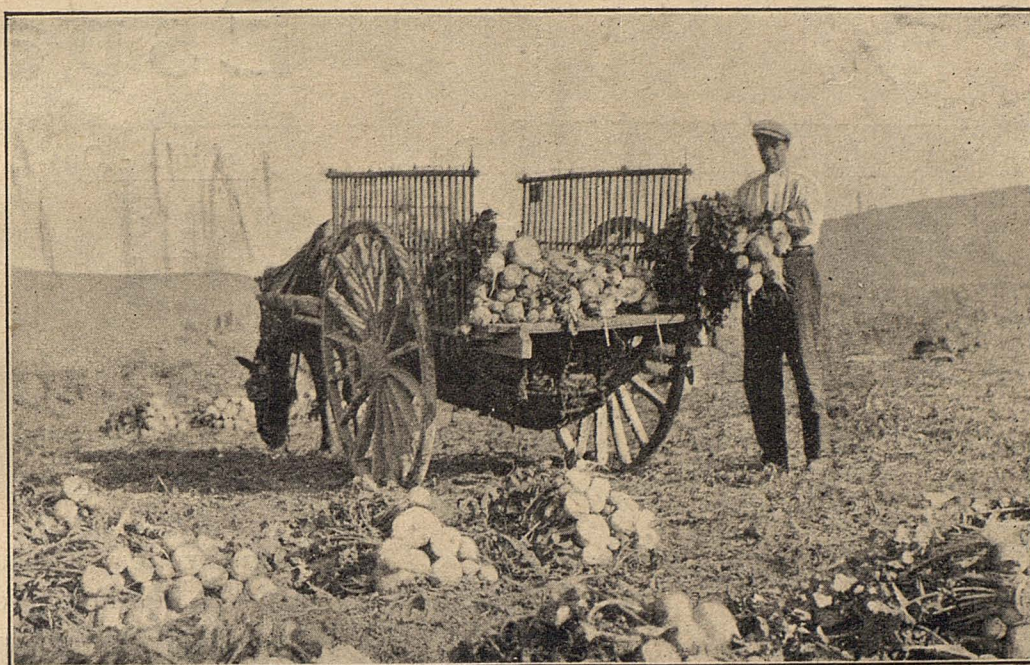


AGRICULTURA



Nap rodó, excellent recurs d'hivern per al bestiar

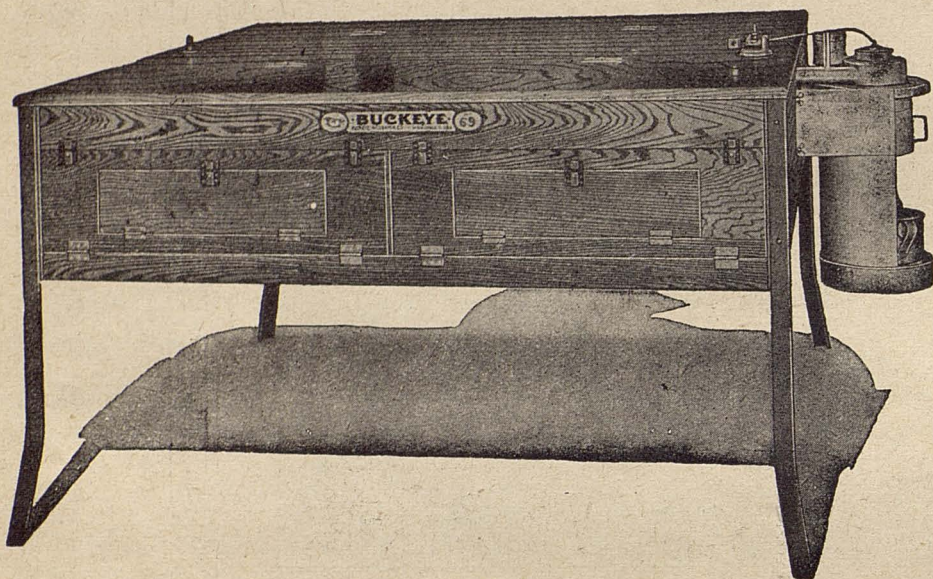
SUMARI:

Unes consideracions sobre els adobs i els fems artificials, *Raül M. Mir*. — Pruneres Japoneses i Mirabolans, *Lluís Pascual*. — Oliveres, *Emili Pascual d'Amigó*. — Sentències agrícoles. — Es necessari comptar, *Ramon Tutusaus*. — Les cabres de llet, *Antoni Torrecasana*. — Folklore de la pagesia: Sant Pere i Judes, arrendataris, *Valeri Serra i Boldú*. — El «Talmud» agrícola. — Espàrrecs, *Josep Via*. — El warrant al nostre país, *Jesús R. Coloma*. — Els contractes agraris a Catalunya. — El que diu la premsa: El retorn a la terra. Dos exemples a tenir en compte, *Jau-me Ruiz i Manent*. — La remolatxa sucrosa i el pervindre de la nostra pagesia, *E. Farran*. — Recerques pràctiques: Unes experiències transcendentals per a combatre el mildiu de la vinya. — Una olivera d'extraordinari valor la «Corbella». — Cria de vedells amb llet desnatada. — L'automòbil i el camió. — Notes informatives: Exposició de bolets. — La malaltia dels alls. — L'agricultura lliure i l'agricultura protegida. — Calendari de sèmbrs. — El mercat.

I RAMADERIA

Buckeye

construïda
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

Es la marca que s'ha imposat
Es 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)



**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 - Bobi

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-
cies crescudes de

Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

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

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

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

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

Línies Aparellades

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

Desgranadora de Blat
de Moresc

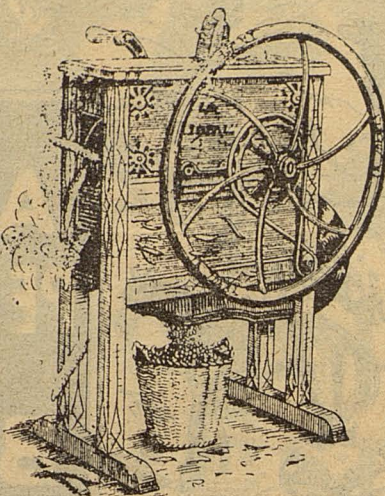
LA IDEAL

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

ARADES GIRATORIES, tipus

BURZON - Patent 34.727

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



Forcats i timons
PER DITES ARADES

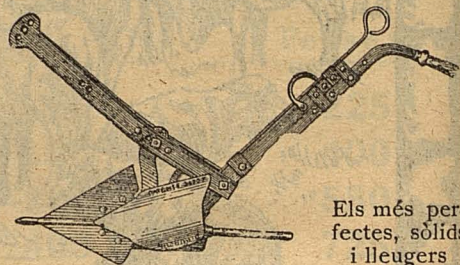
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

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

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

Arades tipus KIRPI

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

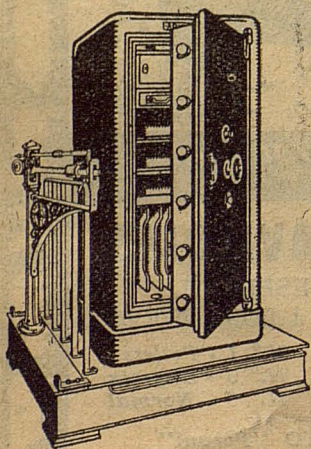


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

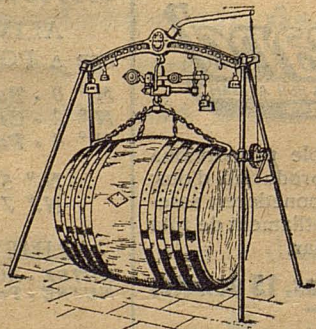
Arques i Bàscules

ARISÓ

EL GRAN PREMI i Medalla d'Or
Exposició Internacional Barcelona



DEMANI
Catàlegs i preus



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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

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

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

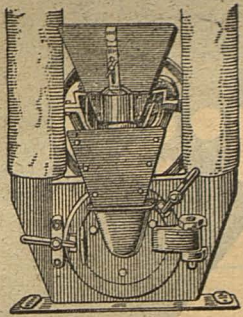
SOCIETAT ANONIMA

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

MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267



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

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

Cafès del Brasil per tota España



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics
BRACAFÉ

ACABA DE PUBLICAR-SE LA TERCERA EDICIÓ DE L'OBRA MÉS MODERNA EN AVICULTURA,

El Arte de Criar Gallinas

PER EL

Professor **SALVADOR CASTELLÓ**

Director de l'Escola Oficial d'Avicultura, Vice-president de l'Associació Avícola Internacional de Professors i Investigadors.

Forma un volum *in folio*, de 180 pàgines, 60 làmines i 220 gravats.

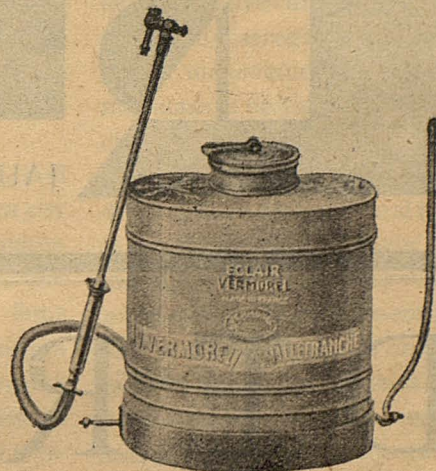
Es ven al Preu de 8 ptes. i 8'50 per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - Barcelona

No hi ha bones rendes
sense un bon tractament

No hi ha un bon tractament
sense bons Polvoritzadors

Useu un material de qualitat



VERMOREL

us l'ofereix, adopteu-lo

Catàleg franc, dirigint-se a:

Villefranche - sur - Saône (França)

Conills

PER A LA REPRODUCCIÓ

de la RAÇA del
PENEDÈS

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

GRANJA
Maurici
Sant Sadurn de Noya

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

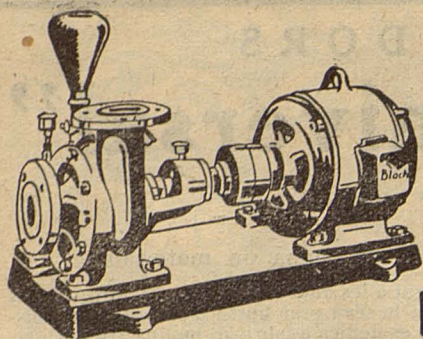
Una dotzena: 6 ptes. una Una grossa: 5 ptes. la dotzena

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

Lones per a Segadores

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

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



¡Agricultors!

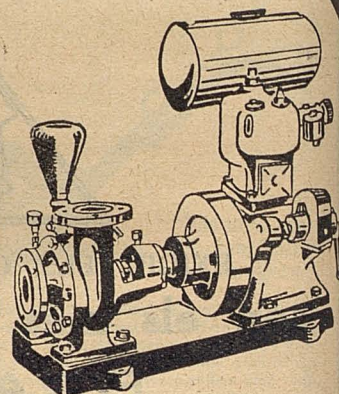
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

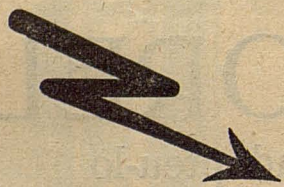
Bloech



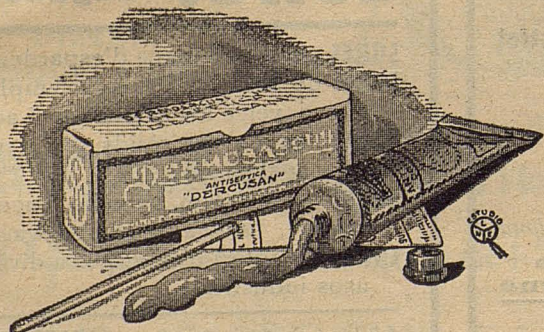
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“DERCUSAN”

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



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



ES VEN A LES FARMACIES

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

Tub per a Clíniques i Veterinaria, 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 consideracions sobre els adobs i els fems artificials

La manca d'adobs orgànics ve sentint-se cada dia més en la majoria de les explotacions agrícoles. Per alleujar tant perjudicial estat de coses hi posen gran cura i atenció prestigiosos agrònoms de diferents països, per la raó poderosa d'atendre la manca del fertilitzant bàsic dels conreus, tant per a sostenir llur capacitat productora com per minvar el cost de preu de les fructificacions. Constitueix per tant, el que ateny als adobs, un problema d'oportunitat reconeguda, que requereix que s'hi dediqui particular atenció.

Anem a intentar justificar-ho.

Està en la convicció de tot bon pagès, que la manera pràctica d'assegurar abundants quantitats de fems, aquests valuosíssims promotors d'esplèndides collites, té per fonament i es troba íntimament relacionada amb la cria i engreix de bestiar. Associant a les explotacions agrícoles aquesta modalitat zootècnica, alhora de donar satisfactori aprofitament a molts residus vegetals que d'altre manera queden del tot desvalorats, s'aconsegueix augmentar considerablement la fertilitat de les terres i que a més de les collites que aquestes rendeixen, s'obtinguin llets, carns, greixos i que els camps, les vinyes, els fruiterars i les hortes s'adobin abundantament, s'hi multipliquin les collites de cereals, vins, olis, fruits i verdures. La constant i comprovada virtut dels fems per estimular els conreus, fa que els pagesos convinguin tots en qualificar-los com insuperables i insubstituïbles i coincideixen en considerar-los com l'element indispensable; res, diuen, no hi ha com els fems per a què les terres quedin ben adobades.

Veritat és que els adobs comercials i químics poden fins a cert punt substituir o suplir aquells adobs orgànics i que l'aplicació dels adobs industrials, en molts casos es fa inevitable, imprescindible i del tot necessà-

ria. Però, amb tot, el fem ben fet, d'establada, ben conservat de manera que ni els vents ni les pluges l'hagin desmillorat ni dissipat fent-li perdre les substàncies que l'avaloren, seguirà amb fonamentats motius essent el rei dels fertilitzants i mereixent que el bon agricultor li doni la preferència sobre els altres elements fertilitzadors similars

No signifiquen semblants conceptes i el que acabem d'exposar, cap menyspreu per als adobs químics, lluny d'això. Suposen aquests un progrés formidable tant perquè amb ells s'aconsegueix suplir els fems quan no se'n pot disposar i quan escassegen i quan el seu transport i repartiment reporta despeses honoroses per raó de les distàncies o mal estat dels camins, com també són d'estimar els adobs químics puix que amb aquests es fa possible millorar la qualitat dels mateixos fems d'establada.

Degut a les virtuts fertilitzadores reconegudes que en aquests s'hi troben, és per demés dir quan necessari es fa l'estimular de produir-ne. Amb aquest propòsit sobresurt la conveniència d'ampliar tant com es pugui la cria i l'engreix de bèsties, pràctiques que a més de deixar resolta la manca o misèria de l'element més potent de la prosperitat agrícola, presenten la inapreciable condició de reduir les despeses que han d'invertir-se amb motiu del seu transport, comparativament amb les que s'esmercen quan els adobs no són lluny del lloc on han de colgar-se.

Per altra part, l'adquirir-los per compra no sempre és fàcil, ni tan sols factible i massa sovint resulta antieconòmic.

Per dissort això sol succeir en determinades contrades vitícoles, que per a preocupar-se d'adobar les vinyes van a cercar-ne en indrets i centres molt llunyans, afegint a les no petites despeses de compra altres tant o més dispendioses dels transports per carril

i del carreteig. Si els pagesos tinguessin més cura en fer comptes, segurament que en comparar el procediment de compra amb el que es podria seguir explotant bestiar, acabarien per escollir aquest darrer sistema sempre que els hi fos factible seguir-lo per tal de disposar de fems en abundor.

Es cert i s'ha de confessar que no són pocs els casos que es fa impossible recórrer a semblant medi, i quan això passa, no pot seguir-se altre camí, doncs es necessiten allà on siguin, carregant amb tots els avantatges i inconvenients. Cada dia es veurà més clara la necessitat d'ampliar les explotacions ramaderes i la cria de bestiar per a tenir adobs; ningú que reflexioni una mica no deixarà de reconèixer-ho si té en compte que la generalització del motor en el transport mecànic i fins en la roturació de les terres a mesura que anirà prenent peu, farà sentir més la manca d'animals de treball i per tant la d'establades i que amb la restringida producció els seus preus aniran creixent d'una manera progressiva i constant.

Veiem així, com el problema dels adobs orgànics va plantejant-se d'una manera precisa i sempre més inquietant per la reducció de les dejeccions del bestiar, el qual imposa la conveniència i fins diríem la necessitat d'anar associant progressivament el bestiar a les diferents i variades modalitats agrícoles, doncs és aquesta part zootècnica la que pot ésser de més eficàcia per ajudar el pagès a produir els fems que necessita.

Però, com que no sempre serà possible aquesta associació del bestiar, per a semblants casos hom pensa si resten als pagesos altres recursos per a poder comptar amb l'instrument que permet mantenir i fins forçar la prosperitat de les hisendes.

Anem a veure-ho:

Tenim en primer terme, els adobs verds, que el mateix pagès està en condicions de produir-se'n recollint i colgant les vegetacions esporàdiques de les mateixes finques o bé dedicant algunes terres a la sembra de lleguminoses per a colgar-les en florir. Després d'aquestes matèries vegetals, cal acudir als adobs orgànics animals: sangs,

raspadures de banya, ossos, pèls, deixalles de llanes, adobs químics, etc., etc. L'adquisició de la majoria d'aquestes matèries no sempre és fàcil, tant per no ésser abundants, com també per el cost pujat que solen tenir quan han de comprar-se. Referent als adobs químics, res no afegirem al que hem deixat consignat a l'ocupar-nos-en.

Queda, com a recurs final, la preparació de *fems artificials*. Convé, creiem, parlar d'aquesta particularitat.

Anem a fer-ho, si bé solament parlarem d'allò que més interessa saber. Es un assumpte nou, encara que té com a precursors, els anys transcorreguts d'ençà que el malhaurat i prestigiós enotècnic Mr. Róos proposà i feu conèixer la manera de transformar les brises en fems, fent-les fermentar amb adició o sense adició de matèries fertilitzants: sals azotades, potàssiques o fòsforiques. El procediment és prou conegut i està en les regions vitícoles per a què quedem dispensats de descriure-ho.

Per altre part, tampoc no són desconeguts els mitjans que els hortolans posen en pràctica per a poder comptar amb adobs o compostos obrint una fossa a la qual hi van acumulant tota mena de deixalles: herbes, palles, escombraries, fems que regant-los de tant en tant, ja amb aigua i quan ho tenen a mà amb dejeccions líquides humanes o de les bèsties. Es en aquestes fosses on hi van fent cap les cendres, el sutje de la xemeneia, les escombraries, les aigües sabonoses del safareig i els excrements de les cabres, dels conills i de les gallines.

Es aquesta la pràctica fermentadora, perfeccionada a Bèlgica per el conreador Gauffret, que afegint-hi a la massa de deixalles esmentades guix, calç viva, cendres, sal comú, salnitre i suc de femer o comuna, servís de llevat que provoqués la fermentació de tan heterogenis elements

A l'empirisme del procediment Gauffret han seguit els perfeccionaments científics proposats per diferents agrònoms, que amb llurs mètodes han trobat la manera d'obtenir un producte molt semblant als fems naturals, amb els corresponents compostos químics que contenen, promovent la descomposició de les palles i altres matèries vegetals, més o menys grosseres com herbes dolentes sotmetent-les a processos de fermentació anàlegs als que es promouen en els femers i que acaben amb l'obtenció d'una matèria fosca com la que aquests produeixen.

Per l'addició d'adobs químics a les matèries residuals que han d'ésser transformades, es facilita i fins es supera amb el fem artificial les qualitats del fem natural.

El punt de partida per a l'elaboració d'aquest fem artificial, consisteix en promoure

una fermentació similar a la natural, que dona lloc a la producció de temperatures elevades que transformen les matèries orgàniques en matèries húmiques.

