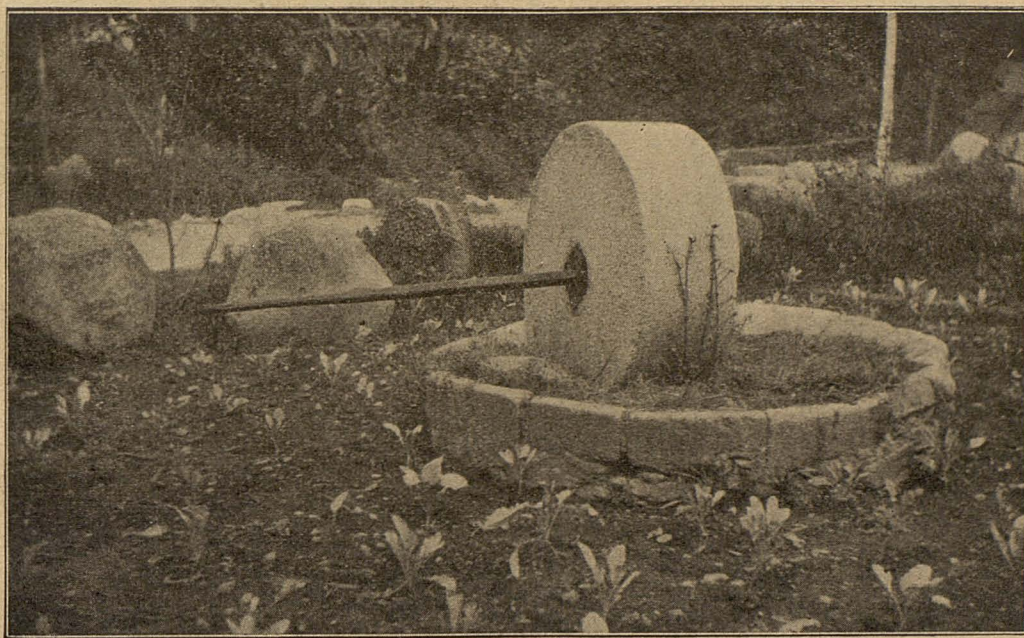


AGRICULTURA

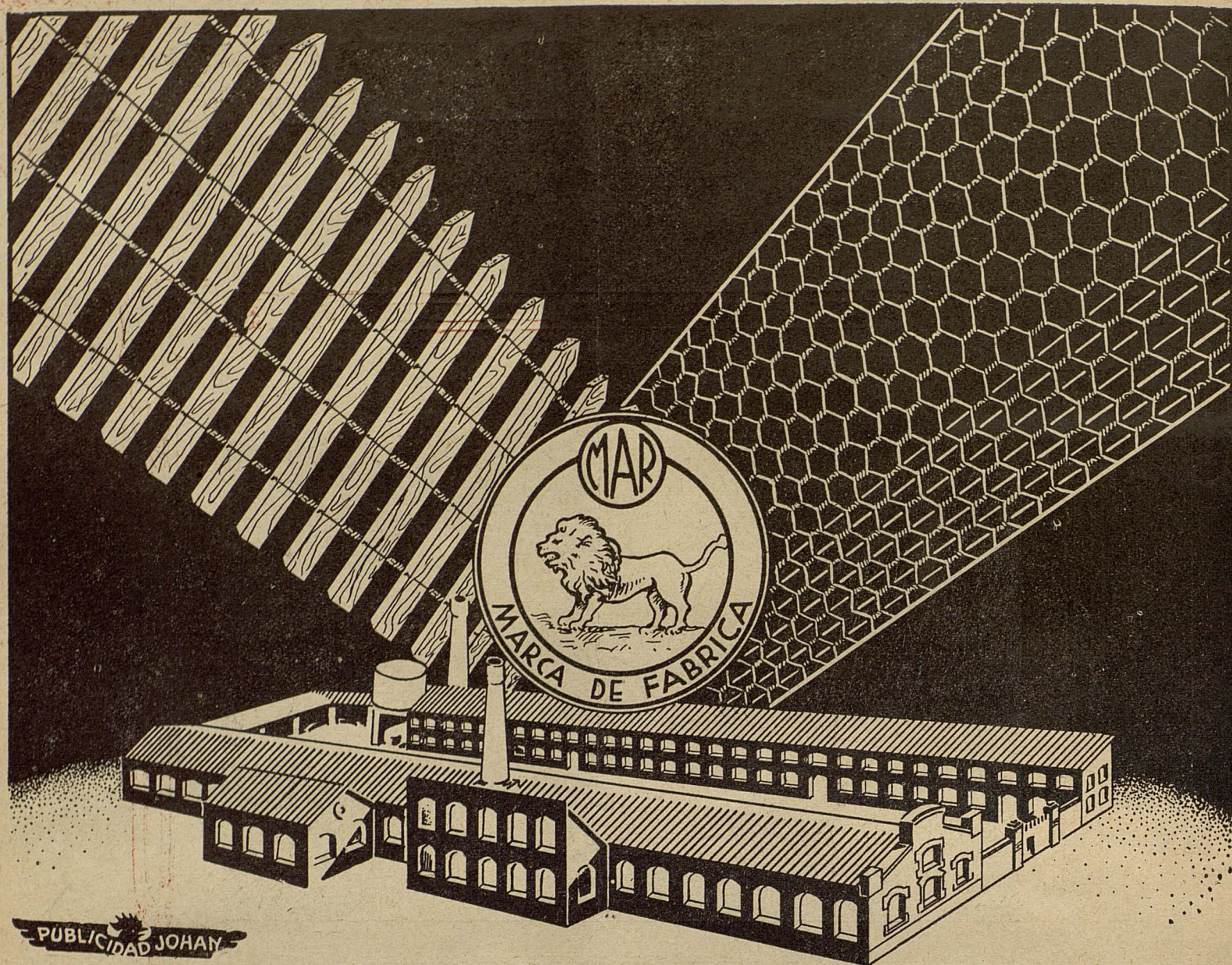


Típic molí d'olives, molt comú en algunes contrades catalanes

SUMARI:

Únes característiques de l'agricultura catalana, *Jaume Maspons i Camarasa*. — El valor curatiu de les hortalisses, *Pere de la Triola*. — Per afegir objectes de porcellana, vidre, etc. — Malalties de l'ametller, *Joan Vallès i Estruch*. — El pneumàtic i l'agricultura, *El pagès mecànic*. — Exportació d'ous, *A. Soler i Monés*. — El iode en avicultura, *Andreu Gros*. — Els adobs dels arbres fruiters, *Isidre Rogent*. — Farratges salats, *Lluís de Recasens*. — Terres de Regadiu, *Josep Via*. — La cria remuneradora del porc. — Després de l'Assemblea de Defensa Agrícola, *Raül M. Mir*. — Conclusions aprovades per l'Assemblea de Defensa Agrícola. — El que diu la premsa: Com es cerquen les trufes, *Jaume Carreya*. — El conreu de l'ametller, *Eduard Brusau*. — Recerques pràctiques: El valor alimentós de la garrofa. — El valor de l'ametlla i el pervindre de l'ametller. — L'avió i l'agricultura. — Notes informatives: Roses. — El Concurs Nacional de Roses a Pedralbes. — Notes comercials. — Calendari de sèmres. — El mercat. — Index per matèries.

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

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



**ALIMENTS
PER A L'AVIRAM
i
BESTIAR
GIBERT**
AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES
DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE



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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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



RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I PONEDORES

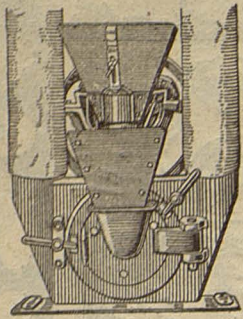
N.º 0 - Bateria N.º 1 - Pollets
N.º 2 - Crescuda N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta N.º 5 - Normal

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

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

**DESINFECTANT
INSECTICIDA** 
EN POLS I LIQUID

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



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

Es l'únic 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 tamany, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins triturator, 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. Grans facilitats en el pagament.

Per detalls, al constructor: **MARC TORRAS** - Riereta, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884

PER AL PROVEIMENT DE

Bestiar boví bru de Schwyz ES RECOMANA

Daniel Schuler, Ramader
STEINEN - SCHWYZ (SUISSA)

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

De venda a les principals Drogueries i a la
Comercial de Productes Refinats del Quित्रà, 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)

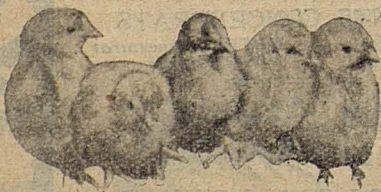
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL
BRACAFÉ

POLLETS



- PRAT ROGENCA .-
- LEGHORN BLANCA.
- CASTELLANA NEGRA .-
- RHODHE-ISLAND ROJA

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

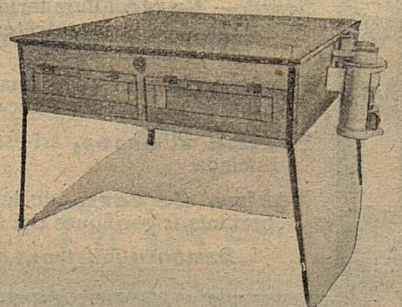
Incubadores

Elèctriques i amb petroli

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

Pinsos Avícoles

Instal·lacions completes per a GRANGES. Pressupostos de franc

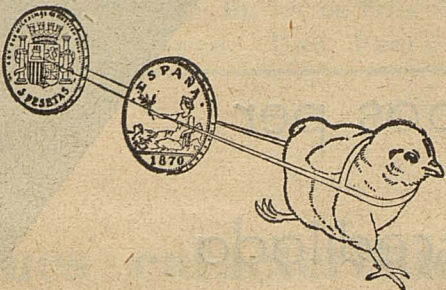


SOL·LICITEU CATALEG QUE S'ENVIA DE FRANC

AVÍCOLA REGIONAL

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

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

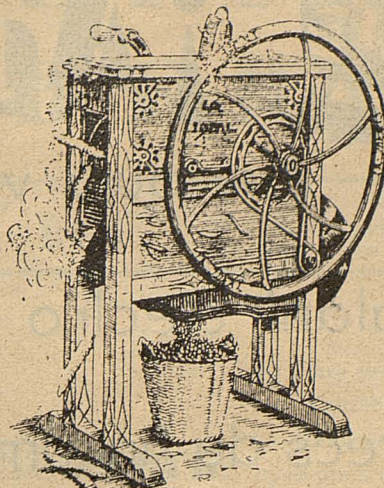
Leghorns estirpe BANÚS

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.

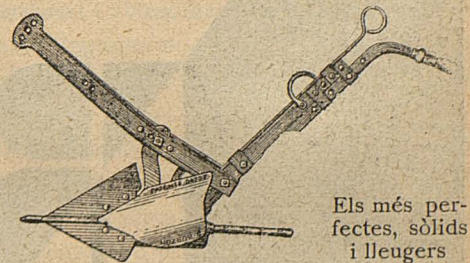
Forcats i timons PER DITES ARADES

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

Premses 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*. - *Interceps* *passé par tout*, patentats. - *Tragelles* amb roda,
descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives - *Manxes* ensofradores *Uron*.

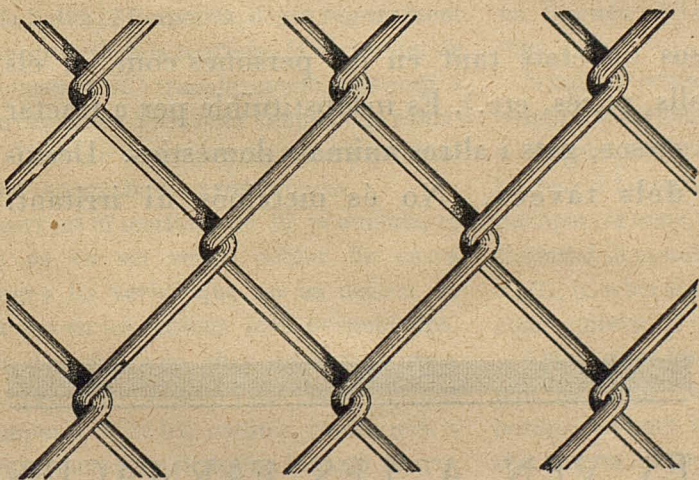


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO 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

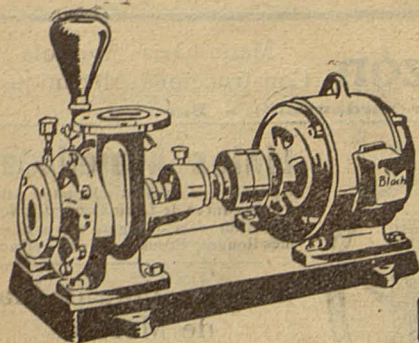
Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoniac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

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

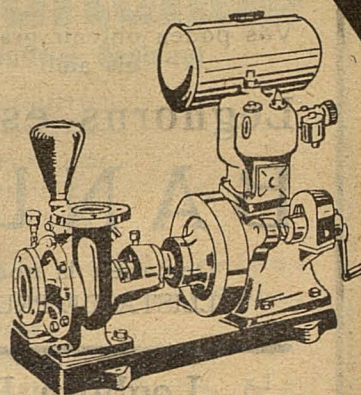


¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes
instalant electro o motobombas per
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloech



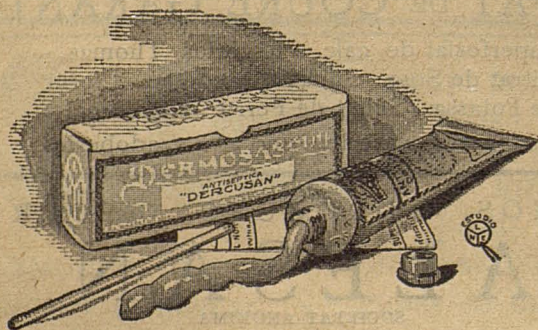
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“DERCUSAN”

Antisèptic contingut en tubs d'es-
tany, és fàcil de transportar i guardar



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



ES VEN A LES FARMACIES

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

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



AGRICULTURA I RAMADERIA



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

Director:
RAÛL M. MIR

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

Unes característiques de l'agricultura catalana

Es un espectacle dolorós que sol presentar-se a Espanya, en general, la necessitat de què es fomenti la construcció de vivendes rurals; és molt convenient l'estudi de l'agricultura nostrada, prenent com a fonament de la mateixa la casa de pagès. No tenim la pretensió de presentar la institució de la casa de pagès catalana com un model a seguir a tot arreu, doncs, sobradament sabem que en agricultura les condicions agronòmiques de les terres, llur situació topogràfica, la diversitat de climes i de productes donen naixença a costums i a necessitats, règims patrimonials i familiars que impossibiliten generalitzar i adoptar normes de general conveniència. A més a més, dintre la unitat ètica de Catalunya, hi ha unes comarques que no senten d'igual manera la necessitat de la Casa de Pagès, com les altres: no n'hi ha tantes al Pla del Llobregat, Camp de Tarragona i Urgell, com al Vallès, Plana de Vic, la Selva i l'Empordà, degut segurament a la naturalesa dels conreus i la necessitat de llur conservació i transformació; així com a la conveniència d'associar l'explotació ramadera al conreu de les terres i fins a les condicions topogràfiques i històriques.

Recorrent el territori de la península, el camp no es sol veure poblat de cases de pagès. Es veritat que no es deixen de veure fins en les regions més despoblades, a part d'alguna que altra edificació per a què s'hi reculli el bestiar i fins l'home durant les temporades de les collites, ruïnes més o menys conservades d'alguna mansió senyorial o alguna que altra casa que serveix realment de vivenda als conreadors de les terres; amb tot, la constant permanència de la família pagesa i dels propietaris a la hisenda, en la major part del territori espanyol, és una excepció; puix el més comú és, a més de l'absència del propietari, el d'estar agru-

pats els pagesos en pobles i llogarrets.

Altre aspecte diferent presenta el camp en les muntanyoses regions del Nord i en les planúries del litoral, amb una divisió de la propietat en general extremada, que fa contrast amb els latifundis del centre i del sud i fonamentat amb diferents organitzacions familiars, tendeix la població rural, al Nord, a agrupar-se en les valls i en les faldes de les muntanyes; així com la del litoral de València i Múrcia, en les seves hortes exuberants.

En canvi, a Catalunya, ara i sempre, la població rural ha tingut tendència a distribuir-se per tot el territori; ha fugit d'agrupar-se en poblets i pobles, ha volgut constituir per a cada família una casa que fos com un món petit, on poder-s'hi moure amb tota llibertat, no ha volgut ensopegar amb el veí, ni entrar a la seva casa, ni tampoc que ningú no entrés en la pròpia, i solament quan així ho tingués a bé o ho cregués útil o convenient.

D'aquí la profusió de cases de pagès que sempre hi ha hagut en el territori català, fins a l'extrem que autors antics, deixant-se portar per la fantasia, afirmen que tot el Principat apareix una *Ciutat continuada* (Marcillo). En inflat llenguatge, un altre autor del segle XVII, (Corbera) descriu el nostre territori com segueix:

«Quasi totes les muntanyes són, a Catalunya, habitades i conreades, sempre verdes i hermoses i amb boniques vistes. Tota apareix com si fos una sola població, puix que tot just si hi ha distàncies notables. En els llocs més aspres s'hi descobreixen castells i llogarrets; i entre aquelles soledats s'hi troben edificis i cases, algunes d'elles tot i essent de pagesos, semblen palaus de prínceps. Entre els roquissars i penyes, s'hi troben camps i vinyes, boscos i fruiters, que

de lluny semblen prats alegres i profitosos, o de l'agricultura o de la mateixa naturalesa. Es divideixen en varies parts les muntanyes unes de les altres, i entremig hi queden grans camps i regions senceres, de tanta fertilitat i abundància que cap altra província d'Espanya no les supera, formant entre si, valls agradables plenes de fonts i arbredes plenes de flors i fruites, que, com a agradable i deliciós, poden igualar-se als jardins més curiosos».

Fent cas omís de semblants exageracions, la veritat és que la casa de pagès a Catalunya és consubstancial amb la nostra agricultura; per a donar-se compte del que és i significa, cal llegir en el llibre de la naturalesa i furgar en el llibre de la nostra història. Sense la casa de pagès, sense els primitius llocs acollidors de pedra i fang i de fustes i branques, sense la cabanya i cabanyeta i la torre de defensa, amb llurs construccions complementàries per a l'explotació agrícola i ramadera, situades primerament en els indrets més inaccessibles de les muntanyes i estenen-se després en les valls, donant lloc a la casa de pagès actual, que ara i sempre ha volgut significar casa i terres, l'agricultura no hauria arribat en aquesta regió a tenir la importància que tothom li concedeix. Pot dir-se, amb més justesa, que les nostres cases de pagès són producte d'un caràcter ètnic, són creació i complement necessari d'intims sentiments individuals i de la manera com ha volgut l'home constituir la família.

