

# AGRICULTURA



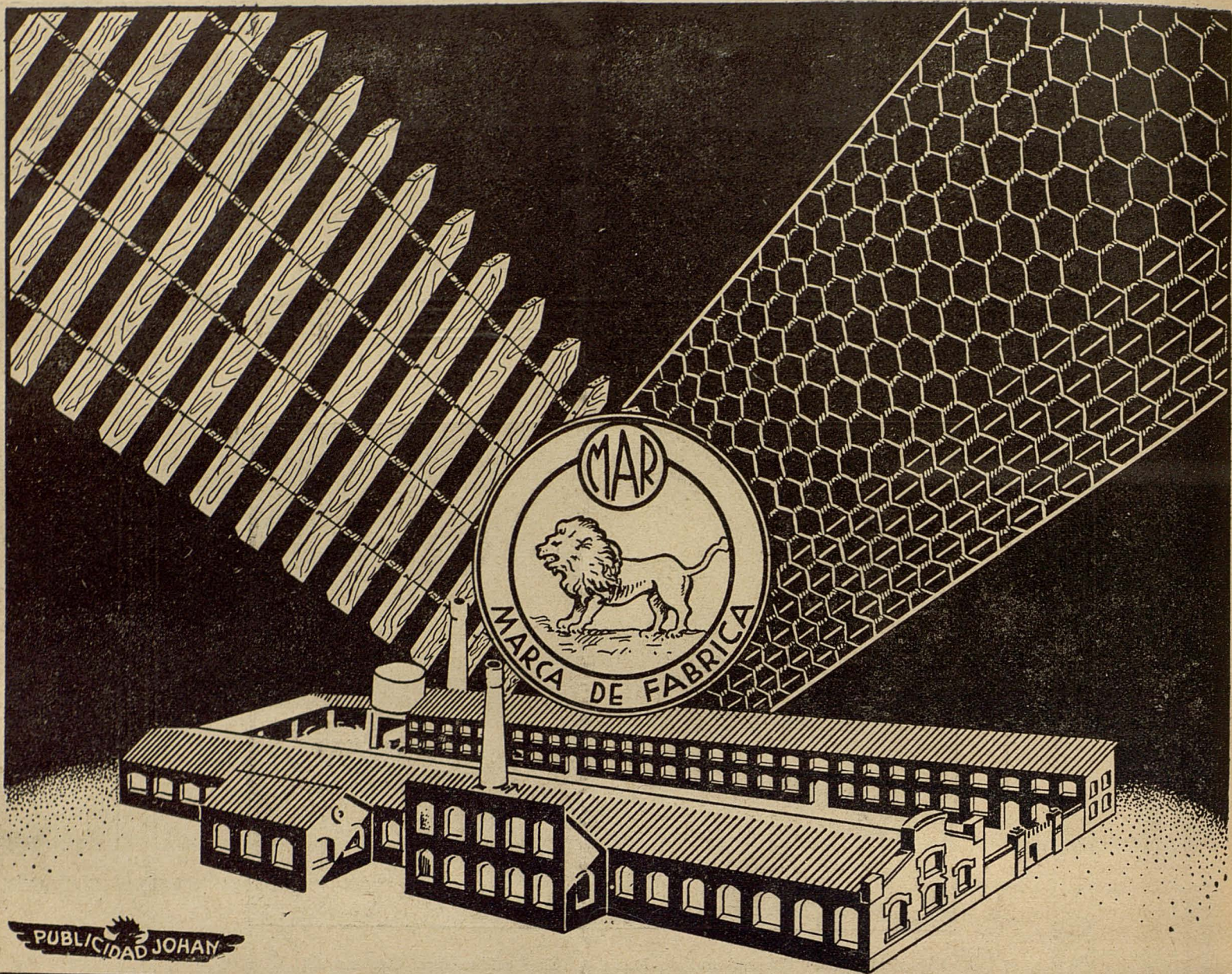
Exposició Mundial d'Avicultura, de Roma. — Gall i gallina raça Catalana del Prat, adquirits pel Govern d'Itàlia. Expositor, Josep Colomines i Vergés, de Prat de Llobregat

## SUMARI:

Els conflictes de la terra. Lletra desclosa a un amic rabassaire, *Raül M. Mir*. — Les tralbalsades del vi, *Lluís de Recasens*. — Crià racional dels porcells, *Antoni Guitart*. — Els bolets mengívols, *Jaume Torras i Llopert*. — La superproducció bladera i la cria cavallina, *Ramon Ros*. — La poda de l'ametller, *Joan Vallès i Estruch*. — Elogi de la llar pairal, *Emili Pascual d'Amigó*. — El V Congrés i Exposició Mundial d'Avicultura de Roma, *M.* — El que diu la premsa: La reintegració al camp, *E. Brusau*. — Protecció o esclavitud? — Recerques pràctiques: Com combaten la mosca de la fruita al Marroc oriental. — L'horta de València. — La farmàcia a les cases de pagès. — La utilització del fred en els molins d'oli. — El valor alimentós de la garrofa. — Olives confitades. — Notes informatives: Dades expressives. — Als rabassaires caldrà culpar del poc preu del vi d'enguany. — Patata primerenca. — Ordi extraordinari. — L'augment de preu dels productes alimentosos. — La riquesa espanyola agro-pecuària. — Les taronges que es cullen a tot el món. — Llibres. — Calendari de sèmbres. — El mercat.

# I RAMADERIA





PUBLICIDAD JOHAN

# 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·LUSTRAT A:

**M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona**

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

Agraïem 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·lò, pelat, semolina,  
farines. — **Arròs**, i els seus derivats,  
**Segó**. — **Turtó** i llurs farines. — **Lli**  
i la seva farina, etcètera.

**Farina de peix**, les qualitats més  
selectes, importades d'Escandinàvia.  
**Farina d'ossos**, tri-esterilitzada  
i pelada.

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

**Reef Brand**  
CLOSCUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM  
98% DE TARBONAT 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

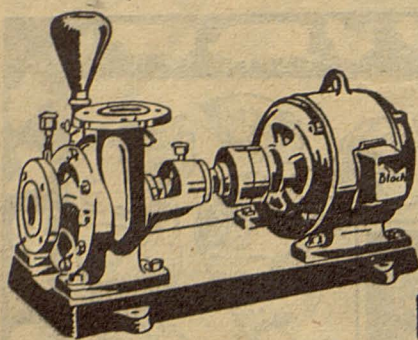
N.º 0 - Bateria      N.º 1 - Pollets  
N.º 2 - Crescudà    N.º 3 - Engreix  
N.º 4 - Posta        N.º 5 - Normal

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

ALIMENTS CONCENTRATS  
NUTRE - Avícola      - NUTRE - Concentrat  
NUTRE - Porquí      - NUTRE - Bobi

DESINFECTANT  
INSECTICIDA **PIOL**  
EN POLS I LIQUID





# ¡Agricultors!

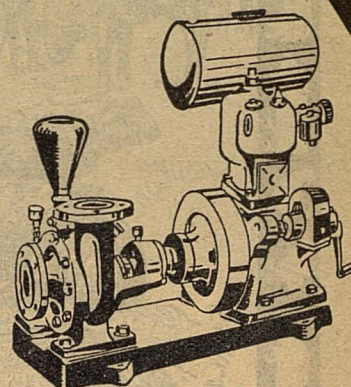
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

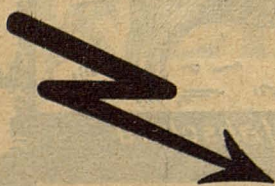
# Bloech



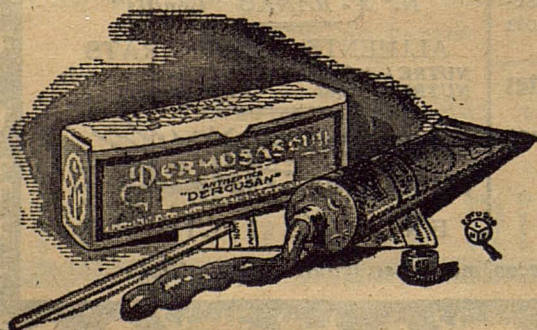
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

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



ES VEN A LES FARMACIES

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

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





# AGRICULTURA I RAMADERIA



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

## Els conflictes de la terra

### Lletra desclosa a un amic rabassaire

Ja has collit i te n'has endut a casa el 50 per 100. Potser, sense voler, les carretades que anaven a casa teva eren un xic més feixugues que les que portaves de parts al propietari. Potser—s'han donat casos—has fet més encara: en lloc de deixar una part a l'amo, tota la verema ha anat a parar al teu celler, deixant buides les bótes del propietari de la terra. Fet i fet hauràs omplenat tota la fusta i potser a corre-cuita hauràs hagut de fer-te construir dipòsits de ciment o hauràs hagut de raure al recurs suprem d'omplenar el cup perquè ha estat tanta l'abundor de suc, que no l'hauràs pogut enquistar a les bótes. I digues, ara, amic rabassaire: ¿Ets més ric que abans? ¿Tens la consciència tranquil·la com abans? Vull creure que ni una cosa ni l'altra.

M'explicaré. Quan els teus capitostos començaren a ficar-te al cap allò de *la terra és de qui la treballa* i que quedar-te el 50 per 100 de l'amo era el mínim de les teves aspiracions, amb una alegria inefable tu et digueres interiorment, que si ara collies 100 càrregues de vi —posem per exemple— d'ara endavant tindries 15 ó 25 càrregues de més, segons els pactes, i que a vuit duros, aquells 800 d'abans ara es convertirien en 900 ó 1.000.

Amb aquest sobrepuig podries fer moltes coses. Milloraries la casa, posaries balconada allà on solament hi havia una finestra, compraries taula nova, vaixel·la nova i fins podries tenir un aparell de ràdio perquè als cap-vespres d'hivern, en tornar de la vinya, et poguessis permetre el goig de ciutadà de fruitar música selecta i conferències educatives i instructives.

El teu amic capitost, ademés d'aquesta prometença que ara com ara ha pogut complir, te'n feu d'altres. Et prometé que treuria els drets d'entrada dels vins a les ciutats i que això faria pujar cinc pessetes més el

preu de venda del vi, és a dir, que les 125 càrregues et valdrien 1.125 duros.

També et va prometre que ells farien que els vins a ciutat no els aigualissin, el qual permetria que dintre el nostre país es pogués consumir tota la nostra producció i que si un romanent quedava, ells es cuidarien de concertar tractats comercials amb els altres països, que permetessin la màxima valorització de nostres vins i qui sap si convertint-se en realitat aquesta prometença podries vendre el vi a 10 duros la càrrega, el qual faria que les teves cent vint-i-cinc càrregues de vi et valguessin 1.250 duros!

Vanes il·lusions, amic, vanes il·lusions han estat les promences que un dia et feu el teu capitost i comparses revolucionaris.

Els teus capitostos, una volta encimbellats al lloc còmode on es troben, t'han proporcionat el *dret*, —això que tu en dius *que és de llei*— d'emportar-te'n a casa teva aquest 50 per 100 tan somniat, però que en el fons, convençut com estàs de què no et pertany, t'ha remogut la consciència, i te la remou encara, cada vegada que en fer les veremes d'enguany has anat atapeït amb la maça la portadora que anava a casa teva i cada vegada que amb recança però amb menys fúria anaves atapeït els raïms que havies de dur a l'amo.

Però, ha vingut l'hora de vendre el vi. L'has portat a casa el corredor. Un vi bonic, brillant, de bona graduació, elaborat amb art com tu saps fer-ho, un vi que no peca d'excés d'acidesa, que no s'enterboleix i que és un suc que convida a *llepar-se'n els dits*, com diem a la nostra terra.

Quan has passat el lindar de la porta, el corredor de vi t'ha donat una mirada bonic significativa, que t'ha posat en guàrdia i t'ha fet caure l'ànima als peus.

—Em sap molt greu,—t'ha dit—però no

sé a qui portar-lo. Els negociants tenen plens els magatzems i no en volen més. El mercat interior està abarrotat, els taverners no arriben a engolir les ofertes. El mercat exterior està completament paralytitzat; no s'exporta. Com que els governs es preocupen solament de veure la manera que els amics polítics resolguin el seu problema personal, no fan res per expandir els productes de la terra, no fan res per eixamplar els mercats i molt menys per a conservar-los, i mentre les comandes no afluïxen, cada dia el vi va baixant de preu...

—I doncs, ¿que no me'l pagaries a 6 duros? —tu li has dit al comerciant.

—Ni cal pensar-hi.—t'ha contestat—¿Com vols que te'l pagui a aquest preu, si ahir el nunci feu un pregó que a cal *fulano* venien al detall vi de dotze graus i mig a 0'25 cèntims el litre, que equival a menys de 30 pessetes la càrrega, amb les consegüents molèsties de detallar-lo?

—I doncs, a quant me'l pagaràs?—tu li has fet.  
—Si fes un xic de moviment, ja t'avisaria —ha estat la resposta que t'ha donat, mentre et clavaba la porta a la cara deixant-te al carrer.

Han passat dies i més dies. Ha vingut l'hora de la collita nova i tu amb les bótes plenes, molt replenes, però sense poder alienar ni un got de vi per anar tirant de l'olla i entrar la nova collita, que ja la tenies damunt!

Has esgotat tots els recursos; t'has valgut d'influències, ho has intentat tot i finalment una ànima compassiva, un traficant que t'ha volgut complaure, t'ha fet la mercè de pagar-te'l a 3 duros la càrrega. I quin favor t'ha fet! I quin pes t'has tret del damunt!

I en recomptar els 375 duros que t'ha posat a la mà, t'han vingut les llàgrimes als ulls, però el teu *esperit revolucionari* i de companyerisme amb els altres rabassaires, t'ha fet redressar de bell nou i t'has dit: ara més que mai, sóc soldat disciplinat de la Unió de Rabassaires! Però en arribar a casa teva, la muller ha pogut notar en el teu gest un malhumor que li has dissimulat d'antuvi.

A la nit, però, al llit, no has dormit tranquil·la. T'has mogut d'un costat a l'altre, l'an



gúnia s'ha ensenyorit de tu i la muller que se n'ha donat compte, no ha volgut molestar-te mentre et feies els teus càlculs.

—375 duros! has dit. Si no en tinc ni per a pagar els jornals! Comptem-ho:

Em costà a 6 pessetes la càrrega d'entrar la verema. Dues llaurades d'hivern i una de primavera, valgueren prop de 500 pessetes.

Els fems i els adobs, altre tant o potser més. Set sulfatades i tres ensofrades, arribaren a les 400 pessetes.

No compto els meus jornals, els de la dona i els de la noia, els que feren els meus cosins; no compto que treballant per mi faig jornals de dotze hores i que els collidors i gent de les premses també feren jornal i mig; és costum durant la setembrada de començar a punta de dia i acabar quan el sol és post, en lloc de la jornada de 8 hores de quan es treballa per compte de l'amo.

Si el preu que em resulta el vi és més baix que el del vi picat que es porta a cremar a les destil·leries! I llavors tu has pensat un xic sensatament i has dit:

—No, no; no anem bé. Aquests senyors directius ens van prometre que el vi valdria deu duros i només me l'han pagat a tres.

Ens digueren que a Barcelona treuriem els drets i que perseguirien el frau, que enviaríem tot el vi sobrer a l'estranger, i especialment a Amèrica, on farien abolir la llei seca... I això no ho han complert; mentrestant ells disfruten d'un bon passament, van en auto i fins es finquen per ací i per allà. Potser hauríem de canviar de *rumbo!* —t'has dit. I convençut que t'enganyaven, t'has adormit mig neguitós, però esperançat.

En ésser l'endemà a l'hora de recomençar el jornal, has trobat al portal de casa teva el veí pagès que també va a la vinya. I contrariat per allò que et passava, li has volgut mostrar amb raons que el preu de venda del vi no compensa ni les suades, sinó que resulta antieconòmic. Però el teu amic, que és un ferm puntal i delegat de la Unió de Rabassaires, té un argument convincent i tu l'has acceptat com a aute de fe.

—De tot el que passa —t'ha dit— en tenen la culpa les dretes i els propietaris. Són els que posen traves a l'expandiment del vi i no deixen treure els drets que dificulten el consum a les ciutats. Són els que permeten que l'aigualeixin i allarguin i són ells els que no permeten fer tractats amb l'estranger. De tot això abans en tenia la culpa el *clero*; ara, són els burgesos els que en tenen la culpa. L'any que ve, res del 50 per 100; ens ho emportarem tot a casa.

I tu, amb la teva peculiar bonhomia, mig crèdul, mig indiferent, has arronçat les espatlles, tot dient-li:

—Potser si que tens raó.

RAÛL M. MIR

## Les trاسبalsades del vi

Els mesos d'hivern el bon vinater els aprofita per a millorar els mostos que ha pogut recollir de les seves vinyes. La pràctica l'hi ha ensenyat que amb les fredors, les fermentacions lentes es deturen, que els enterboliments desapareixen i que les trاسبalsades en aquesta temporada de baixes temperatures, tenen la virtut d'abrillantar, avivar el color i afinar-lo i que a més de tot això, el vi dipositi al fons dels recipients, les mares i les matèries que a més de privar que s'aclareixin els vins i que es netegin, donen la impressió que no estan propensos a contreure defectes ni d'emmalaltir.

Pressentiment justificat és el de considerar que un vi tèrbol té més probabilitats de fer-se malbé que el que a la vista es presenta net, transparent i amb color brillant. Són, tots aquests, senyals de sanitat. Passa amb el vi igual que amb l'home, que la seva cara i la seva fesomia ja delaten i descobreixen aires de salut o bé donen senyals de malaltia.

Prevenir que el vi les pugui contreure, pot aconseguir-se en bona part, apartant-lo del contacte amb els gèrmens dolents i dels agents infecciosos que conté, que precisament s'allotgen i es troben barrejats amb els baixos i mares. La manera més segura i fàcil de fer aquesta separació, com també la de facilitar que el vi es netegi, com podria dir-se d'una manera gràfica, s'aconsegueix mitjançant les trاسبalsades. És aquesta una vella pràctica, l'origen de la qual es perd en la llunyania dels temps, seguida en tots els països, reconeguda útil i necessària, tant pel senzill colliter, com per tots els tractants en vins i que de la mateixa manera la consideren excel·lent l'empíric com l'enòleg aciençat, sobretot aquest, que amb ple coneixement i consciència del valor de les trاسبalsades, en el Laboratori i amb el microscopi aprecia degudament com per aquest medi es purguen els vins i se'ls despulla de les substàncies tòxiques que els amenacen i els deixen en les millors condicions de salut i d'aguant.

Tots aquests motius aconsellen de sotmetre els vins a la pràctica de les trاسبalsades.

Ara bé, aquestes feines com totes, requereixen certes precaucions i cura, puix que fetes a la *babalà*, com sol dir-se i sense to ni so, poden donar resultats, no solament negatius, sinó contraproductius.

Hem dit que és la temporada dels freds, la més apropiada per a fer la trاسبalsada i en efecte, la primera a què es sotmeten els vins nous, sol donar-se en el mes de desembre, quan una bona part de les mares més gros-

seres i pesants s'han acumulat al fons de les bótes i demés recipients que guarden els vins. La segona, que en molts casos també és convenient, sol fer-se a l'acabar els mesos d'hivern, quan va a començar la primavera, la utilitat de la qual és més manifesta quan encara els vins no han quedat del tot despullats a la primera trاسبalsada i quan encara conserven certa dolçor, que es descobreix si hi ha una part de sucre per descompondre, sucre que amb les calors de la primavera i de l'estiu, pot donar motiu a fermentacions secundàries i perilloses, que moltes vegades acaben per fer que els vins es piquin o contreguin altres alteracions que els desvaloren.

