

AGRICULTURA



Un detall de l'Exposició de fruites i verdures recentment celebrada a Sant Boi del Llobregat

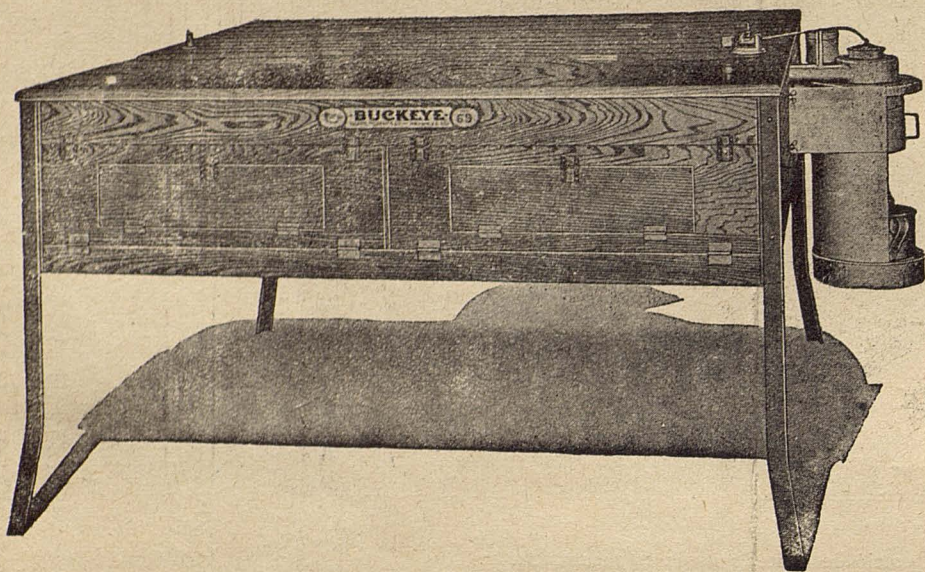
SUMARI :

Modalitats dels contractes d'arrendament i parcel·leria a la província de Girona, *J. Rosich*.—La Generalitat de Catalunya i el conreu de blat de moro, *Josep M.^a Soler i Coll*.—La crisi del Priorat, *R. Perpinyà i Grau*.—Un insecticida nou.—La cooperació en l'avicultura danesa, *Joan Ros i Codina*.—Folklore de la pagesia, *Valeri Serra i Boldú*.—Les oliveres en nostre país, *Joan Vallès i Estruch*.—Un substitut de la nicotina.—El que produeix un moltó.—El problema dels derivats tartàrics. Situació present, *Francesc Santacana*.—Us heu fixat en una cosa?—L'empelt a la Mallorca, *Raul M. Mir*.—El «Dry Ice» o glaç sec.—El que diu la premsa: A un pagès que es diu comunista, *Jordi de la Conca*.—La pròxima campanya d'adobs.—Recerques pràctiques: Les patates de llavor.—Els galliners de filat metàl·lic.—Reempelt dels fruiters vells.—Les aplicacions de les garrofes.—El conreu mecànic de la vinya.—Els paràsits dels fruiters.—Per allunyar les mosques de les vivendes.—Contra la mala olor dels femers.—Notes informatives: Exposició de fruites.—Divulgació ramadera.—Cinc conferències a la comarca de Tortosa.—El règim de denominació de vins.—Préssecs primerencs.—Declaració de venda de les finques rústiques.—Agrupació de jardiniers i floricultors de Catalunya.—El mercat.—Calendari de sèmbrs.

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)



ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pesetes

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

RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I Ponedores

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

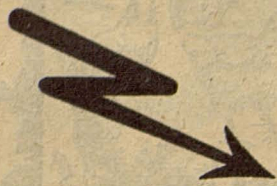
N.º 5 - RANXO "Porquí"
N.º 7 - RANXO "Conills"

ALIMENTS CONCENTRATS
NUTRE - Avícola — NUTRE - Concentrat
NUTRE - Porquí — NUTRE - Bobí

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

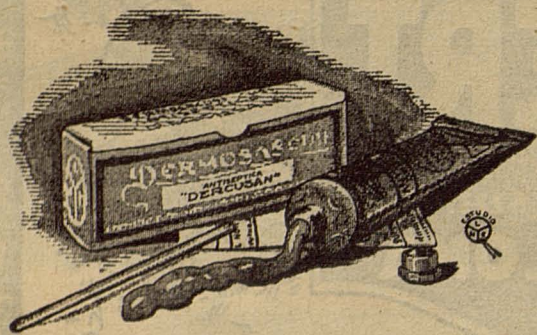
Demaneu folletons i cotitzacions mensuals que sempre seran les més econòmiques en igualtat de qualitats

“DERCUSAN”



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

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



ES VEN A LES FARMACIES

Tub petit, 1'60 ptes. – Tub gran, 3'65 ptes.

Tub per a Clínicas i Veterinària, 7'70 ptes.

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



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

Modalitats dels contractes d'arrendament i parceria a la província de Girona

En relació íntima amb la ponderada divisió de la propietat i la naturalesa dels conreus ha regulat el costum, en primer terme, els contractes que fixen les relacions entre propietaris i cultivadors de la terra en aquesta província. (1)

En quant a la divisió de la propietat, compta la província de Girona, 66.000 propietaris. Això implica la característica de propietats de poca extensió, que varia entre 4 ó 5 vessanes (la vessana equival a 21'87 àrees) a 25 ó 30 que són les més, sense que en manquin d'altres de 100 vessanes i algunes, les menys, de 200 a 300. Les primeres són cultivades per els mateixos amos; però no deixen de comptar-se per dotzenes, els propietaris que cultiven finques pròpies de la segona i tercera indicada extensió.

Les que resten estan donades a arrendament o parceria.

També els conreus variats que es donen en la província han influït en les característiques dels contractes. Presenta conreus variadíssims, des dels clàssics a Espanya, blat, vinya, olivera, fins els especialitzats: patata primerenca en el litoral, que s'exporta a Anglaterra, patata de l'alta muntanya que té força estima per a llavor, blat de moro de secà, hortalisses, llegums, (mongetes i fesols) en les terres que es reguen, que també es dediquen al conreu de blat de moro. Però com a producció bàsica, la ramaderia, amb la cria de vaques per a carn i llet, pores i la ramaderia petita, gallines, conills, ànecs i oques, de manera que alternen amb aquells conreus altres per a la producció de farrat-

ges tendres, prats artificials, com l'alfals, tubèrculs i arrels, (remolatxa, pastanaga, etc.) per a l'alimentació del bestiar, que és el que constitueix la font de riquesa principal i com a conseqüència la d'entraïdes de nostre agricultor.

De tot això, pot arribar-se a la conclusió que, de desaparèixer la ramaderia, la pobresa s'apoderaria de nostres camps per mancar, primer, a l'agricultor, els adobs naturals que recull amb abundor per a llurs terres i en segon lloc, perquè a menys d'altres especials conreus, sobre tot els de regadiu, ni la producció de cereals, ni la de vi i oli donarien el necessari per a viure amb el relatiu benestar que ha estat aconseguit en el camp, a excepció feta, de determinats indrets de l'Alt Empordà, on la producció vinícola constitueix una riquesa per l'especial bondat de llurs brous, molt apreciats a l'estranger.

Aquest caire especial de la ramaderia es feu sentir en gran manera en les modalitats dels contractes d'arrendament i parceria 50 anys enrera; a parceria es concertaven al terç els cereals collits de les masies o sigui en les hisendes que amb la masoveria hi van compreses 50, 70 ó 100 vessanes; però d'ençà que la ramaderia s'ha extès, amb el conreu de l'alfals, que en aquells temps es desconeixia i amb el major preu de llurs productes, s'han adoptat els contractes d'arrendament a preu alçat o els contractes de parceria a la meitat de fruits aportant-hi el propietari el capital per a la compra del bestiar de tals explotacions.

Fins en els cassos de senzills arrendaments de terres de poca cabuda, la produc-

ció ramadera ha permès satisfer cànons relativament grossos per les avantatges que a l'agricultor donen, disposar sempre, de farratges per a alimentar el bestiar. Sense les explotacions ramaderes, indubtablement, no haurien pogut pagar-se els arrendaments que s'han vingut cotitzant, en justa emulació per a estendre llurs explotacions agropecuàries.

II

Amb aquests antecedents, poden ja estudiar-se, encara que de manera superficial, les formes de concessió de terres en explotació, que es presenten de dues maneres: l'arrendament senzill i la parceria, adoptant-se una o altre, en general, segons la mena de conreus.

El contracte d'arrendament es regula per el Codi civil i el de parceria, que consisteix en el pagament per l'arrendador o parcer d'una part de la collita recollida, que és el terç o la meitat, en lloc del preu fixe en diner, havent-se de distingir la parceria senzilla de la masoveria, que té lloc quan el conreador ocupa la casa de pagès que agrupa les terres arrendades, en qual cas l'arrendatari pren el nom de masover.

Generalment el contracte d'arrendament es fixa per un any, prorrogable per un altre any i així successivament, a no ésser que una de les parts acomiadi a l'altre per a què deixi a lliure disposició del propietari o arrendador entrant, al cap de l'any d'haver-se donat el comiat, que ha d'ésser en diada fixada o sigui el mateix dia o bé uns dies abans del que havia de satisfer-se el preu i com és costum de fer-ho en festes especials, per St. Joan, St. Miquel, Nadal, el comiat ha de donar-se un any abans en dites festes o amb alguns dies d'anticipació. El lloc del pagament es pacta que sigui en el domicili de l'arrendador.

Quan el contracte d'arrendament s'aplica a les hisendes que a més de les terres tenen casa de pagès (masia) és especial com es concerta la facultat de l'arrendador d'entrar i sortir de la finca arrendada.

Al concertar-se l'arrendament, general-

(1) Traduït del «Butlletí de la Federació Sindical Agrària», de Girona.

ment es té en compte al fixar-lo, no més que les terres de conreu, però no l'hort i les terres juntes a la casa que no es cultiven, com tampoc es té en compte el lloguer de la casa de pagès. Es parteix de la base de la cabuda de les terres de conreu i es fixa el preu total per el nombre de vessanes, així és, que a l'arrendatari li queda franc el lloguer de la casa i l'arrendament de l'hort i terres properes a la casa que no es cultiven, el que representa un benefici d'importància per a l'arrendatari.

La manera d'entrar i de sortir el masover de la finca es regula com segueix: El masover que surt a la diada de St. Joan de l'any següent al del comiat, deixa la meitat de les terres de conreu al masover entrant per a que pugui treballar les terres i preparar la sembra d'octubre i novembre vinents; al següent Nadal abandona la casa de pagès, l'hort i les terres properes a la casa, que ocupa el masover nou i deixa, el primer, sembrades de cereals l'altra meitat de les terres de sembradura, que recull en absolut de la finca a l'arribar el dia de St. Joan de l'any següent.

El preu total de l'arrendament es paga per mitges anyades, en les indicades diades de St. Joan i Nadal. Es concerten aquests arrendaments almenys per cinc anys de durada: tres d'obligatoris, com assaig i provatura del compliment de pactes i dos de voluntaris i s'allarguen per tàcita reconducció, no essent excepció la permanència en la finca d'arrendataris durant varies generacions i són molts els propietaris actuals que foren abans masovers, perquè en vendre les terres els propietaris, les adquiriren aquells que s'enriquieren en la explotació, cas que també es dona amb les masoveries que després detallarem.

L'arrendament a preu fixe sol ésser el corrent en terres de conreus que no siguin arbustius i de secà. El propietari no contribueix amb cap despesa del conreu i paga tota la contribució.

III

Per els conreus arbustius: vinyes, oliveres, avellaners, etc., es recorre a la parcel·laria cedint temporalment el propietari la terra mitjançant el pagament anyal d'una part dels fruits (meitat, terç, etc.).

Per a la prosperitat de l'agricultura d'aquesta província, hi ha influït d'una manera assenyalada aquest contracte, perquè ademés de reduir al parcer els perjudicis en cas d'una collita dolenta, la llarga durada del contracte permet al parcer posar llurs esforços per a una plantada, a la qual el propietari hi contribueix posant-hi els plançons i el parcer els treballs. En aquests contractes de noves plantades, solen concedir-se durant uns quants anys, totes les collites com indemnització al parcer

pels seus treballs al fer la plantació. Aquest contracte ha permès convertir en vinyes, oliverars i avellanars terrenys pobres que d'altra manera mai haurien donat cap producte. Una vegada la plantada ja està arribada, el propietari contribueix en una proporció equivalent a la part dels fruits, al pagament dels adobs químics i matèries anti-criptogàmiques per a combatre les plagues dels camps.

El pagament de la part de fruits es fa en el mateix camp, o bé entregant el parcer a l'amo de la finca transportant-la a casa d'aquell, la part que s'ha convingut de la collita, un cop ha estat aquesta collida i això es realitza tantes vegades com la terra dona fruits que s'han de repartir.

La parcel·laria també es concerta, per els conreus de regadiu on s'hi cull blat de moro, gramínies, tubèrculs i verdures, essent el contracte corrent de les hortes veïnes a les poblacions importants, on el propietari ha fet, prèviament, captacions d'aigües per a regar.

En aquests cassos el parcer utilitza exclusivament al seu profit, els farratges que es produeixen a la finca, el qual no és indiferent per el propietari, doncs d'aquesta manera es tenen fems d'estable en quantitats suficients.

IV

El contracte de parcel·laria quan es concerta per a extensions importants de terres anexas a una casa de pagès, pren el nom de *masoveria* i presenta característiques més complicades per la comunitat d'interessos que s'estableixen entre el propietari i el masover.

Econòmicament presenta les característiques d'un contracte de societat, en el qual, l'amo, hi aporta la casa, amb totes les edificacions apropiades, no solament per a què hi pugui habitar el masover i llur família, sinó per a la cria i recria del bestiar, magatzematge de farratges, que es consumeixen en grosses proporcions, les terres de la finca i la part proporcional (meitat o tercera part) dels animals de treball i explotació; el masover hi posa llur treball i el de llur família i l'altra part proporcional del bestiar dit i ambdós la meitat de les despeses d'explotació o capital circulant; llavors, adobs, pinsos per el sosteniment i engreix del bestiar, medicines, quan aquest s'emmalalteix, iguals del veterinari, etc.

Jurídicament, amb tot i que l'article 1579 del Codi civil el qualifica de contracte de societat, amb raó, es sosté, que no es tracta d'un contracte pròpiament de societat, perquè en aquest, el soci que hi aporta immobles, transfereix llur propietat a la societat i en el contracte de masoveria l'amo queda propietari absolut de les finques i pot dir-se igual dels semovents, que a l'acabar el contracte es reparteixen en lots, però no vénen

a l'objecte que puguin comptar amb ells, l'amo i el masover, en les noves explotacions que concertin.

En molts cassos el propietari contribueix a la compra de maquinària amb proporció igual a la indicada (meitat o tercera part), maquinària que ha pres molta importància en els darrers anys, doncs són moltes les masies que compten amb segadores per els prats i cereals, atuell i batedores moguts amb tractors, que s'utilitzen també per a treballar les terres, amb el qual queden força economitats els jornals, que en molts cassos paguen per meitat l'amo i el masover.

Per el que toca als productes que es cullen, es reparteixen a la meitat o al terç (segons s'hagi tractat) si no es necessiten per a l'explotació, ja que en molts cassos no donen abast; llur partició es fa en collir i el producte de la venda del bestiar es parteix de la mateixa manera quan té lloc la venda.

No solen vendre's ni els farratges ni els grans, per ésser necessaris a la explotació. Solament es ven el blat i el blat de moro, això quan no s'engreixen porcs i els animals que es crien i recrien en la finca, sobre tot els de raça vacuna per carn o per la producció de llet que és una de les més interessants explotacions de la província.

En aquest contracte de masoveria, té també el masover l'avantatge, com en l'arrendador de casa de pagès amb terres de conreu a preu fixat, de no pagar cànon de la casa ni de l'horta.

Per el que atany a la petita ramaderia, gallines, ànecs, oques, conills, no és general que s'ajuntin en l'explotació entre l'amo i el masover, és negoci apart de la mestressa de la casa, qui, amb això, compta per a les despeses de manteniment, doncs ha pres molta importància en els darrers anys. En altres cassos també l'amo participa en aquest negoci de ramaderia petita.

A més de les despeses esmentades, el propietari paga la meitat o el terç de les contribucions que graven la part vertadera del repartiment veïnal i el masover paga l'altra part proporcional del repartiment veïnal que l'afecta.

Les aventatges d'aquest sistema són evidents per el masover i per a la producció general. Si el masover disposa de mitjans econòmics per a l'explotació, en aquest cas s'estima més arrendar a preu fixe, mai en té tants, com si aconsegueix comptar amb el propietari, com a soci capitalista, que en certs cassos l'hi bestreu el necessari del que li manca. No és estrany el cas que el masover entra a una finca sense disposar del capital necessari que l'amo l'hi bestreu i va cobrant-s'ho a mesura que l'explotació va marxant bé. Es evident que l'afavoreix comptar amb qui hi aportí la meitat o la tercera part

del capital esmerçat en l'explotació i que aboni la part corresponent de les despeses d'entreteniment, que sempre són importants.

Així mateix el tracte de masoveria l'afavoreix quan hi han males collites o contrarietats en les explotacions complicades, que sempre sofreixen pèrdues.

Per el que atany a la producció general, el contracte és altament avantatjós, per ésser la sola manera d'arribar a una explotació racional per els coneixements tècnics que el propietari pot aportar-hi, així en el que atany als conreus com en les races més escaients a l'explotació.

Per acabar, a més d'una col·laboració íntima del propietari en l'empresa agrícola, consent una relació amistosa entre ambdós, factors personals més importants que aquella, que són propietari i masover i exclou o redueix el jornalero amb salari.

Es veritat que imposa a l'amo una altra visió dels problemes agrícoles en llur aspecte

tècnic i un esperit paternal i de sacrifici i en el masover un amor al treball i una honradesa a tota prova; però això no és estrany trobar-ho en el nostre agre, on no hi manquen masovers treballadors i gent de bé i no escassegen els propietaris cultes i entusiastes del progrés agrícol.

En tant que subsisteixin aquests factors, durarà una reforma contractual consuetudinària altament avantatjosa per a el progrés agrícol i on hi hagi tals factors personals, si la terra és apropiada, podrà instaurar-se i donar resultats, sens dubte, que el que significa la reforma agrària, que es possible que ni arribi a posar-se a prova i si s'hi posa, atenent als termes de generalització amb els quals vol legislar-se fracassi, perquè les condicions de l'agre espanyol i del personal que l'habita, són tant diferents que el que a una comarca pot convenir pot perjudicar a la producció d'una altra el qual, després de tot, és el que en darrer extrem cal procurar.

J. ROSICH

creats en la Missió Biològica de Galícia per l'eminent genetista senyor Cruz A. Gallástegui, sota l'alt patronatge de la Diputació de Pontevedra.

A Galícia el moresc constitueix la principal producció i a ell es destinen 200.000 hectàrees, es a dir, tantes com al blat a Catalunya. Malgrat això per satisfer les necessitats totals de l'alimentació humana i ramadera, era precís importar-ne anualment 50.000 tones amb un cost de 12 a 15 milions de pessetes.