Aspre i ingrati per naturalesa el territori català, les pedres no haurien donat pa de no subjectar-lo a seguits i continuats esforços; l'extraordinari és que aquests esforços no podien ésser suspesos; l'home no podia separar-se de la terra que amb totes les contrarietats la posava en condicions de conreu i de producció. No podia viure en els pobles, s'havia d'establir on hi hagués un germen de vida, on foradant la terra sorgís un fil d'aigua; i si el terreny era roquissar i trencat, creava la plana, i si li convenia subjectar la terra de conreu de la muntanya, la fixava i detenia amb marges que es veuen escalant les

montanyes i que són un prodigi de voluntat.

Així s'explica que, en les valls petites i planúries, com també en els més trencats indrets muntanyosos i fins quan les races invasores tenien en contínua intranquil·litat el país, es veieren en tot el territori del Principat nombroses cases de pagès, amb llurs hisendes adjuntes mercès a donacions de terres i la concessió de drets, primerament pels monarques francs i després pels comtes sobirans, a particulars i a ordres religiosos, amb els estímuls donats pels governants al poble per a conrear ermots, arribant fins a concedir beneficis espirituals als que posesin en condicions de conreu les terres incultivades; cases que, degut a l'acció colonitzadora dels monjos benedictins, i a mesura que els lligams d'independència d'uns homes a uns altres s'afluixaven i per virtut de diferents contractes, sobretot el de parceria i el d'enfiteusi que obra el caminal al desheretat per a posseir casa i terres, van prenent relleu i personalitat, prenen vigoria i formes definitives en entrar al segle XV i sobretot, en redimir-se la nombrosa classe de *remen-ses* de tota servitud personal amb la sentència arbitral de 1486 (el qual significà un avenç respecte a altres països), pogué l'agricultura, en nostra terra, entrar dins una era de benestar i de pau més o menys durable. Fou aleshores quan, junt als patrimonis familiars de llinatge antic i de les cases senyoriales que de mica en mica incrementaren llur caràcter agrícola, s'anava formant una altra classe, una altra aristocràcia dita d'espardenya, la classe mitja podríem dir de l'agricultura nostrada, que és el seu característic element la força i expansió de la qual arriba a dotar d'estimables matisos a la societat catalana en general. D'aquella època daten moltes de les actuals cases de pagès, més o menys transformades. Cada una d'elles, sigui la llar habitual o accidental del propietari, o d'aquest i de l'arrendatari o parcer (masover), o del que essent modest propietari és, a l'ensems, conreador de la finca, constitueix el centre únic d'exploració de la finca o tingui altres filloles, sempre en la casa de pagès, cèl·lula social creadora de riqueses i de benestar, es forgen en ella els més purs i fermes sentiments de família, estenent-se a tots els que intervenen en l'exploració de la finca; és una força civilitzadora dotada d'un gran poder expansiu.

Es per excel·lència, la constitució cabdal de la nostra organització civil i patrimonial, de tal manera que amb justícia s'ha pogut dir que, parlant de la societat catalana, no encaixa la gradació de cèl·lules que es distingeix en la societat general: individu, família, ciutat, estat. Aquí, entre la família i la ciutat s'hi ha de posar la *Masia*, la casa de pagès, patrimoni familiar constantment

ajuntat a un terreny fixe, conjunt de béns rurals que tenen individualitat pròpia, comunitat domèstica i agrària, que ve al mateix temps a ésser com una Cooperativa de producció, en la qual s'acullen sota una mateixa teulada les famílies del propietari i del masover, amb llur servei i cooperadors en els afers d'uns i altres i donen lloc a la constitució d'altres famílies i altres llars amb personalitat social i jurídica pròpies, però solidaritzades amb la *Masia*.

Pel mateix que l'agricultura nostrada és

tan variada i la naturalesa s'apropa als hòmens que viuen en el seu si, d'igual manera que produeix llur flora i llur fauna, cada agricultor català, segons la seva comarca, ha donat a les seves estades una fesomia pròpia que correspon al clima, a la posició topogràfica, als materials de construcció i al tractament i conservació dels productes de la hisenda, tot i corresponent en conjunt a un concepte i a un caràcter fonamental.

JAUME MASPONS I CAMARASA

El valor curatiu de les hortalisses

Els pagesos posseeixen productes, el valor curatiu dels quals és excellent. El famós escriptor rus, comte Tolstoi, portava els visitants al seu hort i els hi deia: «aquí teniu la meva farmàcia; conté remeis per a totes les malalties». El secret del valor de les verdures consisteix en saber quines són les que s'han de menjar per a combatre les dolences que es sofreixen; aconseguida la coneixença, hom pot passar-se del metge.

Tenim pel cas el cogombre, que molts el consideren indigest i en tal concepte sols podem tenir-lo quan se n'abusa i s'amaneix amb sal i vinagre, que és quan pot ocasionar desarreglaments al ventrell; menjant-lo en quantitats no abusives i sense amanir-lo amb sal i vinagre, no sols es digereix bé, sinó que dona aliment. El suc del cogombre aplicat a la pell, exerceix una acció estimuladora, a l'ensems que purificadora.

La pastanaga; aquí tenim altra hortalissa magnífica contra l'acidès del ventrell. Menjada crua de tant en tant, tonifica els nervis i ademés embelleix el cutis.

Un àpat original i agradós, es prepara amb nous, raïms i pastanaga, per parts iguals. Aquest plat, segons *Chamber's Journal* no sols manté en bon estat als que l'han utilitzat, sí que a més, els embelleix.

Un proverbi francès assenyala el julivert com un correctiu per als que els put l'alè i veritablement mastegant-ne unes fulles després de menjar, sobretot quan s'ha menjat ceba, s'atenua la fortor que aquesta deixa.

El julivert estimula els sucus gàstrics i afavoreix els actes digestius. Un altre regulador envejable del ventrell ens l'ofereix l'ensiam, que mai no hauria de faltar a cap menjada. Ademés de refrescar les sangs, resulta molt agradable. S'ha de fer una observació i és la d'amanir l'ensiam amb oli i suc de llimona en lloc de fer-ho amb vinagre, que dificulta la seva digestió. Es recomana l'ensiam per a combatre l'insomni i les excitacions

nervioses; els que pateixen aquests desarreglaments haurien de menjar-ne abans d'anar a dormir.

Els espinacs poden considerar-se un tònic magnífic, que contenen sals de ferro i es digereixen molt bé. Els anèmics en poden treure un gran profit, més que dels preparats de ferro en forma mineral, que no són de bon tros ni tan digeribles ni tan assimilables com els compostos de ferro dels vegetals.

Particularment ens hem de fixar en els raves per la seva riquesa en sals de ferro i en fòsfor. Convé menjar-los sense sal. Les sals naturals que porten entonen els nervis.

I com les que acabem d'assenyalar, moltes altres verdures i fruites poden utilitzar-se en la higiene alimentosa, que el pagès fa prosperar en hortes i conreus i que constituint la base de llur pitança poden ésser els més preciosos auxiliars per a conservar la salut o per a recuperar-la, en els casos que aquesta s'alteri.

PERE DE LA TRIOLA

Per afegir objectes de porcellana, vidre, etc.

Es fa dissoldre gelatina escalfant-la amb vinagre i un cop disolta s'aplica als objectes que s'han d'afegir.

Les juntures queden d'aquesta manera tan fortes, que ni l'aigua ni el calor les desconjuntan.



Malalties de l'ametller

L'ametller, igualment que la immensa majoria dels altres vegetals, desgraciadament no es pot lliurar d'algunes malalties o plagues que molt sovint entorpeixen la seva normal vegetació, amb la consegüent pèrdua inevitable de fruit, en part algunes vegades, i altres en la seva totalitat.

En tractar de les malalties d'aquest arbre, no pretenem donar fórmules per a combatre-les, ja que per un afer tan important podem comptar amb els consells i la direcció tècnica de personal competent, especialitzat i amatent a complaure els agricultors en tot allò que haguem de consultar referent als tractaments contra les plagues dels vegetals.

Per tant, quan a un ametllerar hi veiem una plaga desconeguda, hem de dirigir-nos als centres oficials de caràcter tècnic.

Tot i reconeixent però, que no pertoca a un agricultor pràctic donar senyes de les malalties que ataquen l'ametller i explicar fórmules i tractaments per a combatre-les, reconeixem també que ens és absolutament lícit i creiem convenient fer-ho, d'explicar allò que la pràctica ens ha ensenyat, recomanant la manera de procedir per tal de prevenir aqueixes malalties o almenys minvar els seus desastrosos efectes. Persuadits d'aquesta conveniència, anem ara a ocupar-nos de tan important afer.

Malaltia de la pega.—Quin mal nom té aquesta malaltia! Segurament que tots els agricultors que conreen ametllers la coneixen, i per tant no cal que ens entremenguem en especificar la manera com es manifesta. Es també coneguda pels noms de reïnova o gomosa.

Pel que nosaltres hem pogut observar, una de les causes que més poderosament contribueix a la seva propagació (i qui sap si és l'única) és la debilitat en la vegetació, més ben dit, una vegetació raquítica. Els ametllers que no creixen gaire quan són joves o els que havent arribat al seu major desenvolupament no tinguin les fulles ben tendres i vigoroses, amb freqüència pateixen aquesta malaltia, i d'ells podem dir que *estan de pega*.

Raríssimes vegades hem vist pega, goma o reïna en ametllers exuberants de vegetació, i l'hem vista en abundor en ametllers defectuosament conreats i que no estan convenientment fertilitzats.

Pugó.—Quan els ametllers són joves, hi ha algunes varietats que són molt atacades per aquesta plaga, alguns anys amb menys intensitat. Ho sabem prou els conreadors

d'ametllers. Quan el pugó malmet la major part de les fulles d'un arbre, és perduda la totalitat de la collita de l'any i gran part per no dir tota, de l'any següent. A part els tractaments que la tècnica aconsella, en el qual com ja hem dit no ens hi volem ficar, recomanem que des dels tres anys d'existència fins als deu, siguin abundantment fertilitzats amb superfosfat i clorur o sulfat de potassa; quant als adobs nitrogenats, no convé proporcionar-los en abundància, perquè el pugó ataca amb preferència i amb molta més intensitat i visibles estralls els ametllers que tenen un creixent ràpid, però poc consistent i d'escassa vigoria. Està plenament demostrat que no poden rosegar amb tanta facilitat les fulles que són rígides i fortes, com les que amb una creixença vertiginosa o molt ràpida tenen una constitució dèbil i pobre. Per això, per tal d'aconseguir aquella plenitud de constitució en les fulles i troncs primis que també són atacats, és que recomanem emprar en abundor els adobs fosfatats i potàssics; i ho recomanem, com totes les nostres coses, amb el ple convenciment que dóna el fet d'haver-ho experimentat pràcticament. Quan els ametllers han complert els 12 anys i de vegades abans i tot, no cal preocupar-se poc ni molt del pugó, perquè molt poques vegades en són atacats i si ho són, els estralls causats a la vegetació i a la fruita són ben insignificants.

Existeix una altra malaltia, la qual si bé és veritat que alguns anys té molt poca importància, en altres causa estralls de consideració. Es manifesta amb una *marcada deformació de les fulles*, s'arroncen i encongixen, i acaben per assecar-se completament. Quan són poques les fulles atacades per aquesta plaga, té molt poca importància, però quan n'hi ha moltes, l'arbre en rep un considerable desmillorament i la collita és totalment perduda. Per tal de prevenir els arbres dels estralls d'aquesta plaga, no dubtem en donar a conèixer la fórmula, puix que el tractament és ben senzill. Consisteix en practicar una sulfatada amb 1 quilo de sulfat de coure i un bon xic de calç per cada 100 litres d'aigua, quan els ametllers estan borronats a punt de florir.

Cal insistir per la importància que té, en allò que ja hem exposat, que quan l'agricultor observi una malaltia que no li sigui perfectament coneguda i no estigui ben segur també del remei convenient a aplicar, és necessari tenir la prudència d'acudir als consells i assessoraments de la ciència, altrament s'exposa a practicar tractaments inad-

quats a la malaltia que vol combatre amb la qual cosa molt sovint, lluny d'aconseguir els efectes benefactors desitjats, obtindrà llastimosament resultats contraproduents.

Les glaçades.—Constitueixen també les glaçades o gelades un terrible flagell per a l'ametller, contra el qual l'agricultor ben poca cosa hi pot fer, però *ajuda't i t'ajudaré*, diu l'adagi. Per això volem remarcar que els efectes de les glaçades són considerablement més accentuats en aquells ametllers que tenen una exuberant vegetació. Això vol dir, que no convé abusar dels adobs minerals nitrogenats, ni emprar excessivament els adobs orgànics, que com és sabut contenen molt nitrogen. Si emprem els adobs orgànics, haurem de completar la fertilització amb l'aplicació de matèries fosfatades i potàssiques.

Si amb tota cura sabem prendre aquestes precaucions, al mateix temps que proporcionarem tots els mitjans per tal que els arbres tinguin més resistència a les glaçades, essent minvats els seus perniciosos efectes, aconseguirem amb eficàcia reduir els estralls que els arbres reben del pugó, i en aquest cas, com diu l'adagi, *amb un tret matem dos pardals*. Si a darrers de maig observéssim un esgrogueïment en els ametllers que denotés falta de nitrogen, en el cas que hi hagi humitat suficient, escamparem una lleugera dosi de nitrat de sosa, emprant amb preferència el nitrat de calç quan la terra estigui mancada de l'element calcinós. En aquest cas, durant l'hivern següent o quan s'hagi de procedir de nou a practicar la fertilització, serà convenient augmentar la proporció dels adobs nitrogenats o disminuir la dosi dels fosfatats i potàssics.

Hem parlat de les malalties i ara ens toca parlar de la mort. Ja hem dit en parlar de la poda, que l'ametller pot morir a conseqüència de ferides excessives a les branques, mal tallades, o per haver-se-li tallat una branca molt gruixuda. Però també moltes vegades hem de veure un ametller mort sense poder esbrinar la causa ni a què atribuir-ho. Tant si sabem la causa com si no la sabem, és convenient arrencar-lo de soca i arrel immediatament, perquè si consentíssim que estés massa temps mostrant la seva llastimosa carcassa en notable contrast amb els altres que són ufanosos i verdejants, ben aviat veurèm desastroses conseqüències: la terra s'infecta amb l'arrelamenta de l'ametller mort, que va consumint-se, i no es pot evitar que alguns dels ametllers del voltant segueixin la mateixa sort del primer. Si contra aquest fet hom no pren una resolució enèrgica, els estralls poden ésser considerablement majors.

Un cop arrencat l'ametller mort, s'ha d'escampar molta cendra i sulfat de ferro per

tota la superfície on arrelava, i fins més enllà de la soca dels arbres vius, però aquí en menys quantitat. Tot seguit practicar un desfonament de 40 centímetres fins a una distància de dos metres de la soca dels arbres vius i cremar al mateix tros totes les arrels mortes. Després s'hi ha de sembrar trepadeira i que hi arrela durant un parell d'anys.

Seguint aquests procediments aconseguirem infaliblement un sanejament absolut del terreny, evitant tot perill als demés arbres i podrem plantar un ametller en substitució del que s'ha mort, amb plenes garanties que assolirà una vida exuberant de vegetació.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

El pneumàtic i l'agricultura

De mica en mica, el pneumàtic va conquistant tots els medis de locomoció. Després de la bicicleta, l'automòbil, l'avió, i fins el rail. Únicament el vehicle agrícola segueix utilitzant la roda ferrada; però hom creu que el pneumàtic se li imposarà com s'ha imposat als demés. Nosaltres hem vist fa ben poques setmanes com a Venècia i en altres llocs d'Itàlia, en els tranvies eren substituïts els rails per rodes pneumàtiques.

Les proves que s'han fet ara, a França, a Anglaterra, a Alemanya, i a Amèrica, han deixat provat que el vehicle amb rodes ferrades és més pesat i més difícil d'arrossegar que un vehicle del mateix pes proveït de rodes calçades amb pneumàtics.

A què cal atribuir aquesta superioritat del pneumàtic, quan tothom està convençut que la roda gran és preferible a la roda petita i que la roda amb pneumàtic exigeix que sigui més reduïda?

Convé tenir en compte que el vehicle agrícola ha de circular sobre una pista dura, (carretera pavimentada o empedrada) per arribar fins al camí rural. També ha de poder transitar sobre terres toves i camins de poc trànsit i dolents, i sobre terres flonjes dels camps, prats, més o menys humits. Totes aquestes múltiples obligacions han fet necessari que les rodes d'aquests carruatges, tinguin característiques ben precises.

La roda gran per a què sigui sòlida, ha d'ésser de construcció robusta; quan el vehicle marxa de costat per exemple, les rodes d'una banda suporten esforços que tendeixen a castigar els raigs; el qual obliga a què les llantes hagin d'ésser amples i que descansin sobre una massa grossa. La roda necessàriament ha d'ésser macissa.

Per la circumstància d'enfonçar-se sobre la pista, en la qual rodola, la roda ferrada malmet el pis, i si un carruatge passa molt sovint pel mateix lloc, no triga gaire a obrir sole i fer-hi roderes; les rodes s'enfonzen cada vegada més, del qual resulta que hagin d'ésser de gran diàmetre per tal que el botó no arribi fins a terra.

Dir, per tant, roda ferrada d'un carro a-

grícola, vol dir forçosament roda pesada.

Anem ara a esbrinar de quina manera es comporta la roda amb pneumàtic.

Quan aquesta roda va carregada, s'estableix entre ella i el pis, com en la roda amb llantes de ferro, un equilibri. Amb tot, l'experiència igualment que el càlcul, ens ensenyen que el pneumàtic comença per aplanar-se, o sigui, per presentar al pla del pis una superfície cada vegada més gran, i fins el moment que aquesta superfície arriba al màxim, no s'enfonçarà.

La reflexió ens fa veure que la pressió major que una roda amb pneumàtic i inflada pot exercir sobre el pis, iguala precisament a la pressió de l'inflament del pneumàtic. Per tant, si es proveeix la roda d'un pneumàtic prou gran que no s'hagi d'inflar massa, per exemple, a 1 quilo per centímetre quadrat, es pot tenir la certesa que aquesta no exercirà mai una pressió superior a 1 quilo per centímetre quadrat.

