

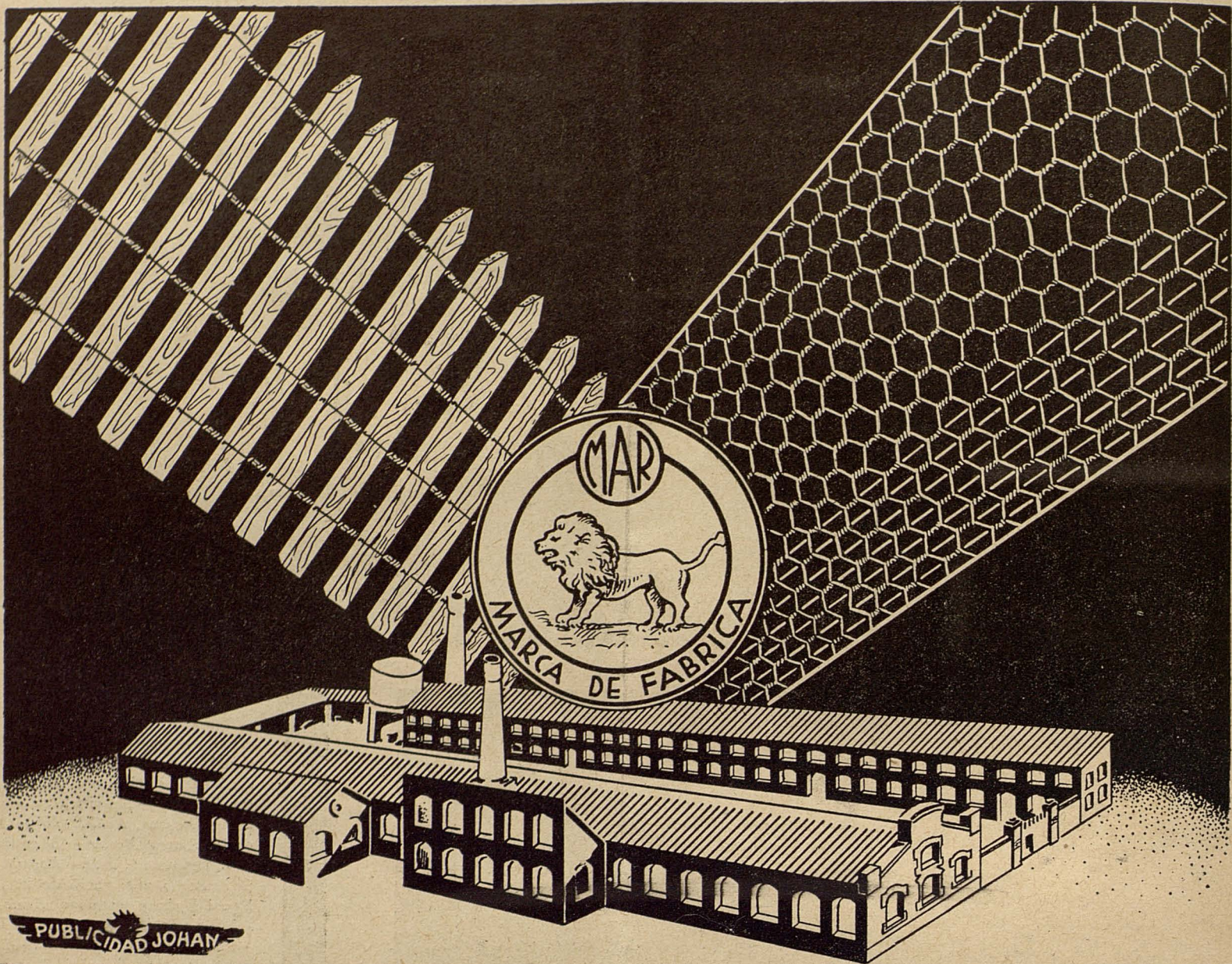
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Consideracions sobre el dret d'adquisició a favor dels arrendataris, *P. Negre i Pastell*.— La vinya associada a altres conreus, *Raül M. Mir*.— Vinificació, *Arnest Mestre*.— El gram i la seva destrucció, *Isidre Rogent*.— La producció i exportació de la patata Royal Kydney, catalana, *Enric Sala*.— Els pardals, *Miquel Codina i Farré*.— L'avellaner, *M. Agramunt*.— Bolets, *Emili Pasqual d'Amigó*.— Les aplicacions terapèutiques de l'essència de bergamota. — Elaboració de la llana, al Pallars, *R. Violant i Simorra*.— El que diu la premsa: Crèdit per als agricultors, *Josep M.^a Gich*. — La repoblació forestal i la pluja, *Josep Via*.— Recerques pràctiques: La llet com aliment. — La farratgera «Elefant». — Les plantes en testos. — Despeses que poden estalviar els agricultors. — La farina d'alfals en l'alimentació dels vedells i porcells. — Notes informatives: L'èxit de l'Assamblea de l'Institut Agrícola, a Madrid. — L'exportació de pells espanyoles a Alemanya. — El Mercat de Calaf. — Les cries d'animals per a la pelleteria al Japó. — Notes comercials. — Calendari de sembrs. — El mercat.

Filadora de borres de Sarroca de Bellera filant lli, amb la filosa i el fus.





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' "ALAMBRE 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 IL·LUISTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



**ALIMENTS
PER A L'AVIRAM
i
BESTIAR
GIBERT**
AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES
DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS
d'Alfals, en farina.—Civada, espunta-
da, aixafada, farina integral, farina se-
dassejada, etc.—Ordi.—Id. id. Moresc,
tranquilló, pelat, semolina, farines.—
Arròs, i els seus derivats, Segó.—Tur-
tò i llurs farines.—Lli i la seva farina,
etcètera.

Farina de peix, les qualitats més se-
lectes, importades d'Escandinàvia.
Farina d'ossos, tri-esterilitzada i pe-
lada.
Farina de carn, de les més impor-
tants frigorífiques del món.

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

Representant a Madrid: MANUEL RAMOS I VILLASANA - Atocha, 77, pral.-Telèfon 77569

IMPORTADOR EXCLUSIU DE



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

PREU PER SAGA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

Llet en pols, completa i sense gras-
sa - Oli de fetge de bacallà
CIVADA ESCORXADA
SOYA (BAGAZO)

RANXOS AVICOLES

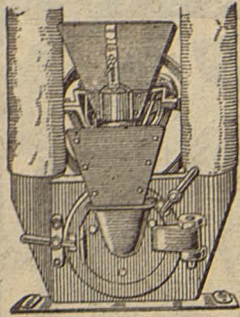
Aliments especials per a Pollets i Ponedores

- | | |
|------------------|-----------------|
| 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-Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID



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 tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciant que només es dedica a fabricar molins trituratoros, 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** - Riera, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884

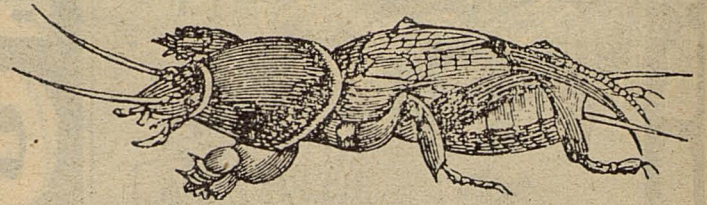
Ous de Naftalina

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 d'emalatge 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



GUERRA ALS CADELLS

Defenseu les vostres collites. Mateu els cadells de les patates, cebes i tota mena de plantes dels vostres horts. Eviteu la terrible plaga que destrueix les vostres hortalisses.

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

No perjudica les plantes, ni la terra
No s'ha d'emprar en planters

Us responem de l'èxit. Estem disposats a fer una prova gratis en el vostre hort. No us caldrà més que telefonar a la nostra fàbrica i us demostrarem pràcticament l'eficàcia del nostre **Cadellmat**

S'expedeix en llaunes de 12 i 20 quilos,
i en barrils o bidons de 100 o 200 quilos.

MANERA D'EMPRAR EL CADELLMAT
A mesura que raja l'aigua dintre el reguerot, es va tirant el *Cadellmat* a raig de porró. Procurar que tota l'aigua de la regada contingui igual quantitat de producte. No deixar de tirar-hi el *Cadellmat* mentre duri l'operació de regar.

Agricultors: Se us invita a fer una prova gratis. Demaneu-la al tel. 33328-Barcelona

Fabricants: **VALLÉS GERMANS, S. A.** - Massini, 79
(SANS) BARCELONA

Malalties del bestiar

PER

M. ROSSELL I VILAR

Llibre de 300 pàgines, il·lustrat

5'50 PESSETES

DEMANEU-LO A 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 cànem per a diversos usos industrials.

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

BLACK MIXTURE
Llagas de toda naturaleza

ARSECALINE
Asma, anemia, fatiga

UNGUENTO ROJO
Para caballos cojos y defecar varios

JABON DE LOS PIQUEUX
Para limpieza de perros, caballos y expulsion de sus parásitos.

EMBROCCACION
Fortifica los músculos

D. MÉRÉ DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Clarís, 72 - BARCELONA

Oficina Técnica
Treballs i Informacions Agricoles

Intervencions en compra-venda de finques: Projectes d'explotació agrícola: Valoració de finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments contra plagues del camp: Estudis i fórmules d'adobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Estadística econòmica de mercats: Aixecament de plànols: Plantacions de fruterars: Nivellacions: Planejaments de regadius: Estudis vitivinícoles: Clarificacions i correccions: Elaboracions a preus convinguts: Desfons de terrenys amb tir directe i amb malcat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

CONILLS

Tenim existència per a la REPRODUCCIÓ DE LA RAÇA

PENEDÈS

ACREDITATS -- SET ANYS DE SELECCIÓ

Pesen dos quilos al moment de servir-los. - 6 ptes. exemplar

Granja MAURICI
Sant Sadurní de Noya

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a Tancats, Galliners, Colomars, etc. Filferro, Teixits metàl·lics, Garbells per a cereals

RAMON TOMAS
Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRQUES A:
BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

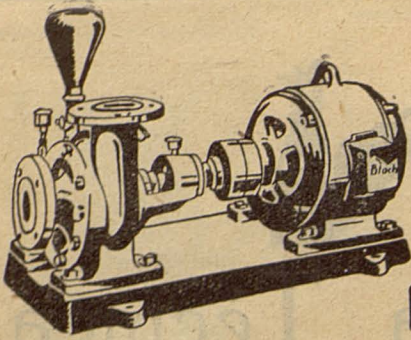
Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE
Adob complet aplicable a tots els conreus
Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS
Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

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

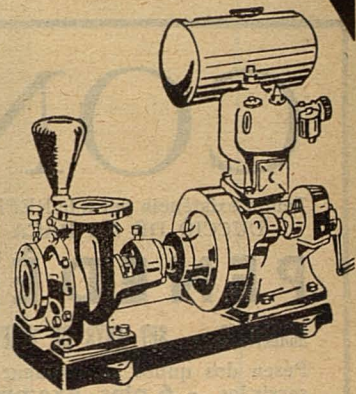
GUANOS - DROGUES - SOFRES
ALESAN
SOCIETAT ANONIMA
Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb la Plaça de l'Angel
BARCELONA



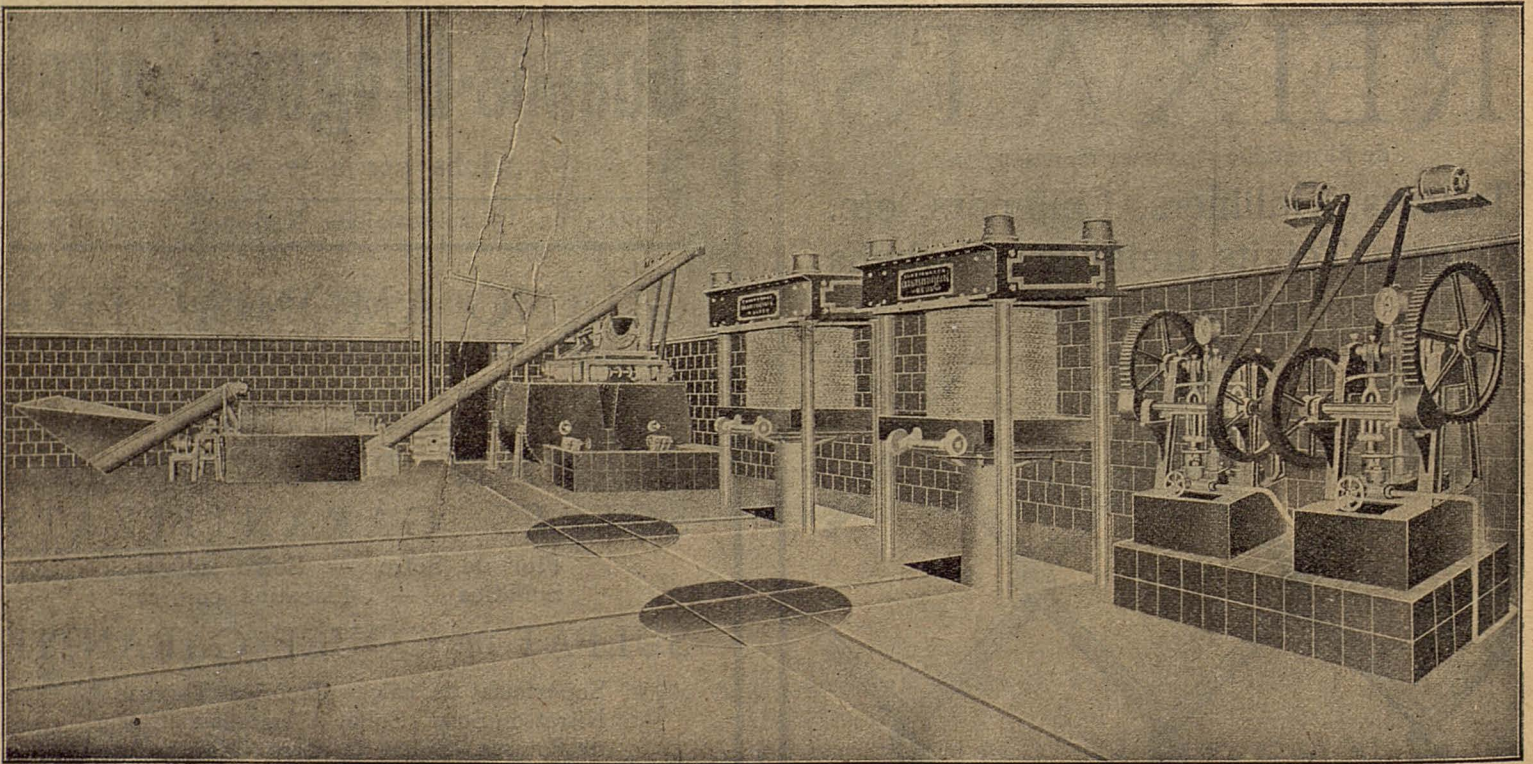
¡Agricultors!

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

marca
Bloech



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



INSTAL·LACIO OLEICOLA: Model 1933. De gran rendiment en la producció i qualitat d'OLI

Constructor: **GABRIEL PUJOL I PARÉS** - Dr. Robert, 47 - **REUS** (Tarragona)

Especialitat de la casa en tota classe d'instal·lacions Oleícoles - **Premses hidràuliques** (construïdes amb bigues d'acer) - **Rentadores, Trituradores i Batedores** per a **Olives**

Facilito Pressupostos i Catàlegs per a **INSTAL·LACIONS COMPLETES O PARCIALES**

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XVIII - NUM. 10

OCTUBRE DE 1934

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

SUBSCRIPCIÓ:
Per tot el país i Amèrica, un any, 10 ptes.
Altres països. 15 ptes.

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ: TRAFALGAR, 76 - TELEFON, 18744 - BARCELONA

Consideracions sobre el dret d'adquisició a favor dels arrendataris

III

Dèiem, en acabar l'article anterior, que no podem elogiar la tendència, clarament manifestada aquests darrers temps, a concedir als arrendataris el dret d'adquisició de les terres arrendades després de determinat nombre d'anys de duració del contracte. Per les raons exposades en els dos precedents articles som fonament, absolutament contraris a la concessió d'aquest dret, però afegim en acabar el darrer article que això no significa, ni pot en cap manera significar que siguem contraris a què els conreadors puguin esdevenir amb facilitat propietaris, seguint però naturalment un sistema tot altre que el proposat per aquells legisladors, polítics i sociòlegs que inspiren llur trista i malèvola actuació en el principi fatal de la lluita i l'odi de classes.

Nosaltres, partidaris fervorosos de la ferma i lleial cooperació dels uns amb els altres, nosaltres que volem inspirar tota la nostra actuació social en els principis immortals de l'Evangelí i considerem per tant com a germans tots els homes, desitgem i volem que el treballador pugui assolir el major benestar possible i procurarem per tant estudiar amorosament les seves aspiracions, els seus anhels per a poder-los satisfer en quant la justícia i la indefugible realitat ho permetin. No podríem negar, perquè és absolutament cert, que entre aquestes aspiracions hi ha, entre els treballadors del camp, intensament sentida la d'esdevenir propietaris de les terres que hagin de conrear o que ja conreïn.

Aspiració justa, aspiració legítima, aspiració lloable mentre no pretén desconèixer i usurpar drets aliens. Conciliar, doncs, els drets legítims dels propietaris no conreadors amb aquesta natural aspiració dels conreadors no propietaris, és la gran obra de polí-

tica social agrària que caldria fer a la nostra terra, obra que considerem, juntament amb la d'obtenir en els nostres contractes agraris l'imperi dels principis de justícia per a tots, la més fonamental per al restabliment de la pau tan greument pertorbada en la nostra pagesia aquests darrers temps per l'obra malèvola d'aquells que, més que procurar un millorament i corregir les injustícies que hi pogué haver, i sortosament a la nostra terra eren molt inferiors del que els interessats en aquest desordre han volgut presentar, pretenien subvertir tot l'ordre social existent en profit propi.

El bon camí el trobarem en la continuació de l'evolució normal de la nostra propietat, tal com venia desenvolupant-se, ben exponènciament, abans de les greus pertorbacions d'aquests darrers anys.

Si reflexionem sobre l'esmentada evolució, constatarem aquests dos fets: primerament, la divisió de la propietat, de tal manera, que el nombre de propietaris augmentava constantment. Sovint hem presenciat que els més grans patrimonis, derivats alguns d'ells directament de l'època feudal, han estat alienats i esmicolats de tal manera, que allò que era possessió d'una sola família, ha estat dividit i subdividit entre molts, a voltes inclús excessivament.

En segon lloc, un altre fet: la democratització de la mateixa. Un nombre considerable d'aquests nous adquisidors han estat agricultors, autèntics treballadors de la terra, que l'han adquirida no com objecte de renda, sinó en qualitat d'instrument de treball.

No s'ha tractat com en èpoques anteriors de famílies benestants que hi han col·locat llurs capitals, sinó de treballadors modestíssims que han fet un gran, un enorme sacrifici, a voltes, per tal de poder posseir

en plena propietat la terra que ja treballaven o que es proposaven treballar.

A l'Empordà i altres comarques de la que fou província de Girona, aquest cas ha estat freqüentíssim; no coneixem tan bé les altres terres catalanes, però suposem que l'evolució ha seguit amb poques diferències la mateixa trajectòria.

Així ens trobem que a cada població rural hi ha un bon nombre de conreadors que són també propietaris de totes o una part més o menys important de les terres que treballen i que el nombre d'aquestes famílies de propietaris - agricultors, expontàniament i sense cap política social encaminada a obtenir aquests resultats, ha augmentat considerablement en el que va de segle i d'una manera especial durant els anys de la guerra europea i posteriors fins al moment d'iniciar-se la crisi actual amb la consegüent depreciació dels productes agrícoles i per tant amb una disminució del benestar econòmic dels nostres agricultors.

La detestable política d'aquests darrers anys ha augmentat encara la crisi, ha depreciat fonament el valor de la terra i ha donat un cop mortal a la lliure contractació. L'estat d'agitació que ha regnat en nostres camps i la promulgació d'unes lleis absurdes que constitueixen una greu amenaça per a la propietat, han interromput la normal evolució de la mateixa. El desig de tot conreador d'esdevenir propietari amb els mitjans normals i lícits, ha estat substituït per l'ambició malsana d'apoderar-se de la terra aliena, sense pagar-ne res o satisfent per la mateixa una tal insignificància, que en realitat constituïria la implantació pràctica del principi anàrquic i subversiu *la terra per a qui la treballa*, amb totes les conseqüències que el mateix comporta, que en definitiva no són altres que la supressió a la llarga, de la propietat privada de la terra.