Els microbis que pullulen pels estables, en els jassos del bestiar, en els dipòsits fecals, fent-los actuar sobre les deixalles que es volen podrir, amb aire humit i la calor necessària, s'aconsegueix fàcilment produir aquests substituïts dels femers naturals.

Manera d'operar. Són varis els camins que es poden seguir, si bé tots tenen un mateix fonament.

A Alemanya on el fem artificial està molt generalitzat, s'obté fent fermentar les deixalles vegetals i afegint-hi una preparació química que conté nitrogen, calç, potassa i fòsfor.

A Itàlia, posen també a estratificar tota mena de deixalles vegetals, barrejant-hi terra, nitrats, fòsfor i sals potàssiques.

Procediments semblants segueixen els anglesos i els francesos.

La Càtedra Ambulant d'Agricultura de Foggia (Itàlia), recomana:

Estendre una primera capa de palla d'uns 30 centímetres de gruix que es mulla fent de manera que no quedi massa humida.

Si es pot disposar d'orins de bous, vaques i caballeries, no cal afegir-hi matèries nitrogenades, perquè en lloc de mullar la capa de palla i herbes amb aigua, s'utilitzen els orins. Si no es pot comptar amb el susdit líquid, després de mullar les palles, s'hi espargeixen 200 grams de calciocianamida per metre quadrat de massa pallosa. Sobre la primera capa s'hi estèn la segona d'altres 30 centímetres de gruixària, regant-la amb aigua com la precedent i repetint el repartiment de calciocianamida amb les mateixes propor-

cions assenyalades; sobre aquesta segona capa s'hi adapta una tercera i així successivament fins arribar a l'alçària de 2'10 metres màxim de gruix de la massa total. Quan hagin transcorregut quatre dies es torna a regar la pila amb aigua, repetint sis o set vegades amb intervals de cinc a sis dies.

Per a recollir els líquids que es poden escórrer del clot, convé cavar al voltant d'aquest un vall que els reculli, per anar-los repartint pel damunt de la pila.

Quan haurà transcorregut com a cosa d'un mes i mig, la massa començarà a abajar-se i quedarà transformada en un femer madur. Amb uns 60 ó 70 quilos de calciocianamida per tonelada de palles i matèries similars i 18 ó 20 litres d'aigua per 100 quilos d'aquelles, s'aconsegueix que quedin transformades amb fems de primera qualitat.

Un anàlisi dels obtinguts seguint aquest procediment, donava els següents resultats: humitat, 746'50 per 100; cendres, 130'10; nitrogen total, 3'50; anhídrit fòsforic, 2'00; potassa, 2'05 quilos.

Afegint per tonelada de palla fins a 100 quilos de calciocianamida i remouent la massa, s'obtenen uns fems més concentrats que poden comparar-se als de les millors establadres completament descompostes i conservades.

Resta, com es veu, per aquest medi, la possibilitat d'elaborar amb les palles i altres residus orgànics de poc valor, uns fems artificials que supleixen els fems naturals i com aquests enriqueixin les terres i les mantinguin en perfecte estat de fertilitat.

Com poden constatar els pagesos, és aquest un assumpte interessant que cal que se li concedeixi tota la importància que mereix.

RAÛL M. MIR

Pruneres Japoneses i Mirabolans

I

Les pruneres (1) pertanyen totes a la família de les *Rosàcees* i gènere *Prunus*, essent totes les classes o diverses menes, seleccions o creuaments de les varietats *Prunus domèstica* o *Prunus Insititia*, en el que a pruneres europees fa referència, originàries una i altra de l'Europa meridional, del Caucas i Pèrsia, i en el que a pruneres japoneses fa referència, i que unes són japoneses i altres xineses o creuaments entre elles, o entre elles i europees i conegudes també amb el nom de pruneres asiàtiques; vénen

en sa majoria del *Prunus Simonii* o del *Prunus Triflora*.

La prunera és tan antiquíssima, que la citen ja els autors llatins i servia d'alimentació en les regions lacustres de Suïssa.

Aquesta planta s'adapta a la quasi totalitat de terres, ja que amb força facilitat se li troba un peu adequat per a cada terreny, amb tot i que generalment és empeltada sobre mirabolà, que per ésser prunera, frueix de l'avantatge d'aquests arbres que posseeixen arrels rastres, condició que fa que al mateix temps que sigui apte per a terrenys de gran profunditat, ho sigui també per aquells poc profunds i fins relativament humits.

Cal notar una diferència i és que mentre

(1) Conferència del cicle sobre Arbres Fruiters, celebrat a l'Ateneu Santboià.

les varietats procedents del *Prunus domèstica* floreixen sobre la fusta de 2 anys, les japoneses ho fan sobre fusta de l'any.

Per a noves plantacions no creuríem pas recomanar mai massa el sistema de desfons ja que excellentíssims resultats ens ha donat en terres de *Can Colomer* i en terres d'Aragó i que igualment amb força èxit ho hem vist aplicat també per un amic de Sant Vicens dels Horts.

Creiem que hauríem de posar la màxima atenció en la fertilització de la terra. Com que en els seus primers anys sobretot, el que necessitem és desenrotllament de la planta, hem d'aportar fortes quantitats d'adobs nitrogenats i si bé a les poblacions de proximitat a Barcelona les posa en condicions d'obtenir fems a bon preu, no és el mateix a mesura que ens anem separant més de la nostra gran ciutat, ja que aleshores els transports encareixen notablement aquest adob. Nosaltres allà en terres de Lleida, hem suplert amb considerable avantatge aquest adob amb la sembra de plantes per adobs verds, d'una manera molt especial amb veça que sembrada a l'agost la colguem al novembre amb un sol pas d'arada i així obtenim l'adob necessari pels primers dies de la nova planta. A totes aquelles terres mancades de calç és ben convenient una forta encalcinada i no és pas exagerat aconsellar 1.500 quilos de guix per mojada.

En terres desfonades o no, aconsellariem sempre que es plantés al mig del clot, per fer això, nosaltres usem amb molt d'èxit el següent procediment: Ens servim d'un regle aproximadament d'un metre i mig de llarg i una amplada de 8 a 10 centímetres i d'un gruix suficient per a què sigui rígid i resistent i que en els extrems porta un forat d'uns dos o tres centímetres de diàmetre i a la seva part mitja una entalla o queixal. Aquest regle el posem a terra de manera que el lloc assenyalat per a rebre l'arbre correspongui a l'entalla, aleshores colloquem un bastonet a cada forat del regle. Això fet es treu el regle i s'obre el clot. Això que tant costa d'explicar, poc costa de fer i amb la divisió del treball hem arribat a fer plantades a meitat de preu del que ens costaven en la forma que fins avui ho hem fet al Llobregat, amb tot i que estem segurs que és el lloc on la plantació es fa a més baix preu.

Per efectuar la plantació de l'arbre es procedeix a la inversa del que hem dit pel seu assenyalament, això és: Es col·loca el regle a terra de manera que els dos forats corresponguin als dos bastonets anteriorment plantats i l'arbre es fa coincidir amb l'entalla del regle. Per aquest procediment, sols amb què la planta es posi ben vertical, sense necessitat d'entregar la plantació, aquesta quedarà sempre ben aliniada, en tots sentits

si ha estat ben fet el seu assenyalament.

En general, plantem massa fondo. Poderoses raons que avui hem ja experimentat ens porten a creure que una fondària superior a 30 centímetres és altament perjudicial. A plantades més fondes hem pogut veure algunes vegades com han mort les arrels inferiors per arrelar el peu a 25 ó 35 centímetres sota el nivell del terreny; altres vegades es provoca un fort desequilibri entre la vegetació aèria que comença a marxar amb les primeres calors i les arrels, que per ésser massa fondes no poden encara rebre els seus efectes.

Durant els anys de formació de l'arbre els adobs ja hem dit que s'havien de proporcionar a base principalment d'adobs nitrogenats, però a l'arribar al quart any per a les pruneres japoneses o el sisè per les europees cal tenir en compte que les adobades han d'estar directament encarrilades a una bona fructificació. Fa uns 12 anys que Kraus i Kraybill, dos grans investigadors americans sentaren la teoria de què un arbre solament fruitava quan té en els seus teixits una certa relació proporcionada entre la humitat, els elements nitrogenats i els hidrocarbonats. Ells han vist com plantes contenant molta humitat i una forta quantitat de nitrogenats però, pocs hidrocarbonats, eren plantes de molta ufana i poc fruit i que al revés si hi havia poc dels dos primers elements i molt del segon passava el contrari, que la planta esdevenia raquítica i, finalment, que solament fruitava i es mantenia en l'estat de sanitat que cal esperar, quan existia un veritable equilibri entre aquests tres elements; d'aquí nostre interès en provocar-lo i això és el que amb les treballades i els adobs podem regular.

Si en un terreny les plantes hi vegeten amb massa ufana i no fruiten, suprimint humitat i nitrogenats, es posaran a fruitar i això ho assolirem suprimint algunes treballades i els esmentats adobs.

Pel què hem dit, veiem com és aventurat donar normes d'adobades, que caldria modificar en la majoria dels casos; de totes maneres i considerant això de gran importància, procurarem dir quelcom de tan interessant qüestió, deixant a la consideració de cada u les possibles variacions que puguin convenir en cada cas particular.

Un excés d'adobs nitrogenats donarà unes vegades una forta vegetació en perjudici de la fructificació i altres vegades uns fruits més grossos però de més tardana maduració i difícil conservació o embarc, a l'ensems que una planta menys resistent a la goma.

Els adobs potàssics i d'una manera molt especial el sulfat de potassa dona fruits molt més fins, més consistents, de més pes i re-

sistència per l'embarc. Els adobs fosfòrics tenen sobretot eficàcia en activar la maduració, assegurar la fructificació i donar bellesa als fruits.

Sentades aquestes normes creiem que en la majoria dels casos donarà bon resultat d'adobar any per altre amb una bona afemada de veça colgada en verd i els altres enterrant a la tardor 400 quilos de superfosfat de calç 18/20 i 200 quilos de sulfat de potassa per mojada. En arribar a la primavera o a l'estiu serà qüestió de veure si manquen o no elements nitrogenats que podrem aportar aleshores en forma de nitrat de calç.

Vist quelcom del què a generalitats per a totes les pruneres fa referència, entrem de ple a tractar de cada espècie de prunera en si.

Entre les pruneres primerenques cal esmentar en primer terme el mirabolà. Com que és un arbre que s'ha reproduït molt per llavor, d'ell n'han vingut una sèrie de varietats donant lloc a tota una gama de mirabolans que poc es distingeixen entre ells, com no sigui pel seu color, tamany o època de maduració.

Des de molt antic es venia cultivant un mirabolà petit i groc fortament sucrat que quan els francs estaven a la par i encara en prunès no s'havia arribat al perfeccionament d'avui, era força cobejat ja que els francesos l'acceptaven i se'l disputaven força, però que avui no té cap estima i solament en anys d'escasseig té un valor relatiu.

Un altre mirabolà que també vé cultivant-se des d'una sèrie d'anys és el mirabolà roig corrent, que és petit i primerenc. El seu color i època primerenca en què madura el fan encara acceptable i no són rars els anys que es paga a preus remuneradors.

Un altre mirabolà hi ha que es cultiva especialment a Sant Feliu, Sant Vicens i Santa Coloma i que es coneix amb el nom de mirabolà d'en Montmany, arbre molt rústec que produeix fortes anyades d'un fruit que sense ésser gran no deixa d'ésser d'un tamany acceptable i que segurament també degut al color i època de maduració, fa que molts anys es pagui a preus exageradament alts.

Altres mirabolà que es cultiva força a l'entorn de Gavà i que en porta el nom, és ja de major tamany i d'un bonic color cirera que el fa ben apreciable. Creiem que encara que és un xic més tardà que el Montmany, pot tenir igual estima que aquell perquè és més granat i d'un bonic color que crida força l'atenció.

Actualment sembla que hi ha qui té força confiança en algun mirabolà groc i gros però molt tardà i ho esmentem solament a títol informatiu ja que degut a què en aquelles èpoques posseint ja bones qualitats de

prunes pensem que aquestes prevaldran sempre sobre aquell.

Moltes foren les varietats o subvarietats que més aviat que varietats són variacions del primitiu *Prunus Mirabolana* i que com les anteriors són quasi sempre denominades pel nom d'aquell o del poble que primer les cultivà. No tenim pas gran confiança en el que a mirabolans fa referència, tota vegada que avui entrem de ple en el període de conservació de la fruita fresca i que per tant no serà la fruita més primerenca la que es pagarà millor, sinó que ho serà la més bonica i més bona; per això nosaltres som partidaris avui de no respectar més que aquelles plantacions ja existents de Montmany o Gavà a no ésser algun que altre mirabolà, arbres que difícilment podríem reempeltar amb èxit i les fruites dels quals anessin encara pagant amb escreix les despeses de producció i collita, però no sabríem pas massa aconsellar de fer-ne cap nova plantada inclús d'aquestes mateixes varietats esmentades.

Altres fruites ben semblant al mirabolà amb el qual no pensem que hàgim d'engrescar-nos massa però que potser avantatja a tots els mirabolans, és el *Pissardi*; aquest arbre que ve cultivant-se des de molt antic en nostres jardins pel bonic efecte de les seves fulles i fusta morades el trobarem carregadíssim de fruits en una de les visites primeres que férem a la finca que cultiva l'amic Sala de Balaguer i ens cridà fortament l'atenció el color, tamany i època en la qual encara que enormement verd, era totalment vermell de color. Això féu pensar al meu pare que potser fóra una fruita que per l'època en què la podríem enviar (s'entén en estat verd) la faria apreciable. En férem unes petites proves a Santa Coloma i fins avui s'han vist curullades per l'èxit. Portats per l'esperit de novetat i sense mirar-ne massa les qualitats, hem vist que se n'ha cultivat algun que altre camp, però amb poca escala, a l'entorn de Gavà. Fins avui n'hem obtingut preus excel·lents, potser degut a l'escassetat d'aquest fruit i que degut al seu mal sabor, almenys pel nostre paladar, potser si les plantades fossin massa extenses els seus preus baixarien quelcom, ja que si bé quan és exageradament madur té un gust força acceptable, és ben detestable quan verdea o solament entra en maduració. Per si algú cregués útil fer-ne una plantada creiem oportú fer present, ja que s'ha de collir exageradament verd, que s'estrella al més petit cop en aquest estat de maduració i que per tant deu manipular-se amb molta cura. Nosaltres l'acostumem a enviar quan encara no es parla de mirabolà; si alguna vegada ho hem fet més tard, els preus no han pas respost al que era de esperar i per fer-nos càrrec de l'estat de maduració en què es troba aleshores,

pensem que no arriba a plena maduració fins a últims de juliol.

Una pruna ben primerenca, ja que es cull a primers de juny, però que no voldríem pas recomanar massa, tota vegada que és exageradament petita, és la *Clyman*, dita per alguns Santjoana, la qual és d'un color roig encara que no tan vistós com alguns mirabolans.

Altra pruna de més estima i que encara que molt antiga és poc cultivada, és la pruna *Peche*. Pruna fortament gran, d'un color roig fosc, tirant a morat; quan és ben madura té una forma arrodonida; arbre fortament productiu i que el fruit solament té l'inconvenient d'ésser massa tou; amb tot, si es cull una mica verda, arriba esplèndidament als mercats anglesos. Als voltants de Lleida ha tingut molta acceptació i pel que s'assembla a la Falsa Claudia, se l'ha denominada Pruna Francesa Roja de Lleida.

Moltes altres pruneres podríem citar, però pensem que aquestes són les que més podríem recomanar per a una comarca que com el Llobregat pot produir fruita ben primerenca. Molt creiem que hi hauria a dir sobre la manera de reproduir les nostres pruneres, maneres d'obtenir peu, empeltada, etc., etc., però no ens estendrem sobre aquestes consideracions per a dir encara que poca cosa, quelcom sobre la poda. En primer lloc creiem que és un greu error formar els arbres massa alts i que una bona mida per a formar la gàvia és la de 40 centímetres. Així no perdem temps en fer fusta per la soca, la repartició de saba es fa més regularment i per tant el creixement és més ràpid, fruita més aviat i així mateix amb molta més facilitat s'efectuen els treballs d'esporga, aclarida, tractaments i recolecció de fruits.

En formar la soca cal procurar que la inserció de les branques sigui el més distanciada possible una d'altra, tota vegada que dues branques massa juntes dificulten el pas de la saba en detriment de l'arbre. Procurarem formar l'arbre amb tres branques o com a màxim quatre, procurant cada any bifurcar una d'aquestes branques mantenint l'arbre en forma de vas obert. Passats 4 ó 5 anys tindrem l'arbre format i aleshores si bé anirem bifurcant les extremitats procurarem a l'interior de l'arbre no treure més que els xucladors i solament aclarir el més precís el poll, ja que és d'aquest que en sortirà el fruit.

La mateixa teoria de Kraus i Kraybille, és la que ens guiarà i establirà les normes de la poda de fructificació; si un arbre és massa vigorós serà senyal de massa azotat i per tant caldrà podar menys a fi de facilitar l'aparició de branquillons i poll, car és allà on s'emmagatzemen els hidrocarbonats; al revés quan la vegetació sigui esllanguida cal-

drà podar més fort ja que serà causa de massa hidrocarbonats amb relació als azotats.

Cal tenir especial cura en provocar la formació de poll i dards tenint present que aquests solament es formen en fusta de dos anys.

Hem dit que entre les varietats de pruneres dites japoneses, unes eren procedents del *Prunus triflora* varietat netament japonesa; altres del *Prunus Simonii* varietat xinesa; altres són creuaments entre aquestes dues varietats i nosaltres hi ajuntarem encara els *Cots* que són uns creuaments entre prunera i albercoquer, els quals com que tenen una manera de vegetar ben semblant a les pruneres japoneses, creiem que poden ben sumar-s'hi ja que el que direm de les unes pensem que podrem dir de les altres.

El nombre de varietats i subvarietats és llarguíssim: nosaltres solament, en tenim avui en estudi 23 i amb tot i que creiem que segurament serà una de les millors col·leccions d'aquest gènere, hem de confessar que en tenim un petit nombre comparat amb el que d'elles n'hi ha. D'aquestes varietats algunes introduïdes de poc, n'hi ha que no han pas encara donat fruit i que per tant no podem encara divulgar o donar a conèixer com a varietats aconsellables. Nosaltres solament parlarem de les que considerem millors entre les que ens han donat fruit.

Botan: és aquesta una varietat que solament a títol d'informació i com a raresa de caràcter, mereix ésser esmentada. És arbre de poc desenrotllament i que amb tot i ésser dels de floració més tardana, és dels de maduració més precoç, puix coincideix amb la del mirabolà. Les seves fulles són molt amples, els seus fruits mitjans i petits, d'un groc que esdevé roig del costat del sol i d'una flaire i sabor que recorden en absolut el del plàtan. No és aconsellable per cap plantada industrial, puix és molt tova i cau amb facilitat de l'arbre.

Beauty: Com el seu nom indica, és una pruna bonica i de primera qualitat, que introduïrem de Fresno (Califòrnia) l'any 1927, arbre de forta vegetació i extraordinàriament productiu, dona un fruit d'un tamany que iguala al de la *Golden* (japoneses del Llobregat) i d'una maduració aproximadament de la mateixa època d'aquella. Fruit d'un bonic color carmí, polpa d'un color ambarí i d'un gust deliciós. Creiem aquesta varietat altament aconsellable en atenció al seu color, tamany i època de maduració, fort aguant a l'arbre i maduració llarguíssima.

Les èpoques de maduració que nosaltres donarem corresponen totes a la comarca d'Almacelles que és on més extensament tenim provades aquestes varietats i per al que a la *Beauty* fa referència, aquesta va des de primers a últims de juny.

