

AGRICULTURA



Un aspecte del Concurs de vaques suïsses, raça bruna, nascudes i aclimatades a la comarca de la Seu d'Urgell

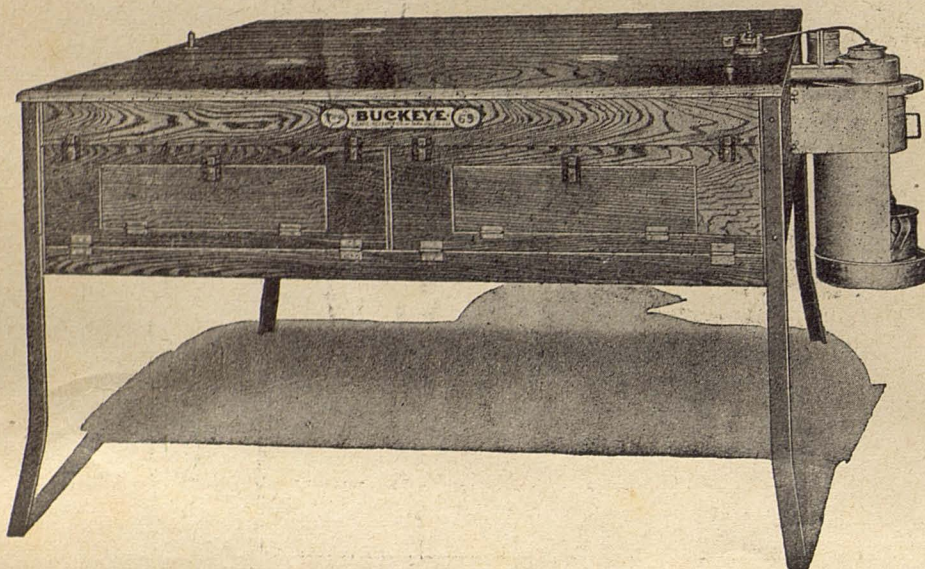
SUMARI:

Elogi del pagès, *Jaume Raventós*.— La nova tributació dels alcohols, *Francesc Santacana*.— Les oliveres en nostre país, *Joan Vallès i Estruch*.— Onze màximes per a fer homes de vàlua.— La reproducció de les plantes de jardí, *Artur Rigol*.— Un tractament per a rejuvenir les vinyes velles i decrepites, *Raul M. Mir*.— Duració de les cases de pagès, *Emili Pascual d'Amigó*.— Una anècdota de la revolució russa.— Folklore de la pagesia, *Valeri Serra i Boldú*.— La Cooperativa Lletera de Seu d'Urgell, *Ferran Zulueta*.— L'enguixat de les vinyes, *Isidre Rogent*.— El càncer i el vi.— El que diu la Premsa.— De la reforma agrària, *P. Banach i Sonet*.— Les Garrigues, Sagarra i Urgell han perdut el seu arbrat per les glaçades, *Robert Vendrell*.— Sobre les declaracions de collites i guies de circulació.— Recerques pràctiques.— Les costums de la rata pinyada i la conveniència d'afavorir la seva difusió.— Els olis vegetals en els motors de combustió.— S'exposaran a Roma totes les menes de pa del món.— Els adobs de l'olivera.— Si un ou pogués parlar.— Marfugues dels pèsols.— Notes informatives.— S'ajorna el Congrés Remolatxer.— Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya.— Juntres provincials i locals de Foment Pecuari.— Per tal d'activar la revisió sobre els contractes de finques rústiques.— Minva del consum d'adobs.— El mercat.— Calendari de sembres.

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 us, vuitanta al menys són BUCKEYE, el que 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)

V I N Y A T E R S :

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

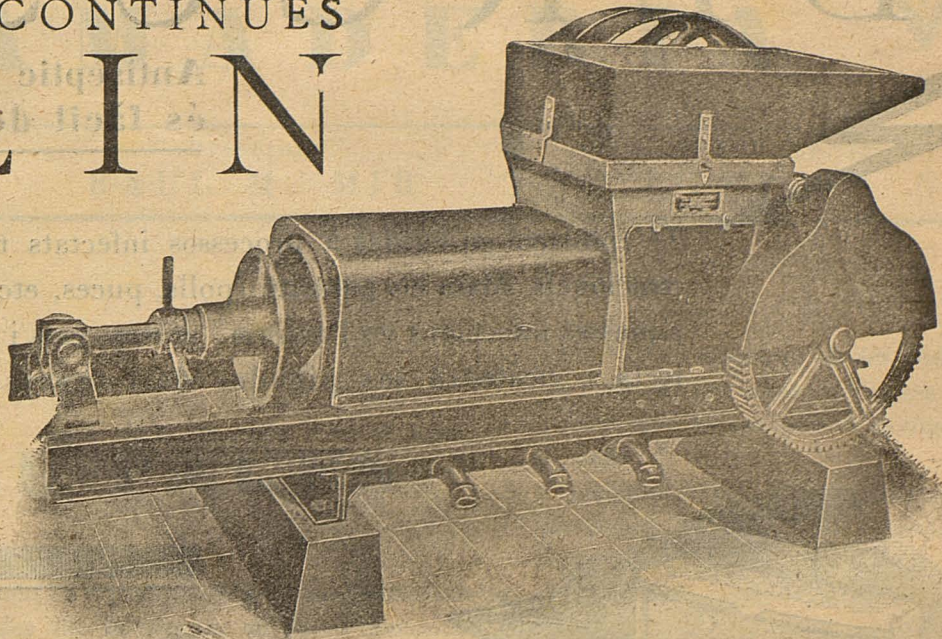
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per
a la Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATALEGS



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

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

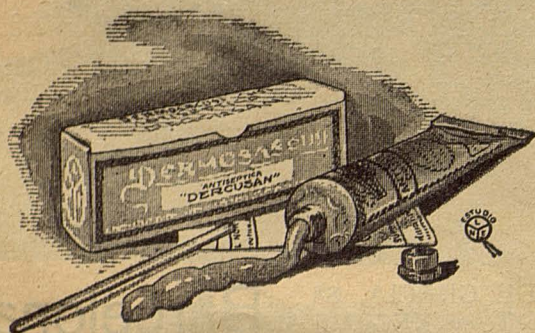
Passatge del Comerç, 7 ~ Apartat de Correus 661

“DERCUSAN”

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



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



ES VEN A LES FARMACIES

Tub petit, 1'60 ptes. – Tub gran, 3'65 ptes.
Tub per a Clíniques i Veterinària, 7'70 ptes.

GRANJA AVICOLA PRAT

INSTAL·LADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en
la selecció de la

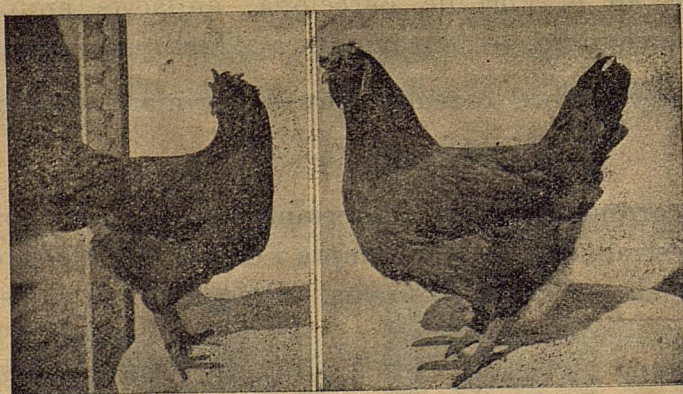
Raça Prat Lleonada

la que s'imposa en tots els galliners industrials per ésser la que rendeix millors guanys

Si desitja poblar els
seus galliners de

**Gallines
“PRAT”**

no dubti on pot ad-
quirir-les.



En totes les exposi-
cions on es presenta

**Granja
Avícola Prat**

obté sempre les millors
recompenses.

Gallina que amb un any posà 221 ous, co-
mençant la posta el 2 d'octubre de 1928

Gallina d'aquesta Granja que obtin-
gué 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)



AGRICULTURA I RAMADERIA



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

Director:
RAUL M. MIR

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

ELOGI DEL PAGES

Es cosa altament lamentable que els escriptors i dibuixants de ciutats, influits per una cultura ateneista decadent, sovint prenen el pagès per cap de turc ridiculitzant-lo amb llurs sàtires i caricatures. Potser sí que trasplantat el pagès a ciutat, posant-lo en un ambient que no és el seu, caurà en alguna patotxada que la cursileria ciutadana trobarà ridícula; però he vist també com es comporten els ciutadans trasplantats a pagès i a fe que omplirien d'arguments les carteres sàtírics i caricaturistes, poso per cas, quan confonen el margall amb el blat o quan prenen el *sig-sig* de la cigala amb el cant del rossinyol.

Jo trobo que la paraula *pagès* l'hauríem tots de pronunciar a boca plena i amb tota reverència com qualificatiu d'una altíssima dignitat. Si prenem la humanitat com una gran família, trobarem que la major part de les funcions paternals les fa la pagesia.

Es funció paterna mantenir els fills i guanyar llur pa i els pagesos mantenen i donen menjar a tota la societat, produint el pa propi i el de tots els altres.

Es funció paterna treballar més que cap altre membre de la família i la pagesia treballa més que cap altra classe social i treballen no amb treball fingit d'aquella mena que només té per objecte fer canviar els diners d'armilla, sinó amb treball vertader que produeix coses necessàries i que quan canvia els fruits per diners dóna coses millors que les que rep.

Es funció paterna tornar la salut als fills malalts. I digueu-me on van a guarir-se sinó a pagès els malmesos per les neurastènies ciutadanes?

Es funció paterna transmetre als fills les tradicions pairals i l'amor a la pàtria i aquesta la fa també la pagesia més i millor que cap altre classe social; que jo no sé que te-

nen les ciutats modernes que semblen nascudes dins la societat de pares desconeguts, com els bolets que neixen d'una llavor invisible i vénen a semblar com unes aglomeracions inorgàniques sense pàtria, ni tradició, ni veritable coordinació de llurs elements.

Es funció paterna ensenyar a parlar els fills. I on s'aprèn a parlar el llenguatge pairal sinó a pagès? I on s'espantilla aquest llenguatge sinó a les ciutats obertes a totes les influències forasteres? Però què ens ha de sorprendre si els pagesos són els que l'han fet l'idioma, posant nom, com va fer Adam, a totes les coses i a totes les accions i a totes les circumstàncies, noms que només que ells els saben i d'ells els han de passar als poetes literats i filòlegs que embelleixen la llengua o en fan l'inventari!

I aquesta [especial saviesa que té el pagès de saber parlar millor que ningú, em porta per la mà a parlar de la dignitat del pagès per la molta saviesa que té i tan modest com sol ésser que fins ell mateix es té per ase. Potser fóra una mica més orgullós si es conegués millor!

Qui no haurà fet alguna vegada comparacions entre el pagès i l'obrer de fàbrica? Com és limitat el camp de les coneixences d'aquest darrer! Especialitzat davant un teler o d'una màquina qualsevol, té certament el mèrit de saber-la manejar; però canvieu-li l'instrument o la màquina i ja el teniu mig perdut, ja té de començar altre cop l'aprenentatge. No així el pagès que té un camp d'acció molt més ample. Ell llaura, sembra, magenca, xarcola, sega i bat, ell empelta i poda, ell elabora el vi i embala la fruita i si té molt de pagès, quan convé fa d'industrial i de comerciant. I sap les lleis de la naturalesa, les que fan grillar i granar la llavor, els efectes del sol i de la pluja i dels adòbs i de les treballades i

també ai! els desastres de les pedregades i de la secada i de totes les plagues que malmeten els conreus, que ell us contarà d'una a una.

Jo no sé si sabran gaire de llegir llibres de paper, més cada dia llegeixen aquest llibre sempre obert de la naturalesa on s'hi aprenen sempre coses noves. No sé tampoc si tindran l'art d'escriure amb ploma i tinta, més sovint escriuen sàvies lletres a la terra amb la rella i la suor de llur front.

Ja sé que se'ls acusa, mai diríeu de què? de rutinaris. Més jo em pregunto: Es que val gran cosa la ciència fins i tant que les seves doctrines han cristallitzat en la pràctica d'una rutina ben experimentada? Es que l'art té algun valor fins i tant que s'ha concretat en les habituds gairebé inconscients de l'artista? Perquè hem de saber veure i entendre que la rutina no és altra cosa que la ciència i l'art en activitat, passades pel cedàs de l'experiència comprovada per un llarg període de temps i si bé és veritat que el pagès no hi ha d'estar tan agarrat que no sàpiga evolucionar quan una ben provada experiència així ho aconsella, també és cert que no l'ha d'abandonar abans d'hora i fins ens atrevim a afirmar que per regla general més disbarats es fan en l'art del pagès per girar-se a tot vent i per voler mudar de sistemes per l'atracció de la novetat, que no pas per la tossuderia de voler sostenir pràctiques antiquades. Certament hem vist molts més fracassos dels innovadors que no dels rutinaris. I encara dirà més el que subscriu aquest article: i és que en les seves correrries per Catalunya, amb la missió docent a que el càrrec l'ha obligat, enten que té molt més valor el que ha après dels pagesos que el que els ha ensenyat.

Tingui doncs el pagès consciència de la seva dignitat i del seu valer i tingui compte de conservar el seny comú i el seny pairal que el fan superior a altres classes a fi de que pugui realitzar la missió social que li està encomanada.

JAUME RAVENTÓS

La nova tributació dels alcohols

Els alcohols a tot arreu del món, són una de les matèries que suporten impostos més carregats, i fins a cert punt és lògic i comprensible per mantes raons que no és ara el cas d'esmentar i que per altre banda són prou conegudes. Els productors de vi en general, no han discutit mai, ni s'han oposat als crescuts impostos sobre els alcohols, perquè han entès, que salvant cassos excepcionals, eren favorables a llurs interessos.

De fet, l'alcohol és en general, enemic del vi, i si això pot ésser una mica paradoxal tractant-se de l'alcohol vínic, és una veritat extremadament clara quan es tracta dels altres alcohols que no són de vi ni dels residus, en una paraula, dels alcohols industrials. Quan correntment o comercialment el vi ha deixat d'ésser un producte vegetal natural per a convertir-se en un simple compost alcohòlic, ha perdut una gran part del seu prestigi, per la senzilla raó, que tothom ha tingut la sensació que era un producte fàcilment falsificable i dòcil a tota mena de manipulacions i trafiques.

Com que els alcohols derivats del vi és difícil que puguin perjudicar-lo, no cal dir que el vertader enemic és l'alcohol industrial. Per tot això és natural la lluita entre aquest i el vi i també la dels alcohols vínics contra els industrials. Una de les armes més esgrimides i usades en aquesta lluita, és l'impost. Segons com aquest es manegi ja directament, ja en les incidències de la seva aplicació, pot afavorir o perjudicar a uns o altres. Tothom excepte els industrials interessats en la fabricació d'alcohols industrials, estan conformes en que els vínics deuen tenir una preferència i una superior condició a aquells.

D'aquí el marge diferencial establert a Espanya a favor dels alcohols vínics que fins ara era de 30 pessetes. Els alcoholers industrials però no han parat mai de treballar, en l'ombra generalment, per tal d'arribar a suprimir tot el possible l'alcohol vínic de totes menes. Es una feina que no poden fer, evidentment, massa a la llum del dia, ni amb atacs massa directes, perquè es posarien en evidència i se'ls posaria en contra desseguida l'opinió, especialment la vitícola que no és pas gaire petita.

Es per això que es valen de moments en que manqui tot control democràtic, com va succeir en temps de la Dictadura, o que el país estigui distret per altres qüestions com és ara les actuals amb el canvi de règim i trasbalsos que naturalment comporta. Durant la Dictadura s'aconseguí que al clas-

sificar els alcohols es separessin els de vi pur, dels de residus de la vinificació, el qual tendia evidentment a suprimir-los tots, ja que no podia ésser pas altre la finalitat d'aquesta mesura. En els moments actuals s'intentava fer més gran la separació, diferenciant-los econòmicament, mitjançant l'impost, diferenciant el que pagaven el de vi amb el de residus que s'aproximava al de l'industrial.

Afortunadament la viticultura no es va pas deixar il·lusionar per arguments fantàstics i va saber veure clar que la separació dels alcohols vínics en dues classes era matar-los tots dos i era en últim terme suprimir la destil·lació de vi, fins en moments de crisi dels preus del vi quan és necessari i indispensable el que amb gran encert s'ha anomenat la *vàlvula de seguretat* del vi. I a n'aquesta, la viticultura no pot pas renunciar-hi de cap manera.

La batalla es presentava ben clara entre el projecte del Ministre d'Hisenda a favor dels alcoholers vínics i el vot particular del senyor Niembro patrocinat pel grup vitícola de la Cambra. Semblava que qui havia de resoldre en últim terme, mitjançant una votació era el Parlament. Desgraciadament o afortunadament, —això va segons els gustos i les apreciacions— no es va donar la batalla

en la Cambra. En una reunió convocada pel Ministre d'Hisenda i després de forta discussió va ésser acceptat el vot particular del senyor Niembro amb lleugeres modificacions quedant l'impost per a tots els alcohols vínics en 30 pessetes i els industrials en 140 pessetes.

No parlem ara dels demés detalls, ço que ens portaria molt lluny; farem avinent tan sols que el marge diferencial que fins ara era de 30 pessetes passa a ésser de 50 pessetes. Amb això solament, la viticultura ha guanyat una batalla, i el grup viti-vinícola parlamentari s'ha apuntat el primer punt al seu favor, i el primer èxit de cara als interessos que defensa.

La destil·lació de vi resta doncs, per ara, assegurada; el marge dels alcohols vínics amb respecte als industrials és augmentat. La victòria de la viticultura és material i amb això no hi estava certament avesada. Però per sobre de tot és també moral, perquè ha estat guanyada sense ajut de cap mena, llevat de l'esmentat i en situació d'inferioritat envers els seus adversaris que comptaven amb tot l'ajut del Ministre d'Hisenda.

Els resultats pràctics són relativament petits i depenen directament de la quantia en que ha estat apujat el marge diferencial; però són certament immensos si es considera que en cas de prosperar el projecte del Ministre d'Hisenda la destil·leria vínica hauria quedat desfeta del tot. I aquí rau precisament la importància de la solució.

FRANCESC SANTACANA

Les oliveres en nostre país

II

En les acaballes del nostre article anterior vàrem referir-nos als inevitables perjudicis que tenim de sofrir a conseqüència de les pedregades i les sequetats, però encara que com és natural hem de tenir molt en compte aquests perills, tampoc ens han de fer gaire por. Les pedregades perquè no causen molts estralls a les olives ni a les oliveres, si no és en cas de tempestes esgarrifoses d'aquelles que ho destrueixen tot i perquè també hi ha societats mútues que mitjançant un insignificant tant per cent asseguren la valor de les collites amb garanties absolutes. No havem de tenir molta temença a les sequetats, perquè amb una saó abundosa durant l'hivern, que gairebé tots els anys és segura i una pluja durant la tardor que rares vegades escasseja, si el conreador d'oliveres és perseverant en remoure constant-

ment el terreny, ja tenim l'èxit assegurat i amb major motiu tenint en compte que l'olivera no és molt exigent en humitats quan arrela en terrenys de secà. Naturalment que si vegeta en terres de regadiu, com que el seu desenvolupament és considerablement major, necessita més aigua, però sempre s'ha de tenir present que en cap cas convé abusar de les regades, que mai han d'ésser tan freqüents com amb les hortalisses.

