptes, examinem breument el significat de *corta a hecho* (arrasada), *descuage* (arrabassada) i *apeo* d'arbres de fruit.

Els boscos arbrats, sobretot a Catalunya, tenen de conceptuar-se com boscos irregulars, poblats generalment per exemplars de diverses espècies de coníferes, pins variats i arbres de fulla plana, roures, alzines, oms, freixes, verns i altres, sense espessor homogènia formant masses poc denses, d'edat diversa i de creixement molt diferent i que cal explotar en talles discontinues per aclarida, espigolant, o sigui, tallant individualment els arbres quan van arribant individualment a una situació de tallada natural per la seva quantia llenyosa o fusta, o una tallada econòmica, quan tenen en fusta el major valor, o tallada especial, quan tenen la major aplicació en determinats usatges.

Això fa que al costat d'un pi aprofitable convingui tallar un roure o un freixe o un pollancre i un om, com fer carbó d'una clapa da d'alzines, per raons locals diverses.

I fàcilment es comprèn que aquest sistema d'aclarida, d'espigoleig, escollint d'ací d'allà, és un sistema d'explotació forestal una mica primitiu; perquè no permet cuidar el bosc per massís sinó per rodals o trams o quartels i és quasi segur que amb aquest sistema, millor dit mètode, cap propietari no anirà en l'explotació del seu bosc a destruir el seu arbrat, sinó que lògicament tendeix a tallar bastants menys metres cúbics del que representa el creixement natural del mateix, que dasonòmicament representa la renda.

Això sols es pot aconseguir i determinar amb relativa exactitud, quan l'estat del bosc per la homogeneïtat de les espècies, regularitat d'edat de les masses, dels rodals i regularitat de les qualitats i per tant dels creixements, accepta una ordenació més o menys

intensa i perfecta i per aconseguir-ho precisa haver pogut servir-se almenys en un torn de conversió, de tallades regulars, metòdiques, no quan sols es pot fer per aclarida, com hem dit, expigolant els arbres individualment.

I el que es prohibeix és solament la *corta a hecho* que, en català, vol dir tallar al ras, tot, com si diguéssim afaitant els sòls forestals, treient-li tot el llenyós, el bo o dolent, petit o gros, sigui com sigui, i cal preguntar: A Catalunya el propietari de boscos pot voler fer això?

Evidentment, no.

Tots tenen l'intent, el desig de conservar el seu bosc; és un sentiment tradicional, fins familiar; tots, almenys la immensa majoria, volen tallar el major nombre de metres cúbics possible, la xifra que més s'acosti a la renda veritat i que no coneixen.

Doncs de fet, es quedarà quasi sempre curt en el tallar i no ho farà mai a ras; per consegüent, en cap cas, l'administració raonablement els podrà denegar el permís que demanin per fer una aclarida del seu bosc.

I si no es talla a ras no es pot parlar de talles, que en plata vol dir tallar, sense mida ni mesura. Paraula que tots deuriem eliminar, perquè no expressa en la vida real el que es desitja.

Ens sembla que queda ben clar que la intervenció oficial no pot ésser una trava al dret de propietat honorablement sentit i practicat.

Parlem ara una mica de l'arrabassada, o sigui, el treure, arrencar les soques de determinades espècies que constitueixen les gavelles, llenyosos, que sols proporcionen matèries llenyoses, mai de fusta, com poden ésser per exemple: les garrigués, els coscollars, eucaliptus tallats en forma de mata, sauleres, vimeneres, les plantes medicinals o d'olor, espartals i altres.

En aquests boscos és facilíssim determinar la renda; perquè vé representada pel brot anual, una fulla com si diguéssim, i els torns solen ésser d'un any a cinc generalment.

L'ordenació és, per tant, senzilla.

Un exemple. Una vimenera a torn de quatre fulles.

Dividirem la superfície total en quatre parts proporcionals a la qualitat; perquè cada una ens pugui donar la mateixa quantitat de matèria i tallarem cada any una part.

Al quart any tindrem la vimenera perfectament ordenada i ens donarà cada any una quantitat de metres cúbics sensiblement igual i el màxim del que pugui produir.

L'administració hi actua tan paternalment que fins accepta el *descuage* sempre que al pla indicat se'n proposi un altre que sigui racional, ben estudiat i convenient a l'interès privat del propietari.

Finalment, dues paraules sobre l'*apeo* dels arbres de fruit.

Cal advertir que els suros, oliveres, garrofers, avellaners, ametllers i altres, tant si són tractats en arbre com en mata, no corresponen al cultiu forestal sinó a l'agrícola, són peus que s'han de tractar individualment un a un, mentre que les espècies de caràcter forestal, per fer-ho ordenadament, s'han de cultivar en masses, quant més denses millor.

Els rodals d'un pinar per exemple, són un ésser col·lectiu; una sureda és un conjunt de suros.

Però l'interès industrial que, sobretot a la província de Girona, té un especial afany en la conservació de les suredes, ha propugnat per la creació d'unes Juntes que vetllin per la conservació de les mateixes. Juntes formades principalment per propietaris de boscos i que actuen amb gran discreció i competència, salvant del carboneig molta riquesa surera que es carbonaria, destruint una riquesa que sols a còpia d'anys i anys pot aconseguir-se.

Igual podríem dir dels oliverars i afegirem que l'interès particular ha de poder actuar amb tota llibertat, però sense arribar a la llicència.

Aquestes Juntes han d'acceptar, com ja accepten, els canvis de cultius i tota transformació que pugui ésser convenient a l'interès privat del propietari i no sigui tampoc contrari a l'interès general.

Un exemple.

A Andalusia es cultiva l'olivera en mates de 3 i 4 braços com si fossin avellaners. Entenem que és un sistema millor i més racional que fer-ho com a Catalunya en forma d'arbre que necessita gastar molta sava per alimentar la fusta, sava que serà més remuneradora dedicada solament a l'oliva.

Aquestes limitacions forestals i per extensió agràries, tal com es practiquen per a donar compliment al Reial Decret de 3 desembre de 1924 i el Reglament per la seva execució, mereixen la més fervorosa adhesió de tots aquells que aspirin a treure la major renda possible dels seus boscos sense detriment de la seva conservació i amb un desig també del seu millorament.