A l'airejar-se el vi, quan es trاسبalsa, els ferments que durant l'hivern i amb els freds estaven adormits, s'aviven de nou i fan que el sucre que estava per descompondre, promogui fermentacions perilloses. Per altra banda, amb la segona trاسبalsada es passa una segona bugada, com si diguéssim, que acaba per netejar el vi dels ferments dolents i gèrmens de les malalties que poden contreure a l'arribar l'estiu, amb les calors d'aquesta estació, gèrmens que per ésser de naturalesa vegetal sols esperen, per evolucionar, les temperatures que els afavoreixin per a reviure i reproduir-se.

Si l'airejar els vins amb les trاسبalsades és de suma conveniència, també pot resultar contraproductiu, puix segons siguin, a uns vins l'airejar-los els hi és saludable, mentre que a altres no sols l'aire els desmillora, sinó que arriba a fer que es perdin completament. Com a norma a seguir, s'ha de considerar que els vins espessos, enterbolits, més o menys dolços i de grau, l'airejar-los els hi és profitós, mentre que els vins de poca força alcohòlica, llampants i fins, el contrari, no convé o convé molt poc que s'airegin. En el primer cas, en trاسبalsar-los, s'utilitzaran portadores i garrafons que recolliran el vi de les bótes i amb aquests atuellers, a l'omplir els nous recipients on han d'ésser embotats, es posaran en contacte amb l'aire. Si s'utilitza la bomba, convindrà recollir el vi que ragi de l'aixeta i fer que en caure al recipient on va a parar, es posi també en contacte amb l'aire.

En canvi, tractant-se de vins de la segona categoria, els quals no convé que s'esventin, serà convenient, sempre que es pugui, fer ús de la bomba i a l'utilitzar aquesta, recollir el vi empalmant la mànega a la mateixa aixeta de la bóta, perquè en passar el vi cap al nou recipient, s'eviti tant com es pu-



# Los cerdos sanos..



LA QUIMICA COMERCIAL  
Y FARMACÉUTICA, S. A.  
BAILÉN, 59 - BARCELONA

son para el ganadero lo que es la lluvia para el agricultor... fuente de riqueza. Ahora bien, la lluvia no puede provocarse, pero se pueden evitar las epidemias, vacunando a tiempo y con sueros de la acreditada marca

*Bayer Meister Lucius*

SUSSERINA - (SUERO CONTRA EL MAL ROJO) Y CULTIVOS

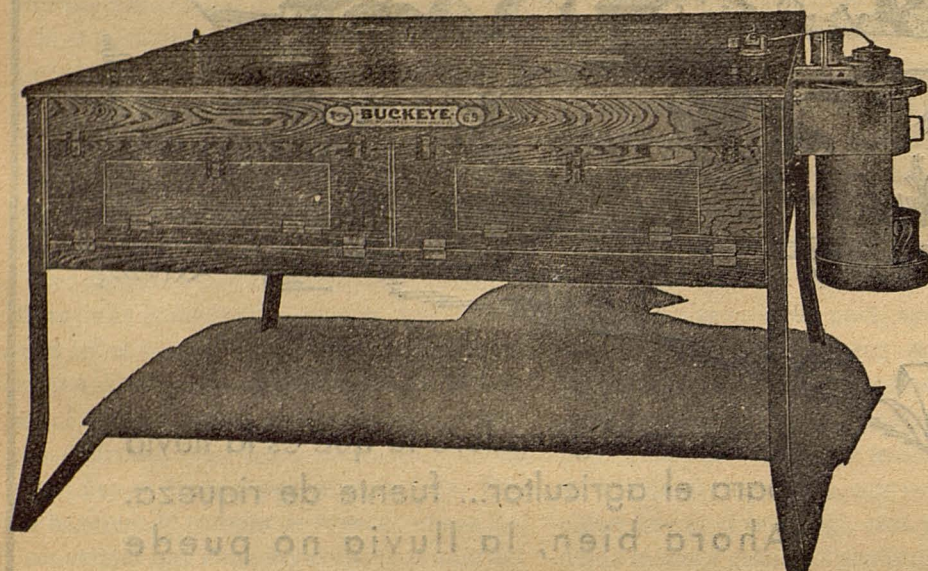
**SUERO · CONTRA · EL  
COLERA · DEL · CERDO  
(PESTE · PORCINA) · Y · VIRUS**

VALOR



# Buckeye

Construïda  
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció del model de 75 ous



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

De cada cent incubadores en ús, vuitanta al menys són BUCKEYE, el qual demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut únicament als seus excel·lents resultats

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

**Granja Paraiso**  
Arenys de Mar  
(Barcelona)



gui de posar-lo en contacte amb l'aire, això és, que el vi passi, del recipient que el conté a l'altre on s'ha d'emmagatzemar sense que s'aïregi. L'aire, útil i saludable per als vins en molts casos, en altres resulta no solament perillós, sí que també perjudicial en extrem. Sap tothom que una bóta mal tapada, una garrafa, una ampolla que contingui vi, si es deixa que hi entri l'aire gaire temps, aquest promou alteracions que triguen poc a manifestar-se, picant-se i tornant-se agres, com també a contreure altres canvis desfavorables, sobretot quan es tracta de vins de poca consistència i d'escassa força alcohòlica.

Una alteració a què estan propensos els vins i de la qual cal prevenir-se, puix que els desvalora per complet, és la que contreuen moltes vegades així que es posen en contacte amb l'aire. Es precisament en trasbalsar-los quan es descobreix i es promou l'alteració a què ens referim i que sempre que un vi va a ésser trasbalsat, s'hauria de saber si està en perill de sofrir tal alteració, que es tradueix amb descompondre's, enterbolint-se, espessint-se i canviant els colors naturals, francs i nets, per altres coloracions fosques i més o menys brutes. Ens referim a la malaltia que per manca de nom propi en el llenguatge de la terra, designen els francesos amb el de *cassee*, com podríem dir-ne *trencadura*, degut a què es trenca la seva solidesa i sobretot l'estabilitat i fixesa dels seus colors.

Els vins propensos a aquesta alteració, són en especial els que s'han obtingut de veremes aigualides, malaltes i alterades per les humitats o per invasions d'insectes o de criptògames. Quan això esdevé, és quan els vins que procedeixen d'aquests raïms més o menys destroçats, contreuen la *Cassee* que pot ésser groga oxidàtica o fosca, puix que amb ambdues qualificacions és coneguda.

Qualsevol d'aquestes alteracions que provoqui resulten traïdores i dolentes, puix que no es manifesten mentre els vins són embotats i fora de l'acció de l'aire, però que es produeixen així que s'hi posen en contacte.

Un vi que de fet està propens a descompondre's, o sigui, a contreure la *cassee*, en treure'l del recipient que el conté, bóta, bocoi, tina, etc., pot mostrar-se transparent i net del tot, amb la seva flaire i paladar agradable. Però aquest vi, deixat unes hores en una copa, vas o altre recipient destapat, comença a espessir-se de dalt a baix, a tornar-se tèrbol o engroguir-se, acabant per a prendre un color fosc, deixant pòsits i adquirint un gust de cuit, semblant als vinots que surten de la caldera dels alambics, succeint també, moltes vegades, quan l'alteració no és molt intensa, que deixi olors desagradables.

Si el vi és negre, quan es posa en contacte amb l'aire, l'alteració comença també per la

superfície, baixant poc a poc, perdent el vi el color vermellós, que passa a ésser el de sucs de castanya o de cafè, cobrint-se d'una tènue pel·lícula amb reflexes irisats, (com els colors de l'arc iris) produint el pòsit amb més abundor que en vins blancs, d'iguals caràcters de gust i de color. Si un vi alterat d'aquesta manera es deixa abandonat durant alguns dies en contacte amb l'aire, succeeix de vegades que s'aclareix.

La *cassee*, segons sigui més o menys intensa, pot manifestar-se a les poques hores d'haver estat el vi exposat a l'aire, però també pot trigar dos o tres dies a manifestar-se.

Els perjudicis que la *cassee* ocasiona als viticultors són de consideració, i solen sorprendre, per no sospitar-se, sobretot quan els colliters estan confiats amb l'examen del vi en treure'l de la bóta o de la tina i procedeixen a vendre'l. El vi ha sortit transparent del celler i arriba al magatzem del comprador espès i tèrbol, desacreditant així el viticultor i essent causa d'incidents i disgustos entre venedors i compradors. La malaltia de la *cassee* resulta principalment del desenvolupament d'un boletet anomenat pels botànics *Botritis cinerea*, que com molts altres, es desenvolupa amb més o menys intensitat en els llocs on hi regna una atmosfera humida, o bé, després d'haver-hi hagut pluges de més o menys durada, que donen lloc a què es podreixin els raïms, els quals en ésser trepitjats incorporen als mostos una substància que produeix diastassa oxidadora, que pel seu gran poder d'absorció de l'oxigen de l'aire, el fixa sobre els principis oxidables dels vins, resultant-ne d'aqueixes oxidacions les transformacions que hem esmentat, en posar-se els vins en contacte amb l'aire.

Per tots aquests motius és de gran conveniència procedir a l'examen del vi, per clar i transparent que sigui, abans de trasbalsar-lo i abans de posar-lo a la venda.

Aquest examen previ no ofereix dificultats de cap mena. El material que per a fer-lo es necessita, consisteix en una copa o un vas. Amb qualsevol d'aquests o altres recipients, es recull una quantitat de vi, del qual s'omplen unes tres o quatre quintes parts del recipient, es tapa de seguida amb un paper, al qual prèviament per mitjà d'una agulla se li fan alguns forats. La mostra de vi així preparada, es deixa en repòs alguns dies en local de bona temperatura. Si el vi, després de passades vint-i-quatre o trenta hores, no ha canviat de color, ni s'ha tornat tèrbol, s'ha de considerar que no té *cassee*; si a les poques hores el vi canvia de color o s'enterboleix, amb les manifestacions que deixem descrites, aleshores podem dir que està subjecte a l'esmentada alteració.

Convindrà que deixem ben clar la diferència d'ambdues menes de *cassee*. Una és provo-

cada per l'existència de ferro o de sals de ferro en el vi, que és la *cassee* fèrrica o *cassee* blava, i també *cassee* negra, de caràcter químic, que fa canviar el color del vi; en aquests casos es torna fosc o negre, tirant a blau, tant i més pronunciats aquests enfosquiments quant més carregat està el vi de sals de ferro. La *cassee* fèrrica no és d'origen microbià, però es manifesta per la sola exposició a l'aire.

Donats a conèixer els caràcters i causes del mal, anem a veure els medis més convenients que poden emprar-se per a combatre aquestes alteracions.

S'evita en gran part la *cassee* fèrrica, sotmetent els mostos, sobretot quan es tracta de veremes alterades, a certs procediments que tendeixen a corregir-los, per al qual se'ls hi afegeix anhídre sulfurós, dissolvent metabisulfit de potassa, que pot ésser a raó de 12 a 15 grams per cada 100 litres de most, si es tracta de veremes de color i de 15 a 18 grams, si són de raïms blancs. L'addició del metabisulfit retarda una mica les fermentacions, però això no té cap importància, doncs, durant aquesta paralització l'anhídrit sulfurós desenvolupat pel metabisulfit, exerceix la seva acció sobre les diastasses.

Quan la *cassee* es manifesta en els vins ja fets i embotats abans de trasbalsar-los, són tractats de la mateixa manera, si bé, la dosi de metabisulfit pot ésser reduïda a 12 grams per als vins de color i 15 per als vins blancs, en els quals la *cassee* no es manifesti d'una manera molt intensa.

El metabisulfit es fa dissoldre amb una mica d'aigua, però s'ha de tenir la precaució de no emprar estres metàl·lics. Una volta dissolt, es tira al vi o en els mostos que s'han de tractar. Si són mostos, convé afegir-hi la solució de metabisulfit en trepitjar els raïms i abans no comenci a fermentar.

Les trasbalsades convé fer-les en dies quiets, secs, més aviat freds i en temps serè.

A l'anar a practicar aquestes feines, hom ha d'assegurar-se que els nous recipients que van a utilitzar-se, bótes, tines, etc., estiguin en bones condicions de sanitat i que no puguin contaminar cap mal ni malaltia als vins que van a rebre, tenint present la conveniència de fer-hi cremar lluquets, en els casos que es consideri necessari. Amb les precaucions que hem esmentat, les trasbalsades fetes a temps i degudament, evitaran moltes decepcions als viticultors, i podran en certa manera contribuir no tan solament a mantenir sans i bons els vins, sinó fins i tot millorar-los i, per tant, donarlos-hi més valor. Amb el que acabem d'exposar, es pot ben bé apreciar tota la importància que cal donar a les trasbalsades dels vins, per a què no deixin de practicar-les els vinyaters zelosos de llurs interessos i del crèdit dels cellers.

LLUIS DE RECASENS



## Cria racional dels porcells

S'ha d'evitar desmamar massa aviat els porcells; convé allargar tant com se pugui el període d'alletament, puix té molta influència en la creixença dels porcells.

La llet de la truja s'estronca de pressa i de vegades sol mancar; les qualitats nutritives d'aquesta mateixa llet van minvant, i aquesta circumstància pot ésser perjudicial, si la truja s'aparella de nou.

El desmamar constitueix un període crític; els òrgans no estan encara acostumats a la feina nova de digestió. Això fa, que el trànsit del règim làctic al de l'alimentació normal, es vagi realitzant poc a poc. Si es fa massa de pressa, hi ha el perill que l'animal mori, o es detingui el seu desenvolupament complet.

Massa tard, degut a esgotar-se la llet de la mare, pot motivar una detenció en la creixença i ocasionar desordres digestius.

Així que els porcells són desmamats, se'ls han de destinar llocs ben nets i airejats. Els sexes s'han de separar, essent també convenient, fer una classificació d'animals forts i d'animals dèbils.

Els animals que es vulguin guardar com a reproductors s'han de reconèixer bé. En primer lloc, fixar-se si mantenen els caràcters de la raça que es vol conservar, i si solament es volen conservar bèsties ben plantades, sanes i vigoroses, que responguin a les qualitats que hagin de posseir llurs ascendents, cercar aquells que posseeixen les corresponents característiques.

Dels porcellets, se'n fan dos lots: per a *porc fresc* es guarden les bèsties de poca alçada i de creixença seguida, els altres, per a l'*engreix*, els quals es sotmeten quan tenen uns vuit mesos i pesen de 70 a 75 quilos.

La manera d'alimentar els porcells varia segons com es considera la cria, o sigui, per a destinar-la a reproductors, o bé per a dedicar-les a l'engreix.

Quan es tracta de reproductors, en l'alimentació es substitueix la llet maternal per la de vaca, afegint-hi aigua a la temperatura de 10 graus en igual proporció; a les cinc setmanes es canvia per llet desnatada i, per brous tebis de farina. Al dos mesos s'ha de suprimir la llet de la mare, donant llet de vaca pura i, de mica en mica, canviar-la per llet desnatada, a la qual s'hi afegeixen patates cuites aixafades, farina d'ordi i de fajol, desfetes en aigua bullent.

El fajol afavoreix el desenvolupament dels futurs reproductors. S'ha de donar llibertat als animals, i deixar-los campar. L'exercici

afavoreix la seva creixença i fa que es criïn més rústecs.

Destinar un prat a la cria dels porcells és bon xic recomanable, puix tenint-los sempre tancats, s'engreixen molt més, però la carn és fofa. Un prat no és gens difícil d'establir, semblant trèvol. El porc, si es fa pasturar, solament en menja de violeta i del blanc (d'Alexandria). El primer és un aliment excel·lent, però perd de seguida les seves qualitats nutritives; per altra part, com que creix de manera irregular, no consent viure gaires anys en el mateix indret.

El trèvol blanc o sigui el *bersim*, es produeix bé, encara que la terra sigui prima, si es té cura d'encalçar-la i adobar-la amb adobs potàssics i fosfatats.

Les fulles d'aquest farratge es mantenen tendres. Quan més es fa pasturar més s'espesseix. Els prats d'aquest farratge, es resembren automàticament, durant molt temps, si es cuiden i es reguen amb latrina. Als porcs els plau molt aquest farratge, que el mengen fins arrant de terra com ho fan els moltons.

Amb una hectàrea poden entretenir-se una vintena de porcs, fins que aquests arribin a tenir l'edat de 6 mesos. Es convenient dividir el prat en trossos, i deixar-ne reposar uns quants, 8 ó 15 dies, per a donar temps que el tros pasturat es refaci. Cal amb tot, que l'herba no creixi massa, puix no la mengen amb tant de gust com quan és tendra.

S'ha de donar als garrins aliments abundosos per assolir que avancin; un animal ben alimentat des de la seva creixença, s'engreixa més fàcilment, posa més carns. En començar, l'alimentació ha de contenir abundants matèries azotades, que es poden reduir a mesura que els animals creixen.

Per aconseguir un porc *mig gras*, d'uns 80 quilos, es comença engreixar-lo així que té dos mesos i mig o tres mesos. Si és degudament alimentat estarà al punt als sis o vuit mesos. Un bon mètode per a l'engreix de porcells, es el següent:

S'escolleixen porcells de dos a tres mesos, d'uns 30 quilos de pes. Es força l'engreixament perquè arribin als 80 o 90 quilos en 100 dies. Als primers mesos se'ls dona una ració de patates cuites i axafades, 2 quilos per bèstia, augmentant progressivament fins arribar als 4 quilos després dels dos mesos. Aleshores es procura que en mengin fins arribar als 6 quilos, per arribar al tercer mes, mantenint aquesta ració, però amb mires a arribar als 7 quilos.

Amb 30 porcells, es poden utilitzar les patates de la manera que ara indicarem:

*Racions típiques.*—Primer mes, ració mitjana: 3 quilos; 2.700 quilos. Segon mes, 5 quilos; 4.500 quilos. Tercer mes, 6 quilos, 5.400 quilos, els darrers 10 dies, 7 quilos, 2.100 quilos. Total: 14.700 quilos.

Cal aprofitar la llet desnatada i totes les deixalles de les vaqueries, que es puguin trobar.

Així que les bèsties compten 4 ó 5 mesos, es fan pasturar si pot ésser, en un camp on hi hagi trèvol. De bon matí, abans de deixar-los sortir, els convé beure aigües grasses, amb una mica de farina; el mateix el vespre quan tornen a la cort.

En les explotacions dedicades a l'engreix de porcells per a vendre a altres engreixadors o per a conservar-los fins a l'hora de matar-los, les deixalles de la vaqueria, la llet desnatada principalment, tenen molta importància, i faciliten de manera assenyada el desenvolupament de les cries.

Una altra forma de racions, es pot utilitzar, substituint la llet desnatada per té d'herbes. Es pren fenc del millor, es trinxa bé i es posa dins d'un recipient sense atapeir-lo. Aleshores, s'hi tira aigua bullent i es tapa hermèticament el recipient.

Passades 12 hores, es recull una infusió concentrada que conté tots els principis del fenc i que es dona a les bèsties afegint-hi farina.

La cria fent-la sense ajut de productes làctics surt avantatjosa, utilitzant arrels a l'hivern (patates, naps, remolatxes) i plantes farratgeres a l'estiu, disposant de grans. Cal cuidar bé els porcells per a què es mantinguin sans, sobretot les setmanes següents de desmamar-los.

