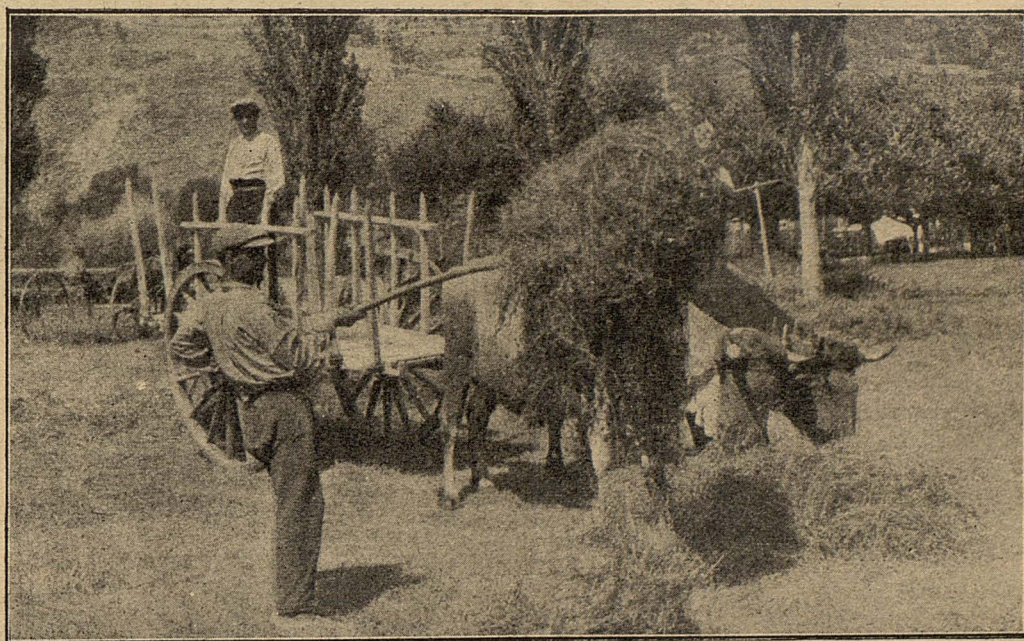


AGRICULTURA

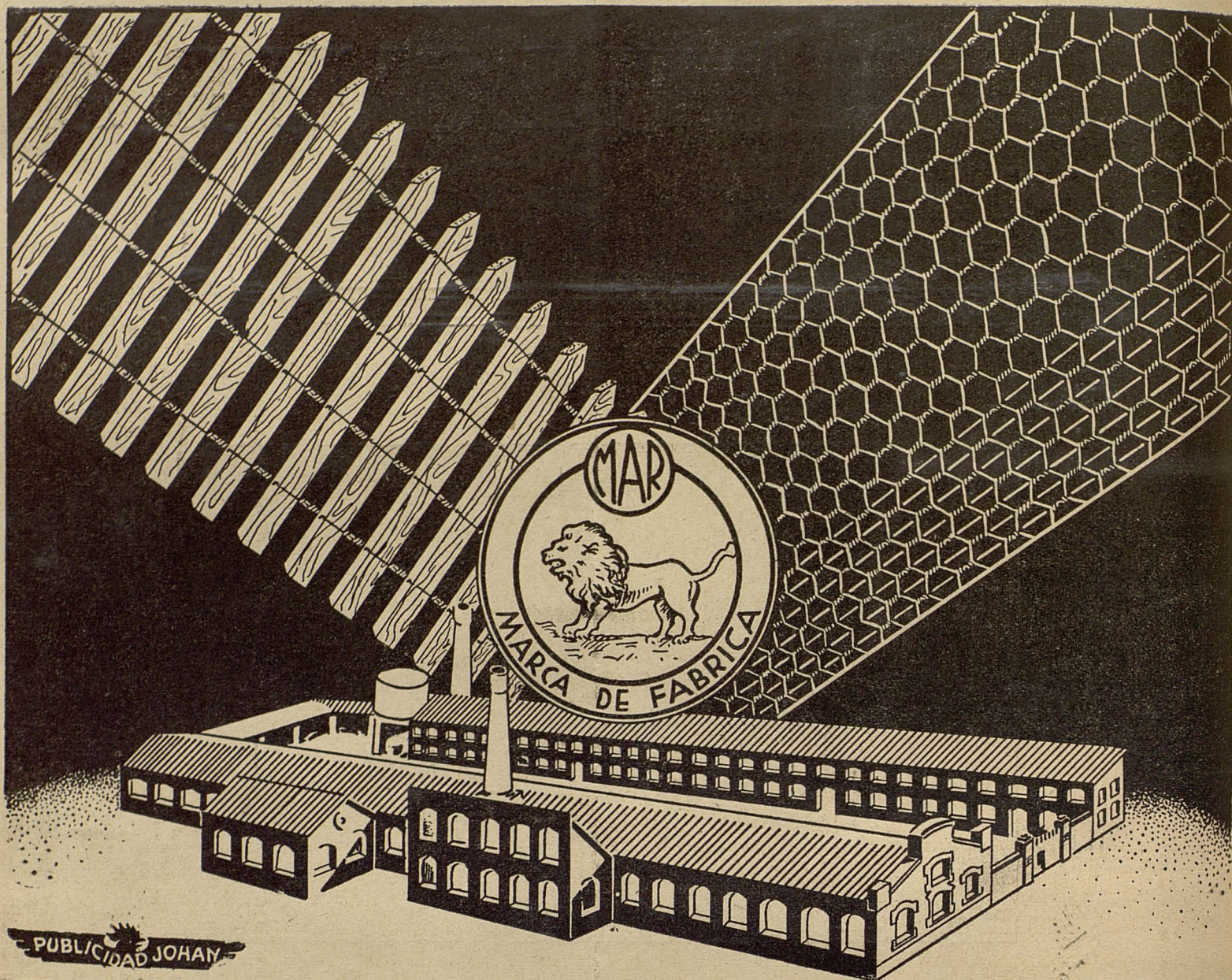


Agabellant herba de prat per a l'hivernada

SUMARI:

Els arbres símbols de Catalunya, *L. Navas*. — El Montseny, *J. M. de S.* — La fruita i els contingents, *Joan Vallès i Estruch*. — Exportació de fruites, *Marià Llobet*. — Com es rejoyeneixen els fruiters improductius, *Lluís de Recasens*. — Folklore de la pagesia: La sega i la collita del blat. Previsió, *Valeri Serra i Boldú*. — Nova indústria làctica de gran interès. La lactosa, *Isidre Rogent*. — L'antiguitat del formatge. — Com s'evita que les rates i els insectes malmetin les llavors. — La pagesia mallorquina, *Joan Roselló*. — Per a conservar bé les pomes. — El que diu la premsa: Legislació agrària, *J. M. Gener i Torner*. — Què és el Sindicat? — La masia catalana, *Manuel Brunet*. — Recerques pràctiques: A propòsit de l'alum per a combatre el mildiu. — Orellanes d'albercocs. — Per a preservar del corc els graners. — A propòsit de la lluita contra la mosca de les oliveres. — Notes informatives: M. Rossell i Vilar. — Els conflictes al camp. — El Tractat amb Uruguai. — Bona pensada! — D'interès per als productors de vins. — Assemblea de la Unió de Sindicats i Pagesos. — La declaració de rendes. — La producció de l'oli d'oliva en el món. — Sentències agrícoles. — Llibres. — Calendari de sèmbras. — El mercat.

I RAMADERIA



REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

Recomanem l' "ALAMBRE" per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ, PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar exempt de punxes.

Avicultors:

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

Per comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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

ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS
d'Alfals, en farina. — Civada, es-
puntada, aixafada, farina integral, farina
cedassejada, etc. — Ordi. — Id. id.
Moresc, tranquil·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
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
98% DE CARBONAT DE CALCI

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 - Crescudà N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta N.º 5 - Normal

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

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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



Grans Establiments
d'Horticultura i Rosers

Blai Munné

GAVÀ (Prov.^a de Barcelona)

Extensos criaders de CONÍFERES

Especialitat i sempre existèn-
cies crescudes de

Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

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

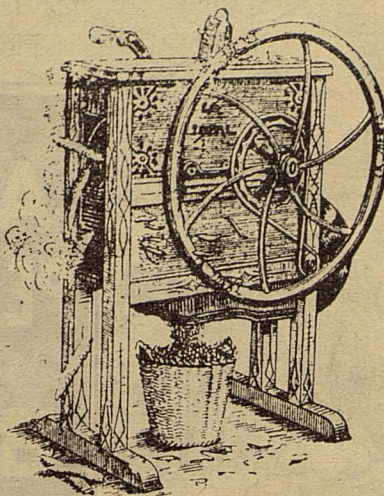
Casa especialitzada en el conreu de ROSERS en grans quantitats
VARIETATS, LES MES EXTENSES

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

Tallers Burzón

Maquinària Agrícola
Construccions Mecàniques

RIPOLLET (Per Sardanyola) - Barcelona



Línies Aparellades

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

Desgranadora de Blat
de Moresc

LA IDEAL

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

ARADES GIRATORIES, tipus

BURZON - Patent 34.727

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

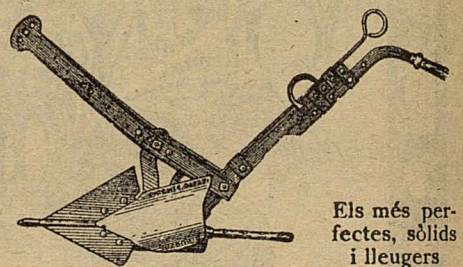
**Forcats i timons
PER DITES ARADES**

Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus
N.º 00, N.º 0, N.º 1 i N.º 2.
Pes: 20 quilos, 23 quilos,
26 quilos i 38 quilos.

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

Arades tipus KIRPI

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**. - **Yntercept** *passé par roue*, patentats - **Tragelles** amb roda,
descàrrega automàtica. - Aparells per la collita de les olives - **Manxes** ensofradores **Urd**.

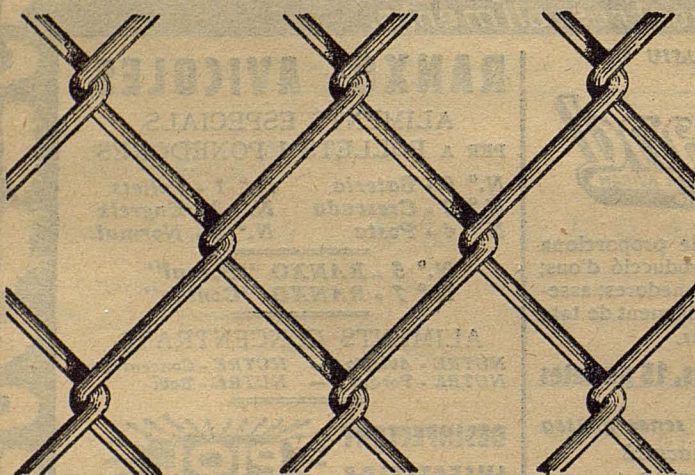


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. - BARCELONA

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

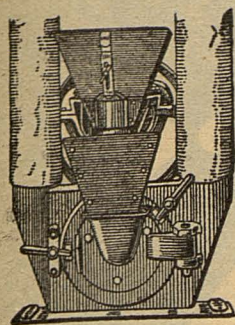
Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. -
Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

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



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins 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** - Riera, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884



Conejos y Conejares

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 conills. Coberta a 2 tintes.

En **CONEJOS Y CONEJARES**, trobareu tot el que necessita saber tot bon criador d'aquests productius rosegadors. Els títols de les matèries que desenrotlla 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 llodrigons.—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 tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76. - Telèfon 18744 - BARCELONA

Per **Ramon J. Crespo**
Professor d'Avicultura
i Cunicultura

Conills

PER A LA REPRODUCCIÓ

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

GRANJA
Maurici
Sant Sadurn
de Noya

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona

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

De venda a les principals Drogueries i a la
Comercial de Productes

Refinats del Quitrà, S. A.

Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletres G. i H. Barcelona

EL ALGARROBO

Per **JOAQUIM BASSA**

SEGONA EDICIÓ
Profusament il·lustrada. Lli-
bre molt pràctic de gran
utilitat.

PREU: 5 Pessetes

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

LONES

per a Segadores

LONES per a tota mena d'espardenyes.

LONES de tots els gruixos i amplades per a veles de
carruatges i autos.

LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.

LONES per a velam, vaixells, encerats, vagon, tendes de
campanya, etc.

LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.

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

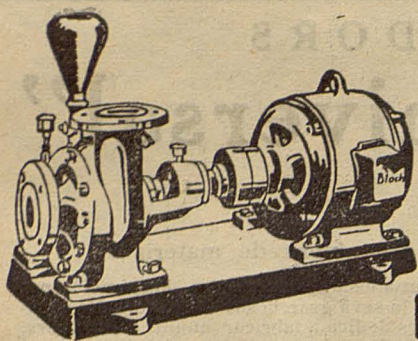
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

BRACAFÉ



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

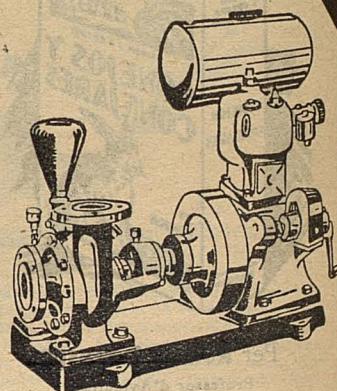
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

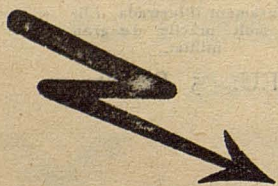
marca

Bloch

JAUME CUIXART-Maragall, 17 al 23 - BADALONA



“DERCUSAN”



Antisèptic contingut 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 cicatriza les picades dels tàvecs. No és metzinós ni irritant.



ES VEN A LES FARMACIES

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

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



AGRICULTURA I RAMADERIA



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

Director:
RAÛL M. MIR

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

Els arbres símbols de Catalunya

No és nova la idea de simbolitzar una nació o una regió d'ella, amb algun arbre o planta herbàcia, amb una flor, un insecte, una au o un mamífer. Si no ho han fet oficialment els governs, ho han intentat o acordat individus tècnics o entitats. Algunes societats d'Història Natural han fet i publicat les seves eleccions i, per cert encertadíssimes; ja una planta, ja una papallona o un altre animal típic de la regió. Perquè no hem de poder seguir els seus preclars exemples, les seves simpàtiques iniciatives?

I encara oficialment s'han proposat, en alguns escuts d'armes i banderes, alguns animals que simbolitzen les nacions: l'unicorn marí, l'àguila, el còndor, l'elefant, etc. La ciutat de Reus té per escut d'armes una rosa; la vila de Madrid, un ós.

En una revista tècnica, *Espanya Forestal*, l'enginyer D. P. de Cañizal llança la idea al vol de simbolitzar la nació espanyola amb l'alzina.

Copiem les seves paraules:

«L'alzina, espècie mediterrània, compta amb els millors boscos i amb els arbres més ben desenrotllats; en tota la Península Ibèrica, excepte algunes regions del nord i nord-oest, existeixen o han existit magnífics alzinars; els noms de més de cent pobles així ho testimonien.

L'alzina suporta la sed molts mesos, és extremadament sòbria en la seva alimentació; resisteix indiferent els canvis bruscos de temperatura; es troba molt a gust en l'estepa i és l'arbre dels latifundis i de les deveses, on es crien els braus. Presumeix d'individualista, perquè l'home deixa que visqui isolada per a què dongui fruit, i amb tot, és comú com l'arbre forestal. És austera i senyorial. Suporta totes les inclemències del temps i totes les malifetes dels homes, sense perdre la seva gravetat; les calamitats rodolen per les seves fortes espatlles, sense deixar gairebé senvall. Ho sofreix tot i és into-

lerable a l'ensem. Les plagues més terribles que l'assoten, la *lagarta* i el *brugo*, li fan caure la fulla, privant-la de l'aire que respira, i als sis anys, doncs no s'ha donat el cas de què durin més d'aquest temps, gràcies a la lluita biològica que entaulen els benefactors icnèumons amb els paràsits, recobra en poc temps el fullatge i continua la normalitat de la seva vida, sense gairebé concedir importància al succés.

L'alzina ha conviscut amb els nostres mistic i els nostres herois; a la seva ombra suau i agradable, meditaren Santa Teresa i Sant Joan de la Creu i adquiriren la seva vigoria física i esperit aventurer els Pizarro i Hernan Cortès i mil més dels castellans, extremenyos y andalusos que sotmeteren al poder de la creu les civilitzacions índies.

L'alzina ha inspirat a nostres més insignes poetes bucòlics i l'arquétipus de la dona castellana és que sigui robusta i sèria com l'alzina del pla.»

Les paraules del senyor de Cañizal ens porten a la memòria dues bellíssimes estrofes del príncep de nostres poetes lírics, Fra Lluís de León, que s'avenen molt al nostre propòsit i per això sigui'n lícit transcriure-les ací.

En l'oda que comença *Què val quant veu*, s'hi diu:

Bé igual que la nuosa
Alzina en les garrotxes destroçada
Amb eina poderosa
I en ésser mutilada
Pel ferro, torna's més encoratjada.
Vols atuir-la i creix
Millor que abans i si amb braó s'atia
La lluita, més floreix
I ferma al sol envia
A qui per vencedor tothom tenia.

Bella expressió, segons la nostra manera de veure, del què és la nostra nació i la nostra raça. En el transcurs dels segles, ha sofert moltes destrallades i cada cop ha ressor-

git més enrobustida. Sense esmentar les antigues, cartagineses i romanes, recordem aquelles grans destrallades dels gods, suecs, vàndals i alans; tot just refeta, les dels àrabs; més tard, les dels moros. Ella es dessagnà amb les guerres d'Itàlia, amb les de Flandes, amb les emigracions a les Índies occidentals i orientals. Gairebé en nostres dies, la invasió napoleònica, per no esmentar altres ferides més recents. Amb tot, aquell colós d'Europa, en les nostres garrotxes inicià la seva caiguda. El Bruc, Saragossa, Girona, Bailèn, Vitòria, encara ho testimonien.

Elegeixi's, doncs, si plau, l'alzina com a símbol d'Espanya tota.

Però, si alguns dubtes s'hi posessin, com és fàcil, degut a la gran varietat i diferència de regions, creiem que, amb sobrada raó, la mateixa alzina (*Quercus ilex L.*) simbolitzarà meravellosament i amb tota propietat, d'una manera perfecta i integral, a la nostra estimada Catalunya i el caràcter de la nostra raça catalana. Rellegiu les frases que acabem d'estampar, les del senyor de Cañizal i les pròpies i veureu que encaixen amb indiscutible exactitud a la nostra nació i a la nostra raça. No hi ha constància, no hi ha resistència en les adversitats, comparables amb les de Catalunya.

Escollim, doncs, l'alzina com l'arbre que més vivament simbolitza la història de Catalunya, la naturalesa i el caràcter de la nostra raça. Ademés, bons i extensos alzinars trobarem en les quatre províncies.

Però, insistint en el mateix pensament, escollim un arbre que representi i simbolitzi a cada província de la nostra pàtria.

Siguin's lícit fer alguna indicació sobre l'arbre que, al nostre parer, millor podria escollir-se.

Barcelona.—El castanyer (*Castanea vulgaris, Lam.*) és el que millor la representa entre els arbres forestals. Al Montseny, muntanya eminentment simbòlica de Barcelona, hi ha boscos enters de castanyers seculars, i allà hi hem vist els majors i de més gros tronc que recordem.

Girona.—Li pertany l'alzina surera (*Quercus suber, L.*) Són famoses les seves surèdes;

renomadíssima la seva indústria suro-ta-pera. Els suros de la província de Girona són molt superiors als d'Extremadura i molt cobdiciats dels estrangers; diguem que són els millors del món. El xampany és el més ric i reconegut tributari d'aquests arbres.