Una volta sigui acabat aquest estat de revolta i s'hagin normalitzat les coses, tots els interessats en el manteniment de la pau social i en la col·laboració franca i lleial dels uns amb els altres, mitjançant la satisfacció de les aspiracions dels treballadors en allò

que tinguin de justes i possibles, hem de procurar que aquella evolució normal de la nostra propietat, en mala hora interrompuda, torni a ésser un fet. Que la propietat de la terra sigui ben repartida, sense arribar mai a aquella parcel·lació excessiva que esdevingués ruïnosa per a la producció i que entre els propietaris siguin molts, quant més nombrosos millor, els autèntics agricultors i conreadors de la terra.

I així com aquell estat de coses a què aludíem s'havia produït abans espontàniament, per l'evolució normal de la societat i per causes principalment de caràcter econòmic, que l'havien provocada o almenys possibilitada, ara, coneixedors ja dels beneficis d'aquella evolució, allixonats per l'experiència i assabentats perfectament de les aspiracions dels nostres treballadors de la terra, la primera i principal de les quals és la d'esdevenir propietaris de la terra que treballen, procurem auxiliar-los, fomentant aquella evolució normal mitjançant una assenyada política social agrària, ampla i generosa, que tingui per objectiu no solament afavorir la producció agrícola, sinó també corregir tota possible injustícia que hi pogués haver en determinats contractes i satisfer els anhels dels treballadors a esdevenir propietaris.

Ací a Catalunya sortosament no hi ha plantejat ni el problema de les terres incultes, perquè totes les possibles d'ésser conreades es treballen i en general es treballen bé, sense que això vulgui dir que no es pugui millorar la producció; ni el problema dels latifundis desconeguts, amb rares excepcions, a la nostra terra, ni el de l'assalariat agrícola, ja que el nombre de conreadors independents és superior al dels que són únicament jornal·lers, ni tampoc hi ha cap problema per raó de la propietat de la terra; poden discutir els nostres revolucionaris de qui ha d'ésser la terra; no neguen però, que ha d'ésser propietat d'algú privadament, absolutament. El socialisme agrari és totalment desconegut.

Els nostres pagesos tenen la incomprensió més absoluta de les doctrines collectivistes o comunistes. No diuen que la terra no pugui ésser objecte de propietat privada. Diuen que la terra ha d'ésser de qui la treballa i si bé aquest principi en la pràctica porta a la negació del dret de propietat, els que el defensen i propalen no ho creuen pas així; volen que la terra passi a ésser propietat dels actuals conreadors en perjudici dels propietaris; però una volta l'hagin adquirida, defensaran aquesta propietat amb tanta intensitat com ho hauria pogut fer el propietari més intransigent i més desconegut de les doctrines socialistes.

El principal obstacle per a què el desig dels conreadors a esdevenir propietaris pu-

gui ésser una bella realitat, és indubtablement de caràcter econòmic; per això els polítics sense consciència, els han dit: la terra és vostra; us en podeu apoderar sense cap escrúpul, nosaltres elaborarem l'instrument legal que us permeti fer ús d'aquest dret, sense gairebé cap sacrifici; sense voler entendre que amb això, alhora que cometien una gran injustícia, instauraven l'anarquia.

Però aquest estat d'anarquia acabarà de seguida que tornin a ocupar el Poder persones que tinguin per als drets de tothom l'alt respecte que ha de tenir tot governant que vulgui ésser digne d'aquest nom i per tant no fomentaran l'anarquia des del govern, no dictaran lleis-expoliadores que després han d'ésser anul·lades, per estar en oposició amb la mateixa Constitució, pel més alt Tribunal de l'Estat; respectaran i faran respectar les sentències dels Tribunals i els contractes lliurement convinguts i aleshores el problema serà el mateix d'abans de promoure's l'actual conflicte. L'aspiració dels conreadors a esdevenir propietaris, dificultada per la manca de mitjans econòmics per a poder adquirir terres en plena propietat, ja que tots aquells agricultors que arribaven a es-

talviar la quantitat suficient per a poder adquirir terres, han esdevingut propietaris sense que cap dificultat els ho hagi impedit.

Per això tenim la convicció fermíssima que solament el crèdit agrari podrà resoldre aquest problema, com tots els altres que afecten l'agricultura. Són indispensables institucions de crèdit agrari que actuïn com a mitjanceres entre propietaris i conreadors, posant a disposició d'aquests en bones condicions, ço és, interès mòdic i plaç d'amortització llarg, el capital indispensable per a l'adquisició de la propietat de la terra i adequada explotació de la mateixa.

Únicament així, al nostre entendre, es pot resoldre aquest problema sense perjudici ni injúria per a ningú. Terres per a vendre sempre n'hi han hagut i sempre n'hi hauran; cada dia més. Conreadors desitjosos d'esdevenir propietaris, també; la manca de capital propi és l'únic obstacle seriós que s'oposa a la satisfacció de llur anhel; missió, doncs, d'una assenyada política social agrària, ha d'ésser la fundació d'institucions de crèdit agrari que puguin actuar de mitjanceres que aportin la vertadera solució del problema.

P. NEGRE I PASTELL

La vinya associada a altres conreus

S'ha d'evolucionar i seguir el compàs de la marxa dels temps. L'agricultura, en totes les seves modalitats, tampoc no ha de restar parada, si hom no vol sofrir-ne les més greus conseqüències. Fixant-nos de moment en el conreu de la vinya, s'ha de reconèixer que han d'emprar-se nous mètodes i procediments nous, si es vol que retribueixi suficientment a qui la cuida i treballa. Deixar d'emprar els recursos que avui es poden utilitzar per a què els profits siguin més satisfactoris, equival a resignar-se assistir a les acaballes del conreu que com cap altre, ha contribuït a valoritzar i a colonitzar les terres catalanes.

Simplificar-lo, millorar-lo i fer-lo més profitós, són exigències de les quals no poden sotraure-se'n els que es donin compte de l'estat en què es troba el cep amb les despeses que s'han d'esmerçar.

L'augment dels salaris per una part, la minva de les collites per l'altra, les crisis del vi amb les baixes de preus, junt amb les despeses cada dia més grosses per a combatre les plagues i el cost ascendent de les matèries que s'han d'emprar en aquestes lluites, són els motius per als quals el conreu dels ceps es va fent cada dia més difícil i menys remunerador. I és de tèmper que l'encariment

del preu de cost del vi, en lloc de minvar segueixi augmentant; i de succeir així, pot arribar el moment que s'hagi de reduir i fins prescindir en molts casos, del conreu tradicional de l'arbust que, si hi han hagut èpoques en les quals fou el més sòlid patrimoni de la nostra agricultura, s'abandoni per antieconòmic.

Són aquests perills que ens han dut a reflexionar i esbrinar si hi ha una manera per a què no s'hagi d'arribar a resolucions tan extremes i radicals, el qual tindria una gravetat immensa.

Ens mantenim en la idea, que hem de sostenir la vinya costi el que costi, també però, de cercar la manera que no sigui tan pesat el seu sosteniment com avui va resultant.

És necessari intentar la simplificació del seu conreu, i a això segons la nostra manera de pensar, s'hi pot arribar: en primer lloc reduint el nombre de ceps per hectàrea, prescindint de la vinya espessa a tót arreu on sigui possible i tornar a la vinya campà, amb la idea d'establir-la a passades, senzilles o doblades, deixant entre les mateixes espais lliures de ceps, o siguin bancals.

Amb aquestes disposicions i amb la reducció de ceps, les peces de terra restaran constituïdes en passades o fileres, senzilles

o doblades, i amb bancalades que podran dedicar-se a altres menes de conreu: cereals, lleguminoses, prats, rels, etc., i en certs casos, també els arbres fruiters. Aquests darrers, probablement estaran en el seu lloc en els indrets que, per deficiències de les finques, per llur inferior qualitat, per ésser més o menys inclinades, per haver-hi obstacles que destorbin l'entrada de l'arada, siguin poc apropiades per a establir-hi sembrats. En semblants casos, l'arbre fruiter, la majoria de vegades, podrà ésser l'element que millor s'avindrà d'ésser associat amb el cep.

No hi ha dubte, que de les diferents espècies de fruiters, unes més que altres hauran de tenir-hi preferència. Creiem que la majoria de casos, i sobretot en les terres de secà, seran els fruiters de pinyol els que millor podran ésser utilitzats, i, d'aquests, l'ametller en primer terme; després de l'ametller la prunera i després l'albercoquer. Els dos darrers per a fruita tendra, quan hi hagin probabilitats de vendre-la on els mercats no estiguin molt allunyats, o bé quan poden destinar-se aquestes fruites a fer-ne orellanes o convertint-les en polpes per a les confiteries, i a l'exportació. L'ametlla, com l'avellana, per tractar-se de fruites seques i fàcils de conservar, com que no s'han de vendre amb presses, es poden guardar molts mesos i esperar el moment propici d'alienar-les quan els preus siguin avantatjosos. Aquestes són les qualitats remarcables del conreu d'aquests dos fruiters.

Ademés, l'ametller reuneix condicions no sols per a produir ametlles, sinó com a peu per a altres menes de fruites tendres; això en els llocs que s'hi prestin, com són les terres frescals i les que es poden regar. Baix aquest concepte, l'ametller reuneix condicions excepcionals que aconsellen utilitzar-lo en molts casos, com tindrem ocasió de veure-ho, i és per tal motiu que ha d'ésser estimat aquest arbre, igualment que la prunera, com un dels més apropiats per alternar i ésser associat a la vinya. En fer esment d'aquests dos fruiters, ve a tomb d'assenyalar els grans avantatges que presenten, no sols per a l'explotació directa, sinó per les condicions inigualades que tenen com a productors de fruites fresques, entre les quals s'hi compta el préssec.

El presseguer de peu franc, és a dir, de pinyol o bé empeltat sobre el mateix presseguer, presenta grans defectes: primer, tenir una vida molt curta i, además, sofrir moltes malalties. D'aquestes, la clorosi és la més corrent, tant, que es pot dir que és consubstancial amb aquest arbre en molts indrets. Per raó d'aquesta dolença, per poc calices que siguin les terres, la grogor d'aquest arbre demostra el sofriment, el qual

fa endevinar la pròxima mort de l'arbre.

És veritat que amb el sulfat de ferro s'aconsegueix atenuar la grogor dels presseguers; però no basta, ni s'assoleix amb aquest tractament que la vida de l'arbre s'allargui gaires anys: deu o dotze, és el terme que se'ls hi concedeix; un terme tan curt de vida minva considerablement el valor d'aquest, per altra banda tan valuós fruiter, que de no ésser pel defecte esmentat, en circumstàncies normals i preus regulars, asseguraria notables guanys als hortolans que el cuiden. Lliurar el presseguer de les causes més determinants del seu aniquilament i mort a curt termini, no són únicament possibilitats les que existeixen, sinó maneres fàcils d'assolir-ho. El procediment no pot ésser més senzill de seguir: consisteix únicament en utilitzar l'ametller com a peu o patró del presseguer, sobretot en terrenys de secà i on les terres no siguin molt humides ni subjectes a què les aigües s'hi entollin, puix que és una espècie que sofreix i mor fàcilment de l'acumulació de les aigües.

Empeltats els ametllers de presseguer, s'evita la clorosi i, sinó del tot, s'atenua considerablement. Per altra banda, el desenvolupament del presseguer sobre peu d'ametller, supera de molt al dels presseguers naturals; la producció d'aquells va fent-se molt més gran amb els anys i la vida d'aquests arbres empeltats de presseguer no queda limitada a dos o tres lustres, com passa amb els presseguers sense empeltar, sinó que se'n compten de cinquantenaris i fins d'un centenar d'anys.

Altra condició valuosa de l'ametller:

Pot succeir que un presseguerar establert amb ametllers empeltats, convingui transformar-lo en fruiterar en el qual, en lloc de préssecs doni una altra mena de fruita: pruna, albercoc, per exemple, o bé la mateixa ametlla. Si el peu o porta-empelt és d'ametller, no s'haurà de fer altra cosa que suprimir les parts de presseguer i reempeltar sobre l'ametller la mena de fruita que hom desitja. La força dels peus de l'ametller, bastarà per a què la nova espècie empeltada doni amb dos o tres anys collites plenes i d'aquesta manera, sense pèrdua de temps, ni les despeses que s'haurien de fer per a substituir el presseguerar per altra mena d'arbres, s'aconseguirà la implantació d'un fruiterar que es desenvoluparà de pressa, donant collites abundoses i de vida vuit o deu vegades més llarga que la que assoleixen els presseguers naturals o sigui sense empeltar.

Aquesta sola condició de l'ametller, no ja com instrument per a collir ametlles, sinó com a sostenidor d'altres menes de fruiters de pinyol, l'hi dona una significació i un va-

lor imponderables i el posa al lloc més asenyalat per adoptar-lo els que es proposen implantar fruiterars.

També, de la mateixa manera i en aquest sentit, hem d'esmentar la prunera quan es vulgui utilitzar com a patró o peu de presseguer, puix com hem fet notar, quan l'ametller no pugui utilitzar-se en les terres humides o molt argiloses, cal servir-se de la prunera com a porta-empelt del presseguer. Les varietats Sant Julià i Mirabolán es recomanen en aquests casos.

La força d'aquests presseguers sobre prunera no és generalment la que donen els empelts sobre ametller, però per aquest medi la clorosi es domina, les fructificacions s'asseguren i igualment s'allarguen considerablement els terminis de vida dels presseguers, amb una particularitat molt notable, que les fruites solen tenir una boniquesa i un aspecte agradable que no tenen els préssecs obtinguts de presseguers sense empeltar. Exposades les qualitats de l'ametller i de la prunera com a patró del presseguer i fins d'altres espècies de fruits de pinyol, sols ens resta fer unes advertències per als casos que d'ambdós arbres hom vulgui utilitzar i beneficiar llurs produccions pròpies i naturals.

En aquest cas, cal tenir present la importància que té el fer la tria de les menes o varietats, les quals es compten per centenars, i d'aquestes unes més que altres, són les que s'han d'escollir, ja per ésser més productives, ja per no estar exposades a tants contratemps. A l'ametller, el que més sol perjudicar-lo, són els freds i les gelades. Escollir una varietat que resisteixi les baixes temperatures, equival a assegurar l'èxit en l'explotació d'aquest arbre. De totes les varietats d'ametllers que es coneixen com a resistents a les gelades, sobresurt la tan anomenada de l'ametller *desmai*. Si altres menes o varietats en deu anys perden per raó dels freds tres o quatre collites, es pot tenir com a segur que sols se'n perdrà una amb aquesta; el qual significa un veritable segur de collites.

D'altra banda, aquesta mena es fa estimar per la regularitat i abundoses produccions, i per ésser les ametlles molt sollicitades i ben pagades en tots els mercats. No cal dir, després de tot això, que serà l'ametller que més convindrà intensificar.

Altra varietat força recomanable és l'anomenada *marcona*, molt productiva i per l'estimació que té l'ametlla. Ambdues menes d'ametllers donen fruits de closca forta que es conserva més llarg temps que no els de closca moll; aquestes són pròpies per a postres; les altres per a les indústries de pastisseria i confiteria.

Anem a ocupar-nos ara de la prunera, que d'uns quants anys ençà presenta, amb les

noves varietats japoneses, un interès notable. La llista d'aquestes és nombrosa; el donar fruits des de juny fins a la tardor, l'abundosa i sorprenent producció i la facilitat d'adaptar-se a les terres més diferents, la converteixen en element excepcional per a ésser associada a la vinya. La promptitud en posar-se a fructificar i les sorprenents collites que dona, justifiquen l'entusiasme que ha promogut, puix que s'assenyalen molts exemplars amb 100 i 150 quilos de fruit. Les menes més assenyalades són *Golden Japan*, groga, que madura a mig juny, *Burbank* i *Santa Rosa*, violades, que maduren el juliol. Altres menes més tardanes, es dediquen principalment per a assecar. De les varietats indígenes o europees, cal assenyalar principalment les *Clàudies*, verda i daurada, les més estimades per a l'exportació a Anglaterra. Dels demés fruiters, res no en direm; són prou conegudes les qualitats que reuneixen i ens excusen de parlar-ne.

I anem a resumir fent observar, que amb vinya campa, amb passades senzilles o dobles, intercalades amb fruiters en molts casos, amb menes de ceps de molta força, susceptibles d'ésser conduïts amb podes llargues i generoses, com per exemple el *xarel·lo* i amb bancalades per a sembrar, el que cuida vinyes podrà resistir molt millor les crisis del vi, com podrà produir-lo amb moltes menys despeses i fatigues. Les fruites, per una part, les collites de cereals, farratges i arrels per l'altra, vindran a sumar-se als valors de les collites del vi. Amb molts menys ceps, disposant de fems que obtindrem de les palles en criar i engreixar algunes bèsties, les terres es fertilitzaran i sense haver de bestreure molt diner per a comprar adobs, el pagès gaudirà moltes més abundàncies amb varietat de produccions, que no les que generalment pot aconseguir dedicant-se exclusivament al conreu de la vinya.

Associant aquesta a altres conreus podrà reduir-se el preu de cost del vi i, a més d'això, els recursos amb els quals podrà comptar el vinyater li donaran la seguretat per a viure millor i poder prosperar, que no mitjançant el conreu exclusiu amb vinya espessa. La nostra convicció de la bondat d'associar a la vinya altres plantes, ens porta a recomanar que s'assagi el sistema. Creiem que qui ho provi, poc tardarà en fer-se'n el més entusiasta partidari.

RAÛL M. MIR



Vinificació

II I ÚLTIM

DIPÒSITS I TINES DE FERMENTACIÓ.—Els dipòsits són construïts d'obra, i prenen generalment la forma de paralelepípede recte de secció rectangular o quadrada; heus ací les condicions principals que han de reunir:

Primer.—Ésser resistent a la pressió que suposa la verema, quan estan carregats, sense que a través de les seves parets ni al sòl es produeixi la més petita filtració; les pèrdues que hi hagués per les esquerdes i juntures, ademés de la consegüent disminució de líquid, constitueixen focus permanents de contagi a l'emmalaltir el vi que en elles es filtra.

Segon.—Totes les superfícies que poden estar en contacte amb la verema han d'ésser pràcticament inatacables per l'acidesa del most. Els dipòsits construïts amb carreus de pedra més o menys califa, sense cap mena de revestiment, adoleixen d'un defecte greu que és fàcil i convé corregir; els àcids del most, en reaccionar sobre el carbonat de calç que contenen totes aquestes pedres emprades,—siguin del poble i de la pedrera que siguin,—(1) la corroïxen, destruint aqueix revestiment allisat tan necessari per a poder efectuar una bona neteja, però no és això el més greu, sinó la neutralització, això és, la reducció que experimenten en un element tan important com és l'acidesa. La primera correcció tartàrica que cal fer és impedir la reducció que dels seus àcids experimenta el most en aquests dipòsits.

Tercer.—No han d'ésser excessivament grans; a major massa en fermentació major nombre de calories despreses i proporcionalment menys superfície i facilitat d'irradiació. Les temperatures registrades durant el procés fermentatiu, en els dipòsits de gran cabuda, és en igualtat de circumstàncies sempre major que en els dipòsits petits; i com que al nostre clima el corrent és que ens sobri calor durant la fermentació tumultuosa, cal donar la preferència als dipòsits mitjans. La cabuda no hauria d'ésser superior a 100 ó 150 hectolitres.

Quart.—No han d'ésser excessivament profunds. Quan està en plena fermentació la massa de verema, les temperatures no són iguals a la superfície que al fons, mentre que és summament activa al capdamunt, llangueix en les capes inferiors; aquestes diferències són tant més notables quan és proporcionalment major la profunditat. Per afa-

vorir la barreja i uniformar la temperatura de fermentació, cal submergir la capa superior del most. En els dipòsits profunds s'aconsegueix amb dificultat aquest objectiu. Ademés, aquests dipòsits excessivament profunds, mancats d'airejació, solen ésser humits i predisposats a criar superfícies amb floridures al fons.

Quint.—Quan no es tracta de veremes de molta graduació, és preferible que els dipòsits no estiguin completament oberts; és una bona disposició que siguin fets amb volta, presentant aquesta una obertura central de 1'40 a 1'50 metres de quadro.

Sisè.—¿Són preferibles els dipòsits subterranis o per damunt del sòl?

