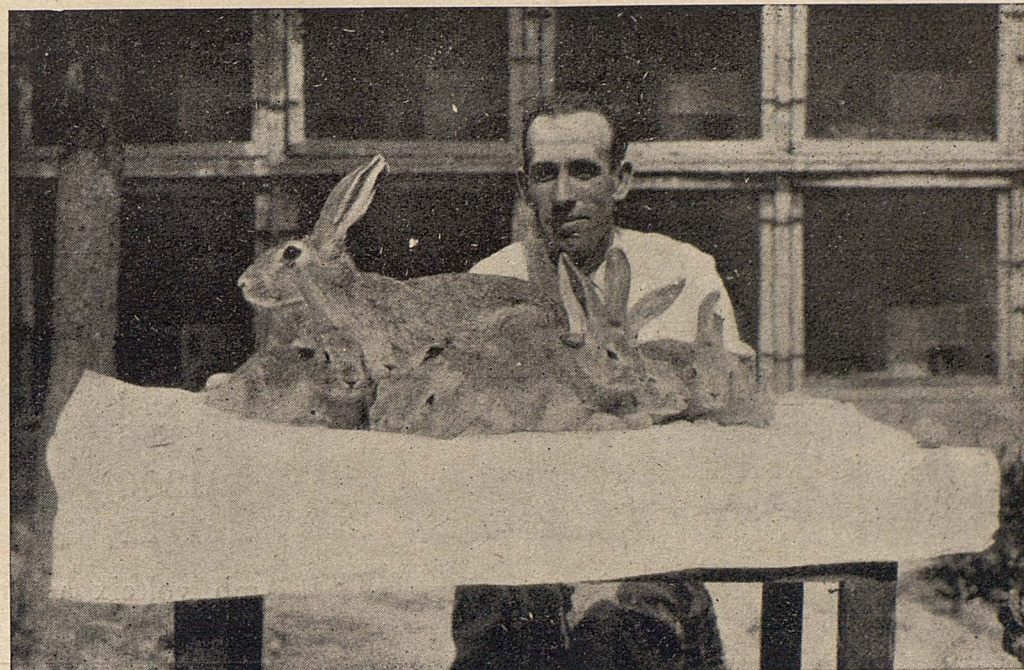


# AGRICULTURA



Una conilla prolífica de la raça del Penedès, amb la seva cria

## SUMARI :

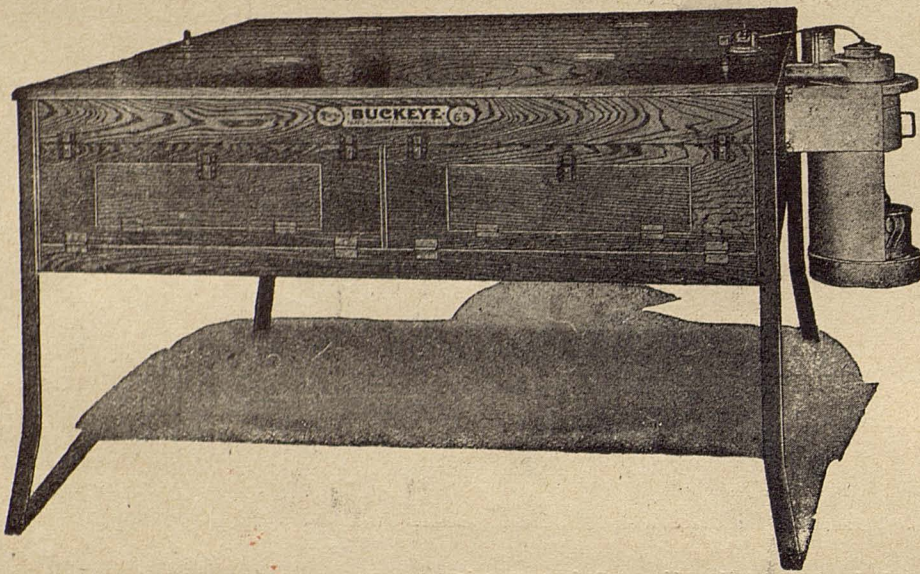
L'Estatut del Vi, *Francesc Santacana*.— El pagès o no compta o compta massa, *Emili Pascual d'Amigó*.— Les oliveres en nostre país, *Joan Vallès i Estruch*.— Utilització que pot donar-se als raïms. Raïm-most, *Pere de la Triola*.— Cal dictar una nova moda. A la dona catalana, *Jaume Torras i Llopart*.— Els conills del Penedès, *Joan Armengol*.— La crisi del Priorat, *R. Perpinyà i Grau*.— La collita de patates tardanes, *Silvestre Fonolleda*.— Cols plantades de llavor.— L'Oví Karakul, *Pau Link*.— El que diu la premsa: El plet rabassaire, *Raul M. Mir*.— Productors i comerciants, *Pere Cabot*.— Recerques pràctiques: El que es conta de la noguera. - Els cavalls difícils de ferrar. - Sobre la febre aftosa, glossopeda o mal de pedra. - Conreu intensiu de la vinya.— Notes informatives: Enseyaments agrícoles de la Generalitat de Catalunya. - Jurats mixtos per a resoldre els conflictes entre amos i rabassaires. - La producció de patates d'enguany. - Les activitats dels cistercences de Galícia i la industrialització dels productes agraris. - Problemes de la indústria surera. - La producció agrícola espanyola. - La crisi de la producció d'avellanès. - Exportacions de fruites de nostre país.— El mercat.— Calendari de sembres.

# I RAMADERIA



# Buckeye

construïda  
a Espanya



Cabuda - Ous

Pessetes

75	225
150	400
286	550
400	725
576	900
1200	2100
1728	2600

Amb volteix automàtic, a excepció  
del model de 75 ous

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

**De cada cent incubadores en ús, vuitanta al menys són BUCKEYE, el que demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut 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  
sedassejada, etc. — **Ordi**. — Id. id.  
**Moresc**, tranquil·lo, 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 còtitzacions mensuals que sempre seran les més econòmiques en igualtat de qualitats*

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

**Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes**

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



## RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS  
PER A POLLETS I PONEDORES

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

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

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

DESINFECTANT  
INSECTICIDA **PIOL**  
EN POLS I LIQUID





Grans Establiments  
d'Horticultura i Rosers

**Blai Munné**

GAVÀ (Prov.<sup>a</sup> de Barcelona)  
Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-  
cies crescudes de

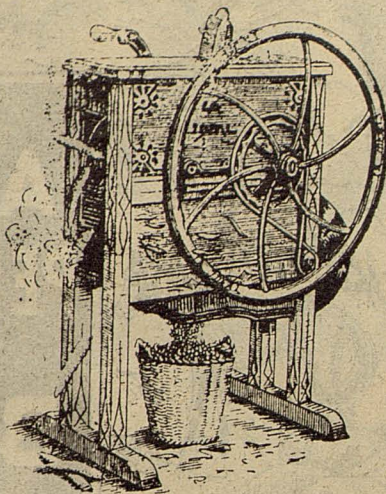
Pins Halepensis, Pinea, Marítim  
i altres

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

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

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

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



**Línies Aparellades**

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

Desgranadora de Blat  
de Moresc

**LA IDEAL**

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

ARADES GIRATORIES, tipus

**BURZON - Patent 34.727**

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

**Forcats i timons**  
PER DITES ARADES

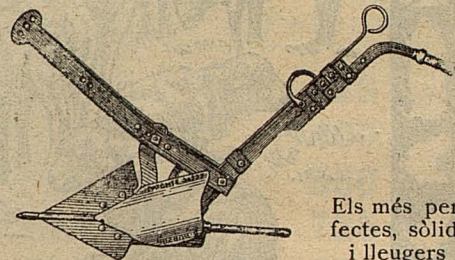
Totes les peces són intercan-  
viables. Es fabriquen en tipus

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

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

**Arades tipus KIRPI**

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

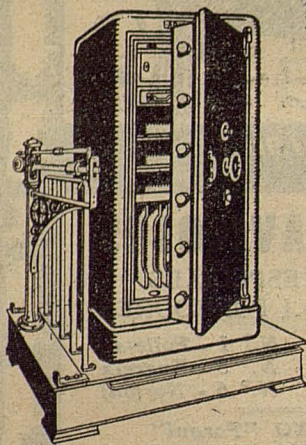


Els més per-  
fectes, sòlids  
i lleugers

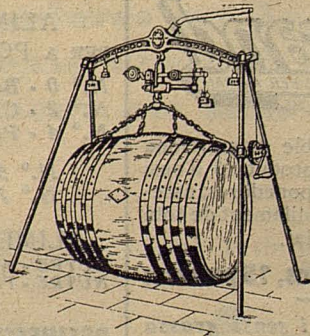
**Arques i Bàscules**

**ARISÓ**

EL GRAN PREMI i Medalla d'Or  
Exposició Internacional Barcelona



DEMANI  
Catàlegs i preus



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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

**Guanos-Drogues-Sofres**

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

**GUANO AMONIAC FIXE**

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la  
vinya, patates, hortalisses

**GUANO PROVENÇAL  
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat  
Sulfatina — Esteatina cúprica

**SULFAT DE COURE GARANTIT**

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

GUANOS - DROGUES - SOFRES

**ALESAN**

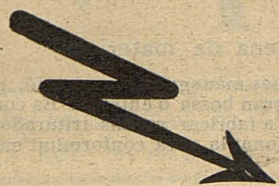
SOCIETAT ANONIMA

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

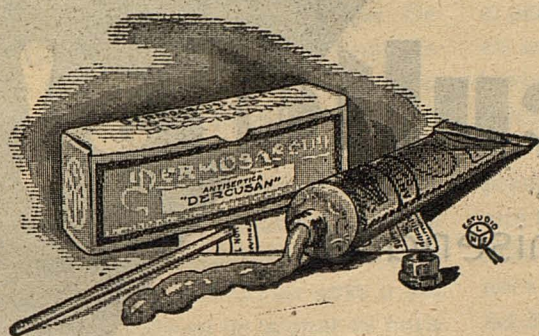


# “DERCUSAN”

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 (pols, puces, etc.). Es insubstituible per a tractar aquestes infeccions en l'aviram, gossos, gats i altres animals domèstics. Desinfecta i cicatritza les picades dels tàvecs. No és metzinós ni irritant.




---

ES VEN A LES FARMACIES

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

Tub per a Clíniques i 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

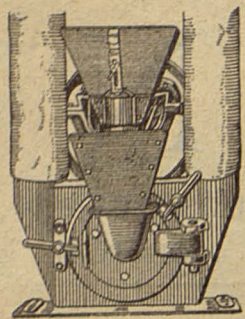
Obertura de crèdits

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**





## MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

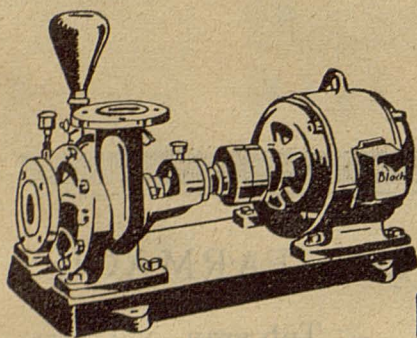
Per tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

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

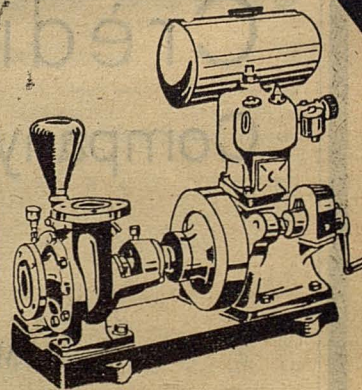
Enriquiu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

# Bloeh



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

## Conills

PER A LA REPRODUCCIÓ

de la RAÇA del  
**PENEDÈS**

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

GRANJA  
**Maurici**

Sant Sadurní  
de Noya

## Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

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

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

## Lones per a Segadores

**LONES** per a tota mena d'espardenyes.  
**LONES** de tots els gruixos i amplades  
per a veles de carruatges i autos.  
**LONES** en colors sòlids per a veles  
de magatzems.

**LONES** per a velam, vaixells, encerats,  
vagons, tendes de campanya, etc.  
**LONES** de cotó i cànem per a diversos  
usos industrials.

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





# AGRICULTURA I RAMADERIA



DIES DE SORTIDA: EL 1.<sup>er</sup> 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

## L'ESTATUT DEL VI

Fa pocs dies ha estat promulgat, per Decret del Govern de la República, el nou Estatut del Vi. Ha estat publicat en uns moments de tensió política i social que han fet que no hagi tingut ressonància de cap mena dins el sector vinyater directament interessat. La promulgació de l'Estatut és un episodi de la lluita entre producció, comerç i alcoholers industrials, que fa vint anys o poc més que dura i la gènesi de la qual és purament i exclusivament catalana, encara que més tard s'ha fet problema nacional en adonar-se altres regions espanyoles de la necessitat d'ocupar-se del problema del vi.

Es lamentable, però és veritat que el país viticultor que cova avui altres angúnies, ha oblidat, encara que sigui de moment, el veritable i fonamental problema vitícola i fins temem que a no trigar gaire se n'empenedeixi. Nosaltres que personalment hem treballat constantment durant una pila d'anys en aclarir el problema i en intentar-ne una solució que beneficiés a tots, produint la menor perturbació possible, hem de salvar la nostra responsabilitat davant la inconsciència dels uns, l'egoisme dels altres i la manca de sentit patriòtic en gairebé tots.

Es sensible, repetim, que la promulgació de l'Estatut del Vi, hagi passat gairebé desapercebuda i té una explicació més sensible encara, per més que la veritat sigui dita i salvant la reconeguda bona fe de molts i la bona voluntat d'alguns, l'Estatut promulgat no mereix pas espectació de cap mena. En efecte, sota la literatura oficial de la *Gaceta*, entre les ratlles i paragrafs de les seves disposicions no s'hi sent vibrar aquell entusiasme viu, aquell adalament veritable que dóna l'empenta necessària per a l'enfocament i la resolució dins el possible d'un problema tan complicat i tan senzill alhora com és el del vi.

Perdura en aquest problema la mateixa sensació d'irresolució que tant clar es feu en

el període de la Dictadura. Es discuteixen els assumptes, es demostra l'evident raó de la viticultura que guanya moralment en tota la línia i en sortir el decret se li regateja tot, se li escursa tot, com si hi hagués dins el problema alguna cosa de *mira i no'm toc*, algun *tabú* insospitat que fa olor de cosa sagrada i que continua esterilitzant d'una manera efectiva tots els esforços que en benefici de la viticultura es fassin.

Després de vint o més anys d'haver estudiat abastament un assumpte com el del vi, que té molts caires que ja no admeten discussió, fóra lògic esperar un Estatut complet que tendís a resoldre tot allò que hi ha de soluble dins el problema i deixés sols com a contingent tot allò que evidentment ho és. Hauríem preferit esperar un xic més, per tal que sortís un Estatut complet, que recopilant tot el bo que hi ha legislat, n'hagués esporgat la part morta, hi hagués empeltat les noves disposicions avui indispensables i hagués atacat a fons els factors més fonamentals, els crònics i més essencials del problema.

Nosaltres discrepem fonamentalment de l'esperit que traspuja el promulgat Estatut i en donarem una mostra entre d'altres que podríem donar-ne: Diu el preàmbul: «Existen otros aspectos importantísimos, de directa repercusión en la economía de la viticultura, que necesitan ser estudiados y resueltos de modo que completen la obra de que es base y principio el presente Estatuto del Vino: tales son, el régimen de alcoholes, de importaciones, admisiones temporales, reimportaciones, impuestos, etc., etc.»

Això vol dir, ben clarament que en l'Estatut es resol la part fonamental i que aquests *altres aspectes importantíssims* no porten tanta pressa perquè han d'ésser *estudiats*, etc. Per contra nosaltres afirmem que el fonament, la base més sòlida on ha de recolzar tota l'eficàcia de l'Estatut del vi, és

precisament el règim d'alcohols, el d'impostos i d'altres per l'estil.

Com també afirmem que aquests assumptes als quals ens referim no sols s'han d'estudiar, sinó que han estat estudiats abastament en tots llurs caires i sota tots els aspectes i encara més direm: en tots ells hi ha un veredicté unànim i una sentència moral i en consciència, a favor de la viticultura, però que no sols no s'aplica en la pràctica, sinó que de fet s'afavoreix a la part sentenciada moralment, amb evident perjudici de l'altra part a la qual es vol acomodar donant-li una raó purament platònica i per tant, sense efecte pràctic de cap mena.

En l'Estatut publicat s'hi troben quatre parts ben clarament destriades; una part tècnica; una altra que rehabilita els decrets publicats per l'anterior ministre senyor Nicolau; una altra que dóna allargues als problemes fonamentals, i una altra de nova referent a l'Institut del Vi, a l'organització corporativa i a la persecució del frau. Ja hem exposat la nostra opinió sobre la tercera part, però cal fer notar a favor de l'Estatut que dóna un plaç fixe per a què una comissió proposi la manera de suprimir l'impost de consums. En canvi per al règim d'alcohols no es dóna cap plaç ni s'assenyala cap orientació.

En la part tècnica, poca cosa hi ha per dir, perquè en conjunt és una refosa del legislat fins ara amb lleugeres variacions, que no afecten a problemes fonamentals. No podem, però, deixar d'esmentar com a símptoma gravíssim l'oblit de donar, tal com proposava la representació vitícola, un nom i un crèdit en el mercat als nostres aiguardents de vi envellit que es coneixien fins ara amb el nom de cognac, denominació que no pot usar-se segons uns acords internacionals adoptats per Espanya. Volia la representació vitícola ennoblir comercialment un producte ben nostre i ben qualificat i considerat a tot arreu. S'ha preferit l'anonimat. La viticultura, però, seguirà defensant el seu fill legítim i natural.

Hem deixat a posta per al final, les dues parts que resten i que són les úniques on hi ha quelcom d'apreciable per a la viticultura.



Una, és la que enciua les estadístiques i circulació i el règim de vendes, la reproducció sinó textual ben aproximada, dels decrets que publicà l'any passat l'allavors ministre d'Economia senyor Nicolau d'Oliver i que potser ben mirat, és l'únic que s'ha fet amb un interès directe en benefici de la viticultura. Ara hom no compren realment el perquè es va suspèndre la vigència d'aquells decrets, com no fos per anar allargant una temporada més l'anarquia regnant en matèria vitivinícola.

El reimplantar l'Estatut, la declaració de collita decretada per la Dictadura i que no va complir-se mai i els decrets del senyor Nicolau que implantaven la declaració i les factures o guies de circulació i com hem dit varen ésser suspesos, no fa més que fer justícia a una de les demandes de la viticultura, qual èxit depèn, però, de la manera com es portin a la pràctica aquestes disposicions. La tècnica és molt senzilla i de fàcil aplicació, però en el legislat hi ha dues falles que considerem de gran importància. S'ha deslligat massa, tant el de declaració i guies, com l'actuació dels venedors, de les entitats vitícoles i això restarà a la llei una gran part de la seva eficàcia. Hi ha però, un altre punt que encara és pitjor i que inclús farà dubtar a algú de la bona fe del redactor de l'Estatut. És aquell paràgraf per el qual es disposa que no estaran subjectes a sanció les diferències fins a un 10 per cent en els cellers o magatzems.

