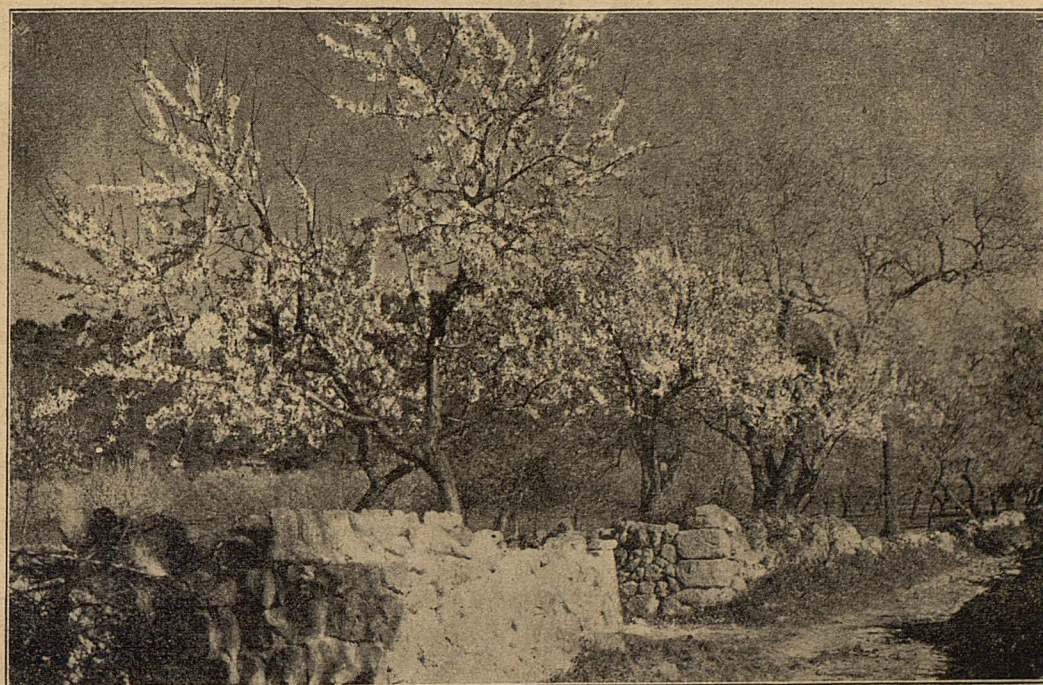


AGRICULTURA



Un amatllera florit, a Mallorca

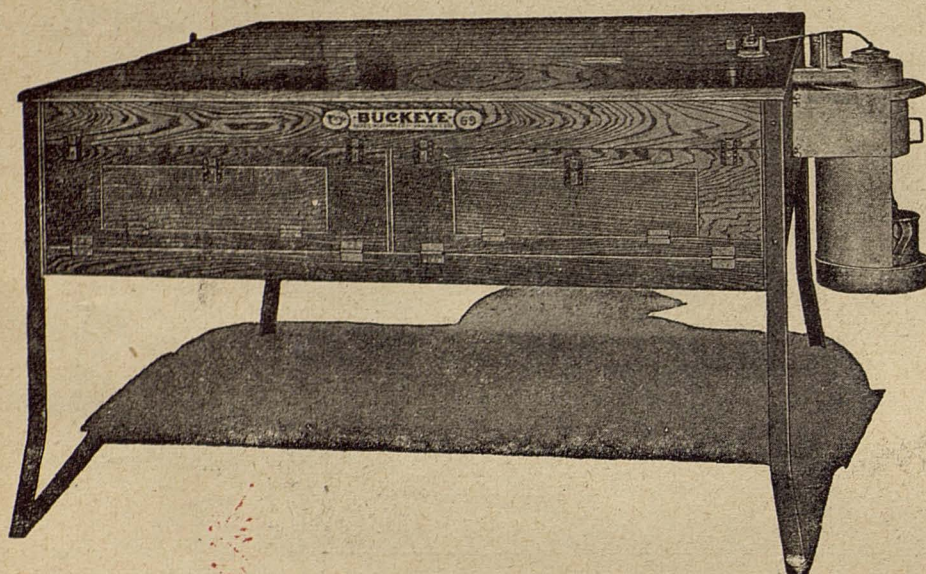
SUMARI:

Una fórmula eficaç per a combatre el mildiu, *Raül M. Mir*. — El cooperativisme en Avicultura, *Joan Rof i Codina*. — Virtuts medicinals de les fruites. — Curiositats apícoles. — Les cabres de llet, *Antoni Torrecasana*. — El «Garapatillo», *E. Brusau*. — L'escarabat de les patates en els camps de França. — Les regades i entrecavades de les plantes. — Melons, síndries i carbasses, *Silvestre Fonolleda*. — Prevenir, és curar, *Emili Pascual d'Amigó*. — Consells per a tenir bons herbeis per a farratge, *Pere de la Triola*. — La pagesia mallorquina, *Joan Roselló*. — El que diu la premsa: El problema de la patata primerenca. — La nostra protesta. — Nous procediments antidiàtics. — Recerques pràctiques: Vins que s'enterboleixen a la primavera. — La producció d'ametlles i les principals varietats espanyoles. — El gat i els beneficis que deixa. — La hibridació dels clavells emparradors a Amèrica. — Notes informatives: El plet rabassaire al Parlament català. — Exposició de la Masia Catalana. — La misèria dels conreadors de patates. — El Canal d'Urgell. — La Cooperativa Lletera de Bellver de Cerdanya. — Calendari de sèmbrs. — El mercat.

I RAMADERIA

Buckeye

construïda
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous



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

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

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)

ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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



RANXOS 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 - Bovi

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)
Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-
cies crescudes de
Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

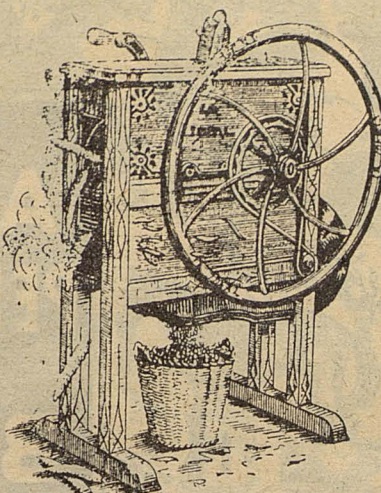
Cupressus Piramidal i Macrocarpa. - Bougainvillees i tota
mena de plantes i arbusts per a formar jardins.

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

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

Tallers Burzón

Maquinària Agrícola
Construccions Mecàniques
RIPOLLET (Per Sardanyola) - Barcelona



Línies Aparellades

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

Desgranadora de Blat
de Moresc

LA IDEAL

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

ARADES GIRATORIES, tipus

BURZON - Patent 34.727

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

Forcats i timons
PER DITES ARADES

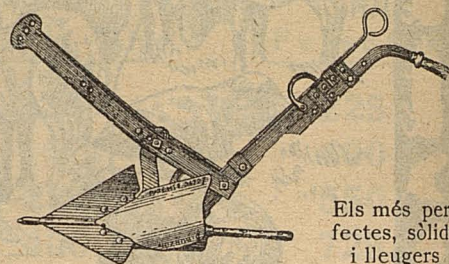
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

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

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

Arades tipus KIRPI

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

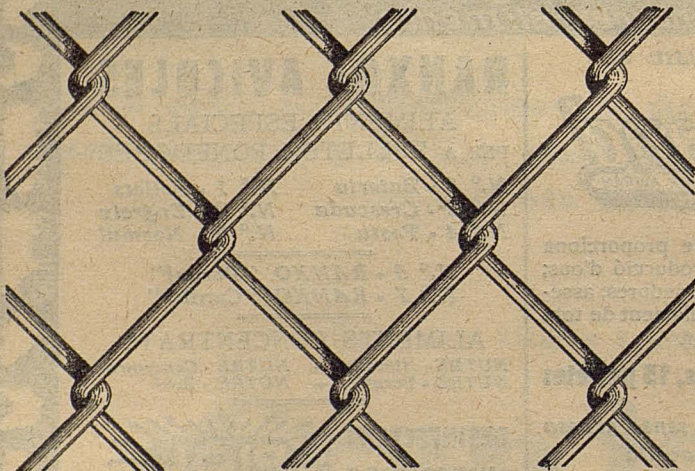


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRIQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO 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

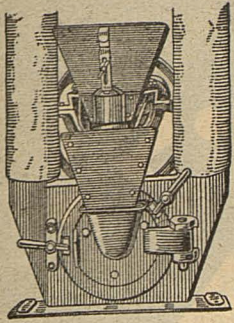
Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
Drogues i matèries per a les adoberies

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

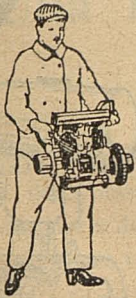
Per tota mena de grans, despulles, alfals, fenc, garrofes i tota mena de materials.

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 frèd 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 Vallbonollosa, 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 :: ponador. 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, lletre G. :: Barcelona

EL ALGARROBO

Per JOAQUIM BASSA

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

PREU: 5 Pessetes

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

M. FAURA I SANS

Doctor en Ciències Naturals



Estudis tècnics de Geologia aplicada

Hidrologia - Minería - Agronomia

Recerca d'aigües i minerals

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

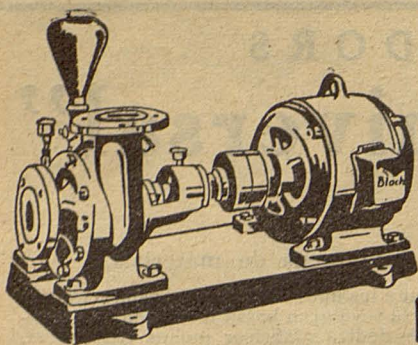
DIRECCIÓ DE LES OBRES PROJECTADES

Dies de visita:

BARCELONA

Dimecres i divendres, de 11 a 1

Provença, 324, pral. - Telèfon 71060



¡Agricultors!

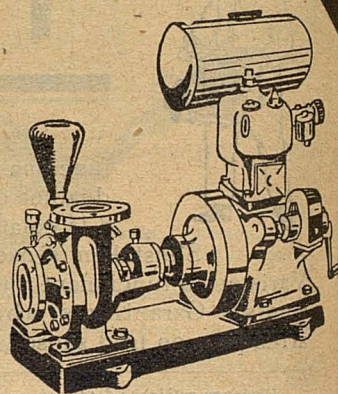
Enriqueu vostres hisendes

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

marca

Bloch

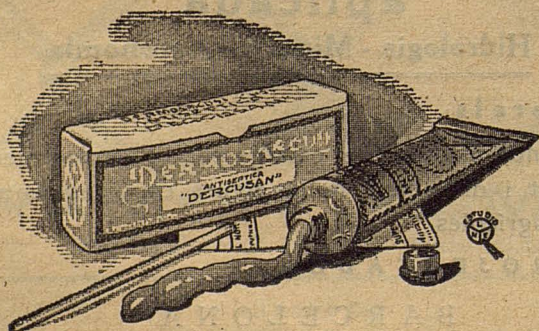
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



“DERCUSAN”

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

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



ES VEN A LES FARMACIES

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

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



AGRICULTURA I RAMADERIA



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

Director:
RAÛL M. MIR

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

Una fórmula eficaç per a combatre el mildiu

Les preparacions de sulfat de coure amb alum de potassa, foren el gran remei, l'any passat, per a detenir d'una manera sorprenent les fortes i seguides invasions de mildiu.

La sorpresa dels que tingueren ocasió de comprovar l'eficàcia d'aquestes preparacions fou extraordinària en veure que els brous cúprics amb alum de potassa, mantenien sanes les vinyes, mentre que les altres perdien les collites amb tot i ésser sulfatades vint vegades seguides. Amb tot, també es comprovaren alguns fracassos i davant d'aquestes desigualtats, era natural que es cerqués l'explicació d'aquests fets contradictoris, dedicant-se químics, agrònoms, fisiologistes, etc., a desxifrar completament l'enigma, assenyalant el camí de trobar la causa del fenomen.

Entre tant, quedava comprovat d'una manera eloqüent que l'alum de potassa, afegit als brous cúprics usuals, brou bordelès, brou burguinyó, etc., obrava d'una manera decisiva i fulminant contra el mildiu, no sols prevenint-lo, sinó, i això és el més extraordinari i important, detenint i privant el seu desenvolupament; en una paraula, obrant com a preventiu i com a curatiu.

No és ara ocasió d'escatir el procés científic que deixa plantejada la mescla de l'alum amb les solucions cúpriques per a combatre el mildiu, en el seu aspecte teòric; però en canvi creiem imprescindible donar a conèixer fets reals i pràctics de la virtut de l'alum, per a què la viticultura nostrada aprofiti els avantatges prometedors que ofereix en la lluita contra el mildiu.

L'autor del nou procediment, el viticultor provençal senyor Lepetit, pogué, seguint el seu mètode, dominar les invasions d'una manera absoluta, en tant que les vinyes veïnes a la seva, perdien les collites.

Sol·licitat de tot arreu l'autor dels brous amb alum, per a què expliqués el seu mètode, donava resposta a les demandes. D'aquestes ens plau reproduir la que transmeté als viticultors d'Algèria, per l'interès que creiem que ofereix.

Diu:

«Esperonat per la curiositat que han promogut els articles apareguts a la premsa, de la virtut dels brous cúprics amb alum, he de respondre als viticultors que crec oportú en contestar-los-hi, començant per dir quelcom dels èxits comprovats que pogueren veure els milers de visitants en la nostra vinya, la qual no rebé cap sulfatada entre el 10 de juny i el 5 de juliol i que, abandonada a la seva sort, no cal dir en quin estat es trobava; pàmpols destroçats completament, un terç dels raïms amb el *black-rot* i altre terç amb el *rot-gris* o sigui el mildiu del raïm.

Uns maiols, ofegats per les herbes amb els brots negres. El 5 de juliol, aquesta vinya la sulfatava amb un brou cúpric, en la composició del qual hi entraven: 2 quilos de sulfat de coure, 1 quilo de calç i una volta feta la barreja, hi afegia 2 quilos d'alum de potassa, per 100 litres d'aigua. Una altra lleugera aplicació amb la mateixa fórmula, la feia l'11 d'agost, que repetia el 25 del mateix mes sobre els caps dels brots.

Els resultats que s'aconseguien, foren:

Primer: El maiol reprenia la força; les taques negres desapareixien i naixien noves fulles dels sarments.

Segon: Els brous cúprics amb alum resistien les pluges borrascoses, que gairebé sense parar es succeïen durant 10 dies seguits.

La vinya seguia mantenint un aspecte metàl·lic. L'alum fixava el coure d'una manera perfecta en els pàmpols, sobre els sarments i els raïms.

Uns pàmpols que es rentaren, seguien conservant el dipòsit de coure i d'alúmina. Tocant els pàmpols, donaven la sensació d'una pelfa.

Tercer: La cauterització de les taques olioses es produí sense tardar. Amb tot i el calor i la humitat, els pàmpols quedaren ben defensats i el mildiu no prosperà, assecant-se les efflorescències blanques.

I mentre això succeïa, seguien repetint-se les invasions de mildiu a les vinyes properes. L'alum no solament penetrava el parènquima de les fulles, sinó que igualment les raspes i els grans, puix que en reverdir, els peduncles prenien llur color natural i es cauteritzaven seguidament els grans, caient els secs i reverdint els bons, els quals es desenvolupaven normalment.

Quart: L'eficàcia de l'alum es manifestà per tota la planta, prenent els pàmpols una turgència que els hi donà consistència i suavitat i cosa notable, els brots que sortien novament seguien sense mildiuar-se, mentre el mildiu malmetia les altres vinyes veïnes no tractades amb l'alum.

Cinquè: Molts visitants atribuïen la salvació dels raïms a l'haver-se seccionat per damunt de la part atacada, motivant que s'assenyalessin amb cordills i etiquetes. Produí una gran sorpresa el fet que els raïms es desenvolupessin d'una manera normal i les raspes es lignifiquessin posant de manifest el vigor que l'alum els hi donava.

Comprovaren el bon estat dels raïms els Serveis Agrícoles Departamentals. La sanitat dels sarments era tan marcada, que a començaments de setembre ens en demanaven per a treure'n aixarts per a les empeltades de la tardor.

El 8 de desembre, la vinya mantenia la pampolada que ja començava a tornar-se groga, deixant admirat el bon goixat dels sarments.

En unes cooperatives en els vinyats de les quals s'aplicà l'alum, si bé ja tard, s'observà que s'havia detingut la podridura dels raïms, sorprenent-los, també, el ben goixats que quedaven els sarments.

Sisè: La verema madurava d'una manera

normal. A mesura que aquesta anava avançant, la pel·lícula blanca d'alúmina desapareixia, minvant la temença que l'alum pogués malmetre el vi.

Per assaigs portats a terme, es pogué comprovar que els ceps tractats amb alum, tenien els grans de raïm més grossos que els dels ceps no tractats. Les millores de les produccions, tant en quantitat com en qualitat, confirmaven els avantatges que l'alum proporcionava.

Una més immediata maduració, la comprovava el senador Reboul a Moudaison, el qual ens mostrà raïms, la part inferior dels quals era destruïda pel mildiu; en un bany de solució d'alum, la part banyada madurà més aviat que la que no havia tocat la solució.

Setè: Els nostres darrers visitants no pogueren comprovar la podridura al nostre vinyat, com ho consignà per carta el senyor Serveille al professor Ravaz. El batlle de Mèze, senyor Poujade, el qual vinificà la nostra collita, consignava que la petita acidès volàtil (0'5) del vi, era la major prova del perfecte estat de sanitat de la nostra verema. I no obstant, en totes les altres vinyes veïnes, la podridura causava greus danys.

No desconeixem els casos de veremes tractades amb alum, que es colliren estant les terres negades, en les quals la podridura no s'hi produí, mentre que en les altres vinyes queien els raïms, només que movent-los.

Ens plau d'una manera extraordinària, que l'alum no sols destrueixi el mildiu, si que també eviti la podridura.

Vuitè: El vi obtingut de la vinya tractada amb alum, sobressurt per la seva transparència i sanitat, sense que deixi el més insignificant regust.

L'alum ajuda a dissoldre les matèries colorants, substituïnt el taní i privant que el vi agafi la *casse* (fumet).

La presència de l'alúmina es comprova en les mares i les brises, com igualment els senyals de coure, el qual demostra que el remei penetra.

Pensem ocupar-nos dels avantatges que poden esperar-se d'aplicar l'alum abans de collir. Tot el que hem esmentat, no sols ho hem comprovat en la nostra vinya, sinó en totes aquelles que aplicaren la nostra fórmula, el qual ens dóna la convicció que l'alum té una acció decisiva, tant per a prevenir com per a curar. A més, ha posat de manifest que afavoreix l'absorció de potassa per les fulles.

S'ha dit que l'alum produïa cremades; a les dosis degudes i preparant els brous com cal, la pràctica ha provat la falsetat d'aquestes afirmacions.

També s'ha volgut fer creure, que els

brous amb alum no es fixen bé, quan en realitat succeeix altrament, puix que no sols els fixa, sinó que fa que penetrin.

A més d'aquests arguments falsos, també s'ha dit que l'alum perjudica la bondat del vi i els fets han posat en evidència que els raïms tractats amb alum, donaven vins de color més intens, brillants, de bon gust i poc propensos a fumar-se, o sigui a alterar-se per la *casse*.

