

AGRICULTURA

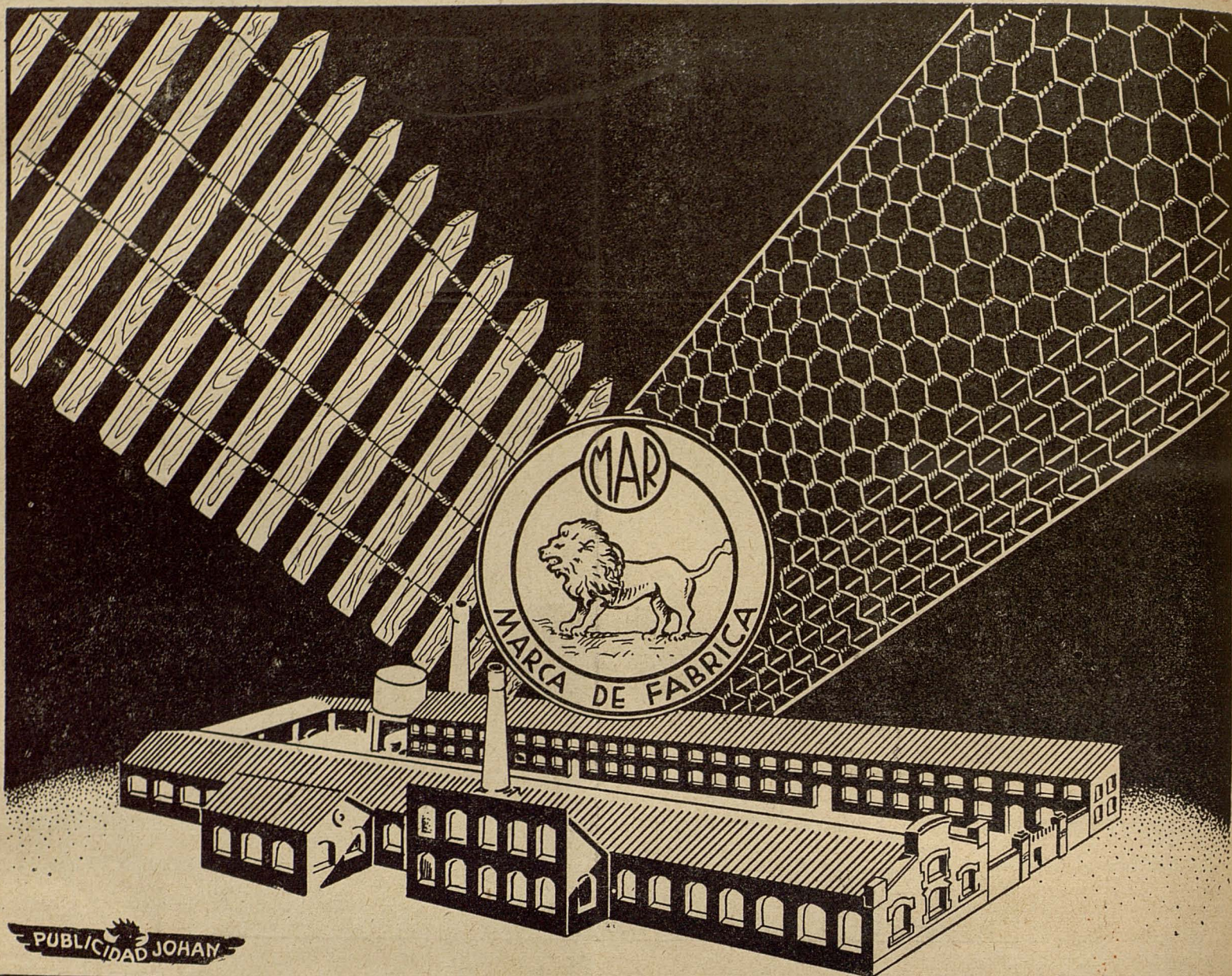


Un ramat pasturant pels Pireneus

SUMARI:

Les transaccions de vins mostos, *C. Mestre i Artigas*. — La goma dels fruiters. — El problema agrícola d'Anglaterra, *Raül M. Mir*. — Com es preparen els mostos no fermentats, anomenats «Vins sense alcohol», *Isidre Rogent*. — La desinfecció en sec dels grans per a sembrar. — El Professor Rossell i Vilar, és mor!, *C. Ramon Danès i Casabosch*. — Trenta anys de vida camperola, *Rosa-Maria Aiguësivives*. — Arbres per a fusta, *Emili Pascual d'Amigó*. — Els adobs del blat de moro, *Pere de la Triola*. — La pagesia mallorquina, *Joan Roselló*. — El que diu la premsa: El miracle de Sant Eloi, *J. Elies i Viles*. — En defensa de la producció d'olis fins, *Ramon Fabregat*. — El cavall belga, *Ferran Zulueta*. — Recerques pràctiques: El pa de blat. — Sistema modern d'ensacar raïms de taula. — Manera senzilla d'impulsar el consum i l'elaboració de la sidra dolça no fermentada. — Nou sistema de conservació de la fruita mitjançant la torba. — Notes informatives: L'actual conflicte agrari de Catalunya. — L'embassament de Mas Cardenal a Salamó. — Concurs de Selecció d'Esporgadors a la comarca del Baix Penedès. — El Canal de les Garrigues. — La crisi agrícola. — Els nostres vins a Puerto Rico. — Calendari de sembres. — El mercat.

I RAMADERIA



PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

Recomanem l' "A L A M B R E R A"
per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ,
PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar
exempt de punxes.

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG ILLUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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

ALIMENTS PERA 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**, espuntada, aixafada, farina integral, farina cedassejada, etc. — **Ordi**. — Id. id. **Moresc**, tranquil·ló, pelat, semolina, farines. — **Arròs**, i els seus derivats, **Segó**. — **Turtó** i llurs farines. — **Lli** i la seva farina, etcètera.

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada i pelada.

Farina de carn, de les més importants frigorífiques del món.

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
98% DE CARBONAT DE CALS

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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

RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I Ponedores

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

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

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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

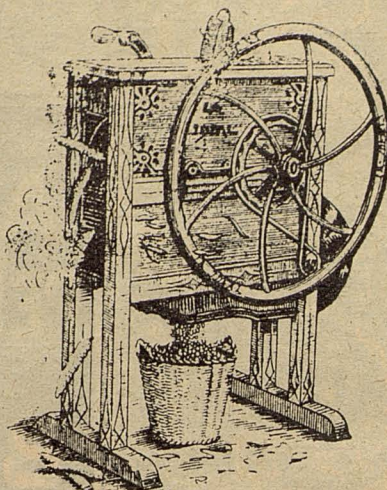
Pins Halepensis, Pinea, Marítim
i altres

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 Catalègs

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

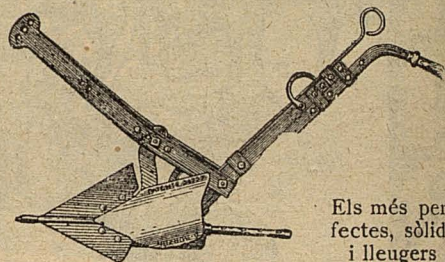
Totes les peces són intercan-
viables. Es fabriquen en tipus

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-
ciant. Es sol·liciten represen-
tacions. Demanin-se preus i
condicions.

Arades tipus KIRPI

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

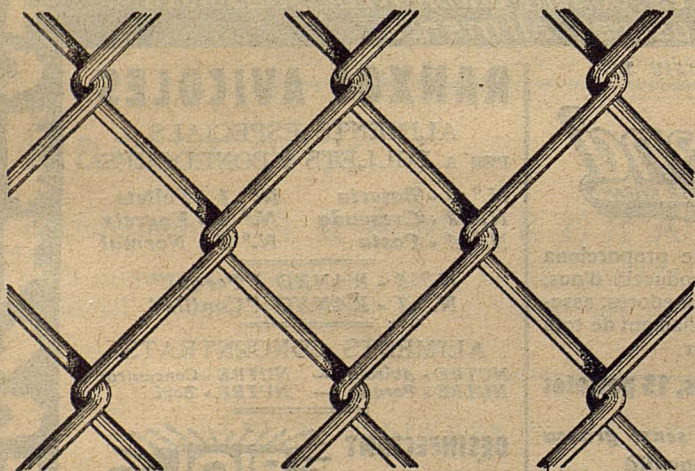


Els més per-
fectes, sòlids
i lleugers

REIXATS

de fil metàl·lic de vàries menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. - BARCELONA

FÀBRICUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

**GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS**

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

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

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

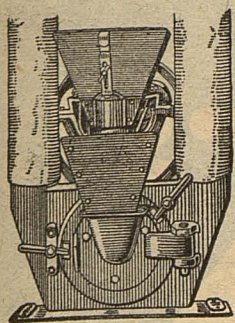
SOCIETAT ANONIMA

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

MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267



Per a 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 tamanyes, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciant que només es dedica a fabricar molins trituradors, 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 corrons de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

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

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. Cobaies o conillets 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 Sadurní
de Noya

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

Maten el poll. Desinfecten
els ponedors. 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, lletre G. :-: 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, vagons, tendes de
campanya, etc.
LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.

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

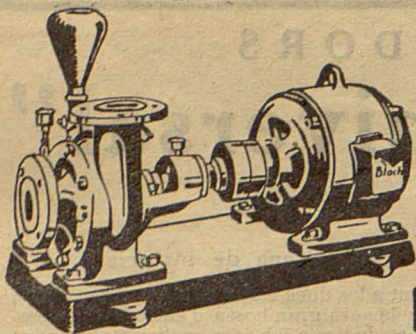
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

BRACAFÉ



¡Agricultors!

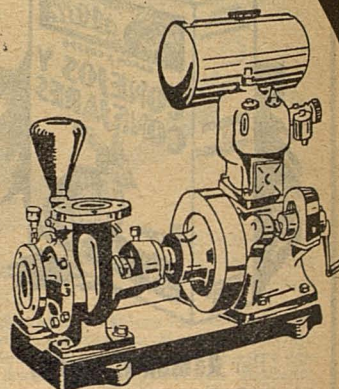
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

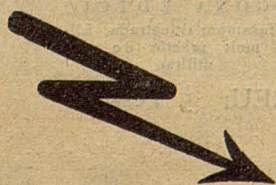
Bloech



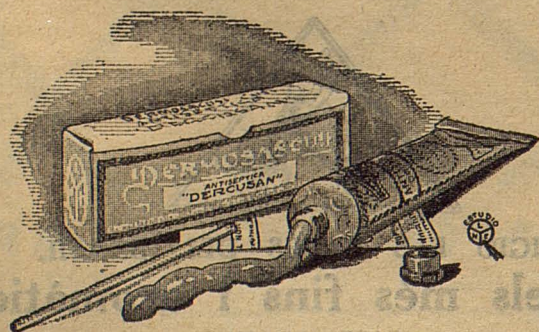
JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA

“ D E R C U S A N ”

Antisèptic. contingut en tubs d'es-
tany, és fàcil de transportar i guardar



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



ES VEN A LES FARMACIES

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

Tub per a 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

Les transaccions de vins mostos

Sentén per vins mostos aquells líquids procedents del raïm que estan en el període de fermentació tumultuosa o lenta.

Es sabut que mentre es realitzen aquestes fermentacions, es va transformant el sucre, degut al treball del llevat, amb alcohol, gas carbònic, glicerina, àcid succínic i altres productes menys importants.

La fase de fermentació tumultuosa és fàcilment apreciable, però la de fermentació lenta pot passar desapercebuda a causa de què el desprendiment de gas carbònic s'efectua en quantitat molt petita, no essent contínues les bombolles.

Entre tant, no es poden tapar hermèticament les bótes o recipients on es guarda el vi, si no hi ha seguretat que hagi acabat la fermentació lenta.

Encara que generalment la venda del vi s'efectua quan estan completament fets, en alguns casos s'efectuen transaccions durant el període de fermentació i si es realitzen d'acord amb el seu grau, és precís recórrer a l'anàlisi químic per a fixar el seu valor comercial. Es pot dosar l'alcohol format, mitjançant la destil·lació amb un alambic de laboratori. Els aparells basats en la determinació del punt de l'ebullició, com per exemple el Malligand, el Levesque, l'ebulliòmetre Salleron, etc., donen indicacions errònies degudes al sucre encara existent; aquests aparells no han estat construïts per a vins dolços i, per tant, no s'han d'utilitzar en els anàlisis de vins mostos.

La graduació alcohòlica corresponent a un vi en fermentació no pot ésser constant, és a dir, que si s'investiga en dies successius, mentre té lloc el desdoblament del sucre, s'obtidran forçosament resultats distints. L'alcohol que conté en un moment determinat no pot servir, doncs, per a caracteritzar per si sol la riquesa d'aquest element en l'esmentat vi.

Es lògic tenir en compte en aquest cas

l'alcohol que encara pot formar-se durant aquest període degut al sucre en vies de fermentació. Aquest alcohol és el que se'n diu *alcohol en potència*.

Aquest es pot calcular en la majoria de casos amb bastanta aproximació.

El procediment que inspira més confiança per a investigar-lo es basa en determinar químicament el sucre que encara resta per

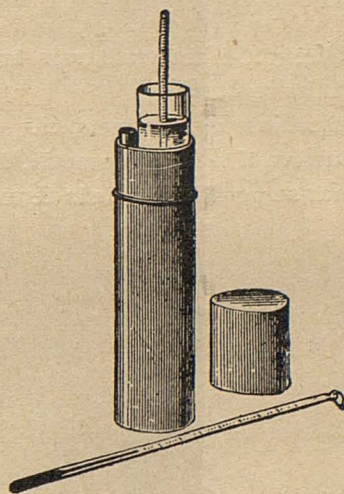


FIGURA 1.—Els pesa mostos estan exclosos dels anàlisis dels vins mostos, ja que l'alcohol format influeix erròniament sobre les densitats que indiquen els esmentats aparells.

descompondre i aplicar un coeficient de reducció a alcohol.

En les fermentacions normals s'admet com a terme mig que cada 17 grams de sucre per litre donen un grau d'alcohol. Dividint, doncs, el nombre trobat de grams de sucre per litre pel coeficient 17, es tindrà la graduació que es pot esperar, podrà encara originar-se (alcohol en potència) pel desdoblament total del sucre.

Sumant l'alcohol trobat per destil·lació (alcohol parcial actual) amb l'alcohol a formar (alcohol en potència), es té l'alcohol que probablement tindrà el vi fet (alcohol total).

L'ús del coeficient citat pot ésser objecte de discussió, per quant és una xifra sola-

ment prudencial. Amb tot, el seu ús està admès en l'ordre tècnic i en l'ordre pràctic, perquè resol les vaguetats que s'originarien de no poder caracteritzar el vi most en la seva composició alcohòlica quan sobre aquesta s'ha de basar una transacció; se l'utilitza també sempre que sigui necessari conèixer l'alcohol en potència en els estudis de fermentacions.

Està calculat com a terme mig dels rendiments unitaris en alcohol obtinguts en nombroses fermentacions.

S'esdevé que quan les fermentacions són perfectament pures, realitzades amb la màxima pulcritud i perfecció, tal com es desenrotllen en els laboratoris experimentals, amb menys de 17 grams de sucre per litre, es pot obtenir un grau d'alcohol. També, quan el raïm no és rigorosament sa o, tot i essent-ho, les fermentacions es realitzen amb temperatures massa altes i no s'empra el gas sulfurós en qualsevol de les vàries formes en les quals pot utilitzar-se com a seleccionador de ferments (cremant llucquets, emprant metabisulfit, solucions sulfuroses o sulfurós líquid), hi ha diferent aprofitament del sucre i es pot necessitar quelcom més de 17 grams de sucre per a produir un grau d'alcohol.

Podem aportar com a dades justificatives del que acabem d'exposar, els experimentals obtinguts en diferents fermentacions efectuades durant l'any 1930 en aquest centre per l'enginyer agrònom n'Ernest Montiel, encarregat pel ministeri d'Economia de realitzar en aquest establiment, estudis especials sobre selecció de races de llevats espanyols; operant a base de llevats purs i amb la meticulositat pròpia de seriosos estudis, obtingué els següents rendiments en 32 fermentacions assajades:

	Rendiments
Llevats procedents d'una fermentació indeterminada	{ 16'55 { 16'50 { 16'70 { 16'63 { 17'00
Llevats de Sant Pere de Ribes . . .	{ 15'61 { 15'40 { 15'84 { 15'46 { 15'70 { 15'57

	Rendiments
Llevats de Cubelles	16'00
	16'04
	15'86
	15'97
	15'91
Llevats d'Almendralejo	15'88
	16'38
	16'56
	16'49
	16'77
Llevats de Vilafranca	16'87
	16'41
	17'05
	16'94
Llevats de València	16'97
	16'82
	16'71
	16'73
	16'59
	16'66
	16'58

Com es veu, les xifres anteriors corresponents als rendiments, és a dir, a les quantitats de sucre necessàries per a formar un grau d'alcohol són, conforme dèiem, en la immensa majoria de casos, inferiors a 17.

Pasteur trobà en una de les seves fermentacions tipus el coeficient 16'36.

En la pràctica, les fermentacions no es realitzen amb tanta pulcritud i seria improcedent admetre les xifres deduïdes de les experiències realitzades en els laboratoris per a la fixació d'un coeficient adequat a les fermentacions que realitzen els elaboradors en llurs cellers.

Aquest coeficient ha d'ésser quelcom més alt que el que correspon al laboratori; la xifra 17 és la que s'admet amb més freqüència en la pràctica. Aquest coeficient s'adopta també en fermentacions industrials en les que s'hi han d'efectuar addicions de sucre.

Bertin, director de l'Institut Enològic d'Alger, diu en una de les seves publicacions:

«Els llevats més corrents consumeixen 17 grams de sucre per a donar un grau d'alcohol. Altres més rars el consumeixen en menor quantitat i les millors de la nostra col·lecció treballen a raó de 16 grams».

Hem tingut ocasió de comprovar aquest coeficient 17 en alguna finca de la comarca del Penedès, en la qual per elaborar conjuntament els distints parcers o masovers i el propietari de la finca, era precís determinar no sols el pes del raïm, sinó la riquesa glucomètrica del mateix; analitzat a base del licor Fehling, és a dir, amb el màxim de precisió, resultà que amb quelcom menys de 17 grams de sucre s'obtingué el grau d'alcohol.

Igualment posseïm dades d'un dels Sindicats vinícoles més antics d'aquesta regió, en el qual el tècnic director calculà aquest coeficient en una de les campanyes en la qual intervingué, reduint-se a 16'82 per al vi blanc i de 16'81 per al negre.

