

# AGRICULTURA



Collint la patata primerenca d'exportació a la Costa Catalana

## SUMARI:

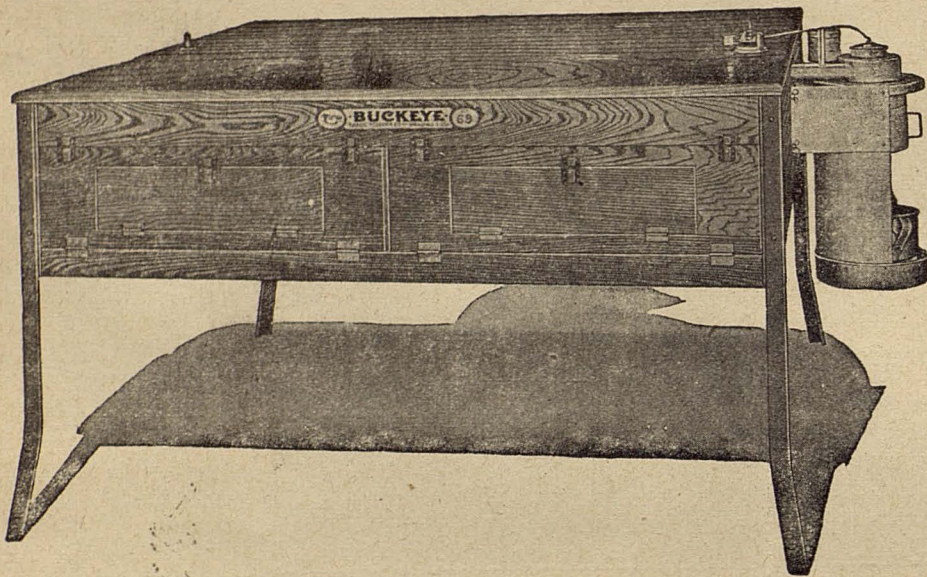
Contingents... Consums... ¡Murallés!, *Francesc Santacana*. — Tractaments d'hivern i de primavera dels fruiters, *Ramon Bardia*. — El pa d'ahir i el pa de demà, *Ignasi Sanpere i Sala*. — La flor del roser, flor mediterrània. — La malura o cendrosa, *Raül M. Mir*. — La indústria rural, *Josep Via*. — Melons, síndries i carbasses, *Silvestre Fonolleda*. — Les roses de Catalunya. *Pere Dot, Joan Ros i Sabaté*. — El fruiter, element de riquesa, *Joan Vallès i Estruch*. — El que diu la premsa: Flagells dels boscos d'alzines, *Victorià Cuffi*. — La desvalorització de la propietat rústica, *J. Rosich*. — Recerques pràctiques: La cria de conills a Rússia. — El guix afavoreix les produccions de patates i remolatxa. — Els adobs i les collites. — Sistema pràctic de desinfecció dels galliners. — La sal per a conservar els farratges. — Notes informatives: L'Exposició d'aplicacions de l'Electricitat en l'Agricultura i de productes de la terra, a Reus. — Assemblea de la U. S. A. a Figueres. — L'Assemblea de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya a Lleida. — L'Assemblea de Mataró. — Setmana forestal. — La qüestió surera. — Les festes de Santa Creu a Figueres. — Fàbrica cooperativa de sucre. — La comunitat de regants del pantà de Crespià. — Mutualitat d'Accidents Agrícoles del Camp de Tarragona. — Exposició de Clavells. — Calendari de sèmbers. — El mercat.

# I RAMADERIA



# Buckeye

construïda  
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció del model de 75 ous

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

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

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

## Granja Paraiso

Arenys de Mar  
(Barcelona)





**ALIMENTS  
PER A L'AVIRAM  
i  
BESTIAR  
GIBERT**

AVINGUDA ICARIA 128  
TELÉFON 52237  
BARCELONA

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

**GRANS I FARINES**  
DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

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

**Farina d'ossos**, tri-esterilitzada  
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

**Reef Brand**  
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM  
ORIGEN DE CARBONAT DE CALÇ

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

**Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes**

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



**RANXOS AVICOLES**

ALIMENTS ESPECIALS  
PER A POLLETS I PONEDORES

N.º 0 - Bateria      N.º 1 - Pollets  
N.º 2 - 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

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





Grans Establiments  
d'Horticultura i Rosers

**Blai Munné**

GAVÀ (Prov.<sup>a</sup> de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existències crescudes de

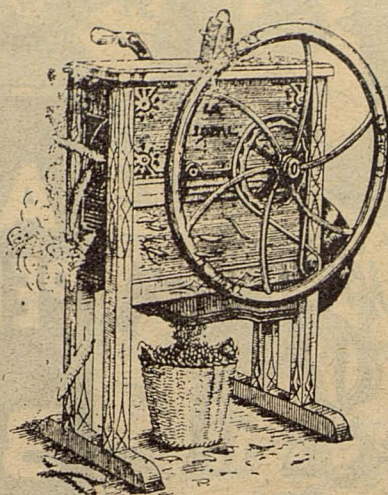
Pins Halepensis, Pinea, Marítim i altres

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 sistema 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, Concurs Toledo. Medalla de Bronze i Diploma 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. Concurs La Corunya, Medalla d'Or.

**Forcats i timons**  
PER DITES ARADES

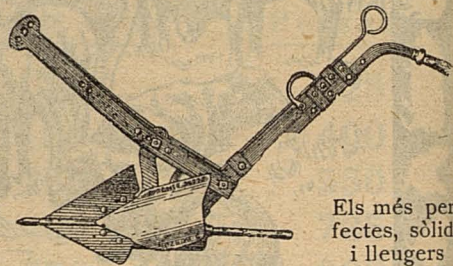
Totes les peces són intercanviables. Es fabriquen en tipus

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 comerciants. Es sol·liciten representacions. Demanin-se preus i condicions.

**AraDES tipus KIRPI**

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



Els més perfectes, 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 AMONÍAC FIXE**

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL  
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat  
Sulfatina — Esteatina cúprica

**SULFAT DE COURE GARANTIT**

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

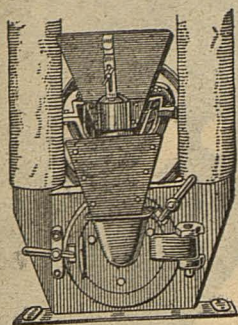
GUANOS - DROGUES - SOFRES

**ALESAN**

SOCIETAT ANONIMA

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





# MOLINS TRITURADORS

## “El Campeón Universal”

Patent n.º 91267

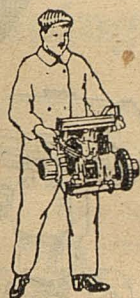
Per tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciador 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 corròns de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

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



# “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 Sadurn de Noya

## Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

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

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

## 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.

DIRECCIO DE LES OBRES PROJECTADES

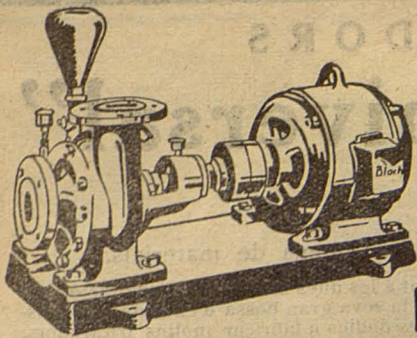
Dies de visita:

Dimecres i divendres, de 11 a 1

BARCELONA

Provença, 324, pral. - Telèfon 71060





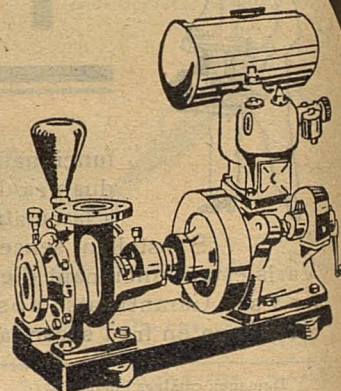
# ¡Agricultors!

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

marca

# Bloech

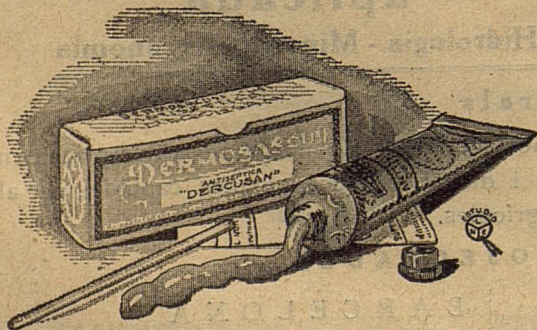
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



# “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 (polls, puces, etc.). És 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.<sup>er</sup> DE CADA MES  
UN SOL NÚMERO: UNA PESSETA

Director:  
RAÛL M. MIR

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

## Contingents... Consums... ¡Muralles!

Quan hom contempla amb tot el desapassionament possible els esdeveniments mundials de caràcter econòmic, pensa de bell antuvi si és que les multituds s'han tornat folles o si són verament folls del tot els homes que amb més o menys encert les menen.

Hom té la impressió, avui bastant general i del tot encertada, que sembla que a la gent els hi dolgui que la guerra s'hagi acabat, i cerquin la manera d'allargar-la, amb la sola diferència que cansats de fer-la amb els canons, fusells i gasos asfixiants, perquè es massa aparatosa i massa cara, s'han limitat a canviar d'armes i procediments.

En efecte: ja no es fan trinxeres ni muralles de filferro, però s'han inventat una altra mena de muralles i obstacles bo i augmentant les antigues, que amb el nom de Duanes, ja van ésser una de les causes de la bestial guerra passada. Tothom sap que més que tot, fou aquella una guerra comercial, i com que la pau comercial cada dia sembla més i més llunyana, d'aquí ve que sostingui una vegada més encara, que la verdadera guerra no es pas acabada ara per ara. I tot per la transcendència dels estatismes i nacionalismes exagerats que desenfocuen les qüestions i de fet creen un estat de coses fictici que no s'avé ni encaixa de cap manera amb la realitat.

Les comunicacions i els invents que la faciliten cada dia més, són una realitat indestructible i fan que en la pràctica es més aprop avui Madrid de Berlín, que no pas anys enrera Madrid de Barcelona. Ara bé; els governs s'entesten en pertorbar aquesta gran cosa que fóra l'intercanvi natural i com més lliure millor de tota mena de productes, ja que d'aquesta manera la mateixa naturalesa aniria anivellant ràpidament les coses i en un plaç curt relativament, cada país es quedaria produint i fabricant allò pel qual estés més preparat i que constituís els seus naturals productes.

Prou hom sent de tant en tant, veus desatacades que afirmen això; un dia és Roosevelt qui diu que s'han d'abaixar les barreres duaneres; un altre és Mac Donald qui afirma que la salvació d'Europa solament és possible amb la cooperació de totes les nacions. De fet el caire internacional del socialisme és una intuïció de les masses convençudes de què solament una major col·laboració i harmonia entre les nacions és indispensable per a la cura o millora dels mals que pateix l'actual societat.

I ni la col·laboració ni l'harmonia són possibles amb les fantàstiques barreres i tarifes duaneres que materialment assetgen els productes i produeixen fatalment congestió en uns llocs i anèmia en altres, amb perjudici de l'economia de totes les nacions que necessita evidentment una regular circulació necessària al cos econòmic, com ho és en el cos humà la lliure circulació de la sang.

Naturalment el vi, que és el sac dels cops en matèria tributària i el punt de mira preferit de tots els crematistes del món, és el que reb més de tot aquest estat de coses. I naturalment, també França que és la nació més esporuguida en matèria econòmica, com ho era durant la guerra, continua amb la dèria que tot allò que fa un altre o produeix, va dirigit contra la prosperitat i economia francesa. Per això ens ha resultat una veritable especialista en inventar tota mena d'entrebancs i martingales en complicitat amb les duanes i d'una manera especial en qüestions de vins. Així anys enrera inventà les lleis d'Alphen, Blarez, i Roos; més tard la prohibició del cupatge, el blocatge dels vins importats i especialment els contingents. I encara la última paraula és el fraccionament dels contingents.

Aquesta política no té defensa. Tant no en té, que a principis de 1932 trobant-nos a París amb motiu de la Conferència Internacional del Vi, amb altres companys vi-

nyaters i diputats espanyols, tinguérem una llarga i documentada discussió amb les més eminents personalitats de la política i del vi a França, en la qual acabaren per reconèixer palesament que a la llarga totes aquestes mesures i altres per l'estil eren perjudicials inclús per les nacions que les empren i encara ho foren molt més si no existís a Espanya aquesta tradicional suavitat que gasten els nostres governants per més garrotades i desatencions econòmiques que rebin dels francesos. I és que el *chawvinisme* és una de les coses més inútils i perjudicials que hi ha, però també hem de comprendre que una dosi de patriotisme és l'antídoto més eficaç.

No ens queixem, però, massa dels francesos, ni de les barreres i entrebancs que s'inventen, perquè de fet ací els en podríem donar vuit a acabar deu en aquesta matèria. A Espanya s'han suprimit tres vegades els consums i la gent encara no se n'ha adonat. En canvi s'ha donat compte que cada vegada els consums del vi s'han vingut apujant més i per si encara no fos prou, ara acaba l'Ajuntament de Barcelona de dividir els vins naturals, posant com a fita divisòria 16 graus. Si això es porta a terme s'hauran de instal·lar laboratoris d'anàlisi a les cases de burots, i fins és molt possible, si seguim el precedent de què els veedors oficials encarregats de treure mostres en els establiments hagin de tenir un títol acadèmic, que per ésser burot d'avui en endavant s'exigeixi almenys el d'enginyer agrònom.

Cal remarcar que tot això és fa evidentment no sols a espatlles, sinó àdhuc en contra de les lleis actuals en matèria municipal i vinícola, i no deixaran de protestar enèrgicament totes les comarques que produeixen vins d'alta graduació, especialment el Priorat i Tarragona. També ens posem enfront de les altres regions espanyoles productores de vins de graduació que no deixaran de prendre represàlies contra els nostres vins de taula i els nostres escumosos que es consumeixen a tot Espanya. Al mateix temps donem un mal exemple als ajuntaments i diputacions del nord d'Espanya no productors de vi que tenen establertes unes tarifes municipi-



pals elevadíssimes que dificulten l'entrada dels nostres vins en aquelles comarques que d'altre manera foren grans consumidores d'aquesta beguda nostra.

El mot d'ordre de la viticultura mundial en l'ordre internacional, i de la de casa en el nacional ha d'ésser el de *abaix tota mena de muralles*. Recentment als Estats Units ja s'han donat compte que la llei seca era una aberració i més encara que era perjudicial inclús a la salut i a la tranquil·litat pública. Es dolorós, però, constatar que sembla que el motiu principal de derogar-la ha estat la possibilitat d'obtenir de la cir-

culació de begudes una quantitat apreciable per a incrementar els ingressos del pressupost.

Si es persisteix en aquesta política d'obstaculitzar tota circulació, s'arribarà a resultats desastrosos i evidentment els països productors haurien de començar per donar l'exemple, facilitant en lloc d'entrebancar la circulació dels mateixos productes de casa nostra dins de la mateixa. Si no ho fem així, ¿com podem censurar els altres que no en produeixen? La consigna ha d'ésser, doncs, ¡fora muralles!

FRANCESC SANTACANA

## Tractaments d'hivern i de primavera dels fruiters <sup>(1)</sup>

*La higiene en la plantació dels arbres.*— De la plantació dels arbres depèn l'èxit d'una explotació frutera. Un fruiter mal plantat difícilment arriba a ésser un arbre vigorós, productiu i resistent a las malalties.

*La replantació.*—Es corrent que quan s'arrenca un arbre es refà plantant en el mateix lloc un arbre de la mateixa mena o semblant, fent la replantació tot seguit o poc després d'haver arrencat l'arbre. Res no té d'estrany en aquests casos que al cap de poc temps morin els arbres plantats de nou.

La causa és la podridura de les arrels que pot ésser produïda per dos bolets diferents (la rosellina necatrix i l'armillària mellea). Es aquesta una malaltia que ataca a un gran nombre de fruiters (ametller, avellaner, cirerer, figuera, presseguer, olivera, etc.), també a la vinya i a moltes espècies forestals i a totes les arrels mortes que queden a la terra després d'haver arrencat malament un arbre. Es molt freqüent en les plantacions massa fondes i en les terres argiloses compactes i humides.

Per a evitar que la malaltia ataquí les arrels dels nous arbres, s'ha de tenir present:

A l'arrencar un arbre s'han de treure de la terra totes les arrels. Si aquestes arrels estan atacades per la podridura (cosa fàcil de conèixer pels filaments blancs situats en forma de plata sota l'escorça i per la flaira de podrit que fan) s'han de cremar absolutament totes elles al mateix lloc on s'han arrencat.

El clot que s'ha fet ha de deixar-se obert durant uns mesos i barrejar la terra infectada amb calç viva i sulfat de ferro o cremar-la formant formiguers per a destruir així els

gèrmens de la paràsit. S'aconsella també canviar la terra infecta del clot per terra sana.

Si la podridura de les arrels s'observa en el seu principi, pot intentar-se salvar els arbres malalts principalment si aquests són joves. Per això s'han de cavar fins a trobar-se les arrels superficials cobrint-les després amb sorra i regant amb una solució dèbil de sulfat de ferro amb aigua o bé escampant sota la copa de l'arbre alguns cristalls de sulfat de ferro regant a continuació si el temps és sec.

Si a la tardor es veu en el peu dels arbres les fructificacions de la malaltia (armillària) que són uns bolets que quan són joves tener la forma de clau, són els pollanques, cama secs, etc., s'ha de destruir abans que madurin per a què no propaguin la malaltia per mitjà de les seves espores o llavoretetes.

Si s'observa la infecció en un o varis arbres que s'esgrogueixin i indiquin decadència, convé isolar-los dels seus veïns per a evitar la propagació de la malaltia, la qual es fa subterràniament. Per això s'aconsella obrir un vall més fondo que les arrels a l'entorn, de l'arbre o zona atacada. D'aquesta manera la malaltia no s'estén com una taca d'oli, com fa si no es posa un obstacle que en aquest cas és el vall.

*Manera de distribuir els arbres i la seva distància en les plantacions.*— Els fruiters deuen fer-se en plantacions regulars que faciliten les treballades pròpies del conreu, com també l'aplicació dels tractaments contra les malalties.

No s'ha de plantar massa espès. En les plantacions excessivament denses les arrels d'un arbre es disputen amb les del seu veí els elements nutritius de la terra, les copes es toquen i creixen verticalment despoblant-

se la part baixa i la producció es redueix; la manca de llum i de circulació d'aire no permeten la formació de fruits flairosos i colorats; per últim facilita la propagació de tota mena de malalties.

Si bé les plantacions clares tampoc no són aconsellables perquè en elles els arbres no aprofiten prou bé la terra, són preferibles a les massa espeses, ja que això es pot corregir fàcilment i sense perill mitjançant l'associació de conreus.

