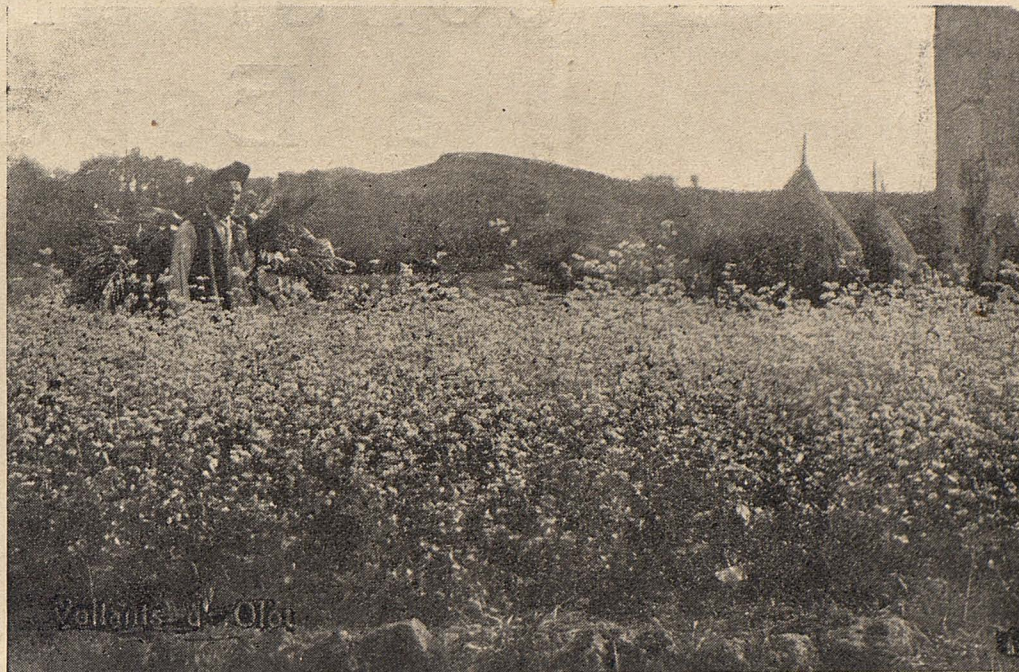


AGRICULTURA



Camp de fajol, florit, a la comarca olotina

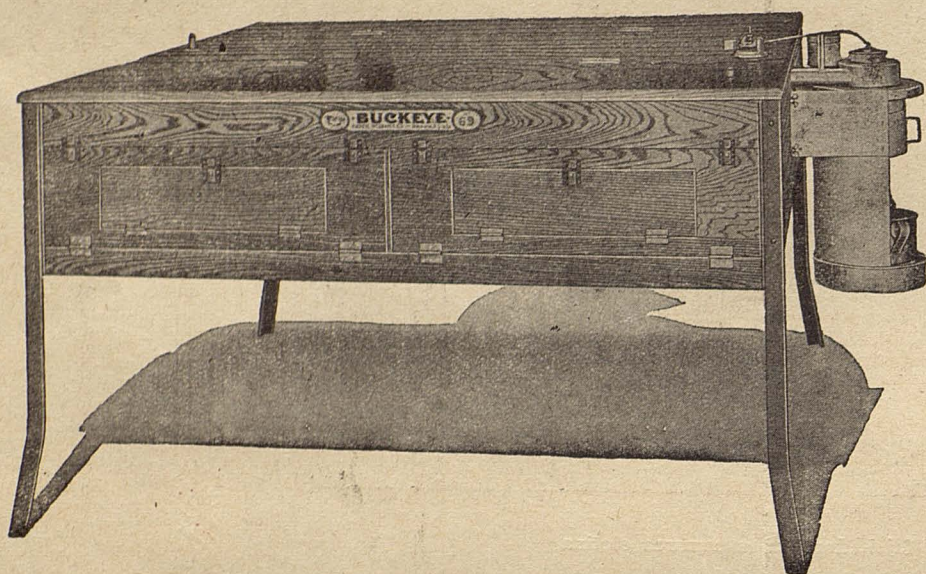
SUMARI:

Recerca i captació d'aigües subterrànies, *Raul M. Mir*.— Manera d'obtenir ous de gallina a la tardor i a l'hivern, *Salvador Castelló*.— Contra el Poll-roig.— El regadiu a la vall de Palautordera, *J. M. Riu*.— Una recordança i un consell, *Silvestre Fonolleda*.— La crisi del Priorat, *R. Perpinyà i Grau*.— Les oliveres en nostre país, *Joan Vallés i Estruch*.— Folklore de la pagesia, *Valeri Serra i Boldú*.— Els ocells benefactors.— Els escorxadors Cooperatius a Dinamarca, *Joan Rof i Codina*.— Elaboració de vins rancis, *Jaume Raventós*.— El que diu la premsa: El plet rabassaire, *Raul M. Mir*.— Perquè vaig demanar a l'Assemblea de la U. S. A. de Catalunya celebrada a Molins de Rei que els permisos d'exportació es donessin als productors?, *Pere Cabot*.— La revisió dels contractes de parceria. — Màximes agrícoles.— Recerques pràctiques: La parafina per a conservar fresques i tendres les figues. — La cura de raïms. — Pastes de taronges empotades. — Un bon mitjà contra les rates. — Gasolina de l'eucaliptus.— Notes informatives: La indústria conservera a Catalunya. — Plantacions de pollancre. — Comissió viti-vinicola de la província de Barcelona.— El mercat.— Calendari de sèmres.

I RAMADERIA

Buckeye

construïda
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció del model de 75 ous



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

De cada cent incubadores en ús, vuitanta al menys són BUCKEYE, el 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·l, 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.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
90% DE CARBONAT DE CALÇ

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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

RANXOS AVICOLES

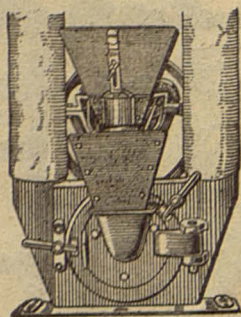
ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I PONEDORES

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

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

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

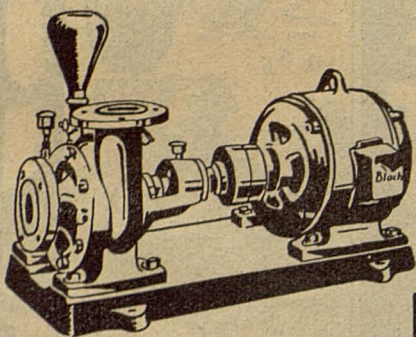
Per tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

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



¡Agricultors!

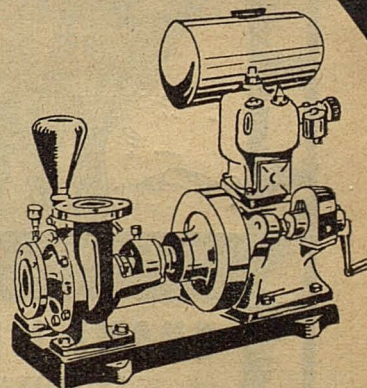
Enriquiu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

EL ALGARROBO

Per JOAQUIM BASSA

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

PREU: 5 Pessetes

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

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

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

Lones per a Segadores

LONES per a tota mena d'espardenyes.
LONES de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i 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
FABRICA DE
Sant Pol de Mar (Barcelona)



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existències crescudes de

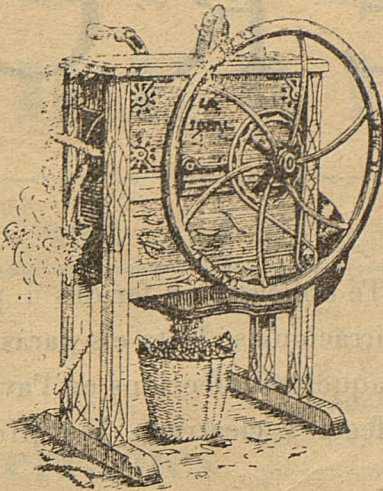
Pins Halepensis, Pinea, Marítim i altres

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

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

Novetats obtingudes per la casa i premiades en Concursos Internacionals
Demantant-se Catàlegs

Tallers Burzón Maquinària Agrícola
Construccions Mecàniques
RIPOLLET (Per Sardanyela) - 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 Moresec

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.

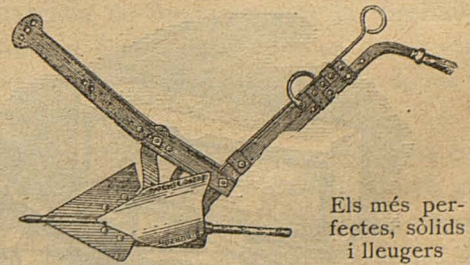
Forcats i timons PER DITES ARADES

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

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



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.

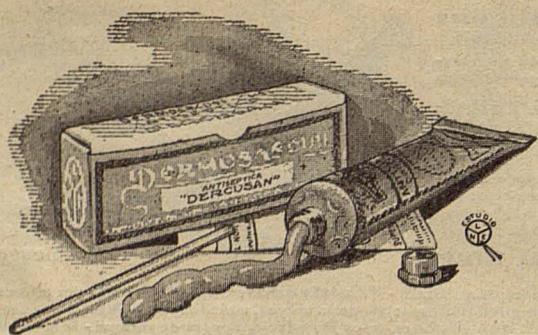
Daniel Robert Claris, 72
BARCELONA

“DERCUSAN”



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

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



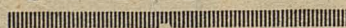
ES VEN A LES FARMACIES

Tub petit, 1'65 ptes. – Tub gran, 3'70 ptes.

Tub per a Clíniques i Veterinària, 7'80 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



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



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

Recerca i captació d'aigües subterrànies

Es sobradament coneguda la importància de l'aigua per a la prosperitat dels pobles; com és extraordinària la influència que exerceix en el desenvolupament de les plantes. On l'aigua hi és pletòrica i pot l'agricultor utilitzar-la, tota mena de conreu hi prospera i l'abundor hi és arreu. La misèria fuig de l'aigua i és l'aigua la que més crea les riqueses permanents i segures.

Dotar els pobles de tan poderós element de fructificació i prosperitat val tant com assegurar no solament llur vida i benestar, sí que també llur existència. Mils exemples es poden aduir per a comprovar-ho; no cal fer-ne esment per ésser prou coneguts i a l'abast de tothom. Cal solament recordar, que allà on l'agricultura té aigua a l'abast, és on la densitat demogràfica arriba a la més alta potencialitat.

En els climes sub-tropicals, com el nostre, la revolució agrària més fonda, més positiva, més trascendent i de més amplitud que es podria fer consistiria en convertir en regadius tots els terrenys possibles; seria la reforma agrària que, com cap altra, donaria treball i benestar a la majoria de famílies camperoles i amb feina, pa, pau i tranquil·litat, confirmariem l'adagi castellà que diu: *Donde no hay harina, todo es mohina*. I amb aigua no mancaria mai farina, ni els altres menesters que puguin necessitar-se.

Sense por d'equivocar-se hom pot dir: Que val més l'aigua que l'or. Qui en disposa, compta amb una riquesa més sòlida i positiva que la representada per l'envejat metall groc; no éssent cap exageració la dita: «Caudal d'aigua, caudal d'or». I mentres s'esmercen tants afanys i esforços per a conquerir el ric metall, no es pensa i es negligeix el millor filó de posseir-lo, essent inconcebible que els detentors de terres no se'n preocupin amb major interès.

Quant d'aquests, que amb els més grans afanys i treballs logren de llurs finques no

més que collites míseres, en canvi n'obtindrien diverses i esplèndides si a més de les aigües que cauen del cel, poguessin refrescar els esplets amb les aigües que geuen amagades a les entranyes de les terres de llur propietat!

Semblants anomalies solament s'expliquen per la incertitud de conèixer on es troben aquells caudals. Si aquesta dificultat no pot negar-se, ara existeixen sobrats motius per a creure, però, que s'ha arribat a poder eludir-los. D'aquesta afirmació cal presentar-ne proves. Anem a donar-les.

Acabem d'assabentar-nos de la teoria científica que exposa el doctor Moineau, de la vareta i el pèndol, que fonamenta en els principis de la radioactivitat dels cossos i que fa poc era exposada a l'Acadèmia d'Agricultura de França.

Segons aquest home de ciència, els fenòmens radioactius descoberts per el gran físic Curie, constitueixen propietats generals de la matèria. Siguin minerals, vegetals o animals, tots els cossos posseeixen dites propietats, així com llancen radiacions i ondes de naturalesa semblant a les hertzianes, ondes que la terra i l'atmosfera condueixen a distàncies més o menys allunyades i que en llur desplaçament poden influenciar els instruments destinats a captar-les i a registrar-les.

Així s'explicarien els fenòmens que permeten als saurís, proveïts de la verga o d'un pèndol, descobrir i determinar la presència de caudals i corrents d'aigües subterrànies, així com mines de carbó, de plom, d'estany i d'altres metalls. Però s'ha de fer observar, segons el doctor Moineau, que dites radiacions són infinitament complexes, el qual dona lloc als errors que sofreixen els saurís que solament disposen d'instruments imperfectes, per estar moltes vegades mancats d'aquells coneixements que els hi permetria rectificar les dades que els donen el

pèndol o la verga de la qual es serveixen.

El mateix científic, després d'estudiar les radiacions humanes, confirma els principis que les radiacions que dominen a l'home són polars o equatorials o sigui que en uns la llargada de l'onda segueix la direcció de Nord a Sud, mentre que en altres els hi són més perceptibles orientades de sol ponent a sol ixent.

A base d'aquestes idees el doctor ha construït uns aparells que registren amb gran precisió els fenòmens radioactius, capaços de manifestar-se i corregir les causes d'error que moltes vegades anul·len els resultats recollits per els saurís. Aquests instruments indiquen, segons el seu autor i d'una manera impecable, les corrents d'aigües, les mines, les bosses de petroli i les capes geològiques, etc. i fan, segons ell, que puguin determinar-se les fondàries en les quals es troben, amb errors que rares vegades sobrepassen proporcions de 10 per 100, poguent-ho determinar amb cinc o sis mètodes diferents.

Assenyala el doctor els nombrosos cassos que amb aquests instrumentals ha arribat a descobrir caudals d'aigües, on mai ningú no havia cregut que hi fossin. A Cosme, el Municipi li encomanà la recerca d'un caudal per a proveir d'aigües el poble. Amb tot i el parer contrari d'afamats geòlegs, les indicacions del Doctor reeixiren, amb la particularitat que en els dos pous que s'obriren, l'aigua es descobrí gairebé a la fondària exacta que ell havia previst. La ciutat de Daker, compta avui amb aigua potable, degut també als treballs que el governador general encomanà al Doctor Moineau.

El comentarista de l'obra d'aquest, en l'Acadèmia d'Agricultura, diu:

Quan s'escolten les controvèrsies que sobre el particular es donen, no es pot menys, en comprovar semblants fets, que quedar sorprès i admirat, per molt incrèdul que hom sigui.

I afegeix: Passaren els temps que s'empressaven els saurís a la Bastilla i eren cremats per bruixots, com no és menys sorprenent que en les èpoques migevals l'Església els perseguia sense planyer-los i ara es dó-

na el cas que en el segle XX ens trobem que els saurís de més gran prestigi resulten precisament ésser religiosos.

Feta la relació de la teoria del Doctor Moineau, altres acadèmics confirmaren l'exactitud de diferents cassos de recerques d'aigües subterrànies, seguint la pauta per aquell senyalada.

L'Acadèmic Langlois, donà compte dels fets següents:

Un parent seu explotà una finca a 20 quilòmetres de Rouen, a 120 metres d'altitud sobre el nivell del Sena on diferents masovers tingueren d'obrir pous a aquesta fondària per aconseguir l'aigua que necessitaven, que resultava escassa. El darrer octubre, digué, vaig tenir ocasió de portar-hi un saurí, que m'havia estat recomenat per uns reconeixements molt encertats que havia fet per les regions del Nord.

Aquest saurí desconeixia del tot les contrades on el portava; durant unes hores reconegué el terreny, fixà estaques i féu línies que assenyalaven les corrents d'aigües subterrànies. Aconsellà que obrissin un pou en el lloc, que segons deia, s'encreuaven les corrents, especificant que l'aigua s'havia de trobar entre els 35 a 40 metres de fondària i que de cap manera havien d'enfondir més el pou per el perill que l'aigua es perdés. Digué més: que es podia comptar amb uns 6 a 8 metres cúbics per dia, quantitat que deixava ateses les necessitats d'aquella hisenda.

El pou s'obrí en el lloc exacte prèviament assenyalat; els obrers treballaren en uns marges sense trobar-hi cap senyal d'aigua fins a una fondària de 30 metres; aleshores notaren uns regalims; a l'arribar els 37 metres fou precís utilitzar una bomba per a buidar l'aigua del pou. Aquest fou enfondit fins als 39 metres, poguent-se així comprovar que seguia la direcció que s'havia assenyalat sobre el terreny. La bomba instal·lada dona actualment la quantitat d'aigua que fou anunciada.

I afegia l'Acadèmic Langlois: «Dono a conèixer aquests fets que avaloren els mètodes seguits per el saurí i que confirmen el que acaba d'indicar nostre confrare».

No creiem que hi hagi qui posi en dubte la competència i el prestigi que frueix en tot el món l'Acadèmia francesa on s'exposaven les teories del doctor Moineau i es donava compte de les que acabem de resumir, tot el qual ve a reforçar el valor que mereix que sigui concedit als procediments radioactius per el descobriment d'aigües subterrànies i quant poden contribuir per a impulsar les transformacions i valiments de moltes terres del seccà, transformant-les en terres de regadiu.

Si tot quant acabem d'exposar fos poc per a portar el convenciment i l'interès per els estudis d'aquest ordre, no ens decidim a po-

sar terme a aquesta disertació sense fer esment d'un llibre tan valuós sobre aquestes matèries i que amb el títol d'*Investigación de aguas subterráneas* fa poc publicava el prestigiós catedràtic de l'Institut Nacional de Tarragona, en Bartomeu Darder Pericàs. Dedicueu-li unes hores en llegir-lo els propietaris agraris; no us en penedireu i si ho feu, no deixeu de fixar vostra atenció als capítols dedicats a la investigació d'aigües subterrànies per a la rabdologia, on el problema de la verga davant la ciència és tractat amb amplitud a fons.

No tenim la pretensió que les nostres manifestacions sobre aquests problemes esvaeixin en absolut els dubtes i desconfiances que es tenen sobre aquestes maneres de determinar les existències de les aigües amagades, però amb tot i això creiem que tot el

que hem exposat tindrà la virtut d'interessar a molts en cercar-les i dirigits els treballs a aquests objectius, molt serà que alguns no donguin resultats positius i serveixin com exemple i d'estímul per a què d'altres els executin, el qual quedarà resumit en impulsar avenços i avantatges a l'agricultura nostra, que amb semblants millores haurà de rebre en molts cassos beneficis insospitats. Si quelcom d'això s'aconsegueix, ja ens podrem donar per ben pagats, tant més quan tenim la íntima convicció que la millora més efectiva que pot fer el posseïdor de terres, és dotar-les del líquid element que més assegura llur fertilitat.

Seguir per aquest camí fressat, és el més segur per a què la propietat rústica no faci marrada. Almenys així ho creiem nosaltres.

RAUL M. MIR

Manera d'obtenir ous de gallina a la tardor i a l'hivern

COMENTARI I AMPLIACIÓ A UNA «RECERCA PRÀCTICA» INSERIDA EN L'EDICIÓ D'ABRIL

Entre les *Recerques pràctiques* que es publicaren en el quadern del mes d'abril, en les planes 74 i 75, una portava el següent epígraf: *Com s'enganyen les gallines i no és conte*. Es tractava de la influència que exerceix la llum elèctrica en les gallines que es vol que ponguin a la tardor i a l'hivern, qualificant-se de *truco* l'engany que s'els hi endossa.