De tot això es dedueix que fins en terra tova, una roda amb pneumàtic no s'enfonçarà gaire; l'esforç de tracció suplementari motivat per l'enfonçament, serà quasi insignificant.

La roda amb pneumàtic, enfonsant-se molt poc, no farà roderes, el qual té gran importància. En primer lloc, no es malmeten els camins; d'altra banda, podrà rodolar impunement encara que suporti grosses càrregues marxant sobre conreus fràgils, prats, per exemple, sense danys, ni per a les herbes ni per a les plantes, que poques hores després d'haver-hi passat el vehicle, no donaran cap senyal d'haver estat trepitjades.

Per altra part, la roda petita, no tindrà el pes d'una roda grossa. L'experiència confirma aquesta manera de veure les coses, puix que una roda de carro de fusell, pesa, poc més o menys, 300 quilos, o sigui 600 quilos les dues rodes; en quant a la roda amb pneumàtic, el màxim, pesarà 50 quilos, o sigui 100 quilos per a les dues rodes, el qual fa guanyar 100 quilos sobre un pes mort de 500 quilos.

Cada vegada que hom vegi passar un carro de fusell calçat amb rodes de ferro, pot

considerar que en quant al transport de pes mort, succeeix com si el propietari del carruatge carregués sempre i de manera indefinida, 500 quilos de pedres inútils i solament pel gust de carretejar-les.

Els animals d'aquest carro arrosegaran sempre, sense profit per ningú, aquesta càrrega suplementària de 500 quilos; i com és de suposar, per a arrossegar-la no ho faran sense cansar-se.

Substituint les rodes amb pneumàtics a les rodes ferrades d'un carro de trabuc equival, com es fàcil de veure, engrandir la capacitat de transport d'aquest carro de 500 quilos, almenys, sense modificar el pes total.

Anem ara a veure com en realitat aquest benefici és més considerable encara.

Segons les nombroses experiències de tracció portades a terme comparativament en vehicles d'un pes total igual, s'ha comprovat que en l'esforç de tracció per a dos vehicles hi ha gran diferència. Per exemple, dades d'Anglaterra.

Tracció inicial necessària per a arrancar el carruatge:

Carro de trabuc amb pneumàtics, 140 quilos; carro de trabuc amb rodes encercolades de ferro, 190 quilos.

Tracció contínua per a donar moviment:

Carro de trabuc amb rodes de pneumàtics, 86 quilos; carro de trabuc amb rodes ferrades, 145 quilos.

L'esforç, com es veu, va de un a dos.

Els carros, tots dos, tenen un pes total igual; però un d'ells (el carro amb rodes de pneumàtics) porta una càrrega útil de 1.565 quilos, mentre que el carro amb rodes ferrades no en porta més que 1.016 quilos; la diferència és deguda al pes suplementari de les rodes.

Es dirà: ¿I les rebentades i el desgast?

Els automobilistes que transiten per la carretera ja no s'han de plànyer gaire de les rebentades, però saben que les grans velocitats són les que gasten els pneumàtics.

Comencem per fixar-nos en què el carruatge agrícola, sigui el que sigui, marxa sempre poc a poc; no gaire més que un cavall al trot. El rodolament del pneumàtic sobre el sòl queda extremadament reduït i és sabut, que anant a poca marxa, és molt difícil foradar un pneumàtic, fins volent-ho fer.

S'ha d'admetre, per tant, que una rebentada és una eventualitat poc probable en el pneumàtic agrícola.

Cap impossibilitat no existeix, per altra banda, d'utilitzar, entre la cambra i el revestiment, *para-claus* que detenen les punxes petites i els petits trossos de filferro, fent-los inofensius.

En quant al desgast, l'experiència prova

que augmenta la velocitat en les rodes d'un automòbil; això d'una part, i per altra arrencar i frenar les rodes de direcció.

Però, com és sabut, la velocitat dels carros de trabuc, és escassa.

Les rodes, exerceixen únicament el treball de sostenidors, ni com a rodes motrius

ni com a rodes dirigents i el pneumàtic, en aquestes condicions, treballa amb tal coeficient de seguretat, que bé pot dir-se que no s'inutilitzaran per desgast, sinó per vellesa. Quatre o cinc anys de vida poden comptar-se almenys, al pneumàtic agrícola.

EL PAGÈS MECÀNIC

blement comença a formar-se en l'oviducte de l'au. A l'acabar de pondre'l, l'ou té la temperatura de la gallina, que aproximadament és de 106 graus F. De seguida, una volta post, es refreda i el seu contingut es contrau i entra més aire en l'espai que es forma entre les dues membranes de l'extrem ample de l'ou.

Aquesta posició de la cambra d'aire, dona una idea per a trobar la raó per la qual s'han de col·locar els ous a les caixes amb l'extrem ample cap per amunt. Si agafem una ampolla i l'omplim fins a la meitat d'aigua i posem un tap al coll i la girem cap per avall, què passa? Immediatament l'aigua va cap a l'extrem del coll, que ara és el fons i l'aire al cul de l'ampolla que ara és el capdamunt; doncs un cos lleuger cerca sempre el nivell més alt. El rovell i la clara són més pesats que l'aire i quan es col·loca l'ou a la caixa amb l'extrem ample cap per avall, la pressió d'aquest material més pesat tendeix a forçar l'aire a pujar i hi ha una possibilitat que la cambra d'aire caigui d'un costat.

Si la caixa es maneja bruscament o rep algunes sacudides com les que sofreix en ésser transportada al mercat en automòbil, hi ha una possibilitat de que es despregui la cambra d'aire i resulti movable. Si s'agafa un ou amb una mà amb l'extrem ample cap per avall i es sacseja fortament un parell de vegades contra l'altre extrem, produint un moviment semblant al que rebrà en el

transport quan es trobi un trajecte de mal camí; podrem comprovar que per regla general es desprèn la cambra d'aire.

Com que el que tria els ous no coneix la seva història i deu haver de judicar pel que veu davant el llum, troba necessari classificar els ous amb cambra d'aire despresa com a producte de segona classe. Del qual es dedueix que encara que només fos per això, és millor col·locar els ous amb l'extrem ample cap per amunt.

Un altre dels motius que aconsella posar els ous a les caixes amb l'extrem ample cap per amunt, és que així hi ha menys perill de que s'esquerdin. En col·locar els ous a la caixa és millor deixar-los relliscar al seu lloc, però la generalitat els hi tiren. Aquesta caiguda de 40 a 50 centímetres, és suficient per a esquerdar els ous, especialment quan estan col·locats amb l'extrem ample cap per avall,

Exportació d'ous

Col·locant els ous als prestatges correctament, és una manera de reduir les pèrdues en vendre'ls. Es la negligència de les petites coses, les més aparentment petites, els detalls insignificants, el que es menja els beneficis. En els temps que correm, és ben necessari que els avicultors posin tota l'atenció possible per tal de trobar les filtracions i sostenir l'explo-tació en estat de produir beneficis.

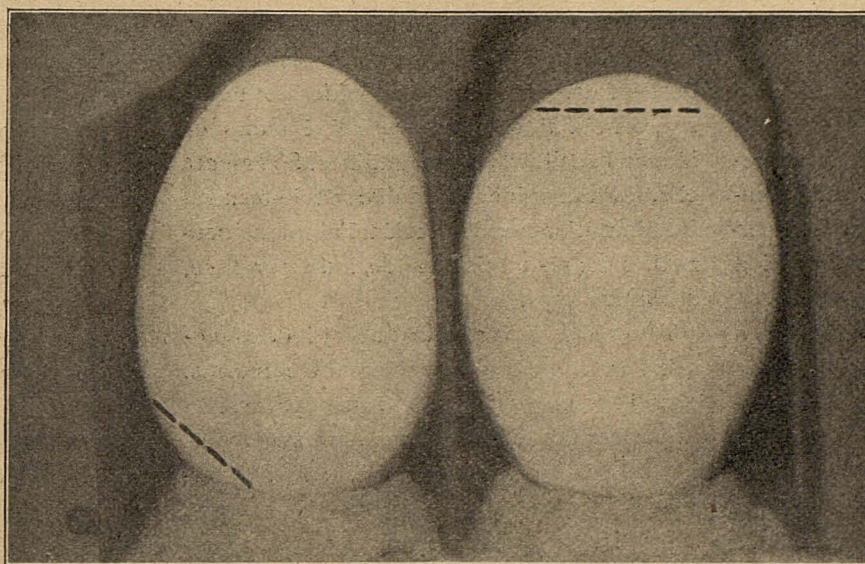
Els productors d'ous posen segurament poc esment en alguns dels factors dels quals depèn la qualitat del producte. Probablement deu ésser perquè només han parat esment de les coses grosses, com és l'augment de producció, potser és perquè no se'ls paga a base de qualitat i per això no concedeixen importància als petits detalls. Durant els últims anys, un avicultor americà el qual dona compte dels

seus experiments en la revista *American Poultry Journal*, ha esmerçat molt temps en l'estudi del motiu de la baixa qualitat dels ous en el mercat. L'examen dels ous en varis llocs de venda, li demostrà que molts dels que escollien els ous, posaven una gran cura en la segona qualitat, a causa de que la cambra d'aire s'havia desplaçat a un costat o s'havia després i es movia al voltant de l'ou quan aquest era examinat per l'escollidor.

La tria d'ous basant la classe amb les classificacions dels mercats consumidors, té com a senyal de qualitat el tamany o profunditat de la cambra d'aire. Encara que l'avicultor no cregui que una cambra d'aire caiguda ni àdhuc la movable sigui un indicati de baixa qualitat per al consum, des del moment que el comerç ho entén com a senyal de baixa qualitat en l'ou, almenys actualment hem d'atendre aqueixos capricis i necessitats.

Essent això una veritat i havent trobat molts ous classificats de segona classe a causa d'això, es proposà l'articulista estudiar les causes que ho produeixen.

Moltes vegades l'examen dels ous tramesos pels agricultors als comerciants, demos-



Les ratlletes que marquen el capdamunt de l'ou de la dreta, indiquen la posició normal de la cambra d'aire quan es posa l'ou amb l'extrem ample cap per amunt. Quan es posa amb l'extrem ample cap per avall, la cambra d'aire tendeix a desplaçar-se, com es pot veure en el dibuix de l'ou de l'esquerra

tra per l'apariència que els posen a les caixes sense parar esment de si van ben col·locats o no. Examinant els ous a les caixes-pogué comprovar que un cinquanta per cent aproximadament, anaven col·locats amb l'extrem ample cap per avall i l'altra cinquanta per cent cap per amunt. En altres paraules: que els ous eren posats a les caixes a l'atzar i d'això resultava que la meitat estiguessin ben col·locats i l'altra meitat, no.

Després va examinar els ous amb el llum i pogué observar que els ous que tenien la cambra d'aire despresa o movable, eren en la seva majoria aquells que s'havien col·locat amb l'extrem ample cap per avall. A què era degut?

Posició de la cambra d'aire.—Així que s'acaba de pondre l'ou, la cambra d'aire es troba generalment a l'extrem ample. Autòpsies practicades a gallines que estaven ponent, indiquen que la cambra d'aire proba-

Un senzill raonament ens explicarà també la causa. Certament, no té la mateixa resistència la part ample, plena d'aire, com l'estreta amb la clara enganxada a la membrana i aquesta a la closca. Hom diu també que la closca és més forta de l'extrem estret que no pas de l'ample.

Una tercera raó és la de causar una sensació d'uniformitat a la vista. Els ous col·locats amb l'extrem ample cap per amunt ofereixen una apariència més uniforme i més agradable que no si estan col·locats de les dues

maneres o tots amb l'extrem estret cap per amunt. L'avicultor que faci un assaig, es convencerà per si mateix.

S'afirma sovint que requereix més temps col·locar-los tots amb l'extrem ample cap per amunt. Tot amb tot, després d'una mica de pràctica es trobarà corrent i natural col·locar-los de la manera més convenient. Aquesta manera de col·locar-los produirà més ous de primera classe i a la llarga més diners al productor.

A. SOLER I MONÉS

El iode en avicultura

Un dels descobriments més importants de la fisiologia moderna, ha posat de manifest la influència que exerceix la glàndula tiroide en la creixença i en el desenvolupament normal no sols del cos, sí que també en les facultats mentals. Els animals joves als quals se'ls hi treu la tiroide solen, en general, viure, però la creixença es deté. El mateix succeeix a les persones privades de la tiroide, les quals tendeixen a cretinisme i a l'idiotisme.

Els accidents promoguts per l'absència o insuficiència de la tiroide, es curen amb la injecció de glàndula tiroide fresca o d'extractes d'aquesta glàndula.

El líquid secretat per la tiroide conté proporcions elevades de iode (uns 2/3 del seu pes) el qual justifica que s'atribueixi al iode la influència de la tiroide en l'organisme.

Aquesta acció del iode en l'organisme animal ha estat estudiada i precisada per nombrosos investigadors. Davant les conclusions concordants a les quals han arribat, no serà endebades que les recordem.

El iode és indispensable per a la creixença normal de tots els animals, tant en els mamífers com si són aus.

L'acció del iode en la reproducció, tampoc no és dubtosa. Diferents observadors atribueixen molts avortaments del bestiar a insuficiència de iode. En canvi, la addició de iode a les racions assegura gestacions més normals, fa que els nou nats tinguin més vigor, augmenta la fecunditat de les mares, a l'enseny que la precocitat als reproductors. Gearity ha pogut comprovar que unes gotes de tintura de iode a l'aigua de beure, avançen les postes. Els polls nascuts en el mes de març que prengueren iode, pongueren més aviat (en setembre), que els que no n'havien pres. També sembla que el iode afavoreix el pèl, la llana i les plomes, que creixen més, com s'ha vist en el plomatge en temps de la muda, subministrant-los-hi iode,

El iode es considera com un factor essencial per a la salut i la resistència de l'organisme a les malalties. Aquesta propietat ha quedat ben provada en experiències de malalties dels porcs i altres malalties contagioses, com la diarrea dels vedells i la diarrea blanca baccillar de les gallines. S'esmenta el cas d'una epidèmia de diarrea blanca sufocada mitjançant l'addició a l'aigua de beure de 5 grams de tintura de iode per litre, durant un mes.

També ha estat provat que el iode afavoreix l'assimilació d'altres elements minerals, com la calç, el fòsfor, el sofre, el ferro, la importància dels quals en la creixença dels animals és prou sabuda, així com en la formació dels ous.

La tiroide de les ponedores pot fer reservar grans quantitats de iode, que arriben a 3 i a 4 mil·ligrams per animal, o sigui un 4 per mil del pes total de la tiroide.

Els mateixos ous contenen quantitats apreciables de iode, que depenen del iode que porten els aliments. Així s'explica que els ous obtinguts a les comarques properes al mar, poden contenir 10 vegades més de iode que els de llocs que en són allunyats. Segons el professor W. Klein de l'Escola Superior de Bonn (Alemanya), un ou normal ha de contenir de 50 a 100 mil·ligrams de iode. En el rovell és allà on principalment s'hi troba.

Com que és possible augmentar les proporcions de iode dels ous, mitjançant elements apropiats, l'avicultor d'aquesta manera pot obtenir ous amb el dosatge de iode que desitgi. La producció d'ous que continguin molt iode, està cridada a representar un paper gens negligible en la medicina humana, sobretot en aquelles malalties que reclamen l'absorció de iode. Així ho creu el professor W. Klein. Amb ponedores que se'ls hi dongui molt iode en alimentar-les, hom arriba a obtenir ous molt iodats, fins que en contin-

guin, aproximadament, 600 mil·lèsimes de mil·ligram. Els malalts que en llur alimentació prenen ous iodats, absorbeixen iode en una forma del tot inofensiva. Es sabut que en la medicina humana, hi ha el problema d'escatir en quina forma es pot subministrar el iode per tal que sigui més actiu i a l'enseny inofensiu del tot. Les investigacions realitzades han posat al descobert que baix la forma orgànica el iode és completament inòcu; és precisament en l'estat orgànic que el iode es troba a l'ou. Per altra banda també està provat que l'absorció del iode en forma mineral, com el iodur de potassa, no deixa de presentar certs inconvenients. Aquestes són les raons per les quals alguns metges alemanys en els tractaments de malalts, no es serveixen de les sals del iode, sinó de productes orgànics com ous i llets procedents d'animals alimentats especialment amb iode.

Vegeu el que ha escrit el Dr. Zikraf de Bremerhafen, relatiu als ous iodats:

«Aquests ous iodats cada dia són més estimats. Són varis els sanatoris i hospitals que han introduït l'ou iodat entre els nous medis per a tractar els malalts. Aquests ous sols excepcionalment es proscriuen contra el goll. En canvi es tracten amb ous iodats les malalties que exigeixen petites quantitats de iode durant un temps llarg; per exemple, l'arteriesclerosis baix totes les formes, l'asma, el catarro, els estats escrofulosos en la joventut, els desarreglaments de la creixença; així mateix els ous iodats es recomanen a les dones en estat interessant i a les que crien».

Aquestes indicacions posen ben en clar que la qüestió del iode en avicultura no deixa de presentar interès. La producció d'ous iodats, així com comença preocupar a Alemanya, pot igualment ésser oportuna entre nosaltres i fóra convenient que hi hagués qui s'especialitzés en produir ous rics en iode per al tractament de certs malalts.

Influeix el iode en la posta i en la muda.

La influència del iode en el nombre d'ous no deixa d'oferir interès. Amb tot, les opinions no són concordants. En determinades experiències el iode ha promogut un augment en les postes; en altres, l'acció del iode ha estat nul·la i fins, de vegades, negativa. Hom pot explicar-se aquestes diferències amb la manera com s'efectuen els assaigs. Si les quantitats de iode són excessives, poden perjudicar i fer que les postes es reduïxin. Per contra, si els testimonis reben una ració anormalment pobre en iode, el lot d'experiència a la ració de la qual s'hi afegeix iode, tot just pot acusar un augment de la posta sols pel fet que l'equilibri mineral de la ració ha quedat restablert. El que convé esbrinar, és, si l'addició de iode a una ració normalment rica en iode pot fer augmentar la

quantitat d'ous de la posta. Continuant la sèrie d'investigacions per a conèixer el paper del iode en la posta, el professor Dr. W. Klein, ha fet assaigs a l'Institut de Fisiologia Animal de Bonn tractant gallines procedents de particulars d'aquella regió. Els assaigs han tingut també per objectiu veure la influència del iode en la posta. L'aliment iodat que s'emprà principalment, fou l'oli de fetge de bacallà iodat, que fou subministrat a les gallines de manera que com a màxim prenguessin 1'5 mil·ligrams de iode al dia.

Els pollets tragueren més aviat cresta.