Heus ací el que diu Mr. Semichon referint-se als cellers subterranis construïts a Alger. «No es pensà en efecte que la causa del calor que produeix els accidents—els provocats per les temperatures altes—radica a l'interior dels envasos de fermentació i no en el calor solar i que a l'intentar protegir-se d'aquest, es reté l'altre».—Així com cal preservar el celler de les variacions climatològiques exteriors, protegint-lo contra les variacions de temperatura, caldrà també disposar els envasos destinats a les fermentacions tumultuoses sota senzills coberts, abundantment airejats per tal de facilitar el canvi de temperatura entre la verema en fermentació i l'aire exterior». En cada cas concret cal tenir en compte la importància d'aquestes observacions.

MANERA DE POSAR EN CONDICIONS ELS DIPÒSITS QUE NO HO ESTIGUIN.—Primer.—Si es presenten filtracions, cercar la causa i suprimir-la. Anualment abans de la collita s'han de revisar els dipòsits, reparar les juntures i tapar les esquerdes.

Segon.—Per tal d'impedir que les parets calices estiguin en contacte amb la verema, cal recórrer al silicat, a la tartarització o encaironar els dipòsits.

Cal netejar perfectament les parets per tal de treure el crémor que puguin portar adherit, repassant amb tota cura les juntures amb ciment, tapant amb aquest material els buids i desigualtats que presenti l'encimentat d'aquestes parets. Als dipòsits construïts de pedra califa és preferible, abans de procedir al silicatat o a la tartarització, donar-hi una capa contínua de portland. Una volta efectuades aquestes operacions, cal rentar el recipient amb aigua clara, es deixa assecar i s'hi fa el *silicatat*. Amb una bronja s'hi donen tres capes, la primera amb una solució de silicat de potassa (35 Beaumé) al

(1) L'autor es refereix especialment a Mallorca, on en totes les edificacions s'empra una pedra molt flosca i califa, la qual abunda en l'Illa daurada.

25 per 100, la segona, la qual s'aplica tan aviat com s'asseca la primera, al 40 per 100, i la tercera finalment, quan ja està seca l'anterior, al 50 per 100.

Ja donades les tres capes de silicat en la forma descrita, es renta amb aigua abundant, es buiden els recipients i es dona una bona airejació a fi que l'aire amb el seu àcid carbònic ajudi la descomposició del silicat, de manera que es formi poc a poc un silicat doble de potasi i calç. Com que aquesta descomposició és lenta, cal silicatar els dipòsits almenys dos mesos abans de la collita.

TARTARITZACIÓ.—Efectuades ja les operacions preliminars de neteja, repassada de junteres, etc., com en el cas anterior, cal fer una dissolució concentrada a raó de 1 quilogram d'àcid tartàric en 5 quilos d'aigua aproximadament i s'aplica aquesta solució amb una bronja. Aquesta operació cal repetir-la a les 48 hores. Una volta sec, *cal netejar el recipient amb aigua abundant.*

Amb el silicatat o tartaritzat queden les parets pràcticament inatacables pels àcids del most. Com que és molt freqüent que la pel·lícula que forma el silicat es clivelli, és preferible com a tractament general, pel seu poc cost, per la facilitat amb què tot viticultor té a mà l'àcid tartàric i per la seva còmoda aplicació, emprar amb preferència el tartaritzat.

Un revestiment més perfecte s'obté amb els cairons d'obra envidriada i amb els de vidre. Els cairons d'obra envidriada adoptats des de moltíssims anys en la major part de les regions vitícoles de Catalunya, donen bons resultats.

Aquests cairons envidriats d'una cara, es construeixen en diferents mides; la més generalitzada al Penedès és la de 33 x 33 centímetres i 2 centímetres de gruix.

L'ús dels cairons de vidre és aconsellable; té, però, l'inconvenient d'ésser molt trencadís el material i resultar d'un cost elevat.

Si els dipòsits són excessivament grans, s'ha de mirar si és possible d'un fer-ne dos; en aquest cas, convé fer doble paret mitgera i si es construeix de formigó o de pedra i calç senzilla, empotrar al seu interior una cananada de gres que faci zig-zag; aquesta disposició permet establir, quan convingui, una corrent d'aigua fresca que refrigeri almenys una part del dipòsit i actuï sempre com aïlladora entre un dipòsit i l'altre.

Si els dipòsits són excessivament profunds, reomplir-los en part i posar un paviment nou.

ENVASOS PER A VI.—Els recipients que han de contenir el vi poden ésser de fusta, de formigó, d'obra armada i de ciment armat.

ENVASOS DE FUSTA.—Indiscutiblement la fusta més indicada per a estar en contacte amb el vi és la de roure, preferible el de

Trieste, Bòsnia, Rússia i americà. La fusta de castanyer pot també adoptar-se; la d'abet no és aconsellable, s'empra per raons d'economia quan no es tracta de vins fins i quan hagi d'ésser curta l'estada dels brous als recipients d'aquest material. En tots els casos s'ha de procurar que la fusta sigui de bona qualitat; compacta, elàstica, molt seca, sense corcs, el menys nuosa possible i sempre exempta de reïnes. L'olivera, el cirerer, la perera, el presseguer, etc., no s'han

de destinar a la confecció d'envasos per a vi.

ENVASOS DE FORMIGÓ, OBRA ARMADA O CIMENT ARMAT.—Convé solament per als vins comuns. Tenen l'avantatge que, com que no són porosos, no hi ha minves, evitant-se haverlos de reomplir, però els costa més de despullar-se. Quan es tracta d'envasos de certa importància, és necessari fer el càlcul dels gruixos i reforços metàl·lics.

ARNEST MESTRE
Enginyer Agrònom

El gram i la seva destrucció

El gram amb tota seguretat, és una de les herbes més execrables de la pagesia. Hi han terres predilectes, com per a tota mena de plantes, però per dissort n'hi han on el gram hi prospera d'una manera alarmant, fins el punt que sols de veure-les, el pagès perd l'humor. El gram, amb tot, té dos enemics; la sequedat i el sol; són aquests dos elements els seus punts dèbils, els quals s'han d'aprofitar per atacar-lo amb probabilitats d'èxit.

El gram no pot subsistir i ha de morir amb tota seguretat en les terres ben remogudes, si són contínuament treballades durant dos o tres mesos de l'any, en les èpoques més seques.

Una equivocació que està molt generalitzada i que els pagesos s'obstinen a seguir, és la de creure que per a netejar un camp de l'esmentada herba s'han d'arrencar de la terra totes les arrels de gram i cremar-les. Aquest procediment és generalment el que es segueix i el qual sempre resulta ineficax; són a centenars els pagesos que el segueixen, dedicant moltes energies i moltes hores de feina en arrencar amb les mans o altres procediments mecànics, les arrels del gram.

Creuen, així, poder aconseguir netejar les terres de l'esmentada gramínia i queden confiats i contents d'haver-ho assolit i ¡ai las! després de 2 ó 3 anys, veuen que han de tornar a començar llurs tasques. Malgrat tots els afanys i atencions al fer-ho, queden a la terra uns petits fragments d'arrels i aquestes que posseixen una vitalitat pasmosa i d'una força de creixença extraordinària, invadeixen novament tot el camp i anul·len completament tot el treball realitzat.

Hom preguntarà, i doncs, quina cosa cal fer?

Tota vegada que és del tot impossible la neteja integral arrencant i separant les arrels, és per demés seguir aquest costós procediment i en canvi s'han d'atacar a la mateixa terra i destruir-les. La manera d'aconseguir-ho es funda en l'observació del gros contratemps que sofreix el gram al sobreve-

nir sequeres, fortes i rebre grosses soles. Caldrà, per tant, remoure ben bé la terra, fent-ho vèries vegades seguides.

La primera treballada podrà executar-se a l'octubre o començaments de l'hivern, en les terres argiloses, que es desfan amb les gelades; no convé en aquests casos rasclar-les, al contrari, fer de manera que quedin ben aterrossades, deixant-les tal com quedin després de la cavada o llaurada. Després, a l'arribar el març o l'abril, es donarà una bona rasclada, esperant el moment que la terra sigui seca i que no pugui encara atapeir-se.

La segona remoguda, feta amb tota cura, com la primera, no s'haurà tampoc de rasclar, puix que això faria que es mantingués certa frescor, que precisament és el que cal evitar tant com sigui possible. Com més aterrossada quedi la terra i amb bones crestes, millor quedarà per a facilitar la secada de les arrels del gram. Un més més tard es donarà una tercera remoguda.

Convé en gran manera, per tal que el procediment reixi, fer aquestes treballades els dies més apropiats, quan la terra estigui eixuta, però que no s'aplaní.

Ben fetes aquestes feines i favorescudes pel temps, les primeres treballades han arribat a estovar suficientment la terra i ja es podrà fàcilment apreciar que el gram ha quedat emmalaltit i que no trigarà gaire a estar en condicions de fer-lo desaparèixer.

Arribats aquests moments, es podrà fer una sembrada de patates en aquestes terres, les quals degudament cuidades, arribaran bé a la collita i completaran l'obra d'exterminar l'herba infestora que les tenia dominades.

ISIDRE ROGENT



La producció i exportació de la patata Royal Kidney, catalana

Som lluny dels planys dels agricultors de l'any 1933; el Maresme i altres comarques catalanes, no han sofert aquest any les pèrdues famoses de l'any fatídic. Qui més qui menys ha venut en condicions acceptables.

Una sèrie de causes, merament accidentals, han contribuït a aquest resultat satisfactori. D'antuvi, una sembra reduïda de llavor, després una vaga de transports a València que permetia a les nostres primeres expedicions arribar al mercat anglès, amb una regular anterioritat a les patates produïdes al país valencià. Hi hagué encara un mercat intern favorablement predisposat que absorbí una quantitat insospitada d'aquest tubèrcul. Com que el resultat, el rendiment quantitatiu de la llavor sembrada fou molt important, els guanys, si bé no tan considerables com en aquell temps en el qual el tubèrcul primerenc es pagava a pes d'or, han estat força apreciables.

Com ja hem dit, un conjunt de factors favorables han contribuït a què la campanya darrera, es consideri, sinó òptima, notable. El record d'aquests resultats pot significar per a molts un fals miratge i fer que els homes irreflexius es llancin a sembrar en quantitat molt superior a la d'enguany; creiem que ara és l'hora de fer algunes observacions, per tal que els agricultors interessats no perdin la serenitat.

Cal tenir molt present que el mercat anglès, l'únic que compta, avui com avui, per a les exportacions de *Mataró potatoes*, és limitat. Que aquest mercat és assetjat per la producció de les zones de Màlaga i del país valencià i accidentalment pot ésser-ho per la producció de Mallorca. Cal també no oblidar que Espanya, fins a la data, no ha concertat cap conveni comercial amb Anglaterra que assegurí als nostres horticultors, ni tan solament el manteniment del *statu quo* actual. Per altra banda, el Govern de Madrid té un gran interès en resoldre el problema huller molt agreujat a Astúries i la solució pot traduir-se en la concessió de subvencions que signifiquen una prima superior a la producció hullera nacional, que dificulti i redueixi, encara més, les compres de carbó anglès.

Hi ha, encara, que la siderúrgia de Bascònia, ha millorat extraordinàriament en el seu utilitatge per a produir a molt més baix preu la llauna i els industrials bascos esperen mercès a aquest perfeccionament, evitar gairebé absolutament l'entrada al nostre país de llauna anglesa,

Si els agricultors s'adormen i no es preocupen d'empènyer el Govern central, és possible i segura la minva d'exportacions angleses a Espanya i no fóra estrany que davant una situació d'aquesta naturalesa, el Govern anglès, multipliqui les dificultats de tot ordre a fi de reduir les nostres exportacions a la Gran Bretanya.

Recordem encara que la balança comercial és desfavorable a Anglaterra i que mai aquella nació no tolerarà la pretensió de fer desaparèixer el desequilibri real, carregant a aquell país els saldaments de la balança comercial d'Espanya amb els Dominions anglesos, cosa naturalíssima perquè els Dominions, econòmicament, actuen amb absoluta llibertat i independència.

És cert que hi ha una balança de pagaments que dona un resultat oposat al de la balança comercial, però Anglaterra no acceptarà tampoc negociar un saldament integrat per rendes de *capital* invertit a Espanya, donant-li el mateix valor que un saldament comercial que significa valoració de *treball*. Ademés farà observar que les inversions de capital anglès, significaren obres o indústries que representen un avenç considerable pel país que n'ha estat beneficiari.

Però fins admetent que Anglaterra, per raons per nosaltres inexplicables, es conformi amb el *statu quo*, aquesta posició favorableíssima de la Gran Bretanya envers nosaltres, no significa pas una ferma garantia per als nostres agricultors, puix que, si aquests persisteixen en actuar anàrquicament, és possible i gairebé segur que sembrin una quantitat exagerada de llavor *royal kidney*, i el lògic és que l'any vinent no hi hagi vaga de transports a València, que els freds perdurin una mica més a la nostra latitud i es doni el cas que quan arribin les *Mataró potatoes* als ports anglesos, trobin aquells envaïts de patates produïdes a Màlaga i València i per causa de l'expedició incontrolada, els preus siguin absolutament envilit, ço que en darrer terme, pot significar una altra campanya extraordinàriament ruïnosa, per a tots els agricultors espanyols.

Ara és hora, doncs, que els qui dirigeixen es mobilitzin i es concertin per tal de realitzar conjuntament una pressió saludable prop del Govern espanyol. Deixar-ho tot a la Providència, és massa còmode i fa endevinar una accentuada i perillosa vocació al suïcidi econòmic.

S'ha d'estimular el poder públic per a què

iniciï la negociació amb Anglaterra i començar preparant el nostre mercat per a l'intercanvi; no és amb mesures excessivament protectores, que representin una hostilitat a aquell país, com nosaltres podem esperar una certa benvolença. Hem de procurar, ni que sigui a expenses d'aquells països, que ens paguen sempre tard i malament, conservar a Anglaterra, el mercat de les seves exportacions normals a Espanya.

Però hi ha encara una altra cosa a fer de la major importància, és la d'arribar a un acord amb els horticultors de Màlaga i del país valencià, per tal de fixar un percentatge aproximat de producció de les respectives zones, a base de la contingentació i repartiment de llavor *royal kidney* importada d'Anglaterra.

Naturalment que el rendiment pot diferir sensiblement dels càlculs que es facin, però una collita molt superior al promig, pot equilibrar-se decantant devers el mercat intern una quantitat més o menys superior de la producció. Si contràriament el rendiment és escàs, el remei és encara més fàcil, puix que la minva de producció sempre es compensa amb un major preu.

No és convenient esperar, és ara el moment d'actuar i posar-se d'acord amb els productors de les altres zones i d'acostar-se tots plegats al Govern amb un pla de conjunt perfectament coordinat que respongui a les necessitats i al desideratum ponderat dels productors especialitzats en el conreu de les patates destinades a l'exportació.

Si no hi ha intel·ligència, si hom especula amb el secret desig d'anorrear el productor d'una altra zona, o el productor econòmicament més feble de la nostra terra, es corre el risc —per altra banda merescut— d'arruïnar-se un mateix. No s'hi val a refiar-se de què la producció d'una certa zona tingui justament guanyada una major estima en el mercat consumidor, perquè aquesta major estima, en el millor dels casos, només comportarà una petita prima, uns pocs *penics* per cove, però si el preu en general és ruïnós, el que assolirà el producte de millor qualitat serà miserable.

S'ha d'anar, doncs, al contingent i repartició equitativa de la llavor; és la sola, l'única forma de regular la producció i l'exportació. El que es faci o que s'hagi fet, contradint aquesta directriu, és un error molt greu, és voler que els nostres pagesos treballin per a posar tot l'esforç i tot el capital esmerçat generosament en aquesta producció, a una rifa. En cap país del món, els directors de les organitzacions agrícoles i els agricultors conscients mai no han actuat en una forma tan equivocada i falsa. L'activitat agrícola és com tota altra activitat civílica digna, s'hi posa el treball i la com-

petència, la iniciativa i l'experiència, acceptant el risc natural. La suma d'esforços, tendeix, però, a obtenir el premi que mereix tota obra feta conscienciosament, no mai l'atzar que amaga la ruleta.

Seria una trista llàstima que els agricultors catalans, s'acostumessin o els acostumessin, en aquestes hores que haurien d'ésser d'eufòria i plenitud, a confiar només en la sort voluble.

Hem apuntat unes idees i un camí, els dirigents saben sobradament el que significa en l'economia agrària el que hem exposat. Si no actuen, contrauen una responsabilitat de la qual no es podran fàcilment alliberar.

Repetim que és el moment indicat per a

fer bona feina. No serà excusa vàlida, mostrar la poca assistència i emperesiment dels adherits, perquè amb aquesta indolència, sempre s'hi ha comptat. El quietisme pot portar-nos la comoditat, però també el desastre. Si es això darrer el que ens espera, els dirigents, el menys que poden fer, sinó volen ésser després repudiats i menyspreats, és treballar amb zel i esgotar totes les possibilitats, totes les conjectures, per tal que sigui quin sigui el resultat de la campanya de l'any 1935, en iniciar el comentari, haguem amb tota justícia, de fer l'elogi dels dirigents que en tots temps formaren al peu del canó.

ENRIC SALA

Els pardals

Hi han coses que semblen certes, però ben estudiades i examinades, resulta que no ho són. Per exemple, hom creia abans que les abelles eren perjudicials als fruiterars, perquè malmetien les flors dels arbres; ara està demostrat, com explicà el senyor Ramon Sala en la primera Setmana Apícola celebrada a Barcelona l'any 1933, que per experimentació s'ha provat que l'augment de collita, és degut a l'abundosa presència d'abelles en temps de la florida, que pot produir un augment de cinc a deu vegades la normal dels arbres no visitats per les abelles. I en la primera Exposició de Cunicultura celebrada a l'esmentada ciutat aquest any, una de les particularitats que més cridà l'atenció dels visitants fou que quasi en totes les gàbies hi havia abeuradors per a donar aigua als conills. I tan estesa com és la creença que als conills no se'ls ha de donar aigua!

També són molt diversos els comentaris entre els metges, tant en pro com en contra en l'ús del vi. El doctor Josep Bach i Escofet, en un argumentat article (*Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, abril de 1933*), sosté en contra d'una minoria de companys de ciència, que és molt convenient l'ús moderat del vi. I així podríem citar altres matèries i aspectes.

Amb freqüència es troben esperits crítics; mantes vegades per distingir-se, per ofuscació, etc., i àdhuc portats per la bona fe, degut a què sempre hi ha algun motiu de diferència en l'apreciació dels efectes. Això succeeix amb els pardals; d'ací ve que avui volguem ocupar-nos d'ells. Ho fem perquè hi ha opinions contradictòries referent a la seva utilitat. Generalment es consideren beneficiosos per a l'agricultura, però alguns

s'atreveixen afirmar que són més perjudicials que una plaga de llagostes (A. Azanza Azcona), o que són tan lladres i destructors com les rates (A. Soler Monés).

Els ocells, exceptuant les aus de rapinya, són els millors amics de l'agricultura; coadjuven a la seva obra, fan desaparèixer els insectes, llurs ous, larves, erugues, cargollets, etc., enemics que estan sempre amants per apropiari-se o destruir el fruit del seu treball. L'agricultura sense ocells, és agricultura que fineix; un país és tant més pròsper, ric i sanítos, quant més està animat per la permanència i voladúria d'aquests tan bons amics nostres. Fem constar que d'allà on hi ha alguna malura, en fugen els pardals. És innegable i d'una experiència palesa, que a mesura que disminueixen els ocells, prenen més increment les plagues dels vegetals.

Agrònoms de tots els països, sostenen que per a combatre certes plagues del camp, són impotents els mitjans dels quals disposa la tècnica, i afirmen en conseqüència que l'acció de l'ocell arriba allà on no arriba el més poderós insecticida.

Referint-nos als pardals ¿són d'utilitat o no per als conreus? Sense haver-hi unanimitat, generalment és admesa la seva utilitat, encara que alguns opinen el contrari, com hem dit. Un dels principals motius que fan circular els que pretenen la seva destrucció ¡ai las! és perquè mengen molt blat i fan minvar la collita. Direm solament que de blat sols n'hi ha una temporada, i encara és reduïda l'època en la qual els pardals en poden menjar, doncs no són molts els dies que van des del granar fins que està batut, de manera que si els detractors propaguen que s'alimenten de blat, durant la resta de l'any, de què deuen alimentar-se?

Els pardals no sols mengen blat, sinó que durant l'any es nodreixen també d'altres llavors de plantes dolentes per a l'agricultura; si es cobren un tant per protegir-la, li donen un altre tant superior de beneficis.