Per a determinar la distància amb la qual s'han de plantar els arbres, convé informar-se de quines són les dimensions màximes que adquireix aquella varietat en terres semblants a la que s'ha de fer la plantació. Convé augmentar aquella dimensió de 0'50 a un metre per a què quan els arbres siguin perfectament desenrotllats quedi entre llurs copes un espai lliure que permeti treballar amb comoditat, en podar, collir, polvoritzar, etc., i que permeti una bona il·luminació i fàcil airejació.

*Preparació de la terra per a la plantació.*— El procediment més generalitzat en nostre país per la seva economia és el de fer clots. A ésser possible els clots s'obriran a principi d'estiu si es vol fer la plantació a la tardor. D'aquesta manera els agents atmosfèrics actuaran sobre la terra remoguda preparant els elements nutritius, destruint les toxines deixades pels conreus anteriors i els gèrmens de malalties que la terra pugui contenir.

Quant més sigui el volum de terra remoguda, millor, ja que convé que les arrels dels arbres puguin estendre's amb facilitat. El fer els clots petits es tradueix en un estat dèbil de l'arbrat. Si el terreny ho permet fem els possibles per acostar-nos al metre cúbic de terra remoguda.

En fer els clots la terra superficial es deixarà en un costat i la del fons en altre, ja veurem perquè.

*Època de plantació.*—L'època més apropiada per a plantar és la tardor (abans de les primeres glaçades) ja que l'arbre es prepara per a vegetar tan aviat com arribin les bones temperatures de primavera.

*Adquisició dels arbres.*—No s'han de comprar arbres vells o mal formats o que presentin ferides o siguin febles, com tampoc aquells que presentin poques arrels o que tinguin alguna malaltia. Es a dir, s'han d'adquirir arbres joves, ben formats, sans i vigorosos. Voler estalviar diners comprant els arbres en detriment de la qualitat, és fer un mal negoci.

*Preparació dels plançons.*— Abans de plantar s'ha de fer un reconeixement detingut dels plançons i tallar amb una eina ben esmolada tota arrel contusionada o d'aspecte malaltís, procurant que les ferides quedin

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



ben llises. S'han de tallar també branquillons a l'objecte de proporcionar la part aèria de l'arbre amb la part subterrània per a què l'arbre pugui vegetar en bones condicions.

Si el tronc presenta ferides, s'han de rellisar i tant les del tronc com les de les arrels s'han de desinfectar, essent molt aconsellable pintar-les amb una solució de sulfat de ferro amb aigua al 10 per cent.

*Profunditat de plantació.*—Els arbres s'han de plantar més aviat soms que pregons.

En les plantacions fondes les arrels difícilment hi tenen l'aire necessari per a la respiració i es debiliten predisposant-se a la podridura. Moltes arrels moren i ve un desequilibri entre la part aèria i la subterrània de conseqüències greus i l'arbre es veu obligat a fer noves arrels al nivell superior, és a dir, té de dedicar energies, per això que haurien estat millor aplicades al creixement i preparació per a la fructificació.

Les arrels es troben en magnífiques condicions en la capa superficial del terreny ja que és la més airejada i rica en principis nutritius. Si les arrels tenen necessitat d'ésser a una profunditat major, ja ho faran, doncs, elles s'estenen i profunditzen segons les condicions del medi i les necessitats de la planta.

Una regla ben senzilla per a això. En plantar, les arrels més superficials han de quedar al mateix nivell o pocs centímetres sota del nivell de la terra. En comprimir-se la terra amb el seu propi pes i per l'acció de les aigües de pluja o de regor, les arrels quedaran a la profunditat convenient. Unicament és aconsellable la plantació un xic fonda (no molt) en aquelles terres molt soltes i secaneres per a què les calors no assequin les arrels superficials i per a què l'arbre pugui trobar l'humitat convenient.

*Adobs de plantació.*—En plantar un arbre s'ha d'adobar. Si un fruiter no troba a la terra en forma de fàcil absorció els principis nutritius necessaris per a la seva vida i creixement, viu d'una manera raquítica i queda predisposat a adquirir qualsevol malaltia.

L'adobada de plantació ha d'estar composta per adobs de fàcil assimilació i per adobs de descomposició lenta a l'objecte que des del primer moment i durant els tres a cinc primers anys, vagi posant a disposició de la planta els elements nutritius necessaris. Així la fórmula pot compondre-se d'adobs químics, fems fets i fems pallosos.

*Com s'ha de plantar un arbre.*—Es rasclaran les parts del clot per treure la crosta que dificultaria el pas de les arrels. Al fons del clot s'hi posarà una capa de fems pallosos. Sobre aquests i formant un turonet s'hi

posarà la terra més meteoritzada o sigui la que anava a sobre. Damunt d'aquest turonet s'apoiarà l'arbre. Amb terra fina i de la més superficial s'ompliran els buits que deixen les arrels; aquesta operació es farà amb les mans. En les terres molt soltes es comprimirà un xic la terra entre les arrels, però no es farà mai en les terres compactes. Cobertes les arrels es posarà una barreja de terra, fems descompostos i adobs químics. Finalment s'hi posarà la terra restant. Convinirà regar si la plantació es fa en temps sec.

Els fems no han d'estar en contacte amb les arrels ja que dificulten la cicatrització de les ferides i poden originar la podridura d'aquelles.

*La poda com a factor higiènic i profilàctic.*—Amb una poda racional s'aconsegueix avançar, augmentar i fer constant la fructificació; es millora la qualitat dels fruits i es conserven els arbres en bones condicions de sanitat.

Amb la poda s'ha de higienitzar l'arbre. S'han de tallar totes aquelles branques i brots morts o malalts afavorint la part sana i evitant la seva infecció.

Algunes malalties criptogàmiques dels fruiters, a més d'atacar els fruits i fulles, ataquen les branques i brots, en quals llocs es conserven i perpetuen d'un any a altre. Convé tallar i cremar aquestes parts malaltes per a evitar o reduir els estralls que ocasionen a la vegetació següent.

En la perera i pomera l'acivellat de les peres i pomes, ataca els brots joves, produint-hi unes taques negres i deixant-los com carbonitzats.

En el presseguer l'arrufat ataca els brots, deformant-los igual com passa amb la prunera.

Alguns insectes ataquen les branques produint-hi importants galeries a conseqüència de les quals les branques poden morir. Aquestes branques s'han de tallar i cremar per tal de destruir les larves dels esmentats insectes que generalment tenen varis anys de vida i després d'una branca anirien a atacar-ne una altra. Pot intentar-se curar alguna d'aquestes branques amb carbur de calç posat al forat d'entrada i tapar-lo després o tirar-hi unes gotes de sulfur de carbó, etc.

S'ha de afavorir l'acció de la llum i de l'aire que són indispensables per a una bona fructificació i redueixen les malalties, ja que la majoria dels paràsits viuen en condicions magnífiques en aque ls fruiters espessos on la humitat hi és retinguda.

Els arbres raquitics s'han de vigoritzar. Una de les causes de raquitisme dels fruiters és la manca de proporció entre les arrels i la copa de l'arbre; amb la poda s'han de

proporcionar, o no podrien vegetar en bones condicions.

*Equilibri de la copa.*—Perquè la distribució de la saba es faci en tot per igual a la copa, el brancatge ha d'estar equilibrat. Això pot aconseguir-se podant curtes les branques dèbils i llargues les massa vigoroses, suprimint els fruits d'aquelles i conservant-los en aquestes; inclinar les vigoroses i conservar verticals les febles; suprimir fulles en les de massa creixença, etc.

Un arbre que produeixi anualment quantitats extraordinàries de fusta, tot just si produeix fruit. Inversament si produeix una quantitat excessiva de fruits no produeix la fusta necessària per assegurar futures collites. Pot proporcionar-se mitjançant una poda racional, l'aclarida de fruits i altres operacions complementàries.

Per podar bé, no és suficient saber tallar branques i deixar l'arbre molt bonic a la vista; cal conèixer com viuen i com i on fructifica cada fruiter.

L'aclarida dels fruits quan es presenten en quantitat excessiva, és una pràctica molt aconsellable i que mereix ésser generalitzada. A més de proporcionar la producció lleunyosa amb la del fruit, s'augmenta la qualitat i el tamany dels fruits persistents, es redueixen les probabilitats de l'atac de certes malalties i s'afavoreix la producció de gemmes o ulls de fruit que donaran collita l'any següent. Els fruits de pinyol s'han d'aclarir quan aquest està ja format, però, que encara es deixa travessar per una agulla. En algunes comarques fruiteres de l'estranger s'aclareix la flor. Solament quan es tracta d'arbres molt dèbils aconsellarem la supressió parcial o total de les flors.

L'encorbar, retòrcer, despuntar les branques, etc., és a dir, totes aquelles operacions que tendeixin a entretenir la circulació de la saba, afavoreixen la formació de borrons o ulls florals i per tant de fruit i proporcionen la producció de fusta amb la del fruit.

*La forma de l'arbre.*—Degut a les condicions del clima del nostre país, les formes més aconsellables generalment són les formes lliures.

Els arbres de tronc baix i buits de dins, és a dir, en forma de vas enmotllat a les condicions de vegetació de cada una de les varietats, faciliten les operacions de poda, collir i tractament de malalties. A més, creixen ràpidament i fructifiquen molt aviat i en quantitat.

*Ferides de poda i els seus tractaments.*—Les ferides que en podar es produeixen, faciliten l'atac de certs bolets paràsits de la fusta que poden posar en perill la vida de la planta. Les ferides es faran llises i inclinades per tal de facilitar la cicatrització. No s'han de deixar renosos.



Les ferides, principalment si són grans, s'han de desinfectar, que pot fer-se pintant-les amb una solució de sulfat de ferro al 25 per cent. Per a protegir la fusta mentre es fa la cicatrització, convé substituir l'escorça com a òrgan protector mitjançant un màstic. Dóna bon resultat i és de fàcil aplicació el quitrà líquid.

**Tractaments hivernals.**—Tractant a l'hivern els fruiters, es poden reduir molts paràsits.

Els tractaments preventius, són en general més senzills i econòmics que els curatius i durant l'hivern es poden aplicar tractaments més enèrgics que a la primavera i a l'estiu.

**Descorçat de la soca i branques grosses.**—El descorçat, emprant el guant metàl·lic Sabater, raspalls metàl·lics o cadenes, és molt aconsellable. S'aconsegueix separar de l'arbre els líquens i destruir les erugues i dormilegues del corc de les pomes i de les peres i altres paràsits, així com les postes d'ous d'alguns insectes. Tot el que s'arrenqui dels arbres, s'ha de recollir i cremar.

Després del descorçat, convé pintar els troncs i branques grosses amb la fórmula següent:

Sulfat de ferro. . . . .	15 quilos
Calç viva. . . . .	3 quilos
Aigua. . . . .	100 litres

**Polvoritzacions preventives.**—L'arrufat del presseguer i l'ametller, així com el de la prunera i la floridura de la pruna i altres que causen danys importantíssims, poden prevenir-se polvoritzant els fruiters amb brou bordelès. S'han de fer almenys dos tractaments durant l'hivern, l'últim poc abans de la floració, quan els ulls de la flor comencen a inflar-se. L'arbre ha de quedar ben mullat i convé que el tractament sigui el més persistent possible.

Aconsellem per al primer tractament, la fórmula següent:

Sulfat de coure. . . . .	2 a 3 quilos
Caseïna amb pols fina. . . . .	50 grams
Calç recent apagada en pols fina. . . . .	3 a 4 quilos
Aigua. . . . .	100 litres

Le caseïna, es barreja amb la calç i la lleuada es tira al sulfat de coure, remouent-ho bé. La caseïna té per objecte fer més adherent i més mullant la fórmula. Aquest tractament es farà un mes abans de començar la floració.

El segon tractament a base de la següent fórmula:

Sulfat de coure . . . . .	1 quilo
Aigua. . . . .	100 litres
Calç, fins a neutralitzar.	

Aquesta fórmula ha d'ésser completament neutra i és necessari usar el paper tornasol o de fenoltaleïna com a indicador.

**Tractaments hivernals enèrgics contra les cotxinilles** de les pereres i pomeres, etc.—Per a combatre les cotxinilles dels fruiters tals com la serpeta, prescindint de les fumigacions amb gasos tòxics, s'han de fer tractaments d'hivern enèrgics. Els a base d'olis minerals, no poden aplicar-se tots els anys. Convé alternar-los amb fórmules més fluïdes per a no danyar els arbres. En invasions molt fortes, s'aconsella la fórmula següent:

Oli antracènic . . . . .	6 litres
Petroli . . . . .	4 litres
Farina . . . . .	4'50 quilos (com a emulsionant)
Aigua . . . . .	100 litres

Es barregen els dos olis tirant l'antracènic damunt del petroli. Es bat l'emulsionant (farina) amb deu litres d'aigua. Es tiren els olis damunt l'emulsionant i es barregen bé. Es canvia d'atuell diverses vegades per a obtindre una barreja perfecta. Es completa amb aigua fins els 100 litres. S'aplica amb polvoritzador.

Per a invasions no tan fortes, pot emprar-se la fórmula següent:

Petroli . . . . .	10 litres
Farina . . . . .	8 quilos
Aigua . . . . .	100 litres

Preparació: es fa una pasta amb el petroli i la farina, tirant aquesta damunt d'aquell, s'afegeixen 10 litres d'aigua i es remena fort. S'afegeix l'aigua als 100 litres. Aquest és el procediment més senzill i pràctic per a usar el petroli; els globuls d'oli no s'ajunten i la seva suspensió és suficient. A ésser possible s'usaran polvoritzadors proveïts d'agitador.

Per a invasions més febles s'aconsellen el polisulfurs. Els americans reconeixen el que es coneix amb el nom de brou sulfocàlcic fred:

Flor de sofre. . . . .	2 quilos
Calç viva . . . . .	2 quilos
Aigua. . . . .	100 litres

S'humiteja el sofre amb un litre i mig d'aigua fins a fer una pasta. S'afegeix la calç viva i petites quantitats d'aigua tot agitant la barreja; s'escalfa considerablement. Un cop fred, es completa amb aigua fins a 100 litres. S'ha de colar i convé usar polvoritzadors folrats de plom.

Totes aquestes fórmules redueixen també les invasions de pugó ja que destrueixen els ous hivernals.

**Tractaments de primavera.**—A l'arribar la primavera, els insectes surten de llurs refugis hivernals o dels ous, o passen de l'estat de dormilega al d'adult i el fruitaire ha d'estar atent i disposat a lluitar contra els paràsits dels seus fruiters.

A l'acabar la floridura de la perera i de la pomera, per impedir que el corc de les pomes i de les peres penetri en els fruits en formació i evitar també l'atac del bolet que

produeix l'aclivellat, és convenient polvoritzar amb el tractament mixte següent:

Brou bordelès a l'1 i mig per cent de sulfat de coure. . . . .	100 litres
Arseniat neutre de plom en pols. . . . .	800 grs.

El moment per al primer tractament és quan els pètals de la flor ja cauen, estant encara obert l'ull del fruit, lloc per on penetra generalment el corc.

Si és possible es repetirà als 8 o 10 dies.

La prunera, un cop fecundada la flor, per a lluitar contra el corc de la pruna jove, que és la larva de una mosca de quatre ales, ha d'ésser polvoritzada amb la fórmula següent:

Arseniat neutre de plom en pols . . . . .	500 grams
Aigua . . . . .	100 litres

Aquest tractament s'ha de repetir 2 ó 3 vegades amb 8 o 10 dies d'interval a l'objecte d'emmetzinar els fruits en formació per a què quan el corc canviï de fruit mori, (fet observat a l'Estació de Fitopatologia de Barcelona).

En brotar els arbres, hem d'observar la prunera i la pomera, si es presenta la teranyina i polvoritzar si és així amb les fórmules indicades per a cada un d'aquests arbres.

Hem aconsellat l'arseniat neutre de plom en pols perquè és de fàcil preparar i no produeix cremades encara que s'apliqui a les dosis més altes. L'arseniat de plom bibàsic que és el més aconsellable, conté del 20 al 21 per 100 d'arsènic i 58'60 per cent de plom. Quan s'usi l'arseniat en pasta, les dosis han d'ésser dobles de les indicades.

L'arseniat de plom s'assola al fons dels atuellis i convé usar polvoritzadors amb agitador. Per a augmentar la suspensió de l'arseniat en l'aigua i fer més regular la seva distribució, s'aconsella: amb l'arseniat i un xic d'aigua es fa una pasta espessa i remenant-ho contínuament s'hi afegeix poc a poc tota l'aigua. Per a fer-la més adherent i més mullant s'hi afegeixen de 2 a 3 litres de mella d'una densitat aproximada de 1'4 o bé uns 500 grams de goma aràbiga, previament dissolta amb aigua.

Recordem que els arseniats són metzines molt enèrgiques per a l'home i pel bestiar. En usar-los s'ha d'abstenir de fumar i menjar amb les mans o tocar-se la boca i rentar-se després molt bé. En cas d'intoxicació s'avisarà el metge ràpidament. Com a cura immediata, es donarà al pacient aigua calenta amb sal i una forta dosi d'oli de ricí.

A la primavera també s'ha de lluitar contra els pugons i el remei més aconsellable és, les polvoritzacions de nicotina la qual actua per contacte i asfixia.



Nicotina pura del 95 al 98  
 per cent de puresa . . . 50 grams  
 Sabó moll. . . . . 500 grams  
 Aigua . . . . . 100 litres

i també

Sulfat de nicotina del 40  
 per cent . . . . . 125 a 150 grams  
 Sabó moll. . . . . 500 grams  
 Aigua . . . . . 100 litres

Per a preparar aquestes fórmules, es desfà el sabó moll amb una mica d'aigua calenta, s'afegeix aigua fins a fer els 100 litres. Quan és ben fred, s'afegeix poc a poc i remenant contínuament la nicotina. No s'aplicarà mai a les hores de sol fort i generalment no basta un sol tractament.

L'època de fer els tractaments és a l'iniciar-se l'invasió o sigui quan les colònies de pugó són poc nombroses i les fulles encara no estan cargolades. Si s'espera més tard, com que el pugó queda protegit per les fulles, el remei no és tan eficaç.

La nicotina és també una metzina i s'aconsella usar ulleres per a evitar la coïssor als ulls. Les polvoritzacions s'han de fer ben fetes. El suc ha d'anar dirigit als llocs afectats per la malaltia no deixant lloc sense tractar i concentrant quantitats excessives en altres.

Val més un tractament ben fet i en època oportuna, que deu fets sense orientació. Els aparells polvoritzadors més aconsellables, són els de pressió prèvia i amb agitador, que deixen una mà lliure a l'operari i reparteixen les mescles normalment i en gotes diminutes.

*La lluita natural o biològica.*—Si en els llimoners o tarongers s'observa el cotonet o la cotxinilla australiana que es presenta en forma de floquets blancs i en la pomera s'hi troba el pugó llanós, s'hi han d'aplicar colònies d'insectes: *Criptolemus montrouzieri* en el primer cas; *Novius Cardinalis* en el segon i de *Aphelinus Mali*, en el tercer.