Aquestes xifres mostren per si soles com era de cabdal per aquella regió la incrementació del rendiment mig per hectàrea sobre tot si, ultra el que hem dit, es té en compte la necessitat sentida de reduir la superfície conreada dedicada al moresc per tal de farratgeritzar-la i així permetre amb major amplitud l'explotació del bestiar.

Doncs bé, del molt que pot esperar-se mitjansant l'aplicació dels mètodes de la Genètica, i de la feconda i pacient tasca de l'incansable Director de la Missió Biològica de Galícia, en són una bella i eloqüent mostra els magnífics resultats obtinguts en el millorament del blat de moro; arribant fins a *la triplicació dels rendiments*, els quals de 2.000 quilos per hectàrea han excedit dels 6.000 quilos.

Malgrat ésser diferents a les nostres les condicions de clima de Galícia, lògic era, però, que el servei de Terra Campa de la Generalitat de Catalunya, intentés al menys, fer gaudir a la nostra Agricultura els avantatjes que puguin derivar-se d'aquella intensificació, encara que solament sigui per tractar d'assolir el 33 per 100 d'augment en la producció, exigit pel conreu del blat de moro per tal d'ésser practicable en tot temps.

Donant tota l'expansió possible a l'experimentació, han estat establerts aquest any conreus de les esmentades varietats en els pobles de Caldes de Montbui, Olot, Esterri d'Aneu, Tortosa, Roquetes, Manlleu, Tàrraga, Tarròs, Mollerusa, Borges Blanques, Castelló d'Empúries... acompanyant instruccions per a l'aplicació, en el secà, del sistema de conreu perfeccionat recomanat per la Missió Biològica de Galícia.

Dels resultats obtinguts caldrà deduir la norma a seguir l'any que ve no dubtant que en el cas d'ésser tan positius com esperançadors són ara, el servei de Terra Campa trobarà en el Govern de la Generalitat de Catalunya tot l'ajut necessari no sols per a donar un major expandiment a varietats que són notables pel seu origen selecte, sinó per a fer quelcom adreçat a millorar genèticament les nostres.

JOSEP M.^a SOLER I COLL
Cap del Servei de Terra Campa

La Generalitat de Catalunya i el conreu del blat de moro

A Catalunya, d'una manera general pot dir-se, que el que dóna la tònica, en quant a si és possible o no conrear econòmicament el blat de moro, és el preu assolit pel que s'importa de l'Argentina.

Amb els rendiments actuals, per a les terres bones del Vallès, la zona de transició està compresa entre els preus de 30 i 40 pessetes els 100 quilos.

Quan el moresc del Plata pot adquirir-se a 30 pessetes, el pagès del Vallès es veu precisat a abandonar l'esmentat conreu per ésser francament ruïnós. Val més comprar el gra.

Contràriament, quan, com en els moments actuals mercès als aranzels i la baixa valor de la nostra moneda, el moresc forà assoleix i sobrepassa el preu de 40 pessetes els 100 quilos, torna a prendre increment a Catalunya la superfície conreada dedicada al blat de moro.

Però, un sa optimisme ens ha de fer considerar com a anormals les circumstàncies del moment i esperar temps de consolidació i floriment de l'economia nostrada. Serà justament aleshores quan caldrà novament abandonar el conreu del moresc i retornar a la importació.

El patriòtic desig que l'agricultura de Catalunya sigui prou potent per a evitar l'emigració de fortes sumes a altres terres,

fa necessari cercar una solució a la natural oposició entre l'estabilització i enlairament de la nostra valor monetària i les possibilitats econòmiques del conreu del blat de moro.

I aquesta solució no pot ésser altra que la intensificació dels rendiments per hectàrea conreada, equivalent, encara que en altres termes, a l'augment en el preu de venda del producte el qual forçosament ha de posar-se a la paritat que resulta del blat de moro importat.

La separació entre les xifres límits de 30 i 40 pessetes els 100 quilos, indica d'una manera prou clara que solament l'augment d'un 33 per 100 en la producció de gra per hectàrea, serà suficient per a canviar el conreu del blat de moro de prohibitiu durant certes èpoques en factible i fins remunerador en tot temps, baldament que per a poder competir amb l'estranger calgui vendre'l a preus relativament baixos, cosa que altrament seria vist amb molt goig pels nostres engreixadors de porcs.

Es amb aquesta finalitat que la Generalitat de Catalunya, per mediació del seu servei de Terra Campa, preocupant-se de totes les coses que puguin traduir-se en millorament de l'Agricultura nostrada, ha procedit aquest any a assajar els blats de moro doble híbrids *Reina blanca* i *Pepita de oro*

La crisi del Priorat

II

Concauses.—Ademés de la causa principal de la crisi que és la filoxera, existeixen diferents concauses, que són precisament les que ocasionen la crisi.

Aquestes són:

a) No adaptació dels empelts del país als ceps americans.

b) Vida més curta i més delicada dels ceps americans.

c) Preus de cultiu tres vegades més car.

Altre factor de la crisi del Priorat és també la valorització del seu vi. El vi del Priorat, amb qualitats excel·lents per a l'enranciament, es compra igualment que els demés vins, a tant el grau i càrrega, sense tenir en compte, per tant, el seu valor latent.

Els criadors, no obstant, coneixen les qualitats del vi del Priorat, i amb el seu ajut, això sí, suportant tots els riscos, creen tipus diferents, molt apreciades. El fet és però que es ven 500 per 100 més vi del Priorat del que realment es produeix. Existeix doncs, un frau o abús del nom de Priorat en descrèdit del legítim vi. Heus-ací un aspecte comercial i al propi temps jurídic de la crisi. Crisi que continua essent de producció ja que per producció entenem no solament la recolecció o extracció d'un producte, sinó la seva transformació o indústria.

Existeix, per fi, altre factor de la crisi del Priorat: *El Priorat tan sols ven vi de l'any*. Pràcticament no guarda i no cria vins. Per quin motiu, si els vins del Priorat tenen el seu valor complet, precisament amb els anys?

Per aquestes raons:

a) Els petits propietaris del Priorat no poden adquirir personalment els coneixements enològics necessaris per a criar tipus de vi; però acceptat el cas que poguessin.

b) En el Priorat no hi ha actualment medis econòmics ni capital.

Heus-ací, per tant, altre aspecte tècnic i financer a la vegada, de la crisi del Priorat. Aquest aspecte caracteritza també la crisi de producció, ja que suposa manca de mitjans financers per aconduir tècnicament l'elaboració dels vins del Priorat.

Per consegüent, podem concloure, que el Priorat sofreix una crisi de producció caracteritzada i determinada pels següents factors:

Agrícoles: Reducció de l'àrea de cultiu en dues terceres parts.

Comercial: Mala venda i venda prematura del vi.

Jurídic: Sofisticacions i abús del nom Priorat,

Tècnic: Incapacitat per a la cria de vins.

Financer: Impotència econòmica.

La crisi del Priorat, no és de consum, ja que els seus vins, degut a les qualitats latents que posseeixen, seran sempre estimats al mercat; estimació que no es veurà compensada, degut a la quantitat relativament petita de la producció actual i possible del Priorat. Anotem tan sols que la producció total actual del Priorat, representa solament un dos per cent de la producció total de la província de Tarragona.

Efectes i intensitat.—*Reducció de la producció.*—Reduïda, per la filoxera, l'àrea de cultiu del Priorat, la seva producció queda reduïda proporcionalment.

Les muntanyes del Priorat estan totes amargenades, però els marges han caigut tots. No hi ha vinya sinó esbarzers, de fa una generació.

Durant l'estiu, a les rodalies dels pobles i als bancals de les estretes valls, la vinya hi verdeja; mes si ens allunyem un xic, trobarem el terreny erm, sense cultiu, tan àrid que dona l'impressió d'un camp a l'hivern. Dona calfred. I, si pregunteu als vell, us diran:—Mireu, totes, totes aquelles muntanyes, fins els seus pics més acimats, totes estaven plantades de vinya... S'enfonzava un sarment a terra, i ja tenieu un cep; ara...

Heus-ací un quadre numèric del descens de la producció del Priorat:

	PRODUCCió EN HECTOLITRES DE VI EN EL PRIORAT				
	1800	1900	1910	1920	1927
Bellmunt	9.500	1.000	2.050	3.500	3.600
Gratallops	7.500	975	620	2.394	2.400
La Morera	25.000	125	4.000	4.125	4.000
Poboleda	19.500	10.000	2.370	3.372	3.320
Porrera	30.200	12.125	8.350	12.800	10.500
Torroja	12.875	715	1.800	2.500	3.575
Vilella Alta	5.000	650	1.400	2.000	2.000
Prod. total	110.050	32.690	20.590	30.691	29.396

La producció del Priorat, per tant, ha minvat en un 73 per 100 en proporció sensiblement superior al terreny que hi ha incult.

Aquest és el principal efecte de la crisi i l'origen de tots els demés.

Reduïda la producció, ha sobrevingut l'emigració. Analitzem-la.

L'Absentisme.—El Priorat està despoblat. Els carrers dels seus pobles estan deserts a totes hores i les portes de les cases, quan les conserven, estan tancades en la seva majoria. Les terres no poden treballar-se per manca de braços.

Heus-ací un quadre complet de la despoblació del Priorat,

LA POBLACIó DEL PRIORAT

	Abans de la filoxera	Després de la filoxera	Abans de la guerra	Després de la guerra	Actualment
	Cens 1890	Cens 1900	Cens 1910	Cens 1920	Cens 1927
Bellmunt (1)	675	731	953	1.215	1.014
Gratallops (1)	1.213	1.206	907	708	488
La Morera	790	632	514	400	319
Poboleda	1.820	1.112	823	811	666
Porrera	1.873	1.193	1.058	968	930
Torroja	1.024	752	623	600	516
Vilella Alta	670	487	470	439	360
Total	8.065	6.113	5.348	5.046	4.293

(1) La població de Bellmunt està integrada per un 60 per 100 de minaires i la de Gratallops per un 20 per 100 també de minaires, aquests en sa majoria treballadors de les mines de Lloà.

El Priorat ha perdut, doncs, el 47 per 100 dels seus habitants, i si tenim en compte solament la seva població agrícola, més del 60 per 100.

Maltusianisme.—Heus-aquí un fenòmen que no ens esperàvem. Crèiem sincerament en la moralitat del Priorat. Les xifres però, ens diuen el contrari, i parlen molt clar. Aquest és un índex claríssim de la intensitat de la crisi i un efecte ben digne de meditar.

DEMOGRAFIA DEL PRIORAT

	Coeficients de natalitat per 1.000 habitants				
	1890	1900	1910	1920	1927
Bellmunt	31'1	43'5	35'6	34'6	31'5
Gratallops	21'4	14'0	22'0	11'0	14'3
La Morera	35'2	31'6	9'6	24'2	18'9
Poboleda	43'6	21'15	18'2	17'2	13'5
Porrera	30'4	26'8	24'5	11'3	11'8
Torroja	33'2	33'2	20'8	16'6	5'8
Vilella Alta	20'8	8'2	17'0	15'9	8'7
Total	31'2	25'0	22'6	19'6	16'5

	Coeficients de mortalitat per 1.000 habitants				
	1890	1900	1910	1920	1927
Bellmunt	28'1	19'1	11'5	26'6	28'6
Gratallops	27'2	19'9	16'5	25'4	12'2
La Morera	23'9	31'6	11'6	19'3	18'9
Poboleda	34'6	26'8	9'7	27'1	27'0
Porrera	25'1	29'3	22'6	14'4	22'5
Torroja	25'3	38'5	20'8	16'6	5'8
Vilella Alta	20'8	18'4	21'3	18'2	19'4
Total	27'4	26'5	16'2	19'8	20'9

	Coeficients de creixement per 1.000 habitants				
	1890	1900	1910	1920	1927
Bellmunt	29'6	24'62	24'13	8'0	29'5
Gratallops	5'7	5'7	5'5	14'1	2'1
La Morera	11'3	0'0	1'9	4'8	0'0
Poboleda	0'0	5'3	8'5	9'9	13'5
Porrera	5'3	2'5	1'8	3'1	10'7
Torroja	18'5	5'3	0'0	0'0	0'0
Vilella Alta	0'0	10'2	4'2	2'3	11'1
Total	3'84	1'14	8'22	0'19	4'42

Es a dir, que avui dia el Priorat no solament es despobra per l'èxode, sinó per la manca de vitalitat.

Existeixen palliatius per aquest fenòmen que suposa un incompliment del fi primordial del matrimoni? Sí.

Els descens del coeficient de natalitat té per causa, en part, la crisi. L'èxode de prioratins és més de jovent que de persones d'edat, i així es compren, en part, com la natalitat disminueix.

Però aquest palliatiu, amb tot, no és suficient per a explicar la crisi, ja que el nombre

de fills per matrimoni passa rares vegades de dos, i aquest és l'índex més convincent.

El fenomen, no obstant té un palliatiu social, mai personal. Aquets palliatiu o explicació és també la crisi. L'estat de misèria dels pobles ocasiona també disminució de natalitat, que a voltes, inclús, pot ésser conseqüència d'heroïsmes, es a dir d'abstenció matrimonial; però que ho tindria d'ésser sempre.

Existeix, per fi un factor que augmenta l'intensitat del fenomen. És la mortalitat. El Priorat és un país ben sa. No obstant d'existir-hi actualment una gran proporció de persones d'edat avançada, el coeficient de mortalitat del Priorat ha disminuït considerablement. El Priorat, és, avui en dia més sa que abans. Això fa que el coeficient de creixença, sigui encara més elevat del que seria si el Priorat tingués el mateix coeficient de mortalitat que abans. Està clar que aquesta minva de la mortalitat és conseqüència del decreixement de la natalitat, ja que la proporció de mortalitat infantil, és més petita.

Existeix un factor que treu intensitat a les xifres totals que hem trobat. Són les dades de Bellmunt. Amb això resta ben clar que els efectes de la crisi s'operen sobre les persones que la sofreixen, sobre els agricultors i no sobre els minaires, la població del qual dona coeficients de natalitat molt més alts que els demés. En resum, doncs, al Priorat existeix maltusianisme, efecte: a) D'immoralitat. b) De la crisi. Però ambdues causes contribueixen a fer més intensa la crisi general del Priorat.

Com economistes, no hem pogut deixar de tractar aquest fenomen, ja que ademés de no tenir caràcter per a elludir dificultats, la ciència que invoquem ens ho ordena.

R. PERPINYA GRAU

Un insecticida nou

Una informació que ve de Manchester dona a conèixer un nou insecticida constituït per arseniat de plom sota la forma molt dividida que és designada pel nom d'estat col·loidal. Amb aigua, aquest producte dona un líquid comparable a la llet, molt estable, que no forma agregats quan se'l polvoritza i que deixa una lleugera capa sobre les fulles dels vegetals. Aquest polsim resisteix molt la pluja.

La cooperació en l'avicultura danesa

Un factor immens de la riquesa pecuària de Dinamarca, creada per la cooperació, la constitueix l'avicultura.

A l'any 1865, s'establí la primera línia regular de vapors directes de Dinamarca a Anglaterra. En aquell temps, l'explotació gallinera es feia sense cap mica d'atenció, els ous es cotitzaven poc i això induïa als traficants a fer exportacions, utilitzant els nous transports.

A l'any 1870 s'exportaren a Anglaterra 50.000 vintenes d'ous, per valor de 1.600 lliures i l'any 1890, aquesta exportació havia arribat a 500.000 vintenes i el seu valor a

cisar quins eren els que complien el seu compromís amb lleialtat i quins altres mancaven a l'acord. Per això s'implantà el mercat de l'ou.

Després de moltes gestions, es creà una associació que abastava tot el país, però amb seccions locals autònomes. Una de les grans cooperatives de consum de Mánxester, que sostenia relacions amb Jørgensen, adquirí a la neixent societat, grans partides d'ous, fent que així assolís un ràpid desenrotllament.

Així es creà la *Cooperativa Danesa per a l'exportació d'ous*, coneguda internacionalment per la DAAE. (Dansk Andels EAG-export).

Aquesta Cooperativa, començà a funcionar l'any 1895, amb 3.000 socis, agrupats en 24 seccions.

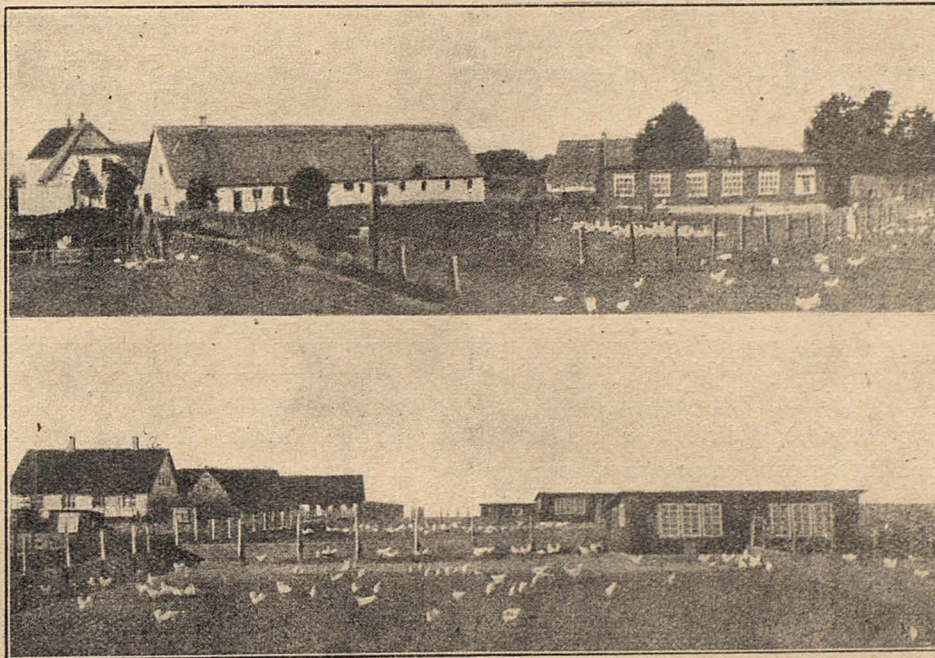
Al cap de 20 anys d'existència, comptava amb 500 seccions, 45.000 associats i un moviment anual de 425.000 lliures (més de deu milions i mig de pessetes).

Cada secció local, compta al menys amb deu socis; cada soci té el seu número dintre de la secció. Els socis estan obligats a entregar tots els ous dels seus galliners a la secció, menys

els que necessitin per el seu consum; mantenir nets els nierons perquè no s'embrutin els ous; recollir-los cada dia i entregar-los cada setmana. Es també el seu deure, estampar a cada ou el número de la secció i el número del soci, amb un segell de cautxú. Cada vegada que un soci entrega ous en males condicions, està obligat a pagar una multa de set pessetes.

Aquestes seccions locals, funcionen autòmicament amb els seus reglaments propis, tenint la seva junta directiva. En les assemblees un vocal és el representant d'ella.