Però no cregui ningú que els pardals únicament mengen llavors; a la plana 36 del llibre *La protecció a los pájaros útiles a la Agricultura*, consta: «El gorrión (pardal) necesita 400 insectos al día del tamaño de la mosca, sin contar los de menor tamaño; una pareja de gorriones (pardals), necesita, se ha dicho, más de 4.000 larvas de *piral* por semana».

El setembre de 1925, el Governador civil de Barcelona dictà una circular en la qual deia: «Llamo la atención de los agentes y entidades dependientes de mi autoridad para que procuren intensificar la vigilancia y persecución de los cazadores de aves insectívoras, especialmente en los meses de agosto y septiembre y muy particularmente durante la llamada en Cataluña *Semana moixonera*, épocas en que los pájaros son víctimas de una persecución más tenaz y encarnizada que en el resto del año.» I la mateixa autoritat pel novembre de 1926, recordava: «...que en diversos pueblos de esta provincia se cazan con liga y por el procedimiento llamado del ramo gran cantidad de gorriones (pardals), jilgueros, pardillas y otros pájaros insectívoros, con grave daño para la agricultura...». No volem enumerar altres disposicions; direm sí, que pel novembre de 1921 la Diputació de Tarragona, va destinar una quantitat per a comprar ocells insectívors, i entre ells, pardals. Recordem el parlament del senyor Antoni Jansana, quan a l'any 1922, com a President accidental de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, a l'inaugurar-se a la muntanya de Montserrat i lloc conegut per *Pla dels ocells* el modest obelisc que hi ha: digué: «L'agricultor ha de veure també en l'ocell el coadjuvant de la seva obra, en va treballaria la terra, en va aplicaria adobs, sense profit cuidaria de les plantes, si, al mateix temps, els ocells no l'ajudessin a destruir multitud d'insectes que moltes vegades, com enemics terribles, ocasionen veritables flagells als conreus. Això mereix reconeixement, i el modest pedró que ara inaugurem, a l'ensems que és un avís als infants i als homes, per tal que els respectin, és, al mateix temps, un senzill monument de gratitud, que la pagesia aixeca als ocells, com a col·laboradors de llur tasca».

Varis són els mestres que inculquen a la consciència dels alumnes el respecte als ocells; els ensenyen que destruir llurs nius és obra d'ignorants i a vegades de malvats, i en canvi defensar-los, és procedir de persones cultes, fent d'aquesta manera, progrés

altament patriòtic i labor educadora. Així com la ventafocs, tot i essent la que té més cura de la cuina, és la més despreciada; el manxaire, que cuida la fornal, li endossen la culpa de les moltes faltes, així mateix succeeix amb el senzill moixonet. De plomatge gris, el pardal, el color de les seves plomes, no és vistós; de veu gens harmònica; no canta, ni xiula, ni refila; a vegades se'ls hi atribueixen culpes que no tenen o que han comès en petit grau. ¿Quantes voltes, perquè es veuen els pardals menjar alguns grans de blat, els inculpen de la minva que ha tingut la collita, deguda segurament a altres causes?

Certament, hom diu que s'ha perdut la collita de qualque cereal pel fred, pedregada, gelada, cadells, talps, males herbes, etc., però mai no hem sentit dir que s'havia perdut pels grans que han pogut menjar els pardals; alguns—com hem dit—afirmen (!) que són més perjudicials que una plaga de llagostes, o són tan lladres i destructors com les rates.

Els moixons, careixen de gràcia i atractiu; potser per això no són estimats. L'home engabia canaris, cadernerres, pinsans, etc., per la seva complaença en els cants i plomatge. Li costa pessetes mantenir-los, perd moltes estones en la seva higiene, però li proporciona alegria i satisfacció en tenir-los engabiats. Vol ésser lliure, i jte esclavitzats els humils ocells! i menys mal si no els fa orbs, ¡infelíç!

Els pardalets, aparentment, no són atractius, i si mengen algun gra de blat, algú diu—molts pocs—que es perd la collita; si fossin vistosos i cantessin, els tindria engabiats, i aleshores hauria de sembrar gra per a alimentar-los o comprar-los-hi. No es queixaria, no perdria res. No s'ha d'ignorar que Déu té sota la seva protecció llur existència.

Nosaltres, ademés del que hem manifestat, diem: essent tan poc apreciats, els hi hauríem de tenir molta més estimació, com tota ànima generosa té envers el pobres, i com més pobres, més predilecció. Si els ocells són els germans del seràfic Pare Sant Francesc, si Sant Antoni de Pàdua els hi predicava la paraula del Creador, per què no els hem d'estimar?

En parlar dels pardals, no vull deixar de recordar la típica Rambla de Barcelona, anomenada popularment—amb seny català—dels ocells, on quasi la seva totalitat són pardals. Viuen tranquils i alegres; amb la seva cridòria animen els vianants i són l'enveja dels forasters. Són un mentís constant per aquells que diuen que sols s'alimenten de blat.

El doctor Josep M.^a Petit i Freixas, en l'article publicat al diari *El Matí*, del dia 29 de juny d'enguany, titulat «La Guardiola de Catalunya» diu: «I en la foscor, quan el

sol ens deixa, aquell ull vigilant dels pardals de la Rambla, que també ho són, de ciutadans de Barcelona». De manera, que els conceptua ciutadans de Barcelona.

Si els que preconitzen la seva destrucció observessin amb mirament d'amor, tan sols una estoneta, davant d'un niu de pardalets,

jo us asseguro que deixarien tals intencions en veure la solitud de la mare i la tendresa dels fillets. Potser aleshores, àdhuc els hi donarien de bon cor quelcom per menjar i trobarien ben destinats els pocs grans que els prenen per a llur alimentació.

MIQUEL CODINA I FARRÉ

L'avellaner

El cultiu de l'avellaner a Catalunya es pot dir que únicament és intensiu al Camp de Tarragona, produint el seu fruit, l'avellana, una riquesa de 43 milions de pessetes, és a dir, el 75 per cent de l'economia agrícola de la *província* de Tarragona.

El cultiu de l'avellaner està localitzat principalment als pobles de Reus, Vilaseca, Morell i Riudoms.

Els avellaners constitueixen als ulls del turista uns esplendents raigs de goig i encant, exaltant llur verda ufanía la intel·ligència del seu cultivador. Els avellaners gairebé han absorbit totes les demés plantacions de vinyes i olivars, podent-se dir avui que els avellaners ocupen la major part de la superfície del Camp de Tarragona, formant un mantell admirable des de l'alta muntanya fins a besar la inquieta mar Mediterrània.

El cultiu de l'avellaner en aquesta contrada és ja una cosa secular. Expulsats els sarraïns de la *província* de Tarragona baix el regnat de Berenguer IV, Comte de Barcelona, l'arquebisbe de Tarragona concedeix en possessió feudal aquest territori a la noblesa, a l'objecte de repoblar-lo puix que no restaven més que runes; resultat del llarg abandonament, l'arquebisbe Sant Olegari exigeix que es plantin en cada predi feudal, avellaners, els propietaris no negligeixen gens els seus consells, sabedors aquests dels fruits exquisits que rendeixen els avellaners, donant així lloc a un nou cultiu, fins aleshores desconegut.

Si bé hem de considerar el cultiu de l'avellaner conegut des de l'any 1200, no hem de confondre la seva coneixença remontant-la als temps de la Reconquesta, sinó molt abans.

L'avellaner, originari d'Asia Menor, ja es coneixia a l'època dels antics germans que empraven la fusta d'aquest arbust en el culte idòlatra; fou consagrada al déu de les tempestes, d'ací prové l'ús supersticiós de creure molts que la fusta de l'avellaner encloïa un poder poderós utilitzant-ne per a cercar aigua subterrània i tresors amagats.

Considerant el cultiu de l'avellaner per la seva importància agrícola dins l'economia,

exposarem breument el més substancial del conreu avellanícola.

Es planta el mes de desembre, les plantacions s'han d'efectuar en terrenys calcari-argilosos, arrasserats del vent nord. Es col·loca el fillol o rebrot vigorós escollit de la soca d'altres avellaners, en clots de 30 centímetres, posant-li al fons del sot un feix de rames per tal que les arrels de l'avellaner en els seus primers mesos puguin desenvolupar-se amb més energia, posat que trobaran terra flonja, facilitant el creixement de l'arbret i el desenrotllament de les seves arrels.

Les plantacions es practicaran en forma de quadro, separats l'un de l'altre aproximadament uns 7 metres.

Entrats a l'hivern cada dos anys s'esporgaran tallant les rametes que hagin donat fruit i totes aquelles que semblin velles, coneixent-se pel seu color negrós. Es cuidarà que a l'esporgar es deixin sempre els rebrots més vigorosos, separant-los dels raquítics, a l'objecte que aquells, quan s'hagin format les rames o branques, puguin substituir a les que ja han donat avellanes i que comencin a esterilitzar-se.

El pagès ha de tenir cura a cavar-los dues vegades a l'any si vol treure bona collita; mai no efectuarà el conreu amb arada, sinó amb aixada, puix que les arrels es podrien perjudicar en gran manera, ja que no enfondeixen gaire, vivint molt superficialment.

Al mes de març i maig hom donarà el treball d'aixada, feina obligatòria, no obstant, cuidarà de tenir els avellaners durant els demés dies de l'any, nets de tota herba.

El dia de Santa Magdalena o bé a darrers del mes del batre replanarà, per a millor obtenir el fruit, altrament faria de mal collir-se, atenant-se a les condicions especials que requereix l'avellaner, que per a recollir les avellanes s'ha d'esperar que es desprenguin de les seves bràctees.

En les plantacions l'agricultor ha de tenir en compte plantar la varietat anomenada *negreta*, d'incomparable rendiment o bé altres infinites menes. La negreta sense esforços, a més de la quantitat en producció, pot

competir en qualitat contra la siciliana i la turca.

L'adob és ben senzill, això és, que pel seu organisme vegetarià, requereix fems abans que matèries químiques; els fertilitzants químics l'atropellen, precipitant-lo a la mort, mentre que els adobs orgànics per la seva lentitud en assimilar-se l'afavoreixen. A cada avellaner s'hi posarà un cove de fems, disposats en un clot d'uns 15 centímetres de fondària; aquesta operació es realitzarà any per altre.

Els seus enemics són nombrosos, no tenim dissortadament encara remeis eficaços per a la seva extinció, aplicant-se'n molts dels que s'empren per altres insectes o paràsits delmadors de les demés plantes.

Els enemics que més danys ocasionen en-

tre el fibló que perfora el gra de la seva formació orgànica, són les larves dels dípters del gènere *Cecidomia* Meig, que es col·loquen en els aments mascles, inutilitzant-los. Cal citar entre els Coleòpters l'*Anobium* Fabr., el qual ataca el tronc, desenvolupant-se a l'interior; el *Frachys* Fabr., el qual mina les fulles. Entre els Lepidòpters el *Carpocapsa* Ir., que viu en els fruits. Les criptògames són *Phyllactinia* i *Septoria*.

Cal que els pagesos de Catalunya s'intressin en fomentar el cultiu de l'avellaner si volen gaudir de bons negocis agrícoles, com els homes cultivadors del Camp de Tarragona. Hem vist que el conreu és fàcil i gens estipendiós i en canvi el rendiment fructífer bastant lucratiu.

M. AGRAMUNT

Bolets

Aquest any que tants se n'han fet pels boscos de Catalunya, se'ns presenta l'avinentesa de fer algunes consideracions sobre els bolets.

Els bolets, en general, són ben estimats per tota la gent que els cerquen amb avidesa i se'ls mengen amb il·lusió i deliri de *gourmets*.

És una collita que el propietari abandona al públic perquè és de costum deixar-los cercar lliurement, però no deixaria de valer, en molts indrets, una bona picossada de diners.

No hi ha any que el *gourmans* de bolets no paguin el seu tribut a la mort i sempre veiem en els diaris casos greus per haver menjat bolets metzinosos; doncs hi ha molta gent que no els coneixen i altres despreocupats que ho aprofiten tot sense recel.

No s'ha de menjar, doncs, cap bolet que no es conegui ben bé si és comestible i que per tant no presenta cap perill, doncs fins els que es diuen i són bons, no deixen de tenir-ne i s'han de guisar amb certa prevenció i cura.

Són coneguts de molt antic, sinó que abans la gent creia que neixien i es feien per generació espontània i no és així, sinó que són éssers vegetals com els altres i neixen de la pròpia grana, fent-se artificialment i en conreus preparats per a l'explotació de rendiment, com n'hi ha molts a França, Alemanya, Itàlia i fins a la nostra Península.

La llista principal dels bons amb ordre a llur mèrit i importància, és la següent: llenega, rovelló, rei, pantinella, sigró, muixernó, pebràs, fredolic, terderol, coagre, llémena, carlets, trifaldó, binosa, pinatell, bolet de poll, corrioles, bolet de lladoner, forner, etcètera.

Els metzinosos són en més gran nombre i molt llampants de colors, molts d'ells. Per això enganyen.

Entre el poble grec ja era molt estès destinar-los a l'alimentació. Atenes concedia el dret de ciutadania als naturals de Cherips en recompensa d'haver descobert un procediment per a preparar-los de manera que resultessin inofensius. Galè, el pare de la medicina vellurana, l'any 200 abans de Jesucrist, va escriure que el bolet d'olivera (metzinós) no era altra cosa que un excrement vegetal que s'havia de refusar sempre; doncs el seu verí danyava a les persones en llur organisme.

En l'imperi romà s'estudiaren els bolets, assenyalant els bons i els dolents, emprant-los abundantment en els menús dels seus banquets i bacanals, els pròcers i pretors d'aquell poble tan poderós que va acabar amb la degeneració moral i física de l'home, i per això fou batut pels bàrbars del Nord.

D'ells s'ocupà Marcial, el gran poeta fill d'Ibèria en els seus admirables versos.

Aseguren molts autors, que Agripina, mare de Neró, emmetzinà l'Emperador Claudi, el seu marit, per tal que el seu fill pogués regnar més aviat, amb el bolet *Amanita Phalloides*, conegut entre nosaltres amb el nom de *Cugumella borda*. La seva tràgica mort li valgué l'entrada a l'Olimp amb el nom de *Divus Claudius*. Per això pogué dir el seu desnaturalitzat fill Neró, que els bolets eren el menjar dels Déus.

Claudi fou venjat per Neró el qual morta la seva mare Agripina, li feu obrir les entranyes. Tal era aquell poble en la seva decadència.

El nom llatí d'*Amanita Cessarea* aplicat

als ous del Rei o bé Reig, significa la importància que Roma donava a aquest bolet, un dels més delicats i fins de gust, el més estimat pel que el coneix. Els romans fins es venien les joies per a adquirir-los, tal era llur afició a aquest vegetal de capell vermell i que tan bé es produeix en les terres de llicorella dels nostres boscos.

Però el gust general és per al rovelló, com també més conegut i estès, encara que el bon boletaire s'estima més la llenega o mocosa i que nosaltres també opinem que és el rei dels bolets de les nostres comarques, per la seva finor, flaire i dolçor i sobretot sempre net de corc i de terres.

Doncs, bé; el bolet, parlant en plata, no és un gran aliment, però sí un bon condiment i baix aquest punt de vista se li dóna importància, com així passa amb el xampinyó, tòfona, múrgula, muixernó, corriola, cama-sec, etc.

Estimem el bolet en allò que val, doncs és l'alegria de la cuina, però obrem amb seny en menjar-los i sobretot amb molta prudència ja que, com hem dit, cada any ocasionen desgràcies ben sensibles entre aquelles famílies massa confiades.

Amb els bolets passa el mateix que amb els cups, que cada setembre s'han de plànyer asfíxies amb la bravada del most i això que és tan conegut. Prudència, doncs, molta prudència, que a voltes encara resulta poca! Catalunya podem dir que és la pàtria dels bolets, doncs se n'hi fan de tota mena. Si són les rialles de Déu, cal que en gaudim amb delectança.

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ

Les aplicacions terapèutiques de l'essència de bergamota

Investigacions clíniques sobre les aplicacions terapèutiques de l'essència de bergamota, han posat de manifest la seva acció desinfectant en les malalties de la pell i de les mucoses, amb la particularitat que no causa irritacions, com altres antisèptics; la tintura de iode, per exemple.

Els gèrmens de microbis, moren amb unes gotes d'essència de bergamota.

Una solució al 7 per 100 ja resulta bactericida. Aquesta mateixa solució amb alcohol de 80 graus, desinfecta les mans.

Certes operacions quirúrgiques d'animals, utilitzant aquesta essència, han donat resultats complets provocant moltes cures, mentre que altres animals no desinfectats amb aquesta essència, han mort.

De tot això hom treu l'ensenyament que l'essència de bergamota diluïda en alcohol resulta un antisèptic excel·lent, i que no irrita la pell i és d'agradable olor.

Elaboració de la llana, al Pallars

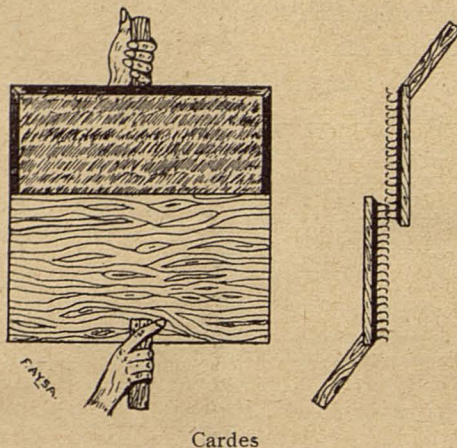
Fins a les acaballes del segle passat, en què tots els pallaresos (tant homes com dones) vestien de llana, les cases *grosses* i mitjanes posseïen grans ramades de bestiar de llana; una vegada xollats, convertien aquesta llana en drap per a llur ús i es venien la sobrera. Per això avui que han caigut en desús els draps de llana elaborats en la pròpia comarca, també s'han *aixiquit* un bon tros de ramades pallareses.

En l'elaboració de la llana s'havia creat una indústria casolana ben important que durant segles ha donat feina als *tonedors*, *peraires*, *filadores*, teixidors i a moltes dones, per a fer mitges, *tricot*s, mitenes, *calcilles* i moltes altres peces de teixit de punt.

Així, fins que la facilitat de transports i altres factors moderns hi han introduït el *vellut*, els draps manufacturats i d'altres per a fer vestits, tots els habitants del Pallars, sense gaires distincions de classe, vestien amb llur típica *calça curta*, *gec* o *geleco de burell*; i les dones, *faldilles* de llana blava o vermella, *gipó* de drap negre d'estam o de llana, *caputxo* o mantellina també del mateix.

Peces de vestir fetes de la llana dels propis ramats, rentada i tenyida a casa; carda-

xidor. Doncs amb la llana s'esdevé el mateix; això haurà estat el principal motiu que ha ajudat a caure en desús aquestes feines típiques de la llar, que la tradició ens ha llegat



Cardes

i de les quals avui només servem un record mig esborrat pel que ens expliquen les persones d'edat avançada.

ELS TONEDORS.—Aquests homes tenen com a ofici xollar o tondre el bestiar de llana al temps de la *xolla*, o sia abans d'enviar-lo a muntanya. Estan constituïts en *colles* manades per un *capità*, el qual fa la distribució del dia o dies de xolla a les cases que els lloguen; a més, cobra i paga el sou de tots.

A la comarqueta del Flamisell (que coneixem bé) hi ha Paüls, que sempre n'ha tingut una colla ben nombrosa i de molta fama, la qual es comparteix la feina amb una altra colla de molta anomenada de Viu de Llebeta (Ribagorça tocant al Pallars); i abans, que hi havia més feina, algú sastre també els feia la competència, sense comptar però, altres colles de tonedors que hi havia en altres pobles.

Al Flamisell era costum llogar-los el dia de *Sancogesma* (1) a l'aplec de la Plana. Allí feien cap els amos de les cases que tenien ramat (avui encara perdura) i tractaven del dia o dies de xolla amb el capità; car, com hem dit, tots havien d'estar amb el que aquest havia tractat. Generalment allí acudien els tonedors de Paüls.

Al Bòsia els llogaven pel mateix procediment el tercer diumenge de juny al Roser de l'Església, mena d'aplec-fireta on acudien, i acudeixen encara, els tonedors de Viu i els caps de casa bosiençs.

Abans era costum de començar a xollar per sant Joan i, durant unes tres setmanes, totes les eres de les cases que tenien ramat eren un guirigall de persones i bestiar, acompanyat del *catxac-catxac* de les tisores de tondre, que feia molt bonic.

(1) Pentecostès.

Cada colla, cada any portava un aprenent nou, al qual deixaven triar sempre els caps de bestiar més fàcils de xollar, car és costum entre tonedors de xollar arrenglerats en rodona i anant esquilant el bestiar per ordre tal com el troben lligat.