Lleida.—Li donarem l'avet (*Abies pectinata*, *DL.*) per símbol. En les seves muntanyes pirenenques, creixen ufanosos els avets, els boscos de la vall d'Aran ens ofereixen magnífics exemplars.

Tarragona.—Elegeixi's l'avellaner (*Corylus avellana*, *DL.*), si plau. Es la major riquesa

del camp de Tarragona; sembla que formi vertaders boscos. I no solament del camp i terrenys plans, sinó àdhuc es cultiva en les muntanyes, per exemple en el Montseny.

Però, si no fos l'avellaner simpàtic, per ésser arbre de cultiu, es pot escollir el pi en una de les més freqüents espècies (*Pinus silvestris*, *L.*, *Pinus halepensis*, *Mill.*, etc.) Per tot arreu, en les muntanyes de la província, es veuen boscos de pins que s'exploten i que poden explotar-se més encara.

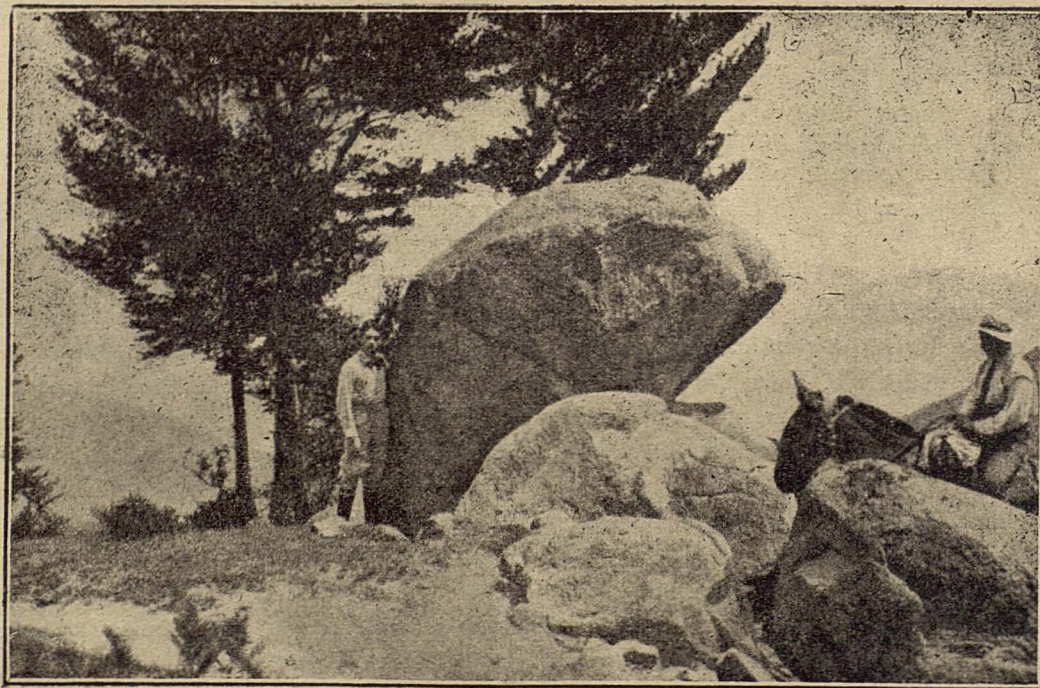
L. NAVAS
Traduït del «Butlletí de l'Institut Català d'Història Natural».

El Montseny

Tota la massa del Montseny, vista des de lluny, fa l'efecte d'una d'aquelles petxines que els pescadors de l'Empordà en diuen pardinyes i que tenen la forma cònica esclafada, i una mica escapçada de dalt. El Montseny fa pensar en una d'aquestes bèsties que hagués agafat unes proporcions impressionants i s'hagués clavats al mig del paisatge. En el Montseny hi ha un món, o una sèrie de mons. Aquest massís de muntanya tan ben proporcionat té de tot; des de la crosta més desolada i més tràgica, fins als oasis més tendres, fins als indrets on l'aigua i la verdor es combinen per produir un aca-

ramelat desinflament idíl·lic. La principal condició del Montseny és que resulta una muntanya humana, una muntanya perfectament comprensiva, sense arribar a deixar d'ésser tan salvatge, tan *excursionística* com es vulgui. Aneu per altres muntanyes de gran anomenada, encareu-vos amb les crestes pirenenques, i desseguida us sentireu petits, veureu una desproporció terrible entre vosaltres i els cingles enrabiats i les masses monstruoses que us volten. Sentireu la sensació del sublim i totes les sensacions, però el paisatge veureu que perd cordialitat, que deixa d'ésser hospitalari, que sou una mena d'intrusos en el palau dels trons i els llamps i les grans caminades perilloses. El

Pireneu és per a les persones que tenen temperament heroic, pels professionals del perill i de les suades. El Montseny no és res



Montseny - Camí de Santa Fe

de tot això, és excessivament amable, però deixant-vos la il·lusió de poder pujar a les Agudes o a Matagalls, un dia de neu, o un dia de sol d'agost, i pensar pels dintres que també tenim alguna cosa d'herois, encara que el Montseny no us ha de fer cap mal, ni correu el perill de morir enrampats i cremats per un llamp, o estimbar-vos per un cingle de manera que no se'n canti mai més gall ni gallina.

El Montseny no queda curt, les seves tres puntes famoses esgarrapen els dos mil metres; allà dalt hi ha una autèntica vegetació alpina. Hi trobeu les flors grogues i morades pròpies de les altituds, aquelles immenses carlines que s'espargillen arran de terra i

fan un efecte màgic. Hi veieu volar aquelles papallones negres, anomenades *Erebies*, que només volen de mil metres per amunt. A la banda de les Agudes encara sospiren uns avets negres, d'un gòtic fastiguejat i resignat.

Al Montseny hi ha tota mena de vegetació forestal, però dominen el faig i el castanyer. A Santa Fe hi ha una de les fagedes més líquides, d'un verd més d'aigua endins.

Matagalls és el cim més romàntic del Montseny; és sobretot des de Viladrau que es pot apreciar la massa negra de Matagalls que us ve al damunt, i la muntanya aleshores sembla que supuri llegendes.

El punt dolç el trobareu a la vall i a l'ermita de Sant Marçal, més reduïda que la de Santa Fe, però una mica més austera, i molt més composta i plena d'una delicada teatralitat. Sant Marçal sembla ben bé l'ivent d'un dibuixant romàntic o d'un poeta que cultiva l'alegria en gris i en or.

Si voleu una cosa ampla i desolada, com

un dia sense pa, arrossegueu-vos pel Pla de la Calma i aneu per un massís de muntanya que en diuen Roca-roja. Allí el Montseny es torna agre, respira aquell aire dels romanços del segle XVII que parlen de traginers, de lladres i d'hostals dramàtics.

Els reconcs més verds i més aquàtics els trobareu baixant de Santa Fe, i anant cap al Salt de Gualba; és allí on podríem dir que el Montseny es torna musical.

Per la banda que mira cap a Llinàs, i

vist el Montseny des de Vilamajor, que és des del punt que la muntanya té aquells aires de petxina gandula i arrapada, el paisatge és construït amb una proporció perfecta de terra i aigua, els torrents ocupen el lloc que els pertany sense excedir-se. Les terres de conreu són d'aquella simetria de línia i de color que enamora els bons pintors, i fa que pintin aquells quadros sense esgarips ni pinnyols, dins una gamma enraonada i justa.

El Montseny és com un respir silvestre de Barcelona; aquesta ciutat nostra, que és la ciutat més ben situada del món, té, perquè no li manqui res, com aquell que diu a quatre passes, una quantitat de pedra, vestida de verd, i de vides humanes, que la fa somniar

en litografies sentimentals i en poemes rústics plens de la música més afinada.

Si jo hagués de triar una muntanya, que tingui tot el marge d'amabilitat i de com-

prensió, tan difícil de trobar en les muntanyes i en el vici d'anar a peu, triaria el Montseny.

J. M. DE S.

La fruita i els contingents

Uns quants anys enrera, en parlar amb alguns agricultors de la conveniència d'intensificar la producció de la fruita a casa nostra, deien, que tenint en compte els molts arbres que s'anaven plantant, inevitablement vindria un temps en el qual arribaria summament desprecia al mercat i no seria remunerador el conreu de l'arbre fruiter. No cal dir que aquests mateixos agricultors que en l'actualitat veuen confirmada la seva temença, mal averany que més aviat era una pretesa excusa o justificació a la seva repugnant apatia envers l'arbre fruiter, expressen una mica irònics llur satisfacció amb la vana illusió que han actuat encertadament de profetes.

Amb tot i que la inoportuna política de contingents desencoratja un bon xic, no hi ha encara fonament per desesperar dels resultats favorables que conreant encertadament l'arbre fruiter podem aconseguir; en primer lloc perquè aquesta guerra duanera, més tard o més aviat s'acabarà com s'acaben totes les guerres; no té raó d'ésser, ja que indubtablement obeeix a causes passatgeres que no pertoca a nosaltres analitzar, i dia vindrà que les nacions sabran reconèixer l'error en obstaculitzar-se mútuament en les transaccions de tota mena de productes, tornant les aigües al seu nivell regular amb la consegüent normalització de tota mena de negocis internacionals. Per altra part no hi ha motiu per desanimar-se tant aviat; si els conreadors de la vinya fossin tan sensibles a les intenses crisis que massa sovint s'han de sofrir en el mercat del vi, d'aquest exuberant esclat de vitalitat catalana aviat *no se'n cantaria gall ni gallina*.

Degut a les actuals circumstàncies, la causa principal (i podríem dir l'única) de la depreciació de la fruita que actualment estem sofrint, radica en les dificultats de l'exportació. Si l'exportació no trobés entrebancs de cap mena, podem estar ben segurs que tot aniria com una seda i la fruita as-

soliria preus remuneradors que indubtablement encoratjarien el productor, avui un bon xic desanimat. Però, ¿és que en realitat no hi ha cap més solució que refiar-nos de



Les aigües cristal·lines del Montseny, davallen cap al Salt de Gualba

l'estranger per a col·locar avantatjosament els productes de les nostres collites? El consum de casa nostra en particular i el mercat interior tenen una importància capital i val la pena que ens en preocupem.

Hi ha molts agricultors que vertaderament sembla que se'n alegrin de la crisi que passa la fruita, i són aquests, els mateixos que algunes vegades han de rebre el disgust d'enterar-se que els seus fills, delirosos com estan d'un menjar tan apetitós, han anat a robar-lo ja que el seu pare no té cura de produir-lo, quant menys per atendre les necessitats de la família,

Per tal de defensar-se dels preus ruïnosos, cal en primer lloc, no entusiasmar-se excessivament per al conreu d'una determinada espècie d'arbres fruiters, perquè si bé hem de tenir en compte que hem passat i estem passant una tongada durant la qual no han pogut adinerar-se remuneradorament segons quines classes de fruita, cal remarcar que algunes, com per exemple les pomes d'hivern i altres, s'han venut a preus sobradament compensadors. Per altra part, com hem dit més amunt, convé atendre el mercat interior.

S'ha de tenir en compte que les fàbriques de conserves, malgrat haver pogut adquirir la matèria prima en condicions summament avantatjoses, estan venent els seus productes a uns preus que ben poc o gens han variat des de quan la fruita era col·locada al mercat en condicions molt favorables al productor. Perquè els sindicats agrícoles que tan bon encert han tingut i tenen per a la transformació d'alguns productes de la terra, no prenen sota la seva iniciativa l'elaboració de conserves en benefici de llurs associats i del públic en general? La confiança que ens mereixen els capdavaners de les nostres principals associacions agrícoles, ens fa creure que més tard o més aviat sabran estudiar i portar a la pràctica encertadament tan important afer, i probablement llavors desapareixeran o quedaran reduïdes a la seva més mínima expressió aquestes lamentables contrarietats que aclaparen el productor, perquè les fruites en conserva es podran vendre al consumidor a preus més econòmics, sense que el productor se'n senti d'una manera notable, ja que fàcilment podran suprimir-se alguns intermediaris que en l'actualitat absorbeixen els guanys del productor i les economies del consumidor.

S'ha de tenir en compte que actualment són una infinitat les famílies que comprarien sovint un poc de préssecs en conserva, per exemple, però en recordar-se que val vuit o deu rals se'n abstenen.

Cal doncs, realitzar tots els esforços possibles per tal d'aconseguir que el preu de la fruita sigui remunerador per al productor i accessible a totes les classes socials. I diem això, perquè la fruita agrada a tothom amb molt raríssimes excepcions. Les condicions higièniques i saludables de la fruita són unànimement reconegudes per la ciència mèdica de tot el món. Ademés, els que tenim fe, hem de creure fermament que amb

seguretat la fruita és un element d'indiscutible utilitat, tenint en compte el fet importantíssim que representa que Déu Nostre Senyor, el qual tant sàviament ha disposat i ordenat les coses del món, ha volgut que durant tot l'any, en més o en menys, ens sigui fàcil saborejar-la al seu estat natural, dotant la naturalesa amb la creació d'una immensa varietat d'arbres i que la maduració de llurs substanciosos fruits està meravellosament repartida durant la primavera, l'estiu, la tardor i l'hivern.

Per tan poderoses raons, no ens cansàrem mai de ponderar la conveniència de plantar tots els arbres que bonament es puguin. Cal atendre les necessitats de les nostres respectives famílies per tal de no veure'ns condemnats a menjar-la amb comptagotes, com per desgràcia esdevé en moltes cases d'agricultors, en les quals succeiria tot el contrari amb alegria infinita de grans i petits, si el cap de casa hi tingués una mica d'interès.

Assegurat el nostre consum, que com és molt natural és el primer que venim obligats a atendre sense cap mena d'egoisme, convé vendre tanta fruita com sigui possible, perquè així al mateix temps que donarem facilitats a moltes famílies que no poden produir-la per compte propi, reforçarem remarcablement els nostres ingressos i podrem plantar cara amb més eficàcia a les exigències de la vida moderna, cada dia més accentuades.

Una casa de pagès sense fruita hauria de constituir el descrèdit moral i material de l'agricultor despreocupat que la regenta.

En canvi una masia que recull fruita en abundància, fins a poder omplenar els prestatges del rebost amb gerretes i pots de conserves vegetals amb les quals podem obsequiar els nostres visitants, parents o amics, produeix una íntima satisfacció i llegítim orgull. Companys agricultors: ¿Deixarem d'ésser interessats en tan important afer fins a l'extrem de renunciar llastimosament a aquells moments de goig indescriptible que experimenta l'agricultor interessat, al contemplar els arbres florits quan alegres i riallers ens anuncien la primavera missatgera de les flors, dels cants festosos i alegres, de les cares rialleres de joventut i d'amor?

Cal reflexionar i discórrer en un assumpte que té molta més importància que la que molts li concedeixen. Tenim la confiança que per poc que l'agricultor s'hi fixi, no han d'ésser molts els que tinguin el valor suficient per despreciar les favorables condicions de què disposen, privant-se i privant a llurs famílies de saborejar tan estimables fruits que no manquen mai en els àpats solemniais, que tan apreciats són a les taules dels potentats i tan accessibles a les dels

agricultors, per molt modesta que sigui llur situació econòmica.

Per necessitat; per la formosor dels nostres camps; per la bellesa del paisatge; per interès i amor propi; per amor a la família; per amor a la pàtria, tenim la ineludible obligació de plantar arbres i correar-los amorosament. L'agricultor que desatengui tan important afer, que bé podem qualificar de precepte, deixa de realitzar un gran bé a si mateix, perquè es deixa perdre miserablement la producció d'un article de primera

necessitat i uns beneficis segurs i positius; deixa de realitzar un gran bé als seus fills, els quals desitjosos de menjar fruita s'exposen a molts perills; deixa de realitzar un gran servei a la pàtria, que té tants i tants fills, germans nostres, els quals malgrat que els hi agrada molt i els hi és molt convenient la fruita, en moltes ocasions es veuen privats de saborejar-la, perquè per ells resulta poc menys que inaccessible.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

Exportació de fruites ⁽¹⁾

El motiu bàsic que ens induí a fer l'assaig en l'exportació de fruites, el constituí la producció de les prunes; d'aquesta producció per ésser relativament nova, poca cosa en sabem respecte el seu consum i mercats consumidors; salvant ben comptades excepcions, solament sabem que diferents comerciants agavellaven tanta producció com podien i que ells les expedien a Londres i era creença ben generalitzada que feien grans negocis.

La primera tentativa que es féu d'exportació col·lectiva no tingué altre objecte pels que la dirigien, que el de desvetllar l'instint de defensa entre una classe predestinada a ésser explotada constantment per tots aquells que tenint solament les més rudimentàries nocions del procés d'exportació i consum d'una producció encara verge entre nosaltres, explotaven la característica habitual en els pagesos, que era la despreocupació i la hipocresia insincera que regnava entre ells, ço que els impedia de comunicar-se llurs desfetes i en conseqüència no preparar-se per a una defensa que tant necessitaven.

El principal pretext per a fer l'assaig, fou el d'assegurar almenys una reducció de despeses pel transport de llurs productes amb motiu de fer les expedicions per vagó complet, en lloc d'expedicions individuals i fragmentades, però, en realitat, el fi primordial perseguit era juntar un nombre de voluntaris que disposats a fer un petit sacrifici tant més petit quants més hi col·laboressin), a fi de portar al mateix mercat de Londres, al Coventgarden, a estudiar el problema i les seves característiques en el moment més àlgid, o sigui en plena recepció de mercaderies i treure'n les conseqüències i consideracions pel futur, constituint aquest assaig l'origen per a formar el consegüent moviment que havia de derivar-se'n.

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

En el primer any d'exportació col·lectiva vàrem poder constatar que a Londres, únic lloc on enviàvem els nostres productes, malgrat ésser en uns moments que no existia o en tot cas ben poca, competència de cap mena, les nostres expedicions no eren pas objecte d'un resultat tan satisfactori com creïem tenir dret a obtenir.

Si bé els telegrams rebuts acusaven uns preus de venda que podien ésser complaents, el suficients per a què insistíssim amb successives remeses, en rebre les factures de venda ens sorprenia veure per cada remesa en llur liquidació una quantitat de caixes avariades i per consegüent amb poc valor, que amb llur deducció feien quedar a molt baix preu les caixes venudes al tipus constatat en els telegrams.

Cap interès no tenien en explicar-nos les causes que motivaven aquells resultats tan poc satisfactoris i solament amb vaguetats contestaven quan demanàvem explicacions o aclariments referent als mateixos.

Poguèrem constatar un sens fi de defectes i de causes que determinaven aquells resultats i aquells procediments i ens posàrem de ferm a estudiar la manera més ràpida i radical per a desterrar-los.

En el segon any d'exportació, convençuts que la forma d'embalatge emprat fins aleshores podia ésser un dels factors que determinessin aquells resultats, implantàrem la transformació del mateix a l'estil del que usen els productors de Califòrnia; tots sabeu que en la producció de prunes per a llur exportació, s'utilitzaven indistintament els embalatges coneguts per *ciebes*, *billots* i caixes quadrades, entre altres.

Cada un d'aquests embalatges oferien el perill, amb motiu de permetre una quantitat desmesurada de fruita en sentit de posició vertical, que feia que amb el seu pes en un trajecte de tants quilòmetres de recorregut, havent de sofrir tants transbordaments i en

una època en què la temperatura comença a ésser pujada, oferien diem, el perill de l'escalfament de les fruites, provocant una possible fermentació i com a conseqüència la destrucció o el desmillorament de les mateixes.

Unes raons ben sòlides i racionals ens induïren a la substitució d'aquells embalatges pels anomenats de 10 i mig (centímetres d'alçada), que reduint el pes i per tant la pressió de la fruita, ja que solament permet la cabuda de 2 ó 3 prunes d'alçada, i permetent aquesta circumstància una major facilitat en la col·locació i aconduïment de la fruita, possiblement assegurava unes millors condicions d'arribada.