En els vins mostos hi ha, además, una altra circumstància que permet admetre que el coeficient 17, de no representar un vertader terme mig, tendeix, en general, a ésser

elevat; en efecte, el llevat es multiplica principalment en les primeres fases de la fermentació i al final, no tenint de continuar la seva vida amb la formació de noves cèl·lules, pot dedicar la seva activitat total a la transformació del sucre indispensable en alcohol,

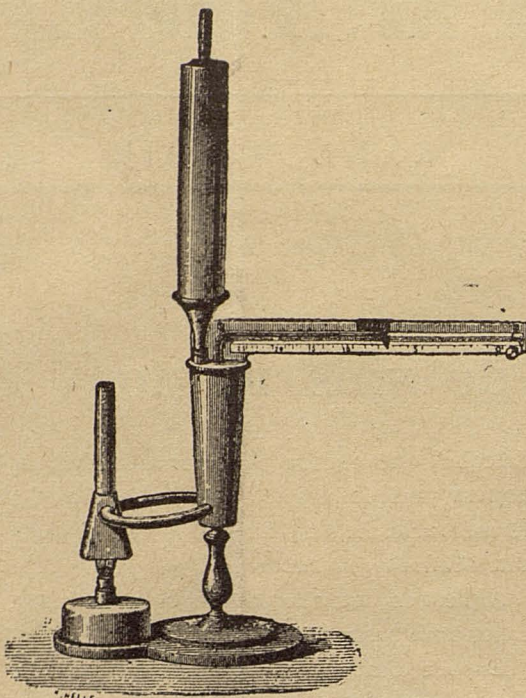


FIGURA 2.—L'Ebullioscopi Malligand no ha estat construït per a vins dolços i, per tant, no s'ha d'utilitzar en els anàlisis de vins mostos.

gas carbònic, etc., i realitza llavors un treball de màxim rendiment.

Si per al conjunt de la fermentació es pot admetre la xifra 17, amb major motiu, doncs, pot acceptar-se per a la fase de la fermenta-

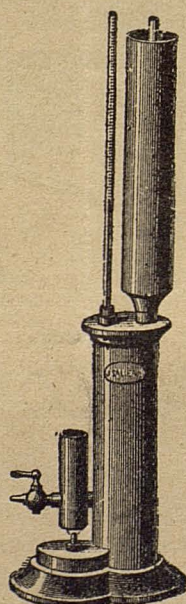


FIGURA 3.— Tampoc l'Ebullioscopi Salleron no serveix per a determinar l'alcohol en els vins mostos.

ció, en la qual no s'ha de malgastar el sucre en aprofitaments indirectes, com per exemple, la multiplicació de cèl·lules.

El coeficient 17, además, concorda amb el que s'empra a Itàlia per a calcular el valor dels vins anomenats *filtrati dolci*, que són

vins mostos en els quals s'ha paralitzat la fermentació per mitjà de tractaments a base de filtració, aconseguint-se que es conservin amb certa quantitat de sucre permanent, el qual permet que siguin utilitzats com a endolçidors.

A l'esmentat país, per a conèixer el valor comercial d'aquest producte no completament fermentat, sumen la quantitat de sucre per cent determinat químicament pel licor Fehling el quocient de dividir l'alcohol en volum, format per 0'59. Fet el càlcul per a deduir a base d'aquest coeficient el nombre de grams de sucre que es requereixi per a obtenir el grau d'alcohol, resulta la quantitat de 16'95, que difereix de 17 solament en centèssimes.

Quan es tracta de vins fets que han quedat quelcom dolços, pastosos, com es diu en català, o *moelleux*, com els anomenen els francesos, que conserven com a característica una petita quantitat de sucre, si es vol calcular l'alcohol que li correspondria aquest sucre subsistent, en el veí país divideixen per 18, en lloc de fer-ho, com abans hem indicat, per 17 i encara que a primera vista sembli que aquests dos coeficients no són concordants, s'ha de tenir en compte que les quantitats de glucosa i levulosa de què es tracta són petites i va comprès en elles el gram de matèries reductores que acusen la reacció del licor Fehling sense ésser vertaderament sucre.

Deduït l'esmentat gram de sucre aparent, el coeficient 17 seria sensiblement aplicable en tots els vins *poc dolços*.

A França han preferit emprar per aquests vins el coeficient 18, englobant l'esmentat gram de sucre aparent i les seves Duanes, amb un criteri que podria servir d'exemple a altres Duanes estrangeres, que han de calcular l'alcohol en potència dels vins Sauternes, l'han generalitzat adoptant també el coeficient 18 per a l'apreciació de l'alcohol en potència de tots els vins dolços.

Els vins mostos en fermentació tumultuosa o en fermentació lenta, als quals ens referim en aquest treball i en els que s'està desdoblant contínuament el sucre, estan en condicions distintes d'aquests vins francesos que acabem d'esmentar, en els quals el sucre s'ha de conservar com a característica del seu tipus.

S'ha de tenir en compte que la xifra del grau total no és una xifra de seguretat absoluta, sinó sols una xifra prudencial, que s'utilitza davant la impossibilitat de calcular d'altra manera el grau alcohòlic que correspondrà al vi fet, quan interessa conèixer-lo en un moment d'evolució del vi most i no es pot esperar per a la liquidació de la compra-venda la data en la qual el vi està completament fermentat, per haver-se ja extret del

celler i efectuat la mescla amb vins d'altres procedències.

L'elaborador que vulgui conèixer *a priori* el grau de l'alcohol que tindrà un vi most, està en el mateix cas que el viticultor que vulgui conèixer per endavant el nombre d'hectolitres de vi o most que li donarà una quantitat determinada de raïm.

Quan es tracta de fer aquest càlcul dintre d'una comarca determinada, s'admeten coeficients de reducció recollits de la pràctica, que representen el terme mig entre les classes de raïm cultivats a la zona i entre anys favorables o desfavorables. Així, per exemple, a la comarca del Penedès es considera que per a obtenir un hectolitre de vi es necessiten 133 quilos de raïm, o bé, si s'empren unitats regionals, que cada 16 roves de raïm donen una càrrega de vi.

El càlcul a base d'aquests coeficients s'admet quan s'elabora col·lectivament i s'ha de liquidar, sense esperar la venda completa, a algun dels que han aportat raïm, o bé quan es fa una compra-venda de raïm fixant el preu al vi que encara s'ha d'obtenir.

En algunes transaccions de vins mostos que han d'ésser extrets immediatament, es convé algunes vegades entre les dues parts, que s'admetrà per a establir el preu del vi, la graduació que doni una mostra corresponent a una ampolla o garrafa que s'ompli del líquid venut en ésser retirat del celler. Es guarda algun temps i després d'estar segurs que ja no conté sucre, s'investiga el grau alcohòlic de l'esmentat vi i serveix la xifra trobada de base per a la liquidació de la compra-venda.

Semblant procedir, a primera vista recomanable per la seva senzillesa, no mereix confiança, per quant la graduació trobada en la mostra testimoni i la graduació que correspon al conjunt del vi del qual procedeix, poden no ésser iguals. Es sabuda la influència que en la vida del ferment exerceixen les temperatures, determinant variacions en els diversos factors que originen la qualitat, entre els quals figuren com a més importants l'alcohol i l'acidesa volàtil. Així mateix, les condicions distintes, en les quals es troben respecte a l'airejació, han pogut motivar en la mostra d'un tipus una dissolució d'oxigen major que en la massa general del vi, derivant-se degut a aquesta causa, variacions en la riquesa alcohòlica.

Les condicions de sanitat de la mostra i

del conjunt del vi poden ésser també diferents. Hem hagut d'intervenir en un cas, en el qual una mostra obtinguda com a testimoni, resultà amb més de tres grams d'acidesa volàtil per litre, mentre que la massa

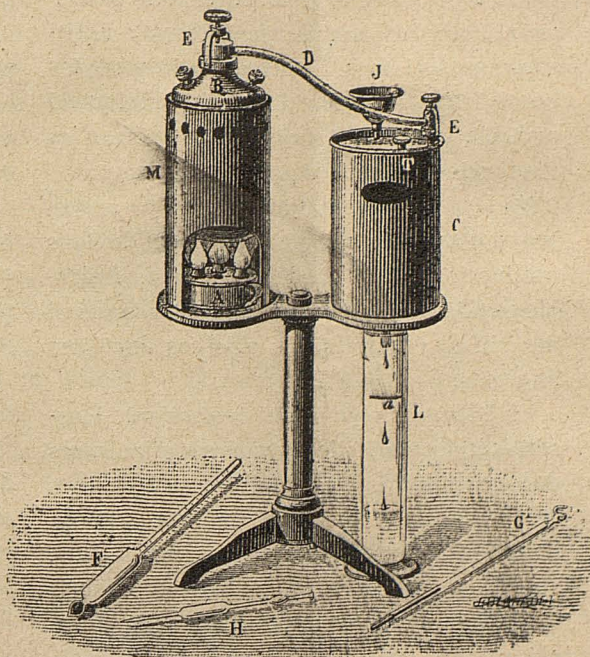


FIGURA 4.—En els vins mostos l'alcohol s'ha d'investigar valent-se d'alambis de laboratori, com és ara el conegut model de Salleron.

de la qual procedia conservava característiques completament comercials. S'explica aquesta diferència per la possibilitat de desenvolupar-se el ferment acètic en l'esmentada

Recordem als venedors i als compradors que efectuen les transaccions de vins mostos, fixant el seu valor comercial a base de la riquesa alcohòlica, que esperin per a l'extracció de la mostra, que el vi estigui completament fermentat i quan això no sigui possible, que es basin com a procediment *més aproximat* en la investigació del grau alcohòlic total; és a dir, en la suma del grau parcial actual i del grau en potència.

Aquest criteri, sense ésser perfecte, és el que armonitza més els interessos del productor i del comprador.

Els laboratoris enològics investiguen en les mostres de vi most que se'ls hi presenten per al seu anàlisi, l'alcohol actual i el sucre amb el mètode químic, calculant l'alcohol en potència i comuniquen en el butlletí corresponent totes aquestes dades per a què serveixin d'il·lustració a venedor i comprador, sense tenir l'obligació d'intervenir en les transaccions que es facin a base del grau parcial o total, doncs això incumbeix solament a les parts contractants.

Hem d'advertir que en aquest treball en res no ens hem referit als vins que, per no efectuar la seva fermentació en l'època que els hi és propícia, passen l'hivern quedant dolços i a l'arribar la primavera refermenten en condicions desfavorables, que els fan propensos a tornar-se picats o tèrbols. Seria molt exposat a greus errors fer el càlcul de l'alcohol en potència, aplicant-los-hi el coeficient 17 grams que admetem per als vins mostos en l'època de la seva fermentació normal.

C. MESTRE I ARTIGAS

Enginyer agrònom i Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès

(Agricultura)

La goma dels fruiters

La goma dels arbres fruiters s'assegura que pot ésser fàcilment combatuda, operant de la manera següent: amb un ganivet es treu tota la goma i desseguida s'empapa bé la ferida amb una lletada de carbur, que sigui una mica espessa. Als pocs mesos es pot comprovar com la goma ha desaparegut del tot i per sempre més.

Els presseguers que solen sofrir molt de la goma, podrien en endavant preservar-se d'aquesta malaltia que els debilita i acaba per matar-los, doncs es dona com a segur que aquest mètode és d'una eficàcia completa.

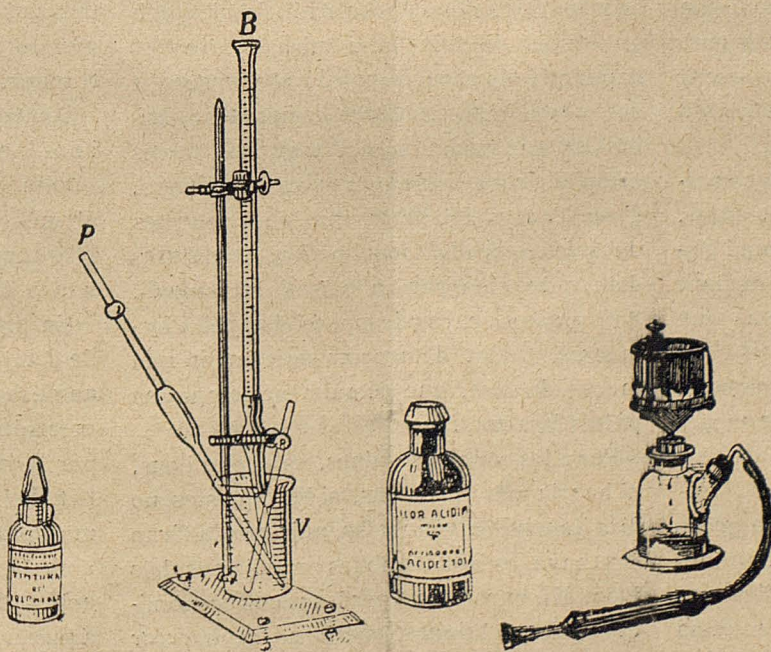


FIGURA 5.—El sucre en un vi most s'ha de determinar químicament per mitjà del licor de Fehling. La reducció de les sals de coure que conté aquest líquid per la glucosa del vi, prèviament descolorat, s'efectua com indica el gravat, en calent.

mostra, no existint o no trobant condicions tan favorables en la massa del vi. L'esmentat ferment podia procedir de l'aire o de l'ampolla, que tal volta no estigués molt neta. No mereix, doncs, confiança aquest procediment.

El problema agrícola d'Anglaterra

Per l'agricultura nostrada, especialment la de productes d'exportació, com fruites i verdures, el mercat anglès assoleix una importància extraordinària; és per als pagesos catalans i de les regions levantines espanyoles aquell mercat el més important, com ara desgraciadament ho han vingut comprovant els exportadors de patata, de taronges, ametlles, avellanets i altres fruites, per als quals la minva de les exportacions dels nostres productes a aquell país, ve fent-se sentir d'una manera extraordinària en les moltes comarques catalanes i altres en les quals no tenint sortida els productes de la terra, es troben en ple conflicte amenaçats de caure a la misèria.

Tenint en compte aquestes fatals perspectives, ofereix el major interès tot el que es relaciona amb l'economia del poble anglès, ja que les solucions dels problemes econòmics que s'hi plantegen han de fer-se sentir en bé o en mal, en totes les economies del món i d'una manera particular en l'economia de Catalunya. Es de gran conveniència, per tant, seguir amb la major atenció el que allí passa i veure com s'hi presenten els problemes i les solucions que es proposen per a resoldre'ls. Pot contribuir a facilitar-ne el seu estudi, el notabilíssim llibre que acaba d'aparèixer a Londres amb el títol *The Farmer and the Nation* escrit per Sir Jhon Russell, director de la famosa estació experimental de Rothamsted.

Aquest llibre, que confirma la gran autoritat que tot el món concedeix al seu autor, el classifica com un expert economista i historiador, s'hi exposen les idees d'una manera justa, clara i convincent, a l'ensem que amb estil atraient i elegant.

El proveïment de productes alimentosos, a la Gran Bretanya, és el tema que encapçala el llibre i que el seu autor desenvolupa amb els següents termes:

Ja que la nació anglesa topa amb greus dificultats per a poder pagar amb llurs manufactures els productes agrícoles que ha de comprar a l'exterior, ¿de quina manera podria reduir llurs importacions, explotant les seves pròpies terres? Seguidament, pregunta: Pot la Gran Bretanya, reïar-se dels seus dominis (antigues colònies) amb una major participació per a proveir-se i de quina manera podria aconseguir-ho? Russell passa a exposar l'estat de l'agricultura metropolitana, així com la dels Dominis, de la manera que ambdues podrien satisfer les necessitats del Regne Unit.

Els tres magistrals capítols dedicats a

l'agricultura anglesa, constitueixen un històric complet i acabat, que assenyalen horitzons amples i nous. La investigació sobre les prosperitats i les davallades de l'explotació agrícola britànica, porten a fer conèixer les tendències actuals d'aquella agricultura.

No fóra fàcil avantatjar a l'autor en la ressenya d'aquelles regions agrícoles i de llurs produccions, que condensa en una admirable estadística, en quals pàgines resumeix i descriu els resultats dels esforços agrícoles anglesos.

En *l'Imperi com a font proveïdora*, Russell fa una revisió de les diverses agricultures dels Dominis. La lectura d'aquestes pàgines deixa l'ànim fortament impressionat en donar-se compte dels esforços persistents, seguits, inacabables, esmerçats en descobrir al Canadà noves menes de blats de maduració sempre més ràpida i de les d' Austràlia en cercar aquelles que resisteixen l'eixut, com no és menys interessant l'exposició de la mecanització agrícola i els perfeccionaments en els mètodes de producció, de venda i altres.

Quina podria ésser, es pregunta, la contribució de l'Imperi al proveïment d'Anglaterra? Per a contestar-ho fa una revisió dels principals articles d'importació britànica amb un examen de cada un, i mira de cercar el paper que els hi correspon en el proveïment de la metròpoli, tenint en compte les possibilitats que poden oferir tant les terres colonials, com les de la mateixa Anglaterra. Creu, l'autor del llibre, que amb aquestes dues fonts productores, podria Anglaterra deixar de comprar en països estrangers: llet, patates, carns de moltó i d'anyell i formatges, tenint d'importar únicament una meitat de blat, que actualment compra en països forasters.

Per a les carns porquines, mantega i ous, hi hauria més dificultats, si bé aquestes no fóra impossible vèncer-les, puix que la Gran Bretanya es basta amb les expedicions dels Dominis, encara que per les raons econòmiques i fins polítiques sofriria un greu error si reduís o anul·lés llurs compres d'aliments a Dinamarca, Països Baixos, Bèlgica, Argentina, països orientals, etc., en els quals hi manté una amistat tradicional, tenint present que no compten aquests amb altra manera de viure que exportant els productes de la terra.

Russell posa al descobert, quan examina les possibilitats que en els moments actuals té l'agricultura anglesa, els obstacles amb què topen llurs camperols, que són els que pri-

merament sofreixen la baixa de preus dels productes i després les dificultats amb les quals lluiten per a deixar complaguts els consumidors, per ésser reduïdes les quantitats que produeixen d'un mateix tipus, que ara donen sortida en els diferents mercats locals; mentre que les mercaderies colonials, per ésser de nombre reduït, poden fàcilment estandaritzar-se i centralitzar-se puix que són relativament escassos els nòlits del punt de sortida.

El pagès britànic, més que el d'altres països, sobretot si són d'Europa, suporta la competència de l'estranger amb l'inconvenient, respecte a aquest, de tenir de pagar jornals reglamentats.

Davant de tal situació, com en pot treure millor profit de les terres britàniques?