Les entregues, les fan els socis al recollidor de la secció, que els envia al magatzem d'expedició, on es reconeixen i si són acceptats se'ls hi posen junts amb els números de la secció i del soci, la marca general de la Societat. Es classifiquen per tamanys, s'embalen en caixes de 120 ous i es remeten al mercat consumidor,



Granges daneses dedicades a la cria d'aviram

27.000 lliures esterlines. El nombre d'aus augmentà considerablement. L'any 1893 es calculaven en 5.900.000; l'any 1903 s'elevaren a 11.600.000 i a l'any 1914 assolien ja la xifra de 15.100.000 les aus de corral a Dinamarca.

Els abusos comesos tant per la banda dels camperols com per la dels exportadors, enviant ous vells en lloc de frescos, motivaren que perdessin l'estimació i el crèdit, com a producte d'exportació.

El gran organitzador de les cooperatives de consum, Severf Jørgensen i dos mestres rurals, Frederic Möller i P. Rasmussen, per eliminar els intermediaris i restablir el crèdit dels productes del corral, idearen crear la primera cooperativa danesa per a la recollida i exportació d'ous.

Comprengueren aquests organitzadors que no bastava aconsellar als pagesos que suministressin a la cooperativa ous frescos i de bona qualitat, sinó que era necessari pre-

La secció, abona als socis periòdicament l'import de la mercaderia amb relació al preu de cotització establert. El romanent de cada any, es distribueix a les seccions, proporcionalment al valor dels ous tramesos per cada una. La meitat dels beneficis, s'entrega en efectiu i l'altra meitat es reté per l'Associació com a fons de reserva i capital circulant, abonant-se un interès de quatre i mig per cent.

Per una llei especial, el comerç d'exportació d'ous està reglamentat.

La paraula *ou*, es refereix solament a ous de gallina.

Tots els ous d'origen estranger, que s'importen o exporten a Dinamarca, han de portar una marca amb lletres de dos mil·lí-

metres i mig d'alt, en tinta fosca, indicant el país d'origen i l'adjectiu corresponent.

L'exportació solament és permesa a cases especialment autoritzades.

Els ous danesos solament es poden exportar amb les denominacions següents: *Ous danesos frescos*; *Ous danesos de cambra frigorífica*; *Ous danesos cascats*; *Ous danesos conservats*. Els que són tractats amb alguna solució adequada, se'ls rotula *Ous danesos de segona classe*.

Existeix una inspecció veterinària rigorosa, a càrrec dels mateixos funcionaris, que inspeccionen la mantega, el formatge i la margarina.

JOAN ROF I CODINA
Veterinari

Folklore de la pagesia

LA CABRA. TRADICIONS, LLEGENDES I SUPERSTICIONS

El boc, la cabra, la llet, tanmateix donen lloc a parlar i conviden a retreure en tot el que intervenen en el llenguatge i en els costums populars.

El boc, fa un trist paper en la vida normal, té assenyalada una missió ben antipàtica amb les seves barbasses i el seu posat, però, d'amo de tot. A un home de grans barbasses se li diu que té

Barbes de boc.

Potser això de què la seva vista repugna li ve al boc de la seva intervenció en les llegendes de bruixes. El boc és la representació del dimoni al qual adoren les bruixes en forma d'aquest animal i van a rendir comptes de les seves malifetes.

Això s'esdevé en moltes llegendes i en moltes rondalles al punt de les dotze de la nit, singularment dels dissabtes i el boc és objecte segons la creença i la superstició popular dels més afrosos i bestials homenatges per part de les bruixes, de la qual cosa no fem més que donar-ne aquesta indicació, perquè tanmateix és una matèria ben poc agradable. Amb les pràctiques dimoniaques s'hi barrengen de vegades bruixots i en aquest cas la cosa assoleix la categoria de repugnant.

Tot el que neix al corral és del boc dita que per tot arreu s'aplica.

De creences i supersticions n'hi ha també que es relacionen amb les cabres, segons les quals, quan les bruixes volen congriar una tempesta, xollen les cabres i per això algunes persones creuen ben bé que quan cau calamarça o una pedregada de més intensitat, es trobarà un pèl de cabra dins de cada pedra.

¿Heu sentit a parlar mai de la *Roca del diable* del poble de Dos Rius? Doncs, segons la llegenda li ve de què en aquesta roca s'hi apareixia el diable en forma d'una cabra negra.

No gaire lluny d'un camí que va de Figueres a Olot, hi ha un forn conegut amb el nom de *Forn de la cabra*, perquè segons una tradició popular a Espinavesa, diu que hi sortia una cabra de foc que seguia als traginers que anaven de nit, fins i a tant que arribaven al riuet Algama, afluent de l'esquerra del riu Manol a prop del *Barranc del Desert*.

Encara avui quan una mare vol retenir a prop seu a una criatura que jugant s'aparta de la seva vora, li diu:

—*Aí que si t'apartes et sortirà la cabra.*

I la cabra a la qual es refereix és la cabra de foc.

Al mateix país de l'Empordà, hi ha el castell de Quermansó, cèlebre perquè s'hi refereix més d'una llegenda; en aquesta s'hi conta que hi apareixia una cabra d'or, la qual es veia anar sola o portant un dimoni a cavall per a esporuguir als traginants que passaven de nit per aquells indrets.

Si alguna vegada heu passat per la carretera que va d'Olot a Santa Coloma de Farnés, aigües avall del pont que travessa el Fluvià, no molt lluny d'Olot, us hauran contat o potser us hauran mostrat la *Gorja del Dimoni* i això li ve d'aquest fet.

Diu que una nit, tornant un sastre de treballar de per aquells varals de terra, va trobar una cabra i se la carregà al coll. En passar aprop de la gorja en qüestió amb l'esfermeïment que és de suposar, sentí un diàleg que deia:

—Dimoni, on vas?

I la cabra, que era un dimoni, fa de resposta:

—A cavall d'aquest sastràs.

Podeu comptar que el pobre de sastrinyol en sentir aquelles veus es desempellegà de la seva càrrega i diu:

—Valga'm les tèmpores de Sant Tomàs.

Al qual li van respondre:

—Et valdran si dejunades les has.

Per tal com les havia dejunades es va veure lliure del dimoni, el qual va anar-se'n a sepultar a l'aigua.

Una altra vegada i va de rondalla, una senyoreta de ciutat de terres enllà de l'Ebre va anar a passar l'estiu a una masia catalana i en la seva parla va comunicar a la seva mare que havia vist munyir unes cabres i havia fet un descobriment.

—Quin és, filla meva?—li diu aquesta.

—Que d'una cabra blanca en sortia llet blanca i d'una cabra negra també.

—I doncs, què et pensaves?

—Que de les cabres blanques en sortia la llet i de les negres el cafè.

Segons en Cels Gomis, a Mequinença, província de Saragossa, diu que al ramat on hi ha una cabra negra mai no hi cau cap llamp.

Més supersticions encara; quan una dona partera no té llet, li fan babejar un tros de pa a una cabra i després dona aquest rosegó de pa a la dona, continuant la creença de la qual si la dona es menja el pa babat, té llet i la cabra perd la seva.

D'una altra faisó, a l'Empordà, quan cabres i cabrits corren enjogassats, diu que ho fa que senten la tramuntana i que per extensió, també es diu dels joves que salten i s'aconsegueixen

Saltar com una cabra

però, s'aplica a tota criatura que salta i balla amb la inconsciència pròpia dels pocs anys.

Hi ha una corranda satírica que diu:

*Aquí dalt a la muntanya
la puput hi ha cantat,
quan les cabres faran llana
jo podé faré bondat*

corranda que ve a indicar el mateix que aquesta expressió:

Quan les cabres tindran llana

d'ús general a Catalunya, en el sentit del qual mai per mai les cabres dotades de pel no faran llana.

Té tanta bondat

com les cabres llana

venen a demostrar com el poble es val d'alguna d'aquestes parèmies per a denotar una cosa d'insegur o de difícil compliment.

Fulano farà el negoci de Robert amb les cabres

dita de general aplicació a tota persona que fa un negoci ruïnós, perquè segons aquesta llegenda, en Robert era un subjecte que te-

nia un ramat de cabres negres i se li va an-
xantar de tenir-les totes blanques, per la qual
cosa va fer córrer la veu de què canviaria
dues de les seves cabres negres per una de
blanca, amb el que s'esdevingué que quan
ja les tenia totes blanques es va repensar i
va voler tenir-les totes negres i a llavors, que
fa? ell que en canvia dues de blanques per
una de negra, fins i a tant que no li van que-
dar cabres ni negres ni blanques, perquè es
ben cert allò que ens ha ensenyat el poble que

*Qui barata
el cul es grata.*

En llengua castellana tenen un aforisme
que diu:

Echar cabras

aplicable entre jugadors quan volen jugar-se
el beure.

També en català el diuen de semblant ma-
nera:

Fer cabres

amb la mateixa significació.

Si sentiú a dir

*La cabra del meu veí
té més llet que la meua*

no l'apliqueu en sentit directe, sinó que vol
dir enveja que un té del que veu que té un
altre, o que li fa goig el que no és seu.

Al pobre home al qual se li carreguen sem-
pre les culpes del que la té i del que no la té
es diu en sentit figurat que

Se li carreguen les cabres

sinònim d'una altra dita que tots sabem

Se li carrega el mort.

Per a denotar a un i tirar-li en cara que
gasta més en les coses secundàries que en
la principal, se li diu:

Més puguen les esquelles que el bestiar

sinònim d'aquest altre refrà:

*Vuit dits de mal
cinc sous d'emplastre*

i un altre de català encara

Puja més el mall que l'enclusa.

Quan es parla d'alguna mala púa qui fa,
però, de bona persona, se li pronostica que
quan mori

Anirà al cel de Rubió

que vol dir a l'infern, igual que quan diem:

*Al cel de les cabretes
que els àngels porten banyetes.*

* * *

Abans d'entrar als aforismes als quals ha
donat lloc la cabra en llenguatge popular,
escaurà sens dubte parlar d'un producte que
surts de la cabra: el formatge.

Hi ha qui proclama:

*El formatge cerrat
el pa ullat.*

En castellà tenen aquestes preferències:

*Pan con ojos
y queso sin ellos.
Pan con ojos*

*y queso con hoyos.
Queso ciego y pan con ojos
quitan a mi hijo los enojos.*

*El queso pesado;
y el pan liviano.*

*Algo es queso,
pues se dá por peso.*

*El cerdo y el queso
a peso.*

*El mero y el queso
comprarlo a peso.*

*El melón y el queso
tómalo a peso.*

En el llibre *Almacén de chanzas y de ve-
ras*, escrit a començaments del segle passat,
s'hi llegeix:

*Busca el pan que tenga ojos,
el vino no muy cargado,
la carne que no esté flaca
y el queso que esté llorando.*

També els francesos que són uns refinats
gourmets diuen referent a aquest delicat ali-
ment:

*Cerca pa lleuger i formatge pesent
si ets savi.*

*Pa que tingui ulls, vi que bulli i
formatge que plori.*

*El pa amb ulls i el
formatge que no en tingui.*

A Catalunya diem en una parèmia

El millor formatge té cucs.

Referent al temps de fer-lo trobem aquesta:

*El queso y el barbecho
de mayo sea hecho.*

Per a denotar que no es té d'esgratinyar el
formatge ni treure la crosta del pa, diuen a
Castella:

*No hagas del queso barca
ni del pan San Bartolomé.*

No fem gaire cas dels francesos que es bur-
len de la frugalitat que suposa el menjar for-
matge:

*Formatge, pera i pa
menjar de villà.*

El que es té de mirar és que sigui abun-
dant i ho és segons qui el dóna.

*Val més que el formatge sia servit
per una mà avara que per una
mà liberal.*

Així ho diuen a Dinamarca; en canvi d'a-
questa manera en castellà:

*En el queso y pernil de tocino
conoce el hombre al que le es amigo.*

VALERI SERRA I BOLDÚ

Les oliveres en nostre país

IV

Havia estat molt arrelada i ho està encara
però no tant, l'equivocada creença que el qui
plantava o planta una olivera, no podia pas
sostenir moltes esperances de veure-la fruc-
tificar abundantment i sovint el plantador
s'ha fet aquesta reflexió: *Si no dóna fruit
per a nosaltres, en donarà als nostres fills.*

No tenia res d'estrany que fos molt gene-
ral amb algunes excepcions, pensar d'a-
questa manera, ja que eren plantades o bé
en ermots o bé entre mig d'altres conreus
en estat de plena o mitjana producció.

Plantades en ermots han abundat molt
els cassos que els novells arbres han rebut
atencions de cultiu poc acurades o defectuo-
ses i plantades entre mig d'altres conreus,
era convicció arrelada que conreant l'altre
ja en rebien un bon efecte les oliveres plan-
tades de nou i molt sovint a curta distància
uns arbres d'altres.

No es pas això el que convé. A tots els ve-
getals, així aquelles varietats que tenen una
vida molt curta, com aquelles altres que han
de viure molts anys, els hi és absolutament
necessari que en els començaments de llur
vegetació, estiguin ben deslliurats de tota
vegetació estranya que entorpeixi el seu
lliure i normal desenvolupament; altrament

podríem aplicar aquí aquella frase tan vul-
gar que diu, *queden desgraciats per tota la
seua vida.*

I en el cas que ens ocupa podem dir sense
por a errar, que l'olivera que durant els pri-
mers anys no ha pogut viure una vida plena
de vigoria —aquesta si que dóna la raó als
pessimistes—jamai pot assolir el màxim de
producció, sinó és amb extraordinaris tre-
balls i adobs, que de vegades resulten anti-
econòmics, com la producció que s'aconse-
gueix d'aquells arbres que han estat conreats
i adobats acuradament i han pogut desenvo-
lupar-se sense entorpiments de cap mena.

Per l'extraordinari interès que té, cal cons-
tatar-ho amb insistència. Procedint d'aques-
ta manera, s'imprimeix als arbres una vege-
tació més que satisfactòria i la producció
abundosa remuneradora i econòmica arriba
molt més aviat del que podrien creure els
agricultors més optimistes, deixant bocaba-
dats a tots aquells pessimistes de naixença
que creuen que si l'olivera és un arbre cen-
tenari, també necessita un considerable nom-
bre d'anys per a arribar a assolir una pro-
ducció una mica satisfactòria. Anem, doncs,
a explicar els procediments que al nostre
concepte són convenients de seguir per tal
d'aconseguir aquesta finalitat.

Per a plantar una olivera—ja parlarem un altre dia de la seva reproducció— s'ha de construir un clot ben gran, quan menys d'un metre cúbic, però que no tingui més de 60 centímetres de fons. Per sota de les arrels, per tots costats i fins a omplir el clot s'hi ha de posar terra de la superfície i a una distància prudencial de les arrels s'hi posarà una lleugera dosi d'adobs orgànics o minerals. Hi ha un adagi que diu: *No plantis mai un arbre a major fondària que la que estava plantat al viver*. Per la nostra part, diem que l'olivera, com tot vegetal, no vol ésser enterat, sinó que ha d'ésser plantat. Plantant, doncs, l'olivera, observant escrupulosament les regles que acabem de donar i procurant tenir el terreny constantment desencrostat un metre a l'entorn de l'arbre s'aconsegueix ja en el primer any aquella vigorosa vegetació de la qual hem parlat més amunt i que posa els arbres en excel·lents condicions per a resistir amb eficàcia totes les contrarietats que li són tan perilloses quan l'arbre és tan tendre i delicat.

Pels anys successius, si poguéssim partir de la base que la terra hagués estat desfondada abans de plantar els arbres, o que estessin plantats en un terreny de bon fons, podríem anar practicant la fertilització sense grans despeses al voltant dels petits arbres a mesura que anirien creixent, o sembrant lleguminoses tal com deïem en el nostre anterior article. Hí podríem enterrar els adobs econòmicament mitjançant les llaurades o cayades. Però hem de tenir present, que l'olivera en la majoria de cassos, vegeta en terres de regular o baixa fertilitat i de vegades molt granfiques, rocoses o excessivament compactes. Quan tinguem de lluitar amb aquestes desfavorables condicions, és necessari practicar la fertilització seguint els procediments que anem a explicar. Arribats al segon o tercer any de vegetació, quan les arrels tenen invadida sobradament tota la superfície ocupada pel clot de plantació, s'ha d'obrir un altre clot al costat que no excedeixi de cinquanta centímetres de fons, en el qual s'ha d'enterrar matèria orgànica i una lleugera dosi d'adob químic compost en la proporció de 6 quilos de superfosfat i 3 quilos de sulfat o clorur de potassa. En les terres de soldó o granfiques i arenoses i en les terres de llicorella o pissarroses serà convenient substituir l'adob químic per una empolsada de calç, o guix, o cendra. L'any següent s'hi fa un altre clot enterrant-hi també adobs en les mateixes condicions que acabem d'esmentar. Així successivament durant quatre o cinc anys i més si és possible, anirem construint clots allunyant-nos cada any de la soca dels arbres, per tal que a mesura que les arrels vagin eixamplant la seva ramificació, trobin terra estovada i de-

gudament fertilitzada en totes direccions. Cal insistir aquí que aquest procediment que tant bons resultats dona a l'ésser aplicat a arbres petits perquè es posa en excel·lents condicions la terra on tenen d'arrelar i no se'ls trenca cap arrel doble que se'n pugui ressentir la vida de l'arbre, no convé de cap manera a aquelles oliveres que pel seu avançat desenvolupament tenen invadit tot el terreny amb llurs arrels.

Hem dit intencionadament que en aquests clots s'hi ha de posar matèria orgànica, perquè indistintament s'hi poden posar fems o qualsevol mena de brossa quant no es disposen de fems a bastament, i que el seu transport ens hagués de resultar antieconòmic. També podem valdre'ns de la sembra de lleguminoses i al moment de dallar-les, encara que fossin destinades a l'alimentació del bestiar, se'n reservarà un bon brassat per cada clot, que s'haurà d'enterrar en verd immediatament.

De vegades a l'hivern i sempre a la primavera, quan s'hagin plantat oliveres a un ermot, hi ha molta herba fora dels petits trossos conreats al voltant dels arbres. Aquesta herba barrejada amb la terra superficial i posant-ne tres o quatre covens a cada clot, constitueix un excellent adob. S'ha de tenir present, que, tant si fems com brossa, no convé de cap manera omplir els clots exclusivament de matèria orgànica, sinó que se n'hi ha de posar poca i barrejada amb terra, sense descuidar mai posar-hi l'adob químic que havem indicat, o cendra, calç o guix en aquelles terres mancades de l'element calcinós. Té molta importància observar estrictament aquests preceptes, ja que amb ells s'aconsegueix que els arbres creixin molt i fructifiquin ben aviat.

Altrament ja hem dit que les oliveres creixen molt poc quan no s'adoben. I creixen desmesuradament amb una vegetació desequilibrada, branquillons d'una dèbil resistència que una lleugera ventada trenca i malmet fàcilment i quan no es trenquen es deformen considerablement prenent inclinacions inconvenients que fan gairebé impossible una regular i normal formació de la copa de l'arbre.

Transcorreguts uns sis o set anys, tenint en compte que seguint els esmentats procediments haurem proveït la terra de matèria orgànica a bastament, haurem de fertilitzar amb adob químic exclusivament i més endavant els arbres ja hauran entrat al període que serà convenient que rebin els mateixos miraments que en articles anteriors hem assenyalat per als arbres ja desenvolupats i en plena o mitjana producció.