Convé esperar tant com es pugui desmamar-los i, d'ésser possible, fins que compten 8 setmanes.

La cria i l'engreix fets a la tardor resulten econòmics, deixant els porcs que pasturin pels camps de blat de moresc o en el d'alfals, donant-los després remolatxes una vegada el dia. S'acaben d'engreixar donant-los blat de moresc amb l'espiga i una barreja de blat i ordi, meitat per meitat, quan tenen 8 o 9 mesos.

Deixant pasturar els porcells on hi hagi bons farratges i donant-los calderades de faves i altres grans barrejats, s'alimenten bé.

El blat de moresc, se'ls ha de donar fins que estiguin a punt.

L'alfals, constitueix un menjar excel·lent, així com el trèvol.

ANTONI GUITART





# Els bolets mengívols

Trobant-nos a l'època tardoral de l'any, que és l'estació més pròdiga en bolets, creiem que una abreujada divulgació d'allò que a ells es refereix, és d'oportunitat, ensems que pot tenir interès, si més no, pels gormands en menjar-se'ls i pels aficionats a la tasca de cercar-los. Tasca per cert ben innocent i fins digna d'elogi, encara que sols fos per la virtut que té de desencauar gent, que restaria en llocs on l'aire és viciat, menant-la a gaudir de la naturalesa, sempre generosa i rica en ambients purs i sanitosos per al cos, àdhuc que per a l'esperit.

El sapientíssim bisbe Torres i Bages, en parlar d'esbargiments forans, deia: *Quan el gos para i el peix pica, l'home no peca*. Modestament, jo tindria la gosadia de posar-hi un afegitó, assegurant que altré tant succeeix quan hom esguarda una mota de daurats rovellons o d'altres suculents bolets, que apareixen a la superfície, talment com aquell *mannà* bíblic dels israelites.

Ací, a Catalunya, fins a darreries del segle passat i àdhuc en la primera dècada de l'actual, l'afició a cercar bolets, es donava gairebé sols entre una part de la pagesia, que els recollia pel consum propi o per especulació. D'uns anys ençà, però, la fallera s'ha despertat entre altres estaments rurals i vilatans, augmentant-se l'afició, paral·lelament, amb l'afany de campejar i amb el goig de fer vida esportiva.

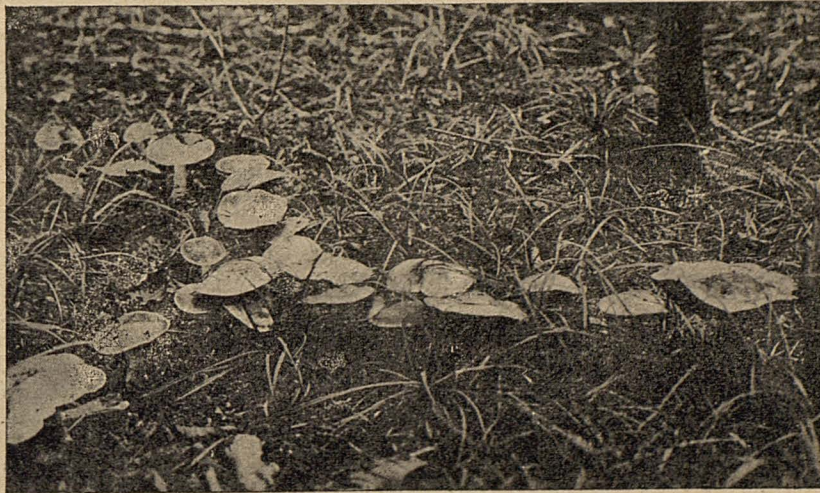
Generalitzant, direm que els bolets són, dins el regne vegetal, espècies inferiors, relativament menudes, que no tenen l'element *clorofila*, i que en conseqüència estan privades d'un dels mitjans corrents d'alimentació vegetativa. Tot i la influència de la llum solar, no poden assimilar-se el carbònic.

No és el nostre objecte parlar ací de bolets *paràsits*, tals com les *esques*, entre els fàcilment visibles, o el *mildiu* que, per la seva extremada petitesa, exigeix el microscopi, si cal fer-lo visible; ni ens ocuparem dels que fan *vida simbiòtica*, com els que s'associen amb algues, per a formar líquens, ni d'altres. Deixarem de banda tots els bolets que no siguin bons per a menjar, encara que tinguin reconeguda una aplicació remeiera o una estima industrial.

La reproducció dels bolets no és pas espontània, sinó que es produeix mitjançant

minúscules *espores*, talment com les plantes ho fan amb llurs pròpies llavors o sements.

Les formes varien innombrablement. Se'n troben en forma d'ombrella perfecta i més o menys estrafeta; n'hi ha de cònics, com embuts en posició natural o invertida; n'existeixen de còncaus, escarnint petxines, tasses o d'altres fòtils; se'n veuen de convexos, a semblança de boles, o amb formes allargades, com els melons, les panotxes de moresec, o dels ciris; d'altres prenen formes rares d'esponges, bronges, pinzells, xiprers, etc. Els uns es presenten isolats, d'altres en escampall o en motes, formant com pinyes o caps de coliflor. La majoria ixen a la superfície i mostren visible llur cos, descobert al net, en tant que d'altres semblen vergonyants i són embrossats, entre matolls,



Interessant grup de bolets

bardissars, fencs, molses o altres vegetacions; n'hi ha també d'arrapats a les soques vives o mortes, àdhuc n'hi ha també de tuberculiformes, que neixen i creixen dessota la superfície externa i visible del terreny.

El que hem apuntat en quant a varietat de formes, es repetiria si detalléssim les coloraines, de la més simple a la més bigarrada, car no hi manca cap tonalitat de les de l'arc de Sant Martí.

La temperatura, els graus d'humitat, els vents i canvis atmosfèrics, influeixen molt en el desenvolupament del boletam. La tardor és l'època més propícia en terra baixa, i les acaballes d'estiu en la part muntanyenca alterosa. Heus ací perquè el refraner popular, que és font abundosa de saviesa i experiència, ens diu:

Sens plors de Mares de Déu  
no heuràs bolets a bon preu.

Això vol significar que per haver-hi bona collita de bolets és menester que el cel plori

entre la Mare de Déu d'agost i la de setembre, per tal que aquest llagrimaig benafactor assaoni el terreny, ja que es calcula que el cicle vegetatiu, desenvolupador del bolet, exigeix vint-i-un dies.

No manca qui, sense profunditzar-ho afirma que els bolets, ultra ésser de dolenta digestió, no tenen cap valor nutritiu. Nosaltres, per raons científiques i per pròpia experiència, no sols ho neguem, sinó que ens plau assegurar i pregonar tot el contrari.

L'enigma que hom sent pels bolets, i la guerra que alguns els hi tenen declarada, resistint-se a emprar-los com aliment, mantes vegades no és deguda a altra cosa que a la por. Certament que la por és, en molts casos, ben justificada, i cal anar molt en compte; puix

tot i mostrar-se bonics,  
hi ha bolets molt poc amics  
causants de dols i fatics.

Així com s'han repetit molts casos d'intoxicació en voler emprar el julivert, confo-

nent-lo amb la cicuta, que és una planta de gran semblança i molt metzinosa, també han esdevingut emmetzinaments amb bolets, per imperícia a cercar-los i coneixe'ls, per poca cura en seleccionar els aprofitables o no, o per l'egoisme d'omplir el cistelló, fossin varietats conegudes o no ho fossin.

El que tingui el gust de menjar bolets, tant si se'ls proporciona cercant-los ell mateix com si els adquireix per compra, cal que sigui exigent i primmirat.

No hi val pas de confiar-se en vulgars assaig i provatures, bullint el boletam amb una moneda d'argent, per tal d'observar si s'ennegreix. Res no evita el fregir-los, bullirlos o cuinar-los amb alls o espècies, per destruir o neutralitzar el verí que poguessin contenir. Podrà ésser cert allò de malfia't d'aquells bolets que muden llurs coloretos.

però tot això són falòrnies, no exemptes de perill, car en honor a la veritat, cal dir que no existeix cap regla general, mètode ni reactiu per a reconèixer i facilitar el destriament dels bolets inofensius dels boletots que són danyosos.

Heus ací, doncs, una llista abreujada, on esmentem els noms usuals o vulgars d'espècies o varietats, les quals ens són conegudes, hem trobat i hem menjat. Quan a rovellons hi ha els pròpiament així anomenats, o sia els d'aspecte rovellat o verdós; existeix també la varietat dita pinetell, que és de tons menys llampants o més esblanqueïts, i la



que és més perfecta en motlluració, que sol dir-se'n pinoia, la qual es presenta en tons rossos, sagnosos i daurats. L'ou de reig o cocou i els reig; els llenegais o llenega blanca i negra, la lleterola, el rossinyol, el pebràs, la cama de perdiu, els moixernons, les pentinelles cendroses i les blanques o *palomes*; el fredolic o morro d'ovella, els carlets corrents i els rosats o vinateres, la llémana, els mullerics, coneguts a la conca del Noya amb el nom de pinetells, les múrgules o rabassoles, les gírvoles de castanyer i altres arbres, els poagres, l'orella de gat, els verderols, el sep, les orellanes de pollancre, els alzinois, la llengua de bou, els albarencs, la lloira, els bolets porquins, la tòfona i d'altres i altres que ara no ens venen a la memòria.

La composició dels terrenys influeix en la qualitat dels bolets, dotant-los de més o menys carnositat, facilitant o dificultant llur conservació i fent-los variablement gustosos. En termes generals, les terres de poca calç són les preferides per a desenvolupar-s'hi els bolets. Els més apetitosos són els que procedeixen de terrenys pissarrencs o de llicorella, com els dels boscos dels termes d'Hostalet, Piera, Bruc i Mediona, en la nostra conca. Els collits en terres sorrenques solen xerricar entre dents, en menjar-los, i els de terres grasses pequen per corcar-se, podrir-se i descompondre's amb més propensió. La classe de vegetació també hi té a veure, puix així com els cocous i reigs prefereixen boscuries on hi hagi alzines,

entre pins, brucs i coscons cal cercar-hi els rovellons.

Moltes són les varietats paladejables per als gormands, i, encara que per la seva gustositat i boniquesa frueixi el rovelló de tots els prestigis de rei, hom diu que qui no ha menjat llenegai, no ha gustat bolet bo, mai.

Les florides de bolets són primerenques o tardanes, segons les varietats, les orientacions del pis i les condicions atmosfèriques, que fan els paratges obacs i frescals o assolats i secaners, ço que fa que es digui:

el pebràs i el rossinyol volen ombriu, més que sol.

Així com hi ha espècies que solen aparèixer isolades, n'hi ha d'altres que conviuen agermanades, puix és prou popular la dita que per l'entorn d'on rau la lloira sovint el rovelló hi plora.

El cert és que, anualment, va generalitzant-se, més i més, la dèria d'anar a la recerca de bolets mengívols, tant entre la gent forana, com en la ciutadana. Per això veiem que durant la tardor els mercadals d'arreu de Catalunya s'envaeixen de boletam. Hom no ha vist, però, cap mercat especial de rovellons, tret el de Llinàs, on a mitja tarda de tots els jorns tardorals, hi acudeixen cen-

tenars de cistells, que us roben el cor... i fins els diners, principalment els dies que escasseja la collita feta pels cercadors.

Hi ha qui creu que l'anar a cercar rovellons és com allò de bufar i fer ampolles. Alguns organitzen una forada, amb l'escusa dels bolets, sols per cercar un dia de platxeri i fer una botifarrada o un succulent àpat. No manquen els que hi van de bona fe, àdhuc amb vestits nous, sabatones de xarol, mitges de seda i fins amb guants. N'hi ha que han de preguntar si els bolets es fan dalt els arbres o per terra, i tal com si anessin ulls clucs, involuntàriament els trepitgen i esclafen, puig no els sabrien esguardar, ni que fossin grans com paraigües. D'altres n'hi ha que ho estarraquen tot, furonejant amb un tronc, una falç o amb uns unglots de ferro, anomenats *jepets*, que solen manegar a l'extrem d'un bastó.

Mentre no destrueixin la vegetació, no calin foc, ni enrunin marges, tots els mitjans

són bons si la tasca és falaguera, i, millor encara, si l'esmerçament d'energies resulta profitós, car, en plegar, sigui el cistell buit, mig ple o curullat, s'ha fet un xic de salut, encara que hom s'hagi ensagnat i nafat les carns o s'hi emporti clavada alguna punxa.

El que cal, és que els cercadors de bolets s'imposin el deure d'arreglar solament les espècies i varietats ben conegudes, reconegudes i sancionades pràcticament per l'ús, puix encara que avui es sostingui científicament que l'única espècie veritablement mortal de les del nostre país és l'*Amanita phalloidea*, és precís rebutjar tot exemplar que ens faci espurnejar el dubte, en evitació d'intoxicacions més o menys greus.

Com que val més prevenir que guarir, en tractar-se de l'aprofitament de bolets, cal prendre totes les precaucions, puix mai no ens penedirem d'una excessiva prudència.

JAUME TORRAS I LLOPART

## La superproducció bladera i la cria caballar

Una revista americana *Horse Association of America*, estudia la influència perniciosa de la *motorització* i de la reducció de la cria cavallar en la producció del blat. En opinió de l'*Association*, les existències de cavalls i muls, han quedat reduïdes a uns 6 milions de caps i que 18 milions d'àrees dedicades a produir farratges, han hagut d'ésser sembrades de blat per a l'alimentació humana.

Segons les dades de l'esmentada *Associació*, es dedicaven més de 375 milions d'àrees a produir força motriu animal, mentre que ara únicament hi són dedicades uns 53 milions d'àrees.

L'excessiva difusió del motor ha reduït d'una manera considerable les rendes que l'agricultura obtenia de la cria del bestiar de treball. La venda de farratges i aliments per a cavalls i muls sofreix les conseqüències de la reducció d'aquest ram de la indústria ramadera. Per altra part, grans partides de farratges ara no troben sortida; sobren i no tenen col·locació. Les terres que s'utilitzaven per a produir-los han hagut d'emprar-se per a blats, i aquest fet ha vingut empitjorant la crisi de preus per la superproducció d'aquest cereal. Per altra part, l'agricultor ara ha de vendre els aliments concentrats, aliments que abans consumien les bèsties de la finca, contribuint l'excessiva oferta a desmillorar els preus. Tot això, en bona part, ha d'atribuir-se a aquesta *moto-*

*rització* excessiva i improvisada. I el pitjor per a l'agricultor, és que com a conseqüència d'aquests canvis, es veu obligat a vendre els fruits de la terra a preus envilitos i ha d'adquirir els productes industrials que necessita a preus que no guarden relació amb els que ven.

Els partidaris de la *motorització*, volen donar a entendre que el desenvolupament de les indústries automobilístiques i de tractors, ha millorat els mercats dels productes agrícoles; però, per dissort això no és veritat; en reduir-se el poder adquisitiu de l'agricultor, en toquen les conseqüències tots els altres rams de la producció i amb aquests també els de la indústria.

Tenint en compte aquests fets, *Horse Association of America*, creu que l'agricultura ha d'interessar-se per a què prosperi el motor animal en l'economia, ja que així podran reduir-se els danys d'un excessiu motorisme agrícola, contribuint a contrarestar, en part, la superproducció del blat que d'una manera tan desastrosa es fa sentir en la majoria de països que el produeixen.

RAMON ROS





## La poda de l'ametller

Conreant i fertilitzant bé tota mena d'arbres se'ls hi demana el fruit, i si a més dels perfeccionaments i cura en el conreu i fertilització hi afegim una poda adient, defensant-los al mateix temps contra les plagues, en lloc de demanar-los-hi el fruit els hi exigim. És aquesta una ben encertada afirmació feta per un savi de justificat renom, la doctrina del qual ha estat sempre respectada per molts agricultors i que hi estan absolutament d'acord tots aquells que estudien agricultura entre les parets d'un laboratori o en els camps experimentals, pertanyents als centres oficials de caràcter tècnic, com també hi estem d'acord molts dels que a l'agricultura ens dediquem, procurant també estudiar-la tot trepitjant terrossos.

Tenint en compte, doncs, la bondat d'aquesta, podríem dir-ne, sentència agrícola, és necessari prendre tot l'interès possible per tal d'efectuar una poda de l'ametller tan millorada com estigui al nostre abast i així obtenir la màxima producció amb el mínim de despesa.

En primer lloc, hem de constatar que la constitució molt especial de la fusta de l'ametller no permet sense considerables perjudicis, que se li causin ferides d'importància ni a les branques ni a les arrels. Tenen tanta importància els perjudicis que per aquest concepte s'ocasionen a l'ametller, que moltes vegades, pel sol fet d'haver estat tallada una branca de les més importants, en pervé inevitablement la mort de l'arbre. En aquest cas s'ha de tenir present que a un lloc en el qual hi hagi mort un ametller difícilment se n'hi fa viure un altre i moltes vegades moren alguns dels que hi ha al voltant. Per tal d'evitar aquesta contrarietat s'han de prendre algunes precaucions de les quals en parlarem un altre dia, si Déu vol.

Parlem ara de la poda: Un bon règim de poda de l'ametller és molt semblant al que requereix l'olivera. Diem això i prevenim els nostres volguts lectors, que no trobin estrany si repetim alguns conceptes dels que exposarem l'any passat, en aquesta mateixa revista, en parlar de la poda de l'olivera.

La poda de l'ametller, com la de l'olivera, ha d'ésser perfectament estudiada i si és possible, practicada sempre pels mateixos operadors, i encara millor que sigui el mateix propietari o arrendatari, perquè d'aquesta manera és molt més fàcil de trobar, i de no abandonar, el sistema convenient a seguir. Malgrat haver fet aquesta recomanació que considerem indispensable per al

bon règim vegetatiu de l'arbre que ens ocupa, no per això hem de deixar de recomanar els procediments que creiem convenients a seguir, segons el nostre modest parer.

En primer lloc, cal remarcar la conveniència de mantenir ben obert el brancatge dels ametllers per tal que l'acció del sol i l'aire hi tingui notable eficàcia, procurant al mateix temps que una branca no s'entrebanqui amb altra. Convé afavorir el desenrotllament de les branques horitzontals i les que prenen una formació lleugerament dirigida cap enlaire. Les branques que produeixen més ametlles no són pas aquelles que prenen una direcció descaradament rígida i vertical, com tampoc no són gaire fructíferes aquelles que tenen tanta humilitat fins a l'extrem d'abaixar el cap amb inclinació a la terra. Per altra part, aquestes darreres que hem esmentat constitueixen una notable perturbació en efectuar les operacions de conreu i aquesta nosa és necessari suprimir-la per tots conceptes.

Per tal de portar a cap una poda convenient i adequada a la naturalesa de l'ametller, que, convé repetir, no permet impune ferides importants ni a les branques ni a les arrels, és necessari tenir una gran cura de suprimir quan són joves, totes les branques que més tard li serien una nosa, encara que de moment ens sembli que l'arbre novell quedi amb poca brancada. Per tant, cal procurar que només hi hagi dues o tres branques que parteixin de la soca, quan comencem a dirigir o inclinar la formació de la copa de l'arbre.

Per tal d'efectuar una poda perfecta, és necessari prescindir en absolut de la destrall, puix que, amb aquesta eina és materialment impossible tallar les branques precisament al punt de conveniència, i amb massa freqüència, per molt mirament que s'hi posi, uns cops mal donats malmeten barroerament la branca que ha de quedar a l'arbre, el qual ocasiona pèrdues importantíssimes de saba vivificadora, que dessagnen o debiliten considerablement la vegetació.