Cercant la manera d'augmentar la producció i reduint les despeses amb una organització més perfecta, intensificant el consum, etc., si bé reconeix Russell que tots aquests són recursos que tendeixen a un fi preconcebut, però de poca eficàcia en els presents moments.

Les conclusions a les quals arriba, no són certament poc satisfactòries. Sosté el principi que a Anglaterra resten en l'actualitat tres polítiques agrícoles per escollir: *Primera*, organitzar l'agricultura de manera que produeixi tot el més possible; *Segona*, orientar-la de tal manera, que pugui absorbir els sense feina de la indústria i *Tercera*, deixar que aquella lluiti amb les seves pròpies forces contra les importacions de l'estranger.

Són tres mètodes, afirma, del tot diferents i fins incompatibles.

Diu: Hem de decidir-nos per algun d'ells, el més prompte possible i sense retard. D'antuvi no mostra gaire preferència per una o altra de les solucions que expressa.

En aquestes circumstàncies, les millores de detall que podrien realitzar els pagesos anglesos, serien: desenvolupament de la mecanització, multiplicació dels organismes per a vendre, intensificació del consum de llet, de llegums i fruites tendres, així com la multiplicació de les hortes per als obrers, amb la finalitat de reduir els sense feina i engrandir la producció nacional, etc. Tots aquests medis constitueixen altres tantes reformes fragmentàries, de desigual valor i la barreja heteròclita de les quals no és prou per a posar remei a la crisi que colpeja l'agricultura britànica, com tampoc no solucionen del tot el problema del proveïment.

Amb tot el que exposa Russell, no s'arriba a descobrir el pervindre que espera a l'agricultura anglesa; ni tan solament assenyalen de les tres polítiques que proposa, quina fóra la que caldria adoptar.

Com oportunament fa observar un comen-

tarista del llibre, és possible en els moments actuals establir polítiques agrícoles nacionals, prescindint del caràcter internacional de totes les agricultures.

A part de petites omissions, l'estudi del problema agrícola anglès resulta una magnífica contribució als problemes agrícoles internacionals, contribució de gran estima per a comprendre el problema agrícola del món i en particular el de la nostra terra en

relació amb el mercat mundial més important.

Interessa als nostres polítics i economistes, per tant, tenir coneixement dels punts bàsics que es plantegen en *The Farmer and the Nation*.

Es aquest interès el que ens porta a donar compte de l'aparició d'aquest llibre, en profit de l'economia agrària nostrada.

RAÚL M. MIR

Com es preparen els mostos no fermentats, anomenats «Vins sense alcohol»

La preparació dels vins sense alcohol o mostos de raïm sense fermentar, pot fer-se en gran escala amb una instal·lació relativament complicada, com també poden obtenir-se solament en quantitats reduïdes, per al consum familiar.

Descriurem la manera d'operar en els dos casos; primer, el de la preparació industrial i després, el de preparació familiar.

L'elaboració industrial comprèn les operacions següents:

Obtenció i clarificació del most.—Cap dificultat no s'oposa per a obtenir els mostos, puig que aquests s'extreuen en trepitjar els raïms i esgotar-los amb una premsa, que sempre que es pugui es preferiran aquelles en les quals el ferro no en formi part, o en les de més reduïdes proporcions de ferro en llurs òrgans, a fi d'evitar les alteracions de color dels mostos, promogudes per les sals ferroses. Recollits els mostos, es subjecten a la clarificació, que pot fer-se:

Primer.—Filtrant-los amb un filtre-premsa.

Segon.—Afegint als mostos gas sulfurós a la dosi d'uns 15 grams o sigui 30 grams de metabisulfat de potassa, per cada 100 litres de most. Després d'haver afegit el metabisulfat al most, es deixa reposar durant unes 30 hores, procedint llavors a trasbalsar el most per a separar-lo de les mares i baixos que haurà dipositat.

Aquesta trasbalsada ha de fer-se abans que el most no dongui el més petit senyal de fermentació.

Tercer.—Sotmetent els mostos al frigorífic i deixant-lo a una temperatura de 2 graus.

Dels tres procediments que acabem d'esmentar, el darrer o sigui el del fred, és el que s'ha de considerar més perfecte; però exigeix que hom disposi d'un frigorífic de no escassa cabuda.

Una volta els mostos queden clarificats, s'han de pasteurisar.

Pasteurització—Aquesta operació, té per

objecte destruir la major part de microorganismes que contenen els mostos i que són els que motiven la fermentació, com també poden ésser causa de què s'alterin. Amb la pasteurització els mostos sotmesos a temperatures compreses entre els 60 ó 70 graus, queden esterilitzats i privats de fermentar.

Refrigeració.—Sotmetent els mostos a les temperatures de 2 a 3 graus, la seva clarificació queda més acabada; el bitartrat que contenen es precipita i no dona lloc a què es dipositi al fons de les botelles, donant mal aspecte al producte. Quan els mostos ja han sofert un primer refredament, es pot substituir la segona refrigeració filtrant-los amb molta cura. Trاسبalsats que siguin, es posen en ampolles.

Embotellament.—Aquesta feina es realitza desseguida d'haver estat pasteuritzats i filtrats els mostos, servint-se de botelles que hagin estat prèviament esterilitzades mitjançant la pasteurització, per evitar que la presència d'algun ferment provoqués fermentacions que transformarien el sucre del most en alcohol. La pasteurització o desinfecció de les botelles, consisteix en sotmetre-les a una temperatura de 50 graus, seguint les instruccions dels constructors dels aparells que a aquest fi posa la indústria a disposició dels elaboradors de mostos.

Amb l'embotellat quedèn aquests en condicions d'ésser portats al mercat.

Anem, ara, a tractar de l'elaboració en petita escala dels anomenats *Vins analcohòlics*.

Com és de suposar, el primer que requereix, és comptar amb les necessàries botelles o garrafes per a guardar els mostos.

Obtinguts aquests, sense esperar, així que acabin de sortir dels raïms, es procedeix a filtrar-los, servint-se de filtres de baieta.

Les botelles hauran d'ésser curosament rentades i esterilitzades, igualment que els embuts i eines que s'utilitzen. Les botelles no han de quedar plenes del tot, sinó solament unes tres quartes parts,

precaució aquesta de molta importància.

Mentre es van omplint les ampolles, aquestes són sotmeses al *bany Maria*, servint-se d'una caldera o un dipòsit apropiat.

En el fons s'hi estén una mica de palla per evitar que les botelles rebin el foc directe a l'escalfar l'aigua de la caldera en fer el *bany Maria*.

Les botelles han de quedar completament cobertes d'aigua, però s'ha de procurar que aquesta no passi del coll de les botelles.

De les botelles, una s'ompla d'aigua i s'hi fica un termòmetre que marqui fins els 100 graus. Aquest termòmetre ha de servir per a comprovar la temperatura del *bany Maria*.

Així preparades les coses, es procedeix a escalfar l'aigua del *bany Maria* fins que el termòmetre de l'ampolla d'aigua, marqui els 70 graus, mantenint-los a la mateixa temperatura durant uns 15 ó 20 minuts, passats els quals, es treurà el foc, per a què l'aigua de la caldera vagi refredant-se paulatinament, com també igualment el most embotellat, el qual si no es destapa l'ampolla no fermentarà.

Les botelles així tractades, es dipositen en un lloc fresc i quan a l'hivern s'escau una temporada molt freda, es buiden les botelles amb tota cura, per separar el solatge que contenen, trasbalsant el most clar a altres ampolles, les quals s'hauran d'esterilitzar prèviament i amb cura. Una volta omplertes, es tornaran a tractar amb el *bany Maria*, arribant a una temperatura ni major ni més baixa dels 65 graus.

Guardades aquestes botelles en un lloc fresc, podran servir-se quan es necessitin, permetent saborejar amb plaer el suc de raïm amb totes les seves qualitats i virtuts que el fan tan recomanable.

ISIDRE ROGENT

La desinfecció en sec dels grans per a sembrar

En molts països, els agricultors vénen substituint el tractament de sulfatar les llavors de cereals, per el dels empolsinats secs, pels avantatges que presenta sobre aquell procediment.

Són en gran nombre els agricultors que han comprovat l'eficàcia de tractar les llavors, barrejant-hi 200 grams de *carbonat de coure*, en estat de polsina molt fina, per cada 100 quilos de llavors, fent que hi quedin ben barrejats. Els blats així tractats, queden completament exempts de la càries, donant collites molt més crescudes que en les parcelles les llavors de les quals no estan desinfectades amb el *carbonat de coure*.

Aquest producte, aplicat en sec, és de més eficàcia que el sulfatat i que els banys de formol per a la desinfecció dels cereals i d'altres llavors.

¡El Professor Rossell i Vilar, és mort!

No hi ha cap lloc tan adient per a recordar la vida i les obres d'aquest il·lustre professor, com les pàgines d'AGRICULTURA I RAMADERIA, de la qual fou continuador i un animador constant mentre la Dictadura planà la desfeta del seu analfabetisme en totes les actuacions de caràcter agrícola i ramader. Els llegidors d'aquesta revista capdal en les terres catalanes, els que no volgueren trencar l'únic cordó umbilical missatger de la saba científica que produí en escriure l'Escola i els Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat, i que constituïa l'esperó per a les actuacions pràctiques de la pagesia, no oblidaran, per anys que passin, l'obra fecunda i el delit del company que acaba de traspasar, deixant-nos a tots en la confusió d'una obra començada i d'esdevenidor molt falaguers en aquestes hores d'inquietuds socials i polítiques.

El professor Rossell i Vilar ha mort en la plena maduresa del seu intel·lecte, quan els ulls fits en la seva competència i en la seva forta activitat, feien esperar amb tota mena de satisfaccions el fruit més saborós dels seus dots d'organitzador, unes vegades com assessor tècnic al costat d'enlairades personalitats polítiques, altres com a divulgador (en la càtedra i en el Sindicat Agrícola, en el Parlament Català i en l'Assemblea professional), tot ell vibrava d'entusiasme i d'una immensurable fe en el retrobament de les llibertats nostrades, mitjançant les quals podia emmotllar el millorament i la somniada abundor de les races selectes ramaderes per a una data relativament propera.

Mestre Rossell, com l'anomenaven amb veneració els deixebles que havien passat per la seva classe de Zootècnia, fou, abans que tot, un professor i un magnífic professor en totes les significacions conegudes del mot, car dins la càtedra com fora d'ella, tot el seu sí, amb tota prouïja l'encarava a l'objecte d'ensenyar, i sempre es trobà en ell un consell profitós o un estímul per a estudiar o investigar dins les amplàries indefinides d'una Zootècnia científica; jamai obrí els seus llavis per a esbossar un descoratjament en cap activitat humana.

Nat a la ciutat d'Olot, servà sempre una devoció per la casa pairal de Taleixà, on cada any hi anava com en un romiatge fèrvid, i en totes les dots i facultats anímiques del seu ésser podríem dir que eren la concreció d'aquells penyals, d'aquells rocs cantelluts i d'aquella natura abrupte, ferèstega, indòmita amb aiguabarreig de les flonjors dels pasturatges, aiguamoixos i dolçors bucò-

liques de les rodalies olotines que li vetllaren la infantesa i la pubertat.

Adolescent encara, freturós de l'aventura potsèr desitjada més enllà d'Olot, adreçà la seva via cap a França, cercant en la feina que se li presentava una tasca profitosa, però, lluny de l'escalf familiar i aleshores sense cap preparació tècnica, no pogué trobar una situació definida i agradable; fou aleshores, en la vida bohèmia, que les anècdotes i plagasitats brollaven a raig fet al voltant del seu temperament imaginatiu.

Res no li plaïa de la diversitat de serveis als quals es veié obligat en terres franceses, car cap d'ells no donava satisfacció als seus ideals juvenils, i oferint-li un parent pròxim els cabals per a emprendre els estudis més adients a la seva voluntat, retornà a Catalunya i a l'any 1905 començà la carrera de Veterinari a l'Escola Superior de Saragossa, on cursà amb profit els tres primers anys i reduint els dos darrers cursos en un de sol, pogué revalidar-se en cinc anys, de tots els estudis preliminars del batxillerat i de disciplina superior, obtenint el títol de Professor Veterinari amb gran brillantor i aptitud.

Tantost aconseguí el títol professional, volgué practicar-se en la clínica i a Barcelona fou el successor de Mr. León Baby (veterinari francès de molta fama), així com també ho fou del sotasignat, per bon temps. Al cap de dos anys i freturós d'un major acostament amb l'element ramader català, s'establí a Ripoll com a veterinari però, uns fets revolucionaris li privaren la llibertat professional i mentre es perllongà el seu confinament, pogué preparar-se per a entrar al cos d'Inspectores de Higiene y Sanidad Pecuaria de España, car obtingué plaça en unes oposicions molt serioses realitzades a Madrid.

Destinat a la Duana de Puigcerdà i no avenint-se amb el quietisme de l'esmentat càrrec burocràtic, començà uns estudis zootècnics damunt la ramaderia cerdana, aleshores en estat confussionari, els quals molt temps després foren refosos i publicats en una memòria, *La Ganaderia de Cerdaña*, premiada per l'Associación Nacional de Ganaderos del Reino, (any 1916), mentre que l'editorial *L'Avenç* li publicava el seu primer llibre *Malalties del bestiar*, any 1911, el qual el va escriure àdhuc a la mateixa Cerdanya.

Encarrilats, doncs, els seus coneixements tècnics vers una profunda investigació, li fou possible endinsar llur activitat en la Zootècnia i quant més oblidava la Clínica

Veterinària, més l'atreïa l'afició ramadera, fins el punt que els seus estudis fonamentals, erudits i de caire estrictament científic li obriren les portes de l'Escola d'Agricultura de la Diputació de Barcelona, fundada pel plorat patrici en Manuel Raventós. En la mateixa Escola, ultra la Càtedra de Zootècnia General i Especial, li conferiren més endavant el professorat de l'assignatura d'Història Natural, que explicà durant els anys de la Mancomunitat de Catalunya, fins a la creació dels Serveis Tècnics d'Agricultura i a la qual renuncià per a poder atendre la Direcció del Parc Zoològic de Barcelona, que l'Ajuntament li confià.

Del laboratori de Zootècnia i de la forta capacitat de treball, sorgiren uns estudis interessantíssims, fills de la vocació decidida pel professorat, que en successió ininterrompuda, es publicaren: el llibre de text pels alumnes i de consulta diària per als ramaders; *Alimentació del bestiar*, any 1917; la Memòria premiada i publicada per l'Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, (premi Agell) titulada *Importancia de la Ganaderia en Cataluña y estudio Zootécnico de algunas de sus comarcas*, any 1915-1916; el llibre *Contribució a l'osteologia comparada del cavall i de l'ase*. *Zootècnia de la raça asinal catalana*, any 1921, que fou traduïda i editada en totes les llengües vives.

A l'ensems procurà l'intercanvi de professors forans, acreditats com a eminències en l'especialitat pròpia, i tots podem recordar els cursets d'ensenyament superior, donats pel Professor P. Dechambre, abril 1919, el qual desenvolupà en quatre lliçons *L'Herència i les seves aplicacions a la producció animal*, així com les conferències del Professor Pézar aleshores d'actualitat en l'estudi dels *efectes en els caràcters secundaris per mitjà de la castració i de l'empelt glandular*, donats ambdós cursos en les aules de l'Escola Superior d'Agricultura, de Barcelona.

A l'establir-se els Serveis Tècnics d'Agricultura, passa per dret propi a ésser cap de Serveis de Ramaderia i en aquest lloc, en contacte amb el veritable ramader català, comença un apostolat fèrvid, tenaç i gloriós per a les indústries pecuàries, car no solament creà la secció de consultes gratuïtes en un laboratori anexe de Patologia Animal, fundat per ajudar els pagesos a servir llur capital ramader mitjançant l'anàlisi de productes animals i divulgació dels tractaments més apropiats, per a deslliurar-los de les malures, si que àdhuc amb llur actuació personal dóna cos i vida als Concursos pel millorament de les races autòctones, els quals adquiriren ben prompte l'anomenada de seriosos i de positius resultats docents pel públic camperol.

El mateix en la preparació dels Concursos per comarques, com en l'estructuració del programa, així com en la divulgació dels caràcters ètnics particulars a cada raça tipus, hi posava no solament una ferrenya voluntat, si que també la roentor enlluernadora del seu verb caldejat al vermell i que fruïa del do d'atraure's el ramader intel·ligent i el pagès profà en aitals afers, no deixant-lo fins al convenciment cert i la renunciació pròpia i absoluta.

L'obra que deixa feta en els Serveis de Ramaderia és una petja gravada amb senyals de foc i per això serà perdurable i impossible d'afegir-hi quelcom que la millori en molts anys. Millor que tot el que podríem dir, ho diu ell mateix en el llibre, *Els Concursos de bestiar, perquè es van crear, perquè s'han suprimit*, octubre de 1922, i en els innombrables informes i comunicacions tècniques oficials adreçades al Govern de la Mancomunitat de Catalunya, entre els quals foren molt decisius: el llibre, *El Problema de la Carn*, any 1921; l'informe de les modificacions a fer en el nou Reglament de Parades de Sementals projectat pel Ministeri de Foment de Madrid; i l'informe adreçat al President de la Mancomunitat sobre l'utilitat i conveniència d'organitzar un viatge col·lectiu a les terres helvètiques per a importar braus de sang pura suïssa, en pro de l'intent de millorar la població bovina lletera a Catalunya, saturant-la de sang pura d'aquella raça.

En la divulgació per pobles i viles dels mètodes de millorament de la ramaderia, preconitzats sota un pla científic i pràctic, hi posà tot el valor i entusiasme innats, fills de minuciosos estudis que maldà de perfeccionar i per arrodonir-ne la divulgació tingué la idea que els ramaders amb el temps podrien oblidar la conferència oïda i per això creà les *Publicacions divulgadores dels Serveis Tècnics d'Agricultura*, que contenien un resum concís i ple de claredat objectiva. Així foren editats: *El Llibre de la Pagesia, L'Urgell, centre de cria i cria ramadera*, any 1917; el fulletó *Engreixament de porcs*, any 1922, i un gros nombre de fulls, *Alimentació del bestiar, Higiene del bestiar, La Petita Ramaderia*, que complien la mateixa finalitat, car es donaven de franc i a tothom.

La continuada percepció del baix nivell cultural de la pagesia observada en els llargs apostolats per les contrades pàtries, el feu decidir a perllongar l'ensenyament per arreu de Catalunya en el moment que el Conseller de la Mancomunitat Pere Mias i en Carles Pi i Sunyer, Director de l'Escola Superior d'Agricultura, crearen l'Ensenyament Postal Agrícola, de quals textos exceheixen els d'assumptes ramaders, trac-

tats pel Professor Rossell: *La Reproducció i l'Herència en el bestiar*, any 1922; *Les vaques i la producció de llet*, any 1923.