Davant de tot això, no val la pena de donar cap importància a les manifestacions d'aquells que desacreditant el nostre mètode no han volgut saber el que succeï a la nostra vinya castigada d'una manera terrible pel mildiu.

Ho diem sense rancúnia, atenent-nos solament als resultats obtinguts, sentint únicament que encarats amb una plaga com el mildiu, per a la qual no s'havia trobat un remei de completa eficàcia, es tracti a un investigador de la manera injusta com es fa, aprofitant tot quant pugui dificultar el coneixement del que permet esperar un procediment salvador.

Baix el punt de vista científic, la nostra fórmula ha merescut l'aplaudiment de personalitats competents i ésser considerada

com una revelació. En el terreny pràctic dels fets, ha estat demostrat que les sulfatades amb alum de potassa fan sentir l'acció saludable amb tot i les pluges.

No hem d'extranyar que segueixi el dubte mentre s'espera el que succeirà; però entre tant que resta exposat el mètode, aconsellem als vinyaters que no esperin que rebi els elogis oficials per a sulfatar amb alum, puix fent-ho com hem dit, salvaran les collites, tindran les vinyes en bon estat i recolliran bons vins.

Ara diem nosaltres:

A aquestes categòriques afirmacions avalades per milers de viticultors competents i per científics de reconeguda solvència, no podem menys que concedir al mètode una importància assenyalada. El sistema del viticultor de Mèze, de tenir tanta eficàcia com es diu, tindria una transcendència excepcional per a la viticultura.

Davant de tot això, desitgem que siguin a milers els assaigs que es facin dels brous amb alum, per a esvaïr tots els dubtes referents al seu valor, ja que es tracta de salvar una de les riqueses més valuoses de la nostra terra, com és la vinya.

RAÛL M. MIR

El cooperativisme en Avicultura

I

Tots quants es dediquen a l'estudi de la nostra riquesa pecuària, tracten el tema amb vertader pessimisme, exposant l'enderrement d'Espanya i per a les seves demostracions barregen les estadístiques ramaderes, comparant les xifres actuals amb les que figuren en la ja cèlebre Estadística del Marquès de l'Ensenada i reforçant els seus arguments amb xifres estrangeres.

Entre les estadístiques més potinejades, figura la importació d'ous, com a demostració de la nostra manca de producció avícola. I com que creiem convenient sortir al pas d'una campanya que s'està iniciant, creiem oportú donar una nota d'optimisme, contrària al pesombre d'Espanya, davant l'anomenat *problema de l'ou*.

Segons l'Anuari Estadístic de la Direcció General de Duanes, en tres anys, la importació d'ous frescos ha estat la següent:

Anys	Quilos	Valor de pessetes en or
1929	30.169.000	97.145.000
1930	26.640.000	85.780.000
1931	22.705.000	40.001.000

Vegeu, doncs, com d'any en any disminueix la importació d'aquest article alimentós, sense que el mercat nacional se'n res-

senti, el qual demostra que l'avicultura es desenrotlla i progressa i amb poc esforç que es realci i s'augmenti l'atenció en tan important riquesa, pot assolir-se la supressió de tota importació d'ous i productes de corral.

El contingent avícola.—Oficialment s'assigna a Espanya, el següent cens avícola:

Galls	2.285.756
Capons	294.062
Gallines	19.421.190
TOTAL	22.001.008

I es consignen en l'Anuari Estadístic de produccions agrícoles de 1929 com a productes anuals del galliner, els següents:

Ous per al consum . .	1.677.095.000
Pollastres	29.804.000
Indiots	385.059
Polles d'indies	415.162
Polles d'indiot	744.194

Aquestes xifres, que nosaltres considerem baixes i esperem que aviat podran ésser rectificades per la Direcció General de Ramaderia, així que s'ultiï l'Estadística ramadera que es porta a cap, representen una riquesa importantíssima, que pot ésser objecte d'augmentar-se i perfeccionant-se, pensament que persegueixen actualment un bon nombre d'espanyols i l'esforç dels quals

per a crear una avicultura nacional pròspera, és ben conegut de molts que ens llegeixen.

Organització rural de la nostra avicultura.—Les xifres que abans hem exposat, perteneixen quasi en la seva totalitat a la producció rural. El galliner camperol és el que predomina a Espanya i el que aporta major contingent d'articles de corral al comerç consumidor, format per els grans nuclis urbans.

Entre el corral camperol i el consumidor de les urbs, els articles d'avicultura, passen per mans de molts intermediaris, que són causa de retard i estancament, que convé contrarestar.

Els que hem viscut varis anys en regions en les quals predomina el cultiu familiar, on cada casa camperola sosté un petit galliner que poques vegades conté més d'una dotzena d'aus de tipus indefinit, de posta molt migrada i sabem que de dotzena en dotzena, les revenedores van adquirint els ous que les pageses porten a vendre a les fires i mercats setmanals; els que coneixem com les revenedores cedeixen les mercaderies als traficants els quals van omplint les caixes d'ous, que passen al magatzem de l'exportador, i sabem que els exportadors arriben a facturar vagons complets de caixes d'ous, que passen als frigorífics de les grans capitals, per a sortir al mercat de caixa en caixa i ésser classificada la mercaderia per tamany i colors, per a ésser venuda en mitges dotzenes o unitats soltes, tenim forçosament de preocupar-nos de minvar i simplificar aquests engranatges, que són en perjudici del productor i del consumidor.

La fórmula de Sir Horaci Plumkett.—Irlanda, ha aconseguit organitzar el seu comerç i la seva producció dels articles agropecuaris, gràcies a la labor de l'apòstol del cooperativisme, Sir Horaci Plumkett, que donà la seva fórmula concretada en sis paraules: *Cultivar millor, traficar millor, viure millor.*

Però, per a *cultivar millor i viure millor*, es necessiten recursos que generalment el modest agricultor i ramader no té i per a proporcionar-se'ls abans de portar a la realitat els esmentats axiomes de Sir Horaci Plumkett, ha de cercar-los, recorrent al de *traficar millor*.

Quan el deure del càrrec ens portava a Galícia i ens trobàrem davant d'una economia rural organitzada a base del cultivador familiar, en la qual cada u produïa, venia i comprava, independentment dels demés, venent sempre el camperol a preus ruïnosos i adquirint matèries primes a preus onerosos, fent una vida miserable i plena de privacions; estudiàrem la manera de corregir aquests defectes, trobant la solució en l'asso-

ciació dels productors, per a induir-los a produir més i millor.

En donar els primers passos vàrem ensopegar amb la manca de diners i aleshores per a proporcionar-se'ls els Sindicats agrícoles i ramaders, iniciaren la seva tasca organitzant les vendes directes de bestiar d'abastament als Escorxadors de Madrid i Barcelona, que era la seva producció més important, es a dir s'organitzaren per a *traficar millor*, camí que actualment segueixen les Federacions agrícoles de Galícia i Astúries, i que han portat a cap totes les entitats similars d'Espanya.

Cooperativisme.—En una recent conferència dèiem sobre aquest tema, que es considera *la cooperació com el mitjà natural de defensa contra l'opressió econòmica*. Cooperar (obrar amb cooperació), és obrar juntament amb altre o altres per a una mateixa finalitat.

Els que es dediquen a l'avicultura, per exemple, practicant-la independentment, trobaran grans dificultats, especialment en el terreny econòmic; en canvi, associats i units per a determinades finalitats, la dificultat seria menor o desapareixeria.

Però on el cooperativisme té el camp apropiat, en el terreny de l'avicultura, és entre la massa camperola, perquè és on es troba la major població d'aus, la que més interessa a la nació procurar que evolucioni en sentit progressiu, per a què produeixi més i millor, a fi de viure millor tots quants es dediquen a ella, obra que s'ha d'iniciar per a ensenyar a *traficar millor*, segons la fórmula de l'apòstol irlandès.

Això s'ha resolt mitjançant el *Cooperativisme*, esmentant-se com exemple l'organització portada a cap en aquest sentit per Dinamarca i de la qual ens hem ocupat recentment en aquesta revista.

El cooperativisme en l'avicultura espanyola.—Tot quant ha fet Dinamarca, és factible de realitzar aquí, adaptat a les seves modalitats i condicions.

Voler és poder i actualment, els avicultors espanyols volen que la nostra nació es redimeixi de la vergonya de tenir de proveir-se de productes del corral estrangers i que acabi el tribut que anualment paguem per aquest concepte, emigrant del patrimoni patri milions i milions de pessetes, mentre es promouen conflictes socials per manca de treball i els obrers parats constitueixen una preocupació dels governants.

La redempció anhelada rau en l'associació per a posar en pràctica l'acció del cooperativisme.

Existeixen ja a Espanya agrupacions d'avicultors, que encara que de recent creació, han donat passos gegantins dintre el seu pla de cooperació.

Es ja coneguda de la majoria dels avicultors espanyols la tasca que realitza l'*Associació Avícola Aragonesa*, que per a major satisfacció i orgull dels meus companys de professió, actualment ostenten els càrrecs de President i Secretari d'ella, dos il·lustres Veterinaris, don Pere Moyano i Moyano, Director de l'Escola Superior Veterinària de Saragossa, i don Josep M.^a Tutor.

L'Associació Avícola Aragonesa fou constituïda el març de 1927, amb uns quants entusiastes de les aus de corral i als dos mesos de vida organitzà, al mes de maig, una Exposició Regional d'Avicultura, amb un èxit esclatant que serví per a desvetllar l'afició per les indústries del corral.

D'ençà d'aleshores, s'ha operat a la regió aragonesa una vertadera intensificació de l'avicultura pràctica, els resultats de la qual sostenen els serveis cooperatius de l'Associació.

Establí el servei d'adquisició de pinsos i material, facilitant-lo als associats en excel·lents condicions de preu i qualitat. Als socis de fora la capital, se'ls hi faciliten amb les mateixes condicions que als de la plaça, carregant-los-hi estrictament les despeses de transports.

Les cotitzacions dels articles que proveeix als associats, són iguals per a les partides d'un quilo que per a les de cent, sistema que beneficia als pertanyents a classes humils, que així han entrat a formar part de l'Associació. La quota és de cinc pessetes a l'any, quantitat que s'estalvia moltes voltes a la primera comanda de pinsos.

Però, la tasca més meritòria de l'Associació Avícola Aragonesa, és la que realitza amb la venda cooperativa d'ous i aus dels socis, per el qual té en un lloc cèntric un quiosc de la seva propietat on s'expenen al públic els esmentats productes.

La venda d'ous frescos, està establerta per quilograms i no per dotzenes, sistema que deuen procurar implantar tots els avicultors per ésser legal i equitatiu.

Aquesta venda cooperativa, es regeix per un Reglament especial, que per a la seva divulgació i per a què pugui servir de guia a quants es preocupen d'aquest sistema, reproduïm a continuació:

Article primer.—S'estableix el servei de venda cooperativa d'ous dels associats, el fi primordial del qual és servir-los frescos, amb absoluta garantia d'origen, responen la Societat de què es troben en perfectes condicions de salubritat per a l'immediat consum.

Article segon.—Tot soci cooperador que desitgi contribuir a aquest servei, deurà sol·licitar-ho, per escrit, del President de l'Associació, el qual li facilitarà el compromís, que deurà subscriure l'interessat, pel qual s'obligarà al compliment del present

Reglament en totes les seves parts, expressant en ell el nombre d'aus que posseeix.

Article tercer.—Tot soci cooperador quedarà obligat a remetre, franc domicili de la Societat, els ous que hagin d'ésser objecte de venda, prèviament marcats amb la data de la posta, mitjançant senyals que la Junta li indiqui. La Societat podrà, no obstant, encarregar-se de la recollida i transport de les partides, carregant els ports al cooperador. En aquest cas, les mermes per ruptures seran carregades a l'expedicionari.

Article quart.—El preu de venda dels ous al públic, serà fixat setmanalment, tenint en compte la unitat de pes, com també l'abonament als cooperadors.

Article cinquè.—El pes mínim de l'ou aportat serà de 45 grams, rebutjant-se tots aquells que no l'assoleixin.

Article sisè.—Cada remesa d'ous que arribi a l'Associació, una volta conforme, serà abonada en compte provisional, al preu que s'hagués assenyalat per cada setmana. L'esmentat compte es liquidarà mensualment o s'abonarà en compte, per a pagaments d'articles dels subministrats per l'Associació, una volta venuts.

Article setè.—L'Associació procurarà, ja que ha de servir articles de qualitat immillorable, assolir els preus més alts del mercat i es reservarà el 10 per 100 de les vendes i l'1 per 100 per les mermes i ruptures.

Article vuitè.—L'Associació reconeixerà, diàriament, per mitjà dels tècnics que cregui oportuns, tots els ous, refusant aquells que no presentessin, per alguna circumstància, les degudes condicions. Quan la inspecció hagués refusat ous d'alguna partida, es comunicarà així el mateix dia al cooperador interessat, reservant durant un plaç de cinc dies l'article refusat, per si personalment o per delegació volgués comprovar el fonament del refús.

Article novè.—Tots els ous que resultin trencats, però utilitzables, seran venuts al millor preu possible, sempre però, més baix que els sencers, carregant-se la diferència que hi hagués al cooperador.

Article desè.—Si, no obstant la inspecció prevista en l'article anterior, l'Associació rebés alguna queixa del públic sobre la qualitat dels ous i la trobés justificada, aperibirà a l'associat cooperador. Si aquesta queixa es comprova en remeses successives i es comprova igualment el seu fonament, la Junta podrà imposar-li una penya de 25 a 100 pessetes, que haurà de satisfer en metàl·lic, en el plaç que en cada cas es fixi, i en cas de negar-se a pagar, deixarà d'ésser cooperador.

Si el mateix associat donés lloc a una tercera reclamació semblant, serà expulsat de

l'Associació, segons el previst en l'article 10 dels seus Estatuts.

Article onze.—A l'objecte que l'Associació pugui oferir l'article, comptant amb la major fixesa en el subministrament, cada associat comunicarà a l'Associació la quantitat aproximada d'ous que podrà enviar cada setmana següent.

Article dotze.—Les remeses d'ous hauran d'ésser fetes en el plaç màxim de tres dies després de la posta.

Article tretze.—L'Associació tindrà dret a inspeccionar les explotacions dels socis, amb el fi de comprovar si els subministraments corresponen a l'efectiu d'aus que posseeixen i les condicions higièniques de què disposen.

Article catorze.—El present reglament podrà ésser modificat a mesura de les necessitats i consells de la pràctica, per acord de la Junta General.

Article quinze.—La cessació del servei que s'estableix i regula aquest Reglament, haurà d'ésser acordada en Junta General.

Tot soci que vulgui utilitzar aquest servei de venda cooperativa d'ous, ha de signar un contracte, comproment-se a complir el Reglament en totes les seves parts.

En tots els serveis de cooperació que sigui factible, és de gran eficàcia el contracte de compromís signat per l'associat, doncs s'evita així la indisciplina dels que no estan convençuts de la bonesa del sistema.

Altres servei important establert per l'Associació Avícola Aragonesa, és el Consultori gratuït sobre enfermetats de les aus i la pràctica d'autòpsies, amb tot el qual evita grans pèrdues en els corrals, doncs, és sabut, la gravetat que enclou la presentació de qualsevol epizootia als galliners i la importància de fer un ràpid diagnòstic.

Té també establert un servei gratuït de mitjancer en les transaccions dels seus associats. Rep el diner de l'import d'una venda contrastada, avisa al venedor, per a tramentre'l quan hagi rebut del comprador avís de rebut dels animals o productes, en les condicions de preu i qualitat estipulats i una volta rebuda aquesta, envia l'import al venedor. En els casos de desavinença entre ambdues parts, mentre es discuteix la qüestió i mentre no s'arriba a un acord, l'Associació reté el diner rebut.

Publica l'Associació Aragonesa una revista molt notable, *La vida en el Corral*, portantveu de l'entitat, que serveix d'informació i estímul entre els seus associats.

En l'esmentada revista insereix una secció d'anuncis gratuïts que donen excellent resultat pràctic.

L'Associació facilita també entre els seus membres, l'intercanvi de productes, posant a uns i a altres en relació directa, segons els seus desitjos.

Al seu domicili social, situat en un lloc cèntric, té una sala d'exposició d'articles, material, llibres, etc., que il·lustren al soci visitant.

La venda d'aus dels associats es realitza en el quiosc de l'Associació pel sistema de quilo viu, cotitzant-se segons la qualitat de la carn, entre 5 i 7 pessetes el quilo.

Per aquest servei l'Associació percep el 10 per cent del producte de la venda.

Les aus vives trameses pels associats per a la seva venda paguen cinc cèntims per cada cap de bestiar, en concepte d'alimentació i cura.

Ultimament ha celebrat l'Associació Avícola Aragonesa, una Exposició de caràcter nacional, que ha resultat un èxit per la quantitat i qualitat dels exemplars presentats, reflexe de tota aquesta obra de cooperació que en el període de cinc anys vénen desenvolupant tan excel·lents apòstols de l'avicultura.

De l'esmentada tasca social ha sorgit la unió de les entitats similars espanyoles, formant una Federació avícola que ha d'influir poderosament en el progrés de les indústries del corral.

Tal és, a grans trets, l'obra de cooperativisme que realitza l'esmentada entitat, els membres de la qual són dignes del major elogi i hem de procurar que tinguin en cada poble un emulador que els secundi i, a ésser possible, els superi.

JOAN ROF I CODINA
Veterinari

Virtuts medicinals de les fruites

Com astringents s'assenyalen: les magranes, les gerdes, les baies de roldó, l'agrà i els codonys.

Diurètiques: el raïm, les peres, les maduixes, les groselles i les llavors de meló.

Emolients: les bledes i el raïm per a les malalties de ventrell, escròfules i tuberculosos, menjant-ne gran quantitat diàriament.

Laxants: taronges, figues, prunes, mores, dàtils i préssecs.

Refrescants: síndries, préssecs, cidres i pomes. Les pomes curen la febre cerebral i les inflamacions intestinals.

Curiositats apícoles

Per a produir una lliura de mel es necessiten 10.000 abelles.

El pes de 5.000 abelles vives no passa d'una lliura.

La màxima velocitat d'una abella és d'uns 50 quilòmetres per hora.

Una reina pon de 2.000 a 3.000 ous al dia.

Les obreres solament viuen set setmanes.

Per a elaborar una lliura de mel, ha de visitar l'abella, 56.000 flors,

Les cabres de llet

V

En tots els ordres de la vida humana, el fet d'observar acuradament els preceptes elementals que els higienistes aconsellen, és un procediment molt digne d'ésser recomanat i seguit amb tota cura, perquè d'aquesta manera en innumbrables ocasions són evitades algunes enfermetats, amb la consegüent satisfacció que produeix el fet de poder gosar de perfecta salut. Així la vida de l'home pot rendir el màxim profit en benefici propi i dels seus consemblants.