Conjuntament amb la utilització del nou embalatge tothom adoptà i fou declarat únic aplicar en cada un d'ells, estampada en el mateix, la marca oficial de la col·lectivitat, donant així la sensació en el mercat que al presentar-nos amb el segell que garantia l'existència de la nostra organització, era penyora de què volíem fer-nos creditors d'un respecte i d'una garantia que per altra part nosaltres aniríem consolidant amb successives esmenes, fins assolir que la nostra marca fos sol·licitada pel públic consumidor.

Indicàrem als nostres associats com havíem d'acreditar la nostra marca i a l'ensem respectar-la i defensar-la, i a tal fi donàrem unes normes o consells en la manera de collir, col·locar i deixar envasada la mercaderia a fi de poder desterrar aquelles notes dels comptes de venda de *Mal estado* o bé *Averías*.

Londres és un mercat fortament consumidor i amb una preparació tan ben organitzada, que pot dir-se que el consum de fruita constitueix pels anglesos una necessitat imperiosa i insubstituïble; és com un ritual del qual ningú no pot substreure-se'n; aquesta circumstància és resultat d'una formidable acció contínua de propaganda purament comercial portada a cap pels comerciants venedors de fruita en general, sense cap mena de preferència per una fruita determinada.

Aquesta circumstància que a nosaltres ens pot ésser ben favorable, si tenim en compte que les nostres fruites per ésser les primeres que arriben al mercat i en l'època millor, com així mateix per a preferir-les a moltes altres per la seva exquisit, hauríem de ben aprofitar-la fent una acció ben intensa de propaganda per part nostra a fi de què sempre els nostres productes ocupessin un lloc ben preferent, i per tant, fossin generalment més sol·licitats.

Mentre interiorment en la nostra localitat anàvem laborant el procés de transformació, sol·licitàvem de tots els pobles de la comarca la formació d'organismes a faisó del nostre, amb el fi de què perseguint el mateix objecte

i tenint les mateixes necessitats, arribéssim en un moment que posats tots en una general intel·ligència, poguéssim constituir un gros organisme o federació comarcal, la finalitat del qual fos tant per a defensar els interessos generals de tots, com per a evitar que pel fet d'anar disgregats poguessin haver-hi confabulacions que permetessin utilitzar-se per a perjudicar o atropellar els altres.

Aquest projecte, com es veu, s'ha realitzat i tots hem de convertir-nos en ferms defensors d'aquesta federació per tal d'enfortir-la i fer-la gran.

Per altra part, ens fou notòriament satisfactori el constatar que amb el canvi d'embalatge obtinguérem una reducció momentània d'un 60 per 100 en la quantitat de caixes de fruita avariada, durant la temporada d'exportació.

A l'ensem que obteníem aquests resultats, que podríem dir-ne més morals que materials, ens preocupàrem d'estendre el nostre radi d'acció a les més importants capitals de província o demarcacions angleses, obtenint en totes elles un resultat falaguer.

En les mateixes circumstàncies operàvem directament en els mercats de Bèlgica, Holanda i Alemanya, entre altres, en quals operacions no assolírem pas resultats del tot descoratjadors, ans el contrari, indicaven aquests resultats que quan fossin les successives operacions filles d'un estudi ben organitzat, podríem disposar de nous mercats per a les nostres produccions i deixar d'ésser en part tributaris d'una sola localitat i preparar-nos per a quan aquesta no ens fos del tot imprescindible.

Així, doncs, quina ha d'ésser en referència a exportació de fruites, l'actitud a implantar amb caràcter ben general per les nostres associacions? No hem d'oblidar que actualment tenim una gran competència per part d'altres centres productors, que inclús deixa sentir els seus efectes dintre el nostre propi mercat, que de no preocupar-nos-en, ens aniria deixant en condicions tals d'inferioritat, que ens quedaríem en un lloc molt secundari, malgrat la circumstància tan favorable per a nosaltres d'ésser les nostres fruites les més preferides de totes.

La perfecció en la presentació, un dels factors més influents en l'acceptació i adinació dels productes, ha arribat ésser tan minuciosa, que la producció californiana ha arribat a presentar les prunes dins l'envàs, cobertes una a una amb un envoltall de paper fi, com així mateix les pomes, peres, etc.

La col·locació és tan sistemàtica que a l'obrir un envàs, us fa l'efecte de contemplar un article de perfumeria o de quelcom delicat, el valor del qual ha d'entrar pels ulls del comprador de bell antuvi,

Per a fer ràpidament una bona classificació, s'hauria de començar en l'operació de collir la fruita de l'arbre. Es una equivocació, al nostre entendre, la recollecció total o arreu, ja que en la barreja s'obliga a manossejar-la més del convenient, amb perjudici de la mateixa, mentre que si en l'arbre es collís solament tota la que presenta l'aspecte de més granada, a l'envàs que utilitza el colliter, sabríem que, relativament, hi hauria tota la que correspon a una mateixa categoria i així successivament collir les restants categories de tamany. A l'arribar el moment d'envasar facilitaria més el treball de la tria i, per tant, fóra menys costosa l'operació d'envasar-la classificada.

S'hauria de tenir en compte així mateix, en collir, fer les tries de varietat, maduresa i perfecció i no collir jamai aquella fruita que tingui cap senyal de corcada, picada d'ocell, refregada de branca, etc., etc., a fi de què una sola d'aquestes no desmereixés el conjunt de presentació de totes les altres.

Estigueu segurs que l'operació més important de totes pel comerç de la fruita fresca pel consum, és la de selecció i presentació.

Una de les coses que més fortament ha preocupat els nostres pagesos i que els ha causat una mena de calfred, ha estat aquesta febre de plantacions de pruneres, preveient una sèria amenaça el fet d'arribar prompte el problema de la superproducció.

Es clar que això fóra prompte una trista realitat si el productor visqués isolat i no disposés de les associacions que tenen entre els seus deures, estudiar i endagar aquest problema, fent que això no arribi a constituir cap perill.

Nosaltres que hem de viure de la realitat i preveure'n totes les conseqüències, us direm que en aquesta intensificació de producció al revés dels espantadissos, hi veiem el camí de la nostra salvació total, pel fet que sigui aquesta la que ens hagi obligat a la formació d'associacions que ens han de proporcionar una existència social, una vida col·lectiva que equival a la formació d'un gran exèrcit per a la defensa de possibles atacs i ben preparar-nos per assolir la victòria.

Creiem que respecte a producció podem dir: com més producció millor, apart de què la intensificació proporciona el baix preu i, per tant, facilita un major consum, ens ha de proporcionar respecte a l'exportació, l'obtenció de resultats satisfactoris.

Ja hem dit que per a l'exportació solament s'ha d'utilitzar la mercaderia que per llur qualitat pugui col·locar-se a un preu ben remunerador.

La superproducció, en tal cas, únicament existirà en les classes inferiors; el problema a resoldre queda, doncs, reduït a l'aplicació

que ha de donar-se a aquesta producció de baixa o escassa qualitat.

Podem aplicar-les a una indústria conservera ben nostra, a l'obtenció de melmelades i expendre-les igualment pel nostre compte; poden aplicar-se pel secatge i donar-los-hi sortida com a fruita seca; pot anar-se a l'obtenció d'una beguda digestiva, com moltes altres, i perquè no una beguda per les seves propietats essencialment teurapèutica?... Aquestes probabilitats, entre altres, són les que hauran de resoldre els tècnics, dels quals haurem de disposar quan les nostres associacions siguin el que pretenem que han d'ésser, en la forma que més endavant us explicarem.

Els sindicats agrícoles perfectament organitzats tenen una missió a complir molt important i molt extensa i mai tindran raó els agricultors de queixar-se de la seva sort, del seu abandonament, si ells primer no es preocupen fortament de donar tot l'apoi que cal per a què siguin enrobustides aquestes associacions, fins a fer que siguin respectades per l'Estat reconeixent-les com a organismes directius o almenys com a cooperadors en la direcció dels afers agrícoles de la Nació.

Els sindicats en la seva vida interna tenen obligació de crear dintre els respectius organismes, les escoles tècniques d'agricultura per a la formació tècnica i científica social i comercial dels futurs agricultors, per a què en llur perfecció cultural estiguin preparats per a ésser quelcom més que un treballador de la terra i que els permeti organitzar-se en condicions suficients per a resoldre llurs problemes i atendre a les seves necessitats ràpidament, eficaçment, evitant en quan sigui possible deixar-ho a la resolució pels procediments oficials i burocràtics, que ja sabem que per la insuficiència d'aquests organismes i per llur incapacitat, moltes voltes manifesta, no estan cridats a resoldre res pràcticament.

Havem de tenir un legal reconeixement i bel·ligerància per a intervenir en les reformes de tarifes ferroviàries i tractats de comerç; la nostra veu ha d'ésser escoltada en tots els problemes d'agricultura i ha d'ésser legalment admesa la nostra intervenció.

Tenint en compte que la nostra comarca és essencialment agrícola i que de l'agricultura viu el 90 per 100 de la mateixa, creiem que els Ajuntaments que la componen tenen la imprescindible obligació d'ajudar-nos, ja en forma d'intervenció o en consignacions destinades al foment d'aquesta cultura agrícola o millor en les dues coses alhora, ja que en les funcions d'administració dels pobles ha de formar part integrant el foment cultural i la riquesa dels termes municipals que representen.

No hem d'oblidar un factor fortament interessant; el factor propaganda.

Arreu dels centres productors de fruites, les organitzacions per un costat i els governs per l'altre, esmercen anualment quantioses sumes destinades a propagar llurs produccions.

Recordem que la Federació d'indústries fruïteres de Londres solament, esmerça milions a l'any per a la publicitat i propaganda. La famosa campanya del *Mengeu més fruita*, arribà a una popularitat mundial i cada any s'intensifica adoptant tota mena de caïres, des de la bomba o globus de goma, dibuixos en revistes, cartells murals, etc., etc., fins als vestits de balls carnavalescos i composicions de cuplets i músiques populars per a recordar cada dia a la gent que ha de menjar més fruita.

El president del Sindicat de Pallejà, Ramon Nubiola, que constantment publica en diaris i revistes treballs atinats i valents en defensa de l'agricultura de la nostra comar-

ca, publicà també una sèrie de màximes *Mengeu més fruita*, armonitzant en elles els avantatges que a la salut proporciona el menjar fruita, amb les conseqüències de bellesa física que pot proporcionar l'ús constant de les nostres famoses fruites.

Es de vida o mort per a nosaltres tots, que tinguem ben en compte de no deixar-nos enlluernar per la formació tan bescantada d'un partit agrari; res de partits de cap mena dins els Sindicats, que serien la nostra ruïna i un cau de divergències i odi; nosaltres únicament hem d'anar a la constitució de la gran família agrària, constituïda dins la Federació de Sindicats, amb una vida completament apolítica, que únicament tingui per tasca la reivindicació social i econòmica de la classe que dedica llur activitats a la producció de la terra, base natural del benestar i de la riquesa humana.

MARTÍ LLOBET

Com es rejuvencixen els fruïters improductius

Qui té arbres fruïters es troba sovint en el cas de comprovar que cert nombre d'aquests, ja sigui per haver envellit, ja per altres causes, no produeixen. Quan això esdevé, ¿què s'ha de fer? Arrencar-los o provar de rejuvenir-los.

Examinem els casos que poden presentar-se:

Primer cas.—Arbre de molta força, amb brancatge vigorós en forma d'una mata compacte i irregular.

Quan això passa, s'ha de procedir suprimint totes les branques que es dirigeixen al centre de l'arbre i que priven que hi entri l'aire i la llum. Cal podar les branques laterals massa desenrotllades, deixant-les a mitja llargada; a l'ensem convé escapar les puntes de les branques per aconseguir que l'arbre prengui una forma regular. Fet això, colgar al peu dels arbres i abans que treguin brotada i en una superfície d'uns 20 metres quadrats, 500 grams de clorur de potassa o 1 quilo de silvinita o 1 quilo de superfosfat o 2 quilos d'escòries.

Segon cas.—Arbre que ha estat mancat de tractaments i cura durant uns anys, cobertes les soques i branques de molsa i de líquens.

Cal en aquest cas, rascar amb un raspall de puntes de ferro la soca i les branques, i una volta netejat, polvoritzar-lo amb la preparació següent: 2 quilos de sulfat de coure i tres quilos de calç fresca per 100 litres d'aigua.

Si fos un arbre dèbil, convindrà colgar al peu de la soca i abans de treure brotada, 700 grams de sulfat amònic.

Tercer cas.—Arbres clivellats o coberts de goma, la base dels quals es conserva encara sana.

Podar les branques més grosses, deixant-les a una llargada de 25 a 40 centímetres; netejar les llagues amb la podadora i emparar-les d'una solució de sulfat de ferro al 50 per 100. Deixar un brancatge més proporcionat al seu vigor i posició, per a reconstituir les branques i, si és necessari, apuntalar-les. Colgar al peu de la soca 600 grams de nitrat de sosa abans d'arribar el mes d'abril.

Quart cas.—Arbre jove plantat a l'any darrer, que no ha tret brosta.

Reconeixer el nivell de l'empelt o el coll on neixen les arrels. Si ha quedat massa enyorat, arrancar-lo i aixecar-lo. Si fou plantat degudament, pot ésser que la mena d'empelt no convingui a aquella terra. Hom podrà vigoritzar-lo, estenent al voltant de la soca i colgar-hi, abans d'arribar el mes d'abril i en un perímetre de 4 metres quadrats, la fórmula d'adobs que segueix:

250 grams de sulfat amònic; 100 grams de clorur de potassa; 400 grams de superfosfat.

Convé recordar que els adobs azotats, com el sulfat amònic, que comunica vigor i força a la brotada i els adobs potàssics i els fosfats aplicats simultàniament, afavoreixen la fruct-

tificació i milloren la qualitat d'aquesta. Una treballada al voltant de les soques dels arbres adobats, contribueix a exaltar les virtuts dels adobs. Aquesta treballada convé donar-la abans de l'abril.

Amb la pràctica dels procediments i re-

meis que acabem d'assenyalar, es rejuveneixen els arbres i s'aconseguirà que fructifiquin la majoria de les vegades, evitant-se així, haver de substituir-los per altres, amb les conseqüents pèrdues de temps i de collites.

LLUIS DE RECASENS

Folklore de la pagesia

LA SEGA I COLLITA DEL BLAT. PREVISIÓ

Les colles de segadors que encara hem vist actuar abans d'estar en boga els dallaires i més encara abans d'introduir-se la sega a màquina, ens oferien un seguit de notes pintoresques, d'entre les quals plau-nos anotar una escenificació coneguda i descrita pel gran novel·lista, autor de *Sang nova*, que ell anomena *el ball de la cuca fera*.

Entre els costums pertanyents al repertori de fi de segues, cap no té tan pregon sentit mitològic com el del furt de les espigues.

Un dels segadors, fingint aprofitar un descuit dels companys, treu a correuita de l'airol de blat que resta a segar, un pomell d'espigues, fuig a través del rostoll amb el ramellet i tan dissimuladament com pot, l'amaga dintre un dels gavellons que té més avinent; els volanters, en adonar-se'n paren les feines i afectant sorpresa fan uns moviments ràpids com en actitud de cercar la penyora arreballada de l'esplet furtivament i de voler capturar el raptor; tornen després d'aquesta cerimònia episòdica a tallar la darrera mota de blat que manca i la sega queda ciosa fins a l'any següent.

Aquest joc de segues tan interessant, era vivent—fa molt pocs anys—a la banda oriental de la Garrotxa (Sant Martí de Sesserres, l'Estela, etc.) on vaig presenciar-lo.

Un altre dels costums pertanyents al repertori de segues, era el diàleg que solien mantenir dos segadors moments abans de tallar el darrer manat d'espigues, mentre l'un tenia dintre el puny el pomell d'aquelles i l'altre passava l'arc del volant al peu de les tiges a punt de tallar.

Aquest costum—segons dades fidedignes que ha recollit l'autor—perdura encara localitzat a la vessant meridional de la Mare de Déu del Mont (Saragó, Maià, Benda.)

La sorpresa que dona la troballa d'aquestes supervivències puja de to, en constatar com les representacions rituàries esmentades són a manera de fossilitzacions morals del subconscient popular, tota vegada que els qui les interpreten no serveixen cap mena de rastre de l'abast simbòlic que en un altre temps poguessin tenir les dites farses, ni solament del sentit de concomitància que inde-

fectiblement havien de mantenir aquestes amb la feina que porten aprop dels qui les reprodueixen.

El mot *alçar el burro*, aplicat pejorativament a una de les pràctiques agrícoles suara descrites, sembla evocar l'acte de l'ofrena d'un objecte determinat al geni tutelar del camp.

La farsa que enclou el *furt de les espigues*, pertany ben bé al domini de les antigues teogonies; no és altre que el rapte de Proserpina.

En el garbejar, una nota que ens ofereixen les terres de la Garrotxa, és la de què els pagesos de muntanya, en arribar l'hora d'aplegar a casa la collita, s'ajuden mútuament dintre llurs redols respectius. Un dels més valents es penja al coll, segons paraules de Vayreda i Olives, una grossa esquella, i amb aquesta operació prèvia resta erigit guia i davanter en la corrua de companys, a càrrec dels quals pesa el compromís de portar l'anyada al damunt, des de les feixes més o menys apartades fins a la cabanya pairal. Ell és qui mena el ritme de la tragina.

De vegades, però, aquest lloc es reparteix en torn entre els treballadors.

Quan ja tota la messa és a l'era o a la cabanya—on ha de quedar estivada fins a iniciar-se les batudes—en ésser l'hora competent, les noies de la casa es muden amb les millors robes de llur caixa, i els garbejadors, bo i reposats del treball, s'asseuen a l'entorn de la taula pairal, disposats a menjar la porció de cabra corresponent amb la qual són obsequiats en l'àpat tradicional com a cloenda a llurs serveis.

Si l'amo viu al mas, ell és qui paga l'ajut guardent que se serveix als postres.

En arribar l'hora d'aquests, les dues minyones del mas—o altres del redol—tan ben abillades com poden, entren a la sala menjador amb paneres proveïdes de clavells i alfàbrega i fan present d'aquestes flors als comensals, amb preferència per als qui han portat el pes de la garbejada.

Les notícies d'En Vayreda són provinents de Talaixà, per bé que tots els pobles subpirenencs celebren de faisó semblant l'entrada als redossos familiars de la collita principal

que forneixen les terres. Potser trobaríem un precedent al costum apuntat en les festes *Consuàlia*, o altrament en llurs similars anomenades *Opàlius*, celebrades a Roma per tal de fer-se propícies les divinitats encarregades de guardar els fruits del camp, ja que aquestes festes tenien lloc els dies 21 i 24 d'agost, respectivament, i les de garbejada s'escauen, també, dintre d'aquest mes.

Són molts d'altres pobles de Catalunya, on s'ajuden els pagesos, record, sens dubte, del temps en què regnava una veritable confraternitat entre el gremi de la pagesia, resultat d'un lligam espiritual que no en va els acoblava.

Així, per exemple, recordem el cas de Belltall, l'exemplaritat del qual ens contava el senyor rector, dient que quan un seu feligrès emmalalteix, tots els vilatans sense excepció i sense excusa, acuden a ço que disposa un cap de colla, i en aquella llar afligida per a res no s'hi nota la manca de l'amo.

El mateix succeeix en altres punts, tant en casos de malaltia com de defunció. La pobre vídua que es troba mancada del marit, quan té tota la collita per arreplegar, li fóra d'una greu extorsió atendre tots els quefers agrícoles, però no, la caritat cristiana proveeix a aquesta i d'altres necessitats.