Aquestes colònies d'insectes que destrueixen d'una manera ràpida i fàcil les esmentades plagues, són facilitades gratuïtament per l'Estació de Fitopatologia Agrícola de Barcelona. Cada colònia va acompanyada d'instruccions per a la seva aplicació. Aquest procediment de lluita cada dia agafa més importància, ja que és el més pràctic, econòmic i eficaç.

Convé que tots plegats treballem per a què la nostra fruiticultura ocupi cada dia un nivell superior. Tenim bon clima, bones terres i extensos fruterars. Ens manca reduir les malures, fer fruits en quantitat, sans i formosos, per a què siguin ben valorats en els mercats i remunerin amb escreix, el treball i el capital emprats per a obtenir-los. No hem de regatejar l'esforç. Millorant la nostra fruiticultura, augmentarem la riquesa agrícola de Catalunya.

RAMON BARDIA  
 Professor de l'Escola d'Agricultura  
 de Barcelona

## El pa d'ahir i el pa de demà

Segurament que com no sigui la llet, no hi ha cap altre aliment tan extensament usat per la humanitat ni que contribueixi com el pa en tan gran proporció a la ració diària de cada individu.

L'explicació del perquè el pa ha aconseguit tan excepcional importància en la nostra alimentació, no és difícil de trobar.

L'home primitiu no tardaria en donar-se

que contínuament apareixen i que si no el superen el milloren.

El pa que de temps immemorial es confeccionava únicament de farina de blat dur o tou més o menys fermentada, avui compta amb gran nombre de substàncies que no solament li disputen participació en el seu destí, sinó que donen el nom al producte i li determinen el valor de preferència.

Això ha fet que en els països que caminen al davant del progrés, el mot *pa* cada dia més deixa de representar un aliment de tipus fixe, comprenent en canvi una extensa varietat de productes de la mateixa classe.

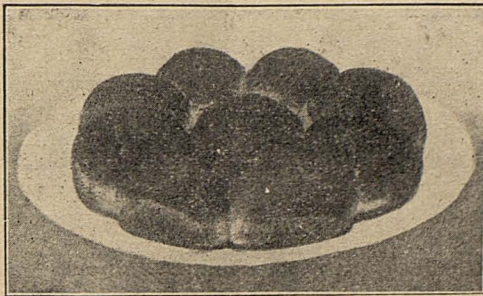
Dos tipus es consideren com a bàsics en la producció del pa: l'elaboració amb farina de blat fort i a plena fermentació i l'altre elaborat amb farina de blat tou, la fermentació del qual és més reduïda. El primer tipus és el característic del pa de taula, el que normalment es serveix en les fleques; l'altre que no adquireix mai la consistència del primer, és objecte ja d'elaboració especial, essent la farina més apropiada per a pastissos que es desitgen sempre tous i sense crosta.

El dos tipus bàsics es modifiquen afegint-hi altres farines i sobretot una innombrable quantitat de substàncies que sovint actuen solament com a condiments i si bé algunes d'aquestes són menys nutritives que les farines, malgrat això, totes elles milloren el pa fent-lo insubstituïble per a certes aplicacions, igual com es fa en determinades classes de vi.

Un fet es posa en evidència a mesura que augmenta el nombre de varietats de pa i és que es redueix el tamany típic de cada un, com si es cerqués destinar-lo al consum individual. Totes aquestes varietats es presenten al mercat en formes estudiades i cobertes en paper fi, que si és blanc porta una llegenda amb el nom de la varietat i si és de color aquest serveix per a distingir la classe.

Això, que degut a la poca cultura de la majoria del nostre poble, a molts els semblarà un luxe reservat a les taules de famílies potentades, hi ha pobles on aquesta pràctica es troba ja tan establerta que arriba fins a la modesta taula del menestral, perquè la diferència de preu entre les diverses classes especials de pa i el pa de taula, és insignificant.

Fa alguns anys que s'aixecaren vertaderes croades per arribar a fixar el tipus de pa més alimentós. Fou molt general la impugnació de què el pa que encara avui domina en les nostres taules, l'hi han estat sustrets en refinar la farina, una bona part dels millors nutrients que contenia el blat del qual procedeix.



Panets de blat dur

compte que de les substàncies que la terra li oferia extensament per la seva alimentació, cap no li refeia les forces ni acreixia els seus infants com els aliments preparats a base de cereals i principalment de blat.

L'altra de les circumstàncies que han contribuït en primer lloc a la perduració d'aquests aliments, ha estat el seu ínfim preu de cost, que en igualtat de riquesa nutritiva cap altra no l'ha igualat.

Reunint aquests aliments tants avantatges, com són: facilitats de cultiu, llarguïssima



Panets de blat tou

conservació, riquesa alimentosa i baratura, res no estimulava perdre el temps cercant altres productes alimentosos per a substituir-lo i així s'han passat molts segles. Però a mesura que el progrés humà s'ha anat estenent, els nostres paladars s'han anat refinant i els aliments artificials que per segles inalterablement servits complien les nostres necessitats, perden el seu rígid formulisme per imposició de les diferents modalitats del règim alimentós que les circumstàncies modifiquen degut a l'abundor de substàncies



D'aquí nasqué la pretensió defensada per molts de què el pa per a oferir la màxima riquesa alimentosa havia de conservar tots els nutricsis que posseïa el blat del qual n'era extreta la farina, donant això lloc a què es presentessin al mercat en poc temps pans intitolats amb noms tan suggestius com *pa integral*, *pa racional*, *pa complet* i altres no menys pomposos.

L'experiència, però, ha demostrat fins a la màxima evidència, que quan el pa conté tots els nutricsis del blat, es fa molt difícil de pair i de poc serveix que un pa sigui més ric en nutricsis si la digestió del qual és més incompleta i es fa més difícilment.

Per això els avantatges del *pa complet* solament poden ésser utilitzades pels pocs que tenen la sort de posseir el païdor excepcionalment sà.

El pa és de gust i de flaire tan tènues que barrejat amb qualsevol salsa o comestible no li canvia el gust, però se l'assimila. Sense aditament de cap substància es dóna al pa un gust fort i agradable, torrant-lo.

En el pa torrat la naturalesa química d'alguns dels seus components és alterada i especialment els hidrats de carboni es fan més solubles i consegüentment més digestius. Molts dels ferments que han pogut escapar a la cocció, moren a l'ésser torrat, facilitant la digestió.

El pa comú o de taula elaborat amb aigua, farina de blat, llevat i un pols de sal com és costum fer-ho en nostre país, malgrat el seu extens ús com aliment, es troba molt lluny de contenir tots els nutricsis essencials per a la vida humana o sigui que li falta molt per a ésser un aliment equilibrat, perquè està mancat quasi en absolut de greix i en canvi li sobren hidrats de carboni.

Molts pobles del nord d'Europa i d'Amèrica tenen la bona costum d'afegir-hi un xic de grassa, com per exemple mantega de vaca o llard. Això millora el gust pel paladar, però no en la seva capacitat alimentosa, perquè continua amb insuficiència de grassa i excés d'hidrats de carboni.

En consignar la dosi de cada un dels nutricsis d'un pa fermentat o llevat, no es pot partir dels components que concorrien en els materials que entraren en la seva formació, perquè en el procés de la seva manipulació se'n perd una part degut a la fermentació i una altra part a la cocció, si bé ni l'una ni l'altra no tenen molta importància perquè ordinàriament estan compreses entre 2 i 8 per cent.

El llevat per al desenvolupament de la seva funció fermentativa consumeix una quantitat de matèria nitrogenada, per altra part, en el forn una petita proporció de grassa desapareix probablement volatilitzada pel calor, però la major pèrdua té lloc en els

hidrats de carboni, la descomposició dels quals es produeix durant la fermentació.

Terme mig dels components alimentosos del pa:

*Especificació.*— *Pa complet:* aigua, 38'4 per 100; proteïna, 10'2 per 100; grassa, 1'3 per 100; hidrats carboni, 49 per 100; matèria mineral, 1'3 per 100; calories, 248 per 100 grams. *Pa blanc:* aigua, 35'3 per 100; proteïna, 9'2 per 100; grassa, 0'9 per 100; hidrats carboni, 53 per 100; matèria mineral, 1'1 per 100; calories, 255 per 100 grams.

La gran supremacia del blat sobre tots els demés cereals per a la producció del pa és

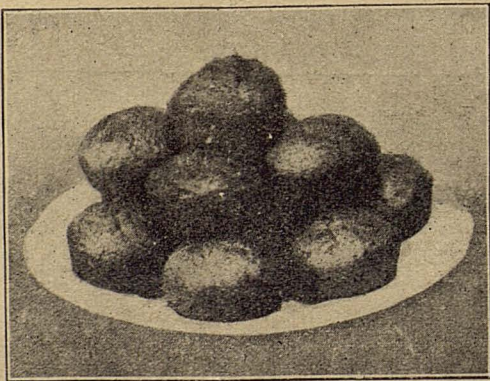


Panets per servir en guisats especials

deguda a la major proporció de gluten que conté. El gluten és la substància gomosa que quan es barreja la farina amb aigua per a pastar-la li dóna adherència i per consegüent elasticitat de massa.

La manca o escassetat de gluten en els altres cereals fa que en pastar la seva farina, la massa quedi trencadissa i difícil de dominar, impossibilitant la fermentació quan s'hi aplica la llevadura.

L'avenç assolit per algunes indústries facilita moltíssim aquest progrés que en el



Panets de farina de cereals i de farina de llegums

consum del pa propugnem en aquest article.

El gran escalonament de farines que les fàbriques modernes treuen del blat, permet l'ús de la farina integral que conté tots els seus elements nutritius, fins a la més purgada que és quasi tot midó i de la qual se'n fa el pa més fi.

La fabricació de llevats, si bé no s'ha desenvolupat respecte a la fabricació del pa en l'extensió que la farina, ofereix però al mercat, una diversitat de tipus que bé es pot dir que cobreixen amplament totes les ne-

cessitats, arribant a servir al dia els llevats de menys duració o que més ràpidament s'alteren.

I per a què res no hi manqui, la tècnica construeix avui forns especials, els uns intermitents i els altres continus, que tant per l'economia de combustible com per la precisió amb què es pot fixar el grau de temperatura, compleixen perfectament totes les exigències.

Avui que la frenètica activitat en què vivim ens obliga a una despesa tan gran de les nostres energies, seria ademés d'una necessitada reposició per a mantenir l'equilibri, també una justa compensació que contribuiria molt a endolcir la nostra vida. En els països on més hi és produïda aquesta compensació, han estat les mestresses de casa l'element que més hi ha contribuït.

La diferència essencial entre el que fins avui ha dominat, és que aquell és un tipus d'alimentació incompleta com fet per a un sol paladar posseint escassament gust i flaire, mentre que el de demà tendeix a una diversitat de tipus, de composició, forma i gust variat i en conjunt orientat vers un aliment equilibrat.

Per la forma i color es procura excitar la vista per tal de promoure l'apetit, per la composició de les substàncies sàpides estimulant l'olfacte i el paladar inciten la gana i per la tendència a una alimentació equilibrada contribueixen a higienitzar-la.

IGNASI SANPERE I SALA  
Enginyer

## La flor del roser, flor mediterrània

La rosa i el roser, són coses que la història remarca estretament lligades als costums de les civilitzacions mediterrànies.

Tanmateix, per la riquesa cromàtica dels seus colors, per la seva facultat de florir totstemp, per aquella cosa inexplicable i subtil que fa de la rosa una flor essencialment sentimental, hom diria que ha estat creada per a ésser la reina i senyora dels jardins de Turquia, de Grècia, de Tunis, de Nàpols, de Niça, de Palma, de Màlaga...

I, realment, el conjunt radiant, fantàsticament delitós, suau, líric, que formen un roser florit amb el nostre cel i la nostra mar, dos tons blaus d'una lluminositat i puresa paradísacs, és tan gaiament bell, tan suggeridor de nobles idees i sans optimismes, que per força fa retrocedir la imaginació als temps poemàtics de la pagania. I als feèrics jardins de Grècia on el so de la flauta de Pan era com una veu sobrehumana modulada per les cadències de l'himne a la Vida.





## La malura o cendrosa

Ens trobem en el moment en què comença a manifestar-se el desenrotllament dels paràsits de la vinya, el qual aconsella fer una revisió dels medis per a poder prevenir-los i evitar-los.

D'entre els que amb més freqüència i amb caràcter més terrible flagellen la vinya en aquests moments, cal esmentar en lloc principalíssim l'*oidium*, conegut per als vinyaters amb la denominació de *malura o cendrosa*, denominació que li escau degut a l'aspecte especial que imprimeix als òrgans vegetals que ataca, fulles i raïms, motivant que aquests no es desenrotllin, s'atrofïin i s'assequin, reduint d'una manera considerable els rendiments de les collites.

Si es té en compte els perniciosos efectes que aquesta exerceix en la sanitat de la vinya i els seus productes, no és per demés recordar els medis que en els presents moments es disposa per a impedir els quantiosos danys i perjudicis que ocasiona aquest petit paràsit vegetal i si bé és veritat que són d'ús corrent i sobradament coneguts els tractaments per a combatre'l, no serà per demés recordar les mesures que s'han de prendre per a què l'oportunitat de les pràctiques que s'adoptin, permeti aconseguir l'èxit més falaguer.

Una ullada referent a l'agent causant de la malaltia, la considerem necessària, almenys per retre tribut a la dita prou coneguda de què *val més prevenir que curar* i precisament en el tractament de la *malura* això es fa precis si es vol aconseguir el millor èxit. Heu's ací, doncs, el perquè es fa necessari conèixer la naturalesa, la vida i la manera de reproduir-se i de perpetuar-se aquesta marfuga.

En quant a la seva *naturalesa* no és un secret, ni una novetat el dir que l'*oidium* no és altra cosa que un petit, un petitíssim i micròscòpic bolet que es fixa en els ceps i allí s'assenta i guarneix la seva barraca que li proporciona els medis de subsistència, i on creix, es desenrotlla i multiplica sobre les parts herbàcies quan la calor i la humitat es presenten en condicions favorables al seu desenvolupament, per ésser les que hem esmentat les condicions atmosfèriques que més li convenga i que en més alt grau contribueixen a la seva ràpida expansió i en conseqüència a la gravetat de les situacions que crea.

Com és sabut, segons la intensitat que adquireixen les invasions de l'*oidium*, les reduccions i pèrdues de collita poden ésser més o menys quantioses, fins a l'extrem d'arribar a ésser totals, el qual fa necessari

prendre tota mena de precaucions a fi de no arribar a sofrir danys tan grandiosos. Es precis, a tal objecte, fer els tractaments amb l'antelació necessària a l'aparició del paràsit, doncs els medis de combatre'l amb eficàcia resideixen més que en el propi valor intrínsec dels remeis que s'adoptin, amb l'oportunitat de la seva aplicació.

Si es té en compte aquesta particularitat, les ensofrades no han de sofrir retard i s'han de donar tan prompte els brots tinguin de 15 a 20 centímetres d'alçada, amb el qual, ademés de l'estalvi del sofre que s'obté, de no fer les ensofrades retardades, s'aconsegueix evitar el desenrotllament de les reproduccions successives del bolet, que es produïrien si s'esperés fer-ho amb menys oportunitat.

La conveniència de fer com més aviat millor la primera ensofrada ho ha posat de manifest d'una manera absoluta la ja llarga pràctica que a tot arreu es té de l'ús del sofre en les vinyes. Tampoc es deu oblidar que són els vapors sulfurosos que es desprenen del sofre per la influència del sol i del calor, els que actuen sobre el bolet, per el qual cal recomanar que la seva distribució coincideixi amb la lluminositat de l'astre rei i les ardors del temps, doncs ambdues condicions contribuïran a què el tractament resulti de la màxima eficàcia.

Acostumen ésser tres les ensofrades que es donen i són suficients en la majoria de casos per evitar que la malura s'apoderi de la vinya i destrueixi els seus fruits.

El primer tractament, com queda consignat, s'ha de donar així que la brotada no excedeixi de 20 centímetres, que es practica expandint el sofre sobre els brots tendres, mitjançant els aparells que tothom coneix, la manxa o les màquines portades a l'espatlla. Si es tracta de finques de gran extensió, es fa ús d'aparells que van a bast dels animals o portats per tracció mecànica, amb els quals s'aconsegueix amb poc temps practicar el tractament en grans extensions.

Darrerament s'ha parlat d'utilitzar els avions, però si es fa excepció del Nord d'Amèrica, on es diu que ja s'ha recorregut a aquest medi, en realitat aquesta pràctica no ha pres carta de naturalesa en el vell continent, ni al Nord d'Àfrica, que són els llocs que ocupen l'àrea més ampla en el conreu i l'explotació de l'arbust de Noè.

El segon tractament o sigui el que procedeix al que es dona una volta s'ha iniciat la vegetació, es procura que coincideixi amb la florida de la vinya, essent una idea general que practicant-lo en aquest moment,

ademés de deixar sentir els seus efectes sobre el paràsit, contribueix a què el gra es formi millor, donant lloc a què disminueixin les pèrdues degudes a la mala granada i consegüentment permetent el seu més vigorós i unificat desenvolupament i d'aquesta manera la recollecció ofereix el màxim de productivitat.

Acostuma a succeir, quan les vinyes es troben emplaçades en llocs frondosos, degut a la fecunditat de les terres a conseqüència de l'excés d'humitat o a l'abundor d'elements fertilitzants o a altres causes, com també a la naturalesa de certes cepades, que unes varietats més que altres són propenses a les fortes invasions de l'*oidium*, l'extraordinari creixent exigeix fer un o dos tractaments poc abans d'iniciar-se l'enverolat dels raïms. Es precis en aquests casos, tan per afavorir la maduració com per exaltar els bons efectes de les ensofrades, despampolar un xic el cep, de manera que els raïms puguin rebre les irradiacions solars i l'acció benefactora dels aires. Si un cop practicades aquestes operacions, que deixen millor ventilats els raïms, es tornen a ensofrar, l'eficàcia de la seva acció es deixa sentir d'una manera més ràpida i completa que practicant-la sense la prèvia eliminació de l'excés de fulles acumulades, degut a massa ufana.

La prudència i el bon sentit han de presidir al despampolar, doncs no s'ha d'oblidar que els pàmpols o fulles representen els pulmons i els òrgans d'assimilació d'aquests, on els vegetals acumulen els elements necessaris per a què es desenrotllin i madurin i la seva supressió s'ha de fer d'una manera mesurada i racional, ja que de no subjectar-se a aquesta disciplina, pot donar lloc a danys irreparables, que poden traduir-se en una gran aminoració de la qualitat del suc per manca del sucre i en darrer terme tractant-se de vins de poca riquesa alcohòlica, en augment d'acidesa, amb la gravetat d'ésser de difícil conservació, el qual pot contribuir a què els vins elaborats no tinguin l'apreci que els hi correspondria si estiguessin ben constituïts.