És molt popular la corranda que canten entre altres cançons els tonedors de Paüls:

*Xollec-xollec
xollarico,
xollec-xollec
d'Aiguabella.*

Sentir-la cantar en dies de xolla fa molt bonic, perquè sembla talment que sigui musicada al ritme que marca la remor de les tisores.

LA BUGADA DE LA LLANA.—De la llana xollada hom escollia la millor per al propi ús de la casa. La rentaven ben neta amb llexiu calent per treure-li la *sutja* i després la bugadejaven bé (amb aigua corrent, si era possible) i, ajudats d'un cistell de filferro o vímet, en el qual posaven la llana bugadejada a dins i l'anaven posant a l'aigua i traient-la'n fins que quedava ben *aixarrabada*; així les fibres prenen un tacte molt fi i esponjós. Després d'aquesta operació l'estenien en un lloc al més net possible, en un prat o a l'era.

ELS TINTS.—Els colors populars del vestit pallarès han estat el *bru*, el *blau*, el *negre* i més tard el *vermell*. El procediment per a



Sarroca de Bellera.—Una dona del poble filant llana tot guardant les cabres

da a casa; teixida i *abatanada* al poble i tallada i cosida pels sastres també a casa.

A començos del segle passat s'installà una fàbrica de cardar llana a Rialb (altes valls del Pallars) i més tard una altra a Senterada (Flamisell), i aleshores començaren a caure en desús els peraires. En parlar del cànem s'ha pogut veure el renou que portava el últiu d'aquella planta fins a portar-la al tei-



Sarroca de Bellera.—La mateixa filadora de llana, fent mitja

obtenir-los respon a una tècnica ben popular i casolana.

Bru.—Aquest l'obtenien amb la llana dels caps de bestiar bru, amb la qual teixien el drap anomenat *burell*; per això, fins que no podia portar-se de vell, sempre conservava aquell bònic color marró, tan característic d'aquesta comarca en el vestit masculí.

Blau.—Per a aquest color, compraven tar-

rocs d'una matèria rocosa més o menys dura anomenada *india* que adquirien a la Pobla. La dissolien en aigua freda dins d'una caldera gran; quan quedava ben dissolta i, per tant, l'aigua havia pres un color molt blau, hi posaven la llana, la qual l'hi deixaven uns set dies; però cada dia havien de treure-la, escórrer-la ben bé i tornar-la-hi a posar. Passats els dies esmentats, la treien i la feien assecar, i quedava tenyida d'un blau cel molt fort i molt sòlida de color. Moltes vegades ja la tenyien abans de bugadejar-la, car, segons diuen, va millor.

Negre.—Aquest s'obtenia en poca quantitat de la llana del bestiar negre, però aquest gairebé només l'empraven per a fer mitjons i mitjes (encara avui es fa).

Per tenyir de negre i de tots els altres colors menys el bru i el blau, ho feien després d'haver filat la llana bo i convertida en madeixes. Per al negre collien una planta anomenada *raidó*, molt abundant als termes comunals de Perameia i altres llocs del Pallars. La feien bullir en un calder al foc amb aigua, amb la qual *alumaven* la llana, fins a quedar d'un color grogós (més tard l'operació d'*alumav*, la feien amb aigua de sal); i deixaven refredar

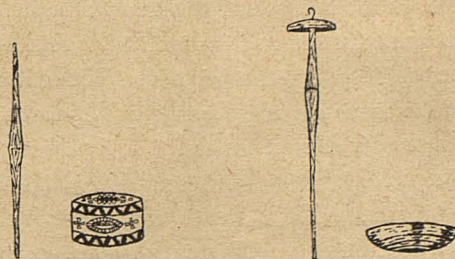
l'aigua fins a tèbia. Després compraven uns tarrocs d'una matèria importada de fora, anomenada *cabarro*, i també la bullien en un calder a part, de la mateixa manera que l'anterior, fins a quedar ben desfeta. Tenint l'aigua preparada d'ambdós calders, aleshores agafaven la llana i la posaven primer al *raidó* per alumar-la i, quan aquesta s'havia xopat en el líquid, la treien i la posaven al *cabarro*, fins que també s'havia begut tota l'aigua i agafat un color molt negre i molt sòlid. Per al cotó, alumaven també amb *raidó* o sal, però tenyien amb *palot*, mena de fusta exòtica que venien al poble en forma d'estelles, com la fusta sabonera, la qual també bullien.

Vermell.—Aquest no data de molts anys. S'obtenia amb pols que compraven preparats i dissolien en aigua bullent. Igualment obtenien els altres variats colors que usaven per a tenyir el fil de llana per a fer orna-

ments a les vànoves del llit, alforges de luxe i altres peces de fantasia.

Per al preparat de les matèries colorants tenien llurs mesures més o menys justes, però per no poder donar les fórmules ben exactes, hem preferit no anotar-les.

ELS PERAIRES.—A la tardor, en que usualment tothom ja havia bugadejat i tenyit la llana, passaven els peraires. Generalment



Fus i tortera

Torcedor i tortera

eren tots de Gòsol. Preparaven la llana per a filar-la.

Anaven de poble en poble i de casa en casa a *cardar* llana formats en *colles* manades per un *capità*, que curava de distribuir la feina i cobrar i pagar aquests. Portaven un aprenent que anomenaven *emborret* o *emborrador*, el qual curava de preparar la

al foc de la llar. Després hom inventà les *cardes* i, fins que s'han instal·lat les fàbriques d'elaborar la llana, han subsistit aquestes.

L'emborrador.—Aquest agafava la llana convenientment estovada amb oli i, per mitjà d'unes *cardes* molt grosses, l'emborrava, o sia que la preparava per *cardar-la*; quan havia après d'emborrar bé, passava a *peraire*. La feina d'aquest consistia a *cardar* la llana que l'emborret li anava preparant.

Cardes.—Les *cardes* són dues pales de fusta amb el mànec mig inclinat, per poder-les agafar bé, estan molt atapeïdes de pues d'acer d'uns dos dits de llargada i acaben en un insinuat ganxet; van clavades en una peça de cuir de la grandària de les pales.

Els emborrets, per ésser llurs *cardes* més grosses que les dels peraires i per no cansar-se tant tot *cardant*, en subjectaven una d'aquestes pel mànec en una taula o banc; l'omplien de llana estovada amb oli i, agafant l'altre amb les dues mans, anaven pentinant la llana fent-ne saltar més o menys la borra i la deixaven ben *esparpillada* per als peraires. Aquests treballaven asseguts en una *pila* o seient baix; omplien de llana la *carda*, que sostenien amb la mà esquerra, i amb

la de la mà dreta anaven pitjant l'altra bo i fregant més o menys fort en actitud d'anar obrint els braços.

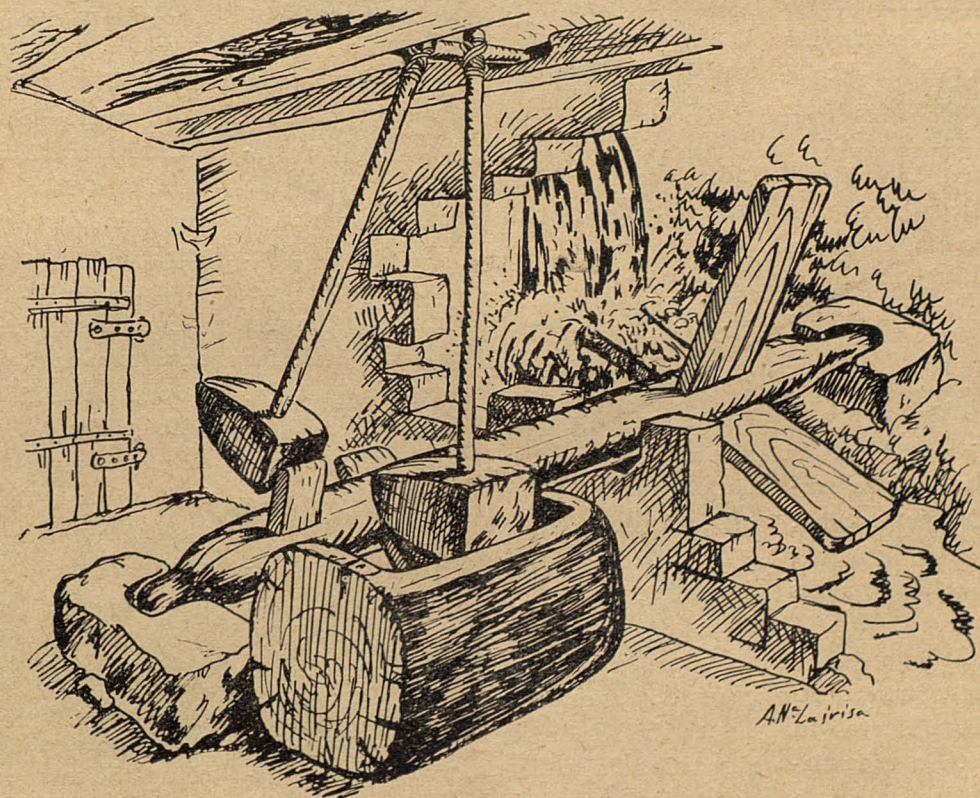
D'aquesta manera separaven del tot la borra de l'estam, el qual es componia de les fibres més llargues i més fines, que quedaven a les *cardes* en tires molt flonges de la llargada d'aquestes i a punt de filar; i les *borres*, o llana més curta i més basta, anaven caient al sòl o a la falda del peraire, les quals tornaven a *cardar* per filar-les.

Tot *cardant* acostumaven a cantar una cançó, de la qual sols hem pogut recollir una estrofa que

ens cantà l'amic Torrobella, que l'havia oïda moltes vegades a la seva mare; ella l'havia apresada de sentir-la cantar als peraires de Gòsol a Sarroca de Bellera:

*Cardem, cardem, minyons;
cardem, cardem, la llana,
que si no la cardem bé,
mos en trauran de casa.*

A més dels peraires, també hi havia do-



Batán del Pallars

llana per *cardar-la*. Una corrandà popular ens parla d'aquests oficis:

*Lo peraire no val gaire,
més poc l'emborrador.
M'estimaria més un sastre
si no fos tan mentidor.*

Antigament la llana era *cardada* amb cardots secs; més tard foren inventats uns pinxets de llargues pues, els quals feien escalfar

nes en molts pobles de la comarca, que es dedicaven a cardar la llana, encara que no tenien gaire traça a triar la llana fina de l'ordinària; per això aquestes, gairebé només preparaven llana per tricolor-la.

FILAR.—La llana es filava sense filosa, i es portava dins d'un cistell, penjat al braç esquerre, del qual eixien les tires cardades que la mà esquerra anava acompanyant al fus, les quals s'anaven enganxant així que es filaven.

Fus.—Aquest és un xic més llarg que els de filar cànem; és prim dels dos extrems i acaba més gruixut del mig; aquest gruix rebia el nom de *pantorrilla* i s'anomenava *fusos de pantorrilla*; a l'extrem superior hi va també l'osca anomenada *filera*, com als esmentats. Moltes vegades col·locaven a l'extrem inferior un artístic rodets de boix guarnit amb gotes d'estany, fet pels pastors, anomenat *tortera*, i servia per a donar més embranzida al fus quan la filadora el feia giravoltar. Algunes vegades per *tortera* hi clavaven una *trumfa* xicarrona, però diuen que aquesta no va tan bé com les de boix perquè pesa massa i fa encallar el fus.

Durant els mesos d'hivern i parlant del nostre record, feia molt bonic de veure les dones tot prenent el sol durant el dia o aprofitant l'estona de fer bullir la *calderada* dels porcs després d'haver sopat, amb el cistelló de la llana al costat o senzillament amb una mena de tortell de llana cardada de fàbrica que penjaven al braç, i, així, anar filant, d'altres fent mitja o *esparpillant* llana abans de filar-la, a falta de cardes per a cardar-la o de saber-la cardar.

A les filadores de cànem o llana, els solien dir:

*Fila, fila, Maria,
que com més filaràs
més pobra seràs.*

És fama que mai cap filadora no s'ha enriquit filant, car és un ofici de gent humil, i, per tant, el fan (com hem dit en parlar del cànem) alternant-lo amb els altres quefers casolans.

Després de filada la llana, de la que volien per a teixir, en feien madeixes. Quan tenien sis o vuit fusos plens de fil, aleshores en feien madeixes amb la liure. En cada madeixa posaven dues *fusades* o fusos plens de fil. De la que ja era tenyida, com la blava i bruna, ja en feien cabdells directament del fus estant.

TÒRCER EL FIL.—De la que volien per a tricotar, en feien un cabdell ajuntant el fil de dues fusades alhora. Després torcien els dos caps amb el *torcedor*.

Torcedor.—Aquest és una mena de fus més llarg que l'anterior, en la part superior del qual en lloc de la filera va una mena de *tortera* en forma de barretet, com un bolet,

del qual surt un ganxet per a subjectar-hi el fil cada vegada que l'anaven torcent. Amb la mà esquerra aguantaven el cabdell de fil deixant-ne penjar un tros ben llarg i amb la mà dreta feien rodar el torcedor bo i empenyent-lo cap al genoll; així prenia embranzida i es torcien els dos caps del fil, tot aguantant el torcedor enlaire amb la mà que sostenia el cabdell i deixant-lo rodar; quan parava, cabdellaven el fil torçut al torcedor tot recobrint la seva «pantorrilla», i deixaven sempre l'espai necessari per a poder-lo fer rodar sense que destorbés el fil. Es tornava a enganxar el fil al ganxet i se'n tornava a torcer un altre tros fent el mateix, i així successivament fins a haver torçut tot el cabdell. També de vegades hi posaven *tortera*; la dels torcedors és plana i de la mateixa mida que el seu barretet. La col·locaven al capdavant de la «pantorrilla» deixant bon espai per a poder agafar el torcedor amb la mà en fer-lo rodar. Hi posaven la *tortera* quan volien omplir molt el torcedor, per privar que el fil s'escorregués avall, car aleshores no s'hauria pogut agafar.

Aquesta feina, la feien fer molt a la mainada, i, moltes vegades, per enllestir-la més aviat, per tal de poder anar a jugar, s'ajuntaven dos a fer-la; l'un es posava al balcó o a la finestra de casa seva i deixava penjar el fil per torcer, junt amb el torcedor fins a tocar a terra de la plaça o carrer, on estava l'altre ja a punt; aquest donava una forta embranzida al torcedor i el feia rodar entremig de les dues mans amb tota la força i durant una bona estona el deixava tot sol bo i penjant. Quan el torçut del fil arribava al cabdell del qui aguantava el torcedor, llavors aquest cabdellava el fil torçut i en tornava a deixar penjar un altre tros igual, i repetia el mateix. Així en poca estona feien la feina que els havien manat en eixir d'estudi; car, com hem dit, era una de les feines que generalment es feia fer a la *xinalla*.

De la llana que ja era tenyida i bugadejada, en feien cabdells del torcedor estant, però de la que encara era llana *sutja*, en feien madeixes amb la liure, i així mateix el marçaner, com a les de cànem. Aquestes madeixes, també les bullien al foc amb cendra i aigua dins d'un calder per blanquejar la llana i treure'n la *sutja*, ja que la que destinaven a tricotar, moltes vegades la filaven sense haver-la bugadejat abans. Després de bullida la rentaven, i tenyien la que no ho era. Així donaven tots els altres colors després de filat el fil que era destinat a drap, i després de torçut, el fil que volien per tricotar o per a altres usos.

Després de seques les troques, les convertien en cabdells, per mitjà de les debanadores.

TEIXIR.—Abans amb el mateix teler des-

crit teixien també la llana, però des del primer quart del segle XIX aproximadament hom construï uns telers un xic diferents en la llançadora i les marxés, els quals anomenaven *telers de volant* o *telers volants*. El teler volant es diferenciava de l'anterior en el fet que així com en aquell el teixidor fa córrer la llançadora directament amb les seves mans, en els volants la feien passar estirant una corretja amb la mà dreta, la qual donava moviment a la llançadora. Així el teixidor sempre tenia una mà lliure per a poder maniobrar els cairons, la qual cosa li permetia de treballar més descansat. Les marxés en lloc d'anar subjectades sota del plegador de l'ordit, com a l'altre, en aquest anaven sota del teixidor mateix i subjectades a un travesser de les bancades verticals anomenat *cavall*, com a l'altre, però sota del plegador de la peça; i com que no havien de fer tanta força com per teixir lli, podien treballar asseguts, car encara que el drap de llana no quedés gaire espès, no hi feia res, car després de teixit l'*abatanaven* i ja quedava més espès.

DRAPS, BUFANDES I FAIXES.—De la llana hom teixia diferents draps per al vestit i abrigall de les persones.

Burell.—Aquest era del color natural dels caps de bestiar bru i l'usaven per al vestit masculí.

Blanquet.—S'anomenava així per ésser teixit de llana blanca, això és, del color natural de la llana del bestiar blanc. S'usava per a fer *cobertes* per a tapar les cargues de les bèsties de tragí; capes de pastor, *peals* i *abrigues*, del llit.

Drap negre.—Aquest era com l'anterior, però teixit de fil negre. Era destinat a alguna peça de vestir i *peals*.

Drap blau.—Era igual, només que era de fil blau, i en feien faldilles per a les dones i tricots per als homes.

Drap vermell.—Igual que els anteriors, però els fils tintats de vermell. En feien faldilles per a les dones i tricots per als homes.

Tots aquests draps eren dels anomenats del teixit pla.

Drap de pantalon.—Era un típic drap d'aquesta comarca, teixit amb 12 fils de color blau i 8 de color bru, combinats ja en preparar l'ordit i tot teixint aquest amb la trama. El teixit quedava fent un quadret blau i bru que resultava molt escaient; era teixit acordellat i només s'usava per a pantalons dels homes.

Aquests draps eren tots del 8è, i l'ordit es componia de 25 vies de 32 fils cada via.

A més d'aquests draps gruixuts, també teixien estam, del qual feien *gipons*, faldilles, mantellines i altres peces d'indumentària femenina; a més un *panyet* no molt gruixut per a fer *caputxos* per anar a l'Església

les dones i capes per als homes. Sense els draps de vestir, també teixien tapaboques, bufandes per al coll i faixes per als homes, peces que feien amb colors diversos i ben mostrejades.

Per a fer les bufandes i faixes, hi havia teixidor (en Carles de Sarroca) que usava uns telers molt més reduïts que els descrits; però d'altres (en Canut mateix) ho feien amb els mateixos telers, però amb unes pues de l'amplada que havien de tenir les bufandes o faixes, les quals, a més dels colors combinats, havien d'ésser teixides amb el teixit acordellat.

Per a les faixes usaven quatre marxas, de les quals pitjaven una cada vegada; deixaven l'una a terra mentre pitjaven l'altra. Hi havia d'haver dos curros i els pintes anaven un per cada marxa; i així mateix quatre espases.

COBRELLITS I ALFORGES.—Feien també uns cobrellits que eren tot un poema de colors. El teixit, tant l'ordit com la trama, el feien de fil de canem més o menys fi, i anaven ornant-lo per sobre amb una pila de dibuixos fets amb fil de llana filat i torçut, amb els quals combinaven els diversos colors; feia molt bonic. D'aquest mateix teixit, també en feien alforges per a guarnir les cavalleries quan anaven amb cavalcades de luxe, sella, *sillo* o *anganilles*; alforges que ostentaven a darrera de la cavalcadura, a damunt de les anques de l'animal. Per a fer aquests dibuixos es valien d'un croquis que tenien al davant tot teixint, el qual havien de mirar constantment per no equivocar-se. Per a fer aquests draps tan ornats necessitaven sis pintes, penjant de les quatre currioles abans esmentades, cinc marxas i cinc espases, una per a fer el teixit i les altres quatre per a fer els dibuixos; com també canons de tots els colors, per a carregar les llançadores, de les quals n'acostumaven a tenir una per a cada color.

Amb els mateixos dibuixos, feien un cobrellit que només tenia dos colors: blau i blanc; d'aquests, avui encara se'n troben en moltes cases del Pallars.

Els altres, amb colorits, els acostumaven a donar a les noies junt amb l'altra roba i la resta del bagatge quan es casaven; així molts d'ells eren cobrellits nupcials. Era costum que es filessin elles mateixes el fil, tant el de lli com el de llana, tòrcer el que necessitaven per a ornar-lo i tenir-lo i tot.