Per les poderoses raons que acabem d'exposar, l'eina més apropiada per a efectuar la poda de l'ametller, és la tisora, i quan sigui convenient tallar una branca una mica més gruixuda, que la tisora no pugui abastar-la, ens valdrem d'un bon xerrac de mà, perquè aquesta eina ens facilita còmodament tallar les branques ben arran del punt precís de partida, el qual és molt convenient, encara que el xerrac s'emporti una mica de pell de

la branca que ha de quedar a l'arbre. La ferida que li produïm, si ho fem en les condicions expressades, al cap de l'any o abans, estarà perfectament soldada de pell i fusta, tendres i ben vives per tot el voltant, mentre que si no es prenen les precaucions degudes hi queden cabotes, grops o barrots que van assecant-se, quedant ademés, ben sec un bon tros de la branca viva, el qual fa que la vida d'aquella branca se'n ressenti considerablement. Quan en un ametller aquestes petites branques mal tallades hi són en abundància, comprometen llastimosament la vida de l'arbre i, quan no mor, queda remarcablement envellit prematurament, amb la consegüent merma de la producció.

Durant la primavera i l'estiu a la soca i a les branques dels ametllers hi surten rebrots que s'han de suprimir immediatament, exceptuant però, si n'hi ha algun a les branques que pugui servir-nos per a deixar criar una branca a una part esclarissada de l'arbre que hi manqui; el brot que hi deixarem s'ha d'escapçar per tal que els seus brots secundaris s'escampin. L'operació de suprimir els brots xucladors no convé que sigui retardada de cap manera. Aquells que durant els mesos d'abril, maig o juny no ho han fet, han de fer-ho el juliol i com a màxim per l'agost, mai no s'ha d'esperar que aquests brots arribin a postar o madurar a l'arbre. S'ha de tenir en compte que, a més que constitueixen un engorros destorb quan s'efectua la recol·lecció de les ametlles, absorbeixen considerables quantitats de substàncies nutritives que serien molt útils al fruit, si és que en tenen, o sinó aquestes substàncies nutritives llastimosament perdudes, fan molta falta a les branques que queden així molt debilitades per a la producció dels anys successius.

Per aquesta poderosa raó que té molta més importància que la que alguns agricultors li concedeixen, és que recomanem amb insistència operar durant l'abril, maig i juny, tan aviat com els brots inútils comencen a sortir. Per altra part, si retardem l'operació prenen una creixença insospitada, i en aquest cas ens donen molta més feina i és indispensable ocasionar ferides a l'arbre que d'altra manera no s'haurien de produir.

Amb referència a la poda de l'olivera, la tècnica aconsella, amb indiscutible encert, que immediatament després siguin retirats els branquillons i les branques de sota els arbres i portats ben lluny o cremar-los al tros, perquè passats pocs dies s'hi desenrotllen paràsits, els quals més tard es desprenen de les branques tallades i van cap als arbres a rosegat fulles i troncs tendres, ocasionant perjudicis de consideració. Pot passar aquesta o semblant contrarietat amb



l'ametller? No ho sabem, però si que cal reconèixer, que si no és probable, és possible i per tant, serà convenient prendre les mateixes precaucions amb la poda de l'ametller, que les que inexcusablement s'han de prendre amb la poda de l'olivera. Per altra part tinguem present que si retirem i portem a casa immediatament les branques resultants de la poda de l'ametller, obtenim el remarcable avantatge que una part molt important de troncs primis pot ésser aprofitada pel bestiar de llana o per les cabres; les branques gruixudes quan són tendres, els conills n'aprofiten amb avidesa i amb considerable nutrició tota la seva pell. S'ha de procurar però, donar-los-hi altres menjars, per tal d'evitar possibles trastorns orgànics a les bestioles, doncs, no convé que mengin contínuament una mateixa cosa. A més a més, les branques dels ametllers quan s'han assecat donen molta més feina per a trossejar-les, lligar-les i transportar-les, degut a què són molt rústegues, i amb facilitat produeixen ferides a les mans dels operadors i a l'esquena dels animals que les han de transportar. També cal tenir en compte la conveniència de deixar el camp desembarassat, per tal de poder efectuar les primeres operacions de conreu aprofitant la primera oportunitat que es presenti.

Pel que pertoca a l'època d'efectuar la poda, entre els que tenim ametllers hi ha dues opinions que difereixen. Uns diuen que s'ha d'efectuar durant l'octubre i el novembre. Altres que és molt millor efectuar-la durant el desembre i el gener, perquè, durant aquesta època, els ametllers estan borronats a punt de florir i així podem tallar amb preferència les branques que no prometen gaire fruit. Nosaltres opinem que és molt més convenient podar en octubre i novembre, i no el desembre i el gener, perquè en aquesta època la saba ja està en circulació i per altra part, hi ha moltes hores perdudes per culpa del fred, el qual no ens permet operar sempre que volem, ni tampoc podem treballar tan desembarassadament i correm més perill de caure d'un arbre.

Durant l'octubre i el novembre tots aquests inconvenients no hi són. Ja és una raó el que diuen, que en aquest temps va més bé per a conèixer les branques que portaran més fruit, però no té pas prou fonament aquesta raó, perquè davant d'això podem objectar que tot i podant primerenc, podríem estar ben contents que de les flors que surten, encara que aparentment ens sembla que són poques, que la meitat d'aquestes flors es convertissin en ametlles que arribessin a madurar normalment. Podant tard, el que passa moltes vegades és que, o no es poden podar tots els arbres o se n'han de podar alguns quan ja estan completament flo-

rits i en aquest cas es malmeten moltes flors en fer caure les branques.

Quan un ametller s'hagi de coronar per tal d'empeltar-lo d'una varietat més productiva, convé fer-ho de la manera següent: Durant l'hivern se li tallen la meitat de les branques; arribada la primavera treurà brots que s'han d'empeltar durant la primera quinzena de juny. Després de quinze dies d'haver-se empeltat s'han de suprimir tots els rebrots de sota els empelts i així successivament durant l'estiu, altrament l'empelt moriria corsecat pels brots de l'arbre vell. Transcorreguts dos anys, temps suficient per a què aquests empelts hagin crescut prou per a formar una bona part de brancada,

podrem tallar l'altra meitat de les branques velies a fi que treguin llucs per a empeltar-los seguint els mateixos procediments que acabem d'indicar.

Recomanem aquest procediment que dóna excel·lents resultats, perquè si d'una sola vegada volem tallar totes les branques, resulta que és molt fàcil que l'ametller mori i si no mor, triga molts anys a tornar a produir. No hem d'oblidar que quan un ametller ha d'estar sotmès a tal tortura, és molt necessari que estigui abundantament fertilitzat, sense que li manqui cap dels elements necessaris a un ràpid desenrotllament que li faciliti el guariment de les ferides.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

## Elogi de la llar pairal

Asseguts a l'escó centenari i tradicional de la llar, fet de la fusta olorosa dels pins de les obages de les nostres hisendes del redós del Montserrat, per un fuster rural que en els afers d'aquesta llei bé podem dir que hi tenia la mà trencada; doncs a més de fer-los forts i fermes, els feu circulars, coronant el foc a manera de càtedra.

Tantes vegades com ens hi hem assegut, sempre hi hem pensat i meditat en silenci el mateix; doncs la llar, igual que l'església, sempre fa pensar les mateixes coses.

Tenen tanta afinitat en tota la seva manera d'ésser, que són dues germanes bessones, si l'una el temple de Déu, l'altra el temple de la família i ambdós es complementen. En ella hi veiem els rosaris penjats, la llumera de la vellúria, el morter de bronze, els molls gegants, les torradores, l'armari de les filoses, a un indret i a l'altre el de les escopetes i tots els estres del caçador, sarró, cananes, sendera, canastró per la fura i collars i morrions pels gossos.

Els negres clemàstecs sempre pendolants, els llévens aguantant la marmita, els trespeus, les paelles i tot sota aquell foc d'estelles reïnoses estantolades en els suports laterals, tot plegat constitueixen la clàssica llar sota la campana fumosa que ho cobriella tot, amb la plàca de ferro al fons i la de la solera amb el nom de l'avi, dates de fundació, com una mena d'ex-vot i testimoni vivent d'un passat.

Aquest conjunt i demés detalls embolcallats en una penombra de misteri vivent, amb una pàtina dels temps que han passat fossilitzant-ho tot, perquè tingués més ranci i regust de cosa venerable i gairebé mig sagrada amb encens de temple.

Totes aquestes coses ens parlen baix i intimament dintre el cor, amb una veu que

ressona dins l'ànima amb una llei de llenguatge mig mut, però de faisó venerable i solemne que potser els altres no entenen ni el senten, però que nosaltres no solament el sentim, el comprenem i l'escoltem, sinó que a més ens fibla, que el gaudim amb fruïció i l'estimem com la nostra pròpia sang. Aquelles parets mig brunes que tenen ànima, ens recorden altres èpoques que han passat, dates memorables totes, unes en un sentit, altres en altre, dates heroiques com les facècies dels francesos de l'any vuit, altres familiars, de fetes alegres o tristes, de dissorts de família, de grans festes esdevingudes en dates esborrades.

Allí encara hi sentim els contes de l'avi, hi veiem filar la padrina, la cagada del tíó per Nadal, la castanyada de Totsants, les pinyonades, la mort del pare, les contades dels mercats i fires, les ballades dels segadors amb flabiol i tamborí... N'hi veiem i sentim tantes de coses, que queden allí com arxivades sota la pols dels temps passats!

Aquelles parets han plorat i rigut sentint-se posseïdes de les sanes costums racials de les nostres gents, de les tradicions capdals mantingudes amb fe i dalit per les generacions que hi han passat, amb l'amor de la lloca envers els seus pollets. Aquella sacrosanta llar, la fundació de la qual es perd en la nit del temps, ha estat la mare de tothom, que dignament s'ha eixoplugat devall de la seva campana i que ha sentit amor per aquelles coses de saba catalana i avui més que mai, continua essent-ho, perquè la nostra terra ha entrat de nou a gaudir de l'autonomia i fe en el seu pervindre. La llar és família, la llar és govern de seny, la llar és l'agre i fa la terra, la llar és l'ànima i cor de la Pàtria. Sense llar la Pàtria és impossible,

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ



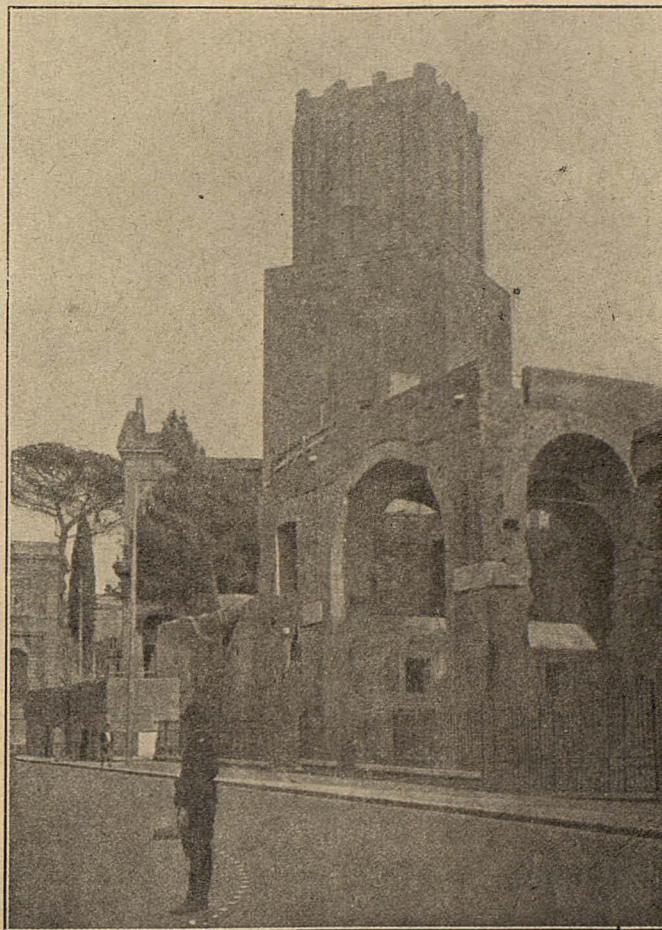
# El V Congrés i Exposició Mundial d'Avicultura de Roma

No cal dubtar que l'avicultura, aquesta indústria accessòria de l'agricultura, ha adquirit un valor econòmic d'altíssima importància. Ho demostra abastament els milions que representa la producció i el consum dels productes derivats de la mateixa. Pel nostre país ha d'ésser encara pres en major consideració, si tenim en compte que la producció nacional d'ous i d'animals de ploma no basten ni de bon tros per atendre les necessitats del mercat nacional i que en conseqüència som tributaris de l'estranger per valor de molts milions de pessetes anuals, com ho hem demostrat en aquestes planes d'*Agricultura i Ramaderia* en distintes ocasions, reproduint estadístiques oficials. Res no té d'estrany, doncs, que homes eminents, de tots els països, es reuneixin en períodes regulars de tres anys, per tal d'estudiar i donar a conèixer els avenços que experimenta aquesta indústria rural.

Cal consignar aquí, en honor al mèrit que li correspon, que fou un compatriota nostre qui ens *descobrí* l'existència de les gallines; fou un laboriós i entusiasta tècnic català qui inicià l'estudi científic de l'avicultura a totes les terres d'Espanya, mercès al qual la nostra avicultura ordenada, avui està sumament difosa i gràcies a aquest home tenaç i entusiasta, el professor Salvador Castelló i Carreras, director de l'Escola Superior d'Avicultura d'Arenys de Mar, avui el nostre país ocupa un lloc dels més preeminentes en quant afecta aquesta branca importantíssima de l'agre, sense que els avenços en ella experimentats res no tinguin d'envejar dels països assenyalats com a capdavanters de l'avicultura mundial.

Fou pels voltants de l'any 1893 que els avicultors de l'Amèrica del Nord iniciaren els peliminars de l'organització; després d'aquesta data fou ràpid i intens l'increment que aquesta adquirí i del que era l'avicultura rudimentària, casolana i familiar n'esdevingué la fundació

de milions d'explotacions avícoles a base del control de l'explotació d'ous, de la selecció



Roma. — Entrada als mercats de Trajano



Roma. — Vista lateral de l'hemicle i Casa dels Cavallers de Rodas

tiques, com a les races que poguessin intensificar també la producció d'ous, segons els gustos i les necessitats dels diferents països.

Cal reconèixer que el Canadà és un país on avui per avui la indústria avícola és considerada com la més progressiva, no solament pel que atany a la seva producció, sinó pel que afecta la seva admirable organització cooperativista, país que juntament amb les terres del vell Continent, com Dinamarca, Holanda i Irlanda, l'avicultura constitueix una vertadera riquesa nacional.

Bèlgica ofereix un cas exemplaríssim i únic en el que afecta l'evolució intensa i ràpida de la seva indústria avícola. Foren suficients unes comptades gallines seleccionades, eixides del Castell Reial de Lacken per fer ressorgir una indústria florent, indústria que la guerra havia destruït en absolut.

França, que no ocupa la rerasaga en aquestes arts. Anglaterra —el país gran importador d'aus i de pollam— veiem com en aquests darrers anys es desenvolupa sota el preat impuls de l'il·lustre professor Eduard Brown, fundador de l'Associació Mundial de la Ciència Avícola, per a lliurar-se del greu i honorós gravamen econòmic que suportava degut a la seva deficient producció de polleria i d'ous. Segueix Alemanya, Polònia, Holanda, així com el nostre país, que mercès a la tasca ja enumerada del professor Castelló, avui recull els primers fruits, veient com la producció nostrada s'intensifica i com disminueixen les importacions en quantitats considerables que s'han

vingut produint a casa nostra, d'aquest producte de la ruralia.

Itàlia, que porta en aquests darrers anys, en les directrius de la seva agricultura, un impuls manifest de progrés, no volia quedar a la rerasaga en el que afecta al desenvolupament de l'avicultura; país, com Espanya, gran importador, es troba en període inicial de la seva incorporació a les teories modernes que esgrimeixen tots els pobles de *bastar-se a si mateixos*, cosa que preveiem molt immediata, doncs les orientacions que donen els capdavanters del moviment agrari, no són altres que consolidar ben aviat el lluminós i segur avenç que s'està iniciant.

Evidentment: una indústria que representa un gran valor econòmic, exigeix un treball i una cura extraordinaris per tal que



pugui assolir un esdevenidor sempre millorat. Es tan vast el camp del consum, com és infinit el camp de les seves activitats. Però, per tal que l'avicultura pugui assegurar tots els beneficis econòmics dels quals és capaç, és necessari que segueixi també els camins que la ciència i l'experiència aconsellen. Es per això que es creen i per tot repercuteixen i s'intensifiquen les institucions d'ordre científic i pràctic que estudien constantment els diferents aspectes del problema, des dels consagrats a la genètica, sistemes de cria, selecció i higiene, fins a les qüestions de caràcter comercial, comprnent en aquest aspecte tot quant afecta el transport, els embalatges, la conservació de carns, etc.

Heus aquí, doncs, perquè Itàlia en voler fer-se seu el Congrés Internacional d'Avicultura, l'acollí a Roma durant els dies del 6 al 15 del passat mes de setembre.

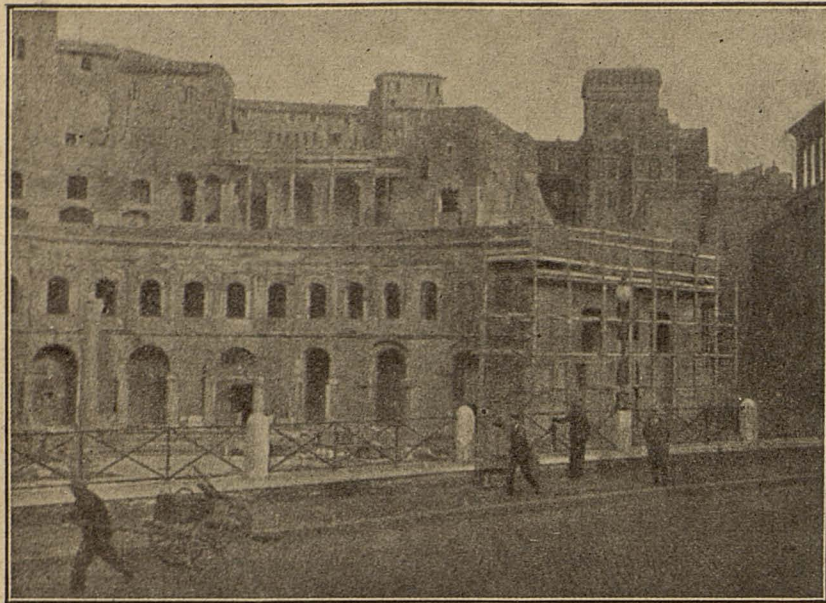
\* \* \*

Els Congressos mundials d'Avicultura es celebren seguint la trajectòria assenyalada per l'Associació Mundial de la Ciència Avícola (*World's Poultry Science Association*) i tenen com a finalitats intercanviar les ressenyes amistoses entre les diferents categories de tècnics interessats en el progrés de la indústria avícola, vulgaritzar els coneixements científics i d'ensenyament en matèria d'avicultura, propagar la cria de les races més estimades, mitjançant l'organització d'exposicions internacionals, fent a l'ensens conèixer les instal·lacions més racionalment i modernament constituïdes i encoratjar quantes iniciatives es creguin oportunes, així com establir el comerç dels productes de l'avicultura.