Si pensem un moment que el vi, ja sigui en el celler, ja en el magatzem, té sempre tendència a disminuir per evaporació, pèrdues, etc., i que de fet disminueix sempre, hom comprèn perfectament justificable una diferència en menys en els comptes de vi de cellers i magatzems. El que no és possible en absolut, és que el vi pugui créixer, pugui augmentar de volum o de quantitat i per això és perfectament i totalment inexplicable que s'admeti legalment un augment d'un 10 per cent. Comptat i rebut aquesta disposició representa la tolerància d'un frau d'un 20 per cent almenys, el qual pot representar la quinta part de la producció espanyola que importa 4.500.000 d'hectolitres, quantitat molt superior a la major exportació que s'hagi fet en el millor any.

Finalment la quarta part comprèn la creació de l'Institut del Vi, les Juntes Vitivinícoles provincials, el nomenament de veedors i les sancions als falsificadors i contraven-tors de la llei. Ja hem dit que el principal defecte era la manca de col·laboració de les associacions professionals en aquests i altres assumptes, marcant una desconfiança per part de l'Estat envers elles completament injustificada, molt més després del complet fracàs de l'Estat demostrat fins ara. Creiem

sincerament que la única manera de fer pràctica i eficaç la llei, és precisament aquella col·laboració ben reglamentada i definida.

Amb aquestes consideracions hem volgut fer una ràpida i curta crítica de l'Estatut del Vi, assenyalant els seus punts flacs i vulnerables i els seus defectes, alguns d'ells gravíssims. Fer altrament, fóra en nosaltres una imperdonable adulació o una contradicció ben palesa. Des del moment que vàrem contribuir a elaborar un projecte que va servir de ponència per a la discussió, hem de fer constar que el creiem i el continuem cre-

ient millor que el projecte del Govern. Altrament no l'hauríem pas fet ni presentat.

Es més; creiem el nostre projecte més favorable, no solament als vinyaters, sinó fins al comerç del vi i a l'Economia general d'Espanya; altrament tampoc l'hauríem signat.

Tot això no implica, no obstant, perquè reconeguem que el decretat Estatut és un pas més favorable a la viticultura i perquè reconeguem la bona voluntat amb la qual ha estat redactat. Si es compleix, s'haurà guanyat quelcom, no pas tot ni molt menys, del que la viticultura necessita.

FRANCESC SANTACANA

## El pagès o no compta o compta massa

Un dels defectes del pagès àdhuc fins del propietari, és la manca absoluta d'una rígida comptabilitat en les seves explotacions agrícoles. Realment això és un fet colpidor i no té pas raó d'ésser.

El petit comerç, fins el de poble, l'industrial més modest compta i assenta totes les partides d'entrades i sortides, encara que només faci rutllar poc capital. Una casa de pagès la qual mobilitza mils pessetes, moltes voltes no compta res; algunes solament comptabilitzen les més grosses despeses i altres només entrades i sortides en global i mentres vegin que van endavant i no hi ha pèrdues sensibles, *tira barra*, com vulgarment es diu.

Per això veiem que el pagès sempre se li fa més difícil pagar amb diners que no pas amb fruit, doncs aquest, si cull, en té i tenint-ne és molt senzill pagar parts; de diners no sempre n'hi ha a mà.

Altres pagesos hi ha que de memòria i fins fent números compten massa i deixen d'afemar les terres, deixen d'assajar un nou conreu o una explotació, perquè un petit detall els fa basarda; com aquell que no volia fer un cavall que tenia, per la por que el ferrador el danyés en clavar-li la ferradura, es va escuixar de resultes d'això i el tingué de matar. La prudència aconsella comptar i de totes les coses noves fer-ne provatures en petita escala, per el cas que vagin malament no comprometre tant capital. Si van bé i hi ha guanys, després del primer any de provatura, poden ampliar-se i fer-se en gran escala.

També en les vendes cal comptar i meditar i no esperar que assoleixi el darrer i més alt preu. Per exemple el vi; molts pagesos hi ha que sempre estan descontents del preu que va i quan els en donen a cinc en volen a sis i quan a sis a vuit i així desaproveiten la

venda i passa l'oportunitat i l'han de guardar per més tard o vendre per necessitat precipitadament, després de les naturals disminucions, ja ranci o agre.

Un altre factor que s'ha de tenir en compte és que el que compra regategi sobre l'article de venda i sigui solvent i bon pagador. Si no regateja i tot ho troba bo tant el gènere com el preu, vigileu, pagesos. El que regateja sobre el preu generalment és que vol pagar i per això cerca bones condicions.

Altre factor que s'ha de desterrar és l'art rutinari. En les feines s'ha de mirar profit i economia. En les llavors qualitat i rendiment. No perquè el pare ho feia així el fill també; no perquè els passats plantaven aquesta llei de patates també avui n'hauríem de plantar i així en tots els caires de les altres coses.

Amb el temps i degut als avenços les coses van perfeccionant-se sigui amb arrels, granes, tractaments de malures, sistemes de conreu i tot.

Totes aquestes diem-ne tares de la pagesia, són en gran part degudes a l'isolament rural, el veure poc, el sentir poc i viure cada u en la seva casa i no preocupar-se dels avenços de l'agricultura. També és degut a la poca afició a llegir que té el pagès; doncs veiem que tota revista agrícola porta vida relativament raquítica i ha de plegar. Ja d'això se'n queixava el plorat director de *L'Art del Pagès* en Francesc X. Tobella, fa anys.

Avui amb la facilitat de comunicacions, conferències que donen els Sindicats i entitats com l'Institut, el pagès sempre pot viure al dia, avisat i al corrent de totes les coses i tasques, com dels avenços de l'agricultura que es desenrotllen i surten a tots indrets del món. Comptem i compteu tots, sense perdre l'esma.

EMILI PASCUAL D'AMIGO



## Les oliveres en nostre país

### VI

*Reproducció.*—Hem parlat en els anteriors articles, amb referència als miraments que en nostre humil concepte i segons el que hem pogut observar, requereix el conreu de l'olivera en plena creixença, en el seu màxim desenvolupament i en estat de completa producció.

Considerant-ho una mica superficialment, hauríem convingut en què era més del cas començar per tractar de l'olivera quan inicia la seva vegetació, però preferírem començar per dalt, com si diguéssim, amb la finalitat de despertar una major estima en favor de tant preuat arbre i mirar d'aconseguir una més important producció de tants i tants com n'hi ha d'escampats per tots indrets del nostre terrer i que com ja diguérem anteriorment no se n'obtenen les collites que en bona lògica són de desitjar.

Parlem, doncs, de la reproducció. Fa uns quants anys que ens interessàrem molt per la lectura d'un llibre d'un autor italià anomenat Octavi Ottavi, traduït al castellà amb el títol *El olivo y el aceite*. Es un estudi acabat del conreu de l'olivera i elaboració d'olis, i com és molt natural, consagra alguns capítols, molt interessants per cert, a la reproducció de l'olivera. Com que teníem i tenim la ferma convicció que les oliveres reproduïdes mitjançant la llavor i empeltades després són més resistents a la multitud de plagues que ataquen aquest arbre i el seu fruit — així ho manifesta també el llibre de referència — no cal dir que fou aquest el procediment que més ens entusiasma.

Seguint doncs els consells allí apuntats efectuàrem una sembrada d'olives, però hem de confessar amb tota sinceritat que el fracàs fou complet, ja que no en va néixer ni va germinar-ne cap. Lluny d'inspirar-nos desconfiança els procediments recomanats, més aviat tinguérem la convicció que no ho havíem fet prou bé, i que el tal afer era més aviat propi d'un centre tècnic que d'un agricultor pràctic, i no hem intentat més obtenir oliveres mitjançant aquest procediment.

No volem pas dir amb això, que hàgim perdut la confiança, sinó que continuem creient-hi fervorosament ja que autoritzades opinions confirmen la seva bondat.

D'altra banda, nosaltres que en vàrem empeltar sobre peu bord d'aquestes oliveres que es troben en alguns indrets nascudes de pinyols que les perdius i garces escampen i hem pogut comprovar com unes oliveres que fa vint anys que són plantades, tots els

anys han produït olives en abundància, el seu desenvolupament ha estat remarcablement progressiu i han demostrat constantment una notable resistència a totes les malalties que ataquen l'arbre que ens ocupa.

Es precisament això el que afirmen autoritzats agrònoms, dels arbres reproduïts mitjançant la llavor, i al veure-ho corroborat per la pràctica, no cal dir que també som entusiastes i convençuts d'aquest sistema.

Però hem de reconèixer que no sempre se'n troben d'oliveres bordes, i tenint en compte que les oliveres reproduïdes mitjançant estaca, estellot, trossos de branca i llucs de la soca, també van bé, i encara que siguin atacades amb més intensitat per algunes



Olivera podada de manera que de les dues branques centrals decapitades puguin extreure-se'n els llucs que donaran a l'any següent, per a reproduir-los

plagues hi ha manera de defensar-les, mentre estem esperant que en algun camp experimental pertanyent a un centre de caràcter tècnic i oficial es llancin decididament a la reproducció mitjançant la llavor i donguin normes concretes que assegurin l'èxit, no ens queda altra solució que reproduir mitjançant trossos de branca, estellot, estaca o llucs de la soca.

¿Quin és d'aquests el sistema que pot produir resultats més satisfactoris? Respecte a això no sabríem pas fer una afirmació concreta i categòrica, perquè tenim oliveres reproduïdes mitjançant tots aquests procediments i totes han anat desenvolupant-se normalment sense diferències apreciables, així com també no hem pogut observar diferències en la producció que tinguin prou im-

portància per a declarar-nos partidaris d'un determinat procediment.

Cal remarcar, però, que amb el procediment de reproducció per estaca no viuen totes, si bé les que broten van desenrotllant-se satisfactòriament igual que les demés. En primer lloc cal constatar que tots aquells que tinguin interès en portar a cap una plantació d'oliveres han de recordar-se sempre que sortosament a la nostra terra existeix el comerç de bona fe de planter d'oliveres procedents de vivers especialitzats amb reconeguda solvència moral i material, i són servits honradament tots els encàrrecs. Si no ve d'una pesseta, com es diu vulgarment, el camí més dreturer i econòmic per aconseguir ben aviat la creació d'un oliverar, és adquirir el planter procedent d'aquests vivers, ja que ofereixen arbres un xic desenvolupats, més petits o més grossos segons el preu.

N'hi ha que al mateix any d'ésser plantats ja produeixen fruit augmentant satisfactòriament la producció en anys successius.

Repetim que aquest és el procediment que dona més bons resultats sempre que la situació econòmica de l'olivicultor li permeti, ja que les oliveres produeixen fruit abundant molt més aviat. Però com que no podem oblidar que no tothom està disposat a comprar, anem a exposar com pot reproduir-se l'olivera, seguint procediments ben senzills, a l'abast de tothom i de resultats infalibles, ja que pràcticament ho tenim comprovat.

*Per estaca.*—S'han d'escollir les estagues que no siguin gaire gruixudes ni massa primes i tallar-les a 20 centímetres de llargada.

Des del moment que són tallats els llucs de l'arbre fins que es plantin han d'estar a l'aigua que no els mulli més que 8 centímetres, procurant plantar les estagues com més aviat millor i no trigar mai més de vuit dies. Abans de procedir a la plantació s'han d'aixafar un centímetre de l'extrem inferior amb un lleuger cop de martell i encara millor amb una maça de fusta. Quant es plantin s'ha de procurar que surtin sobre la terra només que un parell de borrons, que són els que han de brotar. S'ha de tenir present que si l'estaca és massa llarga i enterrada excessivament fonda, no brota i mort. Tampoc va gaire bé si surten sis o set borrons sobre la superfície, ja que en aquest cas en fallen moltes.

*Per estellot.*—S'han d'aprofitar de les oliveres velles que tenen una soca molt gruixuda prop de la superfície. La manera més pràctica d'arrencar els estellots és utilitzar un pic ben llosat. El volum més a posta d'aquests estellots és que tinguin un decímetre cúbic aproximadament. No pot arrencar-se més que un o dos estellots de cada olivera, altrament la vegetació s'en ressentiria considerablement,



*Trossos de branca.*—Han d'ésser del mateix tamany que els estellots i abans de plantar-los han de pelar-se lleugerament de la part inferior.

Tant els trossos de branca com els estellots han d'ésser plantats a una profunditat que no excedeixi de 15 centímetres. Si existeix humitat abundant, es poden plantar directament mitjançant un clot de dos pams i mig de fons, procurant que tinguin terra esponjada, per sota, per sobre i per tots els costats. Si a conseqüència d'una pluja la terra s'encrosta, s'ha de desencrostar acuradament per tal de no malmetre els brots i donar-los-hi fàcil sortida a la superfície. Transcorregut un any des de la plantació, s'han de suprimir tots els brots menys el més vigorós que ha de formar l'arbre, però amb molta cura, altrament molt sovint en tallar un brot es fa seguir l'altre i fàcilment es malmeten tots. Naturalment que l'estellot o tros de branca torna a brotar, però ja perdem un any i no convé de cap manera.

Si no hi ha humitat suficient és convenient plantar-los al regadiu, procurant enterrar-los de manera que surtin els brots per la carena de la cresteria i caballons per tal que no topin amb cap entorpiment. Si haguessin de sortir els brots al fons dels soles, com que amb les regades i pluges la terra s'enforteix notablement, sortirien molt retrassats i amb remarcable deformació.

Poden reproduir-se també les oliveres mitjançant els brots de l'any, units a trossos de branca groixuda, procedint de la següent manera: Quan a una olivera a l'efectuar la poda se li han de tallar una o més branques, es deixa un metre aproximadament per tallar tal com assenyala la present figura. Aquests trossos de branca treuen brots de dalt a baix, que poden aprofitar-se amb avantatge perquè ja tenim l'arbre mig format. De cap manera no hem d'il·lusionar-nos en voler aprofitar els llucs més llargs i vigorosos, ja que estan en desproporció amb el tros de branca que ha de nodrir-los tot el temps que tarden en sortir les primeres arrels que han d'impulsar la seva vida i moren amb molta freqüència. També podem aprofitar-los aquests llucs llargs i vigorosos, però s'ha de prendre la precaució d'escapsar-los com més avall millor i deixar un rebrot secundari. Aquest procediment requereix un any de plantació al regadiu per tal d'assegurar una arrelament ràpida i vigorosa.

Surten alguns llucs a la part inferior de les soques i a les arrels immediates, que també van molt bé, però s'ha de fer de la següent manera. Tant aviat com tinguin una alçada de 8 a 12 centímetres s'han de recalçar amb ferra. D'aquesta manera treuran arrels. A l'arrencar-los procurarem que hi vagi adhe-

rit un bon tros de fusta de la soca o de l'arrel vella per tal que tot plegat amb les arrels noves que hauran tret durant l'any, quedi assegurat l'èxit de la plantació. Tampoc no hem de consentir que siguin excessivament llargs, i per aquests hem de seguir la mateixa norma indicada anteriorment.

Per la cabdal importància que té l'afer repetim que quant la situació econòmica ho

consenti és preferible comprar arbres ja criats; però tots aquells que no els hi sigui possible, no per això han de deixar de plantar oliveres sempre que tinguin terreny a posta i poden valdre's de qualsevol dels procediments que breument acabem d'exposar, amb la seguretat absoluta que operant acuradament en treuran satisfactoris resultats.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

## Utilització que pot donar-se als raïms

### RAÏM • MOST

Tant a Alemanya com a Suïssa, Anglaterra i Estats Units, ve generalitzant-se la beguda dels mostos de raïm, impròpiament anomenats *vins sense alcohol*.

Tals begudes, de les quals en fan gran propaganda les societats *vegetarianes* i les lligues anti-alcohòliques, gosen del favor públic i el seu consum tendeix cada dia a generalitzar-se més.

En els països llatins, acostumats amb el vi, difícilment podran aquestes begudes, més o menys dolces, destronar els sucus fermentats del raïm, si bé la moda per un cantó i per altre les seves qualitats higièniques, poden contribuir a eixamplar la seva clientela.

Però, el vi sense alcohol, o millor dit, el *raïm most*, és susceptible d'ésser un producte d'exportació en els països que hem assenyalat. Es més, hom hauria d'esforçar-se en produir-ne ja que compta el nostre país amb matèria abundant i immillorable per a poder proveir a qui pogués sollicitar-los.

A Tarragona és on primerament es treballa en el sentit d'afavorir la producció d'aquestes begudes. Una casa vinatera es dedica preparar-ne per a Anglaterra i pel consum interior.

A Itàlia, el comitè de l'exportació dels productes secundaris de la vinya, pogué proporcionar-se unes mostres de les marques més acreditades a Nova York, Zurich i Berlin, a fi de què poguessin servir de guia als vicultors d'Itàlia, acompanyades de dades i instruccions.

Les mostres dels Estats Units, compostes de tres caixes, contenint diferents tipus, els més acreditats en el país de *Unfermented Grape Juice*, foren:

La *Bewey's Grape Juice*, val a l'engròs 6 dollars, en caixa de 24 mitges ampolles (pints), i 5 dollars en caixa de 12 ampolles, (quarts). Al detall les caixes es venen a 6 i 7 dollars. L'ampolla de *quart*, a 50 sous, la mitja de *pint*, a 30.

*Welch's Grape Juice*, obtinguda amb el raïm americà *Concord*, costen les caixes 4'75 i 4'50.

*Calwa Grape Juice*, representa el most esterilitzat de Califòrnia obtingut amb raïms de vinífera. Les caixes valen de 4'25 a 5'50 dollars.

Les mostres de Berlin, comprenien els productors de les següents cases:

*J. Flach i C.*, de Berlin, que venen les ampolles i les mitges ampolles als preus de 0'90 i 0'55 a 1'35 i 0'70 marcs, segons la classe.

*Rheinische Wernkelleri Gebr., Wagner*, Sonnenberg-Wisbaden, de 0'70 i 0'40 a 2'20 marcs.

*Carl Jung*, Zorch i Rheimgau, de 1 i 0'60 a 2 i 1'10 marcs.

*Wormser Weinmosts-und Nuxo-Berlin*, de 1'10 i 0'65 a 2'50 i 1'35 marcs.

Les mostres de la *Gesellschaft zur Herstellung Alkoholfreier Weine*, de Meilen-Zurich, valen de 0'45 i 0'75 a 1'40 i 2'20 marcs ampolla sencera o mitja.

La sola fàbrica de Meilen produeix unes 800.000 ampolles. L'exportació es fa principalment a Anglaterra, Amèrica del Sud i Alemanya.

La fàbrica de Meilen segueix el procediment de Müller-Thurgau, que consisteix en el següent:

Els raïms, ben nets i sense cap gra alterat, són trepitjats i premsats. La condició indispensable és que siguin sans i no hagin començat a fermentar.