Hem dit al començament del present article que les oliveres no prenen gaire desenvolupament entre altres causes, perquè són

plantades entre mig d'altres conreus i si no féssim una aclaració pertinent semblaria que volíem dir que s'ha de conrear l'olivera amb exclusió de tota altra vegetació. No és pas això. Podem plantar oliveres allí on hi hagi vinyes caduques per exemple, perquè hi ha moltes vinyes que per l'escàs rendiment que donen, és necessari abandonar-les a la curta o a la llarga, però a mesura que vagin creixent els arbres, s'han d'arrencar els ceps més aprop per tal que no constitueixin cap destorb a la seva normal vegetació.

Els que estiguin a quatre o cinc metres lluny no cal arrencar-los fins després de molts anys deixant encara tots aquells que donessin una producció remuneradora dels molts treballs i miraments que requereixen.

Sembrar cereals a la terra d'un oliverar novell deixant els espais convenients i prenent la precaució d'arrencar immediatament els rostolls, en alguns cassos pot ésser recomanable, però si s'arriba a l'egoisme de voler aprofitar tota la superfície, és condemnar els arbres a una vida raquítica i miserable; valdria més que no fossin plantats.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

Un substitut de la nicotina

Per a la destrucció de certs paràsits de les plantes i d'una manera particular per als pugs, està reconeguda la nicotina com el producte de més gran eficàcia. Ara bé, afirma un químic anglès que aviat podrà utilitzar-se un competidor d'aquella, la potència insecticida de la qual l'ha posada de manifest el *Bureau of Entomology*. Es tracta d'un oli de la piridina combinat amb sòdium, que posseeix una força destructora, sobretot per als pugs, superior a la nicotina, amb la particularitat de no molestar el més mínim les plantes. També per a molts altres insectes i paràsits reuneix condicions de gran valor.

La *dipridye*, que és el nom que s'ha donat a aquest insecticida, hom creu que podrà produir-se en gran escala i preus no superiors als de la nicotina.

La *piridina* pot obtenir-se del quitrà del carbó de pedra. Es preveu que en posar-se a la venda el *dipridye*, els preus de la nicotina acusaran una baixa notable.

El que produeix un moltó

Un moltó produeix cada dia: 2 quilos aproximadament d'excrements líquids i sòlids.

Un ramat de 100 caps en dona, doncs, 200 quilos, que corresponen a 72.000 quilos d'adob pur, cada any.

Els excrements de moltó són molt rics d'azot i de potassa, però menys rics d'àcid fòsforic que els del garrí o els del cavall.

El problema dels derivats tartàrics.

Situació present

En l'atenció que hom dedica als diferents problemes econòmics i d'altra mena que han de resoldre els Governos, passa quelcom de semblant a la que es dona als petits corcs que van rosegant la fusta sense que hom se n'encaparrí fins que el tros corcat és tan gros que la viga és només una clofolla que posa en perill el sostre que deuria aguantar.

El problema de l'impost a l'exportació dels derivats tartàrics del vi, és un d'aquells que hom desconeix generalment, al qual, per tant, no es concedeix gran importància, considerant-lo cosa petita o minúcia insignificant.

I no obstant, té en primer lloc una certa importància econòmica no gens despreciable i en segon lloc s'ha bastit damunt d'ell una teoria o millor dit un precedent econòmic que pot arribar a corcar totes les vigues fent trontollar l'edifici de l'economia agrícola.

De molt de temps ençà s'han fet campanyes econòmiques a base de les indústries artificials i a l'entorn d'això s'han dit grans veritats i s'han comès també grans torts, confonent i embolicant el vertader concepte d'indústria artificial, amb el de *fàbrica artificial*, que és totalment i fonamentalment diferent. Es pot admetre que dins una fabricació perfectament nacional, lògica i adaptada al país i que no tingui per tant, res d'artificial, hi hagi una fàbrica determinada, que per la seva forma de constitució, per el seu capital exagerat, per el seu funcionament defectuós o encara per altres causes de diverses categories, assumeixi merescudament el concepte de *fàbrica artificial*, quan aquesta fàbrica purament artificial ja per sí, ja per les condicions en les quals treballa, està en mans ambicioses, melagòmanes, dictatorials, en una paraula, en mans que si diem *financieres* pensem que ens entendreà tothom, constitueix un greu perill per a l'economia nacional, ve a ésser un corc d'aquells invisibles de moment per la seva petitesa i que per això és més pernicios i destructor.

Ningú no podrà negar que la indústria dels ferrocarrils, per exemple, sigui una indústria perfectament i necessàriament nacional i natural i ningú no ignora, tanmateix, que hi ha ferrocarrils perfectament artificials, mal orientats econòmicament i desastrosament administrats, de la qual cosa se'n ressenten avui no poques butxaques nacionals, desgraciadament.

Doncs bé; aquest és exactament el cas actual de la indústria tartàrica a casa nostra. Ningú no podrà negar, ni ningú no voldrà sostenir que la fabricació d'àcid tartàric no sigui una indústria perfectament nacional i natural a Espanya, on tenim la primera matèria tartàrica. Ningú, però, que vulgui tractar aquest assumpte, no pot ni deu ignorar que de consuetud, la fabricació d'àcid tartàric és estrangera i està perfectament utilçada i concentrada generalment en fàbriques poderoses econòmicament i materialment.

Cal doncs, per a fer aquesta indústria nacional, donar una batalla, i per a donar una batalla amb garanties d'èxit calen generals experimentats. Un general que per a guanyar una batalla necessiti fer matar tots els seus soldats i arruinar tot el país que defensa, és un pèssim general i una plaga de consideració per al país que té la desgràcia de patir-lo.

Aquest és, tornem-ho a dir, el cas de les matèries tartàriques a casa nostra, amb la sola diferència que la batalla encara és per guanyar, que és difícilment guanyable en la forma com està plantejada i per tant el cas és més greu. Si la nostra indústria nacional de fabricació d'àcid tartàric, necessita el total embotellament de la nostra producció de primeres matèries; l'exclusiva de venda d'àcid tartàric dins el país; la imposició d'un gravamen a les primeres matèries que surtin i l'entrada lliure de les primeres matèries estrangeres; no podem comprendre de cap manera quins avantatges econòmics pot dur a l'economia del país. S'haurà guanyat senzillament que per a donar vida a dues o tres fàbriques amb 6 ó 7 obrers se n'hauran mort alguns centenars de més petites i locals amb un nombre d'obriers cinquanta o cent vegades superior. Per a auxiliar a un fabricant monopolitzador es matarà a dotzenes de petits, de mitjans i de grossos fabricants que no monopolitzen res. No sabem pas veure quin benefici hi fa el país ni l'economia general de la nació.

Pensem encara que totes aquestes mesures de protecció tan exagerades que hem esmentat i que estan en vigor i que, diguem-ho clar, han mort completament el mercat nacional de productes tartàrics, no són encara suficients per a protegir degudament el monopoli de fabricació d'àcid tartàric. Què es vol, doncs?

La fabricació del tartrat de calç que es fa en les facines locals i comarcals esteses per Espanya, no és remuneradora ni aconsellable si aquesta matèria davalla sota les dues pessetes grau i al seu torn la destil·leria de subproductes no és vertaderament econòmica si s'ha de fer a base de l'alcohol únicament prescindint dels tartrats. Perquè amb molt poca diferència pot dir-se del bitartrat el que hem dit del tartrat de calç. I avui el mercat espanyol en general, està per sota de les dues pessetes, o millor dit encara, no hi ha mercat perquè solament hi ha un comprador.

Ademés quina mesura de protecció d'una indústria nacional és aquella que permet l'entrada *gratis* a casa nostra d'alguns centenars de tones de tartrat de calç, gènere que a casa nostra sobra àmpliament? Això demostra ben clar que el que es protegeix no és una indústria nacional, sinó a un fabricant aïllat i en aquestes condicions, el romanent econòmic d'aquelles mesures és francament contrari al país com es comprèn clarament i contribueixen a demostrar-ho encara altres arguments i fets el desenrotllament dels quals ens faria allargar excessivament aquest article.

Pensin els agricultors i productors que si el precedent que l'imposició d'uns drets a l'exportació planteja, té imitadors — i els governants acostumen a patir de mimetisme — no té hora segura l'economia llur. Es el petit corc que es reproduïx i es perpetua i corca les vigues de la nostra teulada.

FRANCESC SANTACANA

Us heu fixat en una cosa?

Anant amb el tren, al cafè i per tot arreu, a propòsit del què passa i de la crisi dels blats i d'altres fruits de la terra, no sol mancar algú que preguntí:

—Amics: us heu fixat en una cosa?

Fa pocs dies, un company de viatge amb el qual havíem departit sobre afers d'actualitat i de la crisi, de sobte va interrompre la lectura del diari, preguntant-nos si ens havíem fixat en una cosa, que era la següent:

Que amb tot i el malestar econòmic i la inseguretat política de què tant es parla, no havia decaïgut l'interès per les terres, ni havien baixat, molt el contrari, seguien sostenint-se i fins pujant els preus de les finques agràries que es posen en venda.

A la qual cosa vàrem respondre:

—Mireu, si al nostre país un dia es perdés la fe en les terres, hauria arribat el moment del suïcidi nacional. Amb totes les adversitats passades i amb totes les malvestats sofertes, l'agre i l'interès per a la terra nostra, l'han salvada i... la salvaran.

L'empelt a la Mallorquina

L'art d'empeltar presenta una importància capital en la viticultura moderna. Mitjançant l'operació alludida, és possible defensar-se de la filoxera i conservar els vinyars locals, obtenint els tipus de vi propis de cada comarca. Pot afirmar-se que l'empelt constitueix el puntal en el qual recolça l'anomenada vinya americana. Així, doncs, en l'operació d'unir un peu de vinya pràcticament improductiu, que dona vida però i assegura la fructificació dels ceps condemnats a morir quan no són alimentats per arrels resistents, deu considerar-se que resideix tota l'eficàcia del sistema de defensa que la viticultura nova ha posat en mans del vinyater. Degut a la transcendència capital que en la reconstitució vitícola presenta l'empeltar, tot perfeccionament en la manera de realitzar-l'ho mereix que s'aculli amb atenció i que s'estudiï d'una manera particular. No descriurem els procediments que coneixen tots els cultivadors en l'execució dels empelts corrents, ni tampoc enumerarem els distints que tenen a mà els operaris per a poder escollir. Volem solament cridar l'atenció, per l'avantatjós que resulta, l'empelt anomenat *mig-lleenyós* que es practica des de mig agost fins a la primera quinzena d'octubre, contràriament a els que amb diferents denominacions eren i encara són adoptats i que s'efectuen en els mesos de primavera.

L'empelt *mig-lleenyós* de finals d'estiu que ara han batejat els francesos amb el nom d'*empelt a la mallorquina*, per haver-lo donat a conèixer a França operaris d'aquella illa, tingué el seu naixement a Catalunya i per a millor precisar, a Sant Sadurn de Noia, on un tal Miravent, fill del poble d'Arbós, després de molts assaigs, logrà encertarlo i fer-lo pràctic, motivant que s'organitzessin colles d'empeltadors de la primera localitat esmentada, que passaren a Mallorca i a altres regions espanyoles en activitat vitícola de reconstitució, practicant l'empelt esmentat, que era conegut amb el nom del seu autor o sia de l'operari Miravent.

Ja en altres ocasions i en altres llocs hem fet notar a qui corresponia la glòria o paternitat de l'empelt *mig-lleenyós* en els ceps, i si insistim, és amb el fi que quedin les coses en el seu lloc i per a tributar al modest empeltador català, el recort i l'homenatge merescuts pel seu invent.

Com sol passar gairebé sempre i com ja el refrany popular ho consigna, no fou apreciada com mereixia, dels seus coterranis, la innovació i en canvi assolí més estima fora

del seu país natal i d'una manera particular a Mallorca, on pot dir-se que arribà a naturalitzar-se l'empelt *mig-lleenyós* d'en Miravent, després d'haver-lo donat a conèixer a la colla d'empeltadors de Sant Sadurní.

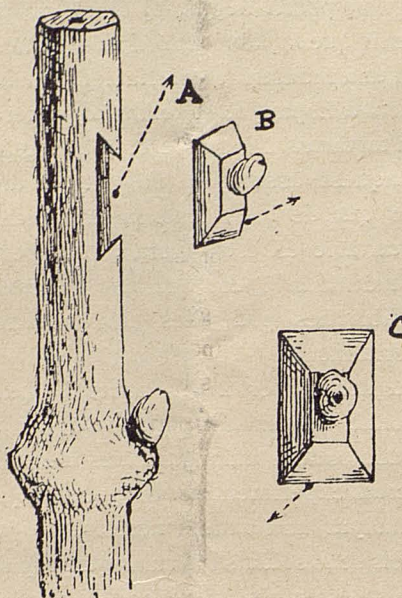


FIGURA 1.— A, Tallat del patró per ajustar-hi l'aixart.— B, Forma que es dona a l'aixart o borró que ha d'ingerir-s'hi. — Aixart vist de front

L'acullida obtinguda a les Balears i la constant comunicació dels seus originaris amb els de les principals regions vitícoles franceses, explica el canvi de nom que ha

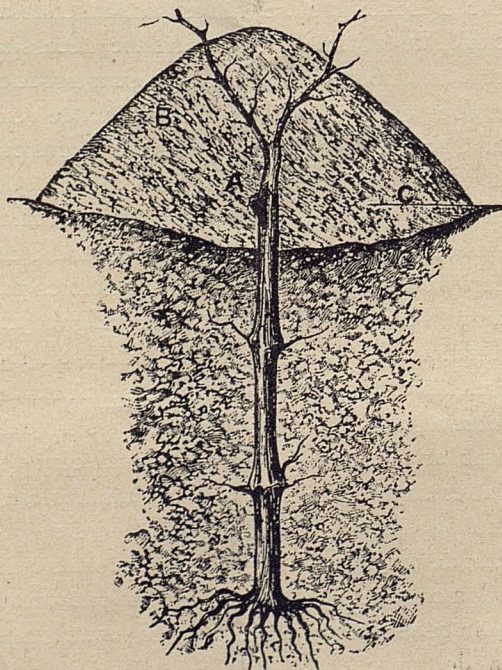


FIGURA 2.— A, Empelt a la Mallorquina. — B, Formiguer de terra que protegeix l'empelt. — C, Pla a nivell del sòl o superfície de la terra

sofert l'esmentat empelt, que com hem dit, de *Miravent* s'ha convertit en *Mallorquí* o per a precisar millor, *Mayorquine*, com així el denominen els viticultors francesos del Midí.

L'acullida que d'aquests va merèixer, data de més de trenta anys; després dels primers temps, semblava que havia decaigut, però de quatre o cinc anys ençà ha tornat a adquirir tanta preponderància, que no seria pas estrany que en les regions meridionals desbanqués tots els altres sistemes coneguts per empeltar vinyes.

Recentment aquest empelt, diem-ne *a la mallorquina*, ha estat objecte d'una comunicació del viticultor en Gabriel Vidal de la Societat Central d'Agricultura de Herault. Considerem oportú extractar aquest document, perquè es posen de relleu en ell, les avantatges sobre els empelts de primavera. Es fa notar en la comunicació alludida, que els empelts de primavera adoleixen de poc desenrotllament i d'ésser més tardans en fructificar comparant-los amb el *Mallorquí*. Aquest, per regla general, practicat de l'agost a mig octubre obté un gran desenrotllament, avantatjant els empelts usuals.

Un inconvenient que se li ha volgut atribuir és que els vents esqueixen els brots si no es prenen les degudes precaucions, subjectant-los amb puntals forts i suficientment ensorrats a terra.

El comunicant de les precedents observacions, esmenta la manera com va procedir, aplicant el sistema Miravent o si es vol, *Mallorquí*. Diu a propòsit d'això:

«Acabades les veremes del 4 a 11 d'octubre de 1926, vaig procedir a empeltar un planter vigorós, utilitzant per tascó o aixart, els borrons dels ceps quan acabaven de collir-se els raïms. El mes de març següent, descalçant els ceps, vaig tenir la satisfacció de comprovar l'èxit de l'empeltada, amb el 93 i 95 d'empelts soldats, que mai havia assolit amb el Rupestris.

«A l'any 1927, del 27 de setembre al 2 d'octubre, vaig empeltar 1.400 Rupestris i després d'haver transcorregut un mes, vaig poder cerciorar-me que gairebé la totalitat dels empelts eren vius. El mes de maig ostentaven brots de 15 a 30 centímetres i tots portaven raïms.

«Se m'havien fet les següents objeccions: Si plou, es podriran els tascons, si persisteix la sequedat, s'assecaran. Doncs bé—diu G. Vidal—he obtingut ja dos èxits. Un en un hivern sec i un altre, en un hivern humit. Amb la temperatura de la tardor, n'hi ha prou per assegurar la soldadura dels empelts.

«Les avantatges que en el concepte de G. Vidal ofereix, són que no s'interromp la vegetació del patró, no tenir de conservar ni d'economitzar els tascons o aixart si no obligar preocupar-se d'arrencar els rebrots dels patrons.

La manera d'operar la coneixen ja els obrers, que aprofiten el temps en una època que no hi ha molta feina.

«He d'afegir que els brots són bonics, de molta vigoria i neixen prematurament, circumstància valuosa la qual contribueix a la lignificació dels sarments i sobre tot perquè poden ésser sulfatats abans de sofrir l'escomesa del mildiu.

«Per fi, ofereix la possibilitat de reempeltar a la següent primavera les falles que s'haguessin produït; tot això assegura perfectes plantacions».

Posteriorment, la premsa vitícola d'enllà el Pirineu ha vingut donant compte de moltes empeltades a la Mallorquina, gairebé totes encomiàstiques del sistema. La seva difusió i l'apreci que va mereixent, ha estimulat la construcció d'una màquina amb la qual qualsevol obrer, sense aprenentatge i sense cap dificultat, pot practicar 500 o 600 d'aquests empelts, en un dia.

L'ús d'aquesta màquina contribuirà segurament que es generalitzi aquesta manera d'empeltar.

El concepte que va merèixer els primers anys de practicar-se l'empelt mig-lenyós de tardor, el deixen patentitzat les comunicacions que a l'any 1889 aparegueren a la premsa vitícola francesa i que recentment s'han tornat a reproduir.

El *regisseur* a la Valette, participava haver empeltat 4.000 peus de Jacques que s'havien plantat d'estaca el dia 30 de març de 1887. El dia 30 de juny de 1888 comprovava que arribaven a 3.900 el nombre d'empelts que s'havien soldat i que tots els brots portaven al menys dos raïms. En la mateixa finca, amb altres 12.000 peus de Jacques, empeltats amb els sistemes usuals, solament es soldaren el 75 o 78 per cent; no portaven cap fruit i el desenvolupament dels brots no passava de 35 centímetres; mentres que arribaven a 1'25 i 2 metres els empelts a la Mallorquina.

Un altre viticultor rossellonés, donava compte també dels resultats satisfactoris que va obtenir a l'any 1880 i en el següent, comprovant que el nombre d'empelts obtinguts assolía el noranta cinc per cent, amb brots formosíssims i carregats de raïms.

