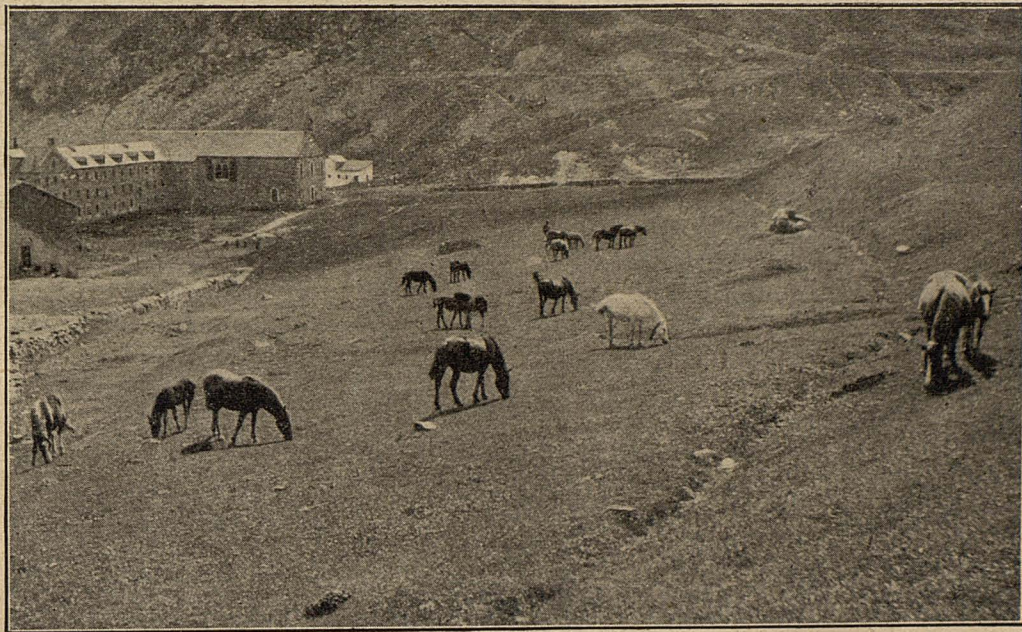


AGRICULTURA

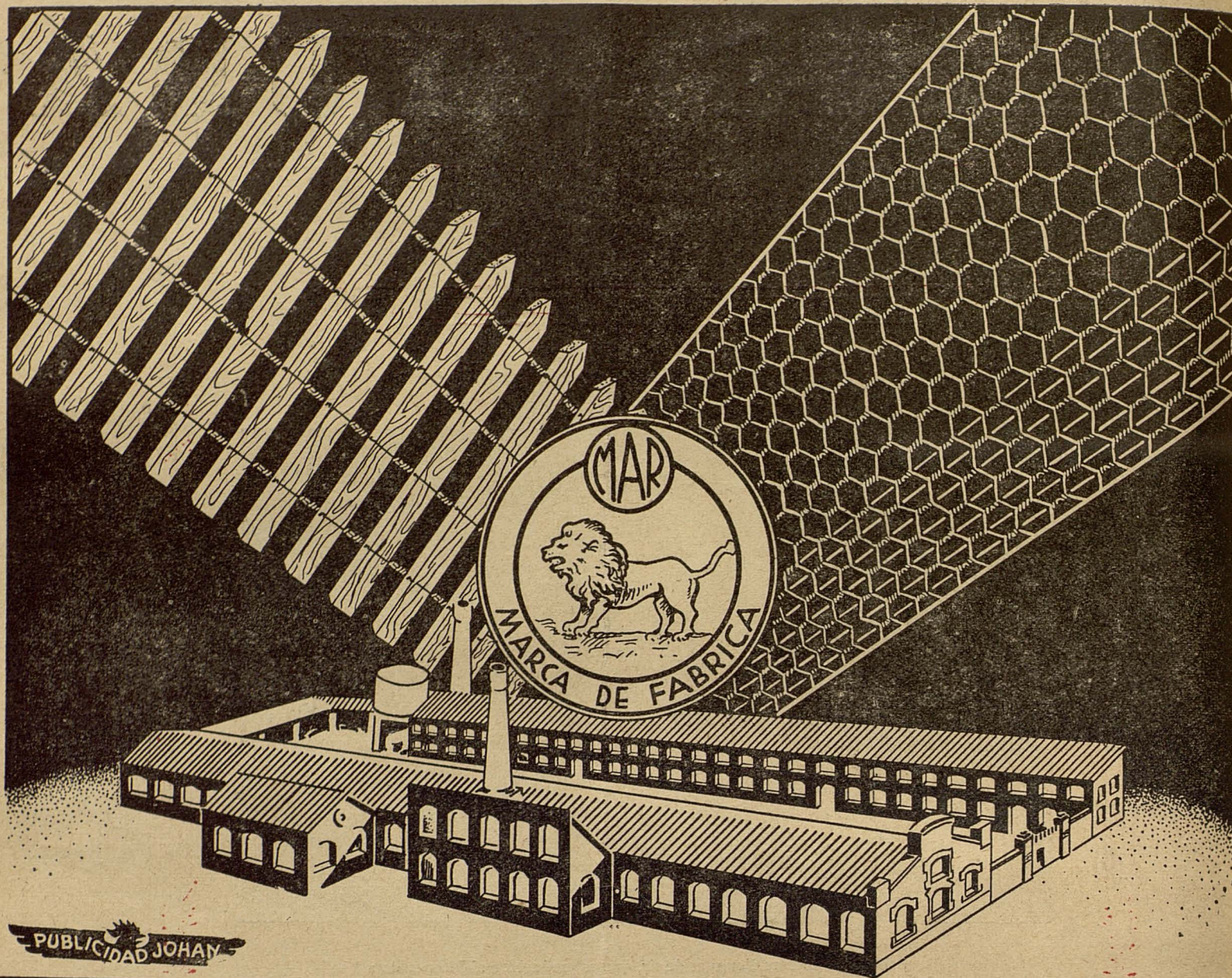


Bells exemplars d'engues de tir, que es produeixen al Pireneu català

SUMARI:

Determinació del grau alcohòlic dels vins, *Isidre Camplouch*.— Les vinyes del Penedès, *Joan Vallès i Estruch*.— La farina d'arròs com aliment del bestiar. — Lliçons dels avanpassats en l'adquisició i administració de finques rústiques, *R. Riera*.— Els "Pinus Insignis".— Aquells conills del Penedès, *Joan Armengol*.— La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu. — Folklore de la pagesia: Enciamet «buscà» o boscà, *Valeri Serra i Boldú*.— El vi com a temperant, *Josep Via*.— La cria de coloms és un negoci lucratiu, *A. Soler i Monés*.— El carbó vegetal per a curar gallines i conills. — El que diu la premsa: El conflicte dels rabassaires. - Les escoles agrícoles, *J. Segarra i Torregrosa*. - Carta oberta a en Jaume Raventós, *Jaume Muelle*.— Recerques pràctiques: Auxiliars poderosos de l'agricultor. - Per a matar les herbes. - El contribuent i el recaptador. - La llibertat de fumar. - Màstic per a empelts i ferides d'arbres. - La llegenda de la vinya. - Virtuts medicinals ignorades del blat grillat. - La pluja i el bon temps. — Notes informatives: L'esdevenidor de la potassa. - La valorització dels productes agrícoles. - L'agricultura lliure i l'agricultura protegida. - La competència dels vins russos. - Venda de grans a mesura. - Importació de flors de petitre als Estats Units. - Notes comercials. — Calendari de sembres. — El mercat.

I RAMADERIA



REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

Gran Premi i Medalla d'Or. - Exposició Internacional de Barcelona, 1929-1930

Ramaders:

Recomanem l' "ALAMBRE" per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ, PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar exempt de punxes.

Avicultors:

Useu per al vostre GALLINER, el Modern reixat patentat de Forma Mixta - Uniformitat en les seves malles. - Molt resistent. - Econòmic

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUISTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

Direcció postal: Apartat 55. — Direcció Telegràfica: «Peinambres». — Direcció Telefònica: 2105 i 2250

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



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
zedassejada, etc.— **Ordi**.— Id. id.
Moresc, tranquil·ló, pelat, semolina,
farines.— **Arròs**, i els seus derivats,
Segó.— **Turtó** i llurs farines.— **Lli**
i la seva farina, etcètera.

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 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

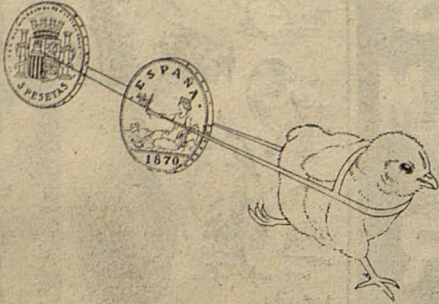
N.º 5 - RANXO "Porquí"
N.º 7 - RANXO "Conills"

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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

Granja Avícola BANÚS



LA MÉS
IMPORTANT
D'ESPANYA

Passeig de la Mina
Telèfon 375-X.

Exposició, Vendes,
Encàrrecs i Corres-
pondència:

Carrer de Jesús, 27
Telèfon 375-R.

Telegrams:
«RESTMUNICH»

REUS

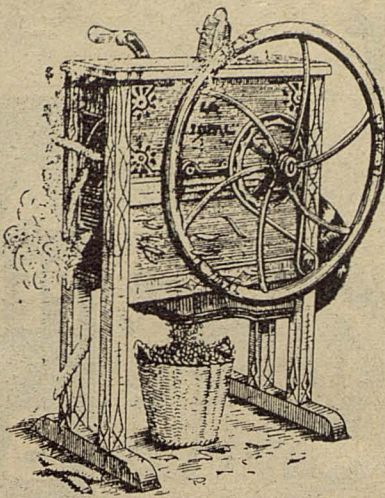
Vós podeu obtenir grans benefi-
cis amb

Leghorns estirpe
BANÚS

Demaneu la nostra
LLISTA DE PREUS

La RAÇA Leghorn Blanca és l'única especialitza-
ció de la nostra granja

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.

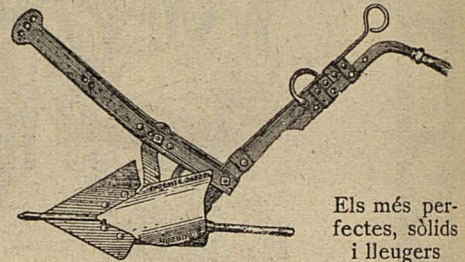
Forcats i timons PER DITES ARADES

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 solliciten represen-
tacions. Demanin-se preus i
condicions.

Arades tipus KIRPI

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

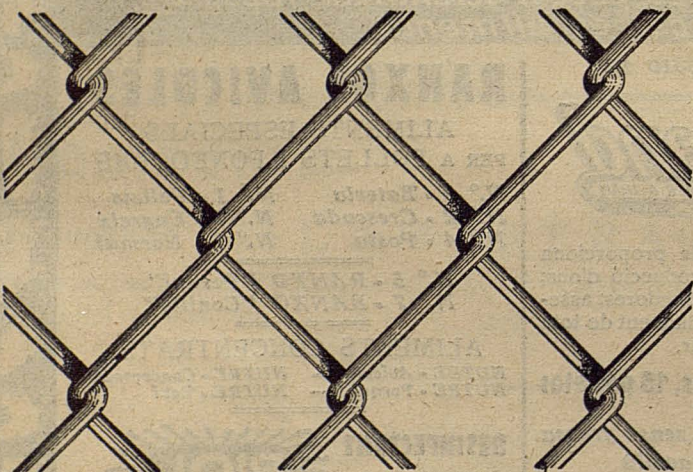


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

Tancats Galliners, Colomars, etc.
Filferro, Teixits metàl·lics, Garbells
per a cereals



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. - BARCELONA

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITZATS

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Superfosfat de calç. - Escòries 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

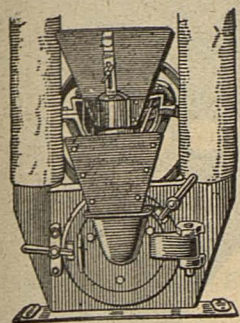
SOCIETAT ANONIMA

Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb la Plaça de l'Angel
BARCELONA

MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267



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

Es l'únic moli que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyes, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corròns 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

PER AL PROVEIMENT DE

Bestiar boví bru de

Schwyz

ES RECOMANA

Daniel Schuler, Ramader
STEINEN - SCHWYZ (SUISSA)

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona
Una dotzena: 6 ptes. una Una grossa: 5 ptes. la dotzena

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

LONES
per a Segadores

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

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

BRACAFÉ

POLLETS

- PRAT ROGENCA
- LEGHORN BLANCA
- CASTELLANA NEGRA
- RHODHE ISLAND ROJA
- PLYMOUTH - ORPINGTHON
- HOUDAN - BRAHAMA

Ous per a incubar - Polles de dos mesos

Incubadores

Elèctriques i amb Petroli

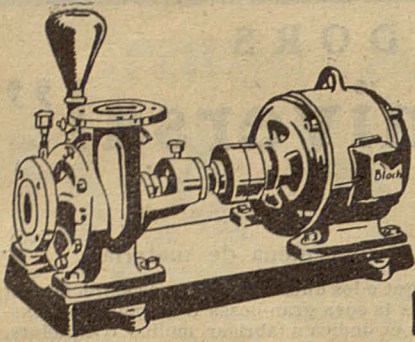
Les més pràctiques, segures i econòmiques, construïdes amb material superior. - BATERIES, COVADORS i tota mena de material
PINSOS AVÍCOLES

Instal·lacions completes per a GRANGES - Pressupostos de franc

SOL·LICITEU CATALEG QUE S'ENVIA DE FRANC

AVÍCOLA REGIONAL

Nàpols, 99 (entre Ausies Marc i Carretera de Ribes) - Telèfon 50199 - BARCELONA



¡Agricultors!

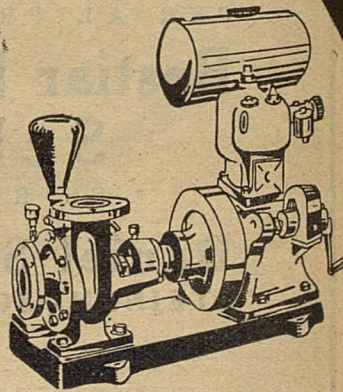
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloeh



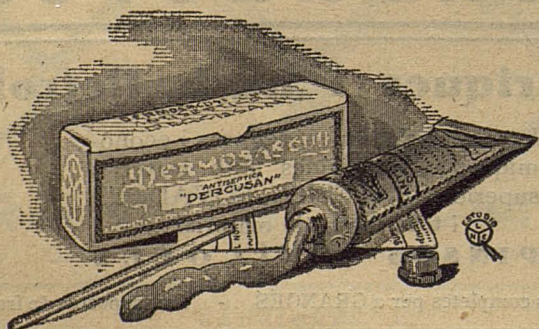
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“DERCUSAN”



Antisèptic contingut 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 insubstituïble per a tractar aquestes infeccions en l'aviram, gossos, gats i altres animals domèstics. Desinfecta i cicatritza les picades dels tàvecs. No és metzinós ni irritant.



ES VEN A LES FARMACIES

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

Tub per a Clíniques i Veterinària, 7'80 ptes.



AGRICULTURA I RAMADERIA



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

Director:
RAÛL M. MIR

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

Determinació del grau alcohòlic dels vins

L'alcohol és el component més important que contenen els vins, per ésser l'element que dóna principalment valor al vi. Existeixen, és cert, gran quantitat de vins de qualitat que no deuen precisament a l'alcohol llur sobrepreu i la fama, però s'ha de reconèixer que la major part de vins que es produeixen al món, es cotitzen segons la seva riquesa alcohòlica o sigui, a tant per grau i hectolitre.

El dosatge de l'alcohol ha d'ésser, doncs, realitzat de manera que no deixi lloc a dubtes sobre la seva exactitud. Per aquesta raó, llevat de poques excepcions, tots els països estan d'acord en adoptar el mètode de destil·lació com a únic suficientment exacte. S'han de rebutjar en absolut tots els procediments a base de temperatures d'ebullició, capilaritat, etc.; tots els tècnics saben que els aparells construïts a l'efecte no estan subjectes a contrast oficial, que molt freqüentment els resultats són erronis quan es tracta de vins acetificats, dolços, etc. i que tot i tractar-se de vins sans i secs, es poden trobar, en un mateix vi resultats molt distints si s'opera amb diferents aparells encara que siguin d'un mateix tipus.

En aquest punt essencial del dosatge de l'alcohol no hi ha doncs, lloc a cap observació; resta subsistent el procediment de destil·lació amb tots els seus detalls de volum de vi a destil·lar, temperatures, manera de prendre les lectures, etc.

El que sí que s'ha de modificar, és el tractament preliminar del vi abans de la destil·lació amb la sosa, amb el fi de neutralitzar els seus àcids volàtils.

El mètode oficial espanyol estableix que quan l'acidesa volàtil del vi sigui superior a dos grams per litre o quan la seva degustació avisi que el vi està malalt, una volta mesurada, ha d'ésser neutralitzada amb sosa o

magnèsia calcinada abans de començar la destil·lació. Anàlogament donen aquesta indicació els mètodes adoptats en els demés països. La neutralització dels vins sans, hom afirma que és innecessària.

Contràriament a aquesta última indicació, nosaltres proposem que *tots els vins, sense excepció, han d'ésser neutralitzats.*

Vegem les raons de la nostra afirmació.

Es sabut que el grau alcohòlic d'un vi malalt, destil·lant-lo sense neutralitzar, no és el mateix que destil·lant-lo prèviament neutralitzat.

Però, quan s'ha de neutralitzar, a més de dos grams d'acidesa volàtil o quan la degustació indiqui que està alterat? El primer porta aparellada la investigació de l'acidesa volàtil, operació que no és ràpida. El segon obligació a degustar tots els vins i es pot ésser un bon operador químic, però un mal tastador; ademés, existeixen vins amb una forta acidesa volàtil que altres components, especialment el sucre, disfressen en gran part. Un mateix vi seria neutralitzat per un operador i en canvi un altre no creuria necessària la neutralització, obtenint, per tant, resultats discordants. En definitiva, es deixa aquesta operació tan delicada al criteri del químic, el qual es presta a errors.

No seria molt més senzill i equitatiu neutralitzar absolutament tots els vins? Els vins sans corrents no acusarien augment ni disminució en el seu grau alcohòlic vertader i en els alterats, tant si ho fos molt com poc, es trobaria el seu grau exacte.

Però, ademés hi ha una altra causa d'error, que al nostre parer, és de major importància que la deguda als àcids volàtils orgànics; la presència de l'àcid sulfurós en la destil·lació de gran nombre de vins procedents de la fermentació completa o incompleta de mostos o veremes sulfitades; també

l'esmentat sulfurós pot derivar d'addicions directes al vi en vistes a la seva conservació.

En cap mètode oficial de dosatge de l'alcohol no s'esmenta aquesta causa o error; per excepció, en el qüestionari que Túnez ha tramès a l'Oficina Internacional del Vi, es proposa la neutralització quan els vins continguin quantitats importants d'anhídrid sulfurós.

Es natural que els tècnics que formularen els mètodes oficials vigents, no tinguessin en compte aquesta causa d'error. L'elaboració en gran escala de vins procedents de mostos sulfitats o imperfectament desulfitats, així com l'ús del gas sulfurós en les seves distintes formes i dosis en l'elaboració de vins, data de pocs anys. Les aplicacions de l'anhídrit sulfurós han fet progressar molt la vinificació i gràcies a aquest antisèptic, ara s'obtenen vins sans, comercials, en zones vitícoles que sols elaboraven en vistes a la destil·lació.