Així que han estat premsats, s'esterilitzen fora del contacte de l'aire, sotmetent-los al pastoritzador, generalment el *Otto Fromme*, durant mitja hora, a la temperatura de 60 a 65 graus. A més alta temperatura comunicaria als mostos el gust de cuit. Del pastoritzador passa el most a les bótes, sense posar-se en contacte amb l'aire. Les bótes són prèviament esterilitzades al vapor. Tenen una cabuda de 6 a 7 hectolitres. Allí es defeca el most i quan ja és net i brillant passa directament a ésser embotellat. Les parts tèrboles es filtren i s'embotella. Les ampolles són també prèviament esterilitzades amb aigua calenta, que té dissolta certa quantitat de sosa.



Alguns d'aquests vins es converteixen en escumosos mitjançant l'àcid carbònic líquid.

La composició dels millors tipus, sol ésser com el *Traubensalft*, número 11 d'Alemanya: sucre, 14'19 per 100; alcohol, 0'20; extracte sec, 16'47; acidesa, 8'40 per 100; cremor tartre, 0'990. Escumós, groc daurat, brillant, perfum agradable i bon sabor.

*Ober Ingelheimer*: Sucre, 5'40 per 100; alcohol, 1'68; extracte sec, 9'86; acidesa, 9 per 100; cremor tartre, 0'175 per 100. Rosat, perfum agradable, sense escuma.

*Rheinwein Sekk*: Sucre, 7'72 per 100; alcohol, 0'67; extracte sec, 9'70; acidesa, 6'60 per 100; cremor tartre, 0'50. Escumós, groc daurat, brillant, agradable i fi.

*Meilener*, de Suïssa. Sucre, 12'76 per 100; alcohol, senyals; extracte sec, 51'81; acidesa, 10'1 per 100; cremor tartre, 0'302. Groc de palla, perfum del raïm, lleugerament escumós, dolç i agradable.

*Waadtliinder* de id. Sucre, 12'56 per 100; alcohol, 0'53; extracte sec, 15'08 per 100; acidesa, 1'06 per 100; cremor tartre, 0'189. Lleugerament daurat, brillant desarmònic, poc agradable.

Per a la preparació de raïm-most és millor servir-se de mostos no massa ensucrats, d'ellevada acidesa natural. Gairebé obtinguts els mostos s'escalfen a fi de determinar la coagulació d'una part de substàncies albuminoïdes. Es completa la seva defecació filtrant-los, amb el qual també l'esterilització es perfecciona.

Per a garantir la conservació i fer-los més agradables al paladar, poden ésser saturats amb àcid carbònic.

Té molta importància per a facilitar el seu consum, la manera de presentar-los, per el qual es recomana donar-los-hi encara que sigui sols una lleugera gasificació d'àcid carbònic, amb el fi que al destapar-ne una ampolla formi una escuma abundant i persistent.

La bona i escaient preparació de les ampolles, l'elegància i bon gust en les etiquetes, càpsules, etc., contribueix a disposar l'ànim del consumidor, per el qual es recomana que els productors no descuidin aquests detalls.

Els mostos concentrats constitueixen una matèria apropiada per a la producció de raïms-mostos.

Aquestes dades ja compten algun temps. D'aleshores ençà s'ha progressat molt en l'art de preparar el raïm most i en el desenvolupament del seu consum. En certes repúbliques del Centre Amèrica alguna marca espanyola s'hi ha acreditat força, superant a les més famoses dels Estats Units. Això incita a preocupar-se d'aquesta aplicació dels suc de raïms.

PERE DE LA TRIOLA

## Cal dictar una nova moda

### A LA DONA CATALANA

M'ha estat tan plaent fullejar els nombres actuals d'AGRICULTURA I RAMADERIA i haver rebut el seu senzill, cortès i franc *Déu vos guard*, que ensems que no sé resistir-me a tornar-li tan sublim salutació, m'és grat dir-li a plena veu: *Benvingut sigueu i avant amb vostre esperit renovellador*.

Benvingut sigueu, sí, en la sardana de la premsa pagesívola. En aquesta sardana on tothom hi cap i on cal que tots, ben efusivament, ens trobem i ens donguem les mans, estrenyent-nos-les ben fortament, per a defensar els sagrats interessos agrícoles dels humils i els benestants.

I com que en les pàgines de vostre periòdic hi he vist amb la joia que cal suposar, unes assenyades paraules adreçades a les mestresses, jo voldria afegir-hi uns mots, ja que el moment actual és oportuníssim i aquestes pàgines són un lloc molt adient.

\* \* \*

Permeteu-me, doncs, que hi digui la meva, i em dirigeixi principalment a vosaltres, les dones, tant si avui són ja mestresses, com si són donzelles gentils i rialleres, que aneu pel camí d'ésser les mestresses de demà.

L'Agricultura, que és la deu més ferma de la riquesa de la nostra terra, sempre ha estat tractada com la venta-focs; i això ja dura massa; no us sembla?... Cal doncs, que tots hi posem els mitjans per tal que això s'acabi. ¿Oï que us agradaria que així fos? Doncs jo vaig a dir-vos el secret, per tal d'aconseguir-ho. Però, aquest secret, no he de dir-vos-el pas fent xiu-xius i a cau d'orella, sinó en veu alta i ben clara, perquè tothom ho senti i el segueixi. Escolteu-lo:

Cal que estimem cada dia més i més tot el de casa. Cal que preferim el nostre, per el fet d'ésser nostre, a cap altra cosa forastera.

Cal que ens guarim el vici vanitós de donar importància a les coses exòtiques, solament perquè porten un rètol o una etiqueta estrangera, més o menys llampant.

I això tenim de fer-ho sempre i en tot, tant si es tracta de robes i objectes de moda, com de perfumeria, d'una màquina de cosir o d'un ganivet, com del paper i tremps per escriure; d'una ampolla de xampany, com d'una llauna de conserva o d'una rajola de xocolata.

El dia que individualment així pensem... el dia que tots i cada u, així ho fem... el dia que, amb convenciment tots preferim, demanem, exigim i consumim els productes naturals i industrials del nostre país, jo us donc ferma paraula que aquella venta-focs de la qual us parlava, canviarà els seus par-

racs per altres vestidures, i anirà abillada de mestressa, ensems que com senyora i majora serà respectada i ben volguda.

En aquesta tasca tots podem fer-hi molt. Millor dit, tots tenim l'obligació d'aportar-hi la part que ens toca, però, més que ningú vosaltres, les dones, les mestresses d'avui i les noies que us espiguen per ésser-ne demà.

Dic que és feina principalment vostra i em dirigeixo a les dones, doncs vosaltres sabeu que dintre les llars respectives, són les distribuïdores dels cabals de la casa, tant si aquesta és de les que en podem dir pairal i gran, com si es tracta d'una casa modesta.

Ara, que anem a implantar l'Estatut, anhelant acabar de forjar una Catalunya rica i plena, en la qual s'emmirallin les altres nacionalitats ibèriques, és precís que tots fem un vaitot, procurant que l'agricultura i la producció nacional excel·leixin en prosperitats. És indispensable que no calgui més tenir de recollir clams de la pagesia i indústries derivades, com en els temps de l'esclavatge, quan la Cambra Oficial Agrícola del Noya tingué de fer una ferma campanya proteccionista, blasmant les despilfarradores preferències per productes estrangers. Cal treballar per tal d'influir i aconseguir que els Poders públics donguin el pràctic exemple d'estimar la nostra producció.

L'opinió, l'ambient i el moment no poden ésser més oportuns per assolir que això sigui un fet, i tots tenim d'entendre que si amb seny i bona voluntat ho portem a terme, el blat, l'oli, el vi, les fruites i tot el que produeix directa o indirectament la terra, tindrà una major estima i major remuneració.

Vosaltres, doncs, que mentre l'home s'afanya a apilar cabals, sou les que porteu el pes de la casa i feu la compra del menester fent prodigis d'economia perquè la pesseta valgui cinc rals... ¿oï que m'heu entès, i no sereu sordes a aquests consells? Jo, així ho espero. I com que ja sabem que cal no deixar per a demà la tasca que es pot fer avui, feuse si és precís un nus al mocador i mengeu quites de panses per a no oblidar que en benefici propi ens cal estimar i preferir el nostre.

Dones catalanes: Vosaltres que tant us deixeu influir i suggestionar per el que decreta la moda, volgueu escoltar un senzill prec, el qual consisteix en què en dicteu una altra de nova: *la moda de demanar i exigir que a tot arreu on compreu, que us serveixin productes del nostre país*.

Ara, vosaltres teniu la paraula... i els fets.

JAUME TORRAS I LLOPART

Apotecari



## Els conills del Penedès

Tenen molta anomenada els vins del Penedès, així com la raça de gallines natural d'aquesta comarca; tothom sap que aquesta gallina quelcom més grossa que la del Prat i amb uns ous rossos que sempre són els de més tamany i pel color solament ja més ben pagats, són de les gallines del Penedès.

Pel mateix motiu que una comarca té els seus mercats de vins, gallines, etc., també pot tenir la producció i el mercat dels conills i rebre'n una bona font d'ingressos. Els mercats de conills, doncs, ja els té ben avalorats i acreditats i amb molts compradors i molts venedors.

Quan un gènere produeix riquesa i que degut a ell es giren molts milers de pessetes, mereix ésser considerat i per aquest motiu cal que ho sigui el conill de la nostra comarca.

No sabem si les comarques més productores de bestiar i que tenen molta anomenada, com el Vallès, la Plana de Vich i les terres de Lleida i de Girona, tenen fixades les seves varietats de conills. Pensem que sí, més o menys. Arreu de la nostra terra es fan bons mercats i fires i en ells segurament hi han uns tipus de conill, que hi predominen, siguin blancs o grisos, o més petits o més llargs. Però no concorren a ells ells abstinem de dir-ne res. En canvi com que coneixem els tipus que dominen al Penedès i com que a més a més en criem, direm sobre això el que ens sembla.

No fa molt temps que a Vilafranca s'organitzà, patrocinat per la comissió de mercats de l'Ajuntament, un concurs de volateria i conills, concedint-se uns premis. En la convocatòria s'establí: conill de la comarca i de raça gris. I efectivament, també segons el nostre entendre el conill que domina al Penedès és de raça gris. En el mercat de Vilafranca i en el mercat de Sant Sadurní, els dos més importants de la comarca, per bé que hi hagi un bon nombre de conills blancs i algun que altre de color molt fosc, la majoria d'ells són conills de raça gris i gris i ros,

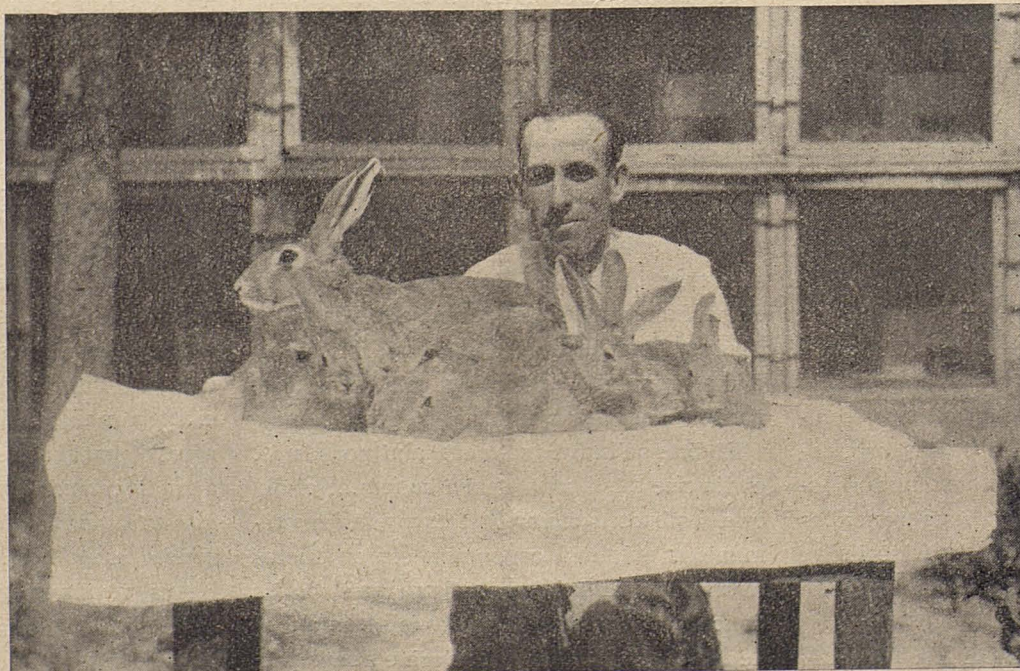
que és com si diguéssim *lleonat*, tots amb pèl un xic brillant. De blancs però, encara



Exemplar de conill gris del Penedès

n'hi ha que tenen uns ulls vermellosos i d'altres que els tenen de color fosquet; aquests

Una conilla prolífica de la raça del Penedès, amb la seva cria



són més bells i semblen més forts. Al nostre entendre el conill que s'ha de prendre per patró de la comarca és el conill gris i de pèl brillant. Darrera aquest hi pot anar el conill *lleonat* que també és bell i fort. Les altres modalitats de molt rossos, blancs, negres o bigarrats sembla que haurien de quedar més enrera.

El conill gris, de pèl brillant, bastant llarguet, viu i bonic, amb orelles regulars i dretes, cap allargassat, coll amb una mica de barbellera, ulls grossos negres i brillants, potes regulars, cua ben llarga, és el tipus de la comarca; sol pesar uns 3 quilos pes viu, quan té dos anys. És fort i prolífic i poc propens a malalties i les conilles molt lleteres i amants dels conillets. Igual es pot dir del conill *lleonat* que fa el mateix pes i té aquestes qualitats.

Com es veu el conill del Penedès no es pot comparar amb el Gegant d'Espanya en quant al tamany. Però sembla que en altres aspectes ha demostrat la seva superioritat. Tant és així que de Gegant d'Espanya són molt comptats els que en tinguin, malgrat que és una raça que fa alguns anys que és coneguda. Nosaltres no és que siguem parcials ni dels uns ni dels altres; ens atenem a realitats i és una realitat que de Gegant d'Espanya aquí no n'hi ha, tenint gairebé tothom l'antiga raça de conills del país.

El conill del país, del Penedès, per nosaltres és més rústec i fort que el Gegant per més que sigui de tamany més petit, si bé però s'ha de reconèixer que pesant 3 quilos, de petit tampoc ho és massa, sinó que és un tipus mitjà. Per altra part el mercat d'aquí i també a Barcelona sembla que prefereixen el conill petit o mitjà al massa gros, sigui perquè no hi estan acostumats o perquè és més repartidor, o perquè els fa l'efecte que és més tendre i de més bon distribuir en la confecció dels plats o per altres causes.

Un conill massa gros, per més que sigui tendre, a molts els fa l'efecte que és vell. Del contrari no ens sabríem explicar tampoc perquè els conills petits assoleixen uns preus ben elevats i els conills més grossos, que tenen més carn a proporció, no es paguin tant. No volem suposar que és per desconèixer del comprador, sinó més aviat



perquè el consumidor els vol petits i està conforme de pagar-los.

Els conills del Penedès poden ben passar sense gaires atencions; amb gàbies de maó o de totxo al dos per cent de pendent (allò d'escórrer els orins és una història) amb bona teulada, gàbies de 90 centímetres, portelles ben amples i airejades, que hi toqui el sol a l'hivern i l'ombra a l'estiu.

Amb tres menjars al dia. Palla de blat bona, brisa seca (que no sigui florida) o alfals sec o trepadella, tot de bona qualitat, doncs és el principal, al matí. Al mig dia, herba bona i neta, alfals, veges tendres, trepadella, fulles de col, etc., un menjar verd; al mig dia un menjar verd i refrescant és el millor. Al vespre polpa de remolatxa remullada amb aigua clara, es pot escalfar o no a l'hivern, farinasses i segó, formant una barreja mengívola, ni massa pastosa ni massa seca. Fent-ho així no hi ha necessitat de donar-los-hi aigua.

Per netejar els departaments es pot fer tan sovint com es vulgui; uns sis dies, però, sembla el més indicat. Amb la palla sobrera que se'ls hi dona als matins, ja en tenen per jaç i no es sent cap mala olor, és eixut i es fan fems, cosa per un pagès força apreciable. No volem dir que sigui un sistema definitiu, però és molt econòmic i va bé.

En les cries, fàcilment es comprendrà, que no es pot ésser massa avar. Ha d'ésser una cosa que ha de venir per el seu natural i cal prendre paciència. Si es volen exigir, els conills acaben per donar menys, tan a l'aparellar-los, com en l'alimentació, com en el nombre de llogrons que han de pujar. Els conills no volen ésser emfarfegats. Que no els sobri menjar ni que els en falti. Aparellar-los quan no ho volen és perdre el temps. Fer-los-hi pujar massa conillets no és econòmic, una cosa o altra en valdrà de menys. Una cosa són contes, una altra la realitat.

El temps de vendre'ls sol anar a gust dels criadors ja que n'hi ha que els volen vendre molt petits i altres que els venen més revinguts. Totes dues maneres tenen el seu pro i contra; si es venen petits es poden estalviar alguna baixa per malaltia. Però cal tenir present que des de l'època que es poden

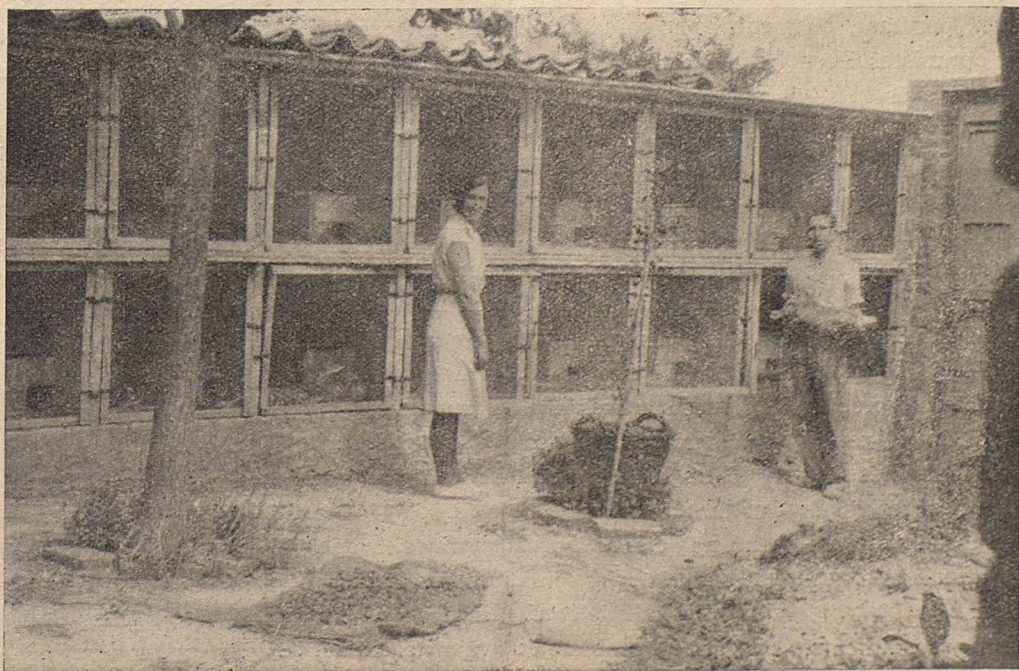
portar al mercat en amunt, no solen morir-se i aviat són grossos. L'època més delicada és després de desmamar-los. Si es venen massa grossos semblen vells i gasten



A la dreta, un Gegant d'Espanya. A l'esquerra, un conill de la raça del Penedès

bastant, si es venen més petits estan al bo de fer. Tot queda subordinat a la demanda, és clar, per això.