Golden Japan: és aquest el nom que correspon a la prunera japonesa del Llobregat, de fruit daurat i que no descriurem per ésser a bastament coneguda de tots nosaltres; solament farem constar les observacions que amb ella portem fetes que ens la fan creure la més rústega i sobretot resistent al fred tardà; és aquesta una observació que hem pogut repetir varis anys a Almacelles i que hem pogut confirmar també a Balaguer.

Climax: de la mateixa procedència i importada el mateix any que la *Beauty*. Varietat obtinguda per Luter Burbank (gran investigador i productor de noves varietats, de Califòrnia) reuneix molt bones qualitats per a l'embarc, és bona productora i assoleix un tamany no igualat per cap altra. Té forma de cor, pell d'un color roig fosc i polpa groguenca. Fóra excellent si no fos que té el gros defecte d'acivellar-se. Madura a mig juny.

Formosa: planta molt vigorosa obtinguda també per Burbank i introduïda aquí per en Sala i nosaltres de Califòrnia i Itàlia respectivament, inconstant en la forma, però sempre d'un bell tamany i amb tendència a la forma de cor força pronunciada. No estem pas encara molt segurs de la seva productivitat, però sí de la seva bondat i gran tamany. Es d'un color roig cirera clar, tirant a fosc quan és ben madura. Es de molt llarga conservació i fàcil embarc; madura a mig juny.

Santa Rosa: obtinguda també per Burbank i dedicada al poble on aquest gran fructicultor posseïa la finca, a Califòrnia. És, creiem nosaltres, la més bona i la que més qualitats reuneix de totes les japoneses; època de maduració llarguíssima, aguantant-se a l'arbre fins que és ben passada i agra; resisteix el transport com cap altra, d'un sabor ben agradable; no obstant el seu gran tamany, el pinyol és molt petit. El fruit és lleugerament ovalat i d'un color roig fosc; la carn és forta i tacada de roig; madura de juny a juliol.

Burbank, varietat importada del Japó per Luter Burbank i dedicada a ell pel professor Van Deman; arbre vigorós, però que en començar a produir fortament perd la seva creixença com no sigui objecte de grans atencions. Al Llobregat ha estat falsament anomenada *Abundància* nom que creiem que hauríem de desterrar tant més quan hi ha una altra prunera que porta aquest nom i no té res a veure amb ella. El fruit és roig, al començant solament per una cara i esdevenint al final tot ell d'un roig clar, carn forta, groga i molt sucrada. Madura a primers de juliol.

Satsuma o pruna de Sang: cultivada ja de llargs anys, però poc estesa entre nosaltres. Quan és verda, té un gust força repugnant, però un cop madura és ben gustosa. Es d'un

color roig de saug tant la pell com la polpa i d'un gros tamany i molt productora, de llarga maduració i conservació a l'arbre; pinyol molt petit i carn molt forta; madura de juliol a setembre.

Kelsey: varietat netament japonesa, portada a Califòrnia per Mr. Heugh l'any 1870 i segurament d'allà ens haurà vingut, essent varis els viveristes que avui l'anuncien. Es planta molt delicada, fruit d'un color groc viu com tacat de roig, obscur del costat del sol. Productiva i molt plantada en temps passats a Califòrnia, però que avui es va deixant pel delicada que és la planta, amb tot i ésser el seu fruit de llarga conservació. Madura de juliol a setembre.

Wickson: és una pruna molt semblant a la *Kelsey*, però menys delicada, és de gran tamany i d'una forma constant de cor. La pell és d'un bonic color d'aram i la carn és de color ambarí. Pinyol extremadament petit. Llarga temporada de maduració i fortes condicions de transport. Madura d'agost a setembre.

Entre els *Cots* sembla que podrà donar bon resultat el *Bongoume*, introduït d'Itàlia, i que és primerenc. El seu fullatge recorda força l'albercoquer; amb tot i la fruita reunir totes les condicions d'una bona pruna, el seu sabor recorda l'albercoc. El fruit gros i daurat i la polpa excellent.

Apex Plumcot: arbre bastant productiu i de molt desenrotllament, dóna un fruit d'un color blanquinós tirant a un roig torrat del costat del sol. Bona fruita, encara que té força l'inconvenient d'acivellar-se al moment de madurar. Madura al mes de juny.

Rutlant Plumcot: de procedència americana, amb tot i que a nosaltres ens ha vingut d'Itàlia, el seu tamany és aproximadament el d'un albercoc corrent, pell d'un roig avellutat i polpa d'un roig brillant, i el seu gust recorda a la vegada a l'albercoc i a la pruna.

D'entre totes aquestes varietats, nosaltres aconsellariem com a millors la *Beauty*, la *Golden Japan*, la *Formosa*, la *Santa Rosa*, la *Burbank*, la *Wickson* i l'*Apex*.

LLUÍS PASCUAL

Oliveres

Es una pràctica tradicional i seguida, potser ja fa segles, que en tots els pobles dels voltants de la muntanya de Montserrat, com són Bruc, Collbató, Monistrol, Marganell, La Guàrdia, etc., quan s'ha de plantar un camp d'oliveres es planta de bordalls i després els empelten de les varietats *vera* i *palomar*, que són les que van bé en aquesta comarca. Les raons per les quals ho fan així, són les següents:

Primera.—El bordall arrela més i resulta més resistent a les ventades.

Segona.—La fusta és més dura i no es riquera tant com la de llei.

Tercera.—Diuen que fa produir més l'empelt que hi va a sobre i per tant dóna més abundoses collites.

Quarta.—El bordall viu més que el plançó de llei i és més resistent a la sequedat.

Quinta.—Es més propi per a empeltar i pren més l'eixart.

Sexta.—El bordall viu més anys que l'olivera de llei, fins mil anys o més.

Per totes aquestes raons els pagesos de la susdita comarca les planten així.

Molta part del planter el treuen de la Santa Muntanya on abunda per la raó que està voltada d'oliverars i les merles i tords s'hi mengen les olives que prenen, deixant allí els pinyols que hi grillen i hi arrelen.

En tots els pobles ja hi ha empeltadors pràctics que ho fan a jornal.

La gran base d'oliverars d'aquests termes municipals, que sumen moltes centes mils oliveres, són de bordalls.

Apuntem aquesta particularitat per si hom vol provar-ho i com una nota més per a la cartera del pagès curiós.

Les oliveres del nostre patrimoni la meitat al menys, són també a base de bordalls i daten dels segles disset o divuit.

Convinguem, doncs, que l'olivera és un arbre que es fa estimar i produeix pròdigament sempre que se'l tracta bé.

Segons la dita popular, espera deu anys que el pagès la cuidi, i si se'n descuida, n'espera deu més, abans de morir.

L'oli sempre serà un producte de consum i que valdrà diners, doncs, a més de l'aplicació directe, per les conserves no el supera cap altre.

No ens cansem doncs, de plantar oliveres en totes les terres apropiades per al seu conreu.

Pagesos, no ens en penedirem mai...

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ

Sentències agrícoles

Si segueixes per rutina,
faràs magre la farina.

Només es cull una volta a l'any i cada dia
es necessiten diners.

Es necessari comptar

En el número 8 d'AGRICULTURA I RAMADERIA corresponent al proppassat agost, deia molt encertadament el senyor Emili Pascual d'Amigó, que el pagès no compta o compta massa.

Evidentment, en general el pagès no compta el que li costa la producció de cada una de les collites a les quals dedica les seves activitats, per tal d'assabentar-se quines són les que li produeixen més beneficis per a tenir per aquestes la preferència, i quines són les que li produeixen pèrdues per abandonar-les en absolut. Aquesta indiscutible veritat ocasiona que hi hagi massa conreadors que en lloc d'anar endavant, vagin enrera, i els que no es troben així, no avancen com lògicament correspondria als seus incansables esforços, puix no hi ha dubte que els agricultors catalans som per essència, enèrgics i molt actius en tot això que fa referència a l'exercici de la nostra professió.

Si sapiguéssim comptar, i comptar bé, tal com fan els industrials i comerciants, com molt bé deia el senyor Pascual, no ens trobaríem com moltes vegades, que ens hem fet un tip de treballar o hem gastat un munt de pessetes en jornals excessivament entusiasmats en la pràctica d'un conreu els beneficis del qual no estan més que en la nostra imaginació, i al capdavall ens resulten pèrdues o en el cas més favorable ens hem de conformar amb uns guanys que tenen un escàs valor, perquè ni tan sols arriben a pagar la feina a aquells agricultors que a més dels jornals que han pagat, hi han posat llurs esforços corporals que moltes voltes són sobradament doblats als esforços dels jornalers.

En corroboració de les fonamentades afirmacions que acabem de fer, volem explicar un cas nostre que sincerament voldríem que servis d'exemple a molts dels nostres companys.

Tenim una vinya plantada en terra molt fèrtil i plana de la qual ordinàriament n'obteníem una producció de 125 càrregues de vi 12 anys enrera. Un any que vàrem sofrir una crisi molt intensa en el preu del vi, que semblava que tinguéssim de regalar-lo, s'ens ocorregué que sembrant tres o quatre quarteres de gra, podríem rescabalar-nos de la considerable baixa soferta en els nostres ingressos a conseqüència del ruïnós preu del vi i... a sembrar s'ha dit. Sembràrem, doncs, fertilitzant de la manera convenient i la collita fou molt satisfactòria, de tal manera que s'apoderà de nosaltres un exagerat entusiasme per anar sembrant set anys consecutius, fins ara fa dos anys que fou el darrer.

El primer any, la collita dels cereals ens produí un benefici de 348 pessetes; el segon, 402; el tercer, 308; el quart, 210; el cinquè, hi vàrem perdre 38 pessetes, i el sisè 86 també de pèrdues.

Vistos aquests resultats que no poden ésser més eloqüents, no cal dir que tot seguit entenguérem que havíem errat el camí, puix ens convencérem que amb vi car o amb vi barat, el més convenient a nosaltres, és augmentar tant com sigui possible i econòmic, la producció per tal d'abaratir el cost de la mateixa. Ja ho sabíem que sembrant lleguminoses cada tres anys per enterrar-les en verd hauríem millorat notablement les condicions de la terra, la qual cosa hauria fet augmentar després la producció cereal, però tampoc se'ns havia escapat que aquella vinya que uns pocs anys enrera ens donava una producció suficient per atendre quasi totes les despeses de la casa, havia anat mermant la importància de les collites de tal manera, que la producció mitja durant aquests set anys va quedar reduïda a 73 càrregues, i per tant, les despeses eren iguals però els ingressos molt reduïts. A més, un dels anys que vàrem sofrir una invasió de míldiu molt intensa nosaltres fórem els més castigats, perquè no s'efectuaren les sulfatades a temps per tenir d'atendre les operacions de segar i batre. Per afegidura els ceps no quedaren en bones condicions de brocada per a la brocada de l'any següent.

El darrer any de sembrar, amb l'intent d'experimentar-ne els resultats, dedicàrem a la fertilització de la vinya, com és molt natural en diferent composició de la dels cereals, igual quantitat en adobs químics. El resultat fou més que satisfactori. Va passar de 100 càrregues, i sienguany no haguéssim sofert una invasió de míldiu tan intensa, amb seguretat que n'hauríem produït més de 130, però amb tot i tal contratemps, com que res no ens era impediment per a practicar els tractaments amb oportunitat, la producció encara va arribar a 89 càrregues. Si com en anys anteriors ens haguéssim hagut d'entretenir en segar, tragar garbes, batre, tragar la palla, emmagatzemar el gra i curar que no s'apollí, la nostra vinya hauria donat una insignificant producció.

Indiscutiblement, doncs, hem de sentar la conclusió que amb comptades excepcions, tots aquells agricultors que tinguem terres aposta per al conreu de la vinya i arbres fruiters, com també ametllers i oliveres, sempre treurem més partit atenent acuradament la producció de vi i altres productes, que no

pas entretenant-nos en el conreu dels cereals, perquè aquest per la molta feina que dona no compensa amb la producció que se n'obté, encara que sigui molt abundosa. No volem dir amb això que s'hagi d'abandonar en absolut en alguns casos, però sí que volem afirmar que no convé que passi de secundari, i sobretot que no hagi de destorbar en el més mínim les operacions pertinents al conreu de la vinya i els arbres. Tots els beneficis que podríem esperar del conreu dels cereals amb perill de pèrdues, els podem obtenir sobradament doblats atenent convenientment la producció de la vinya i els arbres fruiters.

El conreu dels cereals està molt bé per a ésser practicat avantatjosament en aquelles comarques en les quals, per disposar de molt extenses superfícies, hi poden funcionar desembarassadament els tractors arrastrant arades de dues, tres i més relles, les màquines repartidores d'adobs, sembradores, les segadores i les segadores-lligadores, amb l'auxili de les quals s'abarateix considerablement el cost de producció.

Per tant, nosaltres que tenim la plena convicció que entossudint-nos en sembrar *ens havíem apartat de la trilla*, com vulgarment es diu, hem reprès de nou tot l'interès per la vinya, i anirem plantant i conreant tots els arbres que bonament poguem. Continuarem també esmerçant en adobs per aquests conreus les mateixes pessetes que esmerçàvem per als cereals, amb la seguretat absoluta que lluny d'obtenir pèrdues, obtindrem remarcables beneficis.

D'aquesta manera no haurem de sofrir excessives angoixes durant la primavera i l'estiu, ens estalviarem tenir de treballar escarrassadament i no haurem de pagar els jornals a uns preus exageradament cars com acostumen ésser en l'època de segar i batre preus que obliguen al desprendiment de quantitats molt importants que o bé redueixen considerablement els guanys o produeixen pèrdues.

Per altra part, augmentada la collita del vi, de fruita, d'olives o d'ametlles, així com durant aquests anys ens havíem d'ocupar en la preparació de la terra i sembrar més tard, podrem atendre eficaçment la vinya i els arbres, començant la campanya en arreplegar la brossa dels petits ermots, margenedes, reguerots i torrenteres, per colgar-la com adob en aquests conreus generosos que sempre paguen amb escreix les despeses que s'hi esmercen.

RAMON TUTUSAUS

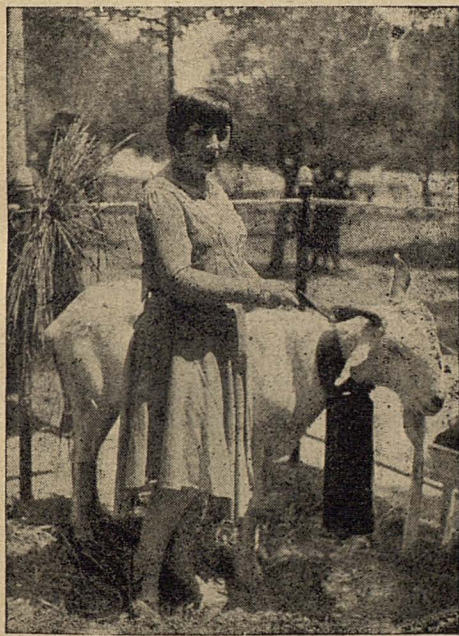


Les cabres de llet

II

Es un fet que no admet discussió que les cabres de llet i de pastura amb els seus preats productes han proporcionat notables ingressos a moltes cases de pagès de la nostra terra, havent-se pogut aprofitar elements d'un molt escàs valor que quasi podríem dir que no tenien cap més altra utilitat que per aliment del bestiar cercat per ell mateix per les torrenteres, reguerots i erms, on no és possible el conreu econòmic. Entre els molts casos que podríem contar, farem esment d'un que corrobora el que acabem de dir.

En aquella època de trista recordança, quan els formosos vinyars de la nostra terra varen ésser sinistrament invadits per aquell insecte malastruc anomenat filoxera, el meu bon pare va prendre l'encertada de-

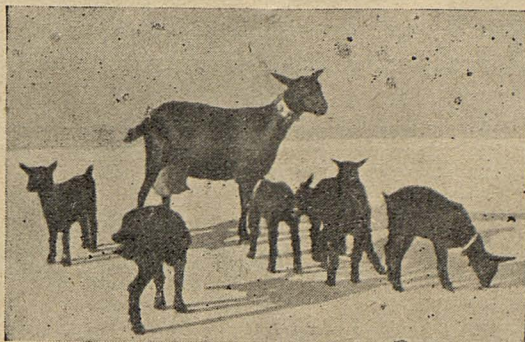


Cabra muntanyenca blanca, molt comú a Espanya

terminació de comprar tres cabres i vendre la llet. Tot just ho recordo, ja que era molt petit. El que sé perquè el meu pare sempre en parlava, és que tothom hi deia la seva i quasi tots els que en parlaven, veïns del poble, ho trobaven desencertat. Tot eren comentaris carregats d'ironia.

Recordo molt vagament com a casa nostra tots els dies es parlava del nostre ramat que encara que petit, anava creixent... creixent amb el transcurs dels anys... I se'n parlava amb entusiasme perquè cada any eren satisfactòriament augmentats els petits ingressos que amb uns esforços econòmics ben insignificants ens proporcionava.... Passats uns quants anys, en una vesprada d'hivern, mentre el vent roncava de valent i tota la família ens trobàvem reunits al voltant

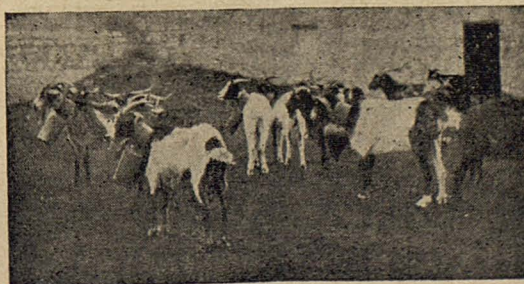
del foc tot contemplant el triomfal i confortador llengotejar de la flamarada, el meu pare que sempre parlava amb un to de sin-



Exemplar amb sis fills en un sol part

ceritat que el caracteritzava, amb una convicció ben ferma va dir les següents paraules que ja mai més no em fugiran de la memòria: *Si no haguéssim tingut les cabres, la nostra casa s'hauria perdut i hauríem hagut d'anar a treballar a la fàbrica.* Tots els presents, la meua mare, l'àvia, un mossò que feia més de vint anys que treballava a casa i els dos germans més grans, hi vàrem donar sense reserves el nostre més convençut assentiment i conformitat. Les paraules que acabava de pronunciar el meu pare eren un fidel reflexe de la realitat. ¡Quantes i quantes n'hi hagué de masies catalanes que tingueren de sucumbir llastimosament als estralls d'aquell terrible flagell!

A casa nostra passàrem uns quants anys, que bé podríem dir que no disposàvem d'altre ingrés que el que ens proporcionava el producte de la venda de llet, encara que ben reduït. Es clar que sempre vàrem collir una mica de vi, però amb l'import del poc que podríem vendre, no n'hi havia pas prou per a pagar les contribucions, consums i altres impostos i atendre les despeses extraordinàries de la repoblació de la vinya que en la



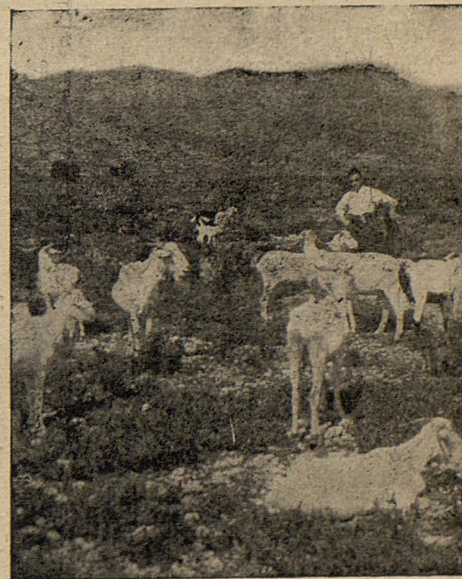
Lot de cabres pirenenques

nostra terra, amb insuperables esforços, fou realitzada com un fet prodigiós admirat de propis i estranys.