En aquelles comarques en les quals el conreu de l'olivera té un caràcter que no passa de secundari, amb algunes excepcions, es considera que aquest arbre no produeix collites apreciables més que cada tres o quatre anys. Per aquest motiu són massa els agricultors que desconfien del seu profitós resultat i les arrenquen i les destroçen llastimosament, sense misericòrdia, destruint amb pocs moments una valor que ha necessitat

molts anys per a la seva formació, per a obtenir unes miserables pessetes producte de la venda, despreciant inconscientment una renda més que regular, que segurament els produiria si conreaven acuradament com la generositat dels arbres mereix. ¿Perquè mereix una tant notòria i perjudicial contrarietat? Perquè els que d'aquesta manera procedeixen i tan barroerament, encara no s'han donat compte que l'olivera és un arbre que conreat acuradament reportaria riqueses incalculables a moltes comarques en les quals hi ha immenses superfícies que són molt a propòsit per aquest conreu. Per això estan sotmeses molt sovint les oliveres a un règim més aviat perjudicial que favorable a la seva vegetació, quals deplorables conseqüències toca tant d'aprop l'agricultor, qui massa sovint té de treballar de franc, o amb pèrdues, per causa de viure massa aferrat a una rutina esclavitzadora, per no fer les coses amb la precaució convenient i en infinitat de cassos (que sortosament van disminuint), per no volguer fer cas dels saludables consells de la tècnica agrícola moderna, tant indispensables avui en agricultura.

Es un costum molt dolent aquell que massa sovint es segueix en la importantíssima operació de la poda o esporgada, en pretendre absurdament deixar les oliveres rodones. Que siguin ben boniques, diuen alguns. Amb aquesta deplorable mania en infinitat de cassos i en benefici d'una innecessària i molt mal entesa estètica, es sacrifiquen branques tendres i vigoroses que produirien fruitada abundosa, deixant en l'arbre altres branques migrades i malaltissès, de les quals no pot esperar-se ni tant solament una producció regular.

També és un costum molt dolent deixar l'olivera sense fertilitzar racionalment; com així mateix ho és adobar únicament amb fems o adobs verds, amb el qual s'aconsegueix una exuberant vegetació engrescadora de molts conreadors, deguda a l'abundància de nitrogen, però una escassa producció d'olives, deguda a la manca de potassa i àcid fosfòric en condicions immediatament assimilables, que són uns elements indispensables a la fecundació de la flor i al normal i satisfactori desenvolupament del fruit. Hem de tenir sempre ben present que quan l'àcid fosfòric i la potassa escassegen, és el fruit ben poc abundós, de mala qualitat i per altra part, a conseqüència d'una nutrició incompleta les branques i branquillons, presenten una resistència molt dèbil a la munió de plagues que ataquen l'olivera, massa sovint amb considerables estralls. Un altre costum molt convenient de desterrar, és aquella que consisteix en caure en el reproable egoisme de sembrar cereals en el mateix terreny que vegeta l'olivera, perquè la terra,

per molt fèrtil que sigui, impossiblement no pot alimentar o nodrir convenientment aquestes dugues menes de vegetació, ja que l'aigua que amb tanta abundància els cereals absorbeixen durant la primavera, fa una falta considerable a la vegetació de l'olivera, precisament durant el període que amb més intensitat la necessita i per aquesta causa que no admet volta de full, queden les collites tan llastimosament reduïdes, que rares vegades el valor de totes dues importa el que segurament importaria una de sola acuradament conreada. Hi ha qui aconsella i practica el conreu de l'olivera associat amb altres vegetals que no són tan xucladors, com per exemple la vinya. Nosaltres en seríem partidaris únicament en aquells cassos que les oliveres estiguessin plantades a una distància superior a 12 metres i en un terreny posseït de bona fertilitat. En terrenys de mitjana fertilitat i pobres, val més practicar-hi un sol conreu, perquè així ademés que suprimim els inconvenients esmentats, tenim l'avantatge que podem efectuar desembarassadament totes les operacions de conreu, fertilització, poda i tractaments contra les plagues.

Per a posar fi a la relació dels rutinaris procediments que en algunes comarques són seguits en notable perjudici de la vegetació i fruitada d'un arbre tan profitós, que, volem repetir per l'extraordinària importància que té, indubtablement són les principals causes per les quals l'olivera no produeixi remuneradores i regulars collites, anem a fer esment d'un desventurat procediment que causa estralls de consideració.

Són molt els agricultors que pretenen adobar perfectament l'olivera obrint un clot llarg i a vegades dos a no gaire distància de la soca i omplint-los de brossa de les muntanyes, dels ermots o de les torrenteres. El que succeeix en aquest cas, és que en lloc d'ésser adobades les oliveres, al tallar-les-hi les arrels grosses queden totalment inútils totes aquelles altres arrels que eren continuació de les que s'han tallat a l'obrir el clot. Considerem per breus moments aquella realitat vivent que gairebé tothom coneix perfectament, o sigui que l'arbre es nodreix principalment per conducte d'aquella infinitat d'arrelletes que s'extenen i ramifiquen intensament en el terreny per tal de xuclar l'aigua amb la qual hi van dissoltes les matèries fertilitzants i quedarem absolutament convençuts del remarcable perjudici que a la vegetació s'ocasiona. De cap manera per això volem significar amb les anteriors manifestacions, que no sigui convenient i recomanable adobar les oliveres amb fems, brossa i totes les altres menes d'adobs orgànics. Jamai podem ni devem inclinar-nos a deixar de concedir un estimable valor a uns elements que

en l'antiguitat, quan encara no eren coneguts els adobs químics, constituïen els únics fertilitzants de que l'agricultura podia disposar i en l'actualitat, a més de fertilitzants, són i seran sempre un poderós factor en l'esmena de les condicions físiques de la terra de conreu. Per tant, insistim en remarcar la gran utilitat que reporten en tota mena de vegetació, sempre que puguin ésser emprats amb una inenarrable economia. És necessari, però, tenir sempre present que devem enterrar aquests adobs adoptant adequats procediments que no resultin perjudicials a la vegetació que desitgem protegir i que com ja havem esmentat no desafinin la balança de l'economia en el conreu, la qual cosa deu preocupar sempre a tot bon agricultor en benefici dels seus interessos.

D'aquests importantíssims afers i d'altres de no menys interès ens ocuparem, si Déu vol, en els pròxims articles.

JOAN VALLÉS ESTRUCH

Onze màximes per a fer homes de válua

Primera.—No esperis el moment favorable: fes-lo.

Segona.—Infiltra als joves resolució i instrucció, amb el que no hi haurà qui els limiti el nombre d'èxits.

Terceia.—Preocupa't, sobre tot, de la carrera que hagi d'emprendre. Quines són les teves aptituds? Aquesta és la qüestió primordial.

Quarta.—Concentra tota l'energia a un sol fi. No et deixis conduir per vanes il·lusions. Pensa amb una sola cosa, però d'una manera constant.

Quinta.—Presenta't bé. L'home de bon port i modals no necessita posseir riqueses; totes les portes se l'hi obren i pot arribar a tot arreu.

Sisena.—Respecteu-vos vosaltres mateixos i confieu amb vostre valer; és el millor mitjà per a inspirar confiança als altres.

Setena.—«Si no vols morir, treballa», així ho exigeix la naturalesa.

De no treballar, sobrevé la mort intel·lectual, moral i física.

Vuitena.—Sigueu esclaus de l'exactitud. Vint coses a mig fer, no valen el que una cosa completa.

Novena.—La vida serà el que feu. Del món no es recull més que el que se l'hi dona.

Desena.—Mireu de treure ensenyança dels fracassos.

Onzena.—Res no val tant com la perfídia. El gènit dupla, es cansa; més la perfídia té seguretat de guanyar.



La reproducció de les plantes de jardí

Sovint ens trobem tot parlant amb amics nostres i coneguts, que molts amb tot i tenir coneixements de botànica, demostren en fer-nos certes preguntes relacionades amb la jardineria desconèixer els principis amb els quals es regeix la multiplicació de les plantes.

Volem, doncs, avui parlar-vos d'aquests principis car no dubtem podran ésser útils per tots els que s'interessen per la jardineria.

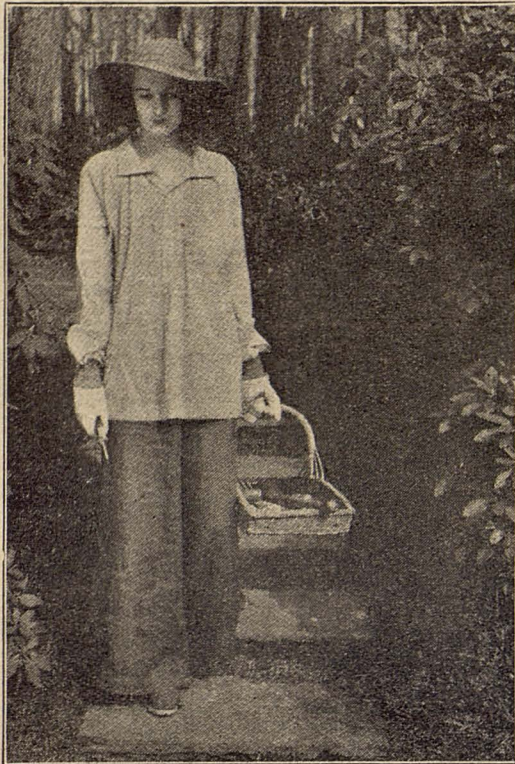
Les plantes tenen la facultat de multiplicar-se, com els animals superiors per mitjà de la fecundació i com els animals inferiors per mitjà de la divisió de ells mateixos.

La fecundació dóna lloc al fruit i pareu ement en que tan fruit és un préssec com una pinya de pi, com una bola de les que fan els xiprés, com les pometes que apareixen als rosers quan les roses són passades, com les tavelles que pengen de les mimoses després de passada la flor. Dins els fruits es troben les llavors. Les llavors tenen aspectes i tamany molt diferents. Compareu ara dins la vostra imaginació el pinyol del dàtil que és la llevor d'una varietat de palmera, l'ametlla llavor de l'ametller, el pinyó llavor del pi, les petites llavors com mongetes de dins les tavelles de les ginesteres i les llavors fines i menudes de les verdulagues de jardí i de les begònies que no poden contar-se sense una lupa.

Sembrant les llavors obtindreu les plantes. La sembra consisteix en estendre llavors sobre terra flosca i cobrir les llavors d'una capa de terra en relació al tamany de la llavor. Una vegada sembrades les llavors, per germinar necessiten humitat que se'ls hi proporciona regant-les i calor que en algunes varietats és prou el mitjà ambient de la primavera i en altres és necessari donar-los-hi artificial per mitjà d'invernacles o de tendes amb llit calent. Els miraments que calen per fer germinar llavors varien entre els pocs que necessiten les de girassol que amb quatre o cinc dies de regar-les neixen i els que exigei-

xen algunes plantes exòtiques de llavors finíssimes que cal sembrar amb terra bullida i regar per capilaritat amb aigua destilada i tenir en testos o terrisses dins invernacles amb temperatura constant.

No obstant, no totes les plantes donen llavors, algunes per ésser producte d'hibrida-



Indumentària femenina per treballar pel jardí

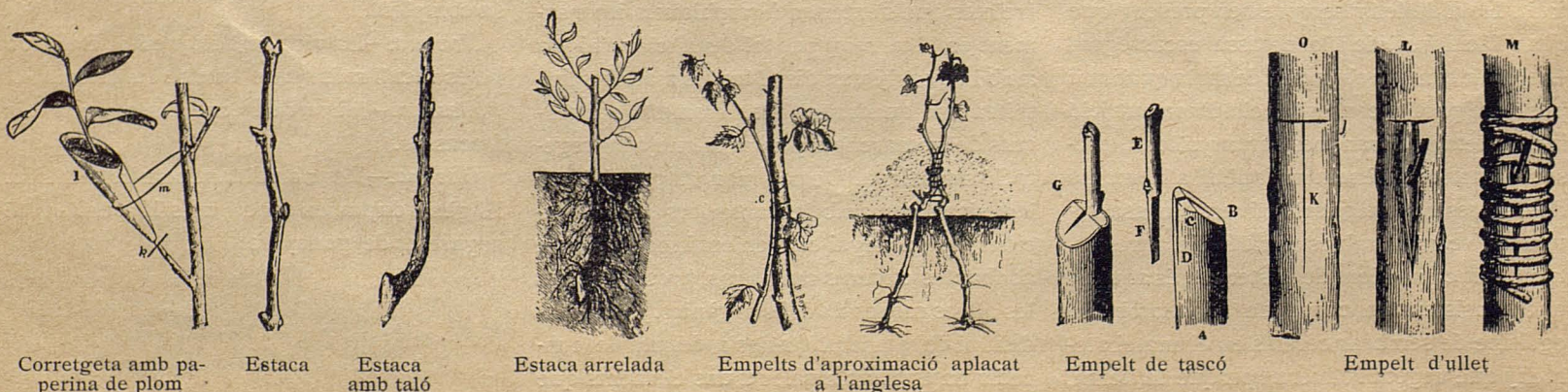
ció tenen les flors estèrils i no granen, altres no ho fan per ésser plantes exòtiques i no viure amb les condicions naturals que necessita la planta per granar. Per altra part, no de totes les plantes que granen s'usa la llavor per la seva reproducció. Sabeu per què això? Doncs perquè de moltes plantes la llavor dóna el gènere exacte, però no la varietat. Un exemple aclarirà això dit. Si sembreu la llavor d'un roser qualsevol, les plantes que en sortiran no faran les flors iguals a les del roser productor de la llavor i com els ro-

sers, les dàlies i moltes altres plantes. Per altra part, si esguardeu amb atenció una planta qualsevol, veureu que a l'aixella de cada fulla hi ha un borró més o menys petit que en certa època de l'any té la facultat de desenrotllar-se i convertir-se en una branca idèntica a la planta a que correspon. Es a dir, que en cada borró d'una planta n'hi ha en potència una altre d'exacta a ella mateixa. Si nosaltres fem arrelar un tros de branca amb borró a la terra o fem soldar un borró o un tros de branca amb borró sobre un altre arbre, tindrem en el primer cas un esqueix i en el segon un empelt, però tant en l'un cas com en l'altre, la planta que es formarà d'esqueix com de l'empelt serà idèntica a la planta de la qual ha sortit.

Hi han esqueixos de brot tendre que es fan a la primavera i a l'estiu, exemple: els de les margarides i dels geranis; esqueixos semitendres que es fan a darrers d'estiu com són els brots de boix, d'evonim, de romaní, etc.; i esqueixos llenyosos o estagues que es fan a l'hivern de branques sense fulles i tenim com exemples els de pollancre, àlbers, plàtans, algunes varietats de rosers, les vinyes verges i moltes altres que fora llarg d'anomenar.

Hi han també plantes que tendeixen a treure fiols amb arrels al volt de la mata principal; exemples: els crisantem i totes les plantes vivaces, altres com les cebes de jonquilla, de les nades, de les vares de Jassé, dels lliris de Sant Antoni, dels tulipans, etc.; al volt de la ceba principal treuen petites cebetes. Aquestes cebetes i aquells fiols arrencats de la ceba principal o de la mata, poden plantar-se a terra o en testos i es converteixen en plantes idèntiques a la planta mare.

Per les plantes rebeques d'arrelar d'esqueix es recorre als capficats i als empelts. El capficat és una branca a la qual se li fan treure arrels abans de separar-la de la planta. Per això hi han diferents sistemes. El més corrent és posar un test partit en dos i aguantat per lligades de fil ferro o bé paperines de zenc, al lloc on es vol que la branca tregui arrels. El test s'omple de terra flosca barrejada amb molsa i en lloc que correspongui dins del test o de la paperina de zenc



Corretgeta amb paperina de plom

Estaca

Estaca amb taló

Estaca arrelada

Empelts d'aproximació aplacat a l'anglesa

Empelt de tascó

Empelt d'ullet

s'hi fa una lligada de fil ferro que apreti la pell però que no la talli. Això obliga a la saba a retenir-se i activa la sortida de les arrels. En llocs on plogui molt o on sigui fàcil mullar amb manguera sovint els capficats, es pot substituir el test per un manyoc de molsa. Els testos cal tenir-los sempre ben humits. Altre mitjà és doblegar una branca i enterrar-la una part d'ella a la terra. Quan les branques tant les que estan ficades dins de test o paperrina com les que estan a terra han tret arrels suficients, es tallen de la planta mare i tenim plantes iguals a la mateixa que poden viure soles mercès a les arrels que han tret.

L'empelt és un branquilló o un ullet o borro fets

soldar sobre una planta. Per mitjà de l'empelt no podem crear cap nova varietat però, en canvi, per mitjà de l'empelt assegurarem la continuació de la varietat i l'autenticitat de la mateixa.

Empeltant una varietat delicada a l'acció de la calç o a la secada, sobre un peu resistent, obtindrem plantes resistents però de fruit i flors iguals a la varietat empeltada.

En les plantes d'ornament serveix l'empelt per tenir un mateix tipus de planta en aquelles en el qual tot i no donar varietats distintes, de llavor, aquesta dóna variacions en tipus, o en el color del fullatge. Així resulta que els xiprés blaus, els abets blaus, els cedres blaus, es reproduïxen correntment per l'empelt perquè la llavor tot i donar-los blaus, no els dóna prou nets i iguals. Un tipus perfecte que ja ens agrada i tenim existent, per mitjà de l'empelt, podem reproduir-lo exacte i tantes vegades com ens convingui.

I ara vosaltres preguntareu, ben segur, si poguéssiu:

I les varietats noves, com es fan?

Primerament cal aclarir que en realitat només es fan varietats noves, però no plantes noves. Es a dir, es pot obtenir una varietat nova de roser, de dàlia, de crisantem o de préssec, posem com a exemples, però no podem obtenir una planta que representi un gènere nou, es a dir, una planta que tingui del crisantem i de la dàlia i que no sigui cap de les dues plantes, o més ben dit, una

planta que no existeixi ja. I a això podríeu objectar que alguna vegada potser us hauran mostrat un gènere de planta com a nou, però en aquest cas, serà nou per el nos-

salvatge, començant de fora cap endintre veurem cinc fulletes verdoses que són els sèpals, després cinc fulletes blanques, rosades o d'altre color que són els pètals, a continuació veureu un gran nombre de filaments que al cap d'amunt tenen com dos petits lòbuls plens d'una polsina groga. Els filaments són els estams, òrgans mascles de la flor, i la polsina és el pòllen.

Al centre de la flor hi ha un manyoc de filaments que formen el pistil, òrgan femella de la planta. El vent i els insectes es cuiden de posar els grans de pòllen sobre el pistil. Cada gra de pòllen s'infla i forma una especie de filament buit de dins que s'endinsa per l'interior d'un filament dels de pistil fins a trobar

l'òbul. En trobar-lo es rebenta, deixa escórrer el líquid de dins el gra de pòllen anomenat fobila i té lloc l'acte de la fecundació.

La flor fecundada grana i les llavors dona ran plantes iguals si el pòllen és d'estam de la mateixa flor o de la mateixa planta. Si la planta no és producte de hibridació, en quin cas, encara que la planta s'hagés auto-fecundat els productes recordaran els peus mares i els seus antecessors, segons unes lleis dites de Mendel que trobareu descrites en els llibres de botànica si us interessa profunditzar més en aquest tema.

