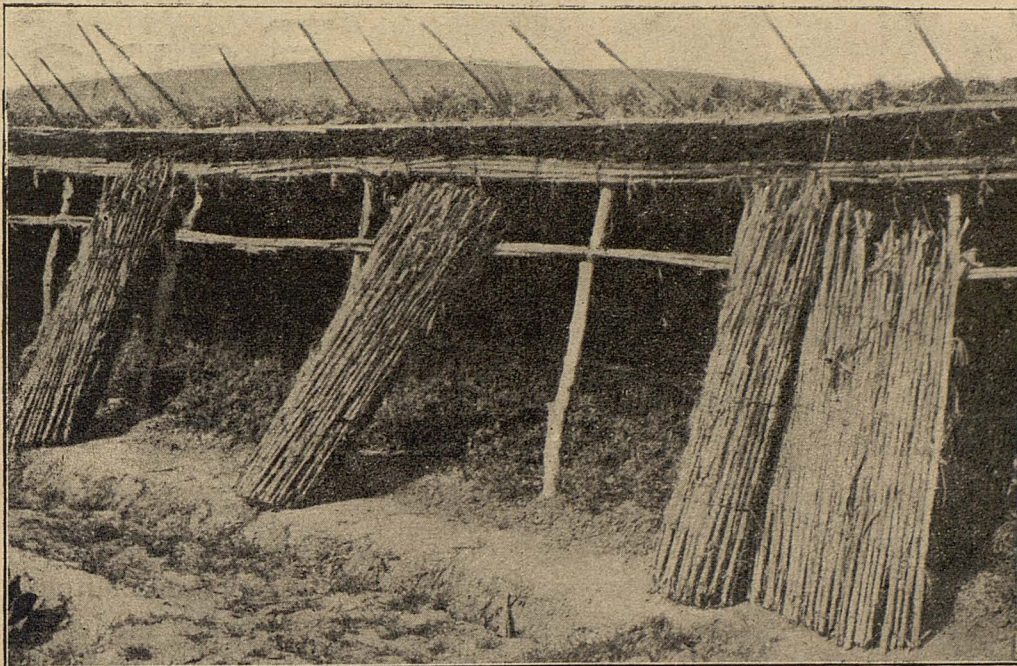


AGRICULTURA



Forçament de planter d'hortalisses a l'horta valenciana

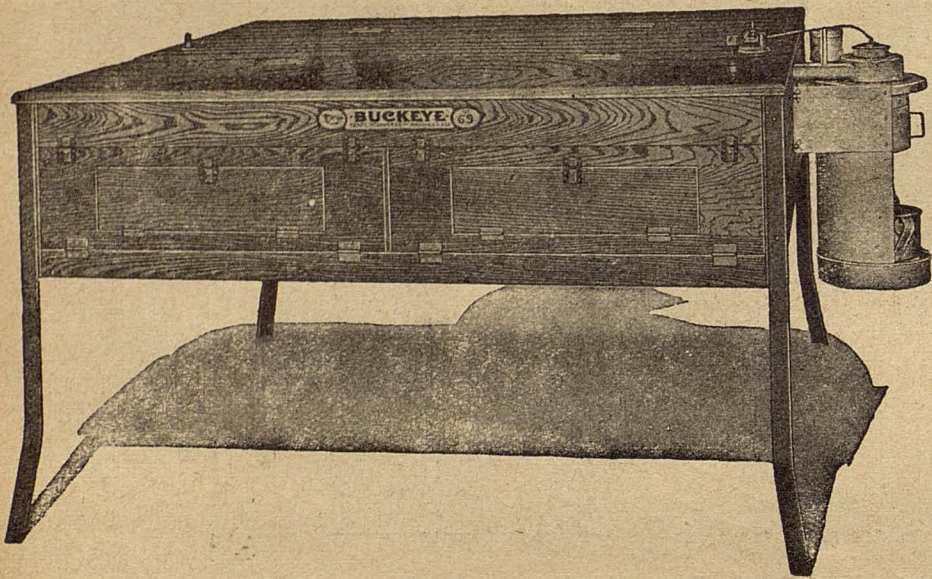
SUMARI:

El Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca, *Jesús R. Coloma*. — Pruneres Japoneses i Mirabolans, *Lluís Pascual*. — L'engreixament econòmic del bestiar, *Isidre Rogent*. — Unes consideracions sobre l'arbrat, *Joan Vallès i Estruch*. — Conreu de la tòfona a camp lliure, *Josep M.ª Pujador*. — El preu de cost en la vinya, *Joan Armengol*. — L'àcid tartàric en la vinificació, *Rafael Mir i Deàs*. — Folklore de la pagesia: El blat. Perfums de llegenda, *Valeri Serra i Boldú*. — El baròmetre, *Pere de la Triola*. — Les Mimoses i la industrialització de llurs flors, *R. de Mas Solanes*. — Les cabres de llet, *Antoni Torrescasana*. — El que diu la premsa: Perfeccionaments en l'elaboració de l'oli, *J. V.* - Prudència, *E. Brufau*. — Recerques pràctiques: Fosfats i fems. — Per netejar de cadells les terres d'horta. — Un plet per un pou. — Les floridures als cellers. — Atuell de paper per la distribució de la llet. — La llegenda del Crisantem. — Els polls dels moltons. — Notes informatives: Primer Concurs de producció ramadera. — Foment de l'Apicultura. — La crisi surera. — Federació Agrícola del Priorat. — Aplicació de l'Estatut del Vi. — La collita del blat de l'any 1932. — La collita del cotó a Espanya l'any 1932. — A favor del suro espanyol. — 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
zedassejada, etc.— Ordi.— Id. id.
Moresc, tranquil·lo, pelat, semolina,
farines.— Arròs, i els seus derivats,
Segó.— Turtó i llurs farines.— Lli
i la seva farina, etcètera.

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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

RANXOS AVICOLAS

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I Ponedores

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

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

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **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

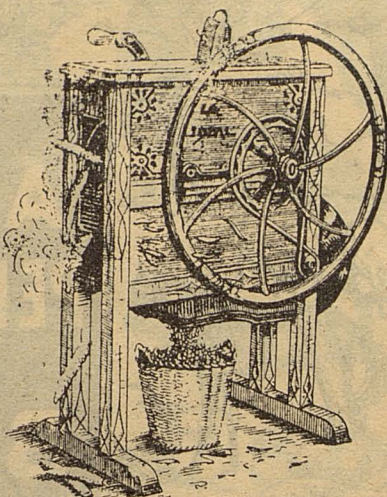
Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

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

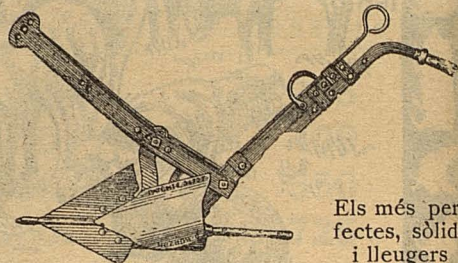
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

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

Premeses 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. - Yntercoeps *passé par tout*, patentats. - Tragelles amb roda,
descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives. - Maixes ensofradores Urón.



Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

Les millors varietats noves

ARRELATS,
ESTAQUES
I EMPELTS

Jaume Sabaté

VILAFRANCA DEL PENEDES
BARCELONA

"Centre Vitícola del Penedès"
Fundat en 1889



EXPORTACIONS
DEMANEU CATÀLECS

TEL.
SABATÉ

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.

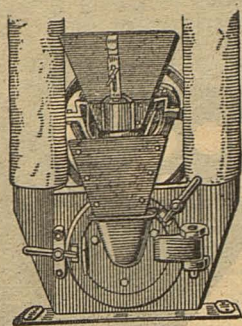
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

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



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

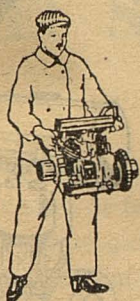
Per tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

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 anunciant que només es dedica a fabricar molins tritadors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corrans de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

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



"Polymoteur Dubois"

NO SON UNS MOTORS COM ELS VULGARMENT CONEGUTS

Són motors de gasolina, molt econòmics, de 4 cilindres, de 5 i de 6 HP. efectius, portàtils àdhuc funcionant; sols pesen 50 quilos i són adaptables a qualsevol mena de màquina i qualsevol velocitat, graduables des de 1/2 HP. consumint només que per la força que desenrotllen. Magneto d'alta tensió, vàlvules a la culata, engrassament automàtic per bomba a pressió, regulador extrasensible, refrigerats per aire.

S'installen sense necessitat de subjectar-los i la corretja està sempre tivant per un dispositiu de ressorts tivants. Varis estan funcionant d'ençà de molts anys. Garantitzats absolutament. **"Polymoteur Dubois" De 10 HP. amb olis pesats.** Molt semblant a l'anterior, però, de 2 cilindres, pesen 70 quilos, arrenquen en fred sense la més petita dificultat i funcionen amb una regularitat igual que un motor elèctric. Molt econòmics de combustible.

Demaneu catàlegs i detalls al Representant General per Catalunya: **FRANCESC MUNCUNILL** - Carrer Vallfonollosa, 11 - **MANRESA** Manquen Agents actius i solvents en poblacions importants.

Conills

PER A LA REPRODUCCIÓ

de la RAÇA del **PENEDÈS** pesant dos quilos al moment de servir-los, a 6 pessetes l'exemplar

GRANJA **Maurici**
Sant Sadurní de Noya

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

Maten el poll. Desinfecten els ponadors. Eviten en les gallines el vici de menjar-se els ous. Serveixen d'ou :: 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, l'letra G. :-: Barcelona

EL ALGARROBO

Per JOAQUIM BASSA

SEGONA EDICIÓ
Profusament il·lustrada. Llibre molt pràctic de gran utilitat.

PREU: 5 Pessetes

EL CULTIVADOR MODERN
Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

M. FAURA I SANS

Doctor en Ciències Naturals



Estudis tècnics de Geologia aplicada

Hidrologia - Minería - Agronomia

Recerca d'aigües i minerals

Laboratori d'assaigs d'aigües, minerals, roques i terres. — Correcció dels barrancs, fixament del paratge per a l'emplaçament de les preses de contenció, salts, estanys, etc. — Projectes d'aprofitament i distribució de les aigües captades per als serveis de les poblacions, industrials i agrícoles.

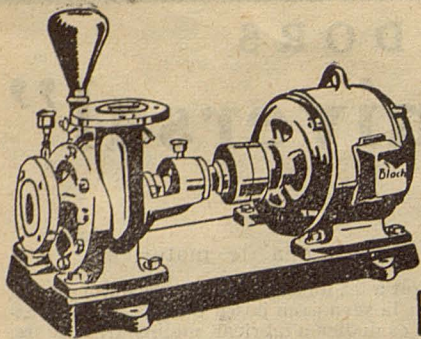
DIRECCIÓ DE LES OBRES PROJECTADES

Dies de visita:

Dimecres i divendres, de 11 a 1

BARCELONA

Provença, 324, pral. - Telèfon 71060



¡Agricultors!

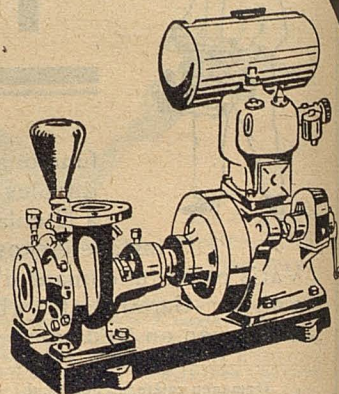
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca.

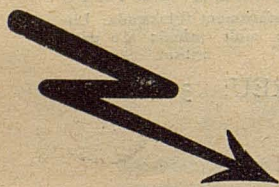
Bloch



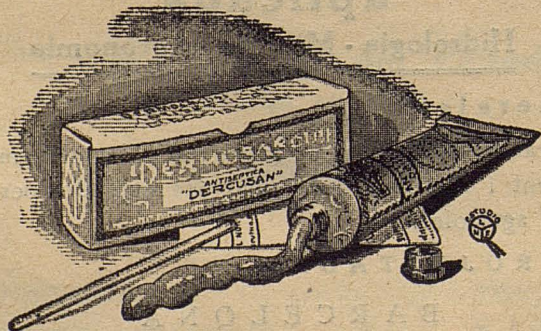
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“DERCUSAN”

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



Té aplicació en ferides i processos infectats tant en les persones com en els irracionals. Mata els paràsits (pols, puces, etc.). Es 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

El Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca

El Sindicat Agrícola de Cervera posseeix una fàbrica de farines amb capacitat per a moldre 50.000 quilos de blat diaris, amb unes sitges de ciment armat d'una cabuda de 2.000 tones; el cost total d'aquesta obra assoleix prop dels dos milions de pessetes i fou construïda amb l'únic aportament dels associats.

En aquesta comarca la propietat està molt repartida, ja que no existeix cap propietari que tingui 150 hectàrees de terreny, i molts dels que en posseeixen 50 ó 60 les tenen en diverses finques escampades que s'han acumulat amb el temps en un sol propietari per compra o cessió dels seus avantpassats. També cal dir que gairebé no hi ha ni un sol pagès que no tingui terrenys de la seva propietat; es pot assegurar, per tant, que l'obrer agrícola, pròpiament dit, no existeix allí; ells prefereixen treballar pel seu compte que no pas anar a sou.

Els contractes per al cultiu de la terra es fan o bé a parceria, que segons costum, de cada quatre parts del fruit tres són pel que treballa la terra i la quarta per l'amo, o bé a mitges amb el propietari; en aquest cas l'amo facilita la casa, corral, hort, llenya, la totalitat de la llavor i la meitat dels adobs; els treballs de sembrar, collita i neteja de males herbes són a compte del parcer i totes les millores de les finques són a compte del propietari.

Hom pot afirmar, no obstant, que un 75 per 100 dels pagesos solament cultiven terrenys de la seva propietat.

El Sindicat de Cervera, llevat de poques excepcions, està integrat per als que cultiven les seves terres, parcers i mitgers.

El Sindicat de Cervera, adaptant-se forçosament a les circumstàncies, té establertes dues formes d'aportament de blats, conegudes per aportament de blat a *Preu del dia* i una altra a *Preu sindicat*.

La primera de les formes consisteix en admetre i pagar el gra al preu que s'estableix cada dia, segons el càlcul del preu que s'obté de la venda de farines i despulles, deduint un tant per cent per les fluctuacions possibles del mercat i el blat així aportat es cobra a l'acte i sense possibles alteracions posteriors.

L'aportament a *Preu sindicat* es fa a base de fixació de classes, per determinar la seva qualitat, quedant a disposició del Sindicat per a què sigui molt en l'època que ho cregui més convenient i es liquida al final de la campanya o sigui el 30 de juny. Aquest blat s'aplica a la molturació en diferents èpoques de l'any, les que creuen més convenients, que generalment coincideixen amb aquelles que el pagès ven menys. El preu del blat així aportat s'obté una volta deduïdes les despeses de fabricació i la part de les despeses generals que li corresponen, d'on resulta un preu mig segons la classe. En una paraula, aquesta forma d'aportament hauria d'ésser la ideal i única en tot Sindicat.

Amb tot i que en aquesta comarca la sindicació agrària té una gran acollida i l'obra del Sindicat de Cervera arrelà molt fonda i es considera indispensable, encara existeixen agricultors rutinaris que prefereixen ésser venedors dels seus fruits, si bé s'observa que vistos els desavantatges que això té, estan reaccionant i ja en la darrera Junta general del Sindicat foren molts els que es decantaren per l'obligatorietat d'aportar els seus blats a *Preu sindicat*, notant-se la seva influència en el que va de campanya.

Per al lliurament de blat a *Preu sindicat* tenen establert el sistema de *bestreta o pignoració dels fruits* fins un tant per cent del valor aproximat; de no ésser així, aquest sistema d'aportament sols podria ésser utilitzat per aquells que disposessin de grans ca-

pitals, ja que no es valoritza el gra fins el final de la campanya. Al document pignoratíci o *Warrant* li han donat el nom de *Barrat*, catalanitzant-lo, i el fan amb unes cartolines impreses amb unes ratlles o barres al fons.

Aquesta mena de cartolines, anomenades *barrats*, són de dos colors; les de color roig per a partides de mil quilos de blat i unes altres de blaves per a les fraccions. La manera d'operar és la següent: quan un associat ha aportat el blat, reb un taló de lliurament a les sitges; van amb el susdit taló-rebut a les oficines per a què se li estengui el *barrat*, entregant-se-li tantes cartolines de mil com tones ha lliurat d'una mateixa classe i una cartolina blava per a la fracció fins el total del blat aportat. La pignoració o quantitat avançada que pot entregar-se és de 35 pessetes per cada 100 quilos, quantitat que creuen que no pot ésser inferior al preu resultant; en l'imprès roig no es presenta cap mena de variació, solament en el blau s'han d'inutilitzar els cupons o parts que no poden ésser pignorades en relació amb l'aportació: exemple, per a un barrat de 450 quilos de blat s'inutilitzen els quatre cupons últims.

Contra la presentació de cada cupó que no ha estat inutilitzat, la Caixa abona al portador 50 pessetes; deduint-se a l'acte la quantitat d'interès corresponent per la susdita bestreta, que és calculada a raó del mig per cent mensual, i a comptar des del primer del pròxim mes del que es realitza l'operació fins el 30 de juny pròxim, que es procedeix a la liquidació dels *barrats*, segons el preu que resulti, pagant a l'associat la diferència entre el que importa el blat calculat al preu definitiu i les bestretes rebudes. Els *barrats* són al portador, el qual pot tenir algun inconvenient en el cas de pèrdua; però si s'avisava oportunament s'evita el perill i en canvi així s'eviten altres inconvenients. Essent numerats, es porta un registre dels mateixos, molt útil en tot moment.

Totes aquestes operacions es realitzen solament amb els socis, i a l'efecte de tenir sempre a la vista el moviment de cada un,

se li entrega una llibreta cooperativa que ademés serveix de carnet d'identitat per a tot quant es relacioni amb el Sindicat.

Els préstecs sobre *barrats* que efectua el Sindicat són al voltant d'un milió de pessetes cada any. Escassa xifra, si bé d'importància relativa, tenint en compte

que l'economia bladera de secà és sempre pobre. No es pot dir davant d'aquesta quantitat, que el *Warrant* s'hagi imposat a Espanya, si bé hem de repetir que el sistema seguit per aquest Sindicat és magnífic.

Jesús R. COLOMA

Pruneres Japoneses i Mirabolans

II I ÚLTIM (1)

Creiem d'interès dir quelcom sobre els peus que podem usar per a empeltar, de prunera japonesa. Fins avui, el més usat ha estat el mirabolà, però nosaltres no el creiem pas el millor, sinó que tenim la creença que dintre poc el veurem totalment desterrat. Aparentment sembla que lligui bé, però no és més que una soldadura aparent i passats uns anys, amb facilitat es produeix com una mena de cranc al lloc de l'empelt, amb gran perjudici de l'arbre. Un peu amb el qual s'havia pensat i no ha donat pas un resultat prou favorable, és l'ametller. Les nostres proves, avui, van encaminades a si serà més convenient l'ús del presseguer o del mirabolà, sempre recurrent al sobre-empelt i tenint per mitjàncera una varietat vigorosa com per exemple la falsa clàudia. Avui solament podem avançar que després de tres o quatre anys, estem enormement contents del peu de presseguer. L'afinitat del peu i l'empelt no pot ésser millor. El desenrotllament de l'arbre no és pas superat per cap altre obtingut en altres peus i la fruita és de millor tamany que sobre mirabolà, cosa que havíem constatat, també passava amb aquells arbres el peu dels quals era l'ametller. Ara solament ens falta veure el que esdevindrà amb la durada de l'arbre; nosaltres tenim la esperança de què amb una poda raonable lograrem durades suficients per a què sigui aconsellable aquest peu.

Un altre fenomen avui desconegut de molts i que té molta importància, és el de la pollinització. Aquest fenomen que aquí havíem ja notat amb els ametllers de la Segarra en els temps venturosos de la nostra malaguanyada Mancomunitat, té una importància grandiosa en tractar-se de pruneres japoneses. Unes, com la *Santa Rosa*, són auto-fèrtils, però altres són auto-estèrils i altres n'hi ha que amb tot i no ésser totalment estèrils, no fruiten amb la mateixa abundància en ésser plantades soles o al costat d'altra varietat que les pollinitzi o fecundi i qui sap si la minva de les fortes collites que

abans obteníem al Llobregat té per causa la falta d'aquesta pollinització, que abans podia ésser portada a cap per altres varietats que avui hem anat reempeltant de varietats japoneses.