Ens havien de pagar també uns censos de casa i lloguers d'hort, però com que tothom

sofria les dificultats econòmiques impossible d'ésser resoltes a satisfacció, havíem d'anar cobrant amb jornals donant feina que més de quatre vegades no ens era necessària; i encara del valor d'aquests jornals n'havíem de pagar amb pessetes, perquè els jornalers voluntariosos en pagar, també necessitaven atendre les seves despeses. L'altra meitat anava a compte del que el jornalier ens havia de pagar per a fer efectiu l'import del lloguer o cens. Anàvem cobrant, és veritat, però amb compta gotes i tot anant desemborsant pessetes per part nostra. No en volgueu més d'angoixes i dificultats de tota mena. De manera que no cal pas dubtar, que si no haguéssim pogut comptar amb l'ingrés que ens produïa la venda de llet, indubtablement hauríem seguit la mateixa sort de molts i molts altres companys nostres, obligats a abandonar aquelles parets que els veieren néixer i aquelles terres que els seus avantpassats els havien llegat, on hi guardaven una infinitat de records.

Alliçonats per aquesta experiència podem escampar als quatre vents que les cabres de



Vàries cabres de camp, espanyoles

llet i de pastura, són de gran utilitat a l'agricultura. Però forçosament hem de reconèixer que en l'actualitat la major part dels agricultors tenen molt avorrides aquestes bèsties pel mal que causen als sembrats, vinyes i arbredes. Aquests mals però podem evitar-los o quan menys atenuar-los en gran part. Primerament, hem de preocupar-nos de tenir un pastor expert donant-li una bona retribució, la qual cosa serà una economia ben entesa sempre que disposem de pastures suficients per a mantenir de 70 a 80 caps de bestiar, nombre que pot atendre convenientment un home sol. Remarquem de passada que aquestes bèsties fan mal als sembrats, les vinyes i les arbredes sempre que van afamades. Quan van tipes, el mal que fan és insignificant. Si van afamades, el

pastor no pot pas dominar-les i encara no se n'ha adonat ja se li han escapat a rosegar el primer conreu que troben. Si pel contrari troben pastura abundant, el pastor pot dominar-les amb entera comoditat i les fa passar per on ell vol. Això ens ha de donar a entendre, que si alguns ramats de cabres perjudiquen els conreus i els boscos escapant-se contra la voluntat del pastor, la majoria de vegades és per la gana que pateixen i *la boca no admet raons*. Per tant, tota la culpa és del propietari que no sap atipar el seu ramat. Les bèsties, igualment que tots els éssers vivents, tenen d'estar sempre ben alimentades, i si se les ha de fer patir gana val més no tenir-ne, perquè al mateix temps que no donen el rendiment que donarien, s'ha de tenir en compte que també són sensibles als sofriments.

Per tal de tenir assegurada abundosa pastura durant tot l'any, hem de tenir ben present que en les muntanyes i els ermots hi vegeten una infinitat d'herbes que el bestiar no se les menja, les quals van creixent en notable perjudici de les que són bona alimentació per al bestiar i se les menja amb avidesa. Per tant s'han de llaurar les terres si l'economia ho permet, deixant-les sense males herbes durant tot l'estiu i a l'arribar a la tardor sembrar-les de trepadella o una altra farratgera, procurant que sigui la que doni més bons rendiments de farratge en la comarca respectiva. Com que ens referim a terres que quasi sempre són pobres, convé sembrar a rengles aparellades, perquè així disposaran de més humitat i ens serà més fàcil lliurar les farratgeres de tota vegetació estranya. Si observéssim que hi ha alguns trossos que el farratge hi creix molt exuberant amb la promesa de què es farà prou alt per a retribuir els treballs de recollecció, serà convenient evitar que les cabres hi pasturin i quan hagi adquirit el màxim desenrotllament s'haurà de segar per emmagatzemar-lo i tenir-lo a punt per quan ploqui o nevi o per si vingués un hivern rigorós.

Són molts els estius durant els quals les cabres no troben menjar a bastament a conseqüència d'unes assolellades persistents i abrusadores, o per haver passat una llarga temporada sense ploure. Per a defensar-se d'aquesta contrarietat, és necessari reservar un tros de terra i plantar-hi ceps americans que no s'hauran d'empeltar, ni sulfatar mai, un altre tros amb ametllers i un altre tros amb roldó. Tots aquests vegetals tenen una incalculable resistència a les assolellades i secades persistents, i per tant ens proporcionen el remarcable avantatge que durant l'estiu conserven una verdor molt intensa en la qual les cabres hi troben menjar molt abundant i sensiblement apetitós.

Els ceps americans s'han de plantar arre-

lats, els ametllers semblant ametlles dolces i el roldó amb soca i arrel. Tot, durant l'hivern. Hem de tenir present, que durant els dos o tres primers anys no convé que les cabres hi vagin a pasturar, altrament els hi treurien la creixença i jamai en podríem treure una bona pastura. I encara després, amb tot i que aquestes plantacions hagin adquirit una creixença que ja permeti la pastura, serà convenient que durant la primavera les cabres no les roseguin, perquè

així tots els anys prendran un més notable desenrotllament, i durant l'estiu, el menjar serà considerablement més abundant. Això que recomanem no és cap cosa que vingui malament, puix cal tenir present que *durant la primavera el menjar es troba abundant fins a la carretera*, com diuen els pastors. Per tant no cal fer malbé un menjar que durant aquesta estació està en plena creixença i que a l'estiu ens farà un bon servei.

ANTON TORRESCASANA

Folklore de la pagesia

SANT PERE I JUDES, ARRENDATARIS

Una vegada quan Jesús anava per la terra en companyia dels apòstols i deixebles, passant per un camí amb Sant Pere i Judes, el mal apòstol, anaven fent la seva via, quan s'encertaren a passar per un tros de terra que estava sembrat de patates i Judes que quan no havia estat traïdor encara, ja era mal pensat i avariciós, li diu a Sant Pere:

—Què us sembla Pere, si féssim companyia i arrendéssim un tros de terra com aquest i hi féssim patates?

—Em sembla bé— va contestar el bo de Sant Pere.

I el primer tros de terra que trobaren sense arrendar van i el lloguen.

S'afanyaren a fangar-lo i quan la terra va estar ben espoltrida el sembren.

Si diu la dita popular que *amb temps i palla, maduren les nesples*, també el que no són nesples, amb el temps d'ésser a la terra creix i es desenrotlla i heu's ací que aquell camp de patates feia goig de debò; es van fer grosses i de la ramera en van sortir poncelles, i de les poncelles flors, precursorres del fruit que tenien amagat sota terra, i la sembrada tenia un aspecte d'allò més bo i sobretot bonic.

Hi van un dia els dos arrendataris i en veure Judes aquella florida, el va temptar la cobdícia i diu a Sant Pere:

—Pere, encara que no vam dir de quina manera partiríem el fruit, suposo que no em disgustareu?

—No en tinc pas ganes; a veure quines particions vols fer.

—Que vos us podeu quedar el que va sota terra i jo tot el que es veu amb la vista.

—Ja t'hi has pensat bé?— observà Sant Pere.

—Sí; aqueixes flors són molt boniques i crec que a vos tant se us en donarà.

—Ja està dit, demà podem venir amb aixades, sacs i un carro a collir-les.

—No valdria més que jo portés una falç?

—Porta una falç, com tu vulguis.

A l'endemà compareixen al tros, els dos arrendataris, l'un per un cantó i l'altre per un altre.

Sant Pere hi va fer cap amb un carro i tot de sacs. Judes veient el carro va dir:

—Te raó, no hi havia pensat.

Judes es posà a segar i a fer un feix de les herbes, ço és, de la ramera de les trumferes que feien bonic, tot el que volgueu, però més en feia la patatada que va sortir de sota terra. Sant Pere va omplir tots els sacs que portava i en va treure els seus bons quartos, al revés de Judes que va veure i pogué tocar que les floretes tot i essent boniques de color no servien per a res.

Incapaç Judes de rebaixar-se amb Sant Pere i de dir-li noblement que no li havien sortit els comptes, va decidir de prendre la revenja i va i li diu:

—Pere, la gent ja sembla i el tros que tenim arrendat està per arreglar. Treballem-lo i el podrem sembrar com fan l'altra gent.

—Demà mateix hi podem anar.

Ho fan, el deixen com una esponja, i Sant Pere que pregunta al seu company:

—Ja està la terra a punt, que hi tornem a sembrar patates?

—No, Déu me'n regard!— va dir Judes.

—El que tu vulguis.

—Aquest any hi sembrarem blat, però amb una condició.

—Quina condició, Judes?

—La de què jo em quedaré tot el que s'amagarà sota terra i vos el que va a sobre.

—Ja t'hi has pensat bé? Que després no te n'hagis de penedir.

—Ja m'hi he pensat bé, no tingueu por.

Sembren blat i us asseguro que la sembra va ésser del tot encertada. Feia goig el camp! Quins espigallots! Va ploure bé, va fer un bon sol i vaja! que va haver-hi un collitot.

Sant Pere diu un dia:

—Demà és qüestió d'anar a fer la sega. I a l'endemà feia goig el camp. Els carros que hi va portar Sant Pere i els carros que hi va portar Judes!

Sant Pere que fa:

—On vas amb aqueixos carros, Judes?

—Els he portat per a carregar-hi el que hi haurà a les arrels.

—Déu et faci bo! Seguem i ja que els tenim ací serviran per a portar les garbes a l'era. Tant se val que s'assequin al camp com a l'era.

Judes es pogué convèncer de què també havia escollit la pitjor part. Les arrels del blat no van trumfar i el que va quedar ben trumfat va ésser ell i això que va triar que volia quedar-se amb el que es fes sota terra, però veient que amb les patates no li havia sortit bé i amb el blat tampoc, ell que al seu temps diu a Sant Pere:

—Si us sembla tornarem a sembrar el tros.

—Em sembla bé.

—He pensat fer-hi blat de moresc,enguany.

—M'és igual, també val diners si s'encerta.

—Sí, però amb la condició, que jo em quedaré el que sortirà amb les arrels i les espigues.

—Et sembla bé així?

—Sí, perquè a vos tan mateix us ha donat força bon resultat, i vos us podríeu quedar amb el que sobri.

—De manera que tu vols el de dalt i el de baix i a mi em dones el del mig?

—Justa la fustal!

No en van parlar més, i quan va ésser el temps, van sembrar el tros de blat de moresc; al seu temps el van entrecavar i el van calçar i van esperar la tardor quan estés a punt de collir-lo.

Són a arreplegar-lo i Sant Pere va fer el gran negoci, i Judes es va quedar amb un pam de nas, perquè amb el que la seva ambició li va fer escollir li van tocar tota una arrelamenta que no valia un futre de poll i amb tots els plomers de les canyes que tampoc no valien res; en canvi, com que va deixar per Sant Pere tot el restant de la planta, va tenir canyissots en abundor i compteu que eren d'allò més alts, i sobretot el que més importa, va tenir dues i més panotxes de cada mata que li van produir qui-sap el blat de moresc.

Estirant-se Judes els pocs pèls rojos que tenia a la barba, va dir tot enfadat:

—Tampoc no m'ha sortit bé i amb vos, Pere, no s'hi pot tenir tractes.

—Quins tractes volies, doncs? Poses tu mateix les condicions i encara no estàs content.

—Sí, però no m'ha sortit bé.

—Es culpa meva per ventura?

—Jo no ho dic això.

—El que hi ha és que qui camina amb la

cua entre les cames no va dret, i el qui tot ho vol tot ho perd.

* * *

Potser pugui estranyar a algú això de presentar els apòstols fent de pagès, però tan mateix no és l'únic cas, perquè àdhuc s'hi refereix aquesta altra rondalla i en aquesta hi trobem també al bon Jesús.

Fa així:

Una vegada quan Nostre Senyor i Sant Pere anaven pel món, vet-aquí que un dia passaven prop d'una casa de camp i com que era en temps de segar, van determinar d'entrar-hi a veure si els volien llogar per segadors.

Van fer tractes, es van avenir, i com que l'amo va conèixer que estaven cansats, els va dir en acabar de sopar:

—Aneu-se'n a dormir i demà aneu-se'n a segar aquella finca de prop del camí.

Se'n van a la cambra que els van dir, en la qual hi havia un llit arrambat a la paret.

Veient-ho Sant Pere, ell que diu a Nostre Senyor:

—Mestre, perquè no us toqui l'aire, si us sembla podeu dormir tocant a la paret.

—M'està bé, tu mateix— va dir Jesús.

Com que portaven molta son endarrerida, a l'hora de llevar-se no es van llevar i l'amo que els havia llogat, fet una fúria entrà a la cambra dient:

—Per això us he llogat, ganduls? Ja us dare jo! Arri alceu-vos!

I amb un bastó que portava; clavà garrotada al primer que li vingué a mà, que era Sant Pere.

I els bon segadors se n'anaren al camp i sega que sega tot el dia.

Al vespre van arribar a la masia tots cansats, que més ganes tenien d'anar a jeure que de sopar.

Quan va ésser hora se'n van anar a la cambra de dormir i malgrat el cansament, Sant Pere, recordant-se de les garrotades que li va donar l'amo, ell que diu a Nostre Senyor:

—Mireu, Mestre, si us sembla dormiré jo al recó perquè potser estareu millor en aquest cantó.

—Com tu vulguis, Pere.

S'enganxen a dormir i si son tenien la nit passada més en van tenir aquella, de manera que quan ja era avançat el dia l'amo que havia anat a veure els treballadors i no els va trobar al tros, se'n va anar a casa més enfadat encara que el dia abans, i després d'esbrancar-los per ésser tan toca-sons, es disposà a garrotejar-los amb el bastó que portava.

Així que havia calçat el bastó es repensa i diu:

—A aquest pobre ja li vaig pegar ahir; avui li toca al que dorm a vora de la paret.

I tornà a donar un feix de garrotades a Sant Pere.

* * *

Veieu com abunden els casos de situar els apòstols i el mateix Jesús entre gent pagesa. I no és pas aquest l'únic cas, com tindrem ocasió de veure en aquest *Folklore de la Pagesia*.

Com que en aquella llunyana època en què vivia Jesús, Redemptor nostre, quasi bé no hi havia sinó gent que es dedicaven al conreu de les terres i gent que es dedicaven a fer la guerra, no és estrany.

Ara hem de veure, segons ens conta la tradició l'afecte que guardava Jesús al blat, el qual li va salvar la vida en més d'una ocasió.

VALERI SERRA I BOLDÚ

El «Talmud» agrícola

«Dia vindrà, que tots els homes deixaran llurs oficis per a dedicar-se a les feines de les terres, diu el *Talmud*, llibre Sant dels Israelites».

Edmond Fleg, que en *Ma Palestina* n'ha fet un estudi, manifesta que el *Talmud* ha sostingut de generació en generació l'espiritualitat del poble dispers. Escrit en llenguatge tècnic, incomparable en tot el que a l'agricultura ateny, posseeix en aquest aspecte tal riquesa, tanta precisió, que admira per l'abundor de mots per a designar un camp, segons la seva situació, sigui un puig, una fondalada, un secà o les ribes d'un riu.

Allunyat el poble escollit de la gleba que llurs avantpassats fertilitzaren, aquests exiliats privats de treballar la terra, en llur nostàlgia no deixaven d'estudiar en els seus més ínfims detalls la vida rural de la pàtria perduda. Degut a això, pot el *Talmud* comparar-se a les enciclopèdies modernes d'agricultura en la majoria de circumstàncies. Allí s'hi troba de tot; geografia agrícola del país; la divisió en zones dels diferents conreus, caràcters distintius segons la seva constitució física; maneres de conèixer la fertilitat o pobresa de la vegetació espontània; distinció de pedres i roques que es troben a la superfície; procediments per a millorar, rabassar, treballar, adobs de totes menes; regar, aprofitar les pluges; maneres de medir les altures; estudi de les estacions, monografies de moltes plantes herbàcees, lleguminoses i arbres fruiters; i, per últim, el codi rural molt complet en el que ateny als drets i obligacions dels propietaris i masovers; els salaris dels treballadors, les vendes dels béns, els impostos, els drets dels pobres, en fi, recollit en grans infolis, tot un curs d'agricultura palestinià, del qual se'n podria treure un manual que no deixaria d'ésser molt útil encara per als colonitzadors de terres semblants a les que conreava l'antic poble hebreu i fins per als altres.

Esparrecs

El president de la Cambra Agrícola de la comarca de Tortosa junt amb el tècnic, estan fent una campanya de divulgació agrària per tots els pobles i principalment per l'horta, digna de tota lloança; veritablement és de raó inculcar l'avenç en els canvis de conreus; sí, els cereals deuen ésser desterrats de les hortes, encara que el camperol s'entossudeixi amb més o menys raó, en voler menjar el pa *moreno* de casa amb farina de la seva collita, com donar als animals de treball palla de blat, per ésser segons ell, més mengívola i nutritiva.

El baix Ebre, tot el que afecta la zona de regadiu, comprèn una gran diversitat de terrenys amb una varietat física ben extensa, de les terres fortament argilènques, a les quals la sílice hi és predominant, també amb el conglomerat d'un 70 per 100 de carbonat de calç són ben abundoses, terres pròpiament anomenades de menja-ferro, fins a les excessivament humíferes o turboses. Per tant, davant d'una tal diversitat de terrenys, és de cabdal importància fer un detingut estudi de les classes de cultius que en cada varietat de terres s'hi han de conrear i les plantes més adequades a llurs caràcters; àdhuc descartant les aigües de regar, puix que hi ha pous que les aigües són en excés calisses, d'altres fortament ferroginoses, totes manques d'airejament, i solament les captades del riu són les que reuneixen totes les condicions físic químiques per a portar a terme un bon conreu.

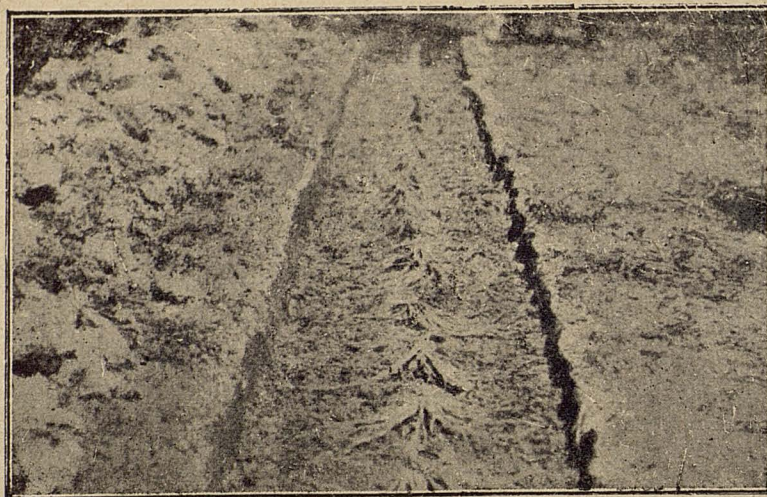
No tinc la pretensió d'esmenar la plana a la campanya empresa per als dirigents de la Cambra Agrícola; són persones prou competents i coneixedores del terreny que trepitgen, però sí que em permetré presentar el resultat d'un dels seus assaigs, que ja han passat de la via experimental, doncs fa bon nombre d'anys que amb èxit complet els he portat a terme, ço és, d'aconsejar el cultiu de l'esparrec.

Les ribes del riu Ebre, terres sorrenques, més ben dit soldorenques, ja que les primeres pròpies dels xaragalls, rieres o barrancs, no són prou apropiades per aquest conreu, són d'unes condicions físiques tan apropiades per a l'explotació de l'esparreguera, que valdria la pena que es dediquessin un bon nombre d'hectàrees de terreny al cultiu del molt apreciat turíó, tan ben pagat quan és

ben presentat al mercat al seu degut temps.

No descriuré el seu conreu, solament aconsellaré que els que vulguin practicar-lo facin un viatge a Gavà i com Sant Tomàs, veuran i tocaran els resultats admirables que de l'esparreguera treuen aquells pagesos, viatge que varen fer molts dels nostres hortolans al Llobregat, per aprendre el conreu intensiu de la carxofa i del pebrot.