Un aspecte del coniller de l'autor d'aquest article, a Sant Sadurn de Noya, on s'explota intensivament la raça del Penedès



En la confecció dels menjars encara queda bastant per dir, així com de deixar-ne els que es volen en les cries i la forma d'anivellar-les, doncs moltes vegades el qui ven més conills no és el qui més els explota. Per la forma dels menjars, de confeccionar les racions, es pot donar com a regla que no resulta fer menjars diferents per la feina que reporta, ans bé una ració ha de servir per a tots.

Els conills del Penedès que tenen el tantany regular i que són de gran rusticitat i poc propensos a malalties donen, doncs, el seu rendiment i encara es podrien millorar molt. Es el que a casa intentem fa uns cinc anys. Nosaltres no som d'aquella mena d'agricultors pessimistes que veuen que els ceps degeneren, les persones també, les plantes i els animals igualment, etc. Segons aquesta gent, d'aquí uns quants anys el món no fóra món i no és així. Pel contrari no creiem que res caduqui si es tracta sincerament de refer-ho. Tan és d'admirar que una vinya que sigui plena d'herba, de calcides i corretjoles, per exemple, que són herbes que no es moren, al cap d'uns quants anys no hi hauria un pam de terra que no n'estés ple i no és tal. La vinya que s'hi posa esforç no sols no caduca sinó que millora; l'administració de les cases igual i el millorament de la raça de conills del Penedès per mitjà del treball, l'observació i la selecció, de la mateixa manera.

A casa no en criem molts de conills, però els aconduim bé i tenim l'honor de dir que són molt diferents dels que produïem cinc anys enrera, i no és propaganda; si un diu el que sap i el que té entre mans, no és propaganda sinó ciència de la bona. Pedanteria per nosaltres fóra parlar dels conills del Japó o de les llebres de Rússia.

Si tots els que crien conills a la nostra comarca fessin tots els possibles per seleccionar-los i millorar-los, tindriem, si ja no l'hi tenim, una raça que, pel sol fet d'ésser natural d'aquí, d'estar-hi aclimatada, reuniria tantes característiques pròpies que no hauria d'envejar res a les altres races forasteres, ni a la tan famosa i excellent, no ho neguem, del Gegant d'Espanya.

JOAN ARMENGOL



## La crisi del Priorat

V I ÚLTIM

*Resum de la crisi.*—Per a qui no vulgui llegir els articles anteriors i per a presentar esquemàticament els efectes de la crisi, heus aquí aquest resum:

La producció ha descendit en un 73 per 100.

L'èxode rural és tan fort, que la població ha disminuït en un 47 per 100.

La propietat (la propietat en promig de terreny cultivable abans de la filoxera era de 6'3 jornals i ara és de 1'9) s'ha reduït en 69 per 100.

El coeficient de creixement de la població que era abans de 38'4 per 100, és avui en dia negatiu i igual a menys 44'2; ha disminuït, doncs, en 215 per 100.

La renda bruta per habitant ha descendit en 50 per 100.

Les despeses de cultiu i recolecció han augmentat de 200 a 300 per 100.

S'han reduït les necessitats de la vida a mesura que s'ha intensificat la crisi; ha disminuït, per tant la civilització.

La substitució de cultius, no és suficient per a salvar la crisi.

Els líquids imposables són avui en dia iguals que abans, mentre que la capacitat contributiva ha descendit a l'igual que la renda; existeix, doncs, un impost sobre el capital.

Els impostos són 14 per 100 més elevats que el que correspon.

*Solució. Augment de producció?*—Però és possible una solució a aquesta crisi tan intensa? Creiem sincerament que sí. Més encara, si el Priorat es trobés despoblat i sense cultius i es coneguessin les qualitats dels vins que allí poden criar-se, fóra qüestió de plantar-lo de nou. Recolzem, per tant, en les qualitats del seu vi; som optimistes i tenim raó d'ésser-ho. Ara bé, quina és la solució?

*Augment de producció.*—La producció del Priorat pot augmentar-se de dues maneres: en extensió, cultivant les terres avui vacants i en intensitat, millorant els cultius i el seu rendiment.

Amb els preus actuals del vi i amb les despeses de manteniment i recolecció de la vinya i del seu fruit no és possible augmentar l'àrea cultivada, ja que si avui dia el rendiment és tan baix, descendiria molt més si es cultivessin les terres ara incultes, les quals o són de mala qualitat o es troben tan llunyanes que pràcticament resulta com si fossin de tercera o quarta classe.

Els mètodes de cultiu i els procediments,

poden millorar-se, però solament ens atrevim a dir que com experiment teòric, una cura més esmerada de les terres pot aconseguir un augment d'un petit tant per cent del rendiment, més aquest no fóra altra cosa que un lleuger alivi per a un malalt, que no serviria però, per a guarir el mal. El llacorell del Priorat i l'accidentat del terror, no permeten intensificar el cultiu.

*Reducció del preu de cost.*—Els jornals importen gairebé la meitat del preu de cost d'una càrrega de verema i ja hem vist que són tan baixos que ocasionen l'emigració dels treballadors. No és possible pensar en la reducció.

L'altra meitat del preu de cost està integrada pels adobs i pels tractaments anticriptogàmics i altres. Aquestes despeses si que poden reduir-se i fins es redueixen tant al Priorat, que les vinyes es van morint abans de temps després d'haver donat tan sols una producció ínfima.

Un factor molt important que entra a formar part del preu de cost, és amb els transports. Els treballadors perden molts jornals de casa al tros i dins de cada propietat anant d'una banda a l'altra de la muntanya; tot són costes i no hi ha bons camins. Els transports de verema són extremadament lents i per tant costosos.

En el Priorat manquen carreteres. La de Falset a Porrera s'està construint, però tant com aquesta és necessària la de Torroja a Porrera.

Els impostos són excessius i en aquest sentit convé una desgravació, que reduiria quelcom el preu del cost.

*Substitució de cultius.*—Dues raons existeixen per a demostrar que la substitució de cultius no soluciona la crisi. En primer lloc, el rendiment dels avellaners, que és el primer cultiu proposat per a substituir la vinya, es deu vegades menor que el rendiment dels mateixos arbres en el Camp.

En segon lloc i principalment l'àrea cultivable dels avellaners, ametllers i olivers, ha arribat pràcticament al seu límit; així és que si ara no ha quedat solucionada la crisi, és inútil pensar resoldre-la per aquest mitjà. Ademés i com a complement, l'existència d'aquests arbres fóra de rendiment regressiu degut a la naturalesa del terreny.

Totes aquestes solucions que es donen al voltant de la producció, no són sinó palliatius a la crisi. Mentres el preu del vi no sigui més alt, la crisi no serà solucionada.

*Valorització del vi.*—Ens trobem, per tant, davant un problema de valorització del vi.

Aquest és el fi al qual han de tendir tots els nostres esforços per a solucionar la crisi. Els mitjans que s'emprin seran el que podrà anomenar-se, *Solució de la crisi.*

La valorització del vi Priorat degut a les seves qualitats d'enrancament, té per factor principal el temps.

Podem conservar temps el vi Priorat, és tant com dir: Organització i Crèdit. Veus aquí, doncs, la solució de la crisi.

Però l'organització necessita confiança entre els que es tenen d'organitzar.

El crèdit requereix també confiança dels que tenen d'atorgar-lo.

El primer pas per atènyer aquesta doble confiança, dels que es deuen organitzar i dels que tenen d'aportar els mitjants financers i tècnics per a fer efectiva l'organització, està en el reconeixement de la *personalitat del Priorat.*

Quan el Priorat tingui personalitat per assegurar en dret i en llei la legitimitat del seu vi que a ell sol pertany i de qual propietat no pot, encara que volgés, desprendre's, llavors tots els pobladors s'uniran per a valoritzar-lo, sense recels de possibles mixtificacions o adulteracions d'altres vins i sense que intervencions estranyes vinguin a beneficiar-se.

Un cop el Priorat tingui personalitat responsable dels seus actes, els crèdits necessaris per a valoritzar un vi, afluiran en la mesura que es cregui necessari.

I aquí fem punt. L'anàlisi de quina mena han d'ésser les organitzacions i com es deuen i poden relacionar amb els abasteixedors del diner encara que fos sintetitzat i pràctic, ens ocuparia tant d'espai com aquest mateix estudi general econòmic.

Però hem de fer notar que l'estudi de l'economia del vi Priorat, de les organitzacions de venda i de les relacions financeres des de la producció del vi, fins que, després dels anys que sigui, passi als consumidors, és de molta més importància que l'escudriñar l'estat de la crisi i apuntar les seves causes. Per tant, entenem que la Comissió, Comitè, Junta o entitat que, després d'aconseguida la personalitat jurídica i fins abans d'aconseguir-la, representi el Priorat, ha de controlar tots els moviments i tots els projectes que en bé del Priorat es puguin presentar, amb el fi que centralitzi en bé de la Comarca del Priorat, tota iniciativa i la emmeni cap a bon fi.

R. PERPINYÀ I GRAU





## La collita de patates tardanes

Tot reconeixent que el conreu de les patates primerenques té una extraordinària importància en el nostre terror, principalment a les comarques del Llevant, volem remarcar com també mereix especial esment la collita de patates tardanes en alguns indrets del Pirineu, Lleida, Vic, Penedès i Vallès, tant en terres de secà com de regadiu.

Si la patata primerenca proporciona considerables i econòmics ingressos produïts per la venda al mercat interior i amb les importants expedicions per a l'exportació, la tardana pot considerar-se com un element de primer ordre en la nostra quotidiana alimentació i un gran recurs auxiliar en l'alimentació del bestiar que se la menja de bon gust i gran profit nutritiu.

Totes aquelles cases de pagès que poden comptar amb una abundosa i econòmica producció de patates, disposen d'un dels principals elements per a passar un bon hivern.

Però s'ha de fer constar que el conreu d'aquest preuat tubèrcul no és pas practicat amb tota la cura que reclama i que la tècnica agrícola aconsella. Per tant cal tenir-hi tot l'interès al qual és mereixedor amb la finalitat d'obtenir-ne la màxima producció amb el mínim de despeses.

Encara està massa generalitzat el procediment de fertilitzar les patates, únicament amb adobs orgànics de tota mena, sense tenir en compte, ja sigui per ignorància, deixadesa o manca de voluntat, que per tal d'assegurar una abundosa i remuneradora collita, de bona qualitat i de fàcil conservació per llarga temporada, és absolutament indispensable practicar sense egoïsmes una fertilització racional i completa mitjançant les matèries orgàniques en primer terme, però associades convenientment als adobs químics perfectament dosificats, sense el concurs dels quals no poden aconseguir-se pas abundoses collites, llevat d'alguns casos eventuals i molt isolats.

Cal tenir present el fet indiscutible que la potassa i l'àcid fosfòric fan créixer els tubèrculs, i que el nitrogen emprat amb la mesura convenient fa créixer tota la planta en benefici del fruit, però que emprat amb excés o amb defecte dels adobs potàssics i nitrogenats com així esdevé emprant exclusivament fems o altres adobs orgànics, impulsa un desenvolupament desmesurat de les patateres i en aquest cas la collita de patates és ruïnosa. Sembla que s'hagin escapat quan ha arribat el moment de la collita. ¡Quants i quants n'hi ha de casos desgra-

ciats que l'import de la collita amb prou feines si arriba per a pagar les despeses de recollecció!

Dues carretades de fems o tres si se'n tenen en abundor i amb economia, 10 quilos de superfosfat, 5 quilos de sulfat o clorur de potassa, 2 quilos de sulfat de ferro i 4 quilos de sulfat amònic per cada 100 metres quadrats asseguruen una abundosa producció sempre que els altres miraments que aquest conreu requereix siguin practicats amb tota cura. Per tal que les matèries químiques donin el màxim rendiment es fa necessari garbellar-les mitjançant una garbella de tela metàl·lica d'un teixit igual a la que serveix per a netejar el blat a l'era. En aquells llocs on hi cau un terrosset de qualsevol matèria química, ja sigui sola o barrejada amb les altres s'hi forma una petita zona excessivament saturada o invadida de sal que és molt poc convenient a la naturalesa de les arrels menudes absorbidores de les substàncies nutritives, ultra l'inconvenient que manquen matèries fertilitzants en altres indrets per no estar uniformement repartides.

Un afer molt important que s'ha de tenir molt en compte en el conreu de la patata tardana, és el següent. Tothom, amb comptadíssimes excepcions, les arrenca massa aviat, quan encara guanyarien molt en quantitat i qualitat. Els que les tenen en secà no tant, perquè no hi ha cap més conreu que les empaiti, ja que darrera les patates no s'hi pot conrear quasi res més fins a la sembrada dels cereals o lleguminoses.

Però al regadiu ja és una altra cosa. Està molt arrelat el costum de sembrar mongetes darrera la collita de les patates i esdevé amb aquest procediment que no pot aconseguir-se collita plena ni amb un conreu ni amb l'altre.

Les patates perquè són collides massa aviat i les mongetes perquè han d'ésser sembrades massa tard i els freds i les humitats les aconseguen quan encara hi ha algunes flors que ni tant solament poden arribar a formar tavella i les altres no poden créixer com deuriem. Tinguem en compte també que les patates collides abans del moment oportú queden molt pansides i són molt propenses a fer-se malbé.

Es molt convenient doncs, apartar-nos d'aquest mal costum i si poderoses raons en casos molt isolats ho aconsellessin s'ha de prendre la precaució de triar una varietat de patates de curta vegetació i que madurin més aviat.

De totes maneres insistim en la conve-

niència de no sembrar mongetes darrera de la collita de patates i si volem aprofitar la terra després d'aquest conreu, prou que hi ha d'altres varietats de plantes que aniran bé, sense que haguem de precipitar-nos per a arrencar la collita de les patates. Les cols, per exemple, bròquils, col-i-flors i altres, poden ésser molt a propòsit. Les mongetes han de sembrar-se darrera de les patates primerenques, de les faveres, cols d'hivern i altres plantes que en arribar a darrers de juny ja permeten haver estat tretes de la terra amb l'anticipació necessària per a poder preparar la terra convenientment i sense precipitacions.

Enguany ha passat un cas que val la pena que ens en recordem; la collita de patates de l'any passat fou quasi nulla a conseqüència de la perllongada secada en aquelles comarques de les quals procedeixen la major part de patates que aquí ens serveixen per a la reproducció.

Està molt generalitzada la plantació de la varietat *bufet nano*. Doncs bé, alguns comerciants de patates poc escrupulosos, per a la plantació varen procurar servir totes les comandes amb patates d'altres procedències, i la major part resultaren del *bufet alt* que maduren molt més tard.

A les poques setmanes d'haver efectuat la plantació, tothom estava molt content perquè observava que els patatars creixien amb molta ufana, però quan s'atansava el temps que la major part de pagesos tenen per costum de collir-les, vingueren els desenganys, perquè veien una excessiva ufana i les patates eren petites. La major part de conreadors, amb la impaciència de sembrar mongetes, les arrencaven i la collita més grossa fou de patateres. De patates ben poques. En canvi els pocs que ho sapigueren entendre esperaren a collir-les un mes més tard i la collita fou molt abundosa. En alguns trossos d'aquests darrers ara hi ha cols i altres plantes que mostren una creixença molt satisfactòria i amb tota seguretat valdrà molt més el producte d'aquestes plantes que no el que s'hauria obtingut amb el conreu de les mongeteres.

SILVESTRE FONOLLEDA

## Cols plantades de llavor

Com que la tendència de les plantes a créixer de llavor és natural, escolliu per a sembrar grans que tinguin més d'un any i recollits de plantes que hagin crescut tardanes.

Eviteu en el possible que la creixença no sigui dificultada, contràriament, contribuïu al desenrotllament de les cols o enciams que heu sembrat, amb adobs líquids o amb nitrats de sosa.



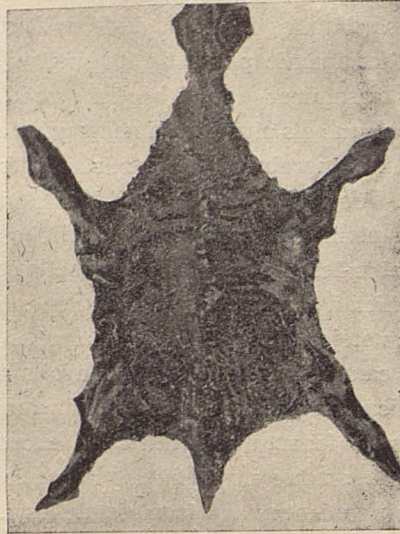
## L'OVÍ KARAKUL

Els assaigs portats a cap amb resultats esperançadors a la província de Madrid, d'establir la cria i foment de l'afamada raça ovina Karakul, aconsella de recollir tots els antecedents i informes referent a aquesta tan ponderada raça. Amb el fi que arribi a coneixement dels nostres ramaders tot quant sobre el cas convé que coneguim, reproduïm el següent treball tècnic de l'enginyer argentí Pau Link, que creiem que ha de facilitar ensenyances perquè l'encert acompanyi als ramaders que es decideixin a emprendre aquesta explotació industrial ramadera tan prometedora d'èxits.

Diu el senyor Link:

L'oví Karakul forma un dels cinc grups d'ovelles, establertes per Pallas, conegudes amb el nom de cua grossa (nom científic *Ovis platycerca P.*; anglès: Fat-tailed Sheep; alemany: Breitschwanzschaf; francès: Brebis de queue grosse. Entre les diferents varietats àmpliament escampades per les regions tancades entre el mar Caspi i les muntanyes del Tibet d'oest a est, i entre Pèrsia, Afganistan i Aral Samarkand de sud a nord, la raça productora de pells fines prové de les regions Jiva i Bucària; especialment dels encontorns del llac Karakul (Karakul significa llac negre) i de la ciutat del mateix nom, d'uns trenta mil habitants, ambdós situats en l'última de les citades regions. Aquesta regió es considera com la pàtria dels ovins Karakul.