El sofre, com és sabut, constitueix la matèria, com si diguéssim el remei específic, per a prevenir les invasions degudes a l'*oidium*, o sigui la malaltia que amb el nom de *malura o cendrosa* és coneguda en diferents regions de la nostra terra. I diem que el sofre constitueix el remei *preventiu* i no el *curatiu*, per quant si els focus d'invasió d'*oidium* són intensos, la seva acció resta extremadament reduïda, per no dir nul·la. D'això se'n dedueix la necessitat de practicar les ensofrades abans no prengui increment el bolet causant de les quantioses pèrdues que ocasiona.

Com a curatiu, si al sofre no se li pot atri-



buir aquesta virtut, hi ha un altre medicament que la té; producte l'ús del qual fa vint o vint-i-cinc anys ve generalitzant-se en aquesta lluita i cada dia amb més amplitud. Ens referim al *permanganat de potassa*. Abans de passar a ocupar-nos del mateix, farem uns breus comentaris finals sobre les diferents qualitats dels sofres que s'utilitzen en el tractament de les vinyes.

En primer lloc, hi ha el *sofre sublimat* o sigui la *flor del sofre*, que degut a la seva extraordinària finor hauria d'ésser el preferit, ja que a la major eficàcia en prevenir i combatre l'*oidium*, pot donar lloc a la producció en més alt grau dels gasos destructors del paràsit i de les seves ramificacions. El cost més reduït del *sofre mòll*, fa que sigui el més usat, amb el qual s'aconsegueixen resultats excel·lents, aplicant-lo amb l'oportunitat convenient, com ja hem dit. Si la seva impalpabilitat és suficient, poden aconseguir-se els millors resultats benefactors en les ensofrades.

A més d'aquestes dues classes de sofre, hi ha els *sofres precipitats*, coneguts en el món comercial i entre els agricultors amb el nom de *sofres negres*, procedents generalment de residus industrials i de les fàbriques de gas. Deuen merèixer més apreciació del que els hi tenen els agricultors, i no estan justificats, ni molt menys els recels que de part d'alguns són objecte.

Si és cert que solen contenir un 30 ó un 40 per 100 de sofre pur, aquest desavantatge el supleix la seva extraordinària finor, infinitament superior a la de les altres classes de sofres, com pot comprovar-se sotmetent-los a la inspecció del microscopi. Els *sofres negres* o *obscur precipitats*, fan sentir d'una manera palesa la seva acció preventiva de la malaltia que ens ocupa, no tenint de prendre, a l'usar-los, altra precaució que la d'evitar les hores de molt de sol i calor per a distribuir-los, doncs no tenint aquesta precaució acostumen a produir cremades als diferents òrgans de les plantes, fulles i raïms, sens dubte per contenir cianurs, encara que en quantitats molt petites.

Si ademés del que hem exposat, hi afegim les combinacions de *compostos de sofre combinats amb sals de coure, esteatites cúbriques, etc., etc.*, així com les combinacions de *sulfat de coure, sofre i calcs en pols* amb les quals es fa el tractament simultani del *mildiu* i de la *malura*, i finalment els anomenats *polisulfurs* que avui no tenen molta estima per combatre la malura, hauríem completat l'enumeració dels materials de què disposa el vinyater per a combatre i millor per a evitar les invasions del tant vegades anomenat i pernicios bolet de la vinya.

Els productes enumerats, feta excepció del

permanganat de potassa, ja s'ha dit que actuen com a preventius, i en conseqüència s'han de donar al cep en el moment en què la malaltia no ha pres gran volada. Els sofres isolats actuen exclusivament contra la *malura*; combinant-se ja en forma polvorolenta, ja líquida, amb el sulfat de coure o altres sals del mateix metall, pot permetre combatre simultàniament l'*oidium* i el *mildiu*.

Aquesta manera d'obrar es ve generalitzant en moltes regions, després de comprovats els seus avantatges i eficàcia que presenten, tant per a economitjar temps i personal, així com per reduir el cost dels tractaments contra les dues temibles pestes: l'*oidium* o *malura* i la *peronospora* o *mildiu*.

Posaríem punt final a aquesta revista de medis de lluita, si no ho impedís la indicació feta abans referent a l'ús del *permanganat de potassa* en la lluita contra l'*oidium*, producte que es pot considerar com a remei curatiu del paràsit, en tant que actua solament com a preventiu el sofre i els seus derivats, els polisulfurs.

Però, per a què les solucions de *permanganat*, forma en la qual s'usa, obrin amb tota seguretat, és del tot imprescindible que es

posin en contacte amb la matèria orgànica que es vol destruir i que en aquest cas és el bolet paràsit i les seves ramificacions. Del que hem dit se'n dedueix la necessitat que les solucions mullin els raïms i les parts invadides per la criptògama.

S'usa el *permanganat* afegint 150 grams d'aquest producte, dissolt abans amb aigua calenta, al brou *bordelès* o *burgunyó* emprat en fer les sulfatades i barrejat en el moment precís d'anar a fer el tractament a la vinya. Si els raïms es troben atacats d'*oidium*, les polvoritzacions s'han de fer amb tota cura i atenció i a certa distància dels ceps, perquè restin suficientment regats amb el líquid, doncs apropant-se massa als raïms, en lloc de fixar-s'hi, s'escorren en forma de gotetes i deixen d'exercir l'acció protectora que se n'espera.

Amb el que hem manifestat, resta consignat el que entenem que cal saber per a la defensa integral de la vinya, d'una de les dolences que ocasiona greus danys als que la conreen, si actuen amb diligència i la deguda energia per a evitar-ho, en els precisos moments que hem indicat i que són els més perillosos.

RAÛL M. MIR

## La indústria rural

Fins avui els dirigents de l'avenç del camp solament enlairaven les petites indústries rurals com a complement de tota explotació agrícola ben ordenada, però degut a l'actual crisi econòmica mundial, tothom dirigeix la vista al camp i sembla que es veslluma una perspectiva més afalagadora si el progrés agrícola s'encamina o no com fins ara a una missió exclusivament alimentosa, sinó considerant en el futur la producció d'aliments com un factor secundari accessori.

Segons el gran industrial Henry Ford, l'agricultura ha d'ésser la deu principal de matèries primes per a la indústria i s'arribarà a aquesta deu, quan els homes comencin a interessar-se més en construir que en destruir.

Nosaltres que fa tant temps que ens torturem el cervell per trobar una solució en la crisi vínica, Ford ho troba molt senzill i diu: El problema dels combustibles és un gran factor per resoldre quiscunes crisis agrícoles. Tot agricultor hauria d'estar en condicions de produir en la seva pròpia finca no solament tot l'alcohol necessari per als seus motors i calefacció, sinó també per al consum general.

No hi ha cap dubte que l'alcohol serà el

combustible del pervindre per tots els motors de combustió, i tal com parlem de l'alcohol podem dir de l'oli, la soja de la qual es serveix com a matèria prima per volants, càrters, colors, laca i altres objectes per a la indústria de l'automòbil.

D'arribar a aquest desideratum, s'acabaria la lluita actual de remolatxers, canya sucrosa i destil·ladors vínics; aleshores fent la competència a la gasolina i als olis pesats posaríem el vi al lloc remunerador dins el mercat nacional; per altra part els olis d'oli-va recuperarien llur valor econòmic, ja que els de classes no massa comestibles, ben refinats, podrien competir amb tota la varietat exòtica que proveeix el nostre mercat.

Però per arribar a aquest desideratum cal més llibertat en el camp i menys empleomania d'investigadors; recordem quan la nefasta llei d'Osma, aquella llei alcoholera que va matar de cop la gran xarxa de fassines que eren el complement de la indústria vinícola, varem perdre els agricultors el plet i això que érem defensats amb valentia per els malaguanyats homes coneixedors del què era i és encara avui el camp català, com en Giróna, Raventós, Zulueta, Rull de Bràfim i d'altres benemèrits que sostingueren aferrissada



lluita, per manca d'unió per la nostra banda, per incomprensió dels dirigents de l'economia espanyola i més que res, perquè el comerç unit amb l'industrial ens varen derrotar dintre els ministeris per comptar amb uns mitjans que nosaltres els agricultors no hi podíem arribar tan sobtadament.

Si la profecia d'Henry Ford no fos d'efectes llunyans; si els nostres tècnics, igualment els agrònoms com els industrials, empreguessin amb més intensitat la investigació, per tal de donar-nos els medis que en els conreus es necessiten per ésser més dirigits

al sumistre industrial que no a l'alimentació humana, la transformació social-econòmica canviaria *ipso-facto* d'aspecte; a les regions privilegiades d'Espanya la manca d'obriers camperols seria imperiosa i el retorn al camp sense reclams es faria espontàniament, sempre que aquest comptés amb el factor imprescindible, aigua; perquè tenint aquesta a voluntat, dels demés factors gràcies a Déu n'estem ben proveïts, i si els pagesos de certes contrades prenen per espill la laboriositat del pagès català i valencià.

JOSEP VIA

## Melons, síndries i carbasses

No pretenem de cap manera sentar l'afirmació de què els melons, síndries i carbasses agradin a tothom, però si que podem reconèixer amb tota convicció que som en gran majoria els individus als quals ens plauen de debò aquests fruits, molt particularment els melons i síndries que proporcionen una veritable delectació poder menjar-ne amb abundància durant l'època de calors molt intensos. Particularment dels melons podem afirmar que al mateix temps que és fàcilment assequible a les llars més modestes i humils, ocupa un lloc preferent d'honor en la taula de les famílies adinerades i és objecte d'especial predilecció en els més solemniais àpats.

Però, la major part dels que tenen d'adquirir aquest fruit al mercat, que té una remarkable importància a la nostra terra, es troben amb excessiva freqüència, que després d'haver arribat a casa amb la il·lusió d'haver comprat un meló, els surt d'una qualitat un bon xic despreciable i han de fer-se la consideració que en lloc d'un meló han comprat una carbassa. Això apart que l'import d'aquest fruit no els ha tingut cap valor, com si l'haguessin llençat.

El mateix passa amb les síndries que moltes vegades tot i tenir un color vermell que dona goig de mirar, resulten molt insípides més aviat bones per a donar-les al bestiar que per a ésser menjades per les persones.

Cosa ben semblant podem afirmar de les carbasses, producte que dona molt goig de menjar quan està perfectament constituïda, i desenvolupada amb normalitat, però la majoria de vegades no té, no pot tenir altra utilitat que servir d'alimentació al bestiar. I això esdevé quasi sempre quan ha crescut sense les indispensables atencions que requereix una abundosa producció i una qualitat insuperable. De manera, que a conseqüència de la mala qualitat que amb excessi-

va freqüència s'obté, són nombroses les persones que, desconèixedores en absolut de les excel·lents qualitats que per a l'alimentació humana ofereix la carbassa, ja que pot menjar-se de diferents maneres i constitueix a l'ensem un element remarcablement aprofitable en l'elaboració de conserves i confitures

A obtenir per tots els mitjans possibles el millorament de les qualitats d'aquests fruits, podem i haurem d'encaminar els nostres esforços, els agricultors que disposem de terra a posta per a la vegetació normal de les plantes productores d'aquests fruits.

D'aquesta manera serà fàcil obtenir molt augmentades les garanties de venda i major apreciació en el mercat, augmentant també els aficionats a consumir-les, doncs no haurem d'oblidar que el consumidor, com és molt natural, encara que un producte li sigui molt agradable es resisteix a comprar-lo, o el refusa en absolut, si el producte no ofereix les necessàries garanties d'una qualitat insuperable.

Amb una bona perseverança, estudi, experimentacions ben practicades i sense que mai no defalleixi la bona voluntat, indubtablement pot aconseguir-se molt de profit en el millorament de tota mena de fruits, obtenint al mateix temps una abundosa collita.

Els melons, síndries i carbasses com hom sap, són de la mateixa naturalesa i per tant existeix una variació insignificant amb referència a la cura que cadascuna d'aquestes plantes requereix. Per aquesta raó hem volgut englobar-les i parlar-ne conjuntament, si bé però tindrem interès en assenyalar les poques varietats que hi ha en cada una d'aquestes tres plantes referent al seu conreu. A la nostra terra, a Castella la Nova, a Extremadura i en algunes altres regions d'Espanya, s'hi produeix en excel·lents condicions en moltes terres de secà i és tan poca

la cura que al secà requereix que bé podem dir que una volta ateses acuradament les necessitats de bones treballades preparatòries del terreny, fertilització i les treballades indispensables durant els primers temps de la vegetació, poques preocupacions més ha de tenir l'agricultor.

Doncs, anem a començar els nostres estudis del conreu d'aquestes plantes parlant únicament de la seva aplicació en les terres de regadiu.

Hem de tenir sempre present que aquelles terres de secà que són favorescudes per l'avantatge de tenir la facultat de retenir l'humitat per llarga temporada, ofereixen excel·lents condicions per al desenrotll de les plantes de referència, ja que poden absorbir l'aigua necessària, créixer i desenvolupar-se sense cap mena d'entorpirment notable. No esdevé el mateix en terres de regadiu, perquè les aigües de regar entorpeixen notablement els troncs i les fulles en trobarlos extensament ramificats arran de la superfície. Per aquesta raó quasi podríem dir que les meloneres, síndrieres i carbasserés són més aviat pròpies de terres fondes i frescals sense regada artificial, que no per a les terres de regadiu.

Malgrat això, de cap manera no volem significar que els que no disposem de terres de secà apropiades tenim de renunciar a l'obtenció de aquests fruits si comptem amb terres regables, però tinguem en compte això, que són plantes més apropiades per a ésser conreades en terres frescals de secà que no de regadiu, i per tant es indispensable procedir amb molta precaució i cura quan en regadiu tinguin de confear-se; altrament ens exposem al fracàs més sorollós com esdevé amb remarkable freqüència, tenint de contemplar com moren les plantes prematurament deixant llurs fruits al descobert com clepses calves abandonades en un camp després d'un combat. I naturalment, quan esdevé aquesta contrarietat, la conseqüència immediata és el que ja hem dit, ço és, que els melons resulten carbasses, les síndries molt ensopides, i les carbasses impròpies per a figurar com a plat que tingui una mica d'acceptació en l'alimentació humana.

Un mes abans de procedir a la sembra s'ha de practicar una llaurada o cavada tan fonda com permeti l'economia, colgant mitjançant la mateixa, una abundosa femada, més 500 quilos de superfosfat, 100 quilos de sulfat amònic i 300 quilos de sulfat de potassa per hectàrea.

Quinze dies abans de la sembra, per tal que el terreny estigui ben esmicolat i lliure de terrossos, és necessari practicar una altra treballada, colgant 200 quilos de cianamida de calç.



Es necessari fer l'observació que són molts els agricultors que pretenen tenir aquestes plantes perfectament adobades emprant únicament adobs orgànics. A tots aquells que tenen aquesta convicció els hem de recomanar i molt especialment, que es prenguin la molèstia de practicar un assaig en un tros apart, fertilitzant a més amb una bona fórmula d'adob químic sense posar-hi nitrogen i observaran amb resultat infal·lible que les plantes d'aquest tros assoliran almenys doble producció i els fruits d'una qualitat considerablement millorada, amb una despesa insignificant.

Tot bon agricultor no deu mai oblidar que les plantes, igualment que tot ésser vivent necessiten una alimentació completa i racional per a poder desenrotllar màximament les seves facultats. I cal tenir present que aquesta alimentació racional i completa no podem pas proporcionar-la a les plantes emprant únicament els adobs orgànics, que per més que continguin nitrogen, àcid fosfòric i potassa, que són els principals elements necessaris a restituir a la terra, es troben continguts en els fems i tots els altres adobs orgànics naturals, en quantitats molt reduïdes, i no sempre en condicions de solubilitat per a ésser assimilats per la planta a mesura de les seves necessitats vegetatives.

Es doncs de necessitat absoluta acudir a la utilització dels adobs químics si volem obtenir abundoses collites i de qualitat insuperable, perquè així proporcionem a les plantes els elements necessaris en les dosis convenients i en condicions d'immediata assimilació.

Durant els mesos d'abril, maig i juny és l'època apropiada per efectuar la sembra, però és convenient tenir present que *el primerenc no emmatlleua res al tardà*, per tant si bé és veritat que durant el maig i juny poden sembrar-se amb probabilitats d'èxit, val més que donem molta importància a aquell adagi que diu: *Per Sant Jordi el melonar ni nascut ni per sembrar*; aquest adagi està molt ajustat a la realitat, doncs, hem pogut comprovar pràcticament que tant si es tracta de melons com de síndries, se'n treu molt més partit sembrant durant l'abril que durant els dos mesos següents, en primer lloc perquè els fruits maduren durant el temps de la calor quan tothom més els desitja, i després perquè assoleixen una major producció. Els que són sembrats més tard ni produeixen tant ni maduren en època tant apropiada.

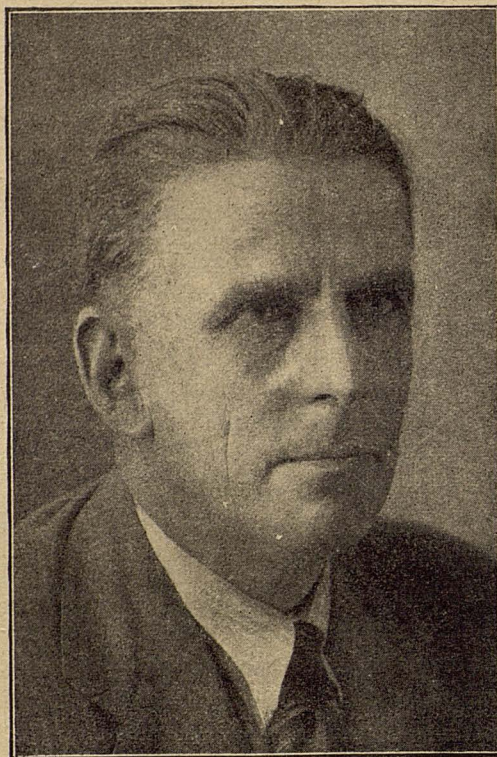
SILVESTRE FONOLLEDA



## Les roses de Catalunya. Pere Dot

Sabut és que tostemps, Catalunya ha estat fecunda en fills preclars que l'han aureolada de glòria, així en ciències i virtuts com en les més altes especulacions del pensament i en el camp de les arts i de les lletres. Noms il·lustres que en plenitud de vida o al seu pas a la posteritat, a través de la història o embolcallats amb el tènue vel de la llegenda, el poble els recorda amb respecte i els estima amb fervor.

A aquesta galeria dels nostres caps de brots afanyem-nos a donar-li el lloc que li correspon a un altre català que ens honora, provinent ara de les nobles arts de la terra;



Pere Dot. El roserista català de renom universalastre de primera magnitud que fulgura amb resplendors enlluernadores en el cel de les belles arts de casa nostra.

Aquest nom és el d'En Pere Dot, el roserista de fama universal a qui la seva ciutat nadiua, Sant Feliu de Llobregat, li ha retut recent homenatge d'agraïment i admiració nomenant-lo fill predilecte, i donant el seu nom a una de les vies més modernes i senyoriales de la ciutat en cap de la plana ubèrrima.