En les gallines de dos anys, l'alimentació iodada ha permès fer les següents observacions referents a la muda:

Aquesta no s'ha avançat ni tampoc no s'ha retardat, però en els animals que reberen iode, tingué menys durada. Aquests animals es diferenciaven dels altres pel seu aspecte. Més actius, les crestes i les barbes més fosques, mentre les dels altres eren més pàl·lides. Les fotografies del Dr. W. Klein posen de manifest els efectes favorables del iode durant la muda. Es curiós, que els animals iodats tinguessin 41'7 graus de temperatura i els altres 41'1 graus.

A fi d'estudiar l'acció del iode en la posta, l'autor ha fet les observacions durant cinc anys seguits amb 500 gallines de 2 a 3 anys, de 1928 a 1932.

Els anys 1928 i 1929 les 500 gallines reberen un suplement de iode baix la forma d'oli de fetge de bacallà iodat. Els anys 1930 i 1931 no se'ls hi subministrà iode. A l'any 1932 es tornà a subministrar iode.

Les postes registrades dels mesos de setembre del conjunt dels lots, són especialment instructives.

Setembre 1928 (amb iode) . . .	6.519
Setembre 1929 (amb iode) . . .	7.540
Setembre 1930 (sense iode) . . .	2.367
Setembre 1931 (sense iode) . . .	1.650
Setembre 1932 (amb iode) . . .	6.532

A l'any 1932 un lot estava format per 65 gallines Leghorn d'excel·lent procedència el qual serví de testimoni, s'alimentà d'igual manera i rebé la mateixa quantitat d'oli de fetge de bacallà, que el lot d'experiència de 500 caps. Així pogueren comparar-se d'una manera més precisa les postes dels lots que reberen iode dels altres que no en reberen.

La posta del lot que rebé iode superà durant tot l'any la del lot que no en rebé, almenys en un 25 per 100. Ni en sanitat, ni en el pes de les gallines, el iode no els causà cap contrarietat.

El resultat dels assaigs del Dr. W. Klein és evident; amb tot, és de doldre que l'autor no hagi estat més explícit en el que fa referència a la composició de les racions de les gallines que foren posades en experiment.

Reconeguda la importància que ofereix la influència del iode en l'organisme de les ponedores, és convenient procurar que aquestes trobin en els aliments el iode que els hi és necessari.

D'entre els aliments de les gallines que es distingeixen per la seva riquesa en iode, cal esmentar les verdures, sobretot l'ensiam, i ademés el peix. Les algues marines, com se sap, contenen molt iode. Els peixos que mengen moltes algues van progressivament enriquint-se de iode, que especialment s'acumula en la matèria grassa del fetge. Això deixa comprendre que l'oli de fetge de bacallà, entre altres virtuts, posseeix la d'èsser un aliment superior iodat. Un quilo d'oli de fetge de bacallà compta uns 10 mil·ligrams de iode.

Per tal d'evitar que les gallines deixin de disposar del iode que necessiten, sobretot on les terres contenen escasses quantitats de l'esmentat element, pot convenir de donar-

los-hi un suplement de iode, en alguna de les següents formes proposades per Frank Edward Corrie:

1.^a Unès quantes gotes de tintura de iode afegides a l'aigua de beure, fins que prengui una mica de color.

Amb aquesta dosi s'obté un magnífic desinfectant, que preserva de la diarrea blanca als pollets.

2.^a El iodur de potassa està més indicat per a les gallines adultes. Es pot fer dissoldre en l'aigua de beure, o afegir-lo a l'aigua de la calderada, en la proporció de 7 grams per cada 50 quilos de pasta seca.

Igualment es poden preparar barreges minerals que continguin: sal comú, 10 parts; pols d'ossos, 25 parts; carbonat de calç, 10 parts; flor de sofre, 2 parts; iodur de potassa, 100 parts.

ANDREU GROS
Enginyer-Agrònom

Els adobs dels arbres fruiters

Els arbres fruiters s'han d'adobar de manera regular; necessiten que a la terra on són plantats hi trobin no solament les substàncies necessàries per formar la socada i branques, sinó que també tots els elements que contenen llurs fruits i que les collites consumeixen tots els anys.

Els arbres fruiters s'han d'adobar de manera constant i apropiada a cada espècie i a l'edat dels arbres. Si aquests són joves, se'ls ha de donar adobs de *creixença*, que continuen a més de potassa i d'àcid fosfòric, azot en quantitats suficients. Després, i tan aviat com l'arbre comença fructificar, s'han d'augmentar les proporcions de potassa i d'àcid fosfòric, que són els elements de la fructificació. Les quantitats d'adobs que s'han de subministrar als fruiters van augmentant a mida de l'edat dels arbres i han d'èsser més importants quan les collites són més abundoses.

Quan es fan plantades de presseguers, de pruneres, de cirerers, de pereres o de pomeres, aquestes dues últimes menes de fruiters molt indicades per als llocs de muntanya, és de gran conveniència estendre per hectàrea, uns 40.000 quilos de fems, completar aquests amb adobs minerals (superfosfats, escòries i silvinita o bé clorur de potassa).

Als dos primers anys d'una plantació, serà suficient adobar als arbres joves, als mesos d'abril i de maig, amb adobs azotats en una proporció de 150 quilos per hectàrea. La manera més convenient de repartir-los,

serà estenen-los sobre la terra i en el lloc a on es troben les arrels.

En arribar a l'any tercer de la plantació, època en la qual ja comencen a donar fruit, se'ls donarà una adobada completa. Fins que comptin vuit anys, l'azot, la potassa i l'àcid fosfòric s'hauran d'emprar en la proporció de 1, 2, 3, o sigui, per cada arbre, un quilo de nitrat de sosa o de nitrat de calç o 0'750 de sulfat d'amoníac, 2 quilos de superfosfat o d'escòries i un quilo de clorur de potassa.

Les necessitats d'adobs de creixença es van reduint entre els 9 i 15 anys i mentre les produccions augmenten. Les proporcions d'elements fertilitzants seran regides de la manera següent: 1, 3, 1. Quan els arbres arriben al seu desenvolupament complet i a la producció màxima, les dosis d'àcid fosfòric i de potassa es regularan en les proporcions de 1, 4, 5.

Segons siguin les vegetacions i les fructificacions, les fórmules d'adobs cal modificar-les. Així, si un arbre té escassa força, caldrà donar-li una major proporció d'azot, mentre que si té molt vigor, l'àcid fosfòric i la potassa seran els elements fertilitzants que li vindran rebre en majors proporcions.

L'època més oportuna d'adobar els fruiters serà la compresa entre els mesos de desembre i febrer. Si es barregen els adobs, aquests es reparteixen al vol de la soca, en tota la superfície coberta per la brançada i de seguida s'enterren donant una cavada o una llaurada. Cada dia es va generalitzant

més, per a incorporar els adobs a les terres de fruiters, el procediment del *pal o de l'estaca*. Mitjançant un pal de ferro de 8 a 10 quilos de pes, que acabi en punta en un dels seus extrems, es fan 4 ó 5 forats, al vol de la soca si es tracta d'un arbre jove i 8 ó 9 si és un arbre ben desenrotllat. La fondària dels forats, es procura que tingui uns 50 centímetres. A cada forat s'hi reparteixen els adobs degudament barrejats.

A propòsit de la incorporació d'adobs als fruiters mitjançant aquest procediment, en una societat d'horticultura foren fetes les següents observacions:

Amb una estaca de fusta de 6 a 8 centímetres de diàmetre, amb punta, per a facilitar el treball, es considera que aquest es faci-

ta per a obrir els prats. Si són arbres joves, els forats es practiquen a la superfície i si són grossos, es marquen dues circumferències a un metre poca diferència, l'una de l'altra: la primera dintre la superfície coberta per la brancada i l'altra, una mica més allunyada de la que aquesta cobreix, i dintre aquestes circumferències s'hi fan els forats en els quals s'hi introdueixen els adobs en les proporcions que es desitgen. Procedint en aquesta forma, els adobs són més ben utilitzats, puix per una banda es troben més acostats a les arrels i, d'altra banda, no queden tan exposats a ésser aprofitats per les vegetacions estranyes en detriment dels arbres.

ISIDRE ROGENT

Farratges salats

La sal per a conservar les matèries alimentoses destinades al consum de les persones, es ve usant des dels temps més llunyants; però, la sal en la conservació dels farratges, és cosa relativament nova. Lord Sommerville ja se'n servia l'any 1860. Feia passar pel sedàs 12 quilos de sal per cada 1.000 quilos de fenc, el qual el repartia sobre els sostres en apilotar l'herba. A França es començà a utilitzar la sal en vistes a mantenir els farratges en bon estat, per allà l'any 1870, essent els agricultors del Gran-Comtat, on les temperatures de l'estiu són baixes i molt humides, els primers que començaren a salar els farratges. Aquesta pràctica, vistos els bons resultats que donava, s'ha anat generalitzant.

Com acabem de dir, la sal assegura d'una manera positiva la conservació del farratge, a l'ensens que millora les qualitats nutritives del mateix; a més a més, la sal contribueix a mantenir la sanitat dels animals, apart d'altres bones influències que exerceix i que convé saber-les.

Per al bestiar jove, la sal entona i enforteix, enriquint la sang de glòbuls; fa que els animals tinguin més vigoria i força; a els cavalls els enardeix, els fa més aptes per al treball; els hi fa tornar el pèl més brillant i els hi comunica un aire més marcat de salut. A més, excita la gana del bestiar que s'engreixa; fa que consumeixin més aliments i les carns guanyin en sabor i en fermesa. A les vaques lleteres la sal els hi augmenta la producció de llet i aquesta llet és més rica de mantega. La llana dels moltons que prenen sal és més flonja i més dolça; quan escassegen les herbes, els ovins resisteixen millor la penúria d'aliments.

La manera més apropiada d'administrar la sal al bestiar, és sens dubte la de salar els farratges a mesura que van recollint-se, tant si es tracta de farratges secs com recollits a mig assecar. Amb la sal s'evita la pols i les floridures que són tan perjudicials per a les vies respiratòries.

La sal, per ésser hidròfila, deté els vapors que desprenen les herbes que es seguen, puix que penetra en els teixits i els hi comunica un sabor que agrada als animals; els conserva més flonjos, fa que siguin més complets, que no es malmetin, més mengívols, de més fàcil digestió per ésser la sal un condiment que actua sobre l'aparell digestiu.

Per a l'agricultor, és avantatjós salar els farratges perquè lleven més, conservant l'aigua de la vegetació i per evitar que es desfullin, que perdin les flors, ni les llavors en transportar-los i en remenar-los.

Sigui el farratge bo o dolent, fi o grosser, sec o humitejat, és convenient salar-lo pels motius que hem esmentat i perquè el bestiar l'aprofita tot, sense malmetre'l per després fer-lo servir de jaç, puix s'estima més un farratge de menys valor, però que sigui salat, que no un farratge de millor qualitat, però sense sal.

No està encara gaire generalitzada a tot arreu la pràctica de salar els farratges i és de doldre. Amb el mètode esmentat de Solages, que fou qui primerament l'aplicà en un regió francesa dels Pireneus, els criadors de bestiar n'obtenen gran avantatges.

Aquest mètode consisteix amb el següent: Segada que sigui l'herba el matí, segons sigui més o menys eixuta, s'arreplega a la caiguda de la tarda o al matí del dia següent.

L'hora més convenient és quan ha perdut el 40 per 100 de pes. Es carrega i es porta al lloc on s'ha d'apilar, el qual es realitza estenent-la i posant-la en sostres de 30 a 35 centímetres de gruix. Aquests sostres s'atapeeixen i s'hi reparteix la sal a raó de 2 quilos per cada 100 del farratge.

La quantitat de sal pot ésser més o menys grossa; cal sols tenir en compte que quant més tendre i més aigua tingui el farratge, major quantitat de sal pot admetre. La proporció de 4 quilos és la que es considera que es pot emprar com a màxim, puix s'ha vist que assegura la conservació fins dels farratges que hagin mullat les rosades i les pluges.

Certa fermentació poc activa de vegades es produeix a la pila, sobretot quan el farratge ha estat atapeït, però no sol passar de 45 graus la temperatura que s'hi desenrotlla.

Cap modificació no sofreixen per això els farratges, conserven les fulles, el color verd i aquella bona flaira que tant plau als animals. Mes de quaranta experimentadors de l'Alta Savoia que seguiren l'any 1928 el mètode que acabem de fer conèixer obtingueren, segons manifestaren, una economia de mà d'obra que calcularen en un 20 o 25 per cent, sense cap desmillorament de la qualitat de les herbes, com ho acreditava la sanitat del bestiar, superior, comparat amb el que no consumí farratges salats.

Un propagandista del mètode Solages feu l'experiment següent:

10 vedells d'un any, d'un pes de 163 quilos, foren alimentats amb farratges salats; altres 10, d'un pes de 166 quilos, per terme mig, ho foren amb farratge sec.

Els primers, en el curs de 42 dies, guanyaren 126 quilos, mentre que els altres sols guanyaren 46 quilos.

Als set mesos els que consumiren farratge salat pesaven 877 quilos; els altres 725, o sigui, una diferència de pes de 151 quilos a favor dels vedells que consumiren farratges salats.

Altres experiments podríem esmentar; tots confirmen la superioritat de la sal per a mantenir en bon estat els farratges i en l'alimentació del bestiar. Un entès agricultor fa anys que amb la sal, conserva d'una manera perfecta les mescles de civada i vices, el qual no és fàcil d'aconseguir en certs climes.

¿Quines quantitats de sal poden emprar-se com a màximes? Es pot contestar tenint present que un bou de 300 quilos absorbeix, sense cap perill, 60 grams de sal al dia. Si se li dona una ració de 20 quilos de farratge salat al 3 per 100, que és una excepció, consumirà exactament 20 grams de sal per 100 quilos de pes viu. I són molts els casos que

s'arriba a fer consumir 42 grams per 100 quilos de pes viu. Cap perill no hi ha, doncs, en donar farratges salats.

Com que la despesa de salar els farratges és insignificant i els avantatges són molt

notables, hom creu que els criadors de bestiar, aquí com en altres països, una volta s'hagin convençut dels beneficis que reporta, també es decidiran adoptar el procediment.

LLUÍS DE RECASENS

Terres de regadiu

Per fi, després de vuit anys d'expedienteig, el Govern ha aprovat el projecte de regadiu Aldea-Camarles, concedint autorització per a captar del riu Ebre 1.500 litres d'aigua per segon. ¡Vuit anys d'expedienteig solament per a demanar autorització per a captar aigua del riu Ebre per a regar terres i això sense pidolar a l'Estat cap mena de subvenció, ni un cèntim! Els innombrables tràmits que ha de seguir un expedient d'aigües segons la legislació actual, fa que la majoria de projectes fracassin financierament; es necessita una gran dosi de fe i de força de voluntat per part de la Junta Directiva per a portar a terme el projecte; ara imaginem-nos el que hauria passat si s'hagués demanat la subvenció del 50 per 100; ni fins a l'any de la picor l'aprovació no tindria lloc.

Però, encara no es pot cantar victòria; manca ara el principal, que els usuaris tinguin suficient comprensió i no facin cabal dels comentaris pessimistes de tots els que, per fins particulars, pretendran aprofitar-se de tots els medis, per tal de desacreditar l'obra; i per altra banda, no tenir por a l'obra destructora governamental agrària, puix les coses mal fetes aviat cauen.

Es un fet reconegut per les persones enteses en l'art de la terra, tant pels tècnics com pels pagesos pràctics, que les dues zones de regadiu en què està dividit el projecte reuixen condicions immillorables per al canvi de conreus amb altres més remuneradors, degut a l'economia de construcció i repartiment d'aigües; per la seva especial climatologia, tota mena de conreus hi caben, mentre que la seva orografia permetrà en molts terrenys implantar les innovacions més modernes agràries, no sols de conreu, sinó també en regors.

Hem dit que el projecte de regadiu està dividit en dues zones; l'alta, compresa entre 28 i 48 metres d'alçària, estarà destinada a regadiu intermitent, això vol dir que allà es regarà quan per deficiències de pluges la terra demani aigua, així és que en aquesta zona la dominant de conreu serà el mateix d'avui; arbreria (oliveres, garrofers, ametllers, vinya) intercallada amb sembradura d'hivern). L'altra zona, de 12 a 28 metres d'alçària, estarà dedicada totalment a horta, conreant-se des de la taronja a tota mena

de fruitarer idoni, com tota la gama de plantes hortícoles i industrials.

Hi ha un conreu que a l'estranger és de profitosos rendiments i que a casa nostra, llevat de València i Barcelona, no es practica; ens referim als conreus de grans rendiments, com són les plantes primerenques, les flors, els conreus d'hivernacle, etc., els quals per a donar un rendiment màxim cal regar les plantes no en regor directe, sinó en regor de pluja artificial.

Aquest sistema de regar podria al nostre entendre, fer-se en un espai de terra relativament reduït (unes 100 hectàrees) en la part de terra que degut a la seva pendent es pogués aprofitar la pressió de l'aigua del canal 48 per a regar en forma de pluja les plantes conreades a menys de 25 metres; i aquesta zona que casualment està enclavada al voltant d'un petit turonet i que té una bona capa de terra laborable, seria la més

apropiada per a implantar-hi aquests conreus, ja que la canonada de distribució d'aigua seria relativament reduïda i per tant econòmica, puix els límits d'aquesta terra de nou conreu no anirien del canal 48, més enllà de 400 metres.

Tot es redueix en fer l'estudi per a saber si el preu de l'aigua aixecada als 48 metres és de cost econòmic per metre cúbic; segons càlculs fets per tècnics, l'aigua captada de l'Ebre i aixecada a 48 metres amb força elèctrica costarà 167 pessetes anuals per hectàrea i no és pas gens car, ja que en l'actualitat les sèries i bombes captant l'aigua d'una fondària de 6 a 12 metres i pagant de 5 a 6 rals l'hora de regar, costa de 708 a 822 pessetes l'hectàrea i per any, la regada.

Ara és qüestió de fer números, preu de cost de la canonada i sortida dels nous productes, si bé tenim un bon pervindre mentre el Sindicat Agrícola del Baix Ebre segueixi amb l'increment d'enguany, que sens dubte els seus dirigents voldran encara intensificar; tot, doncs, fa esperar que mitjançant els nous regadius, particularment amb la innovació de la pluja artificial i amb la cooperació del S. A. B. E. en les 3.000 hectàrees de terres de secà que es preté transformar en regables, la regió tortosina, Aldea-Camarles, es posarà al nivell de les contrades més avançades en matèria agrícola.