El cultiu de l'esparreguera resulta car, perquè el primer any resta molt de terreny sense donar cap utilitat remuneradora, i en les hortes del Baix Ebre en les quals hi ha, per ara, manca de terres de regar per al nucli de població camperola, ha fet que aquest cultiu no hagi pres peu, doncs els pocs



Plantació d'esparrecs en junç solc

assaigs que s'han fet, han estat en terres d'horta d'arrendaments crescuts, en terres grosses i compactes, que els turions treballaven malament, que la plaça no pagava a bon preu els manats d'esparrecs, venint aviat el desengany de l'hortolà i abandonant per tant aquest conreu. Però si per els esparrecs s'haguessin escollit terres soldorenques de la riba del riu, terres on malauradament s'entesten en conrear plantes delicades que pocs són els anys que no es trobin malmeses, escaldades per les ventades que aixecant núvols de soldó semblant a les sorres del desert, les mustiguen i les omplen de partícules terroses, desmollorant-les per al consum; si en els terrenys de la zona arrosada de migrada producció per no ésser terres aptes a aquest cultiu, s'hi conreessin esparrecs, car aquesta planta prospera en terrenys quelcom salitrosos, els resultats econòmics altres hagueren estat, segurament ben remuneradors i el cultiu de l'esparrec s'hauria estès pel Baix Ebre.

S'ha de tenir present que el primer any de

conreu no és convenient collir cap turíó, els entre solcs poden ésser aprofitats conreant-hi enciams, escaroles, raves, sebes, pebrots, és a dir, plantes trasplantades a la primavera i que puguin ésser collides a la tardor. El segon any ja no és possible fer-hi cap cultiu intercalat, puix que ja es pot collir qualche espàrec i per consegüent es trepina el solc, com també el desenrotllament de la planta ofegaria a les altres conreades entremig; per tant el terreny ha d'estar desembarassat.

Els hortolans que vulguin explotar aquest cultiu han de tenir present que a l'afemar-lo mai no deu fer-se posant els fems damunt les mates, puix que és fàcil que la planta s'infectés, com a l'eixir els turions sortissin dalt el caballó o mal conformats o mig podrits; els fems carregats de brisa i si no es pot comptar amb ella, amb sansa o remòlta és un adob molt adequat.

Els que conreïn horts veïns a una fàbrica que n'ixi aigua calenta, poden treure profit d'ella fent passar el regueró per dessota els cavallons de les esparregueres, i amb una petita despesa obtindran un conreu intens collint espàrecs molt primerencs que valdran moltes pessetes.

Heu's ací la manera com vau reig comprovar-ho. Quan teníem la sort d'ésser lliure la destilació del vi i els seus derivats, a casa meva teníem una fassina; la clauveguera dels vinots passava una mica enterrada per el mig d'un quadre de l'hort, on hi vaig plantar esparregueres; un any el treball de la fassina va ésser molt intens en els dos primers mesos de l'any, la meva admiració fou gran en contemplar a darreries de febrer la sortida de nombrosos i formosos turions d'esparrecs, però, solament en una recta d'una amplària de cinc esparregueres, i això que la temperatura de l'ambient era ben freda, impròpia per al desenvolupament dels turions; fou innegable que sense voler-ho, vaig forçar les plantes, els vinots bullents escalfaven el terreny obrant de termo-sifó. Per això recomano als hortolans que aprofitin aquesta oportunitat de forçament de conreu dels espàrecs, si aprop de l'hort hi passa un regueró d'aigua calenta; l'esparrec és una planta que no tem els freds tardans primaverals i per tant la collita no es perdrà com passa amb les patates, tomàtecs i altres plantes primerencs.

Una darrera recomanació: Pagesos, si voleu obtenir tot el profit de l'horta, feu-vos socis d'un Sindicat Agrícola; en els temps que correm la sindicació i la cooperació en el camp és forçosa; el pagès individualista no

treurà els beneficis de la terra que havia somniat, sols amb una unió ben entesa podrem fer front a les despeses cada jorn més creixents que la nova modalitat de costums

ens ha portat, com a ésser bon patrici pagant amb el cap cot, tots quants nous impostos surtin de dret o de través.

JOSEP VIA

El warrant al nostre país

Hi ha una absoluta carència de préstecs amb dipòsit de penyora en Magatzems generals i emissió del certificat, *warrant*, corresponent. Ni València ni Barcelona no oferien casos d'aquests procediments de crèdit tan interessants, que en altres nacions han obtingut un magnífic desenvolupament. Unicament es dedicava a l'exercitació d'aquestes actuacions l'empresa *Crèdit i Docs*, de Barcelona, Magatzems Generals de Dipòsit; amb Agència a Aldea-Amposta.

Efectivament, la missió d'aquesta Companyia és la custòdia de mercaderies i la concessió de préstecs als propietaris de les mateixes, facilitant-los-hi així la possibilitat de poder vendre en el moment més oportú, els fruits dipositats.

Per atendre aquesta finalitat posseeix molt aprop de l'estació Amposta-Aldea, i enllaçats amb ella per via fèrria que penetra en el seu interior, uns magatzems generals especialment construïts per a dipòsit de productes agrícoles, principalment arròs, garrofes i olis.

Heu's ací les condicions amb les quals opera l'entitat esmentada quan efectua préstecs sobre *warrants*. Per a poder emetre un *warrant* és imprescindible que transcorrin, com a mínim, deu dies d'ençà de la data de l'ingrés de la mercaderia als magatzems.

Una volta ha ingressat la mercaderia se n'extreu la mostra corresponent per tal de peritar-la. Quan es determina el seu valor actual, s'efectua l'operació de crèdit per un percentatge que oscila entre 50 a uns 72 per cent del valor peritat.

Els *warrants* s'estenen amb un venciment màxim de noranta dies i mínim de trenta. Aquests documents són prorrogables a voluntat de *Crèdit i Docs*.

El *warrant* té un valor de document al portador la sola possessió del qual acredita ésser amo de la mercaderia pel susdit document amparada.

El posseïdor del *warrant* pot treure la mercaderia parcialment si així li convé. Al dorç del document s'hi posen les entregues en efectiu i el nombre de farcells que han sortit.

Interessos, 6 per 100 anual, a diari, sobre els remanents deutors.

Comissió, 1/2 per 100 trimestral, sobre la quantitat prestada.



Una esparraguera floreixent

Drets *warrant*, 1,5 per 1.000 trimestral, sobre el valor assegurat.

Segur de mercaderies, 1/2 cèntim de peseta per quinzena i per cada 20 pessetes.

Es desmentar que estableix el compte corrent amb interès recíproc, ja que solament tributen interès contra el prestatari els remanents deutors.

Les despeses que aquestes operacions originen corresponents a magatzematges i manipulacions, són les següents:

PER SEGÓ, GRANS, CEREALS I SIMILARS:

Per recepció i estibar . . . 0'15 pessetes sac
 Per desestibar i entregar . . . 0'20 pessetes sac
 Per pesar i entregar . . . 0'25 pessetes sac
 Magatzematge quinzenal. 0'03 pessetes sac

Més un recàrrec del 20 per 100 sobre dites partides.

Als magatzems del port de Barcelona les tarifes són:

Entrada i estibar . . . 0'25 per 100 quilos
 Desestibar i entregar . . . 0'25 per 100 quilos
 Desestibar, pesar i entregar. 0'30 per 100 quilos
 Magatzematge 0'06 per quinzena

Més el 20 per cent de recàrrec.

Als dipositants, els hi està permès fer les manipulacions d'entrada i sortida pel seu compte, com així també les interiors, previ acord amb el cap dels Magatzems.

Així mateix, se'ls hi facilita l'assegurança de les mercaderies al tipus de mig cèntim de peseta per quinzena per cada 20 pessetes de valor assegurat. No se'ls hi cobra per això ni segells ni impostos o drets i així les partides petites sobre tot surten beneficiades. Els trulls que posseeixen per a oli, de 30.000 litres de cabuda, es lloguen a 25 pesetes mensuals. També lloguen magatzems, cobrant 1.500 pessetes de renda per un any; per mig any, 900, i per tres mesos 500; verificant els cobraments per trimestres a l'avançada.

Crèdit i Docs ha efectuat des de primer de juliol de 1931 fins el 30 de juny de 1932 les següents operacions sobre productes agrícoles nacionals:

6.000 quilos de lleties, 5.400 pessetes; 69.262 de cigrons, 74.962; 14.474 de mongetes, 12.684; 262.200 de arròs amb clofolla, 78.668; 952.849 d'oli d'oliva, 2.036.263. Total, 2.207.977 pessetes. Líquid, 1.579.700 pessetes.

Un milió i mig de pessetes invertides en préstecs sobre mercaderies agrícoles durant un any, per una entitat comercial tan ben muntada com aquesta, és molt poca cosa. Indubtablement que hi ha quelcom que obstaculitza la propagació d'aquest procediment de crèdit. Pot ésser la manca d'habitud i comprensió dels nostres pagesos, o la carestia de l'operació, que puja més del convenient per acumular tantes petites partides de despeses a l'interès del préstec, atenent que és precís afegir a això el que costa el desestibat en el magatzem de l'amo dels grans i el carregament i transports fins als magatzems de dipòsit, i això mateix en retirar els fruits d'allí. Així mateix hem de fer constar la nostra creença que la major part de les operacions de referència no són agrícoles, si no mercantils, perquè els prestataris no són cultivadors, si no magatzemistes, majoristes o exportadors.

JESÚS R. COLOMA

Els contractes agraris a Catalunya

Designats per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, en representació dels propietaris agrícoles de Catalunya, a indicació del Comitè Executiu de la Junta de Reforma Agrària, els senyors en Jaume de Riba, n'Albert Talavera, en Joan Parellada de Navaran i en Feliu Ballester, redactaren el següent informe sintètic sobre els extrems consultats:

I. — ELS CONTRACTES AGRARIS A CATALUNYA

a) *Rabassa morta històrica*.—Aquest contracte s'inicià a la meitat del segle XVII i tingué per objecte dedicar al cultiu de la vinya terrenys incultivats o de bosc. Les seves característiques, foren: 1.^a La duració per cinquanta anys del dret del cultivador a l'explotació de la vinya o fins a l'extinció de les dues terceres parts dels ceps que es calculava als mateixos cinquanta anys. 2.^a Atorgar-se el contracte mitjançant escriptura pública. 3.^a No constituir domini útil a favor del rabassaire per tractar-se d'un dret limitatiu del domini durant la vigència del contracte. 4.^a Obligar-se el rabassaire a la plantació de la vinya amb determinació del mallol que havia de plantar i dels anys que havia de fer-ho conjuntament amb les normes corrents del cultiu. 5.^a Ésser inscribible el contracte al Registre de la Propietat i possibilitat de la seva transmissió a un tercer amb el dret de tanteig a favor del propietari.

Pel que atany a la funció social i econòmica de la rabassa morta, incrementà notablement la riquesa agrícola catalana, ja que mobilitzà activitats i obtingué l'augment general de la producció i del benestar, singularment per dos conceptes: el pagès tingué la garantia de què el treball que aplicava a les terres, a causa del benefici del seu cultiu durant un tan llarg termini, forçosament havia de produir-li la creació d'una riquesa, de la qual ell era qui disfrutava de la major part; i produí també el benefici de la independització econòmica del cultivador, i consegüentment, reduí sensiblement el número del proletariat agrícola. Sots un aspecte general, terres que sense la rabassa haurien quedat indubtablement improductives, mitjançant aquella rendiren el seu tribut a la riquesa pública; és d'anotar, també, pel que afecta al rabassaire, que a causa del contracte va poder adquirir moltes voltes amb els beneficis d'aquesta explotació agrícola associada, el domini de les mateixes terres objecte de la rabassa, constituint-se així una munició de petits propietaris.

b) *Transformació del contracte de rabassa morta en parceria a causa de la filoxera*.—La filoxera, en devastar els vinyars, produí automàticament l'extinció dels contractes de rabassa morta, per ésser l'extinció de la vinya causa de la seva finició i aleshores sorgiren els contractes de parceria perquè precisava una major col·laboració del propietari per a dur a cap la replantació, en primer lloc perquè havia de fer-se ràpidament, perquè els vinyars també ràpidament desaparegueren i es necessitaven capitals dels quals no disposava el pagès, suplint-los freqüentment el propietari, ja plantant pel seu compte exclusiu els vinyars, ja facilitant al parcer planta, adobs i encara pagant parcialment el cost de la plantació, i en segon lloc perquè la característica de la poca duració del cep americà amb el qual es feien plantacions, no feien aplicable algunes normes jurídiques de la rabassa, singularment la de la duració del contracte.

Existeixen encara alguns altres contractes agraris d'escassa importància pràctica, si bé cal aludir l'arrendament a preu fixe, generalment reservat a les hortes de cultiu intensiu.

c) *Estat actual dels contractes agraris*.—Per la raó esmentada, el contracte que predomina a Catalunya per al cultiu de la vinya és el de parceria, en la seva gran varietat de pactes i diversificacions, però que generalment ofereix les següents modalitats. La verema es parteix per meitat entre propietari i cultivador, aportant-hi el primer el sulfat de coure, sofre i adobs per meitat, essent en aquest cas de compte del propietari la plantació i empelt de la vinya, amb la condició precisa d'ésser la duració d'aquest contracte la de l'any agrícola, prorrogable per altre, a voluntat de les parts; la verema es parteix al terç per al propietari i dos terços per al cultivador, si bé en aquest cas paga el primer la tercera part del sulfat, sofre i adobs, essent de compte del cultivador de la plantació de la vinya, però aportant el propietari els peus americans i els adobs, oscil·lant la duració d'aquest contracte entre vint i trenta anys, o sigui, durant la vida normal del cep americà; es parteix la verema al quart per al propietari i tres quarts per al cultivador, si bé el primer aleshores no realitza aportació de cap classe, exceptuant la de la planta.

En totes les modalitats del contracte de parceria que s'indiquen, el propietari paga la totalitat dels impostos i tributs procedents de l'Estat, la Província i el Municipi, inclús

els que es refereixen a les utilitats o rendes de la terra.

Cal advertir que el règim de parceria afecta a tota classe de cultius agrícoles en la regió catalana, integrats tots o diversos cultius moltes vegades en una mateixa finca, variant la participació en fruits del propietari, que, en els dels arbres (olivera, ametller, garrofer, avellaner, etc.), parteixen a mitges per la raó del poc treball de cultiu que exigeixen i en quant als cereals, llegums, tuberculs, segons qualitats i distància de les terres, parteixen els fruits sempre per sota de la meitat per al propietari i són, en conseqüència, favorables al cultivador, tant més quan el propietari, ja parcialment, ja totalment, aporta freqüentment llavors i adobs.

La nota més destacada de la parceria, apart d'això exposat, consisteix en què la direcció tècnica i econòmica de l'explotació és portada a cap pel propietari.

II.—CAUSES I EFECTES DE LA PERTORBACIÓ EN EL CAMP CATALÀ. LA SEVA EXTENSIÓ I PETICIONS

Fa anys nasqué la Unió de Rabassaires, aspiració de la qual fou el millorament de la classe amb referència als contractes d'explotació de vinya, limitant la seva actuació a la defensa dels que eren deshauciats en finir els contractes.

Quan els elements directius de la Unió adquiriren a Catalunya un predomini polític, l'actuació de l'esmentada entitat s'esforçà en obtenir immediatament millores en els beneficis que percebien de la vinya els cultivadors, acollint-se principalment en els anomenats Decrets de revisió, malgrat no afectar als cultivadors de la vinya, perquè des de l'any 1914 no han empitjorat per a ell les condicions dels contractes, ans el contrari, els propietaris havien fet generalment des d'aleshores concessions favorables als cultivadors. Es presentaren a milers les demandes de judicis de revisió, que, per la raó esmentada, han estat desestimades pels Jurats i per la Comissió Mixta Arbitral Agrària.

Tal fracàs que fundadament hom suposava que resultaria el conflicte, fou explotat pels dirigents, excitant als cultivadors de vinya a què portessin a cap l'apropiació violenta del cinquanta per cent de la part de fruits corresponents al propietari.

Ja en curs la pertorbació, plantejaren els cultivadors de vinya la pretensió que la participació corresponent al propietari es rebaixés un vint-i-cinc per cent, qual pretensió, ultra ésser plenament injustificada, és a més, absurda, aplicant-la per un igual a la varietat de pactes i participacions de fruits que de manera genèrica anteriorment s'han assenyalat.

Igualment els cultivadors o llurs dirigents

pretenen transformar el contracte de parceria en un arrendament de finques rústiques a renda o preu fixe en metàl·lic qual pretensió, a més de contradir la corrent moderna, sostinguda per l'actual Govern a les Corts, de combatre l'absentisme, evitar que la terra es converteixi en instrument de renda únicament i en conseqüència fomentar la intervenció del propietari en l'explotació de les seves finques, aplicat tal arrendament a la vinya reduïria la producció, ja a causa de la menor aportació de capitals, ja per limitar l'elaboració de classes selectes de vins que en molts casos produeix el propietari valent-se dels seus elements tècnics i econòmics.

Això a banda, el cultivador de vinya procuraria obtenir la màxima producció de la mateixa, en perjudici de la vitalitat del cep i de la seva vida normal, com també de la producció vitícola i, en suma, de l'economia nacional.

L'èxit momentani que en el terreny dels fets i fora de la Llei han obtingut els cultivadors de vinya, ha excitat la cobdícia dels parcers dels altres cultius apropiant-se a aquests, en molts casos, amb major o menor intensitat i extensió, segons les comarques, el cinquanta per cent de la participació de fruits que contractualment corresponen al propietari, arribant-se en alguns casos a l'extrem d'apoderar-se el parcer de la totalitat de la part del propietari.

L'expoliació que els propietaris de Catalunya han sofert per l'esmentat procediment arriba a varis milions de pessetes, essent indispensable, no solament per a què es restableixi el dret vulnerat, sinó per a mantenir fonamentalment la vitalitat de la producció i de l'economia agrícola nacional, que governativament s'adoptin les mesures necessàries per a què es reintegrin al propietari els fruits usurpats.

III.—ORIENTACIONS SOLUTIVES DEL CONFLICTE

Tot això exposat demostra que l'artificiosa perturbació produïda al camp català hauria de desaparèixer desseguida, i això s'aconseguiria fent complir les Lleis de la República i els contractes agrícoles.

Els propietaris no seran certament cap obstacle per a solucions de concòrdia, sempre que deixin salvats els principis bàsics de l'organització jurídica de l'agricultura catalana i no perjudiquin la riquesa agrícola de Catalunya. Per aquesta raó no troben inconvenient en què es declarin abusius i es prohibeixin aquells contractes agraris que impossibiliten la remuneració justa al cultivador. Poden merèixer tal qualificació els contractes en què es parteixen per meitat els fruits entre el propietari i el cultivador, únicament en els casos en què aquell no aportés la meitat del sulfat, sofre i adobs neces-

saris per al cultiu; els en què es parteixi al terç dels fruits en les vinyes plantades pel cultivador (en l'anterior efectua el propietari la plantació pel seu compte), únicament en els casos en què el propietari no aportés una part proporcionada de sulfat, sofre i adobs.

No hi hauria tampoc inconvenient en què, d'una manera general, s'augmentés en els contractes agraris les aportacions del propietari, ja que amb això s'arribaria a un augment de producció en benefici del cultivador, del propietari i de l'economia del país.

Existeixen diversos procediments per a fer efectiva la devolució de la part de fruits que han usurpat els parcers, però estimen els propietaris que per assolir la concòrdia, sense deixar ressentiments, ha de deixar-se lliure l'acció judicial per a la reclamació civil dels fruits indegudament apropiats en aquells partits judicials on no hi hagi els Jurats Mixtos de la Propietat Rural sots l'ampar de l'Autoritat governativa per l'efectivi-

tat dels falls judicials. I en els partits restants, on existeix aquell Jurat, haurien d'aplicar-se per aquests les sancions corresponents que els autoritza la seva Llei orgànica i es practiquessin les liquidacions dels fruits usurpats lliurant-se certificacions del seu import per a què els Tribunals procedissin a l'execució per la via d'apremi fins a la restitució de l'esmentat import.