CARLES DE CAMPS

De l'*Institut Agrícola*



RECERQUES PRACTIQUES

Contestant unes consultes sobre el conreu del Bersim

El Bersim o *Trefle d'Alexandria*, constitueix un farratge excel·lent, el conreu del qual convindria que s'estengués tot el possible per les grans qualitats, que superen a les d'altres farratgeres, valorat amb la condició que tota mena de bestiar pot consumir-ne tant com vulgui sense el perill de meteoritzar-se.

La majoria de terres li van bé, però les lleugeres i proveïdes de calç són les que més li convenen.

Es a la tardor i quan les pluges d'aquesta temporada sobrevenen que es sembra i es fa a eixam emprant 25 ó 30 quilos per hectàrea.

Pot ésser sembrat el bersim en terrenys de secà o de regadiu.

Quan es sembra en terres que poden regar-se, es llença la llavor sobre una terra que hagi estat llaurada de poc, enterrant-la amb el rasclé. Els adobs que s'hi han de posar, són els fems que s'apliquen a raó de 20.000 a 30.000 quilos per hectàrea, amb el qual s'aconsegueixen rendiments importants.

Fent les sèmbrs després de les primeres pluges de tardor o del començament de setembre, i regant, si el temps es presenta sec, s'aconsegueix una primera sega abans de l'hivern i altres de successives cada sis o set setmanes fins a juny. La darrera vegada es sol deixar per a què grani, que pot donar de 400 a 600 quilos de llavor.

Quan es sembra el bersim en terres de secà, la preparació d'aquestes requereix més cura.

S'acostuma preparar la terra amb una llaurada de 20 a 30 centímetres de fondària. Després d'aquestes llaurades se'n fa una altra de creuada un mes abans de la sembra, procurant que la terra quedi lliure i ben polvoritzada. En fer aquesta treballada s'incorporen a la terra de 15.000 a 20.000 quilos de fems.

Per a espargir la llavor, cal procurar que la terra estigui suficientment assaonada, aprofitant les pluges de setembre i novembre. Les sèmbrs avançades són les que han d'ésser preferides, pel motiu que en els mesos més freds, el bersim deté la creixença i és molt convenient que en arribar aquesta temporada estigui ben arrelat.

Es necessiten de 25 a 30 quilos de llavor per hectàrea, que s'enterra donant a la terra una bona rasclada.

Si la sembra es fa amb rengleres cal servir-se d'una sembradora; en aquest cas sola-

ment es necessiten per hectàrea de 18 a 20 quilos de llavor. Els solcs, doblats a 10 centímetres un de l'altre, solen separar-se per altres distanciats de 25 a 40 centímetres.

Les demés treballades, es resumeixen a eixarcolar quan les herbes dolentes creixen entre les sèmbrs i després de cada segada,

NOTES INFORMATIVES

Escola Superior i Oficial d'Agricultura d'Arenys de Mar

Com tots els anys, el dia 7 del pròxim mes de gener començarà a l'Escola d'Avicultura que el professor don Salvador Castelló dirigeix a Arenys de Mar (Barcelona) el curs oficial d'Avicultura per a alumnes d'ambdós sexes que vulguin obtenir el Títol de Pèrit Avícola i si reuneixen les degudes condicions, fins el Grau de Conferenciant en Avicultura.

El curs durarà fins el 31 de març i els interessats poden dirigir-se a la secretaria de la susdita Escola, per tal d'enterar-se del programa d'estudis i de les condicions per ésser admés.

L'esporga de l'olivera

Els Serveis tècnics d'Agricultura, de la Generalitat de Catalunya, accedint als precis de molts conreadors d'oliveres, que en arribar aquest temps demanen esporgadors competents per a seguir esporgant els seus oliverars d'acord amb les normes aconsellades per aquest Servei, hem pensat en la utilitat que podria representar pels olivicultors convençuts, l'organització d'aquests esporgadors en *colles*, degudament seleccionades i controlades.

Cada *colla* es compondrà d'un mínim de dos esporgadors.

Aquestes *colles* estaran a la disposició dels sollicitants des del 15 de gener del l'any 1933.

Són a càrrec dels sollicitants, els viatges de desplaçament d'una finca a l'altra i les despeses de manutenció i estada, durant tots els dies que la *colla* estigui a la seva disposició.

el qual afavoreix la creixença i les produccions d'aquesta notable farratgera.

Cal esmentar que on les pluges són abundoses es poden fer quatre segades de febrer a juny en les terres sembrades de bersim.

Es presta el bersim a sembrar-se barrejat amb l'alfals; fent-ho així s'aconsegueixen segades més avançades de les que donen els alfalsars, que no creixen tan ràpidament i es ressenten més de les baixes temperatures que el *trefle d'Alexandria* o bersim.

El jornal de cada esporgador, a raó de 10 pessetes diàries, durant tots els dies feiners que la *colla* sojorni a la finca.

El sollicitant de *colla* pot fer la demanda individualment, si és sol, i col·lectivament, si forma part d'un Sindicat o Associació Agrícola.

Cal indicar en la demanda el nombre d'oliveres a esporgar si són petites o grosses, el nom de la finca i el terme o lloc on radica.

Aquestes demandes és precís adreçar-les abans del dia 15 de gener pròxim, a aquest Servei, que les traspassarà i distribuirà a cada *colla*, atenent les característiques exposades pel sollicitant.

■ ■ ■

La Junta de Reforma Agrària

Sobre els contractes agrícoles de Catalunya, han informat darrerament davant la Junta de Reforma Agrària els advocats catalans senyors Jaume de Riba, Albert Talavera i Joan Parellada de Naveràn.

Informaren oralment, a petició de la Junta mateixa, redactaren i presentaren el dia següent un informe escrit col·lectiu.

El senyor Talavera informà sobre la funció social i econòmica de la rabassa morta, la transformació d'aquest contracte en parceries després de la filoxera, els contractes de parceria amb les seves variants, les causes i efectes de la pertorbació al camp i les solucions a emprendre per a normalitzar jurídicament i socialment el camp català.