Per atendre a aquesta necessitat, d'algunes d'elles s'intercalen pollinitzants a raó d'un per cada 15 ó 20 arbres, o el que és més pràctic encara cada 5 ó 6 rengles de la varietat que desitgem plantar-ne, un de la varietat pollinitzant. Avui sabem que la *Formosa* va molt bé amb la *Santa Rosa* i la *Wickson*, com també la *Wickson* es pollinitza molt bé amb la *Climax*.

En tractar de la poda de formació podem atènyer-nos al que hem dit en tractar de les pruneres primerenques europees, solament tenint en compte que les japoneses no són pas de tan llarga durada i que per tant no caldrà pas passar masses anys formant l'arbre sinó que caldrà com més aviat millor dirigir la poda vers la producció, sempre procurant afavorir l'equilibri de què parlàvem en tractar de la teoria de Kraus i Kraybill. De totes maneres serà convenient una poda relativament enèrgica a fi que els arbres no es despullin de baix i treguin força branca novella, ja que en aquests hem dit al principi, la fruita apareix sobre la fusta de l'any i per tant ens cal abundor de branca novella. En algunes varietats de port afusat caldria, creiem nosaltres, no buidar massa l'arbre de dins durant els dos primers anys, sinó que deixant tota la branca interior escapada a una llargada bastant més curta que les branques mestres a fi que aquella privi a aquestes de tancar-se com passa si deixem l'arbre totalment net interiorment. Aleshores, passats dos anys, fóra el moment oportú de treure tota aquella fusta inútil i com que aleshores les branques mestres haurien adquirit ja prou consistència per a què haguéssim assolit el que ens proposàvem.

En tractar de pruneres japoneses, cal concedir gran importància a l'aclarida i si tan enèrgicament ho fem amb el presseguer perquè ens hem adonat ja dels avantatges que això ens reportava, penseu que nosal-

tres ho hem fet amb les japoneses i els resultats han superat el que pensàvem obtenir, cosa per altra part ben natural si es té en compte la forta fructificació d'aquests arbres en general. Es aquesta una operació que no és pas costosa pels resultats que se n'obtenen; el que sí hem de procurar fer, és aclarir abans que sigui format el pinyol que és quan l'arbre sofreix unes majors despeses.

Amb aquesta operació reduïm considerablement el cost de collita i embarc per obtenir amb poca diferència un pes igual i sobre tot una molt major valoració de la fruita.

Molt tindríem per dir sobre recollecció i embarc. De totes maneres volem fer observar que quan aquests senyors a qui nosaltres enviem la fruita verda vénen a aquí, amb més facilitat s'agafen a la madura que a aquella en l'estat que acostumem enviar-los-hi. No es digui que madura no es podria fer arribar com cal; nosaltres n'hem enviat de plenament madura i no hem pas rebut cap queixa de la forma com hagi arribat.

Cal procurar una classificació i un embalatge escrupulosos si no volem que el que fa dos anys passà amb la poma de Califòrnia, que amb tot i ésser de molt més dolenta qualitat que la nostra, era preferida al nostre mercat i com passa avui amb la pruna italiana i d'Argèlia, que venint moltes vegades d'unes distàncies molt més llargues i potser sense la bondat dels nostres fruits, són preferits en els mercats consumidors. De cap manera enviarem mai cap fruit apedregat o que no sigui completament sa i creiem que ens deuríem abstenir d'enviar també fruit de tamany massa petit.

Havent-hi altres senyors que tractaran l'assumpte de malalties dels arbres en general, ens creiem dispensats de parlar-ne; nosaltres amb tot com que la pràctica ens ha ensenyat que eren fortament contraproduents els tractaments arsenicals repetits (i algun vegada és convenient fer-ho) ens creiem en el deure de fer present que aquests s'han de fer amb molta cura i tant com sigui possible amb polvoritzadors molt fins que amb una poca quantitat d'arsènic arribin abastament a totes les parts de l'arbre. Ja sabem que l'arsènic no crema si és ben fet (com abans es creia) però el cert i molt més dolorós encara és que hi ha una reabsorció per part de l'arbre que fa que passats 15 ó 20 dies del tractament les fulles esdevinguin grogues i comencin a caure enverinades per la reabsorció de l'arsènic usat en el tractament.

Se'ns ha demanat si parlariem del que correntment se'n diu pruneres degenerades i que nosaltres ens permetem fer observar que no hi ha tal degeneració; per no defraudar el públic en parlarem, encara que potser fóra millor parlar-ne en tractar de les malalties.

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

Es un fet cert i per desgràcia massa constatat de tots nosaltres el que moltes vegades les pruneres japoneses broten i floreixen en ple hivern. No cal dir com aquelles flors no arriben a bé i el pitjor és que, en general aquells arbres no acostumen a fruitar més, un cop passat aquest fenomen per primera vegada. Per això s'ha dit que degenerava, però el mot és mal usat i creiem millor dir que es tracta d'un estat fisiològic especial de la planta que es troba en desequilibri o que li falta quelcom que li és totalment indispensable i que de moment nosaltres desconexim.

Varis estudis hem portat a cap relacionats amb això i fins avui hem de confessar que cap resultat pràctic no hem obtingut; hem provat sangries; hem provat l'efecte dels recs en diverses èpoques; hem procurat i estem estudiant els efectes d'afinitat amb l'empelt arribant fins i tot a provocar arrels a aquest; hem calçat arbres, n'hem descalçat d'altres, hem fet vàries proves d'adobs, etc., i avui no ens creiem pas autoritzats per a sentar unes normes amb tot i que sembla que algunes vegades si bé els resultats no han estat del tot satisfactoris tampoc han estat despreciables.

Creiem que aquests assatjos haurien de sovintejar més del que avui es fa i agrairíem molt que se'ns posés al corrent de totes aquelles proves que algú sabés que haguessin fet amb més o menys bon resultat i aquelles observacions que puguin ésser d'interès.

No volem donar solucions, però sí, unes normes que per estar d'acord amb les nostres observacions d'avui, potser a no tardar ens podrien donar la solució.

1. Forts abonats amb superfosfat de calç i sulfat de potassa creiem que foren aconsellables.
2. Tenim observat que com més ben cultivades i racionalment adobades han estat les terres, menys arbres hi han hagut brotats.
3. El pas continuat d'aigua en un rengle d'arbres sobre subsòl impermeable, ha provocat la brotada de tots els arbres del rengle.
4. Com més mala terra, més arbres brotats.
5. En un camp tenim un rengle i mig d'arbres empeltats a tascó i arran de terra els quals no s'han desenrotllat tant com els altres empeltats a ullet i es dona el cas que d'aquell rengle i mig després de 8 anys d'empelt no hi ha un sol arbre brotat i que a continuació del mig rengle hi han 8 ó 9 arbres brotats, igual que en rengles de la part superior i inferior on també passa el mateix.
6. Sobre peu de presseguer fins avui no tenim cap arbre brotat, encara que fa pocs anys que en fem proves,

Com hem dit al principi no volem pas afirmar i sí solament donar a conèixer unes observacions que creiem d'interès per a l'estudi d'aquest fenomen que tant ens preocupa, i si qui té el deure de fer-ho no se'n preocupa, forçosament haurem de fer-ho nosaltres, esperant dies més venturosos que tinguem altres estímuls que augments de contribució o entorpiments al desenrotllament de les nostres activitats.

Aquest estudi com el de l'aclimatació de noves varietats fóra bella feina dels Sindicats Agrícoles als quals deuríem pertànyer tots, ja que d'ells n'esperem la nostra salvació.

Som sindicalistes, però sindicalistes purs, sempre per defensar els nostres drets i mai per abusar de la força.

Cal que aquests Sindicats es preocupin de la celebració de concursos de fruits per a estimular a ben produir però exigint bon fruit, no com poguérem observar en un concurs-exposició celebrat fa poc en una ciutat catalana en la qual un Sindicat hi esposà una trentena de caixes de poma camosa i d'entre tanta poma no en poguérem trobar una que fos sense corcar, desacreditant així la fruita d'una comarca que nosaltres sabem que en produeix de ben bona.

LLUÍS PASCUAL

L'engreixament econòmic del bestiar

Engreixar econòmicament el bestiar, no vol dir, com hi ha qui equivocadament ho suposa i fins pràcticament ho realitza, que no s'hagi de comprar res més que els farratges i productes de les pròpies finques, abstenint-se de comprar altres productes.

Seguint aquest mètode es corre el perill de donar als animals racions desequilibrades que no contenen tots els elements nutritius indispensables, el qual ocasiona que l'engreixament dels animals es retardi, amb els consegüents perjudicis per l'agricultor, amb el que deixa de guanyar. Per altra banda, els aliments obtinguts en les pròpies finques i que sense reflexionar es donen moltes voltes al bestiar, es podrien vendre a millors preus que altres que es compren, el valor nutritiu dels quals iguala i fins supera als de la pròpia collita. En aquests casos resulta més avantatjós vendre el que es cull i adquirir per compra les matèries alimentoses que convinguin.

Un exemple del que acabem de manifestar, el tenim amb l'alimentació de vedells.

Suposem un vedell de 6 o de 8 setmanes al qual se li fa beure diàriament 15 litres de llet. Aquesta llet obtinguda a casa, no resulta de franc, com es pot suposar.

En realitat ve a costar el que s'obtidria en vendre-la; per exemple, a 60 cèntims el litre, 9 pessetes.

Suposem ara, que en lloc d'aquests 15 litres de llet sense desnatar, es donguin 15 litres de llet desnatada, completada amb *un quilo de farina d'arròs*.

El valor nutritiu d'aquesta llet segueix essent el mateix; el vedell s'engreixarà de la mateixa manera. Però, així i tot, l'agricultor que compri arròs realitzarà una economia considerable comparativament amb a-

quell que, en lloc de comprar arròs, dongui al vedell llet sense desnatar.

Efectivament, per a obtenir 15 litres de llet desnatada, s'ha de posar a la desnatadora uns 17'50 litres de llet, que al preu de 50 cèntims el litre, suposen una despesa de 8'75 pessetes. Per altra banda un quilo d'arròs a 50 pessetes els 100 quilos, representa una despesa de 50 cèntims, que donen un total de la llet desnatada amb arròs el valor de 9'25 pessetes.

Desnatant només que 17'50 litres de llet, es retiren uns 750 grams de mantega que, al preu de 8 pessetes el quilo, representen 6 pessetes.

Resultat final: l'alimentació diària del vedell costa només que 3'25 pessetes (9'25 pessetes, menys 6 del valor de la mantega obtinguda).

L'economia que s'obté cada dia comprant farina d'arròs, és de 4'25 pessetes per cada vedell que s'engreixa.

Amb aquest exemple es posa de manifest que l'ideal per alimentar econòmicament els animals, no és l'abstenir-se absolutament de comprar, sinó de saber utilitzar degudament les matèries que ofereix el comerç.

Aquest principi molt corrent, ara l'apliquem a l'arròs, degut al seu alt *valor nutritiu* i el preu que actualment es cotitza.

Pot, l'arròs, substituir avantatjosament molts altres aliments més cars, obtinguts o no, en la mateixa finca. Sense excepció pot donar-se a tots els animals, el mateix si es tracta de porcs, vedells, aviram, i fins als animals de treball, cavalls i mules.

Mitjançant l'arròs, avui es pot alimentar d'una manera perfecta i econòmica la majoria de bestiar, amb avantatge evident sobre molts altres cereals d'importació estrangera.

ISIDRE ROGENT

Unes consideracions sobre l'arbrat

II

Dèiem en les acaballes del nostre article anterior, que per a què el conreu de l'ametller deixés de donar notables beneficis haurien de sobrevenir fantàstiques contrarietats. No esdevé el mateix amb els conreus de vida curta que de tant en tant en tenir d'aguantar una crisi de sobreproducció aviat els preus es posen ruïnosa que no deixen ganes de moment, per a continuar conreant. Ens hi trobem amb el blat, obligant al govern que hi posi la tassa mínima, ens hi trobem amb altres productes, com per exemple les patates que enguany tenen un preu tan baix que són molts els que diuen que no volen sembrar-ne. Passarà, però, que si l'any vinent compleixen el que diuen, com és molt probable, perquè altres vegades ha succeït, se'n colliran poques i tornaran a venir preus alts. Així anem passant, amb irregularitats en el mercat que no donen cap garantia de serietat en les cotitzacions.

No passa pas així amb el producte dels arbres que sempre o amb casos excepcionals la fruita assoleix uns preus més que remuneradors. Els agricultors del Pla del Llobregat i de la Plana d'Urgell podrien constatar aquesta afirmació. I podríem preguntar també als agricultors de la regió valenciana quin concepte en tenen de la producció dels arbres, i veuríem com tots, sense una sola excepció, contestarien amb grans elogis. Al Pla del Llobregat s'ha donat el cas algunes vegades, que la collita d'un sol any ha valgut molt més del que hauria valgut la terra venuda abans de la plantació dels arbres.

I que consti ben clar que en la major part dels casos, l'agricultor no té de pensar en cap meua de despeses de recollecció perquè els comerciants de fruita la compren i la paguen quan encara està a l'arbre. També convé esmentar que la fruita d'un sol arbre els hi ha valgut en un sol any, cent cinquanta pessetes i més i tot. Cal doncs, que l'agricultor tingui gran interès en observar les despeses que ocasiona el conreu dels arbres i les despeses que ocasiona el conreu de plantes que sovint han de reproduir-se, i no tenim cap mena de dubte que si saben portar una comptabilitat acurada, ben poc trigaran a determinar-se a conrear amb més extensió i amb les atencions degudes l'arbre fruiter i arbustos, amb preferència a les plantes de vida caduca.

De cap manera però, no voldríem convèncer cap company nostre de què haguem d'entestar-nos en conrear l'arbre fruiter amb

exclusió d'altres conreus. No res d'això. Més afició a l'arbre i menys a les plantes caduques. L'agricultor ha de tenir la constant preocupació de produir econòmicament tot allò que necessita per el consum de casa seva i la manutenció dels animals que hi ha d'haver en totes les cases de pagès ben regides.

Per altra part, convé tenir molt en compte que si collim, per exemple massa blat, massa vi o massa d'altres productes, que molt sovint l'excés de producció ens porta a preus excessivament baixos, desseguida tenim d'acudir als poders públics perquè dictin lleis protectores o implantin la tassa mínima que més aviat entorpeix que no pas contribueix al millorament de preus.

Està massa arrelada la mania dels que voldrien i clamen al Govern que resolgui tots els problemes. Si bé és veritat que d'un bon Govern ens en podríem refiar per a l'endegament i organització de molts afers importantíssims, com per exemple, els tractats de comerç amb mires a la protecció dels productes nacionals, convé que també ens recordem de què el Govern prou que en té de problemes a resoldre, i de molt complicada solució. Per tant, repetim que tenim de posar tot el nostre esforç, primerament en convertir econòmicament la producció de tots aquells fruits que més necessitem, com són pa, vi, oli, patates, mongetes i altres, procurant que de tots aquests productes ens en sobrin. En primer lloc, per tal que no n'haguem de comprar si vingués el cas d'una collita esguerrada, ja que haver de desembossar pessetes per a la compra d'un fruit que nosaltres mateixos podem produir, sempre ve costa amunt i després perquè si la collita és abundosa, podem vendre els que sobrin i d'aquesta manera, de tant en tant podem cobrar quantitats que sempre vénen bé.

L'agricultor ha de preocupar-se també de tenir un rebost ben proveït de cansalada, botifarra, pernil i llonganices elaborades amb la carn d'un porc crescut i engreixat amb productes de la masia, que n'hi ha una bona part que es farien malbé si aquestes bestioles no els aprofitessin. Anys enrera eren ben poques les cases de pagès que no matessin un porc o dos per al seu consum. Actualment, aquest costum no sabem si per comoditat o per una mal entesa economia, ha desaparegut un bon xic, si bé però, encara hi ha algunes poques cases que han vingut conservant-lo convençuts dels avantatges que els hi reporta el fet de no haver

d'anar a la tenda de queviures a proveir-se d'aquesta carn de tanta utilitat. Els nostres avantpassats que tenien un gran encert en els adagis aplicant-los amb molta traça a diferents afers de la vida, deien amb molta raó: *Tenint un bon salador, res no espanta ni fa por.*

Hem dit amb intenció que l'agricultor ha de procurar obtenir una producció econòmica de tots els fruits que necessita per al consum de casa seva. Per més que ja sabem que el bon criteri dels lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA han endevinat de sobres la nostra intenció, volem creure que no serà per demés explicar-la.

I és que l'agricultor no es deu mai entosudir en voler collir fruits, *que li costi més el suc que els moixons*, això és, que siguin més importants les despeses de conreu, adobs i demés que no pas el valor real d'aquests fruits, ja que si els necessitem, bé prou que els trobarem al mercat amb més economia, procedents d'altres comarques o països que disposen de condicions de terreny i climatològiques més favorables per a produir-los, sense que s'hagin d'esforçar tant. *Cada terra fa sa guerra*, diu un altre adagi, també molt encertadament, el significat del qual pot aplicar-se en el sentit que cada terra té la seva o les seves especialitats i per tant és una solemne equivocació entestar-se en practicar conreus que per ésser poc adaptables a les condicions dominants en una comarca, no són remuneradors.

Hem sentit a dir moltes vegades i és cosa molt corrent, que cada comarca únicament té d'esmerçar les seves activitats en els conreus que més produeixen, augmentant tant com sigui possible la producció i abandonar en absolut els conreus secundaris que no siguin tan remuneradors, perquè amb el producte d'una o dues collites procedents dels conreus que més rendeixin, ja poden adquirir-se els productes necessaris a l'alimentació humana i als animals domèstics. Cal constatar, donant-li tota la importància que té, que portat a la pràctica aquest criteri, comporta molt sovint que no poden assolir preus prou remuneradors els productes que s'han de vendre, perquè n'hi ha un excés, i s'hagin de pagar cars els productes que s'han de comprar per al nostre consum.

La riquesa d'una nació consisteix en gran part, en produir tot allò que es necessita si amb economia pot aconseguir-se. Igualment doncs, una casa de pagès. Si disposa de terra que ofereixi condicions favorables per a la producció de patates, per exemple, ha de procurar-se produir patates per a satisfer les necessitats del seu consum, encara que aquella terra pogués rendir més amb el conreu de la vinya, sempre, però, que tinguem

ja una important superfície dedicada a aquest conreu. I aquest exemple pot aplicar-se a altres varietats de conreu i altres productes necessaris.

Repetim, doncs, que és un procediment de ben entesa economia procurar obtenir econòmicament la producció de tots els elements que ens són més necessaris amb la qual cosa afavorim considerablement el nostre pressupost, i després dedicar-nos al con-

reu més remunerador en cada cas particular.

D'aquesta manera farem descansar sobre unes bases sòlides la nostra situació econòmica i fugirem de situacions difícils i empalloses en què ens trobem quan per excessos de producció no podem col·locar al mercat amb preus prou remuneradors els productes de les nostres collites que tants treballs i tantes angoixes ens costen.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

Conreu de la tòfona a camp lliure

Procés germinatiu.—Com s'efectua la germinació de la criptògama, ha tingut molts observadors.

En veritat, no és pas desproveït del tot, aquest procés, d'un aspecte en la seva realització que s'aparta un bon xic dels que ordinàriament s'estudien.

Es més: d'aquest procés evolutiu se n'havia fet un argument en favor de la teoria evolucionista del transformisme.