*El Congrés.*—La celebració del primer Congrés s'escaigué a Holanda, l'any 1921; el segon a Barcelona, l'any 1924; el tercer al Canadà, l'any 1927 i el penúltim a Londres l'any 1930.

El Congrés en el qual acabem de concórrer, celebrat a Roma, hi estaven represen-

tats 45 països. La delegació oficial espanyola fou presidida per l'eminent zootecnista en Rafael Castejón, i la integraven els senyors Francesc Bilbao, Josep M.<sup>a</sup> Tutor, Joan Rof i Codina, Salvador Castelló, Joan Neuf-



Roma. — Un altre aspecte dels mercats de Trajano

feld, Marian Giménez Ruiz, Emili Ayala, i el nostre Director.

La sessió inaugural tingué lloc al Capitoli el dia 7 de setembre, baix la presidència de don Benet Mussolini, capítost del govern italià. Les demés sessions es celebraren a

els diversos països; qüestions de genètica; els agents que influeixen en la posta; el poder de les vitamines; la lluita contra les malalties; l'ensenyament avícola; l'economia; comerç dels productes avícoles; l'explotació dels conills, etc. foren matèries que integraran un gruitut volum on els respectius autors acoblaran estudis i observacions d'un alt i indiscutible interès.

El delegat del Comitè Nacional Espanyol i vice-president de l'Associació Mundial de l'Avicultura, don Salvador Castelló, hi aportà un estudi molt interessant sobre ensenyament agrícola, que fou molt elogiat. Pròximament ens plaurà reproduir-lo en aquestes pàgines.

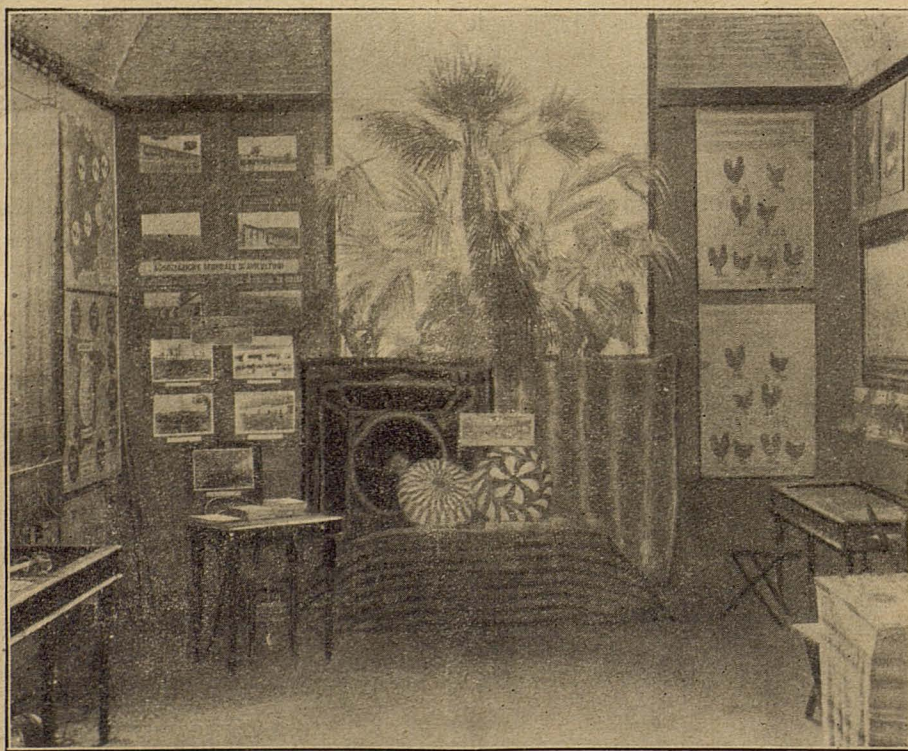
*L'Exposició Mundial.*—Una de les tasques primordials que es proposen realitzar els elements directius de l'Associació Mundial d'Avicultura,

és la de propagar l'explotació de les millors races d'aus mitjançant l'organització de les exposicions internacionals.

L'Exposició Mundial d'Avicultura de Roma, fou emplaçada al Mercat de Trajano, que gràcies a la disposició del Duce, ha estat

restaurat i posat en condicions de fer-lo accessible per al fi al qual anava destinat. Aquest Mercat comprèn dos hemicles a l'entorn del Fòrum de Trajano, i és el més elevat dels gegantescos edificis, en el qual es troben instal·lades les *Tavernes*, que donen sortida a la Via Biberàtica. Hom creu que aquestes tavernes les integrava antigament la Borsa de Comerç i segurament en locals anexas els centres de les diferents corporacions comercials, sobre les quals era constituïda la vida econòmica de la ciutat.

Aquest encisador marc s'oferia amb tot l'esplendor per a organitzar una manifestació com la projectada, en tot allò que fa referència a l'aspecte històric.



Roma. — Stand d'Espanya. Detall

l'estatge de l'Institut Internacional d'Avicultura. Tots aquells problemes que afecten l'avicultura, hi foren plenament estudiats en les reunions generals i en les de les seccions, el progrés de la indústria avícola en

Els exemplars d'aviram exposats es trobaven en un ambient molt propici. Resguardats de tota mena de temperatures i afavorits per una airejació benèfica. Unicament el pacient visitant havia de sucumbir de fa-



tiga trepitjant el pis del Mercat, anant amunt i avall, baixant les escales i tornant-les a reprendre; tanmateix les sabates de forma coqueta dels nostres dies no són fetes a propòsit per aquestes caminades, amb el pis fet de pedres cantelludes, sortides unes, gastades les altres. Els romans haurien preferit la indumentària dels segles pretèrits, a les coquetes xinelles imposades per l'últim *cri* de la moda.

Tot amb tot, la fatiga era una cosa secundària. Els amics de l'avicultura es calçaven d'esperons i seguïen i resseguien instal·lacions comercials i les interminables gàbies amb tota la gama i amb totes les races d'aus i conills.

El Mercat de Trajano, que és com un poble gran, estigué constantment invadit de públic de tot el món, àvid de retrobar en aquelles ruïnes l'ambient i l'animació del Mercat en l'època que s'hi concentraven totes les activitats comercials de la ciutat dels Cèsars.

Integraven l'Exposició les exhibicions dels diferents països que hi prengueren part, organitzades pels Comitès respectius. La finalitat d'aquestes demostracions, és la de donar a conèixer els progressos realitzats per la indústria avícola en els diferents països, mitjançant l'aportació de documents gràfics, esquemes, etc. Cada país rivalitzà en zel per tal de trobar la fórmula suggestiva més adient i que posés de relleu l'esforç realitzat en el millorament de la indústria avícola.

Aquells *stands* servien a l'ensens de saló, de centre d'activitats i de forniture de tota mena d'informacions.

La instal·lació espanyola comprenia un gran mapa estadístic de la població avícola i culicunícula actualment existent dintre la Península, d'acord amb el cens de l'any present, amb indicació del contingent que correspon a cada província i a la població relativa per quilòmetre quadrat i per 1.000 habitants, així com els gràfics de les provín-

cies en les quals existeixen centres d'ensenyament d'avicultura i de la indústria dels conills, dels establiments experimentals creats per l'Estat i els particulars, associacions d'avicultors i colomòfiles, etc.



Roma. — Galliner de la Granja de S. S. el Papa Pius XI, en les seves possessions de Castelgandolfo

Gràfics demostratius de la població d'avi-ram i estadístiques de la importació d'ous.

Els progressos de l'avicultura, publicacions avícoles, revistes, llibres, etc. Un model en miniatura i en relleu de l'Estació Avícola de

nyola, que es projectà amb molt èxit durant els dies que durà l'Exposició. A més, l'Escola Oficial i Superior d'Avicultura, d'Arenys de Mar, l'Associació General d'Avicultors, l'Associació General de Cunicultura i l'Associació General de Ramaderia oferiren el material complementari per a posar de relleu l'estat actual de les indústries rurals en les terres hispanes. Els demés països feren així mateix tota mena de demostracions de l'avenç respectiu.

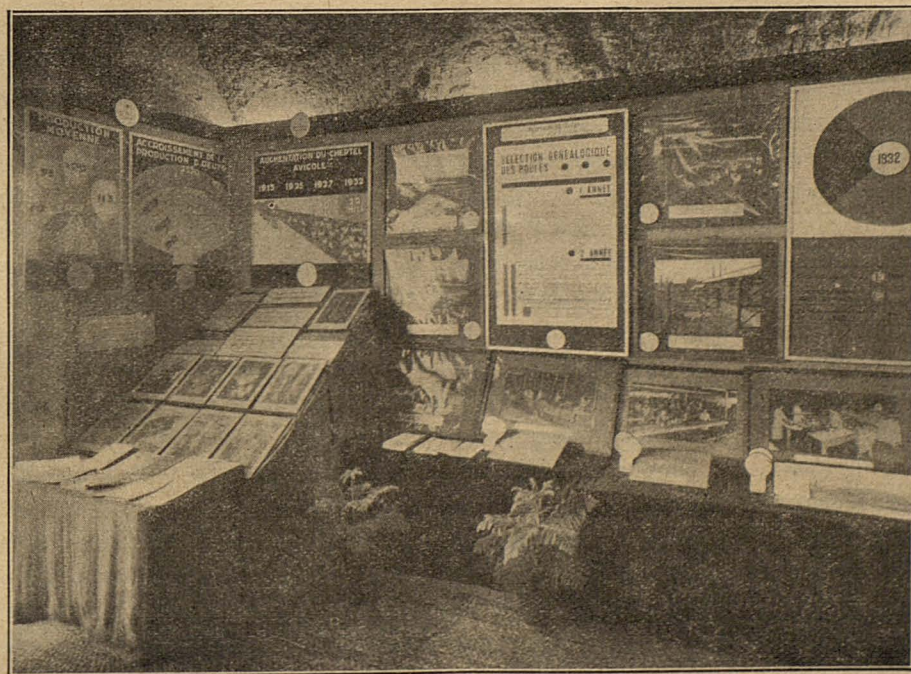
No cal dir que Itàlia, terra que acullia els congressistes vinguts de tot el món, posà de manifest l'estat actual de progrés en les diferents branques de les seves activitats i recerques científiques.

L'exposició d'aus, aplegava uns dos mil exemplars al mercat de Trajano, els quals amb el seu cloquejar i xisclejar estrident alteraven el silenci i el recolliment que en aquell encisador lloc hi regnà durant més de mil cinc cents anys.

Com si totes les nacions s'haguessin disputat el lloc d'honor, amb el mateix zel enviaren a la *Mostra* de Roma llurs magnífics exemplars de les races indígenes, i d'altres d'exòtiques criades amb tota cura o millorades. D'un Congrés a l'altra es manifesta un assenyalat avenç en la més escrupolosa selecció i l'afany de presentar els exemplars acompanyats de llurs *pedigrées* i *performances*, que donen una idea clara de la profunda tasca que arreu es realitza.

Poguérem admirar una vertadera col·lecció de races i varietats i els seus entravessats. Predominaven les de tipus industrial (posta i les dues finalitats) i amb tot i els llargs viatges que molts exemplars hagueren de resistir, sempre incòmodes i desfavorables, es pogué admirar la vigoria i fins podríem dir la gallardia amb què feien ostensible llur arrogància en el mercat de la indústria avícola mundial.

Les races mal anomenades de luxe, que han servit en llur majoria per al millora-



Roma. — Stand oficial de Bèlgica

Còrdova, de recent creació. Un interessant llibret que es repartí profusament de franc, descrivint la situació actual de l'avicultura nostrada i la ressenya de les races nacionals. Una pel·lícula intitolada l'*Avicultura espa-*



ment de les altres, eren poc nombroses; sens dubte per l'*snobisme* que tot ho envaeix, perquè si en realitat fossin d'escàs producte, és lloable reconèixer el mèrit que té la conservació dels tipus purs, i fins l'obtenció d'exemplars entravessats amb mires a un major rendiment.

Si diguéssim que les races d'un o altre país eren millors, equivaldria fer un anàlisi de cada agrupament, i ens faria interminable aquesta crònica, ultra que totes les races exòtiques a cada país tendeixen a assemblar-se a les indígenes degut sens dubte a l'acció ineludible del medi, encara que en part es pot modificar aquest efecte mitjançant una alimentació racional. Això va permetre admirar magnífics exemplars de la raça Leghorn alemanys, anglesos, americans, italians, etc., tots ells meritíssims i no obstant diferents en determinats detalls, que en definitiva no afecten la seva producció.

I constitueix una prova evident d'aquestes apreciacions, el fet que molts països que foren expositors de bells exemplars, que alienaren, n'adquirien d'altres de les mateixes o altres races exposades, donant lloc a què es fessin operacions amb més del seixanta per cent dels exemplars exposats, per un valor d'unes cent mil lires.

I se n'haurien venut molts més, si haguessin estat oferts per a la venda. Un trio de la nostra raça Prat, el propietari del qual és en Josep Colominas, de la Granja Avícola Prat, de Prat del Llobregat, fou sol·licitat per la Granja Oficial del govern italià; altres expositors espanyols reberen també ofertes, però no sabem si foren acceptades pels respectius criadors.

A la davantera de tots els països figurava Alemanya, que presentà no res menys que setanta-una races i varietats. La seguia Holanda, amb cinquanta quatre; França, amb quaranta sis; Anglaterra, amb trenta sis; Itàlia, amb trenta dos; seguien Suïssa amb disset; Estats Units amb dotze; Dinamarca amb onze; Hungria amb deu; Bèlgica i Espanya amb nou, i els demés amb menor nombre, fins un total de trescents trenta cinc grups.

Tenint en compte les races, dominava la Leghorn blanca, de la qual hi figuraven catorze agrupacions i tretze de les demés varietats, sumant un total de vint-i-dos grups. La Rhode Island hi era representada per dotze grups i cinc de les demés varietats, i així les demés races en escala descendent.

Hi havien bells exemplars de guinees, d'ànecs, oques i pavons, etc. En coloms hi figuraven cent trenta vuit varietats distintes.

Tots els països, feta excepció de Bèlgica i Espanya, exposaren Leghorn blanca i Rhode Island Roja, el qual posa de relleu l'increment que ambdues han pres en tot el món.

En quant a races de conills, poguérem admirar tota la variació immensa que la indústria explota, tant per la seva carn, com per la pell i el pèl. Faríem interminable aquesta crònica si ens n'ocupàvem. Consignarem tan sols que els nostres compatriotes, la senyora Concepció Sayos d'Isern, de Vic, presentà uns magnífics exemplars de Gegant Blanc de Bouscat i en Joan Armengol de Sant Sadurní de Noya hi era representat amb els conills del Penedès millorat, models notables, per cert.

\* \* \*

*Excursions.* — Aquestes manifestacions avícoles ofereixen un caràcter bellament simpàtic amb les excursions a les principals granges i centres científics relacionats amb l'avicultura i les seves indústries, que són un bell complement del Congrés. No és possible ressenyar els llocs visitats. Cal tenir en compte que durant més de vint-i-cinc dies, la caravana avícola estigué al peu del canó, per tal de recórrer allò més notable que oferia l'avicultura italiana. La visita al galliner provincial de Roma, la Granja de les explotacions del Sant Pare, a Castellgandolfo, la finca Le Macarese, que els nostres lectors ja coneixen, l'explotació de conills Angora, a

Perussa, l'Institut Superior Agrari i el Galliner Provincial de Florència, la Universitat i l'Estació Provincial d'Avicultura de Bolonya, que dirigeix el recent elegit president de l'Associació Mundial d'Avicultura don Alexandre Ghigi, les Granges de Livorno, Rovigo, Vicenza, Milan i l'Institut Nacional de Cunicultura d'Alexandria, ofereixen punts de vista molt notables, tots dignes d'ésser coneguts dels aficionats a aquestes qüestions.

La visita a totes aquestes explotacions conclou tot quant de bell antuvi hem exposat: que Itàlia es preocupa del ràpid desenvolupament de la seva agricultura en totes les diferents modalitats. La tasca és penosa, però, solament la tenacitat i l'entusiasme dels seus homes dirigents, amb l'apoi de tot el poble, pot consolidar una obra tan fecunda com patriòtica. Aquesta impressió d'optimisme la rebérem tots aquells que tinguérem el goig de recórrer les terres germanes de llatinitat, que abandonarem amb recança, tributant-los-hi, en donar l'*adieu* de comiat, la nostra gratitud per les nombroses atencions dispensades a tots quants tinguérem el goig de poder-les fruit.

M.

---



---

## EL QUE DIU LA PREMSA

### La reintegració al camp

Pròxima Catalunya a donar els primers passos vers la seva estructuració interna, interessa a tothom senyalar mitjans adients a la perfecta reorganització de serveis, a fi que els cridats a ordenar la nostra autonomia, puguin recollir les suggerències que creguin aprofitables per al millor èxit de les seves gestions.

Per a l'economia catalana i per a la pacificació dels esperits, s'imposa la reintegració a la terra de tots aquells que en mala hora l'abandonaren, per tal de cercar en viles i ciutats una vida més folgada, com els prometia la feblesa i puixança de les indústries, en contraposició amb la crisi d'avui, accentuada per la competència d'aranzels i per la incertesa i malfiança motivades per continuats conflictes socials.

Interminables articles es podrien escriure sobre el tema que encapçala aquestes ratlles, avui però, ens concretarem a ocupar-nos dels avantatges que pot i ha de reportar a l'economia rural, la reconstrucció de les masies catalanes, ruïnoses unes i quasi en estat d'abandó pels seus propietaris.

Resulta, com cal esperar que es resol-

dran, els conflictes que flagellen l'agricultura a la nostra terra, no podem dubtar que en el cultiu d'aquesta, radica una de les activitats que més ha de contribuir a la grandesa i prosperitat de Catalunya i per això és precís estimular l'agricultura, perquè retorni al camp, que no havia d'haver abandonat. Cal però, que els governs autònoms es preocupin de dotar les masies en quant sigui possible, d'aquelles relatives facilitats, com camins, telèfon, llum, educació de la infantesa, etc., per a què esdevingui un plaer viure al camp, que s'agermani amb la màxima economia.

No cal afinar la vista per a veure en termes generals els avantatges de l'agricultor que està sempre en contacte directe amb els seus camps, sobre aquell que en viu allunyat; ens permetrem però, un petit estudi, per tal de mesurar la seva magnitud, en el caire purament econòmic.

Prenem com exemple una casa de camp que disti una hora del poble i considerant en 250 dies els de treball durant l'any, veurem que el cultivador que viu al poble, perd 500 hores, equivalents a 62'50 jornades de vuit hores i que a raó de 10 pessetes diàries, representen la quantitat de 625 pessetes que



tindria de més, sense l'esgotament personal que representa la caminada de tantes hores.

No es redueixen tan sols les economies en el que deixem apuntat, sinó que cal afegir-hi aquelles indirectes que en jorns de plujes i mal temps, el que viu al mas, es dedica a feines secundàries, que també reporten el seu profit, a més del que estalvia, no visitant cafès i bars, tan natural pels que viuen al poble.

Ningú no ignora tampoc el que representa per a l'economia casolana la cria de bèsties de corral, sobretot si aquestes, com passa en una masia, s'alimenten de coses gairebé perdudes i sense valor, sense comptar els beneficis que reporten menjant llavors de males herbes i destruint milions d'insectes perjudicials a l'agricultura.