La incorporació en les fileres dels erudits cooperadors de la *Societat de Biologia*, fundada pel malaguanyat Mestre Turró, fou acollida amb joia pels seus mèrits científics i en el si de la mateixa aportà els treballs plens d'originalitat, com la *Nova interpretació de l'atavisme*, any 1924; *La Glíptica i la ramaderia catalana*, però, el seu marc més adient, el trobà en la llar de l'Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, que el proposà Acadèmic efectiu i en sessió solemne celebrada el dia 5 d'abril de 1930, feia la seva recepció amb un lluminós discurs saturat de doctrina, *Las razas animales en relación con la etnología de Cataluña*, contestat pel seu padrí d'entrada doctor Josep M.^a Bofill i Pitchot, després del qual li imposà la venera el President de l'Acadèmia Excm. senyor Marquès de Camps, el qual exposà la llarga corrua de mèrits que aplegava el nom de Rossell i Vilar i que el feien digne per tots conceptes d'omplir un setial en la docta Acadèmia.

La fama conquerida pel volum i profunditat dels seus treballs, el ressò d'admiració arreu despertat per l'eficàcia de les seves publicacions i la innegable capacitat científica, li donaren una autoritat tan ferma, que tots els editors l'assetjaven per a obtenir originals seus i per això l'Editorial Espasa li confià la part zootècnica de la gran Enciclopèdia, fa poc acabada; l'Editorial Salvat li confià el patronatge, junt amb altres professors, de l'obra monumental *Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria*, en curs de publicació, a l'ensems que la *Biblioteca Agrícola Salvat* li editava el llibre *Alimentación racional del Ganado*, que ha estat molt ben rebut pel públic ibèric-americanà.

Ademés, la seva opinió fou demanada i escoltada amb el respecte propi, degut als grans tècnics de fama mundial, en el darrer Congrés Internacional d'Avicultura celebrat a Barcelona; en la IV Assemblea Nacional de Veterinària; en la tribuna de l'Institut Agrícola Català de St. Isidre, mantes vegades, i tantes i tantes altres entitats professionals, difícils de recordar en aquests moments de tan trist desconhort.

En la col·lecció zoològica del Parc Municipal de Barcelona, pot dir-se, que hi esmerçà totes les energies posades al servei del seu comès, mentre els anys de la Dictadura, per la iníqua arbitrariedad de la mateixa, se'l destituí de la càtedra i dels Serveis Tècnics de la Mancomunitat de Catalunya, també ferida de mort. Pels esperits forts com el de Rossell i Vilar res no hi comptaven les embranzides anorreadores dels bàrbars i

donava l'abast a satisfer la pròpia capacitat; amb la nova taxonomia dels animals del Parc; amb la nova instal·lació i distribució per espècies dels susdits exemplars; amb les noves adquisicions d'animals inconeguts ací; amb l'estudi dels costums, hàbits i maldades d'aquells animals; tots aquests treballs constituïren un bell motiu d'orgull per a Barcelona i enaltiren la figura de Rossell com un naturalista eminent, de la qual cosa n'estava més que joiosa la Junta de Ciències Naturals o Patronat del Parc de Barcelona. Malgrat aquesta feixuga tasca, escriví el llibre *La raça*, que per ell constituïa la més forta il·lusió de la seva vida i *La raça* sortí de les mans originals amb una forta volada rublerta d'impressionants atreviments filosòfics, que foren qualificats per la crítica com una magnífica aportació a l'estudi dels sistemes filosòfics més ben fonamentats científicament.

Trontolla en aquest punt la carcassa política i esdevé la commoció social-política a Catalunya i a Espanya, que sacsejà i assolí aterrar les velles institucions, i en proclamar-se la República Catalana, el President Macià es trobà voltat de partidaris fermes, entre els quals hi era el Professor Rossell i Vilar, i entre els quals, per tant esqueia la tasca de reconstruir el corcat edifici governatiu prompte a enrunar-se per si mateix; comença doncs un període de treball intens i així cal prodigar-se a tot arreu i a totes hores, sense esglai i aleshores es quan el Professor Rossell aplega en la ment el fruit de totes les activitats anteriors, menysprea la vanitat dels fàcils picaments de mans en públic i cloent-se en el seu estudi labora en la Secretaria del Consell d'Agricultura, Ramaderia i Boscos del Govern Provisional per a estructurar el traspàs dels Serveis d'Agricultura i de Ramaderia que l'Estat Espanyol per la lletra de l'Estatut orgànic concedint l'Autonomia a Catalunya ha de cedir a la Generalitat.

La filiació política favorable i el sentit agut de la necessitat de dignificar al Professorat català que conreava dins el seu ànim, el portaren a conquerir un decret de la Presidència, pel qual eren restituïts a's seus càrrecs tots els Professors i tècnics destituïts per la Dictadura en mala hora, i passa, ell mateix, automàticament a ocupar el setial de Cap dels Serveis de Ramaderia que en definitiva volgué deixar a les darreries de l'any passat, per a dedicar-se en absolut a la reorganització de l'ensenyament agrícola.

El President Macià li confiava a l'any 1932 la tasca d'estructurar de bell nou l'ensenyament agrícola i ramader dependent de la Generalitat i des de la Direcció de l'Escola Superior d'Agricultura, de Barcelona, recons-

trueix el Pla d'Estudis de l'Enginyeria Agrícola, reglamenta totes les activitats i serveis derivats de l'Escola Superior, a l'ensems que crea l'Escola Mitjana d'Agricultura, instal·lada a la Granja de Caldes de Montbui, organitzant-la amb tots els avenços moderns possibles i voltant-la d'un prestigi que augura un èxit falaguer per a les generacions a venir.

De tot el que és relatiu a l'ensenyament agrícola a Catalunya el Professor Rossell i Vilar en fa un deure d'honor en perfeccionar-lo i emmotllar-lo a les necessitats actuals cada dia més urgents, res no li és aliè però,.... la Parca ens l'arrebassa en el punt àlgid del seu treball, en el moment de l'es-

forç suprem, a l'hora que més necessitàvem l'impuls decisiu per a obtenir el triomf. Les generacions venidores remarcaran l'èxit de l'esmentada obra, Catalunya, condolguda posarà una corona de llorer perennal en el sepulcre del Mestre.

Fou en altres afers, un formidable orador polític, un bon diputat nacionalista del Parlament Català i en la llar, un excels model de pares, el qual fa que hagi d'ésser admirada per a tots els seus amics i seguidors llur actuació com a home, com a català i com a capdavanter del tecnicisme ramader.

D. E. P.

C. RAMON DANES I CASABOSCH
Professor de l'Escola Superior
d'Agricultura, de Barcelona

Trenta anys de vida camperola

Convençuda que són ignorats per molts, els grans esforços que tots els dies i sense fressa realitzen milers de camperoles, les fatigues i sacrificis de les quals es desconeixen, he acceptat la invitació que m'ha estat feta de condensar la relació de les feines que he realitzat en els trenta anys de vida activa en el camp.

En aquesta breu relació sols m'ocuparé de la feina feta a la casa de pagès, deixant de fer-ho de les que exigeixen els deures humils de cada dia.

Uns comptes senzills, però escrupolosos durant trenta anys, m'han permès totalitzar les xifres que vaig a enumerar, xifres rigorosament exactes i, en certs casos, inferiors a les veritables.

Si s'hagués de fer la suma exacta d'aquestes xifres, caldria afegir-hi les que representen el treball estrictament professional realitzat en l'explotació general per la meua intervenció en les feines de cada temporada; segues, collites, arrencar patates i remolatxes farratgeres, cuidar el jardí, collir fruites, sense exagerar, pot dir-se que totes les tardes de bon temps estigueren dedicades a aquestes feines.

He de fer observar, que en publicar la següent estadística, no em guia cap mòbil de glòria personal i solament el desig que es reconegui de la camperola, el lloc que li correspon al costat de les seves germanes en la indústria, comerç i arts i que la lectura d'aquestes ratlles pugui servir per a fer comprendre millor l'important paper que la dona pagesa representa en l'economia nacional i en la vida social.

I. *La camperola fornera.*—Una explotació agrícola no es completa si no disposa d'un forn en el qual, a més del pa, pugui ser-

vir per a coure coques i pastissos que permetin aprofitar les fruites de l'hort.

En 30 anys he cuit 23.400 pans i 7.800 pastissos.

II. *La camperola i el galliner.*—Què fóra la mestressa de pagès sense el seu galliner? Amb ell i la venda dels ous, que l'hi proporcionen els recursos indispensables, pot mantenir la seva família.

En el terme dels trenta anys he criat 2.800 pollets i he verut ous per valor de 15.000 pessetes.

III. *La camperola i la cort.*—La cort és la segona font d'entrades de la mestressa camperola, però la feina que dona pesa també sobre ella. En els trenta anys sols he cuidat un escàs nombre de porcells, però he engreixat 180 porcs.

Suposant que es matessin quan tenien un any i que se'ls hi hagin donat dues menjades al dia, n'hauré donat: $180 \times 365 \times 2 = 131.400$ menjades.

IV. *La camperola hortolana.*—He passat 9.200 hores al mercat i gairebé altres tantes, en preparar-me per anar-hi. En tot aquest llarg temps, en el qual he hagut de sofrir la intemperança de les estacions, tant de l'hivern com de l'estiu, vaig fer-me filòsofa, però també... reumàtica.

En aquest temps, les entrades que he percebut i que ha gaudit la meua família, doncs totes han estat esmerçades per a cobrir les necessitats de la casa, arribaren ésser de 78.000 pessetes.

V. *La camperola formiga.*—De la mateixa manera que és necessari guardar provisions per a l'hivern, també s'han d'aprofitar els fruits que no s'han pogut vendre.

En els trenta anys he cuit 9.950 quilos de fruites per a fer-ne confitures; he fet 2.400 li-

tres de conserves, 1.000 litres de vi dolç i 200 d'aixarops. He fet assecar 1.350 quilos de pomes agres pelades; 500 quilos de pomes dolces sense pelar i 2.800 quilos de mongetes tendres.

VI. *La camperola cosidora.*—En el mateix espai de temps he confeccionat 494 vestits de dona i pantalons, gecs i armilles d'home; he fet 224 parells de mitges i he cosit 200 vestits de noi, a més de recosir i arreglar la roba i fer 132 camises d'home.

VII. *La camperola mestressa de casa.*—En el temps que he passat a pagès he servit 56.900 menjars, he presidit 90 banquets, 30 dinades familiars, 4 dinades de bodes i 9 de bateigs.

VIII. *La camperola en la llar.*—Calculo que també en aquest temps, he passat 43.680 hores escombrant, netejant i rentant.

IX. *La camperola mare de família.*—En el camp, les hores de més satisfacció són les que es poden passar dedicades a la vida familiar, sobretot si es pot disposar d'una casa isolada.

Res no pot comparar-se a les vetlles d'hivern, als dies de festa, quan en caure el dia tornen a casa els éssers estimats.

¡Hores de dolça intimitat, d'encant rústic, de simpàtica harmonia!

Mare de cinc fills, dels quals el més gran porta la casa paterna, tinc la sort de veure jugar i fer-se grans els meus sis nets!

X. *La camperola administradora.*—Sol passar que a la casa de pagès, la mestressa hagi de substituir al seu espòs en l'explotació de la hisenda. Aleshores succeeix, que a més de les activitats corrents, hagi d'iniciar-se en el coneixement de diferents conreus, conèixer els adobs, administrar, comerciar...

Vaig trobar-me en aquest cas els nou darrers anys de la meua vida camperola, havent-me de cuidar d'una finca de 22 hectàrees, havent de passar una època molt difícil, de la qual, amb tot, en guardo bona recordança, perquè em demostrà que les pageses poden superar-se elles mateixes.

La vida moderna es transforma i crea noves necessitats i el camp ha d'adaptar-se a aquestes exigències i oferir a l'element femení possibilitats de desenvolupament i ocasions d'ocupar-se de l'actuació agrícola de la dona.

Mitjançant les Associacions agrícoles, la vida camperola ha pres desenvolupaments favorables i això mateix passa amb la vida de les dones pageses, com s'esdevé ja en molts països els quals compten amb Associacions agrícoles de camperoles.

Es de desitjar que aquestes associacions prosperin com també les Escoles de la Llar, doncs quant més es desenrotlli l'element rural, més pròspera serà l'agricultura.

ROSA-MARIA AIGUESVIVES

Arbres per a fusta

L'arbre és un valor en caixa, del qual no se n'ha de disposar sinó quan es necessita.

Tots els que tenen hisendes on hi hagi torrenteres, sense valer-ne menys poden criar una riquesa forestal als marges de rieres, torrents i reguerots plantant-hi arbres per a fusta apropiats al terreny que sigui. Si són frescals o bé aiguamolls, hom pot plantar-hi pollanques, carolines, poll francès, freixa... etc.

Si el terreny és gras i humit i terra argilosa de fons, plàtans, eucaliptus, alba-blanc... etc.

Si el terreny és més secaner, prim i de fons, pi bort, om, tell i alzina o roure.

Si és aspre, rocós i sec, sols alzina i pi bort o acàcia.

En baixos i ribes frescals, hi va bé la noguera i el pi-bè, que és el més estimat per obres hidràuliques, estacades, rodes de molí... etc.

Per a fer-se hom els planters, cal un hort de terra prima amb aigua abundant i res més.

Es planten plàtans, albes, carolines, pollanques, acàcies, oms i les altres varietats que tots sabem que es crien bé d'estaca, i es reguen a la primavera sovint, i per obligar-los a treure més fàcilment arrel es pelen abans de fer, a una fondària de tres o quatre pams, amb un ganivet al costat dels borrons. Poden plantar-se a parpal i en solcs o regadores planeres a l'objecte que s'hi entolli l'aigua i no corri massa. Pins, roures, alzines, nogueres, freixes, eucaliptus... etc., poden fer-se de grana, cada varietat en una taula de terra sorrenca o triturada per a facilitar la sortida dels grills. Si la terra és grossa s'hi pot barrejar sorra fina, escorça molta, borrim de bosc o altra matèria que la faci ben esponjosa, perquè no s'encrosti.

Poden plantar-se tant d'estaca com de llavor al mes de març o un xic més aviat o quelcom més tard, segons les condicions climatològiques de cada localitat o país ho exigeixin.

Fet així i cuidat convenientment, tant en entrecavar l'herba, com en esporgar la plançonada a l'advent amb 4 ó 5 anys a tot estimar, tindrem un bon viver i plançons adequats per a repoblar les vores de torrenteres, estalviant-se moltes pessetes i la conveniència de tenir-ho a casa i si ho feu en gran, us sobra fins per a poder-ho adinerar per a la venda.

Sense donar-nos-en compte que el temps passa que hom no se n'adona, tindrem una riquesa forestal en les nostres propietats, de

la qual una volta feta, en podrem treure un capital ben remarcable.

Si això s'hagués fet ja d'anys passats, cada u a casa seva, avui hi hauria a Catalunya una riquesa de milions en arbrat, el mateix que hi ha en altres països que es preocupen més que no pas nosaltres d'aquest aspecte de l'agricultura.

Això ja fa molts anys que es feu a Bèlgica, Holanda, França, Itàlia, Japó i altres indrets als rius, rieres, torrents, carreteres, carrers, camins veïnals... etc.

Fa pocs anys que aquí ve fent-se en les carreteres i res més, quan, fins a Itàlia és tradicional que s'emprin les tropes per a repoblar els terrenys comunals, aiguamolls, maresmes, fer camins veïnals i particulars baix la intel·ligència i pactes amb els propietaris, amb un plus modest i ranxo extraordinari.

Aquestes pràctiques les hem vist en altres nacions progressives com Alemanya, Àustria, Suïssa i França, abans de la guerra

gran, creant així una riquesa forestal, que proporciona utilitat, salut i fins boniquesa.

En varies nacions és obligada la plantació d'arbres fruiters que l'Estat proporciona de franc, però baix la garantia del seu conreu per al bé general de la Pàtria i particularment del pagès, que, en el Govern hi veu un pare i protector i no un explotador.

Es hora, doncs, propietaris catalans, que despertem del nostre ensopiment de rata-sajarda i que en aquesta pràctica i altres mil que resten encara per fer, prenguem com a bons confreres, candela tots plegats.

Aquí a casa nostra, ja del temps del nostre pare, 70 anys endarrera, ve fent-se i nosaltres gràcies a això hem tingut sempre diners en caixa, i hem fet tallades sempre que ha convingut; car l'arbre pot considerar-se un capital amb interès creixent cada any que passa, que el bon pagès ha de considerar com un capital en compte corrent, per al cas d'haver-ne de refiar per atendre qualque necessitat de la família.

Plantem, doncs, pagesos, arbres de tota mena, de fustam i de fruiters per al bé propi i de Catalunya.

EMILI PASCUAL D'AMIGO

Els adobs del blat de moro

L'Agustí, conversant amb el professor agrònom, li pregunta: —¿Què podria fer, senyor professor, per adobar degudament el blat de moro? Enguany només he tingut fems per una part de la terra llaurada.

—*Professor.*—Sense que us en hàgiu donat compte, m'havéu plantejat dos casos típics, cada un dels quals s'ha de solucionar d'una manera diferent. Em pregunteu si s'han de posar molts fems a tota la terra dedicada a aquesta planta. Crec que quan hom no en té prou hi posa els que pot; però en el cas que em presenteu, fàcilment pot adoptar-se una fórmula que resolgui el problema.

—*Agustí.*—Les vostres orientacions ja sé que han d'interessar-me.

—*Professor.*—Doncs bé. Ja que heu afeinat la terra, (suposo que els fems serien ben triturats i madurs) podeu completar l'adobada, espargint i colgant, abans de sembrar, de 300 a 400 quilos de superfosfat, 100 ó 150 quilos de clorur o sulfat de potassa, i 200 ó 250 quilos de sulfat amònic per hectàrea. On no s'hagi afeinat, serà convenient que per hectàrea hi espargiu de 400 a 500 quilos de superfosfat, de 300 a 400 quilos de sulfat amònic i 150 a 200 quilos de sals potàssiques. Si és una terra que no hagi estat con-

reada de temps, les dosis d'adob nitrogenat convindrà augmentar-les.

—*Agustí.*—Però, tantes sals amoniacals no seran excessives?