Aquests cobrellits i alforges anaven guardats des del voltant per un escaient serrell de fils de llana torçuts de diferents colors. El feien també els teixidors, per mitjà d'una pua d'un pam i mig d'amplada; feien passar una via ordida de fil de borres per cada extrem de la pua, i al mig quedava un bon espai. Després teixien l'ordit amb la trama de

diversos colors; quan havien fet la llargada que necessitaven, el treien del teler i tallaven aquest drap mig fet, pel bell mig de la trama sense ordit, i quedava un serrell molt virolat i bonic.

EL BATÀ.—Tots els draps de llana destinats al vestit masculí i a fer cobertes, després de teixits, el teixidor mateix els portava al *batà* (en altres llocs de Catalunya *noc* i en castellà *noque*), a *abatanar-lo*.

Els *batans* estaven situats a la vora dels rius i col·locats dins d'uns petits edificis que vorejaven sempre els molins fariners.

Fa uns seixanta anys que a Sarroca de Bellera encara en funcionava un, del qual avui sols queda el nom que va donar a un hort de vora del molí del poble, anomenat *l'hort del batà*. Així, en aquell temps, els teixidors de Sarroca portaven el drap a *abatanar* al batà del mateix poble i els teixidors de la Pobleta de Bellveí el portaven al batà de Senterada, al qual també els de Sarroca, l'hagueren de portar, en deixar de funcionar el del poble.

A Senterada, fins fa uns vint anys, ha persistit el batà antic, molt rudimentari, per cert, el qual, a més dels draps dels teixidors, *abatanava* també el drap de llana de la fàbrica del mateix poble.

Aquest mateix batà estava compost de dues llargues i feixugues maces en forma de mall, que baixaven perpendiculars del sostre cobertat on estava instal·lat aquesta mena d'aparell. Anaven col·locades en uns braços que tenien moviment, en una biga del sostre on anaven lligades i fermades pel mànec; i, caient perpendiculars al sòl, eren mogudes per unes dents que eixien del *fusell* del *rodet d'ales*, de quatre ales, les quals feien giravoltar molt de pressa un salt molt potent d'aigua que queia a sobre d'aquestes; en giravoltar les ales rodava el fusell, el qual era fix, i les esmentades dents aixecaven, adés l'una i adés l'altra, sempre a compàs, les dues maces agafant-les per sota.

Col·locaven el drap bo i plegat en forma de semiacordió a dins d'un *còm* fet del tronc buidat d'un gros arbre, de fusta molt forta, i amb aigua a dins, on queien acompassades les dues maces. Així que picaven al drap, el feien córrer una mica. Aquest, l'hi posaven i l'hi deixaven unes dotze hores tot sol sense tenir-ne cura ningú, car, com hem indicat, a poc a poc anava corrent i tot sol s'abatanava. Passades les hores esmentades, hi anava el teixidor junt amb un ajudant, els quals agafaven el drap i l'estiraven fort, un per cada cap de peça; després el plegaven novament i el tornaven a posar al batà. Els draps destinats a vestir, els quals volien més tous i més fluixos, no els abatanaven gaire, però els d'abrigalls (cobertes i capes), els quals volien ben forts per aguantar millor la

mullena, els abatanaven tres vegades, i tres vegades estiraven el drap, i després l'estenien al sol bo i penjat en clauets de punxa que eixien d'una barra molt llarga, o bé estès a terra.

Un modisme pallarès ens parla encara d'aquesta feina; és ben viu entre el llenguatge de la gent del poble de dir, d'un drap molt suau en sentit de poc espès i fluix: «Ah, que deu ésser poc abatanat!». Així és que encara els recorda el drap poc abatanat perquè era fluix i el molt abatanat perquè era fort.

EL TEIXIT DE PUNT.—Per completar l'elaboració de la llana parlarem del tricoteig popular, baldament sigui per dir-ne poca cosa.

Com hem dit abans, les dones feien diferents peces de vestir del fil torçut, tant d'home com de dona i àdhuc d'infant. Així, en feien mitjons, mitges, calcilles, tricots, *cotellons*, manteletes per a les dones, mitenes, gorres d'infants de *bolquers*, bosses per a portar-hi diners els homes, i bufandes del coll per a la mainada.

Recordem molt bé encara una artística bossa d'home per a portar-hi diners, feta per la nostra mare, de molts colors, de treball bon xic delicat i molt bigarrada; feta amb les agulles de fer mitja. Com també una gorra de la nostra infantesa amb moltes filigranes i coloraines; i fins fa poc, encara s'havia fet cotellons o faldilles interiors amb punt i colors combinats en ziga-zagues, que eren una veritable obra d'art del tricoteig popular; feina que encara avui fa amb molta destresa, apresada dels seus avantpassats i que no té res d'envejar al treball de ganxet i punt de mitja que avui fan les dones ensenyades per gent especialitzada. I són moltes les dones que, en les hores de lleure que els deixen els quefers casolans, encara actualment es dediquen a fer ganxet o mitja per fer-se peces per a elles i mitjons de llana per als homes.

La tècnica del punt de mitja és si fa no fa com a tot arreu. Així per aquest punt ordinàriament usaven quatre agulles. A la *garreta* dels mitjons dues; per fer estreta la mitja i calcilla que portaven els homes, es fa *minvant* els punts: *matar punts*; per fer els dibuixos de la cama es fa creixent i minvant. Per als tricots o *grvaldines* usaven unes agulles molt llargues; per fer els davants, amb tres i, per l'espatlla, amb quatre; les mànegues, creixent i matant punts també amb quatre. Els cotellons per a les dones també amb quatre agulles creixent i minvant. Les bosses, també les feien amb quatre agulles, i les manteletes també.

Abans, que no coneixien els ganxets manufacturats, fets d'os i de metall, els feien els pastors de fusta de boix, com els *camuts* de fer mitja; també alguna vegada algun joc d'agulles llargues.

LES FÀBRQUES.—Com tenim dit, la primera fàbrica d'elaborar la llana fou la que a primeries del segle dinovè s'instal·là a Rialb, altes valls del Pallars Sobirà. Després, al cap de poc temps hom instal·là la que encara hi ha avui a Senterada, al riu Bòsia. En instal·lar-les només rentaven i cardaven la llana i començaren a caure en desús els peraires; després ja instal·laren màquines de filar i desaparegué a poc a poc aquesta típica feina casolana, ja que hi portaven la llana tal com eixia del bestiar i se l'entornaven convertida en fil, tenyida i tot.

Fa uns cinquanta anys que a la de Senterada hi muntaren uns telers volants, i des de llavors, hi portaven la llana bruta i els que en volien drap se l'entornaven teixida.

Aleshores caigueren en desús per sempre més els teixidors. Aquests només teixien el lli i encara poc, car gairebé tothom comprava drap de cotó manufacturat. Així l'avenç que per a la comarca representaven aquelles fàbriques, fou el causant de fer perdre una indústria ben típicament casolana, com era la dels teixidors.

Segons paraules textuais del nostre venerable interrogat Manuel Carles, les fàbriques instal·lades a Rialb, Senterada, després a la Pobla, i més tard al Pont de Suert, a la partió del Pallars i la Ribagorça, «arruïnaren els teixidors». Car ell és a Barcelona des que l'increment de les fàbriques mataren la seva indústria.

Avui, encara porten la llana bruta a la fàbrica de Senterada (a la Pobla no en funciona cap) i se l'entornen cardada i mig filada, preparada en un ròdol, que les filadores es pengen al braç esquerre i el filen amb molta facilitat, ja que les fibres vénen totes ajuntades i només cal acabar-les de fer més espesses bo i filant amb el fus.

Malgrat les fàbriques esmentades, ⁽¹⁾ en el primer decenni d'aquesta centúria la nostra àvia (a. C. s.), Joaquina Carlà d'Antist (vall del Flamisell) molt destra en la preparació de la llana, era assíduament sol·licitada per moltes cases de Sarroca per cardar i filar llana, feines que feia amb molta perfecció. Les cardes que presentem són copiades d'unes d'ella que guardem junt amb altres estris dins la nostra humil col·lecció folklorico-etnogràfica.

Un dolç record de la nostra infantesa ens fa veure a ella fent aquestes típiques feines casolanes.

El fet que retraguem la nostra estimada

(1) Quan ja gairebé ultimant el present treball ens assabentem que a Rialb hi havien hagut dues fàbriques de teixir llana. A Tirvia una de cardar llana; i, a Esterri d'Aneu un batan. Quales fàbriques i batan a principis d'aquesta centúria encara funcionaven.

àvia no és sinó per fer constar que ha estat, podríem dir, la darrera peraire de Sarroca i una de les últimes de les valls flamisenques. Gràcies als records que servem d'ella, hem

pogut descriure aquesta típica feina de la llar, caiguda per sempre més en desús.

R. VIOLANT I SIMORRA

Dibuixos d'A. M. LAIRISA i FRANCESC AYSÀ

EL QUE DIU LA PREMSA

Crèdit per als agricultors

Als nostres agricultors els fa bona falta una institució de crèdit agrícola. No tenim a casa nostra el mal de la usura, que tant dany ha causat en altres terres peninsulars; però tenim la manca d'un instrument de crèdit que lliuri a l'agricultor, sinó de l'usurer, del comprador baixista que manta vegada s'aprofita de la necessitat de diner del propietari rural per obligar-lo a vendre els fruits en condicions gens adients a les perspectives del mercat.

Els sindicats agrícoles han procurat atendre aquesta necessitat. Tenint emmagatzemat el fruit de tots els seus associats i retardant moltes vegades la venda del mateix per esperar condicions més favorables, era lògic que facilitessin als seus membres la manera de cobrir les necessitats familiars i el conreu de les finques amb un petit avenç damunt la venda futura i amb la garantia del fruit emmagatzemat. Però els sindicats, atents a aquesta necessitat, o estableixen una caixa rural de poca empenta, el diner de la qual ha de trobar col·locació per a donar un rendiment o acudeixen a entitats bancàries per a trobar el diner necessari als petits préstecs als seus associats.

I ni una cosa ni altra solucionen el problema. Si els sindicats obren una caixa rural i aquesta, com és consegüent, es veu obligada a col·locar les disponibilitats del diner que li és encomanat, resulta que en el moment d'haver de retornar el diner es troba aquest immobilitzat i no se'n pot disposar, donant així, a més, manta vegada, la impressió de fallida amb tot i tenir un balanç ben reeixit. I si els sindicats han de recórrer al préstec bancari, a quin interès no els resulta el diner que retiren per atendre els seus associats?

No cal dir que el préstec hipotecari encara serveix menys a la nostra finalitat. Les despeses de la hipoteca, per si soles, serien ja suficients per inutilitzar aquest mitjà de crèdit si moltes altres consideracions no el fessin indesitjable. Apart de què avui la mateixa entitat hipotecària per encellència —el Banc d'aquest nom— dedica un tant per cent molt petit al préstec damunt la propietat rústica, fins al punt de fer-lo quasi inexistente.

Quin camí li resta, doncs, al propietari rural per adquirir el diner que necessita amb la finalitat de no malvendre el fruit i atendre, per altra part, les despeses de conreu i les necessitats familiars? Calia un instrument de crèdit, i la Generalitat de Catalunya acaba de constituir-lo amb la «Caixa de Crèdit Cooperatiu i Agrícola» que es troba ja en marxa i funcionant. Moltes qüestions se'ns ofereixen a propòsit de la seva organització, i, sobretot, de l'aportació del capital necessari per a l'entitat. Però, quina necessitat hi ha de tractar-los, si la Caixa ja existeix i arribaríem tard amb les esmenes que podrien fer-se en la seva vida actual?

No deixa d'ésser fortament interessant, però, que la Generalitat, portada per polítics esquerrans, atengui el crèdit agrícola, per un costat, mentre per l'altre costat, va fent una política agrària totalment mancada de sentit, l'últim resultat de la qual no és altre que el de desvaloritzar la terra i restar, per tant, tota la base necessària al crèdit agrícola. Els conflictes del camp porten la incertitud en tots, propietaris i conreadors. Els primers no saben què serà de les seves finques en el pervindre; els segons, adquireixen uns drets incerts, subjectes a mil eventualitats i pendants de multitud de recursos legals. I no cal dir que la nostra riquesa rústica va baixant dia per dia de nivell, ja que les terres no es conreen com caldria, ni els adobs hi són posats, ni les millores són fetes, ni ningú esguarda la finca com cosa seva només que, en tot cas, en aquells aspectes que poden contribuir o estimular la capacitat immediata dels que viuen fora de la llei.

Amb una desvalorització semblant de la propietat rústica, quina base de crèdit voleu tenir? I, per a què haurà de servir en el dia de demà la nova Caixa de Crèdit instituïda per la Generalitat, si la base del crèdit desapareix?

Cal convenir que totes les fórmules poden ésser discutides en tots els problemes socials; l'única cosa que està vedada als homes de govern és fer demagògia a tot drap i trencar les bases de la disciplina social, en qual cas el dret, la justícia, la seguretat de la riquesa, desapareixen. I si la riquesa rústica és occida, la Generalitat podrà dedicar la Caixa de Crèdit a empreses millors que

la d'atendre el crèdit agrícola, ja que aquesta no serà possible per manca de base.

JOSEP M.^a GICH

Del *Diari de Mataró*



La repoblació forestal i la pluja

Existeix l'errònia creença que els arbres atrauen la pluja i que, en conseqüència, si les secades són causa de tants estralls en el camp, és degut a haver permès roturar infinitat d'hectàrees de terrenys que en temps pretèrits eren frondoses boscúries.

Hi ha opinions i idees que a força d'ésser repetides i d'ésser escoltades, arriben a ésser admeses com a veritats inconcuses, sense llur examen. Si a això s'afegeix que es pot arribar a oferir una certa apariència científica, llur prestigi puja ràpidament i, el negar-les, pot parèixer temerari, atreviment, ignorància inexcusable.

Al veure, amb freqüència, unides a una mateixa encontrada l'existència d'espesses i frondoses boscúries amb l'humitat del clima, ha estat motiu, sens dubte, perquè es prengui l'efecte per la causa; essent aquesta una de les raons que hom addueix per demanar la immediata repoblació forestal.

Tota la teoria de la pluja forestal, pot reduir-se en molt poques paraules: els arbres exhale constantment per llurs fulles i especialment de dia, grans quantitats de vapor d'aigua, com a conseqüència d'aquesta evaporació i de les reaccions endotèrmiques que determinen la fixació del carbono, àdhuc per impedir que arribi directament al terreny a radiació solar, l'arbre és també causa de refredament; una atmosfera més humida i més freda, es trobarà, com és lògic, més a prop del seu punt de saturació, la pluja serà, per consegüent, més freqüent i les precipitacions més abundoses. Al primer cop d'ull, l'argument sembla irrefutable, concloent, no és, doncs, estrany que hagi prosperat.

Però si el bosc evapora, no pot al mateix temps condensar; són dues accions antitètiques que es contrarresten; per tant, precisen altres factors per a produir la pluja, i un d'ells és un vent propici que porti el vapor invisible que flota l'atmosfera a un lloc adequat per a llur condensació. Aquest és tot el secret de les pluges.

Els entusiastes panegiristes del bosc, no baixant dels seus tretze, àdhuc els reportatges científics, afirmen que al creuar una massa de núvols els boscos, es clivellen i amollen l'aigua que porten en suspensió, sense comptar que la precipitació és la conseqüència de la condensació, que penetri millor

en les capes profundes i, per últim, que la gran massa d'arbres de boscúria purifiqui l'atmosfera contribuint que la regió dels boscos sigui més higiènica i més saludable.

Ja diu l'adagi: *Quan Déu vol, sense núvols plou, o amb tot vent plou*. Per tant, no cal capficar-s'hi. Els anys 1923 i 1924, les precipitacions de pluja foren de 283 i 338 mil·límetres,

respectivament. En canvi, l'any anterior, fou de 1.139 i l'any darrer, de 827 mil·límetres. Donem, doncs, com a conclusió que les boscúries són altament convenients per a evitar inundacions a la plana, com també per a higienitzar la regió dels voltants.

JOSEP VIA

De *Vida Tortosina*

RECERQUES PRACTIQUES

La llet com aliment

Tobey, distingit higienista d'Amèrica del Nord, en referir-se a la importància que té la llet com aliment, diu: que amb gran exactitud s'ha anomenat la llet, pedra angular de la salut. Cap altre aliment no ha merescut una aclamació tan universal en els camps de la ciència nutritiva i és que bé s'ho mereix, ja que no es coneix altre aliment que contribueixi tant al benestar humà. Tan avantatjós resulta pels joves com pels vells, que mai no hauria de mancar en els menjars diaris.

Per altra part, és l'aliment que a més de superar en bondat a tots els altres, també és el menys car. Conté tots els elements indispensables a la vida, com ha estat comprovat pels més ben conceptuats investigadors en el terreny de la nutrició humana, així com per l'experiència general. Per això és indispensable que la llet sigui pura i en perfecte estat de conservació, doncs de no ésser així, diu Sweet, en lloc de nodrir i enfortir, pot ésser causa de debilitat i fins de la mort, transformant la salut i la vigoria en fragilitat i decrepitud.

Arriben a milers cada any el nombre d'infants que van a la tomba per alimentar-se amb llet impura i són també a milers els que passen la vida impeditos i malaltissos per causa de llets dolentes, tragèdies que la majoria de vegades són produïdes per la indiferència i la ignorància en allò que cal evitar i que en quant a la llet convindria que sabéssim.



La farratgera «Elefant»

L'anomenat *Pasto Elefante* introduït de pocs anys ençà a certs països d'Amèrica, és una gramínia semblant al Sudan Grass, que pot arribar a alçàries de quatre metres quan el clima i les terres són apropiades. En els climes atemperats és on millor s'adapta.

Si les pluges són oportunes el seu desenvolupament és ràpid; però també el contrari les humitats en excés. Les terres més apropiades a aquesta farratgera són les lleugeres i poc compactes, no presentant gaires

inconvenients en el que fa referència a la composició química del sòl. És una planta de poques exigències.

La multiplicació de la farratgera *Elefant* es pot fer a estaca, de llavor o en mates. Aquesta darrera forma, si bé més costosa, és la més segura.

La millor època per a les plantacions, és durant els mesos de tardor.

Certes plantacions han donat per segada i per hectàrea, cinquanta tones de farratge verd, que el bestiar menja amb avidesa.

Per a obtenir d'aquesta farratgera fenc o herba seca, es treballa d'igual manera que l'alfals.

Els avantatges del farratge *Elefant*, es poden resumir de la manera que segueix:

Primer: Ésser perenne.

Segon: Producció abundantíssima.

Tercer: Poder-se emprar indistintament sec, verd o com a pasturatge.

Quart: Es pot multiplicar per mitjà de llavors, a estaca o en mates.

Cinquè: Poder alimentós superior a la majoria de gramínies emprades com a farratge.

Sisè: Ésser molt grat al bestiar.

Setè: No és invasora com el sorgo.



Les plantes en testos

Les milers d'aficionades a cuidar flors i plantes d'embelliment en testos, estimaran conèixer la següent recepta de l'eminent químic Wagner, per tal que aquestes plantes prenguin i mantinguin tota la vigoria que estan en condicions de sostenir.

Es fa una barreja de 25 parts de sulfat d'amoniac i 45 parts de nitrat d'amoniac i una vegada al mes es reparteix, tirant-ne sobre la terra dels testos les quantitats que a continuació s'indiquen:

Als testos de 10 centímetres de diàmetre, 50 centígrams d'aquests pólvors; si el diàmetre arriba a 12 centímetres, 1 gram; si té 15 centígrams, 2 grams; si té 20 centígrams, 3 ó 4 grams i si és de 24 centígrams, 8 grams.

Les plantes que creixen de pressa, com

els rosers, els geranis, les verbenes, etc., exigeixen que s'adobin més sovint. En canvi les que creixen poc a poc i que no reben gaire claror en les habitacions, han d'ésser adobades cada dos mesos. Ja és sabut el difícil que es fa mantenir bé algunes plantes en els estatges i evitar que morin. Solament tirant-los-hi la barreja indicada i donant-los-hi una regada amb cura i no massa abundosa, s'aconsegueix tenir formoses i fresques les plantes que embelleixen els estatges.



Despeses que poden estalviar els agricultors

El que més dificulta l'explotació d'una finca, és no donar-se compte del diner que es despèn i que pot ésser estalviat. El que costa de transportar les collites i el que es necessita per al conreu, representa una quantitat respectable que estalvia el que produeix allò que menja el bestiar. I a tot això s'hi afegeix les quantitats que s'han de pagar als intermediaris, que també estalvien el que compren i venen a ells mateixos.