Es d'ençà de l'any 1919 que Dot ve treballant amb una sorprenent activitat i un estudi constant en aquest aspecte tan subtil de la floricultura, com és el d'obtenir noves varietats de roses. I ell en reïx amb èxit esclatant d'aquesta tasca, obtenint-ne d'un mèrit tan extraordinari, que, avui es pot dir que ja ha esdevingut el veritable artífex de

les roses modernes, assolint un lloc preminent en els rengles dels roseristes de més fama.

Sense tenir de recórrer al ditirambe ni pecar de xovinistes ens atreviríem dir que ja encaixa la capdavantera de tots ells.

Cal esmentar a favor d'ell també, el que des del seu obrador, des d'aquell turonet dels afores de Sant Feliu, del camí de La Salut, hagi posat la primera pedra d'una roserística netament catalana, que cada dia va obrint-se pas més ample, avançant segura i triomfal per tots els continents, doncs és des del cim d'aquella muntanyola on en Dot s'ha bastit el niu, talment per a abastar més de la vora les clarícies de l'albada, les transparències del migjorn i la varietat d'aquestes postes de sol dels dies autuminals de casa nostra, és des d'aquell apartat recer, lloc adient per a l'ascètic recolliment d'algun anacoreta, que any darre altre van afluint cap els camins de tot el món les seves meravelloses roses catalanes, úniques incomparables, (tant immaterials podríem dir) per la seva elegància, perfum, colorit i exquisidesa, que hom no sap si és que la Natura, en moments de manyagueria, afalaga el nostre roserista revelant-li els seus secrets, o bé són confidencials concessions d'algun màgic alquimista que en hores misterioses li aporta l'or, el verd, el rosa, groc i demés colors, copsats de fresc del mateix *arc de Sant Martí*.

Siga el que es vulgui, ell en mig d'aquell verger, d'una feixa a l'altra del seu roserar, a sol batent i acaronat per l'aire, va fent les seves múltiples anuals hibridacions, per a després amb afecte paternal i paciència de benedictí, estratificar les llavors, sembrant-les, vetllant-les i defensant-les d'enemics, (ocells i insectes) i... a esperar que grifolin... i amunt! cap el bon temps de la florida per a fer-ne la selecció! ¡I amb quina meticulositat la fa, amic lector, aquesta feina! Com n'és d'exigent amb ell mateix!

Mai no porta pressa a recollir el fruit del seu esforç.

Mai no troba prou bo el que elegeix. Mai no li sembla prou per dir-ne novetat d'allò que obté. Tria i retria, i torna a triar encara... I d'aquells centenars d'hibridacions, d'aquelles milers de llavors sembrades, moltes vegades solament en resten uns roserets, un, dos o tres, que seran al cap d'uns anys, els heralds, els pregoners de la seva glòria i amb la d'ell, la de la nostra pàtria immortal, el nom de la qual és conegut a tot arreu per l'obra del nostre roserista. Heu's ací la llist



ta de les principals distincions, premis i recompenses atorgats al nostre roserista:

*Concurs Internacional de Bagatelle (París).*—El certamen més important del món: 3 Medalles d'or; 3 Certificats número 1; 3 Certificats números 2 i 3.

*American Rose Society (Estats Units).*—Medalla d'or o sigui Premi John Cook ofert al millor roser introduït als Estats Units durant tres anys consecutius.

*Philadelphia (Estats Units).*—Medalla «Robert C. Wright».

*National Rose Society.*—La més alta distinció.

*Haywards Hath (Anglaterra).*—6 Certificats (5 de primera classe i 1 de segona classe). La més alta distinció.

*Saverne (França).*—8 Medalles d'or.

*Valenciennes (França).*—Gran Premi d'Honor i Medalla de Vermell.

*Société Nationale d'Horticulture de France.*—2 Certificats.

*XXX Congrés de «Les Amis des Roses» Troyes (França).*—2 Diplomes d'Honor.

*Montjuïc, Barcelona.*—Medalla d'or.

*Plaça Catalunya, Barcelona.*—Gran Medalla d'or.

*Pedralbes, Barcelona (Concurs Internacional).*—3 Medalles d'or.

*Ateneu de Lleida.*—Medalla d'or.

*Pedralbes, Concurs Flor Tallada.*—Medalla de Vermell dels «Amics de les Roses».

Medalla d'or de la ciutat de Barcelona a Pedralbes, 1932 i Diploma de Mèrit de la ciutat de Barcelona a Pedralbes, 1932.

JOAN ROS I SABATÉ

haurien de posar tot el seu entusiasme en la producció de fruits. I de passada no tindrem de passar el disgust que ocasiona el reprovable fet que uns agricultors s'emportin el fruit dels altres.

També n'hi ha que no volen conrear arbres perquè segons ells diuen, produeixen fruit només que cada dos, tres o més anys. I no saben o no volen saber que sempre o quasi sempre que esdevé aquesta irregularitat de collites, és principalment a conseqüència de la poca cura que hom posa en els arbres. S'ha dit moltes vegades i convé repetir-ho, que si per igualtat de superfície dediquéssim als arbres les mateixes despeses ben administrades que la vinya ens ocasiona, segura-

## El fruiter, element de riquesa

Actualment podem dir sense por a equivocar-nos, que el conreu més remunerador és el dels arbres fruiters. Tenint en compte

existeixen algunes comarques, com per exemple el Pla del Llobregat i l'horta valenciana, en les quals el conreu de l'arbre fruiter hi té innombrables partidaris entusiastes, que el cuiden i l'aprecien com en realitat es mereix.

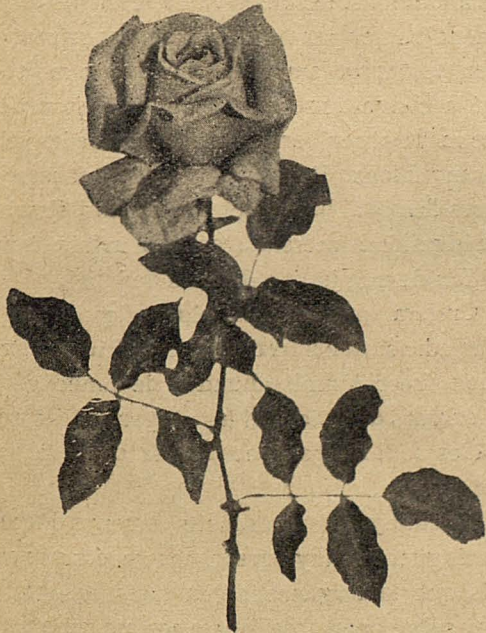
De la importància que actualment té aquest conreu, a la que podria i hauria de tenir, existeix una enorme diferència que en profit de conreadors i consumidors de fruit, és necessari remarcar i ponderar incansablement.

El conreu de l'arbre fruiter produirà bons rendiments a tots aquells agricultors que sàpiguen atendre'l acuradament. Però, per desgràcia, són molts els agricultors que l'hi tenen una injustificada desconfiança, que no és fundada en cap fet raonable ni positiu. Provarem de demostrar-ho.

Massa sovint hem sentit dir a molts agricultors companys nostres, que no volen plantar arbres perquè desgraciadament els hi roben el fruit dels pocs que tenen plantats. Aquesta contrarietat pot evitar-se o almenys minvar-se considerablement, plantant-se molt d'una mateixa varietat en un tros de terra determinat, per tal que la maduració del fruit sigui en una mateixa època de l'any. D'aquesta manera, en el moment oportú, sempre serà econòmic posar-hi vigilància durant els quinze o vint dies que dura la maduració i recollecció. Si per altra part ens interessem amb entusiasme i perseverança per al foment de tan important conreu, i aconseguim que tots els agricultors tinguin fruiters en abundància, quedarà reduïda a la seva més petita expressió aquesta anomalia que actualment tant desencoratja als que



Creacions d'En Pere Dot.—Rosa Ignasi Iglésias.—Medalla d'or de la ciutat en el Concurs Internacional de Pedralbes, 1932 (Clixé Josep Gallart)



Creacions d'En Pere Dot.—Rosa Ignasi Iglésias.—Medalla d'or de la ciutat en el Concurs Internacional de Pedralbes, 1932 (Clixé Josep Gallart)

l'extraordinària importància que tenen i la poca que se'ls hi concedeix per una gran massa d'agricultors, és altament convenient insistir exposant algunes consideracions referents a un conreu tan important i profitós, del qual se'n parla amb remarcable freqüència i malgrat d'això són massa pocs encara els agricultors que es decideixen a practicar aquest conreu amb ferma decisió i d'una manera racional, intensiva i econòmica. És necessari, però, reconèixer, que malgrat aquesta afirmació,

ment que ben aviat desapareixeria un concepte tan equivocacat que amb referència a l'arbre fruiter està massa arrelat. Si fertilitzem racionalment l'arbre fruiter, si se'l defensa de tants enemics com l'ataquen, si la terra on radica està constantment remoguda per tal d'impedir tota vegetació estranya i facilitar la benefactora acció dels agents atmosfèrics, sempre donarà fruits en abundor i d'una qualitat insuperable.

També n'hi ha molts que s'excusen dient que no val la pena d'efectuar despeses en la



plantació i conreu dels arbres fruiters perquè viuen pocs anys. En fer aquesta afirmació no s'adonen o no volen adonar-se que molts arbres no moren, sinó que se'ls mata llastimosament havent de sucumbir a una continuada tortura de què són víctimes, unes vegades amb fangades o llaurades excessivament fondes que els hi trenquen o malmeten les arrels, altres amb regades excessives que quan no podreixen les arrels, pertorben considerablement les peculiars funcions que la naturalesa els hi té encomades en benefici de la vegetació.

Esdevé així perquè la part més important dels arbres fruiters en el nostre país, radica en els regadius, i com que fins a l'hora present són molt pocs els agricultors que s'hagin després del perjudicial egoisme de plantar hortalisses en el mateix terreny on vegeten els arbres, es troben, i molts sense que se n'adonin, que les regades útils i necessàries a les plantes petites, són excessives i perjudicials als arbres fruiters, els quals a conseqüència d'això tenen una vida plena de contrarietats que a la curta o a la llarga els hi ocasionen la mort.

Hem de procurar, doncs, vèncer contra tot el reprovable egoisme de voler exigir a la terra dues collites distintes en un mateix temps, per tal de lliurar-nos dels inconvenients que acabem d'assenyalar, i després perquè poques vegades arriben a valer totes plegades el que val una de sola que pugui atendre's acuradament.

Molts no planten arbres i deixen morir els que ja tenen plantats, perquè molt sovint els veuen invadits de malalties que moltes vegades anullen o mermen considerablement la producció.

Tampoc aquest argument no té cap importància, perquè totes o quasi totes les malalties que ataquen els vegetals poden prevenir-se i moltes vegades curar-se si es procedeix als tractaments adequats amb energia i oportunitat.

També n'hi ha que es resisteixen a dedicar-se a tan profitós conreu donant com excusa la circumstància de no disposar de suficients terres de regadiu. Tampoc no té cap fonament aquesta mena de pretext perquè en moltes de les nostres terres de secà per no dir en totes, poden obtenir-se bones collites de fruit sempre que el terreny estigui exclusivament dedicat a l'arbre fruiter, si bé, però, en terres molt frescals hom pot sembrar-hi lleguminoses durant la tardor per a colgar-les com adob durant la primavera.

El presseguer, la pomera, el cirerer i altres arbres fructifiquen, sinó molt abundantment com en el regadiu, almenys d'una manera satisfactòria tot i tenint de passar per les rigoroses secades que molts estius

s'han de sofrir, i en molts casos entremig de la vinya o dels ermots, i per tant sense estar fertilitzats tal com reclama la naturalesa de cada varietat, subjectes als atacs de tants enemics que entorpeixen llur normal vegetació. En resum, menen una vida en unes condicions que són infinitament inferiors a les que es podrien i s'haurien de tenir per al seu conreu.

Hem de recordar-nos també que amb els presseguers primerencs, cirerers, albercoquers i tots aquells arbres tan apropiats a les condicions climatològiques de la nostra terra, que donen el fruit madurat abans de què els calors assequin el sol, tenim la garantia ferma i positiva que raríssimes vegades o mai, no ha de mancar la humitat necessària a una normal fructificació sempre que l'agricultor eviti tant com sigui possible i econòmic les pèrdues d'aigua per evapora-

ció mitjançant les treballades superficials.

Es necessari, doncs, plantar molts arbres, plantar-los bé i cuidar-los com es mereixen, que si ho fem així ens en pervindran resultats més que satisfactoris. Adhuc aquells agricultors que no disposen de regadius, per més pessimistes que siguin, per més que tinguin la temença que la collita no arribi a un complet estat de maduració per manca de la humitat necessària, han de desvetllar-se també en l'afició als arbres, i si solament ho proven plantant-ne uns quants i cuidant-los bé, no trigaran pas gaires anys a quedar plenament convençuts dels remarcables avantatges econòmics que se n'obtenen i ben aviat en plantaran molts més.

Cal no oblidar l'indiscutible encert d'aquell adagi que diu: *Allà on hi ha fruit hi ha el goig de viure.*

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

## EL QUE DIU LA PREMSA

### Flagells dels boscos d'alzines

Els que hagin llegit el nostre article publicat a AGRICULTURA I RAMADERIA, en el número d'abril de l'any passat, ja saben de què es tracta: l'eruga. Aquí segueixen unes quantes observacions.

La invasió insospitada que sobtadament aparegué l'any 1931, començà cap a la darrera quinzena d'abril. Enguany sorgí a primers de maig; sempre quan ha començat la brotada i muda de fulla l'alzina. Al començament, surten les erugues petites de pocs mil·límetres de llargada, es van estenent ràpidament, van creixent; a primers de juny, ja n'hi ha que fan dos centímetres i un xic més, sense perjudici d'anar-ne neixent més i més; a mig juliol, ja la major part són grosses, de quatre centímetres, o més, de llarg; ja comença d'aparèixer a les branques alguna botella (crisàlida en què es van convertint les erugues o brins, quedant-se quietes de primer i reduint-se després). A darrers de juliol, ha augmentat prodigiosament el nombre de crisàlides, ja soles o ja reunint-se en nombre de tres o més, arrugant les fulles, embolcallant-les amb uns fils que segreuen i formen manyocs de fulles i crisàlides. A darrers de juliol, ja es veuen infinitat d'aquests manyocs i, cosa particular, hi ha alzines que en tenen molts i molts, mentre que altres no en tenen més que alguns i encara isolats. En aquest mateix temps, és a dir, a darrers de juliol, encara es veuen córrer erugues per terra, si bé ja molt poques, mol-

tes estan parades com si dormissin sobre els branquillons, les quals van a morir senzillament (potser per no haver aconseguit tot el seu desenrotllament a l'hora de la mort) o bé a convertir-se en crisàlides. Se'n veuen de mortes per terra i també penjades pels branquillons. En aquest període causen ja pocs danys al bosc i per aquest any s'acaba la invasió: primers d'agost. El màxim dany el fan de mig juny a darrers de juliol.

Creiem que aquesta plaga donarà molt perjudici; ni els freds (aquest estiu ha estat molt fresc i amb abundor de pluges fins a darrers de juliol), ni les pluges, ni les secades no li fan res, i augmenta d'una manera terrible.

Enguany, ha envaït molts terrenys que no la tingueren l'any passat, tot repetint-se en els que la tingueren: s'ha estés la invasió per sobre, per sota i pels costats, amb una abundància de brins que esparvera; tots aquests immensos terrenys n'estan envaïts. Molts grans rodals han quedat sense una fulla i sense un brot que no sigui rosegat i més o menys destruït. En altres llocs no ha estat tan absolut l'efecte; però, en uns més que en altres, es veuen les fulles molt rosegades. Més tard, torna a brotar l'alzina, però hem pogut comprovar que en les plantes en les quals el brot va quedar ben destruït, costa molt de refer-se i que moltes moren.

Diem en l'article esmentat, que aquesta plaga és de la papallona *Lymantria dispar*, però en vista de com és de formidable aquesta invasió, arribaríem a dubtar i pensar que



potser es tracta d'una altra espècie més temible encara. Els tècnics ho diran.

De totes maneres, cal preguntar d'on ha sortit aquesta plaga. Hi ha qui diu que ja existia de sempre i que circumstàncies favorables han facilitat el seu desenrotllament. D'aquesta manera s'ha convertit en tan colossal invasió. Francament, no ho podem creure així.

Ni els més vells no recorden una invasió semblant i sembla que en cent anys s'hauria vist alguna vegada. Hi ha qui li atribueix un origen estrany i s'arriba a dir que aquesta eruga aparegué amb una pluja de fang que caigué en aquest país farà cosa d'uns dos anys i escaig, que deixà tenyides de fang vermellós les pedres i les fulles de les plantes. Sigui el que sigui, el cert és que si la invasió de l'any 1931 tingué el valor de 1, en extensió i intensitat, la de l'any passat 1932, val 100 i la del corrent 1933, a judicar per l'abundància de crisàlides, valdrà 10.000 i no quedarà bosc sense erugues, almenys en els d'aprop.

Com s'acabarà? Veiem molt difícil de combatre-ho d'una manera pràctica, amb èxit, a menys que es poguessin emprar gasos asfixiants econòmics i sense inconvenients. Sols dues circumstàncies veiem que poden fer possible l'acabament d'aquesta plaga, ultra la que direm darrerament. Primera: una primavera seca en la qual les alzines no brotin, com altres n'hem vist; aleshores l'eruga que neix no trobarà més que fulla vella que no podria rosegat i moriria de gana. Segona: una invasió tan intensa que s'acabi la fulla abans de formar-se les crisàlides i aleshores també es moririen de gana els brins. De manera que si no moren de gana, qui sap on anirem a parar. Naturalment que en anys ordinaris que la brotada d'alzina és poca, també se'n sentirà la plaga invasora i perdrà intensitat.

Aquestes erugues o brins, quan són grossos, fan quatre o quatre i mig centímetres de llarg, carregades de pèl (per on piquen com les ortigues), color de cendra una bona part d'elles, un ratlla negra al voltant del cos en cada anell, cap gros, una mica més ample que el cos; moltes, bastant rogenques, sobretot del ventre. Encara hi ha barrejades unes altres erugues que abunden bastant, que són més peludes, més curtes, totalment negres, de cap petit i que caminen més de pressa; vénen i moren en les mateixes ocasions que les altres, però dubtem que devorin l'alzina com les primeres.

Aquestes erugues són per tot, ho empastifen tot i amb freqüència mosseguen les parts descobertes del cos i arriben a fer, a voltes, erupcions d'urticària.