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	Forment de Castella	100 quilos	45'00 a 47'50	
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50		Candeal de la Manxa	"	46'50 a 47'00	
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50		Forment de la Manxa	"	46'75 a 00'00	
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65		Aragó	"	45'00 a 46'00	
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	31'00		Navarra	"	00'00 a 45'00	
Nítrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	43'00		Urgell i Vallès	"	46'00 a 00'00	
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	52'00		Comarca	"	00'00 a 00'00	
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	35'00		Extremadura, blanquet	"	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		Cruyer	"	47'50 a 00'00	
Sulfat de ferro en gra	"	12'50		Lleida	"	45'50 a 00'00	
Nítrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	41'00		CIVADA			
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00		Extremadura	"	31'00 a 32'00	
INSECTICIDES I FUNGICIDES				Roja	"	00'00 a 00'00	
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	23'00		ORDI			
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	24'00		Extremadura	"	00'00 a 00'00	
Sofre gris o precipitat	"	11'00		Urgell i Segarra	"	33'50 a 34'00	
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	30'00		Manxa	"	00'00 a 00'00	
Sofre de terròs	100 quilos	50'00		MORESC			
Sofre en pans, refinat	"	58'00		Plata disponible	"	42'50 a 43'00	
Sofre de canó	"	60'50		ESCAIOLA			
Sulfat de coure, anglès	"	110'00		Andalusia	"	53'00 a 55'00	
Sulfat de coure, país	"	100'00		MILL			
Acetat de plom cristall	"	300'00		Estranger	"	50'00 a 52'00	
Arseniat de sosa anhidre	"	200'00		Comarca	"	50'00 a 52'00	
Arseniat de plom en pols	"	300'00		ARRÒS			
Permanganat de potassa	"	500'00		Arròs Bomba Calasparra	"	125'00 a 130'00	
Sosa Solvay	"	350'00		Arròs Bomba	"	115'00 a 120'00	
Nicotina 98 per cent	1 quilo	52'00		Arròs Selecte	"	62'00 a 63'00	
Sulfat de nicotina 40 per cent	"	26'00		Arròs Matisat	"	60'00 a 62'00	
BOTAM				Arròs Benlloc, zero	"	55'00 a 56'00	
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50		Menut d'arròs	"	44'00 a 45'00	
Barrils de 28 a 32 litres, roure	"	14'00		Farina d'arròs	"	48'00 a 50'00	
Barrils de 100 litres, roure	"	30'00		FAVES			
Pipes de 240 litres, roure	"	55'00		Extremadura	"	00'00 a 00'00	
Bordeleses de 225 litres, roure	"	65'00		Itàlia	"	00'00 a 00'00	
Xeressanes, roure	"	125'00		Mallorca	"	52'00 a 53'00	
Bocois de 600 litres, roure	"	260'00		Andalusia	"	64'00 a 65'00	
PRODUCTES ENOLOGICS				Turquia	"	00'00 a 00'00	
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	250'00		Valencianes	"	00'00 a 00'00	
Acid tartàric cristallitzat país	"	480'00		Prat	"	00'00 a 00'00	
Acid sulfurós anhidre	"	185'00		Mahó	"	75'00 a 80'00	
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	"	200'00		FAVONS			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	"	190'00		Sevilla	"	53'00 a 53'50	
Lluquets sense degotalls, classe corrent	"	90'00		Xereç	"	53'00 a 53'50	
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00		Marroc	"	00'00 a 00'00	
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	135'00		Italians	"	00'00 a 00'00	
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00		Xinesos	"	47'50 a 48'00	
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	475'00		CIGRONS			
Carbó vegetal	"	300'00		Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	"	85'00 a 86'00	
Carbó vegetal impalpable	"	75'00		Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	67'00 a 68'00	
Caseïna pura	"	350'00		Cigrons Màlaga de 58 a 60	"	64'00 a 65'00	
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00		Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	00'00 a 00'00	
Cola de peix en fideus	"	27'00		Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	60'00 a 61'00	
Cola de peix Saliànsky	"	100'00		Cigrons "pelones"	"	65'00 a 85'00	
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00		Cigrons Argèlia	"	00'00 a 00'00	
Caramel concentrat	"	300'00		Cigrons Castella superiors	"	135'00 a 170'00	
Enofosfat bicàlcic	"	115'00		Cigrons Castella mitjans	"	125'00 a 140'00	
Fosfat amònic	"	225'00		Cigrons moruns, número 29	"	60'00 a 65'00	
Gelatina plata en fulles primes	"	925'00		Cigrons Sauc.	"	165'00 a 180'00	
Gelatina or en fulles primes	"	975'90		Oran mitjans	"	80'00 a 85'00	
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00		Oran superiors	"	120'00 a 130'00	
Metabisulfit de potassa cristallitzat	"	290'00		MONGETES			
Metabisulfit de potassa en pols antifermentat	"	300'00		Mongetes València Pinet	"	90'00 a 100'00	
Metabisulfit de potassa en líquid	"	100'00		Mongetes Tranquillon noves	"	98'00 a 100'00	
Negre animal en pasta rentat	"	185'00		Mongetes Monquillines noves	"	97'00 a 98'00	
Osteocola Coignet	"	550'00		Mongetes Mallorca noves	"	92'00 a 94'00	
Sang cristallitzada	"	785'00		Mongetes Castella corrent	"	112'00 a 118'00	
Tani a l'éter pols extra	"	1.650'00		Mongetes Castella superior garbellades	"	122'00 a 128'00	
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.050'00		Mongetes Castella superiors	"	00'00 a 00'00	
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.175'00		Mongetes Cocorrosses Castella	"	110'00 a 112'00	
Tartrat neutre de potassa desacidificant	"	850'00		Mongetes Cocorrosses Itàlia	"	61'00 a 00'00	
MATERIES FILTRANTS				Mongetes Comarca noves	"	98'00 a 100'00	
Amiant	100 quilos	1.850'00		Mongetes Perles Galícia	"	122'00 a 128'00	
Cel·lulosa extra forta	"	350'00		Mongetes mitjanes	"	00'00 a 00'00	
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00		Mongetes Braila velles	"	65'00 a 00'00	
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00		Mongetes Prat	"	100'00 a 105'00	
Terra de Lebrija	"	50'00		VECES			
				Veces Andalusia	"	42'00 a 42'50	
				Veces estrangeres	"	40'00 a 42'00	
				ALTRES LLEGUMS			
				Ers país	"	41'00 a 41'50	
				Ers estrangers negres	"	40'00 a 40'50	
				Fesolets estr.	"	90'00 a 00'00	
				Fesolets Castella	"	70'00 a 73'00	
				Fesolets Girona	"	160'00 a 165'00	
				Guixes	"	45'00 a 46'00	
				Llenties	"	115'00 a 125'00	