Digne d'esment és també l'economia que representa l'aprofitament dels fems, produït amb el mínim cost, quan tan car resulta pel que els ha de transportar a llargues distàncies.

Ja sabem que algú opinarà que a canvi del benestar que nosaltres pintem, hi ha per contra-partida, les molèsties i incomoditats d'una vida d'isolament i la manca de societat. Això seria cert si els governants no es preocupaven de remeiar-ho, però si aquests seguint les petjades marcades per l'enyorada Mancomunitat, estenen per les nostres terres xarxes de camins i línies telefòniques, ben aviat veurem els pagesos de les contrades catalanes, seguint l'exemple d'altres nacions capdavanteres de l'agricultura, com concorren als mercats de vila en petites camionetes, que a l'ensem que els posa en ràpida comunicació amb els vilatans, els facilita el transport dels innumbrables productes de la terra.

Qui com nosaltres, hagi tingut ocasió de visitar masies que arreu es troben per terres de França, conservarà sens dubte un record viu de la impressió que feren al seu ànim aquelles cases de camp; la major part de planta baixa, on la netedat s'agermana amb la senzillesa; on es confonen el roncar de les màquines agrícoles de totes classes, amb els bramuls monòtons de la vaqueria; els renills de l'eugada amb el grunyir antipàtic dels porcs i on contrasta l'estrèpit de gallines, oques, ànecs, guinees, faisans, etc., etc., que a milers saluden la visita matinal de l'amo o mestressa que a cabassades els reparteix la grana, amb la quietut de la llar, buida en aquells moments per estar ocupats els seus habitants en les feines agrícoles.

Qui no recordarà amb emoció aquell propietari que el jorn abans veiérem abillat amb la roba del treball, avui convertit en senyor, no solament per la seva indumentària, sinó també per les seves maneres i educació!

Qui, que estimi la nostra pàtria, no sentirà ànsies perquè la pagesia catalana tan activa i intel·ligent, pugui assolir el grau màxim de felicitat que pot donar la nostra terra generosa!

E. BRUFAU

De *La Segarra*



## Protecció o esclavitud?

Sempre hem estat contraris de les intervencions de l'Estat en coses de la pagesia. Ho som, perquè som partidaris de la llibertat individual, sempre que no sigui llibertinatge. Ho som perquè l'experiència ha demostrat que mai, ni ara ni abans, les intervencions governamentals no han proporcionat a la pagesia més que estralls i calamitats de tota mena.

Fa catorze anys, en les primeres intervencions de l'Estat en el mercat de blats, amb les primeres taxes, amb aquells famosos compradors únics, es va començar a punxar l'economia agrària. Tenien por aleshores que el pagès es faria massa ric, i el pagès ric, independent, fa massa por als polítics. No poden dominar-lo ni enganyar-lo com els convé.

Després, en època de la dictadura, amb l'excusa de voler protegir el pagès, es posaven unes taxes que només servien per a enriquir el comerciant.

Ara—i volem creure que amb tota la bona fe—també l'Estat ha volgut intervenir novament en la regularització dels mercats i dels preus, i el resultat no ha pogut ésser més contraproduent al fi que es proposaven.

Hom no sap si en les altres nacions passa el mateix que a Espanya on sembla que l'Estat ha d'ésser la dida de tots els ciutadans. Tot ho esperem del govern. La majoria dels espanyols volen que l'Estat els emplei, altres que vetlli els seus negocis, altres que protegeixi la seva indústria, i fins i tot els pagesos sembla que ho hagin d'esperar tot de l'Estat. Això sí, tots cridem contra l'Estat que ens fa pagar i segons diuen no es preocupa prou d'allò que nosaltres voldríem. Potser massa que se'n preocupa. Almenys en el que fa referència a les coses de pagès, podem afirmar que se n'està cuidant massa.

Allò que diuen els castellans *carinyo que mata* és el que passa a la pagesia. Totes les proteccions massa declarades que fins ara hem rebut dels poders públics, han estat com aquelles purgues en forma de confits que es donen a les criatures. Però del mal el menys si aquestes purgues ens servissin per un bé de la salut, ens tornessin o ens portessin l'arranjament del nostre organisme. Més clar, ens en sabéssim valer i ens convencés-

sim que des de les altures del poder no serà mai possible que ens vingui res favorable.

Certament que les modernes teories d'aquests partits que es diuen avançats tendeixen precisament a això. A què l'Estat sigui el pare pedaç de tot i de tots, i que el ciutadà sigui un be d'un gran ramat, que surti a pasturar quan el pastor vulgui, i el portin a l'escorxador quan convingui. Diuen que som en temps de llibertat i fins per a sortir de casa necessitem un permís, i per fer les necessitats una guia.

Està molt bé l'organització, és molt convenient l'ordre en les coses, però per a organitzar es necessita tenir els coneixements molt clars d'allò que es porta entre mans, perquè el que es tracta d'encarrilar no descarrili més. Com més ampli i més extens és el que es vol organitzar, més perill es corre del fracàs, i a voltes es provoca una catàstrofe.

Un exèrcit es mobilitza molt bé a la veu del comandament, però és necessari no solament que el general sàpiga manar, sinó també que els soldats hagin après la instrucció abans. Un exèrcit que al costat de cada soldat hi hagués d'anar un oficial i dir-li els moviments que ha de fer, sobraria el soldat i sobraria l'oficial.

Es de baix, en el primer rengle, on s'ha d'imposar la disciplina, on han d'aprendre la instrucció si des de dalt volen que les ordres que es donguin siguin eficients.

Mentre per les raons que siguin i que ara no volem escatir, la producció estigui desorganitzada, tot intent d'organitzar-la per decret agreujarà la desorganització.

Mentre la pagesia sigui com una moderna torre de Babel, que quan necessitem blat no sabem que fer del vi, i quan ens manca carn ens sobra blat, i sempre ens manca una cosa i ens en sobren dues, la nació en patirà, però la pagesia en tocarà les conseqüències.

Hem de protestar contra l'exagerat intervencionisme de l'Estat en les coses de pagès, almenys fins que es demostrï la seva capacitat per fer-ho o fins que nosaltres estiguem en condicions de saber obeir. Que ens cobrin contribucions, que mantinguin l'ordre, que administrin justícia, però que deixin treballar els pocs que encara en tenen ganes, que no compliquin més la vida, ni posin més traves, *que no protegeixin més la pagesia*.

Si volen que solament mengem pa, almenys que tinguem llibertat.

De *El Sindicat*





## RECERQUES PRACTIQUES

### Com combaten la mosca de la fruita al Marroc oriental

Des de l'any 1932, es ve combatent la *ceratitis capitata*, en la regió de Beni-Snassen del Marroc, mitjançant l'ús dels *agafa mosques* de vidre. Els resultats fins ara obtinguts han estat molt satisfactoris. A l'esmentada comarca s'han emprat més de 100.000 aparells, repartits en les hortes de tarongers i d'altres arbres fruiters.

El líquid que ve usant la Cooperativa de defensa dels conreus de Berkane, es compon de la següent barreja:

5.500 quilos de sucre roig; 5.500 quilos de borraç; 0'200 d'arseniat de sosa, per 100 litres d'aigua.

La barreja es deixa que reposi unes quantes hores; després es torna a remenar bé, tornant-la a deixar reposar. Després de quatre remenades en el terme d'un dia, el líquid es decanta.

Els conreadors van cada setmana a la Cooperativa a proveir-se de la barreja que necessiten per a omplir els aparells caça mosques. A cada arbre, si són tarongers, hi pengen un aparell; però tractant-se de presseguers o albercoquers, hi pengen almenys dos aparells, segons el desenvolupament dels arbres.

A l'esmentada regió de Berkane, estan molt satisfets d'aquest medi de lluita; abans d'emprar-la, era impossible poder collir cap préssec o albercoc que no estés corcat, ara, mitjançant el *caça mosques*, el nombre de fruites atacades per la mosca no arriba al 5 per 100. A l'any 1932 d'aquesta manera es pogué salvar del tot la collita de la mandarina Clementina.

També, a Alger, l'ús dels *agafa mosques* ve donant molt bons resultats. El Servei de defensa dels conreus, fa una gran propaganda per tal que es generalitzin els aparells susdits per assegurar les collites de taronges, de préssecs, d'albercocs i de prunes.

Comprovada igualment l'eficàcia d'aquest medi de defensa en la terra nostrada, caldria que es donguessin les disposicions degudes per tal que fossin protegides totes les finques dedicades a la producció de fruites, exposades a ésser atacades per la *ceratitis*.



### L'horta de València

L'horta valenciana ocupa unes 12.500 hectàrees de terres, si bé més de 2.000 hectàrees no tenen dret a regar més que de les aigües sobreres. Amb el pantà de Blasco Ibá-

ñez, que ara es construirà, s'eixamplarà el regadiu en els termes municipals de Domenyo, Lora del Obispo, Chinchilla, Bugarra, Liria i Olocau, amb una extensió de 16.000 hectàrees, millorant-se els regadius d'altres 10.500.

Amb aquest pantà s'asseguren 80.000 metres cúbics diaris d'aigua a València i es podran utilitzar 20.000 cavalls de força elèctrica. La cabuda del vas serà de 165 milions de metres cúbics. El pressupost d'aquestes obres hidràuliques arriba als 52 milions de pessetes.



### La farmàcia a les cases de pagès

A les cases de pagès, isolades i moltes allunyades de centres urbans, no els és factible, en molts casos, comptar amb l'assistència immediata del metge, com que en casos d'accidents la falta d'aquesta assistència pot donar lloc a conseqüències greus, és de gran conveniència poder tenir a mà els remeis més indispensables. Un recó d'armari o un calaix seran suficients per a guardar-los.

Volem assenyalar els articles i productes que convé tenir a mà i que és necessari que n'estigui proveïda la petita farmàcia casolana de pagès:

Un paquet de glassa hidròfila per a ferides; glassa asèptica per a netejar les llagues; venes de vàries amplades; tisores, raspalls per a les ungles i pinces.

Vegem ara el que convé disposar com a medicaments:

Un pot amb tintura de iode, per a les ferides i per als casos sobtats de refredament; aigua de colònia; alcohol pur; aigua oxigenada per a les llagues, supuracions i gargarismes; alum en pols per als casos de gargarisme i hemorràgies nassals; alcohol de menta, per als mals de ventre i indigestions; amoníac, contra les picades de vespes, abelles i altres insectes; vinagre de vi, per a tractar cremades; aigua boricada o àcid bòric; glicerina per a les irritacions i esguerrinxades a la pell; catxets calmants; aigua blanca, per a les contusions, cops i torçades; oli de ricí, com a purgant.

A més a més, per a tisanes i infusions: flors i fulles de camamilla, per si es presenten digestions pesades; flors de saüc com a sudorífic i calmant.

També es procurarà disposar de: càmfora, per a fregues, dissolta amb alcohol, contra els dolors reumàtics; la flor de taronger.

Per a sinapismes: farina de mostassa i talc.

L'experiència de les mestresses de pagès, amb els esmentats remeis, farà fàcil l'assistència a les persones que per accident o altres causes s'emmalalteixin de cop i volta, mentre hom espera l'arribada del metge.



### La utilització del fred en els molins d'oli

Si es poguessin moldre les olives a mesura que es van collint, els olis reunirien les millors condicions per a poder ésser ben venuts. Un colliter d'olives que no es veïés obligat a emmagatzemar-les, obtindria grans profits, puix que no s'exposaria a què es malmetessin abans de moldre-les. Els inconvenients d'haver d'emmagatzemar les olives i no poder-les moldre sense precipitació i en el moment que es cregui més oportú, quedarien salvats, dipositant-les en sitges refrigerades.

A més dels avantatges que acabem d'esmentar, cal afegir que quedant les olives sotmeses a la temperatura de congelació, esclaten les parets de les cèl·lules de les olives i molent-les en el moment d'haver-se elevat la temperatura del molí que les descongelés, s'obtidrien olis molt més fins i abundosos que no pas molent olives tendres.

El professor Scurti acaba de posar de manifest els avantatges dels frigorífics per a conservar les olives en una atmosfera ben pobre d'oxigen i en canvi molt rica en anhídrit carbònic.

L'aplicació del fred per a la bona conservació de les olives, representa un gran avantatge en general, però d'una manera particular per a les Cooperatives, que d'aquesta manera, tindrien grans facilitats per a moldre sense pressa i obtenir olis de qualitats superiors.

A les contrades d'oliveres del Nord d'Àfrica estan estudiant amb gran interès les aplicacions del fred, tant per a conservar les olives, com per a millorar les qualitats dels olis.

Entenem que es tracta d'un procediment que hauria de preocupar els nostres colliters i fabricants d'olis.



### El valor alimentós de la garrofa

Es sabut que la garrofa constitueix un aliment de certs pobles africans. Dels temps reculats la vénen emprant els estadants d'aquelles regions ardoroses, on le rigor del clima dificulta, i fins priva que hi prosperin altres vegetacions. La garrofa, és, per a



aquests llocs, un do providencial, així com l'arbre que la produeix, arbre del desert, que donava el sosteniment a Sant Joan, com es dedueix del nom que donen els alemanys al garrofer: *Johanisbaum* (arbre de Sant Joan).

L'Ilustre botànic portuguès, Xavier Pereira Continho, fonamentant-se amb l'anàlisi de la garrofa, la compara amb el blat, que solament supera les baies o fruits del garrofer en matèries grasses. Si la garrofa s'emprés, més del que es fa, en l'engreixament del bestiar, el seu consum seria extraordinari i els preus de la que es posaria a la venda no serien tan baixos com solen ésser alguns anys.

Els animals que no estan acostumats a aquest pinso, cal donar-los-hi amb moderació, i no sencer, sinó a trossos, puix menjant-la amb golafreteria, els pot motivar desarreglaments intestinals.

A Anglaterra i en altres països, és molt estimada la garrofa en l'elaboració de certs productes industrials.

Hi hagué en cert temps qui es dedicava a comprar animals magres, per a revendre'ls al cap de poques setmanes, després d'haver-los alimentat amb garrofes. Alimentats d'aquesta manera presenten millor aspecte.

A Portugal, importants agricultors, sostenen així, dotzenes de solípets, bovins i molts porcs.



## Olives confitades

Es poden confitar o posar en conserva tant les olives verdes com les olives negres. En ambdós casos, el primer que s'ha de fer és classificar-les pel seu tamany.

Si es tracta d'olives verdes, abans que tot s'ha de destruir l'amarguesa, el qual s'aconsegueix emprant solucions de sosa o de potassa. Així es formen sals neutres que s'eliminen amb rentades seguides. A les cases de pagès, amb les cendres de llenya. En aquests casos, per cada quilo d'olives es desfan en la quantitat d'aigua convenient: 1 quilo de cendres i 25 grams de calç; a aquesta solució s'hi deixen les olives. Passades unes 24 ó 30 hores es tasten les olives i si ja estan bé de gust, es treuen del bany, s'escorren i es renten fins i a tant que l'aigua surt neta i clara del tot.

Altra manera més senzilla de manipular les olives, consisteix en preparar un lleixiu de la manera que anem a explicar:

Per cada litre d'aigua es fa dissoldre de 300 a 400 grams de sosa càustica que dóna concentracions de 3 a 4 graus en l'aeròmetre Beaumé o pesa-sals.

Si són olives dures i fortes que s'hagin co-

llit quan fa fred, el lleixiu convé que sigui concentrat de 4 graus, per exemple. El lleixiu del 3 per 100 de 3 graus és més apropiat per a preparar les olives tendres.

La immersió de les olives en el lleixiu pot ésser més o menys llarga; de 7 a 12 hores, segons es tracti d'unes o altres menes d'olives.

Es calcula el seu estat, tallant una oliva de dalt a baix i es veu si la polpa s'ennegreix, el qual indica que estan al punt.

De moment al bany es veu com va formant-se a la superfície del lleixiu i en contacte amb les olives una capa negrosa.

Quan la polpa d'una oliva tallada s'ennegreix fins a la vora del pinyol, és senyal de què s'ha de treure del lleixiu; una volta fora es renten les olives amb aigua clara, repetint-se la rentada als dos o tres dies següents. Llavors és el moment oportú de posar-les en salmorra, la qual es prepara amb

uns 300 grams de sal per litre d'aigua. Als dos o tres dies es treuen d'aquesta aigua per a posar-les en altra aigua salada que ha de contenir 50 grams de sal per litre: als 7 ó 8 dies es tornen a posar les olives en altra aigua salada amb 75 grams i per últim, als 10 ó 12 dies següents en una altra de 100 grams de sal per litre d'aigua.

Preparades d'aquesta manera, la carn de les olives es manté forta i cruixidora.

Per a confitar s'han d'escollir amb preferència les classes d'olives grosses, com la sevillana i que tenen poc pinyol. Empeltant algunes oliveres de menes d'olives grosses fines i de poc pinyol, cada casa pot tenir olives confitades per al seu consum i fins per a vendre. Qui en disposi d'una bona partida amb les qualitats i presentació que es poden aconseguir, tractant les olives de manera apropiada, hom pot realitzar algunes vendes i obtenir-ne bons guanys.

# NOTES INFORMATIVES

## Dades expressives

No és un secret per a ningú que en matèria d'estalvi, la nostra terra és una de les més previsoras.

Les dades que a continuació reproduïm ens mostren aspectes interessants de la situació econòmica a casa nostra.

Pel gener del 1932, les Caixes d'Estalvi de Catalunya tenien 707.000.000 de pessetes en dipòsit. Pel gener de 1933, en tenen 805 milions. Aqueixes xifres ens diuen amb tota evidència que la situació econòmica de Catalunya, no solament supera tot i la crisi mundial sinó que cada dia que passa es torna més sòlida, pròspera i satisfactòria.



## Als rabassaires caldrà culpar del poc preu del vi d'enguany

Bona part de la premsa diària ha donat compte de l'avís que *La Journée Vinicole* de Montpeller, periòdic que els comerciants francesos de vi segueixen a ulls clucs, ha donat sobre la compra de vins a Catalunya en virtut dels fets esdevinguts amb el conflicte rabassaire.

Delata el contuberni dels rabassaires amb l'Esquerra i acusa el Govern català que degut a la seva indulgència els rabassaires poden tranquil·lament no satisfer les obligacions de llurs contractes. Això ho fan a tot Catalunya, menys a Lleida, advertim nosaltres.

Doncs bé, els rabassaires, en general, no

estan preparats per elaborar el vi com el propietari, ni tenen material idoni, ni coneixements. Es necessari que els comerciants francesos s'assabentin de l'origen dels vins que comprin, perquè els dels llocs on els rabassaires s'emporten els vins del propietari, no ofereixen prou garantia de classe, de qualitat, ni de conservació.

Això, tan greu, diu el gran diari vinícola. Podem preveure, malauradament, que degut a aquest advertiment, i a què el fet és veritat a tot arreu, menys en els casos excepcionals de Celler Cooperatiu, que enguany les compres de vi de part de França seran curtes.

I tots sabem que quan França no ens compra, el preu del vi baixa. Ho deurem als rabassaires... Les desgràcies mai no vénen soles.