A Albà, prop de Santes Creus, s'hi feu famosa la seva botiga, una institució, així mateix basada en la caritat que, centralitzada en una dependència de la rectoria, proveïda de botigues, tota una quantitat de blat provinent de censos, de tributs i d'altres col·lectes en les quals botigues tant se n'hi venia emmagatzemant, que servia més que per res per a fer préstecs als pagesos pobres que per alguna malestrugança no havien pogut sembrar o havien acabat el pa abans d'esperar la nova collita, com més endavant direm.

Venia a ésser una mena de Pòsits, avançant-se en això l'Església, com en tantes altres coses ha fet, d'un bon tros a altres institucions seculares; pòsits, però, infiltrats de la saba cristiana que els hi comunicava la caritat.

En si, aquesta mena d'institucions no eren sinó, uns dipòsits de blat que solien destinar-se a vendes i a préstecs en els anys de migrada collita a semblança del que tenia instituït el poble d'Israel des que l'esclau Josep desxifrà la visió dels set anys d'abundància i dels altres set anys de collita migrada, i cuità a emmagatzemar blat, per tal de tenir-ne en els set anys de misèria.

Fent-ho així, amb aquest bon al·lisonament de guardar o de reservar per als anys improbables una part molt petita de la sobrança, s'arriba a nivellar l'economia.

El caràcter estalviador de la nostra terra fou sens dubte molt a propòsit per tal que hi

arrelessin aquesta mena d'institucions, i entre elles potser sigui la model la *Botiga d'Albà*, de la qual n'indicàvem quelcom, i prosseguirem ara donant-ne particularitats, seguint al culte tractadista senyor Santamaria, el qual en la revista *La Notaria* tan belles mostres té deixades del seu refinat sentit jurídic.

La *Botiga d'Albà* va ésser fundada per decret episcopal de 26 d'octubre de 1682, amb 20 quarteres de blat procedent de l'administració del Roser; la confraria del Roser degué ésser a Albà, com a tantes i tantes poblacions de la terra, una font d'ingressos sempre abundosa, singularment en fruits de la terra, que hi havien pobles on per a ingressar a l'esmentada confraria havien de lliurar als priors un quartà de blat, com encara avui en trobaríem exemples, perquè no són pocs els pobles que prefereixen pagar en espècie, que no pas amb diner.

Tornant a la *Botiga d'Albà*, el senyor Santamaria escriu el següent, en vista d'un decret posat pel Visitador l'any 1736: «Amb profund sentit jurídic i coneixement de les coses d'agricultura, s'estableix l'obligació de restituir el blat dins el mes d'agost, pròxim al préstec, és a dir, a l'acabament de l'any agrícola relatiu als cereals, ordenant-se el referent a l'augment o *puja*, amb la sanció corresponent als morosos. S'ordena el repartiment de blat en temps oportú entre els pagesos, a prudent arbitri del sacerdot i obrers, mitjançant la seguretat d'una fiança. Per l'apartat tercer, es crea la personalitat jurídica per tal d'imposar reclamacions, restringint-se l'augment, *puja* o interès a un quartà només, doctrina molt cristiana i humanitària, però, segurament, massa suau per als deutors de mala fe i perjudicial per aquells altres que podrien utilitzar per un altre any el blat no retornat, ademés que amb semblant previsió, restava amortitzat sense profit un capital que podia seguir donant rendiment.

Finalment es crea la comptabilitat de la *Botiga* i prohibeix vendre ço que fos necessari per al servei públic, destinant la part d'augment en benefici de l'obra, és a dir, a un objecte que en una o altra forma ha d'ésser atès, com és la conservació de la seva Església o temple.

No va circumscriure's l'administració del blat de la *Botiga d'Albà* a les persones indicades anteriorment, sinó que més endavant van prendre-hi part, a més dels administradors, el senyor Rector de la Parròquia i un o dos regidors; el prestatari havia d'ésser rígidament afiançat per persona de solvència.

Gran prosperitat assolí la *Botiga d'Albà*, per tal com veiem que es dedicà a fer préstecs no sols als veïns de la població, sinó també a altres de fora la vila.

No es podria perdre de vista i no es perdrà mai a Albà, que la fundació era benèfica, i per això mateix algunes vegades es condonaven els deutes a les persones verament pobres; i per evitar que això succeís massa sovint, es feia ben bé una tria i es procurava

no fer mai préstecs de blat a les persones insolvents i de mala fe.

Una tan robusta institució com fou la de la *Botiga d'Albà*, morí com tantes altres per culpa de la desamortització.

VALERI SERRA I BOLDÚ

Nova indústria làctica de gran interès

La lactosa

La llet, com aliment exclusiu dels mamífers, conté tots els principis orgànics i inorgànics necessaris al desenvolupament de l'organisme i a les necessitats de la vida: albúmines (caseïna i albúmina), grasses, sucres i sals. El sucre de la llet, conegut amb el nom de *lactosa*, s'hi troba en una proporció del 5 per 100 o sigui en quantitats notablement superiors a les dels altres components.

Fou el químic italià Bartoletti el qui primerament descobrí la presència del sucre en la llet. Aquest sucre o lactosa, es troba en el xerigot que queda de la mantega i del formatge, el qual s'acostuma aprofitar en les cries de porcs.

L'any 1880 s'iniciaren les temptatives d'extracció de la lactosa del xerigot, mitjançant la concentració per calor; però fins que s'aplicà el sistema de concentració fent el buit, no prengué l'extracció de la lactosa la importància d'una veritable indústria. Fou a Itàlia on a l'any 1890 s'establí la primera fàbrica d'importància de lactosa amb el sistema del buit. Actualment funcionen varies d'aquestes fàbriques.

Les aplicacions de la lactosa en l'alimentació són nombroses, sobretot en xocolateria, elaboració de caramels, conserves, en la farmàcia, en la indústria licorera i en la de productes dentífrics, etc. De la lactosa se n'obtenen gran nombre de sub-productes: àcid làctic, lactats, lactofosfats, molt utilitzats en farmàcia i en diferents indústries.

La utilització de la lactosa en les indústries de caramels, conserves i xocolates ha pres, aquests darrers anys, un desenvolupament extraordinari donant lloc a una ofensiva tremenda per part d'interessos que es troben perjudicats amb la utilització del nou sub-producte del xerigot.

El sucre de la llet o sigui la lactosa, és un producte de valor alimentós extraordinari i que en les indústries de la xocolata, dels caramels i de les confitures, s'avalua en gran manera; és per aquest motiu que se'l combat sense compassió: *mora tua, vita mea*. Especialment en la fabricació i el comerç de glucoses es distingeixen en aquesta competèn-

cia, que veuen en la lactosa una amenaça formidable.

La xocolata fabricada amb lactosa dóna una pasta més rígida, més delicada, soluble a la boca i que no es remolleix amb les calors i que, ademés, es conserva més temps sense alterar-se. En la fabricació de caramels, dóna la lactosa propietats molt notables; els caramels amb lactosa resulten més transparents, més cristallins i més sencers, amb el notable avantatge de no agafar-se al paper, desprenent-se d'una manera franca, el qual representa economia i comoditat.

La lactosa, sigui per a caramels, com per a l'elaboració de conserves, sobre els altres sucres presenta ademés de la *concentració sucrosa necessària, la qualitat de posseir valors energètics i conservatius, comunicant una dolçor més agradable que la deguda a altres sucres*.

Per altra banda, la lactosa reuneix propietats fisiològiques i energètiques superiors als demés sucres, el qual es comprèn fàcilment, considerant el seu origen.

Provenint de la llet i amb tots els seus components, que constitueixen l'únic aliment dels mamífers en la seva primera edat, posseeix el màxim valor energètic; per això la grassa de la llet, és la més valuosa, com ho és la proteïna de la llet que representa els hidrats de carbó.

No ha arribat encara la ciència a penetrar en l'íntim de la constitució molecular de la matèria i no és il·lògic suposar que un dels components essencials del líquid vital per excel·lència, com és la llet, tingui propietats energètiques que no posseeixen els demés sucres.

Té també el sucre de la llet, com el xerigot, propietats fisiològiques que no tenen els altres; és lleugerament diurètic i laxatiu, caràcters que la naturalesa ha disposat per a realitzar les funcions reguladores de l'organisme.

Ademés, la lactosa a l'intestí determina la fermentació làctica, que és la fermentació útil i providencial per a la digestió, la fer-

mentació que frena els processos putrefactius de l'intestí, sempre propicis a produir-se. La lactosa a l'intestí, és *el guardià que vetlla perquè no actuïn els enemics de l'organisme*.

Proscriure la lactosa en nom d'interessos particulars mesquins, oposant-los a l'interès general de la salut pública, no es pot admetre ni tolerar.

Aquestes consideracions i propòsits ja es feren als Estats Units, motivant les protestes del Servei de Química del Departament d'Agricultura. La producció del sucre de la llet en aquells Estats, ha pres en pocs anys una importància considerable.

Sobre el particular, la revista de la Cambra de Comerç Italiana de Nova-York, refereix:

«El Servei de Química del Departament

d'Agricultura dels Estats Units, ha estudiat una nova utilització de la lactosa o sigui el sucre de la llet, que en aquell país se'n produeix 10 milions de lliures, utilitzant solament el 60 per 100 del xerigot que s'obté (700 milions de galons), essent així que aprofitant-ho tot, se'n podrien obtenir anualment 166 milions de lliures de lactosa».

D'aquestes dades, se'n dedueix que la producció de sucre de la llet, deixa encara molt a desitjar i que resta molt marge per a fomentar aquesta nova indústria.

Hom creu que la producció del sucre de la llet, assolirà grans èxits en l'esdevenidor; a més dels avantatges que presenta per moltes indústries s'hi afegirà, segurament, la de fer que siguin més remuneradores aquelles altres derivades de la manipulació de la llet.

ISIDRE ROGENT

L'antiguitat del formatge

No es dona al formatge, segons certs autors, tota la importància que li concedeixen els higienistes. Són molts que el consideren solament com un aliment que no té més valor que el d'ajudar la digestió i que deixa apreciar el mèrit dels vins.

Els que hi són aficionats repeteixen certes dites que ja són clàssiques: «El formatge és el millor *postre*» (Talleyrand). «Un dinar sense formatge és com una hermosa que solament tingués un ull». (Brillat-Savarin). «El formatge és el borrego dels borratxos». (Grimod de la Reyniere). etc.

Els antics ja concedien al formatge un valor alimentós important. Plini conta, que Zoroastre el reformador religiós dels bactrians, visqué 20 anys gairebé solament de formatge i Plutarc, en el seu llibre «Preceptes de la salut», no deixa de considerar-lo entre els aliments més nutritius.

La fabricació del formatge s'ha de cercar en els temps més llunyans. En les colònies lacustres s'ha trobat, amb les ossades de vaques i cabres, uns utensilis rodons amb molts forats, que els arqueòlegs els consideren motllos per a formatges.

Els egipcis, els grecs, els romans, com quasi tots els pobles primitius, fabricaven formatges, com nosaltres, amb llet de cabra, de vaca o d'ovella. Ateneo, donava la llista dels formatges que eren més celebrats pels grecs. A Roma, tenien fama els formatges de Ligúria, Etrúria, Nimes, Auvèrnia i Tolosa. Llegint Plini, hom s'entera que els romans consideraven el formatge dels Alps com un menjar selecte.

Ens fa saber igualment la història, que

l'any 161 de la nostra era, l'emperador Tito-Aureli-Fulvi-Amlon-Pio, el regnat del qual se'n digué *de la pau*, morí d'una indigestió provocada per un abús immoderat de formatge.

La major parts de les femelles dels mamífers domèstics s'han explotat per a convertir la llet en formatge. Segons Hipòcrates, els antics Scitas, feien formatge amb llet de burra. Els habitants de l'extrem del món, lapons, esquimals, samoïets i finlandesos, de temps immemorial fabriquen formatge de la llet dels rens; els formatges de camella, fan la delícia dels alarbs i cabilenys; els de llama disfruten de gran prestigi entre els indígenes dels Andes; els de llet de zebú, són molt estimats a l'Índia i a Zeilan.

A la Xina, es fabrica també un formatge amb la caséina vegetal extreta de llegums.

A la nostra Europa poden citar-se diferents països que conserven les velles tradicions en el que es refereix a llurs formatges, que comunment s'obtenen de llet de vaca i també de cabra i d'ovella. Tipus com el de Roquefort vénen elaborant-se de segles amb llet d'ovella; amb aquesta mena de llet s'obtenen formatges grassos, untuosos, d'un gust característic que aprecien els coneixedors i amb una pell o crosta groguenca. Si la llet de vaca s'hi barreja amb una proporció notable, ja no té el formatge, la consistència i elasticitat i el color dels formatges és més fosc, amargantós i amb altres defectes que fan desmerèixer el Roquefort.

Ens excusem de descriure les diferents menes de formatges, així com la manera d'elaborar-los, però hem de fer recalcar que

en quant a la higiene alimentosa, tots els formatges poden ésser classificats en dos grups, els frescos i els fermentats. Dels primers, cal citar els que s'obtenen a les granjes importants de Normandia i de Suïssa, que han donat fama a una varietat de tipus especials. El mateix passa amb els d'altres països.

El formatge de Gruyere és un dels més coneguts i estimats. Suïssa anys enrera tenia l'exclusiva d'aquesta classe; avui s'obté a França i també a Espanya.

El Gruyere té l'avantatge de conservar-se indefinidament. En alguns cantons suïssos hi ha el costum de regalar als que es casen, un formatge de Gruyere, sobre la pell del qual el matrimoni hi assenyala els naixements amb una tallada i els morts amb una creu. Hi ha qui assegura haver vist formatges d'aquests que comptaven més de cent anys.

El formatge pot ésser considerat, en general, com llet privada de lactosa, molt poc hidratada, abundosa de matèries grasses i de matèries azotades, amb una gran quantitat de fosfat de calç.

Segons Bouchardet, el formatge menjat amb pa, constitueix un aliment complet. Són molts els obrers de les ciutats que es desdjunen així i en centes cases de pagès, no hi manca mai formatge en les menjades.

Amb tot, hi ha higienistes que desaconsellen abusar del formatge, doncs una fermentació excessiva desenrotlla molt amoníac i pot produir principis tòxics. Fora d'aquests casos rars, el formatge conserva tots els prestigis com aliment excels.

Com s'evita que les rates i els insectes malmetin les llavors

En un recipient s'hi tiren 15 grams d'àloes, que és una matèria grassa, i s'hi afegeix l'aigua suficient per a banyar-hi 100 litres de grans o llavors.

Ben remenats els grans, es fan assecar bé durant 3 ó 4 dies. Procedint així, queden coberts d'una pel·lícula grassa i amargant que allunya els insectes i els animals rosegadors.

Els grans i llavors tractats d'aquesta manera, conserven l'amargor durant molt temps i es conserven d'una manera completa.

Altres procediments i de resultats segurs, és afegir a les llavors que s'han de conservar, 200 ó 250 grams de carbonat de coure en pols, per 100 quilos de gra.

Un cop afegit aquest producte, remoure bé els grans, el qual s'aconsegueix flicant-los en un barril que es tapa i es fa rodolar; fent-ho així s'evita que la polsina del carbonat molesti els operadors.

La pagesia mallorquina

III

Els cultius, repetim, no han variat. Encara fruiten les altes i esponeroses i argentades rames de l'olivera, que els orientals empeltaren damunt la fantàstica i capriciosa soca del salvatge ullastre, molts segles abans de què vinguessin a aquesta terra els nostres progenitors catalans. L'olivera, símbol de pau i concòrdia, que tenim com arbre nacional, és mirada sempre amb singular predilecció i tinguda en gran estima. De natura exquisida i somniadora, vol viure solitària en les altures, i per això ha abandonat les terres baixes, on s'han sembrat altra casta d'arbres i s'han cultivat diverses plantes; però en els llocs on troba el clima i terreny que necessita per a fer bon fruit i oli fi i saborós, es deixa reproduir fàcilment per empelt damunt l'ullastre dur.

Hem dit inexactament que l'olivera no tolera cap altre arbre al seu costat, essent així que s'agermana d'allò millor amb el garrofer i que de molt antic els trobem mesclats i ben avinguts pels costers, valls i plans de Mallorca. Això es deu a què el garrofer és de tan bon natural que amb tothom sap avenir-se, perquè sempre dona als veïns i mai no els demana res. Bé mereix que el conreador el tracti amb més cura, essent l'arbre que exigeix menys *adob* i el més agraït de tots: és tan feiner, que poques vegades deixa d'espletar un any per altre. Com que per altra part el preu de la garrofa es manté prou alt i és molt cercada, s'haurien de fer noves plantacions de garrofers, quasi tan extenses i importants com les d'ametllers.

Heus ací l'arbre avui verament privilegiat. Essent la seva zona de producció molt limitada i la nostra de les més avantatjoses per a fruitar-hi normalment; essent bona part del nostre terreny lleuger, gravós, sec, calent i ventilat, això és, molt a propòsit per a la creixença, desenrotllament i robustesa dels ametllers, no és estrany que se n'hagin sembrat a milers, de cinquanta anys a aquesta banda, i, per això mateix, és ara l'ametlla un dels productes agrícoles més importants de l'Illa, si no sobrepuja a tots els altres. El bessó de l'ametlla, fruit dolç, saborós, agradable i bo de transportar i conservar, és cada dia més conegut i estimat en tots els mercats del món; i com que, juntament amb el sucre, formen la base quasi exclusiva de tot el ram de confiteria, i els golosos augmenten, els preus en or darrerament obtinguts han superat les esperances dels més optimistes.

La figuera sembla que a la fi hagi quedat

vençuda, però lluita encara, i no deixa mai d'ésser mirada pels pobres amb molta simpatia. Verdes i seques, les figues estalvien el pa i són quasi un aliment complet per la gran quantitat de sucre que tenen; això fa que s'hagi pensat i fins s'hagin fets assaigs per extreure-li sobretot l'alcohol, i això potser sigui motiu d'obtenir de la figa preus més alts i remuneradors que els actuals. Ja solament ho destorben els drets fiscals, segons diuen els industrials interessats. A-



Vell pagès mallorquí abillat amb el trajo típic

questa nova sortida es fa ben necessària, puix aquella antiga costum d'engreixar porcs als figuerals deixa tan poc de net, que no pot conservar-se gaire temps.

Els pagesos continuen conreant grans i llegums. Fa molt temps que els agricultors teòrics vénen insistint en la conveniència d'abandonar el cultiu d'aquells, o sigui del blat, la xeixa, l'ordi i la civada, esforçant-se en demostrar que quasi mai no és remunerador i que amb molt avantatge podrien destinar-se les terres que s'hi esmercen a arbres i pasturatges. Creiem que això dels pasturatges a Mallorca és una mica utòpic i que no pot deixar-se en absolut el cultiu dels grans, perquè és una roda importantíssima

de l'organisme agrícola, molt difícil de substituir, sobre tot la palla, tan difícil, per no dir impossible, de transportar de punts distants. La veritat és que s'ha de concretar i reduir prudentment l'esmentat conreu; i amb molt d'encert s'abandona el mal costum de restoblar i fins de sembrar grans dins els olivars i els ametllers. El que hi ha és que com que tot el gra que es cull es destina al consum i encara no basta ni de molt, quant més baix sigui el preu que tingui, tant millor pels mallorquins, que mai no poden estar interessats en mantenir drets protectors.

De llegums, en canvi, s'estén el cultiu de cada dia més; perquè, encara que no sigui directament remunerador, deixa a la terra gran quantitat de nitrogen fertilitzant, que els demés arbres i plantes s'apropien golosament. Sobretot els favars donen molt bon rendiment des d'aqueix punt de vista; i com que fruiten amb més regularitat que els altres llegums, i les faves són l'usual aliment dels pagesos i del bestiar, se'n sembren moltes, especialment per la part de la muntanya.