El gas sulfurós es desprèn fàcilment per l'ebullició i passant al destil·lat, augmenta la densitat d'aquest, acusant en conseqüència els alcohòmetres menys grau alcohòlic. Aquest error pot arribar a una dècima de grau per cada 100 mil·lígrams d'anhídrit sulfurós per litre que contingui el vi. Si es considera que en moltes ocasions els vins contenen 300, 400 mil·lígrams o més, es comprèn que l'error que es pugui cometre és de molta importància, havent-se arribat a constatar diferències de més d'un grau d'alcohol.

Si per aquest component a dosis elevades, que no és ja de caràcter accidental, sinó molt freqüent en els vins, s'admetés la reserva de la prèvia neutralització en la mateixa forma prescrita per als vins alterats, seria necessari, abans de fer el dosatge de l'alcohol, investigar el gas sulfurós i en cas de contenir-lo en quantitat superior a 100 mil·lígrams, procedir a la neutralització amb la sosa.

No es podria aquí acudir a la degustació, doncs moltíssimes persones no aprecien dosis de sulfurós inferiors a 200 mil·lígrams i encara de 300 o més si els vins són dolços o l'addició no és recent.

El dosatge del gas sulfurós i el de l'acidesa volàtil, com a determinacions preliminars a la del grau alcohòlic, implicarien un treball molt superior al d'aquesta, el qual no és admissible en la pràctica. És preferible acudir directament a la neutralització, que cap destorb no pot causar a la destil·lació de vins sans o en poca dosi de sulfurós i en canvi, evita errors de vertadera importància en vins l'alteració dels quals o excés de sulfurós escapen a l'observació dels sentits o a la perspicàcia de l'operador.

I encara hi ha més, doncs en algunes ocasions les dues causes d'error s'ajunten. No és rar trobar vins acetificats i al mateix temps sulfitats. Algunes vegades aquests vins són originaris de mostos no del tot desulfatats, fets fermentar i després mal conservats; en altres casos es tracta de vins en els quals s'ha iniciat una fermentació acètica i per tal d'aturar-la s'han sulfitat fortament.

Hom ja camprèn, doncs, quan necessària és la neutralització de tots els vins, sense excepció, després de mesurat el volum a destil·lar i el convenient que seria l'adopció d'aquesta pràctica.

En conseqüència, seria convenient que l'adopció d'aquesta pràctica en tots els països fos una realitat, unificant així perfectament el mètode de destil·lació per la determinació del grau alcohòlic dels vins.

Existeixen ja qualques antecedents que reforcen aquesta opinió.

Els mètodes d'anàlisi emprats en les Repúbliques de l'Illa de Cuba i de l'Uruguay aconsellen la neutralització del vi abans de la seva destil·lació.

Examinant les respostes presentades en el qüestionari formulat per Roux i de conformitat a la proposta de l'Oficina Internacional del Vi, en vistes a l'unificació dels mètodes d'anàlisi, es pot comprovar que alguns països s'han adonat de la causa d'errors que ofereix la presència de l'anhídrid sulfurós en les destil·lacions alcohòliques.

Romania proposa, tractant-se de vins que continguin anhídrid sulfurós, que hom neutralitzi quasi completament amb l'hidròxid de sosa i si aquest component hi és en quantitat excessiva, s'afegeixin algunes gotes de permanganat de potassa al vi. En l'informe de Tunis hom llegeix que els vins que acusin dosis d'alguna importància de gas sulfurós, han d'ésser neutralitzats. Per tal de demostrar la conveniència d'aquesta proposició, es cita el cas que alguns vins sulfitats han donat per destil·lació, no havent-los saturat prèviament, fins a cinc dècimes menys que amb l'ebullímetre Salleron. En la resposta d'Algèria es proposa el mètode pels vins de densitat superior a 1.000, amb la prèvia neutralització de l'acidesa.

En el nostre informe *Anàlisi del Vi*, presentat al segon Congrés Internacional de la Vinya i del Vi celebrat a Barcelona en octubre de 1929, el qual tracta de la unificació dels mètodes d'anàlisi, jo vaig proposar *la prèvia neutralització de tots els vins abans de la destil·lació* i les meves conclusions foren admeses sense discussió.

Al cap de poc temps el Comitè espanyol d'Enologia de l'Oficina Internacional del Vi, acceptà aquest criteri i formulà la seva resposta (vegeu el Butlletí Internacional del Vi, gener de 1930) al qüestionari de Roux, dient que, abans de la destil·lació, tots els vins, sense excepció, han d'ésser neutralitzats.

Vegeu el text de les conclusions que vàrem sotmetre a l'aprovació del Congrés:

Considerant que, fora dels vins que contenen una quantitat més o menys crescuda d'acidesa volàtil, existeix actualment a conseqüència dels procediments moderns de vinificació, gran nombre de vins que contenen

fortes dosis d'anhídrid sulfurós i per consegüent la mescla amb el destil·lat influeix considerablement sobre la densitat i per tant, sobre el grau alcohòlic;

Considerant que, no és possible determinar per simple degustació la quantitat d'acidesa volàtil o d'anhídrid sulfurós que contenen molts vins, particularment si són dolços;

Considerant que, un bon químic o un pràctic de laboratori no tenen l'obligació d'ésser un bon degustador;

Considerant que, en la majoria de casos hom no reclama del laboratori les xifres referents a l'acidesa volàtil i l'anhídrid sulfurós, sinó únicament i exclusivament el grau alcohòlic,

El Congrés acordà:

Que el dosatge de l'alcohol amb el mètode oficial de destil·lació, ha de comportar necessàriament la prèvia neutralització del vi. (1)

ISIDRE CAMPLLONC
Enginyer Industrial i Pèrit Agrícola

Les vinyes del Penedès

La major part de vinyes d'aquesta comarca vinyatera per excel·lència, fa prop de quaranta anys que foren plantades, i naturalment, per més que s'han esmerçat importantíssimes quantitats en la fertilització de les terres on radiquen, és un fet indiscutible que amb les continuades collites que se n'han obtingut i que tenen un valor immens, la terra ha anat empobrint-se. Per tant és necessari preocupar-se constantment de restituir a la terra les substàncies nutritives que han estat extretes, altrament seria inevitable la decadència dels vinyars amb la consegüent merma de la producció que malauradament en alguns indrets en l'actualitat és ja ben manifesta, el qual, indubtablement és la causa de què alguns vinyaters hagin de dir massa sovint: *El conreu de la vinya no és remunerador.*

Es un fet evident que amb el concurs dels adobs químics pot efectuar-se una fertilització racional i remuneradora, però també cal tenir sempre present, que per tal que les matèries químiques produeixin el màxim rendiment, és indispensable tenir l'encert d'associar-les convenientment amb els adobs orgànics.

Podríem dir que d'ençà que va començar la circulació dels trens, les terres del Penedès han engolit molts milers de vagons de fems, el resultat del qual en molts casos no ha correspost pas a las quantioses despeses ocasionades per la compra i el transport.

Naturalment que els agricultors que te-

nen llurs terres no molt lluny de les estacions del ferrocarril poden realitzar importants economies en el transport, però hem de tenir present que existeixen moltes masies bon xic allunyades i en aquestes les despeses que inevitablement ocasiona el transportar-hi un vagó de fems són tant importants, que moltes voltes passen de la meitat del valor de la compra, i fins arriben a sobrepassar el valor total.

Es per aquesta ben notòria dificultat que ha vingut accentuant-se una remarcable tendència a l'engreixament del bestiar, més amb la finalitat d'obtenir abundoses quantitats d'adobs orgànics produïts a la mateixa casa de pagès, que no pas esperonats pel benefici que poden obtenir-ne.

Es un encert indiscutible la pràctica d'aquest procediment, puig que així és molt més fàcil adobar les terres i pot aconseguir-se amb considerables economies, però el que no té res de recomanable és que hi hagi agricultors que estiguin conformats únicament amb els fems obtinguts com a benefici sense donar importància a les pessetes que es poden i s'han de guanyar, no solament per a retribuir els treballs que ocasiona l'engreixament del bestiar, sinó que també per a rescabalar-nos de les fallides que puguin esdevenir i cobrar com és de raó, l'interès del capital que s'ha d'esmerçar, el qual moltes vegades té una remarcable importància.

(1) Ponència del Congrés Internacional de la Vinya i del Vi, celebrat l'any darrer a Roma.

Hi ha molts agricultors que han determinat amb preferència engreixar vedells. Amb aquesta espècie de bestiar en casos molt freqüents esdevé el que acabem de manifestar, ço és, que s'aconsegueix un petit negoci quan no són pèrdues el resultat que s'obté.

Si el que ha de dedicar-se a l'engreixament de vedells sap entendre en la compra i en la venda, sempre tindrà avantatge, per tant és recomanable que a l'engreixament de vedells es dediqui, però si no està ben al corrent del què val un cap de bestiar en el moment de la compra per engreixar-lo, en relació amb el probable preu de venda quan el tindrà engreixat, fàcilment és trobarà molt sovint que les despeses que li haurà ocasionat durant el temps més o menys llarg que haurà hagut de mantenir-lo, no seran recompensades abastament per l'augment de pes obtingut.

Es, doncs, evident, que l'èxit de l'engreixament de vedells consisteix principalment en saber comprar i en saber vendre, altrament pot donar-se el cas, com ja s'ha donat (encara que poc freqüent), que a l'hora de la venda valgui aproximadament els mateixos diners o menys que els que ha costat de compra després d'haver despès molt en menjar i treballs.

En aquest cas els fems que s'han obtingut costen un ull de la cara, com vulgarment es diu.

Per tant, qui no estigui ben segur de què sap treure's les mosques d'aprop al comprar aquesta mena de bestiar que obliga a desemborsar quantitats importants, quantitats que no consenten que hi pugui haver un bon marge diferencial entre el preu de compra i el preu de venda, per tal d'assegurar un prudent benefici, val més que es dediqui a l'engreixament del bestiar porquí comprant els garrins petits poc temps després d'haver estat desmamats. Amb aquesta mena de bestiar encara que en comprar-lo ens enganyin de deu pessetes, per exemple, té una importància insignificant, ja que d'ençà que es compra fins que es ven tenim el remarkable avantatge que ha de fer un augment considerable, almenys de dues centes pessetes.

Amb els vedells moltes vegades hi ha només que un marge de quaranta o cinquanta pessetes, i com ja hem dit si no ens exposem a perdre, ens exposem a no aconseguir el benefici que en bona lògica cal esperar-ne.

Són molts els que no es decideixen a l'engreixament del bestiar porquí perquè tenen la creença que els fems que se n'obtenen no són tan abundosos com els que poden obtenir-se amb els vedells. És molt natural que en igual quantitat de caps produeixen

més els darrers, però el concepte que de tal afer tenen molts agricultors és completament equivocat, ja que en realitat, si els vedells fan més fems és també perquè tothom amb rares excepcions se'ls estima més que als porcs.

Als vedells sempre o quasi sempre se'ls hi posa jaç abundant, mentre que als porcs se'ls posa només que durant unes poques setmanes quan són petits, condemnant-los després per tota la temporada que els resta de vida, a jeure damunt el pis fort, enrajolat, empedrat o encimentat.

No és pas aquest el procediment que s'ha de seguir, perquè ultra que sense jaç no hi ha fems i si solament succs fecals que són molt engorrosos de transportar, el bestiar també està molt malament i se n'obté un rendiment considerablement més reduït.

Perquè hom es convenci d'aquesta veritat, cal només observar que els porcs durant l'estiu en algunes temporades, si al corral hi tenen un recó amb una mica de jaç net, jeuen damunt del jaç, i durant l'hivern com més en tenen millor, perquè encara que estiguin grassos a punt de matar, a l'hora de dormir procuren arredósar-s'hi tant com poden si el tenen en abundor.

Considerem, doncs, interessantíssim i molt convenient proporcionar jaç en abundor a tota mena de bestiar, aprofitant els bolls i palles d'inferior qualitat. Quan d'aquesta mena de jaç no se'n pugui disposar en abundor, cal valdre's de fanal, ovellatges, flors de Sant Joan i altres brosses primes i sense troncs forts, que són a posta per a servir de llet per als animals i que es troben sempre en ermots, torrenteres, reguerots i margedes.

Per a recollir aquesta farda que tanta utilitat reporta, pot aprofitar-se el temps després de la pluja, quan la terra no permet treballs de cap mena.

A més dels vedells i bestiar porquí, també hi ha d'haver en totes les cases de pagès un parell o tres de cabres de llet o encara major nombre, si és possible cuidar-les bé.

Cal tenir present que les cabres aprofiten moltes coses que si s'haguessin de vendre tindrien un valor insignificant; que la llet és un producte de gran utilitat a totes les famílies, i val més que sigui produïda a casa mateix, que no pas haver de fer cada dia mitja hora o més per anar a cercar-la, com així sol passar en algunes cases de pagès que no saben preocupar-se d'un afer que té tanta importància.

En fi, totes les precaucions que l'agricultor prengui, encaminades a aconseguir notables augments de producció d'adobs orgà-

nics a casa mateix i amb una ben estudiada economia, repercutiran considerablement en favor dels seus interessos, perquè així es veurà lliure d'acudir als femetaires d'ofici que d'uns quants anys ençà, han vingut exagerant llurs pretensions comercials, exigint uns preus fora de raó; no haurà de pagar importants quantitats en concepte de transports en ferrocarril i carros o camions, i per afegidura podrà disfrutar del remarkable avantatge de poder adobar amb rapidesa tot quant tingui per convenient.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

La farina d'arròs com aliment del bestiar

L'arròs no desmereix gens dels turtós de cacauet, de colza, de llí, etc., com aliment del bestiar. Ambdues menes d'aliments poden emprar-se separatament i tots plegats es completen perfectament.

Si els turtós s'estimen per la riquesa de matèria azotada, potser excessiva, l'arròs al contrari pobre d'aquesta substància i fins insuficient en la producció de la llet i per la cria intensiva, s'ha d'apreciar com aliment complementari, que tot sol no basta, però pot ésser molt útil per augmentar el valor de les racions en elements d'hidrats de carbó, o sigui elements que afavoreixen l'engreixament.

Es, sobretot, un aliment utilíssim quan s'engreixen vedells amb llet desnatada.

Aquesta llet conté molta proteïna, amb tota la caseïna de la llet pura; però és més pobre respecte aquella d'hidrat de carbó degut a haver-se l'hi extret en desnatar-la.

A l'afegir a aquesta llet desnatada alguna quantitat de farina d'arròs, se l'hi reintegren els hidrats de carbó i se li retornen les qualitats primitives.

S'afegeix per cada litre de llet desnatada, 50 ó 100 grams de farina d'arròs, formant unes farinetes, que si s'escalfen, afavoreixen la llet en forma que sigui més completa.

Un altre avantatge de l'arròs és la d'ésser astringent; això fa que convingui emprar-lo en els casos de diarrea quan pugui contrariar l'engreixament.

Fent coure una mica d'arròs, es milloren les qualitats organolèptiques, fent que els animals el mengin amb més gust.

Als porcs pot convenir també l'arròs amb farinetes de llet desnatada.



Lliçons dels avantpassats en l'adquisició i administració de finques rústiques

Respecte a l'administració de les terres, els romans ens han deixat preceptes molt valuosos. Cató, Varró, Plini i Columela, entre altres autors, emetien judicis tan assenyats, que avui encara mereixen ésser tinguts en compte.

Preguntava Cató: ¿Què es necessita per aprofitar degudament una terra? Abans que tot, treballar-la el temps degut; segonament, conrear-la i després adobar-la com cal. ¿Desitjeu adquirir una propietat rústica? No us doneu pressa en comprar-la, però tampoc no deixeu de fer cap diligència per a poder-la conèixer a fons; resseguiu-la diferents vegades per a no ignorar-ne cap recó. Observeu com viuen els que en són veïns, si folgadamente o amb pena, ja que així podreu apreciar si el país és ric o és pobre. No deixeu de tenir en compte las facilitats o les dificultats per anar-hi, és a dir, els camins i el seu estat.

Plini, deia: Considereu les condicions del clima i les de les terres; no volgueu adquirir cap finca de clima dolent, per molt fèrtils que siguin les terres, ni en un país de bon clima si les terres són estèrils.

Per altra part, feia avinent Cató, que no convenen les terres que reclamin fer-hi moltes despeses. Deia: sapigueu que un camp es pot comparar a un home; de res no serveix que dongui molt, si costa molt, perquè en aquest cas no dóna cap profit. La verdadera finalitat és treure l'interès de les inversions de diner i de treball que s'hi esmercen, i, per tant, el primer que ha de preocupar és economitjar despeses.

No hi ha cosa més inútil, segons Plini, que gastar en excès en un camp. Fer-hi el necessari i res més. Una terra és dolenta si s'ha de treballar sense parar, invertint-hi molt diner per a què dongui fruits. Mireu que no sigui molt gran; no imiteu a aquells que sembla que posseeixen menys per a gosar que per a impedir als altres de què gosin. Es millor sembrar poc, que no pas molt i que no es pugui cuidar bé.

La hisenda, digué Columela, ha d'ésser més dèbil que el seu conreador; si té més força que el seu propietari, aquest empobrirà. Per això diu l'adagi: qui molt abasta, poc estreny. Pel que a la vivenda fa referència, escrivia Plini: La casa ha d'estar proporcionada a la grandària de la hisenda, si pot ésser que es trobi orientada al nord en els climes càlids; al migdia, en els climes freds i en els atemperats de cara a l'orient.

Cató recomanava: Que disposi d'aigua, que no es trobi molt allunyada de la mar o d'un riu navegable, o almenys d'un bon camí i que no hi hagi dificultats per a contractar treballadors i bous. Planteu, abans d'edificar, o millor, feu-ho com diuen, aprofitau els capricis dels altres, mentre el sostenir-los no us resulti car.

Si disposeu de bona casa, us hi trobareu a gust i l'habitareu més temps; vostres terres hi guanyaran i en treureu majors guanys. Recordeu-vos del que deia Plini: «L'ull de l'amo adoba el camp».

Mogó, el cartaginès, deia: el que compra una heretat rústica, li convé vendre la casa de la ciutat. Tal precepte, semblava a Plini massa radical, però sofria un error, doncs en tots els afers és necessari que els tingui a la vista el seu amo, i aquest no els veu bé si no els veu tots els dies.

No desprecieu els procediments seguits en el país on hi tingueu terres. Busqueu un majordom hàbil i no confieu als esclaus la direcció de la vostra hisenda, perquè en el que fan no hi posen cap interès, com passa a tots aquells que saben que del seu treball res no ha d'aprofitar-los.

Procureu viure bé amb vostres veïns; no consentiu de cap manera que vostres servidors els molestin. Si sabeu atraure-us la benevolença dels qui us volten, vendreu millor les collites i trobareu amb facilitat jornalers. Si edifiqueu, us ajudaran i en cas d'alguna desgràcia, podreu comptar amb llur assistència.

Cató vol que cada feina es faci al degut temps. Les feines de les terres són de tal naturalesa, que si se'n retarda una, totes les demés es fan a deshora.

El que durant el dia s'entreté en feines que pot fer els vespres, no pot tenir-se per bon administrador, a no ésser que el mal temps el tingui reclòs a casa.

No sap el que el perjudica el que podent treballar al camp, s'entreté amb les feines de la casa.

«Empenyen més la feina els esplets que els diners».

Si disposeu d'aigua en abundància, poseu el major esforç en establir prats que es reguin; si no teniu aigües per a regar, podeu també fer prats de secà.

Que tinguin sempre a la memòria els pares de família, que els convé més ésser venedors que compradors, i pel mateix han de procurar treure de la terra tot quant pugui

deixar ateses llurs necessitats. Els viatges perillosos pel mar i les riqueses que van a cercar-se a les Indies, no donen majors profits que els que donen les pròpies terres ben portades.

Cató donava a les seves terres aquest ordre de preferència: primer, les vinves, si són bones; segon, els horts; tercer, les salzedes; quart, els oliverars; quint, els prats; sisè, les terres de sembradura; setè, els boscos per a llenyes; vuitè, els fruiterars, i novè, els alzinars per aprofitar-ne les glans.