La farina d'alfals en l'alimentació dels vedells i porcells

Unes proves de l'Institut Bonafons, de Piamont (Itàlia), en l'alimentació de vedells i porcells, ha demostrat el valor que ofereix la farina d'alfals per a alimentar-los.

A més a més del seu valor alimentós, té la farina d'alfals, les condicions d'ésser molt sanitària i la de reduir el cost de les racions.

En l'alimentació de vedells desmamats, la quantitat de farina que es subministra en els experiments, començà essent de 300 a 400 grams per dia i s'anà augmentant fins arribar als tres quilos.

En l'alimentació dels porcells, les proporcions de farina d'alfals començà introduint-se un 20 per cent en els aliments i s'anà progressivament augmentant fins arribar al 40 per cent.

Aquestes racions foren sempre donades sense oferir cap inconvenient, notant-se que eren ben acceptades per les bèsties, les quals es mantingueren en bon estat de salut.

La farina d'alfals, permet rebaixar el cost de l'alimentació del bestiar, doncs resulta més econòmica que la farina de grans.

Amb farina d'alfals s'obté una racional i més econòmica alimentació del porcell.



NOTES INFORMATIVES

L'èxit de l'Assemblea de l'Institut Agrícola, a Madrid

No pot silenciar AGRICULTURA I RAMADERIA els transcendents esdeveniments que entorn de la Llei de Contractes de Conreu s'han succeït a la nostra terra, de tanta importància, que han fet aixecar com un sol home a tota la propietat per a protestar contra la política de poc seny que avui menen els homes que vénen portant el desastrós guiatge de les activitats totes de la nostra terra.

Tampoc no pot ésser sospitosa la nostra actitud en defensa d'aquests sagrats interessos. La celebració dels actes més importants ha coincidit amb la data d'aparició del precedent número d'AGRICULTURA I RAMADERIA, el qual ha motivat que no ens fos possible consagrar totes les nostres activitats i els nostres entusiasmes a la major divulgació d'aquells actes en el moment que hauria estat oportú.

Recollim, però, considerant-lo enèrgic i vibrant, el document que enclou les conclusions de l'Assemblea de Madrid, convençuts que serà una peça històrica entorn del plet en mala hora suscitat per elements sense escrúpol que han portat la demagògia i la ruïna a Catalunya en el moment que tots anhelàvem el més pregon benestar i la pau social.

Rès no hi valgueren les habilitats i males arts dels polítics d'esquerra. L'Assemblea del 8 de setembre es pogué celebrar sortosament, senyalant una data decisiva en la política de Catalunya.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i el seu digne president senyor Cirera i Voltà, identificats amb el seny català, amb l'ofertament entusiasta i delirant de les personalitats més rellevants dels diferents sectors polítics, trobaran l'empar necessari per lliurar-se del jou a què estem sotmesos des de fa tres anys, amb la consegüent ruïna de la nostra economia, emparats llurs causants amb l'escarni a la justícia i a la Llei.

L'Assemblea de defensa agrícola, organitzada per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i patrocinada pel Comitè d'enllaç d'entitats agropecuàries d'Espanya, genuïna representació de tota la propietat rústica de Catalunya, feu públic, per tal que arribi al coneixement de tot Espanya:

Que la sentència dictada pel Tribunal de Garanties Constitucionals, del 8 de juny de 1934, és incomplida i desacatada pel Govern de la Generalitat de Catalunya, el qual es

situa en franca rebel·lió contra el més alt tribunal de l'Estat.

Per la contumàcia de les Autoritats locals de Catalunya, estimulada pel conglomerat polític que assumeix el monopoli del Govern de la regió autònoma, ha desaparegut del camp català tota acció jurídica, i han estat infringits contractes i incòmplies sentències. S'han assaltat finques, invadit terres i usurpat fruits. Han estat incendiats boscos i s'ha posat en perill la vida dels propietaris, algun dels quals ha caigut vilment assassinat, i ha desaparegut tota la garantia de seguretat per a les persones i llurs béns.

Que, havent estat desarmats tots els individus que constituïen l'antic i tradicional Sometent, sempre i per naturalesa apolític, i havent estat armades, en canvi, amb finalitat exclusivament partidista, persones que no ofereixen garantia ni solvència de cap ordre, resulta temerària i pràcticament impossible la permanència en el camp als propietaris i conreadors que no secunden la política demagògica de l'Esquerra, per la qual cosa es veuen obligats a emigrar, en llur majoria, de llurs cases pairals.

Que els agricultors espoliats, atropellats i perseguits no troben defensa ni empar de cap mena en les autoritats judicials de la Regió Autònoma, degut a l'origen partidista de les unes i a la passivitat i negligència de les altres, davant la desorientació creada per la rebel·lia de la Generalitat.

Per tant, és indispensable, urgent, per a salvar l'economia agrícola catalana i restablir l'imperi de la justícia i de la pau al camp català, posar fi immediatament a aquest estat de coses.

Per a la qual cosa, la Mesa de l'Assemblea reunida en el dia 8 de setembre a Madrid, acordà proposar a la seva aprovació les següents conclusions:

Primera. Ratificant un cop més l'apoliticisme de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i el de tota la propietat rústica organitzada de Catalunya, per ésser Catalana és i serà sempre espanyola, es proclama per l'Assemblea l'afirmació de solidaritat entre els agricultors d'Espanya.

Segona. És indispensable que es porti estrictament a compliment immediat, pel Govern, la sentència dictada pel Tribunal de Garanties Constitucionals de 8 de juny de 1934, que declara: «Que el Parlamento de la Región Autónoma Catalana carece de competencia para dictar la Ley sobre Contratos de Cultivos de 11 de abril de 1934, siendo en consecuencia nula dicha Ley y

todos los actos de ejecución de la misma» i, per tant, nuls també la reproducció de la pròpia Llei feta posteriorment pel Parlament català i el Reglament promulgat pel Govern de la Generalitat. L'Assemblea refusa qual-sevol fórmula perquè representaria necessàriament una encoberta vulneració del disposat en la sentència i un desprestigi per al més alt tribunal de l'Estat.

Tercera. Acomplida totalment la sentència del Tribunal de Garanties constitucionals i restablert l'ordre jurídic pertorbat, l'Assemblea si bé declara com a postulats incommovibles, el respecte al principi de la propietat privada, a la llibertat de contractació i a les costums tradicionals de l'agro català, es troba propícia a tota reforma enquadrada a dintre del concepte cristià de la propietat.

Quarta. Inhabilitat el Govern de la Generalitat de Catalunya per a disposar de l'Ordre públic per llur congènita parcialitat, per estar supeditat a un sol partit polític de tendència contrària a la immensa majoria del poble català i per haver imposat un perillós monopoli de l'ús d'armes en benefici dels afiliats al partit que governa, en oposició a l'absolut desarmament d'aquells ciutadans d'ideologia oposada que, per viure en llocs separats i per la seva honradesa i necessària defensa personal, havien estat autoritzats sempre per al legítim ús d'armes, és urgent per als catalans i especialment per als propietaris agrícoles, que l'Estat assumeixi immediatament l'exercici de l'Ordre públic de Catalunya, per al compliment més equànim i ponderat de la funció que li és pròpia.

Cinquena. És indispensable que l'Administració de Justícia de Catalunya deixi d'ésser intervinguda per un determinat partit polític governant, en bé de la més escrupolosa independència de l'elevada missió que per al poder judicial s'exigeix, i per a evitar que l'organització política de la Justícia municipal pugui servir per tota mena de representacions partidistes, com succeeix en l'actualitat, car per a la designació dels seus funcionaris ni tan sols les disposicions de la Generalitat han estat complertes si aquelles eren incompatibles amb els interessos de partit.

Sisena. Amb el fi d'evitar que aquesta Assemblea sigui un acte merament esporà-

dic i circumstancial, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre es compromet a divulgar per tots els àmbits d'Espanya les directrius del seu programa, amb el propòsit de coordinar els esforços de tots els agricultors espanyols i unificar la defensa dels seus drets, en tots els casos, per la qual cosa es procurarà d'inspirar a l'Estat les orientacions precises, a fi de què siguin atorgades a l'agricultura nacional, les degudes prerrogatives que la seva puixança econòmica i social exigeixen.

Setena. Les anteriors conclusions seran presentades per la Mesa de l'Assemblea al Govern de la República.



L'exportació de pells espanyoles a Alemanya

L'any 1933 Espanya va exportar a Alemanya 232.700 quilos (226.700 pells en brut) per un valor de 1.404.000 marcs or. En aquesta partida, que és la de 155 de l'Aduana alemanya, Espanya hi figura en el lloc setè entre 38 nacions, ocupant els primers llocs Anglaterra, Rússia, Itàlia, Estats Units, Noruega i l'Argentina.

Les importacions de pells curtidres i tenyides d'Alemanya a Espanya, pujaren 15.500 quilos, per valor de 927.000 marcs or.



El Mercat de Calaf

El mercat de Calaf havia estat altre temps un dels mercats més importants de Catalunya; no obstant, no és pas a la concurrència que cridava, ni al diner que feia córrer, que es deu llur celebritat.

No, és a la seva importància mercantil, sinó a un incident extraordinari que li donà la fama, que va perpetuant-se de segle en segle.

Calaf és un país fred, tan fred, que els seus hiverns es consideren dels més rigorosos, i amb tot i ésser-ho tant, en vingué un tan sobtat, tan superior a tots els haguts i per haver, que un dia de mercat, quan tota la plaça era plena de bestiar i de compradors, sobrevingué una gelada tan horrorosa que les paraules es glaçaven a flor de llavis.

Tothom tractava i contractava, tothom demanava i oferia; però no s'entenia res; i,

com havia de sentir-se si, com diem, al moment de brollar es glaçaven les paraules?

Però el dia anà avançant, prengué força el sol, i a la fi començà el desglaç per allà a mig jorn; i així com s'anà desglaçant l'aigua, s'anaren desglaçant les paraules que durant tot aquell matí havien anat glaçant-se per la plaça.

—Quant d'aquest matxo? Compreu-me aquest porc! Vint-i-quatre dobles. Aquest parell de bous queda per mi! Ja us el podeu mirar per tots cantons. Set unces. No tira pas guitzes? Ni mitja dobla de menys!, etc.

És a dir, que entre les paraules que es desglaçaven i els crits dels qui volien parlar i no podien fer-se sentir, va resultar un xiribori i tanta confusió, que no hi va haver manera de fer-se entendre.

I, segons uns, el mercat de Calaf va acabar-se a garrotades; segons uns altres, fugint tothom amb les mans a les orelles.

Així ho conta el poeta Apeles Mestres.



Les cries d'animals per a la pelleteria al Japó

Amb tot i no haver pres un desenvolupament tan ràpid com en altres països les cries d'animals per a pells al Japó, aquesta indústria es troba en estat florent. Actualment hi han uns 200 establiments dedicats a la cria de guilles o guineus platejades i altres de visons o musteles i martes cibelines.

De conills pelleters se'n comptaven 428.630 cries l'any darrer, amb més de dos milions de conills Angora; la major part s'importaven d'Anglaterra i de França. S'hi comptaven també uns set mil exemplars de visons.

Les cries de guilles platejades pertanyen bo i totes a associacions domiciliades a Karafut. La cria de les martes cibelines es realitza en un centenar d'establiments d'aquesta localitat.



Notes comercials

A Itàlia ha disminuït lleugerament el nombre d'hectàrees que es dediquen al conreu de l'olivera. En canvi, a Espanya en poc més de deu anys ha augmentat en un vint-i-cinc per cent.



Granja Avícola Cordellas

Sardanyola (Barcelona)



UNICA RAÇA - PRAT ROSSA

Director Propietari: A. M. ALFONSO, Enginyer Agrícola E. S. A. B. - Telèfon 9
 POLLETS: 1 PTA. POLLETES DE DOS MÉSOS (450 GRAMS); 5 PTES. 1933
 Primer i Segon Premis en l'Exposició "PRAT" de l'Institut Català de Sant Isidre,

CALENDARI

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

SÈMBRES DEL MES DE NOVEMBRE

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajta	2'00
Ceba campenya, blanca, primerenca	3'50
Ceba campenya, vermella, primerenca	3'50
Ceba blanca grossa, primerenca	3'00
Ceba llarga de Vic, primerenca	2'00
Ceba blanca grossa, francesa	2'50
Ceba vermella, de cabeçar	1'75
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00
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

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 Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola molt arriçada, de Cabell d'Angel	2'25
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25
Espinacs	0'50

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

	Ptes. 100 grs.
Julivert, comú	0'75
Nap fi, rodó, blanc	1'25

	Ptes. Un quilo
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols 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



Pensament



Col de cabdell, York, primerenca

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstuós o Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00



Ensiam de cabdell



Campànula

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'00
Alfals lupulí, Minette	5'00
Alfals rústec o mielga	4'00
Alfals morú o Bersim	2'50
Col gegant, Cavalier	8'00
Col gegant, de fulla arriçada	11'50
Trèvol	4'50
Trèvol blanc, nano	10'00

	Ptes. Un quilo
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'25
Zulla	8'00

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 SÈMBREN

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

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

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja blanca	Mandevillea suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

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

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Crocus	1'50
Ciclamen	5'00
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Francesilles	1'50
Freessies	1'50
Gladiols, en cinc colors	2'50
Iris Hispànica	1'50
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Jonquilla rugilosa	2'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos trompeta, bicolor	3'50
Safrà	1'00
Tulipans dobles, en cinc colors	3'50
Tulipes fines	2'50

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

DIPÒSITS I URALITA

TUBS CANALS SANITARIS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 - TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	75'00 a 77'00	DE PINYOLA		100 quilos	109'00 a 00'00	
Farina sensera, força	"	85'00 a 100'00	Verd, primera		"	100'00 a 105'00	
Farina extra blanca, superior.	"	74'00 a 76'00	Verd, segona		"	122'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	"	72'00 a 73'00	Groc, primera		"	105'00 a 00'00	
Farina Aragó.	"	73'00 a 74'00	Groc, segona		"	79'00 a 00'00	
Farina regió	"	00'00 a 00'00	Fermentat		"	87'00 a 00'00	
Número 3, amb sac.	"	50'00 a 52'00	Fosc		"		
Número 4	"	45'00 a 48'00	DE COCO		"		
Segones	"	33'00 a 36'00	Blanc (en barrils)		"	00'00 a 00'00	
Terceres	"	32'00 a 35'00	Cochín		"	00'00 a 00'00	
Quartes	"	30'00 a 34'00	Palma		"	00'00 a 00'00	
Menut	100 litres	4'50 a 4'75	Extraflor		"	00'00 a 00'00	
Segó	"	3'75 a 4'00	DE LLINOSA		"		
Segonet	"	4'25 a 4'50	Cru (en barrils)		"	170'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS			Cuit		"	178'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinaroc, sense sac.	42 quilos	9'75 a 00'00	Incolòr		"	200'00 a 00'00	
Garrofes negres Castelló.	"	00'00 a 00'00	SURO				
Garrofes València	"	8'75 a 9'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.		El quintar	63'00 a 70'00	
Garrofes roges	"	8'50 a 0'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.		"	30'00 a 35'00	
Garrofes Eivissa	"	7'25 a 7'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.		"	15'00 a 20'00	
Garrofes Mallorca	"	6'00 a 6'25	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.		"	80'00 a 90'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	26'50 a 30'00	Planxes de 3 a 4 centím. gruix primera ordinària.		"	50'00 a 55'00	
Turtó de coco	"	32'00 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona		"	25'00 a 30'00	
Farina de llinosa	"	38'00 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera		"	15'00 a 20'00	
Alfals primera	"	15'75 a 00'00	VINS				
Alfals segona	"	15'50 a 00'00	Penedès, de 8 a 10 graus		Grau i	Ne- Ro-	
Palla llargueta	"	7'75 a 0'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus		carga	Blanc gre sat	
Palla curta	"	7'50 a 0'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus		"	1'65 - 1'75 - 1'65	
Fulla d'olivera	"	15'50 a 00'00	Priorat, de 13 a 15 graus		"	1'85 - 2'00 - 1'85	
ALLS FRUITES SEQUES			Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus		"	1'50 - 0'00 - 1'50	
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo	2'00 a 2'50	Igalada, de 8 a 10 graus		"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Primeres 100 cabeces	"	2'50 a 3'00	Martorell, de 8 a 10 graus		"	0'00 - 1'70 - 0'00	
AMETLLES			Manxa, de 12 graus		"	1'65 - 1'65 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	290'00 a 305'00	Alacant, de 14 a 15 graus		"	1'80 - 1'80 - 0'00	
Mallorca escollida	"	310'00 a 315'00	Mistela		"	1'70 - 0'00 - 0'00	
Llargueta	"	390'00 a 00'00	Moscatell		"	0'00 - 0'00 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	165'00 a 00'00	ALCOHOLS				
Gra Esperança primera	"	340'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus		100 graus	270'00 a 00'00	
Comuna	"	310'00 a 00'00	Rectificats de residus vínics, 96/97 graus.		"	265'00 a 247'00	
ANÍS EN GRA			Desnaturalitzats 88/90 graus		"	270'00 a 248'00	
Andalusia	"	150'00 a 00'00	Destil·lat de brisa		"	140'00 a 00'00	
Manxa	"	145'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus		"	00'00 a 00'00	
AVELLANES			TARTRÀ I DERIVATS				
Gra primera	"	00'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid		Grau i		
Colliter	"	110'00 a 115'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid		100 quilos	0'70 a 0'00	
Garbellada	"	115'00 a 120'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid		"	1'60 a 0'00	
Negreta escollida	"	120'00 a 125'00	VINAGRES		"	1'35 a 0'00	
CACAUETS			CLASSE CORRENT				
Tres grans blanc primera	"	115'00 a 00'00	Daurat		Hectolitre	30'00	
Tres grans segona	"	110'00 a 00'00	Prior.		"	40'00	
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00	2 en 1.		"	50'00	
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00	CLASSE VELLA				
Esclofolats	"	00'00 a 00'00	Daurat		"	80'00	
COMINS			Prior.		"	80'00	
Del país.	"	165'00 a 00'00	2 en 1		"	125'00	
LLOBINS			CLASSE CORRENT				
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00	De 5 graus.		"	30'00	
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00	De 6 graus.		"	35'00	
Llobins Alhucemes	"	140'00 a 00'00	De 7 graus.		"	40'00	
NOUS			ANIMALS I LLURS PRODUCTES				
Escollides	"	125'00 a 00'00	BOVÍ				
Corrent	"	00'00 a 00'00	Bous del país.		El quilo		
PÈSOLS			Vaques del país.		canal	2'20 a 2'60	
Sencers	"	95'00 a 105'00	Vedelles gallegues.		"	2'20 a 2'60	
PINYONS			Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.		"	3'35 a 3'50	
Castelles	"	440'00 a 00'00	Estaqués fins a 150 quilos		"	3'50 a 3'90	
SAFRANS			Estaqués des de 150 quilos		"	3'25 a 3'50	
Selecte	El quilo	200'00 a 00'00	PORQUÍ		"	2'80 a 3'00	
Superior Estat	"	190'00 a 00'00	Del país blancs		"	3'85 a 0'00	
Aragó	"	140'00 a 145'00	Valencians blancs		"	3'85 a 0'00	
XUFLES			Extremenys		"	3'45 a 0'00	
Escollides	100 quilos	125'00 a 00'00	Mallorquins		"	0'00 a 0'00	
Colliter	"	40'00 a 00'00	CAVALLAR				
OUS			Cavalls grassos, a ull, segons siguin		"	(Variació)	
Empordà	30 dotzenes	106'00 a 00'00	LLANAR				
Vilafranca del Penedès	"	112'00 a 00'00	Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.		"	0'00 a 0'00	
Mallorca	"	86'00 a 00'00	Anyells aragonesos, femelles		"	0'00 a 0'00	
Bulgària	"	00'00 a 00'00	Lletals aragonesos.		"	0'00 a 0'00	
Bèlgica (dos tamany)	"	74'00 a 00'00	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos.		"	3'35 a 3'40	
Holanda (quatre tamany)	"	78 i 82	Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos		"	2'90 a 2'95	
Mahó	"	94'00 a 00'00	Anyells extremenys, esquilats.		"	3'80 a 3'85	
Síria (dos tamany)	"	00'00 a 00'00	Anyells extremenys, femelles esquilades.		"	4'05 a 4'10	
Maçagan	"	62 i 65	Moltons extremenys, llana		"	3'60 a 3'70	
Ineboli	"	68'00 a 00'00	Anyells manxecs, vena		"	3'65 a 0'00	
Trabzon	"	00'00 a 00'00	Anyells manxecs, capats		"	3'80 a 0'00	
Samsun	"	00'00 a 00'00	Anyells manxecs, femelles		"	4'10 a 0'00	
D'OLIVA OLIS			Moltons castellans, de 12 a 14 quilos		"	0'00 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos	171'00	Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos		"	0'00 a 0'00	
Corrent superior	"	179'00	Anyells castellans		"	0'00 a 0'00	
Classe fina.	"	210'00	Anyells castellans, femelles		"	0'00 a 0'00	
Classe fina extra.	"	220'00	Moltons segurenys		"	3'50 a 0'00	
			Ovelles segurenyes, pelades		"	2'90 a 0'00	
			Anyells segurenys.		"	4'00 a 0'00	

Arbres Fruïters

ALBERCOQUERS

Bosniana.—Fruit gros. Madura juliol.
Caninos.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
Cor de Bou.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Damàs blanc.—Fruit petit. Madura juny.
Paviot.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Pêche de Nancy.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Reial Fi.—Fruit gros. Madura juny i juliol.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

ATZEROLERS

De fruit blanc. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

AVELLANERS

Negreta.—Plantes arrelades. 200 ptes. el centenar .
 Grifols, 25 ptes. el 100; el miler, 200 ptes.