No donant-se més àmplies explicacions, en veritat això pot semblar un conte xinès, però com que es tracta d'una realitat i d'una pràctica corrent en la moderna avicultura, creiem convenient suspendre l'ordre de nostres articles sobre la raça de gallines catalanes del Prat i dedicar el d'aquest mes a l'assumpte de la il·luminació del galliner.

Si el *truco* es reduís a donar tan sols llum a les gallines, ja podrien esperar-se els ous, que els ous no vindrien. Cal quelcom més i és, l'aprofitar la llum i donar un pinso de gra, sense el qual l'electricitat per sí sola res no els hi faria.

Si les gallines fan pocs ous o menys ous des del mes d'octubre al mes de febrer, independentment del que l'entrada dels freds i la muda endarrerida del plumatge pot influir, es reconeix per causa principal el fet que, a mesura que els dies s'escursen, les gallines van passant més hores sense menjar i, com que l'ou no és més que la transformació de la matèria nutritiva que les aus no han necessitat per a reposar llurs pèrdues orgàn-

ques, quantes més hores passen sense menjar, més matèria nutritiva necessiten i, naturalment, no tenint-la sobrerera per a transformar-la en ous, deixen de pondre o en fan pocs.

No és, doncs, la llum ni l'electricitat precisament el que fa pondre les gallines, sinó el pinso de gra que se'ls hi dona gràcies a la il·luminació, o bé que, tenint llum a la nit, mengen elles mateixes si se'ls hi té sempre gra o farines en el galliner.

Doncs bé: diu en la *recerca* de referència, que l'invent vingué d'Amèrica i si bé això és el que es creu en general, és convenient rectificar aquesta apreciació, puix ja fa més de dos segles que dita pràctica era corrent a Europa i almenys a Espanya.

Es veritat que en els primers anys del present segle, un doctor nordamericà, E. C. Waldouf cregué descobrir els efectes del racionament de les gallines a la nit, amb experiències fetes a Buffalo, experiències que donaren excellent resultat, com les fetes deu anys després per el professor G. R. Shoup a l'Estació Experimental de Puyalup (Washington) i posteriorment per el professor James Rice, Director de la Secció d'Avicultura a la Universitat de Cornell (Estat de New York) i per R. Lewis a la Granja Experimental de Nova Brunswick. No és menys veritat que l'any 1921, fou calculat que el 75 per cent dels avicultors nordamericans ja practicaven la il·luminació dels galliners i el racionament de les gallines a les nits d'hivern, amb excellentes resultats, però no és menys cert que

dos cents anys abans que ells ja ho feien les pageses espanyoles i les d'altres països d'Europa.

Fou en el Primer Congrés Mundial d'Avicultura celebrat a La Haya l'any 1921 que es tractà extensament de l'assumpte i tothom celebrà el descobriment o l'invent americà, però és el cas que un congressista espanyol, el malaurat Ramon J. Crespo, mostrà un llibret publicat en castellà a Madrid l'any 1803, en el qual tot, absolutament tot el que deien els americans havia ja estat dit en aquell llibre, més de cent anys enrera.

El llibre fou escrit per en Francesc Dieste i Buil, veí de la Vila de Sanaja, diputat i «Apoderat General del Cos de Ramaders de Muntanyes i terres baixes del Regne d'Aragó». Tracta el llibre de *Coses útils del camp i de l'explotació del bestiar, de l'aviram i d'altres recursos de l'agricultor i del ramader* i en les planes 43, 44 i 45 poden llegir-se els següents fragments amb la literatura castellana d'aquells temps, que respectem en absolut per a no desvirtuar-la fent-ne la traducció.

«El suministrar en el invierno, la tercera comida, a las diez o a las once de la noche, aún que parezca hora incómoda, es muy útil, a causa de que, en lo posible, se deben repartir las veinte y cuatro horas del día en tercios iguales, poco más o menos».

«Una de las principales causas de no poner las gallinas en el rigor del invierno, proviene de la falta de alimento, cuando se lleva la regla de suministrarlo, en aquella estación, lo más temprano a las siete de la mañana y luego a las dos de la tarde. Retiranse, después, impelidas por el frío, al abrigo de sus dormitorios y de las veinte y cuatro horas naturales, se quedan diez y siete sin comer y como es tan pronta su digestión, por que la completan en tres o cuatro horas, es preciso que se les desocupen los buches y empleen su calor natural en consumir, entre otras cosas, el material dispuesto para la fermentación del ovario» (1)

«Hay que cuidar mucho de que no se alteren ni muden las horas de darles la comida en la forma que digo, si se quieren obtener mayores utilidades y, no obstante que la de la noche parezca irregular (a las doce sería la mejor), con todo, considerando que hablo con un padre de familia a quien esto le sería muy incómodo, por haber empleado el día en pesados trabajos, le señalo las diez, para que luego descansen hasta el siguiente, en el cual, con más gusto y templanza vaya a continuar sus tareas».

«Debe procurarse que el lugar donde se les dá la comida, esté próximo al dormitorio de invierno, para que las gallinas puedan acudir prontamente a la tercera comida, para lo cual y para que se acostumbren a ello, es necesario que el cuidador las obligue a ello y acudan al lugar en que se tienen luces dispuestas, de leña o de cualquier otra materia, con el objeto de que vean la comida y así tomen el hábito, cosa que, todo lo más, es cuestión de ocho días. Después, cuando ven la luz ellas mismas acuden».

Dieste i Buil assegurava a l'any 1803 que això feien les pageses de Castella fa 130 anys, però es creu que fou ja costum de fer-ho tot el segle XVIII; així, doncs, bé pot dir-se que fa més de dos segles que el *truco* era cosa corrent a Espanya. Però com que amb motiu del Congrés celebrat a La Haya, alguns congressistes francesos i belgues digueren que també en llurs països moltes pageses ho practicaven feia ja molts anys, es pot creure que sempre fou pràctica seguida a Europa, encara que ignorada per els nordamericans.

Entre les explicacions d'en Dieste i Buil i les d'en Waldorf, d'en Rice, d'en Shoup i d'en Lewis, així com de tants que s'han ocupat d'aquest afer, solament hi ha una diferència i és la que, en els temps d'en Dieste i Buil s'il·luminaven els galliners amb teieres i amb llumaneres d'oli i ara s'il·luminen amb bombetes elèctriques o amb bons llums de petroli o de gas acetilè.

El règim en servir la ració nocturna pot variar, donant-la a les 10 ó a les 11, o justament a mitja nit. Com que la qüestió és escursar la llarga nit, per què les gallines no passin tantes hores sense alimentar-se, els efectes són els mateixos i segurs.

Quan es dona la ració de gra (uns 35 grams de civada o 30 de blat, millor que no pas donar blat de moro), és convenient escampar bé el gra sobre la llitera de palla o de farratge sec que es recomana tenir sempre per damunt del pis del dormitori. Així les gallines tenen de gratar la palla cercant els grans amagats i fent exercici, el qual les fa entrar en calor i el menjar els hi aprofita més.

Quan es segueix el modern règim alimentici de tenir els menjars en forma de barreges de farines, que es consumeixen en sec i que es tenen en menjadores obertes o de ració contínua, molts avicultors, quan les gallines es retiren cap al tard, donen la llum, perquè puguin seguir menjant fins a les 8 o a les 9 i aleshores l'apaguen, amb el qual ja han allargat una mica el dia i els efectes són els mateixos que donant el gra a les 10 o a les 11 de la nit. Altres donen la ració nocturna a les 3 o a les 4 de la matinada, quan s'acostuma servir el primer pinso al bestiar gros.

El temps que cal tenir la llum encesa, es

pot calcular en uns 25 ó 30 minuts. Després, quan es veu que les gallines ja no troben gra o ja no mengen, es retira la llum deixant el galliner mig a les fosques, o bé, s'apaga la bombeta blanca i se n'encén una altra de vermella i en l'espai de 5 ó 10 minuts totes les gallines tornen a ocupar els joquers i reprenen el son tranquilament.

Si alguna de les pràctiques avícoles que es recomanen és de positius i d'inmediats resultats, la de l'il·luminació del galliner i de la ració nocturna és de les més segures i d'indiscutibles resultats.

Si algú ho posa en dubte, que ho provi i veurà que *si es tracta de polletes o de gallines que estiguin en condicions de pondre*, començant el règim el dia 15 d'octubre, pel novembre i desembre recollirà tants ous com podria recollir a la primavera. Cal dir, però, que si amb això es tenen ous a l'hivern que és quan millor es paguen, no per això les gallines donen més ous al cap de l'any, puix els que posen de més a la tardor i en temps fred, els donen de menys a la primavera. Cal també advertir que l'alimentació així forçada no deu mai administrar-se a les gallines que es tenen en registre de la posta puix la mateixa a l'hivern podria ser produïda per l'alimentació a les nits i no al seu propi factor genítal.

Quedí, doncs, per ben entès que no hi ha tal *truco* ni tal engany, sinó, quelcom de molt raonable, seriós i positiu, però que, del tant anomenat invent nordamericà no en resta més que el mèrit d'haver provocat el ressorgiment d'una vella pràctica europea, fa més de dos segles coneguda i practicada per la pagesia de la nostra terra.

SALVADOR CASTELLÓ

Contra el poll-roig

Entre els flagells que més perjudiquen els tarongers i altres plantes de fulles persistents, cal esmentar el *poll-roig*, insecte que fa desmerèixer considerablement les fruites i és molt difícil de combatre amb èxit.

Una fórmula que sembla dotada de qualitats insecticides força pronunciades, consisteix en la preparació d'una barreja d'oli inservible dels autos amb un quilo de farina, de manera que es formi una pasta homogènia. Aquesta pasta s'amplia afegint-hi 100 litres d'aigua.

Aquestes farinetes diluïdes, com queda assenyalat, s'apliquen als arbres amb l'ajut d'un aparell polvoritzador de forta pressió.

També s'aconsella en la lluita contra semblants insectes, la polvorització dels arbres amb aigua de mar, rebaixada amb dues parts d'aigua dolça. Dos tractaments durant el mes de maig i altres dos en el curs de setembre, s'assegura que són suficients per a mantenir els tarongers i altres similars nets,

(1) En els nostres temps, l'autor del llibre hauria escrit segurament «la formación del huevo».

El regadiu a la vall de Palautordera

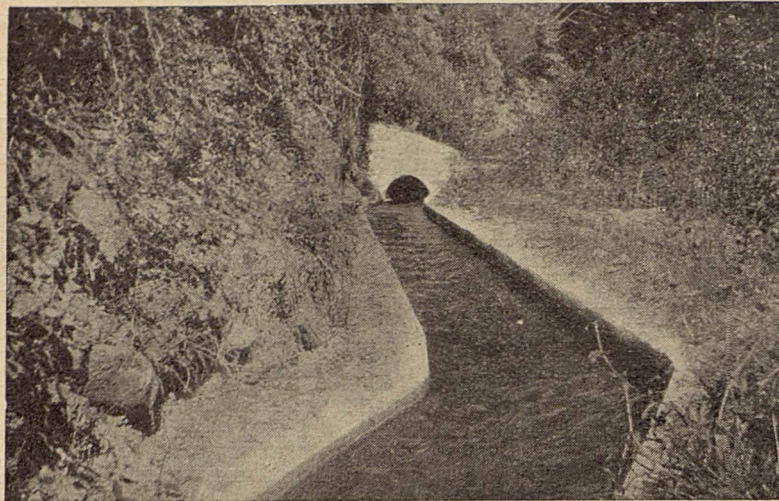
La vall de Palautordera avui mostra amb goig la realització de les obres de captació i conducció de les aigües que la reguen i que són el factor decisiu de la seva riquesa agrícola. Les muntanyes de Montseny presenten, en certa manera la forma d'una ferradura. La seva línia de màximes altituds passa per els cims dels tres massisos: Pla de la Calma, Matagalls i Les Agudes—Turó de l'home separats entre sí per les depressions del Coll Formic i del Coll de Sant Marsal. To-tes les aigües que es recullen en les vessants interiors d'aquest gran anfiteatre s'escorren per la sotallada d'eixida amb el nom de riu Tordera. Immediatament a les muntanyes es desclou la vall o plana de Palautordera, d'uns sis quilòmetres de llargada i un d'amplada mitja, ben definida i caracteritzada i contenint els dos pobles de Sant Esteve i Santa Maria de Palautordera. El nivell del pla de la vall es troba a més de 20 metres superior al jaç del riu. La textura incoherent del terreny d'alluvió així ha permès a l'aigua corrent rebaixar el seu curs.

Portar aquesta aigua a les terres de conreu derivant-la del riu i canalitzant-la al llarg de la sotallada muntanyosa calgué un esforç. Actualment l'obra té una utilitat magna. Antigament, però, la producció agrícola era desvaloritzada. Així s'explica que l'empresa no fos portada a terme fins a la centúria passada.

Els pagesos de les dues poblacions mancomunadament s'empregueren la instauració del regadiu. L'aigua, una volta arribada a les terres de conreu, se la divideixen en dues parts iguals que l'agrupació de regants de cada poble s'administra i distribueix independentment a partir de la bifurcació del canal. Aquestes agrupacions, amb el nom de *universitat de regants* venien actuant regintse per les consuetuds i normes que cada una tenia establertes des del seu origen. Modernament, amparant-se amb la legislació d'aigües, cada *universitat* es

constituí i transformà en Comunitat de regants, consolidant d'aquesta manera llur personalitat.

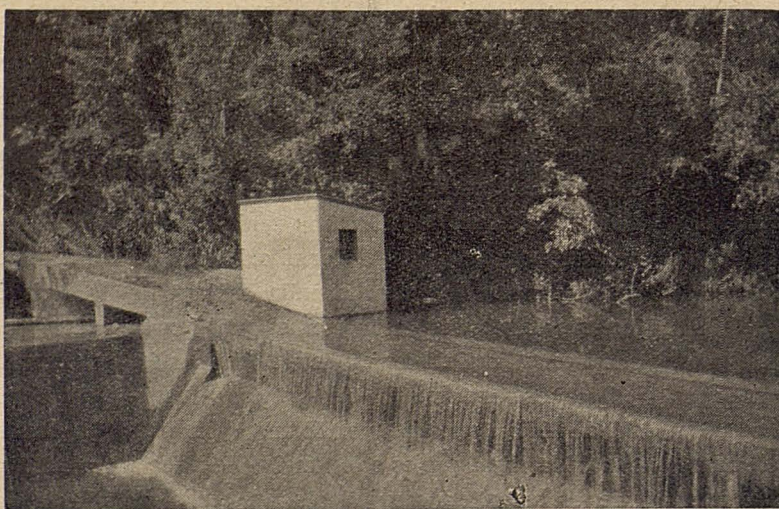
Unes delegacions de les mateixes comunitats constitueixen l'organisme anomenat *Sin-*



El canal eixint d'una galeria subterrània

dicat Central que, ostentant la representació de tot el conjunt de regants administra la presa i el canal comú i defensa i representa per tot el que convingui, els interessos de l'usuari col·lectiu.

A l'any 1919 queda completada l'organització legalitzada dels regants, però el que continuava incomplet i defectuós era això



Detall de la presa. Casa de comportes i mòdul

que constitueix el fi principal de tota l'organització o sigui la derivació i tramesa de les aigües.

La derivació de les aigües havia vingut practicant-se per procediments rudimentaris. Un mur de pedres travessa al riu sense més material que llot, terra i gleves. Per

més que es fes, la filtració resultava abundant. En temps d'escassetat, l'aigua, aleshores preciosa, travessava en bona part la base de la resclosa. En temps d'avingudes, encara que no fossin extraordinàries, el través s'enderrocava i si ho eren desapareixia. El canal de conducció comunal, o sigui el comprès entre la presa i el repartidor que té 900 metres de llargada, travessa terrenys emboscats i de barrancs. Deixava perdre l'aigua per filtració i per els forats i les clivelles del terreny i amenaçava esllavissarse en els punts perillosos. La conservació de tot, era molt cara.

Els regants del pla de Palautordera havien aconseguit l'afiançament legal de la propietat de l'aigua després de llargues anyades de litigi i sacrificis i havien assolit que llur personalitat col·lectiva fos reconeguda i amparada per la llei; però quedava en peu una cosa capital, dur a la realització l'afiançament material del líquid que, per dir-ho així, tenint-lo, s'escapava de

les mans. I ho feia més urgent encara les necessitats que la transformació de la producció agrícola creava. La moderna facilitat dels transports, la proximitat relativa del nostre centre més important de consum, l'increment, en fi, de la valorització dels productes de la terra han anat produint una evolució de l'agricultura de la vall, que d'acord amb les seves aptituds naturals deixava el que tenia d'extensiva i cerealista per a especialitzar-se en la gairebé exclusiva producció de llet. I aquesta suposa plantes farratgeres i per tant aigua.

La construcció material de la presa calgué que fos precedida d'un llarg expedient, ún dels tràmits més notables del qual fou l'aixecament del plànol de la zona regada. Aquesta àrea resultava ésser una dada que calia conèixer per a deduir el caudal d'aigua que la zona necessita. La xifra que millor expressés la concordància entre aquesta necessitat i el caudal usat de sempre com a propi per els regants, havia d'ésser la que l'Administració reconegués pertènixer a les Comunitats. I el caudal reconegut havia de fixar les característiques del mòdul o procediment precís, anexe a la presa, per a derivar-lo,

La presa que fou projectada i construïda s'assenta totalment sobre la roca viva i reuneix les màximes garanties. El seu import fou pressupostat en 50.000 pessetes que foren reunides mitjançant l'emissió, de subscripció exclusiva entre els regants, d'un emprèstic de 200 obligacions de 250 pessetes amortitzables en quinze anys i amb la garantia dels béns i drets pertanyents col·lectivament a les comunitats i el dret que cada un dels participants tenen a l'ús de l'aigua. L'obra fou realitzada durant l'estiu de 1927.

La segona part, o sigui la reconstrucció del rec comunal, s'ha deixat llesta el mes de març d'enguany i ha importat unes 31.000 pessetes.

L'any que correm, per tant, és d'enhonorabona per els regants del pla de Palautordera. Fa l'efecte que s'hagi clos un període centenari d'organització que ha recorregut tres fases: la defensa abrivada de la propietat de l'aigua, la legalització de les col·lectivitats copropietàries i les noves construccions de la presa i del canal. Aquesta satisfacció d'una comarca bé val la pena de donar-la a conèixer.

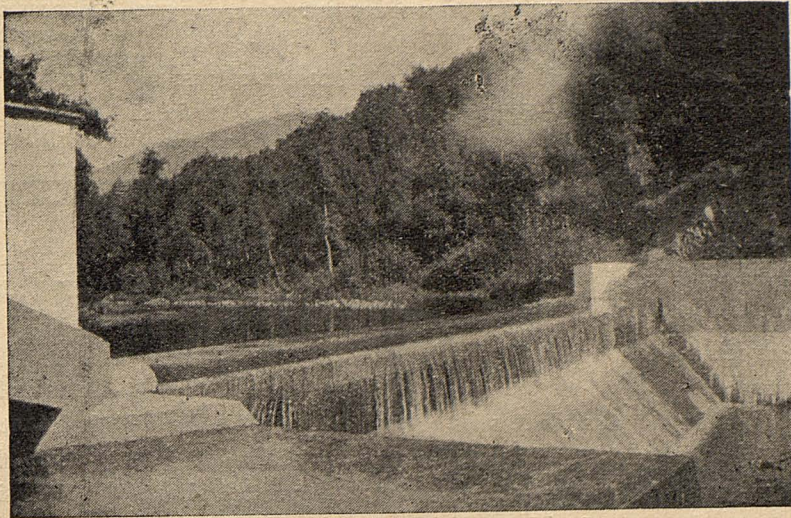
Amb tot el que s'ha realitzat, es pot dir que s'ha portat l'obra del regadiu del pla de Palautordera a una completa maduresa? Les energies que han calgut per a dur-la a terme podran plegar-se i els usuaris podran reduir-se a gaudir dels fruits dels esforços llurs i dels passats? No es pot pas respondre afirmativament. La vall de Palautordera es presenta encara plena de fecundes possibilitats a base de l'aprofitament de les aigües del rec.