A les lleguminoses pertany també, com el garrofer, la taparera, abans tan reduïda, arreconada i despreciada, i sortida darrerament dels petits redols de Llufí i Campos, estenent les sarmentoses rames per moltes bandes de Mallorca. Hi ha qui fa pujar a un milió de rals el valor de la darrera collita de tàpares; i com que la taparera no lleva res a les altres produccions, sinó que, ben al contrari, les afavoreix i beneficia, és d'esperar que se'n sembraran més cada any.

Els molins de vent, de fa temps introduïts per a treure l'aigua de les sínies de les terres baixes, han augmentat moltíssim les de regadiu, doblant i fins triplicant les collites. Ja no és tan sols en les *Marjals* de La Pobra on es fa el cànem i el lli; ara, si convé, es cultiva en el Pla de Sant Jordi i pels plans de Petra, Vilafranca, Santa Marguerida i altres punts. Per tots aquests llocs són abundants les hortalisses: patates, moniatos, carabaces, cebes, cols, pebres, tomàtecs, etc., mesclades amb distints llegums: mongetes, alfals i trèvols; i fins esperem que dintre poc temps s'hi collirà l'arròs en grans quantitats, com ja es produeix per les terres de l'Albufera, definitivament robades a les aigües salabroses.

Aqueixa serà la primera producció nova d'alguna importància.

Hem deixat de parlar d'una que es va perdrer i d'una altra que ja és extingida del tot. Ens referim a la vinya i a l'antiga i agradable indústria agrícola de les cuques de seda. A aquesta la deixaren, com sabeu, per improductiva. Encara recordem amb enyorança les cambres fosques on feien les tres dormides; el remoreig de pluja del temps que menja-

ven; l'olor forta i marejadora de la palla dels llits, de l'herba seca i de les mateixes bestioles vives i mortes; i la flaire suau i agradosa de la fresca fulla de la morera. Ens sembla veure les dones que la cullen dels arbres i la portaven a les sales, dins els grans coves de canya. Sembla que encara sentim llur conversa baixa i a cau d'orella, el temps de donar menjar a les cuques, com si tinguessin por de despertar-les o de què escoltessin el que deien. Recordem l'embotxada, filant filant; la cuca entre les llamicoses rames de l'estepa, fins a quedar tancada dins l'ametlló; i les dones desembotxant-los, cantant cançons, dins la gran sala. Més tard, la darrera metamorfosi, la sortida dels papellons rossos; i finalment la llavor, el germen d'altres cuques, com un ruxat de puntets daurats sobre el blanc llençol.

Dels redols de terreny roig que abans eren pomposes vinyes que en amorosa abraçada allargaven, retorcién i ajeien les sarments carregades de raïms i pàmpols, d'aqueixes clapes morbosos que entristeixen el cor, recordant-nos un bé perdut i enyorat, tantes coses podríem dir-vos, que no acabaríem en molt temps. Sols direm que això que ha succeït és la demostració més evident de la subsistència, de la permanència, del caràcter heretat. La invasió filoxèrica va aparèixer per moltes bandes i aviat s'estengué per totes les vinyes. La gent, que ho veia i no ho creia, va romandre en la inacció i l'aclaparament propi del fatalisme oriental, sense lluitar per a posar remei al mal inevitable. Sovint la imprevisió i la ignorància dirigeixen les noves replantacions, i poc es pot esperar dels esforços dels pobres pagesos, mancats d'il·lustració i dels capitals necessaris per a restablir amb encert una riquesa tan difícil d'obtenir i tan complicada com és la vitícola.

Per temor de cansar-vos deixarem d'ocupar-nos d'una branca tan important com és a Mallorca la del bestiar. No basta, com sabeu, el que s'hi cria, per a satisfer les necessitats interiors, així les del consum de carn com les del tiratge i transport, i per això és d'esperar que els pagesos augmentaran la producció, especialment la de carn fresca, com ja ho estan fent, si bé haurien d'emprar els medis que han vingut a constituir un art, ben estudiat i conegut, en les nacions més avançades. Molt s'ha de fer per aqueix costat. Creix cada dia l'ús de la carn, i la que consumim, tant la del país com la importada, és, generalment, dolenta i cara.

L'aviram, els ous, els conills, els caragols, els tords i altra caça, són gèneres d'exportació que han arribat a obtenir una importància amb la qual no s'havia comptat mai.

També n'ha obtinguda darrerament l'albercoc, i per això s'ha estès molt el conreu

dels albercoquers, encara que amb cert recel per part dels agricultors, perquè aquests arbres tenen molts contratemps, morint-se la major part abans de donar vertader rendiment; i sobretot perquè el preu dels albercocs ha estat molt desigual durant els darrers anys. La pruna, amb preferència la *clàudia*, i altres fruites, són exportades en conserva, com l'albercoc, a l'estranger; i de fresques se'n remetent al mercat de Barcelona i a voltes als del migdia de França, particularment taronges i raïm tardà, que donava mol bon rendiment abans de morir-se les vinyes.



Pagesa mallorquina

Es veritat que venturosament travessem ara una època de relativa prosperitat, deguda, no tant sols a l'augment gradual de la producció agrícola i a la constant exportació de tota la sobrant a un preu justament remunerador, sinó, i podríem afegir en gran part, a la moralitat de la classe treballadora; moralitat i senzillesa de costums que és la causa principal d'haver-se trobat l'equilibri que ha d'existir entre el jornal del treballador i el preu dels aliments. Els pagesos junten al salari que obtenen de llur treball el producte de la terra pròpia, i això, unit a la sobrietat que els caracteritza, els dona una vida fàcil i exempta d'ambicions malsanes, i ademés higiènica i honrada, si la comparem

amb la dels obrers dels grans centres manufacturadors.

Es clar que aquest benestar i aquesta tranquil·litat actual pot ésser transitòria, i per això mateix s'ha de treballar i lluitar sense descans per a fer créixer les produccions conegudes, millorant els conreus i sobretot cercar sempre seguit, nous mercats per a mantenir l'exportació dels nostres articles sobrants, dels quals tan bona remuneració pot obtenir-se.

Segurament que ens manca augmentar també la producció industrial, per al millor compliment del fi social; però és, al nostre entendre, de gran importància assegurar, en quant sigui possible, l'agrícola.

Hem procurat donar una idea general d'aquesta riquesa mallorquina, perquè hom es faci càrrec dels esforços, treballs, esments i afanys que passen els soferts i pacients pagesos per arribar a obtenir una producció tan variada en un país tan sec i pobre com és el nostre.

No hi manca, per sort, la justa i natural compensació a llurs sofriments, dolors i angúnies. Lluitar i vèncer, volem dir, treballar i produir, ja és per si sol un goig dels més intensos i purs de la vida, però en les produccions del camp hi ha una relació tan amorosa i paternal com en un vertader infantament. Per desgràcia no tots podeu fer-vos càrrec de semblant satisfacció i alegria; però per a pressentir-la, basta que hagueu esperat una sola vegada amb anhel de pare que de la planta que neix en el recó més ombrívol i arrecerat del jardí sorgeixi l'humil floreta engendrada amb la suor del vostre front. Així és l'amor constant del camperol a la terra, que mira sempre com a esposa; així és l'afecte a les flors i als fruits, que són els fills naturals de tan estreta i espon-tània unió.

JOAN ROSSELLO

Per a conservar bé les pomes

Mantenir tendres i ben conservades les pomes, no és tan fàcil com pot a primera vista semblar a algú. S'han proposat diferents formes d'aconseguir-ho, algunes de resultats satisfactoris. Anem a donar-ne a conèixer una de senzilla i fàcil.

Collides les pomes ja madures, es posen entre dues capes de fenc durant quatre dies. Passat aquest temps s'examinen, una per una i van separant-se totes les que han rebut algun cop o estan corcades. Les sanes, se les embolica amb un paper de l'anomenat de seda i així embolicades es posen dintre una caixa de sorra ben seca i es tapen amb una altra capa de sorra, sobre la qual es posa un altre sostre de pomes i així successivament.

EL QUE DIU LA PREMSA

Legislació agrària

El Conseller d'Agricultura i Economia de la Generalitat llegí dies enrera al Parlament un projecte de Llei sobre la creació d'una Caixa de Crèdit Agrícola i Cooperatiu.

En fer-ne esment, no és el nostre intent escatir ara la importància i utilitat de la dita Caixa, en relació amb els organismes als quals va destinada. Temps hi haurà per a fer-ho.

Avui volem dir la nostra opinió referent a un altre aspecte de la legislació agrària, tractant de provar la necessitat que hi ha de legislar prompte i sense dilacions respecte al règim dels Sindicats Agrícoles, ja que, segons l'Estatut, aquesta legislació correspon a la Generalitat.

Els Sindicats Agrícoles prengueren estat legal a Espanya l'any 1906, en dictar-se a Madrid la Llei que regulava la seva existència. A part d'alguna de les seves disposicions, prou confuses perquè no fossin aprofitades pels governs en sentit restrictiu, el seu contingut beneficiava marcadament el sector agrícola de la nació, i li facilitava els mitjans per a sindicar-se, a l'efecte d'assolir enormes avantatges, sota la protecció de l'Estat.

A l'emparança d'aquella llei es fundaren arreu d'Espanya una munió de Sindicats que, en els períodes crítics que l'agricultura ha travessat en aquest lapse de temps, han estat la salvaguarda de comarques senceres.

Passat temps, els Governos venidors s'adonaren que els avantatges concedits als Sindicats eren en perjudici de l'Erfari públic, i, atents més a les reclamacions de moltes empreses particulars, industrials i comercials, que havien de lluitar amb els privilegis reconeguts als Sindicats, que no pas al bé de la classe agrícola que aquells emparaven, a poc a poc, en disposicions successives, s'han anat restringint aquelles prerrogatives tant concedides als Sindicats per la dita llei, i foren reduïdes gairebé a zero.

En mèrits de tot un farnat de disposicions dictades, ens trobem ara que una institució de tanta envergadura com és el Sindicat Agrícola, ha restat col·locada al nivell d'una Societat qualsevol, amb l'agreujant que, havent estat fundats tants i tants Sindicats comptant d'antuvi amb els avantatges que l'Estat consignà en la llei, es troben ara en situacions difícils per a complir llurs fins propis i privatis.

No pot haver-hi ningú que conegui la funció social dels Sindicats Agrícoles, que ne-

gui la summa importància que per a l'economia pagesa té la seva institució i els beneficis enormes derivats de la seva acció. Es per això que cal arribar amb temps per a evitar la davallada del seu prestigi, iniciada fa uns quants anys i accentuada suara a Catalunya amb l'actuació ben coneguda de certs elements centralistes interessats a crear conflictes, en el precís moment de la implantació de l'Estatut, entre les nostres més cares institucions i el Govern de la República.

Cal, doncs, que ràpidament i assenyadament es legisli a la Generalitat en matèria tan important com és tot allò que amb els Sindicats Agrícoles fa referència, i fixar ben clares les bases que han de regular llur existència, tot concedint el màxim dels avantatges a una institució tan popular i democràtica, que és l'eix de l'economia agrícola catalana i dotant-los dels mitjans necessaris per al seu desenvolupament, pensant més en el bé de la collectivitat que no pas en els interessos particulars, sempre contraposats al bé de la comunitat.

La legislació respecte als Sindicats Agrícoles es fa avui dia imprescindible i és necessari que sigui un fet en un termini breu. L'interès de la classe pagesa i el de la República ho reclamen a l'unison. La Generalitat, amb la seva constitució amplament democràtica té el deure de dur a terme la legislació comentada, no oblidant la màxima importància que per a l'economia catalana té la prosperitat dels Sindicats Agrícoles.

J. M. GÈNER I TORNER

De *El Matí*

■ ■ ■

Què és el Sindicat?

En el número de *Sindicat* corresponent al mes d'abril de 1922 fou publicat l'article que copiem a continuació.

Ara que tant es parla de la reforma del reglament del Sindicat i encara més de protegir els humils i els pobres, es pot comprovar per dit article, com ja aleshores anàvem a l'avançada i predicàvem coses que ara semblen noves. Algunes de les coses que es deien en aquell article mereixeren fortes censures de persones que avui, al cap d'onze anys, potser no les trobarien tan descabellades com les trobaren aleshores.

«Permeteu-me que avui m'aparti una mica de la pauta que m'havia traçat en començar a escriure aquestes mal fetes però intencionades ratlles, encara que solament em guiï

l'interès de donar a conèixer el Sindicat, per a encabir-hi un empelt de la seva flor més bonica. Vull referir-me al Sindicat, com a obra de caritat.

M'ha induït a afegir-hi aquesta virtut, a assenyalar aquest fi, un paràgraf d'un admirable discurs que pronuncià no fa molts dies a Madrid, Monsenyor De Andrea, bisbe argentí, en referir-se a la caritat. La caritat —deia Monsenyor De Andrea— no és l'almoïna, ja que aquesta pot ésser fruit de la caritat, però pot també no ésser-ho. L'almoïna no és solament el que es dóna, sinó també el cor amb què es dóna i la major caritat que pot fer-se a un home és posar-lo en condicions que no la necessiti.

Meditau bé aquestes paraules, feu-se'n ben capaços i tinc la seguretat que com jo, hi veureu el millor concepte de la caritat i el millor fi de tota obra social.

Què és el Sindicat? Per mi és això, l'obra social que té per fi únic el posar els seus membres en condicions que no hagin de menester la caritat.

L'almoïna generalment s'ha de demanar i tots sabem que el demanar almoïna, el demanar caritat, avergonyeix. L'almoïna ennobleix a qui la dóna, però poques vegades ennobleix a qui la rep. Per això la millor caritat és fer que no s'hagi de menester.

Molt vella és aquella faula que serà sempre una realitat fresca, la d'aquell senyor que fundà un hospital, però abans va fer els pobres. Doncs el Sindicat, el seu fi no ha d'ésser el voler fer pobres per a fundar després hospitals.

El Sindicat no n'ha de fer mai d'almoïna. El Sindicat ha de fer que els seus socis no l'hagin mai de demanar i per això ha de vetllar i procurar ajudar els que ho necessiten; però no per a recordar-los que els fa la caritat, que els concedeix un favor, sinó que els ajuda perquè té l'obligació d'ajudar-los i aquell home que prou greu li sap de no poder-se valer del seu, sap també que no ve a demanar una caritat, sinó que ve a fer ús d'un dret que l'enalteix.

Mes això que avui és quasi tan solament un desig, és el que hauria d'ésser, és el que si Déu vol serà el Sindicat. Perquè no ha passat d'ésser solament un desig? Perquè en el nostre Sindicat com en quasi tots els que nosaltres coneixem, la majoria dels seus socis pertanyen a la classe mitja perquè aquí com a tot arreu, els rics es queden a casa a veure venir. La majoria dels rics, salvant honroses excepcions que serveixen les espatlles dels altres, són el que ja digué l'esmentat bisbe De Andrea, són conservadors... dels seus interessos. No concebeixen altra caritat que la que fan a bombos i platerets quan els va bé, amb el caritatiu fi que no els molestïn i si pot ésser que tots els que passin pel carrer

s'enterin que en aquella casa es fa caritat. Millor caritat és donar la mà per tal d'ajudar el que cau o ha caigut, que allargar-la per a fer una almoïna i deixar-lo en el lloc que era i en el que nosaltres no voldríem trobar-nos.

Aquells rics que potser no han pensat mai que poden tornar-se pobres. Aquells rics que tenen sort que varen néixer com vulgarment es diu amb un pa sota l'aixella i que si tinguessin de guanyar-se la vida, farien temps que s'haurien mort de fam. Aquells rics que saben per experiència que els convé un masover ric. Aquells rics que com deia Mossèn Dausà, volen fer servir els capellans de guàrdies civils dels seus interessos.

Aquests són, fixeu-vos bé, els que no entren al Sindicat per por de tenir de portar al coll als pobres. Els que es queden esperant a veure els resultats que donarà, ja que amb el seu criteri egoïsta no comprenen que puguin donar resultat una obra on puguin entrar-hi els pobres. Aquests són els que neguen un favor a un pobre que els demana una quantitat per a sortir d'un mal pas i si li deixen, li fan hipotecar fins la salut... i en canvi els porten a qualsevol banc o empresa que moltes vegades no els dona altres garanties que un paper d'estraça. Aquests rics són els que tremolen del comunisme, del socialisme i del bolxeviquisme i no veuen que són ells els que fomenten aquestes idees no ajudant al pobre, no procurant que aquest no tingui un dia de perdre la vergonya, de demanar un favor per caritat, no procurant que sigui amb la noblesa del treball com aquell home es dignifiqui, no tirant-lo a la misèria que sempre és mala consellera.

Inconscientment, m'he anat apartant de l'objecte d'aquestes ratlles, però no em dol. El que sí vull fer constar és que no he dit això per moure a aquest o a l'altre a entrar al Sindicat, ja que sabent la seva manera d'ésser, cap favor li farien. El Sindicat és germanor, és caritat i ells són tot el contrari.

Quan els sentiu que parlen del Sindicat, fent-ne un elogi dient que és una obra colossal, que és una obra de frare, digueu-los que és una obra de *caritat i germanor* i veureu que no sabran comprendre-us.

Tingueu-los compassió, feu-los aquesta caritat que prou la necessiten. *Són més pobres que nosaltres.*

De *El Sindicat*

■ ■ ■

La masia catalana

L'estatge de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, quasi era petit per encabir-hi l'enorme quantitat de material destinat a l'Estudi de la Masia Catalana que acaba d'ésser exhibit. Aquest material és el resultat de la coo-

peració del Centre Excursionista de Catalunya, a l'obra de la Fundació Concepció Rabell. Tant el Centre Excursionista de Catalunya com la Fundació Rabell, mereixen per aquesta tasca la simpatia dels catalanistes i dels estudiosos. Només cal esperar —potser és demanar massa— que aquest material pugui ésser publicat en una bona monografia ben il·lustrada.

Contemplant aquesta exposició de fotografies i dibuixos de masies catalanes, se us acuden diverses consideracions d'ordre artístic i polític. Les nostres masies són d'una bellesa innegable, i són tan ben col·locades i tan ben lligades amb el paisatge, que sembla que hi hagin nascut com un bolet. I en un bon paisatge quasi mai no fan nosa, ni per la forma, ni pel color. Tota la ciència i les dèries de l'arquitectura que en diem funcional, no són capaces de col·locar una masia en repòs en ple paisatge. N'he vist proves sàvies, traïdes sempre pel tirallini i el compàs, pel color i la manca de robustesa. I per sàvies que siguin, us donen la il·lusió d'ésser de cartó, a la mercè de qualsevol ventada. El principal encís de les masies és la poesia, i aquesta gràcia difícilment us la poden traspasar l'arquitecte i el delineant, si ells mateixos no són esclaus de la gràcia. I encara hi ha un altre encant en les masies, i és la vida: aquella sensació d'haver-s'hi viscut molt, aparellada quasi sempre amb la poesia, només us la pot donar un arquitecte que arribi quasi a la immoralitat del truc i la bruixeria.

Les consideracions d'ordre polític o social, que us suggereix aquesta Exposició de la Masia Catalana, no són menys importants. Aquesta col·lecció de cases de pages representen una civilització molt forta. L'exponent més exacte de l'esperit nacional de Catalunya, potser són aquestes masies. En elles s'han conservat totes les essències, totes les ratifes del país: l'idioma i una fe religiosa, el dret i una cortesia. Els fonaments d'aquestes cases pairals són de Dret romà massís; per això les veieu tan sòlides que semblen castells.

L'Exposició de la Masia Catalana ha coincidit amb una manifestació de violència que és el màxim esforç que s'ha fet per destruir-les: l'ofensiva dels rabassaires. Els diferents exèrcits invasors que han passat per Catalunya no havien treballat tan eficaçment com el senyor Companys per destruir aquesta columna de la societat catalana. La moral i el dret prohibien les armes agressores que els líders rabassaires han arrencat contra l'organització de la nostra pagesia. Aquestes armes són l'esperit de cobejança i el menyspreu als pactes i a la paraula donada.