Resumia la seva opinió a favor de l'empelt a la Mallorquina, fent constar:

Primer: Que empeltant en l'època assenyalada es poden escollir tascons més perfectes; posar en contacte dos ceps en igual estat de maduresa i que per aquesta raó es troven més fàcilment en condicions d'unir-se.

Segon: Fent-se la soldadura en un moment que la saba està estacionada i no ésser tan abundant com en la primavera, les soldadures no es veuen contrariades per l'excés de la saba que traspuen els plançons, per el qual és tota absorbida per el borró ingerit i amb aixó s'eviten bona part de les

inflors de la regió de l'empelt i l'emissió d'arrels del tascó.

Tercer: La vegetació d'aquests empelts és tan primerenca, que iguala a la de les

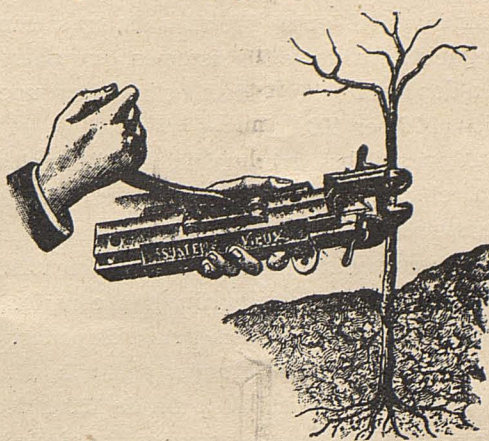


FIGURA 3. — Màquina per a practicar l'empelt a la Mallorquina

vinyes de 2 i 3 anys, guanyant-se el temps que es perd empeltant a la primavera, ja que abans de sortir els brots, la planta tre-



FIGURA 4. — Patró i borró empelt, de la manera que els deixa preparats la màquina d'empeltar

balla interiorment; aquest treball no s'obté amb l'empelt de primavera, perquè es decapiten els porta-empelts.

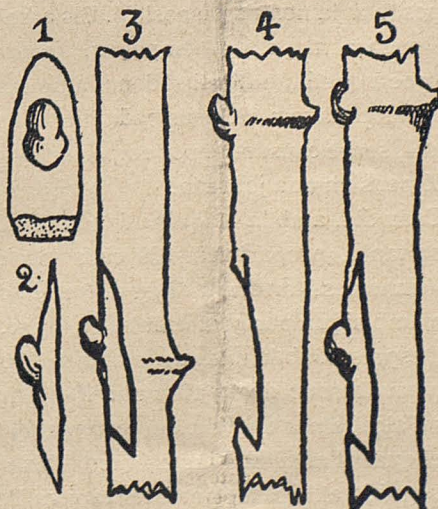


FIGURA 5. — 1, Aixart. - 2, Aixart vist de costat. - 3, Sarment despulrat del borró que serveix d'empelt. - 4, Obertura o incisió del patró. - 5, Empelt vist de costat, una volta llest

Quart: Aquest sistema d'empelt s'ha de practicar del 25 d'agost al 25 de setembre,

doncs avantçant-lo els tascons són encara poc madurs. Retardant-lo les soldadures no han tingut temps d'efectuar-se i per efecte dels freds sofreixen contratemps.

Quint: Quan arriba el mes de març s'han de reconèixer totes les piles de terra o formiguers que cobreixen els empelts, practicar amb molta cura els treballs de cultiu i procurar que el borró no estigui massa carregat de terres que podrien dificultar la sortida del brot.

Sisè: Al mes d'abril, comprovar si s'han produït falles, ja per accidents, ventades o el que sia, re-empeltant les plantes que no haguessin quedat soldades.

Aquests són els motius que, entre altres es podrien assenyalar, perquè aconsellen l'adopció de l'empelt mig-estellós de tardor i que actualment assignen els nostres veïns com a un dels perfeccionaments més estimables per a obtenir vinyes potents, regulars i de fructificació precoç.

Coincidint amb l'estimació que mereix l'empelt que comentem, a l'assenyalar les seves aventatjes per a que puguin utilitzar-les els nostres viticultors, no podem menys que insistir en el record del seu vertader autor i en el de la localitat que el va difondre i feu que es conegués.

La pràctica de l'empelt «a la Mallorquina».—La condició de l'èxit de l'empelt a la Mallorquina resideix en la *saba d'agost*. En aquesta època, és freqüent que es produeixi un moviment de vegetació en els ceps, que si s'aprofita, assegura l'èxit de l'empelt a *tascó mig-lenyós* o *tascó adormit*.

La manera d'efectuar l'empelt consisteix:

Primer: En descalçar els plançons o porta-empelts a uns 10 o 12 centímetres del nivell de la terra.

Segon: Practicar al peu o tronc de l'arrelat, un tall la rebava de dalt i de baix del qual tindran una inclinació que correspongui a la que s'ha donat a l'aixart que ha d'ingerir-s'hi per assegurar en tot el possible la seva adhesió al cep que la rep. (Figura 1-A. B. C.).

Tercer: En adaptar l'aixart al plançó o tronc del porta-empelt, de manera que quedi assegurada sòlidament l'unió amb ell, mitjançant una lligada amb ràfia.

Quart: En cobrir el plançó o tronc empeltat amb una piletta o formiguer de terra que eviti la dessecació de l'empelt. (Figura 2).

L'aixart te la forma d'una piràmide de quatre angles, truncada.

Es practica aquest empelt amb arrelats plantats definitivament a l'hivern.

El patró americà que s'ha plantat a la vinya durant els mesos d'hivern, treu les fulles a la següent primavera. Pel juliol o agost, la seva vegetació rep una segona em-

penta, que s'aprofita per a practicar l'empelt a la *Mallorquina*.

Cal fer observar que una volta acabat l'empelt es respecta tot el plançó i tots els sarments del peu empeltat.

Si no sobrevé cap contratemps, a la primavera següent l'aixart implantat en el peu americà treu un brot que es desenrotlla amb vigoria entre els brots del peu americà, als quals no triga en sobressortir per la seva força i desenvolupament. Aquest brot porta ja, generalment, dos raïms.

Arribada la tardor, aleshores es procedeix a suprimir els sarments americans, podant-los-hi, però deixant a dos caps, per a que quedi constituït normalment el cep.

Al segon hivern, o sigui al segon any de la plantació, queda normalment formada i es guanya un any sobre els peus empeltats amb els sistemes corrents.

Si fallen algun dels peus empeltats a la *Mallorquina*, res no s'ha perdut, doncs resta el recurs de reempeltar-lo a la primavera següent per els procediments corrents.

Per a practicar l'empelt a la *Mallorquina*, cal només comptar:

1. Amb un bon ganivet d'empeltar.
2. Amb ràfia un xic humida.
3. Amb caps mig llenyosos dels sarments,

que s'extreuen dels ceps encara en estat d'evolució.

Amb aquesta finalitat es tallen a la vinya sarments de la varietat que es desitja multiplicar, en la quantitat que es pot necessitar durant un dia de treball, com a màxim. Aquests sarments es cobreixen amb un drap humit, després d'haver tret totes les fulles, deixant solament l'últim cap.

El patró o peu que ha d'ésser empeltat està generalment constituït amb un arrelat americà que ha estat plantat a l'hivern precedent. Es caven com més vegades millor els peus plantats, perquè a l'agost conservin tota la saba possible. Se li respecten tots els brots i en disposar-se empeltar-lo (des de mig agost a mig octubre, com a màxim) se'l descalça i amb el ganivet d'empeltar, a poca profunditat del nivell de terra, se li treu una llenca de fusta de dos o tres milímetres de gruixària, com indica la figura 1-A.

Dels sarments de la varietat que es vol reproduir, es treu un cap amb el ganivet, se li dóna una lleugera inclinació de biaix (fig. 1-B i C.) i amb aquesta forma s'introdueix en la profunditat o tall que abans s'ha practicat en el plançó o tronc del peu americà que ha d'empeltar-se.

Una volta encaixat el cap en el peu americà, es subjecta amb una lligada de ràfia i desseguida es cobreix l'empelt amb la pileta o formiguer de terra, que es reomplirà sempre que sigui necessari o quan les pluges l'haguessin descolgat.

La sort de l'empeltada depèn essencialment de mantenir en contínua protecció l'empelt amb la pila de terra. En la majoria de cassos es solden el 90 ó 95 per 100 dels peus empeltats, el qual excepcionalment s'aconsegueix amb els demés sistemes, que no solen donar empelts soldats en nombre superior al 70 per 100.

Al mes d'abril que segueix al de l'empeltada, el cap empeltat treu brot al mateix temps que el peu. Aquests brots americans es van escapçant per afavorir el creixent del brot fructífer i no es suprimeixen completament fins arribada la temporada de podar.

Un obrer ensinistrat en l'empelt a la *Mallorquina*, pot empeltar a mà de 150 a 200 peus, per dia, si va acompanyat d'un ajudant per a descalçar i tapar els peus empeltats.

Tant per a intensificar el treball, com per a facilitar-lo, fins al punt que sense cap aprenentatge qualsevol pot practicar amb tota seguretat l'empelt a la *Mallorquina*, es pot fer ús de la màquina inventada amb aquesta finalitat. Mitjançant el seu ús és possible executar de 400 a 500 empelts en un dia. La influència que ha d'exercir aquest instrument en la difusió de l'empelt susdit es copsa desseguida, ja que a més de facilitar-lo, redueix considerablement el seu cost.

D'una correspondència d'un propietari, donant compte dels resultats obtinguts en l'empeltada amb el mètode mallorquí, n'extraiem els següents paràgrafs:

«Estimulat per l'èxit obtingut l'any passat i havent plantat 3200 arrelats el mes de gener, em vaig decidir, ajudat per el meu fill, a empeltar-los al mes d'agost.

«Havíem ja empeltat la meitat de dita plantació, quan va arribar a coneixement nostre que existia una màquina per aquesta classe d'empelt i que un de nostres veïns disposava d'una d'aquestes màquines, que va posar a la nostra disposició. Els arrelats que encara mancaven empeltar, tardaren ben poc a quedar enllestits, doncs amb molta facilitat operàvem 600 peus cada dia. Un home sol, sense cansar-se, pot empeltar de 400 a 500 peus en una jornada.

«Cada dia, amb la màquina fixada damunt d'una taula, preparàvem 300 caps (els que podfem necessitar durant mig dia) que posàvem amb aigua per mantenirlos en fresc.

«Després, amb la mateixa màquina, practicàvem al tronc dels patrons a 10 centímetres d'alçada per damunt del terreny, el tall en el qual el meu fill hi encaixava l'aixart i desseguida el lligava; un obrer tapava l'empelt amb un bon munt de terra. Als deu dies la soldadura quedava feta.

Com que no s'ha d'escapçar el tronc, les fulles atreuen la sava i el borró empeltat viu en estat latent per a expansionar-se a la primavera vinent».

Les avantatges que ofereix l'empelt a la *mallorquina*, són: l'època d'executar-lo, la selecció dels sarments, la seguretat, perfecció de les soldadures i vigoria, que permet ja obtenir d'ençà que surten les primeres fulles una no despreciable collita i evitar gairebé l'emissió de rebrots del porta-empelt, punts d'albir que no deuen passar inadvèrtits.

El modest propietari que es veu obligat a empeltar uns centenars de peus, fàcilment podrà executar a mà l'empelt a la *mallorquina*; si els ceps que s'han d'empeltar es compten per milers, s'ha d'aconsejar que acudeixi a la màquina, que permet fer sense la més petita dificultat un treball perfecte i ràpid.

Resumint: L'empelt a la *Mallorquina*, simplificant aquesta operació a la vinya i suprimint la incertesa i inconvenients que ofereixen els altres sistemes, posa en les mans dels viticultors un mitjà segur d'aconseguir ràpidament vinyes regulars, vigoroses i fructíferes, en un termini solament d'un any i mig, quan, per qualsevol altre procediment no és possible assolir-ho, ni molt menys, encara que s'utilitzi en les plantacions el procediment car i poc expeditiu dels empelts ja soldats i de primera qualitat.

L'empelt a la *mallorquina*, per tot el que hem exposat, representa un progrés molt gran en la reconstitució de la vinya, ja que mitjançant llur pràctica, pot ésser portada a terme amb la major seguretat, economia i de la manera més ràpida concebible.

Bé mereix, doncs, que se li concedeixi a aquest procediment d'empeltar, tota l'atenció i importància que se li ve prodigant.

RAUL M. MIR

El "Dry Ice" o glaç sec

D'uns anys ençà als Estats Units es fabrica amb el nom de *Dry Ice* glaç sec (anhídric carbònic sòlid), mitjançant la compressió i el refredament. Alemanya també es dedica a produir-lo.

Aquest producte té un poder refrigerant considerable degut a transformar-se ràpidament l'anhidre carbònic en estat gasós, sense passar a l'estat líquid i absorbir grans quantitats de calor. Les substàncies que es posen en contacte amb el glaç sec es refreden extraordinàriament sense mullar-se com ocorre amb el glaç d'aigua.

L'anhidre carbònic obtingut d'aquesta forma és de gran utilitat per a conservar, transportar els queviures i fruits embolicats amb paper, doncs no hi ha contacte del líquid i per consegüent no és tan fàcil el desenrotllament dels microorganismes.

Per als exportadors de productes de la terra, el glaç sec està cridat a prestar grans serveis.

EL QUE DIU LA PREMSA

A un pagès que es diu comunista

Escolta: Tu et dius comunista, per què? Perquè voldries terra *teva*. Voldries que la terra que treballes fos *teva* i no més que *teva*. Es així? Si és així, tu no ets comunista, sinó aspirant a propietari. Pensa que aquesta aspiració d'ésser propietari és tan vella com el món.

El Comunisme és tot el contrari del que dius quan fas gala d'ésser comunista. Ara no tens terra *teva*, la tens a *mitges* o al *terç* o en la forma que sia. Ara no més ets propietari de la teva part, de la part del fruit que culls. Pensa que amb el Comunisme no series ni amo de la teva part. Series un senzill treballador, treballaries a sou del Govern, un sou donat, no en diners, sinó en mercaderia. Això si te la donessin, encara.

Sents parlar molt d'igualtat i de justícia. Això se't diu en nom del Comunisme. I el Comunisme no és pas pel pagès això.

Tu ets un bon treballador; però el Comunisme et fa *igual* que a un mal treballador. Tu ets un pagès que t'espaviles per collir mes que els altres; doncs el Comunisme et vol igual que els altres. Tu t'afanyes en cercar bons cultius i tenir un millor passament; doncs el Comunisme no vol res d'això, et vol igual que els altres: tots iguals.

Mira, no ho dic jo. El Comunisme també tindrà govern. Hi haurà uns *senyors* que manaran. Aquests *senyors* seran pagesos com tú, menys que tú, tant se val, però seran els que et manaran i et manaran en nom *díga-li govern, díga-li soviets, díga-li policia*. Aquests *nous senyors* et manaran en nom del poble i aquest poble serà, no en nom d'un president de república o d'unes Corts, sinó en nom d'una dictadura, que ho serà en nom de tú, dels pagesos, dels obrers, dels proletaris.

Doncs, bé. Aquesta dictadura, o govern, o soviets, o policia, o *díga-li Estat*, serà amo absolut de tu, del teu treball i dels teus fruits. De tu i dels altres, tan si són treballadors bons i actius com si tenen el samaler empassat.

Així, doncs, tu treballaràs, i tant si tens bona o mala collita, d'aquesta no en seràs amo de res. Qui ho serà? El govern, *díga-li soviets, díga-li dictador, díga-li policia*. Aquest disposarà del teu treball i del fruit del teu treball. I per disposar d'aquest treball i d'aquest fruit, tindrà molts empleats, molts que amb la ploma a l'orella, com tants *enxufes* que ara veiem per aquí, es passejaran amb l'es-

quena dreta i seran els teus amos i senyors. I, ai de tu si et revoltessis contra les seves ordres, que aleshores no vindrien pas a *convence't* amb la ploma a l'orella, sinó amb el sabre o la pistola a la mà.

Diràs que exagero. No. Tots els qui han anat a Rússia, a estudiar el Comunisme, tots, però tots han expressat, millor dit, han vist, com els més enemics del Comunisme eren els pagesos.

Molts llibres et podria citar. Però, no més un avui. El d'Angel Pestaña. *Setenta dias en Rusia. Lo que yo vi*. Si llegeixes aquest llibre, que el trobaràs en qualsevol llibreria, desseguida hi veuràs com el camperol rus és el que sosté la major lluita contra el Comunisme. Però també és el que rep més tacó de la policia del govern o soviets comunista.

Quan el camperol defensa i reté el fruit de la seva collita, l'Angel Pestaña veu «Soldados y delegados comunistas encargados de la requisición, muertos y bárbaramente mutilados, aldeas totalmente incendiadas, y niños, mujeres y ancianos, cazados como fieras y sirviendo de blanco a las mortíferas ametralladoras; éste es el balance de la política bolchevique». Tant gros és aquest balanç contra el pobre treballador camperol, que escriu després: «Creemos que jamás se dará una estadística de todos los asesinatos cometidos, de las aldeas arrasadas y quemadas y de las víctimas que han sido sacrificadas a esa política de errores». L'Angel Pestaña se n'anà a visitar un museu de policia i allí va veure: «Luego se nos mostraron fotografías. Grupos de cadáveres de soldados rojos mutilados por los *mujicks* (camperols). Junto a las fotografías de estos grupos se veían otros de aldeas arrasadas por los soldados enviados para ejercer represalias después de haber ametrallado a todos sus habitantes. Hombres, mujeres, niños y ancianos, todos habían sucumbido. El procedimiento era expeditivo... y práctico».

Que et sembla, oh, pagès que et dius comunista? Si tú amb el Comunisme pretens no més poder arribar a ésser un *delegat, o policia, o pistoler, o soldat*, per anar a requisar o distribuir la collita i suors del pobre camperol per viure tu amb l'esquena dreta i ésser l'amo i dictador dels treballadors, comprenc que et diguis o siguis comunista. Amb el nom d'igualtat i de justícia a la boca series el butxí, el modern senyor feudal dels teus germans. Tants n'hem vist que amb el nom de llibertat han estat els pitjors absolutistes! Com hem vist, poll ressucitat pica més que cap, que camperols enriquits

han estat els més egoistes i malfiats, després. Però si tú ets un camperol, un pagès treballador, plé de ganes de tenir un bon passament i enriquir-te amb la suor del teu noble treball, pensa que amb el Comunisme no podries pledejar la part del fruit del treball, com fas ara amb l'amo o copropietari de la terra que treballes, sinó que te l'hauries de fer, com el camperol rus que va veure, entre tants i tants, l'Angel Pestaña, amb el *delegat, el policia o soldat vermell* (esbirro) que et vindria a incautar-se i disposar de la teva collita, de tota la teva collita, perquè d'ella amb el Comunisme, no n'ets amo tu, sinó el Govern, el Soviet, l'Estat, *díga-li* com vulguis.