Una breu indicació. La zona regada entre les dues comunitats, actualment és de 540 hectàrees. La zona susceptible d'ésser transformada en regadiu és de 1.000 hectàrees. El caudal que les comunitats tenen assignat és de 217 litres per segon. A l'estiu el caudal del riu baixa fins a un centenar de litres. Cal veure l'enorme capacitat consumidora d'aigua de rec que representa poder fer que el caudal assignat fos efectiu a l'estiu, l'augmentar-lo encara a fi d'intensificar la producció en la zona regada i aplicar-lo a la zona avui secanera i regable. Aconseguir aquesta millora requereix, un pantà regulador del caudal del riu. Per l'esdevenidor s'ha obert a la conca del riu Tordera una esperança amb la inclusió, en els plans de la Mancomunitat Hidrogràfica del Pirineu Oriental, de la construcció en la capçalera del susdit riu del pantà anomenat de la Llavina.

J. M. RIU

Una recordança i un consell

Us recordeu, estimats lectors, de *L'Art del Pagès*? Era una simpàtica revista agri-



Vista general de la presa

cola que durant més de 35 anys es publicà sota l'encertadíssima direcció de l'exemplar patrici, ple de bondat, l'intelligent pèrit agrònom en Francesc Xavier Tobella i d'Argila (a. C. s.).



Un aspecte del rec comunal

Ademés de les variades orientacions que l'agricultor estudiós trobava en aquesta revista, indubtablement constituïa el far més potent que il·luminava els nostres pares i avis durant aquella llarga tongada sensiblement

enguniosa quan aquell terrible flagell anomenat filoxera va invadir tots els vinyats de la nostra terra, portant la ruïna, misèria i desolació gairebé a totes les nostres llars camperoles. Insensatesa seria, però, no fer esment aquí de la meritíssima tasca molt sovint desinteressada portada a cap pel malaguanyat Marc Mir i Capella, en aquella obra admirable de la replantació de la vinya que va convertir els nostres erms sembrats de ruïna, en formosos camps exuberants de vegetació i curulls a vessar d'una riquesa immensa, admiració de propis i estranys.

Encara que jo fos un tendre marrec, recordo molt bé

l'interès evident amb el qual el meu bon pare, (a. C. s.) llegia *L'Art del Pagès*, interès que jo sabia compartir, malgrat la meva juvenesa. Llavors vaig aprendre teòricament els primers mots d'agricultura i començar a fer-me càrrec de la necessitat absoluta que tots els agricultors tenim d'estudiar, per tal de poder obrar amb coneixement en els molts i complicats afers que a la nostra professió pertanyen. Per totes aquestes raons hem volgut fer una recordança als lectors d'*Agricultura i Ramaderia* i anem a donar la llista dels col·laboradors, amb l'intent de dedicar un respectuós record als qui ens han deixat per sempre i després el testimoni del nostre més sincer agraïment als qui encara viuen, alguns d'ells venerables vellets, Elicia Tobella, filla del director; el doctor Cassimir Brugués; professor químic; Josep Bayer i Bosch, enginyer; Frederic Benassat, químic; Geroni Bolivar, enginyer; J. Camp Pradell, propietari rural; Pau Estruch, viticultor; Manuel Gispert, enginyer; G. J. de Guillem-Garcia, enginyer; Josep Mas, agricultor; J. Maspons i Camarasa, escriptor; Rafael Mir i Deás, viticultor; Joan Miravent, viticultor; Emili Pasqual d'Amigó, agricultor; J. Pradell, agricultor propietari; Ramon Roigé, agricultor farmacèutic; Emili Tarré, naturalista; Antoni Torrents, pèrit químic; Lluís Arizmendi, enòleg; si mal no recordem els germans Raventós, en Manuel i en Jaume i els darrers anys Raül M. Mir. Hi col·laborava també un agricultor quin verdader nom ens és desconegut, amb la signatura *Un hortolà de Pacs*, el qual amb els seus utilíssims escrits en res no desmerei-

xia dels seus companys de col·laboració.

Ens hem recordat d'un petit article molt interessant degut a la ploma d'aquest darrer i per més que no hem pogut trobar el número que el portava inserit, procurarem donar una relació del seu contingut, el més fidel possible, ja que no podem copiar-lo literalment com seria nostre desig.

Manera de plantar segons la temporada. Aquest era el títol de l'article de referència i deia, que l'agricultor hortolà havia de tenir sempre present que les plantes de regadiu en començar la seva vegetació després de trasplantades, durant les èpoques de sol intens topen amb la dificultat que les arrels durant els primers dies no treballen gaire o no treballen gens, a conseqüència de l'esmortuïment que reben les plantes amb el raig de sol i que durant l'hivern ben poc s'adonen de la llur trasplantació. Per tant, tenint en compte que prèviament s'han de traçar els solcs, és convenient plantar a la cara del sol durant l'hivern i els començaments de la primavera i plantar a la cara de l'ombra quan el sol apreta.

Plantant a la cara de l'ombra durant l'hivern, la mica d'ombra que projecta la carena del solc, priva un bon xic la creixença de les petites plantes. Si plantem a la cara del sol durant l'estiu els raigs de sol toquen amb excessiva intensitat les tendres plantes i tarden més dies a avivar-se. Plantant, doncs, a la cara de l'ombra tot el temps que el sol és més calent, la petita ombra que projecta la carena del solc per insignificant que sigui, durant l'hivern és un entorpiment a la creixença, a l'estiu és ombra protectora de les tendres plantes durant els primers dies després de la llur plantació. Tot això en síntesi és el que deia molt encertadament anys enera *Un hortolà de Pacs* en la revista *L'Art del Pagès* de felix recordança. Ens va ésser forca agradosa aquesta senzilla recomanació i d'allavors ençà que la practiquem amb satisfactoris i profitosos resultats.

Per la nostra part, convençuts de la capdal importància que té el fet de procurar que les tendres plantes es ressentin el més poc possible del cop que reben a l'efectuar la trasplantació, en primer lloc perquè si triguen massa temps a avivar-se, mai no prenen el màxim desenvolupament i després perquè és convenient no deixar perdre un temps preuat de vegetació, creiem convenient afegir les següents observacions: Cal tenir sempre ben present que durant tot l'any l'hora oportuna de plantar és, a les acaballes de la tarda perquè durant la nit la planta recobra en gran part la seva tendror, la qual cosa li convé molt després d'haver-se pansit al treure-la del viver i majorment quan s'han comprat al mercat que ja fa moltes hores i de vegades dies que han estat arrancades.

Plantant a qualsevol altra hora del dia es revifren retrassadament, en moren algunes i altres no creixen ni beneeixen com vulgarment es diu. Idèntics resultats en pervenir quan es té la desaprensió de plantar-les avui i regar-les demà. Es veritat que de vegades no hi ha l'aigua disponible, però en aquest cas val més esperar efectuar la plantació fins el moment de poder fer ús de l'aigua necessària.

Durant els dies de més intenses calors, encara que sigui a les acaballes de la tarda, si

la terra està seca, és excessivament calenta. Per tant en aquest cas convé retrassar fins a darrera hora la plantació i a mesura que van plantant-se s'hi ha d'encaminar l'aigua immediatament. Deixar de prendre aquestes precaucions, —les que recomanava l'*Hortolà de Pacs* i les que acabem de recomanar nosaltres— o descuidar-ne alguna de totes elles, massa sovint esdevenen lamentables fracassos que hom no sap a què atribuir-los.

SILVESTRE FONOLLEDA

La crisi del Priorat

IV

Cost de la vida i tenor de la vida.—Els resultats trobats a l'anàlitzar la renda del Priorat i comparar-la amb la d'abans de la filoxera, són falsos. Anem a explicar-nos.

Les estadístiques ben confeccionades ens diuen que avui en dia el cost de la vida és un cent per cent més car que en aquells temps del darrer quart de segle. Així doncs, les xifres trobades per renda i producte de la vinya en l'actualitat, haurien d'ésser reduïdes conforme a aquesta proporció d'augment del cost de la vida.

No ho hem fet anotar abans, perquè d'haver-ho fet, ens hauríem trobat davant de resultats verament anorreadors i incomprendibles. No hauria estat possible, segons aquests resultats, que en el Priorat pogués viure ningú, ja que equivaldria a dir que el Priorat produeix dos i rep tan sols un. Nostre forma de procedir és motivada per una observació molt trista per cert i és: que a mida que el cost de la vida ha pujat, el Priorat ha suprimit necessitats.

El Priorat, per tant, ha descendit en civilització.

Algú ens podrà objectar, que avui en dia, fins es nota cert increment de la vida i moviment del Priorat. No ho neguem. El tenor de la vida, és a dir, la despesa aparent en el Priorat, ha augmentat en una proporció que està d'acord amb la disminució del preu del diner. Abans un jornaler guanyava 1'75 a 2 pessetes de jornal i vivia bé; avui en dia guanya 4'50 i fins 5 pessetes i no pot viure. Què ha passat? Que avui en dia el jornaler del Priorat amb quatre pessetes pot satisfer menys necessitats que abans; avui és més pobre encara que gastí més. Abans tot propietari renovava i fins engrandia la seva casa, de temps en temps; avui, voleu dir-me quantes cases s'han renovat i ni cal dir, construït, en el Priorat, des de la filoxera?

La renda del Priorat, no és suficient per a

satisfer les necessitats primordials dels seus habitants.

La substitució de cultius.—Es un palliatiu a la crisi i una conseqüència característica. Sense aquesta substitució de cultius, el Priorat, com acabem de veure, no podria viure, ja que el cultiu de la vinya dona pèrdues.

Heus ací un quadre de la substitució de cultius en el Priorat.

	Sacs d'ametlles abans de la filoxera	Sacs d'ametlles avui dia	Sacs d'avellananes abans de la filoxera	Sacs d'avellananes avui dia	Hectolitres d'oli abans de la filoxera	Hectolitres d'oli avui dia
Bellmunt . . .	65	60	250	80	1.000	100
Gratallops . .	1.500	2.500	—	150	1.700	3.475
La Morera . .	—	—	75	600	—	—
Poboleda . . .	400	10.000	—	800	—	3.200
Porrera	500	900	800	2.500	4.000	4.000
Torroja	200	200	220	430	900	4.100
Vilella Alta . .	—	325	—	—	—	500
Totals	2.665	13.985	1.345	4.560	7.600	12.345

El valor actual de les avellananes, ametlles i olives, producció molt variable, és sensiblement igual al valor actual de la producció del vi; així, doncs, és l'únic producte net del Priorat, la renda neta que s'obté dels cultius.

Un impost sobre el capital.—A l'any 1861 es feu un cadastre de les terres i es fixaren els líquids imposables per jornal. Hem de suposar que eren justos, sinó en absolut, almenys relativament, referint-nos al conjunt de finques rústiques del Camp de Tarragona. El que sí podem assegurar és que pràcticament no hi hagués ocultació, el que és fàcil de suposar degut al gran fraccionament de la propietat. Hem de fer constar que el Priorat era a llavors bon i fidel pagador de tots els tributs fins el punt que en quedaven sorpresos els mateixos recaptadors.

Vingué la filoxera i els propietaris tornaren a la terra tot el diner que d'ella havien estalviat. Però immediatament vingué la misèria, ja que amb el capital perdut i les vinyes joves, la vida resultà extremadament

dura. Allavors es cursaren sollicituts als Govern, demanant protecció. El Govern atengué bon nombre d'expedients i els líquids imposables foren rebaixats en un promig d'un 50 per 100. No podia ésser menys per a remeiar quelcom la catàstrofe.

Però arribà el 1911 i després d'una inspecció general, s'augmentà el líquid imposable, basant-se segurament en que en altres llocs s'havia replantat amb vinya americana i el rendiment era ja igual i en alguns llocs superior al d'abans de la filoxera. En el Priorat no passava el mateix, però no hi hagué més remei que suportar aquest augment general.

En 1925-26 es recarregà en general el líquid imposable, en un 25 per 100 i a l'any següent es demanà encara un 25 per 100 més sobre el total de l'any anterior, el que ocasionà que el que pagava 100 en 1924, pagués 125 en 1925 i 166'25 en 1926, és a dir, que en dos anys s'augmentà el líquid imposable en 66'25 per 100 o sigui en més dels dos terços.

Per tant, el Priorat, després de veure reduïda llur producció en tres quartes parts, es troba ara que la base dels seus impostos vé augmentada en dues terceres parts, total un augment de 17/12, o sigui d'un 141 per cent. No resulten aquestes xifres un impost sobre el capital...?

Heus ací, doncs, una causa més de l'empobriment del Priorat.

L'Estat està absorbint, any rera l'altre, els capitals que deuriem emprar-se per a la terra i en valoritzar els productes de la mateixa.

Aquest fenomen és degut a què els augments del líquid imposable d'aquests darrers anys, augments generals per a tota l'agricultura, es basen en l'índex d'augment general de la riquesa agrícola, que no discutim que pugui existir. Però en aquest cas, per el Priorat, el repartiment de l'impost no és just ni equitatiu. Ademés s'ha de considerar que tot impost té una base mínima d'imposició i en el Priorat, degut a la gran divisió de la propietat, haurien d'ésser descarregats en l'ordre científic i pràctic de la imposició, una gran porció de propietaris, ja que llur renda exíguia entra dins de qualsevol dels límits mínims de desgravació d'impostos que puguin invocar-se.

R. PERPINYA I GRAU

Les oliveres en nostre país

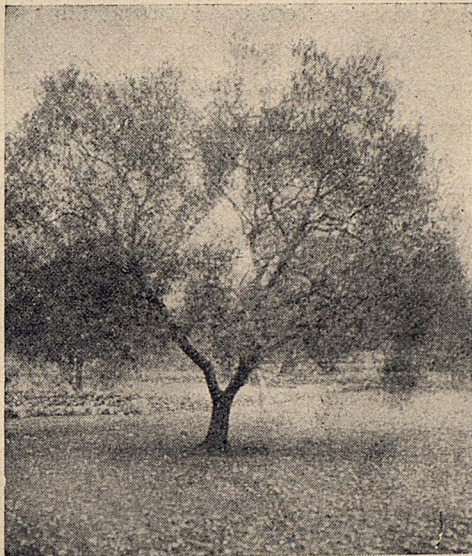
V

La poda: Té tanta importància aquesta operació, que bé mereix de sobres que hi esmercem detingudament unes quantes consideracions que si per alguns de ben poca cosa serviran perquè ja poden bé, per altres i no pocs poden tenir una bona utilitat pràctica.

S'ha arribat a dir i no sense que es tingui una bona part de raó, que adobant-la bé se li demana el fruit a l'olivera però, que podant-la bé se l'hi exigeix. Hi ha podadors especialitzats quasi a tots els pobles. Abans n'hi havia més. Hi ha podadors que fan una feina molt bona amb la qual aconsegueixen collites satisfactòries; altres que la fan molt dolenta i se'ls pot considerar com uns assassins

venia molt costa amunt saber-se desprendre d'un costum que havien adquirit amb la pràctica durant molts anys d'un rutinari sistema, però els que no havien podat mai prenen per patró els arbres podats metòdicament, i si no practicaven l'operació amb tanta perfecció com els intructors, molt s'hi acostaven. Més endavant àdhuc alguns que censuraven irònicament el nou i regenerador sistema, han vingut perfeccionant considerablement llur treball. Actualment si bé es veritat que una gran part de conreadors d'oliveres encara es resisteixen obstinadament en no voler abandonar un procediment que els hi ocasiona considerables pèrdues o almenys disminució de guanys, per

altra banda hem de constatar satisfactòriament (com ja hem dit) que la pràctica de tant important operació ha estat remarcablement millorada segons els consells de la tècnica tant encertadament i oportunament escampats, anys enrera per la Mancomunitat i el Consell de Foment, tots dos de grata memòria, i en l'actualitat pels Serveis d'Agricultura de la Generalitat. Déu vulgui que aquestes campanyes s'intensifiquin cada dia més i més, no



Olivera abans d'ésser podada



El mateix arbre un cop podat

de collites. Sortosament d'uns quants anys ençà, s'han anat transformant favorablement els sistemes o procediments de poda. Els Serveis Tècnics de la Mancomunitat de Catalunya i el Consell del Foment, portaren a cap anys enrera una profitosa campanya en pro del millorament dels procediments de poda de l'olivera, que va donar un resultat molt pràctic. Era molt curiós d'observar el que passava als començaments d'aquestes ben orientades campanyes, quan els podadors pràctics, encertadament dirigits per un tècnic, efectuaven la seva tasca. Tot eren rialles mofetes i comentaris maliciosos plens d'ironia. Però ben aviat la poda de les oliveres anava millorant-se àdhuc efectuada per individus que mai no havien sabut decidir-se a tallar cap branca, i ho feien molt més bé aquests que tots aquells que ja estaven de molts anys bregats a aquesta operació. L'explicació es ben senzilla; els que ja hi estaven bregats, els hi

tant solament tirant cap el millorament de la poda de l'olivera, sinó que també en atenció a altres importantíssims afers que han d'impulsar vigorosament el progrés de la nostra agricultura, i dels quals no és en aquest article oportunitat de parlar-ne.

La poda de l'olivera ha d'ésser ben estudiada i si és possible practicada sempre pels mateixos operadors, i encara millor que sigui el mateix propietari o arrendatari, perquè d'aquesta manera es molt més fàcil trobar i no abandonar el mètode o sistema convenient de seguir. Per endavant nosaltres recomanem la conveniència de mantenir ben obertes les oliveres adoptant la forma o figura d'un paraigua invertit, per tal que l'acció del sol i l'aire hi tingui notable eficàcia, procurant al mateix temps que una branca no faci nosa a una altre, i afavorir el desenvolupament de les branques horitzontals i les lleugerament inclinades enlaire. Les branques que produeixen més fruit no són pas aque-

lles tant orgulloses que prenen una direcció descaradament rígida i vertical, com tampoc ho són aquelles tant humils que abaixen el cap amb inclinació a la terra. D'altra banda aquestes constitueixen una nosa en efectuar-se les operacions de conreu.

En aquelles comarques o en aquells pobles que continuen mostrant-se un bon xic refractaris amb referència a l'afer que ens ocupa, s'hi poden observar encara moltes oliveres amb un excés de branques gruixudes, la qual cosa porta en si, que més aviat que una bona producció de fruit, s'obtingui una bona producció de fusta i llenya. No es pas aquest el fi per el qual ha estat plantada i es conrea l'olivera. No podem resistir la temptació de posar de manifest el que referent a això va dir-nos un podador pràctic fill del Camp de Tarragona, comarques que ja fa anys que poden l'olivera quasi a la perfecció. Tantes branques gruixudes a un sol arbre—deia—se'l rebeuen i no pot posar gaire branca jove que és la que dona fruit. A l'arbre que té masses branques gruixudes li passa igual que passaria en una taula en la qual n'haguessin de menjar deu, i només hi hagués teca per a quatre, que ningú quedaria tip.

Efectivament. Hem de persuadir-nos que les matèries fertilitzants i l'aigua necessàries a la nutrició de la fusta i llenya inútil, són malaguanyades ja que donarien un gran impuls vegetatiu a les branques tendres en benefici d'una abundosa producció. S'ha de tenir ben present que porta més branquillons tendres, més fulles i més olives una branca sola si l'arbre està ben podat, que quatre si l'arbre porta un excés de fusta. ¿De què serveix una branca gruixuda amb un sol o dos branquillonets al cap d'amunt si aquells branquillonets serien aviat substituïts per un major desenvolupament de les altres branques i no seria necessari mantenir aquella branca gruixuda, per a obtenir-ne un rendiment tan esquitit?