Certament, les masies són robustes, però si apunten contra d'elles els canons del quaranta dos... Contemplant-les pensava que potser tota la revolució del senyor Companys acabarà omplint els nostres camps de pagesos de Múrcia, i regalant-los tot aquest bé de Déu de cases de pages.

MANUEL BRUNET

De *La Veu de Catalunya*

RECERQUES PRACTIQUES

A propòsit de l'alum per a combatre el mildiu

Segueixen les controvèrsies sobre els brous amb alum contra el mildiu. Ultimament l'autor d'aquests brous ha escrit una carta, per a què rectifiqués certs conceptes, una revista agrícola d'Alger, de qual carta en copiem dades que interessa que les coneguin els vinyaters. Aquí van:

»No s'ha de confondre l'adherència (es refereix als brous) d'encolament amb l'adherència per penetració.

»Els brous ordinaris de sulfat de coure, s'adhereixen per encolament i si es tiren sobre un vidre, s'hi encolen com passa amb una pintura sobre una paret seca; però sobre una paret humida, una emblanquinada amb calç no s'hi aguantarà gaire temps; i el mateix passa amb els ceps, que les sulfatades ordinàries s'hi desencolen després d'haver plogut.

»Amb els brous d'alum, la cosa varia; no es desenganxen, sinó que s'endinsen; però, naturalment, en una placa de vidre no hi penetren.

»Si es projecta un brou cúpric amb alum sobre un vidre, s'hi fixarà d'igual manera que un altre brou, però l'hidrat d'alúmina s'assecarà i es desfarà, i podrà treure's fregant-lo amb el dit.

»Però si el brou és projectat sobre els pàmols i els raïms, sempre humits per la transpiració, la descomposició d'una part de l'alum, formarà un hidrat d'alúmina, que s'arraparà tant més als pàmols retenint el coure, quant més mullats siguin i quant més plogui.

»Aquesta particularitat de l'hidrat d'alúmina s'utilitza per a emblanquinar les parets humides; els emblanquinadors prou saben quines proporcions d'alum han d'emprar.

»L'alum que queda lliure, penetrarà més:

dintre els teixits fent que el coure *s'hi fixi*, i així, obrarà com a curatiu, per la raó que arribarà on hi ha el mal.

»Per altra part, si es vol considerar la teoria dels brous cúprics fonamentant-la amb la teoria dels teixits, és fàcil de comprendre que coure i calç no representen altra cosa que un colorant i un suport i que per a fixar el color necessita que aquest penetri, i aleshores és l'alum que juga aquest paper.

»L'alum obra com a fixador, de dues maneres:

»1.^a Mitjançant la formació de l'hidrat d'alúmina, que fixa de manera enèrgica el coure precipitat, a la superfície de les fulles i, tant més, quant més humides siguin aquestes.

»2.^a Per llurs pròpies propietats penetradores, que fa endinsar el coure regenerat en els teixits, de la mateixa manera que un color dins la fibra; els dos cossos actuen aleshores com a curatius, si el mal hi ha entrat abans d'ells. L'alum, en aquest cas, cauteritza i priva tota podridura. És així com s'explica el perquè s'hagin cauteritzat els raïms només que ficant-los en una solució d'alum al 4 per 100.

»Així, doncs, quant més ploqui més quedaran agafats els brous cúprics, a l'ensem que les fulles quedaran flonges i sense la crosta que les priva de rebre les radiacions solars. En canvi, l'hidrat d'alúmina, que sosté el coure sobre l'epidermis dels raïms, desapareixerà després d'haver aquests madurat, quan el suc s'ha concentrat i quan la humitat ja no es necessita per a sostenir l'alúmina.

»La circumstància que la podridura s'hagi evitat fins en les vinyes inundades, que l'antracnosi hagi desaparegut de les sarments, prova l'eficàcia dels brous amb alum sobre les malalties criptogàmiques en general.

»Altra particularitat dels brous amb alum, és la repartició uniforme del coure, formant un nombre incalculable de petits cristalls microscòpics que tapen absolutament tota la part de la fulla *mullada*; cristalls que resten ben arrapats sense formar *taques*, com passa amb el brou bordelès ben preparat.

»Aquestes *taques*, fan que s'expliqui, per altra banda, que un teixit no pot protegir-se a la primera sulfatada, i que es tinguin de repetir 3 ó 4 vegades per a protegir superficialment, la part sulfatada.»

■ ■ ■

Orellanes d'albercocs

La dessecació dels albercocs és una indústria que va desenvolupant-se en els països dedicats a la producció d'aquesta aromàtica fruita. La Palestina es distingeix en l'exploració de l'albercoquer. Un especialista de Je-

rusalem, ha donat a conèixer el sistema que allí es segueix per assecar els albercocs, que consisteix en:

Collir-los quan són madurs i de cap manera si encara no han arribat en aquest estat, puix les orellanes que s'obtidrien, serien insípides i despreciades. Una volta collides es parteixen pel mig i les dues meitats es posen sobre canyissos els quals, en un lloc tancat, es fumiguen cremant-hi sofre. Aquesta ensofrada priva que la fruita s'enfosqueixi, mantenint i fixant el color natural, que els dona millor visualitat.

Per altra part, els vapors sulfurosos destrueixen els gèrmens dolents, evitant la podridura i les fermentacions, a l'ensem que contribueixen a que la dessecació sigui més ràpida. Els albercocs es solen tenir dues hores a l'acció dels fums de sofre, del qual se'n cremen uns dos quilos per cada tonellada de fruita.

Una volta han estat sotmesos a la fumigació, són transportats els canyissos al sol, per a que s'assequin els albercocs. L'exposició al sol dura quatre o cinc dies; després es deixen a l'ombra per a completar la dessecació.

Així que aquesta s'ha realitzat, s'apilen els albercocs, per a que destillin, operació amb la qual s'equilibra la seva humitat, es fan més pastosos, adquireixen més bon gust i queden en estat de conservar-se millor.

Així que aquesta operació s'ha acabat, s'emmagatzemen i es tornen a sotmetre als gasos de sofre, finalitzant amb la classificació segons llurs grandàries, encaixant-se després i deixant-los a punt per a la venda o l'exportació.

Els aires freds, les pluges en l'època de la florida i la mosca (*Ceratitis capitata*), són les contrarietats principals amb les quals s'ha de lluitar en el conreu i explotació de l'albercoquer.

■ ■ ■

Per a preservar del corc els graners

Els locals on han de guardar-se grans i llavors, per a lliurar-los del corc, han d'ésser netejats d'una manera acurada, fregant bé les parets i els sostres, descrostant-los, on la calç, el guix o el ciment s'acivelli, i emblanquinar amb una lletada de calç que contingui el 10 per 100 de petroli o bé un 3 per 100 de sulfat de coure, el qual pot fer-se còmodament amb les màquines de sulfatar. Les fustes, travesses i els bastiments de les portes i finestres, convé enquitranar-les, puix serveixen de refugi als insectes.

Dóna també bons resultats, tancar bé els locals i cremar-hi sofre o bé lluquets.

Un procediment pràctic i senzill per a evi-

tar el corc, el donà a conèixer Carré, professor d'agricultura, i consisteix en fregar cebes o alls per les parets.

Aquest tècnic assenyala el cas d'un propietari amic seu, el qual l'assabentà de que procedint així assolía des de feia alguns anys resultats segurs i que volent simplificar aquesta manera de fer, feia bullir una vintena d'alls, i amb l'aigua de la infusió ruixava els trespols, parets i sostres dels graners.

D'aquella data ençà, no ha vist mai més un corc, mentre que poques vegades es lluraven de la destrucció tractant-los amb els vapors sulfurosos i emblanquinades.

Aconsella també, tractar els grans, untant amb alls les pales de ventar-los.

■ ■ ■

A propòsit de la lluita contra la mosca de les olives

Segons la *Revista Olearia Italiana*, s'estan realitzant actualment nous assaigs amb el mètode antidàcic a la província de Salem, proposats pel director del Laboratori de Porticci, el professor Silvestri.

El procediment emprat actualment és el de recipients sospesos en les oliveres, a raó d'un per cada deu arbres i en major nombre a la zona perifèrica. La solució insecticida és de dos litres per recipient, la qual es renova cada 8 ó 10 dies segons el temps que triga a evaporar-se.

Es proposa el professor Silvestri, amb aquestes proves, assabentar-se del poder d'atracció d'alguns compostos amoniacals, afegits en la proporció d'un 3 per 100 al daquicida corrent.

Els assaigs es realitzen en un miler d'oliveres repartides en diferents llocs.

Es tracta de saber si alguna substància afegida a la melassa, exerceix una força atractiva superior a la del daquicida corrent, ja que sembla que han demostrat altres experiències dels anys darrers, que les substàncies amoniacals atrauen més la mosca oleària.

Enguany en els territoris on es realitzen aquests assaigs, les invasions de la mosca es presenten bastant fortes, sobretot a la vora del mar, doncs s'han recollit fins quaranta mosques en un sol recipient, en tant que en les zones més altes l'insecte no es presenta tant amenaçador.

Tenint en compte el caràcter de les invasions en el litoral, s'han posat major nombre de recipients en els arbres.



NOTES INFORMATIVES

M. Rossell i Vilar

Una malaltia traïdora ha fet presa del qui fou un gran zootecnista, i durant un temps director d'AGRICULTURA I RAMADERIA, en Pere Màrtir Rossell i Vilar.

Era un gran patriota, un home que estimava Catalunya amb tota la fe, i encara que nosaltres no estiguérem d'acord amb el camí darrerament seguit per a assolir la realització de l'ideal que tots sentim, no per això AGRICULTURA I RAMADERIA pot deixar de retre-li el tribut d'homenatge i veneració, del qual es feu digne.

Fou diputat del Parlament de Catalunya, director de l'Escola Superior d'Agricultura, professor de Zootècnia de la mateixa i director del Parc Zoològic de Barcelona.

Era olotí. Veterinari meritíssim, i Inspector d'Higiene pecuària, títol que assolí per oposició guanyant el primer lloc, càrrec que exercí a Puigcerdà. Poc després es creava l'Escola Superior d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya, guanyant-hi la càtedra de Zootècnia.

El seu pas per aquest lloc el deixà segellat amb la tasca realment extraordinària i de vàlua que realitzà. Durant molts anys Rossell i Vilar fou l'animador i el mestre de l'increment de la Ramaderia catalana per mitjà de la seva càtedra, de centenars de conferències donades a tot arreu de Catalunya, de concursos de ramaderia que ell creà i organitzà, vetllant la selecció i la millora de les races autòctones, i publicant opuscles i llibres tots consagrats a la mateixa finalitat de fomentar, incrementar i enriquir la ramaderia catalana.

Recordem els seus llibres *Alimentació del bestiar*, *Malalties del Bestiar*, *Le Raça*, i tenia en curs d'edició junt amb altres companys de l'Escola Superior d'Agricultura, el *Diccionari d'Agricultura*, que edita la Casa Salvat, entre altres estudis de divulgació i cultura pecuària, ultra nombrosos articles apareguts en revistes tècniques, pàgines agrícoles a la premsa quotidiana, etc.

De la seva obra quedarà tot el que ell ha escrit sobre zootècnia, i tot el que ell ha creat sobre ramaderia catalana. Algunes dotzenes de deixebles seus, i molts centenars de ramaders catalans, que escoltaren les seves lliçons i sentiren créixer en ells la vocació sota la paraula ardent de l'apòstol, recordaran amb emoció al Professor Rossell

i Vilar i en ell veuran, més que altra cosa, el mestre enyorat i exemplar.

Fem precís per a què el Senyor l'hagi acompanyat al seu.



Els conflictes al camp

No n'hi ha hagut prou amb què el Parlament Català, sense més atribucions que les que s'ha pres, dictés una llei *regulant* el conflicte creat pels rabassaires.

Esperonats aquests per la campanya dissolvent dels elements que deuen als homes del camp el privilegi del qual disfruten, no accepten solucions armòniques i es fan la llei pel seu compte, prescindint de tot: del dret establert i de la intangibilitat contractual.

Així estan les coses a la nostra ruralia. Aquelles prèdiques fetes arreu de Catalunya pels líders rabassaires *que la terra és de qui la treballa* es converteixen en realitat, sense que els nostres governants puguin imposar el compliment de les lleis per ells dictades.

I ara veiem com d'un costat i de l'altre de la terra nostrada s'acumulen denúncies de propietaris, en les quals d'un costat es fa constar que prenen les collites en la seva totalitat, altres més modestos se n'enduen el cinquanta per cent que no els correspon per estar previst en la flamant legislació del parlament català. En fi, que els abusos i les expoliacions s'estenen com reguera d'oli, sense l'empar del dret i sense l'auxili de la justícia.

Es d'esperar que les canyes es tornaran llances contra els mateixos que encengueren el foc i que no a tardar aquests repetiran amb pena el conegut adagi: *Crieu corps que us treuran els ulls*.



El Tractat amb Uruguai

Es aquest un plet en el qual lluiten interessos contraposats. D'un costat la producció catalana veu mermada la sortida dels seus productes, vi, oli, etc., i en canvi els ramaders nordenys temen que les importacions de carns uruguaiques facin impossible l'explotació d'aquella ramaderia.

L'assumpte revesteix caràcters de gravetat, ja que lluiten interessos tan contraposats. No és d'estranyar que davant aquest fet el govern central es vegi apurat i no sabent a qui millor servir, trontollin ministres,

Darrerament ha tingut lloc a Reus una imponent assemblea que ha constituït una manifestació unànime de l'economia catalana, ja que aquesta s'hi ha adherit en la seva totalitat, constituint una eloqüent i imperiosa manifestació a favor de la ratificació del tractat.

Foren aprovades les següents conclusions:

Primera.—Demanar al Parlament de la República la immediata ratificació del Conveni amb l'Uruguai, tal com va negociar-lo el Govern d'Espanya amb l'esmentada República.

Segona.—Felicitar el president del Consell de ministres i demanar-li que la faci extensiva al ministre d'Estat i llurs col·laboradors per l'èxit obtingut en les negociacions de l'esmentat Tractat.

Tercera.—Demanar al Govern que gestioni la immediata normalització de les realitzacions comercials amb l'Argentina, acabant la guerra de divises, que ha ocasionat la paralització de l'exportació a aquell país, i que s'aixequi immediatament el mutu bloqueig de crèdit i amb preferència els de mercaderia, i que immediatament es nomeni una Comissió per anar a l'Argentina a negociar el Tractat Comercial que té demanat aquell país.

Quarta.—Que en tots els tractats que es negociïn d'ací endavant i en la compensació de divises en tots els països, és doni sempre preferència als productes d'exportació que fins ara s'han tramès normalment a cada país.

Cinquena.—Que l'Assemblea entén que cal orientar la política econòmica general en el sentit d'anar a negociar amb rapidesa tractats de comerç amb totes les Repúbliques americanes per tal d'evitar noves desvaloritzacions dels nostres productes.

Sisena.—Que abans que no quedi interrompuda l'exportació dels nostres productes a països consumidors per dificultats de compensació de divises, cal que el Govern estudiï la conveniència perquè eventualment es concedeixin crèdits als esmentats mercats.

Setena.—Que immediatament es reorganitzin les actuals línies que serveix la nostra Marina Mercant i s'estableixi la d'Orient i àdhuc les d'Extrem Orient i Costa ferma.



Bona pensada!

Diari de Vic, que en diferents edicions ha reproduït d'AGRICULTURA I RAMADERIA—sense fer constar la procedència, lamentant-nos de passada d'aquests i altres oblits—l'interessant article del nostre volgut col·laborador en Ramon Vilaró, sobre les malalties dels porcs, llança una idea que s'hau

ria de tenir en compte per encertada i pràctica. Tot dolent-se de la invasió de la pesta porcina a la comarca ausetana, assenyala una mesura profilàctica que s'hauria d'adoptar en totes les comarques ramaderes, tant pel benefici que reportaria a tots els centres de cria de bestiar, com a la salut pública.

Diu així:

Es un fet, que si el volguéssim negar ens equivocariem, que a la Plana de Vic hi ha pesta porcina i desgraciadament molta. Davant d'aquest fet, al nostre entendre s'imposa que es prenguin mesures molt serioses, per tal que aquesta malura desaparegui, s'extermi, però ben prompte, perquè sinó la riquesa porcina de la Plana que val molts milions anirà desapareixent.

Entenem que ultra les mesures generals que tenen prescrites per a aquests casos les lleis espanyoles, hauria de fer-se quelcom més i que aquest quelcom fos tan eficaç com possible.

En un viatge a Mallorca, ja fa anys, ens cridà l'atenció veure sobre el portal de l'escala d'una casa de veïns, un rètol gros i clar que deia: *En aquesta casa hi ha diftèria*. Si a la Plana de Vic hom pogués aconseguir que l'Ajuntament de Vic i també els dels pobles veïns, coneguessin on hi ha casos de pesta porcina i si convingués els anuncies-sin i fessin obligatori un aïllament i tractament adequat i després una desinfecció de tota eficàcia i l'Ajuntament de Vic fes obligatòria i molt acurada la desinfecció de tots els atuells de venda a la placeta i de transport de porcs, no permetent carregar porcs a cap vehicle que no fos prèviament desinfectat, la malura desapareixeria depressa de la Plana de Vic. En altre cas, com ens deia ahir un pagès que com tots cria porcs, en tenim per molts dies.

Penseu que qualsevol sacrifici que fes l'Ajuntament de Vic, per tal de crear un centre de desinfecció adequat per als atuells i vehicles que serveixen per a porcs i fins per la creació d'una brigada destinada a tal objecte, seria molt profitós.

■ ■ ■

D'interès per als productors de vins

Amb el títol *La propaganda de los vinos españoles en Chicago*, ha donat a conèixer l'esmentada Direcció la següent nota:

«En el pavelló espanyol de l'Exposició de Xicago (oberta fins el primer de novembre vinent), s'ha reservat espai gratuït als productors de vins espanyols, per a exposar-hi ampolles buides, o amb líquids de color que no siguin alcoholtzats i les etiquetes corresponents. Unicament anirà a càrrec dels interessats el transport de les botelles i els impresos de propaganda. Els documents d'expedició es tenen d'enviar directament a: *Spanish Consul General Chicago*.

En les declaracions d'embarcament s'ha d'indicar que les trameses van destinades al pavelló espanyol en la *Century of Progress Exhibition, Chicago*.

■ ■ ■

Assemblea de la Unió de Sindicats i Pagesos

El darrer diumenge de juliol tingué lloc a la nostra ciutat l'assemblea magna d'aquestes entitats, sota la presidència del senyor Albert Talavera.

Es tractà de diferents qüestions de règim interior de l'entitat, entre altres el nomenament d'un gerent que tingui cura de la direcció de la Unió.

Seguidament els senyors Estrem i Pifarre, Josep M.^a Niubó i Albert Talavera defensaren les ponències que respectivament els foren encomanades, quedant aprovades les conclusions, que foren trameses al Governador Civil i al President de la Generalitat, per a obtenir llur apoi.

Les conclusions aprovades foren aquestes:

Primera.—La Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya en nom dels seus associats i en representació de l'agricultura catalana, demana al Govern i Parlament d'Espanya la immediata ratificació de l'acord amb l'Uruguai i la promoció de nous acords amb les Repúbliques d'América a fi de sostreure els fruits de la terra de la seva actual depreciació.

Segona.—Així mateix reclama que es restitueixin als Sindicats Agrícoles els drets i prerrogatives que els concedeix la llei de 28 de gener de 1906 en sentit ampli, i es restableixi la franquícia postal i de timbre que l'esmentada llei els reconeix.