Hem observat que la plaga ha fugit, en part, dels llocs del màxim atac de l'any 1931: allà on dit any quedà pelat, sense una fulla, al

següent no hi abundaren les erugues. Però el que ens crida l'atenció és que en els llocs on el passat any hi hagué el màxim de destrucció, és un país on s'hi carbonà el passat hivern, tallant, com de costum, aproximadament un terç del bosc existent i carbonant el tallat. El que té de particular és que quan es començà a tallar, ja no hi havia cap papallona en lloc i, per tant, és que ja havien estat dipositats els cues? Però, on els havien dipositats? A les soques? A les soques, no, puix que foren carbonades; en tot cas a les branques que en ésser tallades quedaren seques per terra.

I ara ve... una altra possibilitat, si bé no sabem quina importància pràctica pot arribar a tenir. Ho consignarem per si té algun valor. Es el cas que, en aparèixer la plaga d'erugues a darrers d'abril de l'any 1931, vàrem notar també la presència de bastants escarabats, per cert bellíssims. Encara que hi ha qui assegura que aquests escarabats no eren existents en el país abans de la invasió d'erugues, podria ésser que no ens n'haguéssim adonat abans perquè no ens hi fixàvem; són uns escarabats de grossària regular, d'uns dos centímetres o poc més de llargària i uns tretze o catorze mil·límetres d'amplària i de cuirassa forta i brillant, negra per sota i amb uns elitres de colors metàl·lics brillantíssims, amb reflexes verds i vermells, els quals colors canvien amb el moviment. Ens donàrem compte d'aquests animalets en aparèixer les erugues, pujant i baixant de les alzines ràpidament, cosa que elles fan més poc a poc. Ens cridà l'atenció aquesta coincidència i suposant que poguessin ésser uns enemics, ens varen interessar i els vigilàrem algunes vegades: hem de confessar que no vàrem notar que fessin res a les erugues quan les trobaven pel seu camí. Doncs, bé; l'any passat, vegérem escarabats d'aquests muntats damunt les erugues i mossegant-les amb fúria. Té això algun valor?

Posteriorment, hem estudiat més aquests escarabats i hem quedat sorpresos del que hem llegit. Sens dubte, són caràbids i probablement es tracta d'un *colosoma* (segurament el *sycofanta*). Resulta que aquesta espècie, tant l'escarabat com la seva larva, sembla que ataquen feroçment i acarnissadament les erugues de la *Lymantria*, com també les del *Bombix* del pi, sense que res no els hi valgui d'estar tan cobertes de pèls urticariants. Si, com creiem, es tracta d'aquests escarabats, ja es pot afirmar que són un terrible enemic de les erugues. Es podria treure d'això algun partit? Sembla que sí, puix que hem llegit que als Estats Units d'Amèrica, trobant-se els alzinars atacats per les erugues de la *Lymantria dispar*, vingueren a Europa a cercar escarabats d'aquests,

els protegiren, procuràren per tots els mitjans el seu augment i els aclimatàren perfectament: *si non e vero e ben trobato*.

Què cal fer? Si aquesta eruga és, com nosaltres creiem, la *Lymantria*, i aquests escarabats són el *Colosoma*, i si els Estats Units han tret partit de la seva cria, que fassin criaders d'escarabats tots els propietaris de boscos d'alzines; creguin que és un bonic animaló: si s'hi decideixen, cercarem referències relatives a tal cria.

VICTÒRIA CUFFÍ

De Revista de l'Institut



## La desvalorització de la propietat rústica

Quan es discutia l'article primer de la Constitució, aquell que declara que Espanya és una *República de Trabajadores de toda clase*, el senyor Alcalà Zamora, amb gran visió de la realitat, a l'oposar-se a dita definició i en darrer lloc al defensar l'aditament que va subratllar, deia, que amb aquella declaració era incalculable el dany que ocasionava a l'economia nacional i que espantaria conèixer la depreciació que ocasionava a la valoració del patrimoni nacional. Volia dir, sens dubte, que si es pogués conèixer la baixa que dita declaració produïa en el valor de les terres, segurament quedaria reduïda a la meitat.

Doncs bé: si després de publicada la Llei de Reforma Agrària de 21 de setembre darrer poguéssim fer una valoració de la terra a Espanya i la poguéssim comparar al valor que tenia abans d'emprendre la República la tendència socialista contrària a la propietat, trobaríem que ni a la quarta part d'aquell antic valor quedaria reduïda, i potser ens quedem curts a l'assenyalar dita proporció, puix, certament, pot dir-se, que la terra, en virtut de la declaració susdita de la Constitució, de les disposicions que permeten la revisió dels arrendaments i parceries, i després per virtut del disposat en la Llei de Reforma Agrària, ja no té valor, car no pot ésser ni tan sols objecte de venda en la majoria dels casos.

Això representa un mal immens per a l'economia nacional, del qual se'n ressentirà tothom, el ric i el pobre; el que té menaçada la terra per l'expropiació que es preveu en la Llei de Reforma Agrària i el que, a força de privacions havia aconseguit fer-se amo de tota o part de la terra que treballa. Tothom sap que, almenys a Catalunya, s'anava operant una transformació lenta, però sòlida, en virtut de la qual esdevenien propietaris els terrassans que estaven posseïts, ademés de la virtut del treball, de la de l'estalvi. Doncs bé: aquests com aquells, si per



contingències de la vida es veuen obligats a vendre les seves terres — canvi de població, de professió— a ben segur que no la podrien pas liquidar al preu que la varen comprar. Perquè, qui la compraria? En la Llei de Reforma Agrària es preveu no solament els retractes a favor de l'Estat per anar a l'expropiació de la terra que es trameti a títol oneros, sinó que es declaren expropiables moltes d'altres.

Quants n'hi havia que adquirien la terra per cercar, en el seu rendiment, una millor seguretat de col·locació del capital que no amb la compra de valors immobiliaris o l'establiment d'un negoci o indústria. La renda era inferior, certament, a l'obtinguda pels valors, però s'admetia per la seguretat que representava.

A aquesta contracció de compradors s'hi ha d'afegir que tampoc no hi haurà tants terrassans modestos que voldran comprar terra creient que se li donarà en millors condicions i aleshores a manca de compradors, quin valor tindrà la terra? No cap, o ben petit.

I aquesta situació influirà notablement en l'economia nacional, puix, quin destí prenen, la major part de les vegades, els diners obtinguts per la venda de finques?

Bona part, era invertida en valors i l'altra en establiment d'indústries i comerços. L'absentisme o l'encariment de la vida moderna feia que molts propietaris no poguessin viure amb les escasses rendes que obtenien de la terra i les venien per a obtenir majors rendiments o per a establir un negoci o indústria pels fills que havien pres altres activitats. També derivaven a altres col·locacions, com millora de les finques que pretenien quedar-se. Doncs bé: tot això queda estroncat amb la desvalorització de la terra. No hi haurà tants diners per a emprèstits de l'Estat i de les indústries. No podran establir-se els fills de les cases de pagès o de propietaris en indústries ni negocis. No podran derivar cap a la millora de certes finques el producte de la venda d'altres, operació corrent entre propietaris a part que de millorar les finques en retraurà la temença d'una expropiació.

I per això repercutirà en tots els ordres de la vida. Influirà, sens dubte, àdhuc en l'economia agrària, ja que l'afany de posseir més terra, en la classe treballadora i en el petit propietari, els portava als majors sacrificis per aconseguir el seu objecte; l'estalvi que feia per a adquirir una finca ja no el farà, viurà més al dia, gastarà més. Per tant, la compensació que podria trobar-se en un major exponent d'estalvi en la classe pagesa, no derivant a la compra de finques, de fet, quedarà molt reduïda.

J. ROSICH

De Pla de Bages

## RECERQUES PRACTIQUES

### La cria de conills a Rússia

A Rússia la cria de conills s'està intensificant d'una manera extraordinària, tant per produir carn econòmicament, com per a proveir-se de pells, amb tot i ésser dit país el centre productor d'aquestes i proveïdor de tot el món. Es la demostració, Rússia, del beneficiosa que resulta l'explotació en gran escala d'aquest rosegador.

Els conillers russos contenen milers de famelles de ventre; n'hi ha que n'arriben a contenir 15.000 i el seu nombre va cada dia augmentant-se amb el qual es resolen dos problemes, el de l'alimentació i el de l'abric, a tot arreu importants, però sobre tot allí, on els freds són excessius.



### El guix afavoreix les produccions de patates i remolatxa

La propietat del guix movilitzant la potassa de les terres i afavorint la producció de la vinya i de les lleguminoses, és suficientment coneguda.

Suara, l'ha posada de manifest aquesta acció en els conreus de patates i de remolatxa, el Director de l'Establiment federal de química agrícola de Lausanne, M. C. Dusserre.

Afegint als fems (20.000 quilos) per una hectàrea, 3.000 quilos de guix, obtingué uns augments de collites de patates de 958 quilos i de 2.625 quilos de remolatxa.

Les experiències que ve realitzant el susdit experimentador, d'uns quants anys ençà, l'autoritzen per a recomanar l'ús del guix a l'adobar dits tubèrculs i en els conreus de lleguminoses.



### Els adobs i les collites

A Alemanya hi ha hagut qui tenint en compte la difícil situació econòmica actual, ha dit que reduint a la meitat el que es gasta en adobs, per a fertilitzar els conreus, podria fer-se una economia de 300 milions de marcs. No ha faltat qui ha fet notar que si bé fóra possible semblant estalvi, també quedarien rebaixades les entrades per la reducció de les collites i per la menys capacitat de compres per valor de 900 milions de marcs o sigui una pèrdua de 600 milions de marcs.

Sobre això, un enginyer agrònom ha fet observar: que es calculen en 40 milions de tones els adobs que es consumeixen a tot el

món, d'una vàlua total de 16.000 milions de francs.



### Sistema pràctic de desinfecció dels galliners

*França Rural*, diu, que els agricultors que es troben en el cas de tenir els galliners invadits per paràsits, han d'adoptar el procediment que anem a transcriure, el qual ha donat resultats immediats i segurs.

Prendre 100 grams d'àcid clorhídric (sal fumant) i posar-los dintre un recipient de vidre o d'una escudella i tirar-hi a sobre 30 grams de clorur de calç. Les gallines s'hauran tret del galliner abans d'operar. Aquestes dosis són les que s'han d'emprar per cada metre cúbic de capacitat del galliner.

Es tanca hermèticament el local i s'hi deixa el clorur per a què actui.

El recipient del contingut es deixa prop de la porta, per a poder, de tant en tant, retirar-lo i barrejar el clorur amb l'àcid.

Després de passades 24 hores s'obre bé el local per a què els gasos en surtin. Quan es considera prou airejat el galliner, s'escombra i es netegen portes, embarrats, nius, etc., comprovant-se la mort de paràsits en quantitats insospitades.

Aquestes desinfeccions convé repetir-les, si bé després de la primera, poden fer-se al matí per a què les gallines puguin al vespre ajocar-se al galliner.

Hom diu que no pot formar-se idea del nombre de paràsits que d'aquesta manera es destrueixen.



### La sal per a conservar els farratges

No és nou el procediment de salar els farratges per assegurar millor llur conservació. Els antics ja ho practicaven; però la tècnica d'aquest sistema, s'ha millorat aquests darrers temps.

Els farratges com l'alfals, la trepadella, el fenc, un cop segats, es deixen al camp durant 24 hores, per a què quedin més que mig secs. Recollits aleshores, es porten sota cobert, s'estenen formant capes d'una espessor de 30 ó 40 centímetres, damunt les quals s'hi reparteix del 2 al 4 per 100 de sal, segons siguin més o menys secs.

No tarden aquestes capes a escalfar-se assolint a voltes, als 45 ó 50 graus de temperatura. La sal va fonent-se i actua com



antisèptic. La temperatura acaba per ésser normal.

El avantatge de salar els farratges són els següents: Menys temps i menys feina que ensitjar-los. Pèrdues insignificants de fulles i flors, que es conserven millor.

Els farratges tenen millor aspecte; queden amb un color més verd, són més digestibles, més tous i fan més bona flaira.

Amb la sal, pot avançar-se la sega, cir-

cumstància molt important en temps de pluges i humitats.

Unes experiències, diferents vegades comprovades, han posat de manifest que en els anys d'humitats, amb la sal es pot salvar la quasi totalitat de les collites i preparar farratges saborosos i nutritius.

Fins en els anys secs convé salar els farratges. La sal convé als caballs, als bous i en general, a tota mena de bestiar.

clients, la qual cosa solament fóra admissible quan aquella introducció no traspasés la demarcació d'una zona franca, han estat destinats al consum nacional originant un greu perjudici als olivicultors amb la baixa de preu que han provocat. Així també demostraren com és de perjudicial que els olis procedents de la pinyola hagin de competir, una volta refinats, amb els obtinguts directament de l'oliva, comestibles, essent així que tindrien ample camp en la saboneria si no fos el desplaçament que sofreixen a conseqüència de la introducció a Espanya dels olis o granes estrangeres que, a més de contribuir al nostre empobriment pels molts milions de pessetes que surten per a la seva compra, contribueixen, aquests olis, a fer més precària la situació dels productors nacionals.

Seguidament els senyors Francesc Santacana, Lluís Ballester i Francesc Mascort, desenrotllant temes de viticultura, feren veure la necessitat i la possibilitat de suprimir l'impost de consums, que representa un estímul pel frau i una duana interior, per a la recaptació del qual cal esmerçar-hi el 50 per 100, demostrant això, referint-se principalment a Barcelona, que és un problema de bona voluntat i recta administració, exposant-se igualment els defectes bàsics de l'Estatut del vi que se'ns havia donat com la panacea que guariria els mals que pateix la viticultura, però que en realitat i tenint en compte els defectes de què està ple podria ésser anomenat l'Estatut del comerç de vi, donada també la preferència que a favor d'aquest s'hi respira. Cal aclarir, no obstant, que els governants no s'han preocupat del seu compliment un cop promulgat, essent una més de les disposicions nascudes mortes a la *Gaceta*. També es posà de relleu la funesta preferència—monopoli seria millor dir—concedida als comerciants exportadors del contingent que França ens autoritza importar, puix que el 90 per 100 fou adjudicat als antics exportadors i solament el 10 per 100 restant entre els nous i... els viticultors!

Encetà els parlaments el senyor Cabot, de clausura de l'Assemblea, portant una salutació dels agricultors de la Costa, posant de relleu tots els avantatges obtinguts de l'associació, tant en la pugna amb el comerç que pretenia guanys excessius, com en l'actuació governamental, blasmant el perjudici que ocasionarà la importació de 150.000 tones de blat de moro argentí, imposada pel senyor Prieto.

El senyor Vidal, de Cervera, en breus i precises paraules, manifestà que quant a l'Estatut del vi, tinguéssim la seguretat que solament en quedaria allò que pogués ésser perjudicial al viticultor, com de l'Estatut del blat solament es mantenia vigent el paga-

## NOTES INFORMATIVES

### L'Exposició d'aplicacions de l'Electricitat en l'Agricultura i de productes de la terra, a Reus

Heu's ací dos certàmens d'extraordinari interès que tindran per marc Reus, ciutat moderna, industriosa i progressiva.

Centre de fèrtils i extenses comarques, de les quals és la principal el *Camp de Tarragona*, on es fa un art del cultiu de la terra i s'obté la meravellosa variació dels seus fruits, vol ésser-ho ara, també, d'aquestes manifestacions del progrés de l'electricitat, aplicada a l'agricultura i a les seves indústries derivades.

Per als mesos de maig i juny pròxims, s'anuncien aquests interessantíssims certàmens, el primer dels quals té un precedent de franc èxit, per haver-se ja celebrat per primera vegada, l'any 1925, essent aleshores un triomf per expositors i organitzadors.

La II Exposició d'Aplicacions de l'Electricitat en l'Agricultura i Indústries derivades i l'Exposició de productes de la terra, és una oportunitat única perquè les cases productores i comerciants de material per a l'agricultura i indústries anexas, puguin posar-se en contacte amb una multitud de consumidors que senten avidesa de perfeccionar les seves explotacions agrícoles i, mitjançant unes despeses insignificants, conquerir un mercat de primer ordre.

Com ja anunciarem, es troben molt avançats els treballs preparatoris d'ambdues Exposicions, podent-se afirmar de la manera més absoluta, que l'èxit superarà de molt al que podia esperar-se, fins el punt que la Junta Organitzadora està estudiant la manera d'ampliar els terrenys destinats a l'emplaçament de les mateixes.

Dels fruiters del pla del Llobregat, dels exportadors de patates de Mataró, dels fabricants de suro de Palamós, dels agricultors de Vic, de Lleida, etc., es reben tots els

dies sollicituds per a prendre part en les susdites exposicions.

El Govern francès i la Cambra de Comerç francesa a Barcelona, també ha manifestat el desig de prendre-hi part amb l'interessantíssim material i maquinària que s'ha emprat per al cultiu de les regions devastades per la gran guerra.

Passa de cinquanta el nombre de cases constructores de material elèctric que han sollicitat *stand*, i és segur que passaran del centenar.

A la Cambra de Comerç de Reus, on hi ha instal·lades les oficines de les Exposicions, de 9 a 1 del matí i de 5 a 9 de la tarda, es donaran tota mena de detalls referents als esmentats certàmens.



### Assemblea de la U. S. A. a Figueres

Tal com estava anunciat, va tenir lloc a Figueres l'Assemblea de la U. S. A. de les Seccions del vi i de l'oli.

La conclusió que se'n despreguà d'una manera inequívoca, fou la de què cal una profunda rectificació de la política seguida amb relació a la producció agrícola. Això ens ha d'ésser molt fàcil posar-ho de manifest, puix no tenim altra feina que transcriure fidelment la substància de les manifestacions fetes en aquest sentit, pels diversos ponents que desenrotllaren temes en ella, així com també dels parlaments pronunciats pels presidents de les diferents Seccions que componen l'entitat, incloent el seu president.

Els senyors Joaquim Vayreda i Andreu Cabré van tractar del que fa referència a l'oli d'oliva, posant de manifest com ha resultat altament perjudicial als productors d'oli la introducció dels estrangers, que sota el pretext de servir d'element de cupatge amb els nacionals per tal de poder mantenir la nostra exportació als països que ens són



ment de la percepció establerta per 100 quilos. I que a l'agricultor quan protesta d'això, se li dona per resposta que fa campanya subversiva, quan el que caldria fer és complir les lleis o tenir el valor de derogar-les. A continuació el senyor Camps, del Pla de Bages, trameté la salutació d'aquella pagesia, dient com els agricultors no sembla sinó que siguin uns ciutadans de segona categoria, com si no estiguessin subjectes o no complissin amplament llurs deures amb l'Estat. Digué el senyor Albareda, del Pla del Llobregat, que si els agricultors de l'Empordà no havien sentit encara els efectes de la crisi creixent, estiguessin previnuts, puix els que ell en aquell moment representava patien el flagell de no poder ni collir les carxofes per manca de sortida. La Unió de Vinyaters de Catalunya, a través del seu president senyor Simó, ens feu present tot el llarg historial de la seva actuació a favor de la viticultura, recordant actes passats per tal de convertir-los en estímul de l'obra que cada dia cal anar realitzant. Propugnà per la celebració del dia del raïm, tal com fou recomanat en el darrer Congrés Internacional de la Vinya i del Vi, celebrat fa poc a Roma.