En els començaments de l'actual segle s'exportaren per primera vegada alguns lots de Karakul a varis països europeus, l'aleshores Austria-Hungria, a Alemanya i a França; ademés existien animals d'aquesta



Pell d'Astrakan, d'anyell Karakul

raça en diverses comarques de l'Imperi Rus, a Ucraïna, a Crimea, a Besaràbia, que perteneix actualment a Rumania i a Polònia, que s'independitzà després de la conflagració europea. De totes aquestes existències són els Karakul de l'antic regne austro-húngar que ara forma part de Checoslovàquia els que han assolit major progrés. El primer

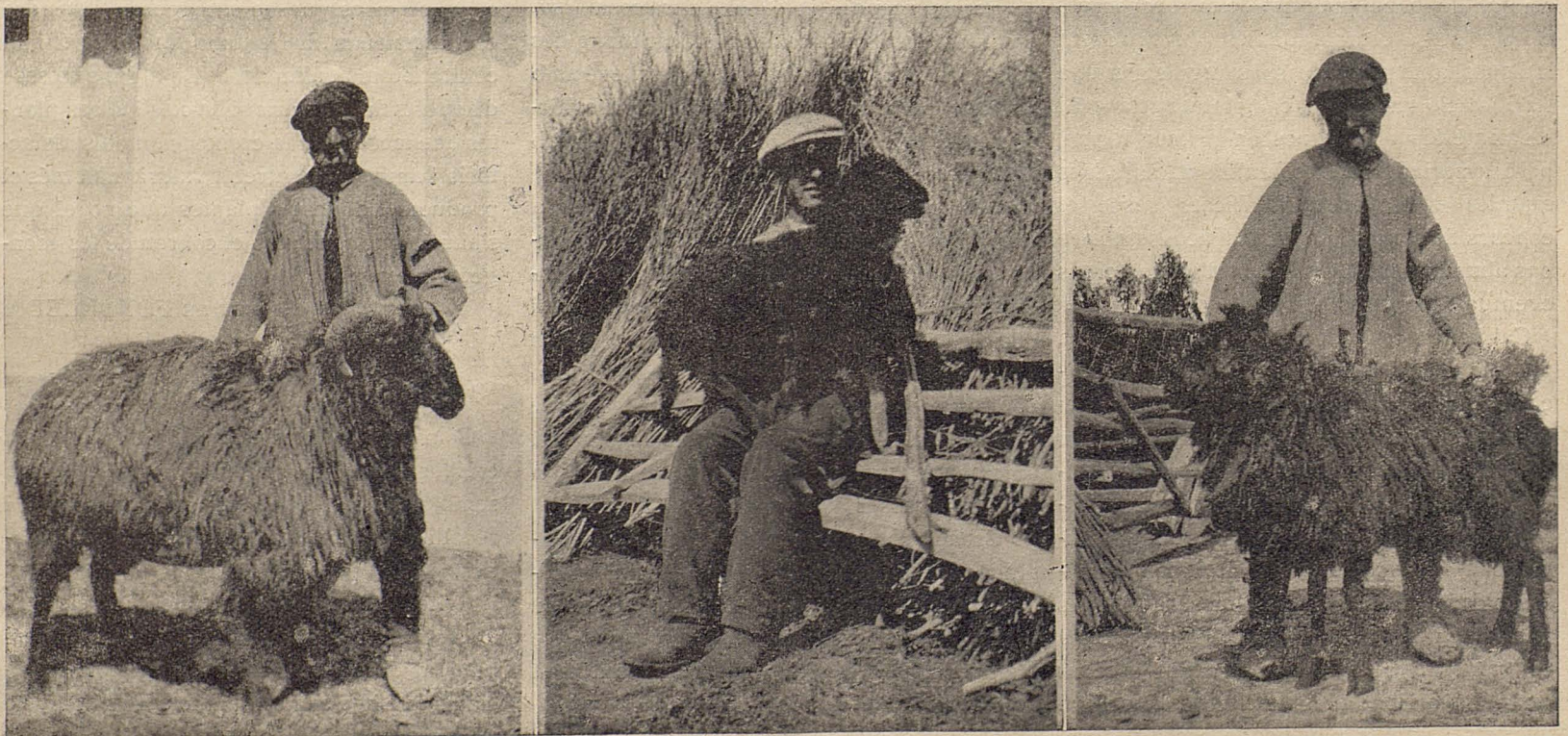
lot amb el qual el Zar en certa ocasió va obsequiar a l'Emperador Francesc Josep, fou portat al Tirol i a Corinthia. Aquests animals importats directament de la Bucària, acostumats als estius i hiverns rigorosos del seu país natal, no pogueren resistir la boira contínua i la humitat atmosfèrica dels Alps i al cap de poc temps sucumbiren. La segona i les subsegüents consignacions tingueren més sort; són aquestes les quals formen el contingent actual de Checoslovàquia.

El senyor M. Duré, propietari d'un dels ramats d'aquell país, reconegut en aquell temps, per allà l'any 1907, com el primer zootècnic europeu recorregué les regions de cria de Jiva i Bucària, recollint no solament el fruit de les seves impressions referent a la cria del Karakul, sinó que també tot un ramat d'animals. Tant el ramat de Duré com també el de l'emperador d'Austria, el qual obsequi foren aquells Karakul que arribaren com a primers a la República Argentina a l'any 1911 i així mateix altres petits lots escampats en els països esmentats, per més reduït que hagi estat el seu nombre en comparació amb les grans pletes de Rússia, significaren ja una competència sensible per als criadors de Jiva i Bucària. En conseqüència el govern rus, per reial decret de l'any 1910, prohibí l'exportació del Karakul. Aquesta prohibició subsisteix encara amb el govern Soviètic, de manera que des d'aquesta data no s'han exportat de Rússia animals de pura raça llevat d'alguns exemplars portats a França, Alemanya, Canadà i Nord-Amèrica i Espanya en qualitat de canvi. A Europa els ramats de Checoslovàquia (an-

Exemplar de la raça Karakul-Boukhara (Astrakan), importat de Rumania

Anyell de la raça Karakul-Boukhara, nascut a Espanya

Ovella de la raça Karakul, importada





tiga Austria) prosperaren més que els altres, assolint renom mundial.

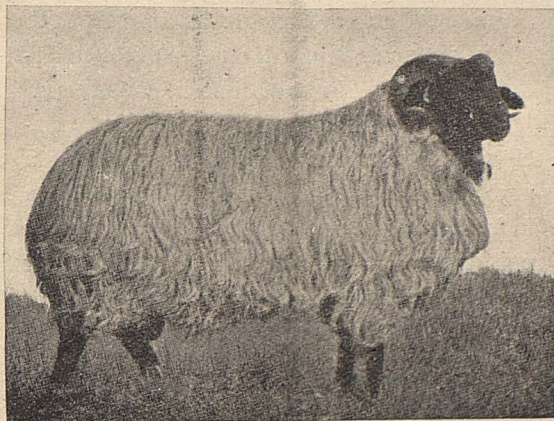
L'èxit de la cria d'alguns ramaders europeus davant el fracàs d'altres fou justament el resultat de la selecció encertada d'ovelles indígenes homogènia i idònies al Karakul, més aptes per al creuament que altres, les quals no deixaren desaparèixer certs trets tan característics d'aquesta raça.

Ens ocuparem de les afinitats i la correlació existent entre el Karakul i l'ovella criolla, qualitats per les quals aquesta serveix més que qualsevol altra raça per a dit creuament.

L'ovella criolla, com la Karakul, posseeix un cos piriforme (en forma de pera); el Merí, com les races angleses, per altra part, tenen el cos cilíndric; el cap allargat, dret i poc arquejat, cobert de pèl curt, amb un floc de llana al front; les potes de darrera i les cames més desenrotllades i més robustes que les potes davanteres; les orelles rectes o caigudes; la femella escornada i el mascle amb banyes en forma d'espiral decantades als flancs; la cua quelcom grossa; els anyells posseeixen llana arrissada que més tard es torna testa i poc ondulada i grossa; fins als dos o tres anys el velló es compon de llana molt grossa semblant al pèl. La freqüència d'animals negres entre els criolls, atribueix un tret més a les afinitats esmentades per les quals considerem a l'ovella criolla com la més apta i apropiada de totes les races conegudes de la República per el propòsit enunciat.

Es ben sabut que la cria s'efectua princi-

palment i exclusivament amb la finalitat d'aprofitar les pells de llana arrissada dels anyells rescent nascuts. De manera que aquesta és la finalitat i la propietat primordial que els animals purs per creuament deuen posseir en la major o menor escala en aquest sentit i també referent als altres trets no podem fer més diferenciació entre animals del país d'origen i els purs per creuament. És molt difícil aquest treball, tant més quant



Exemplar de raça Karakul

ja que no existeix cap ressenya descriptiva dels Karakul purs de Bucària i Jiva i encara que existís, aquests ovins no són purs en el significat *pèdigree* de la paraula, sinó que són criats per els habitants d'aquestes regions amb l'únic fi d'obtenir per mitjà de la selecció repetida, una pell característica arrissada. En aquesta selecció es prescindí de la cura d'altres detalls del cos, descuidant-se gairebé per complet i és per això que els animals del mateix país nadiu, difereixen en

certs punts entre ells. Podem esmentar com un cas anàleg el Merí d'Espanya, país en el qual es millorà també la llana, no tenint en compte altres aspectes de l'animal.

De les moltes varietats de Karakul les tres més conegudes, són: a) el Karakul de pell negra o arabina; b) el Karakul de pell grisa, castanya, blanca o shira, i c) el Karakul creuat amb l'ovella d'anca grossa, de pell molt variable i inferior.

Els Karakuls europeus i també els argentins perteneixen al primer grup, posseeixen pell negra. Per a caracteritzar les propietats morfològiques i fisiològiques dels Karakul purs per creuament, proposem la següent descripció:

Cap: llarg; perfil arquejat o recte; el front amb un floc de llana en el qual es descobreixen de vegades pigalls blancs; la resta del cap cobert de pèl curt llanut i quelcom lluent.

Banyes: els mascles en general posseeixen banyes grosses amb les puntes cap als flancs; hi ha moltons escornats, n'hi ha però, també de quatre banyes. Les femelles són escornades, tot amb tot freqüentment posseeixen banyes petites.

Orelles: característicament caigudes, ovalades i generalment llargues, cobertes de pèl curt i llustrós; n'hi ha també que les tenen petites i dretes.

Coll: mitjanament llarg.

Cos: En forma de pera, la part de darrera molt desenrotllada amb un dipòsit especial de greix a la cua, mentre que la part davantera i el pit són reduïts.

Potes: les de darrera robustes i les davante-

Anyell de la raça Karakul-Boukhara, nascut a Espanya

Lot de magnífics exemplars producte d'un creuament amb raça manxega

Ovi de la raça Karakul-Manxec, nascut a Espanya





res més dèbils; cobertes fins a la cuixa de llana atapeïda i més avall de pèl curt de color negre il·lustrós.

Cua: On neix, molt ample, després es redueix cap a la punta; del costat exterior recoberta de llana, del costat inferior pelada amb la punta de vegades blanca.

Color: negre, poques vegades bru o gris.

Llana: Conserva l'arissat durant els primers mesos, després es torna llis molt poc ondulat; grossa, semblant al pèl de cabra; conserva el seu color negre fins al tercer any, després freqüentment es converteix en rogenc, més tard en gris i per fi en blanc brut; no obstant el cap i les potes permaneixen negres; el velló conté dues menes de fibres, una de llarga, grossa i entremesclada i l'altra curta i fina, variant considerablement la proporció entre les dues; el pes del velló pot oscil·lar entre un, quatre i cinc quilos; la metxa és de 11 a 18 centímetres de llargada; la finor de la metxa varia entre 45 i 80 microns, els vellons més fins són més curts i les seves fibres medeixen solament trenta microns.

Pes: Varia entre 40 i 60 quilos; n'hi ha també de 80 quilos.

La llana és el factor principal per el qual es poden deduir indicis de la pell. Una llana atapeïda i uniforme, no molt fina, sinó més aviat mitjana, és bona senyal, mentres que les taques o pigues treuen valor a les pells, ja que són hereditàries. Es també indispensable que el pèl llanós de la cara, barra, orella, ventre i potes no desallotgi la llana pròpiament dita, produint un velló molt poc seguit i molt poc uniforme.

Es així mateix un indicatiu favorable en aquest sentit, la presència dels rínxols en forma d'espiral en els animals adults. Aquests rínxols apareixen en forma de tirabuixó, un mes després d'haverse xollat el moltó, principalment al coll, entre la creu i bescoll i en la part superior de la cua. Es molt natural que aquesta formació espontània dels rínxols després de xollar posa de relleu encara més la transmissibilitat d'aquesta qualitat, la qual és, com és ben sabut, un tret característic i exclusiu de la raça Karakul.

Referent a la correlació suposada entre les formes del cos i la qualitat de la pell que s'ha d'obtenir, és difícil fer un judici exacte.

Com que es tracta d'una mescla entre Karakul i ovelles criolles indígenes, és aconsellable que s'elegeixin les ovelles que posseeixen la constitució més aproximada a la del Karakul, el qual és, creiem, fàcilment realitzable amb l'experiència i criteri amb el qual compten els nostres criadors.

En el comerç es distingeixen tres menes de pells: a) l'Astrakan; b) el *Breitschwanz* o *cua ampla*, i c) el Karakul.

El nom d'Astrakan l'imposaren els alemanys al mercat, ja que totes les pells pro-

cedents de Bucària i Jiva tenen de passar forçosament per la ciutat d'Astrakan, situada a prop de la desembocadura del riu Volga, en el mar Caspi, de manera que originàriament tota aquesta mercaderia era producte d'ovins de Karakul. Avui dia es coneixen amb el nom d'Astrakan les pells que posseeixen l'arissat més fi i il·lustrós.

Aquestes pells són tretes dels xais rescent nascuts o de 7 a 10 dies d'edat. La classificació d'aquestes pells exigeix molta dedicació de part del criador, ja que justament amb motiu de la particularitat dels rínxols es distingeix la raça Karakul de les demés races.

No es coneix, encara, la causa de la formació dels rínxols característics durant la vida embrionària; del seu desenrotllament depèn la formosor i per consegüent el valor de la pell. Per a classificar una pell, s'ha de tenir present el següent:

1. Forma, tamany i brill dels rínxols.

2. Finor dels brins que componen els rínxols.

3. El caragolament dels rínxols i la seva distribució uniforme.

1. Els rínxols són corbats en forma de fava o estirats en forma de canó; ambdós són de qualitat bona i d'igual valor. La forma de tirabuixó és inferior. El tamany o amplària del rínxol varia també segons les diferents menes; de 2 a 4 mil·límetres d'amplària, el rínxol és petit; de 5 a 10 mil·límetres d'amplària, el rínxol és mitjà i de 10 a 15 mil·límetres d'amplària, el rínxol és gran. La preferència que es dona al major o menor tamany del rínxol depèn moltes vegades de la moda i del país on es negocia la pell. En el país d'origen el rínxol és petit, mentre que entre nosaltres més aviat el rínxol gran és el que crida l'atenció. La brillantor de les pells és una propietat molt important, ja que d'ella depèn la possibilitat d'una bona venda. La brillantor prové de l'estructura histològica i de la greixositat de les fibres, com així mateix de la construcció especial dels rínxols de manera que es deixin veure la menor quantitat possible de puntes soles i la major quantitat possible de rínxols, per a què no escampi sinó que reflexi bé la llum, produint una brillantor uniforme. Aquest aspecte depèn també en gran part de les operacions tècnico-químiques de l'adob. Malauradament les adoberies nacionals no poden proporcionar encara el tint i la brillantor necessaris que tant destaca a aquestes pells. Hem vist alguns cuirs del país adobats aquí i altres de la mateixa procedència però adobats a Alemanya (a Leipzig, el gran centre de la indústria pellaire) i trobem entre els dos una diferència enorme en quant a l'aspecte i presentació, evidentment a favor del segon.

2. La finor dels brins que componen els rínxols, oscilla entre 45 i 80 microns. Les fi-

bres que formen els floquets ja sigui en forma de fava ja sigui en forma de canó o tirabuixó, han d'ésser molt atapeïdes. En comptar els rínxols, les puntes deuen caragolar-se cap a la pell sense poder-se veure les extremitats. Això motiva, com hem dit més amunt, la brillantor uniforme de la pell.

3. No és possible que tota la pell estigui coberta de rínxols d'igual estructura i tamany; uniformitat perfecta en aquest sentit no existeix. Generalment els rínxols del mig del cos són millors; les potes de darrera posseeixen també millors rínxols que les de davant.

*Breitschwanz* o cua ampla són els cuirs de nonats procedents dels anyells durant la vida embrionària o extrets d'ovelles en els últims períodes del prenyat. Per tant, aquestes pells de tamany més petit que les d'Astrakan, o més ben dit les del Karakul nascut al seu temps, es distingeixen ademés per la manca de rínxols, per el seu pèl curt i fi, per la seva brillantor esplèndida i per les diverses direccions que el pèl assumeix en diferents parts de la pell que produeixen un efecte semblant al *moaré* dels teixits de seda.

Desitjo cridar l'atenció del ramader que el vulgui explotar, sobre el fet de l'aclimatació. Molts dels escriptors russos especialitzats sostenen que encara que el Karakul ofereix una gran resistència a la degeneració i propaga fortament els seus trets racials en els entremesclats, canvien la seva integritat peculiar en alguns cassos ja després de la tercera generació.

Això pot comprovar-se amb els animals de la Rússia europea, especialment d'Ucrània, (governació de Petava) i Crimea, que posseeixen una pell molt inferior a la dels Karakul del país d'origen. Per altra part, el professor Adametz, és de l'opinió que degut a la fàcil adaptació del Karakul a tots els climes, amb certa cura és possible mantenir l'animal en estat originari o sigui amb altres paraules que el clima no altera majorment els seus caràcters. Sigui com sigui, hem de tenir present la vida natural d'aquest oví en el país d'origen i el canvi que sofreix traslladant-lo a altres regions. A Bucària i Jiva s'aprofita ademés de les pells dels anyells, la llet, el greix i la carn. Es sabut que l'aprofitament de la llet influeix molt en la vida natural de l'ovella, doncs suprimint-la completament, les propietats lleteres de la susdita ovella degeneren a favor o en contra d'altres trets; igual cosa resulta amb la greixositat tan característica de la cua i en alguns cassos d'altres parts del cos, que igual que un dipòsit alimentici motiven la supervivència dels ovins durant els hiverns rigorosos, quan no es troba ja més pasturatge i quan la ració subministrada és també massa reduïda; tenint en compte a l'ensem que



les ovelles velles i anyells la pell dels quals no serveix, s'engreixen per a aprofitar-ne el greix i la carn. Doncs bé, totes aquestes propietats del Karakul resten suprimides fora del seu país d'origen, ja que no s'exploten sinó que per la seva pell. No existeix, doncs, en alimentar-lo en deguda forma aquest canvi de matèries alimentícies que subsisteix durant el decreixement del dipòsit adipós.

Això és molt important, perquè no solament canvia l'aspecte de l'animal, com ho demostrem al començament d'aquest article, sinó que també influeix en les seves habituds naturals. Seria necessari per tant substituir d'alguna manera la pèrdua indicada i és justament aquest punt vers on s'haurien d'orientar els assaigs d'aclimatació.

Els Karakul importats s'aclimaten fàcil-

ment en totes les regions del país, arreu on s'han portat, perquè són animals ja alterats en les seves habituds naturals més adaptables i adaptats al nostre ambient. Possiblement que ovelles autòctones de Bucària, acostumades a ésser munyides i a l'alimentació escassa durant els hiverns, no s'aclimatarien amb tanta facilitat. Altrament és ben cert que les condicions del medi i del clima influeixen moltíssim en la vida de tots els éssers, alterant-los i fins transformant-los. S'ha de trobar la regió més apropiada i qualsevol que sigui, és necessari-hi substituir-li en alguna forma o altre aquelles propietats peculiars que el fan tan característic per a poder conservar i culminar encara més l'utilitat i bellesa de les pells tan apetibles.

PAU LINK  
Enginyer

ses; i en estendre's aquestes, es convertien en vinyat excellent aquests trossos de terra catalana, fent pletòric i exuberant tot el Penedès i gran part del Vallès.