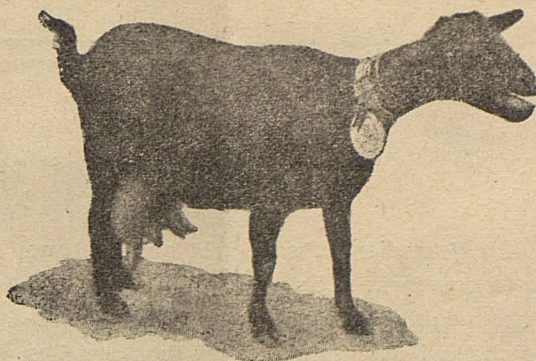
De la mateixa manera els animals que tenim al nostre servei, que ens reporten remarcables utilitats, per l'interès suprem que hem de tenir al seu favor, és necessari que adoptem totes les precaucions necessàries encaminades a aconseguir per ells una sanitat el més millorada possible, amb la qual cosa podrem viure amb més tranquil·litat perquè evitem considerables pèrdues materials, i per altra part gosarem de la satisfacció moral d'estalviar molèsties i sofriments a les nostres bèsties, sobre de les quals ha de recaure contínuament la consideració que també són de carn i ossos.

Amics com som de la sinceritat més escrupolosa, hem de confessar que durant els primers temps que nosaltres teníem cabres, no hi donàvem gaire importància a tot el que a higiene es refereix, però tot sovint el nostre ramat era víctima de contrarietats i ensopegades que amb freqüència ens donaven remarcables disgustos, prou forts per experimentar desenganys i desil·lusions que refredaven considerablement el nostre entusiasme i feien néixer espurnes de propòsits d'abandonar absolutament el negoci.

Més endavant, però, al·liçonats per l'experiència i seguint els savis consells de persones tècniques, ben aviat vàrem entendre que practicant acurats però senzills mètodes de netedat i desinfecció, podíem fàcilment lliurar-nos de moltes contrarietats. I cal remarcar que la major part de les atencions que una bona higiene requereix, abans de tenir-les per norma, aparenten com una muntanya alterosa molt difícil d'ésser escalada, com un afer rodejat de dificultats i enrenous, però que quan s'han començat a practicar tot marxa com una seda, perquè en realitat són la cosa més fàcil i planera que amb gust portem a cap, com la cosa més natural del món, que al mateix temps va lligada amb els afers més indispensables propis del bestiar.

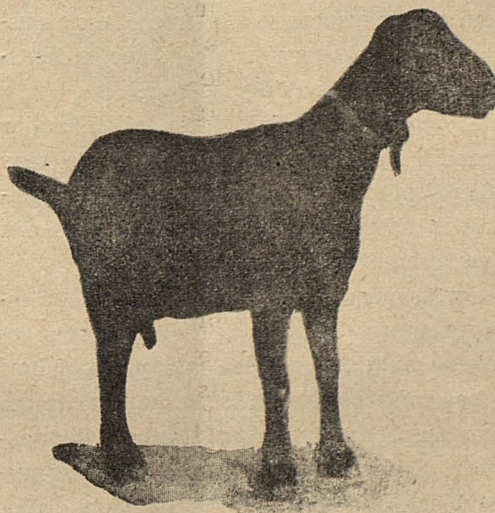
De manera que, si indispensable hem de considerar el proporcionar menjar abundant al bestiar, considerem indispensable

també observar els preceptes higiènics i ens hem familiaritzat tant amb una cosa i altra,



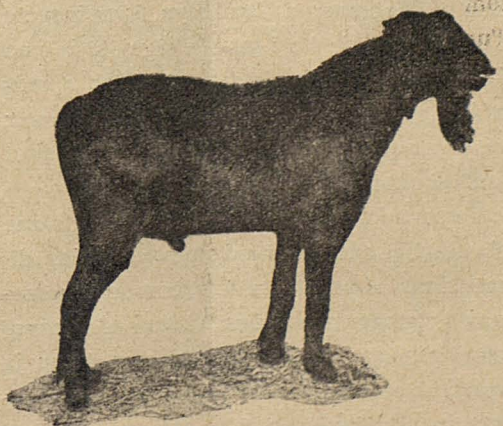
Cabra del país. Notable exemplar tarragoní que ofereix la particularitat de tenir les mamelles amb quatre mugrons i que ha donat dues cries de la mateixa naturalesa

que ja no sabríem preocupar-nos de l'alimentació sense procurar al mateix temps i amb tot interès per a la salut de les nostres bès-



Cabra de raça comuna o vària

ties. Es per això que ens fem creus de com vàrem tenir el poc interès de passar tant de temps, durant el qual anys enrera les nos-



Mascle de la mateixa raça

tres cabres no eren ateses convenientment i trobem també ben estrany que encara hi hagi ramats que a més d'anar mal cuidats

en llur alimentació hi vagin referent a sanitat, per la qual és tan necessari prendre totes les precaucions, altrament, repetim, se'n reben considerables perjudicis.

En primer lloc s'ha de procurar que les cabres facin només una cria cada dotze o tretze mesos. Consentir que aquest interval de temps s'escursi és procedir barroerament, donant una prova palesa d'estimar molt poc les bèsties i els propis interessos, perquè les cabres envelleixen prematurament i algunes moren quan només compten tres o quatre anys d'existència.

Són també mereixedors de les més dures recriminacions aquells agricultors i ramaders que tenen el mal costum de deixar passar molts dies sense treure els fems del corral, deixant que s'hi podreixin.

Uns ho fan per estalviar jaç i altres perquè així els fems són més bons. Les molèsties i sofriments que aquesta manera de procedir ocasiona al bestiar, són molt difícils de ponderar i van de retruc contra els interessos de l'amo, perquè disminueix la producció de llet, el bestiar s'aprima i d'aquesta manera es propaguen amb facilitat les malalties que de vegades es converteixen en epizooties que ocasionen incalculables perjudicis.

El jaç per al bestiar ha d'ésser molt abundant, ben sec i ben net, procurant canviar-lo almenys una vegada cada setmana. Pretendre que es vagi podrint al corral dies i més dies, és una equivocació lamentable, perquè mortifica les bèsties, per tant, és al femer on ha de tenir lloc la descomposició, procurant que els fems estiguin a cobert, resguardats dels efectes del vent i de les soledades. Per altra part, si bé és veritat que trigant molts dies a escurar els corrals i no posant-hi gaire jaç els fems són una mica més bons com a fertilitzants, s'ha de tenir present que d'aquesta manera se n'obtenen molt pocs, mentre que amb jaç abundant s'augmenta molt el volum i el femer s'omple molt sovint. Quant a la qualitat, té una importància ben insignificant obtenir-la una mica més millorada si per aconseguir-ho hem de sacrificar llastimosament el benestar i la salut dels animals, condemnant-los a un ambient corrupte i pesat per tots conceptes.

El dia que plou, mentre les cabres es troben a la pastura, encara que s'hagués posat jaç el dia abans, hem de procurar que quan arribi el ramat trobi jaç nou i abundant, perquè aquest és ben sec i esponjat i aquestes condicions faciliten en gran manera que les bèsties s'eixuguin ben aviat de la mullena rebuda, mentre que el jaç del dia anterior ja està aplanat i un bon xic humitejat, fent que durant unes hores el bestiar no pugui lliurar-se de la mullena, la qual cosa els és altament perjudicial durant totes les temporades de l'any i molt especialment durant

l'hivern. Durant la primavera, com que el menjar és molt verd i naturalment porta molta aigua, resulta que als corrals aviat hi ha bassals de pixum que incomoden considerablement al bestiar i àdhuc el qui per tal d'atendre'l hi ha d'intervenir, per tant serà convenient treure els fems més sovint, posar-hi més jaç i d'ésser possible, que sigui més menut per tal que tingui més facultats d'absorbir la mullena.

Durant l'estiu, alguns ramaders (nosaltres també ho havíem fet), amb l'excusa de la calor deixen els corrals sense jaç. Naturalment que amb jaç, i que hi estigui uns quants dies, les cabres tenen algunes incomoditats, però és convenient remarcar que van molt més bé i no tenen tanta calor posant-hi jaç cada dia i escurar-lo cada dos dies. Si no es fa així han de jaure contínuament damunt d'una persistent humitat i brutícia o no jauen. I no convé ni una cosa ni una altra. La palla i el boll de tota mena de cereals de palla tova, és el més indicat per a ésser utilitzat com a jaç, però quan es presenti el cas que s'hagi de comprar i ens exigeixin uns preus fora de raó, que no siguin econòmics, podem utilitzar sense cap mena d'inconvenient el fanal, els oballatges, flors de Sant Joan i altres brosses que no siguin molt troncudes, prenent la precaució de què rebin la solellada durant tres o quatre dies després de collides i abans de lligar-les per a portar-les a cobert, perquè si els feixos són fets quan encara la brossa és verda, s'inicien fermentacions de floridura i descomposició i quan la brossa és posada al corral s'escampa una polsina i una fortor que forçosament ocasionen incomoditats durant un parell o tres de dies.

Cada vegada que el corral sigui escurat, abans de posar-hi jaç nou, és convenient ruixar el paviment, les parets i el sostre enèrgicament amb solucions de qualsevol producte derivat de la fabricació del quitrà, sigui lissol, creotal, creolina o zotal al quatre per cent, la qual cosa quasi fa impossible que el ramat sofreixi cap infecció, però si es presentés el cas que hi veiéssim un perill, serà necessari ruixar directament les cabres així que arriben al corral, amb una solució de lissol o zotal al 2 per cent. Recomanem que sigui practicada aquesta operació tan aviat com arribin al corral i que no hi arribin gens cansades. No convé de cap manera esperar que hagin començat a remugar, perquè una volta començada aquesta importantíssima funció, les cabres són perjudicades considerablement.

Immediatament després de ruixades, se'ls hi ha de posar molt jaç i donar-les-hi menjar que els sigui ben agradós i amb abundància.

El jaç farà que puguin eixugar-se ben

aviat, i el menjar donarà lloc a què oblidin tot seguit la marejada que els hi haurà produït la polvorització.

El mateix per les ruixades al corral que per les ruixades directament a les cabres, hem d'utilitzar una màquina sulfatadora o un altre aparell per l'estil, però hem d'adver-

tir la conveniència de què l'aparell sigui nou o que no hagi servit mai per a sulfatar amb brou bordelès, perquè quan s'hi posen els sucres desinfectants que recomanem, funcionen molt defectuosament i amb facilitat s'espatllen ben sovint.

ANTONI TORRESCASANA

El «Garapático»

Llegíem dies passats a la premsa, que a la província de Saragossa hi havia aparegut la doble plaga de la *llagosta* i el *garapático* i que feien estralls per aquelles comarques.

No ens detindrem a descriure la *llagosta* per ésser malauradament massa coneguda per la majoria dels agricultors, però si que creiem interessant ocupar-nos del *garapático*, per considerar que són molts els llegidors d'*Agricultura i Ramaderia* que ni de nom coneixaran aquest insecte, que no obstant la seva petitesa, produeix efectes desastrosos i ruïnosa a l'agricultura.

El qui això escriu, testimoni de major apleció per haver experimentat els seus efectes en unes finques d'Almacelles (Lleida), no dubta en qualificar-lo de més nociu que la mateixa *llagosta*.

Sortosament, d'aquestes plagues n'han estat exemptes la majoria de les nostres comarques catalanes, però com que ambdues tenen bones ales per a desplaçar-se, no tenim cap seguretat que no apareguin a l'impen-sada. Esperem, però, que els mitjans i precaucions adoptats per les autoritats, allunyan el perill de noves invasions i hauran sabut destruir-les abans que elles ho fessin amb les collites d'aquells pobles que sofreixen el flagell.

El *garapático* en castellà, o *garapatell* com se l'anomena a Catalunya, és un insecte d'un tamany de 4 o 5 mm.² o sigui, si fa o no fa, de la grandària de les *marietes*, o més exacte encara, del *diabló* de l'avellaner; té, com aquest, també un fibló fort i afilat amb el qual ataca el blat.

La seva forma, quelcom triangular, fa que s'assembli, encara que de més reduïdes dimensions, al *bernat pudent*, com se l'anomena en algunes contrades, o *xinxà del camp* en altres, que no descriurem per ésser ja conegut per la majoria dels pagesos; es diferencia també pel seu color sempre igual en aquests, mentre que el color del *garapatell* evoluciona constantment, seguint sempre de conformitat amb el de la planta del blat que és la que ataca preferentment; de manera que és verd quan verda és la planta, ros

quan aquesta rosseja i terrós quelcom rogenc com el blat quan és madur.

Igual com el *diabló*, amb el qual l'hem comparat, vola tan sols quan el sol escalfa; les demés hores les aprofita per fer les seves malvestats o per dormir, permetent que se l'aixafi abans de moure's.

Va a grans bandades, compostes de milions o bilions i molt compactes, de manera que pot donar-se el cas que un camp sigui invadit fins a cobrir materialment la terra i no veure-se'n ni solament un al camp veí. Això no vol pas dir que aquest en resti exempt, ja que és molt probable que passi al segon quan hagi arruïnat el primer.

Hom no sap si malmet la planta del blat abans que aquesta espigui, ja que a la vista res no s'observa, però quan és espigat, s'enfila a l'espiga i va clavant fiblonada als grans, sense deixar-hi, de moment, cap senyal visible, no obstant, quan aquests s'assequen, van apareixent-hi unes petites taques rodones d'un mil·límetre quadrat aproximadament, i d'un color groc, taques a les quals no donarà cap importància aquell que desconeixi el flagell, però que a cap preu comprarà aquell gra el cerealista que en conegui els seus efectes.

La potència del seu fibló és tanta, que no sols malmet els grans tous, sinó que quan són secs i fins a la mateixa garbera els ataca, encara que en aquest cas no hi deixi senyals visibles.

Cal que hom hagi experimentat pràcticament aquesta marfuga per a fer-se càrrec de la nocivitat de la picada del *garapatell*; per tenir-ne idea n'hi haurà prou considerant que una mostra de blat en la qual apareguin un deu per cent de grans *garapatell*llats, es pot i s'ha de considerar del tot inaprofitable, ja que ni en forma de gra, ni convertit en farina no hi ha animal que se'l mengi; i si es prova de pastar no hi haurà forner, per expert que sigui, que aconseguixi donar forma al pa, i menys encara fer-lo pujar ni tant sols quatre centímetres. Hem tingut l'ocasió de fer-ne l'experiència i de constatar la veracitat de les nostres afirmacions; férem pastar farina de blat *gara-*

patillat i el pa que en sortí, si és que pot donar-se el nom de pa a un producte d'un color negrós i indefinit i tot clivellat en la seva part externa, provarem de fer-lo menjar als gossos i gallines i uns i altres refusaren aquella menja. Felicitem-nos que els

nostres pagesos sols coneguin per referències periodístiques aquesta plaga i condolem-nos d'aquells dissortats que la sofreixen i que corren el risc, si la invasió és intensa, de perdre totalment les seves collites.

E. BRUFAU

L'escarabat de les patates en els camps de França

De tots els insectes exòtics perjudicials a l'agricultura, de la invasió de la qual Europa estava amenaçada, la *Dorifora* o Escarabat americà de les patates, és un dels més temibles.

Aquest insecte és originari dels Estats Units de Nord-Amèrica, on se'l coneix amb el nom de *Colorado beetle* o Escarabat del Colorado. Cap el primer terç del segle XIX, solament es trobava a l'Estat del Colorado, en la vertent oriental de les muntanyes rocoses, alimentant-se d'una espècie de patates bords. A l'estendre's en aquell país el cultiu de patates, cap a l'any 1860, el prolífic insecte es propagà arrasant al seu pas les plantacions de patates des del Colorado a la costa de l'Atlàntic, amb una velocitat mitjana de 88 milles (o sigui 140 quilòmetres) per any. L'any 1874 s'assenyalà la seva presència a la costa Atlàntica dels Estats Units, quedant invadida per la plaga tota aquella gran extensió de l'Amèrica del Nord, que obligà als cultivadors americans a realitzar costosos tractaments per a contenir els seus estralls.

Malgrat les Lleis-Decrets que des de finals del segle passat prohibeixen o reglamenten, als principals països europeus, l'entrada i el trànsit de patates procedents dels Estats Units i del Canadà, són moltes les vegades que aquest insecte ha arribat a Europa. L'any 1876, amb carregaments procedents de Nova York i per dues vegades, es trobaren Dorifores vives al port de Bremen.

El mateix any es trobaren també varis insectes adults a Liverpool, en un vaixell mercant procedent de Texas. També a l'any 1876, s'assenyalà la presència de la *Dorifora* al port de Rotterdam.

Però, la invasió més alarmant es produí a Alemanya l'any esmentat a Mülheim (prop de Colònia) i a Schildan (Saxònia). Amb mesures extraordinàriament enèrgiques s'aconseguí extingir ambdós focus.

A l'any 1887, noves aparicions de l'indesitjable hoste s'assenyalaren a Alemanya, a la regió de Torgan, assolint també exterminar-lo radicalment.

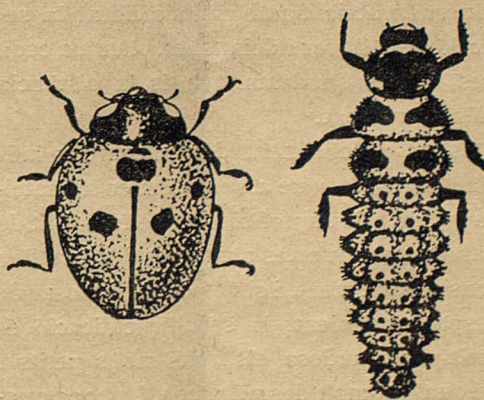
A l'agost de 1901, es presentà la *Dorifora* a Anglaterra en unes hortes de Tilbury, prop de la desembocadura del Tàmesis, i amb tot i les enèrgiques mesures adoptades,



Dorifora del Colorado. Insecte perfecte i larves augmentades cinc vegades, aproximadament

reaparegué a l'any següent, en el qual s'asolí finalment extingir l'esmentat focus.

A Alemanya es descobrí a l'any 1914, (pocs dies abans d'esclatar la guerra) un important focus a la desembocadura de l'Elba, prop de Stade. L'origen de la invasió fou



Coccinella. Insecte i larva

l'ús com adob de material d'emalatge procedent d'Amèrica. S'adoptaren procediments extremadament rigorosos, aconseguint-se també extingir per complet la plaga.

Per últim, l'any 1922 es va trobar la *Dorifora* a França, als encontorns de Burdeus; però quan es feu el descobriment, l'insecte estava ja difós per tota l'extensió del Departament i inclús es trobà algun focus molt internat a la Dordonya.

En els deu anys transcorreguts i malgrat

les mesures adoptades, la plaga s'ha anat estenent, més o menys ràpidament, segons els anys. Actualment la zona contaminada a França, abraça trenta Departaments, entre ells el dels Alts Pirineus, fronterer a Espanya.

S'ha d'evitar, contra tot, la seva entrada a Espanya. La presència d'aquesta plaga seria la ruïna del cultiu i la pèrdua de la nostra exportació. La *Dorifora* és, de color groc amb ratlles negres; les seves larves o *cucs* són rogencs, amb punts negres; uns i altres devoren completament les fulles de les patates i destrueixen les plantacions. El Govern ha pres les mesures al seu encalç per a impedir l'entrada a Espanya d'aquesta terrible plaga, però és necessari l'ajut de tots per a evitar-la; el descuit d'un, pot ocasionar la ruïna de tots els cultivadors de patates.