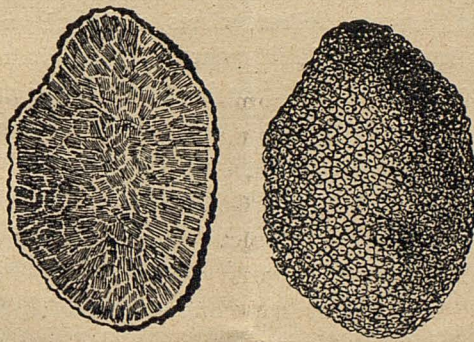
Vegem com s'és feta aquesta qüestió:

Tots recordem perfectament que el blat és a voltes atacat per una malaltia criptogàmica anomenada *Rovell*. Els germans Toulasne que es dedicaren a estudiar-la, feren veure els diferents canvis de lloc i aspecte que experimentava la criptogàmica que la produïa, que era la *Puccinia Graminis*. Ensenyaren com sobre la fulla atacada hi existia sempre un altre criptògam, l'*Uredo Linearis*, vivint simbiòticament, la *Puccinia* és incapaç de poder-se desenrotllar a terra, així és que, vingut l'hivern, moriria si no fos l'altre criptògama que, essent susceptible de viure en el sòl, en fa la seva paràsit i així viu. Arribada la primavera no són aptes per a viure ni en el sòl ni en el blat i únicament germinen sobre les fulles de determinats vegetals, especialment les epicees, sense les quals necessàriament moririen, car són l'únic medi apte que per a desenrotllar-se, la naturalesa els ofereix.

En tant és així, que els agrònoms diuen: *Suprimiu dels voltants del camp la planta que els protegeix i s'hauran acabat els atacs de rovell en vostres blats*. Mentre aquest procés va ésser sols conegut en part, era un assenyalat cas d'evolució, per ésser un veritable perfeccionament el que s'observava entre la vida que es desenrotllava sobre les fulles del blat i la que més tart tenia lloc en les fulles de les epicees; però quedà del tot desfet quan els germans Toulasne, ajudats del doctor de Bari, posaren en clar aquest cas de poliformisme vegetal, demostrant com, al final, és atacada la fulla del blat i

que les germinacions que realitza fora d'ella són sols estats intermitjts que li són necessaris per a estar en condicions altra volta de renovar els seus atacs.

Un fet molt semblant a l'estudiat en el cas del rovell del blat passa amb la tòfona, quines espores per a reproduir-se necessiten passar una temporada de la seva evolució



Tòfones, un xic ampliades de tamany. La de l'esquerra és partida per la meitat. La de la dreta és entera

fora de la terra, posades sobre les fulles o troncs de determinats vegetals.

Com en el cas de la malaltia del rovell, en què la criptògama productora necessitava la planta de la qual per al seu desenrotllament no podia prescindir, així també les espores de les tòfones no poden passar sense tenir aprop seu els troncs i especialment les fulles dels vegetals que els hi són favorables i els necessiten per a viure.

Per això diu l'expertíssim Mr. Bosredon: *Treieu els arbres i acabarem les tòfones*, com deiem abans: *Suprimiu aquella planta i desapareixerà la malaltia del rovell*.

Aptitud de les espores a germinar sobre les fulles.—Si bé és veritat que les fulles escullides per les espores són d'alzina, no s'exclueixen de una manera absoluta les fulles d'altres vegetals.

Mr. Gramont va sembrar espores sobre fulles d'alzina de diferents classes i edats i sobre fulles d'avellaners, de pins de cinc fulles, de ginebres, i afirma l'autor, que quasi totes les proves tingueren èxit, deixant entreveure la possibilitat de què sobre algu-

nes altres haguessin també donat resultat.

D'entre totes, acull com a sobresortints per les immillorables condicions en què s'hi desenrotllen, les fulles de les alzines tendres, o millor joves, les compreses en l'edat dels vuit als setze i vint anys. El que és ben especial és que les espores contingudes en l'interior de la tòfona, puguin passar a l'estat de llibertat necessària per arribar fins a les fulles.

Aquesta emigració de la terra a l'aire, s'efectua mercès a dos agents, que són els animals rosegadors i els insectes, primerament i després per els mateixos insectes i el vent. Els rosegadors, de què tan proveïts n'estan els boscos, trinxen la tòfona deixant en llibertat les espores que restaren intactes i per tant, aptes per a reproduir-se; además, molts insectes les foraden per a dipositar en el seu interior la posta. Ambdós son medis que treuen del interior del bolet les seves espores. Una volta en llibertat, els mateixos insectes no poden lliurar-se per curiosos que siguin, d'emportar-se'n moltes espores adherides per tot el seu cos i que a mesura que van caminant o volant se'ls hi van desprendre i així és com s'efectua la sembra sobre les fulles. Moltes vegades, indubtablement, hi intervé l'aire enlairant moltes espores que caigueren sobre el sòl. Una volta l'espóra sobre la fulla, encara que a voltes germina sobre els troncs, segons l'estat en què es troba la fulla, es modifica d'una manera molt notable la vida del germen que sobre d'ella caigui. D'ençà que neixen les primeres fulles fins a l'entrada de l'estiu és una època favorable; pel mes de juny, a l'entrada de la tardor, per allà a l'octubre, és desfavorable, passat el qual comença la temporada més apta, corresponent de l'octubre al gener, durant la qual es produeixen les collites més exquisides i abundoses.

L'estat físic pot també influir notablement. Sobre fulles seques s'hi desenrotllen, però no és lloc gaire indicat. Sobre fulles primes molt transparents que acusen un desenrotllament raquític, o que són provinents d'arbres que vegeten penosament, són inútils a la vida de les espores. Si les fulles han estat atacades per insectes o enramen arbres coberts de molsa, tampoc són apropiats. Les fulles molsudes, vigoroses, que provenen d'arbres ben cuidats, són les que ajuden l'espóra a germinar.

Aquesta germinació mentre té lloc sembla no ésser gens sensible a les baixes temperatures, al sol, al vent i a les plujes.

Dura aproximadament uns tres mesos i al final s'obren les espores, donant llibertat a una sèrie de petits granets de color lluent que són la veritable llavor de la tòfona.

Abans de caure a terra, ajuntats encara pel líquid plàsmic que les banyava, en l'interior de l'espóra, comencen a fixar-se so-

bre la superfície de la fulla per medi d'un micelium simplicíssim, mercès al qual els permet iniciar el seu desenrotllament que, un cop començat, abandonen per caure sobre la terra en condicions de poder-se facilitar per les seves propies forces les substàncies que per al seu creixement li fan falta.

Com viu la tòfona en l'interior de la terra.—Complicada resulta la qüestió que durant molts anys s'ha vingut discutint de si la tòfona era paràsita de les arrels dels arbres o feia vida independent.

El parasitisme ve representat pels que defensen la teoria següent: No existeix—diuen—un parasitisme fàcil de demostrar entre l'arrel i la criptògama, malgrat el qual és comprovada en diferents casos una proximitat tal entre la regió cabelluda de la extremitat de l'arrel i el lloc on es troba desenvolupant-se el bolet, que fa pensar amb fonament, que no existeix entre les dues una mútua corrent d'intercanvi de productes alimentosos en gran quantitat per part de l'arrel i en petitíssima per part de la criptògama. Altres autors opinen que un veritable cas de parasitisme no existeix, però que sí creuen, i aquesta és l'opinió que sembla avui dominar, que l'alimentació del bolet prové de la descomposició de les petites arrels de l'arbre que tingué l'any anterior i que moriren per la renovació anual que, com és sabut, es realitza.

Efectivament; això aporta al sòl una quantitat de humus que pot ésser netament indicat per a obrar com aliment de primera força de la criptògama, comptant amb la composició adequada que li ofereixen les arrels dels arbres escollits com a protectors.

Altre punt, tampoc no ben aclarit amb explicació satisfactòria, és com queden fecundades les espores. Mentres alguns sustenten que és el mateix líquid plàsmic que les envolta en els sacs que les contenen en l'interior de la tòfona, altres creuen que és degut als acoblaments dels filaments unisexuals.

Una volta a terra els petits granets lluentos que, com dèiem, provenen del desenrotllament de l'espóra en la fulla, pocs dies calen per a poder observar com aquells granets comencen a viure, si mercès a algun agent, com és per exemple un insecte o els talps, les rates o altres animals de semblants instints, de furgar dintre la terra, poden deixar la superfície i soterrar-se a 20, 30 ó 40 centímetres de profunditat. Si allí, com dèiem abans, hi troben un medi apropiat per a vegetar (que, indubtablement, no és altre que les arrels mortes provinents de l'any anterior), podem comptar que aquell petit granet donarà amb seguritat un exemplar perfecte, que serà més o menys desenrotllat segons les condicions que l'envoltin.

JOSEP M.^a PUJADOR

El preu de cost en la vinya

Era molt jovença que ja AGRICULTURA I RAMADERIA em publicà un article referent a aquest tema i d'aleshores ençà, he continuat el meu sistema de comptabilitat, anotant les despeses i els ingressos de les terres i vinyes de casa meva.

No és molt corrent entre els vinyaters, anotar el moviment econòmic del seu treball; cal reconèixer, però, que mentalment compten amb força aproximació i que moltes voltes admira la precisió dels seus càlculs.

Creiem de gran utilitat portar aquesta comptabilitat, per tal que, amb la seva divulgació, hom en tregui les ensenyances referent a la conveniència de continuar explotant aquest conreu o canviar-lo si és precís.

En moltes revistes agrícoles o vitícoles s'han publicat estadístiques evidentment pessimistes sobre el conreu del cep; no obstant, sigui perquè la majoria dels viticultors no llegien aquelles revistes o perquè mentalment i instintivament arribaven a altres conclusions, el conreu del cep encara ha augmentat i ha millorat. Això que sembla una paradoxa, és ben clar; quan segons la bona economia s'ha demostrat que el conreu de la vinya no era remunerador, sorgí el clàssic viticultor català i allí on no arribaven les xifres hi arribà la voluntat. De no ésser així no es veurien pas vinyes; si els viticultors haguessin estat massa bons economistes no s'haurien entretingut en el conreu del cep; haurien esmerçat els seus esforços i estalvis vers altres conreus.

Així és que, quan un viticultor ha progressat en el seu conreu, sortosament i agradablement es pot dir que n'hi ha molts amb tot i les condicions adverses, és que s'ho mereix, és que s'ha sostingut allí on tècnicament no s'hi trobaven possibilitats, és que ha hagut de fer un estalvi gran i no es pot criticar despectivament, dient que els vinyaters es fan rics. Aplicat el mateix esperit d'economia en altres branques, els viticultors sortosos encara haurien estat més.

Quan un poble o una comarca s'especialitza en un conreu tal com els pobles vinyaters, s'organitza una resistència natural per a sostenir-se en anys de crisi i encara que es passin privacions, el conreu no es perd; altrament, es canviaria sovint de conreu i això podria ésser perjudicial per uns i un bé per altres. Creiem però, que hom pot mantenir-se amb els conreus tradicionals, com hem vist amb els vinyaters, que sense canviar de conreu s'han sortit de tots els contratemps i àdhuc han millorat.

Ja és sabut que hi ha tants preus de cost

com viticultors i que allò que un considera com una feina capdal, l'altre la té per secundària. També les classes de terreny, segons si és argilós o gravenc, si és coster o pla fan variar considerablement el preu de cost.

El preu de cost per càrrega serà tant més rebaixat, com més perfeccionadament i econòmicament es puguin fer les treballades i manipulacions.

Sostenim que un preu de cost és un detall indispensable en la nova organització; és com un ressort industrial modern que forma part de l'organització, és un compendi, un resum, que es pot fixar a la memòria i que en poques ratlles diu molt. Si tots els vinyaters ho fessin i fossin tan generosos de publicar-ho per alligonament d'uns i altres, es veuria si les feines surten més econòmiques fetes d'una manera o d'una altra, si se'n podrien suprimir i si hi ha terrenys que no són indicats per a vinya.

Es clar que això és el que se n'hauria de dir economia vitícola i que són detalls molt senzills i molt particulars, ja que fins es dona el cas que no sols es diferencia un vinyater d'un altre, sinó que àdhuc és diferent, vinya per vinya, d'un mateix vinyater.

Un preu de cost, però, en la seva senzillesa no diu gran cosa i menys si hom no s'hi fixa. Sembla clar que el preu de cost s'obté dividint la suma de totes les despeses pel nombre d'unitats del producte obtingut; altrament, si no es fes res més i no s'especifica sinó tots els detalls, no s'aclariria prou. Sembla senzill i paradoxic i és veritat que tot augment de feina porta una simplificació i que tota simplificació porta o ha portat un augment de feina. Els viticultors generalment no perden temps aprenent de comptabilitzar; el temps d'escriure i comptar l'empren treballant al camp. No saben apenes escriure ni comptar, però saben treballar bé els ceps i moltes voltes cullen tant o més que els que saben de comptar i s'han entretingut en comptar el preu de cost de la vinya.

Resultat de tot això: que els vinyaters malgrat les invitacions rebudes, no es decideixen gaire a publicar els seus comptes ni les seves observacions; primer, perquè no en saben i segon, que no ho creuen remunerador, i no els en fem retret sinó aprecii i elogi per la seva altra aptitud que tenen.

Si no ens decidim els mateixos de sempre malgrat les nostres dificultats i de treballar un xic descentrats, no ho faran els altres. Dèiem en el nostre primer article, que per saber si amb el conreu dels ceps s'hi perdria, n'hi havia suficient de comptar com

si els raïms es venguessin quan es cullen, puix que a cada campanya hi ha un preu fixat. Més això és teoria i no sembla molt posada en pràctica, ja que són pocs els vinyaters que es venguin tota la verema. Com a detall tècnic es podria estudiar tal com fan alguns industrials moderns que al preu de cost industrial hi afegeixen el preu de cost comercial o que estudien el cost del que produeixen en les diverses fases de fabricació. Però els vinyaters, el més corrent és que tinguin trepitjadores, premses, cellers i bótes pel vi, i que llevat d'alguna excepció els raïms no són el fi del procés vitícola i vinícola. En molts indrets que els viticultors no tenien aparells, però ara amb l'establiment dels sindicats vinícoles, es cullen els raïms, es treballen i es ven el vi unes mesades després, quasi sempre.

El detall d'estudiar un preu de cost amb tots els treballs dels ceps fins que es cullen els raïms i després des de què es trepitgen els raïms fins que es ven el vi, es podria fer, però actualment no es fa. Són dos negocis que tots dos podrien tenir possibilitats. Unes persones es podrien guanyar la vida produint raïms i altres recollint els raïms i fent el vi. Recordem que una vegada ja en Jaume Raventós va formular aquesta hipòtesi.

Però molts, d'aquestes coses no en volen saber res, ni tan sols comptar; amb produir raïms o vi, ja ho inclouen tot, despeses i amortitzacions i interessos mentre el producte és al camp i despeses, lloguers, interessos, etc. de quan és al celler. I n'hi ha molts que han fet bons beneficis sense preocupar-se de tals detalls. Es més, encara, han fet bons i millors beneficis no preocupant-se'n. Puix que després de molt cavilar hom descobreix que no cal vendre raïms, ni fer treballs minuciosos ni vulgars per tenir beneficis, sinó que cal anar per les línies generals del negoci i per bé que sigui convenient conèixer els detalls i la seva tècnica no s'han d'usar, car per ésser bons viticultors no s'ha de fer quasi res de miniatures sinó d'atendre solament les línies generals.

De totes maneres, diguem dues coses més. Un resum esquemàtic de totes les feines i despeses principals que va des del treballar els ceps a la venda del vi, pot ésser el següent (però sense les xifres que se les hi poden posar els mateixos vinyaters).

DESPESES:

- 1, podar. 8, esporgar.
- 2, fugots de brossa. 9, escaballar.
- 3, arrencar ceps. 10, sofre.
- 4, basses o valls. 11, ensofrar.
- 5, cavar. 12, sulfat.
- 6, adobs químics. 13, sulfatar.
- 7, escaparrar. 14, esmangencar.

- 15, fems. 20, interès del que valen les eines.
 - 16, varis.
 - 17, veremar. 21, amortització eines i màquines.
 - 18, interès de la terra. 22, feines del celler.
 - 19, interès del capital. 23, amortització, celler.
- REBUDES:
- 24, ceps i sarments per llenya. 26, mares de vi.
 - 25, brisa. 27, vi.

Més que preu de cost es pot dir que això seria la comptabilitat d'una vinya i d'un celler. El preu de cost sol, ens diria poc. A més, si el preu de cost digués que el vi costa a tant, ¿què n'hem de fer, si no li volen pagar els compradors, o bé que el preu de venda sigui diferent en el transcurs de l'any? El preu de cost sol, no diu gaire. Ha d'anar junt amb les altres tècniques vitícoles, vinícoles i comercials.

JOAN ARMENGOL

L'àcid tartàric en la vinificació

Els avantatges de l'ús de l'àcid tartàric en la vinificació són ja de temps conegudes, sobretot quan les veremes no resulten prou àcides, les fermentacions, mitjançant aquell resulten més completes; el color dels vins negres més brillant; la seva conservació més duradora i els perills de malalties secundàries menys de témer. L'escaldat, l'agre-dolç, els enterboliments i el fumet poden, amb l'apropiat ús d'aquell àcid, ésser previnguts i evitats. En els països meridionals i quan les veremes són poc sanes o són sobre-madures, és quan més és d'aconsellar la correcció dels mostos per l'àcid tartàric. En semblants condicions, no sols resulta útil, sinó que es fa necessària. Si per llur exposició les vinyes són força assolaiades; si es troben en terres granítiques, sorrenques, aspres i eixutes i els anys afavoreixen la maduració, els mostos procedents de tals indrets poden resultar amb una riquesa sucrosa excessiva perquè puguin fermentar degudament. En tals condicions i amb un desequilibri d'acidesa, el sucre que porten no pot transformar-se totalment en alcohol, quedant part d'aquest, dissolt en el vi, al qual comuniquen llur dolçor donant lloc a fermentacions secundàries que acaben per emmalaltir el vi i convertir-lo, en lloc de beguda potable, en *matèria prima* per a la destil·lació i per als *facinaires*; quan, si haguessin estat corregits oportunament els mostos en trepitjar-se el raïm, haurien donat vins amb totes llurs bones qualitats. Alguns anys, com el present, són en gran nombre els casos de vins que s'alteren per no haver-se esmenat a temps la manca d'acidesa dels mostos. Si teòricament s'explica i es coneix la influència d'aquesta i els avantatges que ofereix la seva correcció, en la pràctica corrent es sol negligir. Es de doldre aquesta deixadesa, ja que dona lloc a grosses pèrdues, que fàcilment serien evitades si es tartaritzessin els mostos sempre que un assaig previ posi en evidència que la riquesa àcida d'aquests no arriba a 10 grams per litre d'àcid tartàric.

Tal volta s'objectarà que l'addició de l'àcid tartàric suposa unes despeses que poden evitar-se. Si bé sobre això seria molt el que podria replicar-se, entenem que encara que fos cert, l'argument no tindria prou força per a justificar l'omissió d'aquesta pràctica, si havia de resultar-ne la pèrdua quasi completa del valor del producte que amb ella s'assegurés.

Amb la finalitat de portar el convenciment als colliters referent als avantatges de tartaritzar els mostos, quan es fa necessari i de posar en clar tot el que es pugui dir referent a l'antieconòmic d'aquesta pràctica, creiem oportú d'assenyalar les opinions que sobre aquest particular donà l'eminent enòleg francès P. Carles, amb les quals queden completament provades les raons que hi ha per aconsellar, en molts casos, l'addició d'àcid tartàric als raïms.

Hem pogut comprovar —afirma l'entès enòleg— que si un most fermenta a major temperatura de 25 a 28 graus, el producte vinificat conté *manita* amb tot el seu seguiment d'alteracions; però no succeeix si l'acidesa inicial dels mostos s'apropa a l'equivalent a 10 grams d'àcid tartàric per litre. Quan la temperatura arriba a 38 i 39 graus els perills són encara més grossos.

Però, establint una sèrie d'assaigs amb mostos la riquesa dels quals en àcid tartàric vagi en augment fins a 10 grams per litre, es pot comprovar que els vins obtinguts d'aquests mostos són més alcohòlics, més clars i transparents, quan més forta era l'acidesa dels mostos dels quals procedien; i en canvi, quant més baixa era l'acidesa els vins han resultat menys francs i més carregats de *manita* i de gèrmens patogènics.