Hi ha qui diu que tallar algunes branques gruixudes en un sol arbre s'ocasiona un considerable perjudici a l'olivera que fins pot arribar a morir. No és pas així. L'olivera, ben diferent d'algunes altres varietats d'arbres, resisteix perfectament una poda per radical que sigui, sempre que la poda sigui efectuada amb coneixement i experiència, i s'ha de creure que es tal com diem, perquè àdhuc podant-la barroerament i tallant-li totes les branques arriba a rejuvenir-se més aviat o més tard, si bé no pot aconsellar-se aquest radicalíssim procediment més que en casos molt especials, perquè tenim de recordar-nos sempre que tota mena de vegetals necessiten molt de l'acció favorable de les fulles per tal que llur vida es desenvolupi normalment.

Amb dues o tres branques a cada soca n'hi ha prou, però s'ha de tenir molta cura en saber dirigir la formació de la copa de l'arbre per tal d'aconseguir una regular vegetació a totes les direccions sense que per això tinguem de preocupar-nos que quedin rodones.

S'ha de prescindir en absolut de la destrall perquè amb aquesta eina es materialment impossible tallar les branques precisament al punt de conveniència, i molt sovint uns cops mal donats malmeten barroerament la branca que té de quedar a l'arbre, la qual cosa ocasiona pèrdues de saba que debiliten molt la vegetació. L'eina més a posta és el xarrac de mà, perquè ens facilita tallar les branques ben arran en el punt de partida, la qual cosa és molt convenient encara que el xarrac s'emporti una mica de fusta de l'arbre, la qual ferida efectuada en aquestes condicions, al cap d'un any estarà perfectament soldada de fusta tendra i ben viva per tot el seu voltant, mentre que si no es té un bon mirament hi queden cabotes, grops o barrots que van assecant-se quedant ademés ben sec un bon tros al seu entorn a la branca viva que fa que la vida d'aquella branca se'n senti considerablement. Quan aquestes branques mal tallades hi són en molta abundància, comprometen llastimosament la vida de l'arbre i queda revellit prematurament amb la consegüent reducció de producció.

Durant la primavera i l'estiu és convenient

suprimir en absolut tots els rebrots de la soca i els que surtin a les branques de l'interior de la copa, però s'ha de tenir present que molt sovint es necessari deixar-ne un o dos que més endavant han d'ésser branques que formaran part de l'arbre, ja sigui per a omplir un espai excésiu, o per a substituir una branca grossa excessivament revellida.

Necessitaríem un espai triplicat del que disposem si volíem anar apuntant consideracions referents a la poda de l'olivera. Per acabar encara que més amunt ja en parlem, volem insistir, en atenció a l'extraordinària importància que té l'afer. Per tal de poder aconseguir un èxit ben falaguer en la importantíssima operació de la poda de l'olivera, hauria d'ésser l'operador el mateix amo o el conreador, estudiant detingudament la convenient manera de procedir en cada cas particular. Si s'encarrega a uns individus que durant tot l'any no s'hagin pogut observar contínuament els arbres des de la brotada fins a la maduració de les olives, per molt interès que els podadors hi tinguin mai no serà possible practicar l'operació amb l'aprofitament de tots aquells nombrosos avantatges que tant poderosament contribueixen a aconseguir una exuberant vegetació aparellada amb collites regularitzades i satisfactòries que resultin sobradament remuneradores dels treballs que el bon conreu de l'olivera comporta.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

Folklore de la pagesia

LA CABRA — AFORÍSTICA

De refranys, aforismes o parèmies, gràcies a Déu en tenim per a tot i dic gràcies a Déu perquè tanmateix, un llenguatge sempre és més atractiu si va sembrat d'aquestes engrunes del saber popular.

Per exemple:

*Tant grata la cabra,
que vé que mal jau*

la qual cosa, enc que no s'estengui al primer cop d'ull, vol dir que el mateix es peca per excés que per defecte.

Al Llenguadoc diuen això amb aquests termes

Tant gratte que man jau

i en francès:

Tant gratte la chèvre, que mal git.

Els que tenim alguns anys podem dir que en temps antics tenien o estaven molt en voga les comèdies de màgia, una de les quals es feu enormement popular, per tal com encara avui ha quedat un aforisme que no és sinó l'equivalent de dir:

La Constància tot ho alcança

i aquest aforisme del qual parlem és el títol d'una comèdia que es titulava

*Todo lo vence el amor
o la pata de cabra*

per tal d'indicar, que:

*Qui va amb un coix
al cap de l'any és tan coix com ell*

o bé que d'un cistell:

*Es treu la poma podrida
si no es vol que totes ho siguin.*

Hi ha un refrany en llengua vernàcula que diu:

*Una mala cabra
tot el ramat llança a perdre*

amb tot el qual es dona a entendre que les males companyies s'han d'evitar i que

Fan més mal que una pedregada.

De caràcter aliçonador, trobem alguns aforismes que no tenen desperdici:

*Cabrit robot
no és estimat*

i qui diu cabrit diu una altra cosa aliena; no faltant qui digui amb una moral gens recomanable:

Sols el robat aprofita.

Els pastors parlant de les seves coses solen dir:

Pel març

la cabra a l'arç

volent indicar que si a l'hivern en els punts on neva han d'estar els ramats reclosos a la pleta, en arribar el mes de març, es poden treure a pasturar, mal sigui sinó als arços, els brots dels quals s'entreenen a rosegat. Es correspon amb el refrany castellà que diu:

En marzo

la cabra al campo

per a significar el mateix que en castellà diuen:

De tal palo

tal astilla

i en català que

Els testos

s'han de semblar a les olles.

Hi ha encara un refrany d'aquesta matèria que resa això:

Cabres virades

fan cabrits virats

perquè a tota hora

Ja fa prou

qui amb els seus s'assembla.

Per a denotar el millor temps per a menjar carn d'aquesta bèstia es diu:

Cabrit d'un mes

i anyell de tres

perquè la carn de cabra només és ben menjívola quan es tendra.

El mateix es diu en terra castellana:

Cabruto de un mes

cordero de tres

perquè ací com allà la gent tenen el paladar fi.

Déu ens en guard que s'hi posi la malura en un ramat de cabres, perquè és allò que es diu:

Hi passa el delme

o bé dit amb un aforisme:

La marfuga entre les cabres

en un any les deixa delmades

i la mateixa cosa s'expressa amb aquesta altra parèmia:

Quatre cabres aquest any

i quatre centes antany

perquè no hi ha remei que deturi una malaltia epidèmica.

Anem a un aforisme de general aplicació:

Cabra avesada a saltar

salta i saltarà

que vol dir que costa molt de desvesar a la persona que ha agafat un vici sobre tot si aquest té arrels ancestrals.

També es diu d'aquesta altra manera:

La cabra avesada a saltar

fa de mal desvesar

més que més si és en la família un mal atàvic. Idea aquesta estesa a tot arreu; en totes les literatures trobem confrontacions.

Diuen en castellà que:

La cabra siempre tira al monte

poques vegades sense una gran força de voluntat es lliura un d'un costum que li vé de lluny.

A Astúries ho diuen així:

Güe avezan, golvi al prau.

Els francesos tenen dues fórmules per a expressar aquest concepte:

Le loup mourra dans sa peau

i també

Le loup allez a Rome et il laisse de son poil, et rien de ses habitudes.

En canvi a Itàlia ho diuen d'aquesta altra manera:

Il lupo cangia il pelo,

ma non il vezzo

D'aforismes n'hi ha de molt freqüent aplicació:

Qui no vol creure a una bona mare

té de creure a la pell de cabra

que vol dir que aquell que no escolta els consells prudents que li donen els que bonament l'amonesten, no li toca d'altre remei que ajupir-se a rebre el càstig que els seus superiors li tenen de donar.

Amb semblants paraules ho diuen en castellà:

Quien no cree en buena madre,

tiene que creer en mala madrastra.

Per tal d'expressar els mals que s'esdevenen d'una complicitat en cosa mal feta, es diu:

Tanta culpa té qui mata la cabra,

com aquell qui aguanta la garra

o bé dit d'una altra faiso:

Tanta culpa té en Pere

com en Berenguera

si fa o no fa, com ho diuen en llengua castellana:

Tan bueno es Pedro

como su compañero.

A França, ho diuen també de semblant manera:

Autant vaut celui qui sient

Comme celui qui ecorche.

Una parèmia ben confortadora per a acceptar amb resignació els talents que Déu ens ha donat, la tenim en la que expressa:

La cabra que coixa sia,

que no pari en tot el dia

el que ens dóna a entendre que

La perfidia mata la caça

això és, que no ens devem cansar fins assolir el que ens proposem o que ens està manat.

O com ho diuen en castellà:

Cabra coja

no tenga siesta.

Quan diem a Catalunya:

Al cel cabretes,

a la terra bassetes

denotem que plourà molt aviat. Cels Gomis explica que ací es dóna el nom de *cabres* o *cabretes* als *cúmulo*s o nuvolets blancs que tenen l'aspecte de cotó fluix.

En castellà també ho diuen de semblant faiso:

Cielo aborregado

suelo mojado.

En canvi cal notar que a Manresa empen un simil propi a la població per a fixar-se en un símptoma meteorològic. Diuen:

Plourà,

quan les cabres pasturen a Montserrat

que volen dir quan els nuvolets blancs enreden les crestes de la Santa Muntanya.

Abans que pels carrers de Barcelona voltaven ramats de cabres, era freqüent de sentir a dir les criatures en veure'n un escamot:

Be! be! be!

Calla cabreta

que no et farà rè

Es general per tots els indrets de la nostra terra:

Aquí dalt a la muntanya

n'hi havia un cabridet

que té les potetes roges

i a la cua un plomallet.

Un altra corranda, els dos versos de la qual es citen com a sentència, és aquesta:

La cabra pels seus pecats

porta els genolls pelats;

la cabra per les seves culpes

té les cames curtes.

Cançoneta aquesta que a les terres aragoneses de parla catalana, la diuen així:

La cabra per la seva culpa

té la qua curta,

la cabra pels seus pensaments

té la barba davall les dents.

VALERI SERRA I BOLDÚ

Els ocells benefactors

L'oreneta i el falziot netegen l'atmosfera dels insectes voladors que l'envaeixen. El rupit caça les mosques petites. El marenge i la garsa es mengen els paràsits dels arbres. El martinet defensa els animals bovins de les mosques i els tàbecs. La cigonya viu de reptils. El mussol destrueix cada any 500 rates i talps. El picamosques neteja les parts podrides dels arbres a causa dels insectes que s'hi estableixen. La guatlla i la perdiu es mengen els cucs de terra i el cucut s'accontenta amb les erugues. La merla ataca els llimacs. La griva i l'estornell netegen els jardins d'insectes perjudicials i particularment de llagostes. L'alosa ataca els cucs grisos, els grills i els ous de formiga.

Els escorxadors Cooperatius a Dinamarca

Altre gran progrés realitzat per la ramaderia de Dinamarca, fou el que induí a la cria del porc, per aprofitar la llet desnatada i el sèrum (xerigot), de les mantegueries i formatgeries cooperatives.

A l'any 1837, les existències d'animals porquins es calculaven en la susdita nació en 235.000 caps; 25 anys més tard o sigui l'any 1881, amb la influència dels mantegaires particulars, assolí 527.000 caps. A l'any 1893, en ple desenrotllament de les cooperatives lleteres, pujà fins a 829.000; a l'any 1898 per l'actuació de mantegueries i formatgeries, va encaçar la cria de porcs a 1.168.000 caps; l'any 1914, en començar la guerra europea a Dinamarca 2.497.000 caps de bestiar porquí i a l'any 1930 s'elevà a la xifra de 4.928.000 caps.

Antigament, els porcs eren adquirits per traficants, pesats a l'estació i facturats per ferrocarril. Els pagesos, per ésser atesos, es veien obligats esperar llargues estones a les estacions, abonar 30 cèntims de corona per cada pesada i perquè els servissin havien de donar propines al personal. Una Societat Agrícola insinuà a la Companyia de ferrocarrils per a establir un concert i esmenar les deficiències i abusos que es cometien amb els que es dedicaven a la cria de porcs, contestant-los-hi amb una negativa. Aleshores es nomenà una ponència que va dictaminar la conveniència de crear un escorxador cooperatiu, que reportaria les avantatges següents: estalvi de la comissió que cobraven els traficants, col·locació més fàcil dels menuts entre els cooperadors i els beneficis dels accionistes a compte dels pagesos.

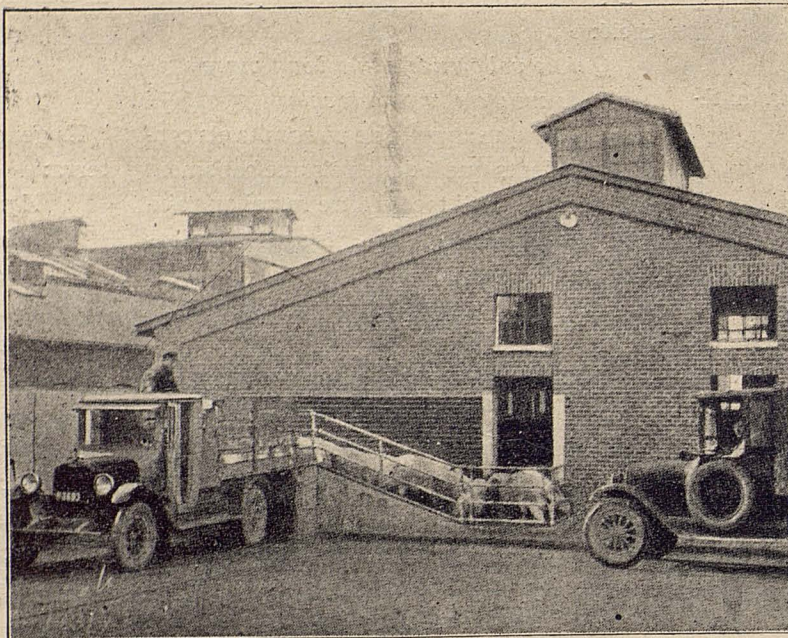
Fets els deguts estudis, garantitzaren portar el nombre de porcs necessaris de 53 paròquies. Es varen comprometre subministrar 10.500 porcs cada any i per un termini de set anys 1.200 socis.

Garantitzaren el capital de 167.500 pessetes, necessàries, 1.100 socis cooperadors, fent-se solidaris de 235.000 pessetes or i davant d'això un Banc va avançar tot el diner necessari. Així fou creat l'escorxador cooperatiu de Horsens.

No mancaren dificultats per vèncer, als iniciadors. Els propietaris d'escorxadors industrials i els traficants, foren els primers enemics.

Afirmaven i sostenien que seria un negoci ruïnós. Els Bancs locals, es negaren a facilitar capital, per el qual fou necessari cercar-lo a un Banc d'estalvi d'una altra població.

La Comissió sanitària de l'Ajuntament d'Horsens, va considerar la implantació de l'escorxador cooperatiu com a perjudicial a la salut pública i la Corporació va informar oposant-se a l'obra.



Dinamarca.-Transport de porcs a l'escorxador

Totes les dificultats foren vençudes. Actualment funcionen a Dinamarca 57 escorxadors cooperatius, amb un rendiment de 51 milions de corones, havent sacrificat més de quatre milions de porcs, l'any 1927 (Ruiz-Martínez).

Alemanya, fou al començament, el mercat consumidor; per a contrarrestar, però, les importacions de porcs de Dinamarca, va imposar a l'any 1879 un impost de dos marcs per cap, que s'elevà a sis l'any 1885 i fonamentada en l'existència de cassos de pesta porquina, a l'any 1889 foren prohibides les importacions.

Tot això posà en greu perill els escorxadors cooperatius, els preus descendiren fent ruïnosa la cria del porc.

Es va propagar la cria del porc de tipus *bacon* amb destí a Anglaterra i l'explotació pogué continuar el seu desenrotllament.

L'organització i funcionament d'aquestes entitats cooperatives és altament interessant. Cada cooperador es compromet respondre dels deutes socials i suministrar un nombre mínim de porcs.

Estan organitzats per comarques i dintre d'aquestes, per seccions.

La matança de caps de bestiar, s'efectua tres dies cada setmana.

Cada porc a l'entrar a l'escorxador és marcat en ambdues orelles. Una volta net i desbudellat, es pesa amb el cap i es qualifica. El pes, la marca i la qualificació de cada cap, es transmeten a l'oficina corresponent, que ja sap a quin soci pertany.

Cada setmana, segons el mercat, un Comitè fixa els preus de cotització i el soci percep l'import dels porcs morts al seu nom. A fi de temporada es fa la repartició de beneficis, amb la proporció del nombre de quilos aportats a la cooperativa.

Els porcs més apreciats són els que pesen vius de 176 a 220 lliures.

Els escorxadors es regeixen per l'Assemblea general, que designa una Junta directiva i un Director tècnic. També es troben federats entre tots, constituint la Federació Nacional d'Escorxadors cooperatius.

L'exportació de porc (*bacon*) es fa a Anglaterra en peces formades per una llenca de porc, que porta units el pernil i la cotna. Van sense socarrimar. Aquesta operació la fan els industrials a Anglaterra.

Per una Llei especial, les carns per a l'exportació és indispensable que hagin estat

sacrificades en Escorxadors autoritzats per el Ministeri d'Agricultura, que exten certificats de garantia registrats amb un nombre i sotmesos a inspecció oficial.

El Ministeri, designa per a cada Escorxador, un inspector veterinari que amb el seu auxiliar o auxiliars, inspeccionen totes les operacions. El reconeixement es fa en viu, en mort i de totes les vísceres.

La carn sana, es segella amb una marca ovalada blava, que porta el senyal del control i el número de l'escorxador. Per a la carn de primera, s'usa un segell allargat i en roig, amb les trompes antigues entrelaçades. Per a les carns que solament es poden aprofitar cuites, es marquen en negre, amb un segell rectangular.

Aquestes marques i etiquetes, solament poden ésser posades per el veterinari o els seus auxiliars.

Les botifarres i conserves de carn, són també inspeccionades. Cada fàbrica té el seu número distintiu que figura en els precintes dels productes. Per a l'exportació d'aquests productes és precís que vagin acompanyats d'un certificat de l'Inspector Veterinari.

En la conservació de les carns, solament està permès l'ús de la sal, nitre, sucre i el fum

de la llenya. El cost de totes les operacions per a la matança i preparació d'un porc, en un escorxador cooperatiu, està calculat en 630 pessetes or, xifra que oferim als Ajuntaments d'Espanya, que tenen l'escorxador com una renda de les més sanejades.

JOAN ROF I CODINA
Veterinari

desenrotlla en vins perfectament nets i sovint trasbalsats; el dels vins rancis sembla produït per l'activitat cel·lular de certs llevats i ferments; per això necessita les bótes rancieres.

IV. El *bouquet* dels primers arriba al màxim després de pocs anys de criança; portada aquesta més enllà del necessari, el *bouquet* pot perdre's; el *bouquet* dels vins rancis progressa indefinidament amb el temps.

V. El primer és perjudicat per un clima calent i no reclama un grau alcohòlic elevat; el segon ve afavorit per la temperatura i necessita un grau alcohòlic elevat.

Les tres etapes de l'enranciament.—L'elaboració de vins rancis implica tres etapes diverses:

1.^a L'elaboració del vi; 2.^a El primer període d'envelliment, que dura tres o quatre anys; 3.^a L'envelliment definitiu, de duració indefinida.