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
FARINES I DESPULLES				DE PINYOLA			
Farina de Força, amb sac	100 quilos	80'00 a 85'00		Verd, primera	100 quilos	100'00 a 104'35	
Farina Extra local	"	67'00 a 67'50		Verd, segona	"	100'00 a 00'00	
Farina corrent local	"	64'00 a 65'00		Groc, primera	"	121'70 a 130'45	
Farina Extra Castella	"	67'00 a 68'00		Groc, segona	"	100'00 a 104'35	
Farina corrent Castella	"	66'50 a 67'00		Fermentat	"	78'30 a 00'00	
Farina Baixa	"	00'00 a 00'00		Fosc	"	95'65 a 00'00	
Número 3, amb sac	60 quilos	25'00 a 26'00		DE COCO			
Número 4	"	24'00 a 25'00		Blanc (en barrils)	"	125'00 a 00'00	
Segones	"	18'50 a 19'00		Cochin	"	155'00 a 00'00	
Terceres	"	15'00 a 16'00		Palma	"	170'00 a 00'00	
Quartres	"	14'50 a 15'00		Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres	15'50 a 16'00		DE LLINOSA			
Segó	"	12'50 a 13'00		Cru (en barrils)	"	115'00 a 00'00	
Segonet	"	15'00 a 15'50		Cuit	"	123'00 a 00'00	
				Incolor	"	150'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroc, sense sac (preus en rals)	42 quilos	47'00 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)	"	47'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	"	41'50 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges (preus en rals)	"	45'00 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa (preus en rals)	"	34'00 a 36'50		Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca (preus en rals)	"	34'00 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		VINS			
Farina de llinosa	"	36'00 a 37'00		Penedès	Grau i	Blanc gre sat	
Alfals primera	40 quilos	8'50 a 9'00		Camp de Tarragona	càrrega	2'55-2'45-2'45	
Alfals segona	"	7'50 a 8'00		Conca de Barbarà	"	2'65-2'60-0'00	
Palla llargueta	"	3'00 a 3'50		Priorat	"	2'55-0'00-0'00	
Palla curta	"	4'00 a 4'50		Vilanova i Geltrú	"	0'00-2'65-0'00	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Igualada	"	0'00-2'45-0'00	
				Martorell	"	2'55-2'45-2'55	
ALLS FRUITES SEQUES				Manxa	"	2'60-2'50-2'60	
Alls en forc, Cappares	La decena	00'00 a 00'00		Mistela	"	2'10-2'20-0'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Moscatell	"	3'20-0'00-3'15	
AMETLLES					"	3'30-0'00-0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	410'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Mallorca escollida	"	420'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	254'00	
Llargueta	"	450'00 a 00'00		Rectificats de residus vínics, 96/97 graus	"	245'00	
Mollar, amb clofolla	"	160'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	"	275'00	
Gra Esperança primera	"	430'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	140'00	
Gra Esperança segona	"	00'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
ANÍS EN GRA				Aiguardent de canya, de 75 graus	"	215'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Manxa	"	150'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'75 a 0'00	
AVELLANES				Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'30 a 0'00	
Gra primera	"	240'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'30 a 0'00	
Colliter	"	80'00 a 00'00		VINAGRES			
Garbellada	"	00'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Negreta escollida	"	110'00 a 00'00		Daurat	Hectolitre	30'00	
CACAUETS				Prior	"	40'00	
Tres grans primera	"	125'00 a 00'00		2 en 1	"	50'00	
Tres grans segona	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Dos grans primera	"	00'00 a 00'00		Daurat	"	80'00	
Dos grans vermells	"	110'00 a 00'00		Prior	"	80'00	
Esclofolats	"	00'00 a 00'00		2 en 1	"	125'00	
COMINS				CLASSE CORRENT			
Del país	"	140'00 a 00'00		De 5 graus	"	40'00	
LLOBINS				De 6 graus	"	45'00	
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		De 7 graus	"	50'00	
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Llobins Alhucemes	"	80'00 a 00'00		BOVÍ			
NOUS				Bous del país		El quilo	2'60 a 2'80
Escollides	"	135'00 a 00'00		Vaques del país		canal	2'60 a 2'80
Corrent	"	00'00 a 00'00		Vedelles gallegues del país		"	3'30 a 3'53
PÈSOLS				Vedelles de llet del país fins a 100 quilos		"	3'80 a 4'10
Sencers	"	100'00 a 00'00		Estaquets fins a 150 quilos		"	3'40 a 3'60
PINYONS				Estaquets des de 150 quilos		"	3'15 a 3'40
Castelles	"	540'00 a 00'00		PORQUÍ			
SAFRANS				Porcs del país blancs		"	3'40 a 3'60
Selecte	"	250'00 a 00'00		Porcs valencians blancs		"	3'40 a 3'60
Superior Estat	"	230'00 a 240'00		Porcs extremenys		"	2'90 a 3'05
Aragó	"	190'00 a 00'00		Porcs mallorquins		"	3'10 a 3'15
XUFLES				CAVALLAR			
Escollides	"	155'00 a 00'00		Cavalls grossos, a ull, segons siguin		"	(Variació)
Esporgadura	"	00'00 a 00'00		LLANAR			
OUS				Anyells aragonesos		"	4'10 a 4'20
Fayum	El cent	15'00		Anyells aragonesos, femelles		"	4'35 a 4'45
Maçagan extra	"	23'50		Lletals aragonesos		"	5'50 a 5'75
Eivissa	"	23'50		Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos		"	0'00 a 0'00
Mahó	"	28'00		Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos		"	0'00 a 0'00
Empordà	"	29'00		Anyells extremenys, llana		"	0'00 a 0'00
Mallorca	"	29'00		Anyells extremenys, femelles esquilades		"	0'00 a 0'00
Turquia	"	26'00		Moltos extremenys, esquilats		"	0'00 a 0'00
França	"	00'00		Anyells manxecs, vena		"	0'00 a 0'00
Suïssa	"	00'00		Anyells manxecs, capats		"	0'00 a 0'00
Itàlia	"	00'00		Anyells manxecs, femelles		"	0'00 a 0'00
Vilafranca	"	40'00		Moltos castellans, de 12 a 14 quilos		"	3'65 a 3'75
DE OLIVA OLIS				Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos		"	3'25 a 3'35
Corrent bo, taxat	100 quilos	182'60		Anyells castellans		"	4'00 a 4'10
Corrent superior	"	191'30		Anyells castellans, femelles		"	4'30 a 4'40
Classe fina	"	217'39		Anyells mallorquins		"	0'00 a 0'00
Classe fina extra	"	226'10		Ovelles del país		"	2'50 a 2'60