En precisar els països que més necessitat tenen d'acudir als bons efectes de l'àcid tartàric, afegeix:

En el Llenguadoc i en tota la conca mediterrània, el tartaritzatge s'imposa la majoria de les vegades. Les experiències comparatives que venim seguint fa vint anys

ens autoritzen per a poder afirmar que els mostos, degudament corregits, donen vins superiors als dels seus similars no tartaritzats.

L'addició de l'àcid tartàric, en opinió d'en Carles, constitueix un mètode superior al de la refrigeració emprada en els climes càlids.

Espanya, Portugal i Itàlia, la situació de les pròpies viticultures té moltes analogies amb l'Algèria i els seus vins ordinaris tan exposats estan en travessar la canícula, troben la causa principal de la seva feblesa precisament en la insuficient acidesa inicial dels seus mostos.

L'element característic de vi és el bitartrat de potassa, i quan aquest desapareix per complet, el vi es desequilibra i es malmet; és per això que s'ha pogut dir que aquell component tenia la virtut de donar als vins la prodigiosa vellesa que conserven i que permetia a l'il·lustre químic Berthelot, comprovar en el contingut d'un vas sellat, que fa alguns anys fou descobert en una tomba romana d'Arlès.

No solament els vins tartaritzats posseeixen les qualitats assenyalades, sinó que resulten menys àcids i menys carregats de potassa que els no tartaritzats.

La raó d'aquestes aparents anomalies està en què a l'afegir àcid tartàric a un most sobremadur, succeeix, com en període de sobre-maduració, que el raïm es recarrega de sals de potassa conservant la pobresa d'àcids orgànics; l'àcid tartàric, en contacte amb aquella sal, roba la seva potassa i posa l'altre àcid en llibertat. Com que aquest sol ésser poc soluble, en els primers moments es fa sentir poc la seva acidesa. En presència de l'alcohol que es forma en el cup, el tartrat de potassa, ja per naturalesa poc soluble, encara ho és menys, quedant-ne dissolt en el vi, passat l'hivern, no gaire més que uns 350 grams per litre. El demés s'ha dipositat en les brises en fermentar; després en les mares del vi, i finalment en les deugues de les bótes.

Així, doncs, els que milloren les seves collites afegint-hi àcid tartàric en lloc de fer una despesa improductiva com es podria creure, ademés dels avantatges enològics assenyalats, poden obtenir el benefici que els permeti compensar la quasi totalitat del tartaritzatge dels suc: 100 d'àcid tartàric, en presència d'un accés de potassa donen 125 de bitartrat.

Per tant, ha de tenir-se present el paper que juga l'àcid tartàric en la vinificació, el poder antisèptic del qual és incomparable. La seva influència és, segons l'acreditat enòleg bordelès, tan gran, que actualment en la higiene enològica no pot ésser la pràctica del tartaritzat, ni modificada, ni suplida per cap altra matèria.

RAFAEL MIR I DEÀS

Folklore de la pagesia

EL BLAT. PERFUMS DE LLEGENDA

Conta la tradició que quan la Sagrada Família va tenir esment de la degolladissa ordenada pel rei Herodes, de tots els infants, Sant Josep, va preparar una somera i van marxar de Betlem amb la Mare de Déu, la qual portava el Nen Jesús a la falda. Així es van escapar dels seus perseguidors.

Però hem de dir tot el que sobre l'assumpte diu la tradició.

Anaven els celestials personatges camí enllà cap a Egipte, quan heu's ací que en ésser a una girada del camí es veuen sobtats pels soldats d'Herodes.

Bruscament pregunten a la Mare de Déu:

—Què hi porteu a la falda?

I la Verge Maria diu amb la naturalitat més gran del món:

—Blat hi porto, guaitau.

Obre la falda i es pogué veure tot una falda de blat ros com un fil d'or.

El blat que fins aleshores era negre, per haver ajudat a la Verge Maria a encobrir la figura del Nen Jesús es va tornar del color que és ara.

No va acabar aquí la cosa, perquè com que el rei butxí el que volia era degollar al fill de Maria, va enviar constantment emissaris per tots indrets, i anaven Jesús, Maria i Josep fent la seva via, quan de sobte es sent gran trepig de cavalls i sense temps per amagar-se la Verge que diu a un pagès que treballava no gaire lluny del camí:

—Bon home, què feu?

—Mireu, sembrou blat.

—Està bé, li diu la Verge. Cuiteu perquè no hi ha temps a perdre. Treieu els animals de la llaurada i aneu a cercar la falç i segueu el blat que trobareu en tornar, que ja serà a punta de falç. Fareu una garbera tot seguit i ens podrem amagar. Si el capità us preguntava si heu vist passar algú, digueu-li la veritat, això és, que els vàreu veure quan sembràveu.

—D'acord, digué el sembrador. I marxà afanyosament a complir les ordres donades per la Mare de Déu.

Una cançó deliciosa que tracta d'aqueix assumpte reproduceix així aquest passatge. Un cop sembrat el blat.

—Amb el resplandor de Maria
el blat va florir i granà

i arriba a casa el sembrador i diu a la seva esposa:

—Dona, pren-ne la falceta
anem-se'n a segà el blat

al qual contesta la dona que no estava en antecedents:

—Fuig-me d'aquí home boig
no diguis tal disbarat

i ell que creia fermament en allò que li havia dit la Mare de Déu, diu ben resolt:

—Dona, pren-ne la falceta
i anem-se'n a segà el blat.

Efectivament arriben al camp i troben el sembrat a punt. O com diu la cançó:

—Quan el pagès torna
ja el troba colrat.

I ja no ho cal dir, es posà el pagès a segar amb gran daler. I la Sagrada Família amants s'hi amaguen:

—En la primera garbera
s'hi varen amagar

i ve que el segador feia la segona garbera quan arriben els soldats perseguidors i pregunten al pagès:

—Haveu vist passà una dona
amb el seu fillet al braç?

Al qual respon ple de resolució:

—Aquí n'ha passada una
quan io sembrava aquest blat

i no deia cap mentida. Perquè havia ocorregut allí quelcom extraordinari.

La qual cosa escoltada pel capità de la tropa i comprenent que res no restava a fer, va dir:

—Atràs atràs la gent d'armes
que això era l'any passat

perquè l'home procedia ple de lògica. Si el blat es sembra a la tardor, el temps a collir-lo és a l'any següent i malhumorat va afegir:

—Tant de camí que havem fet
per a res no ha aprofitat!

Semblava liquidat l'assumpte i ho va ésser, però li va anar ben prim, ben prim. Sort que els soldats anaven amb la dèria de la persecució, i per altra part no entenien el parlar dels ocells, perquè després de l'enraonament del soldat amb el segador i quan ja marxaven els sicaris del rei Herodes, la perdiu que s'ho escoltava tot, ella que diu:

—La perdiu cantava
catxa catatxà,
sota la garbera
la Mare de Déu està.

En sentir la delació la Mare de Déu no va saber-se estar de dir, al·ludint al conflicte que anava a plantejar la perdiu:

—Beneïda la garbera,
maleït cap de perdiu

i des d'aleshores ençà que el cap de perdiu és maleït i ningú no se'l menja. Ho deu fer perquè malgrat l'apreci que té en les bones taulles, era antigament el símbol del diable i encara ara hi ha alguna contrada que ho creuen així.

Com si això no hagués estat prou, va quedar resolt el de la perdiu, però el gaig va replicar:

—*Sota la garberota
està la Mariota.*

Davant d'aqueixa nova delació va respondre Sant Josep:

—*Gaig ets, gaig seràs,
per més que mengis
no t'engreixeràs.*

I repareu-ho, el gaig és un ocell que sempre el veureu menjant; sempre el veureu damunt de les garberes, però sou a matar-los i des de la maledicció que va merèixer justament per la seva mala llengua, no trobareu sinó ossos, està sec que no hi ha per on aprofitar-lo.

Un perill com aquest tan gran, que van passar Jesús, Maria i Josep, hi han països que no l'atribueixen a la perdiu, ni al gaig, sinó a la vegetació.

Comencem per la menta que en veure la Sagrada Família amagada en la garbera va dir resolta:

—*Respon la menta mentassa
sota la garbera està.*

Tant com cap altra, la planta que se n'emporta les culpes és l'anomenada *Reina de les flors*, de la qual no en puc dir a punt fixo quin altre nom té ni la família botànica a què pertany; només puc dir, que és una planta no gaire grossa, de fulles retallades com les de l'arbiana o ravenissa, que quan ha de florir se li estira el lluc del mig com ho fa l'etzavara i s'allarga fins que té l'alçada de dos homes, donant-li un aspecte molt distingit i superbiós, en comparació de les altres flors que sol acompanyar-se. Esponzellada la flor, desseguida se li mort la canya i les fulles i la planta tota i diu la tradició que això és un càstig d'haver desoït la petició que la Mare de Déu va fer-li, d'emparar-la contra els seus perseguidors.

Diguem de passada que si es vol reproduir aqueixa planta, com que no llavora, es té de reproduir arrencant-ne un esqueix abans de florir.

Parlant de plantes, altres diuen que va ésser el romaní el que va ocultar a la Sagrada Família als soldats del rei Herodes, per al qual va estendre tant com va poder les seves branques. Bona acció aquesta que la Mare de Déu va premiar en virtut d'això que va fer camí d'Egipte i del que havia fet a Betlem quan li oferia les seves branques per tal que la Verge pogués estendre a secar-se els bolquerets de l'Infant Jesús, la Mare de Déu, bona pagadora com és amb tots els que la serveixen, li ha concedit la gràcia, com hauran observat tots els que coneixen el romaní, que floreix a totes les festivitats de la Mare de Déu.

Es qüestió aquesta que és llarga, perquè

és prou trascendent el passatge. Segons el folklorista Del la Valle, a Egipte tenen en gran estima el sicomoro no ja solament per haver ocultat la Sagrada Família, sinó perquè també es diu que la Verge hi estenia els bolquers, no a Betlem sinó als defores del Caire, a unes set milles de distància, en un punt que en diuen Matarea. Allí mateix s'ensenya una casa en la qual es diu que hi va viure la Mare de Déu.

Encara Carles Mendoza ens recorda que és el ginebre la planta salvadora, per això gaudeix de tant predicament en la nit de Nadal i a Itàlia el pengen als estables, en recordança, el mateix que a Catalunya, que gosa de tanta estima la malva que és molt florida la matinada de Sant Joan, és penjada a les golfes tot l'any i es vetlla per a què floreixi la nit de Nadal.

VALERI SERRA I BOLDÚ

El baròmetre

El baròmetre és un instrument sumament interessant, quan és sap utilitzar i es consulta com cal. L'agricultor en pot treure indicacions molt útils. Referent al que a *l'estat de temps* pot assabentar-lo, substitueix les impressions purament físiques amb altres comprobacions verídiques, permet fer pronòstics immediats amb probabilitats quasi certes; mentre no es vulgui obtenir d'aquest aparell més del que pot donar de si. Puja o baixa segons el lloc on es troba; no posseeix el do de profetitzar. Amb tot, ens vaticinarà la propera arribada d'una depressió atmosfèrica en la trajectòria on es troba, fent de centinella científica; si bé pot donar-se el cas que la depressió és desviï sense que s'hagi produït cap fenomen notable de vent, de pluja, tempesta o altre. El baròmetre tornarà filosòficament la seva actitud ordinària de la regió on es troba i seguirà, sense parar assenyalant les pressions atmosfèriques.

La Meteorologia es serveix del terme *pressió atmosfèrica* per a designar d'una manera indiferent, la força elàstica de l'aigua o la pressió que suporta. Això queda justificat perquè és al mateix temps que expansiu, plàstic i pesant. La seva força elàstica fa que pugui comparar-se a una espècie de molla, la llargaria de la qual varia segons es comprimeixi o es deixi expandir. El baròmetre s'encarrega, fins a cert punt, de mostrar constantment la mida de la llargada. Però, com que es produeixen a l'hora, variacions de temperatura que determinen en l'atmosfera canvis de lloc en les masses d'aire, d'evaporacions i de condensacions, no pot exigir-se al baròmetre el temps que farà. Les seves variacions anuncien el que passa o el que passarà dintre poc temps en la regió meteorològica, i per tant, que cal prevenir-se.

Tal volta les precaucions seran per demés, del qual hom no se n'haurà de plànyer; en canvi i molt sovint hauran d'agrair-se; prou saben els mariners el bon conseller

que, per ells, és el baròmetre. El baròmetre precís, és el baròmetre normal de mercuri de Toricelli, de Pascal, de Regnault, de Gay-Lussac. El forma un tub de vidre de prop d'un metre de llargada, tapat en un dels seus extrems. S'omple de mercuri i es capgira dins d'un recipient també ple de mercuri. El líquid puja desseguida fins a certa alçada, deixant a sobre un espai buit dins el tub: l'alçada de la columna de mercuri dóna una indicació proporcional, de la pressió atmosfèrica. I tenim així compost el baròmetre.

En la pràctica, els baròmetres de mercuri solament són utilitzats en els treballs científics dels observatoris i laboratoris. Ordinàriament pels usos particulars, hom es serveix dels baròmetres aneroides, que si estan ben construïts funcionen bastant bé i donen indicacions satisfactòries.

Consisteix, el baròmetre aneroide, en una caixa metàl·lica en la qual s'hi ha fet el buit i que hi ha dos fons; les dues bases, estan formades amb fulles de metall flexibles i elàstiques. Una molla fermament fixada s'avantposa entre les dues bases, el qual dóna lloc al següent: la molla té tendència a separar les dues bases i a engrandir el volum de la caixa, la *pressió atmosfèrica* té tendència a acostar-les i a aplanar la caixa. Ambdues forces tendeixen, per necessitat, a equilibrar-se. D'aquí prové que la distància entre les dues bases, com també la tensió de la molla, variïn amb la pressió. Els moviments de la molla són amplificats i tramesos per medi de palanques a una agulla que gira sobre un quadrant. La graduació dels baròmetres aneroides es realitza comparant-los amb els baròmetres de mercuri. El seu funcionament no té la precisió en les indicacions dels baròmetres de mercuri. Amb tot, per a tenir una indicació de les probabilitats dels canvis de temps, un bon baròmetre aneroide donarà satisfacció en la majoria de casos.

PERE DE LA TRIOLA

Les Mimoses i la industrialització de llurs flors

El professor de l'Escola d'Agricultura de Chesnoy, E. Cabarat, dedica en *La Vie Agricole* unes notes a les Mimoses i a l'aprofitament de llurs flors.

Aquest gènere d'acàcies, diu, encara que originàries d' Austràlia, ha produït gran nombre d'espècies, la majoria de les quals s'aclimaten perfectament, en camp obert, a la Costa Blava, en una extensió variable, segons les condicions més o menys favorables del clima, si bé a les proximitats de la mar, puix que quan més s'aparten del litoral llur



Mimosa Longifolia

desenvolupament s'en ressent d'una manera notable, demostrant sofriment l'arbre, que presenta un aspecte poc afalagador. Diferents espècies creixen en camp obert; són les més rústegues les que es veuen a ple camp a la Costa bretona, suavitzada per el *Gulf-Stream*.

En el litoral mediterrani el conreu de les Mimoses s'estén des de Marsella fins a Menton, essent els principals centres: La Ciotat, Bandol, Tamaris, Tolon, Hyères i d'una manera especial, Bormes, La Lavandú, Sant-Cler, Sant Rafael, Velescore, Mandeliseu, sobretot, i Cannes, Golf-Joan, Antibes, Nice, Vilafranca i Menton.

En la Costa italiana, la Mimosa s'hi desenvolupa també d'una manera admirable, com es veu de Vintimilla a Gènova, sobretot a Sant Remo, Bordigierho, etc. El conreu d'a-

questes acàcies es practica igualment en gran escala a l'Àfrica del Nord, a Tunís i a Alger utilitzant-la com es fa a França.

En totes aquestes privilegiades regions, arrecerades i de clima suau i meravellós, on és una raresa que el termòmetre assenyali temperatures nocturnes de 4 i 5 graus sota zero, és on s'hi poden admirar aquests magnífics vegetals. Amb tot, s'ha de dir, que per dissort, hi ha excepcions en extrem perjudicials, de les quals no se n'escapa sempre la Costa Blava. L'hivern de l'any 1929 en el qual hi hagué temperatures de 14 graus sota zero, ocasionà danys greus a la vegetació exòtica del litoral i d'una manera particular a les Mimoses, com també als eucaliptus, tarongers, mandariners, etc.

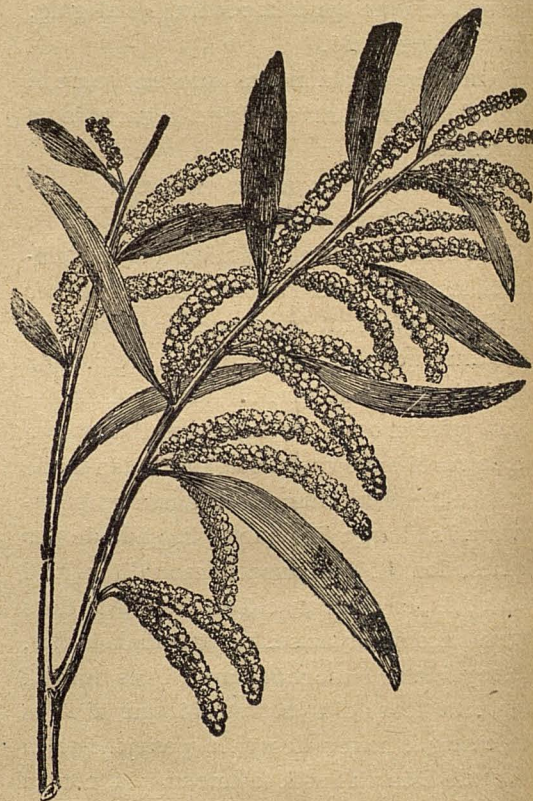
Es per aquest motiu que encara produeix certa tristesa en tota la regió, contemplar secs molts d'aquests arbres que s'han conservat fins ara, amb l'esperança de poder regenerar el tronc, si bé malgrat totes les provatures, la majoria han hagut d'ésser arrencats, amb perjudici de la bellesa natural de la vegetació.

Les acàcies o Mimoses d' Austràlia, s'han aclimatat d'una manera tan perfecta a la Costa Blava, que amb tot i donar-se el cas que els hiverns nostres corresponen a l'estiu australià, aquests vegetals floreixen aquí a les mateixes èpoques que en llur pàtria originària, o sigui quan arriben els hiverns nostres. D'octubre a febrer i març, els ferrocarrils exporten a les terres del Nord i del litoral provençal, sobretot de Hieres a Itàlia, quantitats exorbitants de branques florides de Mimosa. Les varietats d'aquests arbres importades i conreades en els jardins de la Costa Blava, són en extrem nombroses, si bé solament són cinc les que s'exploten. Aquestes, per l'ordre del temps a florir, són: *retinoides* (varietat de jardí) *floribunda*, *dealbata*, *falcata*, *cultriflorinis* i *trinerolis*. Aquesta darrera encara s'exporta poc, llurs flors grogues, com les de totes les acàcies australianes, tenen la forma de cua de gat, mentre que les altres quatre tenen la de boles, grosses en la *falcata* i relativament petites les altres.

La *retinoides*, una de les que més s'exporten, ha sofert les influències climatèriques, desenvolupant-se en una sèrie de variants molt floríferes que les distingeix de totes les altres acàcies australianes i produeix moltes flors en lloc d'una sola, durant l'any.

L'horticultura de la Costa Blava ha do-

mesticat aquestes varietats de la *retinoides* i la multiplica amb les llavors collides dels arbres que presenten caràcters sumament capriciosos amb seguides i abundoses florides. I aquests arbres, després d'haver-los fet desenvolupar amb formes arrodonides, buidats per dintre i aplanats com si fossin pres-seguers, en arribar l'agost es podan per damunt i al costat de la bola, treient els branquillons que s'han desenrotllat i que durant l'hivern han produït flors. Aquesta poda fa que neixin abundantment noves branquetes que es cobreixen de flor des del mes de novembre. I aquesta florida accidental dura fins el mes de gener, època que comença la producció de les apreciades flors de l'*acàcia dealbata*. Una indústria de força-ment especial ha pres naixença per a les branques amb poncelles d'aquesta mimosa.