Ara, potser diràs que escriu tot això per defensar els amos. Vas equivocat. Jo no sóc amo ni parcer. No és d'avui, sinó de molts anys que he defensat justes peticions d'alguns parcers. Hi ha mals amos i mals parcers. De tot hi ha. Però el bon parcer sempre és el que s'hauria d'emportar naturalment la simpatia. I no ho dic per raons de política, doncs jo no he d'ésser mai res en política, sinó precisament perquè detesto que molts polítics d'això en facin politiqueta.

No recordes les eleccions passades si te'n varen fer de promeses? Que t'han donat? Confictes, res més.

No, amic pagès que et dius comunista. Tu et dius així, pel noble afany de tenir terra teva, de que el teu treball sigui més remunerat i de poder-te enriquir. Està bé. El teu desig és simpàtic, profundament humà, propi d'home digne.

Si és així, treballa, associet, millora el teu treball, el teu fruit, el preu; cerca i concreta aspiracions pròsperes, per tal d'obtenir millor independència econòmica, ésser amo, però no et deixis dur d'aquests oradors a preu fet a qui la terra poc o gens no els interessa i que demà serien, amb el Comunisme que prediquen, els teus *delegats, els teus policies, els teus butxins*.

JORDI DE LA CONCA

D'Aires de la Conca



La pròxima campanya d'adobs

Es presenta bé, per als pagesos, la pròxima campanya. Serà moguda, serà interessant, serà beneficiosa.

La *La Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya*, pot apuntar-se un èxit. Ha fet dissoldre el *Trust dels adobs*, i això és pressagi d'una campanya a sang i a foc, de lluita, però de beneficis per a la pagesia. Ens en felicitem encara que no ens afecti. Es una demostració més del que podem fer els pagesos si sabem estar units.

Ens arriben ja notícies d'haver començat el foc granejat contra nosaltres, com a primers causants de la desfeta. Diuen —agafeu-vos fort— que l'amoníac que tenim comprat no és bo. Això, es clar que ho diuen, però no ho afirmarien. No és bo per a ells, pels antics directors del trust, ni pels seus lacais. Haurien volgut vendre a 26 ó 25 ó a 23 pessetes, però l'hauran de donar més barat, bon xic més barat. Mentres ells anaven *conquistant* a pobres desorientats, endossant-los amoníac a preus cars, nosaltres tinguérem la *ingenuïtat* de dir que era possible, tal com marxaven les coses, de poder aspirar a comprar-lo sota de 20 pessetes.

Quan nosaltres vàrem dir això, no teníem pas comprat, però sabem els preus del mercat mundial i ens indignava de veure com enganyaven miserablement a certs pagesos i llusos que creuen massa de bona fe les paraules i els consells de persones no massa escrupuloses. Això va coure molt, això va indignar les altures. Manera *noble* de venjar-se, és dir que hem comprat amoníac dolent. Qui s'ho creurà? Aquells que es van creure o són capaços de creure que feien un bon negoci comprant a 26, ó 25, ó 23 pessetes. En una paraula, els infeliços.

No tenim necessitat ni és norma nostra el fer propaganda. No n'hem fet mai ni en volem fer. L'amoníac i totes les matèries han de tenir un grau, si no el tenen són dolents, si el tenen són bons. Moltes vegades hem dit des d'aquestes pàgines que els pagesos baden massa, en la graduació d'adobs, que haurien de vigilar més, que vigilen poc. El Sindicat sempre ha vetllat i posat com a primera base la bonesa dels adobs que reparteix als seus associats, en publicar els anàlisis i recomanar als seus socis que en treguin mostra. No ho hem recomanat als que no són socis, perquè aquells *ja saben el que es fan* i si els enganyen no n'han de donar compte a ningú.

Que l'amoníac que hem comprat i el que comprarem mentre el Sindicat sigui Sindicat, farà el grau, serà bo, no cal parlar-ne, som prou *tossuts* per a què sigui així.

Però el temps evoluciona i el pagès és cada dia més exigent—i encara n'és poc— i avui a més del grau ja es vol quelcom més, es vol que no s'aterrossi, que no costi cinc pessetes per sac de picar-lo. L'any passat, encara ens en van endossar una partida; ara aquesta és una de les condicions que *hem exigim*. Hem volgut que no fos aterrossat ni que quan s'hagi de guardar s'aterrossi. Per això hem comprat amoníac granul·lat que a més de garantir un mínim de 20-80 per cent de nitrogen, no tingui aquell gros defecte d'aterrossar-se, que donava molt de treball i no es repartia mai bé.

Fa dos anys que vàrem introduir el nitrat

granul·lat i tots els que en gastaren saben que va anar bé. L'amoníac granul·lat es més car—s'explica— que l'altre, i dintre pocs anys, quan serà conegut, l'exigirà tothom. Però fins avui no hi ha, que nosaltres sapiguem, més que una fàbrica que en faci—és la més moderna— i és el que hem comprat nosaltres enguany.

Per això deuen dir que és dolent, perquè els pagesos l'exigiran així. Quan anys enredra, que no coneixem més que l'amoníac de hulla—aquell que s'aterrossava i cremava

els sacs—ens deien que era el millor, però després ja va venir el sintètic i ara ja tenim el granul·lat. Es clar que és molt mal fet això de fer obrir els ulls als pagesos, però, que hi fareu?

Igual el pagarien a 20 com a 30 pessetes, si no els omplissin de cap, i si s'aterrossava, ja el picarien els pagesos! No se n'ha de plànyer cap de pagès, diuen ells.

Ja en parlarem, ja en parlarem, diem nosaltres.

De *El Sindicat*

RECERQUES PRACTIQUES

Les patates de llavor

Saben els pagesos que les patates de mitjana grandària donen gairebé les mateixes i iguals collites que les molt grosses. Utilitzant les primeres, s'obté una economia en la llavor.

De totes maneres, cal no incórrer en exageracions. Un tal Wheeler ha comprovat que les collites augmenten proporcionalment al pes de la llavor a raó de 14 a 56 grams.

Aconsella emprar per a llavor, patates que pesin de 40 a 60 grams, ja siguin senceres, ja a trossos. Fa observar, també, que en els llocs humits, els tubèrculs grossos, donen plantes més resistents a les malalties.



Els galliners de filat metàl·lic

Són cada dia més nombrosos els galliners tancats amb filats metàl·lics. Constitueixen una innovació que convé que s'estengui. Parlant d'aquesta forma de tenir guardades les gallines, sentirem l'opinió d'un afamat avicultor estranger.

«Es la primera mesura que s'imposa i que han d'adoptar aquells que pretenguin aconseguir un èxit en la cria de tota classe d'aviram.

L'aviram, reclosa en un galliner disposant d'espai a l'abast (5 metres quadrats per cap), si es té cura de la neteja i de la desinfecció dels locals, es criarà sana i donarà tot el que pot rendir tant en carn com en ous. Té, el galliner de filat metàl·lic, l'avantatge inapreciable d'estar constantment a la vista del seu propietari. Si una gallina s'emmalalteix, tot seguit es veu i pot ésser separada de les restants abans que les contagiï si sofreix cap plaga encomanadissa, car els símptomes primers no solen ésser prou precisos per a de-

terminar quan es tracta d'una malaltia pas satgera o d'una plaga contagiosa.

El galliner de filat metàl·lic reuneix les condicions de donar la llibertat, el sol i l'aire i la llum que d'una manera imperfecta dona el galliner emparedat. Es per aquestes raons, a part d'altres com les de l'economia, que convé i que han de propagar-se les tanques de teixit de filferro als galliners.

Aquestes parets a l'aviram assenyalen el canvi inicial del perfeccionament en els mètodes d'explotació i un pas per als progressos de l'art de la indústria avícola».



Reempelt dels fruiters vells

Sovint es dona el cas d'ensopegar els agricultors en llurs finques, amb arbres fruiters que no donen producte o be, si fructifiquen, que no responen a llurs apetències degut a les menes de fruita que produeixen. Arrencar-los per a substituir-los per uns altres arbres novells, equival a pasar-se uns quants anys sense poder-ne treure cap fruit. Què fer en aquests cassos?

La resposta ens la dona un vell arboricultor.

A l'estiu o a la tardor, observeu els vostres fruiters per a apreciar si treballen, o be si els fruits que fan són de la vostra satisfacció. Que no us plauen? Doncs no hi ha més que regenerar-los per mitjà de l'empelt.

Arribat que sigui l'hivern, els coroneu, esperant la brotada de la primavera. En aquests moments, procediu a empeltar-los a corona i cuidar que els brots nous que surtin de l'empelt, ni els vents ni els paràsits els malmetin, subjectant-los amb un bon tutor i polvoritzant-los amb brous cúpric-càlcics.

Operant així, assegura l'arboricultor esmentat, que ha rejuenit dues pereres de

més de cinquanta anys, que decapità a dos pams sobre el nivell de la terra.

L'època més apropiada per fer aquests empelts es quan floreixen o bé en acabar la florida dels arbres. A llavors les escorses fàcilment es separen i és fàcil d'introduir entre elles i el tronc, l'aixart.

Fins per els arbres joves. L'empelt de corona o d'entre l'escorsa, es més d'aconsellar que l'empelt plé, per haver-hi, amb el de corona, més punts de contacte entre l'aixart i el peu o patró.

Procedint com queda explicat, els arbres vells o de producció indesitjable, queden fàcilment transformats en joves i vigorosos, que deixen complascuts a qui els ha rejuenit.



Les aplicacions de les garrofes

L'aplicació de les garrofes, per les seves qualitats nutritives, data dels temps més llunyans.

La Sagrada Escriptura, en la paràbola de l'Infant Pròdig, diu *que aquest s'alimentava de garrofes com els porcs*.

Els antics autors, Homer, Plini, Theophrastre, assenyalaven ja el valor alimentici d'aquestes *baies*, que tant aprofiten certs pobles de la Líbia.

Els alarbs i els orientals les preparen amb farines d'ordi i de blat, fent-se unes pastes dolces.

A Orient torren les garrofes, que d'aquesta manera utilitzen per a preparar una tisana amb la qual substitueixen el cafè o *Karouba*, que no és excitant com aquest. A les Pulles i a Sicília per aquesta beguda aprofiten solament les llavors de la garrofa.

Aquesta entra en l'elaboració de xocolates econòmics.

A Egipte les confitures del tamarí les endolceixen amb xarop de garrofes. Aquest xarop, fent-lo fermentar dona una beguda alcohòlica. Els alarbs també es serveixen de les garrofes per a substituir el sucre.

La farmacopea les aprofita per llurs propietats pectorals, refrescants o laxatives, fent-ne xarops, pastes, conserves, etc.

Certs pobles africans fan assecar la garrofa, que els serveix per tractar les afeccions bronquials.

Aixafades, posades a estobar amb aigua i fermentades, se'n treu, per destil·lació, esperit. Els residus s'aprofiten per a donar-los al bestiar. Aquests contenen: 12'50 per 100 de matèries azoades, 8 a 9 per 100 de grasses, 47 a 49 per 100 de matèries hidrocarbonades i 14 per 100 de cel·lulosa.

Si teòricament 100 quilos de garrofes de bona qualitat, contenen 40 quilos de sucre total, la indústria en treuria 20 litres

d'esperit absolut, com passa al laboratori.

Els senyors G. Oddo i V. Defonzo, de Palerm (Sicília), han aconseguit extreure el sucre de la garrofa mitjançant l'intervenció de l'esperit.

La composició de les garrofes és diferent segons les varietats, els països de procedència, l'estat de maduresa i la cura que es té en assecar-les.

Les obtingudes empeltant els garrofers amb menes escollides, com les que hi ha en certs pobles de la província de Tarragona, són estimades com les millors, sobre tot, per llur riquesa en sucre.

Les llavors representen de l'11 al 18 per cent de llur pes.

El garrofer, en tot el litoral mediterrà, té molta estima, sobre tot per a les terres més seques i pobres. En aquests conceptes, cap altre espècie arbòrea pot igualar-lo i molt menys superar-lo.



El conreu mecànic de la vinya

Les dificultats i l'encariment dels jornals, obliguen als vinyaters que han de conrear finques d'alguna extensió, a fer us d'aparells o eines que permetin fer les treballades depresa tot i reduint les despeses.

Avui dia es coneix ja cert nombre d'instruments moto-conreadors que poden ésser utilitzats pel vinyater, els òrgans essencials del qual estan combinats de faísó que permeten cavar i magencar les interlínies dels ceps, sense el més petit inconvenient, encara que les separacions de les rengleres dels ceps no siguin més que de 1'50 metres. Amb aquests instruments, amb una sola passada queden treballades del tot les interlínies.

Cada dia es progressa en la construcció d'aquesta mena de màquines, fent preveure que llur generalització serà cada dia més gran. En certs països com Anglaterra, els instruments per el conreu mecànic han pres gran increment. Segons una estadística del respectiu Ministeri, arriben a 20.000 els tractors utilitzats per a treballar les terres.

En aquesta tasca el govern hi ajuda, concedint avantatges als que realitzen el conreu mecànic, subvencionant els agricultors que adquireixen aquesta mena de material agrícola; tant a Anglaterra com a Bèlgica hi han establertes escoles de mecànics rurals i per a conductors de tractors agrícoles. S'està fent gran propaganda del gas pobre, del carbó de llenya, utilitzants gasògens acoblats als mateixos vehicles. Sembla que l'adopció del carbó de llenya, soluciona perfectament l'utilització dels gasògens agrícoles, permetent grosses economies en les despeses d'alimentació dels instruments mecànics de conreu.

Aquesta mena de treballs, hauran de preocupar sèriament als hisendats, degut a les dificultats creixents, de tot ordre, amb què topen per executar les treballades de llurs camps i vinyes.



Els paràsits dels fruiters

Per alliberar els fruiters dels paràsits vegetals i animals, el Director de l'Estació Vitícola i Pomològica de Villefranche, senyor Chasset i vist els resultats que ha obtingut, aconsella sotmetre els arbres a dos tractaments d'hivern i un a la primavera.

Els dos primers, que féu aplicar entre novembre i febrer, consistiren en polvoritzacions de la composició que segueix, a base d'oli d'antracèn solubilitzat: formol còdex, al 35 per 100, 2 quilos per 100 d'aigua; olis d'esquistes sulfatats i solubilitzats, 2 quilos per 100 litres d'aigua.

Després d'aquestes polvoritzacions, se'n dona una altra amb solucions de sulfat de coure i calç, amb 80 grams de casseïna per hectòlitre per a millor fixar el brou. Es tractava de pomeres i les que foren polvoritzades no foren envaïdes pel pugó llaner.

En quant al tractament de primavera, pogué comprovar-se que polvoritzant els arbres quan la flor va a esclatar, totes les erugues que ataquen les flors queden destruïdes. La barreja cupro-arsenical que s'ha d'aplicar a la primavera, està formada de: sulfat de coure, 1'500 quilos; calç, la necessària per a neutralitzar la solució (poc més o menys, 800 a 1.000 grams); arseniat de calç, 800 grams; casseïna, 80 grams, amb 100 litres d'aigua.



Per allunyar les mosques de les vivendes

Si es pren una esponja i es xopa d'aigua bullenta i sobre d'ella s'hi posa mitja cullerada d'oli d'espígol, l'olor agradable que despedeix, que recorda el de les violes, fa que les mosques de mica en mica abandonin les habitacions on hi hagin esponges d'aquesta manera preparades.

L'esponja s'ha de mullar dos cops al dia amb aigua bullenta, per tal que es mantingui calenta; cal afegir oli d'espígol dues vegades per setmana.



Contra la mala olor dels femers

Es fan tornar els fems inodors empolsant-los amb sulfat de calç o simplement amb guix.

NOTES INFORMATIVES

Exposició de fruites

A Sant Boi del Llobregat s'ha celebrat una Exposició de fruites d'estiu, que ha assolit un èxit sense precedents, doncs, ha permès donar-se compte de la importància que té la comarca del Llobregat com a productora de la seva riquesa frutera.

Tant per la presentació i manera d'encaixar-la, com per la nomenclatura de varietats de fruita que el mercat accepta i prefereix, ofereix ensenyaments útils que és innegable que podran aprofitar tots aquells que els interessa aquesta riquesa que obra nous horitzons a l'agricultura de la nostra pàtria.

Aquesta Exposició, fou organitzada per l'Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, amb la tutela del Patronat de la Generalitat i de l'Ajuntament de Sant Boi i amb la col·laboració del Canal de la Dreta del Llobregat, de la Biblioteca Popular, l'Ateneu i el Sindicat Agrícola de la mateixa població.

El Jurat estava integrat per els senyors Joan Angel Genfs, Lluís Pascual i Ramon Nubiola, els quals adjudicaren els següents premis:

Medalla d'Or. - Primer grup.—A la millor fruita que es presentés. Concedida al senyor Antoni Ventura, per el seu lot de fruites.

Segon grup.—A la millor varietat de fruita nova, obtinguda per aclimatació artificial, natural o per aclimatació; repartit entre els senyors Ramon Sala, per diverses prunes japoneses; Simó Dot, com a introductor de la pruna *golden japan* i accésit a Padrós Soler.

Tercer grup.—A la millor fruita i més ben preparada dintre d'un embalatge, al senyor Josep Serra.

Quart grup.—Al Sindicat Agrícola que presenti un més notable conjunt, al Sindicat Agrícola de Sant Boi del Llobregat.

Es concediren diplomes honorífics a Josep Comes i Josep Rodés, per taronges; Carles Martí, per préssecs; J. Muntané, per peres Castell, Isidre Martí, per cireres de Sant Climent i Josep Carcereny, per prunes i préssecs.

També es concediren diplomes de cooperator a tots els expositors que concorregueren a aquest important Certamen.

L'Exposició fou molt concorreguda.

L'èxit del Certamen superà el que ja s'esperaven els seus organitzadors, existint el propòsit de repetir-lo cada any en dita loca-

litat i sorgí l'idea de celebrar una exhibició anàloga a Barcelona en un dels palaus de Montjuic.



Divulgació ramadera

Organitzat per entusiastes elements ramaders de Borredà, tindrà lloc, en aquella vila un important acte de divulgació ramadera, en el qual prendran part entre altres, el senyor Comamala, Secretari de l'Associació Regional de Ramaders de Catalunya; Palau, advocat assessor d'ella; Baró i Zulueta, que tractaran diferents temes d'interès i d'actualitat.



Cinc conferències a la comarca de Tortosa

El Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, amb el concurs de l'agricultura organitzada i de prestigioses personalitats de la comarca de Tortosa, ha donat cinc conferències tractant de les modificacions necessàries a la producció.

La primera conferència es celebrà a Tortosa, a càrrec de M. Rossell i Vilà, en la qual s'exposà la conveniència de produir tota mena de bestiar, partint naturalment, de substituir els conreus de cereals per altres de farratgers. El conferenciant glossà abastament aquest tema i concloué que la comarca de Tortosa s'havia de convertir en la primera en ramaderia i fruticultura.

A Bitem, Tirenys, Roquetes i Xerta els enginyers Simó i Ferran hi parlaren en sentit anàleg al de la Conferència de Tortosa.

Realitzat aquest primer contacte entre la comarca de Tortosa i el Departament d'Agricultura, les conferències de caràcter teòric i pràctic es continuaran en temps oportú.