Tercera.—Que s'abaratini les tarifes arancelàries que graven la importació del sulfat de coure, sofre i fertilitzants, en perjudici només de l'agricultor.

Quarta.—Que es dissolgui el Comitè del nitrogen per considerar-lo una amenaça constant contra la producció.

■ ■ ■

La declaració de rendes

A Catalunya, per a l'any 1933 tenim una riquesa rústica i pecuària de 9.880.196 pessetes, recarregada amb un coeficient de 18,50 per 100, que dóna una contribució de 1.833.941 pessetes, i una altra riquesa de 67.853.943, carregada amb un coeficient de 22,248 per 100 que dóna una xifra contributiva de 15.096.200 pessetes, o sigui, en total, una riquesa de 77.735.135 pessetes, i una contribució de 16.931.141 pessetes, i no creiem aventurat suposar que l'imponible passaria d'aquestes 77.735.135 pessetes, que ara té, a una xifra que probablement es trobaria entre 125 i 150 milions.

Si la Generalitat adoptés com a tipus tributari el que s'assigna a les finques que tributen cadastralment i per al qual l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre estaria disposat a intervenir prop dels propietaris perquè presentessin plans parcel·lars de les seves finques, per anar formant el cadastre de Catalunya i que l'Estat ha fixat en el 14 per 100, ens trobaríem que si fossin 140 milions per exemple, declarats, el tipus del 14 per 100, demana una recaptació de 19.600.000 pessetes, és a dir, prop de 3.000.000 de pessetes més que el que percebrà aquest any de 1933.

Cal tenir en compte que traspasant els drets reials a la Generalitat, experimentarà aquesta un conjunt per drets reials, per concepte d'herència proporcional a l'augment de contribució.

Així mateix si la rebaixa del coeficient donés baixa en la recaptació, aquesta baixa no es cursaria, assegurant així a la Generalitat el mateix cupus d'ara, mentre no vingués una comprovació.

Però ni els 77 milions de l'imponible d'ara ni els 140 que hom suposa, ni els 200 que empíricament podríem assenyalar, són veritat en relació a la renda de la terra ni al benefici del conreu que diu la Llei Carner.

Aquests milions d'imponible, són, o poden ésser la renda que hom suposa a la terra, i que tant si els produeix com si no els produeix, tributarà la propietat rústica, però no és, no pot ésser, el benefici del conreu, i

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 14 i CANUDA 2

menys a casa nostra, d'un règim contractual tan divers en el benefici del conreu, va algunes al propietari de la terra, en general, va al del conreador, ja en contractes de parcel·la, ja en contractes d'arrendament. Heu's ací alguns exemples: Una quartera de terra de secà, de valor 800 pessetes, donada en arrendament per 30 pessetes l'any; està plantada fa més de 21 anys de vinya, molt poca, i uns 30 cirerers; les cireres solament li han produït alguns anys de 1.000 a 1.250 pessetes; treball de tot l'any de l'arrendatari: 30 pessetes; benefici per al conreador, en el cas indicat, unes 50 pessetes.

Una mojada plantada de pressequers, de valor 5.000 pessetes, donada en arrendament pel preu de 300 pessetes l'any; treball del conreador, aproximadament, 890 pessetes; valor dels préssecs en any de bona collita, 2.000 pessetes.

Una finca plantada de vinya, de valor 60.000 pessetes, donada al terç: surten, anys amb altres, 450 càrregues de vi; al propietari n'hi toquen 150, que, a 25 pessetes la càrrega, són 3.750 pessetes; al parcer n'hi toquen 300 càrregues que, al mateix preu, valen 7.500 pessetes; despeses de conreu, aproximadament, 5.000 pessetes; benefici, 2.500 pessetes.

En aquests tres exemples, es posa ben clarament qui és el que percep el benefici del conreu, perquè en els dos primers casos, per estar la terra arrendada, el propietari no treurà mai més que el preu d'arrendament, i si aquest és igual a la renda declarada, per ella tributarà la quantitat corresponent, i en el tercer cas, si bé treurà una part de fruits corresponent al valor de la finca, que és de 60.000 pessetes, com que la riquesa declarada serà de 3.000 pessetes, per elles tributarà, i el conreador no tributa.

Per això l'esmentat Institut proposa la creació d'un organisme que amb la màxima autoritat inspirés veritable confiança a tothom, per a la formació del cadastre a Catalunya, integrat per elements de la Generalitat i propietaris, que fos l'ordenador i director de la reforma tributària, i per comprovar i resoldre les dificultats i qüestions que es presentin per raó de les impositcions de les quotes tributàries o declaracions i comprovacions de rendes o beneficis de tota mena que vinguin afectats per la tributació territorial rústica i agro-pecuària.

La producció de l'oli d'oliva en el món

Durant el darrer quinquenni la producció mundial d'olives ha estat fixada en 8.227.000 tones com a promig anual.

En aquest s'assenyala a Espanya 4.033.000 quintà, la qual cosa col·loca la nostra nació al cap de tots els països. També es el més gran consumidor d'olis d'oliva; en aquest aspecte, figura amb la xifra anual d'un milió i mig a dos de quintà.

Després d'Espanya figura Itàlia com a principal colliter i consumidor, amb les quantitats de 1.928.000 quintà i 1.600.000, respectivament.

Grècia ocupa el tercer lloc; arriba a collir 711 mil quintà, dels quals n'absorbeix cada any uns 400 mil quintà.

Després, per ordre d'importància, cal citar Portugal, amb rendiments de 445 mil quintà; Tunis, amb 410 mil; Algèria, amb 188 mil; la Síria i el Llíber, en recullen uns 94 mil; el Marroc francès, 81 mil; França, metròpoli, uns 80 mil i altres tants Turquia.

Com sigui que França pot comptar amb la producció de les seves colònies, després d'Espanya i Itàlia, es pot classificar i ocupar el tercer lloc entre els països de més grossa producció d'olis d'oliva.

■ ■ ■

Sentències agrícoles

Recorda, que per un plet es necessiten tres sacs: un sac de paper, un sac de diners i un sac de paciència.

—

Poc femer, fa poc graner.

LLIBRES

L'ECONOMIA DE LA CATALUNYA AUTÒNOMA, per Jaume Alzina. 167 pàgines. Tipografia Empòrium-Barcelona.

Conté aquest llibre un aplegament d'estadístiques i dades de la vida econòmica i financiera de Catalunya, seguit d'una relació dels problemes que demanen una immediata realització.

Interessa el coneixement d'allò que l'autor posa a la consideració pública, no sols a aquells que hi intervenen directament o indirecta com a directors de l'organització de Catalunya, sinó de tots els catalans. Com diu Josep M.^a Tallada en el pròleg que ha escrit per aquesta obra, cal que tothom tingui una clara coneixença de la nostra economia per a poder convertir en realitzacions molt del que com a patriotes hem d'anhelar.

Respira el llibre una veritable simpatia per la que ell anomena *nostra germana gran* i ens recorda *la seva roqueta* Menorca, l'illa germana d'on és fill, augurant un futur triomfal a Catalunya ja gran.

ALMANAQUE-GUIA DE EL CULTIVADOR MODERNO.—Com els que fins ara s'han publicat, aquest almanac per a l'any 1933 conté una nodrida recopilació d'instruccions, pràctiques, informacions, notícies i fórmules, per

tal que les treballades de les terres, la pràctica dels cultius i l'adequada administració de la hisenda es desenvolupin satisfactòriament i ofereixin el rendiment que té dret a esperar-ne el propietari.

A més del Santoral, insereix una sèrie d'articles condensats, en els quals, per cada mes es recorda les pràctiques a seguir, relacionades amb l'Agricultura en totes les seves diverses modalitats: *Selvicultura, Fruïters, Vinyars, Vi, Oliveres, Llavors, Sericicultura, Apicultura, Avicultura*, etc., *Cuina rural*, i tot quant interessa a la bona explotació de la Ramaderia major i menor. En aquestes seccions mensuals, hi ha també la relació de les fires i mercats de totes les regions d'Espanya.

Completen l'almanac interessants i oportuns treballs dels senyors Josep M.^a Tutor; Raül M. Mir; Joan Rof i Codina i Emili Ayala i Martín.

Il·lustren aquests treballs, gran nombre de gravats que augmenten l'amenitat i l'interès d'aquesta publicació.

Forma un volum de 380 pàgines i es ven a les llibreries al preu de 1'50 pessetes.

Les obres que s'anuncien en aquesta Secció es troben a l'Administració de la Revista

AGRICULTURA I RAMADERIA

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 SETEMBRE

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bledes de fulla verda	1'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50
Ceba campanya	3'50
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50
Ceba blanca grossa, francesa	2'50
Ceba blanca primerenca, de Vic	2'00
Ceba vermella, de cabeçar	1'75
Ceba valenciana, per a exportar	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arrissada	1'75
Col de Nadal	2'00

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	1'75
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam bledar	2'00
Ensiam escarxofer	2'00
Enciam Trocadero, gra blanc	2'00
Enciam Trocadero, gra negre	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00

	Ptes. Un quilo
Faves quarentenes, molt primerenques	4'00
Faves primerenques, blanques	2'50
Faves primerenques, morades	2'50
Faves grosses, de Mahó	1'50

	Ptes. 100 grs.
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25
Escarola molt arrissada, Cabell d'Angel	2'25
Escarola fulla de lletuga	1'25
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75
Nap fi rodó, blanc	1'25
Nap fi llarg, blanc	1'25
Nap fi mig-llarg, blanc (nap de moda)	1'25
Nap fi llarg, negre	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

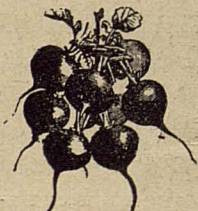


Ceba llarga, de Vic



Nap gros llarg

	Ptes. Un quilo
Pèsols setsetmaners, blancs	3'00
Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»	3'50
Pèsols d'Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols d'Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols caputxins, de Banyà	4'50
Pèsols caputxins, flor violeta	4'50



Ravenet rodó, vermell

Escarola de fulla doble
arrissada

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstrosos de Carantan	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

	Ptes. 100 grs.
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina, morada	1'00
Remolatxa fina, Cheltenham	1'00
Xicoira	1'75

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'50
Alfals lupulí, Minette	5'00
Alfals rústeg o mielga	4'00
Alfals morú o Bersim	2'50
Col gegant Cavalier	8'00
Col gegant de fulla arrissada	11'50
Nap suet rodó, molt gros	5'00
Nap suet mig-llarg, molt gros	5'00
Nap suet llarg, molt gros	6'00
Rave de bou	4'00
Trèvol	4'50
Trèvol anual, fe o fenc	3'00
Trèvol blanc, nano	10'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella	1'25
Trepadella, de dos dalls	1'50
Zulla	10'00

FLORS

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

ES SEMBREN

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

Aquilees	Flocs persistents
Blauets	Gypsòfila
Campànula	Malva reial
Centares	Margarida de prats
Cinerària Híbrida	Nemòfila
Clavells d'olor	Pensaments
Clavells de Sant Isidre	Prat de flor rosa
Clavells de Xina	Primavera de Xina
Creu de Malta	Violers quarentens
Digital	Violers imperials
Esperó persistent	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevilla suaveolens
Cobeà morada	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

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

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

EL CULTIVADOR MODERN

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

PLAQUES CANALETA URALITA

GRANONDA

TUBS SANITARIS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELÈFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBS

	UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	30'00
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	41'00
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	45'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	33'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	40'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00

INSECTICIDES I FUNGICIDES

Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60
Sofre gris o precipitat	"	10'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00
Sofre de terròs	100 quilos	42'00
Sofre en pans, refinat.	"	53'00
Sofre de canó.	"	56'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00
Sulfat de coure, país	"	86'00
Acetat de plom cristall	"	300'00
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	220'00
Arseniat de plom en pols	"	280'00
Permanganat de potassa	"	500'00
Sosa Solvay	"	35'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00

PRODUCTES ENOLOGICS

Acid citric cristallitzat estranger.	100 quilos	500'00
Acid tartàric cristallitzat país	"	350'00
Acid sulfurós anhidre.	"	185'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	175'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	160'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent,	"	90'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	125'00
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	22'25
Biosulfat Jacquemin	100 quilos	475'00
Carbó vegetal	"	300'00
Carbó vegetal impalpable	"	75'00
Caseina pura	"	350'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00
Cola de peix en fideus	"	27'00
Cola de peix Saliànsky	"	100'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00
Caramel concentrat	"	300'00
Enofosfat bicàlcic	"	115'00
Fosfat amònic	"	275'00
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00
Metabisulfat de potassa cristallitzat	"	225'00
Metabisulfat de potassa en pols, anti ferment	"	235'00
Metabisulfat de potassa en líquid.	"	100'00
Negre animal en pasta rentat	"	170'00
Osteocola Coignet	"	505'00
Sang cristallitzat	"	785'00
Tani a l'èter, pols extra	"	1.700'00
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.200'00
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00

MATERIES FILTRANTS

Amiant	100 quilos	1.400'00
Celulosa extra forta	"	350'00
Celulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00
Terra de Lebríja	"	40'00

CEREALS I LLEGUMS BLAT

Forment de Castella	"	45'00 a 46'00
Candeal de la Manxa	"	00'00 a 46'50
Forment de la Manxa.	"	00'00 a 46'50
Aragó	"	46'00 a 47'00

	UNITAT	PESETES
Navarra.	100 quilos	46'00 a 47'00
Urgell i Vallès	"	46'00 a 00'00
Comarca	"	00'00 a 00'00
Extremadura, blanquet	"	00'00 a 00'00
Cruxer	"	00'00 a 00'00
Lleida	"	48'50 a 00'00
CIVADA		
Extremadura.	"	31'00 a 32'00
Roja	"	00'00 a 00'00
ORDI		
Extremadura.	"	30'00 a 31'00
Urgell i Segarra.	"	30'00 a 31'00
Manxa	"	30'00 a 31'00
MORESC		
Plata disponible.	"	40'00 a 40'50
Andalusia superior	"	39'50 a 40'00
ESCAIOLA		
Andalusia	"	53'00 a 54'00
MILL		
Estranger	"	47'00 a 48'00
Comarca	"	48'00 a 49'00
ARRÓS		
Arròs Bomba, primera	"	100'00 a 105'00
Arròs Bomba, segona.	"	95'00 a 100'00
Arròs Selecte.	"	53'00 a 54'00
Arròs Matisat.	"	50'50 a 51'50
Arròs Benlloc, zero	"	49'00 a 50'00
Arròs Floreta.	"	53'00 a 54'00
Arròs Selecte.	"	54'00 a 55'00
FAVES		
Extremadura.	"	00'00 a 00'00
Itàlia.	"	00'00 a 00'00
Mallorca	"	41'50 a 42'00
Andalusia	"	48'50 a 49'50
Turquia.	"	43'00 a 45'00
Valencianes	"	00'00 a 00'00
Eivissa	"	42'00 a 42'50
Mahó	"	70'00 a 80'00
FAVONS		
Sevilla	"	42'00 a 43'00
Xereç	"	43'00 a 44'00
Marroc	"	00'00 a 00'00
Italians	"	00'00 a 00'00
Xinesos	"	40'00 a 42'00
CIGRONS		
Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50.	"	93'00 a 94'00
Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	73'00 a 74'00
Cigrons Màlaga de 58 a 60	"	00'00 a 00'00
Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	56'00 a 58'00
Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	58'00 a 60'00
Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00
Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00
Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00
Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00
Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00
Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
Oran superiors	"	00'00 a 00'00
MONGETES		
Mongetes València Pinet	"	00'00 a 00'00
Mongetes Tranquillon noves	"	85'00 a 90'00
Mongetes Monquillines noves	"	105'00 a 106'00
Mongetes Mallorca.	"	98'00 a 105'00
Mongetes Castella corrent	"	128'00 a 00'00
Mongetes Castella superior garbellades	"	136'00 a 138'00
Mongetes Castella superiors	"	00'00 a 00'00
Mongetes Cocorrosses Castella	"	82'00 a 85'00
Mongetes Cocorrosses Itàlia	"	75'00 a 80'00
Mongetes Comarca noves	"	90'00 a 100'00
Mongetes Perles Galícia.	"	65'00 a 00'00
Mongetes mitjanes.	"	00'00 a 00'00
Mongetes Braila.	"	60'00 a 00'00
Mongetes Prat	"	00'00 a 00'00
VECES		
Veces Andalusia	"	39'00 a 40'00
Veces estrangeres	"	36'00 a 37'00
ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
Ers país.	"	38'00 a 39'00
Ers estrangers negres	"	37'00 a 37'50
Fajol	"	48'00 a 00'00
Fesolets estr.	"	00'00 a 00'00
Fesolets Castella	"	67'00 a 68'00
Fesolets Girona	"	100'00 a 105'00
Guixes	"	38'00 a 39'00
Llenties.	"	70'00 a 130'00