L'elaboració del vi.—Escullint-se raïms el vi dels quals no tingui regust, amb preferència blancs; el macabeo, el picapoll, el garnatxa, el malvasia, són apropiats. Amb aquests raïms s'ha d'elaborar un vi verge que tingui 16° o

17° i un cert grau de dolç, de conformitat amb el que hom desitja, per exemple que faci 2, 5 o 4 graus Beaumé. El most haurà, doncs, de tenir al voltant de 350 grams de sucre per litre, o sigui 18° Beaumé, o sigui 1.143 de densitat. Per obtenir això convindrà reduir a calibre, per concentració en un perol, una part del most i amb ell enriqueix de sucre el most natural, que no farà sinó 13 o 14 graus Beaumé. Al fer la barreja del most i el calibre s'ha de procurar que aquest estigui ja refredat.

La fermentació té de fer-se en cups o bótes de fusta, sense cap intervenció de sulfurós, fins a obtenir un vi dolç de 16 o 17 graus. Aquest vi pot deixar-se amb els baixos fins passat l'hivern, i llavors trasbalsar-lo i embotar-lo. La bóta de 8 o 10 càrregues és ben apropiada al cas i el

celler millor per a guardar-lo és preferible que sigui calent.

Es pot estalviar el fer calibre fent fermentar el most natural fins que assenyali 5 o 6 graus Beaumé, de dolç i llavors matar la fermentació amb alcohol, posant el vi a 17° d'alcohol.

El primer període d'envelliment.—Embo-

Elaboració de vins rancis

¡Aquells vins rancis!—La moda dels vins moderns, les trafiques del comerç amb els vins d'imitació, les dificultats de l'elaboració massa exigent en temps i capital, l'adoració de l'*avui* i el menyspreu de l'*ahir*, la carència d'espiritualitat de les nostres cases pairals, han estat causes de la ruïna dels vins rancis i de què s'hagin establert les nobilíssimes bótes rancieres de les golfes o dels cellers de la nostra pagesia.

La nostra casa pairal, per la festa major, no ens pot treure una copa de vi ranci del temps de l'avi, d'aquell vi que evoca somnis de fets i coses de la passada centúria.

El convalescent es tindrà de refer amb sucs de cal apotecari i no pas amb la fragància i amb la força del licor de la bóta del recó.

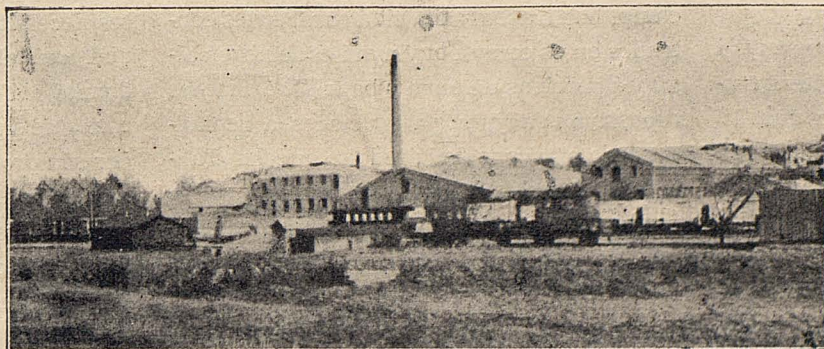
El sacerdot, en l'oratori on resava quan era infant, tindrà de consagrar un vulgar macabeo de l'any passat, en lloc d'aquell vi de cent anys tot fragant de noblesa i antiguitat.

Aquells vins rancis d'altre temps es fan enyorar. Al seu costat, els vins de gust modern són mal educats, *saragateros*, de baixa estofa, indocumentats, imperfumats i tavernaris. ¡Que per sempre sien confosos!

Envelliments diversos dels vins.—L'envelliment d'un vi evoluciona de manera ben diferent segons la seva naturalesa, principalment el grau, i segons les circumstàncies, principalment la temperatura.

Un vi de poc grau (de 9° a 13°), en país i en cellers frescos, acaba per produir certes aromes com les que caracteritzen els vins de Rioja, Sauternes o Burdeus. Un vi de molt grau (de 15° a 17°), en país i cellers calents,

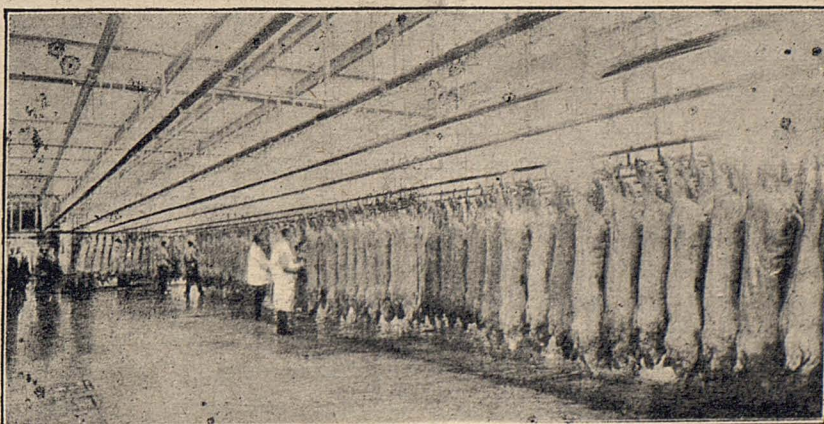
produceix altres aromes diverses com les dels vins de Xerés. No són pas cosa ben estudiada



L'escorxador cooperatiu de porcs de Frederikssund

aquests dos processos. Sembla que entre els dos podem establir les següents diferències.

I. En els vins *estil francès* hi tenen una cabdal importància els olis essencials preexistents en el most, i per això en ells la classe del raïm és condició indispensable; en els vins rancis la classe del raïm no té sinó una importància secundària.



Estampillatge dels porcs després de verificada la inspecció veterinària

II. En els primers hi abunden els aldehids i els èters etílics i amfílics de baix punt d'ebullició; en els segons els èters de punt d'ebullició més elevat, com per exemple dels àcids caprílic, càpric, làuric i mirístic.

III. El *bouquet* dels vins *estil francès* sembla més aviat conseqüència d'una acció química afavorida per l'oxidació; per això es

tat el vi es guardarà tres o quatre anys sense altra cura que trasbalsar-lo a la sortida de l'hivern pel març i a la sortida de l'estiu pel novembre. El vi no s'ensofrarà a les trasbalsades i no es gastarà més llucet que el precís per a la conservació i desinfecció de les bótes que s'hagin de conservar buides. Durant aquest període el vi s'anirà despullant i aclarint i adquirirà un cert enranciment, venint a ésser un vi ranci.

Si no quedés prou dolç, després d'aquest període es pot endolcir amb una bona mistela. Si no arribés a tenir 16° d'alcohol s'ha de reforçar fins aquirir aquest grau amb esperit de vi.

El segon període d'envelliment.—Aquest vi ranci, arranjat com hem dit, es posa a les bótes definitives, de les quals ja no se n'ha de moure més.

Les bótes estan arrengrades per anys i per ordre d'antiguitat. Es deixen lleugerament buides, com a una mesura de vuit. El vi no es trasbalsa pas mai, sinó que queda sempre damunt les mares. Si hem començat a entrar vi en aquest període l'any 1923, tindrem vi de l'any 1923, del 1924, del 1925 i així successivament. Si treiem d'algun any alguna partida per a vendre o consumir, es substitueix per una porció igual de vi de l'any anterior, i així una porció de vi passa de les bótes de 1928 a 1929, de 1927 a 1928, etc., i finalment de 1923 a 1924, i el que es treu del primer any, o sigui de 1923, per a passar a les bótes de 1924, es substitueix amb vi ranci nou.

Quan al celler hi hagin bótes de molts anys, de quaranta o cinquanta anys per exemple, es pot simplificar fent cupatges dels vins de cada període de cinc anys seguits, amb la qual cosa les classes diverses quedaran reduïdes a vuit o deu, i el que es tregui de cada classe es substituirà amb vi de la classe anterior que li segueix en ordre d'antiguitat.

Com hem dit, el vi no es trasbalsa, ni les bótes mai no es netegen, ni mai no es buiden.

De cada bóta no s'ha de treure en un any més del 25 per 100 del seu vi, per no desqualificar la bóta. Els solatges i mares que es fan a les bótes contribueixen notablement a l'enranciment. Cada bóta representa un capital de valor proporcional a la seva antiguitat.

Els cupatges.—Quan es vol destinar al consum una part del vi es fan els cupatges convenients, en els quals hi poden entrar vins de diferent edat i fins i tot el ranci de quatre anys.

El cupatge de qualitat inferior serà fet amb ranci i vins dels primers anys; el de qualitat superior serà fet amb vins dels últims anys sense barreja de vi ranci.

Naturalment, la qualitat superior la constituirà el vi més vell, que rares vegades es donarà sol al consum.

Els vins no sortiran tots ni amb el mateix color ni amb el mateix paladar de dolç. Es

podran fer entre els mateixos certes classificacions de color i de dolçor que es tindran present al fer el cupatge amb mires a obtenir el producte desitjat.

JAUME RAVENTÓS

EL QUE DIU LA PREMSA

El plet rabassaire

I

Enguany la batuda i les veremes van a donar-se les mans. Les pluges d'un costat i de l'altre els problemes i l'agitació social al camp, han trasbalsat la vida rural en les contrades on es conrea la vinya i es sembren algunes porcions de terra o bancals, o fent-les reposar uns anys per a tornar-les a replantar amb plançons de la redolta que ha d'alimentar l'empelt de la vinífera.

Ens trobem, doncs, al final d'una campanya plena de desastrosos errors de part d'aquells que havien de vetllar per la pau i tranquil·litat i l'equànime repartiment dels fruits i en el començament d'una nova etapa que indubtablement resultarà més plètrica en esdeveniments desagradables encara si els que han de vetllar pel compliment del dret i de l'estatuït no procuren posar-hi esmena.

Aquestes consideracions que estan en l'ànim de tothom, ens les feiem aquests dies, quan inopinadament rebérem la visita d'un vell amic, home de ciència, a la qual ha consagrat tota la joventut i que vol dedicar ara els seus últims anys a regenerar la classe treballadora, abandonant aquella mina inestable de progrés per endinsar-se a les caòtiques i maquiavèliques preocupacions de la política que està de moda.

El vell amic, en retrobar-nos i havent esment de les nostres aficions per tot quant fa referència als problemes agraris, ens féu un llarg interrogatori, que si bé en determinats aspectes de caràcter jurídic no podíem contestar per ésser llecs en la matèria, en altres hi podíem donar la nostra modesta opinió.

I com sigui que són molts els que de la qüestió rabassaire en parlen i discuteixen sense fonament de causa, hem cregut convenient que la nostra conversa fos oïda pels lectors de *La Veu de Catalunya*, ben segurs que a molts, poc coneixedors o desconexedors del problema, en endinsar-lo un xic veuran l'error i la mala fe amb què obren els agitadors de la gent del camp.

Anem a veure el que responguérem a l'amic i prestigiós *Galeno*, en la llarga conversa sostinguda en la nostra llar rural.

* * *

En la nostra manera d'apreciar la qüestió rabassaire creiem que el conflicte —conflicte és la vertadera ascepció que al nostre entendre se li hauria de donar— no respon a una veritable realitat. Obeeix més que a vertaderes necessitats, a conveniències d'agitadors que, amb el propòsit d'assegurar-se un predomini polític, no hi planyen els mitjans, encara que siguin els més reproables i fatals per a la prosperitat i engrandiment de la terra catalana.

La rabassa, parceria, com els censos i altres institucions característiques de Catalunya, ha permès que conservés la relativa pròsperitat que frueix l'agricultura nostra. Han fet que el conreu de les terres catalanes arribés a fer-se digne d'ésser admirat de propis i estranys, donant motiu a l'adagi castellà tan conegut, que diu: *El catalán de las piedras saca pan*.

Sense aquesta forma d'explotació agrària, Catalunya no fruiria del benestar i riquesa que envegen altres pobles, amb tot i comptar amb millor clima, terres més fructíferes i altres avantatges.

Altrament, la *rabassa*, la *parceria* i els *censos*, per a citar només les formes més usuals de facilitar l'accés de les classes més modestes a fruit de la propietat rural, han permès que els obrers del camp, millorant llur posició econòmica, s'emancipessin de la tutela i servitud del *senyor* o posseïdor de la terra, estimulants a la formació d'aquesta classe intermitja tan generalitzada a les comarques catalanes, on la rabassa, en primer lloc, i la parceria, tot i estabilitzant el treball al jornal de la terra, assegurant-li sempre feina, han evitat els aturs obligats i amb això la penúria i fins la fam que tan sovint veiem que sofreixen llurs col·legues d'altres regions espanyoles.

El Penedès i al Vallès, per citar només les contrades on la rabassa està més generalitzada, poden mostrar-se com exemplars i models en el referent a la capacitat pel treball, en virtuts colonitzadores i en efectivitats emancipadores i democràtiques, així com en les de transcendència social per al millorament, prosperitat i benestar de les classes rurals i fins per aquells que esmercen llurs

activitats en els oficis i indústries; activitats fomentades en el desenvolupament de l'agricultura, progrés en el qual la rabassa hi representa el més important i efectiu paper.

El rabassaire, en termes generals, frueix d'un relatiu benestar en les susdites contrades i gràcies a l'estabilitat del treball que els donen les rabasses compta amb facilitats per a fundar nous fogars, per a engrandir i fer prosperar els ja establerts i fins amb constància, treball, estalvi i bones collites, passar de la condició de *rabasser* a la de *comparat* o petit propietari, dels quals se'n compten a dotzenes en tots els pobles i no en són excepció els que de senzills rabassaires han arribat a la condició d'amos, no solament d'hendes, sinó també de valuoses finques urbanes a les viles i pobles, i fins a les mateixes capitals catalanes.

Si fos possible penetrar a les cases bancàries i a les caixes d'estalvi d'aquestes contrades, sorprendria, sens dubte, l'observar que la seva clientela preferent i més estimada la constitueix aquesta classe social, que amb constància hi porta els romanents de les seves operacions de venda dels productes de les terres que menen a rabassa, invertint-los en paper d'emissió i en llibretes guardadores del seu diner. Quantes vegades hem sorprès converses de rabassers en les quals es parlava d'emissions, de valors i de paper de rèdit! Les coneixen millor, molt millor que molts propietaris i que molts industrials i comerciants! Quantes hipoteques a propietaris es trobarien al Registre fetes per rabassers!

Sovintegen gaire en altres regions i països tinguts per molt superiors en riquesa al nostre, semblants exemples?

Aquestes i altres consideracions a les quals es pretén els efectes salutífers de les institucions catalanes en la manera de fer produir les terres, en solidaritzar el treball amb la propietat, en solidar els interessos materials com els morals de la terra nostra, són mostra evident i palpable del valor de la *rabassa*, per afiançar les riqueses, el benestar, la prosperitat i fins la independència i la sort de Catalunya.

Per creure-ho així, considerem un *crim de lesa pàtria* el suscitar conflictes, desavinences, recels, odis i malestar entre els que tenen interessos comuns a defensar i a fer que aquests prosperin i millorin. Tot el que condueixi a desfer-ho ho considerem tan funest i fins criminal per Catalunya, com el que a pretext de voler igualar el carrer, malmetés els fonaments dels edificis fins i tant que aquests acabessin per enderrocar-se.

Per això nosaltres entenem que el conflicte de les rabasses no pot considerar-se com un *problema real* i sí com una *maniobra condemnable*, sense altra finalitat, per als que la realitzen, que fer-se una clientela par-

tidista que els assegurí avantatges electorals i polítiques, sense tenir en compte els mals irreparables i transcendents que amb aquesta manera d'obrar causen a Catalunya.

RAUL M. MIR

De *La Veu de Catalunya*



Perquè vaig demanar a l'Assemblea de la U. S. A. de Catalunya celebrada a Molins de Rei que els permisos d'exportació es donessin als productors?

Convenim amb l'amic Josep M.^a Valls que la política de contingents és una malaltia greu o millor dit, una passa que avui està de moda.

No és, però, una malaltia que el nostre govern en tingui la culpa, sinó que és un fet produït per les orientacions que el govern francès ha volgut donar a les importacions de molts productes. Té perfecte dret el govern francès en fer el que ha fet en ús de la seva sobirania.

Però, no vull ara tractar precisament dels punts discutibles sobre l'actitud dels governants francesos, ni pretenc escatir si en els tractats de comerç hi pot haver cap agafador, malgrat el desnivell de la balança, o si gestions diplomàtiques orientades en determinat sentit podrien donar resultat. No. Prefereixo tractar de tot el que aquest problema ha portat de confusionisme dintre casa nostra.

Quan amb motiu de l'exportació de fruites va començar a implantar-se el contingent van alçar-se a quatre vents els crits de diversos sectors. Els uns volien donar les culpes al nostre Ministre, els altres volien que es tanquessin les fronteres, els altres que pengessin a l'ambaixador. En fi, es va gastar la pólvora en salves.

Aleshores el Consell de la U. S. A. de Catalunya, estudiant amb serenitat el problema, va arribar a aprovar conclusions que foren sotmeses al Ministre d'Agricultura.

En aquestes conclusions bo i demanant que el Govern espanyol aprofités qualsevol ocasió per replicar i reclamar prop del Govern francès, es demanava al Ministre que posés els ulls sobre la frontera on cada dia s'hi anaven fent muntanyes de caixes i embalums de fruites per agafar el torn d'entrada, però com que els arribatges eren continus el desordre s'apoderava, acabant finalment amb la pèrdua de grans quantitats de fruites que de tant de romandre sobre els vagons quedava podrida. Sempre aquesta fruita era dels productors. El torn d'entrada

el tenien uns senyors més afortunats per obra i gràcia de procediments molt semblants a la llei de l'embut.

Un Decret del Ministre d'Agricultura va acabar o va intentar acabar amb aquests abusos. Disposava aquest Decret que es formessin a cada província unes Juntes Reguladores les quals rebessin les peticions de permisos per exportar perquè una volta enviades aquestes peticions a la Direcció General de Comerç a Madrid determinés aquest organisme el que correspongués a cada exportador sota l'establiment d'un prorrateig prenent per base la quantitat demanada i la quantitat total del contingent de cada desena. Cumplint-se aquest Decret cada dia hauria arribat a la frontera la fruita autoritzada i no s'hauria produït cap destorb ni contratemps.

Hi van haver, però, aquells temperaments de contradicció, per no dir una paraula forta, encara que més ajustada, que donant-se les de vius varen pensar que urdint trampes i fent falses declaracions, enganyarien als organismes oficials espanyols, oblidant que l'engany no havia de tenir cap resultat pràctic tota vegada que el Govern francès sols obria la frontera per a donar pas a la quantitat justa fixada pel seu contingent.

Una de les picardies de mico que es varen cometre i que va desorganitzar molt, tirant per terra l'eficiència del Decret creant les Juntes Reguladores, va ésser la de posar a les sollicituds quantitats molt superiors a les disponibles per exportar, perquè el permís final no restés quantitat a la veritablement disponible. Això en un sol cas de picardia falsejador hauria donat resultat però com que es veu que el gram abunda es va produir el fenomen de què mentre la quantitat real exportada en la segona quinzena del més d'agost de l'any 1931 va ésser com a màxim d'unes 3.000 tones; les sollicituds per la desena d'aquest mateix mes d'aquest any sumaven la bonica suma de 60.000 tones. Com és natural aquestes falses sollicituds varen portar un confusionisme gran i afegint-hi un altre factor de mala fe que va consistir en què es cursessin cartes dient als agricultors que això dels contingents era molt elàstic i que el govern francès no miraria prim, va resultar que es varen apilar altra volta a la frontera grans quantitats que eren en un moment donat superiors al cupus autoritzat per la desena. No cal dir que es varen tenir de llençar fruites, ni cal tampoc assenyalar cassos en els quals molts agricultors varen ésser víctimes de trampes fent malabarismes alguns dels mandataris a la frontera amb els permisos.