JOSEP VIA

La cria remuneradora del porc

Qui vulgui practicar la cria del porc com a negoci remunerador i acreditar les seves produccions, ha d'adoptar el tipus *bacón*.

Quan té 6 o 7 mesos, segons la raça, aquesta bèstia dona una carn escollida, mig grassa, molt sollicitada i que paguen bé els comerços luxosos. El *bacón* ha de tenir una forma llisa, bon aspecte, desenvolupat, llarg i mitjanament gras.

Als sis o set mesos, segons la raça, ha de pesar de 70 a 100 quilos. El pes que convé més, varia entre 80 i 100 quilos.

Un cop sacrificat, ha de presentar una barreja ben igual de greix i de carn magre. Sobre tota la llargada de la carcanada, la capa de greix ha de marcar de manera uniforme uns 3 ó 4 centímetres. Si el porc és molt gras, té de 5 a 7 centímetres i quan és magre uns 2 centímetres i mig, i en aquestes condicions no es considera com a *bacón*.

Les races més apropiades per aquesta mena de produccions, són les races angleses

o llurs mestissos, Yorkshire, Tamworth, Berkshire, etc.

L'engreix del porc per a *bacón*, consisteix en engreixar-lo de manera que un garrí de 15 a 20 quilos amb quatre mesos pesi de 70 a 100 quilos sotmetent-lo a un règim intensiu.

Aquestes cries són fàcils i són les que asseguren a qui les practica bons beneficis.

Els Sindicats d'agricultors haurien d'organitzar-se per a la compra i el repartiment dels productes necessaris per al foment de la indústria porquina del *bacón*, producte que sempre té col·locació i es paga bé.

Curiositats

Els bolets no es crien en un bosc que s'hagi cremat, fins passats sis o set anys.

Contra els pugons dels arbres i per allunyar els llimacs, dona molt bons resultats el procediment de regar les fulles amb una dissolució d'un gram d'aloès per un litre d'aigua.

Després de l'Assemblea de Defensa Agrícola

La plaça de braus de la nostra capitalitat, assolellada, i la sorra encara rogenca de les pluites entre l'home i la fera, clamava planys de tristor, el dia de l'Assemblea de Defensa Agrícola.

La multitud, la immensa gernació unida per un sol desig, no s'hi havia aplegat amb l'ànim de fer una ostentació de força, s'hi havia congregat per demanar a aquells homes a les mans dels quals havia anat a parar la República, seny i reflexió.

Era admirable contemplar aquelles cares ferrenyes, pàl·lides de tants sofriments, com es feien seves les paraules dels capdavanters defensors de la propietat rural i com es condolien de què els que han d'ésser els seus col·laboradors en fer produir la terra, els rabassaires, mal portats per homes que no senten ni coneixen els problemes de la ruralia, eren conduïts per viaranys poc dreturers, pel camí més segur per anar a la davallada de la riquesa del camp, avui en perill de perdre-la no solament els llegítims ostentors de la propietat, sinó també aquells als quals han fet creure que haurien d'ésser els seus possessionaris.

L'economia rural està en perill; la nostra agricultura travessa un moment colpidor; la desvalorització dels productes ha arribat a un grau tan elevat, que de no redreçar-se de mutu acord la propietat i el conreador del camp, esdevindrà la misèria més espantosa, i el caòtic moment actual serà el preludi d'una catàstrofe mai no igualada a les nostres llars rurals.

Hem d'esperar que el rabassaire de Catalunya, l'home que amb l'ajut intel·ligent del propietari ha fet el miracle de convertir els nostres erms, les nostres margenades, les nostres terres pedregoses i els nostres costers cantelluts en un jardí pletòric, envejable i envejat, abandonarà el camí de la ceguera, per tal d'aconduir serenament els seus desigs i el seu esperit.

Si és cert que la propietat no pot viure sense la col·laboració del rabassaire, del mitger i de l'arrendatari, no és menys cert que aquest, isolat, sol i sense l'aportació directriu tècnica i econòmica del primer, no pot subsistir.

La terra demana treball i intel·ligència. No n'hi ha prou amb produir. Es necessari cercar la fórmula que eviti l'enviliment del producte. I això solament pot aconseguir-ho mitjançant l'aportació mútua, l'esforç acoblat de l'economia ben dirigida.

I aquesta és la finalitat que persegueix la propietat. Els clams, les veus unànimes de tots aquells que concorregueren a l'assem-

el respecte mutu, és la valoració del que és nostre, és el reconeixement de l'esforç del rabassaire el que nosaltres sempre hem predicat, i seguim desitjant encara, pel bé de l'economia nostrada, per la consolidació de la República i per l'autonomia de Catalunya.

Si s'han comès injustícies, cal corregir-les. No hi ha dubte que la propietat ha sofert errors, creant casos abusius, que s'han de reprimir i que demanen justícia. Però, ¿no ha

ha respectat, sinó que s'ha fet la llei, a la vista o a espatlles de l'altra part contractant?

Una, deu i cent excepcions no treuen força a la regla. Per això ha de vetllar l'autoritat.

Els homes nous que a Catalunya han estat els detentors de la República, amb el beneplàcit del Govern de Madrid han volgut esgrimir una arma homicida amb aquesta nova llei de conreus. Han cregut segurament que el seu senyoriu damunt les nostres ter-

no els pertany, es donaran compte de l'engany sofert, del parany on han caigut, i potser aleshores serà tard per donar solució a un problema que el seny d'uns i altres en aquests moments pot resoldre.

Cal tenir en compte que el vinyater, avui no sap ni pot donar sortida als seus productes, i el que diu el vinyater, pot dir-se de tots els esplets del camp.

No oblidem tots plegats que és l'esforç

raula macianista pot ésser ben aplicada)—deien els oradors. Hauran pogut veure els capitosts de l'Esquerra Republicana de Catalunya, que si és cert que representen una força, no es queda a la rerassaga una altra força organitzada, que amb perfecte dret defensa i defensarà els seus interessos; que no es deixarà prendre, perquè constitueixen el seu viure i el dels seus fills, el patrimoni adquirit i valoritzat amb el seu treball, entusiasme i fortuna.

Cal que meditin els homes de l'Esquerra que no és amb aquestes armes poc nobles com es fan grans els pobles; no dubtin que el seu ideari obrerista no vol dir pas desposseir a uns per enriquir a uns altres.

L'agricultura catalana, i amb ella la propietat de la resta d'Espanya, ofereix pau i reclama justícia. Si no és escoltada avui, un altre dia haurà d'ésser repectada. Que no es pot destruir en un instant la feina d'anys i de segles d'esforç i d'activitats, com ho representa tot el patrimoni rural.

Si els homes que governen estimen, com diuen, la pàtria nostrada, cal que rectifiquin. Ara hi són a temps; més enllà, Déu dirà.

RAÏL M. MIR

CONCLUSIONS APROVADES PER L'ASSEMBLEA DE DEFENSA AGRÍCOLA

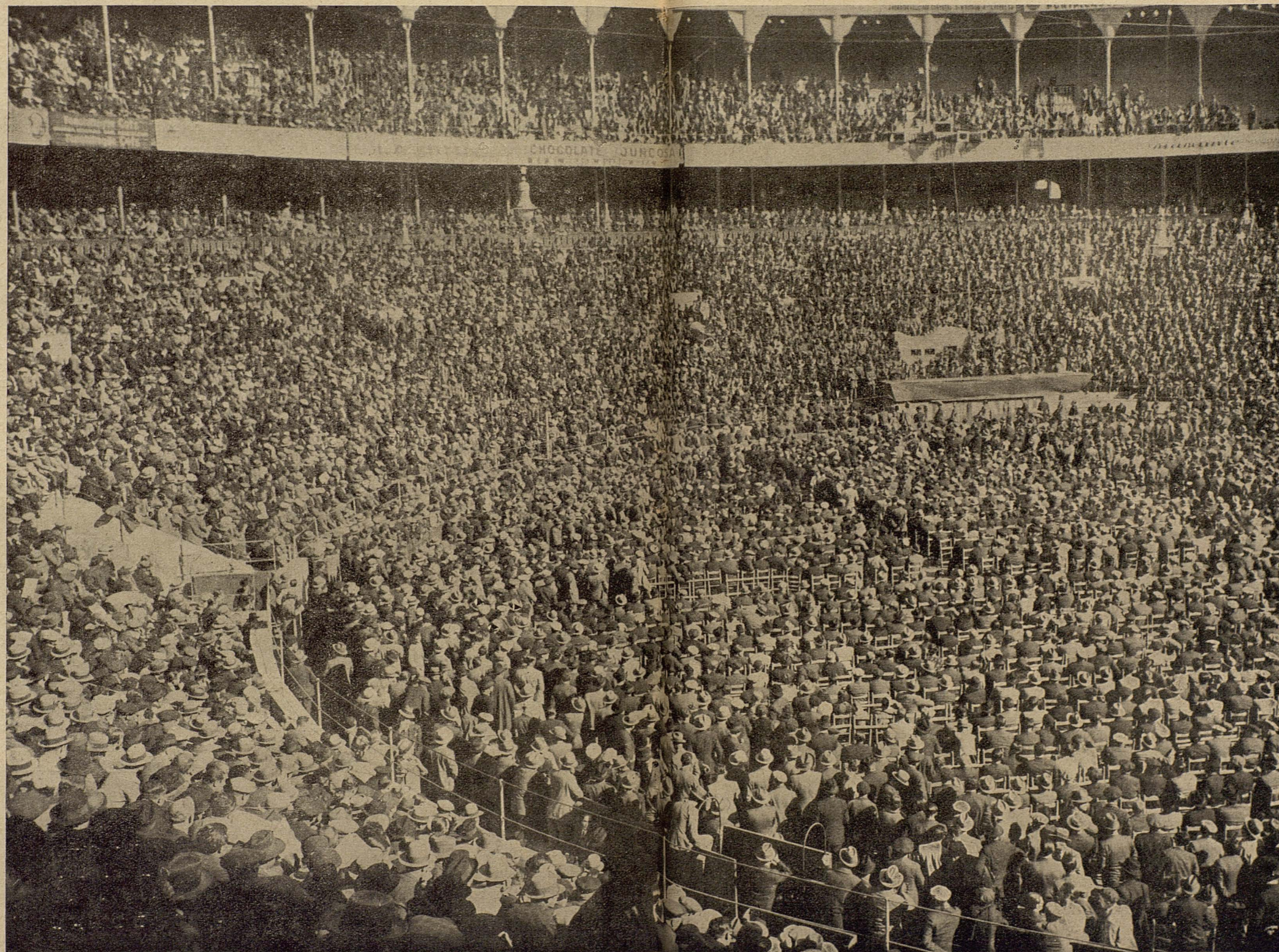
Primera.—L'Assemblea fa present al Govern de Catalunya la necessitat que s'acabi la política demagògica que ensorra l'economia catalana, dictant, des d'ara, lleis justes i equitatives, sense partidismes i igualment protectores dels drets de tots els ciutadans, sense distinció de classes, ni d'idearis polítics o socials, restablint enèrgicament l'ordre jurídic tan pregonament pertorbat.

Segona.—Que d'acord amb la conclusió anterior i sense perjudici de corregir els contractes abusius, el Govern de Catalunya, en la llei reguladora de la contractació de la terra, la promulgació de la qual és anunciada, s'inspiren en el principi de respecte a la propietat privada, fonament i base de tota economia pública.

Tercera.—Que en el nou règim de contractació de la terra que es proposa establir el Govern de Catalunya, es tinguin en compte els conceptes següents:

a) Respecte a la llibertat de contractació.
b) Manteniment de la parceria i *rabassa morta* a les quals deu Catalunya la seva riquesa agrícola i la salvació d'aquesta en les greus crisis que l'han flagel·lada, amb major motiu, per quant en la Llei Agrària de les Corts Constituents la parceria ha estat reconeguda i preferida sobre les altres formes contractuals.

c) Conservació en les formes de partició de fruits i pagament de rendes, dels usos i costums tradicionals a cada comarca.



Imposant aspecte que oferia la plaça de braus «Monumental» durant la celebració de l'Assemblea de Defensa Agrícola, organitzada per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, el dia 29 d'octubre de 1933

blea de la propietat rural, eren ben clars, ben sincers i prou serenament manifestats. No creem odís; no volem cobejances; no pretenem que es facin injustícies,—deien. Es

estat mantes vegades el conreador, el portador de la terra, qui s'ha permès atribucions excessives, que s'ha excedit en els contractes, que mantes vegades no solament no

res, seria perdurable. I no han pensat que això pot tenir una fi, que tindrà una fi. I aquell dia els mateixos homes que ara s'entusiasmen repartint-se el que és seu i el que

col·lectiu l'únic que pot millor endegar les coses de la ruralia.

Us invitem a la germanor, us demanem humanitat, (potser ara com mai aquesta pa-

d) Que en quant a la facultat d'adquisició de les terres que es concedeixi als parcers i arrendataris, es tingui present la naturalesa de la propietat a Catalunya, evitant el seu excessiu fraccionament.

e) Que es fomenti la parcel·lació voluntària de les finques per mitjà del Crèdit Agrícola i deixant als contractants la llibertat d'establir els pactes que creguin convenients.

Quarta.—Que essent actualment els Jurats Mixtos del Treball Agrícola i les Comissions Arbitrals instrument polític i partidista de pertorbació i discòrdia que envaeix el camp del dret civil, l'Assemblea demana la seva transformació en organismes de conciliació, presidits per tècnics, el nomenament dels quals estigui fora de l'abast dels partits polítics.

Cinquena.—Es precís establir un límit als recàrrecs municipals sobre la riquesa rústica, prohibint gravar-la en més d'un 10 per 100 sobre la contribució territorial.

Sisena.—Cal que el Poder públic aprofiti tots els elements de què disposa per aconseguir la revalorització dels productes de la terra i els pecuaris, prescindint de lleis que com la de termes municipals tant ha perjudicat l'economia rural, procurant també la coordinació dels preus dels productes del camp amb els desproporcionats que obtenen en els centres de consum.

Setena.—Que per part del Govern d'Espanya s'entri a una política de tractats internacionals que acabi la lluita comercial feta per les nacions estrangeres contra els productes agrícoles espanyols, evitant les dificultats a la seva exportació i al bloqueig del diner, establert principalment a les nacions americanes.

Vuitena.—L'economia de Catalunya i la de tota Espanya reclama el restabliment de les representacions pròpies en tots els organismes oficials mitjançant la designació directa de dites representacions per les respectives Associacions.

del proveïment. Generalment la trufa és conservada en pots de llauna, bullida amb vi ranci. Però això no vol dir que no se'n destinin quantitats a la venda en fresc per a les festes de Nadal i també a la fabricació de bombons que en diuen trufes gelades.

Les aplicacions de la trufa són principalment en el ram de fiambres i també en els rostits; indubtablement, el gust que donen és dels més exquisits i això explica que la trufa sigui tan estimada pels bons paladars. A més, com que una abundància no hi és mai, el preu sempre és relativament elevat. De totes maneres, un any de collita dolenta el preu arriba a ésser el doble del que assoleix en un any de bona collita.

Com es cerquen les trufes? La feina no és gens fàcil ni gens còmoda. En primer lloc, el tofonaire no s'improvisa, sinó que ha de tenir una preparació. Ha de conèixer el terreny, no tan sols en el sentit de saber comprendre on hi ha un tofoner (lloc de producció), sinó també l'indret d'aquest en el qual pot haver-hi una trufa. El tofonaire té un auxiliar preciós en el gos que l'acompanya, però aquell és el qui dirigeix la bestiola, la qual sols exerceix la missió orientadora. Hi ha qui empra porcs per a la recerca de la trufa, però el fet no destrueix la regla general d'utilitzar el gos.

No tots els gossos són bons per a dedicar-se a la recerca de trufes. Cal que tinguin un nas molt fi i aquesta qualitat acostumen a tenir-la els gossos d'atura o entremesclats. La feina d'ensenyar un gos tofonaire és molt pacient, perquè, com ja es pot suposar, el coneixement del gust i l'olor de la trufa no li ve al gos de natural com al porc, al senglar, a les rates i als bens. El tofonaire ha d'acostumar el gos a sentir l'olor de la trufa i això s'aconsegueix donant-li menjars en els quals n'hi hagi de barrejada.

Amb el gos ensenyat com a company i auxiliar, el tofonaire surt de casa de bon matí, per fred que faci. De vegades la glaçada és tan forta, que hi ha veritable perill de caminar pel bosc. Quantes de vegades, també, el tofonaire ha de suportar la pluja que li ve al damunt! I quasi sempre ha de trepitjar terreny humit, per no dir completament moll. Si em dieu que el tofonaire actua únicament amb l'afany de lucre, us diré que no; almenys en molts casos. Hi ha entre els tofonaires un fort esperit aventurer, individualista, amic de la naturalesa i de la solitud. El tofonaire és el tipus d'home lliure, que de bon grat cercaria trufes tot l'any per no haver de dependre de ningú. Hi ha també entre els tofonaires el sentiment de la superioritat en l'ofici, que li fa fer exploracions per tal de poder trobar un tofoner que no sàpiga ningú més. Per amics que siguin entre ells, mai no es diuen l'un a l'altre tota

EL QUE DIU LA PREMSA

Com es cerquen les trufes

La lectura d'una de les *Paradojas* de Max a *Las Noticias* m'ha mogut a escriure el present reportatge, per tal com sembla que moltes persones ignoren que a Catalunya hi ha trufes (o tòfones, com diuen a muntanya); que són molts els homes que cada any es dediquen a cercar-les; i que àdhuc hi ha qui, com a França, en fa un conreu regular.

Així, potser, contribuirem a desmentir que pugui dir un diccionari (no sabem quin) que la trufa és exòtica a Espanya, a convèncer que no és el mateix la trufa que el xampinyó (aquest es fa avui a Catalunya en gran escala) i que el conreu de les trufes no és tan fàcil com hom vol suposar, la qual cosa fa que el preu sigui elevat.

En primer lloc parlarem de la vegetació de les trufes. Aquestes neixen d'unes larves que es formen en els arbres i que el vent s'encarrega d'escampar a la terra, en la qual, gràcies a la pluja i al sol, germinen com qualsevol altre bolet o tubèrcul boscaner. Els arbres productors de trufes són, en primer terme, les alzines. Però hi ha també els avellaners i els castanyers que en produeixen, encara que les trufes no tenen el grau de flaire ni són tan negres com les que es cullen en boscos d'alzines.