La rabassa centuplicà les riqueses de les terres pairals i les convertí en esplèndids centres de vida i de prosperitat. La filloxera, més tard, frenà sobtadament aquella situació de puixança que es manifestava, però l'esforç del català i el seu seny, amb l'esperit d'empresa i de treball, aconseguí també, mitjançant la rabassa, que es refés de nou alló que la filloxera havia destruït.

Podem dubtar que la rabassa ha estat la institució providencial de la nostra terra pairal?

¿No està justificat, doncs, que faci arrancar crits d'indignació contra els qui, si són conscients del que fan, infereixen la més greu ferida a la institució cabdal de la nostra riquesa i del nostre benestar?

Quant al valor del conreu de la vinya fins a la collita, és sumament variable. Depèn de mil circumstàncies: menes de terres, situació, estar netes o ésser de bosc, etc.

Aquestes despeses, al propietari que ha de pagar en diner comptant i sonant, li representen dues o tres vegades més que al pagès conreador, qui aprofita les hores sobreres i dies que no té feina i que hi pot ocupar també el personal familiar.

Podem assenyalar com a terme general que una vinya d'una hectàrea costarà al propietari, de plantar-la fins arribar a tocar-ne els rendiments, de 1.500 a 2.000 pessetes, mentre que per al rabasser significarà solament la meitat o la tercera part d'aquestes sumes com a màxim, valors que ell mateix es guanya i que constitueixen, naturalment, una caixa de reserves. Per aconseguir-les intensifica l'interès i l'estímul del treball, que es fa més intensiu i amb major afecte.

Quant a la producció del vi, es poden fer uns càlculs semblants. Es sol admetre que una carga de vi costa de 15 a 16 pessetes, però aquests valors són molt arbitraris. Segons el rendiment de les vinyes i altres circumstàncies especials, poden variar d'1 a 3, i encara més.

Els tributs, les càrregues que pesen sobre la terra de vinya, resulten exagerats. A més dels directes hi ha els indirectes, que fan que quedin més que doblats. I és també la propietat la que per aquesta banda resulta més perjudicada.

Si es parlés de cercar solucions harmòniques i no es digués, com ara es diu sense eufemismes, que volen *fer-se amos de la terra*, basant-se en l'acostumada cantarella que *la terra és de qui la treballa*, hi cabrien solucions harmòniques.

Nosaltres entenem que una de les coses

## EL QUE DIU LA PREMSA

### El plet rabassaire

#### II

Una volta deixat assentat el nostre punt de vista en el que fa referència a les causes ocasionals del conflicte rabassaire, el nostre interlocutor volgué conèixer l'origen de la propietat rural a la nostra terra.

S'ha parlat i es parla tant dels béns mal adquirits, de procedències inconfessables, d'orígens ocults i de tantes altres facècies enginyoses que llancen amb l'altaveu en llurs campanyes polítiques els elements dissolvents que les propaguen, que bé és convenient tancar el pas a la maledicència i puntualitzar un poc aquest aspecte que volen convertir en caòtic omplint de recels els qui els escolten amb tan bona fe com serenitat pasmosa, embarcant-los i conduint-los al viarany perillós per on caminen.

A les finques rústiques de les contrades on es debat el problema rabassaire, com moltes altres de veïnes, la propietat té el seu origen o procedeix de les terres de la *Corona* o *Reials* i dels senyorius feudals o monacals. Al Penedès, bona part pertanyeren als béns reials i a les principals cases nobles catalanes, com també als frares o monjos de Sant Cugat del Vallès per raó de la molta intervenció que tingueren els monjos d'aquell important cenobi en la reconquesta del territori nacional en entaular-se la lluita contra els sarraïns.

Els qui avui blasmen la propietat privada de les nostres terres, convindria que reconeguessin que aquestes han estat ben adquirides; i no parlem de les que aquests darrers

anys han passat de l'un a l'altre propietari, pagades unes i altres a bon preu i amb diner fruit de l'estalvi i de l'esperit d'economia de la nostra classe pagesa.

De la mateixa manera cal retre tribut d'homenatge i un record d'admiració a aquelles institucions religioses, mitjançant les quals s'han pogut salvar els patrimonis rurals lliurant-los de les mans que els posseïen i a això és degut l'actual repartiment de les finques rústiques.

De tostemps ha vingut conreant-se la vinya a Catalunya. Ja els romans li tenien assenyalades distincions i preferències. No obstant, fou al començament del passat segle que el seu conreu prengué gran volada.

Per les facilitats que amb la màquina de vapor va prendre la navegació i la manera com contribuïren els carrils a facilitar el tràfec, fou impulsada extraordinàriament l'ampliació de l'àrea conreada. Però aquesta va prendre especial increment a mitjants del segle passat. Fou aleshores quan aparegué a Europa una malaltia nova de la vinya, la malura vella, dita científicament *oidium*, la qual féu pujar extraordinàriament els preus del vi. Quan foren coneguts els efectes preventius del sofre contra la malaltia criptogàmica, vingué la sollicitud de terres per a cobrir-les de vinya.

Els boscos s'aterraren; els camps de blat es transformaren en vinyats; els erms, les torrenteres, les rovires, quintanes, etc., de terrenys improductius passaren a convertir-se en terres fèrtils i abundoses. Tothom cercava terres per a vinya, i a tots els propietaris que en tenien els eren sollicitades rabas-



que caldria exigir seria, a part certes millores que en casos determinats creiem justificades, l'assegurança mútua de les collites, l'assegurança contra accidents i el retir per a la vellesa. Però tot això i altres orientacions sàvies que donen els homes capacitats en aquestes matèries, són *vuits i nous i cartes que no lliguen* per als qui persegueixen finalitats inconfessables o hàbilment abillades de regeneració de la ruralia.

RAUL M. MIR

De *La Veu de Catalunya*



## Productors i comerciants

Fa molt temps que està plantejada una lluita entre aquests dos sectors. És una lluita per la consecució d'uns drets que sense cap mena de dubtes pertanyen als productors però, que la força del costum o els interessos creats o la llei de domini del més fort inclinen a una certa concessió de raó cap a les pretensions dels comerciants.

Diuen els productors: Nosaltres fem les sèmbras, cuidem després els cultius, preparam les terres, paguem arrendaments, paguem l'aigua cara, sostenim lluites amb el temps, amb els flagells, amb les criptògames, amb les companyies d'electricitat que ens exploten, amb els fabricants d'adobs que encara que comprin a bon preu volen fer negocis rodons a la nostra espatlla; obtenim finalment la producció a costa de moltes suors. La defensa de la nostra producció és doncs lògicament de la nostra competència. Volem la llibertat de col·locar-la pels mitjans legals que siguin precisos i que entenem han d'ésser il·limitats.

Diuen els comerciants: Tenim un capital emprat en el negoci, paguem matrícules, tenim empleats, correm el perill de les oscil·lacions dels mercats consumidors que si són de baixa ens exposem a grans pèrdues; hem fet sacrificis en obrir mercats, en acreditar les produccions, en seleccionar-les, en dotar-les de marques que orienten els consumidors. Volem doncs el dret d'un domini sobre les produccions, encara que aquest domini sigui condicionat a un tant per cent. Volem la intervenció en els organismes reguladors per quant la part de producció que ens correspon és ben nostra i tenim dret de vetllar per la seva defensa.

Diu l'opinió sentimental i amarada d'un esperit de *conlleuància*: Tothom ha de viure. Els pagesos treballen però els comerciants també. Els pagesos s'exposen; en canvi no hi ha dubte que els comerciants corren el perill de restes en llur compte de capital en virtut d'operacions equivocades que, lògicament,

per equivocar-les els comerciants, les endevinen els pagesos.

Nosaltres diem: Conforme amb la posició dels dos elements en pugna. Lògiques llurs raons per l'obtenció d'uns drets. Però preguntem: Hi ha res que pugui oposar-se a les voluntats individuals o col·lectives dels que creen uns productes perquè vulguin fer-ne l'ús que en creguin convenient, col·locant-los en la forma i condicions que més convingui a llurs interessos?

Heu's ací el problema. No hi ha ningú que pugui contestar a aquesta pregunta dient: Els productors no tenen aquesta llibertat i tenen l'obligació de reservar tota o part de la seva collita pels pobres comerciants que tenen de viure amb el tràfic.

El que contestés així se'l creuria víctima d'una pobresa d'esperit o atacat de la febre de l'egoisme que és una febre que aparta sempre la raó.

Com han de prevaler finalment a favor dels productors els drets que sembla que volen discutir-se'ls-hi?

Automàticament, contestem: El dia que els productors vulguin i els governants ho compreguin, no hi haurà cap força que pugui introduir-se dintre la defensa de llurs interessos. Podran existir els comerciants, d'això no cal parlar-ne. Fins potser seran necessaris, però aquesta necessitat la demostraran els productors per confiar-los-hi lliurement i espontàniament aquelles missions que els convinguin ésser defensades per ells.

Es per això que els agricultors no devem en cap moment deixar de tenir els ulls posats en les nostres associacions. L'orientació ha d'ésser forçosament prou clara i enfortida per tots perquè tots els que puguin dubtar de la nostra capacitat i del nostre seny posin finalment confiança en l'aplicació d'aquelles mesures que els temps moderns imposen.

Ja ha caigut en desús la tutela a les activitats agrícoles consistent en una lamentable explotació dels esforços dels agricultors, tenint a aquests en un concepte d'inferioritat.

Cal doncs que totes les concessions referents a la solució dels greus problemes que estan plantejats en els assumptes agraris siguin fetes a favor dels productors perquè aquests tinguin tots aquells mitjans per a la defensa de llurs activitats.

Es inútil la fallera de voler establir componendes i fer la justícia de Salomó.

En escriure aquestes lletres encara ens dolen els conceptes apareguts en un Decret del Ministre d'Agricultura referent a les normes aplicables a la regulació de les exportacions de fruites i hortalisses a França. Deien així aquests conceptes: *Hay que tomar, por consiguiente, las debidas precauciones, que sirvan de garantía para impedir que las autorizaciones se conviertan en ar-*

*mas utilizadas para forzar los precios en uno u otro sentido. Como hay que tomarlas también para evitar que dichas autorizaciones puedan cotizarse y servir de base a especulaciones ilícitas.*

Basant-se en això el Ministre d'Agricultura dona la participació als sectors productors i intermediaris per un igual.

Com pot creure que les autoritzacions a càrrec dels productors representen una arma per forçar els preus quan aquests tenen sempre la regulació que obliga la demanda?

En canvi té de reconèixer el Ministre d'Agricultura que les autoritzacions posades a disposició dels comerciants impliquen una maniobra clara d'aquests, obligant l'agricultor a vendre al preu que ells vulguin, tenint la força d'un permís que si no el cedeix obliga l'agricultor a llençar el seu producte.

El productor orienta la col·locació dels seus productes baix una llei natural de l'oferta i la demanda. El comerciant procura comprar a bons preus i vendre car. Sembla doncs que es vulguin donar més mitjans al comerciant per a què pugui explotar més a l'agricultor.

Allò de què tothom estarà content si es donen solucions que no sols beneficiïn als que tenen raó, sinó que també als que encara que no en tinguin acostumen a fer soroll i a avalotar, és tan perillós que el dia menys pensat pot donar seriosos contratemps.

Quin interès podrien tenir els agricultors en els treballs si totes les seves energies s'anessin a estavellar contra les cantelludes roques de l'egoisme de l'intermediari?

Finalment, seguint aquests procediments, s'arribaria a la més absoluta decadència de l'agricultura.

L'agricultura, però, ja és ben sabut que és la vida dels pobles. Aquest concepte, aquesta realitat no la deuen desconèixer ni els ciutadans conscients ni els governants que sentin la responsabilitat de llurs deures.

Per les raons exposades i per moltes altres que successivament anirem exposant, insinuem la conveniència d'un canvi de procediments. Votem per un canvi radical que és el de donar a cada u la missió que li correspon.

El comerç dintre dels assumptes de les produccions agrícoles ha de reconèixer l'existència de la producció i pactar amb ella tots els contractes de compra-venda.

Els agricultors tenen el dret d'intervenir únicament i exclusivament en els organismes oficials agraris per tal d'establir-se una racionalització dels cultius per començar una política eficient de col·locació de productes en els mercats nacionals i estrangers, per distribuir-los en forma que la concurrència als mercats estigui condicionada als gustos dels consumidors i evitar la competència suïcida que a voltes feien determinats productes mal obtinguts a productes seleccionats.



Els agricultors productors deuen tenir a llur control totes aquestes prerrogatives així com també deuen ésser els àrbitres exclusius de les regularitzacions en casos d'imposicions dels mercats estrangers, com ara hi ha el cas de França amb la seva política de contingents.

Ja dèiem en l'article anterior que els productors poden donar suficients garanties per a respondre que no es farà mal ús d'uns drets tan legítims.

En canvi dèiem i avui ho tornem a repetir que el control a mans dels intermediaris representa en tots moments una amenaça als interessos dels productors.

S'ha de donar compte el Ministre d'Agricultura d'aquestes situacions confuses que poden crear les solucions mediatitzades, amb aquell esperit de voler fer content a tothom.

Si no s'advoca per la llibertat de l'agricultura, fent-la una branca potent i personalitzada per mitjà de les entitats sindicals de pagesos, fracassaran totes les temptatives orientades a solucionar els problemes del camp.

Nosaltres però, devem esborrar aquests dubtes.

Els governants que han posat tots llurs esforços per fer una Llei de Reforma agrària, no han intentat pas afavorir un nou exèrcit de productors posant-los-hi al costat l'amenaça d'una ingerència comercial que visqui amb el producte de llurs treballs.

Sens dubte la intenció és d'emprar braços que es guanyin la vida, fomentar la repoblació del camp i crear una agricultura rica i pròspera.

Aquests propòsits no s'assolirien seguint els camins d'abans. Els productors deuen sentir-se lliures, deuen sentir-se defensats pels mitjans més directes de contacte amb els consumidors.

En una paraula, cal alliberar el productor de tot el que fins ara l'havia endogalat, donant-li tota aquella confiança que es mereix per la seva part contributiva en les energies que representen les riqueses nacionals.

De qui són els drets que discuteixen els dos sectors en pugna?

Indiscutiblement són dels productors. Ho acrediten al representar el punt bàsic del problema.

Els drets dels comerciants comencen allà on acaben les iniciatives dels productors.

PERE CABOT

Del *Diari de Mataró*



## RECERQUES PRACTIQUES

### El que es conta de la noguera

La nou és una fruita molt coneguda i popular; però el que molts desconeixen, és que el formós i útil arbre que la produeix, procedeixi d'Àsia i de les riberes del mar Caspi. En aquests indrets hi creix abundantament i és d'aquests d'on, fa ja molts segles, que s'extengué a molts països d'Europa. Els romans ja coneixien la noguera com ho demostra l'espíritual parèmia d'un poeta satíric, deixeble de Juvenal.

«La noguera, l'ase i la dona estan subjectes a una mateixa llei».

«Aquestes tres espècies solament donen fruits apallissant-les».

El poeta recordava la manera que s'ha seguit per a collir les nous, bastonejant els arbres.

No ha estat sol aquest satíric deixeble de Juvenal el que s'ha fixat amb la noguera. En un poema llatí que s'atribueix a Ovidi, titulat *Nux*, una noguera es queixa dels mals tractes que rep, i l'autor, per a defensar-la, dóna interessants detalls de les combinacions i aplicacions de les nous per a utilitat dels homes. S'hi ha d'afegir, que el poeta llatí Joan de Garlanda, que visqué al tercer segle, l'hi agradaven molt les nous. Pels voltants de Tolosa hi tenia en les seves finques, grans plantacions de nogueres de les més variades espècies.

D'Itàlia, les armes romanes la introduïren a la Gàl·lia i altres terres.

La noguera i l'avellaner es citen en les *Capitulars*. Carlemany, sentia una gran passió per les nous, passió que compartia amb Hildegarde, una de llurs favorites. Quan el sobirà s'absentava, ordenava al seu intendent d'Aix-la-Chapelle, que cuidés que no es bastonegessin els arbres per a collir-ne les nous, amb el fi que no es malmetessin.

Amb les nous les golafres amigues del sobirà en feien conserves i un licor que el sobirà prenia abans de menjar. En les poques estades que feia amb els seus i que li permetien les empreses i conquestes brillants, Carlemany, en la seva residència a Aix-la-Chapelle, posaba gran cura en uns noguers que tenia en una horta i de les fustes en feia construir mobles de molt valor.

Al segle onzè, hi havia un gran nombre de monestirs que disposaven d'extenses terres cobertes de nogueres i els nobles i grans senyors en feien presents a les comunitats religioses. En diferents localitats es conservava encara en el segle XVIII la curiosa

costum que a l'any d'ésser casats s'havia de plantar una noguera aprop del lloc escollit per a fixar-hi llur residència.



### Els cavalls difícils de ferrar

Es recomana un procediment molt senzill: Es tira sobre el cap de l'animal una manta per tal que no vegi el que passa al seu voltant. Aquesta manta se li tira pel darrera, o sigui per les orelles.

Mentre un ajudant li agafa la brida, se li fa aixecar una pota del darrera. Començarà a tirar cosses. Aprofiteu aquest moment per a picar-li les galtes amb les mans bens planes.

Torneu a provar de fer-li aixecar la pota i a cada reacció violenta o raig de cosses repetiu les bufetades.

La bèstia acaba per posar-se a tremolar i es deixa ferrar sense resistència.

Un altre procediment molt senzill: Poseu sobre els ronyons del cavall un drap regalant d'aigua o tanqueu l'animal en un local fosc, il·luminat solament amb una petita llanterna.



### Sobre la febre aftosa, glosopeda o mal de pota

El professor alemany Waldmann, director de l'illa de Reims, dedicat a l'estudi de la febre aftosa i comissionat pel govern del seu país per a comprovar el valor terapèutic i curatiu dels remeis i específics que es venen per a curar dita malaltia, ha condensat el seu treball manifestant:

Que per a curar l'aftosa els remeis que actualment s'ofereixen no posseeixen les virtuts que els hi són atribuïdes. El ramader ha de confiar amb els remeis senzills, que serveixen per a combatre els símptomes i lesions característiques de l'aftosa.

Les experiències sobre l'eficàcia d'agents terapèutics, diu, poden realitzar-se en el *cobayo* (conill d'Índies), en el qual la febre aftosa segueix la mateixa marxa que amb els animals grossos, etc.; així es pot veure a les 24 hores la manifestació de les aftes primàries i després, a les 48 hores, les aftes secundàries.

Foren experimentats uns 60 remeis, entre els més recomanats per els seus inventors, i ni una sola vegada ha pogut comprovar-se la més débil acció específica sobre el virus aftós.



El tractament simptomàtic és el més recomanable; però, en general, amb els medicaments secrets, només es té en compte que recomanacions generals i no indicacions especials per a cada cas.

Els senzills lavatges de la boca amb aigua que s'hi hagi afegit un astringent, com per exemple el vinagre, afavoreixen la curació.

Els medicaments recomanats com eficaces per el tractament de les llagues, són preferibles als remeis secrets, preparats moltes vegades per ignorants.