Si l'escarabat de les patates arriba als nostres camps, és un deure patriòtic denunciar la seva presència immediatament. Un focus petit pot destruir-se amb mesures enèrgiques aplicades sense demora. Una volta estesa la plaga, seria impossible exterminar-la per complet.

Si en un camp de patates observeu insectes com els que hem descrit, aviseu sense pèrdua de temps al Servei Agronòmic Provincial o l'Estació Central de Fitopatologia Agrícola (la Moncloa, Madrid - 8).

El Ministeri d'Agricultura facilitarà els auxilis necessaris per a exterminar la plaga.

Les regades i entrecavades de les plantes

L'abús d'aigua en les hortes, acostuma ocasionar perjudicis seriosos, perquè amb l'excés d'humitat, sobretot en èpoques caloroses, es facilita el desenvolupament de mals, produïdes per bolets i criptògames que malmeten les plantes; polsines blanquinoses en les fulles, taques groguenques, podridures en les arrels, que quan no maten desmilloren molt les vegetacions i els fruits. Per poc que es pugui ha de regar-se en pondre's el sol i fer-ho amb cura.

Convé més regar poc i sorollar la terra dos o tres dies després d'haver-hi donat l'aigua, que no abusar d'aquesta. Amb les rasclades, a més de destruir les herbes, es contraria l'evaporació en oposar-se a la capilaritat i es sosté més temps la frescor de la terra, afavorint així el desenrotllament de les arrels.

Les entrecavades estalvien aigua i donen vigor i força a tota mena de vegetals.

El bon hortolà no es descuida mai d'entrecavar després d'una regada. Cal recordar-ho.

Melons, síndries i carbasses

Com ja diguérem en el nostre anterior article, insistim en la conveniència d'efectuar la sembra durant la segona quinzena d'abril perquè així està assegurada una més abundosa producció, al mateix temps que podem aconseguir que els fruits madurin en una època molt oportuna per tal que siguin més apreciats, tant si els necessitem en absolut per al nostre consum, com si els tenim destinats a la venda.

Es molt recomanable efectuar la sembra aprofitant una saó natural o sigui al cap d'uns dies d'haver plogut, més aviat o més tard segons les condicions del terreny en retenir la humitat. En el cas que no hagi plogut, és necessari efectuar una abundosa regada i uns quants dies després, quan la terra estigui en bones condicions d'humitat sense que sigui fangosa, s'ha d'efectuar la sembra. Però, un parell de dies abans les llavors s'han de posar en remull; amb aquest temps n'hi ha prou per a què les llavors estiguin en condicions excel·lents d' immediata germinació.

Creiem del tot convenient cridar l'atenció sobre un procediment que molts agricultors segueixen, i és que tot creient equivocadament que les llavors han d'estar molt temps a l'aigua, les hi tenen 8 ó 10 dies i encara més. És necessari abandonar aquesta manera de procedir, perquè s'ha de tenir present que tota mena de llavors i molt particularment les del meló, síndria i carbassa, un cop transcorregut el temps indispensable per absorbir l'humitat necessària per tal de fer més ràpida la germinació i naixença, el que els convé, no és pas una temperatura freda com la que troben submergides a l'aigua, sinó que més aviat és necessari una temperatura amb el grau de calor adequat, com la que troben a la terra. Per tant tot el que sigui retardar el moment de posar-les a l'acció de la temperatura, és retardar el moment de nèixer les plantes. Per altra part, de les llavors que han estat sotmeses a l'aigua durant un nombre de dies excessivament llarg, en neixen plantes que són més propenses a ésser atacades per les malalties i indiscutiblement moren més aviat totes elles i algunes ni tan solament arriben a produir fruit.

A cada tres metres quadrats s'ha de fer un clot no gaire pregon, en el qual s'hi han de tirar vuit o deu llavors, procurant que estiguin separades les unes de les altres. Alguns agricultors tenen la mania de deixar-les apilotades perquè així segons ells, tenen més força per nèixer i trencar la crosta de

la terra. No, això no convé, perquè si estan massa aprop en fer l'entreclarida, la que té de quedar si no s'arrenca junt amb les altres, queda un bon xic rebregada o desarrelada amb la conseqüència que durant uns dies la seva vegetació està estacionada i la planta pot morir fàcilment. Tampoc no creixen tant durant els primers dies després d'haver nascut. Repetim, doncs, que convé deixar les llavors separades, i per tal que puguin nèixer fàcilment, és necessari colgar-les a una profunditat que no excedeixi de cinc centímetres i al damunt posar-hi una lleugera capa d'escorça de pi que ha servit a les adoberies, o fems ben menuts però, d'ésser possible, sempre valdrà més escorça. D'aquesta manera l'humitat es conserva fins que les plantes són nascudes sense necessitat de tornar-se a regar i de passada la terra no s'encrosta gens, encara que plogui.

En sembrar les carbasses en lloc de deu o dotze llavors, amb tres o quatre n'hi haurà prou.

Transcorreguts 15 dies després d'haver nascut les plantetes, serà convenient, suprimir-les totes menys tres, que han de quedar a cada mota, que com és natural, han d'ésser les més vigoroses i procurar que estiguin separades almenys a una distància de tres o quatre centímetres. Quinze dies o tres setmanes més endavant, se n'han d'arrencar dues de cada mota, deixant-hi únicament la més vigorosa. Procedint d'aquesta manera haurem practicat amb molta facilitat la selecció de la llavor i deixar una planta a cada tres metres quadrats, que és la distància més convenient.

Es un procediment dolent conrear més plantes que les que assenyalen en la mateixa igualtat de superfície, ja que és sabut de tothom que aquestes plantes es desenrotllen considerablement, i si no poden disposar de l'espai convenient, la seva fructificació és molt poc abundosa, els fruits molts petits i de qualitat molt desmillorada. La bona qualitat dels fruits exigeix sol i aire, per tant, si les plantes i els fruits estan enfarfegats, l'acció dels agents atmosfèrics hi pot tenir molt poca eficàcia.

A mesura que les plantes vagin creixent, és necessari anar recalçant les posant terra fins a la part inferior de les primeres fulles prenent, però, la precaució de no colgar-ne cap. La terra ha de deixar-se convenientment disposada de manera que en efectuar les regades l'aigua no toqui els troncs ni les fulles, doncs el contacte amb les aigües de regar és una de les més manifestes contra-

rietats que aquesta espècie de plantes poden experimentar.

Mentre les plantes van creixent és convenient regar-les cada vuit dies aproximadament o amb intervals una mica més llargs si la naturalesa del terreny consent retenir amb més eficàcia la humitat. Cal tenir present que si durant la floració l'aigua escasseja o són regades amb excés, no pot realitzar-se la fecundació de la flor amb normalitat, així com també per efecte de les mateixes causes moren molts fruits quan tenen el tamany d'una nou aproximadament.

Quan els primers fruits han assolit el tamany aproximat d'una taronja, és precís moderar les regades allargant prudencialment els intervals, puix que és arribat el moment que una humitat excessiva provoca amb facilitat la podridura de les arrels, contrariatat que ocasiona una mort prematura de les plantes. Poques vegades aquestes plantes es veuen lliurades del flagell de les malalties criptogàmiques, que molt sovint causen llastimosos estralls. Per tal d'evitar aquesta contrariatat, és indispensable practicar dues o tres polvoritzacions, amb brou bordelès, amb la fórmula següent: un quilo de sulfat de coure per 100 litres d'aigua i molta calç. D'aquesta manera s'aconsegueix una vegetació sana i vigorosa que afavoreix considerablement la qualitat dels fruits i perllonga la vida de les plantes donant lloc a què puguin desenrotllar-se i madurar perfectament la major part dels fruits tardans, els quals assoleixen un valor que no té res de despreciable. Altrament es perden i moren quan encara són molt verds i no tenen cap valor.

En arribar els primers fruits aprop de la maduració, les regades hauran d'ésser més escasses, procurant no fer-ho fins que les fulles comencin a pansir-se i si a últims d'agost o més endavant sobrevé una pluja abundant, ja no s'hauran de regar més, ja que s'ha de tenir present que en endavant les nits són més llargues, més curtes les hores de sol i quasi totes les matinades són molt humides.

Cal tenir present que les exigències en el regar de cadascuna d'aquestes tres plantes són diferents, això és, que els melons han d'ésser més regats que les síndries i aquestes més que les carbasses.

Els fruits que són recollits de plantes que hagin estat cuidades amb els procediments que hem assenyalat, indubtablement són abundosos i de qualitat excel·lent, oferint majors garanties de conservació per a portar-los al mercat i aconseguir guardar-los fins per Nadal.

¡Quin goig poder menjar un bon meló en una diada tan solemnia!

SILVESTRE FONOLLEDA

Prevenir, és curar

En política, el mateix que en medicina, prevenir és curar i és més fàcil això, que no una volta ja s'ha apoderat el mal, de curar-lo. L'any 1931, el desori en la pagesia va començar en virtut de què les autoritats van tolerar deixar fer mltings i que els polítics de llorda llei, que tothom sap qui són, varen dir a les masses rabassaires el que no podien dir respectant les lleis, la raó i la justícia.

Ho varen dir per afalgar-los, no perquè ells ho creguin així, sinó amb segones intencions i pescar-los-hi els vots, que és el que es tracta i un cop aconseguits, com altres voltes ha passat, els despreciaran. Aquesta és la veritat del fet i no altra.

A Catalunya no hi ha, ni hi havia qüestió agrària, però, en virtut d'aquesta turpitud política, ha vingut constituint un greu mal per la nostra agricultura, per la terra nostra i també per la República.

Aquests són bons catalans i republicans?... Ni pensar-hi! De tot això n'ha vingut un mal estar agrari que es traduirà en pobresa per a les nostres terres i greu mal per Catalunya, agrícola i moralment.

De tot això n'han resultat grosses dificultats per al Govern, per la justícia, per la raó, per la llei i sobretot el desprestigi de les autoritats constituïdes que han estat burlades arreu, tot per culpa dels que ho podien prevenir i curar a temps i no ho van fer, tolerant el mal que s'estenia com la taca d'oli.

Així arribà la collita del gra i ja hi va haver alguna guspira, però en venir la del vi vingueren les grosses dificultats i desori, pagant uns segons pactes i altres emportant-s'ho tot a casa.

Quan les collites ja es feien i a darrera hora va tractar-se de posar resclosa a la riuada i reunides les autoritats civils, Generalitat, propietaris i rabassaires, es volgué arranjar pagant un pacte menys, però, arribà tard i a més no s'atengué en la seva major part, esdevenint lletra morta.

Amb la collita d'olives passà el mateix. Ja en el passat any 1932, varen crear-se els Jurats Mixtes per a l'arranjament de les divergències entre les dues parts, propietaris i rabassers, es feren edictes i circulars des dels Govern Civils, i tot ha resultat fallit i nul.

Els rabassaires per la llei de la força s'han emportat trepadelles, llegums, gra d'espiga, avellanes, ametlles i raïms, en part o en la totalitat, partint-ho tot al seu gust i caprici, sense dret, escrúpol, raó, justícia, ni llei de cap mena.

Amb la collita de l'oli passà altre tant, agreujat encara.

Multes condonades, les forces de la guàrdia civil i mossos d'esquadra sense instruccions per obrar a l'empar del dret, de la raó i de la justícia i resultant la propietat robada, la llei burlada i el principi d'autoritat per terra i sardònicament ridiculitzada... Pobra pagesia!...

On anem a parar amb aquesta escola d'anarquia al camp, que serà la mort de la nostra estimada agricultura?...

No creiem, de bona fe, que la República vulgui aquest mal per a la pàtria, doncs mantant la font de la prosperitat i riquesa nació-

nal, irremissiblement moriria ella, com va morir la primera a mans de l'anarquia.

Que torni a imperar per al bé i la vida seva l'imperi de la llei, del dret i de la justícia i poden tornar dies de pau, de prosperitat i de glòria per a la nostra terra, avui tan en desori.

Tinguem en compte que les crisis agràries són les més dificultoses per a la vida dels pobles, per ésser més agudes.

Es l'hora del seny i no de les passions desfermades. Es temps d'edificar i no de destruir; doncs així i tot hi haurà llarga tasca per a complir.

Llei i autoritat... que t'has fet?... Tu befes i deixes tirar en orri la casa pairal, puntal de la Pàtria?...

EMILI PASCUAL D'AMIGO

Consells per a tenir bons herbeis per a farratge

—Com ha anat això, Ton?

—Malament. Un mercat desgraciat. He regalat un parell de bous, que valien un gratat d'unces.

—I com no has esperat fer-ho un altre dia, que el mercat estés més animat?

—Què vols fer-hi! Acabada la feina de la temporada em quedaven a l'estable dues boques de massa, que m'haurien deixat desproveït de palles i fencs.

—No m'explico que et queixis de la manca de farratges, tenint el doble de terres dedicades a prats i la meitat menys de besties de les que jo engreixo.

—Tampoc no sé explicar-m'ho. El què passa és que els prats meus, tot i cuidant-los bé, donen poca herba bona, per cobrir-se de molses i altres herbes petites, en tal mesura, que si hi porto el bestiar no pot, ni tan sols, fer un fart.

—Si l'herba bona no hi creix, dóna una bona cavada o llaurada i refés-lo de nou tirant-hi molts fencs. Diques, com afemes?

—Tinc de dir-te que, a casa, sempre hem pensat que era una grossa equivocació el desfer els prats. Fins l'oncle escridassava quan algú ens volia convèncer d'adoptar aquest nou costum. En quant a adobar-lo, de tant en tant, hi tirem una mica de fencs, no massa, perquè l'herba del prat, no en necessita gaire, puix ja sap campar-se-la.

—Ara m'ho explico tot. Amb aquesta manera de pensar no és estrany que no tinguis farratges i hakis de mal vendre el bestiar. També a mi els veïns em criticaven quan jo emprimava els prats per a sembrar-hi forment o blat de moro i els preparava per a

refer-los de nou. Ara em ric de tothom, puix que els meus estables donen goig de veure, són plens de besties grasses i sego tan farratge que me'n queda encara per vendre. Això sí: adobo els prats com si fos un jardí i miro que els adobs siguin molt rics en nitrogen, que com cap altra substància, ajuda i promou el desenvolupament i creixença de l'herba.

—I què empres?

—Un any fencs i un altre adobs químics. I si no tinc prou fencs, adobs químics. Escampo 300 ó 400 quilos de superfosfat, 200 ó 250 quilos de sals potàssiques i 400 o més quilos de calciocinamida que espargo generalment en dos cops. Després dono una bona rasclada. Fent-ho així, podràs veure com en arribar la primavera tinc uns prats que admiren. Dels adobs nitrogenats esculleixo la calciocinamida perquè, a més de l'azot, porta calç, un 50 per 100, i com ja saps, la calç afavoreix en gran manera la neixença espontània de lleguminoses.

—I diga'm: amb totes aquestes despeses en adobs, els comptes et surten bé?

—I tant! Estable i pallissa sempre plena; besties grasses i boniques; cap deute i, a l'acabar l'any, uns quants bitllets de banc a la meua disposició. Ja no envejo res més.

—Quasi em dones entenent de què ho provi amb unes quantes vessanes.

—Serà la primera vegada que hauràs demostrat ésser un agricultor progressiu i aprofitat.

—Gràcies pel consell. A reveure.

PERE DE LA TRIOLA

La pagesia mallorquina

I

Mallorca és una au marina de l'estol grec que, esgarriada un temps d'aquell nombrós esbart, emprengué la volada seguint el sol en la seva carrera, fins que, trobant-se retuda de cansament o poruga de l'ignot, va posar-se sobre les blaves aigües del Mediterrani, baix de l'alt Pireneu, on romangué de sobte encantada per a sempre.

Mireu-la sobre un mapa i veureu que té la figura de la fotja mentre neda per dins les aigües dels nostres prats: el coll arrufat, la cua curta, les ales aplegades i el cos arrodonit i gris, d'atapaït plomall. Encara es troba en la direcció que duia a l'arribada: el bec a Andraig i la cua a Formentor. Aspra i rociosa serra la travessa de

llevant a ponent, com ala de forta ossada i llargues plomes. Els serrals d'Artà i els de Felanitx, més curts i baixos que els del Nord, són els peus i les cames arronçades. El ventrell, amb les parts blanques, és el canal que corre des de la badia de Palma, on té la boca, seguint pel pla de Sant Jordi i centre de l'Illa, fins l'Albufera d'Alcúdia, que és el punt d'eixida del líquid que engoleix. Quasi tota és ploma i ossos, i la poca carn que du és negrosa i dura com la dels ocells del salobrar: terrenys gravenços, amb qualche re-

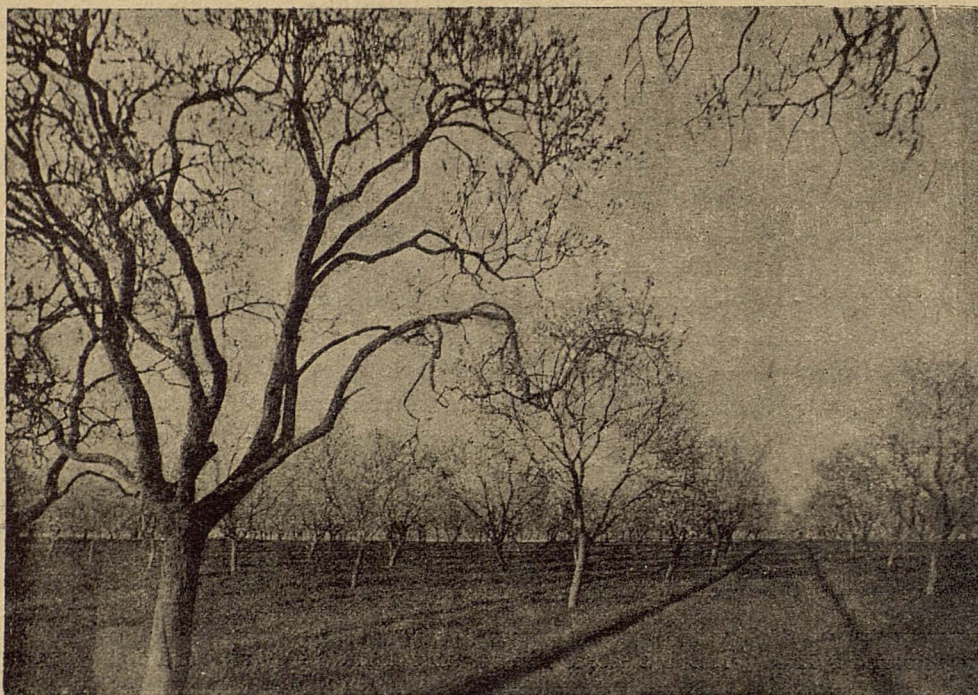
dol argilós, dins bassols i ressalts damunt un ample llit de pedra resseca i brescada, sobre el qual les aigües de les pluges corren depressa pels empinats torrents cap a la mar; i la poca que hi queda, mullant la terra assedegada, s'abeura aviat, xuclada per aquella esponja insaciable. Com que no té amples vessants, no hi ha rius ni llacs, durant l'estiu, de fresques i dolces aigües; sols s'hi troben uns quants gorcs en les altures i migrades fontetes ençà i enllà per la muntanya, amb alguna per dins el pla. Les cínies i els pous, en temps de calor, solen assecar-se: només són fortes les aigües fonses i les que, filtrant, hi acuden de la mar.