Mimosa Dealbata

Després de podades i separades de l'arbre les branquetes amb poncelles degudament desenvolupades, se'n fan poms que es posen a l'aigua cobrint-los d'un drap per a sustreure-les de la llum. Aquest força-ment es practica en indrets tancats on hi ha una temperatura de 28 a 30 graus centígrads. Qualsevol sistema de calefacció permet obtenir artificialment aquestes temperatures, si bé el termo sifó és el que té més avantatges. Quan les branques són ben escollides i la calor és ben conduïda, l'esclatament de la flor s'aconsegueix a les 28 ó 30 hores. Les flors força-ment d'aquesta manera de l'*acàcia dealbata* viatgen perfectament. Procedint així en la Costa Blava poden exportar-se les branques de Mimosa amb 15 ó 20 dies d'avantatge.

S'ha assajat també forçar la flor de l'*acà-*

cia retinoides floribunda, fins ara, però, els resultats no han tingut gaire èxit.

En un sol article no podem donar una completa descripció de totes les varietats de Mimoses conreades en el litoral. Amb tot, farem esment de la *melanoxyton*, una varietat de les més resistents a les baixes temperatures. La *baileyana*, en canvi, sofreix molt dels esmentats freds.

Altres espècies, com *armata*, *juniperina*, *verticillata*, *cyanophylla*, *pycnantha*, *podalyriacifolia*, *argyrophylla*, etc., apareixen mortes del tot.

Pot dir-se que totes les varietats o espècies resulten més o menys castigades segons els llocs, i en conjunt es nota la pèrdua quasi total de les més sobressortints varietats de Mimoses.

S'estan realitzant noves plantades, però passarà molt temps abans els nous arbres cobreixin les baixes dels que han mort.

La relació del professor Cabarat, ens suggereix preguntar als agricultors catalans:

No podria intentar-se en el nostre litoral, on la blavor del cel, la suavitat del clima, la lluminositat i la intensitat dels raigs solars, igualen o superen els de la famosa Costa francesa-italiana, l'explotació de la Mimosa?

No podrien contribuir, els camps de Mimosa i la industrialització de les seves flors, en donar nous atractius als pobles i llocs d'aquestes contrades, que amb una mica d'art res no tindrien d'envejar a les famoses comarques franceses enriquides per les flors i per elles esdevingudes cèlebres?

Cal tenir en compte, tot el que podria significar l'explotació de les acàcies australianes per embellir i enriquir les meravelloses ribes de la Mediterrània nostrada; ens hi empeny i obliga la pròpia conveniència i l'amor a la terra pairal.

R. DE MAS SOLANES



Les cabres de llet

III

A l'acabament del nostre anterior article

que segons les comarques en poden aprofitar d'altres que també donen bon resultat.

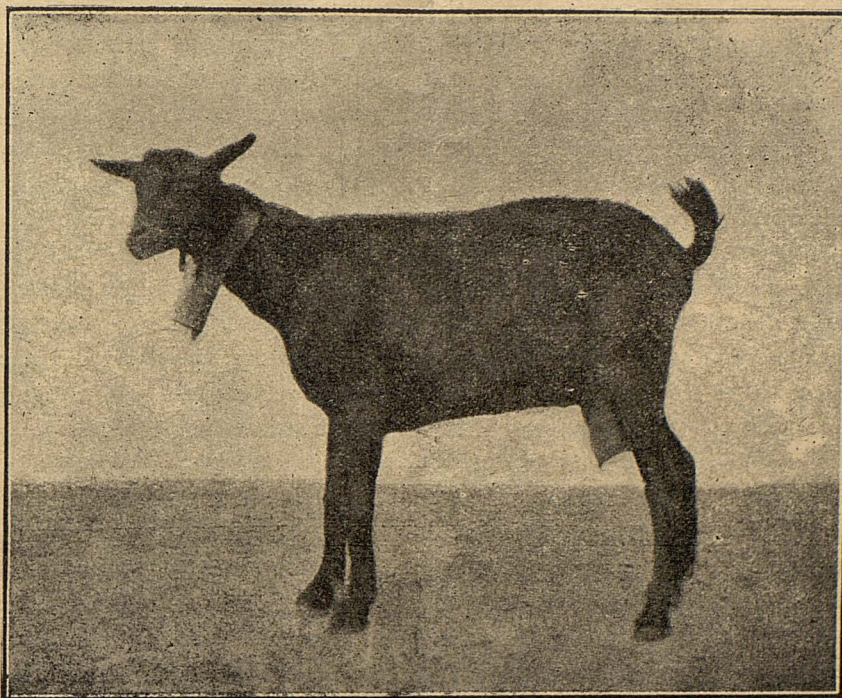
Es l'agricultor o ramader qui ha d'estudiar aquest afer en cada cas particular, puix que la naturalesa es pròdiga, i a cada moment ens ofereix infinitat de recursos i profitoses ensenyances.

Amb referència als ceps americans hem de remarcar que produeixen un rendiment en llet notablement superior als naturals del país, al mateix temps que són resistents a tota mena de plagues. Per tant recomanem amb insistència no oblidar-se d'aquests remarcables avantatges que indubtablement ens reporten incalculables beneficis.

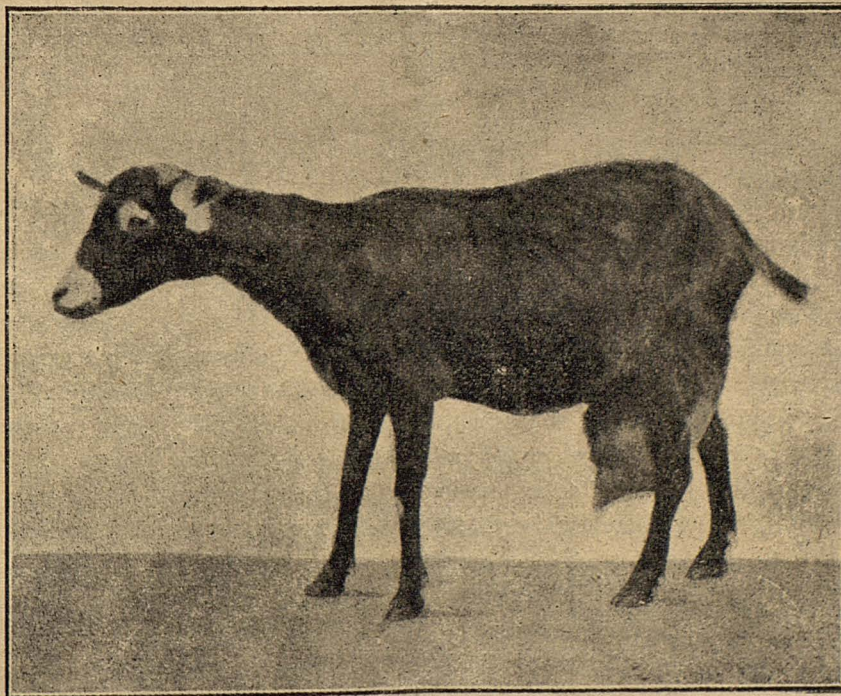
Creiem convenient explicar aquí la conversa que amb referència a les cabres de llet vàrem sostenir un dia amb un veterinari, íntim amic nostre. Deia que és més recomanable collir el farratge o comprar-lo si no estem en condicions de produir-lo, per a donar-lo al bestiar, sense necessitat d'obligar-los a sortir del corral, perquè d'aquesta manera pot evitar-se el desgast d'energies que s'opera en tenir de fer importants caminades en cerca de la pastura que de vegades troben molt escassa. I en aquestes condicions, naturalment, la producció de llet és considerablement més important.

La contestació nostra fou la següent: Una explotació ramadera en aquestes condicions és recomanable per a ésser practicada en les viles i ciutats. També pot practicar-se amb innegables avantatges i seguretats d'èxit en totes aquelles comarques on disposen de notables exten-

sions de terres de regadiu en les quals poden obtenir abundoses produccions de farratge de tota mena, però en les nostres terres de secà i per afegidura poc fèrtils i en molts casos remarcablement pobres, si volem dedicar-nos a l'explotació



Cabra de raça granadina, de pastura



Cabra de raça granadina, de camp

ramadera d'aquesta espècie hem de fer-nos càrrec que el procediment més econòmic és el nostre, i per a quedar-ne convençut cal fixar-se només en els molts exemples que s'han pogut observar en les nostres comarques; això és que n'hi ha molts que havent tingut cabres al corral han hagut d'abandonar el negoci perquè els ha estat impossible resistir les temporades de menjars excessivament cars, contrarietat de la qual podem lliurar-nos els que portem el bestiar a la pastura.

No pot pas valer l'argument en aquest cas, que les temporades de menjars cars són perfectament resistides per la major part dels cabrers la indústria dels quals radica en viles i ciutats, encara que hagin de comprar tot el menjar. No pot valer aquest argument, perquè s'ha de tenir en compte que en les viles i ciutats el preu de la llet és sempre un trenta o un quaranta per cent més alt que a les masies i pobles petits.

Per altra part, si tinguéssim de recollir i transportar els farratges produïts en moltes de les nostres terres de secà, que com ja hem dit n'hi ha de poc fèrtils i molt pobres i amb freqüència molt costerudes o muntanyoses, ens trobaríem moltes vegades que l'import o el valor real del farratge no arribaria a retribuir les despeses de recollecció i transport. Pel contrari si és el mateix bestiar qui se'l recull s'estalvien aquestes despeses.

L'augment cada dia més important de la producció de llet fa veure a molts pessimistes que vindrà un moment que no serà gaire apreciada en el mercat, però cal pensar també que el consum augmenta d'una manera tal, que no dona pas lloc a la temença que per ara puguin venir preus ruïnosa, i amb doble motiu tenint en compte que trenta anys enrera que el consum era considerablement inferior, els preus de la llet eren a la meitat dels que en l'actualitat és cotitzada. I en el possible cas però no probable, que aquests preus ruïnosa s'haguessin de sofrir, tinguem en compte que la llet és un aliment de primer ordre, que no solament aprofita a les persones que l'han de consumir en abundància tant si va cara com si va barata, sinó que també va molt bé a les gallines i al bestiar perquè, i en el cas de preus molt baixos podria ésser econòmicament aprofitat per aquestes bèsties que la consumeixen amb avidesa. Hem d'advertir, però, que tant a les gallines com als porcs és necessari barrejar-la amb abundosa volums de verd, ja sigui fulles de col, remolatxes o alfals, perquè d'altra manera seria un aliment excessivament concentrat que probablement ens ocasionaria disgustos. I consti que parlem per experiència, car a casa nostra durant unes poques setmanes de la primavera no podem

pas vendre tota la llet i les primeres vegades que en vàrem donar a les gallines i als porcs, sense farratge verd o amb molt poc, ben aviat observàrem que no era pas convenient seguir aital procediment.

Amb la ferma convicció de que ara i per molt temps la producció de llet és i serà indiscutiblement remuneradora, no dubtem pas gens en afirmar, que existeixen importants superfícies de terra en les quals durant alguns anys s'ha pogut practicar un conreu remunerador amb la producció de vi o cereals; però què d'aquí en endavant no queda altre recurs que aprofitar-les per a la pastura. Podrien dedicar-se també al conreu de l'ametller, l'olivera i altres arbres, però no hem d'oblidar que no tots els propietaris o agricultors estan en condicions d'efectuar quantioses despeses i esperar uns quants anys a obtenir la deguda recompensa. Adhuc en el cas de què aquestes terres que des d'uns quants anys van quedant ermes puguin dedicar-se al conreu d'oliveres, ametllers i altres arbres, també és recomanable sembrar-hi lleguminoses per a l'alimentació del bestiar mentre els arbres siguin petits, i per tal que el bestiar no els rosegui quan hi vagin a pasturar, és convenient ruixar-los amb una solució de zotal, lisol, creotal, o qualsevol derivat del quitrà. La fortor que despedeixen aquests productes repugna notablement a les cabres, i podríem dir a tota mena de bestiar.

Cal repetir però el que dèiem en un dels

nostres anteriors articles, això és que si en alguns trossos o en la totalitat de la superfície el farratge es prou crescut per a què recompensi sobradament les despeses de recollecció, val més segar-lo per a suministrar-lo al bestiar en les menjadores del corral durant l'hivernada i els dies que plou o neva.

Seguint aquests procediments, constituïrem una nova font de riquesa, sense la qual no trigaríem gaires anys a observar com moltes finques rústiques amb prou feines arribarien a produir per a mantenir una família i pagar la contribució corresponent.

No cal doncs que s'espantin aquells propietaris que veuen venir un temps en el qual les seves terres poden ésser incultivades per causa dels jornals excessivament cars o per la manca de treballadors que a l'agricultura vulguin dedicar-se, perquè si tenen cabres de llet, planten arbres i conreen la vinya en la proporció convenient per a què pugui estar degudament atesa amb un conreu intensiu que sempre és remunerador, obtindran uns avantatges amb els quals en l'actualitat ni solament somniaven.

Amb el bestiar, si sabem cuidar-lo convenientment, s'obtenen ben sanejats ingressos i a més abundosa quantitat d'adobs orgànics tan útils a una racional fertilització. I aplicant una racional fertilització a la vinya i als arbres, infaliblement se n'obtenen remuneradores collites.

ANTONI TORRESCASANA

EL QUE DIU LA PREMSA

Perfeccionaments en l'elaboració de l'oli

Ara que es prepara la nova estructuració del Govern de la Generalitat de Catalunya, es fa més necessària la nova organització de les nostres produccions agràries, així com de manifestar totes aquelles frisances que senten les nostres comarques, i una de les indústries que necessita una empenta ben dirigida de la tècnica agrícola és la fabricació d'oli d'oliva.

Cal fomentar la gran indústria integral, mitjançant la fundació de Sindicats o Cooperatives formades per agrupacions de productors comarcals i aquestes Associacions relligades totes dintre les Seccions especialitzades de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, única manera d'aprofitar totes les energies i de superar les dificultats tècniques i econòmiques del productor que cada dia es troba més distanciat dels mo-

derns procediments i de les noves pràctiques industrials.

Si en aquests darrers anys la tècnica de l'extracció de l'oli d'oliva s'ha perfeccionat, la indústria rural de l'oli segueix fraccionada i rudimentària en mans del colliter, propietari o industrial i moltes vegades exercida per persones que no reuneixen la capacitat tècnica i financiera suficients. Les exigències econòmiques d'una nació ben ordenada no poden avui tolerar que una indústria d'aquesta importància continui esmicolada dintre totes les imperfeccions, únicament per satisfer l'individualisme mal entès del colliter.

L'organització de la moderna indústria de l'oli, s'ha de concebre amb gran amplitud de mires i el petit trull de la masia, carregat d'imperfeccions, que ha donat una mala anomenada a molts de nostres olis, ha de donar pas a la grandiosa i perfecta instal·lació sindical amb tots els perfeccionaments de ma-

quinària, molins trituradors, extractors capilars, premses metàl·liques, filtrants, que aboleixen l'infecte cabàs d'espart, centrifugació de les oliades, amb la separació immediata de les aigües de vegetació i oli, assecatge de les olives averiades i pinyoles, separació de les pulpes fresques del granet, per ésser utilitzades com aliment del bestiar, concentració de les oliades, refinèria, per corregir els olis d'alta graduació àcida, preparació dels olis lubricants de motor, separació de les oleïnes, de les pastes sabonoses, saboneria, carbonització del granet per calefacció, etc., tot amb mires a les noves invencions i a l'aplicació continuada de nous perfeccionaments.

La indústria oliera en mans del propietari o del petit industrial restarà sempre estacionada en perjudici de la bona producció i de la riquesa pública, així com els mercats de l'oli, posats com fins ara únicament en mans dels industrials i comerciants especuladors que no senten ni poden sentir l'estímul del productor, han fet que poguéssim perdre els millors mercats, i han permès que França i Itàlia d'un volum de producció molt inferior al nostre, amb els nostres olis acaparesin els millors mercats del món.

Com dèiem anteriorment, el Celler Cooperatiu o la fabricació moderna del Sindicat d'oli Comarcal ha d'ésser concebuda amb una gran amplitud i perfecció, elaboració contínua, disposar de grans magatzems per la conservació de l'oliva seca, amb la seva secció apropiada per cada un dels aprofitaments secundaris; en una paraula, deu ésser integral, amb l'expandiment comercial de tots els productes. (Conclusió aprovada al X Congrés d'olivicultura celebrat darrerament a Avinyó (França) *sobre la necessitat de fomentar la fabricació de l'oli integral*).

Els avantatges que reportaria a les comarques olivereres la nova organització d'aquesta indústria són ben clares, milloraria la qualitat dels olis, augmentaria el consum, sanejaria el mercat, s'evitarien a la plaça central les congestions d'olis en moments determinats, regularitat en els preus, els olis naturals serien més apreciats i sollicitats pel consum interior, les classes corrents serien millors i s'acabaria amb les barreges defectuoses que no procedeixen de l'oliva, perjudicials a la salut.

Organització del Sindicat d'oli. — Deu ésser format per tots els propietaris colliters d'olives de la comarca, amb l'obligació d'aportar el fruit de l'olivera en el millor estat de conservació i sanitat possibles.

La fàbrica amb les seves seccions industrials, dependències i magatzems, deu tenir la capacitat proporcionada al seu radi d'acció i a la importància productora dels seus associats.

El primer que requereix una institució d'aquesta mena és un bon laboratori, on hi deuen ésser analitzades i escrupolosament classificades les olives dels socis en el moment d'ésser portades, per determinar el seu rendiment d'oli en relació al seu pes i la qualitat segons la graduació d'àcid; amb aquestes dades i el seu estat de frescor i sanitat, poden ésser classificades en dues grans seccions, fresca i averiada. Així mateix serveix el laboratori com a control de totes les operacions industrials, perquè el treball sigui regular i perfecte.

Les olives fresques que no passin de dos a tres graus d'àcid, són les que convé elaborar durant la collita, a mesura que són entrades, procurant separar el 50 ó 60 per 100 sense pressió i esgotant la pasta extractada amb les premses metàl·liques, procurant que no quedi a les pinyoles més d'un 6 ó 7 per 100 de grassa.

Altra de les instal·lacions més indispensables a un Sindicat d'olis és l'assecador d'olives i pinyoles a fi de què el fruit averiat pugui ésser ensacat i conservat tot el temps que convingui sense que sofreixi la més lleu variació; per tenir aquestes condicions, la humitat del fruit no deu passar del 15 al 20 per 100.

La temperatura de funcionament de l'assecador deu ésser de 125 a 150 de calor; el més interessant és privar les olives abans d'entrar a l'assecador que sofreixin fermentació de cap mena que seria perjudicial a l'oli; per això és recomanable tenir-les a poc gruix i millor damunt canyissos sobreposats.

Disposant d'aquests mitjans tindrem que durant la collita l'elaboració serà únicament dedicada a l'oliva fresca, el treball serà més reposat i en anys d'abundància no es tindrà l'acumulació de fruit sempre perjudicial a la qualitat.

A les darrereries de la collita, quan el fruit ja no reuneix les condicions per obtenir les classes afinades, podrà iniciar-se la fabricació del tipus corrent propi del mercat interior i seguidament l'elaboració de les olives seques. L'oliva degudament assecada conserva per molt temps l'oli en les mateixes condicions que es troba al moment d'ésser assecada, de manera que no perd quantitat d'oli ni augmenta d'àcid, i despullada de l'aigua de vegetació té menys volum, l'elaboració és més ràpida; tant la mòlta com la pressió deuen practicar-se sense adicionar la més petita part d'aigua. Aquesta forma de treball permet que la molturació d'olives s'allargui segons la importància del fruit assecat i emmagatzemat.

Aprofitaments. — Les pinyoles en lloc d'ésser tractades com es feia antigament amb el sulfur o triclorur, és preferible un cop seques separar el granet de la polpa; com que no

són rentades contenen totes les substàncies alimentoses, fins les melasses de les oliades i constitueixen un excellent aliment per al bestiar, molt superior a les polpes de remolatxa, que el seu colliter ha de donar al seu bestiar i s'ha d'introduir al mercat com un dels aliments més profitosos per la seva bondat i economia.

El granet és un bon combustible, aprofitable per la calefacció i carbonitzat, seria també de gran consum per les estufes i brasers.