Varró i Columela posaven en primer lloc els prats.

Segons Cató, el millor producte del camp és el bestiar. En preguntar-li quines eren les seves preferències en les explotacions, deia: El bestiar, si el cuideu bé; i després el bestiar si el cuideu regularment.

R. RIERA

El «Pinus Insignis»

El *Pinus insignis* o *pi radiata*, també anomenat Pi de Montereï, va difondre en molts països, no solament per embellir parcs i jardins, sinó que també en la repoblació de boscos.

La seva creixença és extraordinària i aquesta és una condició que el fa estimar.

Unes plantades de 2 per 2 metres, ha estat comprovat que als set anys, tenien aquests arbres 22 metres de circumferència i 15 metres d'alçada, és a dir, una creixença com la d'una albereda que hagi crescut en les millors condicions. Les terres estanyades, fangoses i fresques, convenen al pi insignis, puix hi creixen molt de pressa i poden donar bons productes. La fusta d'aquesta espècie és d'una blancor tirant a groc, resistent i flexible.

No s'ha de plantar aquesta espècie en les terres molt fèrtils, puix que en tals indrets treu moltes arrels, però poc arrapades i quan els arbres tenen alguns anys, les ventades fortes volquen fàcilment aquests arbres.

Es recomana fer les plantacions espeses, ja que si es fan molt separades, l'abundor de branques fa que la fusta tingui molts nusos. Les distàncies a aconsellar són: 1'50 per 1'50 o bé 2 per 2 metres, i tant menys, quant més secs siguin els terrenys als quals es planten.

Les sembres poden fer-se des del mes d'octubre. No li convenen les terres calcàries.



Aquells conills del Penedès

En el número d'AGRICULTURA I RAMADERIA del mes d'agost de l'any passat, hi va anar un article que ens consta que fou molt comentat en el sentit de benevolença i afavoriment pels nostres *nous* conills del país. Tot aquell article fou redactat tenint en compte la modèstia dels exemplars descrits i de l'explotació. Malgrat això hom desitja saber noves coses sobre la raça de conills esmentada.

Tot i tement caure en algunes repeticions, ens atrevim dir unes quantes coses més, no molt controlades, però si observades, les quals encara que siguin d'aficionat, tenen quelcom d'experiència.

Sol ésser una creença bastant estesa que per tenir una petita Granja o explotació agrícola, es necessita un *padri*. Nosaltres si arribem a reeixir a l'últim, serà a canvi de no haver necessitat cap padri econòmicament parlant. Cada dia veiem com se n'estableixen de granges amb capital d'altra procedència, de cop i volta, convençuts que és una cosa senzilla, creient que disposant d'un capital ja està tot solucionat. Al cap d'un any o dos, d'aquelles granges ja no se'n parla. A casa si arribem a tenir una granja serà per haver-la formada dels beneficis de la mateixa.

Un dia un distingit agricultor, potser el més distingit de Catalunya, m'escriví: «En el que feu, hi ha molta il·lusió, filla segurament de la joventut i del que es llegeix. La vida és més prosaica del que us sembla». Jo pregunto: és que els que aspirem a

millorar, no ens en hem de fer d'il·lusions? Segurament que volia dir aquell bon conseller, que cal tocar de peus a terra malgrat les il·lusions.

Tornant al nostre tema, no fa molt que un senyor del Vendrell, acreditat avicultor, amb ocasió d'haver-li enviat uns quants conills de casa, em preguntà amb quin sentit fèiem la selecció, quin gir li donàvem: això és, si procuràvem obtenir major tamany o més precocitat o major nombre en els parts, etc., i això és convenient, deia, perquè seleccionant en un mateix sentit és com s'obtenen millors i més ràpids resultats. Jo li vaig respondre que no li donàvem cap gir a la selecció, per-

què tota qualitat va acompanyada del seu defecte. Això que sembla una evasiva, no ho és, sinó que té un petit fonament científic. Ens explicarem.

Nosaltres hem observat que a major tamany, disminueixen els parts. Per tant si es vol major tamany, ja es té el seu corresponent defecte. Hem vist també que les conilles molt bones s'esgoten més aviat que les



Una conilla Penès millorada

altres mediocres. Hem observat que a mesura que s'augmenta el tamany, puja també una mica la mortalitat.

Es igual com els creuaments, que no es guanya quasi mai res sigui amb plantes o amb animals, car les qualitats obtingudes són mixtificades. Ve a ésser com el que passa



La mare és molt prolífica i fa créixer els lludrigons amb tota vigoria

amb els ceps coneguts per híbrids americans productors directes. Si hom vol un cep resistent a la filoxera i a les malalties criptogàmiques, resulta que el vi d'aquell cep és aspre i amargant. Si hom vol un vi fi, resulta que al cep l'ataquen les malalties criptogàmiques. Jo m'esforço a tirar per terra aquella dita, quan es vol aplicar, que una persona serveix per tot. Si serveix per tot en realitat no serveix per a res.

Nosaltres hem fet el que hem pogut per seleccionar els conills en el sentit que s'assemblin amb els conills de bosc, perquè sens dubte és la veritable raça primitiva, aclimatada al país.

Molts, gairebé tots els cunicultors, aconsellen no fer reproduir els conills durant el mes de juliol. Aquest criteri es fonamenta en l'excés de calor i que els conills han de fer vacances. Per nosaltres és inadmissible que al juliol no criïn. I això, perquè els conills que nosaltres cuidem, de vacances en fan tot l'any i al mig de l'estiu que és quan aproximadament neixen els conills que en cada campanya van més cars o sigui que arriben als mesos d'octubre, novembre i desembre, hom cal que s'ho combini per tenir molts conills en aquell temps, que és quan se'n treu més rendiment. La raó és clara: els hortolans ja fan de manera que les plantes els arribin o molt primerenques o molt tardanes, quan tothom en té, no es consideren remuneradores. Igualment passa amb la cria dels conills.

Us creieu que si a tots els cunicultors l'empresa els anés vent en popa, els conills es pagarien tant? De cap manera, perquè hi hauria sobreproducció. Precisament pel motiu de les dificultats que

presenta, fa que molts pleguin i llavors el qui els porta més bé i més se'ls estima, veu remunerats els seus esforços.

Jo no sé de quina manera fan l'història de les conilles els altres cunicultors. A casa tenim un número en cada gàbia. Després portem un registre de fulles movibles, on sols apuntem: primer, el número de la lludrigada desmamada, després el dia, mes i any, el nombre de conillets i la seva qualitat o aspecte. Des del dia que es porta la conilla al mascle anotem el dia de la pròxima cria en la gàbia mateix. Com que estan un mes a lludrigar, es pot deduir que crien al mateix dia del mes següent. N'hi

ha que es veu que anoten molts més detalls, com per exemple els mascles que fan servir, però posar massa detalls, ho encareix per la feina que reporta i ho complica per la confusió de dades.

S'explica que ho fem en fulles movibles precisament per simplificar, perquè així quan una conilla es ven o canvia per algun defecte o per ésser massa vella, no cal tenir l'història de les conilles inútils barrejat amb el de les conilles que fan servei.

Considerem que amb les dades que podem posseir, ja es pot saber bastant. El més convenient és que l'explotació pugui durar molts anys, car, llavors per si sola ja parla.

Sabent el nombre de lludrigades que ha tingut cada conilla, es veu quines són les més precoces. Un dels principals defectes que es carreguen als Gegants d'Espanya, és que no volen acceptar el mascle i no crien tant com les del país. Nosaltres de Gegant d'Espanya no n'hem criat mai i sols sabem això per les referències de molts clients que venen a cercar conills dels nostres, del país, principalment perquè amb la raça Gegant d'Espanya es troben amb els seus conillers deserts de conillets. També en tenim una prova, perquè dintre la mateixa varietat antiga del país els exemplars més grossos no són tan precoços ni prolífics com els de tamany mitjà o petit.

Amb l'altra dada, del dia que es desmamen, es pot saber l'edat de cada conilla i si ens hem d'atendre a ella i al que ens diu, anem veient que el conill més fort i més resistent per l'edat i més assimilador d'aliments rústics és el que s'acosta a l'antiga varietat gris i de tamany mitjà del país. Si filem més prim, podem dir que, encara que a casa fa uns set anys que explotem més intensivament la cria del conill, des de temps immemorial que n'havíem criat; els més resistents i millors són els que s'assemblen als que sempre hem conegut.

Per la qualitat de si són molt grossos o regulars, és bo d'anotar per acabar de qualificar la conilla, car hi ha hagut bells exemplars de conilles i en canvi no han resultat tan lleteres com d'altres. Encara que si es té la prevenció de deixar-ne quatre, cinc o sis, de lludrigons per conilla, són millors; les conilles no s'esgoten i poden criar tot l'any i no cal recórrer a l'ús dels desinfectants, perquè els pitjors enemics seus, són: nombre crescut en les cries, manca de ventilació i menjar insà. Nosaltres lluitem contra d'ells no usant sinó el sol i l'aire per desinfectants. Deixant unes lludrigades ben reduïdes i seleccionades i triant fins a l'extrem possible els menjars més higiènics i econòmics.

Es perfecte tot el que fem? No, no n'estem satisfets i pensem anar-ho modificant; però molt menys satisfets estem dels cunicultors que sols exploten aquesta indústria durant un any tot el més.

Resumint, el conill millor que hem trobat abans i després d'un any d'haver publicat aquell escrit en aquesta revista, donant-lo a conèixer més, és el conill gris uniforme, bonic, tamany mitjà i d'estampa coneguda com els més antics del país.

JOAN ARMENGOL



La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu

Heus ací el text de la llei aprovada pel Parlament de Catalunya:

Article primer. Es autoritza el Consell de la Generalitat per a crear una Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu de la Generalitat de Catalunya, per al crèdit als Sindicats Agrícoles o a llurs Caixes, i a les Cooperatives i Mutualitats, de conformitat amb les següents bases:

1.^a El Consell de la Generalitat de Catalunya podrà crear l'esmentada Caixa constituint un organisme mixt en el qual puguin tenir intervenció i participació la Generalitat, Sindicats Agrícoles, Forestals, Cooperatives, Mutualitat, Caixes oficials d'estalvis, Municipis, Pòsits i altres entitats de caràcter semblant o bé com a filial seva, amb completa independència de tota altra entitat.

2.^a La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu, qualsevulla que sigui la seva estructuració, tindrà la plenitud de drets de les persones socials, i per tant, àmplies facultats per adquirir, posseir i alienar béns de tota classe i per a interposar accions i oposar excepcions de tota mena.

3.^a La duració de la Caixa serà indefinida. Amb tot, el Govern de la Generalitat podrà declarar-la dissolta en el cas que les pèrdues sofertes ho aconsellin, i serà obligatòria la dissolució quan les pèrdues arribin al 50 per 100 del capital.

Acordada la dissolució o acabament de la Caixa, el període de liquidació, en el cas que en l'aportació del capital hi hagi participació d'altres entitats, durarà el temps necessari per a reintegrar a les entitats el capital segons la base 12, després d'extingides les pèrdues i quedaran a càrrec de la Generalitat les successives operacions fins a la total amortització i extinció dels préstecs concedits.

4.^a L'objecte de la Caixa és el de realitzar tota classe d'operacions bancàries i de crèdit amb els Sindicats i Caixes Agrícoles o Cooperatives de producció i de consum i Mutualitats, legalment constituïts per a ajudar llur expandiment i funcions de producció, crèdit, compres, vendes, exportacions, explotacions, adquisicions de propietats, construccions, manufactures, mutualisme i les altres que els siguin peculiars. També podrà fer amb les dites entitats altres operacions d'interès social o col·lectiu.

Els préstecs a llarg termini no podran excedir de vint anys. El Comitè, però, podrà

limitar la duració d'aquests préstecs, fixant-la segons les circumstàncies de cada cas.

5.^a El capital de la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu serà de 10.000.000 de pessetes. Si la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu és una institució mixta, la Generalitat hi aportarà la seva part de capital que no podrà ésser inferior al 25 per 100 de l'establert. Si la Caixa és constituïda com a instrument de crèdit de la Generalitat de Catalunya exclusivament, aquesta aportarà íntegrament el capital.

6.^a En l'organització en forma mixta, l'aportació de la Generalitat serà consignada en els pressupostos ordinaris anuals, en una quantitat no inferior a 250.000 pessetes. Enguany hi serà aplicada la quantitat que resulti disponible de la partida 1.003 del vigent Pressupost.

La resta del capital el subscriuran les altres entitats i l'aportaran a mesura que ho reclamin les necessitats de la Caixa i en proporció a la participació de cada una.

La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu podrà emetre obligacions per un import fins a 5.000.000 de pessetes.

Els títols representatius d'aquest emprèstit seran de 500 pessetes nominals cada un, a l'interès anual que fixarà d'acord el Consell de la Generalitat i el Comitè Directiu de la Caixa, a pagar per trimestres vençuts i amortitzables en el termini que assenyalaran els susdits Consell i Comitè, mitjançant dos sorteigs cada any, de conformitat amb la taula d'amortització que el Comitè de la Caixa aprovarà. Del reintegrament d'aquest emprèstit en respondran el capital de la Caixa i la Generalitat de Catalunya.

El Comitè de la Caixa, en el moment de l'acord amb el Consell de la Generalitat, posarà en circulació les obligacions que siguin necessàries per atendre les demandes de numerari fetes a la Caixa. La posta en circulació de les obligacions serà feta al tipus que correspongui segons la situació del mercat de valors, sempre d'acord el Consell i el Comitè Directiu, i en el moment que ho aconselli la situació del referit mercat de valors.

El Comitè de la Caixa, d'acord amb el Consell de la Generalitat, escollirà la forma de col·locació que cregui més adient, però haurà de tenir en compte la necessitat que el petit estalvi pugui adquirir els títols que es posaran en circulació.

7.^a El Govern, la Direcció i l'administració

ció de la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu correspondran al Comitè Directiu, al Sub-Comitè Executiu i a un Director.

Integraran el Comitè Directiu l'Honorable senyor President de la Generalitat, que el presidirà, dos vice-presidents i vuit vocals i un secretari.

La primera vice-presidència correspondrà al senyor Conseller d'Agricultura i Economia, i la segona, si la Caixa és un organisme mixt, al representant que designaran les entitats que en formin part.

Els càrrecs de vocals seran exercits pels senyors Consellers de Finances i de Governació, tres representants de les entitats que integrin la Caixa, tres persones expertes especialitzades en aquestes matèries, designades pel Consell de la Generalitat i el Director de la Institució. El Director de la Institució que assistirà a les deliberacions i actuarà de secretari, tindrà veu però no vot, i serà nomenat pel Consell de la Generalitat a proposta del Comitè Directiu.

En el cas que la Caixa depengui exclusivament de la Generalitat, el senyor Conseller de Finances ocuparà la segona vice-presidència i el nombre de vocals serà el mateix, nomenats pel Consell de la Generalitat, entre les persones especialitzades en aquestes matèries i entre representants de Sindicats, Cooperatives i Mutualitats.

El Sub-Comitè Executiu estarà compost dels senyors vice-president i el Director.

8.^a El Consell de la Generalitat fixarà l'interès que per les operacions de préstecs percebrà la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu.

Si la Caixa és una Institució mixta, l'interès que percebran els prestataris serà el del cost del diner, però el Consell de la Generalitat bonificarà fins a un màxim el dos per cent que anualment fixarà fins on permetin les consignacions que el Parlament autoritzarà en cada pressupost, les quals hauran de cobrir almenys els compromisos anteriorment contrets.

A l'efecte, el Consell Executiu de la Generalitat és autoritzat per a aplicar la quantitat que sigui necessària de la partida 1.003 del pressupost vigent, a l'esmentada bonificació d'interessos, corresponent als préstecs que es contractaran durant la resta de l'actual exercici econòmic.

9.^a La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu podrà percebre de les entitats prestatàries, a més de la quota per interessos i amortització, una comissió destinada al sosteniment de les seves despeses generals.

10.^a Els prestataris de la Caixa hauran de realitzar totes llurs operacions bancàries per mitjà de la mateixa si aquesta les verifica. En son defecte, a través d'una de les entitats que la integrin si aquestes les practi-

quen, sempre que les realitzin als tipus corrents del mercat.

11.^a Acordada la dissolució de la Caixa, es procedirà per mitjà d'una Comissió designada pel Comitè Directiu, a la liquidació de les seves operacions, i durant aquest període no serà concedit cap nou préstec.

En cas de funcionar la Caixa com a Institució mixta, les pèrdues per la liquidació de partides fallides que resultin a la dissolució de la Caixa correspondran, per parts iguals, a la Generalitat i a les entitats que la integren, mentre no passin del 10 per 100 del capital. Les superiors al 10 per 100 aniran a càrrec de la Generalitat.

El ròssec actiu, després de cancel·lar el passiu, serà distribuït entre la Generalitat i aquelles entitats, a prorrata de llurs respectives aportacions.

12.^a La Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu es regirà per les presents bases i pel Reglament que dicti el Consell de la Generalitat, en el qual seran consignats, ultra les

disposicions que, de conformitat amb les bases, cregui el dit Consell necessàries, els requisits per a la concessió dels préstecs, les condicions generals per a atorgar-los, llurs garanties i terminis, règim de control i inspecció de la inversió als fins pels quals seran concedits, el domicili de la Caixa, les funcions i l'organització del Comitè Directiu, del Sub-Comitè Executiu i les funcions del Director i la manera com seran comptabilitzades totes les operacions de la Caixa.

Article segon. Mentre no funcioni una Caixa de Crèdit Comunal, la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu podrà prestar als Municipis de menys de 6.000 habitants, en les mateixes condicions que als Sindicats i Cooperatives.

Article tercer. El Consell de la Generalitat donarà compte al Parlament de la constitució de la Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu dins del primer mes del seu funcionament.

Palau del Parlament, 4 d'agost de 1933.

Folklore de la pagesia

ENCIAMET «BUSCÀ» O BOSCA

Després del gra fort sempre va bé un plat de verdura. Desembafa, es posa bé. Ja tractarem un altre dia si Déu vol de l'enciam d'horta amb les seves variants: escarola, lleuga, àpit, rave, etc.

Avui parlarem de l'enciamet que a Urgell en diem *buscà* perquè s'ha d'anar al defora amb un ganivet de fulla per a collir-lo, nom que si no és exacte li deu venir de *boscà*, però com a Urgell no hi han boscos serà per similitud perquè moltes de les plantes que reben aquest nom es fan per les ribes i punts de terra forta: això no vol dir que algunes es trobin entre les terres de conreu, rostoll i guaret.

Aquest enciamet altrament no és pagat amb diners, perquè no és cosa d'anar a l'hort i collir-ne, sinó que és precís anar pel camp i buscar-lo com qui cerca una agulla en un paller i rarament hi ha qui pensa o qui diu: —avui aniré al defora i colliré o buscaré enciamet.

Regularment es sol recórrer a alguna família pobre que per si i la mainada de la qual es compon, pot dedicar-se a cercar aqueixa mena d'enciamet, i igual que passa amb els bolets allí on no n'hi han gaires; que amb les granotes que no tothom les empaita; que els caragols i caragolines i d'altres fruits que espontàniament ofereixen la terra i la naturalesa, sempre hi ha una casa al poble que estan a punt de guanyar-se uns quants cèntims si no en tenen provisió feta a casa, que

no sempre sol esdevenir i en alguns casos diríem que és impossible.

A qui li vingui desig de menjar enciamet la cosa més pràctica és que el vagi a encomanar a una d'aquestes dones feineres que sempre volten pel camp i es pot dir d'elles que saben on geu el dimoni (Jesús Maria Josep). El cas és que aquestes dones us portaran l'enciamet que els heu demanat amb alguna varietat més de les ja conegudes. Però ja les podeu menjar amb tota confiança totes aqueixes herbes que s'enclouen sota la denominació d'*enciamet boscà* i disposar-vos a fruir-les i palladejar-les com un veritable requisit que són.