## Patata primerenca

A Mataró hi ha donat recentment una Conferència el senyor Vicenç Montasell i Sala, explicant des de què fou conreada la patata com aliment a l'any 1565 a Alemanya fins a la data, i recomanant als agricultors en general que sembrin la classe especial *Psg Erdgold* per ésser l'única que no agafa malalties, que dóna més rendiment i la que més agrada a Alemanya i a tots els països on és exportada. Obrant així obrirem un nou mercat i descongostionarem en part els mercats anglesos. Fou molt aplaudit i felicitat pels assistents, agraint-li les moltes gestions que porta fetes, seguint molts camps



experimentals d'Alemanya acompanyat d'enginyers i de l'eminent doctor Stoermer, director de la Societat de Cria de Llavors de Pomerània, Slettin.



## Ordi extraordinari

Els agricultors argelins, resten admirats dels resultats meravellosos que allí s'han obtingut aquests anys darrers de la selecció de llavors de cereals. Els treballs de Duce'llier, Buef i Miege troben ara en la pràctica, aplicacions sorprenents.

Altres seleccionadors han estat sortosos en aquestes menes d'investigacions. Com exemples, cal citar el blat Pellisier i l'ordi Martin. D'aquest sabem, que fa set anys, un agricultor de Zegla, en Paul Martin, seleccionà un ordi les característiques del qual són les següents:

Ordi especial de sis rengleres, exagonal; la canya és més rígida, més grossa i de menys alçada que la de l'ordi comú del país; madura si fa o no fa al mateix temps que aquest. Si bé els ordis argelins són bons, llur fertilitat no pot comparar-se amb l'ordi Martin, puix aquest dona collites doblades a les altres menes, amb la particularitat que solament es sembla a raó de 75 a 80 quilos per hectàrea, el qual significa un estalvi de llavors. La gran qualitat de l'ordi Martin és la de goixar d'una manera excepcional; 20 ó 30 fillols per cada mata. L'espiga és una mica més curta que la dels ordis corrents, però els grans són molt més nombrosos i atapeïts. Cada espiga pesa de 50 a 100 grams. Entre molts altres resultats obtinguts, es citen:

L'any 1925, un gra d'aquest ordi sembrat en un hort, donava 500 grams.

L'any 1926-27, aquests 500 grams, també en un hort, produïen 50 quilos.

L'any 1927-28, 48 quilos sembrats en un camp, donaven una collita de 3.500 quilos.

L'any 1928-29, la llavor de 33 quilos, donava 1.613 quintars mètrics, amb tot i el *siroc* de les acaballes del mes d'abril, que s'emportà un terç de la collita

L'any 1929, els 1.613 quintars de la collita, eren comprats a molt bons preus per als conreadors d'aquest paciençut seleccionador. La collita de l'any 1931 els deixà altament complaguts.

Un agricultor de Er-Rahel, collí 36 quintars per hectàrea amb l'ordi Martin i solament 14 quintars amb l'ordi ordinari.

Deligny, en un altre sembrat sobre ros-

tolls, collia 22 quintars per hectàrea d'ordi Martin.

A Meknés la collita d'ordi Martin, d'un tal Perrier, arribava a 25 quintars mètrics per hectàrea i solament a 8 quintars les d'ordi comú.

Resultats tan extraordinaris han donat lloc a què a Argèlia es destinin moltes terres per a sembrar-les d'aquesta nova mena d'ordi.



## L'augment de preu dels productes alimentosos

La Cambra de Comerç de Saragossa acaba de publicar un estat que posa de relleu l'augment de preu que han experimentat els principals queviures, en el curs dels anys de 1914 a 1930.

De dit quadre, recollim les dades següents:

El quilo de pa, que a l'any 1914 valia 0'38, en 1930 costava 0'60.

El litre de llet, de 0'30, ha passat a valer 0'60.

Els ous, es pagaven a 1'30 la dotzena, i el seu preu mínim a l'any 1930 ha estat el de 2'20.

El litre d'oli, de 1'25 ha passat a 2 pessetes.

El bacallà, que valia 1 pesseta el quilo, val ara 1'60.

Els cigrons, que es pagaven a 0'70, han valgut 1'10.

El cafè, de 4 pessetes, puja a 7'50.

Les patates, que es venien a 0'10 el quilo, pugen fins a 0'23.

Les mongetes, de 0'45 passen a 1'40.

El carbó vegetal, en el mateix període de temps, de 0'15 el quilo pujà a 0'23.

Els preus que queden anotats i eren els que regien l'octubre de l'esmentat any, han sofert nous augments.

Gairebé el doble ha pujat el cost de la vida en el transcurs dels darrers setze anys.

Es aquest un problema gravíssim, la solució del qual no admet espera.



## La riquesa espanyola agropecuària

Segons la *Revista Internacional d'Agricultura*, la riquesa agrícola d'Espanya a l'any 1910, s'apreciava en *cinquanta milions de pessetes*; l'any 1920 arribava a *cent milions* que en la darrera desena han sofert una baixa i arriba avui, l'esmentada riquesa, a noranta milions de pessetes.

Les terres agrícoles són de secà i de regadiu; les primeres són dedicades a cereals i lleguminoses i també a vinya i a oliveres. Bona part de Castella, Aragó, Manxa i Extremadura baixa, són especialment bladeres i en aquest concepte són especialment avalorades, a preus que varien entre 6.000 i 9.000 pessetes l'hectàrea a Castella i a Andalusia, les millors i entre 1.900 i 2.000 les altres de més baixa qualitat. Les inferiors del Centre de la Península tot just si es paguen a 500 pessetes hectàrea.

Després del blat és la vinya la que més s'estén. Les vinyes, segons els llocs, arriben a pagar-se a 10.000 pessetes hectàrea, si són situades en comarques de molta importància vinícola i solament a 2.500 pessetes on la vinya és solament un conreu auxiliar. Es de notar, que si es conreessin ceps per a raïm de menjar, en aquests casos, una hectàrea emparrada arriba a obtenir el preu de 40.000 pessetes, com passa a la província d'Almeria on es produeix el famós raïm de taula *Ohanes*, a la d'Alacant on cullen el no menys estimat raïm de *Xixona* o *Valenci*.

L'olivera és l'arbre característic d'Espanya; les seves produccions són les més grosses del món. Andalusia sobretot, és la regió on més importància té l'olivera. Una hectàrea sol pagar-se entre 8.000 i 10.000 pessetes a la província de Jaen, i entre 2.500 i 8.000 a la de Còrdova. També s'evaluen en aquestes quantitats, els bons oliverars de les comarques de l'Ebre.

Les hisendes dedicades a pastures i a conreus d'Extremadura i de Salamanca, s'acostumen a apreciar en unes 3.000 pessetes; a Castella i a Aragó, amb prou feines a 800 pessetes.

El preu de les hortes és sumament variable, puix que el lloc d'emplaçament és el que més influència té.

Les hortes properes a Barcelona s'arriben a pagar a més de 25.000 pessetes; a Càdiz a 10.000, i arriben al preu inversemblant de 150.000 pessetes l'hectàrea en els *Canals* de Canàries.

El detall de la renda dels 46 milions d'hectàrees que es conreen, seria, segons l'esmentada revista italiana, com segueix: cereals i lleguminoses, 4.500.000 de pessetes; vinyes, 702.000.000 de pessetes; oliverars, 690.000 milions; hortes, 610.000 milions; fruiters, 446.000 milions; plantes industrials, 270.000 milions; tubèrculs i arrels, 860 milions; herbes i pastures, 457 milions; conreus

**Rocalla**  
TUBS ESPECIALS PER  
A BAIXANTS D'AIGÜES

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





# LLIBRES

especials, 35 milions; boscos i altres, 645 milions. Quant a bestiar, ocupa Espanya un dels primers llocs del món, amb 4.000.000 de caps de bestiar boví; 5.000.000 de porcs; 20.000.000 d'ovelles; 5.000.000 de cabres; i a més, quantitats respectables de cavalls; mules, ases i els braus, únics en tot el món. La renda anual del bestiar, avalorant-la en 3.500 milions anuals, afegida als 9.000 milions de la propietat rural, donen el total de 12.000 milions de pessetes, que són les que aporta anualment el pagès espanyol a l'economia nacional.



## Les taronges que es cullen a tot el món

Segons *L'Agronomie Coloniale*, el nombre de caixes de taronges de tots els països, caixes d'un contingut de 35 a 36 quilos, seria el que segueix: Estats Units, 38.50 milions; Espanya, 36.70 milions; Japó, 11 milions; Itàlia, 8.50 milions; Brasil, 4.80 milions; Mèxic, 3 milions; Alger, 2 milions; Austràlia, 2 milions, Unió Sud-Africana, 2 milions; Palestina, 2 milions.

Els Estats Units ocupen el primer lloc, seguint després Espanya. Però es dona el cas que quasi tota la producció d'aquest país es consumeix en el mateix, mentre que l'exportació d'Espanya que arriba a la xifra de 25 milions de caixes, es reparteix per quasi la totalitat de països d'Europa.

La taronja espanyola comercial, es classifica en tres categories: *taronges blanques*, *taronges sanguines* i *taronges vernes*. Les primeres comprenen les menes primerenques, destacant-se d'entre elles la taronja *Washington Navel*, generalitzada i difosa pels Estats Units; les *blanques* es diferencien en rodones i ovalades. Aquestes darreres es subdivideixen en les classes *finès* i *entrefines*. Les taronges *vernes*, són les més tardanes, que fins el març i el juny no van als mercats.

Itàlia exporta anualment uns 3 milions de caixes. Palestina s'afanya a augmentar la seva producció que actualment va a parar quasi tota a Anglaterra. També a aquests mercats hi va un milió de caixes de la Unió Sud-Africana. D'Austràlia hi arriben a Anglaterra unes 100.000 caixes i del Brasil 1.50 milions.

La producció algerina va a parar quasi exclusivament a França, però es preocupa i procura estendre-la als països d'Europa.

**EL CHOPO, SUS VARIETADES, CULTIVO Y APLICACIONES**, per Josep M.<sup>a</sup> Riu Vulart, enginyer agrícola (E. S. A. B). Un volum de 86 planes amb 34 gravats en el text. Salvat, Editors, S. A. Preu, enquadernat en rústica, 6 pessetes.

El *Chopo*, Poll o pollancre, el conreu del qual ha arribat a Catalunya a un grau de perfecció envejable, pren cada dia més volada i hom creu que seguirà ocupant noves terres davant la necessitat sempre creixent de fustes toves per a les indústries d'emballatges, paper i seda artificial.

El pervindre de l'explotació és actualment esplèndid. Els diners que s'hi esmercen asseguren rèdits temptadors. Essent tantes les terres que poden ésser dedicades al pollancre, és sempre interessant tot quant a la seva explotació fa referència.

La monografia *El Chopo*, que acaba d'aparèixer, original del nostre estimat col·laborador senyor Riu i Dalmau, respon i satisfà el desig legítim de conèixer el que referent a aquest arbre de ribera convé saber.

Les matèries tractades en el llibre, són les següents:

Capítol primer: *Origen històric*.—Distribució i importància de l'arbre.

Capítol segon: *Botànica*.—Planta, espècies i varietats.

Capítol tercer: *Medi ambient*.—Clima, lleinya i humitat.

Capítol quart: *Conreu*.— Multiplicació, plantacions, adobs, regades, podes i aplicacions.

Capítol cinquè: *Aprofitaments*.— Collita, tallades, productes, aplicacions, comerç i indústries.

Capítol sisè: *Patologia*.—El referent a accidents, malalties i paràsits.

No és gens dubtós que el coneixement de tan prometedor conreu, quedarà favoregut per la notable monografia de l'arbre de les terres humides i frescals, que amb ell auguren importants i segures rendes.

**ENFERMEDADES DE LOS VINOS**, per l'enginyer agrònom Raimond Bonet. Un volum de

150 pàgines, amb 37 gravats en el text. Salvat Editors, S. A., Barcelona. Preu, 9 ptes.

Posar a l'abast del productor, del magatzemista i del comerciant de vins, un tractat clar, concís i poc voluminós per endevinar, conèixer i descobrir els òrgans i causes de les alteracions d'aquesta beguda i saber els mitjans d'evitar-les o esmenar-les; a aquestes aspiracions respon perfectament el llibre *Enfermedades de los vinos*, editat per la coneguda i acreditada casa barcelonesa.

Les malalties degudes als ferments, com les flors del vi, el picat, escaldadura, avinagrada, grassa, manita, enterboliments, etc., són objecte de detingut estudi. Altres malalties i alteracions, com les anormalitats del gust i demés, no deixen tampoc d'ésser tractades.

En possessió del llibre, fàcilment hom descobreix el que més interessa per evitar totes aquelles contrarietats que atenyen la bona conservació i valoració dels vins.

Es el millor que es pot dir sobre la utilitat que ofereix el treball de referència.



Escampat i en contacte amb  
la terra, el

## Nitrat de Calç IG

es dissol de seguida amb un mínim d'humitat assegurant bones collites

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2  
VALLADOLID

**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**    REB. ESTUDIS 14 Y CANUDA 2



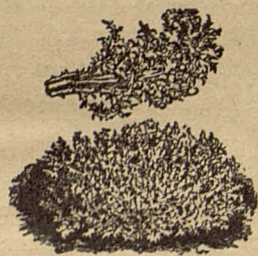
# CALENDARI

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

## SÈMBRES DEL MES DE DESEMBRE

### HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó . . . . .	3'00
Bledes, de fulla ampla . . . . .	1'00
Borrajja . . . . .	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 . . . . .	1'00
Cerfull, molt arrissat . . . . .	1'00



Escarola Cabell d'Angel

### COLS DE FULLA ARISSADA

Col de Milà, Aubervilliers . . . . .	1'75
Col de Milà, grossa arissada . . . . .	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
Crèixens Alenois o Morritort . . . . .	0'75
Ensiam escaroler . . . . .	2'00
Ensiam romà, blanc . . . . .	2'00
Ensiam romà, negre . . . . .	2'00
Escarola molt arissada, de Cabell d'Angel . . . . .	2'25
Espinacs . . . . .	0'50

	Ptes. Un quilo
Faves primerenques, blanques . . . . .	2'50

	Ptes. Un quilo
Faves primerenques, morades . . . . .	2'50
Faves grosses, de Mahó . . . . .	1'50

	Ptes. 100 grs.
Julivert, comú . . . . .	0'75
Julivert, molt arrissat . . . . .	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 monstruós 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



Julivert molt arrissat

### FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Trèvol . . . . .	3'50
Trepadella . . . . .	1'00
Trepadella, de dos dalls . . . . .	1'50
Zulla . . . . .	7'50

### 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 SÈMBREN

#### PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

Aquilees	Flocs persistents
Blauets	Gypsòfila
Campànula	Malva reial
Centaurees	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	



Ciclamen



Alelí doble



Mímulo

### EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevilla suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

Les emparradores persistents 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
Gladiols, 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

# URALITA DRENA

SANITARIS

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.  
*Waudemont.*—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.  
*Llucieta.*—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 (gropa).*—Fruit gros. Madura setembre.  
*Reina Claudia Diàfana.*—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.
--------------------------------	------------

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

# Avicultura Productiva

PER HARRY R. LEWIS



3.<sup>a</sup> Edició  
 500 Pàgines  
 233 Fotogravats

Aquest llibre presenta, raona i exposa el mitjà infallible, clar i científic per a mantenir de 200 a 500 gallines, sense molt treball i obtenir d'elles excel·lents beneficis

**Per 30 Pessetes**  
 es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76  
 Telèfon 18744 - BARCELONA

**PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA**

**BLACK MIXTURE**  
Llagas de toda naturaleza

**ARSECALINE**  
Asma, anemia, fatiga

**UNGUENTO ROJO**  
Para coballas, capes y defectos varios

**EMBROCACION**  
Fortifica los músculos

**D. MERÉ 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**



# EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES	ADOBOS		UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de la Manxa.	100 quilos	00'00 a 46'50		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Aragó	"	47'50 a 00'00		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Navarra	"	47'50 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	"	28'00	Comarca	"	45'00 a 00'00		
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	35'00	Extremadura, blanquet	"	46'00 a 00'00		
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	45'00	Cruxer	"	47'00 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	"	32'50 a 33'00		
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				
<b>INSECTICIDES I FUNGICIDES</b>				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	"	30'50 a 32'00		
Sofre gris o precipitat	"	10'00	MORESC				
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00	Plata disponible	"	39'50 a 40'00		
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 Matisat.	"	51'50 a 52'50		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00	Arròs Benloc, zero	"	53'00 a 54'00		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00	Arròs Floreta.	"	58'00 a 59'00		
<b>PRODUCTES ENOLOGICS</b>				Arròs Selecte.	"	59'00 a 60'00	
Acid cítric cristallitzat estranger.	100 quilos	480'00	FAVES				
Acid tartàric cristallitzat país	"	320'00	Extremadura	"	00'00 a 00'00		
Acid sulfurós anhidre.	"	185'00	Mallorca	"	42'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	175'00	Andalusia	"	48'50 a 49'50		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	160'00	Turquia	"	40'00 a 41'00		
Lluquets sense degotalls, classe corrent,	"	90'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00	Eivissa	"	42'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	125'00	Mahó	"	67'00 a 00'00		
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	FAVONS				
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	Sevilla	"	43'00 a 44'00		
Carbó vegetal	"	300'00	Xereç	"	43'00 a 44'00		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Marroc	"	00'00 a 00'00		
Caseïna pura	"	350'00	Italians	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	26'00	Xinesos	"	40'00 a 42'00		
Cola de peix en fideus	"	26'00	CIGRONS				
Cola de peix Saliànsky	"	100'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	"	83'00 a 84'00		
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	68'00 a 69'00		
Caramel concentrat	"	300'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	53'00 a 54'00		
Enofosfat bicàlcic	"	100'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	48'00 a 50'00		
Fosfat amònic	"	250'00	Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00		
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat.	"	210'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en pols, anti ferment	"	220'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	100'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00		
Negre animal en pasta rentat	"	180'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Osteocola Coignet	"	505'00	MONGETES				
Sang cristallitzada	"	785'00	Mongetes València Pinet	"	87'00 a 88'00		
Taní a l'èter pols extra	"	1.700'00	Mongetes Tranquillon noves	"	84'00 a 85'00		
Taní a l'alcohol, pols extra	"	900'00	Mongetes Monquillines noves	"	88'00 a 89'00		
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00	Mongetes Mallorca.	"	87'00 a 88'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00	Mongetes Castella corrent	"	125'00 a 00'00		
<b>MATERIES FILTRANTS</b>				Mongetes Castella superior garbellades	"	130'00 a 132'00	
Amiant	100 quilos	1.400'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	91'00 a 94'00		
Cel·lulosa extra forta	"	350'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	65'00 a 68'00		
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Mongetes Comarca noves	"	90'00 a 00'00		
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Mongetes Perles Galícia.	"	65'00 a 00'00		
Terra de Lebrija	"	40'00	Mongetes mitjanes.	"	00'00 a 00'00		
<b>CEREAIS I LLEGUMS</b>				Mongetes Braila.	"	00'00 a 00'00	
BLAT			Mongetes Prat	"	00'00 a 00'00		
Forment de Castella	"	45'00 a 46'50	VECES				
Candeal de la Manxa	"	46'00 a 48'00	Veces Andalusia	"	35'00 a 35'50		
			Veces estrangeres	"	33'00 a 35'50		
			ALTRES CEREAIS I LLEGUMS				
			Ers país.	"	34'50 a 00'00		
			Ers estrangers negres	"	34'00 a 00'00		
			Fajol	"	48'00 a 00'00		
			Fesolets estr.	"	00'00 a 00'00		
			Fesolets Castella	"	80'00 a 82'00		
			Fesolets Girona	"	130'00 a 132'00		
			Guixes	"	40'50 a 41'00		
			Llenties.	"	70'00 a 130'00		