**TUBS A
PRESSIÓ**

URALITA

SANITARIS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 ~ TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	74'00 a 78'00		DE PINYOLA	100 quilos	95'65 a 100'00	
Farina sensera, força	"	80'00 a 85'00		Verd, primera	"	91'30 a 95'65	
Farina extra blanca, superior	"	69'00 a 74'00		Verd, segona	"	100'00 a 104'35	
Farina blanca, corrent	"	65'00 a 68'00		Groc, primera	"	95'65 a 100'00	
Farina Aragó	"	00'00 a 00'00		Groc, segona	"	69'70 a 73'90	
Farina regió	"	00'00 a 00'00		Fermentat	"	82'60 a 86'95	
Número 3, amb sac	100 quilos	38'00 a 40'00		Fosc	"		
Número 4	"	33'00 a 35'00		DE COCO	"	135'00 a 145'00	
Segones	"	25'00 a 28'00		Blanc (en barrils)	"	160'00 a 00'00	
Terceres	"	22'00 a 25'00		Cochin	"	180'00 a 00'00	
Quartres	"	20'00 a 23'00		Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres	5'00 a 00'00		Extraflor	"		
Segó	"	3'50 a 00'00		DE LLINOSA	"	150'00 a 00'00	
Segonet	"	4'50 a 00'00		Cru (en barrils)	"	158'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cuit	"	180'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	10'50 a 00'00		Incolor	"		
Garrofes negres Castelló	"	00'00 a 00'00		SURO			
Garrofes València	"	10'00 a 10'25		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes roges	"	9'75 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes Eivissa	"	8'50 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes Mallorca	"	7'75 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	2'60 a 3'00		Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Turtó de coco	"	30'00 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Farina de llinosa	"	32'00 a 36'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Alfals primera	40 quilos	7'00 a 0'00		VINS			
Alfals segona	"	6'50 a 0'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i		
Palla llargueta	"	4'50 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	càrrega	Blanc gre sat	
Palla curta	"	2'50 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'80 - 0'00 - 1'85	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	2'00 - 0'00 - 2'00	
ALLS FRUITES SEQUES				Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'90 - 0'00	
Alls en forc, Cappares	El forc	1'00 a 2'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	2'00 - 0'00 - 0'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'80 - 1'90 - 0'00	
AMETLLES				Manxa, de 12 graus	"	1'95 - 2'00 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	400'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	2'00 - 2'10 - 0'00	
Mallorca escollida	"	430'00 a 00'00		Mistela	"	0'00 - 2'80 - 0'00	
Llargueta	"	440'00 a 00'00		Moscate	"	3'10 - 3'20 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	170'00 a 00'00		ALCOHOLS			
Gra Esperança primera	"	440'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	258'00 a 260'00	
Gra Esperança segona	"	00'00 a 00'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	254'00 a 00'00	
ANÍS EN GRA				Rectificats de vi, 96/97 graus	"	265'00 a 00'00	
Andalusia	"	160'00 a 00'00		Desnaturalitzats 95/97 graus	"	134'00	
Manxa	"	140'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
AVELLANES				Aiguardent de canya, de 75 graus	"	215'00	
Gra primera	"	320'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Colliter	"	00'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Garbellada	"	140'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00	
Negreta escollida	"	150'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'30 a 1'35	
CACAUETS				VINAGRES	"	1'25 a 0'00	
Tres grans blanc primera	"	125'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Tres grans segona	"	115'00 a 00'00		Daurat	Hectolitre	30'00	
Dos grans blanc primera	"	105'00 a 00'00		Prior	"	40'00	
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00		2 en 1	"	50'00	
Esclofolats	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
COMINS				Daurat	"	80'00	
Del país	"	140'00 a 00'00		Prior	"	80'00	
LLOBINS				2 en 1	"	125'00	
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		De 5 graus	"	40'00	
Llobins Alhucemes	"	115'00 a 00'00		De 6 graus	"	45'00	
NOUS				De 7 graus	"	50'00	
Escollides	"	140'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Corrent	"	00'00 a 00'00		BOVÍ			
PÈSOLS				Bous del país	El quilò		
Sencers	"	90'00 a 110'00		Vaques del país	canal	2'40 a 2'60	
PINYONS				Vedelles gallegues	"	2'40 a 2'60	
Castelles	"	530'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'00 a 3'20	
SAFRANS				Estaqes fins a 150 quilos	"	3'50 a 3'80	
Selecte	"	240'00 a 00'00		Estaqes des de 150 quilos	"	3'20 a 3'50	
Superior Estat	"	230'00 a 00'00		PORQUÍ	"	2'80 a 3'10	
Aragó	"	175'00 a 180'00		Del país blancs	"	3'20 a 3'40	
XUFLES				Valencians blancs	"	3'20 a 3'40	
Escollides	"	130'00 a 00'00		Extremenys	"	0'00 a 0'00	
Esporgadura	"	00'00 a 00'00		Valencià-extremenys	"	2'70 a 2'80	
OUS				CAVALLAR			
Fayum	El cent	11'50		Cavalls grossos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Maçagan extra	"	15'00		LLANAR			
Eivissa	"	20'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	"	3'60 a 3'70	
Mahó	"	19'00		Anyells aragonesos, femelles	"	3'90 a 4'00	
Empordà	"	28'00		Lletals aragonesos	"	0'00 a 0'00	
Mallorca	"	23'00		Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
Vilafranca	"	31'00		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
Turquia	"	13'50		Anyells extremenys, esquilats	"	3'40 a 3'50	
França	"	00'00		Anyells extremenys, femelles esquilades	"	3'65 a 3'75	
Suïssa	"	00'00		Moltos extremenys, llana	"	0'00 a 0'00	
Polaco	"	13'50		Anyells manxecs, vena	"	0'00 a 0'00	
D'OLIVA				Anyells manxecs, capats	"	0'00 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos	178'25		Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00	
Corrent superior	"	195'65		Moltos castellans, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
Classe fina	"	221'75		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	0'00 a 0'00	
Classe fina extra	"	230'10		Anyells castellans	"	0'00 a 0'00	
				Anyells castellans, femelles	"	0'00 a 0'00	
				Anyells segurenys	"	3'50 a 3'60	
				Idem, femelles	"	3'80 a 3'90	



ROCALLA S.A. RAMBLA ESTUDIOS, 14 y CANUDA, 2 -

MATERIAL PARA TECHAR BARCELONA

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00
Albergínia morada llarga	4'50	40'00
Albergínia negra llarga	3'00	25'00
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00
Api ple blanc	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'50	20'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de 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 brot.	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 (Napicò) 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 montruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50

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

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2'50
Terreres, Manresana, primerenques	2'50
Emparradores, Rèneg 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

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

Llavors de Farratgeres

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

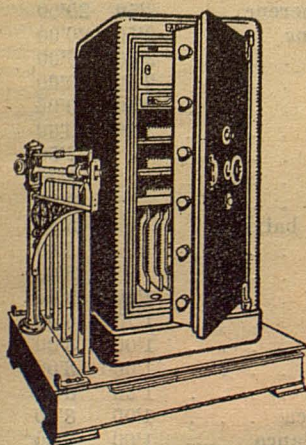
	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, llarg	6'00
Nyamares	1'25
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pèsol farratger	1'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	6'50
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'50
Ray grass d'Itàlia	2'50
Remolatxa (bleda rave) rosa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

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

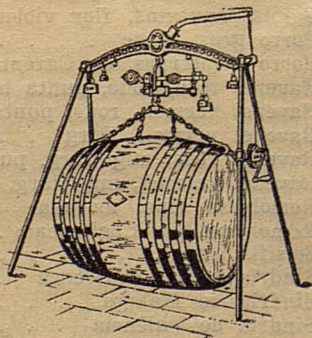
Arques i Bàscules

ARISÓ

El GRAN PREMI i Medalla d' Or
Exposició Internacional Barcelona



DEMANI
Catàlegs i preus



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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

PREPARADOS EXCELENTE PARA LA VETERINARIA



D. MÈRE DE CHANTILLY

Ungüent roig: Per a cavalls coixos i altres varis defectes

Black mixture: Llagues de tota mena

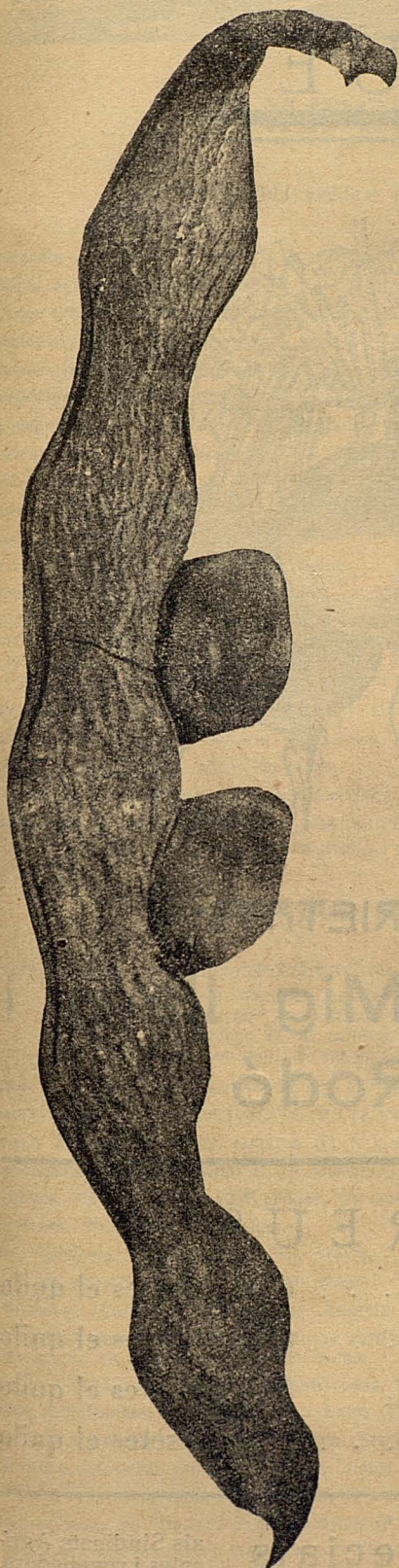
Arsecaline: Asma (ofec), Anèmia, Fadiga

Embrocació: Fortifica els músculs

Daniel Robert - Claris, 72 - Barcelona

FAVES

seleccionades per a la sembra



Quarentenes, molt primerenques 'Muchamiel'

De precocitat extraordinària i bon rendiment. - Conreades en climes calents o temperats poden ja collir-se a primers de novembre, assolint en el mercat preus molt remuneradors. Tàbelles de tamany regular. - Molt cercades per a l'exportació per ésser tant primerenques.

PREU:

4 pessetes el quilo

Primerenques blanques

De molta precocitat, tàbelles llargues, ben poblades de grans grossos i bon aspecte. És cullen des de desembre i gener. Són també estimades per a l'exportació per la seva condició de primerenques.

PREU:

2'50 pessetes el quilo

Primerenques morades

De idèntiques condicions que les primerenques blanques, però de gust més fort.

PREU:

2'50 pessetes el quilo

Grosses de Mahó, llegendàries

Tardanes. Tàbelles llargues, grans molt grossos, de bona apariència. Són molt productives, de gust excellent, menjades en verd i apropiades per a la preparació de purés una volta seques.

PREU:

1'50 pessetes el quilo

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Pèsols

seleccionats per a la sembra

Varietats autèntiques de màxima germinació

L'experiència ha demostrat que aquestes menes de pèsols són les que millor poden recomanar-se.

Pèsols Austràlia, nans

o sigui de mata baixa. Solen conrear-se en el secà; molt productius; llargues i grosses tàbelles de formós aspecte, poblades de grans grossos molt saborosos.

Pèsols Austràlia, emparradors

També de tàbelles llargues, grans grossos, però més apropiats per el conreu en hortes i regadius.

Pèsols setsetmaners o quarentens

(Gra blanc), de mata baixa i precocitat extremada. Conreats en climes temperats, en terres de regadiu, poden donar collites durant tot l'any.

Pèsols setsetmaners Selectes

(Mata molt baixa i gra vert), reuneixen les mateixes excellent condicions que els anteriors, proporcionant les majors produccions. Ambdues menes són molt apreciades pels hortolans, doncs els permeten presentar tot l'any pèsols al mercat.

Pèsols caputxins o tirabecs Banya de Be

Per a menjar amb tabella, sense desgranar. Són de tàbella molt llarga i molçada, de bon rendiment i bon sabor i estimats per a l'exportació.

Pèsols caputxins o tirabecs de flor violeta

Tenen les mateixes bones condicions que els anteriors, per més que les tàbelles no es fan tant llargues. Ambdues menes són emparradores, és a dir, que necessiten canyes per a llur conreu.

PREUS:

Austràlia nans, mata baixa	3'50 Ptes. quilo
Austràlia enfiladors.	3'75 " "
Setsetmaners gra blanc	3'00 " "
Setsetmaners Selectes.	3'50 " "
Caputxins Banya de Be.	5'00 " "
Caputxins flor violeta.	5'00 " "

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

Bersim

(Trèvol d'Alexandria)

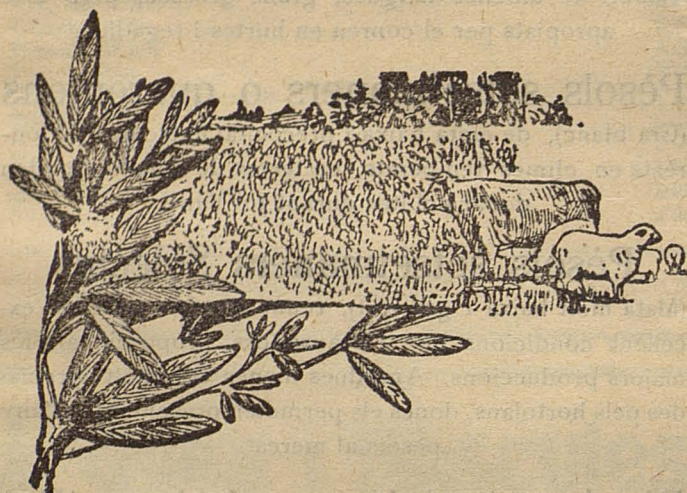
En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRANCÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA», etc.

Fou donat a conèixer als agricultors catalans en el Congrés que la Federació Agrícola Catalana-Balear celebrà a Lleida. Ha estat experimentat en totes les nostres comarques amb resultats sorprenents.

Ofereix els avantatges següents:

Sembrat a la tardor, en comarques de clima atemperat, dona ja un dall a l'hivern.

Rendeix de 50 a 60 tones de farratge vert per hectàrea. S'adapta al secà i a les terres més variades. Es un aliment sa i nutritiu, cobejat per a tota mena de bestiar, ja sigui en verd o en sec.



Estimula la producció de la llet, a les vaques, cabres i ovelles.

Tractant-se d'una lleguminosa, com totes elles enriqueix la terra en adobs nitrogenats, deixant-la fertilitzada per successius conreus.

Sembrat entre les passades de les vinyes i dels fruiters, enterrant-lo en flor a la primavera, substitueix els fens i adobs nitrogenats. Per la seva força vegetativa neteja els camps d'herbes parasitàries. Ajuntant les sèmres de BERSIM a l'alfals, la producció de farratge no es veu interrompuda. L'extensió del seu conreu a Algèria, Nord d'Àfrica i altres zones de la Mediterrània, és una demostració innegable de la vàlua del BERSIM, per promoure augments intensos en les produccions agrícoles i ramaderes, per qual motiu és de recomenar el conreu del BERSIM als ramaders catalans.

Es sembra en la proporció de 28 a 30 quilos de llavor per hectàrea

PREU DE LA LLAVOR:

2'50 PESSETES EL QUILO

En comandes de 100 quilos per amunt, a 2 ptes. el quilo

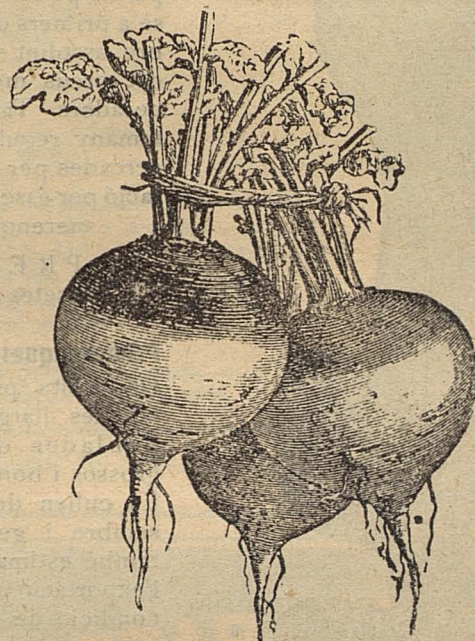
Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revenedors

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

NAP

FARRATGER SUEC



VARIETATS:

Llarg, Mig llarg i Rodó

PREUS:

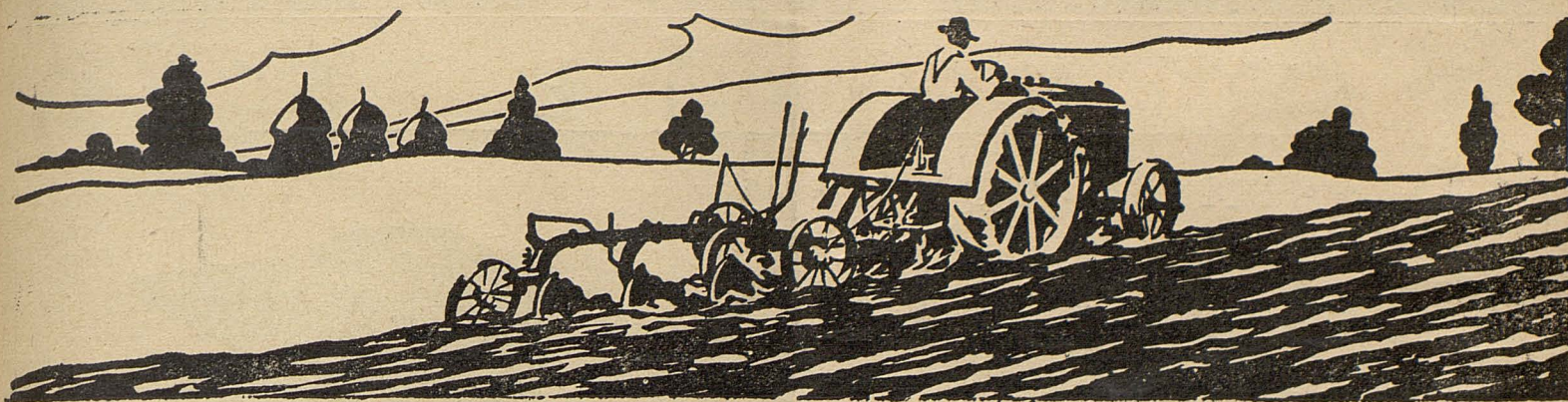
Llarg.	6'00 pessetes el quilo
Mig llarg.	5'00 pessetes el quilo
Rodó.	5'00 pessetes el quilo
Rave gros o boví.	4'00 pessetes el quilo

Preus especials

als Sindicats Agrícoles i revenedors.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 — Telèfon 18744 — BARCELONA



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. PRON (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 azahar. 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.
Sericultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRUGNES (R.). Un vol.	16,50 ptes.
Piscicultura. GUÉNAUX (G.). Un volum.	15,50 ptes.
Manual de Veterinaria práctica. HUGUIER. Dos volums.	39 ptes.
Métodos modernos de Avicultura. DIFFLOTH (P.). Un volum.	23 ptes.
Enfermedades de las Abejas. A. CAILLAS. Un volum.	6 ptes.
Alimentación de los Animales. ROSSELL i VILÀ (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
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

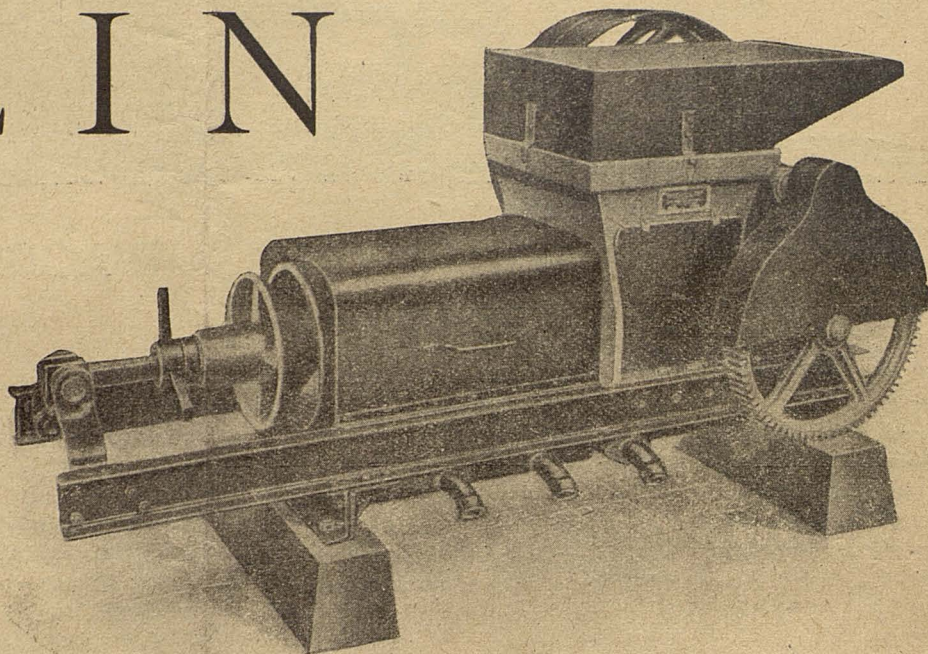
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATÀLEGS



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

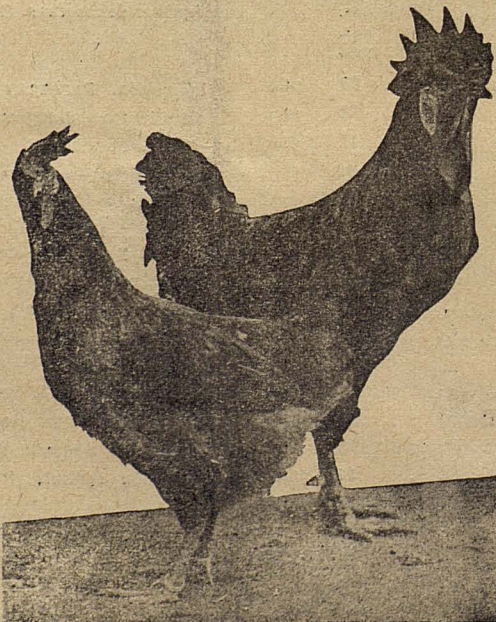
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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



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



Lot canpió de races nacionals. Exposició Nacional, Madrid

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)