No podem pas assegurar d'una manera

concreta la zona productora de trufes, perquè només tenim notícia de les excursions dels tofonaires catalans. De vegades hem sentit a dir a persones d'altres regions (per exemple, d'Extremadura) que també n'hi ha; però, pel que sembla, es tracta de trufa primerenca, de carn blanca, la qual és ben poc estimada, perquè, com que no és flairosa, no reuneix la condició essencial que caracteritza la trufa. El terreny que generalment segueixen els tofonaires catalans ateny les comarques del Vallès, Moyanès, Guillerries i Plana de Vic. N'hi ha que també van al camp de Tarragona, a la part alta, des de La Selva fins a les immediacions d'Aragó. Així mateix sembla que van tofonaires a la muntanya lleidatana.

Encara que a Vich els dissabtes s'hi porten trufes, el principal mercat és a Centelles, els diumenges. Aquest mercat comença a principis de desembre i dura fins a mitjans de març. En aquest període de temps, són molts els tofonaires que el diumenge es reuneixen a Centelles, donant-hi una nota d'animació.

El preu de les trufes en el dit mercat no és mai fix, ni durant la temporada, ni en cap any. Al principi, la trufa no es paga molt perquè encara no és ben negra ni gairebé flairosa. En arribar Nadal el mercat ja s'anima més i aleshores el preu puja fins pel febrer, en què torna a baixar, perquè ja comença escassejar i ja s'ha fet la major part

la veritat. Al contrari, en ple bosc procuren escapollir-se per tal que un no conegui el que fa l'altre.

Un cop en el bosc el tofonaire, que ja sap els trossos en els quals hi ha tofoners, s'hi dirigeix amb avidesa per tenir el plaer de trobar el fruit desitjat. Moltes vegades, si el gos que l'acompanya ja és vell de l'ofici, se li avança, ensuma la terra i esgarrapa, donant així el senyal d'haver-hi una trufa. Sovint, però, l'animalet s'equivoca, perquè sentirà l'olor, però ja la trufa ha desaparegut, l'ha collida un altre. El tofonaire, però, sempre amable amb el gos, el recompensa amb un bocinet de pa que la bestiola menja de pressa, tot remenant la cua en senyal de satisfacció.

Tret de les primerenques, que quasi surten a la superfície, les trufes es troben ensorrades a deu, vint i trenta centímetres. El tofonaire té cura de treure-les amb l'ajut d'una eina que en diuen *el cerca-tofo-nes*. Moltes vegades, sols olorant la terra cavada el tofonaire comprèn si el gos s'ha enganyat o no. I aquest cas es dona almenys en la meitat dels senyals fets pel gos.

Des de bon matí fins que la fosca no li permet ja seguir més, el tofonaire va fent camí pel bosc, tot baixant i pujant, passant per llocs abruptes i altres de relliscosos. Però la voluntat no li manca mai. Arriba a casa en plena nit, cansat, amb el sarrò unes vegades un xic ple, altres quasi ben buit. Ha fet una jornada penosa que, anant bé, li valdrà vuit, deu o dotze pessetes. I ha treballat molt més que un obrer manual o un camperol.

Després, les trufes recollides van al mercat, les compren els fabricants, les conserven en pots i són venudes com si fossin procedents de Pèrigord, la comarca francesa que té més anomenada.

Tenim notícies vagues que hi ha a Catalunya qui fa el conreu de la trufa. Però es tracta de casos isolats. El fet general és la recerca lliure, puix els propietaris dels boscos no posen cap entrebanc a la tasca del tofonaire. Per altra banda, si s'ho proposessin, seria una feina ben difícil, puix caldria vigilar el bosc molt millor que un vedat de caça, perquè el tofonaire fa la seva via sense el més petit soroll.

A França, en canvi, el conreu de la trufa és bon xic estès. Cal triar un terreny apropiat, arenós i de pendent. S'hi planten alzines en rengle, procedents de llocs en els quals hi ha tòfones, i es llauen i s'adoben com qualsevol conreu agrícola. Al cap d'uns anys aquelles alzines comencen de produir trufes. És clar que en aquestes condicions la feina de cercar trufes és més planera i també més lucrativa.

Però a Catalunya el tofonaire és pobre, no disposa de terrenys ni de mitjans per a po-

dèr-los vigilar degudament. Per això ací la recerca de trufes té tot l'aire d'un ofici propi d'enamorats del bosc, de la solitud i de la llibertat.

JAUME CARRERA

De *La Veu de Catalunya*.



El conreu de l'ametller

Contràriament a ço que molts creuen, que l'ametller és arbre sols apropiat a països calents, nosaltres creiem i la pràctica ens ha demostrat que no ens errem, que és arbre que s'adiu perfectament a les temperatures fredes que tenim a la Segarra.

El que vol l'ametller són aires secs i com que a la comarca nostra són aquests els que dominen, fan que l'ametller esdevingui un dels arbres més productius. No obstant, cal atendre's a certes normes i condicions, que són les que tractarem de demostrar.

Abans de tot, s'ha de triar la classe que més s'adigui al nostre país i per ésser aquest un en el qual els freds tardans fan estralls a les collites en general, cal cercar un arbre que floreixi relativament tard i per això és recomanable l'ametller *Desmai*; convé, no obstant, intercalar-ne entre aquests uns quants de classe diferent, que poden molt bé ésser d'*Esperança* o *Marcona*, a fi de facilitar la fecundació.

L'èxit o el fracàs d'una plantada d'ametllers, depèn no tan sols de la classe escollida sinó també, i molt marcadament, de les normes seguides en la seva plantació. És prou sabut de tothom, que com més gran es faci el clot i quant més adob s'hi pugui posar, més aviat tindrem arbres; per aquest motiu pasarem per alt aquests extrems i ens referirem tan sols a la manera de plantar, fent avinent que l'arbre mai no s'ha d'enterrar a més profunditat de la que ho estava en el viver i, sobretot, s'ha d'evitar que l'empelt no quedi sota terra, ja que si es fa així, per la ferida vella de l'empelt, supura la saba i mata irremissiblement l'ametller. Hi ha un altre detall molt interessant i que la major part dels que planten el descuiden, per la

raó senzilla de desconeixè'l, que consisteix en marcar els arbres abans d'arrencar-los del viver, a fi de què quan es plantin novament, se'ls pugui donar la mateixa orientació que tenien; això que a primera vista sembla una niciesia, no ho serà per aquells que s'hagin fixat en una plantada vella; el que l'observi veurà que hi ha ametllers que tenen la soca cargolada com una corda, i això és produït per la mateixa naturalesa, que obliga a l'arbre a posar-se en la mateixa orientació que prengué en néixer, de manera que si es planta un ametller posant la marca que li feren abans d'arrencar-lo en sentit oposat, amb el temps, anirà cargolant-se fins assolir la seva primitiva posició, (1) i aquest esforç continuat, com és natural, és en perjudici de l'arbre.

Feta la plantació en degudes condicions, cal esperar cinc o sis anys per a què l'ametller doni fruit, sinó amb abundor, almenys per cobrir les despeses de l'any, i entre tant, cal tenir cura d'esporgar-lo amb seny a fi que l'arbre pugui en forma estètica, sempre procurant que quedi entre-clar del mig, que l'aire i el sol puguin introduir-s'hi més fàcilment.

L'ametller no acostuma treure llucades ran de soca, en canvi, entre rames, mai no manquen el que vulgarment diem *estudiantants*, als quals convé treure tots els anys, ja que de no fer-ho, xuclen amb avidesa la saba que necessita l'arbre per a nodrir tots els seus òrgans.

Per acabar sols ens resta recomanar a tots els propietaris de terres, que no deixin de plantar ametllers, sobretot a les margenes, amb la seguretat de conquerir tres fins profitosos i interessants: primer, embellir les finques, després, facilitar les pluges, anul·lant en el possible els desastrosos efectes de la tala de boscos, i últimament, fer produir les finques un sobrepuig de fruits que sobrepassi de molt les despeses de plantació i de conreu dels ametllers.

EDUARD BRUFAU

De *La Segarra*

(1) Aquest fenomen és conegut científicament per *geotropisme* (Nota d'A. i R.)

RECERQUES PRACTIQUES

El valor alimentós de la garrofa

Es sabut que la garrofa constitueix un aliment de certs pobles africans. Dels temps més reculats la vénen emprant els estadants d'aquelles regions ardoroses, on la 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: *Joanisbaum* (arbre de Sant

Joan). L'illustre 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'esmerçés, més del que es fa, en l'engreix 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 golafreria, els pot motivar desarreglaments intestinals.

A Anglaterra i altres països, és molt estimada la garrofa en l'elaboració de certs productes industrials. Hi hagué altre temps qui es dedicava a comprar animals magres, que revenien al cap de poques setmanes, després d'haver-los alimentat amb garrofes. Alimentats d'aquesta manera presenten molt millor aspecte.

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



El valor de l'ametlla i el per-vindre de l'ametller

Estava reservat a la ciència moderna determinar, d'una manera exacta, el valor nutritiu de les ametlles, venint a confirmar el que ja havia ensenyat l'experiència. Doncs bé, queda avui ben establert, que l'ametlla, de totes les fruites d'Europa, després de l'avellana, és la més rica en matèries nitrogenades: hidrats de carbó i sobretot, matèries grasses. Les proporcions d'aquestes últimes, arriba al 55 per 100 del seu pes, que és com dir, que 1 quilo d'ametlles proveeix el nostre organisme de la quantitat enorme de 6.000 calories, o sigui doble de la carn de gallina i una vegada i mitja de la del pa. A més a més, compta l'ametlla, amb la major part de vitamines indispensables a l'organisme humà. Com l'avellana, mereix, per tant, que sigui qualificada de *pildora alimentosa per excel·lència*.

Aquestes valuosíssimes qualitats alimentoses, no són gaire conegudes, i ademés cal afegir-hi la seva finor, superior a la nou, i pel qual es presta a transformar-la de diferents maneres. Ensucrada i barrejada amb cacau, la pastisseria i la confiteria, etc., pre-

paren productes el consum dels quals arriba a proporcions considerables, que seran cada dia més grans.

En comprovar-se el desenvolupament grandios d'aquestes indústries, sobretot en els països del Nord i dels Estats Units, es comprèn que l'ametller, arbre mediterrani per-excel·lència, vagi conquistant contínuament noves terres. Cada dia va essent més estimat aquest arbre, tant pels importants rendiments pecuniaris que deixa, com per les seves poques exigències en quant a les condicions de les terres, treballs i conreus, ja que és un fruiter dels més rústecs, que viu, prospera i fructifica en els llocs àrids, secs i pedregosos, on altres espècies de cap manera no s'hi farien. Fort i robust, malgrat el seu aspecte i el seu brancatge rugós, resisteix les més extremades temperatures i les més tremendes secades. Les seves arrels, potents, s'allarguen i s'estiren encara que sigui entre les pedres, en les quals cerca i hi troba els elements i l'aigua que necessita per a desenvolupar-se i fructificar. Fins a altituds de 1.200 metres viu en els nostres climes.

Es l'arbre de la muntanya, amb tot i ésser en els plans propers al mar on més s'hi adapta i millor fructifica. L'associament de l'ametller amb la vinya en generalitzar-se, acabarà per ésser, en diferents comarques, una de les característiques de l'agricultura nostrada, amb el qual guanyarà en estabilització i en profits, que seran més segurs i importants que els que dona el conreu únic o conreu exclusiu d'una planta.

Per tots aquests motius, es pot preveure el brillant paper que a l'ametller li està reservat a Catalunya i en altres indrets de la conca mediterrània.

L'avió i l'agricultura

Unes informacions de la premsa ens assabenten que, a Rússia, s'ha començat a emprar l'avió per a les sembres de l'arròs.

També la revista *L'Aeronàutica*, ha publicat una curiosa informació sobre la distribució de polsines insecticides en avions, a l'Estat de Washington, per a combatre les plagues d'insectes de determinats arbres.

El *Northwest Air Service* fou sol·licitat per als agrupaments forestals de Washington, per aixecar un mapa aeri del territori infestat. Aquest mapa posà al descobert que els arbres infectats formaven grups separats per distàncies de 50 quilòmetres quadrats. La superfície que es volia tractar amb els avions era de 2.150 hectàrees, repartida en tres illes. El terreny es presentava molt desigual, amb nivells de 0 a 750 metres d'alçada, trencat per torrenteres. Els boscos, molt irregulars, el qual feia difícils i perillosos els treballs, puix calia volar a poca alçada per a què els arbres quedessin ben coberts de les polsines insecticides.

Un avió proveït d'una tremuja, amb un remenador mogut per un motor elèctric, alimentat amb una bateria d'acumuladors, feu la distribució de 54 tones d'arseniat de calç que contenia de 41 a 43 per 100 d'òxit d'arsènic. Cada vegada l'avió carregava de 400 a 500 quilos de la matèria insecticida.

Les operacions duraren catorze dies en els quals es feren 117 volades amb una durada total de 54 hores 9 minuts. El terme mig de cada aterratge entre dues volades, durà 8 minuts. No s'hagué de plànyer cap desgràcia per accident.

El tractament de cada hectàrea costà uns 185 francs.

NOTES INFORMATIVES

Roses

Ben viu, encara, el grat record de l'esplèndid Segon Concurs-Exposició de Roses que la benemèrita Associació *Amics de les Roses* celebrà als Jardins del Palau de Pedralbes, la Primavera d'enguany, els dies 9, 10 i 11 del passat mes de novembre ens veiérem agradablement sorpresos amb una

exquisida exhibició de roses de tardor, amb què aquesta Entitat ha meravellat a tots els que hem tingut el goig de visitar-la en el temple de la terrassa dels *Magatzems Jorba* de la nostra ciutat.

De veritable encert cal qualificar aquesta manifestació roserística, si bé modesta molt interessant, que ens han ofert els *Amics de les Roses* en plena tardor, i aquest és el seu

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES

TELEF. 20768

ROCALLA S.A. CANUDA 2 BARCELONA



mèrit, a desgrat de les brusques variacions meteorològiques i de les sobtades alteracions de temperatura que s'observaren aquells dies, el qual evidencia una vegada més, i a pesar de tot, les excel·lències del nostre clima i dels nostres terrenys per al conreu de les roses, ja que els excel·lents exemplars exposats no ens han fet enyorar gens els dies primaverals, ans al contrari, veient aquell bé de Déu de roses, hom, admirat, es trobava transportat als alegres mesos d'abril i maig.

Es obvi dir com fou assíduament visitada aquesta exhibició amb la qual l'esmentada associació ha obsequiat a la ciutat de Barcelona. Cal remarcar, però, que ho fou sobremanera pels nostres floricultors y aficionats, vivament interessats en conèixer l'estat de les roses en aquests temps de l'any, i, d'una manera ben particular ho fou, també, per personalitats estrangeres, entre les quals cal esmentar l'autoritadíssima de l'il·lustre roserista francès, senyor J. B. Croibier, President de l'Associació de roseristes de França *Les amis des roses*, que feu l'honor de visitar-la diferents vegades, i, com tots els entesos en roserística, ben amatent, no deixarà d'anotar amb deteniment i interès els noms dels esplèndids exemplars que més excellien en tamany, color, olor i rigidesa; no abstenint-se d'exterioritzar la seva admiració pel que en roses, a l'aire lliure i en aquest temps, es pot fer a Catalunya.

Per tractar-se, no d'una abundosa exposició de roses, sinó, com així ho manifestava una oportuna nota explicativa repartida als visitants, d'una selecció d'alta qualitat de flors de tardor que servís de guia per aquells que vulguin que en llur jardí no hi manquin roses tot l'any; per això no farem una extensa ressenya de les moltes varietats que hi havia, sinó que ens limitarem a assenyalar com a excepcionals entre les estrangeres la *Solk-sil* i la *President Hoover*, i entre les d'obtenció catalana la *Pedralbes*, la *Comtesa de Sástago* i la *Lluís Briñas*.

La instal·lació, d'una senzillesa corprendora, magnífica i encertada, denotava un refinat bon gust per part dels que en tingueren cura; i en quant a l'aportació dels senyors socis, sols ens cap el deure de felicitar-los ben cordialment, per l'amor que demostren professar a la flor tan gentil, tan humil i senyorívola alhora, el conreu de la qual

cal intensificar cada dia més a casa nostra.

A uns i altres, i especialment als *amics de les roses*, la nostra més sincera enhorabona i el nostre encoratjament perquè prossegueixin amb èxit aquest tan noble camí emprès.



El Concurs Nacional de Roses a Pedralbes

Ha tingut lloc als jardins del Palau de Pedralbes, la reunió dels membres del Jurat del Concurs Internacional de Roses de Pedralbes, per tal d'adjudicar els premis als rosers que en fossin mereixedors. Hi assistiren Mr. J. B. Croivier, president de l'Associació de Roseristes Francesos, *Les amis des Roses*, de Lió, senyoreta Pilar Mata i senyor Joan Dorgebray, delegats dels *Amics de les Roses* de Catalunya, senyors Vicens Aldrufeu i Joan Daura, delegats del *Foment Nacional de l'Horticultura*, senyor Nicolau M. Rubió i Tudurí, cap del Servei de Parcs de Barcelona, i el senyor Miquel Aldrufeu, secretari del Jurat. Visitats els rosers i tingudes en compte les dades recollides en la visita del Jurat del Concurs de Primavera, així com les notes de florida i vegetació del Servei de Parcs, el Jurat acordà concedir els següents premis: Medalla d'Or (estrangers): Roser *Mevrouw van Straaten van Nos*, obtenció de Mr. Leenders & Co. de Steil Tegelen (Holanda). Aquest premi fou concedit per sis vots a favor i un en contra del senyor Daura, fonamentat en el defecte del roser, que consisteix a canviar de color en alguns dels seus peus. Aquest roser és un Polyantha de color carmí vermell fosc, amb els pètals ondulats, molt vibrós i molt floridor, excellent per al nostre clima. Diplomes de Mèrit restants de l'any 1932. Roser *Josep A. Gomis*, obtingut per Cebrià Camprubí, de Sant Joan Despí. Roser de color carmí clar i l'exterior groc, molt vigorós, fullatge sa, uniflora, exempte de malalties. Roser número 1-25, obtenedor C. Chambard, de Parilly-Wenis (França). Roser de color carmí clar, començant en groc, molt espinós i vigorós, fullatge molt sa i inflorescència en forma de tres poncelles. Diplomes de Mèrit de l'any 1933. Roser número 1167-2-28 Prano, obtenció de W. Kordes, de Soelme (Alemanya). Roser de color groc-crema, uniflora, poncella perfecta, fullatge lluent i sa, excel-

lent per al clima meridional. Roser 1-R-26, obtenedor Charles Mallierin, de Varces (França). Arbust molt vigorós i sa, flor de color carmí fosc, uniflora, floració excellent. Per proposició del membre del Jurat Mr. J.B. Croivier, president de la Societat Francesa de Roseristes, el Jurat es detingué especialment davant la varietat *Lluís Briñas*, de Pere Dot, considerant la seva gran vàlua.