Els perfils de l'au marina, vull dir de les costes, serrals i puigs, apareixen nets, precisos, retallats sobre l'horitzó, mentre no els

tapa la boirada pel cim de les muntanyes com succeeix sovint.

Però en tot temps de l'any la llum viva i clara del sol li dona un to uniforme, grisenc i brillant, tenyint-ho tot dels esplendors prepotents del cel i de la il·luminació universal de l'aire. Tot és gris-blavós, ben diferent d'aquells països humits, on el sol és sempre verd clapejat de colors calents i vius: roig, vermell, groc, palla, negre o blanc, segons sigui l'objecte; taques que no estan mai esmortides per la claror massa intensa del cel, que és la que té aquí el valor predominant.

La mateixa calitja, a l'escampar-se, esfumant i atenuant la llum del sol, com que



Camp d'ametllers a Mallorca, en ple hivern

és viva i brillant, destrueix l'efecte del clar-obscur.

Si: Mallorca és una hermosa illa de l'orient, una illa grega deslligada de l'estol jònic, que, a través dels segles i a gran distància, conserva inesborrable la fesomia de la raça, on la llum influeix constantment sobre la flora vegetal i sobre l'animal, i més que en cap, en la humana.

La vegetació és exuberant, vigorosa i persistent; el ramatge dels arbres cobreix sovint la terra; les plantes resisteixen llarg temps sense sentir l'amorosa besada de les pluges; les bèsties s'hi mantenen d'herba seca, fulles mústiques i aspres brostes, i l'home roman a l'aire lliure, sadollant la fam amb un bocí de pa i una grapada de figues.

Bé pot dir-se que aquí la planta i l'arbre,

l'au, la bèstia i l'home, tot, més que de la saba de la terra, viu i s'alimenta, com el pi de l'altura, de les amors del cel.

Mallorca és gran, és bella: té gorcs i fondalades i olivars i pobles i coves i castells, i putxos que s'abeuren del cel dins les boirades com de la llet materna, alçant-se assedegades, les boques dels vedells.

Té murs de roques fondes on brama la riera; l'espiga d'or s'engronsa fins als pinars reülls; els tarongers verdegens, es vincla la palmera; la mar damunt la platja s'adorm, o escup bromera entre gegants esculls.

Celistia de victòria de grana l'emmantella; rompé son captiveri un rei conqueridor, el moro la sospira... La pàtria és gran, és bella.. Qui en el torneig dels segles recollirà per ella la flor d'eterna olor?

Això que en tan hermosa forma ens ha dit un dels nostres poetes¹, és la pintura més justa, compendiosa i acabada que en conjunt

pot fer-se de la nostra pàtria; però jo desitjo fer-vos observar la diferència que hi ha entre la muntanya i les terres baixes, i mostrar-vos la influència que el lloc i el clima tenen sobre l'aspecte físic dels éssers organitzats, i fins i tot damunt la part moral de l'home; influència de latitud que, si per tot el món s'observa, poques vegades és tan visible dins un espai tan limitat.

Com sabeu, la nota distintiva i característica de l'altura és l'esveltesa i la delicadesa, així com la de la planura és la robustesa i la força. La llei general

s'hi troba una volta més plenament confirmada. Mireu, sinó, com dalt de la serra, pel pla de Cuber i en els sementers de Lofra, el blat s'aprima així com creix i l'espiga s'allarga en granar, la palla és fluixa i mengívola i el pa molt blanc i saborós; l'herba que neix pels Tossals Verds és tendra, sucosa i flonja; la Ubaga diuen en la vall d'Orient al més ombrívol boscatge d'arbres abrinats i atapaïts; en el Gorc Blau les alzines són altíssimes, els pins axiprerats, els polls de gran alçària i els penyalars, tallats a plom, fan grans fondals; les figueres de la muntanya, cercant el sol, allarguen les branques com les sarments de les vinyes. Per les valls i pels vessants de les

(1) En Joan Alcover.

altures el fullam de l'olivar blanqueja com les albes, i l'oli de les seves olives és transparent, fi i daurat com el fruit del taronger. També és fina i suau la llana de les ovelles del coster, lleugeres i trescadisses com els cabrits, mentre que els vells de les dels baixos, grosses i carneses, són comuns i aspres.

En el pla, els blats, xeixes i ordís, són groixuts i forts com el canyet del prat; l'espigam, revingut, granat i retent, i el pa, pesat i bru; els arbres són baixos i de bona soca; i les oliveres, amb fulla negrosa de la mescara, poc fruïteres, gens retents i de mal oli. L'etzavara i la figuera-de-moro s'hi troben en llur terreny i no viuen dalt la muntanya, on el noguer s'hi fa alt i esponerós, mentre en els baixos quasi no hi ha fruita. El bou: mansuet, angulós, cairat, feixuc, pausat i poc airós, és l'animal del pla, i ni tan sols sap caminar per la muntanya, per on tresquen, seguint tiranys i revolts, l'ase i la mula, i hi salten lleugers per les timbes i roquissars les cabres, les ovelles i els porcs magres.

Aquestes diferències són encara més visibles en l'home. Fixeu-vos per un moment en el pagès de la planura central, el més típic de tots, i veureu com té la seva musculatura robusta i desenrotllada, la seva ossada grossa, els peus plans i amples, com també les mans i les espatlles, la color bruna, els cabells negres, el caminar lent com el pas del bou, els moviments fei-

xucs i poc aïrosos, el parlar pausat i peresós, generalment prou eixut de conversa, i anem aleshores a cercar l'habitant de les altures d'Escorca, on trobarem el jove abrinat, magre i falaguer, d'ossada prima, de color esblanqueïda, amb els peus, les mans, les cames i els braços llargs i vincladiços, aposta per a saltar pels roquissars i per a enfilarse als arbres; la gent és comunicativa, atenta, afectuosa i hospitalària; però tal volta un poc inconstant i variable, i, segurament, menys reflexiva i entenimentada que la del pla, d'on surt l'home d'acció i de voluntat més ferma i resolta de l'Illa. Els muntanyencs trien sempre les feines lleugeres, de més moviment que força, com collir l'oliva, podar i etsecaiar els arbres, tallar pins i alzines, fer carbó i pasturar les bèsties, són poc menja-

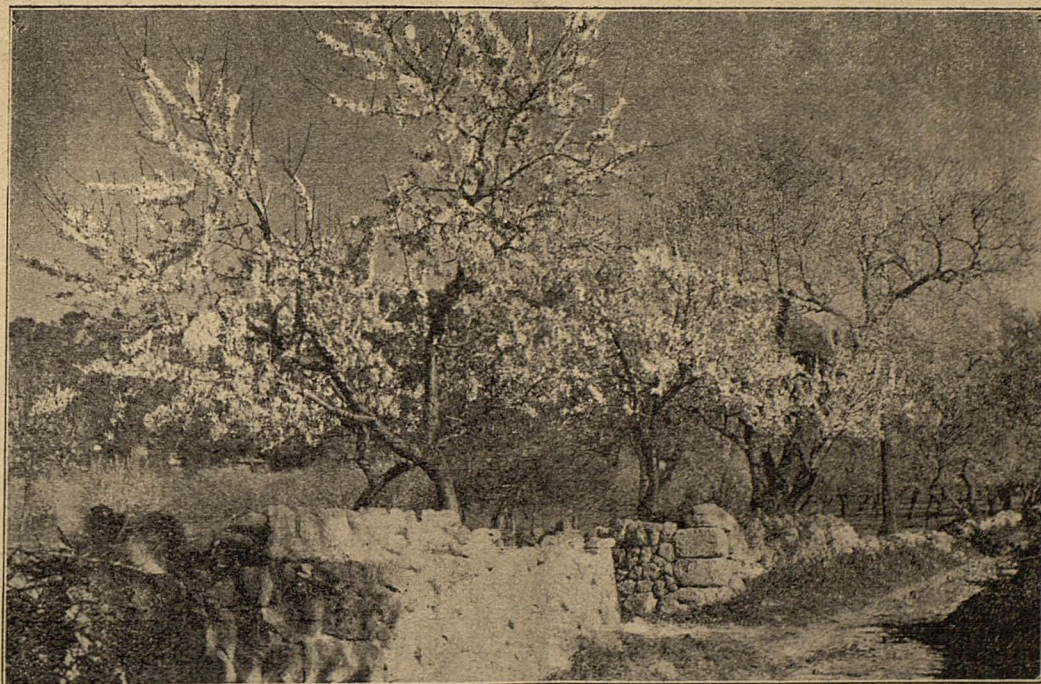
dors, quasi no tasten la carn, el seu aliment principal és el pa i l'oli; per a vestir esculleixen els colors grisos i apagats; són divertits i festosos, i en llurs bregues no solen arribar a l'escàndol i la revolta, però sovint es mantenen dins la intriga, i essent més raters que sanguinaris, escassegen els assassinats i les morts violentes. La dona de la muntanya és més esvelta i delicada que sensual i carnosa; altrament pot dir-se que té la mateixa fesomia física i moral de l'home, amb les naturals diferències genèriques. Es ben cert que les felanitxeres no tindrien el cos tan prim, vincladiç i agraciat, ni la gent d'aquella ciutat sabria fer aquelles aïroses gerretes que tots coneixem, si no tinguessin llurs muntanyes; aquell puig de Sant Salvador, el castell de Santueri i els serrals del voltant, i per això mateix, perquè viuen entre muntanyes, els habitants d'Artà i Capdepera s'assemblen tan poc als de la planura. Com ve-

es generalment superior a la dels muntanyencs.

Els habitants del centre no abandonen mai la llar i el tros¹: sembla que hi estan lligats com els pagesos de l'Edat Mitjana. Tal volta això es deu a què el terreny és més ric i abundós que el de la perifèria, on molta gent, mancada de medis per a mantenir-s'hi, recorra tota l'Illa cercant treball, i sovint s'expatria per anar-se'n a llunyans països, desitjosa d'enriquir-se en breu temps i poc esforç. Alguns ho aconseguïen, la major part moren enyoradiços en terra estranya, i els demés vençuts, al fi, per l'enyorança, tornen tant malanats i pobres com el dia de llur partida, però satisfets i contents de recobrar la perduda pàtria.

Després de dit això, he de fer constar que totes les distincions referides són solament accidentals i de relativa significació i transcendència, doncs en el fons dels signes i no-

tes distintives dels habitants del pla i de la muntanya, de les terres centrals i de les costes o vores del mar, i per sobre les línies diferencials de la naturalesa inanimada i de la flora i de la fauna de l'Illa, Mallorca té una sola ànima, un sentiment comú, una traça i un perfil propi i una meravellosa vibració de llum esplendorosa, semblant al nimbament de les visions celestials, que dóna a cada part, a cada tros d'aquest armoniós conjunt, el característic aire de família, la



Un amatllerar mallorquí, en florir

ieu, predomina entre els muntanyencs la delicadesa, l'emoció i l'agilitat d'acció.

Els del pla són més menjadors, engoleixen major quantitat d'aliment i no saben passar sense el porc. Essent més robusts i pesats, es dediquen a les feines feixugues i de poc moviment, com llaurar, cavar, fer clots i sèquies. Els colors vius de llurs robes, sobre tot la de les dones, contrasta amb la color morena de llur carn colrada i bofegada pel sol. Són de natural retret i tranquil, però quan surten de llur passivitat arriben fins als crims més espantosos: basta recordar els apassionaments polítics dels nostres dies i del començament del segle passat i les revoltes del temps del Tort Ballester. De la planura surten els pensadors i els mecànics; no es pot negar que llur potència intel·lectual

fesomia especial de la raça. Som fills del Mediterrani, som néts dels grecs; però tenim qualche cosa de l'oreneta africana, i desgraciadament no ens assemblem gens ni mica als ocells del Nord. ¿Voleu saber quin és el signe distintiu, el segell inesborrable que influeix sobre la nostra manera d'ésser i determina i constitueix el nostre caràcter? Doncs, escolteu bé: és que vivim amb poc, que passem el temps a l'aire lliure gaudint passivament dels amorosos raigs del sol com els dragons; que no sentim l'ambició febril de produir per a augmentar la riquesa social i fer progressar la humanitat, ni solament per interès i egoisme propi. En tot cas, solament es lluita per

(1) Avui dia l'emigració s'ha generalitzat.

tal d'aconseguir medis bastants per a emancipar-se del treball, per a mantenir-se pobrement, fugint de la llei santa i inevitable. No fer res! Heus ací l'únic i constant desig de tots. El treball es considerat sempre com un càstig que des del principi del món pesa sobre l'home i del qual cal deslliurar-se, ja que no és possible d'una manera definitiva, almenys el qui pugui temporalment. Mai s'ho mira com un deure, el més moralitzador, i com a font abundosa de goig els més purs, i de nobles satisfaccions, fecunda manera de veure que sense dubte dóna l'actual predomini de les raçes del Nord sobre les del Mig-dia.

De l'originària mallorquina no cal parlar, doncs aquells desconeguts pobladors primitius a la fi varen confondre's, si no s'esvairen del tot, en mesclar-se amb els diferents pobles que d'una manera transitòria o amb caràcter més estable aportaren a les nostres costes, com els fenicis, els cartaginesos, els grecs i els romans, i més tard els septentrionals. Tal volta a l'apoderar-se definitivament de Mallorca els sarrains, les altres castes que l'habitaven varen desaparèixer, extingint-se o emigrant a altres terres. El cert és que la niçaga catalana, predominant després de reconquerir l'illa el rei Don Jaume, en breu temps va anar perdent el caràcter i les qualitats de la raça fins el punt que actualment s'ha de reconèixer que ens en resta ben poca cosa—fent excepció de la parla—de l'esperit individualista germànic que tan avantatjosament distingeix Catalunya de les regions del centre i del mig-dia d'Espanya.

La influència del medi és sempre molt poderosa i a voltes decisiva. Sembren molts pinyols o grans d'una mateixa casta en terrenys de latituds diferents; deixeu-los germinar, créixer, florir, fruitar i reproduir-se indefinidament, cada un en el lloc on va ésser colgat la primera vegada; i veureu que, si arriben a aclimatar-s'hi, sorgiran moltes varietats de la mateixa espècie, tant més diverses unes de les altres com més diferents i oposades siguin les condicions climatològiques dels països on les plantes s'hagin nodrit¹. Tal és la història de la raça catalana en aquesta Illa; sis cents anys de constant residència feren llur obra; i així és que en el començament del segle XIX ja hi trobem, per damunt el caràcter originari, el caràcter adquirit. Això ens fa creure que amb les distintes races que anteriorment l'habitaven va succeir el mateix: al cap de més o menys temps llurs descendents eren com nosaltres, vertaders fills del Mediterrani, peresosos i fatalistes com els orientals i els africans. Les condicions climatològiques

d'una regió no varien radicalment en milers d'anys: tot el més sofreixen lleugeres modificacions quasi imperceptibles per a l'observador. Així és que el terreny, el paisatge, el cel i la mar de Mallorca pot dir-se que no han variat.

Procuraré, per això mateix, recordar-vos el seu aspecte, puix aquest engendra la fessomia i el temperament dels habitants.

En la nostra mar, en la mar que volta Mallorca, ordinàriament tranquil·la i calmosa, rarament s'hi formen els fiblons i tempestats que en altres punts la fan terrible i sovint terrible; i, si a voltes s'avalota, l'alta carena de les muntanyes del Nord ens guarda de les furioses ones dels vents de tramuntana. El mateix en els dies de maror que en els de calma, les aigües són sempre blaves

com el cel que ens cobreix, com la calitxa que ens enbolcalla i com les muntanyes que ens rodegen. Es una mar que sembla un llac lluminós de l'Orient, amb cales arenoses i ben sovint abrigades, tota voltada de costes planeres, corbades i aïrosas per la banda de mig-jorn; i suggestives, imposants i braves per la de mestral i tramuntana; on es troben covals esplèndids de degotisos eternament verges, amb fons meravelloses dins les aigües clares, per on neden un sens fi d'amfibis, insectes i peixets per entre les algues i plantes marines, sobre un llit de roca de colors marejadors. La pesca era, fins ara fa poc, fàcil i abundosa, i la gran diversitat de peixos són llustrosos i brillants com el metall brunyit.

JOAN ROSSELLO

EL QUE DIU LA PREMSA

El problema de la patata primerenca

Quan per l'agost de l'any passat, Anglaterra reunia a Ottawa representants de tots els seus Dominis, per implantar la política de bastar-se elles soles amb la màxima suficiència, el Govern espanyol com a representant d'un país que havia de sofrir enormement de les decisions econòmiques d'aquesta reunió, hauria hagut de posar-se a l'aguait de seguida. Desgraciadament, es mostrà descurós. I abans d'un any, ja poden constatar-se a bastament per a la nostra agricultura les conseqüències d'Ottawa. Ahir mateix, era l'afer de l'exportació de les taronges. Avui sorgeix d'una manera greu el problema de l'exportació de la patata primerenca.

La llavor d'aquesta patata, la *Royal Kidney*, és importada pels pagesos catalans i valencians de la mateixa Anglaterra, de les contrades d'Escòcia. Ací, en les nostres latituds, és collida com uns dos mesos més aviat que allí, i l'escassetat del tubèrcul durant aquesta temporada en el mercat anglès, és aprofitada pels nostres colliters, per a exportar-hi el nostre, venut a molt bon preu. València importa, de llavor, uns anys amb altres, unes 20.000 tones; Catalunya, com unes 40.000.

Les decisions de la Conferència de Ottawa, que sembla que no produïren cap efecte en l'esperit del Govern espanyol, causaren una grossa impressió en les organitzacions agrícoles de Catalunya i de València. Per això van mobilitzar-se de pressa, sobretot a les envistes de la compra de la llavor an-

glesa, per als efectes, al seu dia, de l'exportació de la collita resultant. Ja el mes de setembre, uns comissionats de València i de Catalunya arribaren a Madrid a parlar amb el Govern. Sembla que van discutir l'afer, i especialment amb l'aleshores director general de Comerç, el senyor Pi i Suñer. I aqueix s'esforçà a tranquil·litzar-los amb la certitud que Anglaterra deixaria entrar al seu mercat, almenys, la mateixa quantitat de patata que Catalunya i València li haguessin de comprar com a llavor. Va ésser amb una tal garantia, que els nostres pagesos iniciaren les gestions, com els anys anteriors, per a adquirir-la.

Però, adonant-se aviat que el Govern no cercava cap solució concreta i segura, uns comissionats dels patataires de València i de Catalunya, sortiren cap a Anglaterra. Allí, segons relacions molt verídiques, pogueren informar-se que el Govern espanyol havia demanat que permetés la franca importació d'alguns milers de tones de patata primerenca d'Espanya, però que el Govern anglès no havia volgut ni admetre conversa. Ja tota dilació del problema era francament temerària, puix que anava a decretar-se la taxa de 4/8, que resulta simplement prohibitiva.