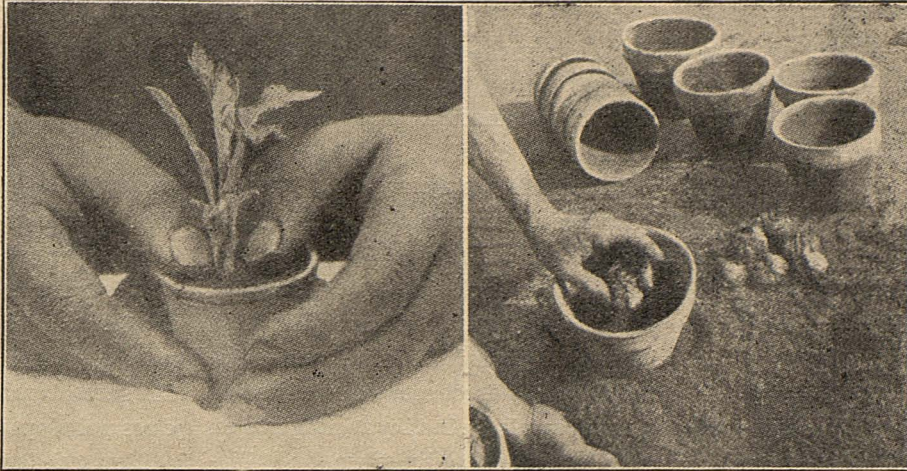
Tenint en compte el que us havem explicat, el que vol fer varietats noves té la feina del vent i dels insectes.

Ho explicarem d'una manera esquemàtica. Suposem un que té plantes que fan la flor blanca i altres plantes del mateix gènere que fan flors vermelles. Per mitjà de l'hibridació podem tenir plantes

blanques i vermelles a la vegada i plantes rosades o sigui amb vermell menys blanc i amb blanc més vermell. I el mateix que passa amb el color de la flor, passa amb el caràcter del fullatge, port de la planta, perfum, etc.

L'operació consisteix en posar al pòllen de la flor d'una planta sobre el pistil de la flor d'una altre planta. Ara que en la realitat

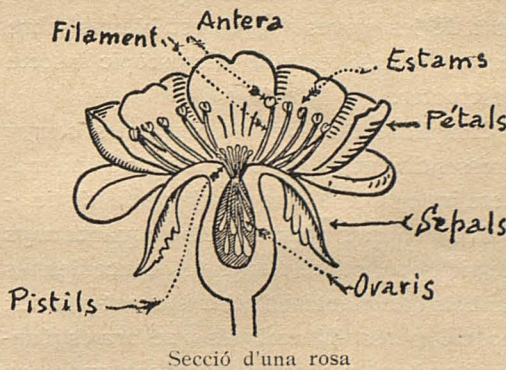
no és tan senzill com expliquem, car a la flor que volem fecundar cal abans treurer-li tots els seus estams perquè no es fecundi amb el seu mateix pòllen, cal saber recullir molt



Per posar un esqueix de crisantem o d'una altra planta vigorosa en test, ompliu el testet de terra, feu un forat amb el dit del centre; poseu l'esqueix i amb els polsos apreteu la terra per assegurar l'estabilitat de l'esqueix

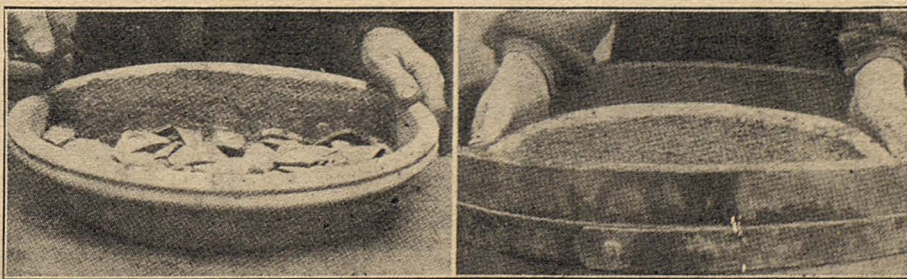
Per a posar cebes en flor en testos, recobriu les cebes no més amb tres o quatre centímetres de terra

tre país i es tractarà d'una de les moltes introduccions de plantes exòtiques que botànics especialitzats motiven amb les seves recerques constants pels boscos de l'Assia i de



Secció d'una rosa

l'Austràlia. Totes les plantes que en el nostre clima tenen de viure en hivernacles i ombres no són res més que plantes de països més càlids i humits que el nostre.



Per sembrar en terrisses, ompliu el fons de trossos de test, per assegurar el drenatge. Damunt dels trossos, una capa de terra grossera i damunt una capa de terra i fems passats pel garbell

Exteneu la llavor damunt la capa fina. Cobrintla d'una capa de la mateixa terra i regueu. Quan les llavors són molt fines, és més pràctic regar posant el fons de la terrissa dins un cubell perquè l'aigua pugui per capilaritat, sense treure les llavors del lloc

Per a l'obtenció de les varietats noves hi ha dos camins: la selecció i la hibridació. La hibridació és la fecundació creuada.

Si observem una flor de gabarrera, roser

bé el pol·len, és necessari saber quan el pistil és apte per ésser fecundat i l'hora i el temps en que és millor l'operació. Després cal tapar la flor fecundada amb una glassa per evitar que els insectes portin pol·len estrany i cal, sobre tot, paciència i molta experiència per saber esperar que les llavors es tornin plantes i per saber conèixer si realment tenen prou mèrit per ésser una varietat nova. Una vegada la varietat nova obtinguda l'empelt i l'esqueix són els mitjans de que ens valdrem per a perpetuar-la i reproduir-la tantes vegades com ens convingui.

La selecció consisteix en recollir la grana de les plantes que tenen un color de flor tendint a un tipus determinat que desitgem trobar. Les plantes sortints d'aquestes granes es fecunden amb el seu propi pol·len i sols s'aprofita el peu més semblant al tipus que es cerca. Es continua l'operació de l'auto-fecundació i de la selecció durant varies generacions i és possible que a la fi s'arribi al tipus desitjat.

Els insectes anant d'una flor a l'altre, es cuiden també d'hibridar les flors i semblant les llavors i observant les plantes poden algunes vegades obtenir-se belles varietats, sense haver tingut la feina de la hibridació.

En plantes de mèrit, com són els rosers, es dona no obstant poc valor als híbrids obtinguts per aquest mitjà. Es vol saber l'ascendència dels híbrids perquè la feina més difícil dels hibridadors avui que de totes les flors s'en tenen tantes varietats, no és la material del moment de la hibridació, sinó el saber què cal obtenir en varietats perquè millorin les existències i saber a la vegada el mitjà d'obtenir-les i els pares a que cal recórrer.

I ara que ja us hem explicat els principis essencials de la multiplicació de les plantes, us aconsellem esmerceu unes hores cada dia a les plantes del vostre jardí, del terrat o del balcó. Elles us ensenyaran moltes coses agradoses i fins us endolciran el caràcter. Les senyoretetes poden prendre exemple de les d'altres països, que troben goig en coneixer totes les plantes amb els seus noms i treballen cada dia uns moments amb elles. Algunes, fins tenen una indumentària especial per treballar pel jardí. Ja us la diré. Un payama compost de pantalons amples i una bruseta com de pescador. La roba gruixuda blava o de color terrós. Un coxí per agenollar-se a plantar. Uns guants vells amples per remenar la terra. Unes espardeñyes. Eines, un caveguet, unes estisores fines de tallar flor, un resclonet, una regadora de jardiner, un trasplantador, unes estisores de podar, un ganivet d'empeltar i un cistell o panera. Amb això, podeu començar la feina.

ARTUR RIGOL

Un tractament per a rejuvenir les vinyes velles i decrepites

El pressentiment d'una vida efímera i limitada de la vinya americana, per dissort, va éssent comprovat cada dia amb més força. Ho sospitaven i ho anunciaren els primers que l'adoptaren per a posar-se a cobert de les escomeses de la filoxera.

Els fets i l'experiència ja llarga d'una quarantena d'anys, vénen a confirmar el que ja preveïeren Planchón Viala i Gastón-Bazille, quan al fer la descoberta del destructor pugó de les arrels de la vinya indígena en les vinyes occitanes, advertiren que l'insecte respectava les arrels de la vinya colombiana, el que els portà a assajar i recomanar d'empeltar els ceps d'Europa sobre els ceps selvàtics, que, malgrat la filoxera, creixien sans i es desenvolupaven normalment en les florestes d'Amèrica.

El temps ha vingut a comprovar l'encert de la suggestió dels tres anomenats investigadors francesos, com també llur clarividència al vaticinar una menys escassa vitalitat de les noves vinyes establertes sobre les arrels resistents al microscòpic insecte destructor.

Cumpliment exacte va tenint aquest darrer pressentiment, ja quedant provat d'una manera innegable el que tindria de fantàstic avui concedir als nous ceps els cinquanta anys de vida que, per el menys, es concedien als mallols que plantaren nostres avant-passats; no cal pensar-hi amb els que ara es planten i amb menys motius tenint en compte, en primer lloc, que amb la vinya americana no pot de cap manera utilitzar-se la pràctica dels *colgats* i *capficats*, amb que es donava a les vinyes d'altres temps una vida gairebé indefinida i, per si això fos poc, no s'ha de deixar de considerar que amb el procediment fins a cert punt artificial de l'empelt, l'alteració de les funcions fisiològiques de les plantes produeix en la vinya com en les demés espècies vegetals, una aminoració de vitalitat.

Si bé s'ha de reconèixer que amb aquest recurs fa que s'evitin les greus escomeses de la filoxera i fins s'aconsegueix augmentar la fructuositat de la vinya, que es tradueix en un augment de les collites, en canvi també es comprova la necessitat de satisfer llurs majors exigències de fertilitzants per a que sostingui satisfactori estat de productivitat, amb el qual, si es compta bé, s'arriba a la conclusió de que tant per les majors exigències i atencions que reclama, com per ésser molt més limitada la vida de la vinya americana,

fa que llur finalitat econòmica resulti inferior a la de les vinyes establertes per nosaltres, que sense haver-se de preocupar de renovar-les amb tanta freqüència, per no tenir d'heurer-se-les amb la filoxera, tampoc havien de prevenir-se del mildiu, black-rhot i demés bolets indesitjables que quan respecten les pampolades, fan que es podreixin els raïms o determinin la caiguda de llurs grans i la seva alteració, amb les consegüents pèrdues pel vinyater.

Llevat de la *malura-vella* o sigui l'oidium, primera marfuga d'importància que a mitjans del passat segle posà en greu perill la producció vinícola nostrada, cap altre flagell malmestia les vinyes, fent que qui estés amb possessió de uns milers de ceps, pogués considerar assegurat un regular passament per ell i per llurs fills, doncs amb certa justesa podien afirmar els pagesos que es trovaven en tals condicions *que comptaven per l'endemà amb una poma per la set*.

Avui, per dissort, no poden afirmar-ho amb tanta seguretat, doncs qui té vinyes no pot viure tan confiadament, ni fer-se il·lusió de poder-les sostenir molts anys treient-ne grans rendiments, ja que a les crescudes despeses que cal esmersar-hi per a establir-les i tenir-ne cura fins que lleven, s'hi han d'afegir les extraordinàries quantitats que ha d'esmerçar per a combatre tants de paràsits com les delmen; i a més a més de tot això, el que suposa els cabals que s'han de dedicar en l'amortització del capital invertit i el que representa si de bell nou ha de renovar-la, amb molt més curt termini del que reclamava la vinya vella, termini que en la vinya nova no pot calcular-se que sigui major d'uns vint-i-cinc anys.

Es aquest un termini molt curt per a deixar ben ateses les despeses que han de fer-se i tant més quan el que costa l'establiment de la vinya americana comparativament amb el que s'havia d'esmerçar amb la vinya vella o vinífera, pel cap baix representa un capital quadruplicat.

Es comprèn, doncs, que a mida que la realitat va posant amb més relleu aquestes contrarietats inherents a la viticultura nova, fassí que les mateixes necessitats de superar-la promoguin i donguin lloc a suggestions que vinguin a facilitar la solució, sinó total, quan menys en bona part del problema d'allargar la durada i la fructuositat dels ceps, millorant-se així les transcendències econòmiques que aquest problema planteja. Com és de

veure, la bona resolució del mateix es fa molt interessant per els posseïdors i conreadors de vinyes. Degut a la seva extraordinària transcendència econòmica, ha de desvetllar la major atenció tot quant pugui contribuir a solucionar satisfactòriament semblant afer. Per fortuna, sembla que es camina per bons viarans per tal d'arribar a feliç terme mitjançant l'oportuna aplicació de dissolucions de sulfat de ferro; més clar, ruixant els ceps o sigui sulfatant-los amb *sulfat de ferro* de la mateixa faisó com es fa per a prevenir el mildiu, en ruixar les vinyes amb sulfat de coure.

No estem en possessió de dades prou precises per afirmar l'eficàcia absoluta del procediment; però sense poder prejutjar la seva virtualitat, podem avançar que són ja tants els fets que s'assenyalen i tanta la quantia de les aplicacions, la serietat i competència dels que n'han fet experimentacions, que ens creiem autoritzats per a divulgar-ho i fins per a aconsellar que s'en fassin proves per arribar a poguer formar judici definitiu del valor del sistema.

Per a poguer apreciar-ho més abastament, consignem el judici favorable que en fan les publicacions vitícoles franceses i les crides per induir als conreadors de vinya per a que multipliquin els assaigs del procediment, com a mitjà per aconseguir i donar vigor a les vinyes decaigudes pels anys o per altres causes i procurar allargar-les-hi la vida.

Veiem també el que sobre aquest procediment diu el seu propi inventor, que gaudeix d'un remarcable prestigi entre els seus compatriotes. Es aquest, el vinyater i enginyer provençal Enric Coulandre, el qual ve aplicant, com hem dit, el sulfat de ferro a la tardor des d'alguns anys ençà amb èxit creixent a unes 50 hectàrees de vinya amb fortes concentracions (35 quilos de sulfat de ferro per cada 100 litres d'aigua). Opera a la tardor, al temps de realitzar la poda, que amb aquest objecte procura avançar-la, aconseguint així els bons resultats que ens inciten a divulgar el seu procediment.

Diu l'inventor que el sulfat de ferro aplicat a l'hivern, sobre tot al còs de les soques, fent que aquestes en quedin completament impregnades, s'ha revelat com excitant poderós, doncs promou unes vegetacions luxurioses, evidentment superiors a les dels ceps que no són sulfatats.

La llargària dels sarments supera de 0'60 a 1 metre, als ceps de les vinyes no tractades.

Les experiències són tan més convincents que quan en la comarca la vegetació s'ha manifestat menys expansiva i regular que altres anys, per haver sofert dels freds, si les vinyes joves amb prou feines s'han desenrotllat d'una faisó normal, les velles bro-

taren molt defectuosament. En canvi, les vinyes tractades amb sulfat de ferro, siguin joves o velles, des de que borronaren fins a últims del període de creixença, mostraren tal vigor i força, que malgrat estar els ceps separats uns dos metres, es feu necessari tallar els sarments per a que hi poguessin transitar els animals al fer-les llaurar, doncs cobrien tot el rengle i en alguns cassos els rengles veïns.

Pels experiments realitzats ja en anys anteriors, tenien la seguretat dels resultats, havent-los prosseguit en una superfície de 50 hectàrees; però no es decidien a fer-los públics fins que s'han intensificat aquests.

Ens portà a descobrir la bondat de l'aplicació de les solucions de sulfat de ferro —diu l'autor del procediment— la observança contínua de la vinya.

Comprovarem que podant la vinya a mitjans d'octubre i impregnant de sulfat de ferro les ferides que es fan als serments al podar-los, seguint el mètode Rasseguier per a combatre la clorosi, no solament s'aconsegueix el prevenir que les vinyes es tornin grogues i cloròtiques, sinó que llur vegetació en comptes de debilitar-se, amb la poda avançada, pel contrari, produïa la impressió de que l'any següent els ceps donaven senyals de més vigor. D'aquest fet es deduí que la vinya podia beneficiar-se de l'aplicació total amb les solucions de la dita sal de ferro, i la pràctica vingué a confirmar la certesa de llurs apreciacions.

El sulfat de ferro aplicat com queda dit, resulta un veritable excitant de la vinya.

No tenim la pretensió de considerar-lo com un substitut dels adobs — prossegueix —, de cap manera; però estem segurs de no equivocar-nos, al dir que amb ell tenen els vinyaters un mitjà molt senzill, fàcil i a preu ínfim per a imprimir a llurs vinyes una vegetació magnífica i com a conseqüència, aconseguir raïms molt millorats i sarments més potents i vigorosos per a la poda successiva.

Dotze mil quilos de sulfat de ferro han emprat per el tractament de 50 hectàrees, el que ve a resultar la distribució d'uns 240 quilos per hectàrea. Si el preu del sulfat de ferro és de 14 pessetes els 100 quilos, suposa una despesa de 34 pessetes per hectàrea, de caparrós. El cost és, doncs, com es veu, insignificant.

S'aplica emprant els aparells de sulfatar a bast, passant a cada costat dels ceps o sigui donant-los una doble pulverització.

Fins aquí l'autor del procediment. Com era de preveure, llurs manifestacions havien de promoure un moviment de curiositats i un període d'assaigs, que poc tardà en adquirir considerables proporcions. Es repetiren les proves amb èxit general, especialment en certes regions vitícoles de França i també

d'Argèlia; però no cal amagar-ho, amb resultats negatius ben comprovats també en determinades comarques.

Es desenterrà l'abundant i ja vella literatura sobre els efectes del sulfat de ferro a la vinya, doncs ja fa uns 40 anys que havia donat lloc a observacions i estudis de no pocs agrònoms, si bé aquests enfocaren principalment les seves investigacions per a determinar llur eficàcia en combatre la clorosi.

Resultat de tot aquest procés ha estat que la pràctica en general ha reforçat la valor del sistema de la sulfatació a altes dosis dels ceps amb la sal de ferro indicada, emprant-se al podar, tenint però en compte que llurs efectes benefactors sols cal esperar-los en les vinyes de terrenys calcaris, on l'eficàcia és gairebé sempre segura; en canvi, aquesta no es fa sentir en les terres pobres o manques de calç.

Així, en les terres granítiques, en les llicolles i altres semblants en les quals, la manca de calç i les reaccions àcides hi són característiques, no cal comptar amb el sulfat de ferro per a imprimir vigor i donar vitalitat a les vinyes. Les terres de castanyers, les suredes, les que són poc clorosants pel cep americà, es troben en aquest cas; en canvi, on dites espècies vegetals no hi prosperen per l'abundor de calç i on els ceps i certs fruiters es tornen grocs, per ésser els terrenys molt caliços, aquests reuneixen les condicions apropiades perquè hi reïxi de faisó completa el procediment del vinyater a les regions de Llenguadoc.

Té, a les aventatjes esmentades, el sistema Coulandre, la de prevenir altres malalties parasitàries dels ceps, com el carbó o antracnosis, la d'aminorar les manifestacions de la malura o oidium i el destruir les nierades de molts insectes perjudicials que es naturalitzen per sota les escorses dels ceps.

Es per totes aquestes raons, també, que hagi d'estimar-se molt raonable el tractament, que a la vegada, com hem vist, actua de faisó similar a una afemada, amb la particularitat de que resulta de fàcil aplicació i bon preu.

Un advertiment cal fer i és que els aparells de sulfatar amb planxa de coure, són fàcilment atacats per dita sal i es malmeten depressa amb les fortes concentracions que han d'emprar-se; convindria, si el mètode es generalitzés, servir-se d'aparells forrats amb planxa de plom o bé construïts amb fusta, per a salvar aquesta dificultat. Aquestes mateixes màquines sulfatadores podrien igualment utilitzar-se per els tractaments contra el mildiu, amb el que quedaria resolt l'inconvenient de l'ús del sulfat de ferro per a assegurar la conservació de dits aparells.

Duració de les cases de pagès

Perden més cases les vanitats de les dones, que no pas l'orgull dels homes. Una bona mestressa l'aguanta i fins la fa renèixer de llurs pròpies cendres, com nova au Fènix...