Camiseria - Corbateria
Mitgeria
Gèneres de Punt

Mas & Roca
CAMISERS

Cases Especialitzades per
a la Mida
Portaferriusa, 24. - Tel. 17642
Fontanella, 16. - Tel. 12211
BARCELONA

INDEX PER MATERIES

	Pàgina		Pàgina		Pàgina
ADOBS					
Els adobs de l'olivera	35	Diftèria de les gallines	5	EDITORIAL	
Minva del consum d'adobs.	37	Si un ou pogués parlar	36	Que Déu vos guard, encara 1	
Exigències de les patates en elements fertilitzants	55	La posta de les gallines i la manera d'alimentar-les	55	ESTADÍSTICA	
La pròxima campanya d'adobs	93	El cafè i les aus	66	Les darreres collites de blat, ordi, civada i sègol 56	
Una conversa i una fórmula per a tenir fems, <i>Pere de la Triola</i>	202	Com s'enganyen les gallines i no és conte	74	Càlcul interessant i oportú 73	
AGRICULTURA		La cooperació en l'avicultura danesa, <i>Joan Rof i Codina</i>	85	La producció agrícola espanyola 157	
Les limitacions de la llibertat i l'Agricultura, <i>Jaume de Riba</i>	2	Els galliners de filat metàl·lic	94	Exportació de fruites de nostre país 157	
Agricultura casolana, <i>R. de Mas Solanes</i>	8	Manera d'obtenir ous de gallina a la tardor i a l'hivern, <i>Salvador Castelló</i>	122	La nostra producció olivarera 215	
Els serveis d'Agricultura de la Generalitat	16	Els galliners de filat metàl·lic	138	EXPOSICIONS, CONCURSOS I ASSEMBLEES	
Elogi del pagès, <i>Jaume Raventós</i>	21	Els ous de closca tova	195	S'ajorna el Congrés Remolater 36	
Duració de les cases de pagès, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	28	La importància econòmica de l'Avicultura als Estats Units	217	Primera Assemblea General de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya. 76	
El problema de la terra, <i>Jaume Maspons i Camarasa</i>	61	El sabó per a conservar els ous.	229	Exposició de fruites 96	
La casa de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, <i>Frederic Camp</i>	62	Escola Superior Oficial d'Avicultura d'Arenys de Mar	235	Cinc conferències a la comarca de Tortosa 96	
Respectem l'agricultor, <i>Pere de la Triola</i>	113	CEREALS		Agrupació de jardiners i floricultors de Catalunya. 97	
Com poden millorar-se les terres salades.	114	La Generalitat de Catalunya i el conreu del blat de moresc, <i>Josep M. Soler i Coll</i>	83	FOLK-LORE	
El què l'agricultor ha de recordar.	115	Avantatges de l'ordi de sis carreres, <i>E. Brufau</i>	192	El porc, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 7	
Una recordança i un consell, <i>Silvestre Fonolleda</i>	126	Blats americans per a les sèmbras de primavera, <i>Raül M. Mir</i>	205	L'època de matança del porc, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 29	
Ensenyaments agrícoles de la Generalitat de Catalunya.	156	El Concurs d'Ordís de Tàrrega, <i>E. Brufau</i>	233	Matar el porc, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 46	
La cultiva, <i>Isidre Rogent</i>	169	CONSTRUCCIONS RURALS		Moltons i ovelles, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 67	
Conreus, recobrint el terreny amb paper, <i>Jaume Torras i Llopart</i>	170	Els femers, <i>Pere de la Triola</i>	158	La cabra, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 87 i 128	
Conviniència social i econòmica de fomentar la població rural, <i>Jaume Maspons i Camarasa</i>	182	La lliçó del ruralisme en arquitectura, <i>Cèsar Martinell</i>	229	Mules i muls, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 162	
La terra acullidora.	194	COOPERACIÓ		Cavalls i egues, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 185	
Elogi del pagès, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	209	Les nostres entitats agrícoles, <i>Pere Cabot</i>	11	El ruc i la somera, <i>Valeri Serra i Boldú</i> 223	
La genètica de les plantes, <i>Raül M. Mir</i>	221	La Federació Agrícola del Segre. La venda dels fruits	17	HIDRÀULICA	
Sèmbras i plantacions, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	228	La Cooperativa Lletera de la Seu d'Urgell, <i>Ferran Zulueta</i>	30	Recerca i captació d'aigües subterrànies, <i>Raül M. Mir</i> 121	
Les activitats de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre	230	Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya	36	El regadiu a la vall de Palautordera, <i>J. M. Riu</i> 125	
ALIMENTACIÓ		Juntes provincials i locals de Foment Pecuari.	36	Els grans i els petits regadius, <i>Raül M. Mir</i> 181	
La civada en l'alimentació de l'home	55	La Cooperativa Lletera de la Seu d'Urgell	56	Nou ramal del Canal d'Urgell 216	
Mestresses de les cases de pagès; aprofiteu les fruites.	74	Assemblea Ramadera.	56	HIGIENE	
Pastes de taronges empotades.	136	La Unió de les Cooperatives Agrícoles i les Caixes Raiffeissen	77	Contra la mala olor dels femers. 95	
El formatge, aliment concentrat, <i>Ignasi Samper i Sala</i>	168	Modalitats dels contractes d'arrendament i parceria de la província de Girona, <i>J. Rossich</i>	81	Higiene de l'ús de la llet. 103	
ARBORICULTURA		El Sindicat Agrícola Social de Masroig, <i>Verònic</i>	113	Desinfecció de grans i llavors 176	
El taronger econòmicament i socialment considerat, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	6	Creació d'una Cooperativa	117	HORTICULTURA	
L'oportunitat de la poda dels fruiters	11	Els escorxadors cooperatius a Dinamarca, <i>Joan Rof i Codina</i>	130	Calendari de sèmbras i plantacions. 20, 40, 60, 80, 100, 120, 140, 160, 178, 198, 218 i 236	
Les oliveres en nostre país, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	12, 22, 42, 86, 127, 143 i 165	Perquè vaig demanar a l'Assemblea de la U. S. A. que els permisos d'exportació es donessin als productors, <i>Pere Cabot</i>	133	El conreu d'hortalisses sobre paper 64	
La caiguda de la flor de l'olivera	54	XV Assemblea general de la Federació Agrícola de la Conca de Barberà	197	Cols plantades de llavor 149	
Fruites envernissades	55	Nova organització dels productors i exportadors agrícoles	197	Banyalbufar i la seva producció de tomàtecs, <i>A. Barceló</i> 207	
Les olives, <i>Josep Via i Raventós</i>	64	Catalunya cooperatista, <i>Ramon Roca</i>	213	Una planta riquíssima. La carxofa 210	
Ametllers amargants, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	68	CUNICULTURA		ÍNDEX	
Reempelt dels fruiters vells	94	Doneu julivert als conills	115	Index per matèries 239	
Préssecs primerencs	96	Els conills del Penedès, <i>Joan Armengol</i>	146	INDUSTRIES RURALS	
La parafina per a conservar tendres i fresques les figues	136	ECONOMIA		Pastes de taronges empotades 49	
Sobre la poda de les plantes, <i>H. B.</i>	188	Com veu Babson l'actual crisi	55	El «Dry Ice» o glaç sec 92	
Els colliters d'avellanès	198	La crisi del Priorat, <i>R. Perpinyà i Grau</i>	69, 84, 108, 126 i 148	La producció de mel a Noruega. 117	
Les fantàstiques oliveres de Mallorca, <i>Françesc Vidal i Burdils</i>	203	Les càrregues de la propietat rústica	77	La indústria conservera a Catalunya 137	
Petites coses que són molt importants, <i>Isidre Rogent</i>	209	El pagès o no compta o compta massa.	142	Per assecar les olives, <i>J. V.</i> 164	
L'esporga de l'olivera	238	Productors i comerciants, <i>Pere Cabot</i>	154	Les conserves de fruites i llegums al Canadà. 189	
AVICULTURA		L'esdevenidor de la taronja	177	JARDINERIA	
La raça de gallines Catalanes del Prat, <i>Salvador Castelló</i>	5, 50 i 65	El paquet agrícola	197	La reproducció de les plantes de jardí, <i>Artur Rigol</i> 24	
				No deixem que els rosers treballin inutilment. 138	