Els comissionats a Londres de Catalunya i de València, tingueren cura d'entrevistar-se amb l'ambaixador espanyol, i estava absent. Llavors sol·licitaren dels caps del Departament, que els facilitessin de veure el Govern anglès. Sembla que de les entrevistes no van sortir-ne ni esperançats ni, tampoc, però decebuts. La fórmula d'arranjament era el permís per a entrar al mercat

(1) Taine: *La pintura holandesa*.

anglès, tantes tones de patatas com haguesim comprat de llavor. Amb la mateixa fórmula, els comissionats visitaren les contrades d'Escòcia, que conreen aqueixa varietat de tubèrcul. Es posaren en relació amb diverses associacions agrícoles. I àdhuc parlamentaren amb alguns diputats. Tots prometeren defensar al Parlament anglès la solució d'harmonia, per considerar-la també convenient als seus interessos agrícoles, puix que si Anglaterra no permetia una importació de patata primerenca de Catalunya i València, almenys en la quantitat que anavan a comprar-los-hi com a llavor, deixarien de comprar-los-la.

Cal reconèixer que els diputats anglesos dels districtes productors de la *Royal Kidney*, es portaren bellament amb els comissionats de València i de Catalunya. Van acompanyar-los a l'ambaixada espanyola i al Departament anglès de Comerç. Defensaren arreu llurs justes pretensions. Però, tots plegats perderen la batalla, per manca d'ajut del Govern de Madrid. Aquest, ni llavors ni posteriorment, malgrat totes les visites i incitacions, no ha sabut trobar solució a problema tan greu per a les economies agràries de Catalunya i València.

La taxa 4/8 per quintà anglès, ve a resultar com a 0'25 pessetes per quilo. Com que la patata primerenca s'exporta en paners de quaranta quilos, resulten 10'00 pessetes el que cada un satisfà com a drets d'entrada als mercats d'Anglaterra. D'altra banda, les despeses d'arrencament i transports poden calcular-se en 15'00 pessetes més per paner. Aquestes despeses de quaranta quilos de patata primerenca dins el mercat anglès, pugen a 25.000 pessetes. Si es té en compte que el preu de venda per quilo d'aquesta patata a Londres, no acostuma a ésser gairebé mai superior a 0'22 o 0'25 pessetes, hom compendrà que actualment és molt difícil l'exportació dels nostres mercats.

Al punt que som de la temporada, i donada la dessídia del Govern espanyol, tota solució és imaginària. Hom podia gestionar encara del Govern de Anglaterra que la nostra patata primerenca, des del propiement mes de juny, fos considerada com a vella, i llavors només pagaria de taxa d'importació, just la meitat que actualment. Però en arribar a aquests temps, el mercat anglès de seguida és proveït de la patata de la collita pròpia, i la nostra ni amb reducció i tot dels drets, no és gens fàcil que hi pugui competir. Apareix més difícil la solució si hom s'adona que va a madurar la collita de la patata vermella, la qual, abans, era exportada en grossa quantitat a França, molt agraïda de tal varietat. Però França, al seu torn, des del període de la postguerra, ha anat apujant els impostos d'entrada.

L'any 1920 eren només 3 francs per 100 quilos. Actualment, són 42, la qual taxa resulta, pràcticament prohibitiva. Difícilment, la nació veïna s'avindrà a reduir el tal impost, en perjudici dels pagesos d'Algèria, i, sobretot, dels d'alguna contrada interior, com els de la Saint Malo. La collita imminent de la patata vermella de València, no pot fer més que complicar la solució de la varietat blanca *Royal Kidney*.

De totes maneres, hi ha massa interessos compromesos, perquè el Govern continuï amb la negligència actual. Catalunya és la primera exportadora de varietat primerenca. Ella sola solia exportar-ne 80.000 tones. Calculi el lector els milions de pessetes que aquesta xifra representa per a la nostra economia agrària i s'adonarà de la gravetat del problema, i com val la pena de cercar-hi una solució qualsevol per a aquest any, i una de ben estudiada per als anys venidors.

De *El Matí*



La nostra protesta

Desgraciadament sabem, per repetida experiència, que tota protesta que surt de fonts pageses no té mai efecte ni mereix la més petita atenció per part d'aquelles persones que tenen el deure de pulsar l'opinió del país, de servir els seus interessos o de vetllar per l'acompliment de les lleis o de la salut del poble. Es clar que ens referim a la protesta correcta, cívica, a la qual tenen dret els ciutadans lliures de tot país. La que reconeix la Constitució espanyola. No ens referim a la protesta airada i revolucionària.

Malgrat, doncs, saber-ne la seva inutilitat, malgrat saber que als pagesos no se'ns conceptua dignes de res, volem des d'aquestes pàgines recollir la nostra més enèrgica protesta per l'abandonament cada dia més creixent que de les coses de la pagesia es té.

El negre esdevenidor que es preveu per a la pagesia, no ens permet resignar-nos ni molt menys deixar de cridar tant com ens sigui possible, per donar la veu d'alarma; hi tenim dret, i encara més un deure. Si els que poden i deuen escoltar-ho fan el sort, algun dia tindrem ocasió de tirar-los-ho en cara. Si d'aquest neguit que va apoderant-se del poble i del qual en fem ressó, en surten les fatals conseqüències que la desesperació porta al seu darrer, serveixin aquestes ratlles d'acusació per aquells que per negligència o pel que sigui, han fet el mal, no el sàpiguen o no el vulguin preveure ni evitar. No els ha de valer l'excusa que els que advertíem, demanàvem i protestàvem erem solament pagesos.

Ara, i cal que d'això els pagesos en pren-

guin bona nota, hem de carregar-nos de raó, hem d'apurar tots els mitjans legals, hem de portar-nos tot el correctament que la nostra pacífica i soferta condició ens obliga, però no per això hem d'estar quiets ni resignats a veure'ns en un futur molt pròxim en la més espantosa misèria. Si des de les altures no saben preveure ni evitar, nosaltres tenim el dret d'indicar-los el mal i proporcionar-los-hi el remei, en tot quant estigui al nostre abast. Si quan esgotats tots els mitjans, fetes totes les advertències, apurada la paciència, aquesta protesta airada que preconitzen o demanen es produeix, com a últim recurs, nosaltres hi podrem donar i hi donarem tot el suport que sigui necessari. Si fatalment persisteix aquest abandonament o el que encara és pitjor, aquest atac contra els fruits que el pagès arrenca de la terra amb la seva suor, si s'entesten en voler fer de les nostres contrades una reproducció de la miserosa Andalusia o Extremadura, tot quant es faci per evitar-ho, per corregir-ho, ho trobarem lícit, si abans hem esgotat, com dèiem, tots els mitjans legals per fer arribar on deurien saber-ho la nostra greu situació i no han posat els remeis que a la seva mà estan.

La nostra protesta, la protesta de la pagesia tota, la protesta respectuosa però sincera, hem de fer-la, començar-la quan abans millor. La nostra protesta no ha d'ésser espectacular ni cridanera, hem de començar en el to més humil que hi càpiga, fent-la pujar de to tot el que sigui necessari o exigeixi la sordera que pateixen. Cap pagès conscient no podrà negar el seu ajut. Si algun n'hi hagués, de moment, que encara no senti la necessitat, no tardarà molt de temps que les circumstàncies li facin despertar la seva intel·ligència adormida o endurida. Els que vulguin portar-ho tot a la valenta que frenin les seves activitats, ja que sovint són aquests els que es cansen primer. Cal, i ho repetim una vegada més, fer tot el possible per evitar la misèria i que per posar-hi remei s'hagi de recórrer a extremismes. No vulguem fer soroll per no aconseguir res, ni pel gust de fer soroll. El que hem de procurar és que no tinguem d'arribar a la desesperació ni que ens donguin motiu d'arribar-hi.

Si malgrat els nostres esforços ens hi portessin, si la necessitat ens hi obliga, amb la mateixa raó que ara cridem tots els pagesos a defensar-se per mitjà de tots els ressorts pacífics, serem també els que justificarem, ajudarem i acompanyarem en el que calgui fer, evitar o remeiar el mal que es fa a la pagesia.

Seguint, doncs, el pla que més ens escau i convé, comencem des d'aquestes pàgines la nostra protesta, l'avís als Poders públics,

als ciutadans de totes les classes, i als propis pagesos.

Protestem, i acusem qui en sigui culpable, d'incompliment de les lleis que la República ha dictat i els ha confiat el seu acompliment.

Acusem de no complir-se el Decret que en data 15 de setembre passat es publicà establint una taxa mínima per al blat. Protestem que de aquell Decret no en quedi més que l'obligació de pagar 25 cèntims per cada cent pessetes. Protestem i acusem de l'incompliment de tot el que mana aquella disposició i, sobretot, a la comissió provincial, que no dóna altra fe de vida que la recaptació.

Protestem que es tolerin les falsificacions dels pinsos per al bestiar, permetent les seva barreja amb altres matèries, especialment amb farina de manioc.

Protestem que encara es permeti l'entrada de grans estrangers, quan ací no sabem que fer-ne dels del país.

Protestem i acusem que encara hi ha en algunes fàbriques de farines, blats o farines que van entrar en els últims mesos de la collita passada i que degueren ésser ocultats o, quan menys, foren adquirits sense necessitat.

Protestem que ni els representants a les Corts constituents ni al Parlament català no es preocupin ni estudiïn la manera d'evitar la misèria que plana sobre el país.

Aquesta protesta que formulem, amb la seguretat que interpretem el sentir de la pagesia, ha d'ésser i és el primer pas de la tasca que emprendrem amb l'ajut de les persones de bona voluntat, per salvar el país. Pagesos, ni exaltar-nos inútilment ni acobardir-nos. Defensar-nos sí, com devem, com sabem i com puguem.

De *El Sindicat*

■ ■ ■

Nous procediments antitidàcics

Després de l'èxit tan brillant com definitiu per la seva economia i eficàcia dels tractaments arsenicals, aplicats per a combatre la mosca oliosa, a Itàlia, a Grècia, a Espanya, a Portugal i en altres nacions olivares, semblava que ningú no es preocupés d'estudiar, assajar o proposar altres procediments; no obstant, no és així, sinó que s'han desenrotllat algunes iniciatives per a substituir el sistema ja una i mil voltes sancionat per la pràctica, per l'èxit, mitjançant diferents medis combatius, encara que solament d'eficàcia aparent.

Entre aquests, n'esmentarem un d'emprat en alguns pobles de la comarca de Tortosa per determinats olivicultors. Consisteix en col·locar baix la copa de les oliveres, reci-

pients, com per exemple, gibrells, cassoles o altres atuells, contenint una mescla d'aigua i lleixiu. Al cap d'unes hores els autors de l'experiència han observat amb satisfacció que sobre la superfície del líquid sobreviuen nombroses mosques olioses, i aquest fet —res més que aparent— els ha portat a la convicció que un procediment tan senzill, de tan fàcil aplicació, com d'escàs dispendi, era el cridat a substituir els que ha creat i aplicat la ciència, l'estudi, la investigació dels tècnics agrònoms més il·lustres, més famosos per la seva fructífera labor, per llurs campanyes contra les invasions fitòfagues i zooparasitàries.

Ara, però, demostrarem per què l'èxit no ha estat més que aparent. No es pot negar que la mosca oliosa havia acudit al líquid i havia mort, però després d'un minuciós

anàlisi dels exemplars del *Dacus oleae*, trobats en la mescla de l'aigua i el lleixiu, ha resultat que *no hi havia entre ells ni una sola femella: tot eren mascles*. I com que basta un sol mascle per a fecundar centenars de femelles, d'aquí es dedueix que amb l'aplicació d'aquest sistema no s'evitarà que sobrevisquin totes les mosques femelles i que parasitin totes les olives que els hi plaguin o que trobin al seu abast, amb el qual la despesa serà inútil, i l'olivicultor, confiat i descuidat, perdrà irremissiblement la collita o quan pretengui acudir al remei racional, el que aconsella la tècnica agronòmica, la invasió estarà tan avançada que les pèrdues per aquest concepte en la quantitat i la qualitat del fruit seran considerables.

RAMIR GARCIA DEL PALOMAR

Del *Butlletí Olivarer*

RECERQUES PRACTIQUES

Vins que s'enterboleixen a la primavera

Molts vins blancs i rosats, a l'arribar a la primavera perden la transparència i es tornen tèrbols. Quan això passa hi ha el dubte de què tinguin la *casse* (fumat).

Hom s'ha de fixar en què queda sempre després de la fermentació, certa quantitat de sucre en els vins. Si contenen més de tres grams de sucre per litre (quantitat que els densímetres no descobreixen), es declara una nova fermentació en brotar la vinya.

Com s'arriba a descobrir la causa d'aquests enterboliments?

Si és degut a la *casse*, l'enterboliment es produeix de mica en mica i no dóna lloc a cap desprendiment de gasos.

Si és degut a una fermentació, el vi que era transparent, va tornant-se espès en el terme d'alguns dies i contrau un gust una mica picant. Omplint-ne tres quartes parts d'una botella i saccejant-lo vivament, s'observa que desprèn àcid carbònic. Si això passa es té un senyal positiu de què fermenta.

Deixant reposar el vi de la botella, als dos o tres dies es va veient com l'enterboliment va desapareixent de la superfície, deixant dos o tres centímetres transparents i nets. Pot dir-se aleshores que el vi no té *casse fèrrica*, puix que si la tingués, cada dia que passés es tornaria més tèrbol i prendria un color més fosc.

Quan això no succeeix pot estar-se tranquil; una bona trasbalsada, perquè el vi s'airegi bé, farà desaparèixer els sucres

i al cap de dotze o quinze dies el vi tornarà a adquirir la normal transparència i el defecte quedarà corregit. Una advertència; caldrà amb tot, preocupar-se de l'acció volàtil.

■ ■ ■

La producció d'ametlles i les principals varietats espanyoles

Es calcula que Espanya dedica al conreu de l'ametller sobre 108.000 hectàrees, amb una producció de 750.000 quintars mètrics, d'un valor de 110 milions de pessetes, dels quals, 70 milions representen les vendes a l'estranger.

Les regions llevantines, Andalusia, València, Mallorca i Catalunya, sobretot aquestes dues últimes, són les que més es destaquen en aquesta producció. A més de cent arriben les menes o varietats d'ametllers que es conreen en les terres peninsulars; uns d'ametlla de closca tova i altres d'ametlla de closca forta. Les menes de les primeres més renomades són: *Mollar*, de Tarragona; *Fies*, d'Eivissa i *Canaleta*, de les Balears.

De les de closca forta sobresurten, la *Llargueta* o *Desmai* i *Esperança*, molt generalitzades a Catalunya, sobretot la primera, per l'abundor en les collites, qualitat del fruit i per l'assenyalada resistència a les gelades.

A Màlaga, la *Jordan* i la *Marcona*, són les que tenen més anomenada, com també la *València* per la seva grandària. Les *Sultana*

nes o Reines també són igualment molt estimades.

El conreu de l'ametller pren cada dia més importància, sobretot en les terres de secà, ja conreat extensivament, com també associat a la vinya, forma molt recomanable en molts casos per a millor garantir a l'agricultor profits i guanys més segurs i importants que amb el conreu exclusiu del cep.

Catalunya i les Balears ocupen el primer lloc en la producció d'ametlles, producció que pren cada dia més importància.



El gat i els beneficis que deixa

Un subscriptor d'una important revista anglesa sosté, que l'animal que l'hi deixa més beneficis és una gata molt grossa que posseeix en el seu *farm*, o sigui la casa de pagès.

Calcula que aquesta gata almenys, l'hi dona cada setmana un benefici, que pel cap baix, té un valor de 5 lliures esterlines (25 pessetes), pel gran nombre de rates que destrueix, sobretot mentre està criant. Tot el secret consisteix en no sobre-alimentar l'animal, a fi que tingui, ell mateix, de cercar els aliments, el qual es facilita fent de manera que trobi entrada lliure als graners i llocs on puguin haver-hi rates.



La hibridació dels clavells emparradors a Amèrica

Coneguda és la popularitat i l'estimació que tenen els clavells emparradors americans, als quals s'hi dediquen als Estats Units extensions immenses, les novetats dels quals, llançades cada any al mercat, són nombrosíssimes.

Fa poc, un especialista, publicava unes notes interessants en una revista hortícola americana, en la qual es defineix la finalitat de la hibridació i bellesa perfecta de la flor en quant a la forma i els colors, i obtenció de varietats de gran mèrit. Dit en altres termes: els clavells d'aquestes menes, que avui es procuren obtenir, han de posseir les següents qualitats: peduncle llarg i rígid, forma soberga i perfecta, colors nets i destacats i flors que mantinguin la frescor molt temps. No es persegueixen nous colors, ja que els fins avui obtinguts són suficients en nombre i riquesa; en canvi els esforços que es persegueixen, són de trobar formes més perfectes i d'allargar molt temps la frescor de les flors. Aquestes dues qualitats són les finalitats primordials i essencials dels sembradors de clavells.

L'autor de les notes, fixa les directrius de

la hibridació. En els cultius americans, la hibridació artificial comença amb la sortida de les primeres flors, o sigui, d'octubre a desembre.

Els assaigs han ensenyat que una modificació del cultiu, com és el planter en torretes en llocs secs, dona quantitats de pol·len abundoses.

Solament el pol·len de les flors més perfectes s'utilitza per als encreuaments. Les flors que han de fecundar-se, així que s'obren queden privades de les seves anteres. Aleshores, el pol·len de la flor mascle escollida, és espol·sat sobre el pistil, mitjançant l'ús d'un pinzell

o bé sacsejant la flor mascle sobre l'altra. La fecundació artificial s'executa durant les hores de molt sol al matí, dintre d'hivernacles ben secs i airejats.

Les flors que queden fecundades, que arriba sovint al nombre d'un 80 per 100, es tornen mústiques als dos o tres dies següents i aleshores encara s'ajuda la naturalesa tapant les flors, o sigui, separant els pètals per a què el nèctar s'evapori, s'assequi i no es podreixi.

Passades vuit setmanes, les càpsules són seques i porten llavors fosques, és a dir, madures i en condicions per a poder-se sembrar.

NOTES INFORMATIVES

El plet rabassaire al Parlament català

La qüestió dels conflictes del camp, que continua acaparant l'atenció del Parlament i, en general la del país, pren, cada dia més, un caire neguitós, i esdevé cada dia més amenaçadora de provocar nous conflictes lamentabilíssims. Fets com els que acaben de succeir a Aguilar de Segarra a Valls i altres, són alarmadorament simptomàtics.

Per això apareixen més assenyades i patriòtiques les paraules dels bons polítics invocant l'esperit de convivència, i l'esperit de pau i harmonia. I per això són més lamentables, i cada cop més incomprensibles—o cada cop més comprensibles—les manifestacions dels homes d'Esquerra, que permeten que alguns que s'haurien de comportar ben d'altra manera, converteixen el Parlament en un lloc de diatribes i escomeses contra una part de catalans, sota pretext de tractar-se de propietaris; com si els propietaris no fossin ciutadans de Catalunya!

I amb aquesta disposició d'esperit, hom té la pretensió de fer una llei que desbrossi el camí; que prepari el terreny per a una altra llei definitiva, per a regular els contractes de conreu.

La pressió rabassaire tiva. L'eco de la concentració de Vilafranca no minva, i els més disconformes i rebecs de la majoria han de baixar la testa i cenyir-se si us plau per força. El projecte, i amb el projecte les defenses que els homes d'Esquerra en fan, són—com més va, amb més evidència sobresurt—una barreja monstruosa i arbitrària: motiu de preocupació profunda. El projecte, tal com es descabdella, representa només un acantonament d'interessos i d'egoismes exacerbat.