Aquí a nostra Catalunya hi ha cases pairals fins de molt abans del segle X que s'han conservat fins els nostres dies amb els successors dels amos primitius, amb èpoques pròsperes i altres solament fent la *viu-viu*.

Tots sabem que la durada d'una casa de pagès en la majoria de cassos és deguda a les següents causes:

Que no hi entri el luxe desmesurat; que no s'hi facin obres ni edificacions supèrflues; que la família de propietaris sigui ben rural, de costums religioses i ben sana de seny i criteri; que no tingui ambicions de viure a ciutat; que sigui econòmica i bona administradora i que tingui la sort que en les seves generacions no ixi cap hereu escampa ni de borda sang.

La casa de pagès no convé que els deutes l'atrassin ni que li sobrin massa diners. Si els deutes l'estalonen cap collita li és bona, però si té massa cabals ve el luxe.

Per la casa de pagès és la suprema garantia que els amos visquin en ella. Si hi viuen senyal que l'estimen, si estimen la casa, estimen també el camp i l'hisenda; si estimen aquesta, la cuiden i fomenten; veient les necessitats les compleixen i atenen; senten i parlen amb els pagesos i saben més la seva manera de pensar i formen junt amb ells una gran família.

El propietari que es concreta cuidar la seva hisenda bé, amb guany modest i té arconat un petit capital sobrant, és el que dona, generalment, solidesa a una casa per a que durí generacions.

En canvi, el propietari ple d'aspiracions que vol industrialitzar tot el seu, que cerca gran renda, que no es cansa mai de fer obres, que té el cap ple de projectes i provatures i que obra i fa el mateix que l'hidròpic que no acaba mai la set, aquest és molt fàcil que tiri la casa a terra i li tirarà indubtablement si no té molt talent, sort, economia domèstica i, sobre tot, una muller molt laboriosa que això també hi pot influir molt. Si no és així, tot treballant molt i donant-se neguit i mala vida es perdrà irremissiblement, com tants exemples hem vist.

Els nostres majors conreaven bé, no tenien luxes, vivien a la masia on eren uns reis, estalviaven els dots que donaven als fills i un capitalet de reserva, passant la vida relativament tranquil·la i arribant a la

mort beneïts de tothom. Llavors venia a substituir-los el seu hereu fent i seguint les mateixes normes.

Aquesta fou la manera de sostenir les cases pairals durant generacions amb el respecte i veneració degudes dins l'exemple de tota una comarca.

Nostres passats tenien dites molt sàvies, tals com: *No hi ha res que no basti, ni molt que no es gastí. La petja del pagès és fems per la terra. Estalviant el xavo també s'arriba a fer fortuna. No tindràs més que el que estalviaràs.*

Es veuen cases que durant segles van amb curta renda. La renda xica pot sostenir-se sense grans mals de cap, talent i treball, porta en si aparellada la virtut de l'estalvi; doncs irremissiblement qui no té no pot gastar, mentres que una alçada de renda forta du una baixada, moltes voltes en la vida per mil contingències, negocis esguerrats, malesures, fallides, enfermetats, etc.

Portant les tornes les famílies del luxe, vanitats, carreres, bon viure amb comoditats, a llavors són els treballs en tornar-se encarrilar i vé, moltes vegades, el daltabaix moral i material de la casa seguit del descreït i la vergonya més aclaparadora.

Quantes n'hem vist desaparèixer de cases d'aquesta llei, en època de la filoxera majorment, i ara i sempre!...

Hereus de les masies escampades per tota la nostra terra tingueu en alta estima el que us han llegat en patrimoni els vostres passats i penseu que si ho perdeu per a la vostra culpa i negligència malbaratament mereixereu la burla dels vivents, la maledicció de tots els vostres avant-passats i la vergonya eterna de les generacions futures que alçant-vos el coure, diran:

—Fou per culpa d'aquell hereu escampa!...

Fills externs o cabalers estimeu a la casa pairal el mateix que a la vostra mare, car sou fills d'ella i volgheu el seu bé i prosperitat el mateix que si fos el vostre propi bé que en això s'escau la vostra dignitat i honra també. Mentres la masia s'alci amb dignitat, mentres la casa pairal aleni, vosaltres tindreu un niu d'amor, un port de refugi en les tempestes de la vida i podreu dir a boca plena:

—Allà és a casa!...

El jorn de la seva pèrdua serà un jorn de dol per a tots, un dia negre, un flagell, un estigma, per l'últim hereu i una buidor per a l'encontrada a l'ensem que per la nostra Catalunya tan rica i plena de nobles i belles institucions, exemple i honor de tota la nostra terra plena de dignitat.

Que duri, doncs, la casa pairal fins a la consumació dels segles!... Escruixeix pensar que s'atansen per ella tants mals temps...

EMILI PASCUAL D'AMIGO

Una anècdota de la revolució russa

El famós Trotsky, un dels caps principals de la revolució russa, anà a Kiew, a propagar l'ideal bolcheviquista. En un discurs digué que el comunisme havia salvat a Rússia, que havia donat la llibertat als treballadors i que els havia redimit.

Ja acabada llur peroració, invità a qui volgués contradir el que acabava de manifestar, que parlés, doncs la cultura del *soviets* permetia exposar totes les opinions.

Un obrer demanà la paraula...

—Que pugui a la tribuna—digué Trotsky.

L'obrer hi pujà portant un bastó a la mà.

El públic es disposà a recollir tot quant anava a dir l'improvitzat orador, i aquest començà dient:

—Companys, fixeu-vos amb aquest bastó, que us explicarà i us farà entendre tot el significat de la revolució russa. Veieu el puny d'aquest bastó? Es el mèrit. Abans de la revolució el país estava governat pels aristòcrates que estan representats per aquest puny de ferro.

L'auditori mirava amb gran atenció el puny, i el mateix Trotsky, no perdia una síl·laba.

—Sota d'aquest puny hi ha la part intermitja del bastó, la canya, que ens representa a nosaltres, els treballadors. Els aristòcrates ens tenien sota el puny.

Trotsky inicià un aplaudiment al que tot el públic s'hi ajuntà.

—Sota del puny i de la canya del bastó hi ha la virolla, que també és de ferro com el puny. Aquest és a sobre, la virolla a sota i és la que representa els vividors, els que no treballen però viuen i campen a costa dels altres; la part mitja del bastó, la canya, som nosaltres, els treballadors, els pagesos, els modestos empleats.

L'orador callà, i amb tota solemnitat aixecà el bastó.

—Companys, mireu ara la revolució.

I girà el bastó, fent que el puny quedés a sota i la virolla a sobre i a la ma. Afegint:

—Ara la revolució ja està feta. Els aristòcrates són a sota, trossejats, inutilitzats; els vividors, en canvi, són a dalt, manen, són els amos. I nosaltres, els treballadors, on som? Nosaltres, com veieu, som allà mateix on érem; no hem canviat de lloc i estem en condicions encara pitjors que abans. Abans ens oprimia el puny; ara ens ofega la virolla...

Trotsky es posà furiós i s'allunyà d'aquell lloc precipitadament.

Folklore de la pagesia

L'ÈPOCA DE MATANÇA DEL PORC

En els costums agrícoles cada cosa es fa al temps, no pas a caprici, sinó que aquest temps el designa la mateixa naturalesa de la cosa. Així, el segar es fa al juny, perquè els sembrats ja són madurs, al juliol es baten les garbes, perquè la calor que fa en aquest mes és un gran coadjuvant per tal que el blat surti de l'espiga.

No parlem ni apurem l'època de tots els altres costums, però en parlar del porc, hem de dir que té temps assenyalat quan fa fred. La raó potser haurem de cercar-la en que essent tan greixosa la seva carn, es faria malbé amb més facilitat.

A la part escultòrica de la portalada del monestir de Ripoll, entre les figures que representen els mesos de l'any, el de desembre hi és representat per un home i una dona que maten un porc, amb el procediment clàssic, això és, donant-li un cop de maça al cap. No gaire temps més tard d'haver-se construït el monestir de Ripoll, es va bastir el de Santa Maria de l'Estany, en un dels capitells del claustre del qual, hi trobem un capitell que també la representa. La manera de sacrificar-lo subsisteix alguns segles més tard, doncs en el *Lunari e reportori del temps* de Bernat de Granollachs, estampat a Barcelona l'any 1513, el gravat referent al novembre hi ha un home amb una porra matant un porc.

De totes maneres, com és fàcil de comprovar en aquest i d'altres afers, hi ha refrans i aforismes per a tots els gustos. Veiem-ho:

*El porc mataràs per Sant Lluç
i posaràs la verema al cup*

tenim el refraner que per Sant Lluç (18 d'octubre) és època de matança, per bé que la considerem massa avançada.

I tampoc s'acaben aquí les dites populars, doncs n'hi ha una altra que diu:

A cada porc li arriba el seu Sant Martí
la qual té correspondència en totes les llengües. Conegut és l'aforisme castellà que diu, traducció del nostre, o el nostre d'aquell:

A cada puerco le llega su San Martín
i a França que diuen:

A chaque porc vient le Saint-Martin
a Portugal ho diuen de manera semblant:

*A cada bacorinho
vem so S. Martinho*

Sense anar tan lluny, a Astúries, fa així el saber popular:

*A cada gochin
llegar son Samartin*

Al Llenguadoc ho diuen d'aquesta mena:

*Cada porc a soun San Martí;
cada couqui soun michan mati;*

Sant Martí, si bé es mira, és un recurs per a fixar d'algun modo que és l'època de venciment d'un termini, malgrat es nomeni el porc. No passa altre tant amb els aforismes d'altres països que havem apuntat.

Dins del novembre com a dates tipu, tenim Santa Catalina i Sant Andreu segons els aforismes castellans:

*Por Santa Catalina
mata su cochina*

*Por San Andrés
mata tu res*

a Itàlia diuen:

S. Andrea, piglia il porco per il pie

Així i tot, ens sembla molt encertat l'aforisme castellà que resa:

*Año acabado,
cerdo cebado,
que dà pan y regalo*

A Mataró, senyors i pagesos feien tractes de manteniment de porcs durant una temporada, però estipulaven que s'havia de matar precisament dins del mes de gener.

Però una data clàssica és la del dia de Sant Tomàs apòstol, que s'escau a 21 de desembre:

*Per Sant Tomàs
agafa el porc pel nas*

A Barcelona, dins el segle XIV, segons he pogut llegir al llibre d'*Almotacènia*, que es guarda a l'Arxiu Municipal Històric de la ciutat, hi regien unes ordenances que regulaven tot ço que es refereix a la bona administració de diversos articles, una de les quals diu: «*que los porcs se hagen metre per lo portal de Sanct Daniel o per lo portal de Jonqueres, exceptat dos dies abans de la festa de Sanct Tomàs fins a la festa de Nadal los puixa metre per lo portal del ferro*».

Això que dos dies abans de Sant Tomàs fins a la festa de Nadal hi hagués llibertat de deixar-los entrar pel portal del ferro o per la Portaferriça, dona a entendre que ja aleshores es celebraven les fires de porcs de Sant Tomàs, que van durar fins a les acaballes del segle passat. A la manera com es van a comprar els anyells, a la fira de Pàsqua, així anaven a comprar el porc a la fira els barcelonins que no se'l podien criar.

A Mallorca també ho diuen igual que ací ho diem nosaltres:

Per Sant Tomàs estira es porc pes nas

Hi ha, en semblar, una raó per a fer la matança en aquest dia que és la seva proximitat a les festes de Nadal.

Per això diuen al Rosselló:

*Qui té porc a la samal,
pot passar un bon Nadal*

a Catalunya ho diem d'aquesta altra manera:

*Si vols passar un bon Nadal,
tinguis un gros porc en sal*

havent-hi un aforisme que no precisa els dies bons que proporciona el porc a les festes de Nadal, sinó que diu que duren una mesada:

*Si vols tindre un mes bo,
mata bacó*

que sembla traducció del que diuen a Castella:

*Si quieres tener un mes bueno,
mata cerdo*

Com que després de mort el porc es procedeix a salar-lo per a que es conservi i això es fa a l'endemà de mort, o a tot estirar als dies següents, hi ha raó en dir que:

*Per Nadal,
el porc en sal*

Però no s'ha fixat la data solament per aquesta formuleta, sinó que n'hi ha una que el reflexa, que és la que canten la canalla fent el cagatió:

*Per Nadal
posarem el porc en sal,
la gallina a la pastera;
el tupt al cap del pi,
ara baixen bous i vaques
i gallines amb sabates
i capons amb esperons,
correu, correu, minyons,
que la vella fa torrons;
el Vicari els ha tastat
diu que són un poc salats;
baixava Santa Anna
tota arramangada,
baixarà Sant Lluç
tocant un canut*

El porc, des de que és ben petit, ja té pretendents.

*El porcell d'un mes,
l'ànec de tres*

un altre refrà fixa el temps consagrat com a usual de criar-lo

*El porc i el mosso,
un any a la casa;*

i com que en aquest món qui no s'aconsola és perquè no vol, aquell qui el mata escarrentat, arronça les espatlles i diu:

*El porc, sigui xic o gros,
vint llangonisses porta al cos*

però vaja, la veritat és sempre veritat

*Un tocino gros,
un altre en porta al cos.*

VALERI SERRA I BOLDÚ

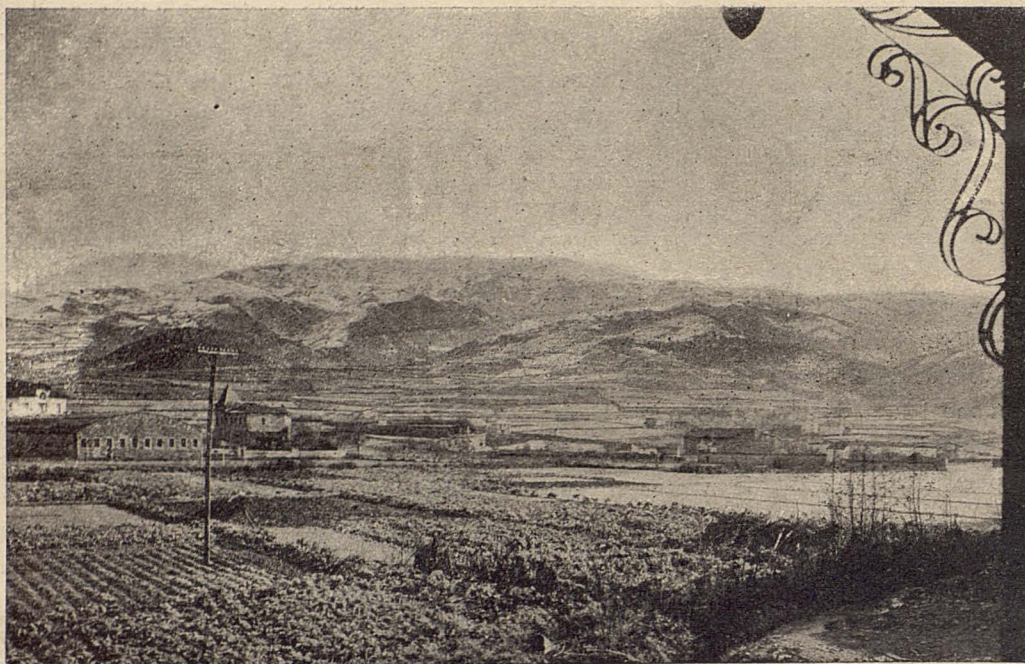


La Cooperativa Lletera de Seu d'Urgell

Malhauradament a Catalunya, i també podríem dir a Espanya, al volguer parlar de les Cooperatives lleteres tenim de fer-ho de la *Cooperativa Lletera*, ja que no n'hi ha més que una que per llur historial i per llur funcionament, pugui citar-se. No cal dir que aquesta Cooperativa és la de Seu d'Urgell. El tema, certament, no és pas nou. Nosaltres mateixos l'hem tractat ja en altres ocasions, però l'oportunitat d'un tema no és pas certament el que se n'hagi parlat més o menys, sinó el moment de parlar-ne i ara en aquests instants de renovació i d'estructuració és quan es fa més necessari tractar de les qüestions que, com la cooperació ramadera, devem considerar com a fonamentals. A Catalunya s'està donant el contrastant que hi ha més Sindicats agrícoles que Sindicats ramaders i diem que és un contrastant perquè per raó natural l'agricultor és individualista i el ramader collectivista. En la història, i encara ara, trobem els pobles nòmades amb règim col·lectiu dedicats exclusivament a la ramaderia; el règim individualista de propietat de la terra comença en el moment en el qual aquests ramaders es transformen en agricultors. Encara ara en la nostra terra i en règim completament in-

dividualista, hi ha ramats col·lectius a les muntanyes.

Com és natural, ens sembla molt bé el desenrotllament que han conquerit els Sindicats agrícoles a Catalunya; hem volgut solament constatar que hem fet el difícil i hem deixat



Vista panoràmica de la Serra del Cadí, presa des de la Cooperativa Lletera de Seu d'Urgell

de fer el fàcil, amb tot i haver-hi tradició i fins l'exemple per a fer-ho. Possiblement aquesta paradoxa ens podria servir per a explicar el perquè la Cooperativa Lletera de Seu d'Urgell ha arrelat tan profundament i es manté ferma al cap de les seves similars.

Entre els nostres primers records de la infantesa hi ha el de la visió mig-aval de la Seu d'Urgell on s'hi arribava després de 30 i tantes hores de viatge amb tren fins a Calaf, amb diligència fins a Els Esplovins i finalment amb matxo atravesant l'apocalíptic

ses. S'intensificaren els conreus, que no res-
pogueren en la forma que s'esperava per
solucionar els problemes econòmics de la
comarca, com no fou tampoc una solució la
reposició de les vinyes capolades en aquell
temps per la filoxera. Fou llavors quan el
meu pare, amb la clara visió que tenia dels
problemes, escoltat per molts, seguit per
uns pocs i amb l'oposició dels més rutinaris,
s'abocà decididament a la ramaderia. Primer
eugues; però amb la idea fixa de les vaques
lleteres quin desenrotllament pressentia per

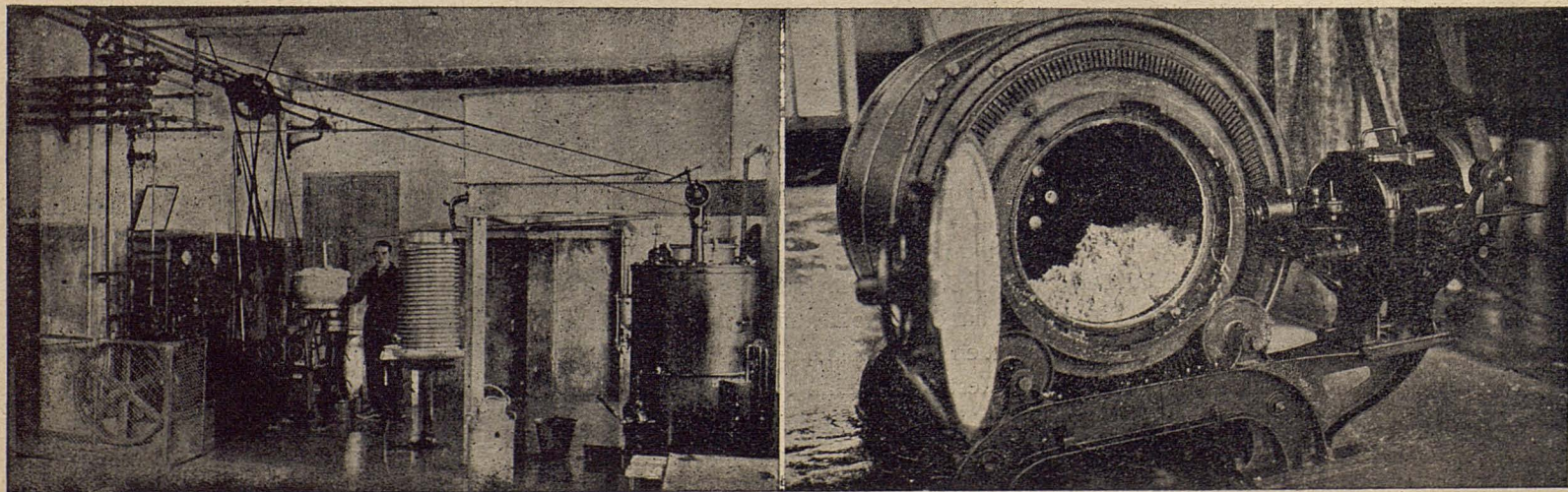
Forat dels Tres Ponts, prova que difícilment resistirien avui els joves sportmens i que no dubtaven d'emprendre els nostres pares amb l'impediment de dones i criatures, equipatges, etc.