—*Professor.*—De cap manera. La dosi que he dit peca més aviat d'insuficient. Una collita regular de 3.000 quilos de blat de moro, amb les corresponents panotxes i demés, absorbeix de la terra uns 70 quilograms d'azot. Ja veieu, doncs, que no he pecat per excés. Com que segurament el vostre desig és arribar a collir més de 3.000 quilos de gra, haureu d'augmentar aquelles proporcions per a què les plantes tinguin l'aliment azotat que exigeixen per semblants collites.

—*Agustí.*—Heu fet un compte just. Però, ¿no faran mal tants adobs?

—*Professor.*—No us hi preocupeu. Primerament, per la raó de què el blat de moro no s'ajeu i perquè el sulfat amònic va assimilant-se gradualment i per aquests motius no arriba a indigestar les plantes.

—*Agustí.*—Així, ¿puc restar tranquil?

—*Professor.*—Completament; molt el contrari, n'estareu contentíssim com n'estaren l'any darrer tots els que usaren adobs químics, dels quals cada dia se'n fa un consum més crescut.

PERE DE LA TRIOLA

La pagesia mallorquina

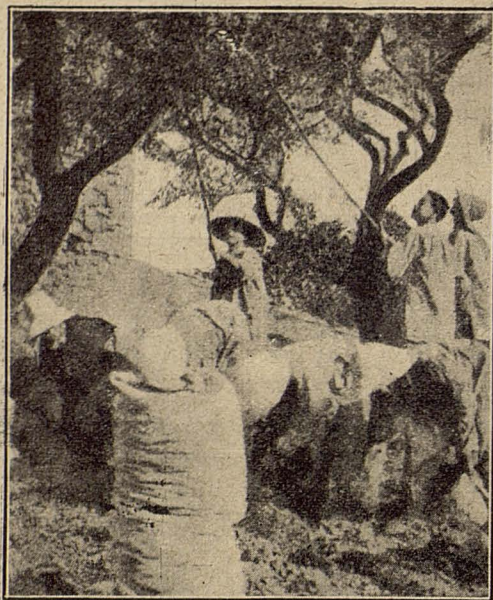
IV I DARRER

Si hagués de contar-vos un a un tots els agradosos quefers de la pagesia i descriure en detall els distints conreus i les variades i entretingudes feines del camp, no acabaríem avui. Doncs n'hi ha moltes! Aneu-hi a la pagesia i veureu, en començar la tardor, obrir amb l'arada el solc interminable dins l'assonada tanca, binar-la i sembrar-hi després el gra i el llegum, deixant el pis esterrossat i tou, i ben cavats els forats i les voreres. Més tard, entrecavar i magencar els sembrats, per a segar-los a l'acabar-se la primavera i batre-ls quan són ben rostits, cantant, cantant el batador, a compàs del bronzit estrident dels grills i les cigales i del tup-a-tup

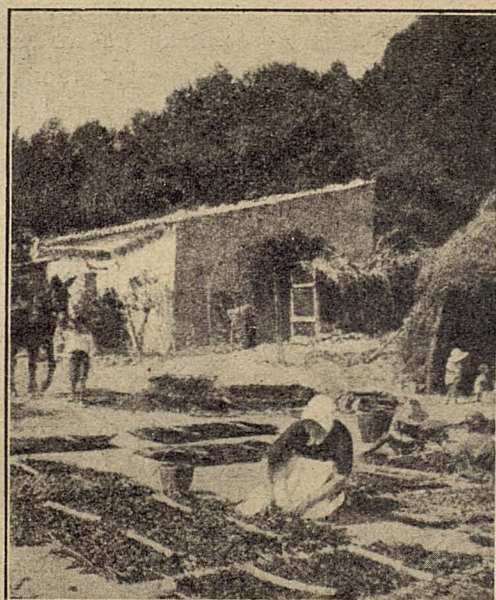
dels carretons, la cançó popular amb peresosa tonada llarga, interminable, com el rodar de les mules i les eugues per damunt els escampats cavallons de blat de l'era esblanqueïda. Veureu a l'hivern buidar els clots dins la terra humida, per a llavors sembrar-hi els arbres: la figuera, l'ametller, l'olivera, el garrofer i els fruitals, i les sarments de les vinyes dins les cèquies o dins les gavetes ben esbanca-

des; posar als ceps i als arbres politxó o pal per a criar-los ben drets, i per a fer-los créixer donar-los fems i cavar-los cada punt; empeltar-los quan són de bona gruixària i podar-los, estanyadar-los i etsecaiar-los el seu degut temps; fer auballons en els llocs aigualosos, trencar la terra, alçar marges en els rosts per a contenir-la, i parets per a tancar els sementers i les pletes. Veureu les dones de la pagesia que, sense deixar mai llurs agradoses cantúries, a l'acabar d'espigolar, cullen falagueres les gomoses i aspres ametlles, les dolces figues i al mateix temps les garrofes en un vol, i al punt veremen alegrement les vinyes esgroguèides i mig espampolades; i, si és any de bon esplet, passen mesos cullint les solades d'oliva rosa pels costers i per les planes. Veuríeu pellar les ametlles i fer el bessó amb la trenca-dora, i triant-lo tot d'una, d'un a un; estendre les figues verdes sobre els canyços, po-

sar-les al sol per a secar-les i després aplanar-les i escaldar-les amb esment; trepitjar els raïms al cup, i quan el most ha bullit, trascolar el vi novell a les bótes del celler; i més tard, en arribar les fredors de l'hivern, trobareu dins l'arracerada i calenta tafona, els tafoners atrafegats que, sense oblidar llurs coneguts cantars, fan una i altra trullada per a extreure del fruit de l'olivera l'oli daurat. Escoltareu durant les nits d'estiu el so melangiós del flaviol i el raig festós de les alegres xeremies que sona el pastor pasturant les ovelles pel sementer, el porquer guardant els porcs magres i l'euguer seguint la guarda de bestiar de cabestre. Podreu cuidar-vos de fer collir, quan sigui madura,



Recollecció de les olives



Dessecació de figues

la fruita de la temporada, o entretenir-vos, si això us agrada més, donant menjar als porcs grassos, als mulats, als conills, als coloms i a l'aviram, en cercar els ous de les gallines, munyir les ovelles, formatjar i fer el brossat. Encara hi ha qualche pagesa que no ha deixat de fer cap any cuques de seda. Sense sortir de l'hort trobareu feina per cada dia si voleu fer-li produir de totes aquelles castes d'hortalissa, llegums i pasturatges que es conreen a Mallorca, i si l'afició i el bon gust no hi manca, per entre els fruitals i les verdures de l'hort i pels voltants del casal, bé hi escauen les flors més belles i variades.

Aqueixa gran diversitat de quefers, encara que una mica cansada i entjosa per l'atrafegament que du, no deixa de tenir, per altra part, molts avantatges. En primer lloc, això fa que hi hagi treball apropiat per a tothom i que cada u pugui ocupar-se en allò que més li agrada; l'home savi i estudiós

pot aplicar-hi les seves aptituds especials, dedicant-se a aquella branca a la qual tingui més inclinació, i si la seva ciència és estranya del tot a l'agricultura, encara aquesta li serveix de distracció i de descans a l'esperit.

L'ignorant en l'art i el rústec pagès, en tenen prou seguint les regles pràctiques conegudes, i, fent-ho com els altres, rarament l'esguerren. En les feines del camp es fa l'aprenentatge mentre es treballa amb profit, doncs per això mateix que són tan diverses, n'hi ha de molt fàcils, i començant per aquestes pot estendre's l'acció així com augmenta l'aptitud.

Un tros de terra, un hortet i fins un jardí, és suficient per a fer l'aprenentatge.

Només es necessita bona voluntat. La vida pagesa, presa amb la constància i l'amor degut, dona goigs, benestar, cultura i coneixements que produeixen l'equilibri físic i moral de l'home, i aqueix equilibri és font

principalíssima de la força de les nacions i del progrés humà.

D'haver fugit i d'haver renegat del camp aquells que per llur naixement i patrimoni venien obligats a viure-hi, a fer vida pagesa i a estendre per l'entorn llur benèfica acció, prové en gran part l'endarreriment de la nostra pagesia i la manca del poderós aglutinant que manté unides en ple exercici les forces socials; doncs, com digué molt oportuna-

ment un savi bisbe de Vic, d'acord en aquest punt amb Taine, «devent considerar el propietari la seva posició com un benefici que existeix pel bé general del país, té una espècie d'obligació de residència; i l'incompliment absolut d'aquesta llei social no sols porta la destrucció, a la curta o a la llarga, del patrimoni particular, sinó que també la descomposició social del país, que va, naturalment, mal menat quan li manca la direcció, l'exemple, la protecció i el sosteniment d'aquells que per llur posició i conseqüents prerrogatives venen a ésser com les naturals autoritats socials per llur superior categoria». «Sobretot en el nostre país, on l'agricultura, la vida pagesa, té una importància transcendental que influeix d'una manera eficaç en la civilització general i li ha de donar un to moral, essent la societat pagesa com la societat típica, primitiva, essencial, com el motllo proporcionat per la naturalesa

que, desenrotllant-se en majors proporcions, convé que sempre servi la llei armònica de la vida del seu germen, la vida patriarcal, que tots els pobles de la terra, cristians i gentils, han considerat respectable i font generosa d'utilíssims sentiments humans.¹

Precisament, per això mateix que ací, a Mallorca, hi manca quasi del tot la vida industrial i comercial, i que, en el cas d'ésser-hi, està generalment lligada i depenent de l'agrícola, tenen més que en cap altre país del món primordial importància les *maisons souches* de les quals parla L. Play i que acabem de referir-nos-hi.

El cap de la casa ha d'ésser com la Providència de tots els seus dependents i auxiliars i ha de tenir en compte totes llurs necessitats individuals i de família, i mai no ha d'oblidar la dignitat de la naturalesa humana.²

Aqueix sentiment, no està, per desgràcia, prou arrelat en la nostra pagesia, sense que això vulgui dir que estigui del tot desconegut; bé ens ho recorda el consell del nostre pare a l'hora solemni de la mort: «Procureu fer una casa respectable», ens digué i ens recomanà que ens afanyéssim per a fer-la rica i poderosa.

L'ofici de ric imposa moltes obligacions. L'estat, com més alt és, obliga a més virtut, i encara que tots siguem d'una mateixa naturalesa, així com acceptem els avantatges de la posició que ens ha tocat en sort, també ens hem d'esforçar en el compliment d'aquelles virtuts pròpies i corresponents al nostre ofici.

Ara, digueu, desertors del camp i fills de la ciutat, que arracerats dins els ombrívols, humits, malsans i tristos casals de la ciutat, teniu les arrels en la pagesia i d'ella us nodriu amb vida peresosa, inactiva i quasi estàtica, sense produir una flor de bona flaire, ni fruits que no siguin cerverencs i de mala casta, ¿esteu contents i satisfets de vosaltres mateixos?

Deia Alomar que la vostra existència és com la dels passejants que cada capvespre acostumen, pacíficament, voltar la *murada*, esplaïant-hi una vida de dolç i improductiu repòs, i acabant, com un símbol, el passeig en el mateix punt on l'han començat. Són generacions que volten la sínia sense treure una gota d'aigua.

L'Alomar us parlava amb amor, entusiasme i delicada poesia d'una ciutat rejuvenida, de la futura Palma; deixeu-nos fantasiejar avui, en mala pròsa, una Mallorca ideal, mediterrània i europea; l'Illa Daurada i brillant, solellosa, oriental i somniadora, amorosament abraçada per les aigües blavoses, conservant sempre la seva personalitat in-

confusible i simpàtica, però tornant-se cada dia més avançada i culta, verament civilitzada i universal, sense deixar d'ésser ben mallorquina. Aleshores podrèm dir-li la gran Ciutat de Mallorca, perquè tota ella formarà un hermós conjunt urbà i rústic al mateix temps, del qual Palma serà el barri més populós, el *boulevard* més artístic i distingit; on s'arredossaran les principals institucions públiques i els més refinats centres intel·lectuals.

Figureu-vos que una poderosa corrent elèctrica, creuant-se en tots sentits, posa en comunicació, fàcil i econòmica, els extrems més llunyans, els quals vindran a ésser els ravals més excèntrics, sense mancar-hi complets serveis telefònics, tramvies, automòbils i altres mitjans de transmissió. La gent anirà fugint poc a poc de l'acaramullament malsà dels centres populosos, mentre les



La indústria de cistells i coves de canya, la practiquen els camperols mallorquins durant el temps que no poden anar al camp.

valls i les planes es poblaran, com un ruixat de flors, per entre les atapaïdes arbredes dels prats verdejants, d'agradeses i alegres cases de camp, temples, hostals, castells, fàbriques, magatzems, escoles, gimnasis, hospitals, conservatoris, museus, banys, teatres, cercles, cabanes i barraques, segons siguin les necessitats, interessos i aficions de les famílies i de les societats impulsadores i reguladores de la vida regional. I sense menysprear la importància de la riquesa agrícola, base i fonament del nostre caràcter, aprofitant-se tots i cada u de la força elèctrica que per totes bandes es tindrà a mà, no sols es perfeccionaran i augmentaran aquelles indústries dependents i en certa manera complementàries de l'agricultura, sinó que se'n crearan moltes de noves, ja per atendre les nostres necessitats interiors, ja per aprofitar condicions apropiades pel desenrotllament d'altres, destinades a produir

articles d'exportació, però fugint sempre d'aquelles malsanes aglomeracions humanes de les grans fàbriques actuals i tornant en gran part al moralitzador i fecund treball del taller casolà. Així vindran a ésser famílies mixtes d'indústria i agricultura, amb vertaders avantatges en l'ordre moral i en l'ordre econòmic, forma de vida que sens dubte afavoreix la disposició natural d'aquesta terra.

Els obrers i treballadors del camp, degudament instruïts des de l'infantesa s'aniran polint i educant amb el tracte de les altres classes, i sense deixar d'ésser ordenats i econòmics, fent vida de família, acudirán els dies de vaga, complerts els deures religiosos, a gaudir d'aquells entreteniments apropiats a llur condició.

Aleshores ja seran fora dels grans poblats tots els que no tinguin absoluta precisió de viure-hi, i tots aquests gèrmens de cultura i de riquesa espargits per tota la terra, la fecundaran amb admirable rapidesa.

La gent acomodada i la rica habitarà en cases elegants i espaioses, voltades de jardins, en mig del camp, ocupant-se cada u en els seus quefers, els homes dedicats a l'agricultura, a la indústria o al comerç, a les ciències o a les arts, i les dones prenent una part activa en els afanys de l'existència, instruint-se més cada dia i fent agradable i profitosa, la vida de família, a la qual quedarà consagrat la major part del temps de vaga, entretenint-se amb la música, la poesia, les variades lectures i altres esbarjos de l'esperit. Si aquest isolament fos absolut seria antisocial i, per això mateix, insostenible; però no hi mancaran de tant en tant visites dels parents i amics, dinars i reunions, que vindran a interrompre la monotonia i la sequedat de la vida de treball, i sobretot les eixides dels dies de festa a aquells centres d'art i cultura on es troba l'estímul per a seguir lluitant amb decisió i alegria i s'hi contrauen les relacions i amistats que són el fonament de noves famílies.

Es clar que, a aquest ideal, a aquesta aspiració tan borrosament traçada, s'hi ha d'anar per la transformació lenta, per l'evolució persistent i pacífica, començant per abandonar els inactius les moltes delícies ciutadanes, emprenent el sant pelegrinatge a la nova terra de promissió, sense girar la vista enrera, el qui no vulgui quedar convertit, com la dona de Loth, en estàtua de sal.

I com que som uns convençuts fervorosos de la doctrina que prediquem, uns entusiastes i desinteressats animadors de la pagesia, desitgem de tot cor, com, hem dit en començar, que hàgim fet avui qualche enamorat nou.

JOAN ROSSELLO

1. La pagesia cristiana, carta del Bisbe de Vic als seus diocesans.
2. Carta citada.

EL QUE DIU LA PREMSA

El miracle de Sant Eloi

Vaig a explicar un miracle, però no un miracle d'aquell temps de l'antigor en què es curava de gràcia la paràlisi o la ceguera, sinó un miracle d'ara, que jo, jove encara, he viscut plenament. Es el miracle targarí d'una muntanya pelada, esquerpa i àrida abans, i ara poblada d'arbres i en vies d'ésser una exuberant arbreda, un esplèndid parc públic per a esbargiment dels targarins d'ara, i, sobretot dels que vindran.

Si heu estat a Tàrrrega ja sabreu de què us parlo, perquè tots els targarins, quan tenim un foraster, no descuidem pas de portar-lo a Sant Eloi.

Si tinguéssim Baedeker podeu ben creure que la primera partida que hi figuraria seria el parc públic anomenat simplement Sant Eloi. Tant se val a l'estiu com a l'hivern, el matí com la tarda; el foraster que cau a les nostres mans, la primera cosa notable que coneix és, si us plau per força, Sant Eloi. Després, si sobra temps, el durem a admirar les restants notabilitats. Però de Sant Eloi no se n'escapa ningú. I quan ens trobem fent la feina de cicerone completament gratuït (i tant... si encara pagariem), experimentem una de les alegries més positives i més desinteressades.

* * *

Feia temps que volia escriure aquestes ratlles. Me les va suggerir un article signat per Manuel Brunet i publicat en el número 129 de *Mirador* corresponent al 23 de juliol de 1931. En aquell escrit Manuel Brunet deia que caldria commemorar l'aprovació de l'Estatut amb un monument adequat, i afegia que si ell disposés, el monument no seria de pedra, ni de marbre, ni de bronze, per no poblar Catalunya (això ho resumeixo jo, per abreujar) de baluernes i xemeneies de mal gust. I si per commemorar l'Estatut plantéssim un jardí a cada poble es preguntava, i després d'aquesta pregunta es planyia de tants i tants pobles com hi ha a Catalunya que no tenen ni un sol arbre o que en tenen molt pocs i encara escarransits. Continuava escrivint Brunet sobre els arbres i la seva vàlua i significació i recordava la història d'alguna ciutat (Barcelona) que fa poc temps s'ha conciliat amb els arbres i els jardins. Més endavant, citava l'exemple de tres parcs emplaçats a Girona, Lleida i Olot i que són, deia, potser els únics que fan respecte. I ara ja hem arribat allà on jo volia arribar. Perquè, senyor Brunet, en el vostre admirable article vàreu negligir un nom que havia d'a-

nar conjuntament amb els de Girona, Lleida i Olot: Tàrrrega. Sí, no us en rigueu, Tàrrrega pot, en aquest aspecte, servir igualment d'exemple. Perquè Tàrrrega també té un parc, que Déu me'n guard de tan sols comparar-lo ni amb els Camps Elisis, ni amb la Devesa, ni amb la Fageda d'en Jordà, però que si hom té en compte una munió de circumstàncies que explicaré, pot, com deia abans, servir d'exemple i de guia arreu de Catalunya.