El règim de denominació de vins

La *Gazeta* ha publicat un decret establint el règim que en endavant imperarà sobre la denominació dels vins espanyols. Heus ací un extracte del seu contingut:

En el termini de quatre mesos, diu el decret, que es dictaran les normes que fixin les condicions que hauran de reunir els vins per a quedar compresos en una denominació comuna d'origen. Aquestes normes formaran part de l'estatut general del vi.

Les comarques que desitgin aplicar als seus vins un nom geogràfic, proposaran al Ministeri d'Agricultura, en el termini d'un any, la creació d'una junta comarcal reguladora.

D'aquesta junta formaran part, sota la presidència del director de l'Estació Enològica i on no n'hi hagués del de l'Estació del Servei Agronòmic, un representant de la Cambra Agrícola i els dels diversos sectors interessats que composin els sindicats, associacions de viticultors i vinicultors, criadors, exportadors de vins, als de les juntes vitivinícoles de les províncies a les quals assoleixi la denominació comarcal.

L'anomenada junta procedirà a delimitar la comarca que hagi d'utilitzar el nom del qual es tracti i trametre al ministeri relació dels municipis, termes o zones que hagin de quedar inclosos en ella, proposant les característiques que han de reunir els vins per a obtenir el dret a utilitzar el nom de la comarca.

Els productors, exportadors i comerciants de vins que hagin venut amb el nom d'origen acordat i que en endavant no puguin obtenir-lo, disposaran del termini d'un any per a donar sortida als productes emmagatzemats.

Es sollicitarà dels països que firmaren la convenció de Madrid, reiterada a Washington, que exigeixin que tots els vins que ostentin una denominació espanyola, vagin acompanyats del certificat d'anàlisi o d'origen, extés per l'Estació Enològica o del Servei Agronòmic.



Préssecs primerencs

En el passat setembre tingué lloc a Perpinyà, un Congrés Pomològic i amb aquest motiu es senyalaren certes varietats de préssecs que són més de recomanar per llur maduresa anticipada.

La que de totes aquestes varietats sobresurt en quant a aquest particular, és l'anomenada *Mayflower*, els fruits de la qual estan en condicions d'ésser collits a mitjans de juny. La segueix l'*Amsdem* que madura a la primera quinzena de juliol; després la varietat *Alexander*, la maduresa de la qual té lloc pocs dies després de l'anterior.

Aquestes tres menes procedeixen dels Estats Units, el mateix que la *Precoc de Hale* que madura gairebé al temps de l'*Amsdem*.

El *Mayflower*, és fèrtil, llurs fruits tenen vistositat, hermós color vermellós; el pinyol queda adherit a la carn. L'inconvenient que se l'hi assenyala, és de mostrar-se sensible a les malalties criptogàmiques i als pugons.

Els préssecs *Amsdem*, prenen també un bell color; la carn és ferma, el que fa que

pugui suportar bé les manipulacions i els transports. Existeixen diferents formes d'*Amsdem*.

L'*Alexander* madura poca diferència, al temps de l'*Amsdem*. Llurs fruits no tenen tant de color com aquests i són una mica més petits que els *Mayflower*. Com aquest, també, és sensible a les criptògames i al pugó.

El *Precoce de Hale* dona bones fruites, de color purpuri, clar, can n blanca, fina, sucosa i perfumada.

El pinyol no és adherent. Sol veure's atacat aquest arbre pel pugó. Es presta a la exportació, si bé no resisteix els llargs transports.

Els préssecs que maduren abans de mig juliol ofereixen la condició d'estar poc exposats a la mosca mediterrànea, que corca les varietats més tardanes, donant lloc a les pèrdues greus degudes al *Ceratitis Capitata*.



Declaració de venda de les finques rústiques

La Llei de primer de març de 1932, sobre declaració de rendes de les finques rústiques, sembla haver donat lloc a preocupar als respectius propietaris, tal volta per no haver tingut en compte aquests que si bé dita llei presenta un innegable aspecte fiscal, entraña una garantia per al propietari davant possibles expropiacions.

Són nombrosos els propietaris que exposen suposades dificultats materials per a la presentació de declaracions que diuen estar disposats a presentar.

El ministeri d'Hisenda, que reconeix la possibilitat de dubtes en algun cas, estima que amb bona voluntat per part dels interessats i comprensió que no ha de mancar per part de l'Administració, poden vorejar-se les alludides dificultats, originades per la manca de dades exactes sobre les finques, per part dels propietaris i les deficiències de què gran nombre de documents administratius, deficiències degudes principalment a la incúria dels contribuents que oportunament deixaren de declarar els canvis de domini i conreus de llurs finques.

Declaracions en règim d'amillament.—Els propietaris les finques dels quals radiquen en termes no cadastrats i que posseeixen una sola finca, no poden tenir dificultats serioses per a formular llurs declaracions.

Si, per exemple, en el primer rebut de contribució a satisfer a l'any, hi ha consignat un líquid imposable de 3.000 pessetes, el propietari ha de tenir en compte que dues terceres parts d'aquesta quantitat, o siguin 2.000 pessetes, corresponen a la renda i les altres 1.000 al benefici del conreu. Si en aquest cas el

propietari percep o creu que ha de percebre com a renda 5.000 pessetes, ho ha de declarar així i en aquest cas el líquid imposable serà augmentat en la diferència entre les 2.000 i les 5.000 pessetes de renda o siguin 3.000 pessetes. Per consegüent, el dit líquid imposable serà de 6.000 pessetes en lloc de les 3.000 indicades al començament d'aquest paràgraf.

Quan un propietari —remarcant que es tracta del règim d'amillament— tingui varies finques en un terme municipal, pot succeir que conegui la distribució del total líquid imposable entre aquelles i llavors tindrà de formular la declaració respecte de les finques en les quals la renda sigui major que la que resulta dels documents administratius.

Vegi's el següent exemple aclaratori:

Líquid imposable de totes les finques segons el primer rebut de contribució de l'any, 90.000 pessetes. Renda de les mateixes finques equivalents a dues terceres parts d'aquesta quantitat, 60.000 pessetes; les que resten 30.000 pessetes corresponen al benefici del conreu. El propietari sap, que una de les finques, verbigràcia — està deficientment amillarada i que la renda de la mateixa, segons el comput de les dades del líquid imposable, resulta de 4.000 pessetes o sigui, en realitat de 11.000. El propietari tindrà de declarar, renda de les finques *B*, *C*, *D*, etc. —totes menys la *A*—56.000 pessetes; renda la finca *A*, 11.000. L'Administració consignarà un augment de 7.000 pessetes, diferència entre les 4.000 de renda calculada actualment a la finca *A* i les 11.000 respecte d'aquesta declaració i el líquid imposable de totes les finques serà de 97.000 pessetes; 67.000 de renda, més les 30.000 de benefici del conreu al qual es fa referència al començament d'aquest paràgraf.

En el cas que no pugui el propietari descompondre el total líquid imposable entre llurs distintes finques, tindria de fer una declaració global en quant a totes, realitzant les operacions corresponents, com si es tractés d'una sola.

Declaracions en règim de cadastre.—Dintre del règim cadastral, els contribuents no poden tenir veritables dificultats per a llurs declaracions, ja que la dita renda l'obté el servei de cadastre per a cada parcel·la.

Tractant-se, doncs, de riquesa cadastrada, el propietari no ha de tenir jamai en compte les dues terceres parts del benefici líquid imposable, sinó la xifra que com a renda consta en el Cadastre, la qual li pot ésser facilitada en l'oficina respectiva provincial. Per tant, pot limitar la declaració a consignar per a cada finca la renda que percep o deu percebre, amb la seguretat que la dita oficina del Cadastre s'encarregarà de fer la comparança respecte de l'esmentada *renda* que pos-

seeix i que representa únicament un element del benefici líquid imposable, com respectivament queda expressat en aquesta nota.



Agrupació de jardineros i floricultors de Catalunya

A l'estatge social d'aquesta (Pi, 11), ha tingut lloc el primer acte de la sèrie que es proposa realitzar a l'objecte d'orientar científicament les seves activitats professionals.

L'acte consistí en dues conferències a càrrec dels senyor Jaume Nonell Comas, Enginyer Director de l'Estació de Fitopatologia agrícola de Barcelona i R. Bardia Bardia, afecte a la mateixa. Feu la presentació dels oradors el president de l'Agrupació senyor Just Rosell i seguidament parlà el senyor Nonell fent remarcar la unió que deu existir entre els tres factors: intel·ligència, capital i treball, passant de seguida a tractar de la importància que, pels jardineros i floricultors, tenen les malalties de les plantes per ells conreades. Per a combatre dites malalties hi ha molts medis, però en aquesta conferència es va concretar a parlar de la lluita natural o biològica entre insectes. Va referir-se el senyor Nonell a diverses malalties de les plantes de jardí que es combaten per aquest medi, extenent-se preferentment en la descripció dels treballs portats a cap i dels magnífics resultats obtinguts en la lluita contra la cotxinilla australiana (*Icerya Purchasi*) per mitjà del *Novius Cardinalis* i contra els cotonets (*Pseudococcus*) amb el *Chyptolaemus Montrouzieri*.

Prengué després la paraula el senyor Bardia fent esment de les relacions existents entre la jardineria i la floricultura, les quals es veuen bellament agermanades constituint l'associació de flors i fruiters una de les característiques del típic jardí català. Per això, digué, crec que no fugim d'un tema de jardineria si tractem dels resultats de la lluita biològica aplicada a la fructicultura. Descrigué la malaltia de la pomera coneguda per pugó llanós o cotonet i seguidament l'*Aphelinus mali* enemic paràsit del pugó llanós, els treballs d'importació, aclimatació i difusió de dit insecte realitzats per l'Estació de Fitopatologia i els esplèndids resultats obtinguts a Catalunya, a Espanya tota i alguns països estrangers. Parlà també d'altres malalties dels fruiters com són la mateixa *Icerya Purchasi* i el cotonet del taronger (*Pseudococcus citri*) que es combaten admirablement a la nostra terra per mitjà de la lluita natural.

Seguidament es projectaren dispositives referents als punts tractats i una pel·lícula sobre lluita biològica confeccionada per la mateixa Estació de Fitopatologia.

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES	BLAT		CEREALES	UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de Castella	100 quilos	53'00 a 53'50			
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	13'00	Xeixa de la Manxa	»	50'00 a 51'00			
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	12'00	Forment de la Manxa	»	52'00 a 54'00			
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	11'20	Aragó	»	51'00 a 00'00			
Sulfat d'amoníac, 20/21 per cent de nitrogen	»	26'00	Navarra	»	53'00 a 00'00			
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	»	45'00	Urgell i Vallès	»	53'00 a 51'50			
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	39'00	Comarca	»	50'50 a 00'00			
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	35'00	Extremadura, blanquet	»	50'00 a 51'00			
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	»	40'00	Cruxer	»	51'00 a 51'00			
Sulfat de ferro en gra	»	12'50	Lleida	»	52'00 a 53'00			
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	»	47'00	CIVADA					
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	»	38'00	Extremadura	»	37'00 a 38'00			
			Roja	»	00'00 a 00'00			
INSECTICIDES I FUNGICIDES			ORDI					
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	23'20	Nova cullita	»	42'00 a 43'00			
Sofre 99/100 per cent, extra fi	»	24'80	MORESC					
Sofre gris o precipitat	»	11'00	Plata disponible	»	42'00 a 43'00			
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	32'00	ESCAIOLA					
Sofre de terròs	100 quilos	50'00	Andalusia	»	72'00 a 80'00			
Sofre en pans, refinat	»	58'00	MILL					
Sofre de canó	»	60'50	Estranger	»	54'00 a 56'00			
Sulfat de coure, anglès	»	125'00	Comarca	»	60'00 a 62'00			
Sulfat de coure, país	»	105'00	ARRÒS					
Acetat de plom cristall	»	300'00	Arròs Bomba Calasparra	»	120'00 a 125'00			
Arseniàt de sosa anhidre	»	185'00	Arròs Bomba	»	110'00 a 115'50			
Arseniàt de plom en pols	»	300'00	Arròs Selecte	»	61'00 a 62'00			
Permanganat de potassa	»	35'00	Arròs Matisat	»	59'00 a 61'00			
Sosa Solvay	»	500'00	Arròs Benlloc, zero	»	58'00 a 59'00			
Nicotina 98 per cent	1 quilo	52'00	Menut d'arròs	»	50'00 a 51'00			
Sulfat de nicotina 40 per cent	»	26'00	Farina d'arròs	»	53'00 a 55'00			
			FAVES					
BOTAM			Extremadura	»	63'00 a 64'00			
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50	Itàlia	»	63'00 a 64'00			
Barrils de 28 a 32 litres, roure	»	14'00	Mallorca	»	50'50 a 51'50			
Barrils de 100 litres, roure	»	30'00	Oran	»	00'00 a 00'00			
Pipes de 240 litres, roure	»	55'00	Turquia	»	54'00 a 55'00			
Bordeleses de 225 litres, roure	»	65'00	Valencianes	»	00'00 a 00'00			
Xeressanes, roure	»	125'00	Prat	»	00'00 a 00'00			
Bocois de 600 litres, roure	»	260'00	Mahó	»	70'00 a 80'00			
			FAVONS					
PRODUCTES ENOLOGICS			Sevilla	»	63'00 a 65'00			
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	720'00	Xereç	»	54'00 a 55'00			
Acid tartàric cristallitzat país	»	540'00	Marroc	»	00'00 a 00'00			
Acid sulfurós anhidre	»	185'00	Italians	»	61'00 a 62'00			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	»	200'00	Xinesos	»	53'00 a 54'00			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	»	190'00	CIGRONS					
Lluquets sense degotalls, classe corrent	»	90'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	»	155'00 a 00'00			
Lluquets sense degotalls, classe manxega	»	90'00	Cigrons Màlaga de 55 a 56	»	120'00 a 00'00			
Lluquets sense degotalls, classe francesa	»	135'00	Cigrons Màlaga de 58 a 60	»	110'00 a 00'00			
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	»	100'00 a 00'00			
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	350'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	»	95'00 a 00'00			
Carbó vegetal	»	300'00	Cigrons "pelones"	»	90'00 a 100'00			
Carbó vegetal impalpable	»	75'00	Cigrons Argèlia	»	00'00 a 00'00			
Caseïna pura	»	350'00	Cigrons Castella superiors	»	135'00 a 170'00			
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00	Cigrons Castella mitjans	»	125'00 a 140'00			
Cola de peix en fideus	»	27'00	Cigrons moruns, número 29	»	58'00 a 60'00			
Cola de peix Saliànsky	»	100'00	Oran corrents	»	80'00 a 85'00			
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00	Oran mitjans	»	95'00 a 100'00			
Caramel concentrat	»	300'00	Oran superiors	»	120'00 a 130'00			
Enofosfat bicàlcic	»	115'00	MONGETES					
Fosfat amònic	»	225'00	Mongetes València Pinet	»	93'00 a 98'00			
Gelatina plata en fulles primes	»	925'00	Mongetes Tranquillon noves	»	92'00 a 00'00			
Gelatina or en fulles primes	»	975'90	Mongetes Monquillines noves	»	93'00 a 96'00			
Gelatina Vinocol en fulles primes	»	300'00	Mongetes Mallorca noves	»	104'00 a 106'00			
Metabisulfit de potassa cristallitzat	»	280'00	Mongetes Castella corrent	»	110'00 a 115'00			
Metabisulfit de potassa en pols antifermentat	»	225'00	Mongetes Castella superior garvellades	»	130'00 a 135'00			
Metabisulfit de potassa en líquid	»	100'00	Mongetes Castella superiors	»	130'00 a 135'00			
Negre animal en pasta rentat	»	200'00	Mongetes Plats Itàlia	»	00'00 a 00'00			
Osteocola Coignet	»	550'00	Mongetes Plats França	»	00'00 a 00'00			
Sang cristallitzada	»	785'00	Mongetes Cocorrosses Castella	»	110'00 a 112'00			
Tani a l'èter pols extra	»	1.750'00	Mongetes Cocorrosses Itàlia	»	61'00 a 00'00			
Tani a l'alcohol, pols extra	»	1.150'00	Mongetes Comarca noves	»	93'00 a 94'00			
Tani a l'alcohol agulles extra	»	1.175'00	Mongetes Perles Galícia	»	65'00 a 00'00			
Tartrat neutre de potassa desacidificant	»	850'00	Mongetes mitjanes	»	00'00 a 00'00			
			Mongetes Braila velles	»	59'00 a 60'00			
MATERIES FILTRANTS			VECES					
Amiant	100 quilos	1.850'00	Veces Andalusia	»	44'00 a 45'00			
Cel·lulosa extra forta	»	350'00	Veces estrangeres	»	44'00 a 45'00			
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	ALTRES LLEGUMS					
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Ers país	»	44'00 a 45'00			
Terra de Lebrija	»	50'00	Ers estrangers negres	»	49'00 a 50'00			
			Fesolets estr.	»	90'00 a 00'00			
			Fesolets Castella	»	70'00 a 73'00			
			Fesolets Girona	»	160'00 a 165'00			
			Guixes	»	56'00 a 57'00			
			Llenties	»	90'50 a 115'00			