En les lesions mamàries, la pomada boricada al 3 per 100, dona bons resultats si s'aplica després d'una escrupulosa neteja. Per al tractament de l'engonal, la neteja és el tractament millor; s'aplicarà amb apòsits empapats d'un antisèptic molt diluït.

Es completarà el tractament amb un règim apropiat; bona palla contra les humitats; jas abundós, i els estables ben ventilats. Contra la miocarditis el millor remei és la digital.



## Conreu intensiu de la vinya

El conegut vinyater provençal Maroger, els procediments revolucionaris del qual en el conreu de la vinya tant han fet parlar, ha resumit en un volum el resultat de llurs experiències i observacions en l'aplicació del seu mètode de conreu de la planta raïmera.

Els caràcters més sobressortits del llibre, en el qual descriu el seu sistema original, poden resumir-se així:

Primer.—*Cal conservar l'aigua a les terres per a què les plantes puguin disposar-ne.*—Per aconseguir-ho, l'autor conrea llur vinya superficialment, amb ajuda de l'esmagadora de llur invenció. La terra és remoguda varies vegades a una fondària de 10 centímetres i queda polvoritzada, sense terrossos ni herbes, desenvolupant-s'hi molts microorganismes; l'evaporació de l'aigua queda detinguda i aquest element, retingut a la terra.

Segon.—*La vinya cal sostenir-la amb filferro.*

Tercer.—*S'ha de podar la vinya, deixant-hi sarments llargs d'un any.*—La poda que recomana l'autor, consisteix en deixar als ceps quatre sarments llargs de l'any i emparar-los sobre filferro. Resulta una poda semblant a l'anomenada de *quarante* (doble Guyot), si bé, encara més generosa. S'ha de fer observar que solament les menes de ceps de molta força (entre els nostres, per exemple, el *Xarel·lo*, els pot convenir una poda semblant.

*La Gota d'Aigua* de Maroger, dona lloc a recollir idees molt originals i instructives, relacionades amb la manera de conrear els ceps. Molt s'hi aprèn llegint el llibre.

# NOTES INFORMATIVES

## Ensenyaments agrícoles de la Generalitat de Catalunya

Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Grau d'enginyer agrícola: quatre anys d'estudis.

Escola Mitjana d'Agricultura de Caldes de Montbui. Grau de pèrit agrícola: dos anys d'estudis.

Escola Pràctica d'Agricultura de Caldes de Montbui. Grau de Regent agrícola: un any d'estudis.

Es fa avinent als interessats que caldrà que presentin llurs sollicituds d'ingrés i que realitzin el pagament dels drets corresponents a l'examen d'admissió per a seguir els estudis més amunt esmentats, en les següents dates:

De l'1 al 8 d'octubre, per al grau de regent.

De l'1 al 10, per al de pèrit.

De l'1 a l'11, per al d'enginyer.

Per a formalitzar les inscripcions i per a tota mena de detalls, adreçar-se a la secretaria de l'Escola Superior d'Agricultura (Urgell, 187, Barcelona), de deu a dotze del matí.



## Jurats mixtos per a resoldre els conflictes entre amos i rabassaires

Per Decret del Ministeri del Treball de data del 4 d'agost i aparegut a la *Gaceta* del 5 del mateix, ha estat disposat la creació de Jurats mixtos, amb caràcter circumstancial, a Vilafranca del Penedès, amb jurisdicció també al districte de Vilanova i Geltrú i a Igualada, per a que entenguin i resolguin les diferències entre propietaris de terres i rabassaires. Els formaran cinc vocals numeraris i cinc suplents, en representació dels propietaris i altres tants representants dels pagesos treballadors.

Ambdues representacions les nomenarà el delegat provincial del Treball, d'acord amb el governador civil de la província, mitjançant prèvia consulta amb les Associacions més qualificades d'una i altra classe.



## La producció de patates d'enguany

Publiquem a continuació una relació de la producció exportada d'enguany des de cada localitat del nostre Litoral i que hem pogut confeccionar valent-nos d'informacions de varies procedències.

Arenys de Mar, 3.894.532 quilograms; Argentona, 62.740; Badalona, 2.034.793; Cabrils, 62.780; Cabrera, 239.891; Calella, 1.543.094; Canet, 1.512.871; Malgrat, 3.845.690; Mataró, 23.863.217; Masnou, 2.813.415; Tiana, 1.000.719; Pineda, 3.377.238; Premià de Mar, 6.029.482; Sant Andreu de Llavaneres, 543.960; Sant Pol de Mar, 802.390; Teià, 47.240; Tordera, 290.840; Vilassar de Mar, 9.213.635; Sant Martí (Barcelona), 216.380.

En la relació provisional que publiquem suara, veiem com malgrat les disposicions clares i taxatives del Decret d'Exportació en la finida campanya, tampoc hi ha hagut aquella exactitud necessària en la declaració d'origen i ho observem per deducció. Mataró mateix no té un terme municipal d'una extensió que pugui produir més de 20.000 tones i escaix que veiem assenyalades en aquesta relació provisional.

En canvi a l'estació de Mataró hi convergeixen en la càrrega varies procedències i això ens explica la nostra anterior afirmació.

O sigui que és tot el contrari del que s'esdevé amb la quantitat que hi ha assenyalada a Cabrera, en realitat molt superior a la mateixa, però que queda difosa, per carregar-se a les estacions de Vilassar i Mataró, amb quals noms queda declarada, generalment, la procedència.

Veritablement, això, si voleu, són petits detalls, però davant l'interès cada dia major que hi ha en aquesta qüestió de l'exportació de patates, la declaració de l'origen ho hem volgut subratllar per a què cada u en pugui treure les conseqüències que són del cas.



## Les activitats dels cistercences de Galícia i la industrialització dels productes agraris

Els nous cistercences, dignes èmuls de llurs avantpassats, que des de l'octubre de 1929 tornen a ocupar l'antic i famós Monestir d'Osera, també anomenat l'*Escorial de Galícia*, estan realitzant veritables meravelles, restaurant aquell sorprenent cenobi, essent més d'admirar que tot el que realitzen és amb llur personal esforç, sense veure's afavorits amb la més mínima subvenció oficial.

Estan ja muntades les turbines hidràuliques que produeixen electricitat per a llum i força motriu; fàbrica de productes làctics moguda per la mateixa electricitat. A aquesta fàbrica hi tenen col·locació totes les llets



que donen les vaques dels camperols. Compta la Comunitat amb una vaqueria model de races selectes.

S'està acabant, en l'actualitat, la fàbrica de xampany, en la qual s'aprofitaran els vins del Ribero, que segons opinió dels competents dona escumosos comparables amb els més estimats d'altres terres.

Totes aquestes instal·lacions les ha realitzades el personal de la Comunitat, sense la intervenció de cap persona estranya a la mateixa. S'espera en la comarca d'Osera, que la presència dels cistersenses promourà grans avenços de les indústries i explotacions agrícoles del país.



## Problemes de la indústria surera

La recent elevació de les tarifes duaneres franceses ha vingut a augmentar el malestar i la crisi a les comarques on la principal font de vida és la indústria surera.

Ens diuen del Baix Empordà que la nova, en ésser coneguda, va produir la natural indignació. Entitats i particulars s'han adreçat al Ministre d'Agricultura i han palesat llur protesta. Hom insinua el propòsit d'anar a una vaga general perquè el Govern es doni compte de la gravetat del moment.

El cert és que un nombre no gens menyspreable de fàbriques, cas de portar-se a terme el que el Govern francès es proposa, hauran de tancar les seves portes, ja que França és el seu únic mercat, i una altra part, més nombrosa encara, es veuran obligats a acomiadar un nombre ben crescut d'obres. El problema de l'atur forçós amenaça prendre proporcions de catàstrofe a Sant Feliu de Guíxols, Palafrugell, Palamós, Calonge, Llagostera, Cassà de la Selva, Sant Antoni, etc.

Cal que el Govern es doni compte de la importància capital d'aquesta qüestió i treballi infatigablement en profit dels interessos d'aquesta extensa i dissortada comarca catalana, massa flagellada d'un temps ençà.



## La producció agrícola espanyola

Pel Comité Informatiu de Produccions Agrícoles del ministeri d'Agricultura ha estat publicat l'Anuari Estadístic corresponent a l'any 1931.

Com a resum de les diverses estadístiques de tots i cada un dels conreus i aprofitaments de la terra, s'hi assenyala la quantitat de 9.615.962.765 pessetes.

D'aquesta quantitat, que es refereix en total a la riquesa agrícola nacional, la major

participació correspon a la província de La Corunya, la total producció de la qual fou l'esmentat any de 520.369.169 pessetes, i la menor, a Alava, amb sols 47.485.929. En l'ordre de les majors produccions segueix a La Corunya la província de València, amb 510.129.601 pessetes; Sevilla, amb 389.469.035 pessetes; Barcelona, amb 381.312.396 pessetes, i Saragossa, amb 310.410.086 pessetes. A continuació, i per quantitats que oscil·len entre 200 i 300 milions, hi ha un grup de províncies en les quals figuren Jaén, Badajoz, Còrdova, Burgos, Càceres, Castelló, Ciudad Real, Granada, León, Lleida, Lugo, Màlaga, Múrcia, Navarra, Oviedo, Tarragona i Toledo. En xifra menor als 100 milions de producció, a més de la ja esmentada província d'Alava, entren Guipúscoa, Huelva, Las Palmas, Santander, Sòria i Biscaia.

En ordre a la naturalesa dels conreus, el major correspon al de cereals, el qual produí 3.601.576.110 pessetes, seguint en importància la producció de rels, tubèrculs i fulles, amb pessetes 1.308.888.155 (solament la patata importà 1.070.939.060); fruiters, 949 milions 866.426; la vinya, amb els seus productes i subproductes, amb pessetes 713.637.267; les verdures, amb pessetes 706.144.033; l'olivera, amb 680.618.846 pessetes, i en quantitats menors les explotacions de deveses, monts, prades, conreu de llegums i plantes industrials.

Tota aquesta producció es conté en una superfície de 44.072.401 hectàrees, de la qual, restada la xifra de 29.072.950 que corresponen a les deveses, monts, prades i guarets, redueix a sols 14.999.451 hectàrees el terreny verge feblement conreat, del qual més de la meitat es troba destinat a cereals amb 8.408.875 hectàrees, comprenent la menor superfície a l'horta, amb 118.362 hectàrees.

Com a dades d'interès mereixen consignar-se quines són les majors produccions d'espècies en cada un dels conreus i les províncies a les quals corresponen. Així veiem que en cereals solament el blat produeix de gra, pessetes 1.714.929.575, de les quals la major producció correspon a Sevilla, amb 100 milions 417.632; en lleguminoses, les mongetes donaren 149.933.036 pessetes, i la major xifra, de 26.791.500, a Oviedo; en rels, la remolatxa sucrera, amb 229.860.831 pessetes, de les quals corresponen a Saragossa, 64.889.027; en tubèrculs, la patata, amb 1.070.939.060 pessetes, en la qual xifra participa en major grau La Corunya per 210.952.896; a l'horta, els tomàquets, per 124.952.474 pessetes; en aquesta producció destaquen Santa Cruz de Tenerife i Las Palmas, amb quantitats de 21.306.720 pessetes i 15.600.900; a la Península, la producció major correspon a Barcelona, amb 8.576.000 pessetes; en fruites, la taronja, amb 306.209.472, de les quals corresponen a València 149.007.317 pessetes.

## La crisi de la producció d'avellanes

Els colliters d'avellanes del Camp de Reus han celebrat una Assemblea, acordant adreçar-se al Govern demanant la protecció per a l'exportació de llurs productes. Es varen prendre els següents acords:

Primer: Que els productors d'avellanes s'abstinguin de vendre fins que els preus estiguin normalitzats, i molt menys lliurar avellanes a fer preu a un temps determinat.

Segon: Que els colliters de cada poble, nomenin el seu representant.

Tercer: Gestionar la pignoració de les avellanes que el colliter freturi per a les necessitats més urgents. Pregar als propietaris que mentre durin les actuals circumstàncies, ajorni tot el possible el pagament de l'arrendament.

Quart: Gestionar que sigui protegida l'exportació.

Cinquè: Ampliar l'actual comissió organitzadora amb un representant més de cada poble.

Sisè: Que aquesta comissió elegeixi un comitè executiu compost de poques persones.

Setè: Trametre als ministres d'Agricultura i Finances de la República i al President de la Generalitat, el següent telegrama:

«Collita avellanes principal font de riquesa del Camp de Tarragona, sofreix depreciació extraordinària. Causa ruïna comarca. Per a aturar catàstrofe, urgeix préstecs sobre mercaderies, protegir exportació».



## Exportacions de fruites de nostre país

Durant l'any 1930, exporta Espanya taronges i pomes a diferents països d'Europa i d'Amèrica que apareixen en l'estadística oficial. De dites nacions, com a més importants en aquest tràfec sobresurten: Anglaterra, que ens compra 3.907.807 quintars mètrics de taronges; Alemanya, 2.360.861; França, 1.924.947 de taronges i 4.028 de pomes; Holanda, 1.039.017 de taronges; Bèlgica, 444.186; Suïssa, 369.783; Noruega, 205.426; Àustria, 163.428; Suècia, 140.181; Xecoslovàquia, 32.926; Estats Units, 79.527; Hongria, 18.938. Altres nacions, com l'Argentina, Uruguai, Polònia, Finlàndia i altres, adquiriren també taronges del nostre país en quantitats que oscil·len 342 i 8.856 quintars mètrics. La taronja resulta ésser la fruita espanyola més sol·licitada pels consumidors estrangers; el qual ho haurien de tenir amb compte els agricultors de les nostres comarques del litoral on el taronger i congèneres hi és fàcil d'aclimatar i conrear.



# EL MERCAT

## ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES	BLAT		CEREALS	UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de Castella	100 quilos	46'00 a 46'50			
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	13'50	Xeixa de la Manxa	»	47'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	12'50	Forment de la Manxa	»	00'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	»	11'65	Aragó	»	46'00 a 46'50			
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	»	27'00	Navarra	»	46'00 a 46'50			
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	»	44'00	Urgell i Vallès	»	00'00 a 00'00			
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	46'50	Comarca	»	44'00 a 45'50			
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	»	34'00	Extremadura, blanquet	»	47'00 a 00'00			
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	»	40'00	Cruxer	»	45'00 a 46'00			
Sulfat de ferro en gra	»	12'50	Lleida	»				
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	»	42'00	CIVADA					
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	»	38'00	Extremadura	»	35'00 a 35'50			
			Roja	»	00'00 a 00'00			
INSECTICIDES I FUNGICIDES			ORDI					
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	23'20	Nova cullita	»	37'00 a 38'00			
Sofre 99/100 per cent, extra fi	»	24'80	MORESC					
Sofre gris o precipitat	»	11'00	Plata disponible	»	43'00 a 44'00			
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	32'00	ESCAIOLA					
Sofre de terròs	100 quilos	50'00	Andalusia	»	43'00 a 44'00			
Sofre en pans, refinat	»	58'00	MILL					
Sofre de canó	»	60'50	Estranger	»	52'00 a 54'00			
Sulfat de coure, anglès	»	125'00	Comarca	»	60'00 a 62'00			
Sulfat de coure, país	»	105'00	ARRÒS					
Acetat de plom cristall	»	300'00	Arròs Bomba Calasparra	»	125'00 a 130'00			
Arseniat de sosa anhidre	»	200'00	Arròs Bomba	»	115'00 a 120'50			
Arseniat de plom en pols	»	330'00	Arròs Selecte	»	63'00 a 65'00			
Permanganat de potassa	»	35'00	Arròs Matisat	»	61'00 a 63'00			
Sosa Solvay	»	500'00	Arròs Benlloc, zero	»	58'00 a 60'00			
Nicotina 98 per cent	1 quilo	52'00	Menut d'arròs	»	50'00 a 52'00			
Sulfat de nicotina 40 per cent	»	26'00	Farina d'arròs	»	54'00 a 56'00			
BOTAM			FAVES	LLEGUMS				
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50	Extremadura	»	00'00 a 00'00			
Barrils de 28 a 32 litres, roure	»	14'00	Itàlia	»	00'00 a 00'00			
Barrils de 100 litres, roure	»	30'00	Mallorca	»	52'00 a 53'00			
Pipes de 240 litres, roure	»	55'00	Oran	»	00'00 a 00'00			
Bordeleses de 225 litres, roure	»	65'00	Turquia	»	54'00 a 55'00			
Xeressanes, roure	»	125'00	Valencianes	»	00'00 a 00'00			
Bocois de 600 litres, roure	»	260'00	Prat	»	00'00 a 00'00			
PRODUCTES ENOLOGICS			Mahó	»	70'00 a 80'00			
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	650'00	FAVONS					
Acid tartàric cristallitzat país	»	540'00	Sevilla	»	52'00 a 52'50			
Acid sulfurós anhidre	»	185'00	Xereç	»	52'00 a 53'00			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	»	200'00	Marroc	»	00'00 a 00'00			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	»	190'00	Italians	»	00'00 a 00'00			
Lluquets sense degotalls, classe corrent	»	90'00	Xinesos	»	51'00 a 52'00			
Lluquets sense degotalls, classe manxega	»	90'00	CIGRONS					
Lluquets sense degotalls, classe francesa	»	135'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	»	89'00 a 90'00			
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	»	77'00 a 78'00			
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	Cigrons Màlaga de 58 a 60	»	75'00 a 00'00			
Carbó vegetal	»	300'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	»	70'00 a 00'00			
Carbó vegetal impalpable	»	75'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	»	68'00 a 00'00			
Caseïna pura	»	350'00	Cigrons "pelones"	»	65'00 a 85'00			
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00	Cigrons Argèlia	»	00'00 a 00'00			
Cola de peix en fideus	»	27'00	Cigrons Castella superiors	»	135'00 a 170'00			
Cola de peix Saliànsky	»	100'00	Cigrons Castella mitjans	»	125'00 a 140'00			
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00	Cigrons moruns, número 29	»	58'00 a 60'00			
Caramel concentrat	»	300'00	Cigrons Sauc.	»	160'00 a 175'00			
Enofosfat bicàlcic	»	115'00	Oran mitjans	»	80'00 a 85'00			
Fosfat amònic	»	225'00	Oran superiors	»	95'00 a 100'00			
Gelatina plata en fulles primes	»	925'00	MONGETES					
Gelatina or en fulles primes	»	975'90	Mongetes València Pinet	»	92'00 a 00'00			
Gelatina Vinocol en fulles primes	»	300'00	Mongetes Tranquillon noves	»	98'00 a 100'00			
Metabisulfít de potassa cristallitzat	»	280'00	Mongetes Monquillines noves	»	95'00 a 00'00			
Metabisulfít de potassa en pols antifermentat	»	300'00	Mongetes Mallorca noves	»	85'00 a 88'00			
Metabisulfít de potassa en líquid	»	100'00	Mongetes Castella corrent	»	130'00 a 00'00			
Negre animal en pasta rentat	»	185'00	Mongetes Castella superior garbellades	»	135'00 a 140'00			
Osteocola Coignet	»	550'00	Mongetes Castella superiors	»	00'00 a 00'00			
Sang cristallitzada	»	785'00	Mongetes Cocorrosses Castella	»	110'00 a 112'00			
Taní a l'éter pols extra	»	1.650'00	Mongetes Cocorrosses Itàlia	»	61'00 a 00'00			
Taní a l'alcohol, pols extra	»	1.050'00	Mongetes Comarca noves	»	98'00 a 100'00			
Taní a l'alcohol agulles extra	»	1.175'00	Mongetes Perles Galícia	»	65'00 a 00'00			
Tartrat neutre de potassa desacidificant	»	850'00	Mongetes mitjanes	»	00'00 a 00'00			
MATERIES FILTRANTS			Mongetes Braila velles	»	59'00 a 60'00			
Amiant	100 quilos	1.850'00	Mongetes Prat	»	00'00 a 00'00			
Cellulosa extra forta	»	350'00	VECES					
Cellulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Veces Andalusia	»	46'50 a 47'00			
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Veces estrangeres	»	00'00 a 00'00			
Terra de Lebrija	»	50'00	ALTRES LLEGUMS					
			Ers país	»	40'50 a 41'00			
			Ers estrangers negres	»	41'00 a 42'00			
			Fesolets estr.	»	90'00 a 00'00			
			Fesolets Castella	»	70'00 a 73'00			
			Fesolets Girona	»	160'00 a 165'00			
			Guixes	»	44'00 a 45'00			
			Llenties	»	90'00 a 130'00			