I són tantes en nombre les classes d'herba tendral i mengívola, que a ben segur que la col·lecció de cada comarca és enriquida amb una varietat en una altra comarca o contrada, ni tan sols se'n conegui alguna amb nom diferent i si acceptem la denominació comú que tenen a l'Urgell d'*enciamet de la Mare de Déu*, comprendrem que no pot ésser conegut amb nom més escaient.

Ens diu mossèn Jacint Verdaguer, que era tan excels poeta com excel·lent recercador dels secrets populars, que aqueix nom d'*Enciamet de la Mare de Déu*, es dona a una primulàcea de les muntanyes de Núria. Així ho diu en el pròleg del llibre *Flors de Maria*. També forma part de la col·lecció la coneguda amb el nom de *cosconia*, nom que li vé el mateix que *cosconilla* d'ésser un menjar molt grat als conills.

Hem de fer esment de la *ruella*, molt agradable quan és tendreta, malgrat la pelussera de les seves fulles, de la qual en espigar es cull una poncella i es pregunta:

—Gall, gallina o polla.

Això ve de què les fulles a punt d'esclatar són vermelles o bé rossudes i àdhuc blanques i les vermelles reben el nom de gall, les rossudes de gallina i les blanques de polla, en aqueix joc de criatures.

El que fa el joc, en proposar la pregunta, es pica el front amb la poncella o ruella.

Ruella o rosella amb la seva vermellor en-sementada els camps de blat i la seva rojor amb la grogor del blat, simbolitza ben bé la bandera catalana, per això ho veiem representat amb un ram de roselles naturals o artificials com a motiu decoratiu.

El mateix poeta esmentat, en la poesia *La Barretina*, aplicà a les gorres vermelles aquest altre símbol

*Les barretines vermelles
i el carmesi mocador,
eren un camp de roselles
mogut pel vent de l'amor.*

Les *estaquetes*, quan se les descobreix en néixer, són blanques i tendres com més no ho poden ésser i formen part de la colla les *greiges* de cegla o de reguer i també les *borratges* quan encara no han florit, que aleshores passen a la categoria de flors cordials, un sudorífic que fa dir d'una cosa insignificant que *és aigua de borratges* volent dir que no val res absolutament.

El lletsó és un bon enciamet, però ha d'ésser ben tendre, perquè sinó punxa i si ja és fet es diu que és menjar de ruc.

Tant si li ve de què als ases els agradin els lletsons, o no, els hi podria venir la fama d'això que en diu una rondalla que jo tinc publicada amb el nom de *La Tanoca*.

Un xicot espavilat, tot bleït de què la seva promesa fos tan babau, va determinar no casar-s'hi si anant pel món no trobava que la gent fos tan tanoca com ella.

En les seves corregudes entra endins del poble visitat i veu una colla de gent reunida davant de l'església.

S'hi acosta i veu que penjaven uns ternals des del finestral de la campana i tot de gent encuriosida que enrotllaven una somera.

—Doncs, que feu? —demana—.

—Mireu, ha nascut un lletsó al costat del finestral del campanar i ara hi volem pujar una somera perquè se'l mengi.

—I aquests ternals qui els hi ha anat a penjar a dalt del campanar?

—Aquest que és mestre de cases —va dir l'interrogat—.

—I perquè no l'arrencava ell la mata de lletsó? Amb la mà hi arribava.

—Es ben cert, no hi ha pensat ningú, va exclamar la gent tot veient miracles.

Aqueixa rondalleta no té gaire malícia contada així. Quan en té un bon xic és el que ha determinat que a certs pobles se'ls digui per mal nom *lletsons*. Perquè diu l'adagi: «Si vols mal a un gos digues que és rabiós». Així s'esdevé amb certes persones i amb certs pobles. Un o molts els hi han agafat tírria i han començat a dir-ne coses lletges o simplement depressives per a llur dignitat d'homes o de collectivitat.

Però ha anat rodant la bola i aquelles dites han anat de boca en boca, han sortit del cercle d'amics o d'aquell poble que les ha inventades i en córrer món han anat guanyant popularitat, han anat amuntgant-se dites i fets sobre un heroi o sobre un poble.

Un d'aquests pobles afavorits per la tradició, és el poble mallorquí d'Andraitx.

La rondalla de la qual parlàvem els ho atribueixen així.

Una vegada a la torre del campanar d'Andraitx, tocant mateix al finestral de les campanes, hi va néixer una mata de lletsó.

Va considerar-se que s'havia de fer desaparèixer i després de dir-hi tots la seva, es va acceptar el criteri de parar uns ternals i pujar-hi un ruc perquè es mengés el lletsó.

Posen la soga al coll del ruc i tiren, tiren; però en arribar a dalt, el ruc no volgué menjar-se el lletsó. Naturalment, la pobra bestiola havia mort ofegada pel camí.

En Cels Gomis, en parlar del lletsó, conta la següent, indicant això, que la cosa és molt coneguda i que no és pas cosa de Mallorca solament.

A Sant Pere de Vilamajor, província de Barcelona, va néixer un lletsó al campanar i els veïns resolgueren de pujar-hi un ruc per a què se'l mengés.

Lligaren l'animal pel coll i tira que tiraràs

l'anaren pujant cap amunt, però com que l'animalet s'anava escanyant, ensenyava unes dents de pam i els qui s'ho miraven deien:

—Mira com riu!

D'aquí els vé el nom de *lletsons* o *lletsoners*, que encara avui els hi donen.

El mateix folklorista diu que a Navarra en lloc de pujar-hi un ruc hi pujaren un porc i encara avui als veïns d'aquell poble els diuen *penja-marrans*.

A la vall de Benasc diuen *cardigosos* als de Chia per un fet per l'estil d'aquest.

S'ha de dir que el que es diu del lletsó, es conta a altres pobles del card.

Lletsó és igual que el que en diuen a Zaidí *lletriu* i així hi ha una corranda a Fraga que diu:

*Les mossetes de Zaidí,
han pujat al campanar,
a menjar la lletriu
i no el poden acabar.*

El mateix nom rep el lletsó a Camporrells i també diuen *lletains* als seus naturals i també és d'allí aquest cantar:

*Los de Tamarit i Albelda
mos ne diuen lletains,
valtres vo'ls mengeu p'enciam
nantres los dem als conills.*

Una altra herba que es sol barrejar a l'enciamet, és la *barballa* aquella planta de fulles allargades, que en florir fa uns llumets esfèrics cendrosos de color, els quals bufen les donzelles i els noiets i noietaes a veure qui en farà caure més flotons.

Encara hi ha les *xicoires*, *màstecs*, *repunxons*, *colitxos* i altres herbes, les quals, com moltes que en deuen faltar a la llista, a ben segur que tenen també la seva llegenda.

VALERI SERRA I BOLDÚ

El vi com a temperant

Els mesos estivals de juliol i agost han estat tanmateix ben pesats; les temperatures s'han mantingut ben altes i en les dues desenes d'agost el termòmetre ha senyalat màximes oscil·lant entre 30 i 40 graus. calor que molts altres estius ha estat més alta i que si enguany trobem l'estiu més xafogós és degut a què les mínimes termomètriques han estat més altes que les habituals; aquest i no altre ha estat el motiu pel qual hàgim sentit la calor, aparentment, amb més intensitat que altres anys, particularment a les nits.

Repasant l'arxiu, he trobat com a punt de comparació, que els dies 7, 8, 9 i 10 d'agost de 1923 també la calor apretà de ferm; circunscrivint-nos a Catalunya veurem que a

Flix el termòmetre marcà 40, 42, 43 i 45 graus durant aquells dies, mentre que la màxima a Barcelona foren 32, 33, 34 i 35 graus; demostració claríssima que les temperatures estivals són més altes quant més ens allunyem del mar i quan l'altitud no influeix; enguany fou a Seròs, Santa Margarida i Lleida on més s'ha sentit la calor; a la costa l'oratjol marí que es deixa sentir de les 9 del matí a les 7 de la tarda, fa més suportable la temperatura.

El vent terral o marí, en remoure contínuament les capes de l'aire esmorteix la calor, però si a ple dia deixa de bufar, aleshores la calor es fa insuportable i tant és així, que el dia 16 en molts pobles la gent del

camp hagueren de plegar el treball entre les 11 del matí i les 3 de la tarda; a l'esmenat dia, durant el matí dominava el vent terral nord, al voltant de les 11 perdé força i el vent garbí inicià la seva entrada, la lluita dels dos vents produí una calda que obligà els pagesos a romandre dins a casa fins que la marinada refrescà l'ambient.

En dies tan calorosos, el camperol suant i fatigat, a l'entrar a casa seva la primera llambregada és per cercar la galleda on la muller amorosa ha posat el porró i el cantirret en fresc; no espereu que primerament prengui el càntir, no, agafarà el porró, puix que ell sap per tradició o experiència pròpia que el vi refrescat no li farà mal, mentre que l'aigua freda li pot produir una congestió de greus conseqüències; després, però, ja dessuat, apagarà la set amb un bon traquitxo d'aigua fresca.

Els que per exigències de la moda beuen el vi en got, desconeixen les delícies d'una bona xerricada; el vi begut en porró es paladeja amb més plaer, com que el galet és prim, la boca triga a omplir-se i aleshores tots els òrgans bucals s'impregnen de les substàncies que porta el vi, trobant-hi tots els gustos més refinats, res no s'escapa al gust del paladar; fins el nas en gaudeix, perquè a l'aixecar ben alt el porró, la morratxa o el carretell, el rajolinet del vi escampa la seva flaira, l'espai se n'impregna i aleshores el nas, en captar-la, completa la delícia bacariana i el xerricador tanca els ulls per a no distreure's i amb tota satisfacció engoleix poc a poc, petites glopades de la beguda més higiènica, més reconfortadora, més agradívola que Déu ha posat a la terra.

Si les modes no trasbalsessin els costums dels pobles, prenent que les pràctiques dels països nòrdics s'implantin als del sud aquells beuratges insubstanciosos, fets com els coctails i el te, no substituirien els aperitius vínics, ni els tònic vins de postres, com són els rancis, malvasies, garnatxes, etc.; si els higienistes, prenent deturar l'alcoholisme, que en països on es xerrica no existeix ni existirà, no haguessin, doncs, els higienistes fet una guerra tan antipatriòtica i sense fonament contra el vi i per altra banda els municipis haguessin perseguit els falsificadors, sofisticadors i batejadors de tan preada beguda, la nostra terra no tindria per ara excés de producció, tot el nostre vi seria consumit dintre casa.

Què representen 25 milions d'hectolitres de collita? Poca cosa, el consum de 40 centilitres de vi diari per individu. Doncs, si tenim depreciació en els preus de venda, no hem de donar la culpa a ningú més que a nosaltres mateixos; és veritablement ridícul pressionar demanant tractats de comerç, prenent fer beure vi per força als estran-

gers, mentre nosaltres, els de casa, el rebutgem, la moda mana beure aigües minerals, te, coctails..., quin sarcasme!

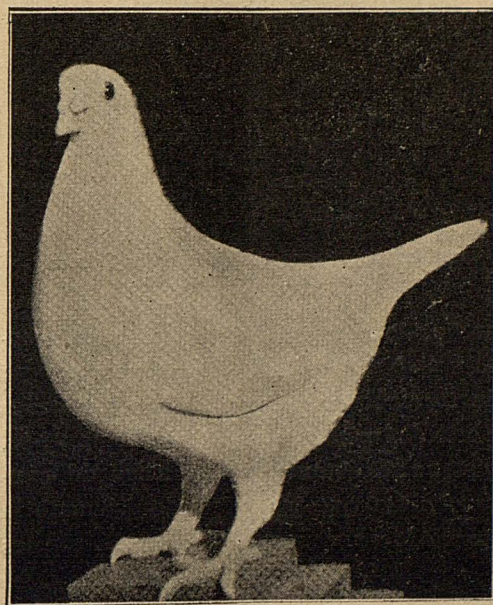
Hem d'ésser més patriotes, tinguem més seny, no siguem esclaus de les modes i així com hem permès que s'hagin popularitzat begudes indesitjables, de les quals la política en fa una plataforma, inculquem, per tal de restablir el preu del vi, que s'ha de xerri-

car, perquè el xerricador és un bon català i xerricant mirem el cel, recordem el Creador i interiorment remerciem-li haver suggerit a Noè de conrear la vinya, d'industrialitzar el raïm transformant el most en una beguda que, a més de produir el gaudi als nostres sentits organolèptics, ens doni salut i força, ja que el vi és un poderós estimulants.

JOSEP VIA

La cria de coloms és un negoci lucratiu

Hi ha quelcom que atrau per dedicar-se al negoci de la cria de coloms, quelcom que no existeix en les altres classes de producció. Si això consisteix en l'afinitat entre l'home i el colom o és produït per allò que ex-



Bell exemplar femella King

pliquen els que tenen coloms per vendre, és difícil de dir. Però, el que sí que és veritat, que durant els vint o trenta anys darrers, persones que havien fracassat en altres empreses, s'han dedicat a la cria de coloms com a mitjà per guanyar-se la vida. No és estrany doncs, que amb aquestes condicions hagin estat molts els fracassats.

Guanyar-se la vida amb la terra o produint alguna cosa, no és pas una empresa fàcil.

El criar coloms, com a negoci, no és pas un d'aquells de fer-s'hi aviat ric. No es poden comprar cent parelles de coloms, donar-los-hi cada dia quelcom de menjar, procurar que tinguin aigua per a beure i esperar assegut per fer-se milionari i no obstant hem conegut moltes persones que han emprès el negoci amb aquesta idea; és doncs, natural, que el camí de criar coloms amb beneficis, estigui sembrat de fracassats que han tractat de seguir-lo.

La cria de coloms per a la venda comercial, és avui dia i ha estat de molts anys un bon negoci, sempre i quan el criador posseeixi les condicions essencials per a l'èxit. Amb el negoci de la cria de coloms hom és el seu propi amo. L'ocupació és agradable i a l'aire lliure, convenient a la salut i fa sentir el goig de veure's un productor i no un paràsit vivint de la producció dels altres. Si el futur criador de coloms, ademés de procurar-se amb aquest negoci una manera de viure, té també gust amb els animals, com molts altres n'hi ha, serà una ocupació combinada de negoci i distracció.

Coneixem molts advocats, metges i homes de negocis que crien coloms en petita escala, pel descans mental que els hi proporciona en els seus negocis i que ademés obtenen un profit en diners.

Quan hom emprèn la cria de coloms com a negoci, ha d'embestir els problemes com qualsevol altre negoci industrial i ha de tenir coneixements d'ells, sense els quals no assoliria l'èxit.

TRES FONAMENTS DE LA PRODUCCIÓ.—Hi ha tres coses fonamentals en la producció de coloms, com en qualsevol altra empresa comercial o industrial.

Primer.—S'ha de tenir habilitat per a comprar la matèria prima, la qual ha d'ésser manufacturada al menor cost possible.

Segon.—La matèria prima ha d'ésser manufacturada al menor cost possible i al mateix temps obtenir la millor qualitat.

Tercer.—El producte ha d'ésser venut al major preu possible.

Aquests tres principis són fonamentals. Vegem com s'apliquen a la producció de coloms com a negoci, per obtenir un mitjà de viure.

Primer.—S'ha de tenir habilitat per a comprar la matèria prima, que ha d'ésser manufacturada al preu més baix possible. Els productors de coloms com a negoci, han d'obtenir el menjar dels animals de qualitat sana i a un preu raonable. El menjar consisteix, quasi sempre, en blat, veves i moresc;

tots aquests productes es poden trobar, per regla general, en tot lloc.

S'ha de comptar, ademés, amb el capital d'inversió. Terreny per a construir, parcelles de cria i equip. Això, naturalment, ha d'ésser comprat tan econòmicament com sigui possible, sense, però, que es sacrifiqui la qualitat. Aquesta necessitat del negoci és la més senzilla.

Segon.—La matèria prima ha d'ésser manufacturada al més baix possible i obtenir la millor qualitat. Aplicant aquest principi a la cria de coloms, el menjar s'ha de convertir en coloms sense pèrdua i aconseguir la major producció.

Aquesta és la part en la qual la majoria dels criadors aviat aprenen a obtenir els millors resultats. El principiant, no obstant, no deu haver d'esperar comprar algunes parcelles per aprendre de seguida com ha de manejar-les.

La cria de coloms per a negoci, és una ocupació igualment com la de metge, de magatzemista, de fabricant o qualsevol altre. No s'arriba ésser metge en un dia, ni ningú no pot ésser criador de coloms amb profit, sols perquè ha decidit emprendre's aquest negoci.

L'experiència és doncs, essencial i ningú no s'ha d'emprendre la cria de coloms en gran escala, sense tenir almenys un any d'aprenentatge. Són però, aquests començaments molt senzills i fàcils de seguir i permeten aviat estar capacitats d'aprofitar el negoci en bones condicions.

Tercer.—La producció s'ha de vendre al preu més alt possible.

Aquest és l'escull per a la majoria que han après aviat de comprar materials i la producció.

La venda ha d'ésser estudiada com la venda de qualsevol altre article. La majoria segueixen la línia de la menor resistència, enviant-los a un comissionista i d'aquesta manera no obtenen el major preu.

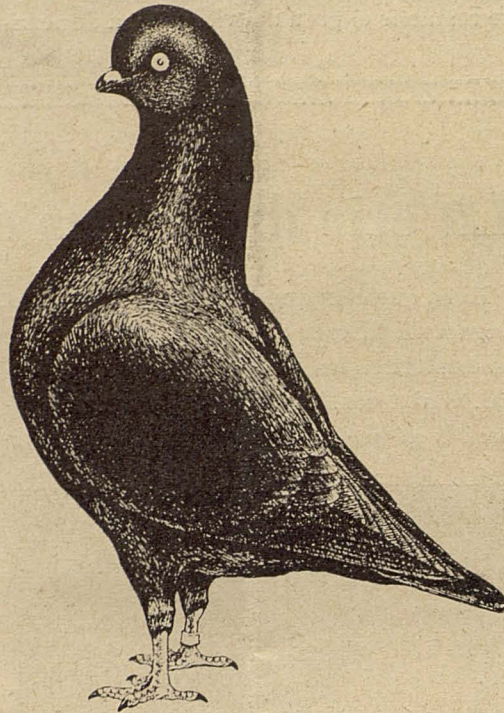
La persona que pretengui entrar en el negoci de la cria de coloms, ha d'estudiar el mercat en un ampli radi i aprendre la millor manera de desenvolupar la seva venda. Això pot fer-se amb temps, sobretot si el criador posseeix ja alguna pràctica com a venedor, doncs els coloms han estat i són no solament un plat de luxe, sinó també molt nutritius i tenen molta demanadissa si hom sap cridar l'atenció dels futurs compradors.

Aquests són, exposats breument, els principis elementals, però n'hi ha d'altres de secundaris. Es necessita cert capital.

El terme mig de benefici d'una parella en bones condicions a l'any es calcula en 14 pessetes. El futur criador ha de considerar tenir-ne el nombre suficient per a produir la

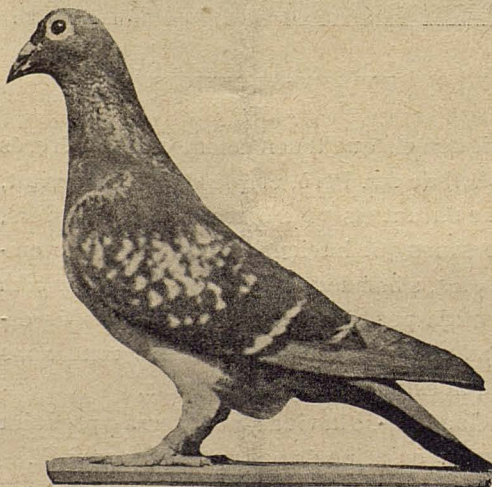
renda necessària. Comprar-los d'un sol cop, comportaria desprendre una gran quantitat de diner per a tot. Criar-los un mateix d'unes quantes parcelles, també requereix capital per viure fins que produeixin i temps o ha de treballar en altre ocupació fins que assoleixi la quantitat necessària.