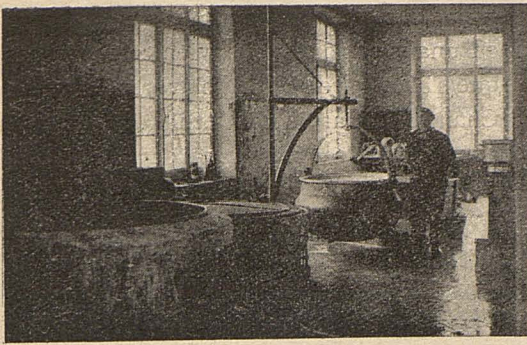
Aquest aïllament tan efectiu en el qual es trobava la Seu d'Urgell, mantingué en un endarreriment extraordinari a l'Agricultura, malgrat les condicions naturals excepcionals del país i en canvi conservà viva la tradició ramadera; ramaderia pobre, ramaderia mí-

sera com gaire bé pobre i miser era tot el de la Seu, malgrat la riallera vall en que jau, malgrat el Sol esplèndid que l'inunda i malgrat l'aigua que tan abundantment la rega; ramaderia patriarcal, amb les seves *ramades en comú*, els *toros de poble* i els *orris* a les muntanyes per a fer-hi els formatges. Arrivà al fi la carretera, que permetia, encara que per una minsa escletxa, albirar el món... i emprar els adobs químics, entre altres co-

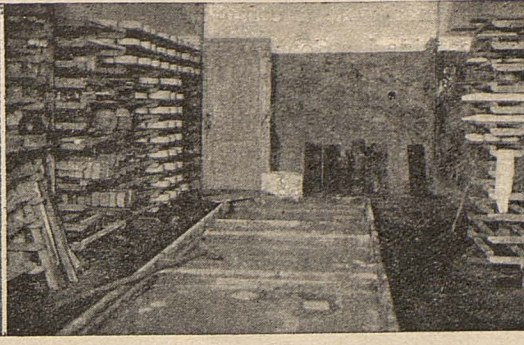
Desnatació centrifuga. En primer terme el compressor de 9.000 frigories hora, que alimenta les cambres frigorífiques indispensables en aquesta indústria

Manteguera per a 1.000 litres de nata, en ple funcionament





Calderes per l'elaboració de formatges



Una de les coves amb el tanc per a salar els formatges "Urgellet" fermentats, amb crosta endurida



Taules per enmotllar els formatges "Cadi" i "Segre" fermentats, amb la crosta blana

les condicions immillorables de la contrada. S'augmentaren i intensificaren els prats naturals amb adobs, llavors seleccionades, etc., el que portà per conseqüència un augment de la població pequària, principalment de la cria de mulats, que importaven de França. Aparegueren també les primeres vaques lleteres. En aquestes circumstàncies esclatà la guerra europea.

Prohibida tota mena d'importació i exportació, la desorientació fou arreu espantosa i precisament fou en aquell moment, l'any 1915, quan arrellegant-se els pagesos al voltant del meu pare, aparegué la Cooperativa Lletera de la Seu d'Urgell. Molt petita i molt modesta al principi, tingué de lluitar, ningú sap amb quines dificultats per a poder anar endavant. La primera

i més grossa fou la manca en el país de vaques de raça, d'antuvi s'adoptà la suïssa bruna, al fi i després de mantes gestions, logrem un impossible: importar de França, en plena guerra, 19 vaques suïsses que hi havia prop de la frontera i recentment vin-

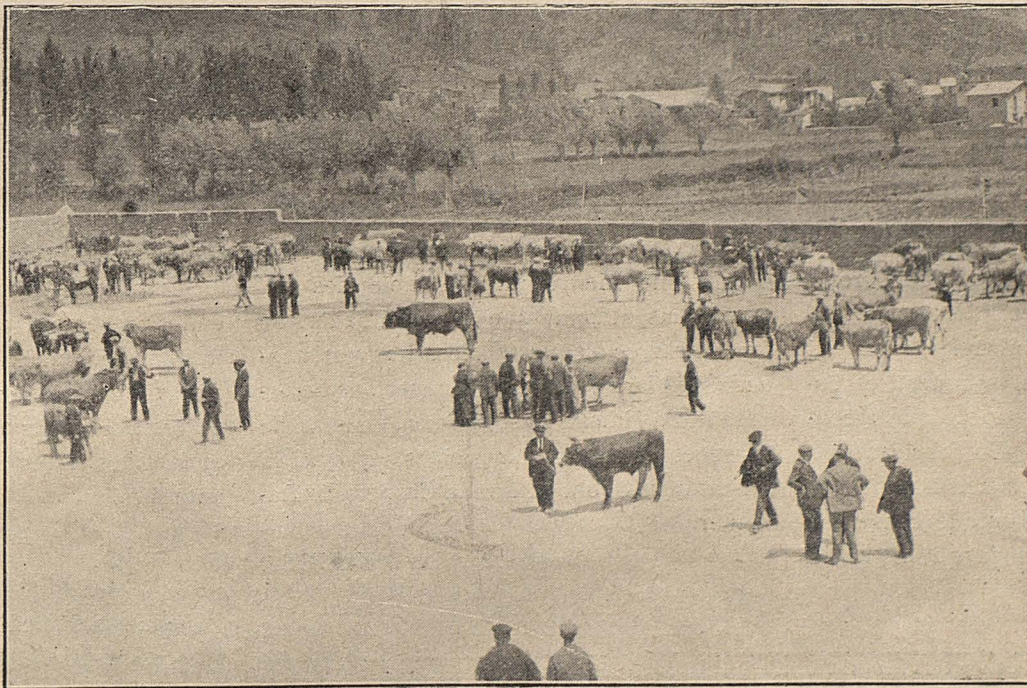
gudes del país d'origen. Aquest va ésser l'excel·lent planter que creà la ramaderia lletera a Seu d'Urgell amb immillorables resultats. Cada màquina que es necessitava era un problema el trobar-la i ho era també el trobar el personal apte per a fabricar la mante-

brollava dels cingles del Pirineu escorrent-se per les valls; l'esperit ramader que es trobava arreu, que es pot dir que es respirava. Les reminiscències de la ramaderia patriarcal de la qual hem parlat, eren l'aglutinant per ramaders fins allavors, dispersats i que

tothom sentia que la ramaderia de la Seu d'Urgell o tenia d'ésser en forma cooperativa o no seria pas possible. Cada vegada que la Junta directiva de la naixent Cooperativa, més en cerca de consell que per compartir una responsabilitat que ningú defugia, cridava a la Junta general per exposar-li gairebé sempre una situació difícil, ressonava el crit unànim de tots els associats: *Salvem la Cooperativa.*

La Cooperativa atravesà la dura prova. Acabà la guerra i es recolliren els primers fruits

de la organització. No explicarem ací la marxa triomfal de la Cooperativa, la construcció del seu esplèndid local, els seus èxits en exposicions i certàmens, la seva conquesta del mercat, el seu nom com a organització social, ni el seu crèdit comercial. Hem



Un aspecte d'un Concurs de la raça vacuna suïssa bruna, a la Seu d'Urgell

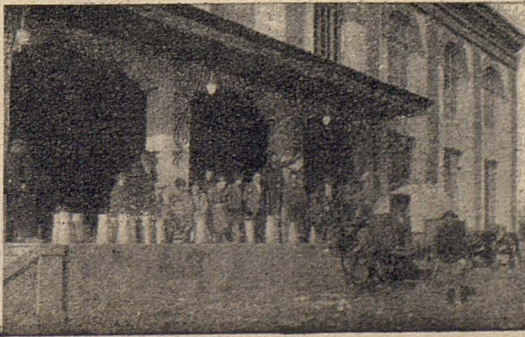
ga i els formatges. Tan grossa fou aquesta dificultat, que d'antuvi es tingué de renunciar a la fabricació d'aquests darrers.

Però en mig de tants destorbs i de tants entrebancs, teniem una cosa: l'esperit ramader. L'esperit ramader que com l'aigua pura

Façana a Sol i xent; a primer terme, el moll de recepció de la llet

Moll de recepció. Esperant l'hora de pesar la llet

Façana Nord i entrada principal



explicat el seu origen i ho farem ara dels seus efectes a la comarca de la Seu. D'aquella visió de ciutat de l'edat mitja, que jo recordo, no en queda res. La Seu és una ciutat moderna on es respira el benestar. El preu de la terra ha augmentat considerablement i així mateix el preu dels arrendaments. Mai amb tanta propietat podríem dir que al temps de les vaques magres de les degenerades races del país, ha succeït el de les vaques grasses de raça suïssa i quan algun foraster, admirat d'aquest canvi, pregunta la causa, se li dona sempre la mateixa resposta:

La prosperitat del país es deu a la Cooperativa.

No volem ni podríem traduir en xifres l'augment de riquesa. Ens trobaríem amb multitud de factors imponderables que farien tots els càlculs deficientes. Volem donar solament l'impressió de conjunt, per tal de servir d'exemple a les demés comarques de Catalunya i contar, a cau d'orella, el secret del ressorgiment de la Seu.

Aquest secret no és altre que la Cooperativa, precisament per ésser cooperativa. La mateixa indústria en una forma no colectiva, no hauria fet el miracle. L'inhumà esforç dels primers anys, quan tot tenia de crearse, quan no teníem vaques, ni casal, ni gairebé prats, ni tècnics, ni mercat per tal de col·locar els productes, solament el pogueren fer els ramaders sabent que treballaven en propi benefici. Un fabricant no podia pagar ço, perquè els heroïsmes no es compren. Ara hi ha l'afany de conservar l'obra de tots i de cada u, ja que no hi ha

cap ramader de la comarca de la Seu que no consideri la Cooperativa com a cosa pròpia, i té raó.

Si hem recollit els fruits de la Cooperativa, n'esperem d'altres encara. S'ha creat fins ara la indústria de la llet i llurs productes, mantegues, formatges, etc., etc.; hem fet formatges típics del país que han estat admirats pel reste d'Espanya. Anem ara a crear la indústria de les vaques de llet, aclimatant la raça Suïssa bruna de tal faisó, que farà que dintre pocs anys existeixi la vaca del Pirineu català amb característiques pròpies, producte de les meravelloses condicions de nostres pastures i clima. Tenim la patriòtica aspiració de fer inútils les importacions de vaques lleteres. Si és o no pretenció nostra, el temps ens darà la resposta.

Actualment hi ha a Catalunya i més propiament a Barcelona, un problema de suminiestre de llet que cada dia és de més urgent resolució. La importància d'aquest problema no cal ponderar-la; afecta per un costat a la salut pública i per altra a l'economia, en els seus aspectes de les subsistències i de la producció. El primer factor per tal d'arribar a l'esperada solució, és la cooperació ramadera, factor indispensable, mirat des de la ciutat i no menys indispensable des del camp, fins al punt que si els ramaders no fent-se càrrec d'aquesta necessitat resten inactius, es farà precís que el govern de la Generalitat a l'iniciar la seva tasca, en una de les seves primeres disposicions, aprovat ja l'Estatut, fassi obligatòria la Cooperació Ramadera

FERRAN ZULUETA

primera vegada a l'any 1890, per M. Oberlin, en una vinya que s'hi havien colgat veces i que s'hi colgaren com adob vert. Els senyors Chauzit i Tranchand-Verdier, en adobades experimentals, comprovaren també la influència favorable del guix associat amb altres matèries fertilitzants.

Battanchon, en diferents assaigs en els anys de 1892 a 1894, en terres que no eren calisses i en vinyes joves ben portades i adobades en anys anteriors, arribà a doblar les collites i fins superar aquests rendiments.

Altres assaigs permeteren als professors Zacharewits i Barbut, arribar a la conclusió que el guix augmenta la producció de la vinya quan aquesta té moltes matèries fertilitzants; en terrenys pobres, com escrivia Oberlin: res, res, res.

El guix afavoreix la nitrificació de les matèries orgàniques. Quan es tracta de camps de lleguminoses on sempre hi abunden aquestes, és possible ¿podria ésser com creu Deherain, que el guix obra per a movilitzar la potassa superficial, transformant-la en sulfat de potassa? També hi cap suposar-ho. No obstant, aplicant-lo barrejat amb adobs químics complerts, sense matèria orgànica, obra també en sentit favorable.

Sigui degut a aquesta o a aquella causa, en les presents circumstàncies, és d'aconsejar l'ús del guix en les vinyes, que ajudarà a movilitzar i al cap d'avall a utilitzar les reserves d'elements nutritius que s'hagin acumulat a les terres en les afemades dels anys anteriors.

ISIDRE ROGENT

El càncer i el vi

De la estadística que acaba de fer la Lliga francesa contra el càncer, poden recollir-se les següents dades:

Mentres que el promedi general de morts per afeccions canceroses arriba al 96 per cada mil habitants, aquest terme mig es redueix a 87 en els Alps Marítics, a 73 en l'Herault, a 60 en el Var, a 59 en el Gard, a 53 en les Boques del Ròdan i 26 a l'illa de Còrsega, departaments vitícols que donen el 60 per cent de la collita de vi francesa.

Contràriament, en les regions sense vinyes del Nord, de l'illa de Fransa i de Normandia, les proporcions de mort pel càncer superen la normal. El terme mig arriba a 106 a l'Aisne, a 109 a l'Oise, a 113 en la Mayenne, a 115 en l'Eure i Loire i 124 en la Seine-Inferior.

Al registrar aquestes xifres, l'Oficina Internacional del Vi, fa observar l'evident influència benefactora del vi contra el càncer.



L'enguixat de les vinyes

No és d'ara sinó d'alguns anys que vénen alguns viticultors, recomanant la distribució de guix a les vinyes, com a mitjà per augmentar llurs rendiments. Com que veiem que aquest és un punt de vista que es torna a posar a la consideració dels vinyaters, creiem que a aquests els ha d'interessar el que sobre la virtut del guix com a fertilitzant, opina l'eminent viticultor científic Ravaz.

En temps de crisi, diu tan ben conceptualment a la manera de fer economies en els treballs de les terres, en l'ús de fertilitzants, etc. Estant en el just els que així pensen? Sembla a primera vista que tenen raó; amb tot, no pot judicar-se tan convenient quan es tracta de despeses productives. No manca qui opina que s'ha de fer tot el contrari del que fa tothom; deixar d'a-

dobrar les vinyes quan tots les afemen i afemar-les quan el corrent és no afemar-les, de manera que es trobin en perfecte estat de producció a l'acabar-se la crisi, o sigui els anys que el vi va car.

Aquest any, amb seguretat que es faran moltes economies amb els fertilitzants, especialment amb els de preu. En canvi, es colgaran moltes brises, fems barats i es molt fàcil que es torni a posar els ulls en el guix.

Es oportú parlar d'aquest producte.

Fent-ne ús en els sembrats de lleguminoses, la seva benèfica acció és sobradament coneguda; empleant-lo amb altres vegetals, els resultats ja no són tan nets i quan menys més inconstants.

Amb la vinya passa el mateix.

Llurs bons efectes foren assenyalats la

EL QUE DIU LA PREMSA

De la reforma agrària

I

La última de les Bases del Projecte de la Reforma Agrària, suara publicat, després de declarar redimibles tots els censos, fòrums i subfòrums imposats sobre béns rústics, estableix que el contracte verbal o escrit conegut a Catalunya amb el nom de *rabassa morta*, es considerarà com un cens i serà també redimible a voluntat del *rabassaire* d'acord amb una llei de promulgació immediata que regularà la forma i tipus de capitalització i altres extrems relacionats amb aquestes redempcions.

A continuació s'anuncia en la mateixa Base que els arrendaments i les *parceries* seran regulades per una altra llei en la qual s'articularà la forma contractual, la seva durada, transmissions, fixació i revisió de rendes, causes de comiat, millores realitzades i les altres característiques d'aquests sistemes d'aprofitaments de la terra.

Aquests són els enunciats del Projecte que d'una manera immediata i trascendental afecten directament l'Agricultura catalana i per això creiem del cas recollir-los, amb la confiança que d'altres veus més autoritzades s'ajuntaran a la nostra per a orientar l'opinió.

Es sabut que les úniques formes contractuals d'explotació indirecta de la terra a Catalunya són el *cens emfitèutic*, la *rabassa morta*, l'*arrendament pròpiament dit* i la *parceria* amb les seves varietats entre les quals sobressurt el contracte de *masoveria*.

L'*arrendament* a preu fix, menys generalitzat que la *parceria*, es regeix per les disposicions generals dels contractes d'arrendament i les especials relatives als predis rústics, contingudes en el Codi civil. Al nostre entendre, convindria derogar la facultat que l'article 1550 atorga a l'arrendatari per a poder subarrendar la finca, si no hi ha pacte en contra, car el bon conreu i per tant la producció de la terra depenen en gran part de les condicions personals del cultivador, les quals sempre es tenen em compte en fer-se la concessió i assenyalar el termini mínim de durada del contracte superior al que indica l'article 1577, segons el qual, quan no s'ha estipulat expressament, s'entén convingut per tot el temps necessari per a la recollecció dels fruits que tota la finca arrendada dongui o pugui donar d'una vegada (un any agrícola regularment), disposició que resta tot estímulo al pagès i que no és pas gens favorable a l'economia general.

El contracte de *parceria* no té actualment altra norma jurídica escrita que la de l'article 1579, o sigui, que ha de regir-se per les disposicions relatives al contracte de Societat i per les estipulacions de les parts i en el seu defecte pel costum de la terra.

En el nostre opuscle *La reforma agrària a Catalunya. — Orientacions jurídiques i pràctiques de la qüestió*, publicat l'any passat, dèiem que la interpretació de l'esmentat article ha donat lloc a un seguit de qüestions judicials que han motivat resolucions contradictòries per part dels Tribunals, sobretot pertocant a la conclusió del contracte, als comiats i al pagament de millores i ha produït veritable incertitud en dany de parcers i terratinents. Per això i perquè referent a la seva durada, a manca de pacte escrit, apliquen moltes vegades els Tribunals la d'un sol any que el Codi civil assenyala per als arrendaments a preu fix, proposàvem la reglamentació que al nostre judici hauria d'imprimir-se a la *parceria* de terres de conreu i assenyàvem com a punts concrets a regular i fins ens vàrem permetre articular-los, la durada mínima del contracte, la transmissió dels drets del parcer, la revisió dels pactes relatius a la partició de fruit (tot assenyalant regles precises per a la justa divisió proporcional d'aquests), els cassos en els quals es pot fer ús de l'acció de desnonament, l'abonament de les millores i forma de fixar-les i fer-les efectives, per a evitar els greus inconvenients, pèrdua de temps i despeses que ocasiona l'aplicació de l'article 1600 de la llei processal, tal com està redactat.