El que sí dec anotar que si s'hagués complert el Decret no s'haurien produït aquestes pèrdues, ja, que totes les quan-

titats haurien anat sortint ordenadament.

Per què varen fracassar les Junes Reguladores?

Contestar aquesta pregunta és un pas difícil, però cercant detalls i documentant-se potser podria arribar a la conclusió de què la constitució de les mateixes fou feta per elements que sols miren l'avantatge immediat sense tenir aquella visió conservadora d'una riquesa que costa molts treballs i suors per obtenir-la.

Aclarint, en la composició de les Junes Reguladores hi faltà en tot moment la intervenció directa del productor. El productor organitzat ja sabia que França mantindria la política de contingents, ja sabia que l'única forma de salvar la producció era enviant quantitats ordenadament a la frontera, que representessin a cada desena les mateixes quantitats totals dels contingents de cada una d'elles. El productor amb medis com té de comprovar les declaracions era la única garantia d'ésser el fidel complidor d'un Decret que salvava el desordre i per consegüent la ruïna aparellada amb ell mateix.

L'agricultor va ésser suplantat per altres elements dintre les Junes Reguladores i és per això que va fracassar tot el sistema de regulació fins que els organismes oficials es varen donar compte que les declaracions de les sollicituds devien portar totes aquelles garanties que sols pot donar el productor.

Som arribats ara a moments que volem per nosaltres tota la responsabilitat, però també tota la intervenció màxima en els organismes de caire agrícola.

Hem demanat per tant, que siguem els propis productors els que tinguem el control dels permisos baix totes les garanties, totes les fiscalitzacions i totes les reglamentacions que siguin necessàries.

No s'espantin els temperaments cridaners i desconfiats de la vorera d'enfront. Nosaltres, els agricultors, no farem tan mal ús com ells han fet de les atribucions que demanem que ens siguin concedides.

Ademés els permisos d'exportar a la nostra mà són posats al lloc on correspon tota vegada que a la mà dels comerciants és posar-los on no hi ha mercaderia sense que un segon la cedeixi. Nosaltres podem cedir la mercaderia i el permís, perquè no hi ha dubte que hi han agricultors que voldran vendre les seves collites per mitjà d'un comerciant. Aquest no es tindrà de preocupar de res, tota vegada que sense cap esforç tindrà les dues coses a la vegada.

Heus ací explicat en poques paraules perquè els agricultors volem els permisos d'exportar a la nostra mà:

En primer lloc, perquè és un permís d'un producte ben nostre que obtenim amb un treball aspre que ens costa suors, angúnies,

despeses i lluites contínues amb els elements.

En segon lloc, perquè som nosaltres mateixos els productors els qui podem donar garanties a qui per llei les exigeixi, que les nostres declaracions són justes i fàcilment comprovables.

En tercer lloc, perquè si obtenim un producte tenim també dret a col·locar-lo per a rescabalar-nos dels nostres treballs, amb el producte del qual tenim de procurar-nos el nostre pa de cada dia.

I, finalment, perquè creiem que tenim prou preparació, augmentada per l'actuació de les nostres associacions, per no abusar dels nostres drets i garantir un bon ús dels mateixos.

Hem demanat tenir a la nostra mà els permisos d'exportació. Sí; cal dir-ho ben alt, aquesta és la nostra pretensió. Però també volem dir ben alt que demostrarem que amb els permisos al nostre control sabrem respectar drets indiscutibles d'aquells comerciants bons que saben comprendre molt bé que la seva missió és sostenir un contacte, donant a cada u allò que per justícia li correspon.

Això per començar. Aviat tornarem sobre el tema per deixar ben aclarit tot el que es relaciona amb aquestes nostres actituds, filles d'un esperit alt de les nostres obligacions i drets.

PERE CABOT

Del *Diari de Mataró*.



La revisió dels contractes de parceria

Els Decrets de revisió d'11 de juliol i 6 d'agost darrers pateixen del greu defecte d'ésser mancats de precisió en el que es refereix a la manera de fixar les rendes. El Decret de 31 octubre darrer tendeix a esmenar aquesta deficiència i, per bé que no resulta encara prou clar i precís per a resoldre amb equitat les demandes de revisió presentades, permet d'aclarir molt la qüestió. Es particularment digne d'esment l'article 8, en el qual s'indica que els Jurats mixtos o en el seu defecte el Jutge de 1.^a Instància, han de tenir en compte, als efectes del judici de revisió, les distintes prestacions que en el contracte s'assenyalin a propietari i parcer; aquesta és la bona orientació per la qual venim insistint en el curs d'aquest treball.

L'article 6, lletra B, determina les normes a les quals ha d'ajustar-se la revisió de rendes a les zones no cadastrades, com és la nostra. Diu així:

«El Jurado mixto o el Juez de 1.^a Instancia. a su prudente arbitrio, teniendo en cuenta

las condiciones que se determinan en el artículo 7.º, podrá reducir la renta contractual hasta un 50 por 100, que será el límite máximo de reducción. Cuando el propietario pruebe cual era la renta de la finca o fincas durante el año agrícola 1913-14, la cuantía de esta renta marcará dicho límite máximo de reducción...»

Així, per consegüent, segons aquest article, si per renda s'entén la quota-part de fruits que rep el propietari, és evident que en el cas que els pactes no hagin sofert variació des de l'any 1913-14 en el sentit d'augmentar aquesta quota-part, no hi ha lloc a rebaijar-la, o sigui a minvar la renda. Menys encara quan la part de fruits que pertoca al propietari ha estat ja minvada, cosa que és molt general a la nostra comarca. Així és com ho han entès els senyors Jutges de 1.^a Instància en fallar judicis d'aquesta mena.

De bell antuvi sembla que aquest criteri no s'avé a les normes de justícia distributiva abans explicades, ja que els comptes D i E ens mostren com uns contractes que en 1913-14 eren equitatius ara no ho són. Però això era en el supòsit que les aportacions no fossin canviades. En canvi, pot molt bé esdevenir que subsistint la mateixa base fonamental del contracte, o sigui el tipus de partició de fruits, hagi variat la quantia de les aportacions, de tal manera, que un mateix pacte a mitges, al terç, etc., pugui ésser tan equitatiu ara com en 1913-14; així ho he vist abans.

Però el nostre propòsit va més lluny. Quina era la renda líquida en 1913-14? Quina és l'actual? Tenint en compte aquest llarg espai de temps transcorregut, algú podria creure que, per un mateix tipus de contracte vigent aleshores i ara, la renda ha augmentat, i es volgués aprofitar aquesta diferència per a intentar rebaijar la renda actual.

Es clar que, sense profunditzar més en la qüestió, podríem ja prejutjar-la dient que, en general, la renda líquida en 1913-14 era superior a l'actual; n'hi ha prou amb considerar que en aquests 18 anys transcorreguts tot el que contribueix a produir el vi ha experimentat una alça desproporcionada a la que ha experimentat el preu d'aquell. Però veiem el que ens diuen els números.

A base de les mateixes dades dels comptes anteriors i aplicant-los-hi els preus que hi havia en 1913-14, hem formulat el compte E, tipus de pacte a mitges molt emprat en aquella època i que el propi propietari que ens ha subministrat aquestes dades tenia establert en gran part de la seva finca. S'observa en el dit compte un petit desnivell econòmic a favor del propietari, compensable amb escreix per certs avantatges per als mitgers o masovers, tals com tenir hort franc de pagament, franquícia de farratgeres, lloguer mo-

derat de la casa, celler i dependències, etc.

Les aportacions del propietari pujaven a 101'20 pessetes contra 152'93 actualment suposant que subsistís idèntic contracte (1).

Al darrer quinquenni (comptant-hi el d'aquesta darrera collita per haver-ne ja venut una gran part) el propietari ha venut el vi a un preu mig de 28'12 pessetes la càrrega. El promedi del preu obtingut en el quinquenni de 1910 a 1914 resulta ésser de 21'88 pessetes.

Podríem, per tant, establir els càlculs següents:

6 càrregues de vi en 1913-14 (la meitat de 12 càrregues de la producció total), a 21'88 pessetes	131'88 Ptes.
Aportacions del propietari en 1913-14 (compte E)	101'20 »
Benefici líquid en 1913-14	30'68 »
6 càrregues de vi en 1930-31, a 28'12 pessetes	168'72 Ptes.
Aportacions del propietari en 1930-31 (compte D)	152'93 »
Benefici líquid en 1930-31.	15'79 »

De manera, doncs, que en 1913-14 la renda líquida resultava superior a la de 1930-31.

Si prenguéssim els preus mitjos d'un decenni en lloc d'un quinquenni, resultarien beneficis més baixos, per ésser també més baix el preu del vi. El contrast resultaria fantàstic si ens atenguéssim al preu al qual es vengué la collita de 1913-14, que fou de 24'17 pessetes i el preu al qual s'està venent la de 1930-31, que és de 22 pessetes, amb tendència a la baixa. Doncs bé, si en 1913-14 el pacte a mitges era, si fa o no fa, equitatiu, car havem vist que resultava un ròssec menyspreable a favor del propietari, durant els anys de la guerra europea aquest ròssec va augmentar considerablement a causa, en gran part del major preu dels jornals; ja he vist en el compte D com aquesta diferència hauria arribat a 42 pessetes a favor del propietari si hagués continuat fins ara aquell pacte. Però, com que els pactes injustos no perduren i s'imposa un dia o altre el bon sentit, el propietari va accedir en 1919 a les demandes dels seus masovers i parcers i rebaixà el pacte a mitges al de cinc-dues i aquest al terç, que són els que regeixen actualment.

Heus ací, doncs, com en realitat deuria plantejar-se el balanç:

6 càrregues de vi en 1913-14, a 21'88 pessetes	131'28 Ptes.
Aportacions del propietari en 1913-14	101'22 »
Benefici líquid en 1913-14.	30'06 »
4'80 càrregues de vi (2/5 de 12	

(1) Tots els càlculs es refereixen a un jornal de terra de tres mil quatre-cents vint metres quadrats.

càrregues) en 1930-31, a 28'12 pessetes	134'98 Ptes.
Aportacions del propietari en 1930-31 (compte A-1)	151'85 »
Pèrdua en 1930-31	16'37 »

Per tant, queda clarament demostrat que la renda líquida que percep actualment el propietari, sempre dins el cas particular nostre, es més que inferior a la de 1913-14; és notòriament negativa.

I bé, per al parcer, què ens diuen els números? El seu compte seria així:

6 càrregues de vi en 1913-14 a 21'88 pessetes	131'28 Ptes.
Aportacions del parcer en 1913-14 (compte E)	108'72 »
Benefici líquid en 1913-14.	22'56 »
7'20 càrregues de vi (3/5 de 12 càrregues) en 1930-31, a 28'12 pessetes	202'46 Ptes.
Aportacions del parcer en 1930-31	238'41 »
Pèrdua del parcer en 1930-31	36'03 »

En conseqüència, el parcer com el propietari tancava amb un bon benefici en 1913-14, que en l'actualitat s'ha convertit en una pèrdua considerable, major aparentment que la d'aquell darrer, però en realitat, quasi la mateixa si es té en compte la importància de les seves respectives aportacions.

Un senzill càlcul ens faria veure el que segueix:

Actualment, i sempre dins del cas particular d'aquests comptes, després de compensades totes les despeses, el propietari tan sols cobraria un interès del 3'30 per 100 del capital terra en lloc del 5 per 100, i al parcer li resultaria un jornal de 5 pessetes en lloc de 7.

Conclusió.—Que es sàpiga, que se'n convenci bé el propietari; pot resultar que ell no obtingui cap benefici en la seva finca, pot arruinar-se, i amb tot, ésser equitatiu els contractes que té establerts amb els seus parcers. I cal que aquests tinguin ben present que pot esdevenir molt bé que amb un pacte just no arribin a satisfer les seves necessitats.

Aquesta és la trista realitat que ens ofereixen els càlculs aritmètics fonamentats en xifres tretes directament de la vinya.

Es de doldre que una de les parts litigants, per tal de refer-se de les seves pèrdues, tracti d'obtenir per mitjans coactius o violents, disfressats de legalitat, una rebaixa en les parts de fruits que ha de lliurar al seu consoci. Si els pactes són equitatius, i això pot esbrinar-se, com ja hem vist, no té dret el parcer a desequilibrar-los amb la finalitat d'eixugar el seu dèficit a costes del propietari, que també es troba en ruïna. Per ventura aquest té la culpa que s'apugin els jornals, les primeres matèries, els anticriptogàmics i tots els altres elements de la producció? Es

també culpable que els vins es venguin a preus ruïnosa?

Cal que reflexionin propietaris i parcers del Penedès i obrin en justícia. A cadascú el que sigui seu. Si encara existeixen contractes injustos perjudicials al parcer, els mateixos propietaris han d'ésser els primers interessats a fer que es rectifiquin, però jamai el parcer, si es prea de persona justa i desitja viure en harmonia amb el propietari de la finca, no ha d'intentar lucrar-se indegudament a expenses del que ja és ruïna, la propietat rústica.

Entenem que una altra actuació molt distinta de la d'ara hauria d'ésser la que inspire aquests dos estaments.

Ens trobem en una situació crítica, angiososa, a la qual hem arribat pel tancament definitiu del mercat francès per als nostres vins.

La nostra viticultura està en plena ruïna; bé poden comparar-se les presents circumstàncies amb les que travessarem aleshores que la filoxera va destruir els vinyars del Penedès, tan floreixents fins aleshores.

També en aquella malestruga època, propietaris i parcers estaven embolicats en una lluita estèril; l'espectre de la misèria ablaní els ànims i va fer aplegar tots els esforços, i així veiérem realitzar-se la meravella que en pocs anys ressorgís amb major força encara la nostra riquesa vitícola, i el nostre exemple fou l'admiració de les altres regions vitícoles espanyoles.

Està bé que s'acoblin en Associacions o Sindicats purs cada un d'aquests dos estaments socials, però no per combatre's i per sancionar impúdicament injustícies i espoliacions, ans per treballar conjuntament, per tal de donar vida real i efectiva als Jurats mixtos de la propietat rústica, per fer arribar el clam de les necessitats de la viti-vinicultura als governants, demanant mesures urgents de protecció, tals com la creació d'un òrgan que faci complir els Decrets de declaració de collita i guies de circulació, la persecució rigorosa del frau, la solució definitiva de l'estatut de l'alcohol, la rebaixa o supressió dels arbitris municipals sobre el vi, l'obertura de nous mercats i tantes altres mesures que poden influir ben positivament en la salvació de la nostra riquesa vitícola.

Així ho demanen la prosperitat del Penedès, la justícia i la pau social.

De la *Revista de l'Institut Agrícola*

Màximes agrícoles

Quan l'agricultura prospera en un país, tot hi prospera; quan ella llangueix, tot hi llangueix.

L'agricultura és el fonament de la vida humana i la font dels veritables béns. (Fenelon).

RECERQUES PRACTIQUES

La parafina per a conservar fresques i tendres les figues

Va generalitzant-se a Califòrnia, l'ús dels banys de parafina, per al transport i conservació de les figues tendres.

La manera de tractar-les consisteix en posar dues vegades seguides les figues tendres en un envàs que conté parafina fosa, amb la qual cosa les figues queden cobertes d'una capa que les manté verdes i tendres per molts dies, i les protegeix de les sacsejades i fa que conservin llur aroma i gust.

Com que les figues es mengen generalment després d'haver-les pelat, en treure la pell es llença la parafina, substància per altra part, del tot inofensiva.

El procediment pot contribuir a fer que s'incrementin les exportacions de figues tendres a les places consumidores de l'estranger.



La cura de raïms

Els raïms com a remei, no és cosa nova; ja el recomenaven Plini i Gali en els seus temps. Avui torna a interessar. Té la condició de la seva senzillesa. Més, deixant de discutir la manera com obra, fixem-nos en els cassos que pot convenir.

La cura de raïms, diu Linossier, és una cura alcalina, l'agent del qual és el carbonat de potassa que es forma en l'organisme per combustió de sals orgàniques originàriament àcides.

Es també una cura o tractament diurètic, uricolític i laxant.

En les afeccions gastro-intestinals, el restrenyiment habitual, la cura de raïms obra molt satisfactòriament, així com en les diarrees cròniques. Resulta ésser un vertader tractament homeopàtic, diu Mayet. Exerceix una acció intensa sobre el fetge i els intestins i prova molt als malalts d'hemorròides. Els que pateixen del fetge en queden força millorats. Tots els estats constitucionals se'n beneficien: gota, uricèmia, oxalèmia, eczemes, crisis d'urticària, etc. Les nefritis cròniques, amb raïms madurs, també en resulten alleujades. A més, les malalties de l'aparell respiratori, les bronquitis cròniques, catarro, emfisema. La llista és llarga.

On cal anar per a la cura de raïms? Doncs, senzillament, a tot arreu on hi hagin raïms.

Quina mena són els que s'han de menjar? Totes les menes serveixen: negres, rosats

i blancs, si bé són millors els no massa ensucreats ni tampoc els massa aspres.

Quant de temps dura la cura? Dues o tres setmanes; per excepció quatre setmanes.

El tractament consisteix en collir els raïms, rentar-los i menjar-los seguidament.

La quantitat: 500 grams al començament, fins arribar, als pocs dies, a 2 i 2 i mig quilos. 3 quilos és ja una dosi massa forta. La meitat de la dosi al desdejunar-se, al matí, altra a les 11 i una altra a les 5 de la tarda.

Mastegar bé els raïms, pells i pinyols, però no empassar-se'ls.

A tot això, fer molt exercici, caminant. Després de cada dosi, netejar la boca amb un líquid alcalí. Molts pocs aliments de digestió difícil i grasses, cols, cafè i licors.

Durant el tractament, deixar de beure cerveza, tè, cafè i no prendre licors.

Tot això és senzill i de poca despesa.

El raïm és una medicació magnífica, excelsa i natural. Els malalts en poden treure grans profits.



Pastes de taronges empaquetades

Fins fa poc les taronges s'utilitzaven senceres, en melmelades, trossegades, per a la confiteria i fins conservades amb aiguaardent. En algunes regions de molta producció de Yanquilandia acaba d'establir-se una indústria nova fundada en la preparació de pastes de taronja en pots.

Califòrnia n'ha expedides a Xicago alguns vagons i segons diuen els confiters i els pastissers, les han trobades excel·lents, creient que amb elles podran substituir les taronges fresques en la preparació dels seus productes. Donada la importància de la taronja en algunes de les nostres regions, caldria que no passés despercebuda aquesta nova forma d'utilitzar aquestes fruites, ja que així podrien evitar-se les crisis de sobreproducció en els anys de gran collita.



Un bon mitjà contra les rates

Es molt freqüent que les rates envaeixin els cellers, els estables, etc. No són pas els ratolins, dels quals és fàcil lliurar-se, sinó rates grosses que es fiquen per les corts i galliners, es mengen els aliments destinats a l'aviram i moltes vegades ataquen els pollets.

Lliurar-se d'aquests indesitjables és una cosa fàcil. Agafeu farina d'infima qualitat o

senzillament segó, i ho barrejareu amb guix ordinari, tenint cura que domini el segó. Poseu aquesta barreja sobre una fusta i la col·locareu al costat d'un plat ple d'aigua pura. Aquesta disposició installeu-la en un lloc on solament puguin entrar les rates. Aquestes, atretes per l'olor del segó, es precipitaran amb golafreria sobre aquest plat preparat. El segó i sobretot el guix, assedeguen de seguida aquests animals golafres i malfactors. Després de menjar s'adreçaran tot seguit al plat i beuran àvidament. Això és el que els perdrà. El líquid absorbit exerceix immediatament acció sobre el guix, el qual es dilueix de bell principi per a solidificar-se tot seguit dintre l'estómac i l'intestí dels rosegadors, els quals a la poca estona moren allí mateix.