Donen per acabat aquest informe, fent constar que la propietat catalana ha actuat i vol actuar de la manera més eficient per a què tinguin efectivitat les normes jurídiques consagrades per el costum en la nostra terra, sense perjudici d'evolucionar progressivament per a què les parceries donin el rendiment màxim no solament al capital i al treball, sinó també per a què s'augmenti la riquesa pública en bé del progrés de la nostra pàtria, a la qual tots devem la nostra col·laboració i esforç per a intensificar-la dintre de les institucions governamentals a les quals rendim el nostre respecte i acatament.

EL QUE DIU LA PREMSA

El retorn a la terra

Dos exemples a tenir en compte

L'èxode de la població rural a les grans ciutats, és un fenomen que s'ha produït simultàniament a tots els països d'Europa en general. Quant a les causes, són d'ordre molt divers, i no les mateixes en tots els països. A tots ells, la causa constituïda per l'atracció que ofereixen les novetats, els plaers i les comoditats de les urbs. No fa gaire, Ferran Valls i Taverner, en el seu estudi sobre *El problema comarcal i l'estructuració bolítica*, apuntava aquest mateix fet a Catalunya, i indicava la necessitat de portar al camp totes aquelles obres socials i de cultura que al camp troben tantes vegades a mancar. «Les obres socials i de cultura que contribueixin a aquesta realització—deia—, organitzades federativament dintre la comarca i enllaçades, amb les altres federacions comarcals, poden constituir, en l'esfera de la lliure iniciativa, una estructura general adaptada al conjunt orgànic de les comarques que integrin la superior unitat territorial de Catalunya».

En efecte, si hi ha un país al món on una ciutat ofereixi temptacions a tota una pagesia, és Catalunya, i només a la gran solidesa del camp català es deu que l'èxode no sigui més gran i que la immigració barcelonina es

nodreixi més de gent de fora de Catalunya que de catalans de la ruralia.

Però, tanmateix, el problema existeix, i bé prou que és per a preocupar. Per això no és desavinent girar els ulls fronteres enllà i veure com malden per resoldre el problema fora de Catalunya. Com que això ens portaria a un estudi massa extens, ni intentarem abastar tots els països europeus, ni fer un estudi massa aprofundit del problema. Ens limitarem a donar una lleugera idea de les tendències en dos països que en res no s'assemblen, però que, en el fons, aporten solucions semblants: Irlanda i Alemanya.

Tota l'atrevida política que està desenvolupant De Valera, i que molt generalment és interpretada com l'aventura d'un boig, té en realitat aquesta finalitat: lligar l'irlandès al sòl d'Irlanda, per tal que, vivint cadascú a la casa pròpia, llaurant les pròpies terres, menjant-se les cols del propi hort i els ous de les pròpies gallines, com diria Chesterton, reflloreixi la vida familiar, que sempre ha estat la base més forta d'una prosperitat material i moral duradora.

Que en aquesta tasca hi han posat els irlandesos molt del seu país romàntic i somniador, no hi ha dubte, però és precisament aquest esperit el que ha permès a Irlanda de conservar la seva tradició nacional i religiosa a través de la inconcebible tragèdia que representa l'opressió anglesa segle darrera segle. I així ens agradà i ens semblà

plena de simbolisme prometedora una lletra que rebérem darrerament del nostre amic De Blacam, cap de redacció de l'*Irish Press*, l'òrgan del partit de Valera, assabentant-nos el canvi d'adreça, puix que, d'acord amb les noves directrius salvadores, se n'anava a viure a un maset que té prop de Dublín, on, a les hores de lleure, es dedicarà a cultivar el seu hort i a péixer el propi aviram.

El primer pas vers la prosperitat de la terra l'ha donat Irlanda en negar a Anglaterra les anualitats pactades en pagament de les propietats rescadades, que els governants anglesos opressors havien repartit als poderosos d'Anglaterra. En uns dies en què l'expropiació de tota mena de terres deficientment explotades, és admesa per tot arreu, ningú no ha de trobar mal fet que Irlanda es negui a pagar pel que és pròpiament seu, i al propi desposseïdor.

El segon pas, imposat, a més per les circumstàncies polítiques, és el retorn al conreu de les terres. Això semblarà estrany a tot aquell que té Irlanda per un país essencialment agrícola. Fins ara, no ha estat pròpiament agrícola, sinó ramader. Irlanda era només el gran corral on Anglaterra engreixava els porcs, les vedelles i l'aviram que proveïen les grans taules de carn fresca, de llet i d'ous. Les taules més modestes, naturalment, s'acontentaven amb la carn argentina o els ous xinesos.

La guerra duanera ha assenyalat als irlandesos el perill de proveir un sol client. Desapareguda la comoditat de tenir la producció venuda, malgrat fos a un preu baix, els irlandesos s'adonen que una terra rica com la seva, pot donar quelcom més que això. Els estudis fets en aquest punt demostren que si el procés d'evolució ha d'ésser un xic penós, l'èxit està assegurat. Endebades fa sis mesos que a Londres anuncien la ruïna d'Irlanda. El més probable és que les grans taules angleses hagin d'acomiar-se per sempre dels bons productes d'Irlanda, i Irlanda retrobi dins de casa seva la prosperitat que a un preu massa alt per a la seva dignitat nacional, aparentaven oferir-li a l'altra banda del Canal de Sant Jordi.

La població irlandesa, si pot defugir el renovellament de l'antiga opressió, assolirà amb l'enrobustiment de la família camperola, un nivell tan alt com pugui gaudir la pagesia a Holanda o a Dinamarca, i no haurà d'enyorar els encisos de les grans ciutats.

* * *

Del tot distint en els seus orígens, però molt semblant en les seves finalitats, és el cas d'Alemanya.

A Alemanya, com han fet a Holanda, a Bèlgica, a Àustria i en altres llocs els partits catòlics, el Zentrum, en formar part de coalicions governamentals —i gairebé sempre

ha succeït això des de la guerra fins a la dictadura— han procurat tenir en les seves mans la cartera de Treball, i sovint també la d'Agricultura. Així es comprèn que a Alemanya, com en aquells altres països esmentats, la política social s'hagi inspirat força en les ensenyances de Lleó XIII, naturalment, fins on les circumstàncies i la forçosa lentitud de l'evolució ho han permès.

Entre altres coses, es veu l'empremta de les doctrines socials catòliques, que el Zentrum, partit popular com és, s'ha emprès com una de les tasques primordials, en la política de retorn a la terra. En el cas d'Alemanya, no solament podem parlar d'un intent lloable, com és ara el d'Irlanda, que abans comentàvem, sinó d'una empresa que ja ha donat quantiosos fruits. Tants n'ha donat, que l'èxode del camp vers la ciutat, que a Alemanya havia assolit proporcions alarmants, ja s'ha deturat. Més encara, ha començat l'èxode de les ciutats vers el camp. Algunes de les grans ciutats alemanyes, començant per Berlín, no solament ja no creixen, sinó que acusen una disminució de la població. Aquesta reacció no revesteix encara característiques molt marcades, però el fet que ja s'assenyali, és prou eloqüent.

Determinar les causes precises d'aquesta reacció, és un xic complicat. Però és clar que, si no del tot, bona part s'ha de deure a les mesures que els governs han dictat. La base principal de les mesures és una veritable racionalització de les masies. Partint del principi, tan cristià i tan patriòtic, que la independència econòmica de les famílies, és base de la grandesa d'una nació, s'ha fet un veritable estudi per tal que les masies fossin explotades, en general, sobre la base familiar. Les masies massa petites, que no permetien el lliure desenvolupament de les famílies, han estat eixamplades. Les terres massa extenses han estat trossejades, i lliurades un tros a cada família, preferint aquest sistema a l'explotació en gran, a base de jornalers.

S'ha donat el cas que el mateix èxode del camp, tan acusat anys enrera, ha facilitat la compra dels terrenys necessaris per a desenvolupar l'obra que assenyalem.

Base directa d'aquesta política, fou la Llei del Reich del dia 11 d'agost de l'any 1919, sobre la colonització. L'execució de les disposicions legals fou encarregada a cada un dels Estats autònoms. L'execució de la colonització fou confiada a empreses d'interès públic, fundades pels propis Estats. Per a l'obtenció dels terrenys necessaris, la llei, a part de la compra lliure de les terres, preveu quatre possibilitats:

Primera. Ocupació dels dominis nacionals a llur valor de renda, un cop expirats

els contractes existents d'arrendament (a menys que llur manteniment com a propietat nacional no sigui necessari per a l'ensenyament, els assaigs i experiments, etc.).

Segona. L'explotació de les terres pantanoses o incultivables a llur valor de renda (a menys que el propietari no es compromet a transformar en terres cultivables, en un termini apropiat que li serà fixat, una superfície corresponent a les seves condicions econòmiques).

Tercera. El dret preferent de l'empresa de colonització d'interès públic sobre els terrenys agrícoles de més de vint-i-cinc hectàrees, situats en el seu territori o en parts de terreny semblants.

Quart. L'expropiació dels béns de més de 100 hectàrees en certes regions.

Altres reglaments determinen el funcionament de les empreses que, com es desprèn del que hem insinuat abans, no tendeix a l'explotació de les terres per elles, sinó a la instal·lació de famílies conreadores en les porcions de terreny adquirides. Altres disposicions de caràcter financer, permeten a qualsevol família, per pobra que sigui, mentre tingui capacitat de treball, d'anar fent-se seves les terres que conrea, amb la casa que els és bastida, amb els elements de treball.

Dois grans sectors de la població tendeix a absorbir aquesta política. El que en altre temps constituïa el contingent d'emigrants, massa gran perquè en l'actual període de crisi arreu del món, només en una petita part és absorbit en els països d'immigració, i el contingent enorme dels parats. No costa molt de comprendre que difícilment tornarà a absorbir la indústria les grans masses dels que ha deixat al carrer. N'hi haurà molts que debades esperaran l'hora de tornar a exercir la seva professió pròpia. Aquells que es decideixin a tornar a la terra d'on llurs pares eixiren, no seran pas els més dissortats.

A fi de comptes, dels grans trasbalsos que experimenten les nacions, la terra és la cosa que més roman. Aquelles nacions, que sàpiguen valorar la terra pròpia, per més sotragades que rebin, tindran sempre una base d'on reprendre l'impuls vigoritzador.

JAUME RUIZ I MANENT

De *El Mati*

■ ■ ■

La remolatxa sucrosa i el pervindre de la nostra pagesia

Es precís que els agricultors d'aquesta comarca (Tortosa) tinguin interès en fer un estudi de la renovació de conreus; de tots és conegut les pèrdues que representa conrear

grans quantitats de blat de moresc (panís), blat, faves, etc., puix en general les nostres terres no són molt apropiades a aquests conreus i d'altres que s'hi fan, en conseqüència s'obtenen productes que no rendeixen per la seva baixa qualitat o bé per la poca quantitat de collita i en un i altre cas, l'agricultor en surt perjudicat.

Prestem atenció, doncs, als conreus que es fan i fem una selecció, mirant quins són els més avantatjosos. Per exemple:

Sembrant blat, es poden treure, per jornal de terra, uns quatre sacs de farina i suposant que el seu preu sigui de 70 pessetes els 100 quilos, tenint present que és un xic exagerat per ésser les farines d'ací de no molt bona qualitat, representa que en sis mesos de tenir el blat a la terra, s'en treuen unes 280 pessetes; comparem aquest rendiment amb el que dóna la remolatxa sucrosa i suposem que s'obté un rendiment de 5 tones per jornal, que no és el rendiment màxim que hom pot aconseguir, al preu de 65 pessetes la tona, resulta que en sis mesos d'estar a la terra, la collita val unes 325 pessetes, per tant, solament amb el que rendeix la remolatxa es pot comprar la farina i ademés, encara, ens resten unes 45 pessetes.

Doncs bé, no és un major benefici sembrar remolatxa sucrosa, que ens pot arribar a rendir 8 tones per jornal i per tant 520 pessetes?

El criteri de molts, és que sembrant blat, poden fer dues collites a l'any en la mateixa terra, per exemple, sembrar-hi moresc (panís). La quantitat de moresc que, difícilment s'obté en la nostra comarca, és de 15 quarteres per jornal i suposant que s'arribés a pagar a 20 pessetes la quartera, el seu valor seria de 300 pessetes que, sumades a les 280 pessetes obtingudes amb el cultiu del blat, el resultat serien 580 pessetes o sigui el rendiment de la terra, tenint-la uns deu mesos ocupada, per tant, fent bé el conreu de la remolatxa sucrosa, amb una sola collita i amb sis mesos de tenir ocupada la terra, s'obté aproximadament la mateixa quantitat i apart de l'economia que representa l'estalvi de jornals, degut a què amb una sola sembra poden obtenir el rendiment equivalent a les dues sembres de blat i panís, seguides, el treball d'escapament de la remolatxa per a presentar-la a la fàbrica, no són tan costosos com els del batre el blat i despellofar el moresc; és més, la terra, quedant lliure part de l'any, s'enriqueix de principis

nutritius, sempre que no es deixi invadir per l'herba.

En resum, el conreu de la remolatxa sucrosa interessa als agricultors d'aquesta co-

marca i és un dels conreus que ha d'influir més en el pervindre de la nostra pagesia.

F. FARRAN

De *Vida Tortosina*

RECERQUES PRACTIQUES

Unes experiències transcendents per a combatre el mildiu de la vinya

Ha despertat a França vertadera espectació un nou procediment per a posar a cobert la vinya de les escomeses del mildiu. Tota la premsa d'aquella nació se n'ocupa i els tècnics estan estudiant les causes que poden justificar la bondat del sistema que en la darrera campanya ha palesat una eficàcia sorprenent en la defensa dels ceps contra el devastador criptògam.

Ha estat en el poble de Meze (Herault) on s'ha pogut veure la gran eficàcia dels assaigs portats a terme en la lluita per el nou mètode. El notable, podria dir-se extraordinari, és que la nova fórmula assajada, no sols tindria la virtut de detenir en absolut el desenvolupament del mildiu, sinó que en molts casos obraria com a remei curatiu, fent desprendre els grans i fulles atacats i mantenint sans els demés que es trobessin encara en relatiu bon estat.

A més d'aquests avantatges, també té la virtut aquesta nova manera de lliurar la vinya de les escomeses del funest criptògam, de donar una solidesa extraordinària amb tractaments, que quedarien reduïts en gran part, el qual representaria economies considerables, tant en jornals com en ingredients.

Consisteix el nou sistema en aplicar als ceps, solucions d'alum de roca (sulfat doble d'alumini i potassa) al 4 per 100 o bé aplicar les fórmules emprades del sulfat de coure ordinàries al 2 per 100 amb adicions d'alum.

Com en tota novetat, no manquen els que consideren inoportuns tals procediments. Ho fonamenten els que així ho creuen, en què l'alum comunica als vins dels ceps així tractats, regustos estranys i desagradables que difícilment es fan desaparèixer. De confir-

mar-se la bondat del nou procediment, podria emprar-se l'alum en els tractaments que es donessin abans de la florida dels ceps amb el qual quedaria resolt l'inconvenient en contra del mateix.

Estarem a l'aguait del que es vagi sabent d'aquest afer per a què n'estiguin assabentats els nostres vinyaters.

Es una qüestió de gran transcendència, com ho comprendran els que ens llegeixin.



Una olivera d'extraordinari valor la "Corbella"

Donava compte M. Garcia de Palomar, en un dels nombres del Butlletí de l'Estació d'Olivicultura i Elaiotècnica, d'una varietat d'olivera, especialment conreada a Sùria, que caldria que fos més propagada, doncs és notable en tots conceptes. Aquesta varietat és l'anomenada en aquella comarca manresana la *Corbella*, que presenta la particularitat de formar rames pèndoles, el qual facilita podar-la racionalment, té forma de copa o cistell; de grandària regular; permet collir les olives amb més facilitat que altres oliveres més desenrotllades. La resistència a les baixes temperatures és tan gran, que pot conrear-se fins a Cardona, on ni la Verdàl ni altres menes resisteixen els intensos freds d'aquelles terres. Resisteix igualment els climes secs i les altes temperatures.

Dóna dues collites cada tres anys, floreix abans que les altres varietats de les contrades manresanes, i treu fruits tant en l'interior com en l'exterior de l'arbre.

Com l'*olesana* i la *sevillana*, la fusta és dura i no consent podes enèrgiques, sinó les lleugeres. Les fulles són llargues i primes de color verdós-rogenç; les olives llarguerudes, es presenten en forma de raïms; el seu peduncle és resistent; la collita es fa més fàcilment que en les altres menes, perquè so-

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

TUBS
PLANQUES ACANALADES
DIPOSITOS
CANALONS
DIPOSITOS PER A AIGÜES
PLAQUES DE 40x40cm
REVOLTONS

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

RELL ESTUDIS 14 Y CANUDA 2

bressurten les olives del fullam. Encara que dona menys quantitat d'oli que altres varietats, aquest desavantatge queda sobradament compensat per la gran abundor de fruit. Altra particularitat de les olives de la *Corbella*, és que resisteixen les invasions de la mosca oleària (*Dacus*) i encara resisteixen millor altres flagells, per la duresa de la pell.

La producció d'aquesta olivera és tan considerable, que d'un sol arbre s'ha arribat a treure 56 quilos d'oli de qualitat superior.

Assenyala el prestigiós autor de les dades que acabem de reproduir, que la *Corbella*, entre altres, són menes característiques regionals i que com l'*Arbequina*, tendeix a difondre's, aquesta darrera principalment, pels seus apreciables avantatges, com la de resistir les temperatures baixes i donar collites anyals on es rega i cada dos anys en terrenys de secà.



Cria de vedells amb llet desnatada

Per a criar vedells amb llet desnatada, és necessari escollir els que estan ben sans i de mares també perfectament sarses.

S'ha de substituir la matèria grassa de la llet amb altres principis nutritius de fàcil digestió. La fècula, la farina d'arròs i de manioc són molt indicades. Uns 50 grams de fècula per litre de llet, és la proporció que s'ha d'emprar. Es fa bullir la fècula i es barreja amb la llet, procurant que quedi ben dissolta.

En subministrar la llet així preparada, convé que estigui a una temperatura de 35 graus. La carn dels vedells així criats no és tan blanca com quan ho han estat amb llet pura. Afegint a la llet desnatada 20 grams de farina d'arròs per litre, s'aconsegueix criar vedells forts, grans i de molta musculatura.

Si es fa coure farina de manioc, el líquid resultant es conserva bé durant dos o tres dies.

Es desfà la farina amb el doble del seu pes amb aigua; després s'hi afegeix altre tant d'aigua bullent i deseguida es barreja a la llet desnatada en la proporció d'un litre per cada 80 grams de farina. La dosi de farina varia de 80 a 120 grams per litre, segons l'edat dels animals. La dosi de llet desnatada es calcula poc més o menys en un litre per cada 6 quilos de pes de l'animal.

Per a preparar aquestes farinetes, cal ser-

vir-se de recipients molt nets i utilitzar llet desnatada ben fresca, procurant que no hagi fermentat gens.



L'automòbil i el camió

Si la darrera centúria s'anomenà del *vapor*, amb la mateixa raó podrà anomenar-se el segle XX, de l'*automòbil*. Així ho donen a creure les estadístiques de la majoria de les nacions. En la nostra, el nombre de vehicles de motor augmenta en proporcions sorprenents. Cal suposar que circulen per les carreteres espanyoles més de 300.000 automòbils i algunes dotzenes de milers de camions.

Aquesta darrera particularitat és altament agradosa i ha de plaure que arribi el

moment en què els vehicles mecànics de transport sobrepassin els dels carruatges de luxe i de plaer, ço que posarà de manifest que s'eixamplen els mitjans de treball.

Per a la ruralia, el camió és un gran propulsor de la riquesa i serà cada dia més un estimulant per a l'explotació de les terres més apartades dels grans centres urbans, permetent que hi arribin els productes que ara resulten encarits per l'excessiu cost dels transports.