	Pàgina
LEGISLACIÓ	
Sentència del Jutjat de Tarragona sobre revisió de contractes d'arrendament	10
Pròrroga de revisió de contractes d'arrendaments rústics	10
Instruccions sobre el Decret del 31 d'octubre de 1931 de revisió d'arrendaments de finques rústiques	17
El règim de denominació dels vins	96
Declaració de renda de les finques rústiques	97
Els acomiadaments de les finques rústiques	116
La revisió d'arrendament i els acomiadaments	116
Jurats mixtos per als rabassaires	116
Garrofes, arròs i vins	117
La llei d'accidents del treball agrícola	177
Orientacions de la producció vinícola	215
L'impost del Timbre i els Sindicats Agrícoles	216
La Junta de Reforma Agrària	235

	Pàgina
LLIBRES	
Llibres	57 i 77

	Pàgina
MECÀNICA	
Els olis vegetals en els motors de combustió	35
Els engranatges silenciosos	117
Com s'han de treballar les terres, amb tractadors o animals?	206

	Pàgina
MERCAT	
Últimes cotitzacions. 18, 38, 58, 78, 98, 118, 138, 158, 179, 199, 219 i 237	

	Pàgina
METEOROLOGIA	
Les Garrigues, Segarra i Urgell, han perdut el seu arbrat per la glaçada, <i>Robert Vendrell</i>	34
Un istiu primaveral, <i>Josep Via</i>	112
Precaucions per a evitar els efectes de les glaçades, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	224

	Pàgina
PARASITOLOGIA	
Marfugues dels pèsols	36
El mildiu de les patateres i manera de prevenir-lo, <i>Lluís de Recasens</i>	45
La lluita contra el mildiu, <i>Isidre Rogent</i>	47
La malura dels ceps i el permanganat, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	49
La qüestió del sofre	53
Gangrena del codonyer i de la pomera	54
Els cucs dels presseguers	54
Una nova fórmula per a combatre la mosca de la fruita, <i>Raül M. Mir</i>	70
Per a que les formigues no pugin als arbres	74
El pelitre, insecticida	76
Un insecticida nou	85
Un substitut de la nicotina	88
Els paràsits dels fruiters	95
Per allunyar les mosques de les vivendes	95
Sobre la malaltia de la mosca de l'oliva, <i>Agustí Martí</i>	106
Una manera original dels japonesos d'exterminar els insectes perjudicials	115
Contra el poll-roig	123
La lluita biològica a Austràlia, contra el cactus Poder insecticida del pelitre	156
Desinfecció immediata i senzilla sense necessitat d'aparells especials	165
Contra la mosca de les olives	194
Contra la mosca de les olives	194

	Pàgina
PLANTES INDUSTRIALS	
El safrà, <i>R. Escoriaza</i>	184
Catalunya i les plantes medicinals, <i>Jaume Torras i Llopart</i>	212

	Pàgina
PRATS I FARRATGES	
La sal per a millorar els farratges	75
Les aplicacions de les garrofes	95
El Bersim i la producció d'ous	194
Contestant unes consultes sobre el conreu del Bersim	235

	Pàgina
PROBLEMES SOCIALS	
El contracte de parceria	15
El problema agrari	16
De la reforma agrària, <i>P. Banach i Sonet</i>	34 i 52
Per tal d'activar la revisió sobre els contractes de finques rústiques	37
Els actuals problemes agraris d'Espanya	56
Aspectes de la Reforma Agrària, <i>Albert Talavera</i>	72
Sobre la Reforma Agrària. Una contradicció	77
Les preocupacions al camp, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	109
El plet rabassaire, <i>Raül M. Mir</i>	132, 153 i 173
La revisió dels contractes de parceria	134
Els jurats mixtos per resoldre els conflictes entre amos i parcers	156
El plet dels rabassaires	176
La revisió dels contractes d'arrendaments rurals, <i>Carles Capdevila</i>	192
El conflicte agrari del Penedès, <i>Romà de Saavedra</i>	193
Les lluites al camp	195

