

AGRICULTURA i RAMADERIA

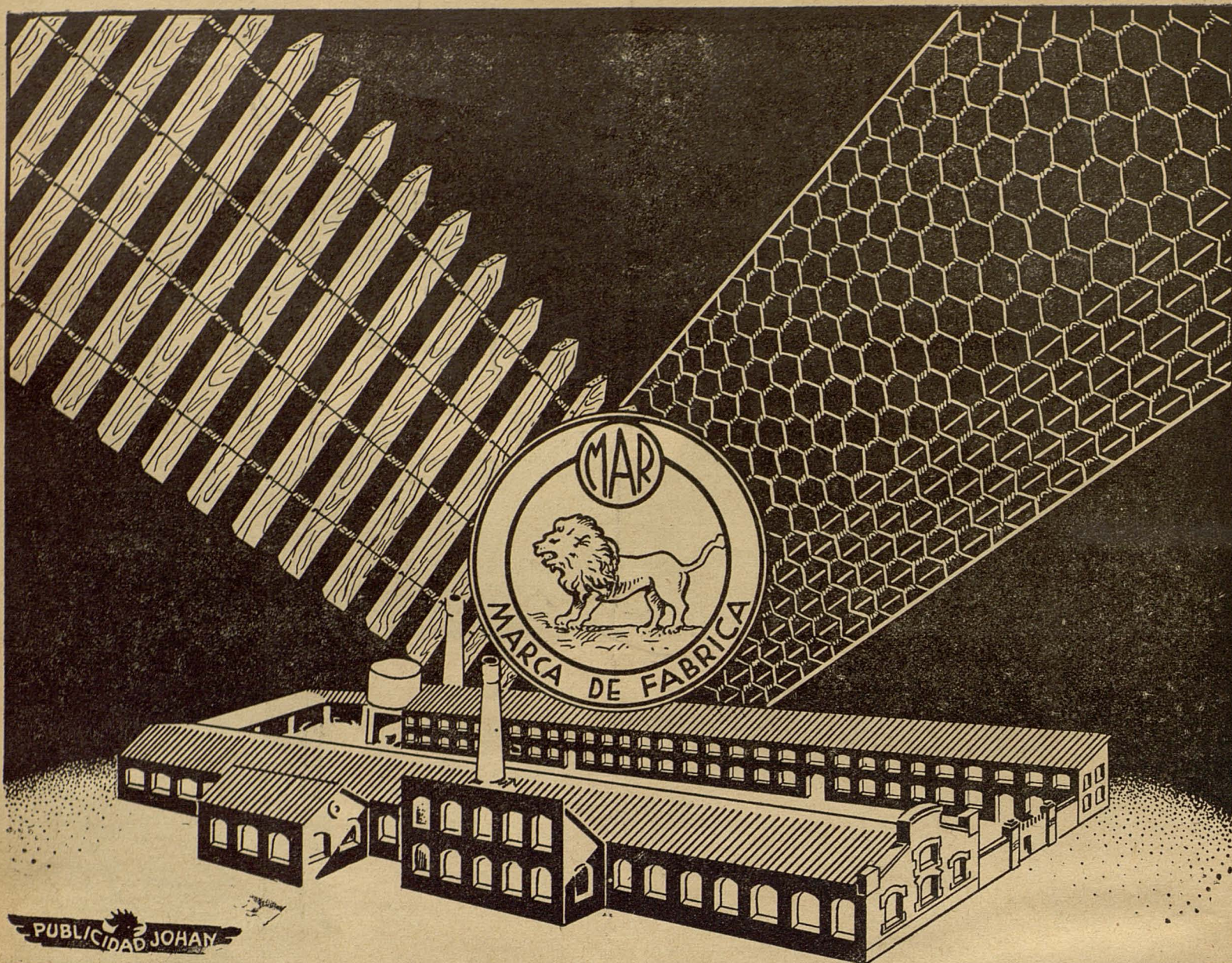
5596



SUMARI:

Algunes dades per a un estudi tèrmic de la fermentació alcohòlica, *Cristòfol Mestre i Artigas*.—El conreu de la patata "Royal Kidney".—La propietat territorial a França, *Joan Larri-vera*.—Vins amb gust d'ous covats, *Isidre Rogent*.—Concurs Avícola de races catalanes, *Miquel Codina i Farré*.—El còlera i el tifus de l'aviram, *Joan Rof i Codina*.—Patata primerenca.—Qui té mossos i no els veu..., *Joan Vallès i Estruch*.—Com s'han d'adobar els arbres fruiters, *Carles Hostaler*.—Folklore de la pagesia: De l'art del menjar, *Valeri Serra i Boladú*.—L'olivera i els adobs, *J. de Montañut*.—Les Càtedres Ambulants d'Agricultura a Catalunya, *Raül M. Mir*.—El que val la mel, *Pere de la Triola*.—Normes de venda, *Emili Pascual d'Amigó*.—El que diu la premsa: Alemanya pot ésser un mercat excellent dels nostres productes agrícoles, *Vicens Montasell*.—L'origen de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.—Recerques pràctiques: Com entenen el comunisme certs pagesos. — Per a protegir i avançar la maduració de plantes i fruits delicats. — Les malalties del tronc i de les arrels del taronger. — Una lleguminosa recomanable per adobar les terres.—Notes informatives: En Vicens Estrem. — Nostres vins de cara a França. — Un fracàs d'explo-tació col·lectiva. — El conreu de la remolatxa a la comarca tortosina. — Dades expressives. — Un contracte ensopegat de parceria a la Manxa. — Notes comercials.—Calendari de sèmbres.—El mercat.

Gall i gallina Wyandotte, que cridaren l'atenció a l'Exposició d'Avicultura de Roma.