En primer lloc, Tàrrrega és una ciutat relativament petita, d'unes set mil ànimes, moltes menys que Olot i sobretot que Girona i Lleida i, a més, Tàrrrega ha construït el seu parc en un terreny el més àrid, el més sec, el més esquerp del món...

Cap allà a començaments de segle, a uns quants somniatruites (a tot arreu n'hi ha) els va agafar la mania de plantar alguns arbres en una petita muntanya que hi ha tocant a la ciutat, i que només donava timons, fonolls, cards i alguna altra mena d'herba de la família de les mal criades. La gent *sàvia* del poble (a tot arreu n'hi ha, també) va posar el crit al cel davant de semblant barbaritat, i començaren a fer córrer que a Tàrrrega hi havia uns quants ciutadans que s'havien begut l'enteniment. Els bromistes, (també, també n'hi ha) s'ho prengueren a broma, és clar, i asseguraven que a l'ombra d'aquells arbres no s'hi podrien arrecerar ni els fills dels fills dels fills... Els savis i els bromistes digueren moltes més coses, naturalment, però s'endevina que aquells quants somniatruites eren també uns testarruts, puix que sense escoltar ni la saviesa, ni la plasereria, iniciaren les plantacions amb una trentena d'arbres i arbustos diferents a fi de veure quina espècie s'adaptaria més a les condicions, o per dir-ho millor, a la manca de condicions d'aquella terra. L'èxit serprengué a la mateixa empresa. Es van salvar un arbre i un arbust; un pi i una ginestera. Els altres vint-i-vuit volgueren donar la raó als savis i als bromistes. Aquests, aleshores, no cal dir com aixecaren la veu. Els savis, com a savis que eren, seriosament, i els bromistes també d'acord amb la seva condició. Una de les facècies consistí en plantar al costat de cada arbre mort un tronxo de col amb un rètol que deia poc més o menys: *Veiam si això s'hi agafarà*.

Els somniatruites es devien despertar i deixaren abandonada la seva obra. Uns quants anys després, però, en sorgiren d'altres amb la mateixa dèria de plantar arbres. Aquests es dedicaren al pi gairebé exclusivament i

encara que amb moltes penes, reeixiren. I cada any, a despit de trencacolls i entropesades, les plantacions es succeïren i feren emmudir els savis i desarmaren els bromistes. Fundaren una societat, *Els Amics de l'Arbre*, i formalitzaren amb el Municipi la cessió dels terrenys del parc.

Aquesta societat dugué de bon principi una vida tan precària com vulgueu, la vida que acostumen a menar en tots els pobles les entitats que no tenen la finalitat de fer ballar el jovent i fomentar la manilla. Però els *Amics* no han defallit mai i cada any, l'un darrera l'altre, han intensificat les plantacions a mesura de les seves possibilitats econòmiques i podeu ben creure que tocant aquest punt tindríem tema per contar un altre miracle, si no fos que aquest és un llibre misteri que no volem escatir. El cas és que la serra s'anava poblant de pins petits que han crescut de mica en mica i han arrapat les seves arrels a aquella terra tan poc hospitalària com si, compadits, volguessin compensar l'esforç dels seus bons amics *Els Amics de l'Arbre*, fins perdonant-los la set que els han fet patir, perquè cal tenir en compte com una de les parts principals del miracle, que el regadiu ha estat sempre el més primari i pobrissó. En els primers temps, els col·legis hi emmenaven la quitxalla i amb galledes donaven beure als arbres. Actualment s'hi pogué endegar algun rec, però la major part cal regar-la, encara, amb portadores.

Quan els primers pins començaren a fer una mica d'ombra, els targarins ens adonàvem que allò ja no feia riure tant i ens dèiem: *Qui sap si algun dia ens hi podrem passejar...?* I els *Amics* augmentaren la colla i, naturalment, les plantacions s'intensificaren. Més endavant ja fou possible de tenir-hi permanent un jardiner. Al cap d'un temps ja no n'hi havia prou i aleshores la bona voluntat d'alguns posada a prova amb la butxaca, permeté de tenir-n'hi dos. Més cap ací hi hagué un Ajuntament que s'adonà de la importància de l'obra que es realitzava i consignà una subvenció que permeté de donar-hi molta més amplitud. Un altre Ajuntament més recent augmentà considerablement la subvenció i la empremta s'hi ha ben conegut. I així, d'aquesta manera i gràcies a la voluntat de ferro d'alguns homes, s'ha arribat allà on som ara: a tenir en lloc d'aquella muntanya pelada, de la terra més seca, més àrida i més esquerpa del món, una magnífica arbreda, un parc públic amb cara i ulls. Actualment ja és una cosa seriosa que enorgulleix tots els fills de Tàrrrega. Els vells i els joves i els infants n'havem fet el nostre sedant. Si hi aneu al matí, a l'estiu, en plena canícula, ho trobareu ple d'infants que, tot terrejant, fan cura de sol; mig jugant amb

ells unes quantes mainaderes parlen entre elles del ball i dels xicots, i una mica més enllà, sota els pins, en una bona ombra, les àvies i les mamàs fan allò que fan sempre les senyores en semblants circumstàncies, tricotejar i parlar dels altres. Aneu-hi a la tarda, i en un recó apacible, a resguard de la traïdora marinada, hi veureu uns vellets que parlen de la riuada de Santa Tecla, de la guerra dels carlins i de les seves xacres.

Més cap al tard us trobareu amb la gent jove que ha plegat del treball; matrimonis benestants, colles de noies, senyores de les *Conferències*, capellans, escolapis. En aquesta hora, si sou bon observador, us adonareu que no ens passegem simplement, sinó que fem quelcom més que passejar-nos, que examinem a dreta i esquerra i ens parem per a comentar si un roser no fa roses, si hi ha un pi que s'ha mort, si els eucaliptus que han plantat es faran o no, si està bé el nou caminal; i com que són tan nostres els arbres i els veiem tan sovint, celebrem amb pueril alegria un millímetre que veiem créixer un pi i amb el cor, puix que no podem d'altra manera, els empenyem, els empenyem amunt... amunt... fins a fer-los arribar al blau d'aquest cel lluminós de Catalunya...

* * *

Abans d'acabar, deixarem treure el nas a l'estadística. Arbres plantats a Sant Eloi fins a la data, uns catorze mil, entre pins (la majoria), abets, xiprers, ginesteres, acàcies, plàtans, eucaliptus, etc. Flors de diverses menes, especialment rosers i violers. Una font (artificial, desgraciadament). Delicioses places i placetes, a destacar la del mestre Amigó (un dels més irreductibles somnia-truites, la dels Enamorats, situada a l'obaga, i solitària, com escau... Passeigs d'estiu i passeigs d'hivern, el millor, sembla, un que va de cap a cap de la serra, faldejant-la, i deu ésser el millor, perquè allí sempre hi trobareu capellans i frares. Dos torricons gairebé destruïts han estat restaurats (amb més bona voluntat que encert, això sí). El que abans era bassa que abastia d'aigua la ciutat, ara és una plaça on hi ha el propòsit d'emplaçar-hi un monument a Guimerà (dissimuli Sr. Brunet).

* * *

Heus ací, doncs, quina era la dèria que jo tenia des de fa més d'un any: explicar aquesta mena de miracle targari que no és pas un miracle d'aquells del temps de l'antigor, sinó un miracle d'ara, un miracle de veritable ciutadania, que de reeixir la idea exposada pel senyor Brunet, ens rellevaria als targarins de preocupar-nos per la nostra aportació a l'obra commemorativa de l'Estatut.

JOSEP ELIES I VILES

De *Mirador*.

En defensa de la producció d'olis fins

La restricció universal de consum produït per causes diverses, va repercutint d'una manera paulatina, però ferma, sobre les comarques productores agrícoles de Catalunya. Hom ha parlat molt de les patates primerenques, del vi, de les fruites, afectats tots aquests productes pels entrebancs que posen els diversos països importadors. Però hi ha un producte de molta importància per a determinades comarques catalanes, com és l'oli d'oliva, producte del qual no se n'ha parlat gaire i no és menys cert que està afectat en igual mesura per la crisi resultant d'una manca d'importació normal.

No fa gaires dies llegírem unes notes signades pel senyor J. Pinyol, de Borges Blanques, en les quals donava un crit d'alarma sobre la greu situació en què es troba la indústria en aquella ciutat i comarca. Aquest crit d'alarma del senyor Pinyol està justificadíssim, degut a la desvalorització a què ha arribat el preu del producte pel que fa als olis extres per a l'exportació i dels quals n'és gran productora aquella comarca.

Tenint en compte que la producció anual mundial tendeix a augmentar —l'any 1911 es produïren 500 milions de quilos i actualment passa de 900 milions— hi ha la temença que aquestes depressions de preu lluny de desaparèixer s'accentuin de cada dia més i en surtin greument lesionats els interessos de la nostra pagesia.

Val a dir que el cas Borges que ens presenta el senyor Pinyol, és un cas especial. Els industrials es queixen de la baixa del producte elaborat per la pèrdua que representa per als seus interessos. Aquesta pèrdua és real i de seguir la situació, com fins ara, es pot convertir en la misèria més espantosa per a moltes llars. Però és que, en part no en té la culpa el mateix industrial? El fet és el següent:

Davant l'evolució de la indústria, per una banda amb els progressos del maquinisme, per altra amb l'increment dels Sindicats agrícoles de producció, la massa de fruit disponible per a ésser absorbida per la indústria privada, és de cada dia més petita. Com que el fabricant, desgraciadament, no vol tenir en compte aquests factors, gairebé sempre li resulten erronis els càlculs d'elaboració.

El que és elemental en tota indústria, de donar un preu de compra a la primera matèria, segons les possibilitats del mercat de preus de venda, en la indústria que ens ocupa s'esdevé a l'inversa. Quan al començament de la campanya el fabricant ignora a quin preu podrà vendre l'oli al comerciant o a l'exportador, paga les olives a un preu ca-

priciós que no respon a altre càlcul que el de la fantasia.

Aleshores s'esdevé que en no poder vendre el producte al preu que el fabricant ha imaginat, el guarda en els cups, esdevé un petit especulador acudint al crèdit bancari que resulta naturalment lesiu per als seus interessos i causa de pèrdues importants. Amb aquestes combinacions desastroses no estranyaria que enguany als fabricants de Borges els costés la festa 250 mil pessetes d'interessos, partint de la base d'un stock de 7 milions de quilos existents —segons el senyor Pinyol— en aquell mercat.

Ara bé. Aquest extrem és d'una gran importància si es vol tenir en compte que malgrat afectar a una categoria determinada de la indústria oleícola, el seu empobriment afectaria per un igual a l'economia del nostre país. Cal no oblidar que a Borges es produeix una qualitat d'oli fruitat que és endebades cercar en qualsevol altre mercat productor.

Els olis fruitats de Borges són indispensables per al *coupages* i per a enfortir els olis febles o enranciats. Els italians i els francesos—més aquests darrers que els primers—, ho saben i els vénen a cercar tots els anys pagant-los a preus elevadíssims. Aquests fruitats no poden trobar-se en cap més lloc del món. Borges constitueix, doncs, en aquest sentit un mercat d'exportació d'una gran importància. Si bé aquests fruitats són en quantitats molt limitades, no és menys cert que Borges, com Reus i el Baix Aragó, són comarques que produeixen olis fins per a l'exportació. Si aquestes comarques no troben la deguda defensa per tal de conservar el seu *cachet* actual, no pararan esment en l'elaboració dels olis fins, que sempre són més ben pagats que els corrents, donat l'increment de la fabricació i consum del seu terrible competidor, l'oli d'oliva regenerat, els sortirà més a compte com a fabricants, elaborar olis corrents i d'això en resultaria una pèrdua molt sensible per al pagès o cultivadors que es trobarien amb una desvalorització permanent del seu fruit.

Si fins ara Espanya no ha sabut orientar una política de l'oli, Catalunya deu suplir aquesta deficiència, pel que a nosaltres ens afecta. Jo crec que la importància del producte és prou perquè es constituís sota el patronatge de la Generalitat, el *Comitè de l'oli*, el qual tindria cura d'endegar tot el que fes referència a l'assumpte dels olis.

No hem de perdre de vista que si bé Catalunya és una gran clienta d'olis andalusos, quan es tracta de defensar el mercat d'olis en general, gairebé sempre els interessos del nostre comerç d'exportació són oblidats o preterits.

Aquest *Comitè de l'oli* tindria una gran

tasca per endavant i la seva constitució es fa, al meu entendre, cada dia més indispensable.

RAMON FABREGAT

De Foment



El cavall belga

A la parada de cavalls sementals que el dipòsit d'Hospitalet ens envia cada any, ha constituït aquest una novetat un cavall de raça belga, raça desconeguda a la comarca de la Seu fins ara, pel qual crec molt convenient donar algunes referències de la mateixa i també sincerar-me una mica, ja que es deu a la meua iniciativa l'haver-se ajuntat a la parada aquest semental.

Jo que he preconitzat sempre una sola raça per al bestiar boví, no he tingut pas inconvenient en fer la provatura del cavall belga, tan diferent de les eugues que tenim nosaltres, però no hi ha pas contradicció en aquest fet, ja que en l'espècie bovina i també en els porcs i altres animals, nosaltres hem de tenir en compte, que ademés de l'explotació del bestiar pels seus productes, llet, carn, etc., hem de mirar la producció de reproductors per tal no solament de no tenir-los d'importar de l'estranger, sinó també degut a les condicions del país, per subministrar-ne a les contrades veïnes, tal passa amb els braus per exemple i per això és indispensable operar amb races completament pures i de tenir bona cura de no produir per a reproductors animals creuats. Amb els cavalls no passa el mateix. No cal pensar que nosaltres poguem fer-nos els reproductors mascles, ja que amb un o dos cavalls sementals n'hi ha prou per tal de servir les eugues de la comarca i aquests sementals fins ara ens els ha subministrat l'Estat i és d'esperar que d'una manera o altra continuï fent-ho.

Sense voler negar cap de les seves bones qualitats al cavall *bretó*, que fins ara era el que ens enviava l'Estat i que tan justa acceptació tenia entre els nostres ramaders, no és menys cert que la tendència d'avui és dedicar el cavall als transports més pesats i substituir-lo en els lleugers pel motor inanimat. Entre les races de més anomenada del món en cavalls pesats, hi figura la belga. Pot ésser que si en el Dipòsit de cavalls sementals d'Hospitalet hi hagués hagut cavalls *perxerons*, hauria aprofitat l'amable convit de l'intelligent director del Dipòsit, que es desviu per tal de complaure els ramaders, per portar a la Seu un d'aquests cavalls que ja hi van figurar fa uns vint-i-cinc anys, però al Dipòsit no n'hi pas de *perxerons* i a manca d'aquests, que jo considero la millor raça del món de tir pesat, podem considerar el belga com ocupant el segon lloc.

Per altra part, malgrat les diferències de tipus del cavall belga amb les eugues de la nostra comarca, he tingut en compte que la tan repetida raça belga ha servit mantes vegades per a millorar altres races d'arreu del món, però principalment l'*Ardenesa*, que avui dia és una de les més apreciades a França i que per les condicions en què es trobava de climat i de sol, en certs punts la podíem considerar semblant a les nostres. En una paraula i prescindint d'altres consideracions, el meu criteri ha estat donar a les eugues de la comarca de l'Alt Urgell més amplades, més pes i una major resistència pel treball agrícola al qual les venim dedicant i també fer-les més aptes per a la producció mulatera, a la qual amb tan encert es dediquen més i més els nostres ramaders.

La reputació del cavall belga hi ha qui la fa remuntar al temps dels romans i se'l considera com un dels avantpassats de les cèlebres races angleses *Shire*, *Clydesdale* i *Suffolk*, totes de tir pesat i també es cita el cas que després de les guerres de Napoleó a França, en la qual quedà esgotada gairebé

la població cavallina, aquesta es va regenerar amb el cavall belga fins al punt que en aquella època hi havia més de cinc cents cavalls belgues fent la remunta a França.

La seva conformació i el seu bon gènit, el fan el més indicat per al tir pesat i apte per arrossegat els més grossos pesos, no essent excepcional veure en els molls de Bèlgica i Holanda cavalls arrastrant carros amb 2.000 i fins 4.000 quilos; és sobri, fàcil d'alimentar, viu molts anys, és rústic i té facilitat per adaptar-se a qualsevol clima i a les condicions de vida més diverses.

Una de les seves qualitats més rellevants és la de reproduir-se arreu assembletat a ell mateix i a perpetuar les seves qualitats de tipus i de treball en el creuament amb eugues d'altres races. I si a això s'hi ajunta que és molt manyac i pacient, no cal afegir més i esperar amb tota la il·lusió els productes per tal de comprovar si cal persistir per aquest camí o cal trencar cap a una altra ruta.

FERRAN ZULUETA

D'Alt Urgell

RECERQUES PRACTIQUES

El pa de blat

Cal fer present que avui, tothom, en el nostre país, menja pa de blat.

Si reculem uns trenta anys, solament, el vint-i-cinc per cent escàs, podia donar-se el plaer de menjar pa blanc o de blat. I cinquanta anys enrera, el tant per cent d'afavorits amb el consum del pa de blat, era escassament el quinze i potser el deu.

Els potentats, els rics, els que guanyaven bon salari, consumien bon pa. Les classes obreres a ciutat menjaven un pa regular i els treballadors dels pobles i classes pageses s'alimentaven de pa moreno fabricat amb farines d'*ordiós*, barreja de blat i ordi, o de *segolós*, barreja de blat i sègol. Un pa d'un moreno ablavat i trencadís que el foc viu del forn deixava aplanat com una codina de riu.

Aquests cinquanta o seixanta anys no han passat pas en va. La misèria d'aquells passats anys del pa moreno de mal paladar, l'hem superat amb gran avantatge. Avui tots mengen el pa blanc de la fleca i gairebé del dia, qui ho vol. En les nostres terres, són comptadíssimes les persones que mengen pa moreno, no pas per necessitat.

La mateixa trajectòria del pa ha seguit la de la vianda. Abans no es gastava sinó en proporció ínfima; gairebé els consumidors de carn eren solament els malalts i algun

ricatxo. Els sacrificis de xais i moltons solament es feien en grans diades religioses i familiars. Avui es mata, ademés de bèstia de llana, porc, vedella i aviram tots els dies, que adquireixen i consumeixen rics i treballadors.