El camió, que és instrument de treball, torna el capital que s'ha d'invertir per adquirir-lo, circumstància que no sempre es produeix amb l'auto de luxe i de plaer, que si ensenyoreix les vies urbanes, no fomenta, com el camió, el millor aprofitament de les terres.

NOTES INFORMATIVES

Exposició de bolets

Es coneguda de tothom la predilecció que sentim els catalans per els bolets. Ho proclamem els de fora casa i reconeixem nosaltres l'estimació que sentim per aquesta planta talofita.

Darrerament la junta de Ciències Naturals de Barcelona celebrà una exhibició, en la qual s'hi varen poder reunir prop de 400 espècies diferents, que foren exposades a l'hivernacle del vell Parc, calculant-se que els visitants passaren de 150.000, el qual confirma novament l'interès que desperta aquesta planta.

Ni les lluites socials ni polítiques dels passats mesos foren suficients per a ablanir l'entusiasme per els bolets. Compten en nostra terra amb grans admiradors, no essent d'estranyar que Barcelona sigui la població de les terres hispanes i potser també d'Europa, que en fa més consum.

Les muntanyes de la nostra terra no donen abast a les comandes del mercat barceloní i s'ha d'anar a la recerca de la cobdiciada planta a les frondositats de Sòria, Teruel i Valladolid.

Anar a la recerca dels mateixos, tots sabem que és la preocupació dominical dels ciutadans barcelonins en els mesos d'octubre i novembre. Aquests darrers mesos degut a la continuïtat dels aiguats i al temps prima-

veral que s'ha disfrutat durant el desembre, ha durat la recerca fins a l'acabament d'any.

Una modalitat poc coneguda de la recerca, és la de les *tòfones* o *trufes*, que es practica utilitzant gossos i porcs educats ja per a rastrejar la seva flaire penetrant i que es troben sota una lleugera capa de terra. Aquesta indústria és molt estesa i se'n fa mercat a Vic, a Centelles i altres llocs de Catalunya.

Es calcula que existeixen catalogades 627 varietats de bolets a Catalunya. Hi ha una espècie gegant, que ha donat exemplars de més de tres quilos.

N'hi ha de molts colors i formes. Amb tot, són pocs els casos d'intoxicacions i emmetzinaments que ocorren.

Hi ha cercadors professionals que no deixen ni un reconet sense resseguir. En certs pobles de la muntanya, constitueix aquesta recerca una vertadera riquesa. Hi ha dies que des de les estacions de Berga i Ripoll es facturen per Barcelona més de 30.000 quilos, que es venen de 3 a 8 pessetes, segons les seves qualitats, exceptuant la tòfona que assoleix preus que depassen les 50 pessetes el quilo.

Amb tanta demanadissa i consum i amb tanta abundor com en prodiga la naturalesa, hi ha encara qui explota artificialment aquesta planta; hi ha vertaderes fàbriques que en produeixen en quantitats crescudes, les instal·lacions de les quals es fan com sa-

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES
TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 BARCELONA

ben els nostres llegidors en coves i sotabarres on hi domina una temperatura constant, si bé se'n poden produir en altres llocs. Per aquesta indústria, ni terra es necessita: fems de cavall i serradures ben humides són suficients. Amb un mes i mig de cuidar-los, un quilo de sement pot produir 35 quilos de bolets, *champignons*.

L'Exposició celebrada darrerament és la sisena que ha tingut lloc a la nostra terra i ella contribueix si més no a posar de manifest el desenvolupament i el millorament de les espècies. La Junta de Ciències Naturals ha pres per al seu compte la tasca de mostrar als profans en aquesta matèria, la manera de cuidar-los i tractar-los. Organitza excursions d'exploració i estudi per les muntanyes catalanes i educa als recercadors sobre la manera de recollir-los sense perjudicar les produccions dels anys següents. Finalment ha instal·lat aquella menjadors on s'elaboren àpats condimentats a base de bolets.



La malaltia dels alls

Tant els alls de Banyoles com els del Penedès són atacats per una plaga en forma de paràsit, que l'any passat adquirí un desenrotllament tan gran a totes les comarques productores, que la Duana d'una República Americana imposà la separació de totes les cabeces atacades, després d'haver amenaçat amb la incineració de tots els forcs o amb rebutjar totes les caixes embarcades. Les Autoritats de la Sanitat Agronòmica retingueren setmanes senceres les partides d'all importades, feren buidar caixa per caixa per a inspeccionar tots els bulbs i fumigar-los en estufes de desinfecció i que resultaren insuficients i poc eficaces, i per últim, després de moltes gestions, inquietuds i despeses que arribaren en molts casos a unes tretze pessetes per caixa, pogueren introduir-se les cabeces que no estaven corcades ni contagiades.

Les Cambres Oficials Espanyoles de Comerç, els Ministeris competents i l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, s'han ocupat d'aquest afer, i l'Estació de Fitopatologia Agrícola de Barcelona i les Seccions de Plagues del camp dels Serveis Agronòmics de Barcelona i de Tarragona fan els estudis conuenients per tal d'extirpar aquella malura.

S'han de prendre totes les precaucions encaminades a evitar que succeeixi cap incident d'aquesta naturalesa en el futur, car ni els clients importadors, ni els representants,

ni els exportadors, voldran exposar-se a veure cremats o reembarcats els alls, bons i dolents, ocasionant-los-hi pèrdues irreparables.

Els exportadors no compraran en el futur ni un sol forc sense un examen previ; rebutjant tots els forcs que continguin alguna cabeça defectuosa o atacada per una malaltia qualsevol. Es, doncs, interès dels colliters i enforcadors fer les coses bé des d'un principi. Els mitjans de lluita que recomana l'Estació de Fitopatologia Agrícola de Barcelona, com a previ dictamen que resulti de l'anàlisi i dels estudis conuenients, que deuen ésser llargs perquè s'han de fer alguns assaigs pràctics en els mateixos camps de producció, són els següents:

Instruccions.— 1.- Convindria fer formiguers al terreny, durant la tardor i l'hivern, per a destruir les crisàlides i insectes que passen part de llur vida en el sòl.

2.- En sembrar els alls, tingui's cura en seleccionar els bulbs, incinerant els que apareixin avariats.

3.- A partir de mig març i fins a darrers de maig, és conuenient de polvoritzar les fulles amb la solució següent: arseniat neutre de plom, 500 grams; goma aràbiga, 200 grams; aigua, 100 litres.

Dissolgui's la goma aràbiga en 3 litres d'aigua calenta, i un cop freda, s'incorpora a la solució arsenical formada per 97 litres d'aigua i mig quilo d'arseniat neutre de plom.

Sacsegi's cada vegada que s'ompli el polvoritzador i apliqui's amb tota cura dirigint la polvorització a les fulles baixes.

4.- Fer la tria de les cabeces abans d'enforçar, i eliminar totes les que continguin algun o varis grans atacats, cremant-les seguidament.

5.- Registrar minuciosament els forcs, arrencant-ne tota cabeça atacada que hi hagi passat.

6.- Com a mesura profilàctica caldria deixar uns anys sense cultivar alls en els focus on amb més intensitat es manifesti la malura. També el regar amb sulfocarbonat potàssic i les injeccions de sulfur de carbó es consideren dignes d'assaig.

Recomanem a tots els agricultors interessats que s'atenguin als consells precedents i els posin a la pràctica en llur pròpia conueniència; perquè, si dissortadament, es reproduïx la plaga del cuc i la mosqueta o escarabat podem considerar completament perdut un gran mercat que consum els alls extres i minvaran d'una manera extraordinària tots els altres.

L'agricultura lliure i l'agricultura protegida

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

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

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

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

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

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



Rocalla MATERIAL PARA TECHAR
 ROCALLA S. A. RAMBLA ESTUDIOS, 14 Y CANUDA, 2 - BARCELONA

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE MARÇ

HORTALISSES

SOTA TENDES O EN LLOC CALENT

	Ptes. 100 grs.
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'50
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
Pebrot dolç gros, de Banyà	2'50
Pebrot dolç gros, de Torroella	2'50
Tomàtec molt primerenc, francès	3'50
Tomàtec primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50
Tomàtec Pometa, de Mataró	3'50
Tomàtec, de Pera	3'50
Tomàtec molt gros, Rosa	6'00
Tomàtec quatre berles, de Torroella	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

Apit ple, blanc	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajta	2'00
Carbassons	1'00
Carbassa francesa de bon gust	1'25
Ceba valenciana	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'50
Cogombre petit, Cornichón	2'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75
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
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Col verda, arriçada, per a brotons	1'75
Col de Brusselles, de cabdell	1'75
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50

	Ptes. 100 grs.
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam escaroler	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam 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
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló gros de València, primerenc	1'25
Nap fi, rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Nanes Mig-dol, molt primerenques	2'50
Nanes Motxa francesa, molt primerenques	2'50
Nanes Motxa grisa, molt primerenques	3'00
Nanes Motxa vermella, molt primerenques	3'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores Sucre o Llamenera, primerenques	2'50

MONGETES PER A DESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'00
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols de set setmanes	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, «Banya de Bè»	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós o 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
Síndria, molt primerenca	1'25
Síndria de Màlaga	1'25
Síndria de València	1'25

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, de Múrcia	3'50
Alfals, decuscutat, d'Aragó	3'00
Carabassa grossa	6'00
Col gegant Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant de fulles arriçades, Aloma	11'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammouth	2'00
Remolatxa o Bleda-rave, vermella	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera	2'50
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Sorgo negre, sucros	1'50

	Ptes. Un quilo
Trèvol	4'50
Trepadella, de un dall	1'25
Trepadella, de dos dalls	1'50

PLANTER DE

	Pessetes el centenar
Carxofes	17'50
Espàrrecs	7'50
Gerdera	20'00
Grosellers	70'00
Maduixes, de tot l'any	9'00
Maduxons	6'00

A SERVIR DES DE PRIMER DE MARÇ

Tomaquera nana, de Vilaseca, molt primerenca.
Tomaquera mig nana, francesa, molt primerenca.
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, grossa, primerenca.
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, mitjana, primerenca.
Tomaquera emparradora, Pometa de Mataró, primerenca.

A 16 pessetes el miler
No es serveixen menys de 500 plantes d'una sola mena

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	Lobelia
Aranyes	Llinet carmesí
Blauts	Malva florida
Carraspica	Moraduiç
Clàrquia	Nemòfila
Clavells xinesos	Pensaments
Coclearia o flor de neu	Perpetuïnes
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Resedà
Immortal	Roselles
Levateres	Silena

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Ciclamen	5'00
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Francesilles	1'50
Freessies	1'50
Gladiols, en cinc colors	2'50
Iris hispànica	1'50
Jacints d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilles	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos	2'50
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes, fines	2'50

Preus salvant variació o existències. Per les remeses per correu, deu afegir-se a l'import de la comanda, 30 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per 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

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES		UNITAT	PESSETES	BLAT		CEREALES	UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de Castella	100 quilos	46'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Candeal de la Manxa	"	46'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Forment de la Manxa	"	46'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	Aragó	"	45'75 a 00'00			
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	31'00	Navarra	"	45'75 a 00'00			
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	43'50	Urgell i Vallès	"	45'75 a 00'00			
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	52'00	Comarca	"	00'00 a 00'00			
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	36'00	Extremadura, blanquet	"	45'25 a 00'00			
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	40'00	Cruxer	"	46'50 a 00'00			
Sulfat de ferro en gra	"	12'50	Lleida	"	47'00 a 00'00			
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	41'00	CIVADA					
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Extremadura	"	00'00 a 32'00			
			Roja	"	00'00 a 00'00			
			ORDI					
			Extremadura	"	32'50 a 33'50			
			Urgell i Segarra	"	00'00 a 00'00			
			Manxa	"	32'25 a 33'25			
			MORESC					
			Plata disponible	"	42'50 a 43'00			
			ESCAIOLA					
			Andalusia	"	51'00 a 52'00			
			MILL					
			Estranger	"	48'50 a 50'00			
			Comarca	"	49'00 a 50'00			
			ARRÒS					
			Arròs Bomba Calasparra	"	125'00 a 130'00			
			Arròs Bomba	"	115'00 a 120'00			
			Arròs Selecte	"	59'00 a 60'00			
			Arròs Matisat	"	58'00 a 60'00			
			Arròs Benlloc, zero	"	52'00 a 53'00			
			Menut d'arròs	"	44'00 a 45'00			
			Farina d'arròs	"	48'00 a 50'00			
			FAVES					
			Extremadura	"	52'00 a 53'00			
			Itàlia	"	42'00 a 44'00			
			Mallorca	"	52'00 a 53'00			
			Andalusia	"	64'00 a 65'00			
			Turquia	"	00'00 a 00'00			
			Valencianes	"	00'00 a 00'00			
			Prat	"	00'00 a 00'00			
			Mahó	"	75'00 a 80'00			
			FAVONS					
			Sevilla	"	52'00 a 53'00			
			Xerec	"	00'00 a 00'00			
			Marroc	"	00'00 a 00'00			
			Italians	"	00'00 a 00'00			
			Xinesos	"	47'50 a 48'00			
			CIGRONS					
			Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	"	85'00 a 86'00			
			Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	67'00 a 68'00			
			Cigrons Màlaga de 58 a 60	"	64'00 a 65'00			
			Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	00'00 a 00'00			
			Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	60'00 a 61'00			
			Cigrons "pelones"	"	65'00 a 85'00			
			Cigrons Argèlia	"	60'00 a 65'00			
			Cigrons Castella superiors	"	135'00 a 170'00			
			Cigrons Castella mitjans	"	125'00 a 140'00			
			Cigrons moruns, número 29	"	60'00 a 65'00			
			Cigrons Sauc	"	165'00 a 180'00			
			Oran mitjans	"	80'00 a 85'00			
			Oran superiors	"	120'00 a 130'00			
			MONGETES					
			Mongetes València Pinet	"	90'00 a 100'00			
			Mongetes Tranquillon noves	"	98'00 a 100'00			
			Mongetes Monquilles noves	"	97'00 a 98'00			
			Mongetes Mallorca noves	"	91'00 a 92'00			
			Mongetes Castella corrent	"	112'00 a 118'00			
			Mongetes Castella superior garbellades	"	125'00 a 128'00			
			Mongetes Castella superiors	"	00'00 a 00'00			
			Mongetes Cocorrosses Castella	"	110'00 a 112'00			
			Mongetes Cocorrosses Itàlia	"	61'00 a 00'00			
			Mongetes Comarca noves	"	98'00 a 100'00			
			Mongetes Perles Galícia	"	122'00 a 128'00			
			Mongetes mitjanes	"	00'00 a 00'00			
			Mongetes Braila velles	"	65'00 a 00'00			
			Mongetes Prat	"	95'00 a 100'00			
			VECES					
			Veces Andalusia	"	44'00 a 45'00			
			Veces estrangeres	"	41'00 a 42'00			
			ALTRES LLEGUMS					
			Ers país	"	38'50 a 39'00			
			Ers estrangers negres	"	38'00 a 38'50			
			Fesolets estr.	"	90'00 a 00'00			
			Fesolets Castella	"	70'00 a 73'00			
			Fesolets Girona	"	160'00 a 165'00			
			Guixes	"	45'00 a 46'00			
			Llenties	"	115'00 a 125'00			



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina de Força, amb sac	100 quilos	80'00 a 85'00	DE PINYOLA				
Farina Extra local	»	67'00 a 68'00	Verd, primera	100 quilos	100'00 a 104'35		
Farina corrent local	»	63'50 a 64'00	Verd, segona.	»	100'00 a 00'00		
Farina Extra Castella.	»	69'00 a 70'00	Groc, primera	»	121'70 a 130'45		
Farina Aragó.	»	62'00 a 64'00	Groc, segona.	»	100'00 a 104'35		
Farina Baixa	»	00'00 a 00'00	Fermentat.	»	78'30 a 00'00		
Número 3, amb sac.	60 quilos	24'00 a 25'00	Fosc.	»	95'65 a 00'00		
Número 4	»	23'00 a 24'00	DE COCO				
Segones	»	17'50 a 18'00	Blanc (en barrils)	»	125'00 a 00'00		
Terceres	»	15'00 a 16'00	Cochín	»	155'00 a 00'00		
Quartes	»	14'50 a 15'00	Palma	»	170'00 a 00'00		
Menut	70 litres	12'50 a 13'00	Extraflor	»	00'00 a 00'00		
Segó	»	12'00 a 12'50	DE LLINOSA				
Segonet.	»	10'00 a 11'00	Cru (en barrils)	»	115'00 a 00'00		
FARRATGES I PINSOS			Cuit	»	123'00 a 00'00		
Garrofes negres Vinaroç, sense sac (preus en rals)	42 quilos	45'00 a 55'50	Incolor	»	150'00 a 00'00		
Garrofes negres Castelló (preus en rals)	»	45'00 a 45'50	SURO				
Garrofes Matafera vella (preus en rals)	»	41'50 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.	El quintà	65'00 a 70'00		
Garrofes roges (preus en rals)	»	42'00 a 42'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.	»	30'00 a 35'00		
Garrofes Eivissa (preus en rals)	»	32'00 a 32'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.	»	15'00 a 20'00		
Garrofes Mallorca (preus en rals)	»	32'00 a 32'50	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.	»	80'00 a 90'00		
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 31'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària.	»	50'00 a 55'00		
Turtó de coco	»	39'00 a 40'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	»	25'00 a 30'00		
Farina de llinosa	»	36'00 a 37'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	»	15'00 a 20'00		
Alfals primera	40 quilos	8'50 a 9'00	VINS				
Alfals segona.	»	7'50 a 8'00	Penedès	Grau i	Blanc gre		
Palla llargueta	»	3'00 a 3'50	Camp de Tarragona	càrrega	2'55 - 2'45 - 2'45		
Palla curta.	»	4'00 a 4'50	Conca de Barbarà	»	2'65 - 2'60 - 0'00		
Fulla d'olivera	»	00'00 a 00'00	Priorat	»	2'55 - 0'00 - 0'00		
ALLS FRUITES SEQUES			Vilanova i Geltrú	»	0'00 - 2'65 - 0'00		
Alls en forc, Cappares	La desena	00'00 a 00'00	Igualada	»	0'00 - 2'45 - 0'00		
Primeres	»	00'00 a 00'00	Martorell	»	2'55 - 2'45 - 2'55		
AMETLLES			Manxa	»	2'60 - 2'50 - 2'60		
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	446'00 a 00'00	Mistela	»	2'10 - 2'20 - 0'00		
Mallorca escollida	»	430'00 a 00'00	Moscateil	»	3'20 - 0'00 - 3'15		
Llargueta	»	460'00 a 00'00	ALCOHOLS				
Mollar, amb clofolla	»	160'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	256'00		
Gra Esperança primera	»	00'00 a 00'00	Rectificats de residus vínics, 96/97 graus.	»	254'00		
Gra Esperança segona	»	00'00 a 00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	»	275'00		
ANÍS EN GRA			Desnaturalitzats 88/90 graus	»	140'00		
Andalusia	»	150'00 a 00'00	Destilhat de brisa	»	00'00 a 00'00		
Manxa	»	150'00 a 00'00	Aiguarent de canya, de 75 graus	»	215'00		
AVELLANES			TARTRÀ I DERIVATS				
Gra primera	»	240'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'95 a 0'00		
Colliter	»	00'00 a 00'00	Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'40 a 0'00		
Garbellada.	»	00'00 a 00'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	»	1'35 a 0'00		
Negreta escollida	»	120'00 a 00'00	VINAGRES				
CACAUETS			CLASSE CORRENT				
Tres grans primera	»	125'00 a 00'00	Daurat	Hectolitre	30'00		
Tres grans segona.	»	00'00 a 00'00	Prior.	»	40'00		
Dos grans primera.	»	110'00 a 00'00	2 en 1.	»	50'00		
Dos grans vermells	»	00'00 a 00'00	CLASSE VELLA				
Esclofolats	»	00'00 a 00'00	Daurat	»	80'00		
COMINS			Prior.	»	80'00		
Del país.	»	140'00 a 00'00	2 en 1	»	125'00		
LLOBINS			CLASSE CORRENT				
Llobins número 1	»	50'00 a 00'00	De 5 graus.	»	40'00		
Llobins número 0	»	85'00 a 00'00	De 6 graus.	»	45'00		
Llobins Alhucemes	»	115'00 a 00'00	De 7 graus.	»	50'00		
NOUS			ANIMALS I LLURS PRODUCTES				
Escollides	»	135'00 a 00'00	BOVÍ				
Corrent	»	00'00 a 00'00	Bous del país.	El quilo	2'60 a 2'80		
PÈSOLS			Vaques del país.	canal	2'60 a 2'80		
Sencers	»	100'00 a 00'00	Vedelles gallegues del país	»	3'30 a 3'53		
PINYONS			Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.	»	3'80 a 4'10		
Castelles	»	540'00 a 00'00	Estaquets fins a 150 quilos	»	3'40 a 3'60		
SAFRANS			Estaquets des de 150 quilos	»	3'15 a 3'40		
Selecte	»	250'00 a 00'00	PORQUÍ				
Superior Estat	»	175'00 a 185'00	Porcs del país blancs.	»	3'40 a 3'60		
Aragó	»	195'00 a 00'00	Porcs valencians blancs.	»	3'40 a 3'60		
XUFLES			Porcs extremenys	»	2'90 a 3'05		
Escollides	»	155'00 a 00'00	Porcs mallorquins	»	3'10 a 3'15		
Esporgadura	»	00'00 a 00'00	CAVALLAR				
OUS			Cavalls grossos, a ull, segons siguin	»	(Variació)		
Fayum	El cent	13'50	LLANAR				
Maçagan extra	»	20'00	Anyells aragonesos	»	4'10 a 4'20		
Eivissa	»	20'00	Anyells aragonesos, femelles	»	4'35 a 4'45		
Mahó	»	21'00	Lletals aragonesos.	»	5'50 a 5'75		
Empordà	»	22'00	Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos.	»	0'00 a 0'00		
Mallorca	»	21'00	Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	»	0'00 a 0'00		
Turquia	»	17'50	Anyells extremenys, llana	»	0'00 a 0'00		
França	»	00'00	Anyells extremenys, femelles esquilades.	»	0'00 a 0'00		
Suïssa	»	00'00	Moltos extremenys, esquilats	»	0'00 a 0'00		
Polaco	»	20'00	Anyells manxecs, vena	»	0'00 a 0'00		
Vilafranca.	»	24'00	Anyells manxecs, capats	»	0'00 a 0'00		
D'OLIVA			Anyells manxecs, femelles.	»	0'00 a 0'00		
OLIS			Moltos castellans, de 12 a 14 quilos	»	3'65 a 3'75		
Corrent bo, taxat	100 quilos	180'25	Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	»	3'25 a 3'35		
Corrent superior	»	191'30	Anyells castellans	»	4'00 a 4'10		
Classe fina.	»	217'39	Anyells castellans, femelles	»	4'30 a 4'40		
Classe fina extra.	»	226'10	Anyells mallorquins	»	0'00 a 0'00		
			Ovelles del país	»	2'50 a 2'60		