Gràcies a aquesta tasca exemplar, persistent i indefallida, encara, dels que defensen

els interessos de la propietat, pot atenuar-se per algun cantó la fúria arbitrària. La pressió rabassaire és forta i la majoria encara que sigui a contracor, s'hi deixa arrossegat.

¿I podrà *passar*, doncs, una llei, en aquestes condicions?

Això d'un costat. De l'altre, les magnes Assemblees de propietaris reunides a Igualada, a Manresa, al Vendrell i a Valls, per a ratificar els acords presos a la de Vilafranca del Penedès, en defensa civil dels seus legítims interessos, han coincidit amb la mestruada exposició que dels conflictes del camp han fet al Parlament de Catalunya els representants de l'agricultura nostrada, demostrant en forma insuperable com el problema del camp ha estat inventat a base d'un confusióisme fomentat per l'Esquerra amb finalitats electorals. No es tracta, doncs, de cap problema social. Tot el contrari. L'Esquerra no ha fet més, en aquest cas, que fomentar el tipus més agut de l'individualisme anàrquic, contra l'interès col·lectiu.

Es natural que la propietat rústica de Catalunya organitzi la seva defensa per tots els mitjans legals, per damunt de les passions polítiques, dintre de les normes del dret i de la justícia. La propietat rústica de Catalunya defensa així els interessos col·lectius de la nostra terra i, amb ells, l'estabilitat i la consolidació de la nostra autonomia, compromesa per la política imprudent i antipatriòtica de l'Esquerra.



Exposició de la Masia Catalana

Ha constituït un èxit l'Exposició de documents gràfics referents a la Masia Catalana, celebrada al local social de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.

El material exposat és sols una part del que actualment està aplegat per l'*Estudi de la Masia Catalana*, resultat de la cooperació del Centre Excursionista de Catalunya a l'obra de la Fundació Concepció Rabell, vídua Romaguera.

La primera sala estava dedicada a diversos aspectes de l'art popular: els esgrafiats, les alcoves, els picaportes i escudets, sostres decorats, objectes varis, mobles, rajoles i espieres.

A la sala segona hi havia un estudi sintètic sobre la Masia d'estructura arquitectònica clàssica, agrupant els diversos tipus que han pogut ésser destriats de l'estudi d'un material quantiós; unes vint-i-vuit mil fitxes gràfiques, en tres grans famílies. A més d'un quadre sinòptic general que comprèn totes les famílies, hi havia un estudi detingut de cada una d'elles, amb els diversos tipus que originen. Anava acompanyat aquest estudi del que fa referència a la intensitat en presentar-se cada un dels diversos tipus i de la forma com es troben repartits per Catalunya, amb la comparació d'aquests resultats amb el que són les condicions físiques del país, en especial la pluviometria, i amb les divisions administratives que més pregonament contribuïren a la diferenciació de tractes entre senyors i vassalls durant tota l'edat mitjana; això és, entre Catalunya vella i Catalunya nova. Completava la sala un altre estudi sintètic sobre la Masia amb galeries, amb el seu precedent del balcó assecador i les galeries de fusta, un estudi sobre l'evolució soferta en el desenrotllament d'algunes determinades masies, i uns estudis sobre embigats i finestres.

A la sala tercera hi era exposada una selecció de material referent a masies situades des del Besòs al Tordera, i de les serres de Sant Mateu, Montalt i Montnegre fins al mar, secció aquesta en la qual l'*Estudi de la Masia Catalana* ha fet recerques metòdiques, mitjançant missions expofesses.

La següent sala anava dedicada a l'estudi de la Masia i vida pagesa, en diverses comarques de Catalunya. En ella s'hi exposà en forma que la importància donada al de cada comarca correspongués a la importància que la masia com a casa té en la realitat dins cada comarca.

Finalment, a la sala cinquena hi veiérem en les parets una gran quantitat de masies dels diversos tipus considerats, o sigui de l'1

al 12. En el centre hi era exposada una part referent a la vida agrícola i familiar dins de la masia en el present i en altre temps. Anotarem agrupacions referents a la gent pagesa, la vida religiosa, les feines agrícoles, trulls i premses, restes de l'agricultura romana, l'agricultura en l'edat migeval, vida de família, barraques, fires i mercats, festes i aplecs.



La misèria dels conreadors de patates

Mentre els rabassaires s'entretenen a crear conflictes i els governants fan sectarisme, al camp s'estén la misèria. Quina importància té discutir si s'ha d'anar al terç o al quart, davant el fet que la riquesa de l'agricultura solament pot aconseguir-se amb una abundosa demanda de productes i uns preus raonables? En canvi, amb el tancament de mercats i l'esfondrament dels preus, la pobresa és col·lectiva, tant per al parcer com per al propietari.

L'any passat foren les nostres fruites ubèrrimes que s'hagueren de podrir al camp o vendre's a preus irrisoris. Aquest any són els vins, les hortalisses, les taronges i demés fruits i d'una manera especial les patates primerenques. Les prohibicions de França i els drets aranzelaris d'Anglaterra amenacen de mort la producció fruitera i patatera, que eren orgull dels nostres pagesos i font de riquesa per a Catalunya.

Altres anys, en aquests moments, les tasques de la recollida, constituïen el premi d'uns esforços. Avui són la tristesa, la misèria. Sense anar més lluny, l'any passat aquestes patates eren pagades al pagès a 22 pessetes el paner de 52 quilos. Ara se n'hi donen 3'50 pessetes i encara manquen compradors. Aquest producte saborós, les *Mataró patatoes* que anglesos i francesos assaborien amb delit, són destinades ara a l'alimentació del bestiar i fins són regalades a qui vulgui collir-les. El preu a què són pagades, amb prou feines remunera la despesa de treure-les del camp.

Mentrestant els nostres homes fan política. Ho fan tot, menys preocupar-se del veritables interessos del pagès. No cap acció positiva per tal que les fruites i les patates puguin entrar a França i a Anglaterra, on gaudeixen d'una fama ben merescuda.

La importació de carn congelada

En l'Assemblea de la Unió de Sindicats Agrícoles, de la qual procurarem ocupar-nos extensament en el proper número, el representant dels ramaders catalans va demostrar els perjudicis que originaven les importacions de carn congelada. Aquestes importacions no beneficien tampoc el consumidor, perquè la carn congelada es ven al preu de la carn fresca.

El Govern central en lloc d'afavorir els ramaders del país, autoritza la importació de carn de les repúbliques americanes, que únicament afavoreixen els interessos dels traficants.

Heus ací, segons una estadística de la Inspecció Pecuària de Barcelona, els quilos de carn congelada que ha estat importada:

D'Uruguai:

Gener	115.746 quilos
Febrer	49.622 »
Març	68.249 »
Abril	85.626 »
TOTAL	319.243 quilos

D'Argentina:

Gener	56.173 quilos
Febrer	60.496 »
Març	108.165 »
Abril	71.167 »
TOTAL	296.001 quilos

Del Brasil:

Març	14.352 quilos
Abril	22.501 »
TOTAL	36.853 quilos

En quatre mesos s'ha importat d'Amèrica, 652.097 quilos de carn congelada. Fa pocs dies el Govern espanyol ha autoritzat la importació de 600.000 quilos de carn de l'Uruguai.

Si sovintegen aquestes importacions, ens sorraràn definitivament la nostra ramaderia.



El Canal d'Urgell

Com tothom sap l'Urgell abans de 1862 era de secà. Una empresa barcelonina, obtingué del Govern una concessió de 33.000 litres per segon del riu Segre per a regar les seves terres mitjançant una presa, un canal i unes sèquies principals que construí al seu compte i risc, i, de passada podem dir que aquest darrer no era petit.

El canal fou acabat, no tan senzillament

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

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

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

RELA ESTUDIS 74 Y CANUDA 2

com ara acabem de dir, i aleshores sorgiren els regants.

Calia organitzar-los.

Imaginu-vos que en un lloc determinat d'un immens desert africà s'hi hagués de traslladar una massa de quatre o cinc mil treballadors per a explotar unes riqueses allí existents.

Veritat que allí hom hauria de fer-hi un poble? Doncs hauria d'organitzar-se, de crear-se el Municipi d'aquell poble, perquè ningú no concebeix un poble sense el seu Municipi.

Doncs igualment a Urgell, calgué organitzar el nombrós estol de regants que sorgí a l'acabament del canal i hom constituí la comunitat de Regants, o sigui el Municipi, l'ajuntament dels regants.

I aquests amb l'aprovació del Govern i assessorats per l'empresa del Canal, constituïren l'actual comunitat de Regants.

L'Urgell es dividí en nou Grups o Sindicats qualificats de particulars per a distingir-los del Sindicat General, que els representa a tots davant la Societat i de les autoritats.

A la Ribera del Sió hi ha el Grup segon. Entre la primera i la segona sèquies principals, els Grups tercer i quart; entre la segona i la tercera sèquies principals, hi ha els Grups cinquè i sisè; entre les sèquies tercera i quarta, els Grups setè i vuitè i entre la quarta i l'últim tram del canal, els Grups novè i desè.

Els grups senassos són els de la vora del canal i els grups parells són els de la vora del riu Segre. Els grups parions d'entre dues sèquies estan separats per una divisòria transversal que va de l'una a l'altra sèquia.

En cada un d'aquests Grups hom hi troba diferents termes municipals o rurals; cada un d'aquests té el seu Síndic elegit per sufragi universal i secret per tots els regants del terme.

Una volta elegits els Síndics es reuneixen els de cada Grup i constitueixen el Sindicat particular, nomenant d'entre ells un President, un Secretari i un Dipositari.

Els Síndics de cada Grup s'han de reunir, almenys, dues vegades a l'any per a confeccionar o rectificar les llistes de regants de cada terme, amb els jornals de terra de cada regant; per a formar el pressupost de despeses, per neteges de sèquies, per reparacions de partidors, per fixar la retribució de l'escribent, del recaptador, del sequier i dels

vigilants; per a proposar al Sindicat General el canvi o nou nomenament del sequier o qualsevol vigilant i de tots els regadors de tots els mòduls i boqueres del Grup i per a revisar els comptes que han de portar el President, el Secretari i el Dipositari del Grup.

Una altra atribució molt important que tenen aquests Síndics particulars és concórrer a Mollerussa una vegada cada dos anys per a votar els cinc Síndics del Sindicat General, el qual ha de nomenar o destituir els sequiers, vigilants i regadors que li proposin els Grups; vigilar que la Societat propietària del Canal compleixi el Conveni de Madrid o sigui el contracte pel subministrament de l'aigua dels recs, entendre's amb les autoritats, defensar els interessos generals dels regants, netejar les sèquies, clamors generals que els Sindicats particulars li hagin encarregat, fiscalitzar l'actuació d'aquests Sindicats particulars o Grups i revisar i aprovar llurs comptes.

Aquesta és, dita amb poques paraules, l'organització de la Comunitat de Regants del Canal d'Urgell, que acabada la construcció del mateix es donà la comarca regable assessorada, com hem dit abans, per la Societat.

Hom deu observar que el problema de la creació de la Comunitat que havia d'organitzar els recs del nou canal no era pas dels més fàcils entre els nombrosos que es presentaven amb la construcció.

Es clar que aquella organització no és una cosa perfecta, però tenim de reconèixer-li el mèrit d'haver regit els recs durant setanta anys.

Un altre mèrit d'aquesta organització o del seu reglament és l'absolut respecte a l'autonomia dels Grups i al principi fonamental de la democràcia o del sufragi universal que diu: *un home un vot*.

Amb això els primers regants del canal foren precursors, constituïren el sufragi universal més de 15 anys abans d'ésser establert a Espanya, i en la vigent llei d'aigües encara no regeix per les Comunitats de Regants.

Aquella organització primitiva del Reglament actual també és absolutament respectuosa amb l'autonomia dels Grups; aquests tenen totes les facultats per a la confecció de llurs pressupostos, per augmentar o disminuir les quotes dels regants, per administrar llurs aigües i estan compostos de representants directes dels regants.

La Cooperativa Lletera de Bellver de Cerdanya

Entre els casos de cooperativisme, reeixits a Catalunya, ens cal destacar l'exemple de la Cooperativa Lletera de Bellver, Lleida. Anys enrera, els ramaders de Bellver feien servir la cria de les vaques del país per a dedicar-se a la cria i cria de vedells. Arribat al poble un veterinari culte i actiu, En J. Escrivà, va procurar d'induir els ramaders cap a la cria i explotació de bestiar boví de raça suïssa. Augmentada considerablement la producció de llet, es dedicaren de moment a la cria de vedells; però en comprovar que emprant la llet d'aquesta manera, el valor del litre no passava de 15 cèntims, varen decidir-se a transformar la llet en mantega. A tal fi varen organitzar una Cooperativa Lletera. Per tal de produir un muntatge i edificació, varen emetre accions de 50, 100 i 150 pessetes fins a reunir un capital de 15.000 pessetes, de les quals se n'invertiren 9.000 per a material apropiat. Quan va començar a funcionar la Cooperativa, elaborava deu quilos diaris de mantega fina per al mercat de Barcelona, producció que ha anat augmentant fins arribar a un terme mig de cinquanta quilos diaris, manipulant a tal fi, uns 1.100 litres de llet, cada dia.

La llet s'abona als associats a proporció de la quantitat de grassa que porta, cotitzant-se a vuit cèntims grau, essent el rendiment de la llet d'un 5 per 100 a l'hivern i un 4 per 100 a l'estiu.

L'import mig del litre es calcula a 33 cèntims, havent-hi d'afegir el valor de la llet desnatada que es retorna al propietari i que s'aprecia en uns 6 cèntims per litre, o sigui que el valor total del litre de llet és de 39 cèntims, quan abans amb la cria dels vedells era de 15 cèntims.

Actualment la Cooperativa de Bellver, compta ja amb un edifici propi, l'import del qual, que és de 30.000 pessetes, fou cobert amb una quota única de 150 pessetes per associat. Els avantatges que aquesta Cooperativa ha reportat al poble, són incalculables. En deu anys que porta de funcionament, ha augmentat el valor del bestiar boví del terme, en més del doble del que tenia; la cria del porc amb l'aprofitament de la llet desnatada, ha adquirit una volada extraordinària, donant merescuda fama als seus pernills i llonganisses, i els cultius, degut a la superproducció d'adob, han millorat el cent per cent.

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 JULIOL

HORTALISSES	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Bròquil blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50
Card, plè, blanc	3'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50
Ceba vermella, primerenca, de Campeny	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00
Colinap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arrissada	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 arrissada per a brotons	1'75
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00
Col gegant farratgera, fulles llises	1'25
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 escarofet	2'50
Enciam Trocadero, per a l'exportació	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25
Escarola molt arrissada, Cabell d'Angel	2'25
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75
Nap blanc, fi, rodó	1'25
Nap blanc, fi, mig-llarg	1'25
Nap balanc, fi, llarg	1'25
Nap negre, fi, llarg	1'25

Ptes.
100 grs.

Ptes.
Un quilo

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Emparradores, Bisbes	2'50
Emparradores, Sucre o Llamina	2'50
Emparradores, Romana o Facciola	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50

MONGETES PER A DESGRANAR

Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50
Emparradores Caray, blanques	2'50
Emparradores Ganxet, blanques	2'50
Emparradores Garrofó, gra gros	4'50

Ptes.
100 grs.

Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75
Porro blanc, groixut	1'00
Porro monstros de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa, fina	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'50
Bersim o alfals francès	2'50
Col gegant Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant de fulles arrissades, Aloma	11'50
Nap molt gros, suec, rodó	5'00
Nap molt gros, suec, mig-llarg	5'00
Nap molt gros, suec, llarg	6'00
Sorgo negre, sucros	1'25
Trèvol	4'50
Trèvol nano, blanc	10'00
Trèvol anual, fè o fenc	3'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Pastanaga grossa, groga	7'50

FLORS

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

ES SEMBREN

Aguillees	Flocs persistent
Campànula	Malva reial
Cineraria híbrida	Margarida de prats
Clavells d'olor	Pensaments
Clavells de Sant Isidre	Primavera de Xina
Creu de Malta	Violers quarentens
Digital	Violers imperials
Esperó persistent	

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Gesami d'India
Bucingolcia	Meravelles o campanetes
Carbassetes	
Caputxines	Maurandia Barclaiana
Cardiospermum	Mongetes de jardí
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	