EL MILLOR MATERIAL  
PER A COBERTES



FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina de Força, amb sac	100 quilos	00'00 a 00'00	DE PINYOLA		100 quilos	108'10 a 113'10	
Farina Extra local	"	68'00 a 00'00	Verd, primera		"	00'00 a 00'00	
Farina corrent local	"	66'00 a 67'00	Verd, segona		"	120'85 a 130'45	
Farina Extra Castella	"	70'00 a 72'00	Groc, primera		"	104'35 a 108'70	
Farina corrent Castella	"	66'00 a 67'00	Groc, segona		"	78'30 a 79'65	
Farina Baixa	"	00'00 a 00'00	Fermentat		"		
Número 3, amb sac	"	00'00 a 00'00	DE COCO		"	120'00 a 00'00	
Número 4	"	37'00 a 38'50	Blanc (en barrils)		"	140'00 a 00'00	
Segones	"	32'00 a 00'00	Cochin		"	165'00 a 00'00	
Terceres	"	29'00 a 00'00	Palma		"	00'00 a 00'00	
Quartes	"	27'00 a 00'00	Extraflor		"		
Menut	100 litres	00'00 a 00'00	DE LLINOSA		"	130'00 a 00'00	
Segó	"	5'53 a 00'00	Cru (en barrils)		"	138'00 a 00'00	
Segonet	"	7'67 a 00'00	Cuit		"	00'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS			SURO				
Garrofes negres Vinaroç, sense sac (preus en rals)	42 quilos	48'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera		El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló (preus en rals)	"	48'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona		"	30'00 a 35'00	
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	"	47'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera		"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges (preus en rals)	"	46'00 a 00'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera		"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa (preus en rals)	"	42'50 a 43'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària		"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca (preus en rals)	"	42'50 a 43'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona		"	25'00 a 30'00	
Poipa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 31'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera		"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	39'00 a 40'00					
Farina de llinosa	"	36'00 a 37'00	VINS				
Alfals primera	40 quilos	8'00 a 8'50	Penedès		Grau i	Blanc gre sat	
Alfals segona	"	7'00 a 7'50	Camp de Tarragona		càrrega	2'25 - 2'25 - 2'25	
Palla llargueta	"	3'00 a 3'50	Conca de Barbara		"	2'35 - 2'35 - 2'35	
Palla curta	"	4'00 a 4'50	Priorat		"	2'25 - 2'25 - 2'25	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00	Vilanova i Geltrú		"	0'00 - 2'35 - 0'00	
			Igualada		"	0'00 - 2'20 - 0'00	
			Martorell		"	2'20 - 2'20 - 2'20	
			Manxa		"	2'25 - 2'25 - 2'25	
			Mistela		"	2'30 - 0'00 - 0'00	
			Mistela		"	2'95 - 0'00 - 0'00	
			Moscatell		"	0'00 - 0'00 - 3'00	
					"	3'25 - 0'00 - 0'00	
			ALCOHOLS				
			Rectificats d'indústria, 96/97 graus		100 graus	252'00	
			Rectificats de residus vínics, 96/97 graus		"	246'00	
			Rectificats de vi, 96/97 graus		"	300'00	
			Desnaturalitzats 88/90 graus		"	155'00	
			Destil·lat de brisa		"	150'00 a 152'00	
			Aiguardent de canya, de 75 graus		"	210'00	
			TARTRÀ I DERIVATS				
			Mares de vi, 24/30 graus d'àcid		Grau i	1'20 a 0'00	
			Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid		100 quilos	1'70 a 1'80	
			Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid		"	1'65 a 0'00	
			VINAGRES				
			CLASSE CORRENT		Hectolitre	30'00	
			Daurat		"	40'00	
			Prior.		"	50'00	
			2 en 1		"		
			CLASSE VELLA				
			Daurat		"	80'00	
			Prior.		"	80'00	
			2 en 1		"	125'00	
			CLASSE CORRENT				
			De 5 graus.		"	40'00	
			De 6 graus.		"	45'00	
			De 7 graus.		"	50'00	
			ANIMALS I LLURS PRODUCTES				
			BOVÍ		El quilo		
			Bous del país.		canal	2'70 a 2'90	
			Vaques del país.		"	2'70 a 2'90	
			Vedelles gallegues del país		"	3'35 a 3'40	
			Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.		"	3'80 a 4'20	
			Estaqes fins a 150 quilos		"	3'40 a 3'60	
			Estaqes des de 150 quilos.		"	3'20 a 3'40	
			PORQUÍ				
			Porcs del país blancs.		"	3'35 a 3'50	
			Porcs valencians blancs.		"	3'35 a 3'50	
			Porcs extremenys		"	3'00 a 3'00	
			Porcs mallorquins.		"	0'00 a 0'00	
			CAVALLAR				
			Cavalls grossos, a ull, segons siguin		"	(Variació)	
			LLANAR				
			Moltons segurenys.		"	3'65 a 3'77	
			Ovelles segurenys		"	4'00 a 4'10	
			Xais segurenys, pèl		"	3'50 a 3'60	
			Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos.		"	3'40 a 3'50	
			Xaies extremenys, esquilades		"	2'90 a 3'00	
			Xais extremenys, amb llana		"	3'60 a 3'70	
			Ovelles extremenyes, amb llana.		"	3'00 a 3'10	
			Xais extremenys, xollats.		"	3'70 a 3'80	
			Xais manxecs, vena		"	3'40 a 3'50	
			Xais manxecs, castrats		"	3'50 a 3'60	
			Ovelles manxegues		"	3'90 a 4'00	
			Moltons castellans, de 12 a 14 quilos		"	3'70 a 3'80	
			Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos		"	4'10 a 4'20	
			Xais castellans		"	0'00 a 0'00	
			Ovelles castellanes.		"	4'10 a 4'20	
			Xais mallorquins		"	0'00 a 0'00	
			Ovelles del país.		"	No es cotitzen	
			OLIS				
			Corrent bo, taxat		100 quilos	191'30	
			Corrent superior		"	200'00	
			Classe fina.		"	226'10	
			Classe fina extra.		"	234'80	
			OUS				
			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	



Camiseria - Corbateria  
Mitgeria  
Gèneres de Punt

**Mas & Roca**  
CAMISERS

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







# Bersim

(Trèvol d'Alexandria)

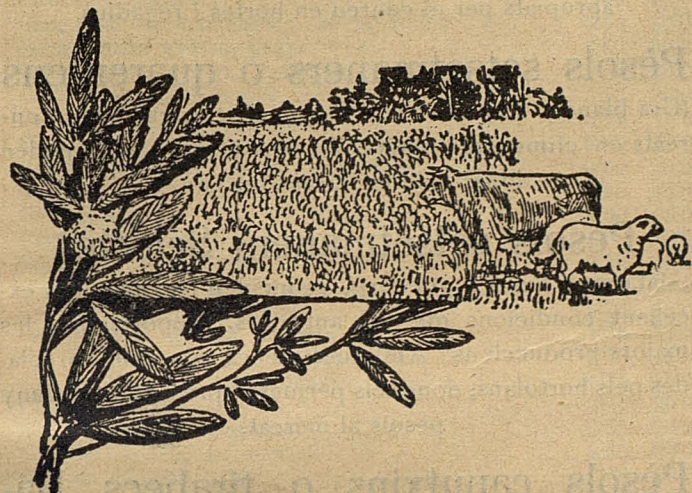
En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRANCÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA», etc.

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, dona 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 Algèria, 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 esser-ne beneficiada en gran manera.

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

**PREU: 100 Pessetes els 100 quilos**

No enviem partides inferiors a 10 quilos.

# Blat Manitova

Blat tremesó o de primavera.  
Dóna farina de força

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

Aquest procedeix de la regió bladera canadenca 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:

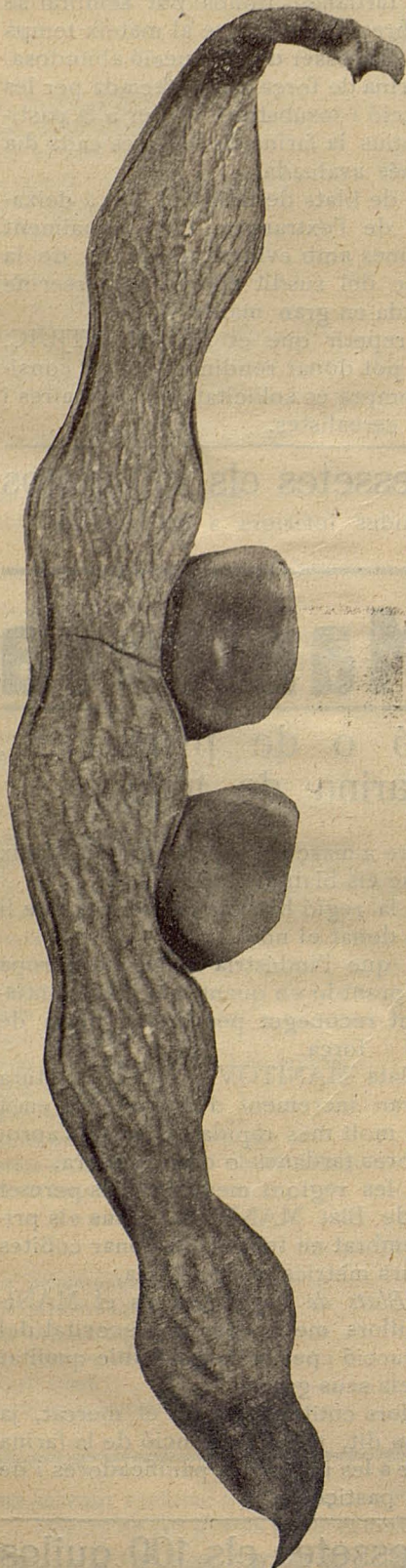
**EL CULTIVADOR MODERN**

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA



# 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. Es 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, llegendimes**

Tardanes. Tabelles llargues, grans molt grossos, de bona apariència. Són molt productives, de gust excel·lent, 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 formós aspecte, poblades de grans grossos molt saborosos.

**Pèsols Austràlia, enfiladors**

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

**Pèsols setsetmaners o quarentens**

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

**Pèsols setsetmaners Selectes**

(Mata molt baixa i gra vert), reuneixen les mateixes excel·lents 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 emparradores, 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



# 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 Bruselles	1'75	15'00
Col verda de brotò.	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 montruós 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 preca.		
Emparradores, Incomparable o Cuc francès, pr.		
Emparradores, Sucre o Llaminera, molt prim.		
Emparradores, Garrafal groc, mig prim.		
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes		
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes		

### PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Terreres, Manresana, primerenques		
Emparradores, Rènega blca., 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 montruós, 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
Rèmolatxa fina, morada	1'00	8'00
Rèmolatxa 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 Bruselles	1'75	15'00
Xirivia	1'00	7'50

Preus per correspondència

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

Agraïem 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	Nyàmars. . . . .	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 Mammouth . . . . .	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

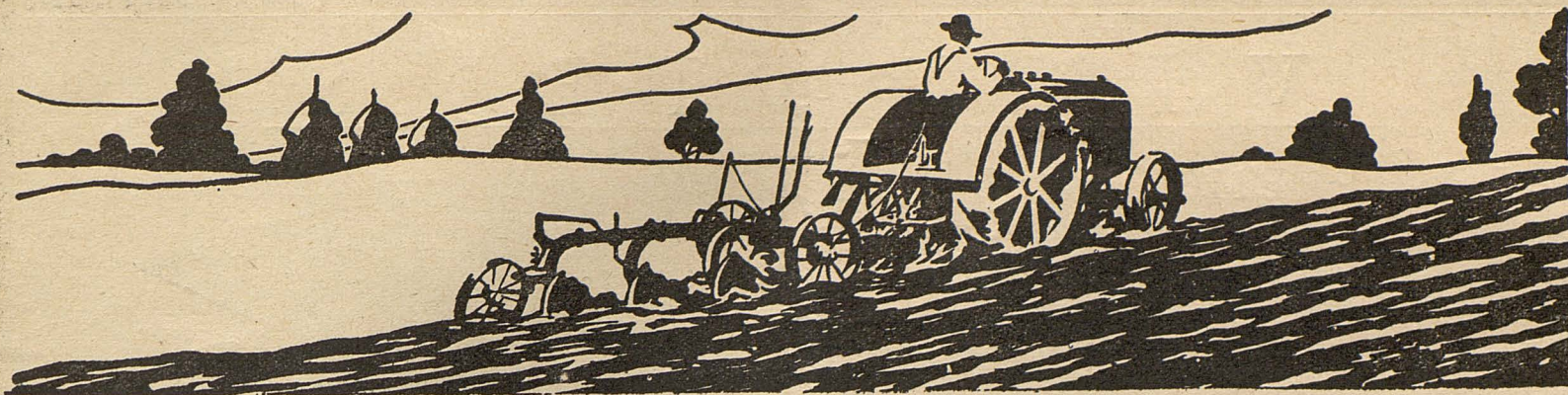
Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

## 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. <sup>a</sup> 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 còlera 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. <sup>a</sup> Rendé. . . . .	0'50 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. <sup>a</sup> 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 »

Demanant-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 (B.) i NANOT. Un volum. . . . .	En premsa n. e.
Química agrícola ( <i>Química del Suelo</i> ). ANDRÉ (G.) (2. <sup>a</sup> ed.). Dos volums. . . . .	26 ptes.
Química agrícola ( <i>Química vegetal</i> ). ANDRÉ (G.) (2. <sup>a</sup> ed.). Dos volums. . . . .	28 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum. . . . .	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums. . . . .	26 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum. . . . .	14 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum. . . . .	14 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum. . . . .	14 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum. . . . .	14 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum. . . . .	14 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum. . . . .	En premsa.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum. . . . .	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles). . . . .	60 ptes.
Publicat demés el fascicle 4. <sup>art</sup> (primer del volum segon). . . . .	18 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum. . . . .	20 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum i il·lustrat. . . . .	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum. . . . .	10 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum. . . . .	7 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÀS (B.). Un volum. . . . .	24 ptes.

### PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Dos volums. . . . .	26 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Dos volums. . . . .	27 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum. . . . .	16 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum. . . . .	15 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum. . . . .	15 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum. . . . .	15 ptes.
La Mimblera ( <i>Cultivo y aplicaciones</i> ). LEROUX (E.). Un volum. . . . .	15 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum. . . . .	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	14 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum. . . . .	15 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	14 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15 ptes.
Las Conservas de Legumbres ( <i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i> ). ROLET. Un volum. . . . .	14 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum. . . . .	15 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum. . . . .	18 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum. . . . .	16 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums. . . . .	26 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum. . . . .	14 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum. . . . .	10 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum. . . . .	8 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum. . . . .	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum. . . . .	En premsa.

### ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

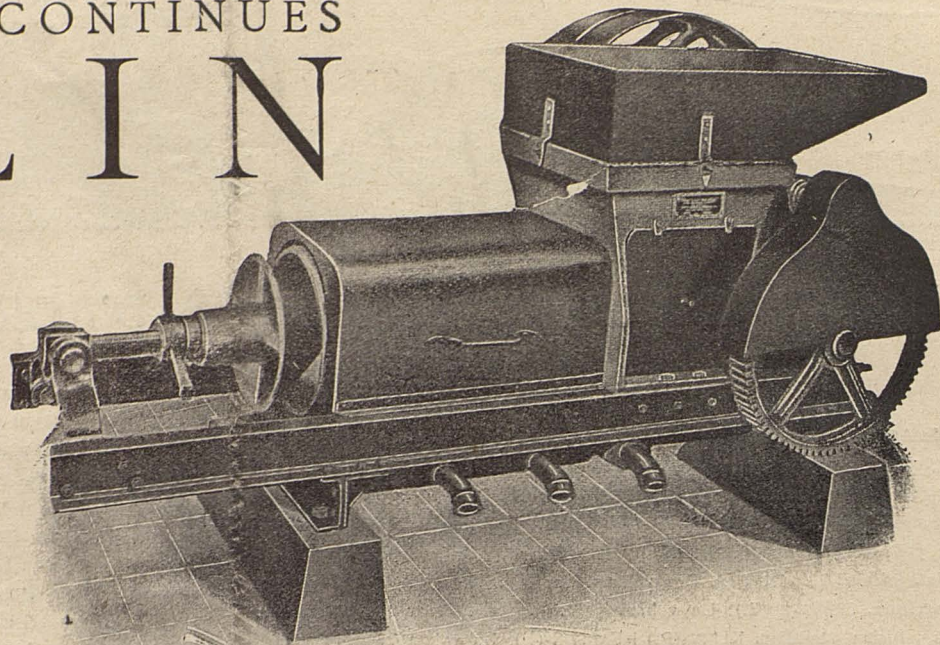
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATALÈGS



VICENTS VILA CLOSA

PASSEIG DE GRACIA, 88  
Tel. 72095-Dir. Teleg. KEDEVILA

Barcelona

## GRANJA

# AVICOLA PRAT

INSTAL·LADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

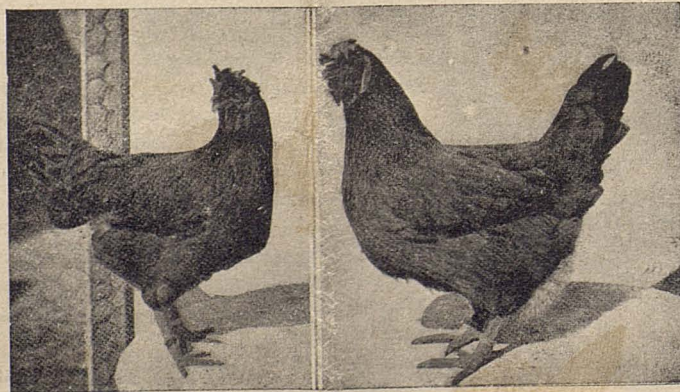
**Raça Prat Lleonada**

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)