Els guardians dels parcs zoològics empenen aquest mitjà per tal de lliurar-se de les rates que van a menjar-se les racions dels animals que tenen a pensió.



Gasolina de l'eucaliptus

A Torrelavega i a Santander s'han fet unes proves concloents de l'ús d'una gasolina obtinguda de la destil·lació de la llenya d'eucaliptus per mitjà d'un procediment de l'enginyer Bernard. Fa poc, un públic nombrós, entre el qual es comptaven químics i enginyers, seguí amb remarcable interès els experiments de l'anomenat tècnic, el qual, destil·lant la llenya de la susdita espècie forestal, obté una gasolina del tot apropiada als motors dels automòbils i dels camions.

Com a prova de la bondat del producte, aquest ha estat utilitzat per combustible en un òmnibus de motor que fa la carrera de Madrid a Barcelona, i el viatge ha costat la insignificant suma de deu pessetes.

Sota la direcció de l'enginyer Bernard, als boscos tocant a la carretera de Polanco, hi ha muntada una instal·lació amb tres forns de construcció molt simplificada, on amb tota cura es destillen les llenyes i es pesen els carbons i les cendres resultants. Es indubtable que de realitzar-se el que espera l'enginyer Bernard, els eucaliptus, com també altres arbres reïnosos, podran ésser tinguts com una font nova de gasolina.

Així ho consigna la *Gaceta de la Bolsa y de la Propiedad*, i fóra molt de desitjar que es confirmessin tan agradables informacions, per la qual cosa hi guanyaria l'economia nacional, i es reduirien les inversions de moneda que s'han de fer per adquirir de l'estranger la gasolina de petrolis, i hi contribuirien les procedents de les frondes del país en fomentar aquestes repoblacions i al restabliment de les indústries de l'aprofitament de les llenyes,

NOTES INFORMATIVES

La indústria conservera a Catalunya

Parlant d'aquesta qüestió, ha fet uns comentaris molt oportuns el senyor Josep Carcereny, membre del Sindicat Agrícola de Sant Feliu de Llobregat i de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya.

La Generalitat de Catalunya cura amorosament de tot el que es relaciona amb el millorament de la producció agrícola, estimulant la creació de noves fonts de riquesa i procurant que siguin aprofitades, integralment, les que en l'actualitat s'exploren.

La Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, també realitza una bella obra coordinadora de les activitats productores, estudiant totes les qüestions que afecten l'economia agrícola catalana, ja sigui en la seva funció genètica o en les d'industrialització i comerç dels productes de l'agre.

Fa poc temps s'estudià el conreu de la remolatxa sucrera en la zona del litoral de Mataró, de la qual s'ha preocupat extensament nostre col·laborador, el vice-president de la U. S. A. C., senyor Pere Cabot. Posteriorment, el senyor Josep Carcereny i Garcia ha vingut realitzant importants estudis relacionats amb l'aprofitament industrial de les fruites que es produeixen a Catalunya, les conclusions de la qual tasca seran objecte d'una ponència que presentarà al Consell de la U. S. A. C. per tal que sigui discutida en una assemblea.

— No és res de nou el que jo em proposo fer — diu el senyor Carcereny —; pretenc tan sols donar caràcter de continuïtat a la ponència presentada en ocasió del Primer Congrés Internacional de Productors importadors i exportadors d'Espanya, celebrada el setembre de 1929, on s'advocava perquè es reconegués un dret preferent als Sindicats Agrícoles, en el cas que s'establissin en el Port Franc de Barcelona les indústries de les conserves de fruites i altres productes agrícoles.

Es dona el cas curiós que Espanya, que és el país frutícola per excel·lència, sofreixi invasions periòdiques de conserves estrangeres, elaborades a base de fruites procedents d'aquí, en la seva gran majoria de Catalunya. Això s'ha d'atribuir exclusivament al règim fiscal imperant en matèries de sucres, sobre el qual l'Estat manté un principi de recaptació que no s'ajusta a les necessitats dels consumidors, ja que encareix en proporcions excessives el producte. D'aquí ve que no po-

guem pensar en crear una indústria de les conserves potent, perquè encara que pogués abastir el mercat nacional, hauria d'ésser a base que es mantingués un règim proteccionista duaner que no serviria en cap moment per a defensar els nostres articles dintre els grans centres consumidors de l'estranger.

La utilització del Port Franc representaria un seguit de positius avantatges, però també ens donaria una solució a mitges, pel fet que es podrien cobrir bé les atencions de l'exportació, deixant per a resoldre les qüestions que afecten al consum interior, les quals tenen per a nosaltres tant o més interès que les altres.

Si no es corregeix a temps el procediment vigent i es persisteix a sembrar grans extensions de remolatxa sucrera, acabarà per ésser objecte d'una gran depressió, les conseqüències de la qual qui les sofrirà amb major intensitat seran els agricultors. Interessa, per consegüent, que es vagi aviat al desgravamen dels sucres que s'utilitzin per a fins industrials o almenys els que s'usen per a les conserves de fruites. Jo crec que aquest és el mitjà hàbil d'intensificar el consum del sucre, minvant així l'excedent de producció i evitant, per consegüent, que s'hagi de desvalorar la remolatxa conreada.

Interessa que es faci una forta campanya a favor del desgravamen dels sucres. A nosaltres, els catalans, ens interessa d'una manera especial. S'ha de tenir en compte que Barcelona, un dels millors centres productors de fruites, ocupant el primer lloc a Espanya com a collidora de préssecs (20.815.200 pessetes), prunes (5.355.780 pessetes), guindes i cireres (1.170.250 pessetes), i el segon lloc com a zona productora de pomes (2.707.375 pessetes) i peres (3.523.025 pessetes), entre altres varietats que representen un factor de riquesa de positiva importància. I com sigui que podem ésser els que fem una de les majors aportacions de primeres matèries a la indústria de les conserves, hem de procurar que la U. S. A. C. treballi en el sentit que acabo d'exposar, portant els nostres afanys fins al President de la Generalitat, el qual segurament acollirà amb simpatia els nostres desigs, defensant el nostre dret davant el Govern espanyol.

Com a última alegació es diu que Anglaterra consum anyalment prop de 370 milions de pessetes or en conserves. ¿Perquè no s'ha d'intentar conquerir aquest mercat?

Plantacions de Pollancre

La *Papelera Española* està intensificant les plantacions de pollancre al qual efecte ha arrendat per el terme de dinou anys, sis centes hectàrees a Raimat (Lleida), on ja hi tenia plantats 200.000 d'aquests arbres en 1925 en 300 hectàrees i a Mèlida (Navarra), on hi ha arrendat, amb el mateix destí, 129 hectàrees.

Les plantacions, perquè no resultin gravades amb els grossos desemborsaments que exigeix una ampla i intensiva explotació, les porta a terme amb un pla preconcebut, limitant les plantades, per any, a un nombre d'arbres determinat; així, si bé l'empresa es retarda, en canvi queda més assegurada.

La bondat de la fusta i el rendiment de la pasta que de la mateixa s'ha obtingut en els assaigs industrials que han estat fets, no poden ésser més prometedors i brillants.



Comissió viti-vinícola de la província de Barcelona

Per tal de complir el disposat en l'article 10 del Decret del Ministeri de l'Economia Nacional, del dia 24 d'octubre de 1931, sobre el règim legal de vins, a finals del mes passat es constituí en les oficines de la Secció Agronòmica provincial, a la Comissió Viti-vinícola de la província de Barcelona, en la forma següent:

President, l'enginyer cap del Servei Agronòmic provincial; com a representant dels viticultors, en Francesc Santacana, en Faustí Simó i n'Andreu Cabré; i com a representants dels comerciants i exportadors, n'Amadeu Maristany i Pelegrí Güell. El secretari serà un ajudant del Servei Agronòmic.

Segons les nostres notícies, dita Comissió començà a estudiar la forma com tenia d'actuar per aconseguir l'efectivitat de la declaració de collites i guies de circulació establertes i de seguida s'assenyalà una diversitat de criteris tant en aquest punt bàsic com en els mitjans econòmics amb els quals havia de comptar, perquè no resulti que tot mirant d'aconseguir la valorització del vi, se'l carregui amb una nova imposició que produeixi una dificultat més.

Amb la publicació de l'acord del Ministeri d'Agricultura de suspensió de l'establiment d'aquelles documentacions i d'obrir una informació sobre aquests importantíssims i tan discutits punts, la Comissió ha suspès també la seva actuació.



FARINES I DESPULLES			UNITAT	PESETES
Farina de Força, amb sac	100 quilos	80'00 a 85'00		
Farina Extra local	"	70'00 a 71'00		
Farina corrent local	"	66'00 a 67'00		
Farina Extra Castella	"	70'00 a 72'00		
Farina corrent Castella	"	66'00 a 67'00		
Farina Baixa	"	00'00 a 00'00		
Número 3, amb sac	60 quilos	00'00 a 00'00		
Número 4	"	26'00 a 27'00		
Segones	"	21'00 a 22'00		
Terceres	"	17'50 a 18'00		
Quartès	"	16'00 a 17'00		
Menut (preus en rals)	70 litres	16'00 a 16'50		
Segó (preus en rals)	"	15'50 a 16'00		
Segonet (preus en rals)	"	14'00 a 14'50		

FARRATGES I PINSOS			UNITAT	PESETES
Garrofes negres Vinaroç, sense sac (preus en rals)	42 quilos	48'00 a 00'00		
Garrofes negres Castelló (preus en rals)	"	48'00 a 00'00		
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	"	47'00 a 00'00		
Garrofes roges (preus en rals)	"	46'00 a 00'00		
Garrofes Eivissa (preus en rals)	"	42'50 a 43'00		
Garrofes Mallorca (preus en rals)	"	42'50 a 43'00		
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 31'00		
Turtó de coco	"	39'00 a 40'00		
Farina de llinosa	"	36'00 a 37'00		
Alfals primera	40 quilos	8'00 a 8'50		
Alfals segona	"	7'00 a 7'50		
Palla llargueta	"	3'00 a 3'50		
Palla curta	"	4'00 a 4'50		
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		

ALLS FRUITES SEQUES			UNITAT	PESETES
Alls en forc, Capparees	100 quilos	24'00 a 00'00		
Primeres	"	00'00 a 00'00		

AMETLLES			UNITAT	PESETES
Mallorca propietari, sense tros	"	440'00 a 00'00		
Mallorca escollida	"	00'00 a 00'00		
Llargueta	"	485'00 a 00'00		
Mollar, amb clofolla	"	00'00 a 00'00		
Gra Esperança primera	"	00'00 a 00'00		
Gra Esperança segona	"	00'00 a 00'00		

ANIS EN GRA			UNITAT	PESETES
Andalusia	"	140'00 a 00'00		
Manxa	"	135'00 a 00'00		

APELLANES			UNITAT	PESETES
Gra primera	"	265'00 a 00'00		
Colliter	"	80'00 a 00'00		
Garbellada	"	00'00 a 00'00		
Negreta escollida	"	125'00 a 00'00		

CACAUETS			UNITAT	PESETES
Tres grans primera	"	150'00 a 00'00		
Tres grans segona	"	00'00 a 00'00		
Dos grans primera	"	135'00 a 00'00		
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00		
Esclofolats	"	150'00 a 00'00		

COMINS			UNITAT	PESETES
Del país	"	145'00 a 00'00		

LLOBINS			UNITAT	PESETES
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		
Llobins Alhucemes	"	80'00 a 00'00		

NOUS			UNITAT	PESETES
Escollides	"	120'00 a 00'00		
Corrent	"	00'00 a 00'00		

PÈSOLS			UNITAT	PESETES
Sencers	"	100'00 a 00'00		

PINYONS			UNITAT	PESETES
Castelles	"	560'00 a 00'00		

SAFRANS			UNITAT	PESETES
Selecte	"	252'00 a 00'00		
Superior Estat	"	248'00 a 00'00		

XUFLES			UNITAT	PESETES
Escollides	"	160'00 a 00'00		
Esporgadura	"	00'00 a 00'00		

OUS			UNITAT	PESETES
Fayum	El cent	13'00		
Maçagan extra	"	21'00		
Eivissa	"	21'00		
Mahó	"	27'00		
Empordà	"	29'00		
Mallorca	"	25'00		
Turquia	"	16'50		
França	"	00'00		
Suïssa	"	00'00		
Itàlia	"	00'00		
Vilafranca	"	34'00		

DE OLIVA OLIS			UNITAT	PESETES
Corrent bo, taxat	100 quilos	195'65		
Corrent superior	"	204'35		
Classe fina	"	230'45		
Classe fina extra	"	239'15		

DE PINYOLA

UNITAT	PESETES
100 quilos	117'40 a 121'75
"	00'00 a 00'00
"	134'08 a 139'15
"	117'40 a 121'75
"	95'65 a 100'00

DE COCO		
Blanc (en barrils)	"	125'00 a 00'00
Cochin	"	145'00 a 00'00
Palma	"	170'00 a 00'00
Extraflor	"	00'00 a 00'00

DE LLINOSA		
Cru (en barrils)	"	130'00 a 00'00
Cuit	"	138'00 a 00'00
Incolor	"	00'00 a 00'00

SURO

UNITAT	PESETES
El quintà	65'00 a 70'00
"	30'00 a 35'00
"	15'00 a 20'00
"	80'00 a 90'00
"	50'00 a 55'00
"	25'00 a 30'00
"	15'00 a 20'00

VINS

UNITAT	PESETES
Grau i càrrega	Ne- Ro- Blanc gre sat
"	2'25 - 2'25 - 2'25
"	2'35 - 2'35 - 2'35
"	2'25 - 2'25 - 2'25
"	0'00 - 2'35 - 0'00
"	0'00 - 2'20 - 0'00
"	2'20 - 2'20 - 2'20
"	2'25 - 2'25 - 2'25
"	2'30 - 0'00 - 0'00
"	2'95 - 0'00 - 0'00
"	0'00 - 0'00 - 3'00
"	3'25 - 0'00 - 0'00

ALCOHOLS

UNITAT	PESETES
100 graus	251'00
"	245'00
"	260'00
"	133'00
"	150'00 a 152'00
"	205'00

TARTRÀ I DERIVATS

UNITAT	PESETES
100 quilos	1'20 a 0'00
"	1'70 a 1'80
"	1'65 a 0'00

VINAGRES

UNITAT	PESETES
Hectolitres	30'00
"	40'00
"	50'00

CLASSE VELLA

UNITAT	PESETES
"	80'00
"	80'00
"	125'00

CLASSE CORRENT

UNITAT	PESETES
"	40'00
"	45'00
"	50'00

ANIMALS I LLURS PRODUCTES

BOVÍ		
El quilo canal		2'70 a 2'90
"	"	2'70 a 2'90
"	"	3'35 a 3'40
"	"	3'80 a 4'20
"	"	3'40 a 3'60
"	"	3'20 a 3'40

PORQUÍ		
"	"	3'35 a 3'50
"	"	3'35 a 3'50
"	"	3'00 a 3'00
"	"	0'00 a 0'00

CAVALLAR		
"	"	(Variació)

LLANAR		
"	"	3'65 a 3'77
"	"	4'00 a 4'10
"	"	3'50 a 3'60
"	"	3'40 a 3'50
"	"	2'90 a 3'00
"	"	3'60 a 3'70
"	"	3'00 a 3'10
"	"	3'70 a 3'80
"	"	3'40 a 3'50
"	"	3'50 a 3'60
"	"	3'90 a 4'00
"	"	3'70 a 3'80
"	"	4'10 a 4'20
"	"	0'00 a 0'00
"	"	4'10 a 4'20
"	"	0'00 a 0'00
"	"	0'00 a 0'00

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 D'AGOST

HORTALISSES	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bledes de fulla verda	1'00
Broquil romà de Quaresma	2'50
Broquil blanc gros, tardà	2'50
Ceba blanca primerenca de la reina	3'50
Ceba campenya	3'50
Cerfull comú	1'50
Cerfull, molt arrissat	1'00
Colinap blanc Champion	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arrissada	1'75
Col de Nadal	2'00

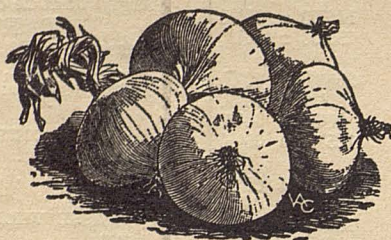
COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada grossa	1'75
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50
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 escarxofet	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble arrissada	1'25
Escarola molt arrissada de Cabell d'Àngel	2'25
Escarola fulla de lletuga	1'25
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75

	Ptes. 100 grs.
Nap fi rodó, blanc	1'25
Nap fi llarg, blanc	1'25
Nap fi mig llarg, blanc (nap de moda)	1'25
Nap fi llarg, negre	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols setsetmaners, blancs	3'00
Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»	3'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, groixut	1'00
Porro monstruós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00



Ceba blanca primerenca de la reina

Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina morada	1'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00
Xicoira	1'75

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, d'Aragó	2'75
Alfals, decuscutat, de Múrcia	3'25
Alfals lupulí, Minnette	5'00
Alfals rústeg o mielga	4'00
Alfals morú o Bersim	2'50
Col gegant Cavàlier	8'00
Col gegant de fulla arrissada	11'50
Nap suec rodó, molt gros	5'00

	Ptes. Un quilo
Nap suec mig llarg, molt gros	5'00
Nap suec llarg, molt gros	6'00
Pastanaga groga	7'50
Rave de bou	4'00
Trèbol	4'50
Trèbol anyal, fè o fenc	3'00
Trèbol blanc, nano	10'00
Trèbol d'Alexandria o Bersim	2'50
Zulla	10'00

FLORS

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

ES SEMBREN

PLANTES PERQUÈ FLOREIXIN A L'ANY SEGÜENT

Acant de fulles grosses	Esperó perenne blau
Aconit de flor blava	Galana de flor escarlata
Aquilequia	Eliotrop del Perú o Vanilla.
Alelí imperial	Ibiscus variats
Alelí groc doble	Malva reial doble, variada
Aster vivaç	Margarida de prat, doble
Calceolaria híbrida	Matricaria doble
Campanula de flor grossa	Minutisa o clavell de ram
Campanula piramidal blava	Penstemons
Cineraria híbrida	Piràmides (Hipomopsis elegants)
Cineraria marítima de fulla blanca	Pelitre de fulles grogues
Clavell d'olor	Primavera de Xina
Creu de Malta o de Jerusalem	Primavera de jardins
Didalera o digital púrpura	Salvia variada
Espàrrecs plumosos o de jardí, de fulles fines	Valeriana rosa
	Verbena variades
	Verònica vivaç, variada
	Violetes d'olor

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevilla
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 admès per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

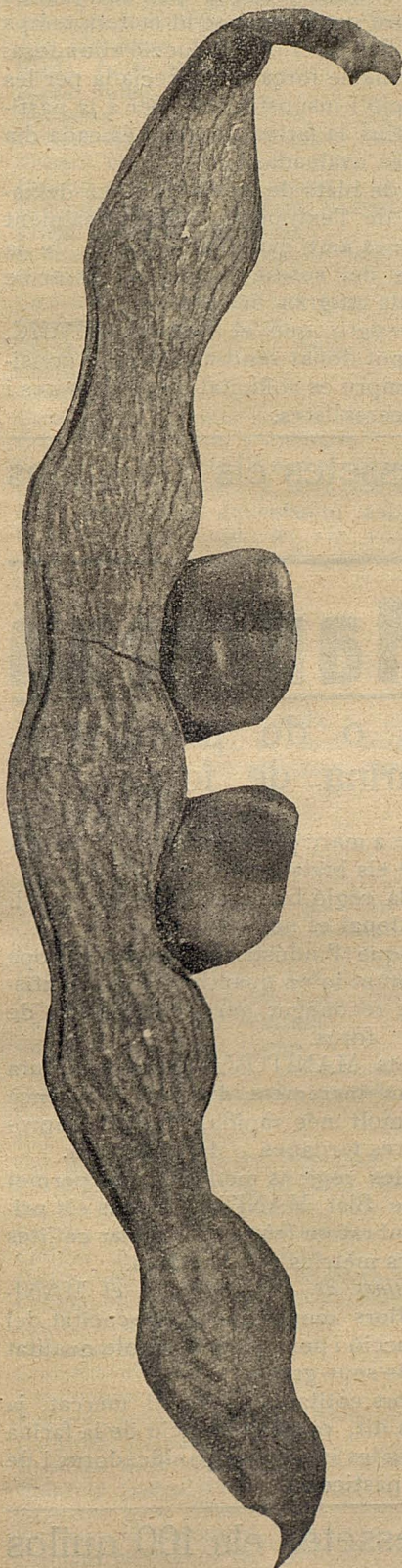
TRAFALGAR, 76 (Prop de l'Arc del Triomf)
TELEFON 18744 :: BARCELONA



LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

FAVES

seleccionades per a la sembra



Quarentenes, molt primerenques 'Muchamiel'

De precocitat extraordinària i bon rendiment. - Conreades en climes calents o temperats poden ja collir-se a primers de novembre, assolint en el mercat preus molt remuneradors. Tabelles de tamany regular. - Molt cercades per a l'exportació per ésser tant primerenques.