Les oliades verges, procedents de l'oliva fresca, no fermentades i degudament concentrades a un estat xeropós, poden ésser conservades indefinidament dins de cups o de barrils, i segurament tindran també una bona aplicació pel mateix colliter, ja que les proves practicades aquest any ens han demostrat que podrien substituir amb avantatge a les melasses de remolatxa per fer els tractaments contra la mosca de l'oliva.

Refinèria. — Es també de gran utilitat una secció de refinèria per tractar els olis corrents que passin de 3 ó 4 graus d'àcid. Aquesta instal·lació haurà d'ésser proporcional a la indústria; com a mínim haurà de treballar 500 quilos d'oli per dia.

Amb l'ajud de la refinèria poden preparar-se els olis per engrassar motors, indústria derivada que cada dia és més prometedora d'una nova aplicació dels olis d'oliva que ens podria lliurar d'un gros tribut que paguem a l'estranger.

La refinèria en mans dels Sindicats, com a rectificadora dels olis d'oliva naturals seria una ferma garantia pel mercat consumidor, no podrien entrar al consum els refinats procedents del sulfur i altres dissolvents que a més d'ésser antihigiènics i perjudicials, passen al mercat com a queviures en perjudici dels olis naturals, com veiem avui amb les refineries posades en mans dels industrials.

Saboneria. — Una petita saboneria pot aprofitar els rentatges, solies, grasses procedents de la refinèria i del filtratge dels olis; és també una bona secció d'aprofitament.

Tota aquesta cadena d'instal·lacions complementàries i moltes altres com la caixa de crèdit per ús i funció dels associats, conservació de les olives per la taula, el Sindicat que vol treballar té davant seu tot un extens programa d'acció social agrària per encomanar als seus associats com són les millores de conreu, podes, procediments mecànics per recollir l'oliva amb més economia, adobs, varietats de més rendiment, sements, conreu de petites plantes dins els oliverars, cura de malures, informació de mercats, segurs d'accidents, etc., conjunt d'avantatges que no podrà assolir el més potent dels propietaris isolat i que el Sindicat pot fer arribar al més insignificant colliter.

Les produccions del camp degudament organitzades, haurien d'ingressar totes dintre les seccions especialitzades de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya per a la defensa i espandiment de la terra, únic camí de fer plena i compacta la riquesa agrícola de Catalunya.

J. V.

Del *Butlletí Oficial de la Cambra Agrícola de l'Empordà*



Prudència

Aquesta paraula tan assenyada i de significat tan fàcil, és no obstant la més negligida per la pagesia en general i per això veiem conreus, adobs i sèmbras de terres en condicions tan anormals, que fan rodar el cap a tota persona per la qual la paraula prudència té quelcom de sentit comú.

No volem pas referir-nos avui al disbarat que representa el fer feines fora de temps, o conrear les terres en dies inclements, tan si ho són per excés, com per manca d'humitat; tan per rigorisme de fred com excés de calor; ni a imprudència de llençar pessetes en adobs, prescindint de consells tècnics, sinó que ens limitarem a posar de manifest la manca de prudència de la pagesia en general, per preveure a temps l'èxit o el fracàs de les seves energies.

No es fan pas les teules quan plou, sinó per quan plou. Doncs, aquesta prudència del sastre que li aconsella tenir compres les robes d'hivern abans que els freds arribin, és la que haurien de tenir els pagesos, fent feines amb vistes a l'esdevenidor i no com acostumen fer-ho, guiats solament per la rutina, o per la impressió dels moments que vivim.

Que ens sembla que l'ordi és car, tothom a sembrar-ne; que manca blat i per tant s'apuja, l'any vinent suprimirem l'ordi i farem blat; que els garrins són cars, correuita a guardar berres per produir-ne; aquests s'abaixen, automàticament matar les berres per dedicar-se a l'engreix. I així sempre dominats per la incoherència fent fluctuar els preus de les mercaderies a cada moment i sempre en perjudici propi.

Hom dubta de l'eficàcia de les mesures preses pel Ministeri d'Agricultura referents a la intensificació dels conreus; del que no pot dubtar-se és de l'increment natural que ha pres arreu la sembra de cereals, fent que aquests que no abastaven ni de molt a les necessitats de l'any, avui ja les sobrepassen i com a conseqüència lògica comenci la devallada dels preus.

Són inútils totes quantes mesures puguin prendre els governants, establint tasses per estabilitzar els preus dels fruits de la terra;

això no podran mai aconseguir-ho, ja que sempre tindrà més força que ells, la manca o sobra de producció i com que a la pagesia el que li interessa és la màxima vàlua dels fruits, és ella mateixa la que ha de procurar que la producció d'aquests s'ajusti a les necessitats, però a ésser possible, que no les sobrepassi i per aconseguir-ho l'únic mitjà és la prudència que aconsella de substituir amb altres cultius, part d'aquells que sap que són massa intensificats; avui es troben en aquest cas els cereals, doncs cerquem quelcom que els substitueixi, a fi de millorar els preus.

Com és natural, no pot pas aconsellar-se en un article periodístic, el conreu dels fruits que poden substituir al cereal, ja que el que sigui adient per una comarca, pot resultar contraproduent en altres, puix sempre serà supeditat al clima i condicions de la terra; però com que escrivim per a la Segarra, és a ella que ens atrevirem a donar consells, sempre orientats al seu progrés i riquesa, que voldríem constatar en el seu grau màxim.

Es ben cert, per desgràcia, que la nostra comarca és de les menys afavorides per aplicar-hi una multiplicitat de cultius, però també ho és que enlloc millor que entre nosaltres és aplicable aquell aforisme de què, *el bon català de les pedres treu pa*, doncs, si damunt i entremig de les pedres sabem treure el pa, de les margenades podem extreure'n avellanes i ametlles, com podríem extreure'n també prunes clàudies, (que no és altra cosa que una varietat dels *cascabellitos* blancs), que força s'adiuen a les nostres temperatures i que acostumen a vendre's a preus prou remuneradors, perquè sobrepassin de molt als cereals que poguéssim haver collit en el terreny ocupat per aquell arbre

i encara pot ampliar-se amb pomeres i cirerers, quins arbres també podrien explotar-se amb mires comercials i amb forces probabilitats d'èxit.

Fins aquí ens hem ocupat d'arbres el rendiment dels quals ens cal esperar un nombre d'anys més o menys reduït; cerquem ara altres cultius de producció immediata, que molt bé podrien introduir-se en els nostres conreus. Deixem de banda per ésser ja prou conegudes, les lleguminoses com trepadelles, alfalços, veces, erps, pedrerol, guixes, etc., que tant s'avenen amb el nostre clima i tan bé disposen la terra per a cultius successius i ocupem-nos d'altres plantes que creiem assimilables. Són conegudes varietats de morenc (blat de moro) recomenables per terres de secà, que molt bé podrien alternar amb els nostres cultius. El mill, planta que resisteix el fred i de molta aplicació per menjar de gallines i pollets que tant increment van prenent en la nostra comarca, és també planta aconsellable; i encara hi ha el tabac curull de promences falagueres pel gran consum que se'n fa i per ésser tributaris de l'estranger per centenars de milions de pessetes, que molt bé podrien rebaixar-se si l'Estat fes més àmplies condicions a la pagesia que les relativament migrades que avui té consignades; aquesta planta resisteix perfectament baixes temperatures com les del nord de França, on aquest es cultiva amb intensitat.

Evitem la davallada dels preus dels cereals, substituint part del seu cultiu per altres i sobretot, intensifiquem la ramaderia, que també aquesta pot contribuir en grau superlatiu a millorar els preus dels fruits i a enriquir la nostra terra.

E. BRUFAU

De *La Segarra*

RECERQUES PRACTIQUES

Fosfats i fems

La barreja de sofre i de fosfat de calç, no ha donat els resultats que se n'esperaven i que s'assajava per tal d'estalviar els superfosfats.

Amb tot l'agrònom G. Friedman n'ha obtingut de molt favorables, barrejant els fems amb sofre i fosfats.

Cada dia, empolsina una capa de jaça, amb una barreja de 60 grams de sofre i 300 grams de fosfat per cada deu caps de bestiar; cavalls, mules i bous.

Mitjançant aquesta pràctica s'evita la pèrdua d'amoniac, el qual no s'assoliria utilitzant únicament el fosfat.

Si són latrines, recomana, afegir-hi del 15 al 16 per cent de superfosfats. Tractant els fems així, una part de l'àcid fosfòric del fosfat brut es fa soluble a l'aigua i al citrat, si les addicions es fan tres mesos abans de reparar els fems a les terres.



Per netejar de cadells les terres d'horta

Els *cadells* (*Gryllotalpa vulgaris*) s'han de considerar com els més temuts destructors dels conreus de les hortes. Fins suara, els tractaments amb sulfur de carbó aplicats a les terres un mes abans de plantar-les eren

els més usats, però el molt costosos que resultaven limitava el seu ús.

Les proves portades a terme en diferents països han demostrat, la gran eficàcia dels àpats emmetzinats, que aconsella el professor italià Malenotti, Director de l'Observatori Fitopatològic de Verona.

Aquests àpats preparats amb blat de moresc trossejat, donen resultats concloents.

Cent parts de gra, fan empapar-se amb una solució de 20 parts d'aigua que contingui 5 parts de fosfur de zinc.

Un cop sec el gra, es distribueix a les terres a raó 50 quilos per hectàrea. A la tarda, després de donar una regada a la terra, es fa la sembrada entre els solcs de les plantes i es dóna una rasclada lleugera per a què el blat de moresc quedi una mica colgat.

Les poques despeses que ocasiona aquest tractament, facilitaria la neteja de les hortes dels destructors grills reials, que amb el nom de cadells, designen els hortolans de Catalunya.

El fosfur de zinc ha d'emprar-se amb les degudes precaucions, degut a la seva virulència, doncs es tracta d'una metzina molt activa.



Un plet per un pou

Qui podria pensar que la possessió d'un pou pogués donar lloc a un plet sorollós?

Puix així ha succeït segons *cuentan las crónicas*, com diuen a les Castelles. En una ciutat estrangera, un dels advocats defensors, després d'un exordi fulminant acabava el seu discurs.

El president de la Sala, l'interromp, dient:

—Però la cosa no té la importància que se li dóna, em sembla; es tracta només, que d'una mica d'aigua.

—Dispensi—contesta l'advocat— és aquest un assumpte de moltíssim interès, com podrà comprendre la seva senyoria; és cert que es tracta d'un pou, però faci's càrrec, que els nostres litigants, tots dos, són comerciants de vins.



Les floridures als cellers

Les floridures dels cellers constitueixen una amenaça per la bona conservació dels vins, per qual motiu es fa necessari des-

truir-les. Diferents procediments poden emprar-se. Anem a donar-ne a conèixer dos que són molt recomanables.

Consisteix un d'ells, en emblanquinar les parets amb una lletada de calç a la qual s'hi afegeix sulfat de coure o clorur de calç, matèries de notable acció antisèptica.

En fan dissoldre 100 quilos de calç fresca amb l'aigua corresponent i a la solució s'hi afegeixen de 5 a 10 quilos de sulfat de coure que prèviament s'hagi fet dissoldre.

Per a l'emblanquinada amb clorur de calç cal afegir, a la calç dissolta, de 15 a 20 parts de clorur de calç per cent de la dissolució de calç.



Atuells de paper per la distribució de la llet

Una de les més importants companyies de Nova York distribuïdores de llet, que compta amb més de 50.000 clients, ha substituït les ampolles de vidre i pots metàl·lics per recipients de paper. A aquests se'ls hi dóna el nom de *Sealcone*.

Són blancs com la mateixa llet i són de forma cònica.

Van tapats amb una tira metàl·lica que tanca d'una manera hermètica la boca; fent que arribi assegurada la qualitat del contingut al consumidor.

Els avantatges que s'atribueixen a aquests nous recipients, mereixen ésser coneguts.

La botella de vidre, grossa i pesada, no sol tenir molta durada i és difícil, per més cura que s'hi posi, de què quedi completament esterilitzada.

Amb el *Sealcone* no passa així, puix solament serveix una vegada, el qual evita tot perill de contagi.

Amb el recipient de paper la llet es conserva fresca, durant cinc setmanes, degut a què pot ésser embotellada a una temperatura més freda que amb un pot o recipient de vidre i és sabut que la temperatura és el factor més important per a què les bacteries no es multipliquin.

Científicament està provat que les bacteries es desenrotllen en la llet entre els 40 a 50 graus Fahrenheit, per el qual s'imposa que no s'arribi a aquestes temperatures.

Amb recipients de vidre, els repartidors arriben a refredar la llet entre 40 i 43 graus;

amb el *Sealcone* pot aconseguir-se entre els 33 a 35 graus o sigui molt per sota al terme perillós.

Retenint el desenrotllament de les bacteries, la llet no s'altera ni s'agreuja, per ésser el paper un mal conductor del calor, amb el qual la llet arriba en millor estat de sanitat i de bondat al consumidor.

El *Sealcone* es confecciona amb fibres de fusta d'abet; es cobreixen amb parafina esterilitzada i es preparen en les mateixes lleteries.

Tallades les fulles de paper a les formes i mides apropiades, són posades a la màquina que enrotlla els *Sealcones* i la mateixa màquina els omplena de llet i els tanca hermèticament, capsulant el recipient, parafinant-lo i privant que vessi.

Altres països d'Amèrica comencen a utilitzar per a la distribució de la llet el recipient de paper que acabem de descriure.



La llegenda del Crisantem

Conèixeu la llegenda de la flor simbòlica del Japó?

Fou un dia que una tendra i innocent joveneta desfullant una flor volia saber si el seu aimant l'estimava de veres, quan de cop, el Déu familiar del jardí se li presentà enutjat i l'incriminà perquè destruïa les seves flors i li digué:

—L'estimat solament viurà els anys que compten els pètals de la flor que tu has collit.

L'enamorada, tota tremolosa es desespera; però, impensadament una idea que se li ocorre la reanima: es treu del cap l'agulla d'or que sostenia els seus cabells i amb ella anà esquinçant i partint en milers de brins la margarida que aguantaven les seves mans, assegurant d'aquesta manera llarga vida al seu amant.

Fou d'aquesta manera, com nasqué al Japó el *Crisantem*, en un jardí il·luminat amb blau de lluna on hi cantaven les aigües platejades que s'escorrien per els rierols, coberts de bambús.



Els polls dels moltons

Rentar els moltons amb aigua amb amoníac preparada a raó de tres copetes de licor per litre d'aigua.

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

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

TELEFON: 20768 **ROCALLA S.A. BARCELONA** R.O.L.A. ESTUDIS 14 y CANUDA 2

NOTES INFORMATIVES

Primer Concurs de producció ramadera

A fi de contribuir al millor coneixement de la ramaderia catalana, s'obra un primer concurs de treballs entre els veterinaris de Catalunya, per tal de premiar la millor Memòria que tracti de producció ramadera.

Les memòries, en les condicions de rigor en tota mena de concursos, poden adreçar-se al Secretari del Col·legi de Veterinaris (Casal del Metge), Via Laietana, 31.

Es donarà un premi de *mil pessetes*, al millor treball presentat que descriu el passat, el present i l'esdevenidor de la producció animal catalana per al proveïment de carns; i *cinc-centes pessetes*, al que el segueixi en mèrits. Els treballs no premiats, podran reclamar-los llurs autors transcorregut un mes després que s'hagi fet públic el fall.

Jutjaran les memòries presentades: el president del Col·legi de Veterinaris de Barcelona, el senyor Josep Vidal Munné i el senyor Miquel Vilarrasa, veterinaris; el senyor Joan Homedes Ranquini, professor de Genètica i Zootècnia de l'Escola de Veterinaris de Madrid.



Foment de l'Apicultura

D'acord amb la informació que publicarem adés, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, ha celebrat en el seu local social una sèrie d'actes i una exposició consagrada a l'estudi i foment de l'apicultura.

L'exposició es veié molt concorreguda de material d'apicultura, cera estampada i venda de mel, fent-se una brillant exhibició de ruscos d'observació amb parets de vidre, que permetia veure el treball de les abelles.

Es repartiren premis per un jurat format pels següents senyors: don Alfons M. Oriola Cortada, don Antoni Barata i Rocafort, don Mateu Serra i Riera, don Lluís Torres i Ullastres i don Josep Conill Montobbio.

Conferències: Durant la setmana tingueren lloc les següents conferències, senyor Josep Conill i Montobbio, *Generalitats sobre l'Apicultura. Possibilitats a Catalunya. Vida i costums de les Abelles. Formació d'un*

apiari i manera d'esdevenir apicultor.

Senyor Lluís Verdugo: *Explotació i conducció d'un apiari. Selecció i cria de reines. Reproducció. Collita de mel. Classificació per colors. Venda de la mel. Organització de la venda.*

Senyor Ramon Sala: *Les abelles i la producció de fruita.*

Senyora Maria Baldó de Torres: *La dona i l'Apicultura.*

Senyor Lluís Torres Ullastres: *Catalunya i l'Apicultura.*

Acabà la setmana, amb una conversa apícola, sobre els temes següents:

a) Tipus de rusc més adequat a Catalunya.

b) Procediment millor per a italianitzar les nostres abelles.

c) Mercat de la mel i la cera.

d) Conveniència de constituir una Associació d'Apicultors catalans i manera de portar-la a terme.



La crisi surera

Malgrat les notícies referents a l'aparició d'un decret que tant havia d'afavorir la indústria surera, aquest encara no ha sortit. Sembla que ha topat novament amb resistències insuperables, fins al punt que de les últimes declaracions fetes pel ministre d'Agricultura es dedueix la insolubilitat del problema. No cal dir que això causarà, i de fet ja ha causat en diferents sectors del Baix Empordà, una veritable desolació, puix que veuen cada dia augmentar la crisi obrera d'una manera alarmant.



Federació Agrícola del Priorat

Aquesta entitat recentment constituïda, poc a poc va prenent un gran desenvolupament i a no trigar gaire serà el més viu i pujant organisme social i econòmic de les terres prioratines.

Actualment, el nombre d'entitats federades és el d'onze, amb un total de 1.187 socis. Hi ha inscrites les següents:

Celler Cooperatiu de Falset, Celler Cooperatiu de Guàrdies, Sindicat Agrícola Social de Masroig, Sindicat Agrícola de Tivissa, Sindicat Agrícola de Porrera, Cambra Agrícola de Falset i la Comarca, Sindicat Agrícola de Bellmunt, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Masroig, Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Marsà, Sindicat Agrícola de Lloà i Sindicat Vinícola del Baix Priorat de Marsà.

Actualment s'està treballant activament per a l'adquisició de sofres i sulfats per a la pròxima campanya de la vinya.

Entre altres tasques les quals hom posa especial atenció, cal esmentar la creació d'una secció tècnica que començarà la seva comesa la vinent collita de verema i la de la caixa rural comarcal que funcionarà dintre poc.



Aplicació de l'Estatut del Vi

L'Estatut del Vi, preté satisfer les aspiracions dels viticultors. Es dona el cas que va a començar a regir en un any excepcional, en què els mostos per haver madurat d'una manera imperfecta, donaran vins de grau tan baix, que no hi ha recòrd d'haver-se vist mai. Sigui com sigui, el nou règim haurà de complir-se, i és per tant convenient que es sàpiguen les obligacions que imposa. A donar-les a conèixer, encara que sigui d'una manera molt general, van dirigit des les següents ratlles.

Les dificultats que a primera vista poden semblar difícils de vèncer, no ho són de bon tros, tant com es pot creure.

El decret que ha estat publicat, regulant la circulació i venda dels vins, vinagres, alcohols i residus, no ofereix grans dificultats per complir-lo. Abans que tot s'ha de recordar que han de presentar-se les declaracions de la collita, puix sense aquest requisit, no podran vendre's ni posar en circulació, sota penes severes, els productes.

Les Secretaries dels Ajuntaments faciliten als interessats proveir-se de fulles impreses que s'han d'omplir per triplicat, les quals omplertes i sellades, una ha de restar en poder de l'interessat, que haurà de guardar-la.

Les dades que han de fer-se constar en dites fulles, són: els vins ordinaris, els vins generosos, els alcohols, vinagres que es guardin i siguin de la pròpia collita. Alcohols, amb els graus que tingui, licor, solament en

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

els vins dolços especials, litres, la quantitat en la primera casella els de l'any, i en la següent, els dels anys anteriors. El poble i la data.