**PLAQUES CANALETA URALITA GRANONDA**

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556



FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	74'00 a 78'00		DE PINYOLA			
Farina sensera, força	»	80'00 a 85'00		Verd, primera	100 quilos	91'30 a 95'65	
Farina extra blanca, superior.	»	68'00 a 72'00		Verd, segona	»	86'95 a 91'30	
Farina blanca, corrent	»	65'00 a 67'00		Groc, primera	»	95'65 a 100'00	
Farina Aragó.	»	00'00 a 00'00		Groc, segona	»	91'30 a 95'05	
Farina regió	»	00'00 a 00'00		Fermentat.	»	65'05 a 69'70	
Número 3, amb sac.	100 quilos	38'00 a 40'00		Fosc.	»	78'25 a 82'60	
Número 4	»	33'00 a 35'00		DE COCO			
Sègones	»	27'00 a 30'00		Blanc (en barrils)	»	125'00 a 000'00	
Terceres	»	25'00 a 27'00		Cochin	»	160'00 a 00'00	
Quartès	»	22'00 a 24'00		Palma	»	180'00 a 00'00	
Menut	70 litres	13'00 a 14'00		Extraflor	»	000'00 a 00'00	
Segó.	»	12'50 a 13'00		DE LLINOSA			
Segonet.	»	12'00 a 12'50		Cru (en barrils)	»	140'00 a 00'00	
				Cuit	»	148'00 a 00'00	
				Incolor	»	170'00 a 00'00	
				SURO			
<b>FARRATGES I PINSOS</b>				Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.	El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Vinarç, sense sac.	42 quilos	10'25 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.	»	30'00 a 35'00	
Garrofes negres Castelló.	»	00'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.	»	15'00 a 20'00	
Garrofes València	»	10'00 a 10'25		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.	»	80'00 a 90'00	
Garrofes roges	»	9'50 a 9'75		Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària.	»	50'00 a 55'00	
Garrofes Eivissa	»	8'25 a 9'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	»	25'00 a 30'00	
Garrofes Mallorca	»	8'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	»	15'00 a 20'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	2'90 a 2'95		VINS			
Turtó de coco	»	30'00 a 00'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i		
Farina de llinosa	»	34'00 a 36'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	càrrega	Blanc gre sat	
Alfals primera	40 quilos	7'00 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	»	1'75 - 0'00 - 1'75	
Alfals segona.	»	6'50 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	»	1'90 - 0'00 - 1'90	
Palla llargueta	»	4'50 a 0'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	»	1'70 - 0'00 - 1'70	
Palla curta.	»	2'50 a 0'00		Igualada, de 8 a 10 graus	»	0'00 - 2'80 - 0'00	
Fulla d'olivera	»	00'00 a 00'00		Martorell, de 8 a 10 graus	»	0'00 - 1'90 - 0'00	
				Manxa, de 12 graus	»	1'70 - 1'80 - 0'00	
<b>ALLS FRUITES SEQUES</b>				Alacant, de 14 a 15 graus	»	1'85 - 0'00 - 1'90	
Alls en forc, Cappares	12 forcs	35'00 a 00'00		Mistela	»	1'90 - 0'00 - 2'00	
Primeres	»	00'00 a 00'00		Moscatell	»	0'00 - 0'00 - 2'70	
<b>AMETILLES</b>					»	3'25 - 0'00 - 3'35	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	340'00 a 00'00			»	3'75 - 0'00 - 0'00	
Mallorca escollida	»	360'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Llargueta	»	400'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	256'00 a 258'00	
Mollar, amb clofolla	»	170'00 a 00'00		Rectificats de residus vínics, 96/97 graus.	»	250'00 a 252'00	
Gra Esperança primera	»	400'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	»	253'00 a 256'00	
Comuna	»	340'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	»	130'00 a 132'00	
<b>ANÍS EN GRA</b>				Destil·lat de brisa	»	00'00 a 00'00	
Andalusia	»	160'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	»	202'00 a 206'00	
Manxa	»	140'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
<b>AVELLANES</b>				Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00	
Gra primera	»	00'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	»	1'30 a 1'35	
Colliter	»	145'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	»	1'25 a 0'00	
Garbellada.	»	00'00 a 00'00		VINAGRES			
Negreta escollida	»	150'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
<b>CACAUETS</b>				Daurat	Hectolitre	30'00	
Tres grans blanc primera	»	115'00 a 00'00		Prior.	»	40'00	
Tres grans segona.	»	00'00 a 00'00		2 en 1.	»	50'00	
Dos grans blanc primera	»	110'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Dos grans vermells	»	00'00 a 00'00		Daurat	»	80'00	
Esclofolats	»	00'00 a 00'00		Prior.	»	80'00	
<b>COMINS</b>				2 en 1	»	125'00	
Del país.	»	140'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
<b>LLOBINS</b>				De 5 graus.	»	40'00	
Llobins número 1	»	50'00 a 00'00		De 6 graus.	»	45'00	
Llobins número 0	»	85'00 a 00'00		De 7 graus.	»	50'00	
Llobins Alhucemes	»	115'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
<b>NOUS</b>				BOVÍ			
Escollides	»	125'00 a 00'00		Bous del país.	El quilo	2'30 a 2'60	
Corrent.	»	00'00 a 00'00		Vaques del país.	canal	2'30 a 2'60	
<b>PÈSOLS</b>				Vedelles gallegues.	»	3'00 a 3'20	
Sencers	»	95'00 a 105'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.	»	3'50 a 3'75	
<b>PINYONS</b>				Estagues fins a 150 quilos	»	3'25 a 3'40	
Castelles	»	425'00 a 00'00		Estagues des de 150 quilos	»	2'90 a 3'10	
<b>SAFRANS</b>				PORQUÍ			
Selecte	»	240'00 a 00'00		Del país blancs	»	3'50 a 3'70	
Superior Estat	»	230'00 a 00'00		Valencians blancs	»	3'50 a 3'70	
Aragó	»	175'00 a 180'00		Extremenys	»	2'90 a 3'00	
<b>XUFLES</b>				Mallorquins	»	3'40 a 3'50	
Escollides	»	130'00 a 00'00		CAVALLAR			
Esporgadura	»	00'00 a 00'00		Cavalls grossos, a ull, segons siguin	»	(Variació)	
<b>OUS</b>				LLANAR			
Fayum	El cent	13'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.	»	3'75 a 3'85	
Maçagan extra	»	18'00		Anyells aragonesos, femelles	»	4'15 a 4'25	
Eivissa	»	23'00		Lletals aragonesos.	»	0'00 a 0'00	
Mahó	»	19'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos.	»	3'20 a 0'00	
Empordà	»	33'50		Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	»	2'90 a 0'00	
Mallorca	»	28'00		Anyells extremenys, esquilats.	»	3'40 a 3'60	
Vilafranca	»	37'00		Anyells extremenys, femelles esquilades.	»	4'05 a 4'15	
Turquia	»	18'00		Moltons extremenys, llana	»	3'40 a 3'50	
França	»	00'00		Anyells manxecs, vena	»	3'50 a 3'60	
Suïssa	»	00'00		Anyells manxecs, capats	»	3'60 a 3'70	
Polac	»	18'00		Anyells manxecs, femelles	»	3'90 a 4'00	
<b>D'OLIVA OLIS</b>				Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	»	3'20 a 3'30	
Corrent bo, taxat	100 quilos	165'75		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	»	2'80 a 2'90	
Corrent superior	»	173'95		Anyells castellans	»	3'65 a 2'75	
Classe fina.	»	204'35		Anyells castellans, femelles	»	4'00 a 4'10	
Classe fina extra.	»	217'40		Moltons segurenys	»	3'20 a 0'00	
				Ovelles femelles	»	2'80 a 0'00	

# Rocalla

MATERIAL  
PARA TECHAR

ROCALLA S.A. RAMBLA ESTUDIOS, 14 Y CANUDA, 2 - BARCELONA



# Granja Avícola BANÚS

LA MÉS  
IMPORTANT  
D'ESPANYA

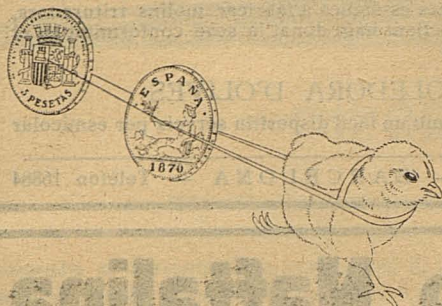
Passeig de la Mina  
Telèfon 375-X.

Exposició, Vendes,  
Encàrrecs i Corres-  
pondència:

Carrer de Jesús, 27  
Telèfon 375-R.

Telegrames:  
«RESTMUNICH»

REUS



Vós podeu obtenir grans benefi-  
cis amb

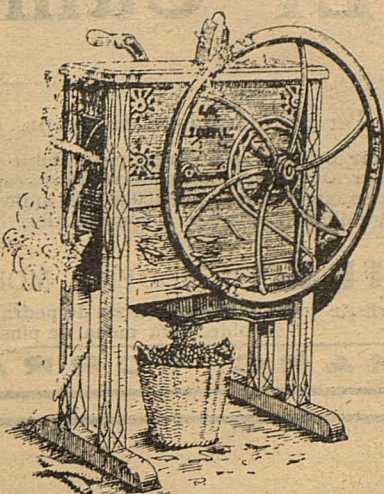
Leghorns estirpe  
BANÚS

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.

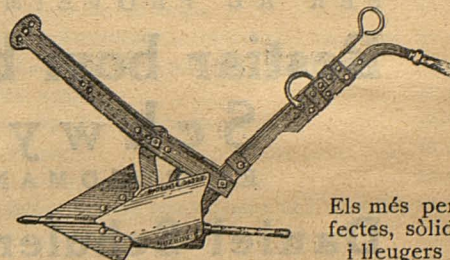
### Forcats i timons PER DITES ARADES

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 sol·liciten represen-  
tacions. Demanin-se preus i  
condicions.

### Arades tipus KIRPI

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

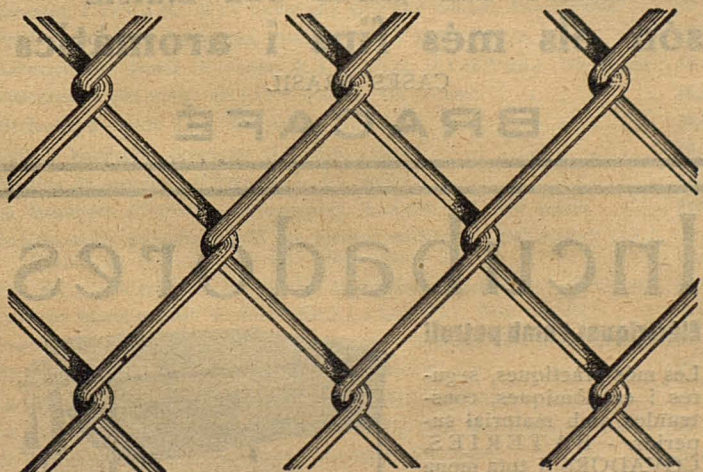


Els més per-  
fectes, sòlids  
i lleugers

# 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

FÀBRIQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

# Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

## GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la  
vinya, 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

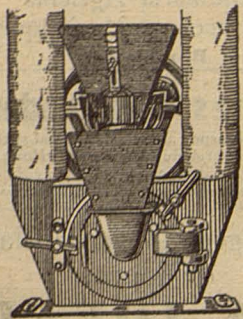
GUANOS - DROGUES - SOFRES

# ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

Via Laietàna, 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 graus, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciador 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 corrons de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Graus 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 Drogueries i a la  
Comercial de Productes Refinats del Quirà, S. A.  
Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletra G. :: Barcelona

## LONES per a Segadores

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

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

## Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL  
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

**BRACAFÉ**

## POLLETS



PRAT ROGENCA .-  
LEGHORN BLANCA.  
CASTELLANA NE-  
GRA. - RHODHE-IS-  
LAND ROJA

PLYMOUTH.-ORPINGTON.-HOUDAN.-BRAHAMA  
Ous per a incubar - Polles de dos mesos

SOL · LICITEU CATALEG  
QUE S'ENVIA DE FRANC

**AVÍCOLA REGIONAL**

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

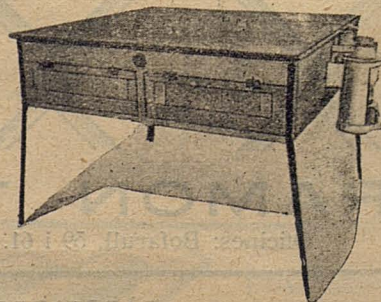
## Incubadores

Elèctriques i amb petroli

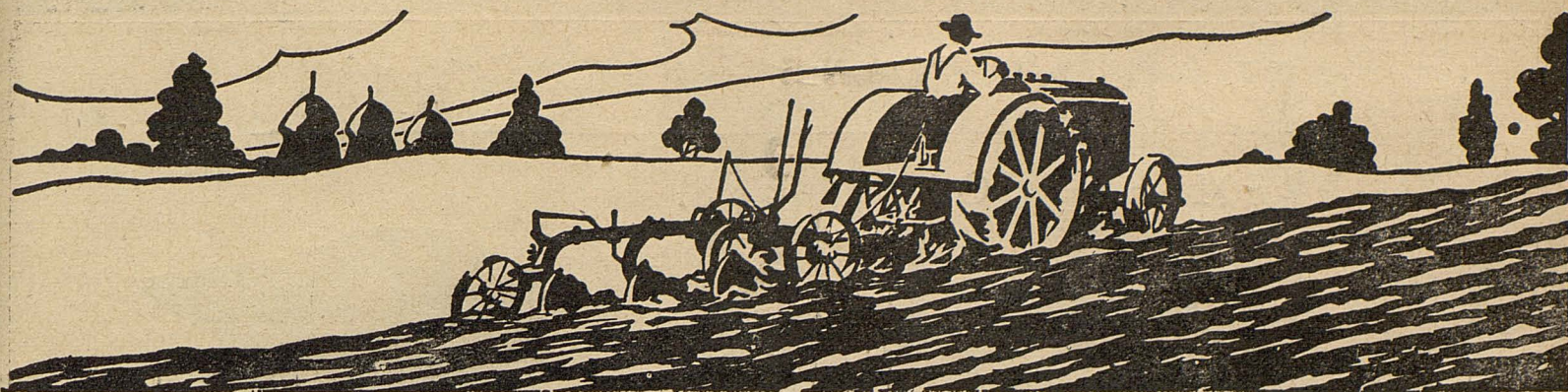
Les més pràctiques, segures i econòmiques, construïdes amb material superior. - BATERIES, COVADORS i tota mena de material

**Pinsos Avícoles**

Installacions completes per a GRANGES. Pressupostos de franc







## IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

### CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum. . . . .	En premsa n. e.
Química agrícola ( <i>Química del Suelo</i> ). ANDRÉ (G.) (2. <sup>a</sup> ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola ( <i>Química vegetal</i> ). ANDRÉ (G.) (2. <sup>a</sup> ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums. . . . .	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Meteorologia y Fisica 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.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum. . . . .	En premsa.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum. . . . .	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL I VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles). . . . .	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. <sup>art</sup> i 5. <sup>è</sup> (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum. . . . .	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum 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. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Dos volums. . . . .	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Cultivo hortícola. 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LEQ (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 azairán. 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 CÚRA 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Drenaje y saneamiento de las tierras. RISLER i WÉRY (2. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. <sup>a</sup> 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 Sidería. 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	7 ptes.



# VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

## COLIN

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

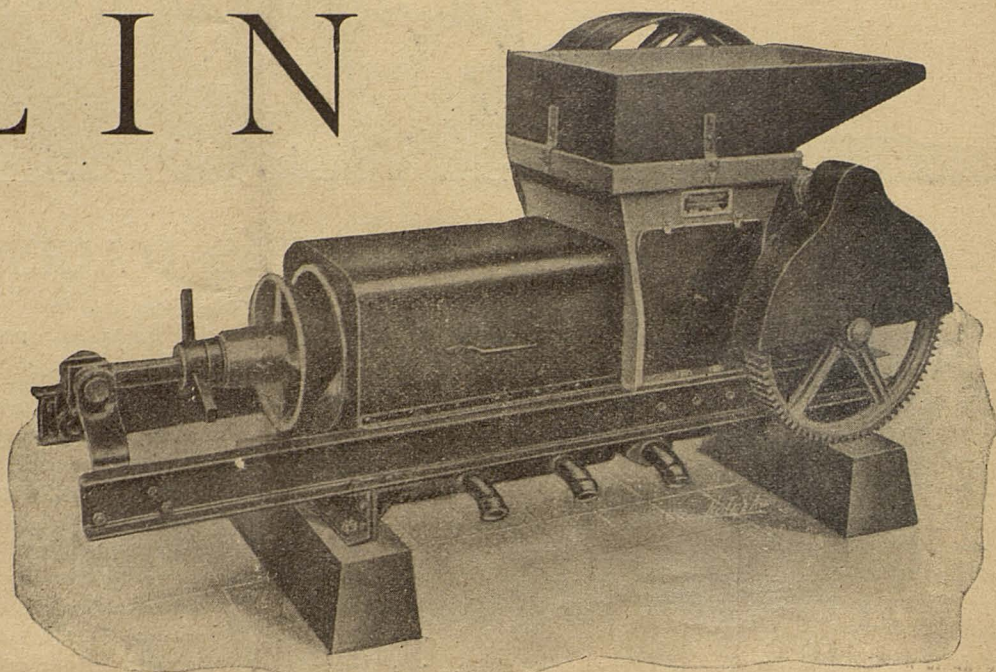
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema  
Productes per  
a l'Elaboració.

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



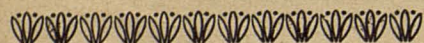
VICENTS VILA CLOSA PASSEIG DE GRACIA, 88  
Tel. 72095-Dir. Teleg. KEGEVILA Barcelona

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

# GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

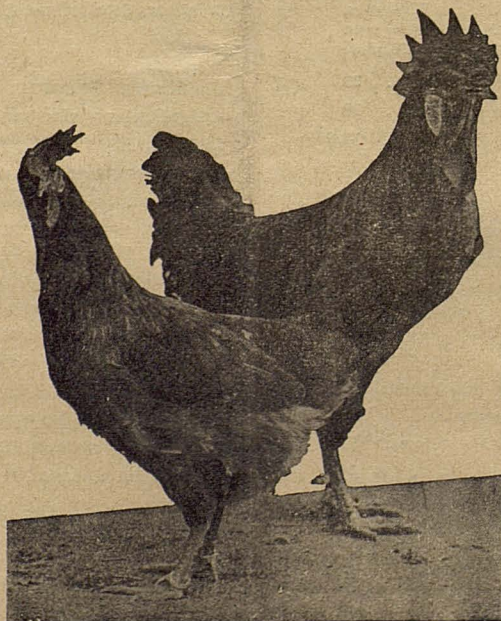
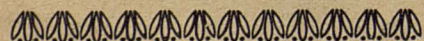
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



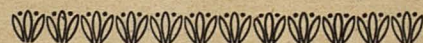
De les quals prenem encàrrecs per als mesos de Juny, Juliol i Agost. Deu anys de constant selecció amb el niu trampa ens permet considerar la nostra raça de

## 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 LOBREGAT (Prov. de Barcelona)