Sense donar a aquesta varietat cap premi especial, serví de base per a què Mr. Croivier proposés al Jurat que en atenció al mèrit verament excepcional dels rosers que Pere Dot ha presentat fins ara als Concursos de Pedralbes, com són *Duquesa de Penaranda* (C. 1929); *F. Cambó* (C. 1930); *Catalònia* (C. 1931); i *Ignasi Iglésies* (C. 1932), tots ells premiats amb Medalla d'Or, sigui concedida a Pere Dot, la *Rosa d'Honor de la Generalitat de Catalunya*, ofrena de l'Associació *Amics de les Roses*, de Catalunya. Així ho acordà el Jurat, amb gran satisfacció.



Notes comercials

A Juneda ha quedat constituït el Sindicat Agrícola local de cultivadors de Tabac. En el moment de constituir-se aquesta nova entitat comptava amb més d'un centenar d'associats.



Producció i Estalvi

els dos grans factors de tota riquesa, s'obtenen adobant amb

Nitrat de Calç 1G

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico de la Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2
VAL LADOLID



Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

TUBS PLANXES ACANALADES DIPOSITOS CANALONS DIPOSITOS PER A WATERS PLAQUES DE 40x40cm REVOLTONS

TELEFON: 20768 **ROCALLA S.A. BARCELONA** RBLA ESTUDIS-14 Y CANUDA-2

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE GENER

HORTALISSES

SOTA TENDES O EN LLOC CALENT

	Ptes. 100 grs.
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'00
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Pebrot nano gros, molt primerenc	2'50
Pebrot primerenc, de Lloret	2'50
Pebrot dolç, de Morro	2'50
Pebrot dolç gros, de Reus	2'50
Tomàtec primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50
Tomàtec, de Pera	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'50
Tomàtec de penjar	1'75

A SEMBRAR A PLE AIRE EN CLIMES ATEMPERATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FREDS

Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de tulla ampla	1'00
Ceba valenciana, forta	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	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

	Ptes. 100 grs.
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per collir tendre)	2'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ample	0'50
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriçat	0'75
Nap fi rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75



Tomàtec primerenc



Pebrot dolç, gros

	Ptes. Un quilo
Pèsols d'Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols de set setmanes	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, «Banya de be»	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstrosos 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
Salsifis blanc	4'00
Xicoira (per a menjar tendre)	1'75
Xirivia	1'00

PLANTER DE

	Pessetes el centenar
Carxofes	10'00
Espàrrecs	7'50
Maduixes de tot l'any	6'00
Maduixons	6'00
Gerderes	20'00
Grosellers	70'00

FLORS

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

ES SEMBREN

Agrostis nebulosa	Lobèlia
Aranyes	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspica	Moraduiç
Clarkia	Nemòfila
Clavells xinesos	Pensaments
Cocleària o prat nevat	Perpetuines
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Resedà
Immortals	Roselles
Lavatera	Silena

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARELS

	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
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos trompeta bicolor	3'50
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes fines	2'50

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

EL CULTIVADOR MODERN

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

TUBS A PRESSIÓ URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 ~ TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTIZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES			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	49'75 a	00'00	
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	13'50	Aragó	"	49'00 a	52'50	
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	12'50	Navarra.	"	50'00 a	00'00	
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	11'65	Urgell i Vallès	"	52'00 a	53'00	
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	29'50	Comarca	"	45'00 a	00'00	
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	33'00	Extremadura, blanquet	"	48'50 a	49'00	
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	43'00	Cruxer	"	49'00 a	00'00	
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	34'00	Lleida	"	53'00 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.	"	36'00 a	37'00	
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	31'00	Cartagena.	"	34'00 a	00'00	
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç.	"	38'00	ORDI				
INSECTICIDES I FUNGICIDES			Extremadura.	"	37'50 a	39'00	
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00	Urgell i Segarra.	"	37'00 a	38'50	
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60	Manxa	"	37'00 a	39'00	
Sofre gris o precipitat	"	10'00	MORESC				
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00	Plata disponible.	"	48'00 a	49'00	
Sofre de terròs	100 quilos	42'00	Andalusia superior	"	46'00 a	00'00	
Sofre en pans, refinat.	"	53'00	ESCAIOLA				
Sofre de canó.	"	56'00	Andalusia	"	56'00 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	
Pernanganat 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 Benlloc, zero	"	50'00 a	51'00	
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00	Arròs Floreta.	"	57'00 a	58'00	
PRODUCTES ENOLOGICS			Arròs Selecte.	"	55'00 a	56'00	
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	"	43'00 a	44'00	
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.	"	42'00 a	43'00	
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	90'00	Valencianes	"	00'00 a	00'00	
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00	Eivissa	"	44'00 a	45'00	
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	125'00	Mahó	"	67'00 a	00'00	
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	FAVONS				
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	475'00	Sevilla	"	45'00 a	46'00	
Carbó vegetal	"	300'00	Xereç	"	47'00 a	48'00	
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.	"	87'00 a	88'00	
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	70'00 a	72'00	
Caramel concentrat	"	300'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	54'00 a	55'00	
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	
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	210'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a	00'00	
Metabisulfit de potassa en pols, antifermant	"	220'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a	00'00	
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	100'00	Orax 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	"	82'00 a	88'00	
Taní a l'èter pols extra	"	1.700'00	Mongetes Tranquillon noves	"	84'00 a	86'00	
Taní a l'alcohol, pols extra	"	900'00	Mongetes Monquillines noves	"	84'00 a	85'00	
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00	Mongetes Mallorca.	"	81'00 a	82'00	
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00	Mongetes Castella corrent	"	125'00 a	00'00	
MATERIES FILTRANTS			Mongetes Castella superior garbellades	"	130'00 a	132'00	
Amiant	100 quilos	1.400'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	92'00 a	93'00	
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.	"	102'00 a	00'00	
Terra de Lebrija	"	40'00	Mongetes mitjanes.	"	00'00 a	00'00	
CEREALS I LLEGUMS			Mongetes Braila.	"	00'00 a	00'00	
BLAT			Mongetes Prat	"	96'00 a	100'00	
Forment de Castella	"	49'75 a	VECES				
Candeal de la Manxa	"	50'00 a	Veces Navarra	"	42'00 a	43'00	
			Veces Andalusia	"	37'00 a	38'00	
			ALTRES CEREALS 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	"	44'00 a	44'50	
			Llenties.	"	70'00 a	130'00	



FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
FARINES I DESPULLES				DE PINYOLA			
Farina sensera, mitja força	100 quilos	80'00 a 85'00		Verd, primera	100 quilos	91'30 a 95'65	
Farina sensera, força	"	90'00 a 95'00		Verd, segona	"	86'95 a 91'30	
Farina extra blanca, superior	"	72'00 a 74'00		Groc, primera	"	95'65 a 100'00	
Farina blanca, corrent	"	68'00 a 70'00		Groc, segona	"	91'30 a 95'05	
Farina Aragó	"	00'00 a 00'00		Fermentat	"	69'56 a 73'90	
Farina regió	"	00'00 a 00'00		Fosc	"	78'30 a 82'60	
Número 3, amb sac	100 quilos	44'00 a 46'00		DE COCO			
Número 4	"	40'00 a 43'00		Blanc (en barrils)	"	125'00 a 000'00	
Segones	"	37'00 a 40'00		Cochín	"	160'00 a 00'00	
Terceres	"	33'00 a 35'00		Palma	"	180'00 a 00'00	
Quartes	"	30'00 a 32'00		Extraflor	"	000'00 a 00'00	
Menut	70 litres	5'50 a 00'00		DE LLINOSA			
Segó	"	4'65 a 00'00		Cru (en barrils)	"	135'00 a 00'00	
Segonet	"	5'25 a 00'00		Cuit	"	143'00 a 00'00	
				Incolor	"	165'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	10'00 a 10'25		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	"	00'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"	9'50 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"	9'25 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"	7'50 a 9'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"	7'25 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	28'00 a 29'50		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	30'00 a 31'00					
Farina de llinosa	"	35'00 a 36'00		VINS			
Alfals primera	40 quilos	7'00 a 0'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i càrrega	Blanc gre sat	
Alfals segona	"	6'50 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	"	1'80 - 1'90 - 1'80	
Palla llargueta	"	4'50 a 0'00		Conca de Barba, de 8 a 9 graus	"	1'90 - 2'00 - 1'90	
Palla curta	"	2'50 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'60 - 0'00 - 1'60	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'25 - 0'00	
				Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'80 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'70 - 0'00	
Alls en forc, Cappares	12 forcs	35'00 a 00'00		Manxa, de 12 graus	"	1'85 - 1'90 - 0'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'70 - 2'00 - 0'00	
AMETLLES				Mistela	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	340'00 a 00'00		Moscatell	"	2'90 - 3'00 - 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	"	160'00 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	
ANÍS EN GRA				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			
AVELLANES				Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Gra primera	"	00'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00	
Colliter	"	145'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'30 a 1'35	
Garbellada	"	00'00 a 00'00		VINAGRES			
Negreta escollida	"	145'00 a 150'00		CLASSE CORRENT			
CACAUETS				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	
COMINS				2 en 1	"	125'00	
Del país	"	160'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
LLOBINS				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			
NOUS				BOVÍ			
Escollides	"	115'00 a 00'00		Bous del país	El quilo canal	2'30 a 2'60	
Corrent	"	00'00 a 00'00		Vaques del país	"	2'30 a 2'60	
PÈSOLS				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	
PINYONS				Estaquets fins a 150 quilos	"	3'25 a 3'40	
Castelles	"	425'00 a 00'00		Estaquets des de 150 quilos	"	2'90 a 3'10	
SAFRANS				PORQUÍ			
Selecte	"	230'00 a 00'00		Del país blancs	"	3'60 a 3'70	
Superior Estat	"	240'00 a 00'00		Valencians blancs	"	3'60 a 0'00	
Aragó	"	175'00 a 180'00		Extremenys	"	2'85 a 0'00	
XUFLES				Mallorquins	"	0'00 a 0'00	
Escollides	"	130'00 a 00'00		CAVALLAR			
Esporgadura	"	00'00 a 00'00		Cavalls grossos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
OUS				LLANAR			
Fayum	El cent	13'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	"	3'90 a 4'00	
Maçagan extra	"	18'00		Anyells aragonesos, femelles	"	4'25 a 4'35	
Eivissa	"	25'00		Lletals aragonesos	"	5'25 a 0'00	
Mahó	"	19'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	3'15 a 0'00	
Empordà	"	32'50		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	2'85 a 0'00	
Mallorca	"	28'00		Anyells extremenys, esquilats	"	3'60 a 0'00	
Vilafranca	"	37'50		Anyells extremenys, femelles esquilades	"	4'10 a 0'00	
Turquia	"	19'00		Moltons extremenys, llana	"	3'40 a 3'50	
França	"	00'00		Anyells manxecs, vena	"	3'30 a 0'00	
Suïssa	"	00'00		Anyells manxecs, capats	"	3'45 a 0'00	
Polac	"	19'00		Anyells manxecs, femelles	"	3'80 a 0'00	
D'OLIVA OLIS				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	"	2'80 a 0'00	
				Ovelles femelles	"	2'85 a 0'00	

INDEX PER MATERIES

	Pàgs.		Pàgs.		Pàgs.
ADOBS		ASSEMBLEES, CONCURSOS I EXPOSICIONS		COOPERACIÓ	
La clorosi i la potassa	15	Exportació de fruites, <i>Martí Llobet</i>	144	Una «bonifica» integral model, <i>Francesc Santacana</i>	10
La superstició dels adobs	15	Com es rejuvencen els fruiters improductius, <i>R. de Mas Solanes</i>	146	Els contractes agraris a Catalunya	32
Unes consideracions sobre els adobs i els fems artificials, <i>Raül M. Mir</i>	21	Per a conservar bé les pomes	151	El Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca, <i>Jesús R. Coloma</i>	42
Fosfats i fems	54	La goma dels fruiters	163	Federació Agrícola del Priorat	56
El guix afavoreix les produccions de patates i de remolatxa	74	Nou sistema de conservació de la fruita mitjançant la torba	175	Fàbrica Cooperativa de Sucre	77
Els adobs i les collites	74	Concurs de Selecció d'Esporgadors	176	La Comunitat de regants del pantà de Crespià	77
L'es càndol del nitrogen	84	Màstic per a empelts i ferides d'arbres	195	Mutualitat d'Accidents Agrícoles del Camp de Tarragona	77
Els adobs del blat de moro, <i>Pere de la Triola</i>	169	La poda de l'ametller, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	207	El projecte de llei de contractes de conreu a Catalunya, <i>Jaume de Riba</i>	81
Auxiliars poderosos de l'agricultor	194	Els adobs dels arbres fruiters, <i>Isidre Rogent</i>	227	Dictamen de l'Institut Agrícola en el projecte de contractes de conreu	82
L'esdevenidor de la potassa	196	El conreu de l'ametller, <i>Eduard Brufau</i>	233	La sindicació cooperativa al Baix Ebre	96
AGRICULTURA		UNIO DE SINDICATS I PAGESOS DE CATALUNYA		Sindicat de criadors de vaques Schwyz	
Els darrers temporals	17	Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya	16	La Cooperativa Lletera de Bellver de Cerdanya	117
El retorn a la terra, <i>Jaume Ruiz i Manent</i>	34	Exposició d'aplicacions elèctriques en l'agricultura i de productes de la terra	17 i 75	Record retrospectiu de la pagesia, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	129
Prudència, <i>E. Brufau</i>	54	Exposició de bolets	36	Què és el Sindicat	152
Com es poden fer desaparèixer les soques dels arbres	95	Primer Concurs de producció ramadera	56	La Caixa de Crèdit Agrícola Cooperatiu	187
Els pressupostos i l'Agricultura	97	Foment de l'apicultura	56	CRÈDIT AGRÍCOLA	
La Masia Catalana	97	Assemblea de la U. S. A. a Figueres, a Lleida i a Mataró	75 i 76	El Warrant al nostre país, <i>Jesús R. Coloma</i>	
Les regades i entrecavades de les plantes	107	Setmana forestal	77	CUNICULTURA	
Prevenir, és curar, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	109	Les festes de Santa Creu a Figueres	77	La utilització de les pells de conill als Estats Units	
La pagesia mallorquina, <i>Joan Rosselló</i>	110, 130, 151 i 170	Exposició de clavells	77	La cria de conills a Rússia	
La nostra protesta	113	Assemblea de propietaris a Vilafranca del Penedès	95	Aquells conills del Penedès, <i>Joan Armengol</i>	
El pagès de Cerdanya, <i>Montferri</i>	133	Exposició de la masia catalana	115	ECONOMIA	
La importància de les rasclades en la vida de les plantes	135	La darrera Assemblea de Productors, <i>Francesc Santacana</i>	121	És necessari comptar, <i>Ramon Tutusaus</i>	
La masia catalana, <i>Manuel Brunet</i>	153	Amics de les Roses	135	L'automòbil i el camió	
El problema agrícola d'Anglaterra, <i>Raül M. Mir</i>	164	Assemblea de la Unió de Sindicats de Pagesos	156	L'agricultura lliure i l'agricultura protegida	
Trenta anys de vida camperola, <i>Rosa-Maria Aigüesvives</i>	168	Després de l'Assemblea de Defensa Agrícola, <i>Raül M. Mir</i>	230	La crisi surera	
La crisi agrícola	177	Conclusions aprovades per l'Assemblea de Defensa Agrícola	231	A favor del suro espanyol	
Llissons dels avantpassats en l'adquisició de finques rústiques, <i>R. Riera</i>	184	Roses	234	Contingents... Consums... Muralles!, <i>Francesc Santacana</i>	
Les escoles agrícoles, <i>J. Segarra i Torregrossa</i>	193	El Concurs Nacional de Roses a Pedralbes	235	El pa d'ahir i el pa de demà, <i>Ignasi Sanpere i Sala</i>	
Per a matar les herbes	195	AVICULTURA		La desvalorització de la propietat rústica, <i>J. Rossich</i>	
Elogi de la llar pairal, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	208	El Concurs d'aviram celebrat a Figueres	16	La qüestió surera	
Unes característiques de l'agricultura catalana, <i>Jaume Maspons i Camarasa</i>	221	Sistema pràctic de desinfecció de galliners	74	Distribució automàtica de fruits	
ALIMENTACIÓ		El cooperativisme en avicultura, <i>Joan Rof i Codina</i>	104 i 126	El preu de l'avellana, <i>C. M.</i>	
L'engreix econòmic del bestiar, <i>Isidre Rogent</i>	43	La raça de gallines del Penedès	125	Nou perill per l'agricultura, <i>E. Brufau</i>	
La superproducció bladera i la cria caballar, <i>Ramon Ros</i>	206	El carbó vegetal per a curar gallines i conills	192	Bases sobre declaració de rendes de finques rústiques	
El valor alimentós de la garrofa	214	El V Congrés i Exposició Mundial d'Avicultura de Roma, <i>M.</i>	209	La misèria dels conreadors de patates	
El valor alimentós de la garrofa	233	Exportació d'ous, <i>A. Soler i Monés</i>	225	La importació de carns congelades	
APICULTURA		El iode en avicultura, <i>Andreu Gros</i>	226	Les dues polítiques agràries	
Curiositats apícoles	104	BOLETS I TÓFONES		El què es menja a Barcelona	
ARBORICULTURA		Conreu de la tòfona a camp lliure, <i>Josep M. Pujador</i>	45	El Tractat amb Uruguay	
Unes consideracions sobre l'arbrat, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	8 i 45	Bolets menjívols, <i>Jaume Torras i Llopart</i>	205	La declaració de rendes	
Pruneres Japoneses i Mirobolans, <i>Lluís Pascual</i>	23 i 42	Com es cerquen les trufes, <i>Jaume Carrera</i>	232	La valorització dels productes agrícoles	
Oliveres, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	25	CEREALS		L'agricultura lliure i l'agricultura protegida	
Una olivera d'extraordinari valor, la «Corbella»	35	Malalties més comuns del blat, <i>Isidre Rogent</i>	3	L'augment de preu dels productes alimentosos	
Tractaments d'hivern i de primavera dels fruiters, <i>Ramon Bardia</i>	64	La desinfecció en sec dels grans per a sembrar	165	La riquesa espanyola agro-pecuària	
El fruiter, element de riquesa, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	72	El pa de blat	174	El pneumàtic i l'agricultura, <i>El pagès mecànic</i>	
Virtuts medicinals de les fruites	104	Venda de grans a mesura	197	El valor de l'ametlla i el pervindre de l'ametller	
Els arbres símbols de Catalunya, <i>L. Navàs</i>	141	Ordi extraordinari	216	Notes comercials	
La fruita i els contingents, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	143	COLOMBOFILIA		ESTADÍSTICA	
		La cria de coloms és un negoci lucratiu, <i>A. Soler i Monés</i>		La collita del cotó a Espanya l'any 1932	
				La collita del blat l'any 1932	