**Camiseria - Corbateria
Mitgeria
Gèneres de Punt**

Mas & Roca
CAMISERS

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

Granja Felí-Vallès

(Existència permanent: 2.000 gallines)

Dedicada a la selecció d'altres ponedores

Prat rogenca

(9 anys de selecció amb el covador registre)

Rhode-Island roja

(Origen anglès William Cook & Sons)

LES MILLORS RECOMPENSES EN TOTES LES EXPOSICIONS

Madrid	—	Octubre	1931	:	28 aus presentades	—	22 premiades
Barcelona	—	Desembre	1931	:	11 aus presentades	—	6 premiades
Barcelona	—	Desembre	1932	:	20 aus presentades	—	15 premiades

amb Medalles d'Or i Premis de conjunt

Demaneu prospectes; condicions especialíssimes i úniques a Espanya en la venda d'

L'única Granja que per la seva capacitat i organització ha pogut especialitzar-se en la producció a l'engròs de la

OUS PER INCUBAR

RECRIA

Es faciliten fórmules de mescles seques, orientacions i cura detallada junt amb el lliurament de

Són escrupolosament controlats el rendiment, la posta, la vigoria, l'origen i la descendència de tots els

POLLETS RECENT NASCUTS

REPRODUCTORS

Demaneu avui mateix el catàleg il·lustrat, gratuït, al

DIRECTOR - PROPIETARI:

EMILI TRINXET

TÈCNIC AVÍCOLA

Granja a SANT FELIU DE CODINES (Barcelona) - Telèfon 3

(Es suplica la correspondència a la Granja)

Sucursal a BARCELONA: Carrer de Balmes, núm. 143 - Telèfon 74459

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE: Llagas de tota naturalesa

ARSECALINE: Asma, anèmia, fatiga

UNGUENTO ROJO: Para caballos cojos y de otros vicios

JABON DE LOS PIQUEUX: Para limpiar de perros, caballos y expulsión de sus parásitos. Para perros de caza y defecaciones benéficas de la piel. Para el tratamiento de enfermedades parasitarias (Toxa, Urticaria, etc.)

EMBROCACION: Fortifica los músculos

P. MÈRE DE CHANTILLY

Ungüent roig: Per a cavalls coixos i altres varis defectes

Black mixture: Llagues de tota mena

Arsecaline: Asma (ofec), Anèmia, Fadiga

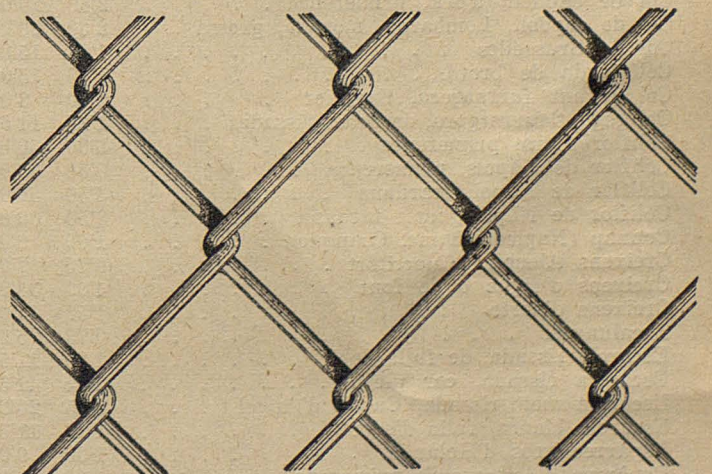
Embrocació: Fortifica els músculs

Daniel Robert - Claris, 72 - Barcelona

REIXATS

de fil metallàic 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

FÀBRICUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Llavors d'Hortalisses

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

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

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

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

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Terreres, Manresana, primerenques		
Emparradores, Rènegat bla., mig primerenques		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Garrofé valencià, gra molt ample		

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

Preus per correspondència

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.		Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00	Nap suec, molt gros, llarg	6'00
Aira flexuosa	5'00	Nyàmars.	1'25
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior de Múrcia	3'50	Pastanaga farratgera, groga	7'50
Alfals de fulla ampla, decuscutada, primera	3'50	Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Alfals de Provença	4'00	Pèsol farratger	1'50
Alfals Lupuli (Minette)	4'00	Pimpinela o trepadella rústega.	4'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00	Poa de prats	6'50
Alopecuro.	8'00	Rave gros o de bou	4'00
Argelaga.	15'00	Ray grass, anglès	2'50
Bersim	2'50	Ray grass d'Itàlia	2'50
Bromo de prats	4'50	Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'00
Carbassa molt grossa	6'00	Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Cinossuro de prats	10'00	Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Civada fromental.	4'00	Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Colinap	9'00	Remolatxa sucrera	2'50
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00	Serradella anual	2'00
Col gegant, fulles rissades	11'50	Sorgo negre sucrat	2'00
Colça	2'50	Sulla desclofollada	10'00
Dactilo aglomerat	4'00	Trèvol vermell o violeta	4'50
Festuca pratensis.	7'00	Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Festuca ovina	10'00	Trèvol nano, blanc	10'00
Fleo de prats	4'00	Trèvol híbrid	6'00
Girasol gran	2'50	Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Holcus llanós	4'00	Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Lotus comú	10'00	Trepadella d'un dall, els 100 quilos	150'00
Moresc gegant Caragua groc.	1'50	Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	200'00
Melilotus de Sibèria	2'50	Vessa farratgera, peluda	2'50
Moha d'Hongria	2'00	Xicoira d'arrel grossa	15'00
Mostassa blanca	2'50	Xirivia	8'50
Nap suec, molt gros, rodó	5'00	Llevors per a prats, en barreja	3'00
Nap suec, molt gros, mig llarg	5'00	Llevors de gramínees, en barreja	2'00

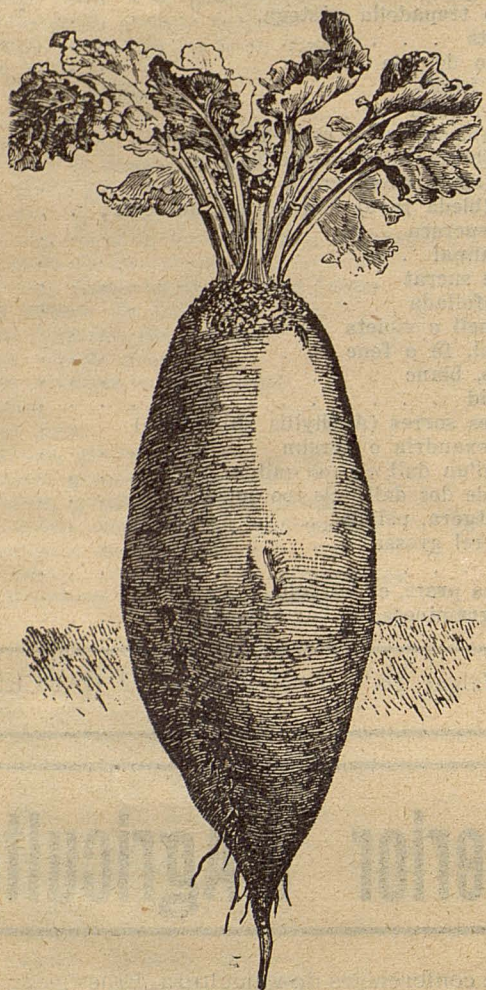
Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

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

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

Remolatxa Farratgera



Remolatxa gegant Rosa Mam-mouth.

De rel llarga, coll ample. Emergint de la terra en les seves tres quartes parts. Pell rosa, carn blanca, fullatge abundós. De molt bona conservació. Assoleix desmesurats tamanys en terrenys solts i silicis. Pessetes, 2 el quilo.

Remolatxa gegant roja. De forma cilíndrica. Ob-tusa de la part colgada, coll gris i carn blanca. De mitjana conservació. Pessetes, 3'50 el quilo.

Remolatxa gegant groga. De forma ovoide molt allargada. Surt de la terra en les seves quatre quintes parts. Coll verdós, pell groga, fosca i llisa, carn blanca. Molt productiva i de bon rendiment. Pessetes, 3'50 el quilo.

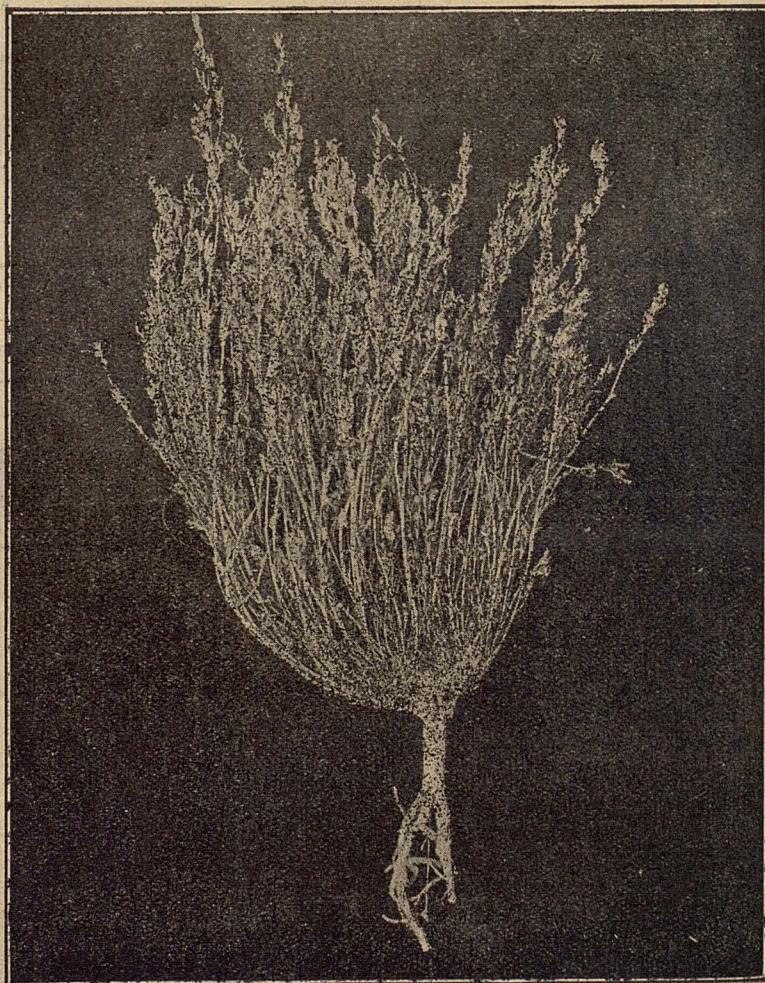
Remolatxa gegant blanca mig su-crera. De coll vert. Sobresurt en les seves tres quar-tes parts de la terra. Carn blanca. Fullatge abundós. No li convenen els terrenys excessivament hu-mits. Molt fàcil d'arrencar. Molt bona conservació. Pes-se-tes, 2'50 el quilo.

Llavor d'Alfals

SENSE CUSCUTA

99 per 100 de puresa

GERMINACIÓ: 97,98 PER 100



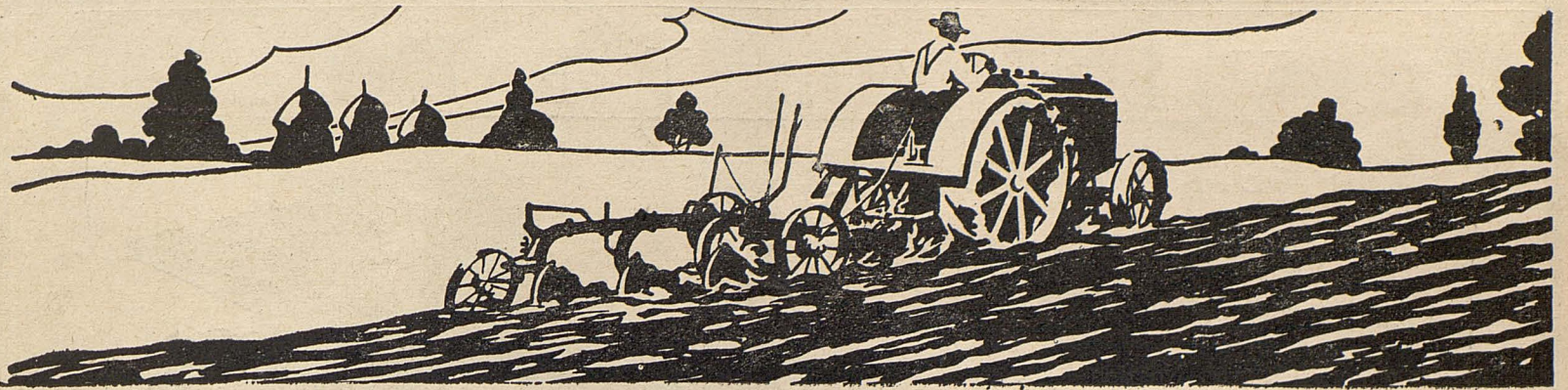
PREU:

300 pessetes per 100 quilos

Preu especial de 50 quilos en endavant

SI HO DEMANEU US ENVIAREM MOSTRA

El Cultivador Modern : TRAFALGAR, 76 — TELÈFON 18744
BARCELONA



IMPORTANTES OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). 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 Física 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. ^è (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum i il·lustrat.	En premsa.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^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 azaràn. 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. VOITELIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

V I N Y A T E R S :

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

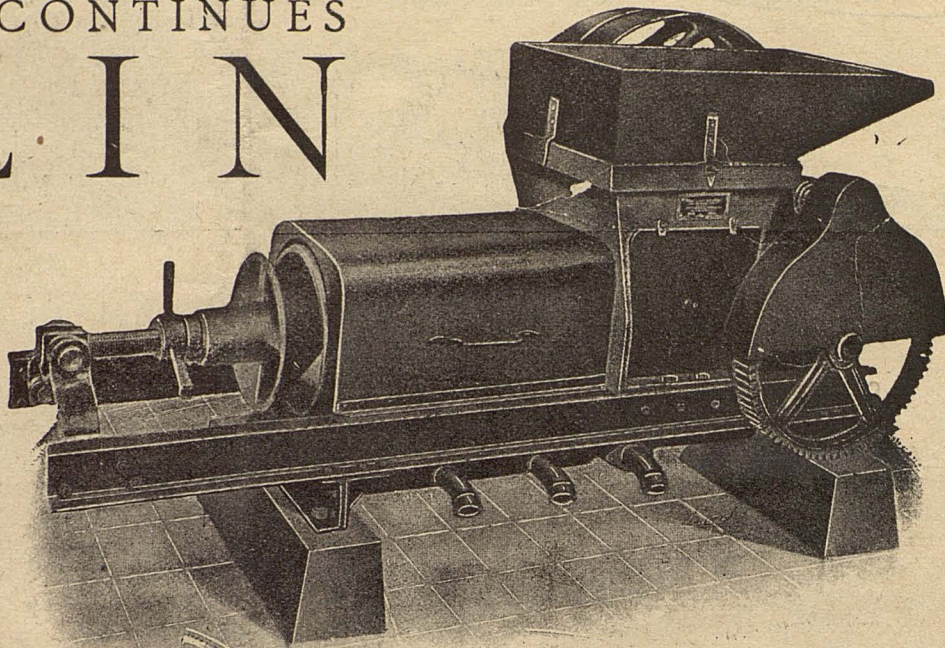
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA

AVICOLA PRAT

INSTAL·LADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

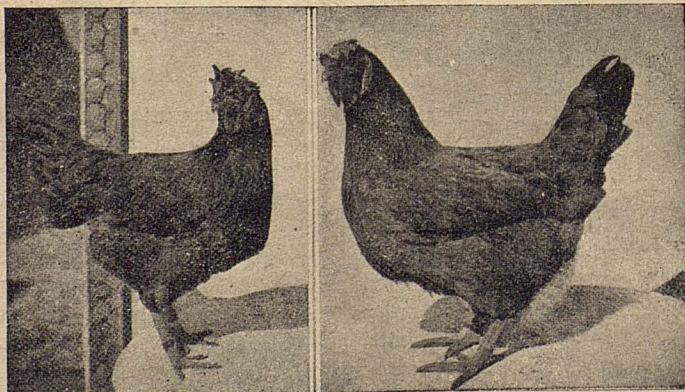
Raça Prat Leonada

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

Si desitja poblar els seus galliners de

Gallines "PRAT"

no dubti on pot adquirir-les.



Gallina que amb un any posà 221 ous, començant la posta el 2 d'octubre de 1928

Gallina d'aquesta Granja que obtingué el Campionat de Barcelona, 1928

En totes les exposicions on es presenta

Granja Avícola Prat

obté sempre les millors recompenses.

Especialitat en la venda de **OLLETS SELECCIONATS**

Demani avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebrà gratuïtament

Direcció postal: Granja Avícola Prat - Prat de Llobregat (Prov. de Barcelona)