Tots aquests punts veiem que haurà d'articular la llei que ens promet el Projecte de Bases i per tant, no cal dir com el trobem encertat pertocant a aquest particular i com estimem indefugible i urgent la promulgació de la llei anunciada, sempre que, defugint tot partit pres, s'inspiri estrictament en el bé comú i la justícia distributiva.

Del contracte de *masoveria*, prou estès en les nostres contrades, no se'n fa esment en el Projecte, encara que pot entendre's implícitament comprès en la *parceria*, bé que amb algun caire especial, que cal també regular i que és de desitjar que no deixi desatès la Comissió encarregada de la redacció de la llei.

Contracte de *rabassa morta*. Tant com trobem plausible l'orientació de la Base que ens ocupa en allò que atany als arrendaments i *parceries*, la creiem desenfocada en la part que es refereix a la *rabassa morta*. Equiparar-la al cens per als efectes de la re-

dempció i declarar-la redimible a voluntat dels rabassers, pugna al nostre entendre, amb els principis que informen el Dret vigent, constitueix una injustícia, ve a pertorbar la pau dels terrassans i causa la desvalorització de la riquesa agrícola, siguin els que siguin la forma i tipus de capitalització que vingui a establir la llei que els ha de regular.

Es de la naturalesa del cens (com també dels fòrums i subfòrums) que la cessió de l'immoble o del capital que origina la pensió sigui a perpetuïtat o almenys per temps indefinit. I precisament en la perpetuïtat de la cèrrega rau el motiu fonamental de la redimibilitat dels censos, ja que els corrents del dret modern tiren a la desaparició de les obligacions perpètuas.

En la *rabassa morta* aquest motiu no hi concorre pas. Es un contracte, no solament temporal per la seva essència, sinó d'una durada ben definida, això és de cinquanta anys o per mentre visquin els primers ceps, cas de no haver-se convingut altra cosa.

Creuen alguns autors que la *rabassa morta* és de naturalesa emfitèutica i tal vegada aquesta idea ha induït la Comissió que ha redactat les Bases a equiparar-la al cens emfitèutic. Més deixant de banda que no hi ha pas uniformitat de parers entre els autors pertocant a la seva naturalesa jurídica i que el mateix Tribunal Suprem en la seva Jurisprudència anterior al Codi civil qualificava la *rabassa d'arrendament*, cal no perdre de vista que àdhuc els tractadistes que li atribueixen aquell caràcter, diuen que el dret del rabasser a posseir, usar i gaudir, o sigui el domini útil, no recau sobre la terra, sinó únicament sobre els ceps que ha plantat, restant el ple domini del sòl a poder de l'establitzat, bé que afecte a la plantació per mentre duri el contracte.

Es cert que el Codi civil regula la *rabassa* amb el nom d'*establecimiento a primeras cepas* en la mateixa secció que parla dels fòrums i altres contractes semblants al d'emfiteusi i atorga als contractants els drets de tanteig i retracte propis de l'emfiteusi; però convé notar, en canvi, que si el legislador hagués entès que la *rabassa* és un veritable contracte emfitèutic, podia excusar-se de parlar dels esmentats drets i que contra el rabasser és pot fer ús de l'acció de comiat, cosa no permesa contra l'emfiteuta i que finalment, segons el mateix Codi, els fòrums i altres gravàmens de naturalesa semblant que s'estableixin des de la seva promulgació i siguin temporals, *s'estimaran com arrendaments i es regiran per les disposicions relatives a aquest contracte*.

La *rabassa morta* és, doncs, un contracte especial, el qual participarà de l'arrendament i ensem de l'emfiteusi, si es vol; però

que pel sol fet d'ésser temporal, no pot declarar-se redimible sense posar-se en contradicció amb els principis bàsics de la redempció forçosa.

Pel contracte de cens el propietari es desfa dels drets reals sobre un predi a canvi d'una pensió, renunciant a perpetuïtat a recobrar el ple domini d'aquell. La redempció en aquest cas no fa altra cosa que obligar-lo a acceptar el capital equivalent a aquella pensió. En la *rabassa morta* el propietari ha cedit l'ús de la finca al sol objecte de plantar-se de ceps, sense desprendre's de cap dels drets integrants del domini de la terra i amb la seguretat de recobrar-ne el seu ús a l'expiració del contracte. Si, doncs, es veu forçat a transferir la propietat de la finca al rabasser, això no serà pas una redempció pròpiament dita, sinó una veritable expropiació.

Redempció és l'acte de deixar lliure una cosa gravada o el d'alliberar-se d'una certa obligació i res d'això no passaria en la redempció de què es tracta. Si la finca ha estat gravada pel contracte de *rabassa*, en deixar-la lliure de la càrrega, hauria de quedar en poder del concedent i mai passar a mans del rabasser, a favor del qual s'havia establert la càrrega i si es mira sota el punt de vista d'exonerar l'últim de l'obligació de pagar el cànon seria altament injust que per la conveniència d'una de les parts li fossin expropiats a l'altra els seus béns patrimonials. En un pròxim article mirarem d'estudiar altres caires de la qüestió.

P. BANACH SONET

De *El Mati*



Les Garrigues, Sagarra i Urgell han perdut el seu arbrat per les glaçades

Amb motiu de les nevades i intensos frets de mig febrer proppassat, regions senceres en sofriren els estralls; el termòmetre marcava de 15 a 20 graus sota zero i aquestes comarques seguïen amb frisança aquestes oscil·lacions, tot pensant com a conseqüència amb la sort dels seus conreus. Tot l'Urgell, Sagarra, Garrigues i part d'Aragó nevat, seguia molts dies amb la boira plana, l'arbrat colltorsant-se pel pes de la gebra i la terra un terrós de gel. Tornà a lluir el sol i a còpia que passen dies, es veu més la malesa que el fret va fer. Immenses extensions d'oliverars d'Urgell, Sagarra i Garrigues, abans verds i ufanosos, són avui tots rojos, de fulles ja seques i la pell s'esquina fàcilment per haver perdut l'adherència amb el tronc; la vinya castigada també, les pruneres tampoc brosten, les figueres, fins a Fraga, també són mortes.

Aquest passatge produeix una esgarrifança i la fredor d'allavors ara s'ha posat a dins dels cors d'aquells pagesos que els cau l'aixada de les mans i els jaios amb els ulls humitejats veuen desfet l'oliverar. Les mules a l'estable i la gent jove cercant feina en altre país més sortós.

Persona molt coneixedora de l'assumpte, calcula en més de cent milions de pessetes la riquesa malmesa a casa nostra, a la nostra Catalunya i jo pregunto: ¿Es possible que no ho sàpiga tothom a Catalunya? Per què es dóna importància, mantes vegades, a un fet trivial i no escampem arreu aquesta notícia, de l'arbrat desfet i de la misèria i de la fam ensenyorint-se de les llars?

Ara que es parla tant d'humanitarisme. ¿Per què no sabem, perquè no sentim, perquè no vivim el problema del germà sofrent?

Es precis que tothom ho sàpiga, identificant-se amb aquesta causa i, allavors, sentint-la al pla i a la muntanya, al poble i a ciutat, fàcilment, sense sacrifici, ens elevarem espiritualment, sense donar-nos compte, posant remei i fent companyia al qui poguem prodigar-li un consol, al qui poguem proporcionar-li un ajut.

Remeis. A les gelades de primavera s'hi pot posar remei. A França, per a salvar la brosta tendra de la vinya i dels fruiters, molts pobles tenen organitzat un servei meteorològic i quan el termòmetre està a les proximitats de 0 graus, automàticament xiula una sirena que avisa als pagesos que els seus conreus estan en perill. Ràpidament tots acudeixen al lloc que tenen destinat al camp encenent unes fogueres de palla ruixada amb quitrà, petroli o altres substàncies per a produir un núvol de fum, que en la quietud de la nit, fa de mantell que protegeix els conreus de la gelada.

Avui, ni que hagués estat organitzat aquest servei, se n'hauria pogut fer l'ús adequat. Van ésser unes tres setmanes de fret intens i persistent, el camp immensament gelat amb quatre pams de neu glaçada.

En aquest cas els remeis deuen encaminar-se a aminorar les conseqüències dels estralls, primer, amb diversitat de conreus; segon, convertint el secà en regadiu. En el primer cas es troben l'Urgell i la Sagarra. Les baixes Garrigues no tenen més que l'oliver i aquest és mort; els altres conreus, no s'adopten al país per les persistents i enormes secades i per raó de la terra compacta i dura.

Es per això, que aquesta regió sofrirà la fam i la misèria si no s'hi posa un prompte remei.

La gent emigrarà a la ciutat on el treballador sense feina és conegut i més o menys remeiat.

Per evitar aquest imminent despoblament,

de les Baixes Garrigues és precis amb urgència la construcció del canal de les Garrigues, portant feina i pa a les cases menesteroses i després aigua i riquesa amb la diversitat de conreus, posant junts una pedra més a l'edifici de la nostra Catalunya gran, en profit de tots.

ROBERT VENDRELL

De *La Veu de Tarragona*



Sobre les declaracions de collites i guies de circulació

Hem rebut còpia de l'informe emès pel Sindicat Oficial de Criadors Exportadors de vins de Tarragona. Demana aquesta entitat la derogació del decret de 24 d'octubre de 1931, per considerar inoportuna, ineficaç, imperatorbador i pertorbador el sistema que estableix.

En relació amb les finalitats concretes que el decret persegueix, estima que a títol d'assaig, podria arribar-se a la declaració de collites i existències disposades en la vigent llei de vins, fent-la extensiva al vi i als seus subproductes.

La declaració de collita —diu— hauria de referir-se no solament al volum, sinó a la seva graduació i a la superfície de conreu i pel que afecta als subproductes, el pes i riquesa alcohòlica.

Com a complement indispensable, els serveis enològics haurien de procedir amb rapidesa a la fixació dels promitjos de graduacions locals durant els deu darrers anys i aquests haurien de publicar-se als Butlletins oficials als efectes d'informació i rectificació.

Els mateixos serveis haurien de fixar el rendiment de les pinyoles, atenent a llurs condicions naturals als procediments habituals de llur obtenció.

Són indispensables tots aquests estudis per poguer establir una estadística veritat i deduir amb seguretat d'encert que evitin sancions injustes quan es tracta d'un vi natural o alcoholitzat, fixant la composició analítica dels diferents vins que es produeixen.

Amb això s'aniria educant el productor espanyol i mitjançant una adequada acció tutelar per part dels serveis oficials cridats a exercir-la i preparar-lo per arribar en un termini prudencial a possibilitar sistemes més perfectes i complexos.

Paral·lelament, el ministeri pels seus organismes consultius, podria estudiar amb intervenció adequada de tots els interessos afectats els resultats de l'assaig i a la seva vista deduir i fins fixar les possibilitats d'una major intervenció.

De *Pla de Bages*

RECERQUES PRACTIQUES

Les costums de la rata pinyada

Són pocs, avui, els que no saben que els *rats penats* anomenats també *rates pinyades*, no són aucells sinó mamífers, coberts de pels, mamelluts, donant naixença a llurs cues. Les seves ales, peludes, que despleguen com un paraigües, porten un ganxo que permet a aquests mamífers, restar sospesos verticalment amb el cap enlaire. Llurs ales, més imperfectes que les dels ocells, no els permeten sostenir-se en l'aire tant de temps com aquests.

Surten de llurs caus al vespre, així que es fa fosc i tornen a desaparèixer a punta de dia. Durant aquest, s'amaguen en llocs foscos i deshabitats: en els campanars, torres, coves i en els troncs dels arbres.

Si en els mesos de temperatura suau despleguen molta activitat, en els d'hivern, en canvi, estan com adormits, penjats cap per avall en llurs amagatalls. S'acoblen a la tardor, però llur progenitura no neix fins a la primavera.

Aquestes bestioles viuen exclusivament d'insectes, condició que tindrien de tenir en compte els agricultors per a cuidar que es propaguessin. Més que menjar, devoren tota mena de cucs, mosques, orugues, etc. Una sola parella devora més de 80 mosques en un dia; 13 cadells en un sol menjar, 15 cucs 6 phalenes i una aranya de les grosses.

El naturalista Hension, tingué tot un istiu una parella de rats-penats engabiada. La seva envergadura no passava de 18 centímetres i llur cos tenia la grandària d'una anou. Era tanta la gana que tenien aquelles bestioles, que devoraven, al dia, 100 cucs i unes 200 mosques. Això sol, deixa provat els extraordinaris serveis d'aquests animals, per a protegir els conreus dels insectes que els malmeten i per a què els pagesos els considerin com un dels seus millors benefactors.

Molts altres animals insectívors no valen el que el rat-penat en aquest concepte i a més tenen defectes. Tenim pel cas, molts ocells, que si bé destrueixen insectes, també malmeten les fruites i fan molta despesa de grans. L'eríçó, altre animaló insectívor, a voltes torça el coll dels pollets i altres aus dels corrals. Cap de tals inconvenients poden senyalar-se als rats-penats. El que hi ha, és que per dissort, no abunden tant com caldria, degut, segurament, a que les femelles donen solament un sol descendent a l'any.

Es de creure que multiplicant els nius on

poguessin recollir-se durant l'hivern i sobre tot, fent comprendre als pagesos la utilitat d'aquests animals, es lograria que fossin més abundants, amb gran profit dels agricultors.

Recordem, que en un dels Estats de Nord-Amèrica, on la pomera constitueix un dels més importants conreus, procurant de multiplicar els nius i amagatalls per a la rata pinyada, s'ha lograt exterminar les invasions del corc d'aquell arbre fruiter.

Aquest i altres exemples que podríem citar, deuriem moure als pagesos, a procurar, per tots els mitjans possibles, que la multiplicació de l'anomenat insectívor, es generalitzés a tot arreu i d'una manera particular en les comarques on hi abunden les plantacions de fruiters.

Els olis vegetals en els motors de combustió

D'alguns anys ençà, vénen assajant-se en els motors de combustió interna, els olis vegetals, havent-se arribat a la conclusió que aquests olis són bons combustibles per els motors Diesel, especialment pels que giren a mitjana velocitat. Per a la majoria d'aquests, cal només abans d'injertar-los, escalfar-los, aconseguint-se així la fluïdeç necessària per a travessar els filtres i demés òrgans d'alimentació. La calefacció, sol arribar entre els 50 a 70 graus. L'oli de cacauet sembla que pot emprar-se sense que sigui necessari calentar-lo.

S'exposaran a Roma totes les menes de pa del món

La Federació Nacional Facista de flequers de Roma està fent els preparatius de l'Exposició Internacional de Flequers, en la que hi figuraran totes les classes de pa que es fabriquen en el món. Aquesta exposició tindrà lloc del 20 al 30 del vinent juny a Roma.

Amb ocasió d'aquest Certamen, també tindrà lloc en la dita capital italiana, el Congrés Internacional Tècnic, del 20 al 25 de juny; a Bolònia una Exposició Internacional de maquinària i eines per a les fleques i del 15 de juny al 15 de juliol, la Exposició Nacional de maquinària i accessoris per a les fàbriques de pastes per a sopa; en iguals dates, Concurs Nacional de panificació i Exposició de les menes de pa que s'elaboren en les diferents regions italianes,

A aquestes grans manifestacions poden concórrer-hi els constructors de maquinària, els científics i els flequers de tot arreu del món.

La Unió Internacional de Flequers, dona tota llur ajuda a aquestes iniciatives i amb tal motiu es reunirà a Roma el Comitè Central de la mateixa.

Els adobs de l'olivera

Tractant-se d'adobar les oliveres, és convenient tenir present les experiències de les grans avantatges que treu aquest arbre d'ésser alternativament adobat amb adobs orgànics i adobs químics.

L'acció d'aquests és gairebé sempre de gran eficàcia quan la terra es troba suficientment proveïda de substàncies orgàniques, el que pot fer-se semblant entre mig dels arbres, favons, llubins, trèbol d'Alexandria o altres lleguminoses que s'adoben amb fertilitzants químics i que supleix la manca de fems. Quan aquestes plantes floreixen, s'incorporen a la mateixa terra on viuen, amb una cava o llaurada.

Quedem doncs, que un any s'enterren fems o bé les vegetacions de lleguminoses i a l'any següent, s'apliquen els adobs químics. Aquests són repartits en els mesos de tardor o de l'hivern, en qual cas, es prepara una barreja en la que hi entren: de 2 a 3 quilos de sulfat amònic, de 1'50 a 2 quilos de sulfat o clorur de potassa.

Per l'olivera, el *fosfat d'amoniac* resulta ésser un adob superior. Es pot suministrar a cada arbre, de 0'800 a 1'500 quilos, segons sigui el desenrotllament.

Aquests adobs, repartits sota la brancada, queden incorporats a la terra, amb una treballada d'aixada o amb una llaurada. Si són arbres molt grossos, les quantitats d'adobs assenyalades poden ésser doblades i fins triplicades.

Les exigències de l'olivera excusen totes les adobades parcials amb tal o qual fertilitzant; han d'ésser completes, això és, que continguin tots els elements: superfosfats i potasa, que fins aplicant-los amb excés, no causen cap perjudici; amb el nitrogen s'ha d'ésser més prudent per a no provocar un desenvolupament excessiu de vegetació. Amb tot, és evident que el nitrogen contribueix en gran manera, a donar força i a l'augment.

Adobar racionalment i oportunament l'olivera és sempre de gran profit; recordi's que explotada equival a una font copiosa de riquesa, de la que se n'aprofiten els que cuiden degudament aquest arbre preciós i no descuiden de dar-l'hi els fertilitzants que necessita per a sostenir produccions de gran vàlua.

Si un ou pogués parlar

Si un ou pogués parlar, diria:

Jo sóc un ou.

Jo sóc l'encarnació de la vida i de la salut.

Jo sóc l'embalatge natural, guardador de la vigoria i de la vitalitat.

Jo sóc una mina perfecta de meravellosos minerals.

Jo sóc el que més m'acosto a la racció ideal.

Jo em trobo en estat d'ésser utilitzat de mil maneres diferents; bullit, fregit, conservat, convertit en dolços, en fruita, etc. etc.

Jo deixo complagut al que ha d'esmorzar, al que banquetaja, i dono tó als àpats sumpuosos. Ademés i això ho sab bé la mestressa de pagès, sóc la moneda admesa en totes les comarques, el capital flotant de les masoveries i sóc, també, el que deixa que tinguin terme els mals de cap pecuniaris de les llars pageses.



Marfugues dels pèsols

Vàries són les malalties que malmeten els planters de pèsols; les més generalitzades, són: l'*oidium* i el *rovell*, ambdues de caràcter criptogàmic.

L'*oidium* o *enfarinat* dels pèsols, certs anys pren gran desenvolupament, revestint totes les parts verdes de la planta d'una capa blanquinosa.

De la mateixa manera que el sofre serveix per a combatre l'*oidium* de la vinya, s'utilitza aquest producte per a defensar els pèsols de dita malaltia, que també pot ésser combatuda mullant bé les plantes amb una dissolució de permanganat de potassa a raó de 125 grams d'aquest per cada cent litres d'aigua; però s'ha d'advertir que després de ruixar les plantes, aquestes tenen d'ésser ensofrades, doncs si bé el permanganat té una acció enèrgica, aquesta és de poca durada.

Si és el *rovell* el que s'ha de combatre, que es manifesta per les pústules groguenques i fosques que cobreixen les fulles i tanys, cal en aquest cas, ruixar les plantes amb la següent solució cúprica:

Sulfat de coure	300 grams
Amoníac a 22 graus . . .	0'700 grams
Aigua	100 litres

El sulfat de coure es fa dissoldre i així que s'hagi obtingut s'hi afegeix a la solució l'amoníac, prenent una forta coloració blava.