Algú tal volta preguntí: I qui ens els analitzarà? No manquen en els pobles persones que saben analitzar-los i si no hi hagués d'aquestes persones, els Laboratoris de les Cooperatives, els de la Província, les Enològiques, la Secció Agronòmica, etc., etc. Per aquesta banda no hi ha més que alguna molèstia, però no dificultats insuperables.

Tots els productors com també els comerciants, han de posseir un llibre-registre, que consti de càrrec i de data, fàcil de portar. Amb les dades de la declaració que s'han fet constar en les fulles impreses, es fa en el llibre l'assentament de càrrec, quedant sense omplir, menys els compradors, la casella del número del document.

En fer una venda, estendre en els documents de circulació que s'adquireixen impresos i per triplicat, el nom del venedor i el del seu poble, el del comprador i el seu, la classe, grau; com en la declaració, classes i nombre de bótes, els litres, (el lloc on va és voluntari, així com el preu si es fa a la factura) i la data. S'hi ha de posar la firma, i si no es sabés firmar, una altra persona a nom del venedor.

Dels tres documents, un ha d'entregar-se al comprador i l'altre a la Secretaria de l'Ajuntament i un que ha de conservar-se. S'ha de tenir present, que essent vàries les vendes, està manat que es posin en noms correlatius a comptar des del primer de novembre al 31 d'octubre, en què es divideix l'any viti-vinícola.

Amb les dades de l'expressat document o guia de circulació, o de factura, model oficial, han de fer-se els assentaments de la data, com la sortida, en el llibre-registre.

Els que tinguin poques bótes, poden consignar en la declaració i en el llibre, la cabuda i el grau, per separat; però havent-hi diferents bótes o tines, pot optar-se per la quantitat total, i el terme mig del grau; i per a què la temença d'una equivocació no els detingui, s'ha de fer notar que la diferència en grau o quantitat major o menor d'un 10 per 100, no és castigada. No obstant, s'ha de procurar ajustar-se tant com es pugui a la realitat, puix és la millor manera de poder comptar amb estadístiques de producció i consum exactes. Es evident que el cas de declarar el terme mig del grau en els documents s'hi ha de posar els que tingui la bóta

o tina de la qual es treu el vi, el mateix en la data que en el llibre-registre.

Es mana també, que a l'acabar-se l'any viti-vinícola, es faci constar en aquest llibre-registre, el del propi consum. Uns quants minuts per a omplir les declaracions d'existències i fer que constin en el llibre; una mica de paciència en vendre's per a estendre els documents i donar la sortida, presentant les firmes a la Secretaria i un dels triplicats d'aquest. No esperar fer totes aquestes diligències sinó fer-les desseguida, ja que la negligència pot ésser castigada, i ja tenir haver complert el que semblava difícil de fer.

Què s'haurà aconseguit? S'haurà assolit amb no gaires esforços que fent-se complir les disposicions, els fraus i l'aigualir els vins quedin reprimités, i amb això, que les vendes del vi siguin facilitades i més assegurades, motivant també que els preus del vi quedin millorats.

Els que detallen el vi propi, necessiten un llibre de detallista, en el qual hi hauran d'anotar cada dia la quantitat de vi que despatxin, tenint de circular les partides en atuells de menys de setze litres, amb etiquetes en les quals s'hi anoti la classe, preu, establiment de procedència, (nom del productor).



La collita del cotó a Espanya l'any 1952

El nombre d'hectàrees inscrites per a la sembra de cotó en les diferents províncies durant l'any corrent foren:

Còrdova	1.565'57
Sevilla	9.768'58
Huelva	950'50
Badajoz	618'61
Avila	188'10
Càceres	139'94
Càdiz	23'57
Granada	17'39
Jaén	13'00
Toledo	8'11
Màlaga	5'00
TOTAL	13.298'37

Com a conseqüència de la revisió i comprovació efectuada pel personal de l'Institut, la superfície que ha quedat en producció s'ha reduït a 7.991'50 hectàrees, a les quals es calcula una collita total aproximada de 2.815.107 quilògrams de cotó brut, que dona

una mitjana general de 353 quilògrams per hectàrea.

Calculant en un terç el producte de fibra, la collita futura es considera en aquesta data de 938.400 quilògrams de cotó desmoltat, equivalent a 4.200 bales.



La collita del blat de l'any 1952

Ascendeix a 46.342.050 quintars mètrics, calculant-se que aquesta xifra més que suficient per atendre les necessitats de la República, deixarà un remanent de bastanta importància.

La superfície sembrada, producció i rendiment, per zones, es distribueix en la forma que a continuació ve amb tot detall:

	Hectàrees sembrades	Producció en quintars mètrics	Rendiment per hectàrea en q. m.
Castella la Vella	1.120.000	10.830.500	9'67
Castella la Nova	1.440.000	15.290.500	10'62
Aragó i Rioja	394.000	3.333.750	8'46
Andalusia	845.000	9.841.500	11'65
País Basc Navarres	154.000	1.730.000	11'23
Catalunya	195.000	2.081.000	10'67
Llevant	149.000	1.793.500	12'04
Galícia i Astúries	45.300	452.300	9'98
Illes	99.000	989.000	9'99
TOTALS	4.441.300	46.342.050	94'31



A favor del suro espanyol

El Ministre d'Agricultura es proposa sotmetre en un dels pròxims Consells, un decret disposant que s'ha d'emprar suro en planxes per a les cobertes i murs exteriors, als hospitals, casernes i en general a tots els immobles habitables, qual construcció sigui pagada en tot o en part per l'Estat, corporacions públiques o empreses concessionàries de serveis, públics no aprovant-se les obres si no compleixen tal requisit.

Que als edificis particulars que emprin suro, se'ls hi rebaixarà l'impost en un deu per cent, i en zones sureres fins un vint-i-cinc per cent.

Que tampoc no es permetrà tapar líquids amb altres taps que no siguin de suro, i per una sola vegada.

Que tots els establiments de productes alimentosos hauran de comptar amb cambres frigorífiques de suro.

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

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES D'ABRIL

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 herles, 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

Agrelles	1'50
Apit ple, blanc	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajà	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, per a cabdellets	1'75

Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam escaroler	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Àngel (per collir tendre)	2'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ample	0'50
Julivert, comú	0'75

	Ptes. 100 grs.
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló groc de València, primerenc	1'25
Nap fi, rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

Ptes.
Un quilo

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 Avellaneta vermella, mig primerenques	2'50
Emparradores Sucre o Llamina, primerenques	2'50

MONGETES PER A DESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50

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, groixut	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 illes lliès	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	1'25
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

PLANTER D'HORTALISSES

Albergínia, negra nana, primerenca	
Albergínia, negra llarga	
Moniato	
Pebroteres, tija baixa, gros, molt primerenques	
Pebroteres, tija mitjana, gros, dolç de Lloret, mig primerenques	
Pebroteres, tija alta, gros, dolç de Reus	
Pebroteres, tija alta, molt gros, dolç de Torroella	
Pebroteres, tija alta, dolç de Banyà	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, grossa, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, mitjana, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Mataró, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pera, gros, de la Reina	
Tomaquera emparradora, de penjar	
Tomaquera emparradora, gros, Rosa	

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

Balsamina	Nyanos
Cannes	Perpetuïnes
Caputxina nana	Petuïnes
Clavells d'Índia, nanos	Rosa d'agost o clavell de moro
Coronàries o Reina Margarida	Rosa mística o Zinnia
Scabioses o vídues	Sensitiva
Gallardia	Tageta signata
Gelosia plumosa	Vellut o cresta de gall
Gira-sol	Verdolaga de flor
Mantell reial	

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Gesamí d'Índia
Busingolcia	Meravelles o campanetes
Carbassetes	Maurandia Barclaiana
Caputxines	Mongetes de jardí
Cardiospermum	
Dòlics gegants	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevillea suaveolens
Cobea scandens	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thunbergia

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

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Gladiols, en cinc colors	2'50
Jacints d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilles	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcissos	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



LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESSETES	BLAT		CEREALS	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	44'00 a 45'50			
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Candeal de la Manxa	"	00'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Forment de la Manxa	"	00'00 a 00'00			
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	Aragó	"	42'00 a 43'00			
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	32'00	Navarra	"	43'00 a 00'00			
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	43'50	Urgell i Vallès	"	46'00 a 00'00			
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	52'00	Comarca	"	45'00 a 00'00			
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	36'00	Extremadura, blanquet	"	44'50 a 00'00			
Màteria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	40'00	Cruixer	"	46'50 a 00'00			
Sulfat de ferro en gra	"	12'50	Lleida	"	46'00 a 00'00			
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	41'50	CIVADA					
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Extremadura	"	30'50 a 31'00			
INSECTICIDES I FUNGICIDES				Roja	"	00'00 a 00'00		
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00	ORDI					
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60	Extremadura	"	29'00 a 31'00			
Sofre gris o precipitat	"	10'00	Urgell i Segarra	"	30'00 a 31'00			
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	28'00	Manxa	"	29'00 a 31'00			
Sofre de terròs	100 quilos	42'00	MORESC					
Sofre en pans, refinat	"	53'00	Plata disponible	"	41'50 a 42'50			
Sofre de canó	"	56'00	ESCAIOLA					
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	Andalusia	"	51'00 a 52'00			
Sulfat de coure, país	"	86'00	MILL					
Acetat de plom cristall	"	300'00	Estranger	"	48'50 a 50'00			
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	170'00	Comarca	"	49'00 a 50'00			
Arseniat de plom en pols	"	280'00	ARRÒS					
Permanganat de potassa	"	500'00	Arròs Bomba, primera	"	105'00 a 112'00			
Sosa Solvay	"	350'00	Arròs Bomba, segona	"	100'00 a 105'00			
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00	Arròs Selecte	"	55'00 a 56'00			
Sulfat de nicotina 40 per cent	"	24'00	Arròs Matisat	"	53'00 a 54'00			
BOTAM				Arròs Benlloc, zero	"	51'00 a 52'00		
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50	Menut d'arròs	"	44'00 a 45'00			
Barrils de 28 a 32 litres, roure	"	14'00	Farina d'arròs	"	48'00 a 50'00			
Barrils de 100 litres, roure	"	30'00	FAVES					
Pipes de 240 litres, roure	"	55'00	Extremadura	"	00'00 a 00'00			
Bordeleses de 225 litres, roure	"	65'00	Itàlia	"	00'00 a 00'00			
Xeressanes, roure	"	125'00	Mallorca	"	45'00 a 46'00			
Bocois de 600 litres, roure	"	260'00	Andalusia	"	55'00 a 60'00			
PRODUCTES ENOLOGICS				Turquia	"	45'00 a 47'00		
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	250'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00			
Acid tartàric cristallitzat país	"	480'00	Prat	"	00'00 a 00'00			
Acid sulfurós anhidre	"	185'00	Mahó	"	70'00 a 80'00			
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	"	200'00	FAVONS					
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	"	190'00	Sevilla	"	46'00 a 48'00			
Lluquets sense degotalls, classe corrent	"	90'00	Xerec	"	48'00 a 49'00			
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00	Marroc	"	00'00 a 00'00			
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	135'00	Italians	"	00'00 a 00'00			
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	Xinesos	"	47'00 a 48'00			
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	475'00	CIGRONS					
Carbó vegetal	"	300'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	"	86'00 a 87'00			
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	76'00 a 77'00			
Caseïna pura	"	350'00	Cigrons Màlaga de 58 a 60	"	00'00 a 00'00			
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	65'00 a 66'00			
Cola de peix en fideus	"	27'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	61'00 a 63'00			
Cola de peix Saliànsky	"	100'00	Cigrons "pelones"	"	65'00 a 85'00			
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00	Cigrons Argèlia	"	00'00 a 00'00			
Caramel concentrat	"	300'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00			
Enofosfat bicàlcic	"	115'00	Cigrons Castella mitjans	"	140'00 a 150'00			
Fosfat amònic	"	225'00	Cigrons moruns, número 29	"	58'00 a 60'00			
Gelatina plata en fulles primes	"	925'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00			
Gelatina or en fulles primes	"	975'90	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00			
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00			
Metabisulfat de potassa cristallitzat	"	290'00	MONGETES					
Metabisulfat de potassa en pols antifermentat	"	300'00	Mongetes València Pinet	"	92'00 a 95'00			
Metabisulfat de potassa en líquid	"	100'00	Mongetes Tranquillon noves	"	00'00 a 00'00			
Negre animal en pasta rentat	"	185'00	Mongetes Monquillines noves	"	00'00 a 00'00			
Osteocola Coignet	"	550'00	Mongetes Mallorca noves	"	95'00 a 00'00			
Sang cristallitzada	"	785'00	Mongetes Castella corrent	"	120'00 a 000'00			
Taní a l'èter pols extra	"	1.650'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	132'00 a 134'00			
Taní a l'alcohol, pols extra	"	1.050'00	Mongetes Castella superiors	"	00'00 a 00'00			
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.175'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	102'00 a 104'00			
Tartrat neutre de potassa desacidificant	"	850'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	70'00 a 75'00			
MATERIES FILTRANTS				Mongetes Comarca noves	"	100'00 a 105'00		
Amiant	100 quilos	1.850'00	Mongetes Perles Galícia	"	65'00 a 00'00			
Cel·lulosa extra forta	"	350'00	Mongetes mitjanes	"	00'00 a 00'00			
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Mongetes Braila velles	"	60'00 a 00'00			
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Mongetes Prat	"	00'00 a 00'00			
Terra de Lebrija	"	50'00	VECES					
			Veces Andalusia	"	44'00 a 45'00			
			Veces estrangeres	"	41'00 a 42'00			
			ALTRES LLEGUMS					
			Ers país	"	36'00 a 36'50			
			Ers estrangers negres	"	37'00 a 37'50			
			Fesolets estr.	"	90'00 a 00'00			
			Fesolets Castella	"	70'00 a 73'00			
			Fesolets Girona	"	160'00 a 165'00			
			Guixes	"	37'00 a 37'50			
			Llenties	"	90'00 a 130'00			



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina de Força, amb sac		100 quilos	85'00 a 97'00	DE PINYOLA		100 quilos	100'00 a 104'35
Farina Extra local		»	66'00 a 68'00	Verd, primera		»	100'00 a 00'00
Farina corrent local		»	63'00 a 64'00	Verd, segona		»	121'70 a 130'45
Farina Extra Castella.		»	68'00 a 69'00	Groc, primera		»	100'00 a 104'35
Farina Aragó.		»	63'00 a 66'00	Groc, segona		»	78'30 a 00'00
Farina regió		»	62'00 a 65'00	Fermentat		»	95'65 a 00'00
Número 3, amb sac.		60 quilos	24'00 a 25'00	Fosc		»	»
Número 4		»	22'00 a 23'00	DE COCO		»	114'00 a 00'00
Segones		»	16'50 a 17'00	Blanc (en barrils)		»	140'00 a 00'00
Terceres		»	14'00 a 14'50	Cochin		»	160'00 a 00'00
Quartets		»	13'00 a 14'00	Palma		»	00'00 a 00'00
Menut		70 litres	12'50 a 13'00	Extraflor		»	»
Segó.		»	12'00 a 12'50	DE LLINOSA		»	115'00 a 00'00
Segonet.		»	10'00 a 11'00	Cru (en barrils)		»	123'00 a 00'00
				Cuit		»	150'00 a 00'00
				Incolor		»	»
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinarç, sense sac (preus en rals)		42 quilos	46'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.		El quintà	65'00 a 70'00
Garrofes negres Castelló (preus en rals)		»	46'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.		»	30'00 a 35'00
Garrofes Matafera vella (preus en rals)		»	42'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.		»	15'00 a 20'00
Garrofes roges (preus en rals)		»	42'00 a 42'50	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.		»	80'00 a 90'00
Garrofes Eivissa (preus en rals)		»	34'00 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària.		»	50'00 a 55'00
Garrofes Mallorca (preus en rals)		»	34'00 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona		»	25'00 a 30'00
Polpa de remolatxa, país, sense sac		100 quilos	29'00 a 31'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera		»	15'00 a 20'00
Turtó de coco		»	39'00 a 40'00				
Farina de llinosa		»	36'00 a 37'00	VINS			
Alfals primera		40 quilos	8'50 a 9'00	Penedès		Grau i càrrega	Blanc gre sat 2'00-0'00-2'00
Alfals segona.		»	7'50 a 8'00	Camp de Tarragona		»	2'15-2'25-2'15
Palla llargueta		»	3'00 a 3'50	Conca de Barbarà		»	1'95-0'00-1'95
Palla curta.		»	4'00 a 4'50	Priorat		»	0'00-2'90-0'00
Fulla d'olivera		»	00'00 a 00'00	Vilanova i Geltrú		»	0'00-2'10-0'00
				Igualada		»	1'95-1'85-0'00
				Martorell		»	2'10-2'20-0'00
				Manxa		»	2'10-2'20-0'00
				Mistela		»	3'10-3'20-0'00
				Moscatell		»	3'30-0'00-0'00
ALLS FRUITES SEQUES				ALCOHOLS			
Alls en forc, Cappares		La desena	00'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus		100 graus	256'00
Primeres		»	00'00 a 00'00	Rectificats de residus vínics, 96/97 graus.		»	254'00
AMETLLES				Rectificats de vi, 96/97 graus		»	275'00
Mallorca propietari, sense tros		100 quilos	440'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus		»	140'00
Mallorca escollida		»	430'00 a 00'00	Destil·lat de brisa		»	00'00 a 00'00
Llargueta		»	460'00 a 00'00	Aiguarent de canya, de 75 graus		»	215'00
Mollar, amb clofolla		»	160'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS			
Gra Esperança primera		»	00'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid		Grau i	0'90 a 0'00
Gra Esperança segona		»	00'00 a 00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid		100 quilos	1'35 a 0'00
ANÍS EN GRA				Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid		»	1'35 a 0'00
Andalusia		»	150'00 a 160'00	VINAGRES			
Manxa		»	130'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
AVELLANES				Daurat		Hectolitre	30'00
Gra primera		»	240'00 a 00'00	Prior		»	40'00
Colliter		»	100'00 a 00'00	2 en 1		»	50'00
Garbellada.		»	00'00 a 00'00	CLASSE VELLA			
Negreta escollida		»	110'00 a 00'00	Daurat		»	80'00
CACAUETS				Prior		»	80'00
Tres grans blanc primera		»	125'00 a 00'00	2 en 1		»	125'00
Tres grans segona.		»	00'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
Dos grans blanc primera		»	115'00 a 00'00	De 5 graus.		»	40'00
Dos grans vermells		»	00'00 a 00'00	De 6 graus.		»	45'00
Esclofolats		»	00'00 a 00'00	De 7 graus.		»	50'00
COMINS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Del país.		»	140'00 a 00'00	BOVÍ			
LLOBINS				Bous del país.		El quilo canal	2'60 a 2'80
Llobins número 1		»	50'00 a 00'00	Vaques del país.		»	2'60 a 2'80
Llobins número 0		»	85'00 a 00'00	Vedelles gallegues del país		»	3'30 a 3'33
Llobins Alhucemes		»	115'00 a 00'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.		»	3'80 a 4'10
NOUS				Estagues fins a 150 quilos		»	3'40 a 3'60
Escollides		»	130'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos.		»	3'15 a 3'40
Corrent		»	00'00 a 00'00	PORQUÍ			
PÈSOLS				Porcs del país blancs.		»	3'40 a 3'60
Sencers		»	100'00 a 00'00	Porcs valencians blancs.		»	3'40 a 3'60
PINYONS				Porcs extremenys		»	2'90 a 3'05
Castelles		»	530'00 a 00'00	Porcs mallorquins		»	3'10 a 3'15
SAFRANS				CAVALLAR			
Selecte		»	250'00 a 00'00	Cavalls grossos, a ull, segons siguin		»	(Variació)
Superior Estat		»	175'00 a 185'00	LLANAR			
Aragó		»	195'00 a 00'00	Anyells aragonesos		»	4'10 a 4'20
XUFLES				Anyells aragonesos, femelles		»	4'35 a 4'45
Escollides		»	130'00 a 00'00	Lletals aragonesos.		»	5'50 a 5'75
Esporgadura		»	00'00 a 00'00	Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos.		»	0'00 a 0'00
OLIS				Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos		»	0'00 a 0'00
Fayum		El cent	12'00	Anyells extremenys, llana		»	0'00 a 0'00
Maçagan extra		»	15'00	Anyells extremenys, femelles esquilades.		»	0'00 a 0'00
Eivissa		»	15'50	Moltos extremenys, esquilats		»	0'00 a 0'00
Mahó		»	19'00	Anyells manxecs, vena		»	0'00 a 0'00
Empordà		»	18'50	Anyells manxecs, capats		»	0'00 a 0'00
Mallorca		»	16'50	Anyells manxecs, femelles		»	0'00 a 0'00
Turquia		»	14'50	Moltos castellans, de 12 a 14 quilos		»	3'65 a 3'75
França		»	00'00	Ovelles castellanés, de 11 a 13 quilos		»	3'25 a 3'35
Suïssa		»	00'00	Anyells castellans		»	4'00 a 4'10
Polaco		»	15'00	Anyells castellans, femelles		»	4'30 a 4'40
Vilafranca.		»	22'00	Anyells mallorquins		»	0'00 a 0'00
D'OLIVA				Ovelles del país		»	2'50 a 2'60
Corrent bo, taxat		100 quilos	178'30				
Corrent superior		»	196'95				
Classe fina.		»	213'10				
Classe fina extra.		»	221'75				