El senyor Carles Jordà, president de la U. S. A., glossà les anteriors manifestacions recomanant la col·laboració activa en les associacions agrícoles, únic camí de redempció de la pagesia, i acabà suggerint un estudi monogràfic que podria fer-se de la comarca d'Urgell, per demostrar el canvi obtingut amb l'associació.

Finalment el Comissari de la Generalitat, senyor Puig Pujades, digué unes belles paraules de conclusió, fent-se ressò dels anhels que l'agricultura organitzada havia exterioritzat, manifestant que l'efecte depriment que tindrien les queixes formulades preses en sentit de crítica negativa, havien de convertir-se en estimulants preses com una guia d'esmena tendint al millorament de l'agricultura, per a l'enriquiment de Catalunya.



## L'Assemblea de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya a Lleida

En el parlament que el senyor Ramon Vidal, del Sindicat Agrícola de Cervera, feu a

la importantíssima Assemblea d'Agricultors que tingué lloc a Lleida, va sotmetre unes Conclusions a l'Assemblea, les quals, després d'ésser discutides foren aprovades per unanimitat.

Heu's ací les conclusions:

1.—L'Assemblea acorda unànimement protestar de l'entrada de cereals, especialment de blat de moro, en aquests moments en què ens trobem amb un sobrant, mai no igualat, de fruits de la producció nacional.

2.—Demana, exigeix que sigui complert estrictament, a tot el territori de la República, el Decret del 15 de setembre de l'any 1932.

3.—L'Assemblea demana que sigui immediatament destituïda la Comissió Provincial Reguladora de mercats de blats de la província de Lleida, que amb la seva negligència i abandonament dels seus deures, permet que sigui burlat el Decret, a tot el territori de la seva jurisdicció i que sigui substituït per persones capacitades i que mereixin la confiança dels agricultors.

4.—Que tenint en compte que quan ha escassejat blat a les províncies, com es donà el cas ara fa un any, s'impedia la sortida de blats i farines, no es permeti l'entrada de blats i farines mentre a la província se n'ofereixi a preu de taxa.

S'aprova amb una esmena de la presidència, en el sentit de fer extensiva a Catalunya aquesta prohibició.

5.—Que pel Govern de la República i de la Generalitat es cerquin i s'apliquin immediatament les mesures necessàries per a descongestionar el blat existent, puix que del contrari, en arribar la nova collita, els pagesos menesterosos que han de vendre el blat, es trobarien en la més desesperada situació.

6.—Que el Comitè nomenat per a dirigir i actuar en forma eficient per a aconseguir els acords de l'Assemblea, té la genuïna representació dels pagesos, i que la seva autoritat serà acatada per tots en allò que ordeni per a la defensa de la producció de cereals.



## L'Assemblea de Mataró

Com a continuació de l'acte importantíssim celebrat per la Unió de Sindicats Agrícoles a Lleida, en tingué lloc un altre a Mataró, el qual es veié concorregudíssim de represen-

tacions i associacions de la comarca i de tot Catalunya.

Per el senyor Pere Cabot foren llegides les següents conclusions que explicà i justificà i que foren aprovades per unanimitat.

1.<sup>a</sup>—L'Assemblea es declara contrària al règim de contingents, però, davant la imposició del país que l'ha implantat, demana que el nostre Govern aclareixi les disposicions vigents en matèria reguladora, en forma que les Juntes Reguladores estiguin compostes exclusivament pels productors per mitjà de delegats de les seves entitats genuïnament representatives.

Així mateix l'Assemblea en el referent a permisos es manifesta en el sentit de què aquests solament poden ésser concedits als productors, quedant amb aquesta forma, lliure el comerç i respectada la producció.

També l'Assemblea declara que estant capacitada i organitzada en la jurisdicció de Barcelona, la producció agrícola per mitjà d'entitats responsables, considera exagerades les atribucions conferides al Cap del Servei Agronòmic, ratificant la confiança i aprovant la gestió i actitud dintre la Junta Reguladora, dels representants de les entitats sindicals que formen la U. S. A. de Catalunya.

2.<sup>a</sup>—L'Assemblea demana amb gran interès al Govern que atenent que els productors de la comarca de Mataró han implantat des de fa molts anys el conreu i exportació de patates primerenques amb llavors angleses *Royal Kidney*, acreditant la marca *Matarós* i conquerint diversos mercats estrangers, es reconegui com a conreu específic als efectes de negociacions comercials amb altres països, el de patates primerenques d'aquesta comarca, producte d'un esforç, d'un treball i de moltes despeses en preparar les terres per aquest conreu típic.

3.<sup>a</sup>—L'Assemblea desautoritza qualsevol entitat que es vulgui erigir en representativa dels interessos dels productors de patates primerenques de la comarca de Mataró, que no sigui la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral, adherida a la U. S. A. de Catalunya.

4.<sup>a</sup>—L'Assemblea crida l'atenció del Govern a fi de què quan es concertin convenis comercials amb altres països tinguin present la producció agrícola posant-la en el lloc que deu ocupar degut a la seva importància.

**Rocalla**

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

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

TELEFON: 20768

**ROCALLA S.A. BARCELONA**

ROLLS ESTUDIS: 14 Y CANUDA: 2



## Setmana forestal

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre organitza per als dies 29 de maig a 4 de juny propers una setmana forestal de caràcter didàctic i de divulgació.

Durant aquella setmana es donaran diverses conferències; el senyor Marquès de Camps, sobre *Esdevenidor social i econòmic forestal de Catalunya*; el senyor Pons i Tusquets: *Tipus de boscos mediterranis*; el senyor Tomàs de Cendra: *Castanyes i altres frondoses caducifolies*, i el senyor Coll, sobre *Carboneig*; i una conferència sobre geologia.

Com a final de la setmana se celebrarà una conversa general, en la qual s'aprovaran les conclusions.

En el transcurs de la dita setmana tindrà lloc una exposició de plantes vives, troncs, fustes, llavors i pinyes, i un concurs de fotografies tècnic-forestals, artístic-forestals i d'exemplars d'arbres notables.



## La qüestió surera

Arreu de les comarques sureres ha produït una impressió immillorable l'encertada intervenció del diputat per Girona, senyor Joan Estelrich, en una de les sessions del Parlament espanyol en defensa de la que és indústria bàsica d'aquelles contrades.

Joan Estelrich ha plantejat brillantment l'estat en què es troba avui la indústria surera. La crisi pavorosa que d'un temps ençà ve flagellant les dissortades comarques gironines, amenaça en augmentar d'una manera esgarrifosa si el Govern no es decideix a prendre cartes en l'assumpte, d'una manera seriosa i decidida. Ha denunciat també les baixes maniobres dels que volen fer de la qüestió surera una plataforma política.



## Les festes de Santa Creu a Figueres

Per les properes festes de Santa Creu, es prepara a Figueres una exposició de productes, que representen tres branques importantíssimes de l'actuació humana. El Comerç, l'Agricultura i la Indústria, estaran dignament representats en aquest certamen, quins resultats hom espera que seran

altament satisfactoris per a la ciutat i la comarca.

L'emplaçament de la Fira, és un dels llocs més apropiats per encabir-hi aquestes manifestacions que tan enalteixen al poble que les fa. Situada a la plaça de Catalunya, pas obligat dels viatgers per carril, i àdhuc dels que vagin per carretera, permetrà ésser visitada per una gran gèrnació.

Per a la deguda instal·lació dels Stands, s'ha dividit la plaça en 51 llocs, dels quals dotze, fan 36 metres quadrats; disset, fan 10'50 metres quadrats, i vint-i-dos, que fan 9 metres així mateix quadrats, permetent que aquesta distribució, sigui proporcionada a les necessitats de cada expositor.



## Fàbrica cooperativa de sucre

Els pagesos d'Urgell interessats en el cultiu de la remolatxa han celebrat una reunió, i han acordat estudiar la conveniència de construir mancomunadament una fàbrica de sucre, per tal com així valoritzaran molt més aquest producte de la terra.



## La comunitat de regants del pantà de Crespià

Al local de la Cambra Agrícola Oficial de l'Empordà, reunits amb el senyor Comissari de la Generalitat a Girona, i amb nombrosa concurrència dels pobles interessats, ha tingut lloc la constitució de la Comunitat de Regants del Pantà de Crespià. Oberta la sessió pel delegat, va exposar que aprovats els Reglaments i Ordenances i convocada aquesta reunió reglamentàriament, procedia nomenar president i secretari.

Fou nomenat president per aclamació, el senyor Carles Jordà, el qual passà a ocupar el lloc d'honor.

El senyor Jordà, després de donar les gràcies pel nomenament, proposà per a secretari al que ho era de la Comissió gestora senyor Josep Sans, que fou designat per aclamació.

Es suspengué la sessió per tal que els pobles indiquessin llurs vocals, els quals foren designats per aclamació.

S'acordà per aclamació telegrafiar al ministre i al director general d'Obres Hidràuliques, comunicant-los-hi la constitució de la

comunitat, i fer-ho saber al President de la Generalitat.

Reunits els vocals nomenats amb el president i secretari es va procedir a la constitució del Sindicat. Foren nomenats president i vice president, respectivament, els senyors Ordís i Grau.



## Mutualitat d'Accidents Agrícoles del Camp de Tarragona

S'anuncia l'organització de la Mutualitat d'Accidents Agrícoles del Camp de Tarragona. Té per objecte, com el seu nom indica, la unió de tots els productors agrícoles d'aquestes contrades, per dur a compliment l'obligació que les lleis imposen de fer l'assegurança mútua de l'assistència Mèdic-Farmacèutica i de les indemnitzacions en tots els casos d'accident de treball a l'agricultura.

A part que la mutualitat és la forma millor i a més bon preu de cobrir aquest risc, s'ha de tenir present, que és obligatòria i que la part d'assistència la llei permet que sigui coberta per mitjà de companyies asseguradores.

En la confecció dels Estatuts s'ha tingut present les característiques dels costums i tradicions en quant a formes peculiars de treball d'aquestes comarques, a l'objecte de què parcers, arrendataris i petits propietaris, també tinguin dret a cobrar i ésser assistits en cas de sofrir accident.



## Exposició de Clavells

S'ha reunit la comissió organitzadora de la tradicional Exposició de Clavells, de Sitges, amb el propòsit de què enguany pugui celebrar-se la cinquena exhibició amb l'esplendor de sempre.

La inauguració tindrà lloc el dia 20 del proper mes de maig i es tancarà el dia 5 de juny.

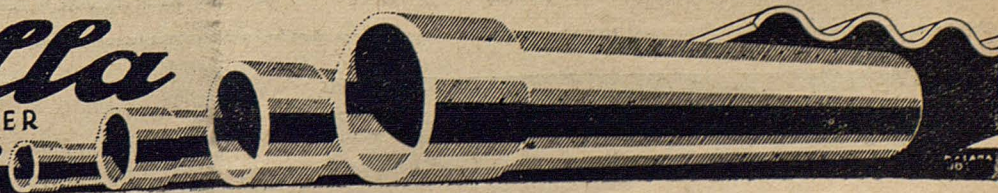
Ha estat nomenada la comissió que haurà de redactar el reglament per al qual deurà regir-se el certamen. Es propòsit de la comissió que el jurat estigui integrat per elements de l'Associació d'Horticultors, Patronat de la Rambla de les Flors, i d'altres entitats similars.

Hom creu que assolirà l'èxit que és tradicional en aquest certamen, la cinquena Exposició, corresponent al present any.

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

TELEF. 20768

ROCALLA S.A. CANUDA-2 BARCELONA





# CALENDARI

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

## SEMBRES DEL MES DE MAIG

### HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles . . . . .	1'50
Albergínia morada, llarga . . . . .	4'50
Albergínia negra, llarga . . . . .	3'50
Albergínia nana, primerenca . . . . .	5'00
Albergínia grossa, rodona . . . . .	6'00
Apit ple, blanc . . . . .	1'75
Blanc de Xampinyó . . . . .	3'00
Bledes, de fulla ampla . . . . .	1'00
Borrajta . . . . .	2'00
Bròquil blau, de Santa Teresa . . . . .	2'50
Bròquil blanc, primerenc . . . . .	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc . . . . .	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal . . . . .	2'50
Carbassa francesa, del bon gust . . . . .	1'25
Card, plè, blanc . . . . .	3'00
Carbassons . . . . .	1'00
Cerfull, comú . . . . .	1'00
Cerfull, molt arriçat . . . . .	1'00
Cogombre verd, llarg . . . . .	2'00
Cogombre petit, Cornichón . . . . .	2'00
Cogombre molt llarg, Alficós . . . . .	2'50
Colinap . . . . .	1'00

### COLS DE FULLA ARRISSADA

Col 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 Bruselles, per a cabdelllets . . . . .	1'75
Col gegant farratgera, Cavalier . . . . .	1'00
Col gegant farratgera, fulles llises . . . . .	1'25
Coliflor de Nàpols, de Nadal . . . . .	3'50
Coliflor de Nàpols, de Quaresma . . . . .	3'50
Créixens d'aigua . . . . .	4'00
Créixens d'horta . . . . .	1'50
Créixens Alenois o Morritort . . . . .	0'75
Ensiam escaroler . . . . .	2'00
Ensiam de cabdell, blanc . . . . .	2'50
Ensiam bleder . . . . .	2'50
Ensiam escarxofer . . . . .	2'50
Ensiam romà, blanc . . . . .	2'00
Ensiam romà, negre . . . . .	2'00
Escarola de fulla doble, arriçada . . . . .	1'25
Espàrregs grossos, d'Holanda . . . . .	1'00
Espàrregs primerencs, d'Argenteuil . . . . .	1'00
Julivert, comú . . . . .	0'75
Julivert, molt arriçat . . . . .	0'75
Meló tendral de València, primerenc . . . . .	1'25
Meló groc de València, primerenc . . . . .	1'25
Meló de València, tarda . . . . .	1'25

### 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
Emparradores, Incomparable o cuc francès, primerenques . . . . .	3'50

### MONGETES PER A DESGRANAR

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

Ptes.  
Un quilo

Pebroteres, tija alta, dolç de Reus . . . . .	
Pebroteres, tija alta, molt gros, dolç de Torroella . . . . .	
Pebroteres, tija alta, dolç de banya . . . . .	
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 . . . . .	Petiünes
Clavells d'India, 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'India
Bucingolcia . . . . .	Meravelles o campanetes
Carbassetes . . . . .	Maurandia Barclaiana
Caputxines . . . . .	Mongetes de jardí
Cardiospermum . . . . .	
Dòlics gegants . . . . .	

### EMPARRADORES PERENNALS

Arauja . . . . .	Mandevilla suaveolens
Cobea scandens . . . . .	Medeola
Dòlics llenyosos . . . . .	Passionària
Llúpol . . . . .	Thumbergia

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
Narcisos . . . . .	2'50
Tulipans dobles, en cinc colors . . . . .	3'50
Tulipes, fines . . . . .	2'50

### FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior . . . . .	3'50
Carbassa grossa . . . . .	6'00
Col gegant Cavalier, de fulles llises . . . . .	8'00
Col gegant de fulles arriçades, Aloma . . . . .	11'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammouth . . . . .	2'00
Remolatxa o Bleda-rave, vermella . . . . .	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrosa . . . . .	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 D'HORTALISSES

Albergínia, nena nana, primerenca . . . . .	
Albergínia, negra llarga . . . . .	
Moniato . . . . .	
Pebroteres, tija baixa, gros, molt primerenques . . . . .	
Pebroteres, tija mitjana, gros, dolç de Lloret, mig primerenques . . . . .	

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

## EL CULTIVADOR MODERN

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

# URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A  
CONDUCCIONS A PRESSIO



# EL MERCAT

## ULTIMES COTITZACIONS

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	46'00 a 46'50		
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	"	46'00 a 48'00		
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	33'00	Navarra	"	46'00 a 00'00		
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	43'00	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	"	46'00 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		
Matèria 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	"	41'00	CIVADA				
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Extremadura	"	30'50 a 31'00		
			Roja	"	00'00 a 00'00		
<b>INSECTICIDES I FUNGICIDES</b>				ORDI			
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00	Extremadura	"	29'00 a 31'00		
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60	Urgell i Segarra	"	30'00 a 31'00		
Sofre gris o precipitat	"	10'00	Manxa	"	29'00 a 31'00		
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	28'00	MORESC				
Sofre de terròs	100 quilos	42'00	Plata disponible	"	41'50 a 00'00		
Sofre en pans, refinat	"	53'00	ESCAIOLA				
Sofre de canó	"	56'00	Andalusia	"	53'00 a 55'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	MILL				
Sulfat de coure, país	"	82'00	Estranger	"	48'50 a 50'00		
Acetat de plom cristall	"	300'00	Comarca	"	49'00 a 50'00		
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	170'00	ARRÒS				
Arseniat de plom en pols	"	280'00	Arròs Bomba, primera	"	125'00 a 130'00		
Permanganat de potassa	"	500'00	Arròs Bomba, segona	"	115'00 a 120'00		
Sosa Solvay	"	350'00	Arròs Selecte	"	58'00 a 59'00		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00	Arròs Matisat	"	57'00 a 59'00		
Sulfat de nicotina 40 per cent	"	24'00	Arròs Benlloc, zero	"	51'00 a 52'00		
			Menut d'arròs	"	44'00 a 45'00		
			Farina d'arròs	"	48'00 a 50'00		
<b>BOTAM</b>				FAVES			
Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	8'50	Extremadura	"	47'00 a 48'00		
Barrils de 28 a 32 litres, roure	"	14'00	Itàlia	"	00'00 a 00'00		
Barrils de 100 litres, roure	"	30'00	Mallorca	"	00'00 a 00'00		
Pipes de 240 litres, roure	"	55'00	Andalusia	"	00'00 a 00'00		
Bordeleses de 225 litres, roure	"	65'00	Turquia	"	45'00 a 47'00		
Xeressanes, roure	"	125'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Bocois de 600 litres, roure	"	260'00	Prat	"	00'00 a 00'00		
			Mahó	"	60'00 a 65'00		
<b>PRODUCTES ENOLOGICS</b>				FAVONS			
Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	250'00	Sevilla	"	00'00 a 00'00		
Acid tartàric cristallitzat país	"	480'00	Xereç	"	00'00 a 00'00		
Acid sulfurós anhidre	"	185'00	Marroc	"	00'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	"	200'00	Italians	"	42'00 a 44'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	"	190'00	Xinesos	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe corrent	"	90'00	CIGRONS				
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50	"	86'00 a 87'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	135'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	76'00 a 77'00		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	Cigrons Màlaga de 58 a 60	"	00'00 a 00'00		
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	65'00 a 66'00		
Carbó vegetal	"	300'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	61'00 a 63'00		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Cigrons "pelones"	"	65'00 a 85'00		
Caseïna pura	"	350'00	Cigrons Argèlia	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Cayenne	1 quilo	27'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00		
Cola de peix en fideus	"	27'00	Cigrons Castella mitjans	"	140'00 a 150'00		
Cola de peix Saliarsky	"	100'00	Cigrons moruns, número 29	"	58'00 a 60'00		
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00	Cigrons Sauc	"	00'00 a 00'00		
Caramel concentrat	"	300'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00		
Enofosfat bicàlcic	"	115'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Fosfat amònic	"	225'00	MONGETES				
Gelatina plata en fulles primes	"	925'00	Mongetes València Pinet	"	90'00 a 100'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'90	Mongetes Tranquillon noves	"	00'00 a 00'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Mongetes Monquelines noves	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat	"	290'00	Mongetes Mallorca noves	"	91'00 a 92'00		
Metabisulfít de potassa en pols antifermentat	"	300'00	Mongetes Castella corrent	"	112'00 a 118'00		
Metabisulfít de potassa en líquid	"	100'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	128'00 a 129'00		
Negre animal en pasta rentat	"	185'00	Mongetes Castella superiors	"	00'00 a 00'00		
Osteocola Coignet	"	550'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	102'00 a 104'00		
Sang cristallitzada	"	785'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	70'00 a 175'00		
Tani a l'éter pols extra	"	1.650'00	Mongetes Comarca noves	"	100'00 a 05'00		
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.050'00	Mongetes Perles Galicia	"	65'00 a 00'00		
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.175'00	Mongetes mitjanes	"	00'00 a 00'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant	"	850'00	Mongetes Braila velles	"	60'00 a 00'00		
			Mongetes Prat	"	00'00 a 00'00		
<b>MATERIES FILTRANTS</b>				VECES			
Amiant	100 quilos	1.850'00	Veces Andalusia	"	43'50 a 44'00		
Cel·lulosa extra forta	"	350'00	Veces estrangeres	"	42'00 a 42'50		
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	ALTRES LLEGUMS				
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Ers país	"	36'00 a 36'50		
Terra de Lebrija	"	50'00	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	"	45'00 a 46'00		
			Llenties	"	90'00 a 130'00		