PREU:
4 pessetes el quilo

Primerenques blanques

De molta precocitat, tabelles llargues, ben poblades de grans grossos i bon aspecte. És cullen des de desembre i gener. Són també estimades per a l'exportació per la seva condició de primerenques.

PREU:
2'50 pessetes el quilo

Primerenques morades

De idèntiques condicions que les primerenques blanques, però de gust més fort.

PREU:
2'50 pessetes el quilo

Grosses de Mahó, llegítimes

Tardanes. Tabelles llargues, grans molt grossos, de bona apariència. Són molt productives, de gust excellent, menjades en verd i apropiades per a la preparació de purés una volta seques.

PREU:
1'50 pessetes el quilo

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Pèsols

seleccionats per a la sembra

Varietats autèntiques de màxima germinació

L'experiència ha demostrat que aquestes menes de pèsols són les que millor poden recomanar-se.

Pèsols Austràlia, nans

(Mata baixa). Solen conrear-se en el secà; molt productius; llargues i grosses tabelles de tornós aspecte, poblades de grans grossos molt saborosos.

Pèsols Austràlia, enfiladors

També de tabelles llargues, grans grossos, però més apropiats per el conreu en hortes i regadius.

Pèsols setsetmaners o quarentens

(Gra blanc), de mata baixa i precocitat extremada. Conreats en climes temperats, en terres de regadiu, poden donar collites durant tot l'any.

Pèsols setsetmaners Selectes

(Mata molt baixa i gra vert), reuneixen les mateixes excellent condicions que els anteriors, proporcionant les majors produccions. Ambdues menes són molt apreciades pels hortolans, doncs els permeten presentar tot l'any pèsols al mercat.

Pèsols caputxins o tirabecs Banyà de Be

Per a menjar amb tabella, sense desgranar. Són de tabella molt llarga i molçada, de bon rendiment i bon sabor i estimats per a l'exportació.

Pèsols caputxins o tirabecs de flor violeta

Tenen les mateixes bones condicions que els anteriors, per més que les tabelles no es fan tant llargues. Ambdues menes són emparadores, és a dir, que precisen canyes per llur conreu.

PREUS :

Austràlia nans, mata baixa	3'50 Ptes. quilo
Austràlia enfiladors.	3'75 » »
Setsetmaners gra blanc	3'00 » »
Setsetmaners Selectes.	3'50 » »
Caputxins Banyà de Be.	5'00 » »
Caputxins flor violeta.	5'00 » »

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Bersim

(Trèvol d'Alexandria)

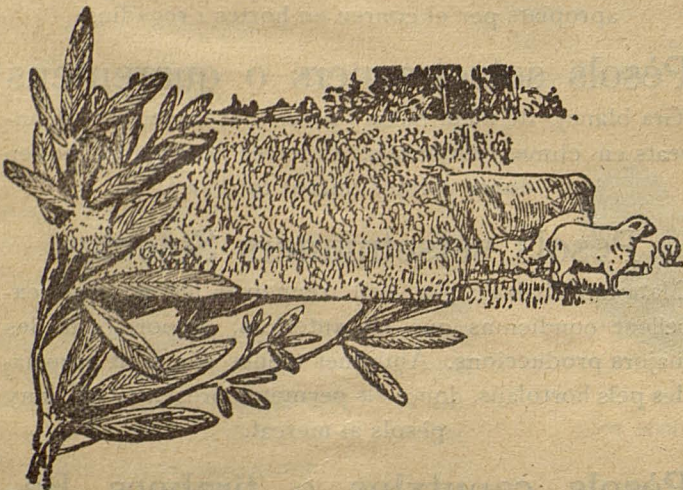
En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRANCÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA», etc.

Fou donat a conèixer als agricultors catalans en el Congrés que la Federació Agrícola Catalana-Balear celebrà a Lleida. Ha estat experimentat en totes les nostres comarques amb resultats sorprenents.

Ofereix les avantatges següents:

Sembrat a la tardor, en comarques de clima atemperat, dóna ja un dall a l'hivern.

Rendeix de 50 a 60 tones de farratge vert per hectàrea. S'adapta al secà i les terres més variades. És un aliment sà i nutritiu, cobejat per a tota mena de bestiar, ja sigui en verd o en sec.



Estimula la producció de la llet, a les vaques, cabres i ovelles.

Tractant-se d'una lleguminosa, com totes elles enriqueix la terra en adobs nitrogenats, deixant-la fertilitzada per successius conreus.

Sembrat entre les passades de les vinyes i dels fruiters, enterrant-lo en florir a la primavera, substitueix els fems i adobs nitrogenats. Per la seva força vegetativa neteja els camps d'herbes parasitàries. Ajuntant les sèmbrs de BERSIM a l'alfals, la producció de farratge no es veu interrompuda. L'extensió del seu conreu a Algeria, Nord d'Àfrica i altres zones de la Mediterrània, és una demostració innegable de la vàlua del BERSIM, per promoure augments intensos en les produccions agrícoles i ramaderes, per qual motiu és de recomenar el conreu del BERSIM als ramaders catalans.

Es sembra en la proporció de 28 a 30 quilos de llavor per hectàrea

PREU DE LA LLAVOR:

2'50 PESSETES EL QUILO

En comandes de 100 quilos per amunt, a 2 ptes. el quilo

Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revenedors

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Blat Montjuic

Tan conegut a Catalunya per ésser originari de la coneguda muntanya barcelonina

Es recomana el conreu del Blat MONTJUIC, per ésser apte per a les sèmbrs tardanes, doncs pot sembrar-se fins a últims de desembre per a segar-se al mateix temps que els blats de tardor. Per ésser de producció abundosa. Per donar el seu gra farina de força tan apreciada per les barreges en la panificació i insubstituïble per a la pastisseria. Per aquests motius la farina de força és cada dia més avaluada.

Ampliant els conreus de blats de farina de força deixarem d'ésser tributaris de l'extranger, d'on anualment s'importen milers de tones amb evident perjudici de la nostra agricultura, que del susdit conreu pot ésser-ne beneficiada en gran manera.

No ens cansarem de repetir que el Blat MONTJUIC, degudament conreat, pot donar rendiments molt considerables de gra, que sempre es sollicitat per farinares i cerealistes.

PREU: 100 Pessetes els 100 quilos

No enviem partides inferiors a 10 quilos.

Blat Manitova

Blat tremezó o de primavera.
Dóna farina de força

Es sembra de desembre a març per ésser segat al mateix temps que els blats de tardor.

Aquest procedeix de la regió bladera canadenc que li ha donat el nom.

El Blat MANITOVA que l'indústria farinera d'Europa estima i prefereix, emprant-lo en quantitats importantíssimes, és especialment reconegut per donar farina de força.

La introducció dels Blats MANITOVA en l'agricultura europea ha assolit gran increment d'alguns anys ençà per ésser de vegetació molt més ràpida, el qual s'aprofita per a les sèmbrs tardanes o de primavera.

El clima dominant a les regions mediterrànies permet realitzar les sèmbrs de Blat MANITOVA fins els primers dies d'abril. Sembrat en febrer pot donar collites de 30 quintars mètrics per hectàrea.

Entre els anomenats *Blats de Primavera* és el MANITOVA una de les millors menes per la precocitat del seu creixent, alta producció i per la immillorable qualitat dels seus grans.

Es el que assoleix millors cotitzacions en el mercat, ja que és buscat com hem dit, per a l'obtenció de la farina de força, indispensable a les indústries panificadores i de pastisseria.

PREU: 125 Pessetes els 100 quilos

No enviem partides inferiors a 10 quilos.

Correspondència, comandes i girs a:

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00
Albergínia morada llarga	4'50	40'00
Albergínia negra llarga	3'00	25'00
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00
Api ple blanc	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'50	20'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de cabessar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'50	30'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoç, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalàn	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax	2'50	20'00
Col de capdell, Glòria	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00
Col verda de brotó	1'75	15'00
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	8'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'25	11'50
Coliflor extra primerenca	6'00	50'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50	30'00
Colinap (Napicol) blanc, Champion	1'00	9'00
Creixens Alenois o morritort	0'75	7'00
Creixens d'aigua o de font	4'00	35'00
Creixens d'horta	1'50	14'00
Escalunyes	0'75	5'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	11'50
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	2'25	20'00
Escarola blanca, fulla d'enciam	1'25	11'50
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	9'00
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Enciam de capdell escaroler o català	2'00	17'50
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, blanc	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	2'00	17'50
Faves quarentenes, molt primerenques		4'00
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	6'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	6'00
Meló de la Guatlla, primerenc	2'00	18'00
Meló valencià tendral, primerenc	1'25	10'00
Meló valencià groc, primerenc	1'25	10'00
Meló valencià, tardà	1'25	18'00

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques		
Terreres, Negra de Bèlgica, molt primerenques		
Terreres, Motxa vermella, primerenques		
Terreres, Motxa grisa, primerenques		
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques		
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques		
Emparradores, Avellaneta vermella, mig preta		
Emparradores, Incomparable o Cuc francés, pr.		
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.		
Emparradores, Garrafal groga, mig prim.		
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes		
Emparradores, Romana o Facciosa, tardanes		

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Terreres, Manresana, primerenques		
Emparradores, Rènega bica., mig primerenques		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Garrofo valencià, gra molt ample		
Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda).	1'25	12'00
Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Pastanaga de taula, mig llarga	2'00	17'50
Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	2'50	20'00
Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	2'50	20'00
Pebrot, gros, de banya	2'50	20'00
Pebrot, gros, de morro	2'50	20'00
Pebrot, molt gros, de Reus	2'50	20'00
Pebrot, molt gros, de Torroella	2'50	20'00
Pèsols Austràlia, mata baixa		3'50
Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Pèsols caputxins, banya de bè		5'00
Pèsols caputxins, flor violeta		5'00
Porro gros, blanc	1'00	9'00
Porro monstruos, de Carentan	1'75	16'00
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Rémolatxa fina, morada	1'00	8'00
Rémolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Selsifis blanc	4'00	35'00
Síndria molt primerenca	1'25	10'00
Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Síndria de València	1'00	9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Tomàtec de penjar	1'75	16'00
Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75	15'00
Xirivia	1'00	7'50

Preus per correspondència

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

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

Llavors de Farratgeres

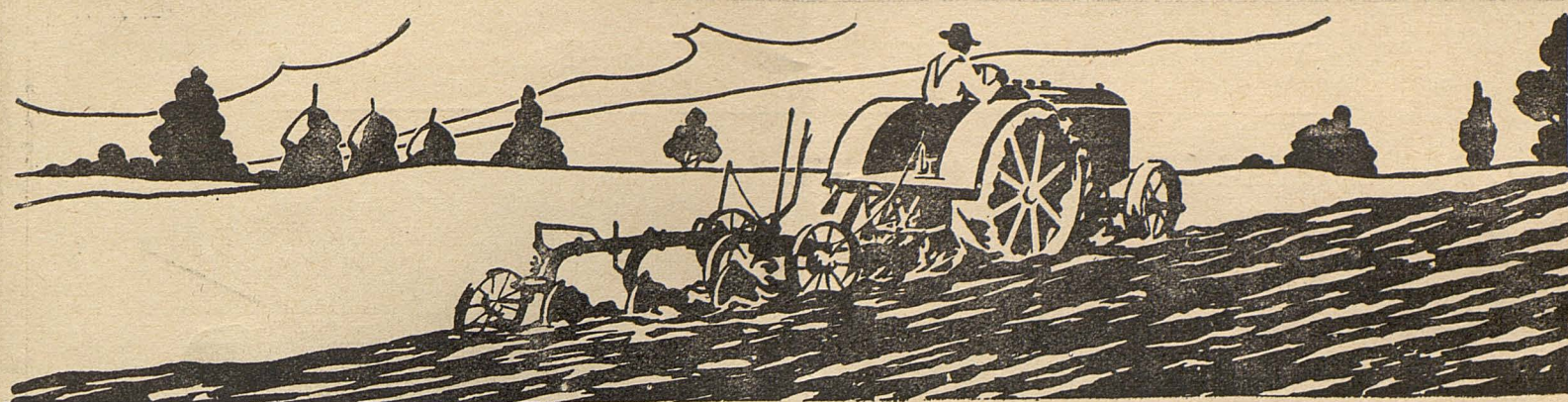
	Un quilo Ptes.		Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00	Nap suec, molt gros, llarg	6'00
Aira flexuosa	5'00	Nyàmares.	1'25
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior de Múrcia	3'25	Pastanaga farratgera, groga	7'50
Alfals de fulla ampla, decuscutada, primera	2'75	Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Alfals de Provença	3'50	Pèsol farratger	1'50
Alfals Lupuli (Minette)	4'00	Pimpinela o trepadella rústega.	4'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00	Poa de prats	6'50
Alopecuro.	8'00	Rave gros o de bou	4'00
Argelaga.	15'00	Ray grass, anglès	2'50
Bersim	2'50	Ray grass d'Itàlia	2'50
Bromo de prats	4'50	Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'00
Carbassa molt grossa	6'00	Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Cinossuro de prats	10'00	Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Civada fromental.	4'00	Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Colinap	9'00	Remolatxa sucrera	2'50
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00	Serradella anual	2'00
Col gegant, fulles rissades	11'50	Sorgo negre sucrat	2'00
Colça	2'50	Sulla desclofollada	10'00
Dactilo aglomerat	4'00	Trèvol vermell o violeta	4'50
Festuca pratensis.	7'00	Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Festuca ovina	10'00	Trèvol nano, blanc	10'00
Fleo de prats	4'00	Trèvol híbrid	6'00
Girasol gran	2'50	Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Holcus llanós	4'00	Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Lotus comú	10'00	Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Moresc gegant Caragua	1'50	Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	110'00
Melilotus de Sibèria	2'50	Vessa farratgera, peluda	2'50
Moha d'Hongria	2'00	Xicoira d'arrel grossa	15'00
Mostassa blanca	2'50	Xirivia	8'50
Nap suec, molt gros, rodó	5'00	Llevors per a prats, en barreja	3'00
Nap suec, molt gros, mig llarg	5'00	Llevors de gramínees, en barreja	1'50

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

Fabricació d'olis, August Matons.	6'00 pessetes	Resum de conferències de viticultura, Erasme M. d'Imbert.	0'75 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »	Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »	El corc de les pomes i de les prunes, August Matons	0'50 »
La reproducció i la herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »	La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »	El cólera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch	0'50 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà	6'00 »	Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom	0'50 »
L'ametller, Joan Salom Morera.	4'00 »	La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »	Engreixement de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
L'olivera, August Matons	6'00 »	Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera	7'00 »	L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »	Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubiola.	5'00 »	L'arrufat i el pugó del presseguer i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »	L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
La fruticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »	El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »	La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart.	0'75 »	Engreixement de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »	Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	0'50 »	L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
		Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
		L'arada Brabant, A. Daneo.	0'50 »

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



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	15 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	26 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	28 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiología agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Hidrología agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	14 ptes.
Meteorología 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.
Geología agrícola. CORD (E.). Un volum.	14 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitología. 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.
Anatomía 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 Manzana de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	16 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	26 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	14 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	10 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	8 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

V I N Y A T E R S :

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

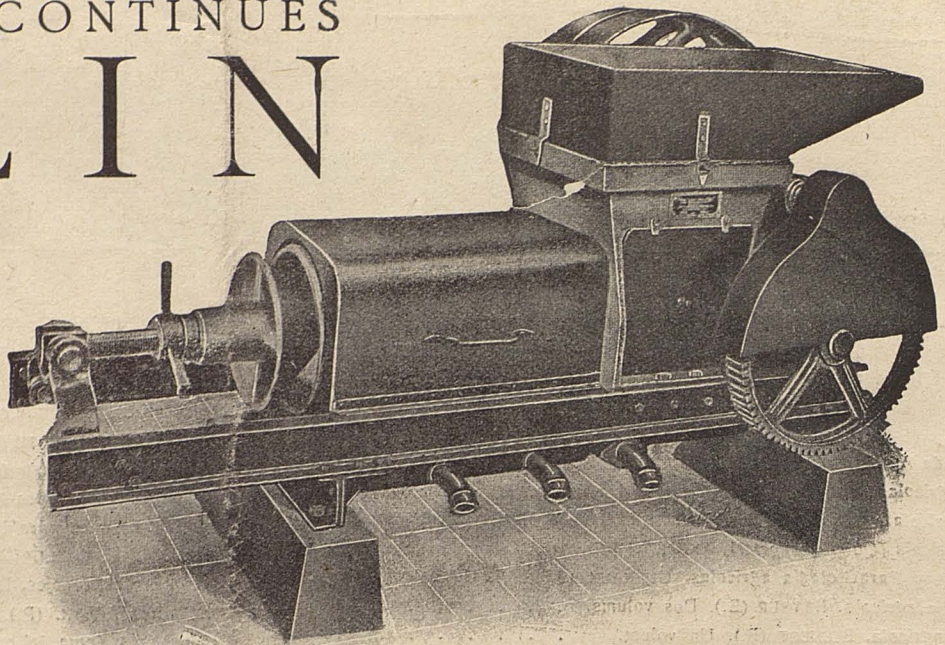
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



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

GRANJA AVICOLA PRAT

INSTAL·LADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

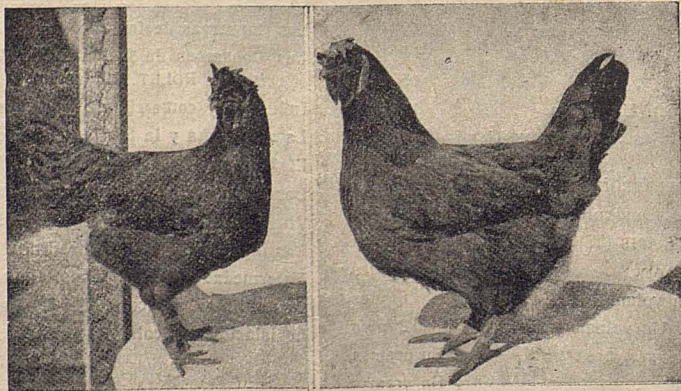
Raça Prat Lleonada

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

Si desitja poblar els seus galliners de

Gallines "PRAT"

no dubti on pot adquirir-les.



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

En totes les exposicions on es presenta

Granja Avícola Prat

obté sempre les millors recompenses.

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)