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESSETES			UNITAT	PESSETES
Farina de Força, amb sac	100 quilos	75'00 a 80'00		DE PINYOLA	100 quilos	113'10 a 117'40	
Farina Extra local	»	73'00 a 75'00		Verd, primera	»	00'00 a 00'00	
Farina corrent local	»	66'50 a 00'00		Verd, segona	»	130'50 a 134'80	
Farina Extra Castella	»	00'00 a 00'00		Groc, primera	»	113'10 a 117'40	
Farina corrent Castella	»	00'00 a 00'00		Groc, segona	»	95'65 a 100'00	
Farina Baixa	»	00'00 a 00'00		Fermentat	»		
Número 3, amb sac	60 quilos	31'00 a 32'00		DE COCO			
Número 4	»	30'00 a 31'00		Blanc (en barrils)	»	130'00 a 00'00	
Segones	»	25'00 a 26'00		Cochin	»	150'00 a 00'00	
Terceres	»	23'50 a 24'00		Palma	»	201'00 a 00'00	
Quartres	»	22'00 a 22'50		Extraflor	»	00'00 a 00'00	
Menut (preus en rals)	70 litres	21'00 a 21'50		OLI DE LLINOSA			
Segó (preus en rals)	»	18'00 a 19'00		Cru (en barrils)	»	130'00 a 00'00	
Segonet (preus en rals)	»	22'00 a 22'50		Cuit	»	138'00 a 00'00	
				Incolor	»	00'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroç, sense sac (preus en rals)	42 quilos	47'00 a 47'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló (preus en rals)	»	47'00 a 47'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	»	30'00 a 35'00	
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	»	46'00 a 46'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	»	15'00 a 20'00	
Garrofes roges (preus en rals)	»	46'50 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	»	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa (preus en rals)	»	43'00 a 43'50		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	»	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca (preus en rals)	»	43'00 a 43'50		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	»	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 30'00			»	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	»	39'00 a 40'00		VINS			
Farina de llinosa	»	37'00 a 38'00		Penedès	Grau i càrrega	Ne- Ro- Blanc gre sat	
Alfals primera	40 quilos	9'00 a 9'50		Camp de Tarragona	»	1'85 - 1'80 - 1'85	
Alfals segona	»	8'00 a 8'50		Conca de Barbarà	»	2'05 - 1'95 - 2'00	
Palla llargueta	»	3'50 a 4'00		Priorat	»	2'00 - 0'00 - 2'00	
Palla curta	»	4'50 a 5'00		Vilanova i Geltrú	»	0'00 - 2'15 - 0'00	
Fulla d'olivera	»	00'00 a 00'00		Igualada	»	0'00 - 1'75 - 0'00	
				Martorell	»	1'75 - 1'70 - 1'75	
ALLS FRUITES SEQUES				Manxa	»	1'95 - 1'80 - 1'90	
Alls en forc, Cappares	100 quilos	24'00 a 00'00		Mistela	»	2'15 - 0'00 - 0'00	
Primeres	»	00'00 a 00'00		Mistela	»	2'85 - 0'00 - 0'00	
AMETLLES				Moscatell	»	0'00 - 0'00 - 3'00	
Mallorca propietari, sense tros	»	475'00 a 00'00			»	3'20 - 0'00 - 0'00	
Mallorca escollida	»	485'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Llargueta	»	525'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	245'00	
Mollar, amb clofolla	»	170'00 a 00'00		Rectificats de residus vínics, 96/97 graus	»	240'00	
Gra Esperança primera	»	00'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	»	260'00	
Gra Esperança segona	»	00'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	»	138'00	
ANÍS EN GRA				Destil·lat de brisa	»	00'00	
Mndalusia	»	160'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	»	205'00	
Aanxa	»	150'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
AVELLANES				Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	1'00 a 0'00	
Gra primera	»	330'50 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'70 a 1'80	
Colliter	»	150'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	»	1'70 a 0'00	
Garbellada	»	00'00 a 00'00		VINAGRES			
Negreta escollida	»	170'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
CACAUETS				Dorat	Hectolitre	30'00	
Tres grans primera	»	170'00 a 00'00		Prior	»	40'00	
Tres grans segona	»	00'00 a 00'00		2 en 1	»	50'00	
Dos grans primera	»	145'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Dos grans vermells	»	00'00 a 00'00		Dorat	»	80'00	
Esclofolats	»	180'00 a 00'00		Prior	»	80'00	
COMINS				2 en 1	»	125'00	
Del país	»	160'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
LLOBINS				Do 5 graus	»	40'00	
Llobins número 1	»	00'00 a 00'00		De 6 graus	»	45'00	
Llobins número 0	»	90'00 a 00'00		De 7 graus	»	50'00	
Llobins Alhucemes	»	80'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
NOUS				BOVÍ	El quilo		
Escollides	»	120'00 a 00'00		Bous del país	canal	2'50 a 3'00	
Corrent	»	00'00 a 00'00		Vaques del país	»	2'50 a 3'00	
PÈSOLS				Vedelles gallegues del país	»	3'40 a 3'60	
Sencers	»	92'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	»	3'60 a 4'00	
PINYONS				Estaquets fins a 150 quilos	»	3'25 a 3'70	
Castelles	»	560'00 a 00'00		Estaquets des de 150 quilos	»	3'00 a 3'20	
SAFRANS				PORQUÍ			
Selecte	»	260'00 a 00'00		Porcs del país blancs	»	3'35 a 3'50	
Superior Estat	»	255'00 a 00'00		Porcs valencians blancs	»	3'35 a 3'50	
XUFLES				Porcs extremenys	»	3'00 a 3'05	
Escollides	»	160'00 a 00'00		Porcs mallorquins	»	0'00 a 0'00	
Esporgadura	»	00'00 a 00'00		CAVALLAR			
OUS				Cavalls grossos, a ull, segons siguin	»	(Variació)	
Fayum	El cent	13'00		LLANAR			
Maçagan extra	»	19'00		Moltos segurenys	»	0'00 a 0'00	
Eivissa	»	19'00		Ovelles segurenys	»	0'00 a 0'00	
Mahó	»	22'00		Xais segurenys, pel	»	3'10 a 3'20	
Empordà	»	24'00		Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos	»	0'00 a 0'00	
Mallorca	»	21'00		Xais extremenyes, esquilades	»	2'90 a 3'00	
Turquia	»	00'00		Xais extremenys, amb llana	»	2'80 a 2'90	
França	»	00'00		Xais extremenyes, amb llana	»	3'00 a 3'10	
Suïssa	»	00'00		Xais extremenys, xollats	»	2'70 a 3'80	
Itàlia	»	00'00		Xais manxecs, vena	»	2'70 a 2'80	
Vilafranca	»	27'00		Xais manxecs, castrats	»	2'90 a 3'00	
DE OLIVA OLIS				Xais manxegues	»	3'00 a 3'10	
Corrent bo, taxat	100 quilos	204'35		Moltos castellans, de 12 a 14 quilos	»	0'00 a 0'00	
Corrent superior	»	213'10		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	»	0'00 a 0'00	
Classe fina	»	239'15		Xais castellans	»	0'00 a 0'00	
Classe fina extra	»	247'85		Xais castellanes	»	0'00 a 0'00	
				Xais mallorquins	»	0'00 a 0'00	
				Ovelles del país	»	No es cotitzen	



Camiseria - Corbateria
Mitgeria
Gèneres de Punt

Mas & Roca
CAMISERS

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

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE JUNY

HORTALISSES	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Carbassons	1'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriusat	1'00
Cogombre vert, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichón	2'00
Colinap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA	Ptes.
Col de Milà Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75
Col de Milà, de 7 setmanes	1'75

COLS DE FULLA LLISA	Ptes.
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'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam escaroler	2'00
Enciam bleder	2'00
Enciam escarxofer	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble arriçada	1'25
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriusat	0'75
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló groc de València, primerenc	1'25
Meló de València, tardà	1'25

MONGETES PER A MENJAR TENDRES	Ptes. Un quilo
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenca	4'00
Emparradores, Avellaneta negra, primerenca	6'00
Emparradores, Avellaneta vermella, primerenca	6'00
Emparradores, Incomparable o Cuc francès, primerenca	4'50

Emparradores, Llamenera o del Sucre, primerenca	Ptes. Un quilo
Emparradores, Rènega blanca, primerenca	3'00

MONGETES PER A ESGRANAR	Ptes.
Terreres, Ganxet d'Alcanar, primerenca	2'50
Terreres, Manresana, primerenca	2'50



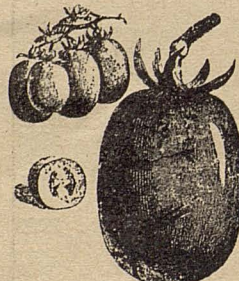
Col de Milà, de 7 setmanes

Emparradores, Avellaneta blanca, primerenca	Ptes. Un quilo
Emparradores, Rènega blanca, primerenca	3'00

Pastanaga fina, mig llarga	Ptes. 100 grs.
Pastanaga fina, llarga	1'75
Pebrot dolç, de morro	2'50
Pebrot dolç, gros, de Reus	2'50
Porro blanc, groixut	1'00
Porro monstruós o Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00



Pebrot dolç, gros



Tomàtec de penjar

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
Tomàtec, de Pera	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'75
Tomàtec, de penjar	1'75

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, de Múrcia	3'25
Alfals, decuscutat, d'Aragó	2'75
Carbassa grossa	6'00
Colinap Champion	9'00
Pastanaga blanca	7'50
Trèbol	4'50
Trèbol blanc, nano	10'00
Trepadella, de un dall, els 100 quilos	100'00
Trepadella, de dos dalls, els 100 quilos	110'00

ES PLANTEN

PLANTER DE

Tomaqueres pometa Canàries, mitjana
Tomaqueres pometa Canàries, grossa
Tomaqueres de Pera de la Reina
Tomaqueres, tomàtec gros Rosa
Tomaqueres, tomàtec de penjar
Albergínies
Moniatos
Pebroteres nanes, pebrot dolç, gros primerenc
Pebroteres, pebrot dolç, gros de Lloret
Pebroteres, pebrot dolç, gros de Morro
Pebroteres, pebrot dolç, gros de Banyà

1.000 plantes, 16 pessetes. — La quantitat mínima que es serveix es de 500 plantes d'una sola varietat

FLORS

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

ES SEMBREN

Balsamina	Mantell-reial
Cannes	Nyanys o arbrets
Canya d'India	Perpetuïnes
Cuputxina nana	Petuïnes
Centàuries	Rosa d'Agost o Clavel de Moro
Coleus	Rosa mística o Zinnia
Coronàries o Reina Margarida	Sensitiva
Escabioses o vídues	Tajeta signata
Gallardia	Velluts o Cresta de Gall
Gelosia plumosa	Verdolaga de flor
Gira-sol	

EMPARRADORES ANYALS

Balsamilla	Dòlic gegant
Busingolcia	Llessami d'India
Caputxines altes o morritort	Meravelles o campanetes
Carbassetes	Maurandia Barclaiana
Cardiosperm	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevillea
Cobea morada	Medeola
Dòlic llenyós	Passionària
Llúpol	Thunbergia

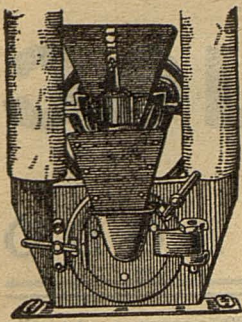
Preus salvant variació o existències. Per les remeses per correu, deu afegir-se a l'import de la comanda, 30 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per el certificat 30 cèntims els 500 grams, pes mínim admés per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

TRAFALGAR, 76 (Prop de l'Arc del Triomf)
TELEFON 1874 :: BARCELONA



LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO



Molins Trituradors "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

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

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

OLIVAIRES

MODERN MOLÍ - TRITURADORA
REMOLEDORA D'OLIVES

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

Per detalls, al constructor:

MARC TORRAS

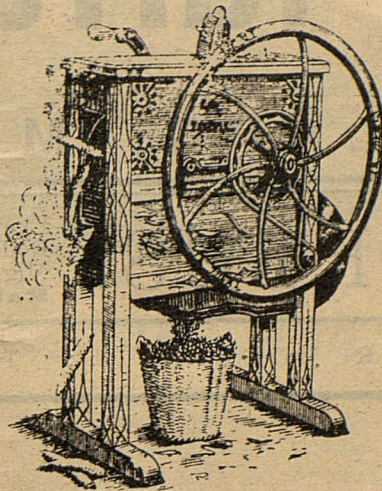
Riereta, 15

BARCELONA

Telèfon 16884

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.

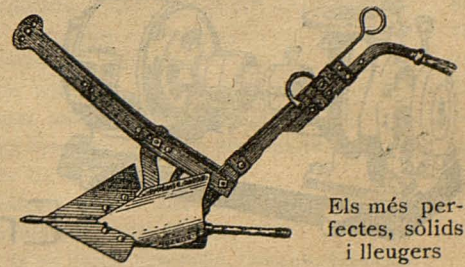
Forcats i timons PER DITES ARADES

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 sol·liciten representacions. Demanin-se preus i condicions.

Arades tipus KIRPI

Presses 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 Vernet. - Arades giratòries, tipus Peyffer, i peces de recanvi. - Arades giratòries tipus Sant Joan Despi i recanvis. - Arades Golondrina giratòries. - Arades tipus Janus. - Yntercept *passé par tout*, patentats. - Tragelles amb roda, descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives. - Manxes ensofradores Urón.



Els més perfectes, sòlids i lleugers

Les millors varietats noves

ARRELATS,
ESTAQUES
I EMPELTS

Jaume Sabaté

VILAFRANCA DEL PENEDES
BARCELONA

"Centre Vitícola del Penedès"

Fundat en 1889



EXPORTACIONS
DEMANEU CATÁLECS

TEL.
SABATÉ

4 *preparados excelentes*
PARA LA VETERINARIA

P. MÉRÉ
DE
CHANTILLY



UNGUENTO ROJO: Per a cavalls coixos o altres varis defectes.

ARSECALINE: Ofec, Anèmia, Fatiga.

BLACK MIXTURE: Nafres de tota mena.

EMBROCACION: Fortifica la musculatura.

Daniel Robert Claris 72
BARCELONA

Nab farratger suec

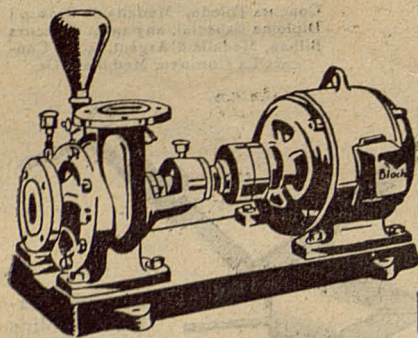


VARIETATS:

LLARG, MIG LLARG I RODO

PREUS: Llarg 6'00 pessetes el quilo
 Rodó 5'00 pessetes el quilo
 Mig llarg 5'00 pessetes el quilo
Raba gros o boví. 4'00 pessetes el quilo

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



¡Agricultors!

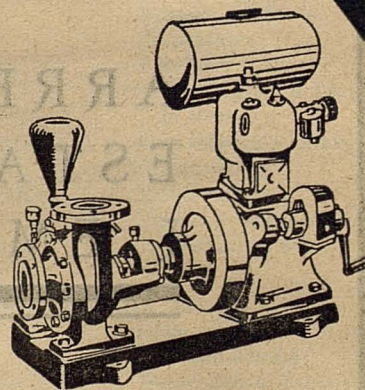
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

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.

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

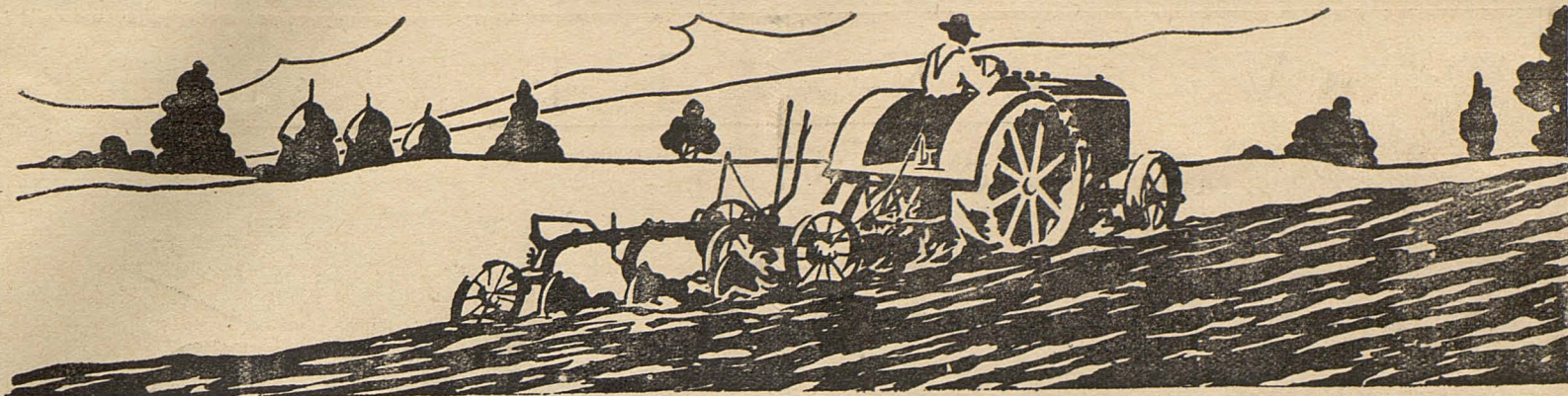
Una dotzena: 6 ptes. una
 Una grossa: 5 ptes. la dotzena

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

Lones per a Segadores

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

Josep Sauleda : LONES
 Sant Pol de Mar (Barcelona)



IMPORTANTIS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	15 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	26 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	28 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum. En premsa.	
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	14 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum	14 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	14 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	14 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	14 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	60 ptes.
Publicat demés el fascicle 4. ^{art} (primer del volum segon).	18 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	20 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum i ilustrat.	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. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	14 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	14 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	15 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	18 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	16 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	14 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	10 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	8 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

VINYATERS:

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

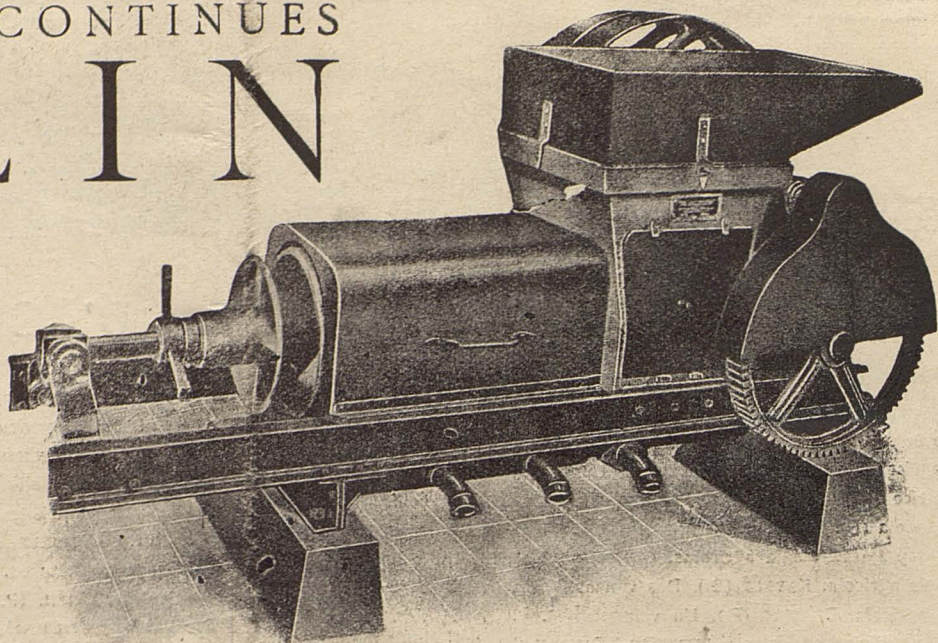
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a la Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



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

GRANJA AVICOLA PRAT

INSTALLADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

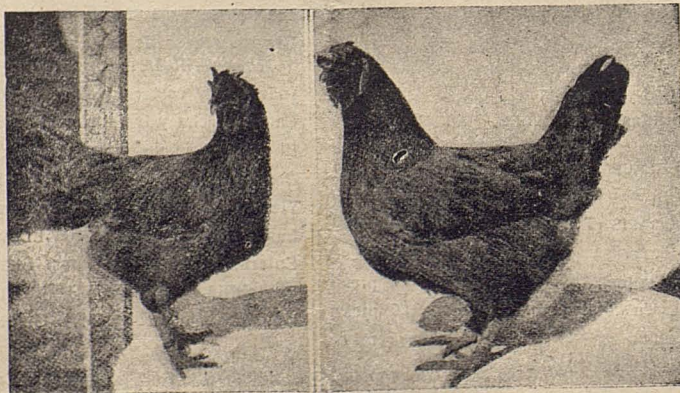
Raça Prat Lleonada

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

Si desitja poblar els seus galliners de

Gallines "PRAT"

no dubti on pot adquirir-les.



En totes les exposicions on es presenta

Granja Avícola Prat

obté sempre les millors recompenses.

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

Gallina d'aquesta Granja que obtingué el Campionat de Barcelona, 1928

Especialitat en la venda de POLLETS SELECCIONATS

Demani avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebrà gratuïtament

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