Amb el mateix pla del capital, hi ha les



Tumbler negre, magnífic exemplar detentor de nombrosos premis

parcelles de cria; és necessari que siguin bones i això val diners. El que emprengui aquest negoci ha de posseir bones parcelles de cria, les millors que puguin comprar-se, si és que vol obtenir èxit. No s'han de comprar a ningú que les hagi adquirit amb la intenció de revendre-les per molt que les



Femella Homer, voladora. Color esquitxat fosc

anunciïn. Cal recomanar primer que el comprador vagi a veure-les com es comporten amb el seu actual propietari.

Comparant la cria de coloms amb la d'ànecs o de pollastres, és tan bona o millor que la d'aquests.

Els coloms han vingut obtenint com a terme mig durant els últims deu anys, el

preu mínim de 2 pessetes cada un a l'edat de 25 dies.

S'ha, doncs, de considerar que el negoci de coloms proporciona producte, en una ocupació agradable a l'aire lliure. Tot productor que ha tingut en compte els principis essencials, ha aconseguit un rendiment en proporció al capital esmerçat. Es pot esperar un benefici mínim de 7 pessetes per au i amb especial habilitat, es pot obtenir el doble; són necessaris coneixements de comprar, de criar i de vendre.

Prestant a aquests principis una atenció diària, s'obtindran bons resultats. Si hom no té habilitat en algun dels tres principis, aleshores el resultat és dubtós. És possible obtenir benefici en la cria de coloms? Alguns l'obtenen, altres no. Si hom posseeix les condicions indicades, no hi ha raó perquè no s'assoleixi l'èxit.

La nostra finca, per raó del clima i la proximitat dels grans mercats, està en condicions immillorables; fa pocs anys que començarem el negoci amb 40 parcelles i avui els coloms de la nostra propietat es compten per milers.

Tothom pot fer-ho, però, s'ha de tenir present primer les condicions necessàries per a ésser un bon criador de coloms, principalment l'experiència, els coneixements, una quantitat raonable com a capital, bones parcelles de cria, voluntat en el treball i bona situació per a la compra de la matèria prima i habilitat per a vendre el producte.

Com s'ha de començar la indústria de criar coloms? Hem dissenyat en general els problemes que enclou la cria de coloms comercialment; hem tractat d'ensenyar quins són aquests problemes i el raonable benefici que se'n pot esperar.

Anem a provar de descriure com s'ha de començar aquesta indústria.

Per a l'objecte d'aquest article, donarem per sentat que la persona que desitgi emprendre-s'ho té una regular intel·ligència, el desig i l'habilitat per a treballar, un capital limitat i cap experiència en coloms.

Per emprendre la cria de coloms com a negoci s'ha de tenir:

Primer.—Facilitats d'allotjament.

Segon.—Parcelles de cria.

Tercer.—L'essencial de la vida per al consum dels coloms.

Vegem doncs:

Primer.—*Facilitats d'allotjament.*—Per a emprendre la cria de coloms comercialment, és necessari que els coloms estiguin allotjats convenientment. Per al novici que no ha tingut cap experiència en coloms, que vol, però, tenir l'experiència, base de la indústria, amb les menys despeses possible, els primers mesos fins a comprovar si serà apte o no, qualsevol edifici vell li serà sufi-

cient. Una part d'un estable, d'un garatge o de qualsevol altre edifici pot ésser convertit en colomar per 6 parelles de coloms. Tot el que és necessari és posar nierons i construir una gàbia per a què els coloms puguin rebre els beneficis del sol.

Tot amb tot, això sols pot ésser considerat provisional per al novici que solament vol esmerçar unes quantes pessetes en un assaig. Si l'aprenent criador es convenç que vol fer un esforç per a convertir-se en un productor, comercialment és preferible construir un edifici apropiat per a la cria de coloms.

Durant 34 anys hem estudiat els coloms i hem visitat els que hi ha a les comarques veïnes. Els colomars que hi ha en comarques fredes, són diferents dels de llocs calents.

Fa setze anys que descobrirem que en aquestes comarques poden ésser completament oberts de davant.

El millor plànol per a un colomar i gàbia que coneixem fins avui, és de 12 a 15 pams d'amplada, per 18 pams de llargada, obert de davant i la gàbia de cara al sud de 15 pams d'amplada i 15 a 18 de llargada. Un cobert de 6 pams d'amplada, s'ha de projectar obert de davant per tal d'evitar que entri la pluja al paviment. El sostre del colomar ha de tenir 10 pams de llargada i 3 d'amplada. El paviment ha de tenir pendent perquè l'aigua no hi entri.

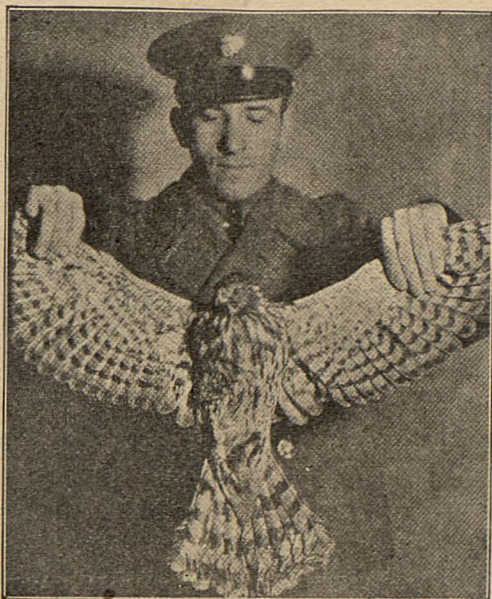
La gàbia ha d'ésser construïda amb tela metàl·lica petita de forats, per tal d'evitar que hi entrin els pardals o algun altre animal que podria inquietar o perjudicar els coloms. La millor teulada és la teula de zenc. Dos nius per cada parella de la forma anomenada *Eggleston* o sigui 12 nius dobles a cada banda. Aquest colomar allotjarà 24 parelles. És impossible donar tots els detalls de construcció en un article com aquest.

El colomar s'ha de construir en terreny sorrenc ben sec, de manera que no s'hi acumuli el fang ni la brutícia en la gàbia i és essencial que el paviment estigui en columnes de maons sobre tres o quatre pams del sòl, per tal d'evitar l'entrada de les rates. És impossible criar coloms amb rates i hem conegut molts casos, en els quals el fracàs fou degut a no poder impedir l'entrada de les rates, per defecte de la construcció, que els hi proporcionava la manera d'amagar-se.

Si el criador pensa tenir més de dues o tres unitats, aleshores ha de construir un passadís per la part de darrera, de 6 pams d'amplada. El principiant ha de tenir present que si van bé les parelles de cria amb

els coloms, si vol guardar colomins, ha de tenir un local apartat per a ells i per als desaparellats.

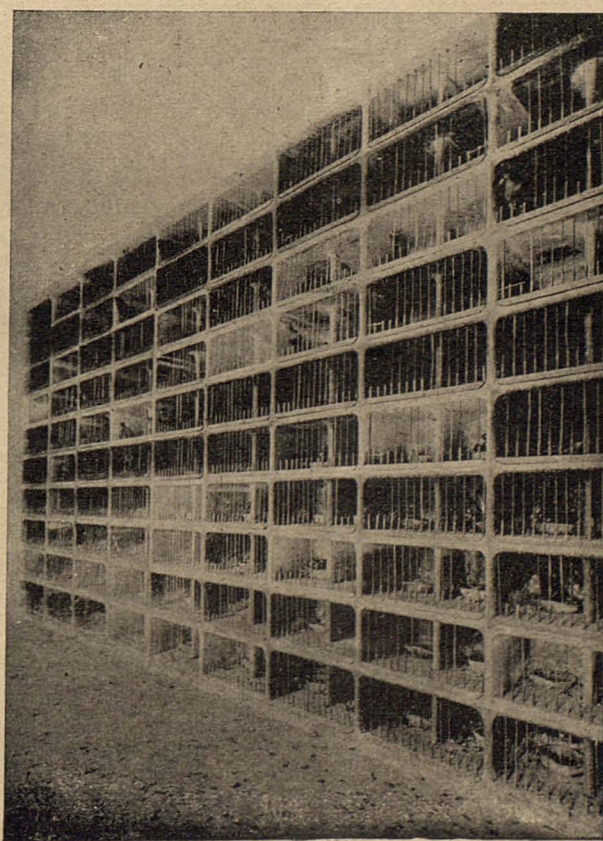
Un colomar com el que hem descrit, complet, amb teulada, nierons, gàbia, sistema



Un esparver caçat en un colomar de l'armada nord-americana després d'haver mort una coloma molt estimada

d'abeurar-los, menjadores per als covadors, ve a costar unes trescentes pessetes.

El principiant s'ha de familiaritzar prime-



Habitació de nierons.—Posats tots a la mateixa paret, de cara al Sud, sens angles difícils de netejar, parets encimentades, que es poden netejar amb manguera

rament amb la classe de colomar que vulgui construir i després decidir el tipus que més li convingui. Hom ha de tenir cura que no hi hagi goteres, que no tan sols deteriorarien el colomar, sinó que els coloms a-

gafarien refredats, si tinguessin humitat.

Segon.—*Parelles de cria.*—Partim del principi que el novici s'ha proveït de plànols d'un bon colomar i que l'ha construït en un lloc apropiat i que té menjadores a la part posterior i aigua corrent per a beure i banyar-se. El segon punt és proveir-se de les parelles de cria. El principiant s'ha de proveir de les parelles de cria per a fundar el seu colomar i aquest és el punt en el qual el cinquanta per cent d'ells s'equivoquen; obliden que és la base del negoci i que els coloms que compren es multiplicaran varies vegades els dos o tres primers anys.

Els coloms tenen característiques paleses i latents. Característiques paleses són aquelles d'ordre físic que hom veu, com és la seva grandària, amplada i llargada del cos, que produirà colomins de pes, potes netes de plomes, etc., i les latents són aquelles que no poden ésser vistes i la més important és que sigui una criadora ràpida.

Una vaca de 12 litres de llet per dia i una altra de 3 ó 4; aquesta característica de produir és més o menys palesa. Una gallina que ha estat criada per a produir 300 ous a l'any, quan altres solament en ponen 60 ó 70; un jutge de la producció de la gallina pot distingir una de bona ponedora d'una altra que no ho sigui, pel qual la característica de la gallina és més o menys palesa.

Amb els coloms no hi ha ningú que en veure'ls pugui dir si és o no un bon criador, pel qual, és essencial que els que hom compri siguin molt ponedors i procedeixin d'una bona línia. Sempre s'ha d'exigir que hom ensenyi el gràfic de la posta de les parelles que es comprin i que procedeixin d'una bona línia, que s'ha vingut seleccionant per a la gran producció. Aquests coloms costen de 50 a 75 pessetes la parella i això és el que li valen al que els ha criat i el que valdran al nou criador. També es poden comprar coloms de les mateixes condicions, però de 5 ó 6 anys d'edat, que degut a això es venen de 25 a 40 pessetes la parella.

No compreu mai coloms de saldo; són cars a qualsevol preu. Aquest any hem mort, en nostres colomars, un miler de reproductors que s'haurien pogut vendre a 5 ó 10 pessetes cada un i que ningú més que nosaltres mateixos no haguera pogut dir que no fossin iguals que els altres de major preu. Així, doncs, no us deixeu enganar pel preu. Assegureu-vos que els

vostres coloms estiguin marcats amb anelles que no s'obrin; les anelles són d'alumini i no es poden treure, si no es mata el colom o no se li talla la pota.

Referent a la raça que s'ha de comprar,

preferiu sempre una raça que tingui les plomes ben ajustades al cos, que són els que produeixen els més bells colomins i de pes i no els que tenen les plomes esparpillades. Carneaux i King, són les més sollicitades. En altre temps els Homers eren populars, però avui no ho són degut a la seva poca grandària i perquè consumeixen gairebé igual. Alguns colomistes tenen Mondans, Hongaresos o Maltesos, però no coneixem cap gran colomar que sigui més pròsper que els que tenen Carneaux, Kings o Homers, així doncs el novici s'ha d'atendre a una d'aquestes tres races. Al començament pot comprar una o dues parelles de cada mena, per tal de veure quina és la que va millor en la seva localitat. Hem de recordar que cal tenir més en compte la línia que no pas la raça.

Com hem dit abans, és convenient que el comprador vegi primer les parelles en el seu colomar i que comprovi si es porten gràfics exactes i científics i si produeixen beneficis. Si el posseïdor no obté guanys o bones postes, no us aventureu en voler aconseguir allò que un altre no ha pogut assolir.

Tercer.—Essencials per a la vida de producció.

A.—Menjar convenient.

B.—Aigua neta per a beure i banyar-se.

C.—Minerals.

D.—Material per als covadors.

A.—*Menjar convenient.*—El menjar hi ha molts fabricants que el preparen i nosaltres aconsellem al principiant que el compri preparat. Més tard, quan tingui 500 coloms o més, pot ell mateix mesclar el seu propi menjar, si té facilitat d'adquirir moresc groc, veces i blat fort groc, doncs aquestes mescles en proporcions iguals, és tot el que necessiten per a menjar.

Hom s'ha d'assegurar sempre que el menjar sigui sa, sec i ben madur. Alguns petits colomistes tenen menjadores automàtiques, però tots els grans colomars comercials, donen el menjar dues vegades al dia, a les 7 hores del matí i a les 3 de la tarda, variant aquesta segona una mica segons les estacions. Emmalalteixen més coloms per excés d'alimentació, que no per escassetat; així, doncs, si us heu d'equivocar, val més que sigui per escassetat. És convenient que sempre tinguin quelcom de gana.

B.—*Aigua neta per a beure i banyar-se.* Els coloms necessiten aigua per a les dues coses, per a beure i per a banyar-se. Són les aus més netes de la creació i si se'ls hi proporciona, es banyen cada dia. És essencial a l'estiu, però a l'hivern tres vegades cada setmana és suficient.

L'aigua per a beure, ha d'estar separada i diferent de l'aigua per a banyar-se. L'aigua per a beure, ha d'ésser sempre neta i pura i

hom ha de procurar que no tinguin sempre més aigua que la que aquell que els cuida beuria i s'haurà aconseguit el millor referent a aquest aspecte.

Hi ha molts sistemes d'abeuradors, els més convenients però i els adoptats per la majoria dels colomars comercials, són unes piques que contenen l'aigua que 4 ó 5 coloms poden beure en un cop i conectat amb la canonada de l'aigua i un flotador i una vàlvula, el qual fa que automàticament estiguin sempre plens. A sobre ha de tenir una coberta, per tal d'impedir que els coloms l'embrutin. Cada pica costa relativament pocs diners i una volta instal·lada dóna molt poca feina.

C.—*Minerals.*—Els coloms necessiten varis minerals per a mantenir-se sans, per a produir ous i colomins grossos. Són tan necessaris com l'aigua i el menjar i sense ells, aviat degeneren i moren. Una bona composició d'aquests minerals, anomenat *Grit* pels americans, conté tot el necessari i amb ell hom no s'ha de preocupar del carbó vegetal, la pedra, la closca d'ostres, etc. i d'haver-lo de donar separatament, com aconsellen molts llibres.

El *Grit* s'ha de tenir cobert i sempre a la disposició dels coloms; s'ha de tenir humit per a què en mengin tot el possible i els estudis fets ensenyen que cada colom en consum en proporció a la quarta part del menjar.

D.—*Material per a covadors.*—L'última condició essencial és, bon material per a què els coloms ponguin els ous als covadors. El més usat per als covadors com a coixí, és la palla de civada, fulles de pi i serradures de cedre. S'han intentat una mena de folros per als covadors, però no han donat bon resultat. La nostra experiència ens ha ensenyat que, el millor i més econòmic són les fulles de pi.

D'aquesta manera és com ha de començar el novici. A això, cal afegir-hi la conveniència de subscriure's a una o dues revistes i comprar algun llibre que tracti de coloms i ingressar com a soci a alguna entitat colombòfila. Amb la lectura indicada aprendrà moltes coses i amb el seu ingrés a una societat, entrarà en contacte amb antics criadors, els consells dels quals li seran molt útils.

Amb colomar convenient, bones parelles de cria, bon menjar, aigua, minerals, material per als covadors i una ferma resolució d'aconseguir l'èxit, el criador en perspectiva, amb un capital limitat, unes 1.500 ó 2.000 pessetes, pot emprendre la cria de coloms i establir un bon negoci.

Com s'han de matar i empaquetar els colomins per a remetre'ls.—S'agafen els colomins, la tarda abans del dia que s'han de

matar i així els paps estaràn nets de grà. Els colomins per matar, han d'estar plomats de sota l'ala i tenir de 26 a 30 dies de vida. Per a matar-los useu sempre un ganivet de fulla llarga i talleu sempre per la part interior de la boca. Es talla la vena jugular pel lloc on el paladar superior s'arruga endarrera en la boca. Es posa el colomí sagnejant en un tub de metall de forma cònica, com els apagallums, perquè no salti per terra; es deixa desagnar durant dos minuts, abans de plomar-lo; es posa ajagut damunt una taula i es ploma del tot menys el cap. Mai no s'han d'escaldar els colomins; sempre plomeu-los en sec. Assegureu-vos de treure'ls-hi totes les petites plomes i els canons es poden treure amb el flam d'un llum d'esperit o d'un bec de gas. Tan aviat com estiguin plomats, tireu-los en un barril d'aigua freda quelcom salada; deixeu-los refredar durant tres hores i després poseu-los a l'aire perquè s'assequin. Si els colomins tenen gra al pap, renteu-los-hi amb aigua corrent. No obriu el pap.

Useu una caixa o barril nets per a enviar-los; forreu-los amb un paper fort; feu alguns petits forats al fons per tal que surti l'aigua. Poseu una capa de gel trinxat i a sobre una capa de colomins, de cap. No empaqueteu colomins per darrera o de costat; poseu-los sempre de cap. Després de cada capa de colomins, poseu-ne una de gel i al capdamunt una capa ben grossa de gel.

Claveu fortament la tapa i marqueu la direcció amb llapis que no s'esborri amb l'aigua; a la tapa i al costat un cartó indicant el nombre de colomins, nom i direcció del qui ho envia.

A. SOLER I MONÉS

El carbó vegetal, per a curar gallines i conills

Es recomana el carbó vegetal per a certes malalties de les gallines i conills. Pels conills està especialment indicat, per al cas d'inflar-se'ls-hi el ventre.

El carbó els hi desinfecta el tub digestiu i absorbeix els gasos que es produeixen a l'ingerir farratges humits i fermentats, causa de meteorisme que sol ésser mortal.

L'herba assecada és la que més els hi prova i encara que sigui una mica humida no els fa mal; la que fermenta és la que els hi resulta perjudicial.

Quan es nota que els excrements són blanquinosos, es pot preveure la seva inflor del ventre.

Afegint a l'herba seca una part de carbó vegetal ben fi com farina, als pocs dies els conills tornen a estar sans.

El carbó polvoritzat, no hauria de mancar mai allà on es crien gallines i conills i s'evitarien moltes baixes d'aquests animals.