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

ADOBS

BLAT CEREALS

INSECTICIDES I FUNGICIDES

BOTAN

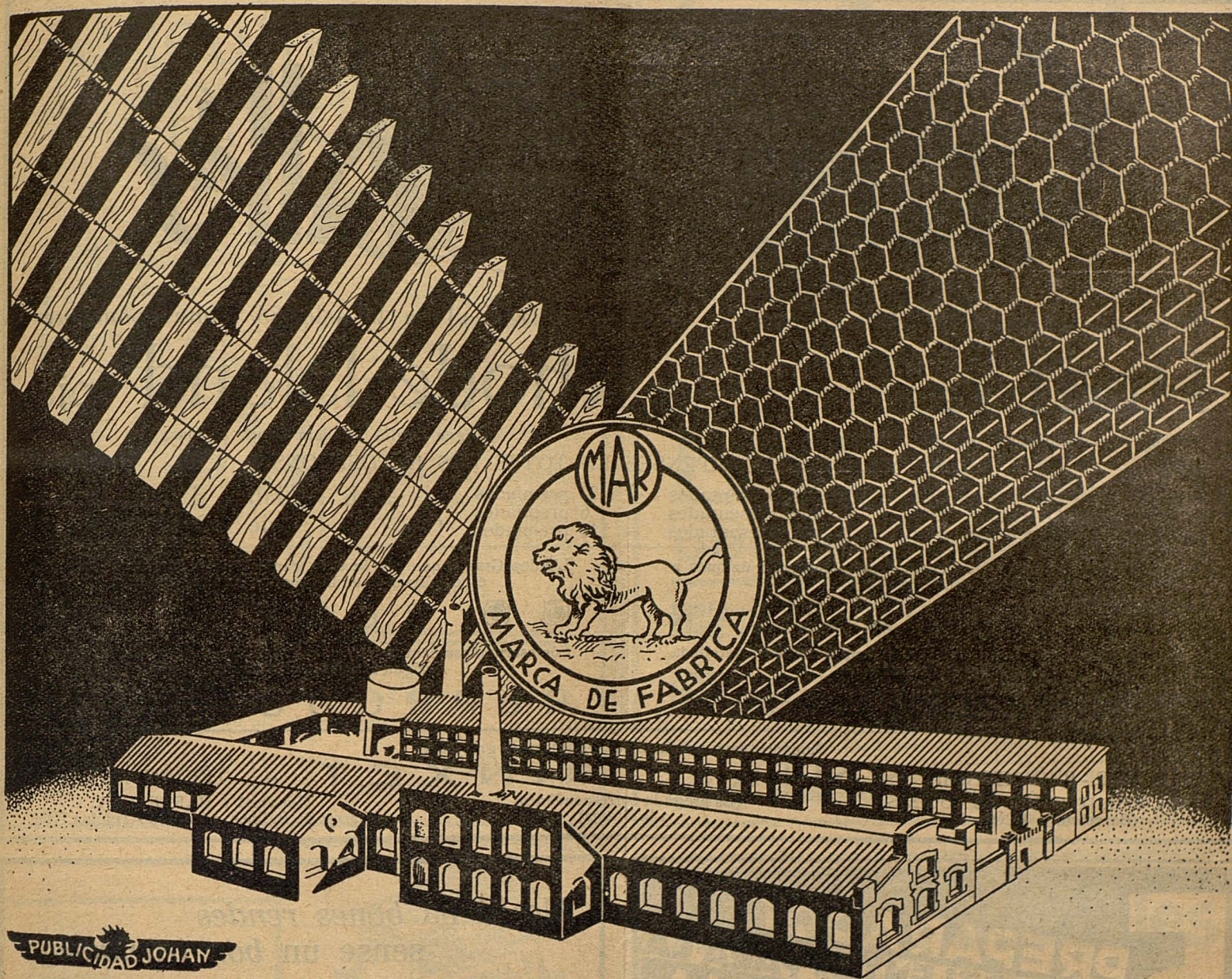
PRODUCTS ENOLOGICS

MATERIES FILTRANTS



EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESSETES			UNITAT	PESSETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	72'00 a 75'00		DE PINYOLA	100 quilos	95'65 a 100'00	
Farina sensera, força	"	78'00 a 80'00		Verd, primera	"	91'30 a 95'65	
Farina extra blanca, superior	"	67'00 a 70'00		Verd, segona	"	100'00 a 104'35	
Farina blanca, corrent	"	63'00 a 66'00		Groc, primera	"	95'65 a 100'00	
Farina Aragó	"	00'00 a 00'00		Groc, segona	"	69'70 a 00'00	
Farina regió	"	00'00 a 00'00		Fermentat	"	82'60 a 86'95	
Número 3, amb sac	100 quilos	37'00 a 39'00		Fosc	"		
Número 4	"	33'00 a 35'00		DE COCO	"		
Segones	"	24'00 a 26'00		Blanc (en barrils)	"	108'00 a 110'00	
Terceres	"	22'00 a 24'00		Cochin	"	140'00 a 00'00	
Quartres	"	20'00 a 22'00		Palma	"	160'00 a 00'00	
Menut	70 litres	4'50 a 00'00		Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Segó	"	3'25 a 00'00		DE LLINOSA	"		
Segonet	"	4'00 a 00'00		Cru (en barrils)	"	130'00 a 00'00	
				Cuit	"	138'00 a 00'00	
				Incolor	"	160'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofos negres Vinaroç, sense sac	42 quilos	10'62 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintal	65'00 a 70'00	
Garrofos negres Castelló	"	10'50 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofos València	"	10'27 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofos roges	"	10'00 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofos Eivissa	"	8'00 a 8'12		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofos Mallorca	"	34'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	29'00 a 31'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	39'00 a 40'00					
Farina de llinosa	"	36'00 a 37'00		VINS			
Alfals primera	40 quilos	7'75 a 0'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i		
Alfals segona	"	6'50 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	càrrega	Blanc gre. sat.	
Palla llargueta	"	4'50 a 0'00		Conca de Barba, de 8 a 9 graus	"	1'85 - 0'00 - 1'85	
Palla curta	"	2'50 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	2'00 - 0'00 - 2'00	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'80 - 0'00 - 1'80	
				Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'90 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				Martorell, de 8 a 10 graus	"	2'00 - 0'00 - 0'00	
Alls en forc, Cappares	El forc	1'00 a 2'00		Manxa, de 12 graus	"	1'80 - 1'90 - 0'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'95 - 2'00 - 0'00	
AMETLLES				Mistela	"	2'00 - 2'10 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	400'00 a 00'00		Moscateil	"	0'00 - 2'80 - 0'00	
Mallorca escollida	"	430'00 a 00'00			"	3'10 - 3'20 - 0'00	
Llargueta	"	00'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Mollar, amb clofolla	"	170'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	258'00	
Gra Esperança primera	"	440'00 a 00'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	250'00 a 258'00	
Gra Esperança segona	"	00'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	"	300'00	
ANÍS EN GRA				Desnaturalitzats 88/90 graus	"	136'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Manxa	"	130'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00	
AVELLANES				TARTRÀ I DERIVATS			
Gra primera	"	00'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Colliter	"	145'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'90 a 0'00	
Garbellada	"	00'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'35 a 0'00	
Negreta escollida	"	150'00 a 00'00		VINAGRES	"	1'35 a 0'00	
CAUAUETS				CLASSE CORRENT			
Tres grans blanc primera	"	125'00 a 00'00		Daurat	Hectolitre	30'00	
Tres grans segona	"	00'00 a 00'00		Prior	"	40'00	
Dos grans blanc primera	"	110'00 a 00'00		2 en 1	"	50'00	
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Esclofolats	"	00'00 a 00'00		Daurat	"	80'00	
COMINS				Prior	"	80'00	
Del país	"	140'00 a 00'00		2 en 1	"	125'00	
LLOBINS				CLASSE CORRENT			
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		De 5 graus	"	40'00	
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		De 6 graus	"	45'00	
Llobins Alhucemes	"	115'00 a 00'00		De 7 graus	"	50'00	
NOUS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Escollides	"	125'00 a 00'00		BOVÍ			
Corrent	"	00'00 a 00'00		Bous del país	El quilo	2'60 a 2'80	
PÈSOLS				Vaques del país	canal	2'60 a 2'80	
Sencers	"	90'00 a 110'00		Vedelles gallegues del país	"	3'00 a 3'30	
PINYONS				Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a 4'00	
Castelles	"	530'00 a 00'00		Estagues fins a 150 quilos	"	3'50 a 3'75	
SAFRANS				Estagues des de 150 quilos	"	3'00 a 3'20	
Selecte	"	250'00 a 00'00		PORQUÍ			
Superior Estat	"	175'00 a 185'00		Porcs del país blancs	"	3'30 a 3'40	
Aragó	"	195'00 a 00'00		Porcs valencians blancs	"	3'30 a 3'40	
XUFLES				Porcs extremenys	"	2'50 a 2'55	
Escollides	"	130'00 a 00'00		Porcs mallorquins	"	0'00 a 0'00	
Esporgadura	"	00'00 a 00'00		CAVALLAR			
				Cavalls grossos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
OUS				LLANAR			
Fayum	El cent	11'50		Anyells aragonesos	"	0'00 a 0'00	
Macagan extra	"	15'00		Anyells aragonesos, femelles	"	0'00 a 0'00	
Eivissa	"	16'50		Lletals aragonesos	"	0'00 a 0'00	
Mahó	"	19'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	3'10 a 3'20	
Empordà	"	18'50		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
Mallorca	"	17'50		Anyells extremenys, llana	"	3'10 a 3'20	
Vilafranca	"	23'00		Anyells extremenys, femelles esquilades	"	0'00 a 0'00	
Turquia	"	14'50		Moltons extremenys, esquilats	"	0'00 a 0'00	
França	"	00'00		Anyells manxecs, vena	"	3'10 a 3'20	
Suïssa	"	00'00		Anyells manxecs, capats	"	3'20 a 3'30	
Polaco	"	18'00		Anyells manxecs, femelles	"	3'40 a 3'50	
D'OLIVA OLIS				Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos	178'25		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	0'00 a 0'00	
Corrent superior	"	186'95		Anyells castellans	"	0'00 a 0'00	
Classe fina	"	212'20		Anyells castellans, femelles	"	0'00 a 0'00	
Classe fina extra	"	226'10		Anyells, pel segureny	"	3'40 a 3'50	
				Ovelles del país	"	0'00 a 0'00	



PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

Gran Premi i Medalla d'Or. - Exposició Internacional de Barcelona, 1929-1930

Ramaders:

Recomanem l' "A L A M B R E R A"

per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ, PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar exempt de punxes.

Avicultors:

Useu per al vostre GALLINER, el Modern reixat patentat de Forma Mixta - Uniformitat en les seves malles. - Molt resistent. - Econòmic

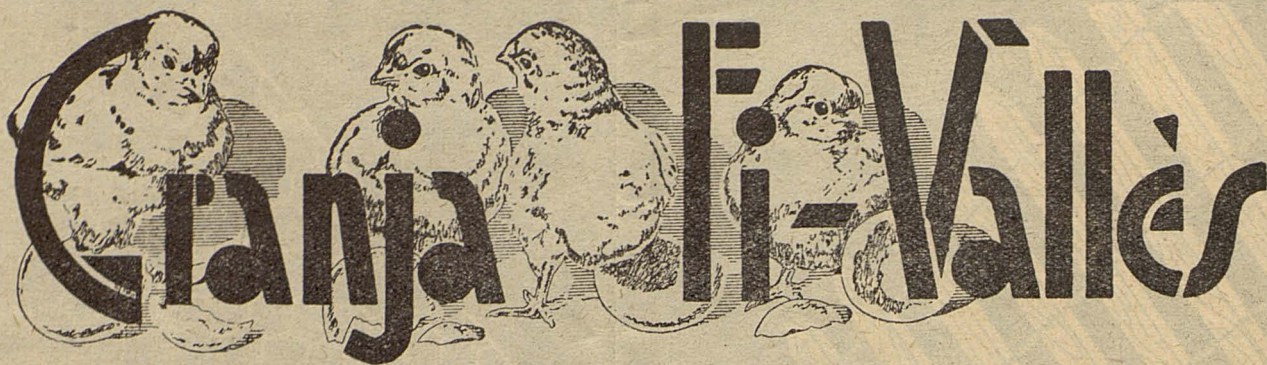
Per comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



(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	—	22	premiades
Barcelona	—	Desembre	1931	:	11	aus	presentades	—	6	premiades
Barcelona	—	Desembre	1932	:	20	aus	presentades	—	15	premiades

amb Medalles d'Or i Premis de conjunt

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

OUS PER INCUBAR

Es faciliten fórmules de barreges 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, el

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

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE: Llagas de toda naturaleza

ARSECALINE: Asma, anemia, fatiga

UNGUENTO ROJO: Para caballos, perros y defectos varios

JABON DE LOS PIQUEUX: Para los piquetes de los animales

EMBROCACION: Fortifica los músculos

D. MÉRÉ 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

No hi ha bones rendes
sense un bon tractament
No hi ha un bon tractament
sense bons Polvoritzadors
Useu un material de qualitat

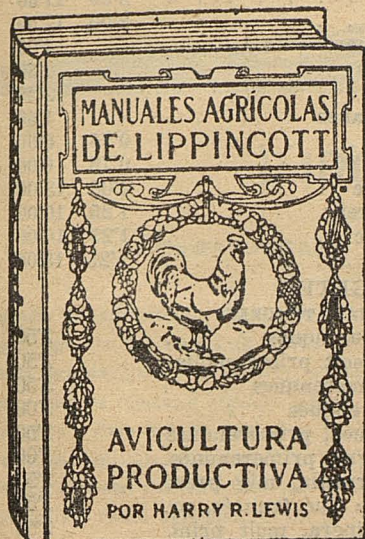


VERMOREL
us l'ofereix, adopteu-lo

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

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotografats

Aquest llibre presenta, raona i exposa el mitjà infal·libre, 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

QUINTA EDICIÓ

Forma un volum en octau de 368 pàgines, més de 40 gravats, 8 làmines en negre fora de text i vuit pàgines en les quals, sobre magnífic paper estucat es reproduïxen, a tot color, bellíssims exemplars de setze races de conils. Coberta a 2 tintes.

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura
i Cunicultura



En **CONEJO Y CONEJARES**, trobareu tot el que necessita saber tot bon criador d'aquests productius rosegadors. Els títols de les matèries que desenvolupa extensament i documentadament, donen idea del que és el llibre:

I.—Origen del conill.—II. Breus nocions sobre Anatomia i Fisiologia cunicular.—III. Com començar la cria de conills.—IV. Allotjament.—V. Alimentació.—VI. Reproducció.—VII. Els llodrions.—VIII. Races principals de conills.—IX. Patrons vivents de cada raça.—X. Cabaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per al criador.

La quarta edició és molt més extensa que les anteriors. El text, clar, plaent i senzill, està complementat per l'imatge artística, còpia fidel de la realitat.

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es trameta per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

Cafès del Brasil per tota España



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics
CASES BRASIL
BRACAFÉ

LONES per a Segadores

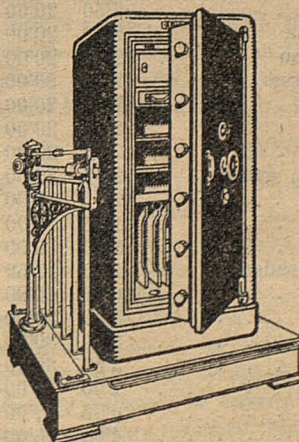
LONES per a tota mena d'espardenyes.
LONES de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos.
LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.
LONES per a velam, vaixells, encerats, vagons, tendes de campanya, etc.
LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.

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

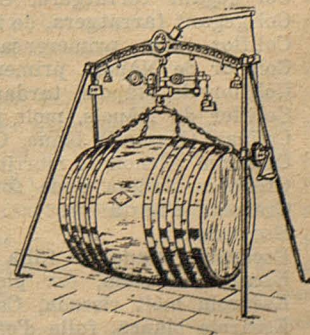
Arques i Bàscules

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

Plavors d'Hortalisses

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

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

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques	2'50
Terreres, Negra de Bèlgica, molt primerenques	2'50
Terreres, Motxa vermella, primerenques	3'50
Terreres, Motxa grisa, primerenques	3'00
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Avellaneta vermella, mig prca.	2'50
Emparradores, Incomparable o Cuc francès, pr.	3'50
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.	2'50
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.	2'50
Emparradores, Custòdia o Floreta, tardanes	0'00
Emparradores, Romana o Facciosa, tardanes	2'50

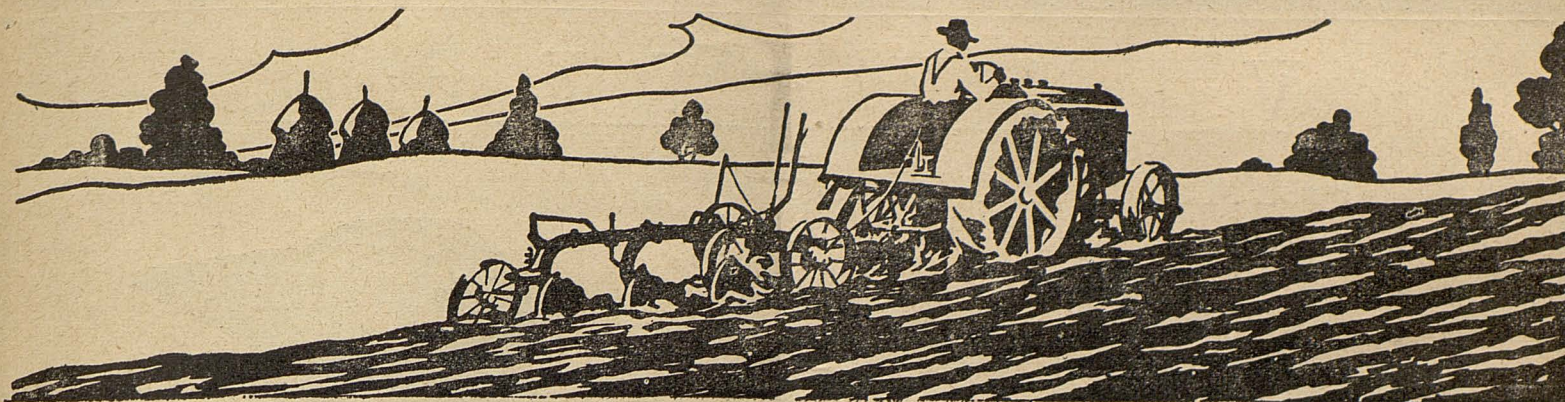
PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2'50
Terreres, Manresana, primerenques	2'50
Emparradores, Rènega blca., mig primerenques	0'00
Emparradores, Carai, tardanes	2'50
Emparradores, Ganxet, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre de la Costa	2'50
Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample	4'50

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

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

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



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lecheria. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lecheria</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 Sidreria. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destileria agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET. Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

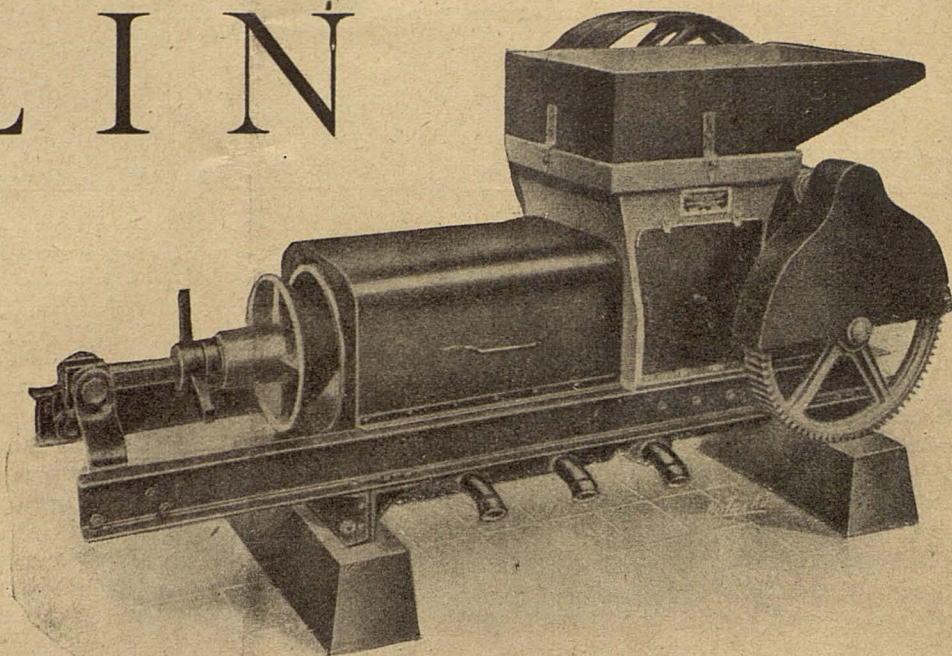
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



VICENTS VILA CLOSA

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

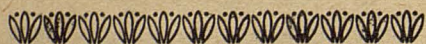
Barcelona

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

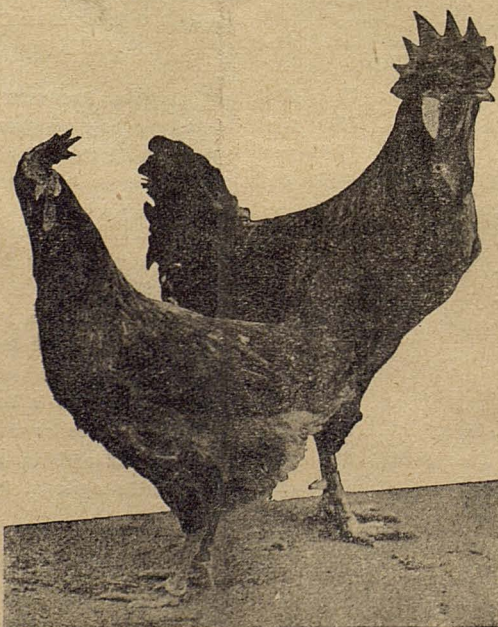
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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)