Pàgs.		Pàgs.		Pàgs.
	La producció d'ametlles i les principals varietats espanyoles	114		
	La producció de l'oli d'oliva al món	157		
	Notes comercials	197		
	Dates expressives	215		
	Les taronges que es cullen a tot el món	217		
	FOLK-LORE			
	El ruc, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	12		
	Sant Pere i Judes, arrendataris, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	28		
	El blat, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	48		
	Excellències del blat, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	128		
	La sega i collita del blat, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	147		
	Ensiamet «buscà» o boscà, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	187		
	HIDRÀULICA			
	Com es cerquen les aigües subterrànies	94		
	El Canal d'Urgell	116		
	L'embassament de Mas Cardenal, a Salomó	176		
	El Canal de les Garrigues	177		
	Terres de Regadiu, <i>Josep Via</i>	229		
	HORTICULTURA			
	L'escarabat de la patata en els camps de França	9		
	Calendari de sèmbers i plantacions. 18, 38, 58, 78, 98, 118, 138, 158, 178, 198, 218 i 236	236		
	Espàrrecs, <i>Josep Via</i>	30		
	Melons, síndries i carbasses, <i>Silvestre Fonolleda</i>	70 i 109		
	II Concurs d'espàrrecs a Gavà	97		
	El problema de la patata primerenca	112		
	L'horta de València	214		
	El valor curatiu de les hortalisses, <i>Pere de la Triola</i>	222		
	ÍNDIX			
	Índex per matèries	239		
	INDÚSTRIES RURALS			
	La indústria rural, <i>Josep Via</i>	68		
	Orellanes d'albercocs	154		
	Manera senzilla d'impulsar el consum i l'elaboració de la sidra dolça no fermentada	175		
	JARDINERIA			
	Creació de roses noves, <i>Pere Dot</i>	1		
	Les mimoses i la industrialització de llurs flors, <i>R. de Mas Solanes</i>	50		
	La llegenda del Crisantem	55		
	La flor de roser, flor mediterrània	66		
	Les roses de Catalunya, <i>Josep Ros i Sabater</i>	70		
	Exposicions de flors	96		
	La hibridació dels clavells emparradors a Amèrica	115		
	LEGISLACIÓ			
	La llei per resoldre els conflictes del camp, <i>J. Ventosa i Calvell</i>	132		
	Legislació agrària, <i>J. M. Gener i Forner</i>	152		
	LLETERIA			
	Atuells de paper per a la distribució de la llet	55		
	La crisi del preu de la llet, <i>J. M. Riu</i>	124		
	Nova indústria làctica de gran interès. La Lactosa, <i>Isidre Rogent</i>	148		
	L'antiguitat del formatge	149		
	LLIBRES			
	Llibres	157 i 217		
	MECÁNICA			
	La tracció, <i>August Soler i Monés</i>	6		
	MERCATS			
	El mercat. 19, 39, 59, 79, 99, 119, 139, 159, 179, 199, 219 i 237	199, 219 i 237		
	METEOROLOGIA			
	El baròmetre, <i>Pere de la Triola</i>	49		
	NECROLÒGICS			
	M. Rossell i Vilar	155		
	El professor Rossell i Vilar, és mort!, <i>C. Ramon Danés i Casabosc</i>	169		
	OLEICULTURA			
	Perfeccionament en l'elaboració de l'oli, <i>J. V. En defensa de nostra producció d'olis fins, Ramon Fabregat</i>	53 i 174		
	La utilització del fred en els molins d'oli	214		
	Olives confitades	215		
	PARASITOLOGIA			
	La malaltia dels alls	36		
	Per netejar de cadells les terres d'horta	54		
	Els polls dels moltons	55		
	La mosca del fruit, <i>Raül M. Mir</i>	90		
	Faixes empegades contra les formigues dels arbres	91		
	Insecticides	93		
	Als colliters d'alls	96		
	El «Garapitillo», <i>E. Brufau</i>	106		
	L'escarabat de les patates en els camps de França	107		
	Nous procediments antidàctics, <i>Ramon Garcia del Palomar</i>	114		
	Manera senzilla de netejar de cadells les terres, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	122		
	L'oli d'olives per a combatre els pugons i altres insectes	127		
	La mosca, paradís dels microbis	134		
	El corc de la pomera i la seva destrucció	134		
	Injectables per als arbres fruiters	134		
	Com s'evita que les rates i els insectes malmetin les llavors	149		
	A propòsit de la lluita contra la mosca de les olives	154		
	Per a preservar del corc als graners	154		
	Com combaten la mosca de la fruita al Marroc oriental	214		
	Malalties de l'ametller, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	223		
	L'avió i l'agricultura	234		
	PLANTES INDUSTRIALS			
	La remolatxa sucrosa i el pervindre de nostra pagesia, <i>F. Farran</i>	34		
	Importació de flors de pelitre als Estats Units	197		
	PRATS I FARRATGES			
	La sal per a conservar els farratges	74		
	Consells per a tenir bons herbeis per a farratge. Farratges salats, <i>Lluís de Recasens</i>	109 i 228		
	PROBLEMES SOCIALS			
	Aspecte social de la qüestió rabassaire	17		
	El plet rabassaire, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	89		
	El plet rabassaire al Parlament Català	115		
	El conflicte del camp	137 i 155		
	L'actual conflicte agrari de Catalunya	176		
	El conflicte dels rabassaires	193		
	Els conflictes de la terra, <i>Raül M. Mir</i>	219		
	La reintegració al camp, <i>E. Brufau</i>	212		
	Protecció o esclavitud?	213		
	Als rabassaires caldrà culpar del poc preu del vi d'enguany	215		
	RAMADERIA			
	Les cabres de llet, <i>Antoni Torrescasana</i>	7, 27, 51, 88, 105 i 123		
	L'antic comerç de ramaderia de Santa Coloma de Queralt, <i>E. Brufau</i>	14		
	Cria de vedells amb llet desnatada	36		
	Malalties del porc, <i>Ramon Vilaró i Galceran</i>	87		
	Boça pensada	157		
	El cavall belga, <i>Ferran Zulueta</i>	174		
	La farina d'arròs com aliment del bestiar	183		
	Cria racional dels porcells	204		
	La cria remuneradora del porc	229		
	SELVICULTURA			
	Flagells dels boscos d'alzines, <i>Victorià Cuffi</i>	72		
	El Montseny, <i>J. M. de S.</i>	143		
	Arbres per a fusta, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	169		
	El miracle de Sant Eloi, <i>Josep Elies i Viles</i>	172		
	El «Pinus Insignis»	184		
	TÈCNICA AGRÍCOLA			
	Tres fórmules a base de la Scilla marítima per exterminar les rates	15		
	TUBÈRCULS, ARRELS I BULBS			
	Elogi de l'all, <i>Isidre Rogent</i>	127		
	Patata primerenca	215		
	VARIETATS			
	Sentències agrícoles	6, 25 i 157		
	Una meravella de Catalunya poc coneguda	17		
	El «Talmud» agrícola	29		
	Un plet per un pou	55		
	El gat i els beneficis que deixa	114		
	El contribuent i el recaptador	195		
	La llibertat de fumar	195		
	Virtuts medicinals ignorades del blat grillat	195		
	La pluja i el bon temps	195		
	La farmàcia a les cases de pagès	214		
	Per afegir objectes de porcellana, vidre, etc. 222	222		
	VITI-VINICULTURA			
	Feines d'hivern a la vinya, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	5		
	Una malaltia dels vins d'enguany, que pot portar algun disgust, <i>Lluís Guitart</i>	13		
	Una experiència transcendent per a combatre el mildiu de la vinya	35		
	El preu de cost en la vinya, <i>Joan Armengol</i>	46		
	L'àcid tartàric en la vinificació, <i>Rafael Mir i Deàs</i>	48		
	Les floridures als cellers	55		
	Aplicació de l'Estatut del Vi	56		
	La malura o cendrosa, <i>Raül M. Mir</i>	67		
	La qüestió de les matèries tartàriques, <i>Francesc Santlacana</i>	84		
	Els preparats sulfurosos substituïts dels sofre per al tractament de les vinyes i fruiterars	85		
	L'alum per a combatre el mildiu	94		
	Una fórmula eficaç per a combatre el mildiu, <i>Raül M. Mir</i>	101		
	Vins que s'enterboleixen a la primavera	114		
	A propòsit de l'alum per combatre el mildiu	153		
	D'interès per als productors de vi	156		
	Les transaccions dels vins mostos, <i>C. Mestres i Artigas</i>	161		
	Com es preparen els mostos no fermentats, anomenats «vins sense alcohol», <i>Isidre Rogent</i>	165		
	Sistema modern d'ensacar raïms de taula	174		
	Els nostres vins a Puerto Rico	177		
	Determinació del grau alcohòlic dels vins, <i>Isidre Campllongh</i>	182		
	Les vinyes del Penedès, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	182		
	El vi com a temperant, <i>Josep Via</i>	189		
	Carta oberta a en Jaume Raventós, <i>Jaume Monlleó</i>	194		
	La llegenda de la vinya	195		
	La competència dels vins russos	197		
	Les trasbalsades del vi, <i>Lluís de Recasens</i>	202		

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.
Villaretès.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

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

FIGUERES

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

NESPRERES

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

NESPRERS (Nispero)

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

PALOSANTO (Kaki)

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

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'istiu

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

De tardor

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

D'hivern

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

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

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.

Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
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 (groga).—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

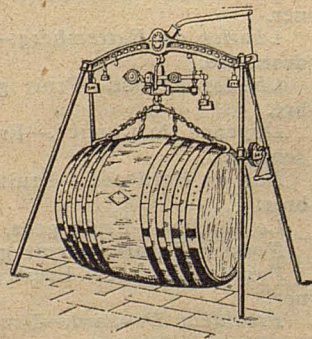
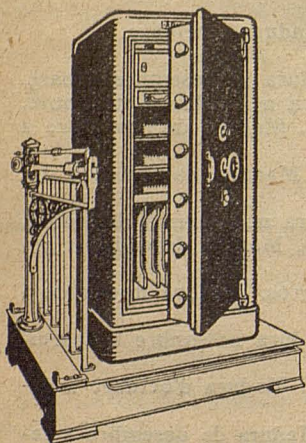
Plançons força extra 4'00 ptes.

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

Arques i Bàscules

ARISÓ

El GRAN PREMI i Medalla d'Or
 Exposició Internacional Barcelona



DEMANI
 Catàlegs i preus

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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

5

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE
 Llagas de toda naturaleza



ARSECALIMÉ
 Asma, anemia, fatiga



LINGUETO ROJO
 Para caballos, corderos y otros varios



JABON DE LOS PIQUEUX
 Para perros, gatos y otros animales



EMBROCACION
 Fortifica los músculos

D. MÈRE DE CHANTILLY

DANIEL ROBERT - Claris, 72 - BARCELONA

CONILLS

GEGANTS D'ESPANYA

Gris - llebra i blancs

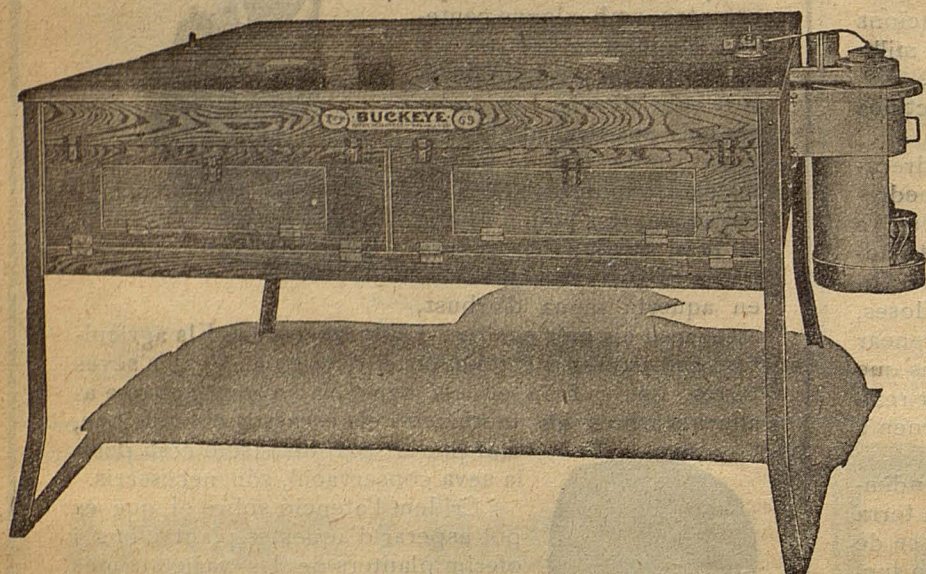
Puresa de raça :- Alta Selecció



CUNICULTURA SELECTA - Linàs del Vallès

Buckeye

Construïda
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

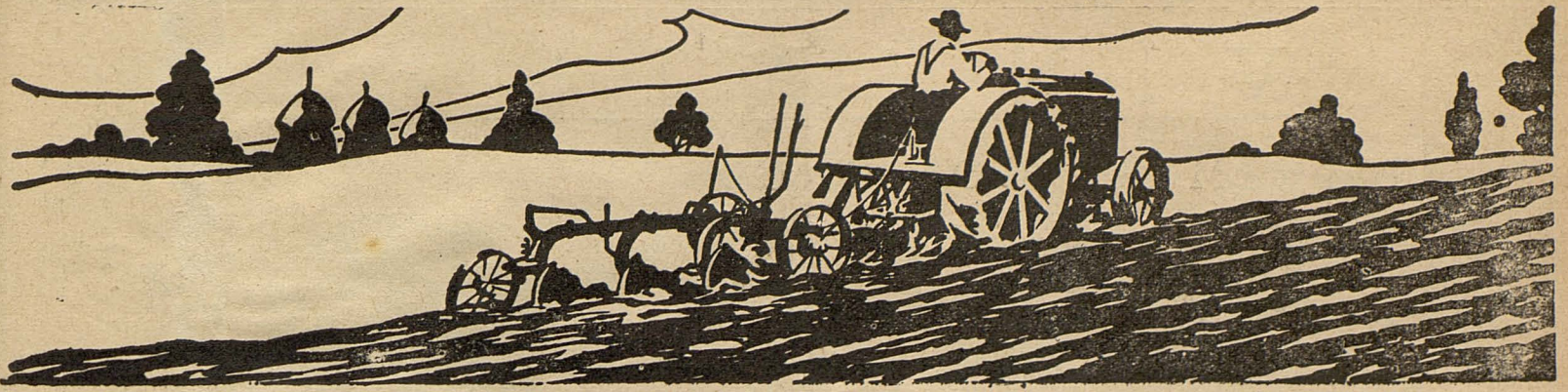


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

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)



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 (Química del Suelo). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (Química vegetal). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a 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.
Anàlisis 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. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum iHustrat.	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

INGENYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (Carnes, productos del corral y de la lechería). ROLET. Un volum	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	16,50 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

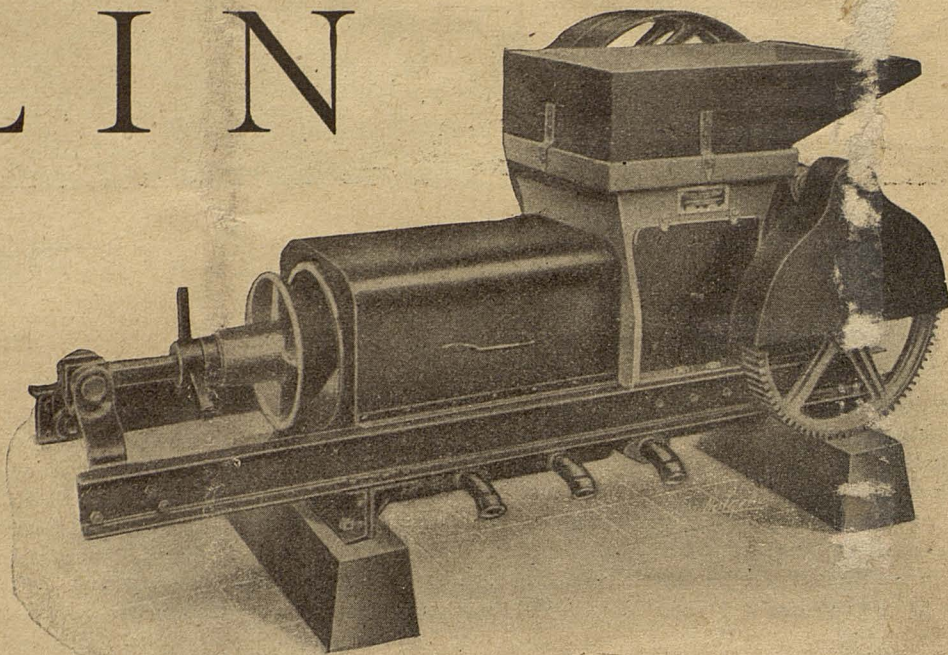
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENT S 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

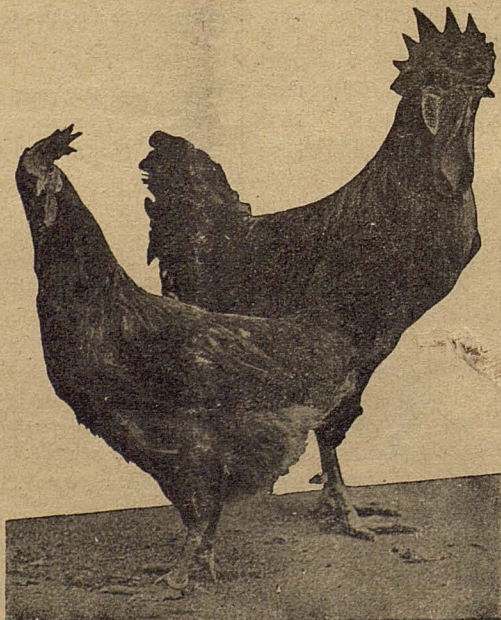
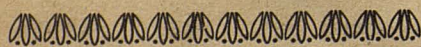
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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 diversos recompenses en totes les Exposicions ha concorregut i ha aiment posseix

Campiona de Races nacionals

obtinguda a Madrid, París i Barcelona



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

Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. Colominas i Vergés

PRAT DE LLOBREGAT (Prov. de Barcelona)