CIRERERS

Brançal.—Madura maig i juny.
Cor de Colòm.—Madura juny.
Cúa Curta.—Madura juny.
Garrafal de Lleida.—Madura juliol.
Guindo dolç.—Madura juliol.
Sant Climent.—Madura juny i juliol.
Villeretes.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

Del País.—Madura setembre i octubre.
Waudemmont.—Madura setembre i octubre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

FIGUERES

Berdissot.—Blanca i negra.
Coll de Dama.—Blanca i negra.
Carbassetes.—Blanca.
Figa-Flor o de Porc-Negra.
Fraga.—Blanca.
Gota de Mel.—Blanca.
Sejola.—Blanca
 Plançons força extra 3'50 ptes.

NESPRERES

Nesprera del País.
 Plançons força extra 2'50 ptes.

NESPRERS (Nispero)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PALOSANTO (Kaki)

Del Japó.
 Plançons força extra 4'00 ptes.
 " " primera 3'50 "

PERERES

De tija alta o a tot vent
D'istiu

André Desportes.—Fruit petit. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Ceremenyes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Campmanyes.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Carbassa d'Espanya.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Colorada de Juliol.—Fruit mitjà. Madura agost.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Reial d'Istiu.—Fruit gros. Madura setembre.
Tendral.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Sant Joan.—Fruit mitjà. Madura de juny a agost.

De tardor

Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Beurrée d'Amaulis.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.
Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.
Pereres de tija baixa
Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.
Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
Llucjeta.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.
Sant Jaume.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.
San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.
Tendral d'istiu.—Fruit petit. Madura juliol i agost.
Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

Alliance Franco-Russe.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Beurrée d'Hardy.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Colmar d'Aremberg.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Curé o Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Doyenne Gris.—Fruit gros. Madura octubre.
Duquesa d'Angulema.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Jeanne d'Arc.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
Margarida Marillach.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.
Rosabel Baltet.—Fruit gros. Madura de setembre a novembre.
Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Belle Angevine.—Fruit gros. Madura de desembre a març.
Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.
Beurrée Clairgeau.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Beurrée Diel.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Bon Cristià d'hivern.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Charles de Battemberg.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Charles Ernest.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Doyenne du Comice.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Duc de Bordeaux.—Fruit gros. Madura de desembre a febrer.
Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Notaire Lepain.—Fruit gros. Madura desembre i gener.
Passe-Crassanne.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
President Drouard.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

POMERES

D'istiu

Astrakan rouge.—Fruit gros. Madura juliol.

Gavatxa.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Géant Exposition.—Fruit gros. Madura juliol.
Mingueta.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Poma-Pera.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

De tardor

Corona.—Fruit gros. Madura octubre.
Emperador Alexandre.—Fruit mitjà. Madura setembre i octubre.

Hortelana.—Fruit gros. Madura octubre.
Jeanne Hardy.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Roqueta Gelada.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.

Torres.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

D'hivern

Benne Beauty.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Bismarck.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Calvilla blanca.—Fruit mitjà. Madura d'octubre o desembre.

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa gelada.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.

Camosa vermella.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.

Ciri.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Fonollet gris.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Johnathan.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Manyaga.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.

Nespla de la Costa.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.

Reineta d'Anglaterra.—Fruit mitjà. Madura d'octubre a desembre.

Reineta dorada.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Verda Doncella.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Wolf Rivière.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Plançons força extra 2'50 ptes.

" " primera 2'25 "

" " segona 2'00 "

PRESEGUERS

Primerenes

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.

Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.

Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.

Tardans

Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.

Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.

Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.

Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.

Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.

Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.

" " primera 2'25 "

" " segona 2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.

Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.

Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.

Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Bavay (grogà).—Fruit gros. Madura setembre.

Reina Claudia Diàfana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.

Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.

" " primera 2'25 "

" " segona 2'00 "

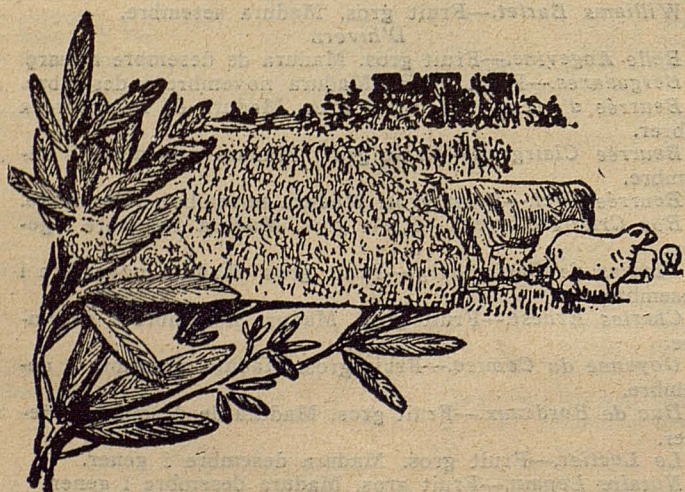
SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

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

BERSIM

(TREVOL D'ALEXANDRIA)



En certes contrades és conegut també per «ALFALS FRANCÈS», «ALFALFA MORA», «ALFALS DE FLOR BLANCA» Fou donat a conèixer als agricultors catalans en el Congrés que la Federació Agrícola Catalano-Balear celebrà a Lleida. Ha estat experimentat en totes les nostres comarques amb resultats sorprenents.

Ofereix els avantatges següents:

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

Rendeix de 50 a 60 tones de farratge verd 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, colgant-lo en florir a la primavera, substitueix els fems i els 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 Algèria, Nord d'Àfrica i altres zones de la Mediterrània, és una demostració innegable de la vàlua del BERSIM, per promoure augments intensos en les produccions agrícoles i ramaderes, per quals motius és recomanable el conreu del BERSIM als ramaders catalans.

Se 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

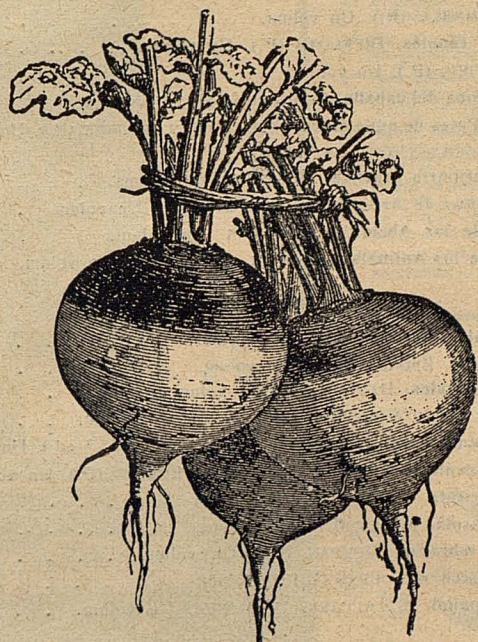
Descomptes especials als Sindicats Agrícoles i revenedors

EL CULTIVADOR MODERN :: Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Llavors seleccionades
d'alta producció

N A P

farratger suec



VARIETATS:

**LLARG, MIG LLARG I
RODÓ**

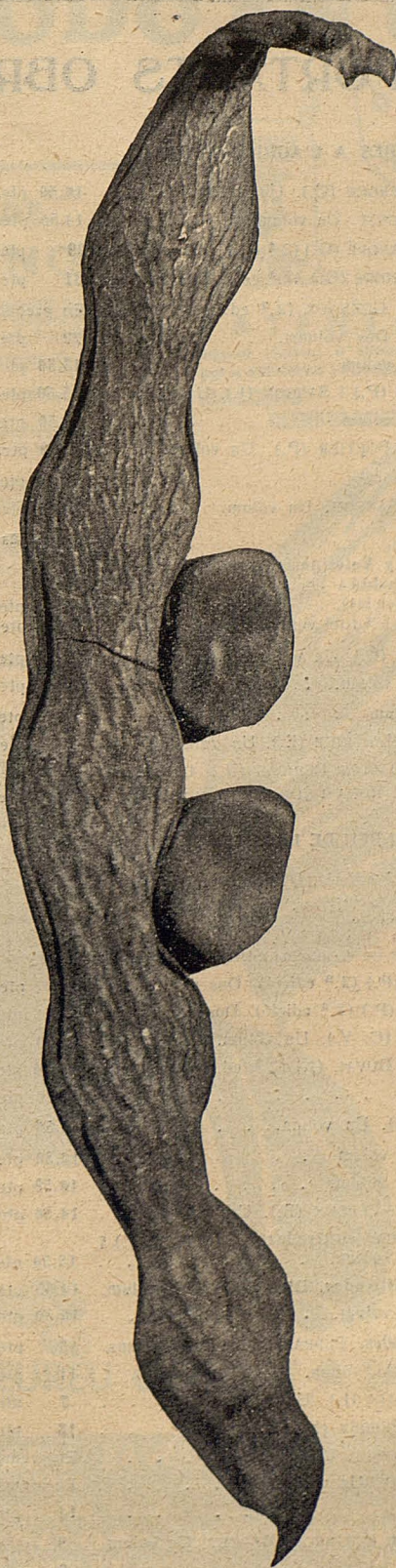
PREUS:

Rodó.	3'50 pessetes el quilo
Mig llarg.	4'00 pessetes el quilo
Llarg	5'00 pessetes el quilo
RAVE DE BOU.	4'00 pessetes el quilo

PREUS ESPECIALS a Sindicats Agrícoles i Majoristes

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. Tabetles 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, llegítimes

Tardanes. Tabetles 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.

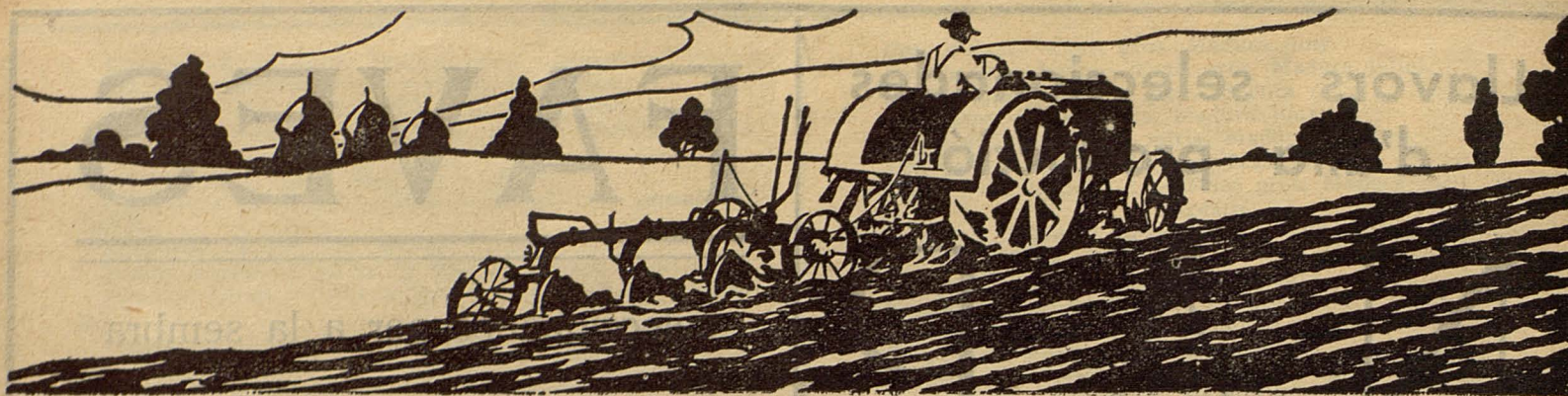
PREU:

1'50 pessetes el quilo

Es condició essencial per a complimentar les comandes, que vagin acompanyades de llur import

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. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	14,50 ptes.
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 en Agricultura. SANSON. Un volum.	13,50 ptes.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^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.	127 ptes.
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 CÓNREU 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.
Silvicultura. FRON (A.) Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	17,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició) Un volum.	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 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 Alforfó. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. JOSÉ M. ^a RIU. Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. D. NAGORE. Un volum.	11 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.
El Catastro español. E. ALCARAZ MARTÍNEZ. Un volum.	15 ptes.

TECNOLOGIA AGRICOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destilería agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champanña 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.	17 ptes.
Legislación agrícola. P. J. GIRONA. Un volum.	En premsa.
Las Resinas. M. TOMEU. 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.
Organización científica del trabajo agrícola. J. MALLART. Un volum.	12 ptes.

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

Els nostres avicultors ja poden posar-se a l'altura de les granges dels Estats Units, Anglaterra, França i Holanda, les quals han substituït amb gran èxit les farines pels

RANXOS COMPRIMITS O GRANULATS en forma de boletes, cilindres, cubs, etc.

"TODO EN UNO"

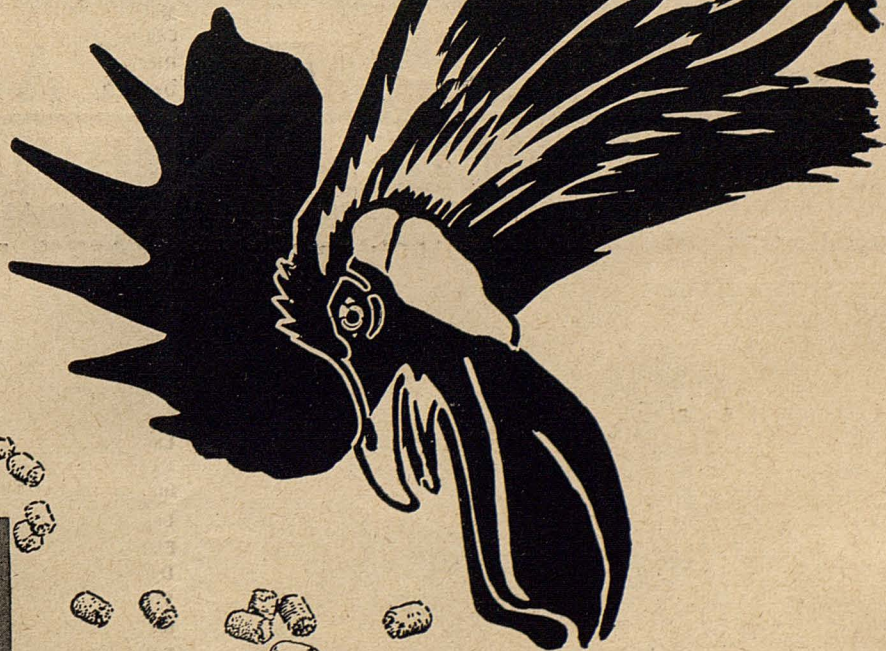
AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

- 1.^a **Eviten pèrdues de vitamines i enranciment**, ja que la seva forma presenta poca superfície a l'aire i per tant no hi ha oxidació de l'oli de fetge de bacallà.
- 2.^a **Simplifica i economitza mà d'obra i temps** (la farina i els grans formen tot en un).
- 3.^a **No es perd res**, en canvi les farines en picossejar-les salten a terra.
- 4.^a **Més higiènic**, per evitar contagis ja que les farines s'impregnen del que expel·leixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a **Major rendiment**. Les aus per naturalesa són granívores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a **"Todo en uno" obliga a menjar la relació calculada**. L'ull de la gallina augmenta set vegades més que el de l'home. Per això tria el que li convé dels grans i farines i no consumeix la relació nutritiva adequada.
- 7.^a **Simplifica la vigilància de despeses**, doncs resta suprimida la ració de grans.



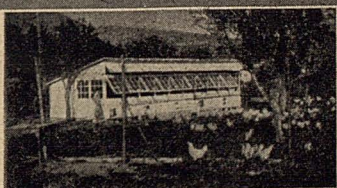
GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a **ESpanya i POSSESIONES**
MARQUES
REGISTRADES

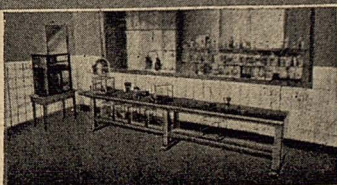


VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats "TODO EN UNO".



Els nostres laboratoris bacteriològics i d'anàlisis, on s'investiga l'eficàcia de cada primera matèria.



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



Elaboració i venda de "TODO EN UNO" VIDUA DE J. RAVÉS, Comerç, 33 - BARCELONA
FUNDADA A L'ANY 1900

Distribuidora directa per a Espanya dels frigorífics Nacional Uruguai, Montevideo, Brasil i Argentina. Pesqueries Stavanger (Noruega)
FARINES DE CARN, DE PEIX, D'OSTRES "PILOT", D'OSSOS ESTERILITZATS
ALFALS (Des de 500 quilos en endavant, envasos d'origen si es sol·licita) **FARINES DE TURTÓS, etc.**

ELABORACIÓ DE RANXOS AVÍCOLES EN FARINES PER A POLLETS, LLOCADES, PONEDORES I CONILLS - MESCLES DE GRANS - LLET EN POLS - OLI DE FETGE DE BACALLÀ "NORUEGO"

Superaliments VITAMIN - ENERGIL i ENERGIL - FOSFAT per a realitzar els ranxos
OFICINA DE CONSULTA GRATUITA PER ALS CLIENTS SOL·LICITEU NOTA DE PREUS

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

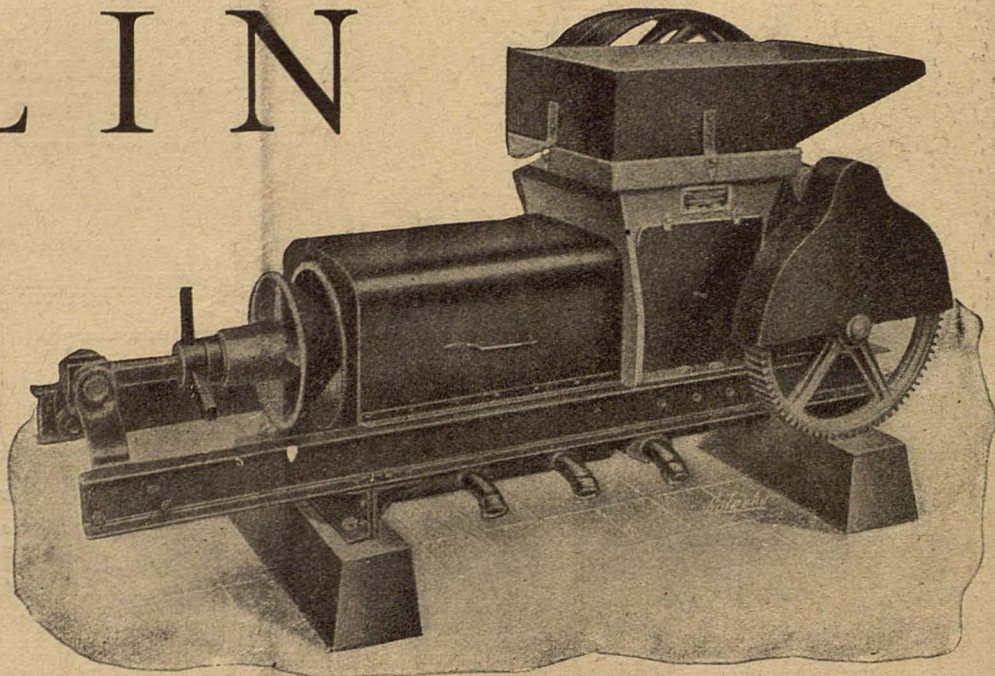
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



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

GRANJA AVÍCOLA PRAT GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. COLOMINAS I VERGÉS

Direcció postal: GRANJA AVÍCOLA PRAT. - J. Colominas i Vergés. - Prat del Llobregat (Barcelona) - Telèfon 38