Aquesta preparació ofereix, sobre el brou bordelès, l'avantatge de no deixar senyals a les tavelles, inconvenient que pot perjudicar la venda quan s'han de vendre tendres.

NOTES INFORMATIVES

S'ajorna el Congrés Remolatxer

El Comitè General Organitzador del II Congrés Nacional Remolatxer i de Plantes Industrials ha acordat ajornar la celebració del dit Congrés el qual havia de tenir lloc pel maig vinent, fins a la propera tardor.

Ha motivat aquesta determinació, les incidències preliminars i aquelles en les quals s'està portant a terme l'actual contractació de remolatxa i canya, que no solament han reclamat en aquests últims mesos l'atenció dels organitzadors del dit Congrés, sinó que han situat els problemes remolatxers en tal pla, que fan convenient l'ajornament del Certamen, per tal de poguer, amb major estudi, anar a la realització de tan important Congrés, que tan interessants assumptes ha de tractar i resoldre.

El Comitè prossegueix amb tot entusiasme els seus treballs d'organització.



Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya

Ha estat autoritzada pel ministeri del Treball i Previsió, segons comunicació del dia 8 d'aquest mes de febrer, la constitució definitiva i immediat funcionament de la Mutualitat d'Assegurances contra Accidents del Treball en l'agricultura de la U. S. A. mitjançant unes lleugeres modificacions en els Estatuts presentats i prèvia constitució de la fiança reglamentària.

Ja s'han començat a repartir entre els Sindicats Agrícoles afiliats les fulles de sol·licitut d'ingrés, Estatuts, fascicle amb instruccions completes, per a portar a la pràctica, sense dificultats, l'assegurança dels accidents del treball a què vénen obligats tots els patrons agrícoles, ja siguin propietaris, parcers, masovers, arrendataris, sub-arrendataris, rabassaires, etc.

Com sigui que en aquesta Mutualitat serà permès l'ingrés de tots els agricultors que ho sol·licitin, s'enviarà també un exemplar de cada un dels esmentats impressos a totes les entitats agrícoles de Catalunya, per tal que tinguin coneixement de les darreres i definitives disposicions que regulen l'assegurança dels accidents del treball dels obrers del camp, i puguin apreciar els màxims avantatges que ofereix la mutualitat de la U. S. A., degut al seu extens radi d'acció, i

quantios nombre d'associats, així com per la circumstància d'ésser organitzada, administrada i controlada, sense intervenció de cap mitjancer, pels mateixos pagesos que per tal d'obtenir la major eficàcia i perfeccionament han aconseguit adaptar-la a les modalitats de cada comarca, després d'atendre les suggestions de tots els associats i haver resolt totes les dificultats davant els casos pràctics presentats.

El Consell directiu de la U. S. A. recorda que dintre poc temps expirarà la pròrroga concedida pel ministeri del Treball i l'obligació ineludible que tenen tots els patrons agrícoles d'assegurar se.

També fa avinent que resta a la disposició de tots els afectats, els quals poden dirigir-se al domicili social, passeig de Colom, 23, principal, on s'atendran totes les consultes que se li facin en relació amb aquest afer.



Juntes provincials i locals de Foment Pecuari

Per Ordre del Ministeri d'Agricultura de 29 de gener passat, fent referència al Decret de 7 de desembre de 1930, s'han creat les Juntes provincials i les Juntes locals de Foment Pecuari.

El Butlletí Oficial de la Província i amb referència al mateix assumpte, publica un Ordre del Govern Civil disposant la constitució de les Juntes locals, que diu:

ORDEN CIRCULAR NÚMERO 2029 DEL GOBIERNO CIVIL DE BARCELONA, PUBLICADA EN EL BOLETÍN OFICIAL EL 12 DE FEBRERO DE 1932

«Habiendo de constituir los Municipios de esta provincia las Juntas locales de Fomento Pecuario, de conformidad con lo dispuesto en la base II, título IV, del Decreto de 7 de diciembre de 1931 (*Gaceta* del 8), los Ayuntamientos procederán a la organización de las expresadas Juntas dentro del plazo máximo de quince días, las cuales habrán de ser constituidas en la forma siguiente:

Presidente, el Alcalde o concejal a quien designe.

Donde haya más de un Inspector municipal veterinario, actuará como secretario el más joven.

Como vocales serán elegidos el médico titular más antiguo donde haya más de uno y lo mismo el maestro nacional y el Périto Agrícola donde lo hubiere.

Los tres vocales ganaderos y un agricultor, serán elegidos libremente por las Aso-

ciaciones locales de carácter agrícola y pecuario, teniendo en cuenta para ello su probada competencia y actividad en la explotación del ganado y de la tierra.

Donde no exista dichas Asociaciones se constituirán las Juntas con los vocales natos y en el acto de su constitución acordarán la designación de los tres ganaderos y un agricultor, en quienes concurran las mismas circunstancias que en el caso anterior.

Inmediatamente que hayan quedado constituidas estas Juntas en el plazo señalado, los Alcaldes lo comunicarán a este Gobierno.

Lo que se hace público para general conocimiento y cumplimiento.—Barcelona, 9 de febrero de 1932.—El Gobernador Civil, *Juan Moles*.

Encara que pel que fa referència a Catalunya l'organització agro-pecuària dependrà exclusivament de la Generalitat, tal com proposa el dictamen de l'Estatut, l'Associació Regional de Ramaders de Catalunya ha cregut que no podia declinar el convit de Govern per tal de formar part d'aquestes Junes, no solament perquè aquestes han de funcionar immediatament i, per tant, abans que s'implanti l'Estatut, sinó també per les relacions que hi ha entre la nostra ramaderia i la de la resta d'Espanya, que ara és el moment d'estructurar-se. Amb aquesta manera de veure l'assumpte coincidiren també entitats tan importants com la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya i l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre en la reunió que tingueren per tal de nomenar de comú acord els vocals ramaders i agricultors.

Els noms proposats al Govern Civil, són: Senyor Baptista Comamala, de Barcelona; senyor Joan Bosch, de Subirats; senyor Esteve Ramoneda, de Sentmenat; senyor Ferran Zulueta, de Barcelona; senyor Lluís Soldevila, de Barcelona. - Agricultors: Senyor Domènec Domingo, de Barcelona; senyor Josep Camps, de Manresa.

La Generalitat de Catalunya ha nomenat al diputat d'aquesta senyor Francesc Farreras i Duran per presidir la Junta Provincial de Foment Pecuari.



Per tal d'activar la revisió sobre els contractes de finques rústiques

La *Gaceta*, ha publicat un decret que diu: «El número extraordinario de juicios de revisión planteados al amparo de los decretos de 11 de julio, 6 de agosto y 31 de octubre de 1931 y el gran retraso que en su tramitación se origina a causa del excesivo trabajo que pesa sobre los Juzgados de primera instancia, aconseja establecer una jurisdic-

ción especial, así como procurar la simplificación de los procedimientos, mediante la acumulación de actuaciones en todos aquellos casos en que las demandas promovidas puedan ser resueltas en una sola sentencia.

En virtud de estas consideraciones, a propuesta del ministro de Justicia y de acuerdo con el Consejo de ministros, vengo a decretar lo siguiente:

Artículo Primero.—En cada provincia se designarán uno o más funcionarios judiciales, con preferencia jueces de primera instancia, que se encargarán, con el carácter de especiales, de tramitar y resolver las demandas y revisión de contratos de fincas rústicas presentadas con arreglo a los decretos de 11 de julio, 6 de agosto y 31 de octubre de 1931 y que no hayan sido resueltas en la fecha de la publicación de este decreto.

Artículo Segundo.—Cuando por el número de demandas en tramitación en una provincia sean designados para resolverlas dos o más funcionarios, al hacer su nombramiento se determinarán los partidos judiciales a que se extiende la competencia de cada uno de los nombrados.

Artículo Tercero.—Los funcionarios a que hacen referencia los artículos anteriores, se harán cargo en el término de tres días de la jurisdicción que se les encomienda; habilitarán o designarán secretario que les auxilie y deberán realizar su cometido en el plazo máximo de sesenta días, a contar del en que se hagan cargo de la expresada jurisdicción.

Artículo Cuarto.—El lugar de residencia de éste, se designará al efectuar el nombramiento del funcionario.

Artículo Quinto.—Los jueces especiales actuarán en la resolución de demandas de revisión que conozcan conforme al procedimiento indicado en el decreto de 31 de octubre próximo pasado y deberán acumular de oficio y fallar en una sola sentencia las demandas que se refieran a una misma finca, las que afecten a un mismo propietario en la misma localidad, siempre que las fincas sean de análoga conceptualización y las que, aún refiriéndose a distintos arrendatarios y propietarios, guarden entre sí indudable analogía y puedan fácilmente ser comprendidas en una sola resolución.

Quando se interponga contra este recurso ante la Comisión arbitral agrícola, se suspenderá la ejecución del fallo respecto a la demanda recurrida y no se remitirá a dicha Comisión, testimonio en relación de las actuaciones, comunicándolo a las partes. Respecto a las otras demandas, se ejecutará el fallo transcurridos cinco días de la notificación de la sentencia.

Artículo Sexto.—Los jueces especiales actuarán por sí en los juicios que se promue-

van donde no se haya constituido o no haya empezado a funcionar el Jurado mixto. Donde éste se hallare constituido, presidirán los respectivos Jurados.

Artículo Séptimo.—Por el ministerio de Justicia, se dictarán las disposiciones que se estimen necesarias para el cumplimiento de este decreto.



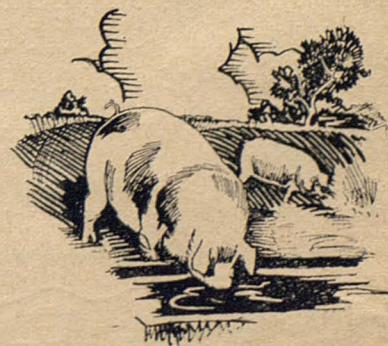
Minva del consum d'adobs

La desmesurada minva del consum d'adobs en l'actual any agrícola de nostre país, en ésser comparada amb la de l'any passat, és un símptoma que, malgrat que hagi estat acullit amb indiferència per la massa que no toca d'aprop aquests problemes, és de molta gravetat per l'economia nacional.

L'agricultor espanyol cada vegada és va convenent més de l'eficàcia dels adobs, amb tot i això, l'augment progressiu que experimentava al consum d'ells ha sofert en poc temps un brusc descens. No culpem, doncs, a ell del perjudici que dintre un breu espai de temps s'ha d'acusar en nostra producció agrícola; s'han de cercar les causes, que són molt fondes, en el mal estar del camp, en l'incertitud del que pot passar amb la pròxima Reforma Agrària i s'ha d'activar tot el possible dita Reforma, per a què, coneixent el seu abast sàpiguen els pagesos a què atenuir-se.

Mentres l'agricultor ignori com ha de quedar la seva propietat i no coneixi fins on han d'arribar les càrregues de toça mena que ha de soportar, així com les limitacions d'importació, exportació, tasses, etc., no se'l deu ni tant sols criticar que emplei pocs adobs, encara que, ben mirat, aquesta causa farà disminuir en gran manera la propera collita i portarà en si l'encariment en la vida de la Nació.

Cridem, per tant, l'atenció del Govern sobre aquest important assumpte, amb el fi de que atenui, en el que d'ell depengui, les greus conseqüències assenyalades, que no tardaran gaire temps a deixar-se sentir, amb perjudici de tots, productors i consumidors



EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
ADOBS					
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Aragó	100 quilos	41'00 a 42'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	13'00	ORDI		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	12'00	Extremadura	»	52'00 a 53'00
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	11'20	Manxa	»	52'00 a 53'00
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	»	28'00	Urgell	»	52'00 a 53'50
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	»	48'00	Sagarra	»	52'00 a 53'50
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	39'00	Aragó	»	53'00 a 54'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	32'00	Castella	»	52'00 a 53'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	»	40'00	Comarca		
Sulfat de ferro en gra.	»	12'50	MORESC		
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	»	47'00	Plata	»	43'50 a 45'50
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	»	38'00	Danubi	»	43'50 a 45'50
SOFRES			MILL		
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	23'20	Estranger	»	52'00 a 54'00
Sofre 99/100 per cent, extra fi	»	24'00	Comarca	»	58'00 a 60'00
Sofre gris o precipitat	»	11'00	ARRÒS		
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	32'00	Benlloc, zero	»	58'00 a 60'00
Sofre de terròs	100 quilos	50'00	Benlloc, mitjà	»	61'00 a 63'00
Sofre en pans, refinat.	»	58'00	Benlloc, selecte	»	61'00 a 63'00
Sofre de canó.	»	60'50	Matisat, ordinari	»	56'00 a 58'00
PRODUCTES ENOLOGICS			Matisat, selecte	»	63'00 a 65'00
Acid cítric cristallitzat, pur estranger, de 90 graus	1 quilo o 100 quilos	7'30	Bomba, ordinari	»	103'00 a 109'00
Acid tartàric, pur estranger, de 90 graus.	litre	5'50	Bomba, superior	»	105'00 a 112'00
Anhidrid sulfurós, pur francès	»	1'75	Bomba, extra	»	112'00 a 00'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	»	1'90	LLEGUMS		
Lluquets classe extra, sense degotalls.	»	8'50	FAVES		
Lluquets classe corrent	»	8'00	Extremadura	»	60'00 a 62'00
Caramel especial de sucre, classe extra	»	2'50	Itàlia	»	63'00 a 64'00
Carbó vegetal en pols fina	»	0'75	Mallorca	»	64'00 a 65'00
Cellulosa	»	5'00	Oran	»	00'00 a 00'00
Cola Cayenne, en plaques	»	2'70	Valencianes	»	00'00 a 00'00
Cola xina, en fideus	»	2'70	Prat	»	00'00 a 00'00
Cola Saliensky	»	7'50	FAVONS		
Caramel concentrat	»	3'00	Sevilla	»	50'00 a 51'00
Fosfat amònic blanc de neu, en pols	»	2'25	Xereç	»	50'00 a 51'00
Gelatina Flandes, extra	»	9'25	Marroc	»	49'00 a 50'00
Gelatina or, plata, bronze	»	9'75	Italianos	»	00'00 a 00'00
Glicerina, pura bi-destilada, de 30 graus	»	2'75	Anglesos	»	00'00 a 00'00
Metabisulfid de potassa cristallitzat	»	2'25	GARROFES		
Negre animal.	»	1'85	Vinaroç	»	29'00 a 00'00
Osteocola Cointet	»	5'00	Roges	»	28'00 a 00'00
Sang cristallitzada	»	7'85	Mallorca	»	28'00 a 00'00
Taní al alcohol, pur	»	10'50	Eivissa	»	27'00 a 00'00
Taní al éter, pur	»	10'75	Matafera	»	00'00 a 00'00
BOTAM			València	»	26'00 a 00'00
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50	Xipre	»	28'00 a 00'00
Barrils de 28 a 32 litres, roure	»	14'00	VECES		
Barrils de 100 litres, roure	»	30'00	Navarra	»	61'00 a 63'00
Pipes de 240 litres, roure	»	55'00	Romania	»	60'00 a 61'00
Bordaleses de 225 litres, roure	»	65'00	Calaf	»	60'00 a 61'00
Xeressanes, roure	»	125'00	Màlaga	»	60'00 a 61'00
Bocois de 600 litres, roure	»	260'00	MONGETES		
CEREALS			València Pinet	»	93'00 a 98'00
BLAT			Monquillines	»	93'00 a 96'00
Froment de Castella	100 quilos	52'50 a 53'50	Trinquillon	»	92'00 a 00'00
Xeixa de la Manxa	»	50'00 a 51'00	Mallorca	»	95'00 a 100'00
Froment de la Manxa	»	52'00 a 54'00	Itàlia	»	61'00 a 00'00
Aragó	»	52'50 a 00'00	Hongria	»	00'00 a 00'00
Navarra	»	52'00 a 00'00	Romania	»	00'00 a 00'00
Urgell i Vallès	»	51'00 a 51'50	País	»	90'00 a 95'00
Comarca	»	50'50 a 00'00	ALTRES LLEGUMS		
Extremadura, blanquet	»	50'00 a 51'00	Ers	»	50'00 a 51'00
Cruxer	»	50'00 a 51'00	Titus	»	41'50 a 42'00
Lleida	»	53'00 a 00'00	Guixes	»	56'00 a 57'00
CIVADA			Llenties	»	90'00 a 115'00
Extremadura	»	48'00 a 50'00	Cigrons Castella	»	135'00 a 170'00
Manxa	»	42'00 a 43'00	Cigrons blancs, Màlaga, números 48 i 50	»	135'00 a 00'00
			FARINES I DESPULLES		
			Extra blanca, superior	»	67'50 a 69'00
			Extra ordinària	»	62'50 a 64'50
			Intervinguda	»	00'00 a 00'00
			Número 3	»	40'00 a 44'00
			Número 4	»	43'50 a 00'00
			Segones	»	36'60 a 00'00
			Terceres	»	30'00 a 00'00
			Quartes	»	26'50 a 27'00
			Segó	100 litres	5'53 a 00'00
			Segonet	»	7'67 a 00'00



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARRATGES I PINSOS		UNITAT	PESETES	TARTRÀ I DERIVATS		UNITAT	PESETES
Alfals	40 quilos	7'50 a	00'00	Mares, de 28 a 30 graus	100 quilos	1'40 a	00'00
Palla llargueta	»	3'50 a	00'00	Tartrat de calç, de 50 a 52 graus.	»	2'10 a	2'25
Polpa de remolatxa, estrangera	100 quilos	44'00 a	45'00	Tartrà de brisa, de 55 a 60 graus.	»	2'12 a	2'15
Polpa de remolatxa, país	»	28'00 a	29'50				
Turtó de coco	»	42'00 a	00'00				
Turtó de cacauet	»	45'00 a	00'00				
Farina de turtó de llinosa	»	38'00 a	39'00				
Farina de carn	»	45'00 a	60'00				
Farina de peix	»	90'00 a	110'00				
Farina d'ossos	»	35'00 a	40'00				
FRUITES SEQUES				ALCOHOLS			
AMETLLES				OLIS			
Desmai o llargueta	»	220'00 a	00'00	OLIVA			
Esperança, primera	»	180'00 a	00'00	Ordinari	100 quilos	234'35 a	00'00
Comarca	»	160'00 a	00'00	Superior	»	243'00 a	00'00
Mollar, amb closca	»	224'00 a	00'00	Fi.	»	243'50 a	00'00
				Extra.	»	252'20 a	00'00
AVELLANES				DE PINYOLA			
Ordinària, amb clofolla	»	218'00 a	00'00	Verd, primera	»	113'10 a	117'50
Negreta, amb clofolla	»	228'00 a	00'00	Verd, segona.	»	00'00 a	00'00
Sense clofolla, primera	»	498'00 a	00'00	Groc, primera	»	130'50 a	134'80
Sense clofolla, segona	»	300'00 a	00'00	Groc, segona.	»	103'10 a	117'40
FIGUES				EXÒTICS			
Fraga	»	11'00 a	00'00	Cacauet.	100 litres	00'00 a	00'00
Fraga, extra	»	9'00 a	00'00	Coco, blanc	»	155'00 a	00'00
Mallorca	»	8'50 a	00'00	Coco, Cochín.	»	175'00 a	00'00
Mallorca, negres	»	7'50 a	00'00	Coco, Palma	»	201'00 a	00'00
Burriana	»	00'00 a	00'00	Llinosa, cru	»	140'00 a	00'00
Albunyal	»	00'00 a	00'00	Llinosa, cuit	»	148'00 a	00'00
Pinyons.	100 quilos	550'00 a	00'00				
VINS		Grau i hectolitre		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Penedès, blanc	»	1'85 a	00'00	ANIMALS			
Penedès, rosat	»	1'85 a	00'00	Bous del país.	1 quilo	2'60 a	3'00
Conca de Barbarà, blanc	»	1'70 a	00'00	Vaques del país.	»	2'50 a	3'00
Conca de Barbarà, rosat.	»	1'70 a	00'00	Vedelles del país	»	3'60 a	00'00
Priorat, rosat.	»	2'10 a	00'00	Ovelles del país	»	2'50 a	3'00
Vilanova i Geltrú, rosat.	»	1'70 a	00'00	Xais del país amb llana	»	4'20 a	00'00
Igualada, blanc	»	1'75 a	00'00	Moltó.	»	00'00 a	00'00
Igualada, rosat	»	1'75 a	00'00	Cabres del país	»	00'00 a	00'00
Martorell, blanc.	»	1'90 a	00'00	Cabrits del país	»	00'00 a	00'00
Martorell, negre	»	1'90 a	00'00	Porcs blancs del país, de 110 quilos net	»	2'80 a	3'00
Manxa, blanc.	»	2'10 a	00'00	Porcs molt grassos.	»	2'50 a	2'80
Mistela blanca	»	2'85 a	00'00	Porcs valencians, molt grassos	»	2'80 a	3'00
Mistela rosada	»	3'00 a	00'00	Porcs mallorquins.	»	2'75 a	2'95
Moscatell	»	3'20 a	00'00				



Camiseria - Corbateria
Mitgeria - Gèneres de Punt

Mas & Roca

CAMISERS

Cases Especialitzades per a la Mida
Portaferrissa, 24. Tel. 17642
Fontanella, 16. Tel. 12211 **Barcelona**

Planter d'Hortalisses



Pebroter dolç, de banya

A servir des de primers de març

Tomaqueres nanes molt primerenques.
Tomaqueres mig emparradores, angleses, molt primerenques.
Tomaqueres emparradores Pometa mitjà de Canàries, molt primerenca.
Tomaqueres emparradores, Pometa gran de Canàries, primerenques.