Camiseria - Corbateria
Mitgeria
Gèneres de Punt

Mas & Roca
CAMISERS

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

Granja F. Vallès

(Existència permanent: 2.000 gallines)

Dedicada a la selecció d'altres ponedores

Prat rossa

(9 anys de selecció amb el ponedor-trampa)

Rhode-Island roja

(Origen anglès William Cook & Sons)

LES MILLORS RECOMPENSES EN TOTES LES EXPOSICIONS

Madrid — Octubre 1931 : 28 aus presentades
 Barcelona — Desembre 1931 : 11 aus presentades
 Barcelona — Desembre 1932 : 20 aus presentades

— 22 premiades
 — 6 premiades
 — 15 premiades

amb Medalles d'Or i Premis de conjunt

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

OUS PER INCUBAR

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

POLLETS RECENT NASCUTS

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

RECRIA

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

REPRODUCTORS

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

DIRECTOR - PROPIETARI:

EMILI TRINXET

TÈCNIC AVÍCULA

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

(Es prega la correspondència a la Granja)

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

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE Asma, anèmia, Fatiga
UNGUENTO ROJO Para caballos cojos y defectos varios
JABON DE LOS PIQUEUX Para limpieza de perros, caballos y expulsión de sus parásitos.
EMBROCACIÓ 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

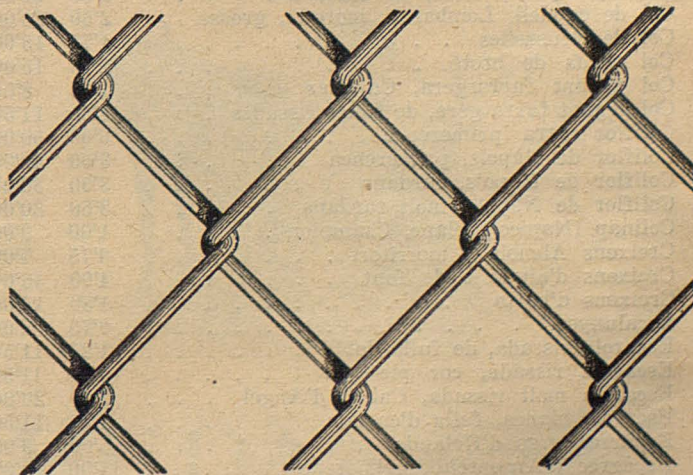
Embrocació: Fortifica els músculs

Daniel Robert - Claris, 72 - Barcelona

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.		100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00	Enciam de capdell escaroler o català	2'00	17'50
Albergínia morada llarga	4'50	40'00	Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	2'00	17'50
Albergínia negra llarga	3'00	25'00	Enciam romà, llarg, blanc	2'00	17'50
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00	Enciam romà, llarg, verd	2'00	17'50
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00	Faves quarentenes, molt primerenques		4'00
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00	Faves primerenques, blanques		2'50
Api ple blanc	1'75	15'00	Faves primerenques, morades		2'50
Bleda, fulles amples	1'00	9'00	Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00	Julivert comú	0'75	6'00
Borratxa	2'00	18'00	Julivert fulla molt rissada	0'75	6'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'50	20'00	Meló de la Guatlla, primerenc	2'00	18'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00	Meló valencià tendral, primerenc	1'25	10'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00	Meló valencià groc, primerenc	1'25	10'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00	Meló valencià, tardà	1'25	18'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00			
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00	MONGETES		
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00	PER A MENJAR, TENDRES		
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00	Terreres, Mig-dol, molt primerenques		2'50
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00	Terreres, Negra de Bèlgica, molt primerenques		2'50
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00		Terreres, Motxa vermella, primerenques		3'50
Carbassons	1'00	9'00	Terreres, Motxa grisa, primerenques		3'00
Card ple blanc	3'00	25'00	Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques		2'50
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00	Emparradores, Avellaneta negra, primerenques		3'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00	Emparradores, Avellaneta vermella, mig preca		2'50
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00	Emparradores, Incomparable o Cuc francès, pr.		3'50
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00	Emparradores, Sucre o Llaminaera, molt prim.		2'50
Ceba vermella de cabessar	1'75	16'00	Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		2'50
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00	Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes		0'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'50	30'00	Emparradores, Romana o Facciosa, tardanes		2'50
Cibulet	5'00	45'00	PER A DESGRANAR		
Cerfull comú	1'00	8'00	Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		2'50
Cerfull molt rissat	1'00	8'00	Terreres, Manresana, primerenques		2'50
Cogombre llarg, verd.	2'00	18'00	Emparradores, Rènega blca., mig primerenques		0'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00	Emparradores, Carai, tardanes		2'50
Col de Milà Aubervilliers	1'75	15'00	Emparradores, Ganxet, tardanes		2'50
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00	Emparradores, Sastre de la Costa		2'50
Col de Milà precoç, de Sant Joan	1'75	15'00	Emparradores, Garrofé valencià, gra molt ample		4'50
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00			
Col de Nadal	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Col de capdell, Bacalàn.	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'25	12'00
Col de capdell, Dax.	2'50	20'00	Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Col de capdell, Glòria	2'50	20'00	Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00	Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00	Pastanaga de taula, mig llarga	2'00	17'50
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00	Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00	Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00	Pebrot, gros, de banya	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00	Pebrot, gros, de morro	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00	Pebrot, molt gros, de Reus	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00	Pebrot, molt gros, de Torroella	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00	Pèsols Austràlia, mata baixa		3'50
Col de Brusselles	1'75	15'00	Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Col verda de brotó.	1'75	15'00	Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	8'00	Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'25	11'50	Pèsols caputxins, banya de bè		5'00
Coliflor extra primerenca	6'00	50'00	Pèsols caputxins, flor violeta		5'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'50	30'00	Porro gros, blanc	1'00	9'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'50	30'00	Porro monstrosos, de Carentan	1'75	16'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50	30'00	Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Colinap (Napicol) blanc, Champion	1'00	9'00	Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Creixens Alenois o morritort	0'75	7'00	Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Creixens d'aigua o de font	4'00	35'00	Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Creixens d'horta	1'50	14'00	Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Escalunyes.	0'75	5'00	Remolatxa fina, morada	1'00	3'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	11'50	Remolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50	Selsifis blanc	4'00	35'00
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	2'25	20'00	Síndria molt primerenca	1'25	10'00
Escarola blanca, fulla d'enciam	1'25	11'50	Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	9'00	Síndria de València	1'00	9'00
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00	Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Espinac monstrosos de Viroflay	0'50	3'00	Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50	Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50	Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50	Tomàtec de penjar	1'75	16'00
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50	Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75	15'00
			Xirivia	1'00	7'50

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

Llavors de Farratgeres

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

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, llarg	6'00
Nyamares.	1'25
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pèsol farratger	1'50
Pimpinela o trepadella rústega.	4'00
Poa de prats	6'50
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'50
Ray grass d'Itàlia	2'50
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'00
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Remolatxa sucrera	2'50
Serradella anual	2'00
Sorgo negre sucrat	1'25
Sulla desclofollada	10'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Trèvol nano, blanc	10'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella d'un dall, els 100 quilos	150'00
Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	200'00
Vessa farratgera, peluda	2'50
Xicoira d'arrel grossa	15'00
Xirivia	8'50
Llevors per a prats, en barreja	3'00
Llevors de gramínees, en barreja	2'00

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

Cafès del Brasil per tota España



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

BRACAFÉ

LONES per a Segadores

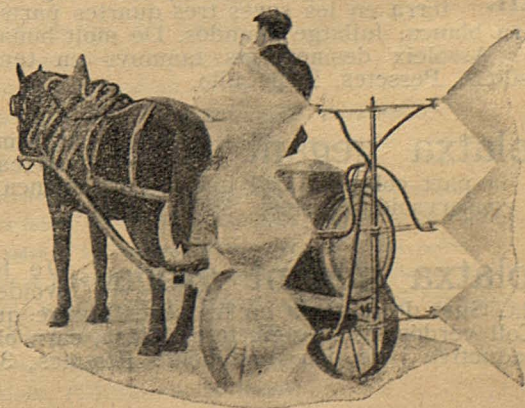
- LONES per a tota mena d'espardenyes.
- LONES de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos.
- LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.
- LONES per a velam, vaixells, encerats, vagons, tendes de campanya, etc.
- LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.

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

No hi ha bones rendes
sense un bon tractament

No hi ha un bon tractament
sense bons Polvoritzadors

Useu un material de qualitat

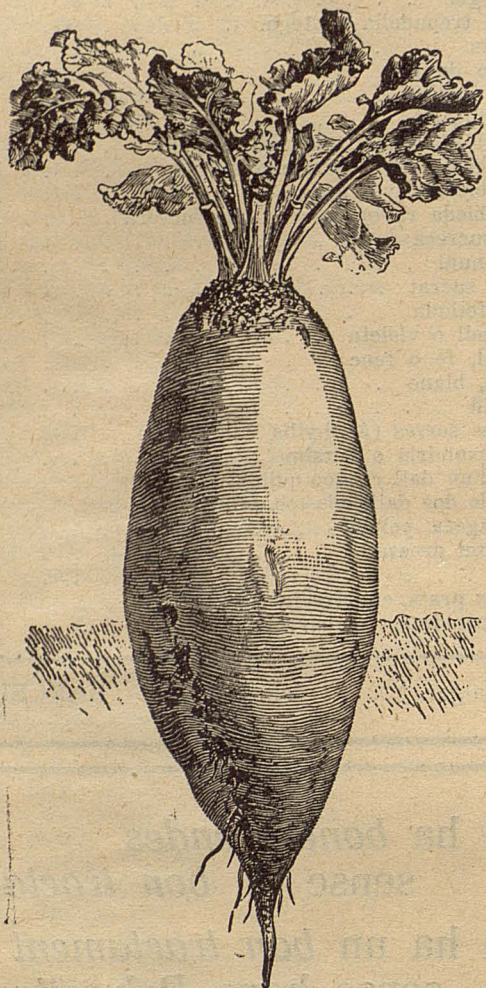


VERMOREL

us l'ofereix, adopteu-lo

Catàleg franc, dirigint-se a:
Villefranche - sur - Saône (França)

Remolatxa Farratgera



Remolatxa gegant Rosa Mam-mouth. De rel llarga, coll ample. Emergent 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.

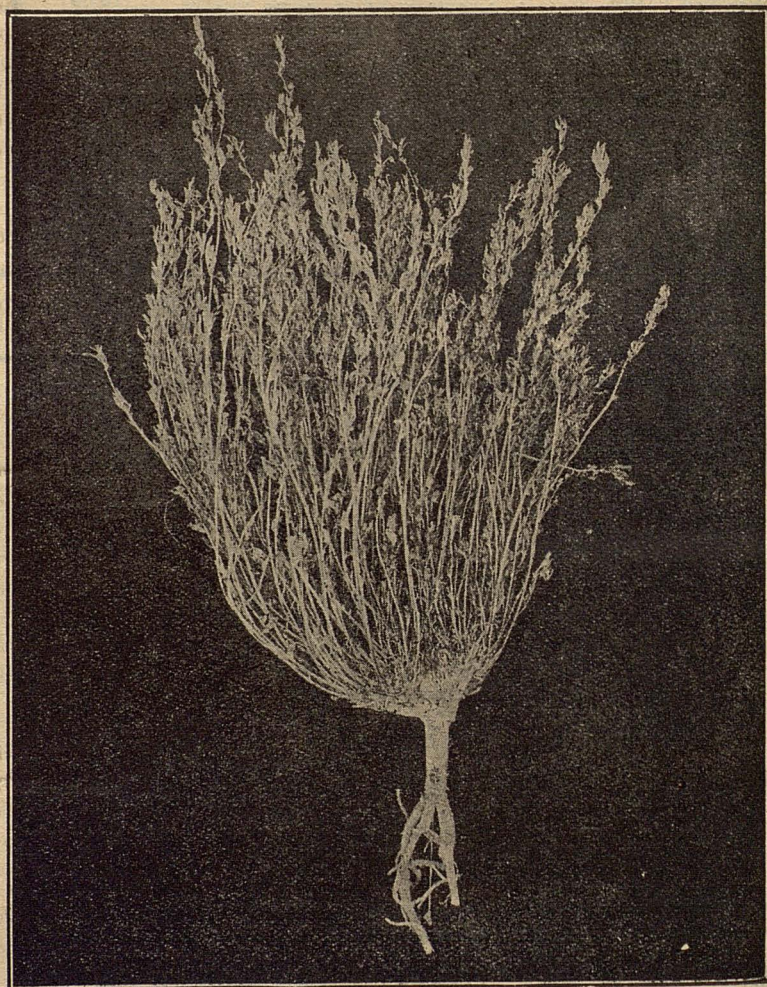
Remolatxa gegant blanca mig su-crera. De coll vert. Sobresurt en les seves tres quar-tes parts de la terra. Carn blanca. Fullatge abundós. No li convenen els terrenys excessivament hu-mits. Molt fàcil d'arrencar. Molt bona conservació. Pesse-tes, 2'50 el quilo.

Llavor d'Alfals

SENSE CUSCUTA

99 per 100 de puresa

GERMINACIÓ: 97/98 PER 100



PREU:

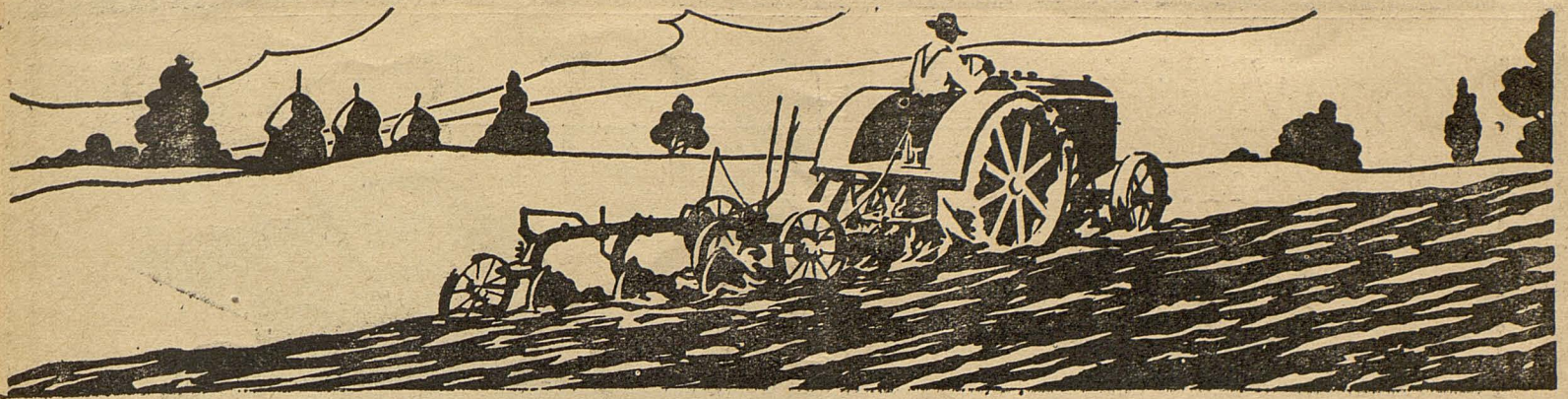
300 pessetes per 100 quilos

Preu especial de 500 quilos en endavant

SI HO DEMANEU US ENVIAREM MOSTRA

El Cultivador Modern ::

TRAFALGAR, 76 — TELÉFON 18744
BARCELONA



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiología agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrología agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorología y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum	15,50 ptes.
Geología agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitología. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II): Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomía Veterinaria. S. SISSON. Un volum ilustrat.	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 LEQ (H.). Dos volums.	32 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13 ptes.
El cultivo del azutrán. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

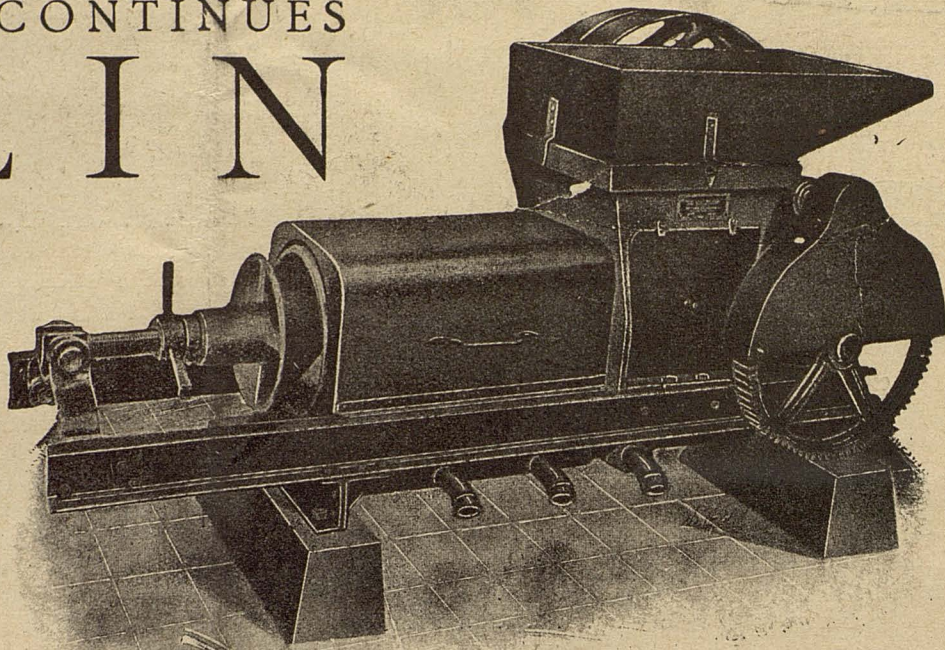
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA

AVICOLA PRAT

INSTALLADA EN EL MATEIX PRAT DE LLOBREGAT

Especialitzada en la selecció de la

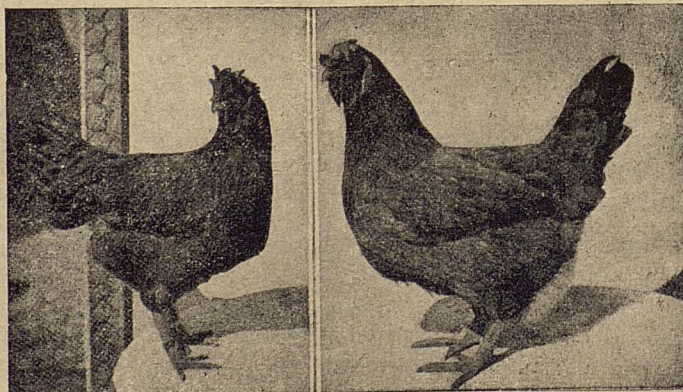
Raça Prat Leonada

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 POLLETS SELECCIONATS

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

Direcció postal: Granja Avícola Prat - Prat de Llobregat

(Prov. de Barcelona)