Les escoles agrícoles

Intimament lligat amb la democratització de la instrucció, l'ensenyament agrícola extra-escolar té per objecte assegurar la divulgació dels coneixements científics. Són molts els Estats que es preocupen de la necessitat de dotar d'una cultura professional els homes del país que esmercen el seu treball en el conreu del camp. Entre altres coses, parla molt a favor d'aquests Estats la publicació de diaris agrícoles completíssims. Fins i tot aprofitant l'interès que en general hom sent pel cinema—la vinguda del qual ha coincidit amb la generalització de l'ensenyament agrícola extra-escolar—, ha estat posat al servei de l'objecte perseguit, ajudat d'una manera remarcable per la ràdio. Cal observar que el costum que avui tenen gairebé tots els governs de comunicar als agricultors el curs dels mercats, constitueix una intervenció eficaç de les autoritats en la vida del masover. Ultra això, els trens i els cotxes-exposició equipats amb material moderníssim, ofereixen un altre mitjà d'ensenyament eminentment pràctic. L'activitat de l'agrònom, del conseller agrícola o director agrari, organitzador, etcètera, com és anomenat segons els llocs, pot ésser molt extensiva: ensenyar i donar consells, organitzar conferències, discussions, viatges, exposicions, experiències agrícoles i altres activitats. Amb col·laboració o sense, ell treballa adés en lligam estret amb una escola d'ensenyament agrícola, ara de faisó més o menys independent. Aquest sistema té un èxit que no passa desapercbut de ningú. L'agrònom de l'Estat és molt estimat dels homes del conreu. Cal conèixer, però, els obstacles que poden interposar-se davant la marxa d'una semblant actuació. I ben sovint hom demana qui ha de subvenir aqueixa forma d'ensenyament i en quina mesura. Certament que tot parla a favor d'aquesta mena d'escoles, malgrat—cosa fins a cert punt natural—que el fet de decidir qui ha de subvenir-les faci promoure alguna discussió; mereixen, però, una atenció ultrancera els clubs de nois i noies que són creats al mateix objecte sota la direcció d'un professor competent. Els seus membres són cridats a efectuar alguns treballs agrícoles—projectes sobretot—, i s'arriba de vegades, en ordre als treballs organitzats i realitzats per aquests clubs, a la celebració de mercats—amb tota l'organització econòmica adient, que es veuen molt concorreguts, i els beneficis dels quals són força avantatjosos. Aquest darrer sistema dona lliure curs a les aptituds individuals de l'infant. Tanmateix, l'organització d'aquesta mena d'escoles professionals agrícoles, ja siguin els clubs o bé les esmentades en primer terme, és força complexíssima i ben

EL QUE DIU LA PREMSA

El conflicte dels rabassaires

En *El Diluvio* ha fet una crida a l'opinió del senyor A. T. D., invitant a una controvèrsia pública sobre el plet dels rabassaires.

El primer a intervenir ha estat P. A. A. en un article titulat *El feudalismo agrario*, defensant l'actitud dels rabassaires per mitjà de tòpics gastats i desacreditats, els únics que poden emprar els defensors d'injustícies com les que s'estant portant a terme en el camp català, explotant l'egoisme i la ignorància aquells que recorren a tota mena de mitjants per a sostenir-se en el castell d'or que s'han bastit per a pròpia conveniència.

A. T. D. replica a aquest article, sense arguments ni lògica, amb un altre de contingut substanciós, assenyat, ple de veritats, en defensa de la raó i la justícia.

Diu entre altres coses el senyor A. T. D.: «Veamos, pues, de deshacer el funesto embrollo sobre el cual se asienta toda la política social de algunos de los actuales dirigentes de la «Esquerza Republicana de Catalunya.»

Ante todo dejaremos sentado un hecho: el que por virtud del régimen llamado de *rabassa morta*, —forma de cultivo exclusiva de Cataluña—, el rabassaire no ha sido ni es el supuesto proletario del campo de que se habla en los mitines pro *rabassaires*, sino un sencillo asociado del propietario. El *rabassaire* explota en común con éste una o varias parcelas de tierra, agenciándose con frecuencia para ello el concurso de los braceros o trabajadores asalariados. Y a intento añadimos asalariados para distinguirlos netamente del *rabassaire*. Tenemos, pues, que el *rabassaire* es, de hecho, un patrono, todo lo modesto que se quiera, pero un patrono con todas las prerrogativas a él inherentes.

Sentado esto, preguntaremos: ¿de dónde saca el patrono-rabassaire ese pretendido derecho a la propiedad de la tierra a su cultivo confiada por su socio capitalista, el propietario del campo? ¿Cuándo y donde ha visto que un socio industrial, por el mero hecho de serlo, pueda apropiarse sin más ni más la aportación de su socio comanditario? ¿Desconoce acaso que éste no ha arrebatado a nadie su capital —en este caso su hacienda— y que el título de propietario es un título legítimamente adquirido, tan legítimo como lo es, hoy por hoy, en buena doctrina liberal —única bajo cuyo signo se desenvuelve todavía la economía española—, el del propietario de fincas urbanas o de una em-

presa industrial o de cualquier establecimiento comercial? De la legitimidad de este título pueden dar buena cuenta, además, multitud de *ex-rabassaires* o hijos de *rabassaires* hoy llegados a propietarios.

El sólo hecho de que él, el *rabassaire*, aporte su trabajo manual en la explotación de la tierra no ha sido, ni es, *ni será nunca*, un título suficiente para que pueda automáticamente erigirse en legítimo dueño de ella. Y hemos añadido *ni será nunca* porque, en efecto, ni siquiera ha de valerle en un régimen de los llamados más avanzados, sea socialista o comunista, pues que es bien sabido que, al revés de lo que hoy acontece, constituye en ellos un postulado fundamental la abolición de la propiedad privada, sea urbana o rústica.

Por lo demás y que nosotros sepamos, ese supuesto derecho no se lo reconoce, ni en el espíritu, ni en la letra, la actual Constitución española, ni por ahora se lo reconocen tampoco las leyes votadas y las en proyecto del Parlamento catalán. Y, pese a las turbias y disolventes propagandas que a diario realizan algunos de los primates del partido de Esquerza, dueños de la Generalidad y del Parlamento, ello se concibe perfectamente, ya que otra cosa significaría legitimar el despojo.

Cierto es, que de hecho, ya se ha llegado a esto; díganlo sino los propietarios que llevan dos años sin percibir ninguna renta. Pero, ¿quién ignora a qué y a quienes se debe?

Con todo, admitiremos por un momento la licitud del despojo que, con que fecundan la tierra los *rabassaires* da por legítimo el ingénuo partidista de Ventura Gassol. Admitido esto, tendrá éste que admitir también que el bracero, el asalariado del campo, podrá a su vez reivindicar, con mayor fundamento aún que el *rabassaire*, su derecho a apropiarse la tierra, disputándola a un tiempo al *rabassaire* y al propietario. Naturalmente, el despojo no terminaría aquí, porque no tardarían en llegar de refresco nuevos braceros o propietarios del campo, dispuestos a tener su parte en el botín, con lo que los flamantes e improvisados propietarios quedarían a su vez desposeídos de sus haciendas. ¿Absurdo? Naturalmente lógico, ya que sería la consecuencia obligada y natural de otro absurdo: *que la tierra ha de ser para quien la trabaja...* En fin, ¿es necesario más para demostrar que eso no es ni será nunca jurídicamente sostenible?

De *El Pla de Bages*

disposada a actuar d'una manera completa dins les necessitats que reclama una agricultura científica.

Al nostre país ha estat fet quelcom—ben poca cosa—en aquest sentit, però no pas tot el que caldria fer seguint l'exemple de molts llocs. Hom hauria de començar per seguir les passes traçades admirablement per altres països, resumides no menys admirablement per l'Oficina Internacional del Treball per mitjà d'un bon nombre d'obres publicades, les quals haurien d'arribar en divulgació profusa al coneixement d'aquelles persones que més necessiten de servir-se'n. Fou precisament l'Oficina Internacional del Treball que temps enrera adoptà una recomanació bo i pregant als governs de desenvolupar l'ensenyament professional agrícola, fent atraure llur atenció damunt la necessitat de situar els assalariats en condicions de beneficiar-los com cal en proporció al benefici de les altres persones emprades. I és per això que serà necessari de conèixer tot allò que es realitzi per tal d'aconseguir un seguit de milloraments. I no seran possibles aquests milloraments si abans no es compta amb un allionament, que, vingut de l'estudi d'hores i hores a càrrec d'homes eminents, bé podria esdevenir d'eficàcia realitzat damunt el quotidià de l'agricultura del nostre país.

J. SEGARRA I TORREGROSA

De *El Matt*.

Carta oberta a En Jaume Raventós

Tota la vida que llegeixo (i per cert que sóc vell) periòdics i revistes agrícoles i quasi mai no he pogut llegir res que sigui aplicable a la nostra comarca, puix que el Priorat, que és al que em refereixo, és un país sumament muntanyós i rocós que tots els avenços s'hi estrellen, fins i tot (salvant petites diferències) les mateixes eines, conreus i diem-ne rutines dels nostres avantpassats. Quan trobo quelcom aprofitable per aquesta comarca, m'enciso llegint i estudiant allò que els agricultors d'altres comarques deixin passar desapercbut.

En Jaume Raventós ha publicat a la revista AGRICULTURA I RAMADERIA, un article titulat *Elaboració de vins rancis...*

El senyor Raventós es veu que ha fet un estudi molt enlairat dels vins rancis i mereix un aplaudiment pel molt bé que tracta l'assumpte tant científicament com pràcticament, però em permeto, amb tot el respecte degut, fer-li algunes observacions filles de la pràctica, per ésser nostra comarca del Priorat d'Escala-Dei la meca dels vins rancis.

En tot el seu article el senyor Raventós parla dels raïms i no de la terra que pro-

dueix el bon vi ranci, i segons el meu parer, general a la comarca, amb l'aquiescència del senyor Romaní, director de l'Estació Enològica de Reus, la terra és el tot, puix el terreny de llacorella, més o menys muntanyós i lliure de calç produeix aquests vins que (deixant de banda la graduació) com més vells, més superiors són. Altres vins al tercer any, de tanta o més graduació, van perdre el bouquet acabant per ésser incípits. El l'apartat IV, el senyor Raventós ja deixa entreveure això.

En l'elaboració del vi (apartat VI) crec encertat que el vi sigui verge, no obstant els bons vins rancis del Priorat, aquells rancis que tan enlaira el senyor Raventós i que encara en queden petits residus que honoren la taula de festes solemnes d'alguns propietaris, no n'hi ha cap de verge i tots són de maceració i de verema negra. No puc estar conforme amb l'addició del *calabre*, doncs no és necessari ésser gran tastador per a descobrir una sofisticació. Tampoc no puc aprovar el de reforçar el vi amb alcohol ni endolcir-lo amb mistela, per més que sigui tolerable i corrent, entenent que el vi

ranci ha d'ésser puríssim, escollint el propietari els anys a fer el mencionat vi.

Ja notarà el senyor Raventós que en comentar el seu treball em refereixo als vins de la província de Tarragona, únics que conec a fons, però fora de la província he vist terres que poden produir bons vins rancis, partint sempre de la llacorella, com per exemple, pobles de l'Alt Empordà, Llansà, Culera, Port-Bou, dels quals conec la terra i no el vi.

Segons el meu parer i corroborat pel senyor director de l'Estació Enològica de Reus, el vi en passar dels 70 o 80 anys va decaient i arriba a ésser desagradable, doncs he provat vi ranci de més de cent anys, que més que vi semblava arrop i si mai el senyor Raventós passés per aquesta població (Porrera) tindria molt de gust en obsequiar-lo amb dues copes de vi, una de 92 anys i una altra de 32. El primer va tornant-se amargant com si contingués iode i el segon segurament que el trobaria ben acabat.

El seu afectíssim,

JAUME MONLLEO

De *Priorat*

RECERQUES PRACTIQUES

Auxiliars poderosos de l'agricultor

El que té més influència per a fer prosperar els conreus, després de l'aigua, són els adobs. D'aquests sobresurten els nitrogenats, havent-se de preferir els adobs minerals d'aquesta mena, que posen a mans de l'agricultor l'instrument més eficient per a exaltar les produccions de les terres.

Mitjançant l'aplicació racional i oportuna del nitrogen mineral, s'arriba a resultats increïbles. Tals fertilitzants, fins fa poc, han estat utilitzats exclusivament, en el conreu de cereals, però, en tant que van essent conegudes les seves virtuts en els herbatges i en els prats i arbres, sobretot els fruiters, hom assegura que es fa possible triplicar i quadruplicar les collites.

En la nomenclatura dels adobs minerals nitrogenats, sobresurten en primer terme el sulfat amònic i la calciocianamida. El primer és especialment indicat per a les terres que tenen calç, en tant que la calciocianamida, ho és per a les terres no gaire calcàrees, a les quals aquest adob hi aporta la calç que conté.

Ambdós fertilitzants, aplicats en fer les sèmbras, poden igualment ésser emprats en cobrir.

El nitrat de sosa, com igualment el nitrat de calç, reuneixen la condició d'una potent i ràpida acció, el qual els fa inapreciables per a ésser espargits sobre els sembrats endarrerits i que necessiten que se'ls hi doni una empenta per tal de guanyar el temps perdut. Ambdós adobs, són aplicables igualment en fer les sèmbras.

No han tampoc de passar desapercbut, ni molt menys, el nitrat amònic i el sulfonitrat. El primer acusa riqueses azotades del 33 al 35 per 100, la meitat en forma nítrica i l'altra meitat en forma amoniaca. La riquesa azotada del sulfonitrat, arriba al 26 per 100; una quarta part, és nítrica i les altres amoniacals. Aquests moderníssims fertilitzadors s'adapten a totes les menes de terra i als conreus més variats. El sulfonitrat, s'incorpora a la terra en fer la sembra; el nitrat amònic, també, com igualment pot repartir-se en cobrir.

D'una manera diferent de la que les matèries fertilitzants consenten, que contenen calç, anhídrit fosfòric o potassa, amb l'azot mineral no és possible establir reserves del mateix a les terres, puix que així que hi arriba, les plantes l'absorbeixen i l'utilitzen de seguida. Degut a aquestes particularitats, s'ha de procedir amb precaució a l'emprar els adobs minerals nitrogenats, per a què si-

guin ben aprofitats i no donin lloc a pèrdues per emprar-se inoportunament. L'il·lustre agrònom Pau Wagner, referint-se a la manera d'emprar els adobs minerals, fa aquesta afirmació:

Amb l'anhídrid fosfòric: l'agricultor fertilitza la terra; amb l'azot adoba les plantes».

Es per aquesta raó que L. Besardí està en el just medi en dir, que mitjançant la saturació d'anhídrid fosfòric, els terrenys es deixen en condicions de poder donar collites abundoses; d'igual manera que adobant-les amb sals nitrogenades es regulen les produccions, normalitzant el desenvolupament de les plantes, amb el qual es fa possible portar les produccions a límits mai no sospitats.

Amb el que hem exposat, es demostra que avui l'agricultor posseeix els instruments de més potència per a què les terres arribin a la productivitat màxima, mitjançant l'aplicació racional i oportuna dels adobs minerals, l'eficiència dels quals ve a completar i de cap manera a anullar, la dels adobs orgànics.

Per a matar les herbes

Moldre sulfat de coure amb sal de cuina i escalfar aquesta barreja a la temperatura de 100 graus, fins que agafi un color ben homogeni i sense cap taca. Aquesta solució de clorur de coure, constitueix un excel·lent producte per a destruir les herbes i les floridures. Així ho afirma en Lluís Meyer.

El contribuent i el recaptador

Rebé un contribuent un avís cominantal a què satisfés l'import, sota apercibiment de penes si deixava de fer-ho dintre el termini que se li fixava.

L'home, no comptant amb diners, cregué que escrivint al recaptador explicant-li els motius de no poder fer el pagament i que fos indulgent, li transcriví el versícul XVIII de l'Evangeli de Sant Mateu i li pregava que s'atengués al versícul que segueix a aquell. El recaptador llegí:

—Senyor, preneu paciència que ja us ho pagaré tot.

I també l'altre versícul:

—I aleshores, el Senyor, compadint-se va perdonar-li el deute.

El recaptador assabentat, agafà la ploma i envià la següent contestació.

Sento molt haver-vos de dir, que en fer la llei, van descuidar-se els legisladors, dels versículs que em citeu del Sant Evangeli i no estant prevista la seva aplicació, no tinc res més a dir-vos, que, si en el termini assenyalat no heu satisfet l'import, no tindreu

més remei que sofrir les conseqüències del descuit de la llei, deixant les normes del Sant Evangeli.

La llibertat de fumar

Actualment és molta la gent que fuma i, per altra part, tothom té el dret de fumar. No sempre fou així.

A Rússia, en temps del tzar Miquel Fedorovich, els fumadors convictes, eren sotmesos al suplici del Knout i els reincidents a mort. El shah de Pèrsia, Abbas primer, feia tallar els llavis dels que fumaven i els nasos dels que pulsaven. Els papes Urbà VIII i Innocenci XII, excomulgaven els fumadors. Amurat VI de Turquia, els feia passejar muntats sobre un ruc amb la pipa dins d'un forat obert en el cartílag del nas. Per últim, el general Chanzy, el centenari del qual s'ha celebrat fa poc, deia: «L'acte de més valor de la meua vida, ha estat perdre el vici de fumar».

El doctor Gueniot, que presidí l'Acadèmia de Medicina de França, en el seu llibre: *Per a viure cent anys*, escriu: Si el no fumar és el millor partit que es pugui prendre, el que jo aconsellaria és: fumar sense abusar, el qual no priva que hom pugui arribar a una vida secular.

Màstic per a empelts i ferides d'arbres

Es pren una marmita fonda, la qual es posa al foc, procurant que no hi hagi flam per a evitar incendi, i es fan fondre 750 grams de pega barrejada amb 250 grams de colofònia.

A mesura que la barreja s'escalfa, s'hi va afegint trossets d'esperma esteàrica, fins arribar als 200 grams. Es remena bé i s'acaba per afegir-hi 300 grams d'ocre groc o d'altre color.

Es cola i s'empota.

Aquest màstic a l'usar-lo, es fa remollir amb l'escalfor de les mans.

La llegenda de la vinya

Quan Noè plantava maiols, el dimoni que ho observava estranyat, se li va acostar i li preguntà:

—Què plantes aquí fill de la terra?

—Una vinya—, li respongué Noè.

—Perquè serveix aquest arbust?

—Es que dóna unes fruites tan agradables a la vista com delicioses al paladar,—contestà el Patriarca—, i se'n fa una beguda que reanima i enforteix el cor dels homes.

—Si és així, —digué Satanàs—, t'ajudaré.

I així que acabà de dir-ho, agafà un anyell i va matar-lo, escorrent la sang dins d'un clot; després feu el mateix amb un lleó, i seguidament amb un mico i un porc, i amb la sang de totes aquestes bèsties regà les arrels dels ceps.

D'aleshores ençà, cada vegada que un hom beu una mica de vi, es torna com un anyell. Si el trago és un xic llarg, es torna valent i atrevit com un lleó. Però si en beu massa, es belluga i comporta com un mico, i acaba per conduir-se com un porc si beu vi sense mesura.

Virtuts medicinals ignorades del blat grillat

El forment, que de segles ençà proveeix l'home de la matèria prima per a elaborar el pa, sembla que està també cridat a guarir-lo.

Així, almenys, ho afirma el savi italià Tellerico, a l'assegurar que amb blat grillat, es refà l'organisme, es reconstitueixen els teixits i es reforcen i curen els debilitats i esgotats per malalties.

Amb el tractament de blat grillat, hom assegura que s'han aconseguit cures miraculoses. Diu, a més: quan s'hagi profunditzat en aquest afer, la medicina disposarà d'una sèrie riquíssima de remeis nous, que aplicats degudament, renovaran els raquítics, els anèmics, els escrofulosos, els nerviosos, com també farà que les ferides i les fractures es resolguin amb gran rapidesa i sobretot els esgotats i els convalescents trobaran, en el blat grillat, la manera de recobrar totes les forces i salut, que per cap altre mitjà no pogueren assolir.

La pluja i el bon temps

Hi ha persones que no tenen baròmetre, però tenen un paraigua; únicament que, sense baròmetre, no estan segurs de què el paraigua el puguin utilitzar.