	Pàgina
RAMADERIA	
Alimentació de les vaques lleteres, <i>Ferran Zulueta</i>	52
Per a millorar la raça porquina	57
Encalcineu les terres si voleu bona llet	75
El que produeix un moltó	88
Divulgació ramadera	96
La pulmonia contagiosa dels porcs, <i>Joan Rof i Codina</i>	110
La producció de vaques de llet, <i>E. Brusau</i>	113
L'ovi Karakul, <i>Pau Link</i>	150
Els cavalls difícils de ferrar	155
Sobre la febre aftosa, glosopeda o mal de pota	155
La cria de vedells, <i>E. Brusau</i>	165
Perineumonía contagiosa del bestiar boví, <i>Joan Rof i Codina</i>	190
Com es cura la sarna i es treuen els polls als porcs	209
Vaques lleteres alimentades amb patates	214
La Conferència de la Carn, <i>Joan Rof i Codina</i>	222
Certes enfermetats de les vaques, <i>August Soler i Monés</i>	225

	Pàgina
SELVICULTURA	
Un flagell dels boscos d'alzines, <i>Victorià Cuffi</i>	64
Carbonet, <i>Victorià Cuffi</i>	104
Plantacions de pollancre	137
El què es conta de la noguera	155
Problemes de la indústria surera	157
El problema del suro	196
La repoblació forestal, <i>L. C. de R.</i>	213
La repoblació forestal del Montseny	216
Limitacions forestals, <i>Carles de Camps</i>	233

	Pàgina
SERICICULTURA	
La Xina, principal centre productor de seda	195

	Pàgina
TÈCNICA AGRÍCOLA	
L'assaig de les llavors de la Granja, <i>Ignasi Samper i Sala</i>	48

	Pàgina
TUBÈRCULS, ARRELS I BULBS	
Els prodigis de les sembres amb patates germinades, <i>Isidre Rogent</i>	13
Unes consideracions sobre la patata novella, <i>Raül M. Mir</i>	43
Plaga dels alls	73
Les patates de llavors	94
La collita de patates tardanes, <i>Silvestre Fonolleda</i>	149
La producció de patates d'enguany	156
El giraumont	215

	Pàgina
VARIETATS	
Onze màximes per a fer homes de vàlua	23
Una anècdota de la revolució russa	28
Les costums de la rata pinyada	35
S'exposaran a Roma totes les menes de pa del món	35

	Pàgina
La pàtria dels ocells	51
Les flors i la música	54
Voltaire i la República	74
Contra els mosquits	74
Per a preservar-se dels mosquits	75
Us heu fixat en una cosa?	89
A un pagès que es diu comunista, <i>Jordi de la Conca</i>	93
El fogar d'un gran poeta	115
Animals melòmans	115
Els ocells benefactors	129
Màximes agrícoles	135
Un bon mitjà contra les rates	136
Gasolina de l'eucaliptus	136
Cal dictar una nova moda, <i>Jaume Torras i Llopart</i>	145 i 183
Les activitats dels cistercences de Galícia i la industrialització dels productes agraris	156
Màxima agrícola	164
Tingueu cura de les eines de jardí	165
Les preocupacions en la ciutat i en el camp	176
La múrgula, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	189
Manera enginyosa d'identificar les persones	214
L'antiguitat de la cervesa	215

	Pàgina
VITI-VINICULTURA	
Declaració de collites i guies de circulació, <i>Francesc Santacana</i>	3
Entorn de la crisi del vi, <i>Raül M. Mir</i>	14
La destil·leria vínica i l'alcohol industrial, <i>Miquel Cura</i>	14
Unió de Vinyaters de Catalunya	17
La nova tributació dels alcohols, <i>Francesc Santacana</i>	22
Un procediment per a rejuvenir les vinyes velles i decrepites, <i>Raül M. Mir</i>	26
L'enguixat de les vinyes, <i>Isidre Rogent</i>	32
El cranc (càncer) i el vi	32
Sobre la declaració de collites i guies de circulació	34
La Conferència de París, <i>Francesc Santacana</i>	41
L'enterboliment dels vins blancs	51
Curs breu d'Enologia	56
El problema dels derivats tartàrics, <i>Francesc Santacana</i>	89
L'empelt a la Mallorquina, <i>Raül M. Mir</i>	90
El conreu mecànic de la vinya	95
La situació vinícola mundial, <i>Francesc Santacana</i>	101
Els productes mullants en el tractament de la vinya, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	102
Propaganda del consum del vi	102
Vi de nous	102
El comerç de vi a Suïssa, <i>Isidre Rogent</i>	111
La Generalitat i l'Estatut del vi	114
La regió mediterrània és la que més vi produeix	117
Elaboració de vins rancis, <i>Jaume Raventós</i>	131
La cura de raïms	136
Comissió viti-vinícola de la província de Barcelona	137
L'Estatut del vi, <i>Francesc Santacana</i>	141
Utilització que pot donar-se als raïms, <i>Pere de la Triola</i>	144
Conreu intensiu de la vinya	156
Els raïms de taula, <i>Raül M. Mir</i>	162
La situació vinícola mundial, <i>Francesc Santacana</i>	164
Un problema urgent de gran transcendència per als viticultors en general	176
Quina és la millor època de podar la vinya, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	187
La blima dels ceps	191
L'Estatut del Vi, <i>Francesc Santacana</i>	202
Les veremes d'enguany, <i>Silvestre Fonolleda</i>	203
El vi de nostres avantpassats	214
El que significa el vi en l'economia nacional	217
El III Congrés Internacional de la Vinya i del Vi, <i>Francesc Santacana</i>	226
Un mercat esplèndid per als raïms de taula aconseguit amb tres anys, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	227

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.
Waudemont.—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'Amulis.—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 "

Per a comandes: «EL CULTIVADOR MODERN» :: Trafalgar, 76 :: Telèfon 18744 :: BARCELONA