Aquella rígida austeritat dels nostres avantpassats, s'ha extingit per a donar pas a una manera de viure més en consonància amb l'ambient, àvid de millores; més raonable per a l'alimentació humana; més modern i de més satisfacció pel desheretat que era l'auster forçós.

Així, evolucionant, s'ha donat un salt gegantí vers el millorament general del nostre poble, en el que a alimentació es refereix.

No estem satisfets, però. La nostra eterna insaciabilitat demana a grans crits, amenaçada cada dia, exigeix amb cara ferrenya i endiablada, més millores, més benestar, més bon viure. Volem igualar-nos amb el més ben peixat, volem tots els goigs i alegries. Volem la igualtat amb els que en aquest món no els manca res i volem llençar fins l'estigma de pobre on ningú no se'n recordi més.

Reeixirem en el nostre intent? Arribarem a assolir la fita de les nostres ambicions, com hem aconseguit menjar pa blanc i bona vianda?

Sense por d'equivocar-nos gosariem dir que no.

Totes les coses del món són limitades per una barrera, i la de les millores humanes no ha d'ésser pas una excepció.

Per a contestar amb fonament, tenim dades de les grans convulsions que han portat sempre pa negre i vianda escassa.

La gran guerra, portà pa negre com el carbó, una espantosa misèria de moltíssims comestibles de primera necessitat a totes les nacions beligerants, i greus sofriments i privacions, no solament a aquestes, sinó a les nacions que no hi prengueren part.

La Rússia soviètica, amb tóta la seva enorme revolució a favor de les classes treballadores, i com a paga de la seva convulsió, després de quinze anys de proves executades de manera dictatorial (que vol dir suprimint l'oposició), no ha pogut pas arribar, ni de lluny, a aconseguir que els seus obrers s'alimentin i tinguin el benestar dels treballadors més mal peixats d'Espanya.

L'esperit de revolta, afecionat a alguns dels nostres estaments obrers, pot fer fracassar el guany que avui disfruta usualment el treballador i classes desdinerades i desheretades de la societat, amb el pa i vianda que avui consum, per a retornar-los el pa moreno i a l'austeritat forçosa d'aquells temps.

Les revoltes són lloques de la fam, i no se'n perd mai cap poll; el contrari de l'adagi *polls i estudiants...*

Abans que els nostres estaments treballadors no es llancin a aventures per al millorament de la seva sort, cal que tinguin ben present això que hem assenyalat més amunt, que de les revoltes i convulsions el pa bo i la bona vianda en fugen ràpidament, són dues coses completament renyides, antagoniques, jamai poden ésser juntes.

Si la gran conquesta material de la humanitat que treballa en pau, ha estat la de fer allunyar o oblidar el pa negre i la mala vianda, procurem no alentar discòrdies, revoltes, ni convulsions, perquè ens poden prendre amb una gran facilitat el pa de blat que avui mengem.



Sistema modern d'ensacar raïms de taula

El mitjà més segur per a protegir els raïms de taula, consisteix en ensacar-los. Quan s'inicià aquest procediment, es feia quan els raïms anaven a madurar i amb el sol intent d'evitar que aquests fruits daurats fossin malmesos per les abelles i les vespes. S'utilitzaven aleshores, unes paperines o saquets de glassa, de lli o de fil metàl·lic.

Les experiències i els progressos, han motivat que aquests procediments hagin estat substituïts pels saquets de *paper cristall*, de forma de butxaqueta; quan es pleguen

els fa semblar una campana. Transparents, apergaminats, resistents, cristallins i tenen a la base uns rengles de petits forats per on els raïms percebeixin l'acció dels raigs de les calors solars.

Els sacs de paper cristall són cada dia més emprats, tant per als professionals com pels aficionats, convençuts del difícil que és, collir raïms perfectes sense ensacar-los.

Actualment s'ensaquen els raïms tan aviat com es formen els grans. Com que en aquells moments el polsim és molt curt i poc consistent, es lliguen els sacs de paper a la redolta que porta el raïm amb el qual s'eviten els danys de la cochilis, de l'eudemis i d'altres insectes.

Per altra part, els raïms protegits amb els sacs de paper maduren més depressa. Quan estan madurant, si el sol i les calors són molt forts, convé tapar-los amb els pàmpols dels ceps per evitar que es torrin els grans.

Un altre avantatge molt important, sobretot per als raïms tardans, és el d'evitar les gelades i freds de la tardor, permetent això d'anar-los collint a mesura que es necessiten.

L'ensacar els raïms ha d'aconsellar-se a tots els que es dediquen a produir-los i comerciar-hi.



Manera senzilla d'impulsar el consum i l'elaboració de la sidra dolça no fermentada

F. Rudolf, en un treball dedicat a donar a conèixer la manera com a Suïssa s'aprofiten les pomes, ens assabenta que el consum de sidra dolça, sense fermentar, s'ha estès d'una manera extraordinària d'ençà que els particulars no han de preocupar-se de la seva fabricació.

En molts pobles s'han fundat unes Cooperatives mixtes, compostes de productors i de consumidors, que s'han proveït d'aparells mòbils que es traslladen d'un poble a l'altre i de casa en casa de pagès, d'igual manera que els alambics moderns, amb els quals a cada casa de pagès i en les pròpies vaixelles d'aquest, es pasteurisa la sidra que es necessita per al consum de llurs famílies.

El pagès no ha de fer més que tenir a punt els mostos de pomes que s'han d'esterilitzar i les corresponents bótes, sense preocupar-se de la feina. Paga sense recança, el que val, puix té la seguretat que podrà disposar durant dos anys de sidra dolça de primera qualitat.

En el cantó de Zuric, funcionaven a la tardor de l'any darrer, 63 d'aquests aparells pasteurisadors, amb els quals s'esterilitzaven

dos milions de litres de sidra, treball que es realitzà la majoria de vegades durant les hores de la nit, quan el preu de l'energia elèctrica és més baix.

D'aquesta manera s'ha aconseguit introduir en moltes famílies la sidra dolça i, a l'ensens s'ha facilitat la creació d'importants establiments industrials dedicats a elaborar sidra dolça, establiments que abans tenien una vida raquítica i que avui, amb prou feines poden donar abast al consum.

Hi hagué establiment que embotà la passada tardor, més de dos milions de sidra dolça no fermentada.

Heus ací, diem nosaltres, un camí que podria imitar-se per a facilitar i difondre l'elaboració i el consum de mostos de raïm sense fermentar, els anomenats vins sense alcohol, dels quals tant se'n parla i tant recomanen, sobretot els propagandistes contraris a l'ús del suc de raïm fermentat.

Valdria la pena, creiem nosaltres, d'estudiar aquesta forma d'utilització dels suc de la vinya, ja que bé es necessita recórrer a tots els mitjans per a posar terme les crisis que tan perjudiquen els seus conreus.



Nou sistema de conservació de la fruita mitjançant la torba

El Comitè Nacional de la Premsa Agrícola Italiana, dona compte dels sorprenents resultats aconseguits a Alemanya, mitjançant un nou procediment de conservació de la fruita.

El mètode consisteix en col·locar dintre de barrils, que ajustin molt bé, les fruites amb sostres separats els uns dels altres amb torba molt fina. Sobre el darrer sostre, s'hi posa un gruix de torba de 15 centímetres. La darrera tapa del barril queda enfonsada uns 20 ó 25 centímetres.

Per evitar que les pluges mullin els barrils, aquests són coberts amb cartó enquitranat. Si els barrils han de quedar a l'aire lliure o si estan exposats a temperatures molt fredes, aleshores es revesteixen amb una capa de terra, d'uns 20 centímetres de gruix.

Els que han adoptat aquest sistema, declaren que n'han quedat satisfets del tot, puix la fruita es conserva fresca, sense alterar-se gens i conservant totes les qualitats, amb tot i haver estat embarrilades algunes setmanes durant el transport.



NOTES INFORMATIVES

L'actual conflicte agrari de Catalunya

Sota aquest títol, el conegut home polític i agrari, en Joan Garriga i Massó, acaba de publicar un llibre, no gaire voluminós, però que inunda de llum tots els caires del conflicte.

Analitza les utòpiques ambicions que els agitadors han despertat en la massa camperola i demostra com portaria la pobresa als benestants rabassaires i parciers i a l'economia tota del país.

El senyor Garriga i Massó presenta unes Bases, que raona detingudament, d'un projecte de llei sobre contractes de conreu.

Les Bases contenen, entre altres, els següents extrems:

Tots els contractes podran ésser revisats, a petició d'una de les parts, però mentre no hi hagi resolució, continuaran vigents els pactes estipulats. La revisió no produirà efectes retroactius.

A més, per a ésser revisables els contractes, hauran de presentar circumstàncies que es determinen, que poden fer sospitar que hi ha perjudici per alguna de les parts.

Tot parcer, rabassaire o masover, podrà instar la conversió del contracte en arrendament a metàl·lic o en un cens emfitèutic temporal, mitjançant condicions que s'especifiquen i és potestatiu del propietari l'adopció de la fórmula de l'arrendament o cens.

En l'un i l'altre cas, el parcer haurà de garantir al propietari l'efectivitat de les pensions. Hi haurà d'haver, encara, previ acord respecte a indemnitzacions degudes al propietari per tot allò que li resulti inutilitzable per virtut del nou contracte.

El propietari tindrà el dret de tanteig per a quedar-se la finca si decideix portar-se-la per administració.

En el cas de venda del tot o part de la finca, els seus arrendataris o parciers podran exercir el dret de tanteig sobre la totalitat del que hagi estat objecte de la venda.

Els conreadors podran exercir el dret d'expropiació per adquirir la totalitat d'una finca, mitjançant valoració contradictòria i atenent-se a determinades regles. No podran expropiar-se les finques compreses en zones

d'urbanització, les directament explotades pel propietari o aquelles en les quals hi hagi alguna indústria agrícola o pecuària important, o hagin estat notablement millorades pel propietari.

Subjectant-se a normes que es concreten, el propietari podrà rescotar les terres donades a arrendament o parceria, al sol objecte de menar-les per administració i cultiu directes. Altres casos de desnonament s'estableixen, tals com la terminació legal del contracte, manca de pagament, infidelitat en la forma de fer les particions, etc.

Amb la fixació d'unes normes per a la restitució de fruits retinguts pels parciers, acaba el senyor Garriga i Massó aquest tractat que cal que llegeixin els qui es preocupen de la desastrosa situació a què ens han portat alguns insolvents de la política.



L'embassament de Mas Cardenal, a Salamó

D'alta transcendència per al Baix Penedès i terres del Gayà, és l'intent de portar a realització l'embassament denominat de Mas Cardenal.

Sobre el projecte d'aquesta obra hidràulica, escriu el nostre estimat confrare *El Baix Penedès*.

«Es hora de preocupar-se seriosament d'aquesta realització, duta pacientment a un estat de consolidació i realitat per un sol home, no gaire secundat per les forces col·lectives dels pobles que en resultarien beneficiats, cosa que ha contribuït a què resti encara ignorada per la majoria dels que aquí vivim, el fet que tenim en perspectiva una obra que podria convertir en regables terres de tota la part de la marina dels nostres termes, des de Calafell fins a Altafulla, com que seria el més important foment d'aquest Baix Penedès, doncs quedaria transformat el nostre litoral en una horta immensa.

Sabem per endavant que la gran majoria de vendrellencs es refregaran els ulls i no voldran donar gaire crèdit a les nostres manifestacions, però nosaltres estem disposats a emprendre des d'ara una actuació constant en favor d'aquest embassament i en edi-

cions successives anirem donant dades i dient coses sobre aquest afer que tanta importància pot tenir per a la nostra economia. Per avui ens limitem a dir que tenim, els que ací vivim, un factor de riquesa col·lectiva al nostre abast, que cal recollir-lo i que per fer-ho es necessita ambient popular; que aquest sols es posa en moviment quan és enfocat i recollit per les organitzacions representatives de la col·lectivitat, a totes les quals i sobretot als seus homes dirigents, cridem l'atenció per si creuen convenient parlar-ne, sobre tot els de l'Ajuntament, els del Centre Industrial, del Sindicat d'Iniciatives i els del Sindicat Agrícola.

Per la nostra part ens proposem anar donant al públic notes i dades d'aquest interessant afer, tot i oferint la nostra modesta col·laboració, si és que hom la creu utilitzable, doncs en afers d'alta transcendència com aquest, no sabríem ni podem negar-nos a deixar-los oblidats.»

No podem menys que expressar la satisfacció que ens causen les manifestacions de l'estimat setmanari vendrellenc, així com el desig de veure transformades aquelles hermoses i històriques contrades en paradisiacs llocs propicis a les més variades i riques produccions de la terra, com sols l'aigua en posseeix la virtut de realitzar-ho.

Fem vots i ens associem de tot cor per a què sigui aviat un fet, la realització d'una obra tan important com beneficiosa per aquell interessantíssim tros de terra catalana.



Concurs de Selecció d'Esporgadors a la comarca del Baix Penedès

El Concurs convocat a la comarca del Baix Penedès, marca una fita en la ruta de renovació i millorament que s'ha seguit en l'esporgada de l'olivera a les terres penedesenques.

Esporgadors formats en les velles màximes de la forma de vas, per bé que dominats encara per la influència d'antigues prevencions locals, han comprès fàcilment les principals característiques en què una bona construcció d'aquesta forma es fonamenta i els avantatges que una execució acurada de totes les operacions complementàries inherents a aquesta construcció els pot reportar.

Ho proven, el nombre d'esporgues de re-

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES

TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 BARCELONA

forma i de formació presentades a Concurs i el fet que totes les inscripcions foren declarades concursables.

Llevat, però, d'un parell o tres de lots millor classificats, en la major part d'esporgues de producció presentades a Concurs es manifestaren algunes tendències desorientadores que convé precisar.

D'aquestes tendències unes són conseqüència de la mateixa reforma; d'altres, reminiscència de les velles prescripcions.

La primera i més generalitzada és l'excés d'obertura de gàbia, que motiva un buidament exagerat de l'ull de la copa i de consegüent uns trams de branca excessivament llargs i desproporcionats.

Una altra i conseqüència de l'anterior és la reducció de les ramificacions laterals a les parets estrictes del vas per supressió de totes les brotades interiors i àdhuc exteriors si no són descendents o pènules.

D'aquestes copes unes són aplanades per encapçament de totes les guies de creixença i altres creixen lliurement sense retenir cap cimal ni equilibrar el brancatge.

Tant les unes com les altres acostumen ésser espesses de branques, poc ramificades, poc aclarides i amb el brot de producció mal renovat.

Contràriament a aquesta tendència, algunes copes es crien excessivament closes, estretes i enarborades.

Aquestes copes tenen una base de gàbia millor que les anteriors, però hi manca volum i els hi sobra molt de boscall, a més de què s'espesseixen ràpidament, el qual és encara més contraproduent en un torn d'esporga bienal.

Finalment i tal com escau a una esporga alterna, manca en molts concursants reparar millor, (que no vol dir pas sempre aclarir més) la branca vella que ha de treure la nova brotada i principalment posar més cura en la retenció, bifurcació i acondicionament dels caps de branca o guies, complement indispensable per a obtenir una construcció regular i equilibrada d'aquesta forma d'esporga.



El Canal de les Garrigues

Els representants dels municipis afectats en la construcció del Canal Superior de les

Garrigues, han celebrat darrerament una reunió a Lleida per a tractar de la constitució d'una Mancomunitat de Municipis, segons ho autoritza l'Estatut Municipal.

Es donà compte de què estan fets els estudis de la totalitat del Canal de la Segarra i treballs de camp des de les Borges a Castellans, a partir de les Garrigues.

S'acordà procedir a la redacció de l'Estatut que regula el funcionament de la Mancomunitat de Municipis i nomenar una comissió que faci les gestions necessàries en favor del Canal, la qual estarà formada pels representants dels Municipis de Tàrrega i d'Agramunt, per la Segarra, essent els seus suplents els de Belianes i Anglesola i pels representants de Borges Blanques i Granyena, per les Garrigues; suplents, els de Castellans i Aspa; essent President el senyor Batlle de Lleida o la persona que ell delegui i Secretari el mateix que ho era de la Comissió Gestora anterior.



La crisi agrícola

Llegim i ens fem nostres unes consideracions que fa P. de la C. a *Aires de la Conca*. Diu així:

S'accentua forta com mai. I malgrat això l'agrarisme no fa quasi res. Es dona molta importància a totes les altres crisis, la industrial, la comercial, però aquestes, al cap d'avall, reben les conseqüències de l'agrícola.

Fem comptes. Les trufes a cap preu, en certes comarques ni han pagat el preu d'arrencar-les; les carxofes, en molts camps, s'han deixat sense collir; els préssecs baratíssims i molts podrint-se per les duanes; les bajoques quasi regalades; les panses d'Almeria llençades; les despulles, el vi, l'oli, amb cotitzacions baixes que no poden donar per portar el pa als qui viuen de la terra.

Puja a milions el que s'ha perdut. Més de cinc milions, solament a la comarca trumferra de Mataró. A més de 15 amb la taronja. La suma seria importantíssima.

Un país tan eminentment agrícola com el nostre, amb una crisi tan general dels productes del camp, què se li espera?

Davant d'això, què fa la pagesia catalana? Mentre una part d'aquesta calla, una altra part es llança afuada darrera els mitings,

on uns homes que no són agricultors o que estan cansats d'ésser ne, els hi enverinen l'ànima amb prometenques il·lusòries que no compleixen, mentre ells obtenen càrrecs, actes i *enxufes*.

Els pagesos, encegats, no recorden que aquests falsos predicaires són els mateixos que amb veu escridassera prometeren que el vi no pagaria drets a l'entrar a les ciutats i segueix *pagant-los igualment*. Que Itàlia i Grècia exporten vi a França i nosaltres poc o gens per la ineptitud d'aquests falsos predicaires, preocupats en tenir contents a uns quants dels seus amb càrrecs. I no volen veure —que ja és ceguera— que algun d'aquests falsos predicaires, amb guàrdia civil i tot, han fet complir als seus parcers els tractes i pactes.

I una part encara d'aquesta pagesia no sols no vol preocupar-se d'aquesta crisi, sinó que s'adalaria més a la propaganda política i revolucionària.

Però la crisi fa la seva via i tot fa pensar —desgraciadament— que la farà més encara. I que no es guarirà —això sí que és cert— amb prèdiques revolucionàries i prometenques de lleis, que trenquen totes les lleis, segons aquell diputat tarragoní que ha passat per les portes de tots els partits polítics.

L'economia també té les seves lleis i qui les defuig i les trenca, en pateix les conseqüències, la crisi i la misèria.