Quan no es té baròmetre, s'ha de consultar el sol i la lluna, que solen donar unes informacions tant o més bones, que la columna de Mercuri. Observem el sol: si a la sortida és rogenc, així com a l'anar a pondre's, pensem que la pluja o el vent no tardaran.

Si en pondre's està entelat o bé projecta raigs sobre la terra, anuncia la pluja per a l'endemà; el mateix que si uns núvols roigs o groguents l'entelen.

Consultem ara la lluna: si el seu cercle és roig o desigual, senyal de pluja. Quan els cercles són foscos o apagats, també donen a entendre que plourà.

NOTES INFORMATIVES

L'esdevenidor de la potassa

Catalunya és, sens dubte, una de les terres productores de potassa per excel·lència. Ultra les ja cèlebres mines de Cardona, en altres indrets del seu territori existeixen jaciments que, si no tan rics com els de la conca del Cardoner, almenys són prou notables que permetin llur aprofitament amb èxit.

En efecte, cal anticipar que, mentre altres productes minerals han vist reduir-se i fins anul·lar-se llur extracció, l'exportació de la potassa segueix en augment, lleugerament minvat, però, per algunes restriccions de consum en determinats països.

En un estudi recent s'acumulen les dades per a investigar les causes d'aquesta preponderància industrial. I el més definitiu és el que es refereix a la producció i capacitat de consum. La producció de potassa, està, efectivament, en déficit en relació a la possibilitat de la utilització com a adob d'aquesta matèria química. I no amb un feble desnivell, fàcilment subsanable, sinó en la proporció següent: no s'arriba a consumir la quarta part del que podria consumir-se tenint en compte les necessitats que exigeixen les terres cultivades i susceptibles de rebre adobs, en tot el món.

El càlcul ha estat realitzat correctament i sense cap marge de fantasia. Holanda és el país que va a la davantera en l'aplicació d'adobs potàssics, puix que per 950.000 hectàrees cultivables empra 56.000 tones de potassa. Doncs bé, suposant que els altres països solament assoleixen un grau de saturació equivalent a la meitat del que ha aconseguit Holanda, els 500.000.000 d'hectàrees cultivables que es calculen en tot el món, necessitarien 15.000.000 d'anhidrid o clorur potàssic en condicions d'aplicació, és a dir amb una riquesa en potassa del 40 al 50 per cent. I com que la producció de sals de qualitats inferiors —carnalita, kainita, kieserita i fins i tot algunes silvinites que necessiten una concentració prèvia— solament és d'uns 12 milions de tones i de potassa pura d'uns 3.000.000, hom pot deduir lògicament l'ampli marge que encara existeix per a la col·locació d'aquest adob i les perspectives favorables per al seu consum.

La suposició anterior equivaldria, però, a un desplaçament gairebé total d'altres adobs minerals o orgànics—superfosfats, fems, humus, etc.—cosa que no sembla fàcil, tenint en compte, sobretot la rutina agrícola, fins i tot en els països més avançats. Això, però, no treu cap importància a l'esdevenidor de la potassa com adob, puix que com a producte d'aplicacions industrials té un interès escàs, ja que aquestes solament absorbeixen prop d'un 5 per cent de la producció.

En allò que respecta a la potassa, Catalunya es troba en immillorables condicions per a la seva explotació. Els jaciments més importants es troben a 90 quilòmetres de Barcelona i els alemanys i francesos, pel capbaix, són a una distància no menor de 600 quilòmetres del port més pròxim.

La valorització dels productes agrícoles

Ens porta a escriure uns mots sobre aquest tema, el fet interessant d'haver-se constituït una prepotent entitat, anomenada *Confederació Catalana d'Exportadors de Productes Agrícoles*.

La nova organització es proposa finalitats de gran envergadura. En l'ordre interior, l'estímul i protecció de la producció agrícola i de les indústries derivades. La defensa d'aquests interessos en l'ordre fiscal, aranzelaris i en la confecció de tractats. Estimular les mesures d'expansió econòmica i tals com són els concursos i exposicions nacionals i concurrència a les estrangeres; museus permanents de fruits de la terra; cooperatives de producció, venda i exportació; serveis d'informació, estadística.

Sembla el propòsit dels organitzadors, trasplantar en l'esfera dels interessos agraris, una institució catalana tan coneguda com és el Foment del Treball Nacional, que amb gran eficàcia ha defensat sempre els interessos industrials de la nostra terra.

Es aquesta una empresa que mereix tota la nostra simpatia. S'ha de donar una empena moderna eficient a l'organització agrícola.

No es poden esguardar els problemes agrícoles baix l'aspecte unilateral de la producció

intensiva. Tant com de l'augment dels productes ens interessin els problemes de la millora de la qualitat dels mateixos, la disminució dels preus de cost, la vigilància del frau, l'estímul de l'exportació, la conquesta de nous mercats, la defensa contra el fisc...

En fi, tots els aspectes i el procés de la producció, transformació i distribució dels fruits que no són aliens a l'Agricultor, ja que tots influeixen decisivament en el valor del producte.

Veiem doncs, com interessos que a voltes són oposats, per manca d'una superior ordenació, tals com l'Agricultura i el Comerç, conflueixen en un superior o comú interès, ja que a tots convé obtenir dels productes agrícoles una màxima valorització.

■ ■ ■

L'agricultura lliure i l'agricultura protegida

En l'aplec d'autonomistes valencians celebrat a Alcira, en el seu discurs a favor de l'Estatut valencià, Ferran Valera, referint-se a l'agricultura espanyola, deia:

Amb Catalunya tenim interessos molt semblants: l'agricultura.—Interessa que això es digui, perquè és un tòpic que es maneja, per a desfer la fe de l'ideal comú de les regions autònomes, dir que Catalunya i València tenen interessos antagònics i això és fals. Catalunya és una regió fonamentalment agrícola, encara que això estranyi a algú. Fonamentalment agrícola. L'agricultura que produeix Catalunya val cada any, més de mil milions de pessetes, molt més del que valen totes les seves factories i totes les seves indústries, amb tot i ésser aquestes poderosíssimes.

Nosaltres també som una regió essencialment agrícola i com Catalunya, tenim ademés una indústria poderosa. Però hi ha encara més. Les regions espanyoles, des del punt de vista agrícola i econòmic s'han de classificar en dos grups: regions agrícoles d'agricultura lliure i regions agrícoles d'agricultura que necessita protecció.

Les regions centrals, regions de cereals, estan protegides, o per la prohibició d'importar blat estranger, o per la força enorme d'un aranzel de blat o de blat de moro, que compensa la diferència que hi hauria entre el preu del cereal estranger en el port espanyol i el preu de cost de producció en les regions bladeres.

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES

TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 · BARCELONA

Les regions bladeres i centrals són d'agricultura protegida. La regió aragonesa bladera en gran part del secà; en els regadius també és una regió d'agricultura protegida, perquè la remolatxa es conrea pel sucre i el sucre ha prosperat gràcies a la defensa de la protecció.

Hi ha productes agrícoles que per la seva naturalesa d'exportació, no necessiten cap protecció de l'Estat; són els de les regions que produeixen l'oli, les fruites, especialment la taronja i el vi. Fruites i vi és la riquesa essencial de València. L'arròs sols es conrea a València en primer lloc, en grans extensions i en segon lloc a la província de Tarragona, a Catalunya. Els interessos agrícoles, són doncs, entre ambdues regions comuns i això interessa exaltar-ho.



La competència dels vins russos

Es compten a Rússia 250 mil hectàrees de vinya, xifra modesta per un país de 120 milions d'habitants. Amb tot, el govern dels soviets ha decidit estendre les superfícies dedicades a ceps a un milió d'hectàrees, el qual es proposa deixar establert en el terme de cinc anys. Les terres que han d'ésser-hi destinades, no han d'ésser les apropiades a altres menes de conreus. En aquestes condicions, el rendiment mig, probablement no passarà d'uns 30 milions d'hectolitres de vi.

La realització de semblant projecte no està mancat d'algunes dificultats. Per a poder plantar 750 mil hectàrees que manquen s'hauran d'adquirir, a raó de 4.000 ceps per hectàrea, tres mil milions d'arrelats o estaquetes, el qual segurament deixarà satisfets els planteristes dels països occidentals, però és dubtós que aquests puguin subministrar tals quantitats de plantes en bones condicions en un termini tan curt.

A més d'això caldrà comptar amb els necessaris vinyaters per a conrear la vinya, prou destres per a ben portar-la i treure'n collita. Educar i ensinistrar els suficients conreadors, no s'improvisa.

Fins i admetent que es resolguin aquestes dificultats, passaran encara alguns anys abans que els trenta milions de vins russos vinguin a competir amb els vins nostres i els de França, d'Argèlia i d'Itàlia, per a citar els principals països productors.

I a més d'això, s'ha de recordar aquella dita: *No és pas sempre aquell que sembla qui es menja l'ordi*; els russos hauran d'ésser els qui s'hauran de beure els propis vins.



Venda de grans a mesura

Vendre els grans a mesura té varis inconvenients, ja que a més dels que provenen de la varietat de cabudes antigues, s'hi han d'afegir els que es deriven dels recursos a què acudeixen certs compradors.

Amb un mateix volum es poden obtenir quantitats notablement diferents, segons com es mesuri. Les mesures, quan més altes són més comprimeixen el gra i per consegüent li fan ocupar menys espai.

La manera de tirar el gra a la mesura influeix també notòriament sobre el resultat de l'operació i aquesta diferència és major encara que la produïda per la forma de mesura que s'utilitzi. Està provat que si 100 litres de blat mesurat depressa pesen 80 quilos, mesurats ben poc a poc i amb tota la parsimònia es fa el miracle que entrin a la mesura 5 quilos més de blat. Déu n'hi doret, un 6 per cent més de pes! Si en lloc del blat s'utilitza la civada l'augment pot ésser molt major encara.

Uns mesuren a mesura rasa, altres a mesura plena; a mesura rasa, alguns per raser fan servir les mans, per altres és un regle i tant en un cas com en un altre hi ha mil medis per aconseguir que quedi a la mesura més o menys blat segons convingui; a mesura plena depenex del diàmetre superior de la mesura i de l'habilitat de qui ha de mesurar per a guanyar-hi més o menys gra.

Apart d'aquests avantatges que el comprador o venedor de mala fe té molt en compte, de vegades fins s'apella a altres medis per aconseguir que el blat que anava caient a la mesura s'apretés tant com pogués.

I a més d'aquestes martingales que es poden fer venent el blat a mesura, hi ha el costum inveterat d'obligar el productor a vendre amb la mesura antiga, la de 71 litres, això sense perjudici que el comprador ho vengui també i seguint un antiquíssim costum, amb la mesura moderna, que té 69'50 litres.

Per totes aquestes raons convé que desapareguin del tot les pràctiques que ja van extingint-se de vendre els grans a mesura.

Importació de flors de pelitre als Estats Units

Durant el primer trimestre de l'any passat les importacions de flors de pelitre als Estats Units, van augmentar el 300 per 100. El total de trameses que s'efectuaren durant els tres messos esmentats, va ésser de 5.944.400 lliures, avalorades en 680.600 dòlars. Els principals països proveïdors, foren els següents:

Japó, 5.287.100 lliures, avalorades en 612.000 dòlars; Jugoslàvia, 344.500 lliures, avalorades en 36.500 dòlars; Itàlia, 310.700 lliures, avalorades en 31.000 dòlars; Rússia, 2.100 lliures, avalorades en 200 dòlars.



Notes comercials

Segons una estadística oficial, l'última collita de figues a Grècia ha estat de 20.000 tones, que en gran part s'exporten a Alemanya, Austria, Anglaterra i altres països d'Europa i Amèrica.

A Espanya tenint qualitats de figues insuperables, l'exportació és escassa, per la qual cosa s'haurien de crear entitats dedicades a l'exportació d'una fruita com aquesta, d'acceptació mundial i que ací no li donem importància.



La Federació Nacional dels criadors exportadors de vins, ha sol·licitat dels Sindicats regionals que la componen, l'autorització per a prendre la iniciativa d'una acció en la qual participin, si és possible, les entitats representatives dels principals sectors econòmics, per tal de recabar i obtenir del Govern una efectiva intervenció en la fixació de directrius per al desenvolupament d'un pla de política comercial en el seu doble aspecte aranzelari i de regularització de les nostres relacions comercials amb l'exterior.



El Comitè Executiu de la *Unió de Colliters d'Avellanès del Camp de Tarragona* ha publicat una nota en la qual indica que, considerant injustificada la baixa de preus en les avellanès i en vista que les informacions de la nova collita indiquen que serà escassa en quantitat, demanen que per aturar la baixa de preus s'abstinguin d'oferir aquell fruit; per a la defensa de tal posició tenen en projecte diverses mesures.

Rocalla
 EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS
 TUBS PLANXES ACANALADES DIPOSITIS PER A WATERS CANALONS PLAQUES DE 40x40cm REVOLTONS
 TELEFON: 20768 ROCALLA S.A. BARCELONA ROLA ESTUDIS 14 Y CANUDA 2

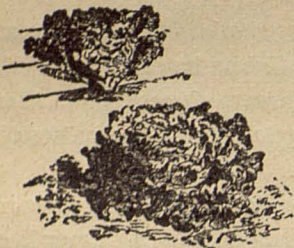
CALENDARI

de sèmbrs i plantacions de les hortalisses, farratgeres i flors més generalitzades o conreades a Catalunya

SEMBRES DEL MES DE NOVEMBRE

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajta	2'00
Ceba campenya, primerenca	3'50
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50
Ceba llarga de Vic, primerenca	2'00
Ceba blanca grossa, francesa	2'50
Ceba vermella, de cabeçar	1'75
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'50
Cerfull, comú	1'50
Cerfull, molt arriçat	1'00



Lletuga de capdell catalana



Xicoira

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola molt arriçada, de Cabell d'Angel	2'25
Espinacs	0'50

	Ptes. Un quilo
Faves primerenques, quarentenes	4'00
Faves primerenques, blanques	2'50

Faves primerenques, morades	2'50
Faves grosses, de Mahó	1'50

	Ptes. 100 grs.
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriçat	0'75
Nap fi rodó, blanc	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols d'Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols d'Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols caputxins, banya de be	4'50
Pèsols caputxins, flor violeta	4'50
Pèsols setsetmaners, blancs	3'00
Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»	3'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstuós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'50
Alfals lupulí, Minette	5'00
Alfals rústec o mielga	4'00
Alfals morú o Bersim	2'50
Col gegant Cavalier	8'00
Col gegant de fulla arriçada	11'50



Bledes de fulla ampla

Trèvol	4'50
Trèvol blanc, nano	10'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella	1'25
Trepadella, de dos dalls	1'50
Zulla	10'00

FLORS

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

ES SEMBREN

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

Aquillees	Flocs persistents
Blanets	Gypsòfila
Campànula	Malva reial
Centalles	Margarida de prats
Cinerària Híbrida	Nemòfila
Clavells d'olor	Pensaments
Clavells de Sant Isidre	Prat de flor rosa
Clavells de Xina	Primavera de Xina
Creu de Malta	Violers quarentens
Digital	Violers imperials
Esperó persistent	



Primavera de jardins



Enotera

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevillea suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Lúpol	Thumbèrgia

Les emparradores perennals no floreixen fins al segon o tercer any de sembrades

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Ciclamen	5'00
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Francesilles	1'50
Freessies	1'50
Gladíols, en cinc colors	2'50
Iris Hispànica	1'50
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos trompeta bicolor	3'50
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes fines	2'50

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

EL CULTIVADOR MODERN

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



TUBS A PRESSIÓ URALITA

BARCELONA, PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de la Manxa.	100 quilos	00'00 a 46'50
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	>	13'50	Aragó	>	46'00 a 47'00
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	>	12'50	Navarra.	>	46'00 a 00'00
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	>	11'65	Urgell i Vallès	>	46'00 a 00'00
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	>	29'00	Comarca	>	45'00 a 00'00
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	>	40'00	Extremadura, blanquet	>	42'25 a 42'50
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	>	45'00	Cruxer	>	44'00 a 00'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	>	33'00	Lleida	>	47'00 a 00'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	>	38'00	CIVADA		
Sulfat de ferro en gra.	>	12'50	Extremadura.	>	31'00 a 32'00
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	>	38'00	Cartagena.	>	28'00 a 29'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	>	38'00	ORDI		
INSECTICIDES I FUNGICIDES			Extremadura.	>	30'50 a 32'00
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00	Urgell i Segarra.	>	30'00 a 32'00
Sofre 99/100 per cent, extra fi	>	20'60	Manxa	>	30'75 a 32'25
Sofre gris o precipitat	>	10'00	MORESC		
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00	Plata disponible.	>	39'50 a 40'50
Sofre de terròs	100 quilos	42'00	Andalusia superior	>	41'50 a 42'00
Sofre en pans, refinat.	>	53'00	ESCAIOLA		
Sofre de canó.	>	56'00	Andalusia	>	55'00 a 57'00
Sulfat de coure, anglès	>	00'00	MILL		
Sulfat de coure, país	>	86'00	Estranger	>	47'00 a 48'00
Acetat de plom cristall	>	300'00	Comarca	>	48'00 a 49'00
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	>	220'00	ARRÒS		
Arseniat de plom en pols	>	280'00	Arròs Bomba, primera	>	100'00 a 105'00
Permanganat de potassa	>	500'00	Arròs Bomba, segona.	>	85'00 a 90'00
Sosa Solvay	>	35'00	Arròs Selecte.	>	55'00 a 56'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00	Arròs Matisat.	>	51'50 a 52'50
Sulfat de nicotina 40 per cent.	>	24'00	Arròs Benlloc, zero	>	50'00 a 51'00
PRODUCTES ENOLOGICS			Arròs Floreta.	>	55'00 a 56'00
Acid cítric cristallitzat estranger.	100 quilos	500'00	Arròs Selecte.	>	56'00 a 57'00
Acid tartàric cristallitzat país	>	350'00	FAVES		
Acid sulfurós anhidre.	>	185'00	Extremadura.	>	00'00 a 00'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	>	175'00	Mallorca	>	42'00 a 00'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	>	160'00	Andalusia	>	68'00 a 70'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	>	90'00	Turquia.	>	41'00 a 42'00
Lluquets sense degotalls, classe manrega	>	90'00	Valencianes	>	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	>	125'00	Eivissa	>	42'00 a 00'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'25	Mahó	>	67'00 a 00'00
Biosulfat Jacquemin	100 quilos	475'00	FAVONS		
Carbó vegetal	>	300'00	Sevilla	>	43'00 a 44'00
Carbó vegetal impalpable	>	75'00	Xereç	>	43'00 a 44'00
Caseïna pura	>	350'00	Marroc	>	00'00 a 00'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00	Italianos	>	00'00 a 00'00
Cola de peix en fideus	>	27'00	Xinesos	>	40'00 a 42'00
Cola de peix Saliàns	>	100'00	CIGRONS		
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50.	>	83'00 a 84'00
Caramel concentrat	>	300'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	>	68'00 a 69'00
Enofosfat bicàlcic	>	115'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	>	53'00 a 54'00
Fosfat amònic	>	275'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	>	48'00 a 50'00
Gelatina plata en fulles primes	>	900'00	Cigrons "pelones"	>	52'00 a 70'00
Gelatina or en fulles primes	>	975'00	Cigrons Argèlia.	>	00'00 a 00'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	>	300'00	Cigrons Castella superiors	>	130'00 a 180'00
Metabisulfat de potassa cristallitzat.	>	225'00	Cigrons Castella mitjans.	>	140'00 a 150'00
Metabisulfat de potassa en pols, antiferment	>	235'00	Cigrons moruns, número 29	>	00'00 a 00'00
Metabisulfat de potassa en líquid.	>	100'00	Cigrons Sauc.	>	00'00 a 00'00
Negre animal en pasta rentat	>	170'00	Oran mitjans	>	00'00 a 00'00
Osteocola Coignet	>	505'00	Oran superiors	>	00'00 a 00'00
Sang cristallitzada	>	785'00	MONGETES		
Tani a l'èter pols extra	>	1.700'00	Mongetes València Pinet	>	84'00 a 00'00
Tani a l'alcohol, pols extra	>	1.000'00	Mongetes Tranquillon noves	>	79'00 a 80'00
Tani a l'alcohol agulles extra	>	1.200'00	Mongetes Monquillines noves	>	83'00 a 84'00
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	>	700'00	Mongetes Mallorca.	>	84'00 a 85'00
MATERIES FILTRANTS			Mongetes Castella corrent	>	125'00 a 00'00
Amiant	100 quilos	1.400'00	Mongetes Castella superior garbellades	>	130'00 a 132'00
Celulosa extra forta	>	350'00	Mongetes Cocorrosses Castella	>	90'00 a 92'00
Celulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	>	65'00 a 68'00
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Mongetes Comarca noves	>	85'00 a 00'00
Terra de Lebrija	>	40'00	Mongetes Perles Galícia.	>	65'00 a 00'00
CEREALES I LLEGUMS			Mongetes mitjanes.	>	00'00 a 00'00
BLAT			Mongetes Braila.	>	00'00 a 00'00
Forment de Castella	>	45'00 a 45'50	Mongetes Prat	>	00'00 a 00'00
Candeal de la Manxa	>	45'00 a 00'00	VECES		
			Veces Andalusia	>	35'00 a 35'50
			Veces estrangeres	>	33'00 a 35'50
			ALTRES CEREALES I LLEGUMS		
			Ers país.	>	35'50 a 36'00
			Ers estrangers negres	>	35'00 a 35'50
			Fajol	>	48'00 a 00'00
			Fesolets estr.	>	00'00 a 00'00
			Fesolets Castella	>	67'00 a 69'00
			Fesolets Girona	>	100'00 a 105'00
			Guixes	>	40'00 a 41'00
			Llenties.	>	70'00 a 130'00

DIPÒSITS I URALITA CANALS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

Arbres Fruïters

ALBERCOQUERS

Bosniana.—Fruit gros. Madura juliol.
Caninos.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cor de Bou.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Damàs blanc.—Fruit petit. Madura juny.
Paviot.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Pêche de Nancy.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Reial Fi.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

ATZEROLERS

De fruit blanc. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

AVELLANERS

Negreta.—Plantes arrelades. 200 ptes. el centenar.
 Grifols, 25 ptes. el 100; el miler, 200 ptes.