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

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

POLLETS

RACES SELECCIONADES



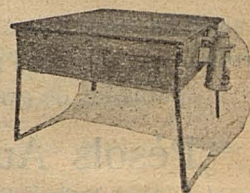
PRAT ROSA : LEGHORN : CASTELLANA : RODHE - ISLAND

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
Tel. 50199
BARCELONA

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 desenvolupa 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 conillets 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**

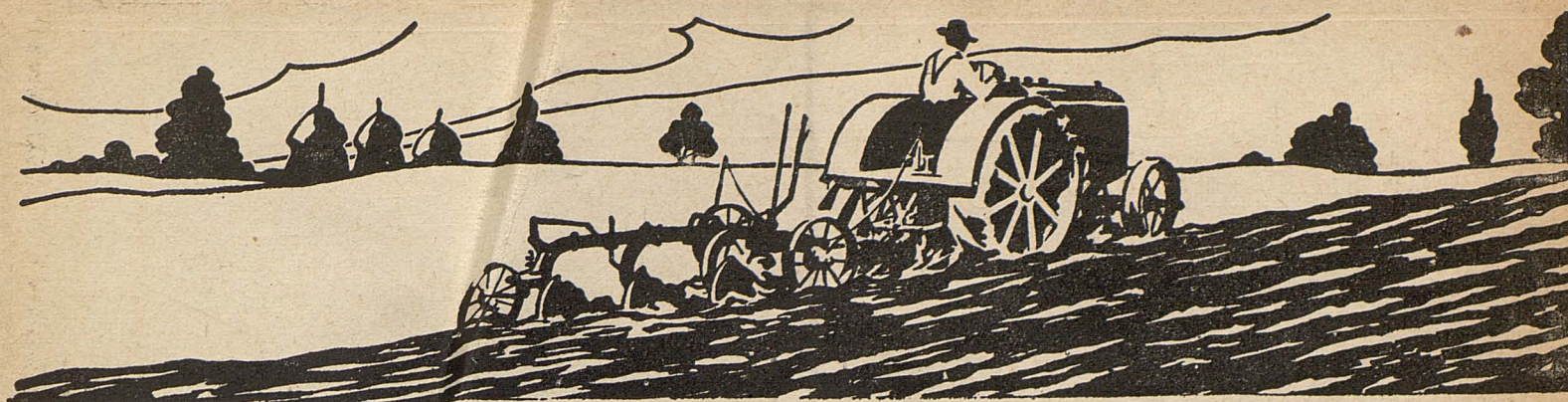
Director de l'Escola Oficial d'Avicultura, Vice-president de l'Associació Avícola Internacional de Professors i Investigadors.



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



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	15 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (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. DIÉNERT (F.). Un volum.	14 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	14 ptes.
Anàlisis 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. ^{rt} (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 horticola. BUSSARD (L.). Un volum.	15 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	15 ptes.
La Mimbrea (<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 Patologia 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. HOMMELL (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 viticola. BRUNET (R.). Un volum.	14 ptes.
Material vinicola. 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 Manzana 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.

V I N Y A T E R :

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

Són les millors fins avui. No deixen solatges, quedant el vi sense aspror.

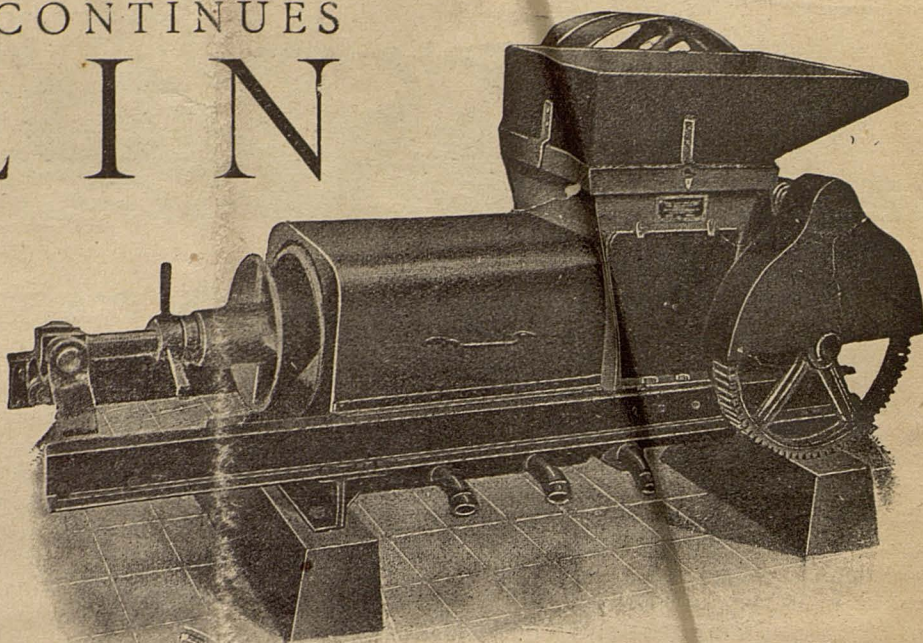
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA PASSEIG DE GRACIA, 88
Tel. 72095-Dir. Teleg. KEGEVILA Barcelona

GRANJA AVICOLA PRAT

INSTALLADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

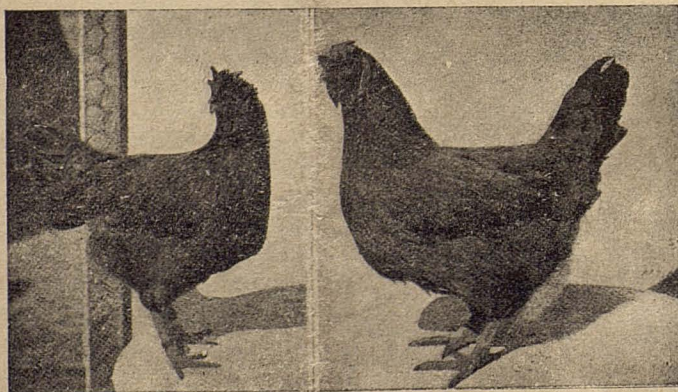
Raça Prat Leonada

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 rebrà gratuïtament

Direcció postal: Granja Avícola Prat - Prat de Llobregat (Prov. de Barcelona)