Els nostres vins a Puerto Rico

Les votacions que actualment s'estan realitzant als Estats Units per a orientar-se amb respecte a l'opinió pública, sobre l'abolició o el manteniment de la Llei Volstead, donen uns resultats unànimement favorables al restabliment del règim humit i tot fa esperar que per al novembre o desembre d'aquest any les portes del mercat americà i d'aquells altres països subjectes al seu domini, s'obriran als exportadors espanyols de vins i licors. Puerto Rico va a ésser, doncs, en breu, un nou mercat de consum per als nostres productes vinícoles. La *Perla Antillana*, amb prop de dos milions d'habitants que actualment posseeix, serà un mercat que els exportadors espanyols caldrà que tinguin molt en compte.

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

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

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

R.C. ESTUDIS-14 Y CANUDA-2

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE OCTUBRE

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 campenya, primerenca	3'50
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50
Ceba llarga de Vic, primerenca	2'00
Ceba blanca grossa, francesa	2'50



Ceba blanca, primerenca, de la reina

Ceba vermella, de cabeçar	1'75
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'50
Cerfull, comú	1'50
Cerfull, molt arriçat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	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	2'50
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam bleder	2'00
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam Trocadero, per a l'exportació	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00

Escarola de fulla doble arriçada	1'25
Escarola doble crespada	1'25
Escarola molt arriçada, de Cabell d'Angel	2'25
Espinacs	0'50

	Ptes. Un quilo
Faves primerenques, quarentenes	4'00
Faves primerenques, blanques	2'50
Faves primerenques, morades	2'50
Faves grosses, de Mahó	1'50
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriçat	0'75

	Ptes. 100 grs.
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

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

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00



Julivert, molt arriçat

Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina, morada	1'00
Remolatxa fina, Cheltenham	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'50
Alfals lupuli, Minette	5'00
Alfals rústec o mielga	4'00
Alfals mortí o Bersim	2'50
Col gegant Cavalier	8'00
Col gegant de fulla arriçada	11'50
Nap suec rodó, molt gros	5'00
Nap suec mig llarg, molt gros	5'00
Nap suec 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



Pèsols setsetmaners, verds «Selectes»

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

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

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevilla suaveolens
Cobea 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

TUBS **URALITA DRENA** **SANITARIS**

BARCELONA, PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Forment de la Manxa.	100 quilos	00'00 a 46'50		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Aragó	"	00'00 a 47'00		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Navarra	"	46'00 a 47'00		
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	Urgell i Vallès	"	46'00 a 00'00		
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	29'00	Comarca	"	45'00 a 00'00		
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	40'00	Extremadura, blanquet	"	43'00 a 00'00		
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	45'00	Cruzer	"	44'50 a 00'00		
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	33'00	Lleida	"	48'50 a 00'00		
Materia orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00	CIVADA				
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50	Extremadura.	"	32'00 a 33'00		
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	38'00	Cartagena.	"	29'00 a 30'00		
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	ORDI				
INSECTICIDES I FUNGICIDES				Extremadura.	"	31'00 a 32'00	
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00	Urgell i Segarra.	"	30'00 a 31'00		
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60	Manxa	"	30'00 a 31'00		
Sofre gris o precipitat	"	10'00	MORESC				
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00	Plata disponible.	"	41'00 a 41'50		
Sofre de terròs	100 quilos	42'00	Andalusia superior	"	40'00 a 40'50		
Sofre en pans, refinat.	"	53'00	ESCAIOLA				
Sofre de canó.	"	56'00	Andalusia	"	55'00 a 57'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	MILL				
Sulfat de coure, país	"	86'00	Estranger	"	47'00 a 48'00		
Acetat de plom cristall	"	300'00	Comarca	"	48'00 a 49'00		
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	220'00	ARRÒS				
Arseniat de plom en pols	"	280'00	Arròs Bomba, primera	"	95'00 a 100'00		
Permanganat de potassa	"	500'00	Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00		
Sosa Solvay	"	35'00	Arròs Selecte.	"	44'00 a 45'00		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00	Arròs Matisat.	"	41'00 a 42'50		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00	Arròs Benlloc, zero	"	40'00 a 41'00		
PRODUCTES ENOLOGICS				Arròs Floreta.	"	44'00 a 45'00	
Acid citric cristallitzat estranger.	100 quilos	500'00	Arròs Selecte.	"	45'00 a 46'00		
Acid tartàric cristallitzat país	"	350'00	FAVES				
Acid sulfurós anhidre.	"	185'00	Extremadura.	"	00'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	175'00	Mallorca	"	41'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	160'00	Andalusia	"	48'50 a 49'50		
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	90'00	Turquia	"	39'50 a 40'50		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	125'00	Eivissa	"	41'00 a 41'50		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'25	Mahó	"	67'00 a 00'00		
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	FAVONS				
Carbó vegetal	"	300'00	Sevilla	"	43'00 a 44'00		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Xereç	"	43'00 a 44'00		
Caseïna pura	"	350'00	Marroc	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00	Italians	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix en fideus	"	27'00	Xinesos	"	40'00 a 42'00		
Cola de peix Saliansky	"	100'00	CIGRONS				
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	75'00	Cigrons Màlaga, fins, números 48 i 50.	"	88'00 a 89'00		
Caramel concentrat	"	300'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	70'00 a 71'00		
Enofosfat bicàlcic	"	115'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	56'00 a 58'00		
Fosfat amònic	"	275'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	53'00 a 55'00		
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00	Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat.	"	225'00	Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00		
Metabisulfít de potassa en pols, antifermant	"	235'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	100'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00		
Negre animal en pasta rentat	"	170'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00		
Osteocola Coignet	"	505'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Sang cristallitzada	"	785'00	MONGETES				
Tani a l'èter pols extra	"	1.700'00	Mongetes València Pinet	"	84'00 a 00'00		
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00	Mongetes Tranquillon noves	"	78'00 a 00'00		
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.200'00	Mongetes Monquillines noves	"	83'00 a 00'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00	Mongetes Mallorca.	"	81'00 a 82'00		
MATERIES FILTRANTS				Mongetes Castella corrent	"	128'00 a 00'00	
Amiant	100 quilos	1.400'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	136'00 a 138'00		
Cel·lulosa extra forta	"	350'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	82'00 a 85'00		
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Mongetes Cocorrosses Itàlia	"	75'00 a 80'00		
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Mongetes Comarca noves	"	85'00 a 00'00		
Terra de Lebrija	"	40'00	Mongetes Perles Galícia.	"	65'00 a 00'00		
CEREALES I LLEGUMS				Mongetes mitjanes.	"	00'00 a 00'00	
BLAT			Mongetes Braila.	"	60'00 a 00'00		
Forment de Castella	"	45'00 a 45'50	Mongetes Prat	"	00'00 a 00'00		
Candeal de la Manxa	"	45'00 a 45'50	VECES				
			Veces Andalusia	"	35'00 a 35'50		
			Veces estrangeres	"	33'00 a 35'50		
			ALTRES CEREALES I LLEGUMS				
			Ers país.	"	37'00 a 37'50		
			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 69'00		
			Fesolets Girona	"	100'00 a 105'00		
			Guixes	"	40'00 a 41'00		
			Llenties.	"	90'00 a 100'00		



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

Llavors d'Hortalisses

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

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 (Mjelga)	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

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE Llagas de toda naturaleza

ARSECALINE Asma, anemia, fatiga

UNGUENT ROJO Para caballos cojos y defectos varios

JABON DE LOS PIQUEUX Para limpiar de perros, coballos y expulsión de sus parásitos.

EMBRUCACION Fortifica los músculos

P. MÈRE DE CHANTILLY

Ungüent roig: Per a cavalls coixos i altres varis defectes

Black mixture: Llagues de tota mena

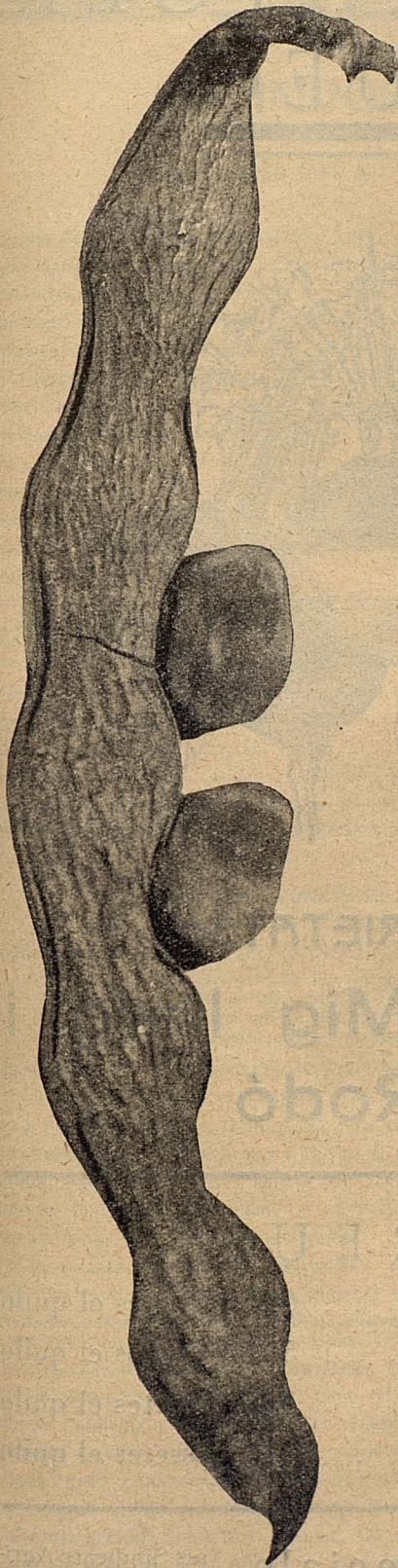
Arsecaline: Asma (ofec), Anèmia, Fadiga

Embrocació: Fortifica els músculs

Daniel Robert - Claris, 72 - Barcelona

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. Tabelles de tamany regular. - Molt cercades per a l'exportació per ésser tant primerenques.

PREU:
4 pessetes el quilo

Primerenques blanques

De molta precocitat, tabelles llargues, ben poblades de grans grossos i bon aspecte. Es 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, llegendes

Tardanes. Tabelles 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 tabelles de formós aspecte, poblades de grans grossos molt saborosos.

Pèsols Austràlia, emparradors

També de tabelles 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 tabella 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 tabelles no es fan tant llargues. Ambdues menes són emparradores, és a dir, que necessiten canyes per a llur conreu.

PREUS:

Austràlia, arrugats, 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)

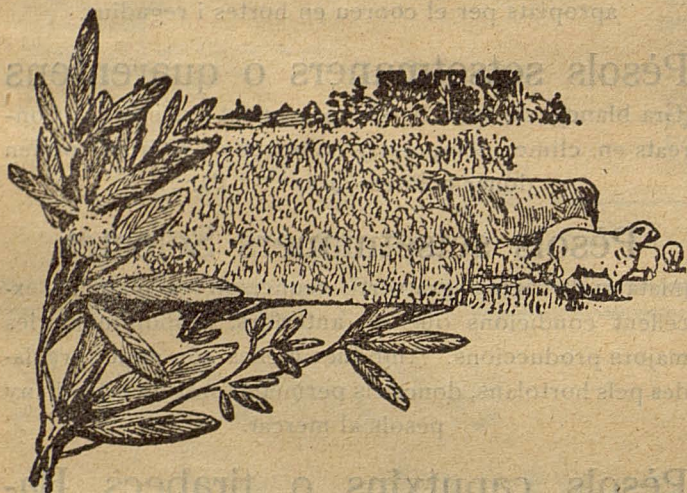
En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRANCÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA», etc.

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, dóna 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. És 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 fems i adobs nitrogenats. Per la seva força vegetativa neteja els camps d'herbes parasitàries. Ajuntant les sèmbrs de BERSIM a l'alfals, la producció de farratge no es veu interrompuda. L'extensió del seu conreu a Algeria, 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

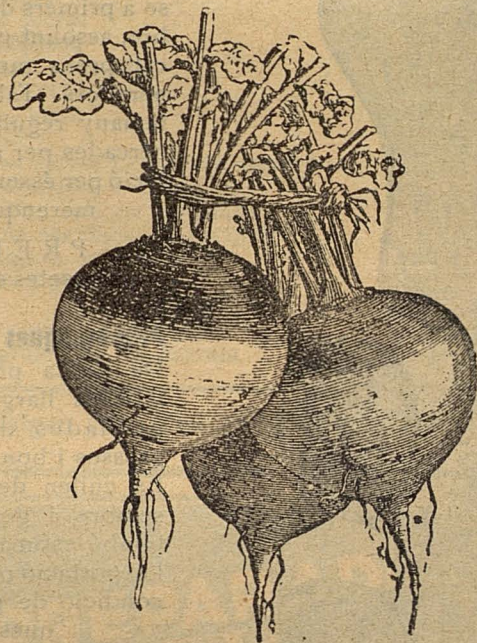
EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 — BARCELONA

NAP

FARRATGER

SUEC



VARIETATS:

Llarg, Mig llarg i Rodó

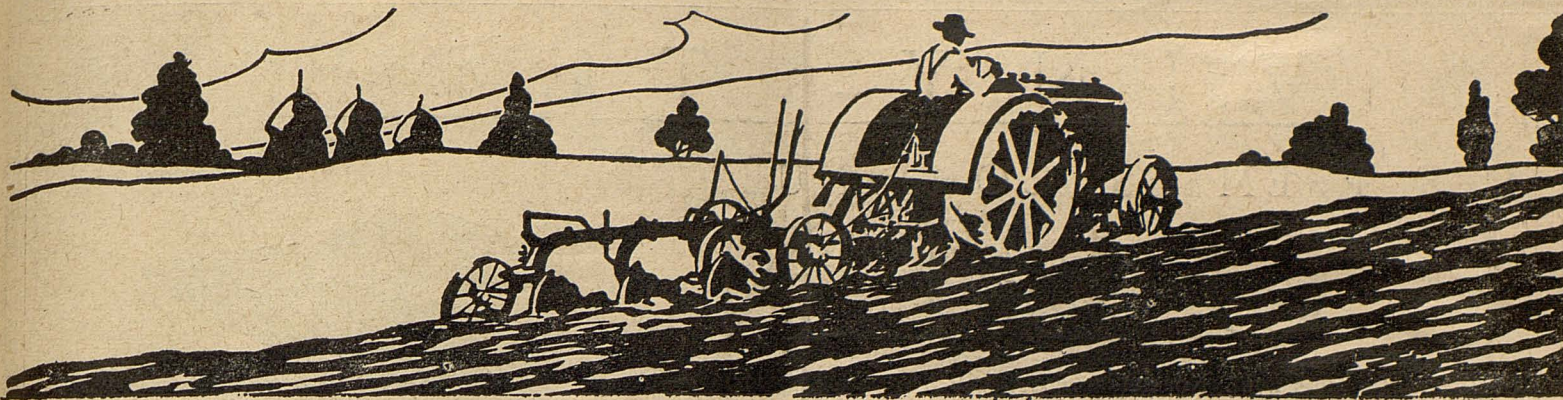
PREUS:

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



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

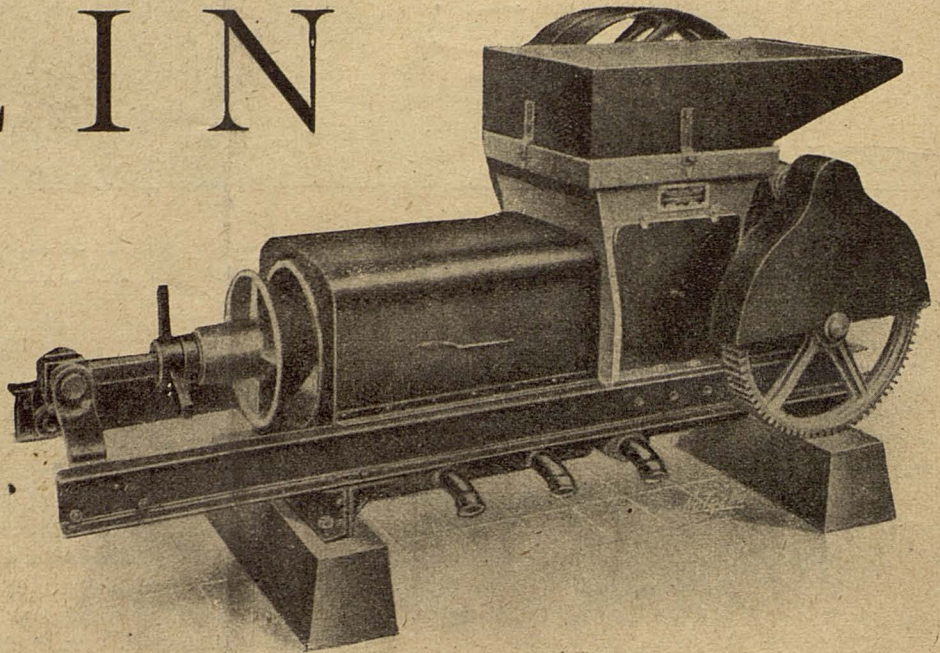
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



VICENTS VILA CLOSA PASSEIG DE GRACIA, 88
Tel. 72095-Dir. Teleg. KEGEVILA Barcelona

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

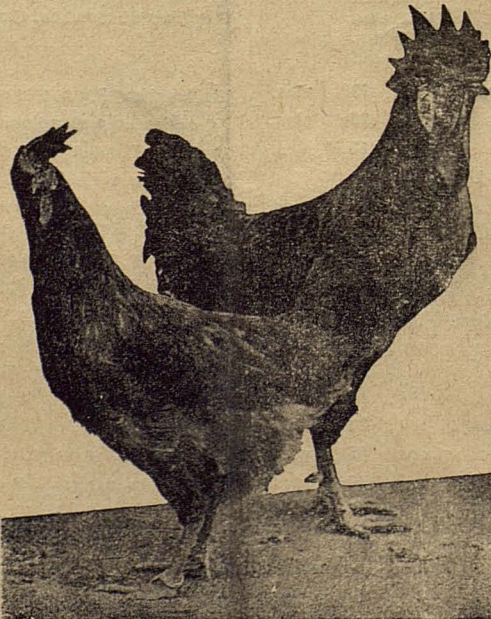
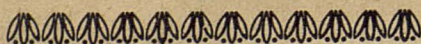
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



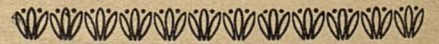
De les quals prenem encàrrecs per als mesos de Juny, Juliol i Agost. Deu anys de constant selecció amb el niu trampa ens permet considerar la nostra raça de

Gallines PRAT

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



Lot campió de races nacionals, Exposició Nacional, Madrid



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

Campionats de Races nacionals

obtinguts a Madrid, París i Barcelona



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