A servir des de primers d'abril

Albergínia negra llarga.
Moniato.

Pebrotera, tija mitjana, grossa, dolça de Lloret, primerenca.
Pebrotera, tija alta, grossa, dolça de Reus.
Pebrotera, tija alta, molt grossa, dolç, de Torroella.
Pebrotera, tija alta, dolç, de banya.
Pebrotera picant o de pebrot coent.
Tomaquera, emparradora, Pera grossa, de la Reina.
Tomaquera, emparradora, per penjar.
Tomaquera, emparradora, molt gran, rosa.



Tomaqueta de penjar

No servim planter en quantitat inferior a 500 plantes

Preu del planter, 16 pessetes miler

« EL CULTIVADOR MODERN » :: TRAFALGAR, 76 : TELÈFON 18744 :: BARCELONA

CALENDARI

de sèmres i plantacions de les hortalisses, farratges i flors
més generalitzades o conreades a Catalunya

SEMBRES DEL MES DE MARÇ

HORTALISSES		Ptes. 100 grs.		Ptes. Un quilo	
SOTA TENDES O UN LLOC CALENT					
Albergínia morada, llarga	4'50	Nap fi, rodó	1'25	Remolatxa o Bleda-rave, vermella	3'00
Albergínia negra, llarga	3'50	Pastanaga fina, mig llarga	2'00	Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera	2'50
Albergínia nana primerenca	5'00	Pastanaga fina, llarga	1'75	Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Albergínia grossa, rodona	6'00	Pebrot nano, gros, molt primerenc	2'50	Trèbol	4'50
Tomàtec primerenc, de Vilasseca	3'00	Pebrot primerenc, de Lloret	2'50	Trepadella, de un dall, els 100 quilos	100'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50	Pebrot dolç, de morro	2'50	Trepadella, de dos dalls, els 100 quilos	110'00
Tomàtec, de Pera	3'50	Pebrot dolç, gros, de Reus	2'50		
Tomàtec gros, tardà	1'75			PLANTER DE:	
Tomàtec, de penjar	1'75				Pessetes
				Carxofes, el centenar	17'50
				Espàrregs, el centenar	7'50
				Maduixes, de tot l'any, el centenar	9'00
				Maduxons, el centenar	6'00
				Gerdera, el centenar	20'00
				Grosellers, el centenar	70'00

A SEMBRAR A PLÈ AIRE EN CLIMES ATEMPE-
RATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FREDS

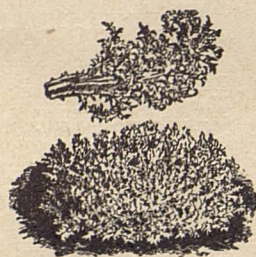
Apít, plè, blanc	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Carbassons	1'00
Ceba valenciana	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	1'00
Cogombre vert, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichón	2'00

COLS DE FULLA ARISSADA

Col de Milà Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Créixens d'horta	4'00
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam escaroler	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per collir tendre)	2'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ample	0'50
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriçat	0'75
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló groc de València, primerenc	1'25



Escarola



Espàrregs

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, groixut	1'00
Porro monstuós o Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Síndria, molt primerenca	1'25
Síndria, de Màlaga	1'00
Síndria de València	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, de Múrcia	3'25
Alfals, decuscutat, d'Aragó	2'75
Carbassa grossa	6'00
Col gegant Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant de fulles arriçades, Aloma	11'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammoth	2'00

FLORS

Lot de 12 paquets variats, amb cromos	3 pessetes
Lot de 24 paquets variats, amb cromos	5 pessetes
Lot de 36 paquets variats, amb cromos	7 pessetes

ES SEMBREN

Agrostis nebulosa	Lobelia
Aranyes	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspica	Moraduiç
Clàrquia	Nemòfila
Clavells xinescs	Pensaments
Cocleària o flor de neu	Perpetuines
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Resedà
Immortal	Roselles
Lavateres	Silena

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 bulbs
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Ciclamen	5'00
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Francesilles	1'50
Freemies	1'50
Gladiols, en cinc colors	2'50
Iris hispànica	1'50
Jacints d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilles	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos	2'50
Peònies	20'00
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes, fines	2'50

Preus salvant variació o existències. Per les remeses per correu, deu afegir-se a l'import de la comanda, 30 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per el certificat 30 cèntims els 500 grams, pes mínim admès per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

TRAFALGAR, 76 (Prop de l'Arc del Triomf)
TELEFON 18744 :: BARCELONA

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

Producte Tònic Preventiu - Curatiu



de les vaques de llet, dels porcs, aviram i conills

Regenerador de la sang en les cavalleries i bestiar raquític

Salmite

MARCA REGISTRADA

Combat ràpidament la Peste Porquina



i les malures dels garrins, vedells, xais, gallines i conills

Per a cada ram, la seva qualitat corresponent

FABRICA A BADALONA
SANT PERE, 33

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

Fabricació d'olis, August Matons.	6'00 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »
La reproducció i la herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà.	6'00 »
L'ametller, Joan Salom Morera.	4'00 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »
L'olivera, August Matons.	6'00 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera.	7'00 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubiola.	5'00 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »
La fruticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart.	0'75 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	0'50 »

Resum de conferències de viticultura, Erasme M. d'Imbert.	0'75 pessetes
Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »
El corc de les pomes i de les prunes, August Matons.	0'50 »
La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
El còlera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch.	0'50 »
Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
Engreixement de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
L'arrufat i el pugó del presseguer i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Engreixement de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
L'arada Brabant, A. Daneo.	0'50 »

Demanint-se a l'Administració d'**EL CULTIVADOR MODERN**: Trafalgar, 76 - Barcelona

Granja "Carles"

PALS (Província de Girona)



Importació de Vaques i Vedelles directament de Suïssa

GRANS EXISTENCIES



PERE CARRERAS I BOFILL
TECNIC AGRICOLA E. S. A. B.

EL ALGARROBO

Per JOAQUIM BASSA

SEGONA EDICIÓ
Profusament il·lustrada. Llibre molt pràctic, de gran utilitat.

PREU: 5 Pessetes

« EL CULTIVADOR MODERN »
Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA



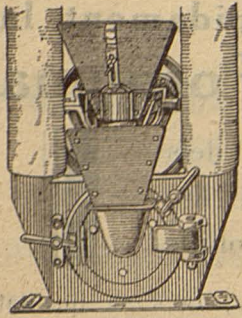
Comprará

sempre amb el màxim de comoditat i economia si es serveix dels Grans MAGATZEMS

JORBA

MANRESA I BARCELONA

Els més importants d'Espanya



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 tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora.

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

OLIVAIRES

MODERN MOLÍ - TRITURADORA
REMOLEDORA D'OLIVES

Tiple 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

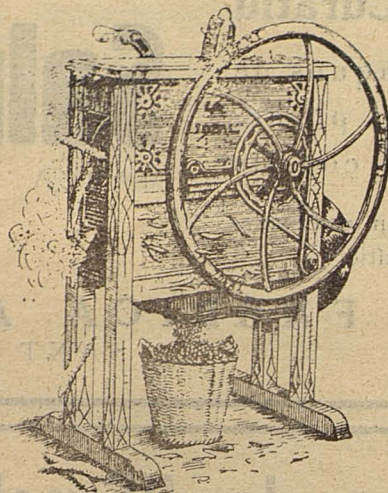
Riereta, 15

BARCELONA

Telèfon 16884

Tallers Burzón

Maquinària Agrícola
Construccions Mecàniques
RIPOLLET (Per Sardanyola) - Barcelona



Línies Aparellades

Aparell especialment adaptat al sistema 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, Concurs Toledo, Medalla de Bronze i Diploma 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. Concurs La Corunya, Medalla d'Or.

Forcats i timons PER DITES ARADES

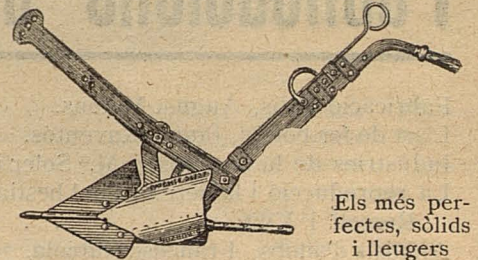
Totes les peces són intercanviables. Es fabriquen en tipus

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 comerciants. Es solliciten representacions. Demanant-se preus i condicions.

Arades tipus KIRPI

Premses 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 giratòries tipus Sant Joan Despi i recanvis. - Arades Golondrina giratòries. - Arades tipus Janus. - Yntercaps passe partout, patentats. - Tragelles amb roda, descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives. - Manxes ensofradores Urón.



Els més perfectes, sòlids i lleugers

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

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA - RATES

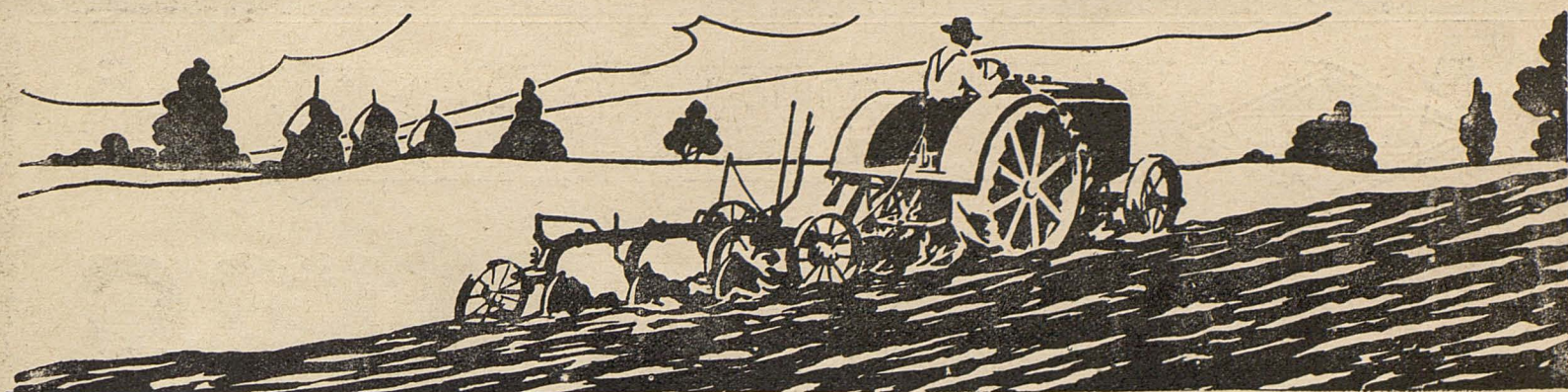


El mata rates «NOGAT» constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets. A Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques.

Producte del Laboratori SOGATARG

Carrer del Ter, 16. - Telèf. 50791. — BARCELONA

N.º T. A. — Dirigint-se i ensem enviant per Gir Postal o segells de Correus, l'import més 50 cèntims per despeses de remesa, al Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda.



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. DIÉNER (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. ^{art} (primer del volum segon).	18 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	20 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum i il·lustrat.	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	10 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	7 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÀS (B.). Un volum.	24 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. <i>Suelo y mejoramiento de las tierras</i>	14 ptes.
II. <i>Labores y rotación de cultivos</i>	14 ptes.
III. <i>Siembras y cuidado de los cultivos</i>	13 ptes.
IV. <i>Cosechas y conservación de los productos agrícolas</i>	13 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	26 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	27 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	16 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	15 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	15 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	15 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	15 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	13 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LECQ (H.). Dos volums.	29 ptes.
Tratado de Patología y Terapéutica vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	76 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	10 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	6 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	12 ptes.
El cultivo del azafrán. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	En premsa.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	29 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	16 ptes.

Razas caballares. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum.	14 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum. En premsa.	
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	15 ptes.
Apicultura. 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 vitícola. BRUNET (R.). Un volum.	14 ptes.
Material vinícola. BRUNET (R.). Un volum.	15 ptes.
Construcciones rurales. DANGUY (J.). Un volum.	15 ptes.
Riegos. RISLER (E.) i WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. ^a ed.). Un volum.	12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. PROVOST (A.) i ROLLEY (P.). Un volum.	14 ptes.
Electricidad agrícola. PETIT (A.). Un volum.	15 ptes.
Topografía agrícola. MURET (C.). Un volum.	14 ptes.
Máquinas de labranza. COUPAN (G.). Un volum.	15 ptes.
Máquinas de cosechas. COUPAN (G.). Un volum.	En premsa.

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	15 ptes.
Lechería. MARTIN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	14 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	15 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	18 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	16 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	14 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	10 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	8 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

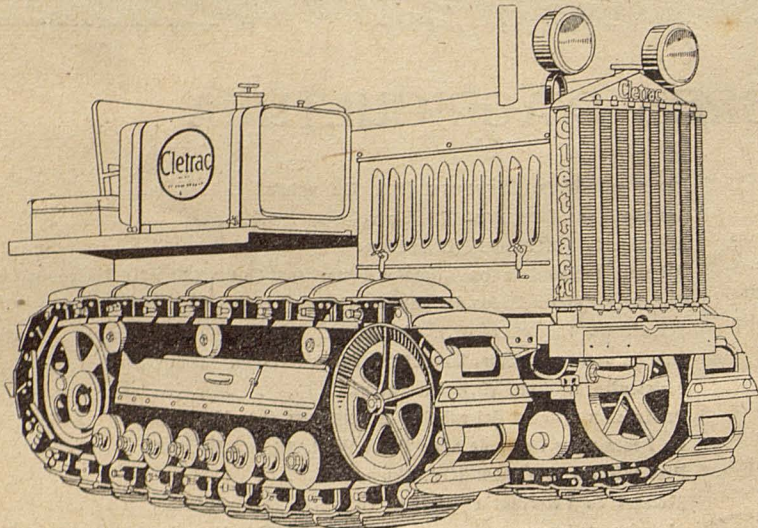
Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	15 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	16 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	14 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	6 ptes.



Allied Machinery Company, S. A. E.

Consell de Cent, 318. — BARCELONA

TRACTORS **Cletrac**



Diferents models fins a 100 HP.

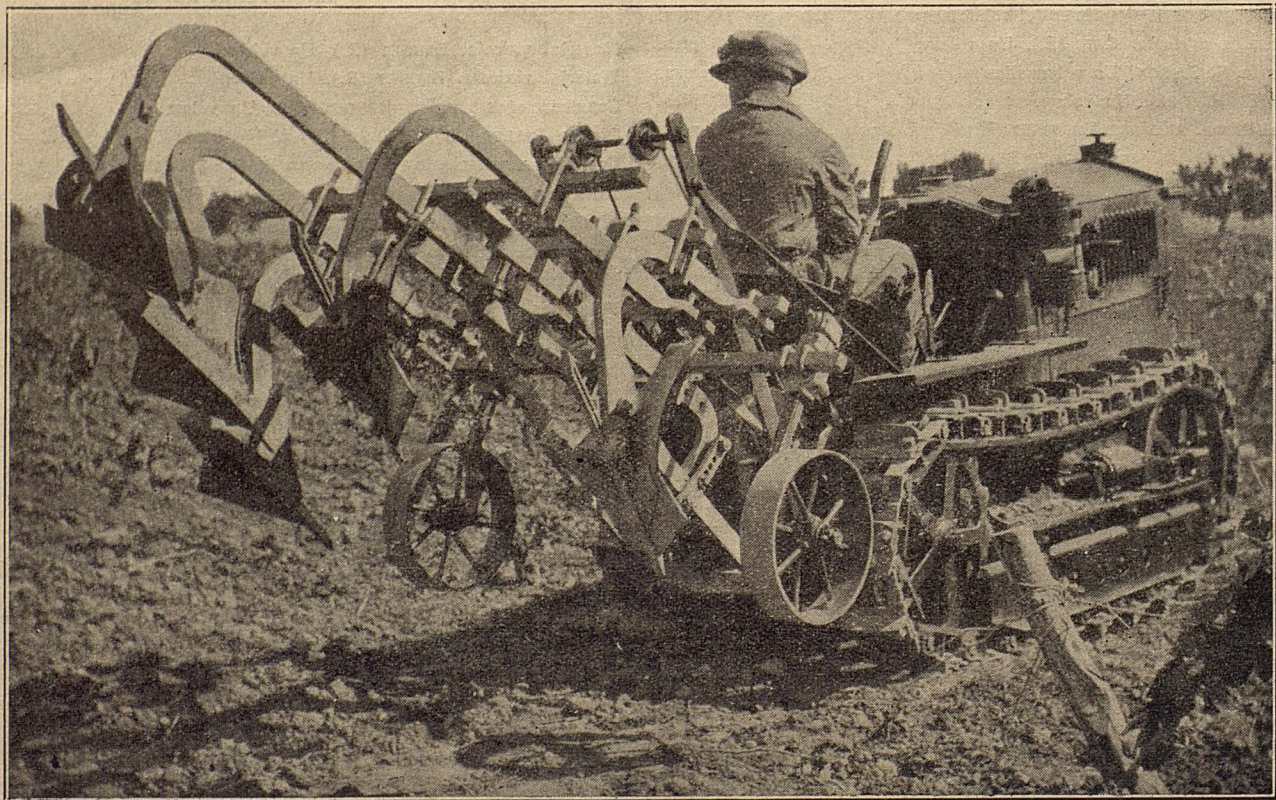
**Models especials
per a la VINYA**

El Tractor més potent que existeix comparat amb
altres d'igual pes

**GRANS PREMIS
EN TOTS ELS CONCURSOS**

LUBRIFICACIÓ AUTOMÀTICA

Tracció positiva, sense escapar-se ni enganxar-se a la terra



Tractor CLETRAC llaurant en una vinya, amb aixecament automàtic de l'arada



Allied Machinery Company, S. A. E.

Consell de Cent, 318. — BARCELONA