CIRERERS

Brançal.—Madura maig i juny.
Cor de Colóm.—Madura juny.
Cúa Curta.—Madura juny.
Garrafal de Lleida.—Madura juliol.
Guindo dolç.—Madura juliol.
Sant Climent.—Madura juny i juliol.
Villeretes.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

Del País.—Madura setembre i octubre.
Waudemmont.—Madura setembre i octubre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

FIGUERES

Berdissot.—Blanca i negra.
Coll de Dama.—Blanca i negra.
Carbassetes.—Blanca.
Figa-Flor o de Porc-Negra.
Fraga.—Blanca.
Gota de Mel.—Blanca.
Sejola.—Blanca
 Plançons força extra 3'50 ptes.

NESPRERES

Nesprera del País.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

NESPRERS (Nispero)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PALOSANTO (Kaki)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'istiu

André Desportes.—Fruit petit. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Ceremenyes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Campmanyes.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Carbassa d'Espanya.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Colorada de Juliol.—Fruit mitjà. Madura agost.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Reial d'Istiu.—Fruit gros. Madura setembre.
Tendral.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Sant Joan.—Fruit mitjà. Madura de juny a agost.

De tardor

Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Beurrée d'Amaulis.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Llucietà.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.
Sant Jaume.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.
Tendral d'istiu.—Fruit petit. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

Alliance Franco-Russe.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Beurrée d'Hardy.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Colmar d'Aremberg.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Curé o Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Doyenne Gris.—Fruit gros. Madura octubre.

Duquesa d'Angulema.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Jeanne d'Arc.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Margarida Marillach.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Rosabel Baltet.—Fruit gros. Madura de setembre a novembre.

Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Belle Angevine.—Fruit gros. Madura de desembre a març.
Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Beurrée Clairgeau.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Beurrée Diel.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Bon Cristià d'hivern.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Charles de Battemberg.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Charles Ernest.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Doyenne du Comice.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Duc de Bordeaux.—Fruit gros. Madura de desembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Notaire Lepain.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Passe-Crassanne.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

President Drouard.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

POMERES

D'istiu

Astrakan rouge.—Fruit gros. Madura juliol.
Gavatxa.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Géant Exposition.—Fruit gros. Madura juliol.
Mingueta.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Poma-Pera.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

De tardor

Corona.—Fruit gros. Madura octubre.
Emperador Alexandre.—Fruit mitjà. Madura setembre i octubre.
Hortelana.—Fruit gros. Madura octubre.
Jeanne Hardy.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Roqueta Gelada.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Torres.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

D'hivern

Benne Beauty.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Bismarck.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Calvilla blanca.—Fruit mitjà. Madura d'octubre o desembre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa gelada.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa vermella.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Ciri.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Fonollet gris.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Johnathan.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Manyaga.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Nespla de la Costa.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Reineta d'Anglaterra.—Fruit mitjà. Madura d'octubre a desembre.
Reineta dorada.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Verda Doncella.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Wolf Rivière.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Plançons força extra	2'50 ptes.
" " primera	2'25 "
" " segona	2'00 "

PRESSEGUERS

Primerenes

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.

Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.

Tardans

Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.
Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.
Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.

Plançons força extra	2'50 ptes.
" " primera	2'25 "
" " segona	2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.
Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.
Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (grogà).—Fruit gros. Madura setembre.
Reina Claudia Diáfana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Plançons força extra	2'50 ptes.
" " primera	2'25 "
" " segona	2'00 "

SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

Planter de Fruïters Bords

PER A LA FORMACIÓ DE VIVERS

Ametllers

Obtinguts d'ametlles amargues, es recomanen com a patró o porta-empelt de les diverses menes d'ametllers més apropiades en cada comarca i també per a albercoquers, presseguers i en general per a tots els fruïters de pinyol que empeltats sobre ametller i conreats al secà són més rústecs i de més llarga vida. Plauen a l'ametller terrenys calcaris i secs.

De 2 anys	{	100 plantes, 40 pessetes
		1.000 plantes, 250 pessetes
De 3 anys	{	100 plantes, 45 pessetes
		1.000 plantes, 350 pessetes

Albercoquers

L'albercoquer requereix terrenys silícifics, lleugers i permeables en exposicions atemperades o un xic càlides.

De 1 any	{	100 plantes, 25 pessetes
		1.000 plantes, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

Es la mena més indicada per a patró o porta-empelt de tota classe de cirerers. S'adapta en tots els terrenys i prospera en els més pobres, particularment en els calcaris o cretácis. Resisteix bé les podes. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

	{	100 plantes, 15 pessetes
		1.000 plantes, 100 pessetes

Codonyers

Poden conrear-se per a l'obtenció de codonys i també per a patró o porta-empelt per a pereres, especialment les de talla baixa o nanes. Plauen al codonyer els terrenys silícific-argilosos o calcaris frescos. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

	{	100 plantes, 20 pessetes
		1.000 plantes, 150 pessetes

Noguers

S'adapten en tots els terrenys, qualsevol que sigi llur composició geològica i especialment en els calcaris.

De 1 any	{	100 plantes, 35 pessetes
		1.000 plantes, 250 pessetes
De 2 anys	{	100 plantes, 45 pessetes
		1.000 plantes, 350 pessetes
De 2 metres,		100 plantes, 175 pessetes

Pereres

S'utilitzen com a patró o porta-empelt de moltes menes de pereres, especialment les altes o a tot vent. S'adapten bé en els terrenys de composició silícica. No prospera en les terres calcaries, argiloses, compactes o excessivament humides.

De 1 any	{	100 plantes, 15 pessetes
		1.000 plantes, 125 pessetes

Pomeres

Per a porta-empelt de tota mena de

pomeres. Li convenen terrenys silícific-argilosos, quelcom frescos. Li són contràries les terres compactes, calcaries, seques i les silícific-pobres.

De 1 any, 60 pessetes el miler
 De 2 anys, repicades, 100 pessetes el miler
 Plançons de 1'30 mts. d'alt, 100 ptes. centenar

Presseguers

S'adapten en terrenys profunds, fèrtils i sans. Exposicions atemperades. No li convenen els terrenys humits ni les argiles molt compactes.

De 1 any	{	100 plantes, 15 pessetes
		1.000 plantes, 125 pessetes

Pruneres Mirabolà

El millor patró o porta-empelt per a tota mena de pruneres i per a presseguers conreats en horta. Té l'avantatge que no lluca pel peu de la soca. S'adapta en tots els terrenys i fins en els calcaris. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

	{	100 plantes, 15 pessetes
		1.000 plantes, 100 pessetes

Tarongers agres

Insostituïbles per a peu o porta-empelt de tarongers de tota mena, mandariners i llimoners.

	{	100 plantes, 50 pessetes
		1.000 plantes, 450 pessetes

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

Llavors d'Hortalisses

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

Terrerres, Mig-dol, molt primerenques	2'50
Terrerres, Negra de Bèlgica, molt primerenques	2'50
Terrerres, Motxa vermella, primerenques	3'50
Terrerres, Motxa grisa, primerenques	3'00
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Avellaneta vermella, mig prca.	2'50
Emparradores, Incomparable o Cuc francès, pr.	3'50
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.	2'50
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.	2'50
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes	0'00
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes	2'50

PER A DESGRANAR

Terrerres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2'50
Terrerres, Manresana, primerenques	2'50
Emparradores, Rèneg blca., mig primerenques	0'00
Emparradores, Carai, tardanes	2'50
Emparradores, Ganxet, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre de la Costa.	2'50
Emparradores, Garrofé valencià, gra molt ample	4'50
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 monstrosos, 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
Remolatxa fina, morada	1'00 8'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00 8'00
Selsifis blanc	4'00 35'00
Síndria molt primerenca	1'25 10'00
Síndria de Màlaga	1'00 9'00
Síndria de València	1'00 9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00 25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50 32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50 32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50 12'50
Tomàtec de penjar	1'75 16'00
Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75 15'00
Xirivia	1'00 7'50

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

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior de Múrcia	3'50
Alfals de fulla ampla, decuscutada, primera	3'50
Alfals de Provença	4'00
Alfals Lupuli (Minette)	3'50
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	8'00
Àrgelaga	15'00
Bersim	2'50
Bromo de prats	4'50
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Civada fromental	4'00
Colinap	9'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00
Col gegant, fulles rissades	11'50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	4'00
Festuca pratensis	7'00
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	4'00
Girasol gran	2'50
Holcus llanós	4'00
Lotus comú	10'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50
Melilotus de Sibèria	2'50
Moha d'Hongria	2'00
Mostassa blanca	2'50
Nap suec, molt gros, rodó	5'00
Nap suec, molt gros, mig llarg	5'00

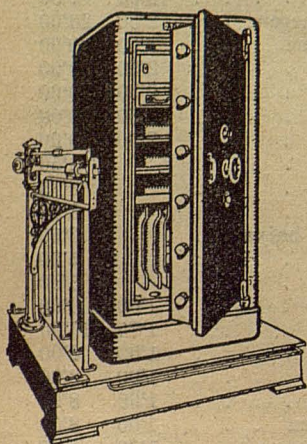
	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, llarg	6'00
Nyameres	1'25
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pèsol farratger	1'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	6'50
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'50
Ray grass d'Itàlia	2'50
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammouth	2'00
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Remolatxa sucrera	2'50
Serradella anual	2'00
Sorgo negre sucrat	2'00
Sulla desclofollada	10'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Trèvol nano, blanc	10'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	100'00
Vessa farratgera, peluda	2'50
Xicoira d'arrel grossa	15'00
Xirivia	8'50
Llevors per a prats, en barreja	3'00
Llevors de gramínees, en barreja	2'00

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

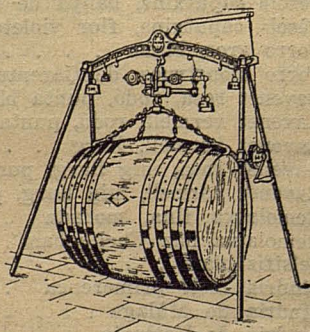
Arques i Bàscules

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

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO Para caballos cojos y defectos varios
JABON DE LOS PIQUEUX Para perros, caballos y expulsi6n de sus parásitos
EMBRACACION Fortifica los músculos

P. MÉRÉ DE CHANTILLY

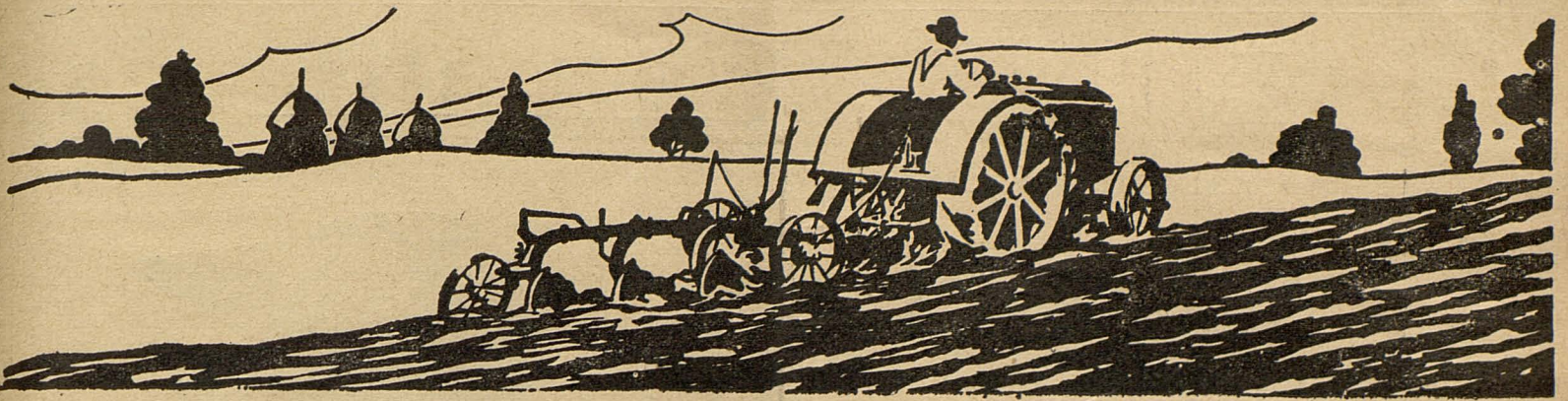
Ungüent roig: Per a cavalls coixos i altres varis defectes

Black mixture: Llagues de tota mena

Arsecaline: Asma (ofec), Anèmia, Fatiga

Embrocació: Fortifica els músculs

Daniel Robert - Claris, 72 - Barcelona



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDIÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiología agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrología agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorología y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum	15,50 ptes.
Geología agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitología. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomía Veterinaria. S. SISSON. Un volum i il·lustrat.	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Cultivo horticola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LECQ (H.). Dos volums.	32 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13 ptes.
El cultivo del azitrán. JUAN BIA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	32 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	17,50 ptes.
Razas caballares. DIFFLOTH (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

Material vitícola. BRUNET (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Material vinícola. BRUNET (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Construcciones rurales. DANGUY (J.). Un volum.	16,50 ptes.
Riegos. RISLER (E.) i WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. ^a ed.). Un vol.	13,50 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. PROVOST (A.) i ROLLEY (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Electricidad agrícola. PETIT (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Topografía agrícola. MURET (C.). Un volum.	15,50 ptes.
Máquinas de labranza. COUPAN (G.). Un volum.	16,50 ptes.
Máquinas de cosechas. COUPAN (G.) Un volum.	En premsa.

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 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.	16,50 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

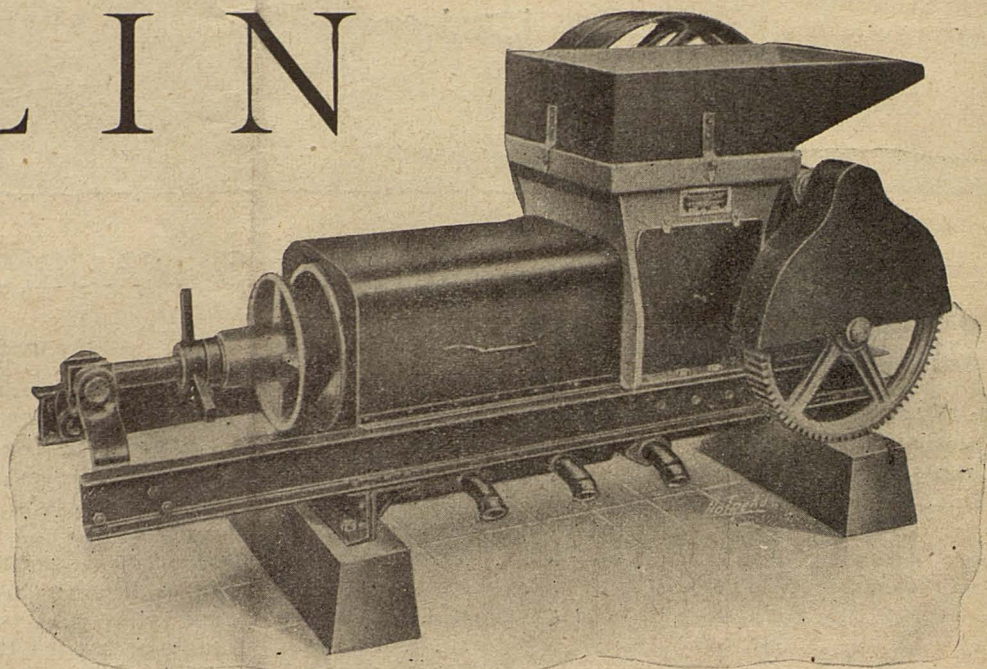
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



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

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

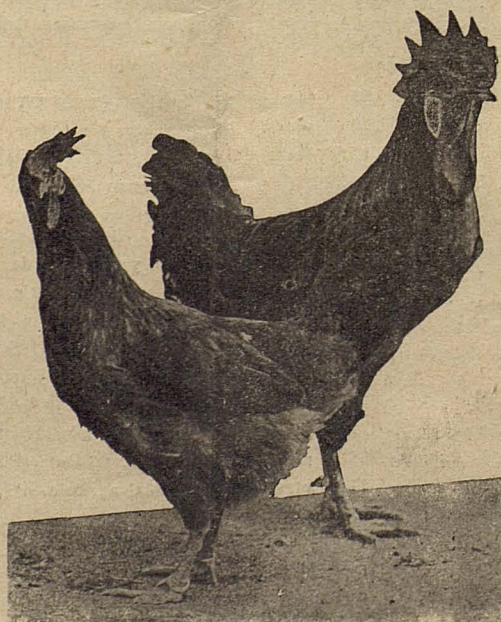
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



De les quals prenem encàrrecs per als mesos de Juny, Juliol i Agost. Deu anys de constant selecció amb el niu trampa ens permet considerar la nostra raça de

Gallines PRAT

al nivell de la millor raça estrangera. - Aquesta Granja és i ha estat proveïdora de les més famoses Granjes que es dediquen a la RAÇA PRAT ROSSA



Lot campió de races nacionals. Exposició Nacional, Madrid



Des de 1926, ha obtingut la nostra Granja les millors recompenses en totes quantes Exposicions ha concorregut. Actualment posseeix els

Campionats de Races nacionals

obtinguts a Madrid, París i Barcelona



Demaneu avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebreu gratuïtament

Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. Colominas i Vergés PRAT DE LLOBREGAT (Prov. de Barcelona)