EL MILLOR MATERIAL  
PER A COBERTES







# Granja Feli-Vallés

(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 barrees 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 EXCELENTE PARA LA VETERINARIA**

**BLACK MIXTURE** Llagas de toda naturaleza  
**ARSECALINE** Asma, anemia, fatiga  
**UNGUENTO ROJO** Para caballos cojos y de otras varias  
**JABON DE LOS PIQUEUX**  
**JABON DE LOS PUEBOS**  
**EMBROCACIÓN** 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

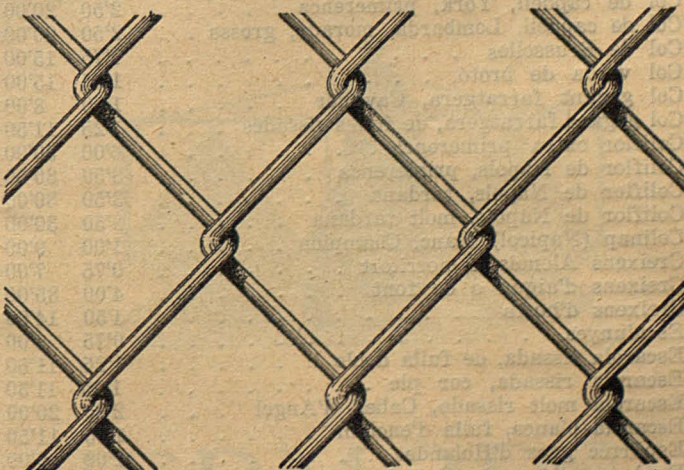
**Embrocació:** Fortifica els músculs

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	<b>MONGETES</b>		
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00	<b>PER A MENJAR, TENDRES</b>		
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 prca.		2'50
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00	Emparradores, Incomparable o Cuc francés, pr.		3'50
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00	Emparradores, Sucre o Llamina, 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 Facciós, tardanes		2'50
Cibulet	5'00	45'00			
Cerfull comú	1'00	8'00	<b>PER A DESGRANAR</b>		
Cerfull molt rissat	1'00	8'00	Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		2'50
Cogombre llarg, verd.	2'00	18'00	Terreres, Manresana, primerenques		2'50
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00	Emparradores, Rènega blca., mig primerenques		0'00
Col de Milà Aubervilliers	1'75	15'00	Emparradores, Carai, tardanes		2'50
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00	Emparradores, Ganxet, tardanes		2'50
Col de Milà precoc, de Sant Joan	1'75	15'00	Emparradores, Sastre de la Costa		2'50
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00	Emparradores, Garrofo valencià, gra molt ample		4'50
Col de Nadal	2'50	20'00			
Col de capdell, Bacalàn.	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Col de capdell, Dax.	2'50	20'00	Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda).	1'25	12'00
Col de capdell, Glòria	2'50	20'00	Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00	Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00	Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00	Pastanaga de taula, mig llarga	2'00	17'50
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00	Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00	Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00	Pebrot, gros, de banya	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00	Pebrot, gros, de morro	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00	Pebrot, molt gros, de Reus	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00	Pebrot, molt gros, de Torroella	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00	Pèsols Austràlia, mata baixa		3'50
Col verda de brotó.	1'75	15'00	Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	8'00	Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'25	11'50	Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Coliflor extra primerenca	6'00	50'00	Pèsols caputxins, banya de bè		5'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'50	30'00	Pèsols caputxins, flor violeta.		5'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'50	30'00	Porro gros, blanc	1'00	9'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50	30'00	Porro monstrosos, de Carentan	1'75	16'00
Colinap (Napicol) blanc, Champion	1'00	9'00	Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Creixens Alenois o morritort	0'75	7'00	Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Creixens d'aigua o de font	4'00	35'00	Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Creixens d'horta	1'50	14'00	Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Escalunyes.	0'75	5'00	Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	11'50	Remolatxa fina, morada	1'00	8'00
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50	Remolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	2'25	20'00	Selsifis blanc	4'00	35'00
Escarola blanca, fulla d'enciam	1'25	11'50	Síndria molt primerenca	1'25	10'00
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	9'00	Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00	Síndria de València	1'00	9'00
Espinac monstrosos de Viroflay	0'50	3'00	Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50	Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50	Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50	Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50	Tomàtec de penjar	1'75	16'00
			Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75	15'00
			Xirivia	1'00	7'50

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

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



# Avicultura Productiva

PER  
HARRY R. LEWIS



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

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

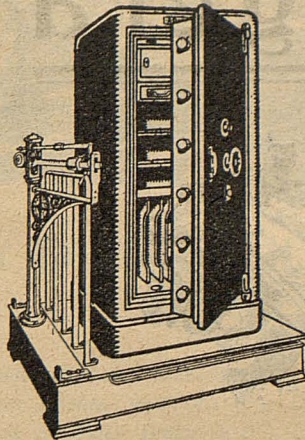
Per 30 Pessetes  
es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76  
Telèfon 18744 - BARCELONA

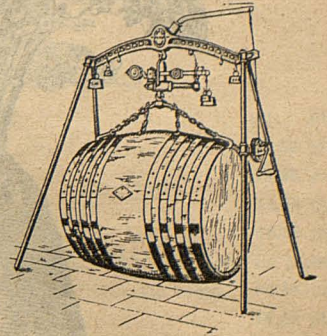
# Arques i Bàscules

## ARISÓ

El GRAN PREMI i Medalla d'Or  
Exposició Internacional Barcelona



DEMANI  
Catàlegs i preus



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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

# Cafès del Brasil per tota España



EXIGIU ELS CAFÉS 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 cànem 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

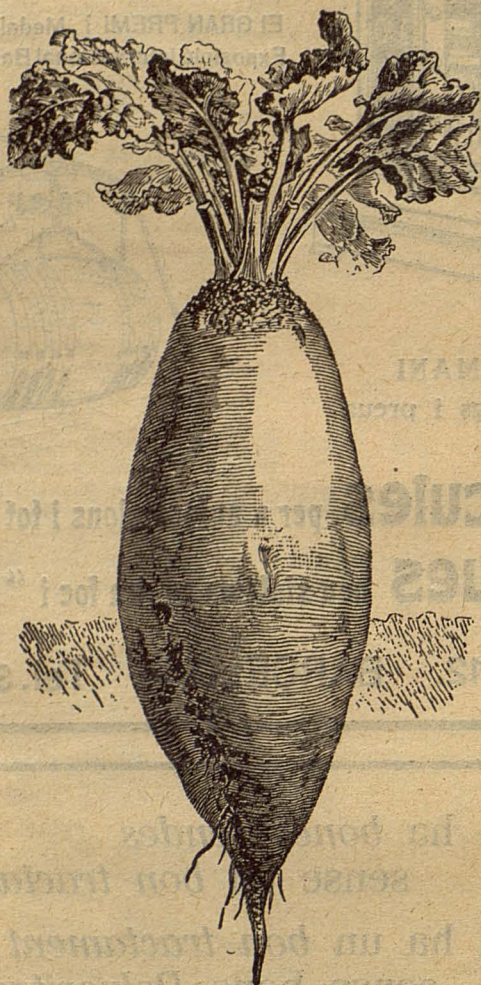
us l'ofereix, adopteu-lo

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 tamanyes 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.

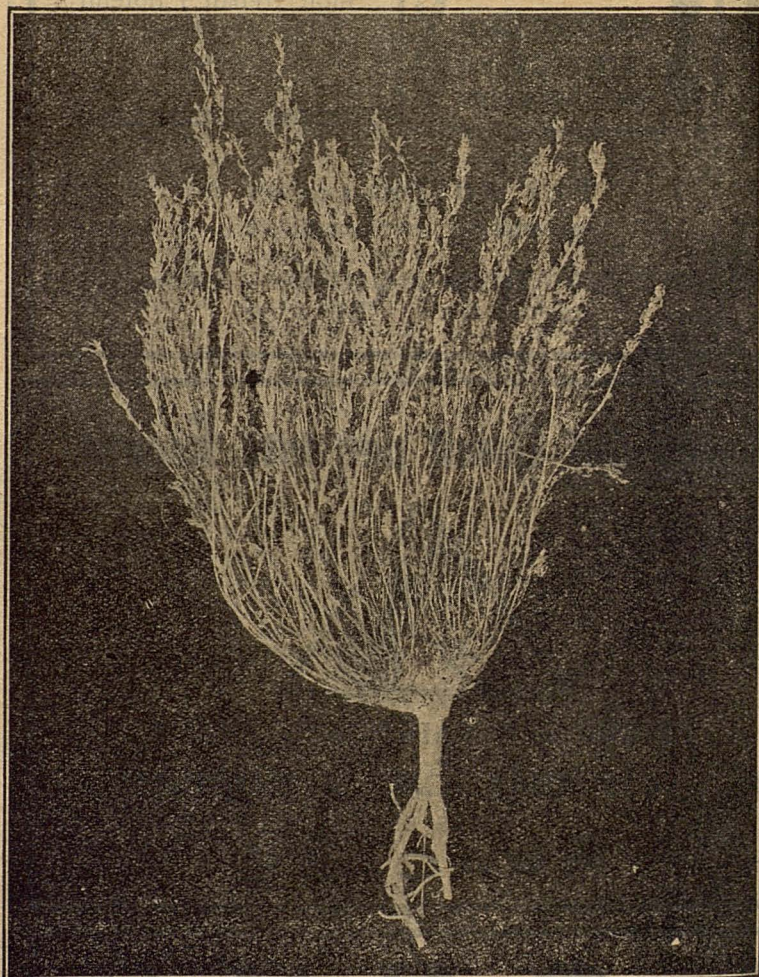
De coll vert. Sobresurt en les seves tres quartes parts de la terra. Carn blanca. Fullatge abundós. No li convenen els terrenys excessivament humits. Molt fàcil d'arrencar. Molt bona conservació. Pessetes, 2'50 el quilo.

# Llavor d'Alfals

SENSE CUSCUTA

99 per 100 de puresa

GERMINACIÓ: 97/98 PER 100



PREU:

300 pessetes per 100 quilos

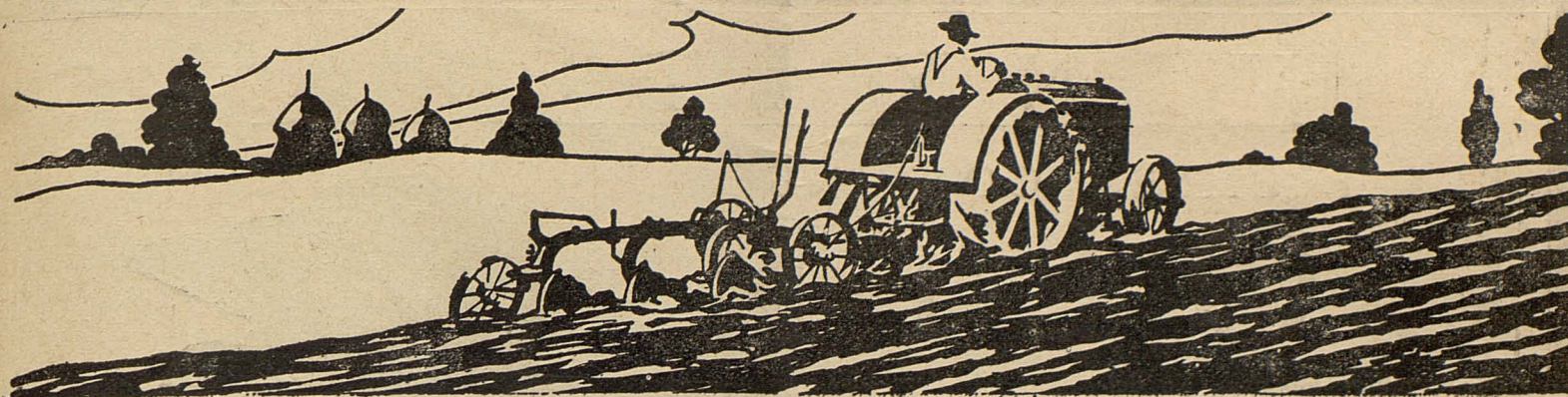
Preu especial de 500 quilos en endavant

SI HO DEMANEU US ENVIAREM MOSTRA

El Cultivador Modern :

TRAFALGAR, 76 — TELÉFON 18744  
BARCELONA





## IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

### CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

### PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras. . . . .	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos. . . . .	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos. . . . .	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas. . . . .	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Dos volums. . . . .	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Dos volums. . . . .	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum. . . . .	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Plantas de escada. HITIER (H.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
La Mimbrera ( <i>Cultivo y aplicaciones</i> ). LEROUX (E.). Un volum. . . . .	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) i LEQ (H.). Dos volums. . . . .	32 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum. . . . .	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum. . . . .	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum. . . . .	13 ptes.
El cultivo del azitrán. 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. DIFFLOTH (P.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. <sup>a</sup> ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums. . . . .	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum. . . . .	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum. . . . .	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL I VILÀ (M.). Un volum. . . . .	9 ptes.

### ENGINYERIA RURAL

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

### TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres ( <i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i> ). ROLET. Un volum. . . . .	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum. . . . .	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la 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. <sup>a</sup> edició). Un volum. . . . .	7 ptes.



# VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

## COLIN

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

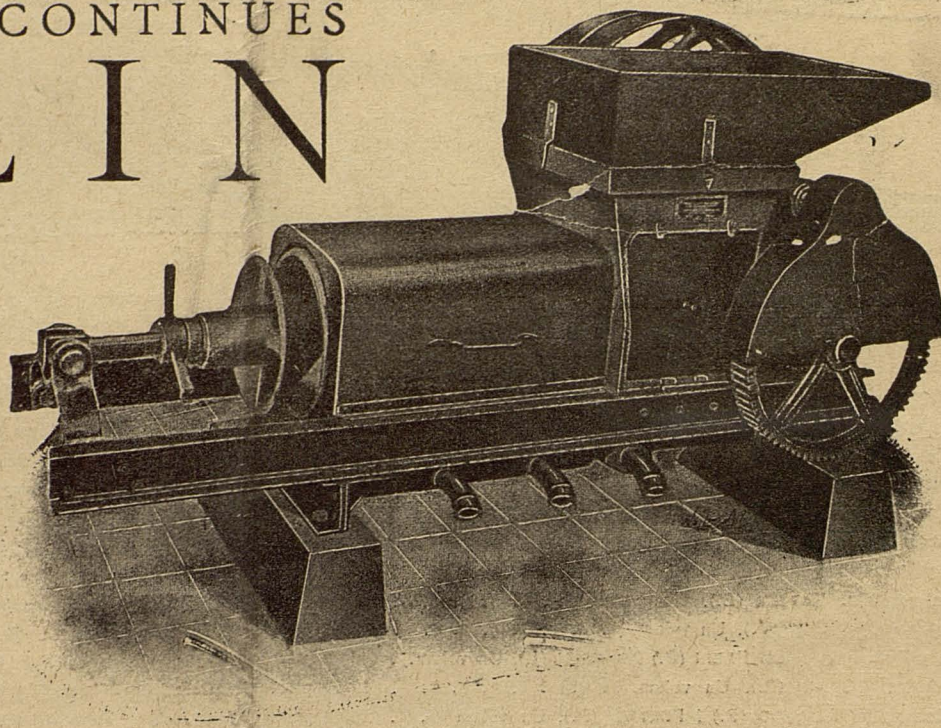
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan



Material de Verema  
Productes per  
a l'Elaboració



DEMANEU DETALLS I CÀTALGS



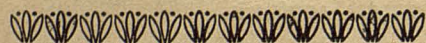
VICENTS VILA CLOSA PASSEIG DE GRACIA, 88 Barcelona  
Tel. 72095-Dir. Telèg. KEDEVILA

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

# GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

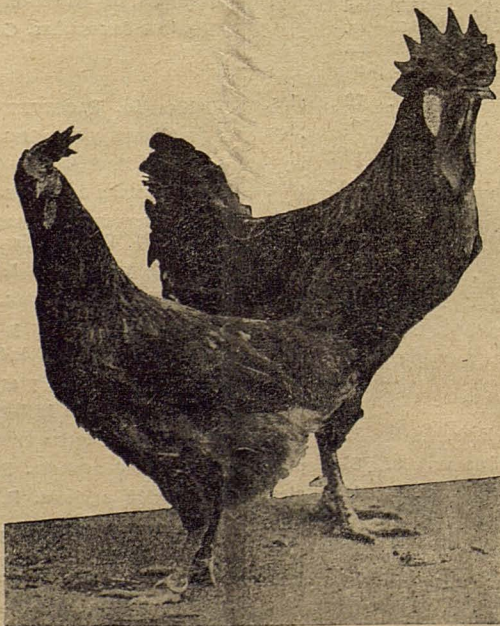
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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

## Gallines PRAT

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



Lot campió de races nacionals. Exposició Nacional, Madrid



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

## Campionats de Races nacionals

obtinguts a Madrid, París i Barcelona



Demaneu avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebreu gratuïtament Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. Colominas i Vergés PRAT DE LLOBREGAT (Prov. de Barcelona)