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·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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

ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128

TELÉFON 52237

BARCELONA

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

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

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

Farina d'ossos, tri-esterilitzada
i pelada.

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

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

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

Preu per saca de 50 quilos, 15 pessetes

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

■ ■ ■

RANXOS AVICOLES

ALIMENTS ESPECIALS
PER A POLLETS I PONEDORES

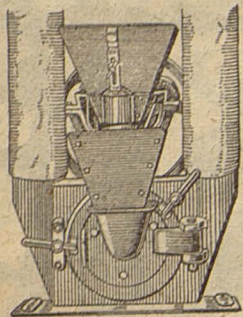
N.º 0 - Bateria	N.º 1 - Pollets
N.º 2 - Crescudà	N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta	N.º 5 - Normal

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

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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



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 anunciament que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corrons de pedra, fàcil neteja. La mateixa màquina, amb un fàcil dispositiu serveix per esmicolar i moldre tota mena de pinsos. Grans facilitats en el pagament.

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

PER AL PROVEIMENT DE

Bestiar boví bru de Schwyz

ES RECOMANA

Daniel Schuler, Ramader
STEINEN - SCHWYZ (SUISSA)

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc envàs estació Barcelona
Una dotzena: 6 ptes. una Una grossa: 5 ptes.
la dotzena

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

LONES per a Segadores

LONES per a tota mena d'espardenyes.

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

LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.

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

LONES de cotó i canem per a diversos usos industrials.

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

Cafès del Brasil per tota Espanya

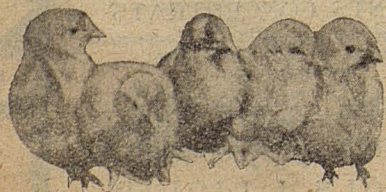


EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

BRACAFÉ

POLLETS



PRAT ROGENCA . -
LEGHORN BLANCA.
CASTELLANA NE-
GRA. - RHODHE IS-
LAND ROJA

PLYMOUTH. - ORPINGTON. - HOUDAN. - BRAHAMA
Ous per a incubar - Polles de dos mesos

SOL·LICITEU CATALEG
QUE S'ENVIA DE FRANC

- **AVÍCOLA REGIONAL** -

Nàpols, 99 (entre Ausies Marc i Carretera de Ribes) - Telèfon 50199 - BARCELONA

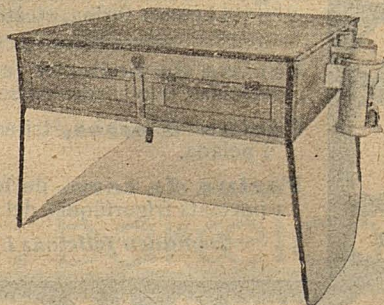
Incubadores

Elèctriques i amb petroli

Les més pràctiques, segures i econòmiques, construïdes amb material superior. - BATERIES, COVADORS i tota mena de material

Pinsos Avícoles

Instal·lacions completes per a GRANGES. Pressupostos de franc



Granja Avícola BANÚS



LA MÉS
IMPORTANT
D'ESPANYA

Passeig de la Mina
Telèfon 375-X.

Exposició, Vendes,
Encàrrecs i Corres-
pondència:

Carrer de Jesús, 27
Telèfon 375-R.

Telegrames:
«RESTMUNICH»

REUS

Vós podeu obtenir grans benefi-
cis amb

Leghorns estirpe
BANÚS

Demaneu la nostra
LLISTA DE PREUS

La RAÇA Leghorn Blanca és l'única especialitza-
ció de la nostra granja



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

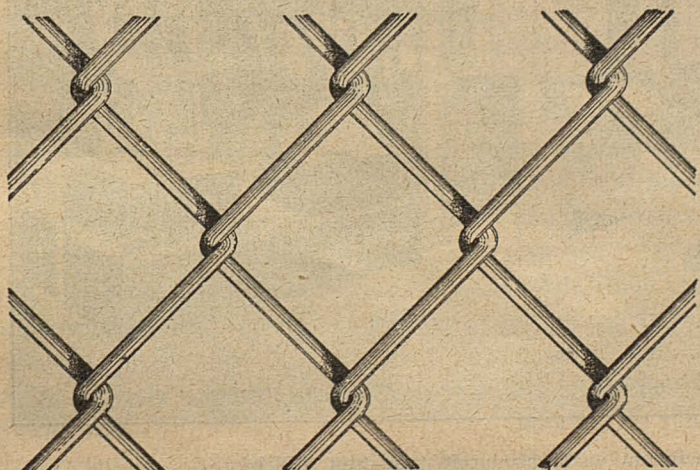
Intervencions en compra-venda de finques:
Projectes d'explotació agrícola: Valoració de
finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments con-
tra plagues del camp: Estudis i fórmules d'a-
dobs: Fórmules alimentació del bestiar: Esta-
dística econòmica de mercats: Aixecament
de plànols: Plantacions de fruterars: Nivella-
cions: Planejaments de regadius: Estudis viti-
vinícoles: Clarificacions i correccions: Elabo-
racions a preus convinguts: Desfons de ter-
renys amb tir directe i amb malacat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRIQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Superfosfat de calç. - Escòries Thomas. -
Nítrat de Sosa. - Sulfat d'Amoníac. - Clorur
de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.

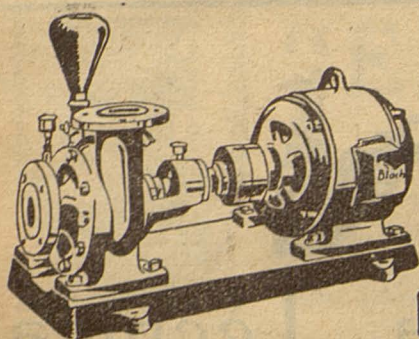
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

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



¡Agricultors!

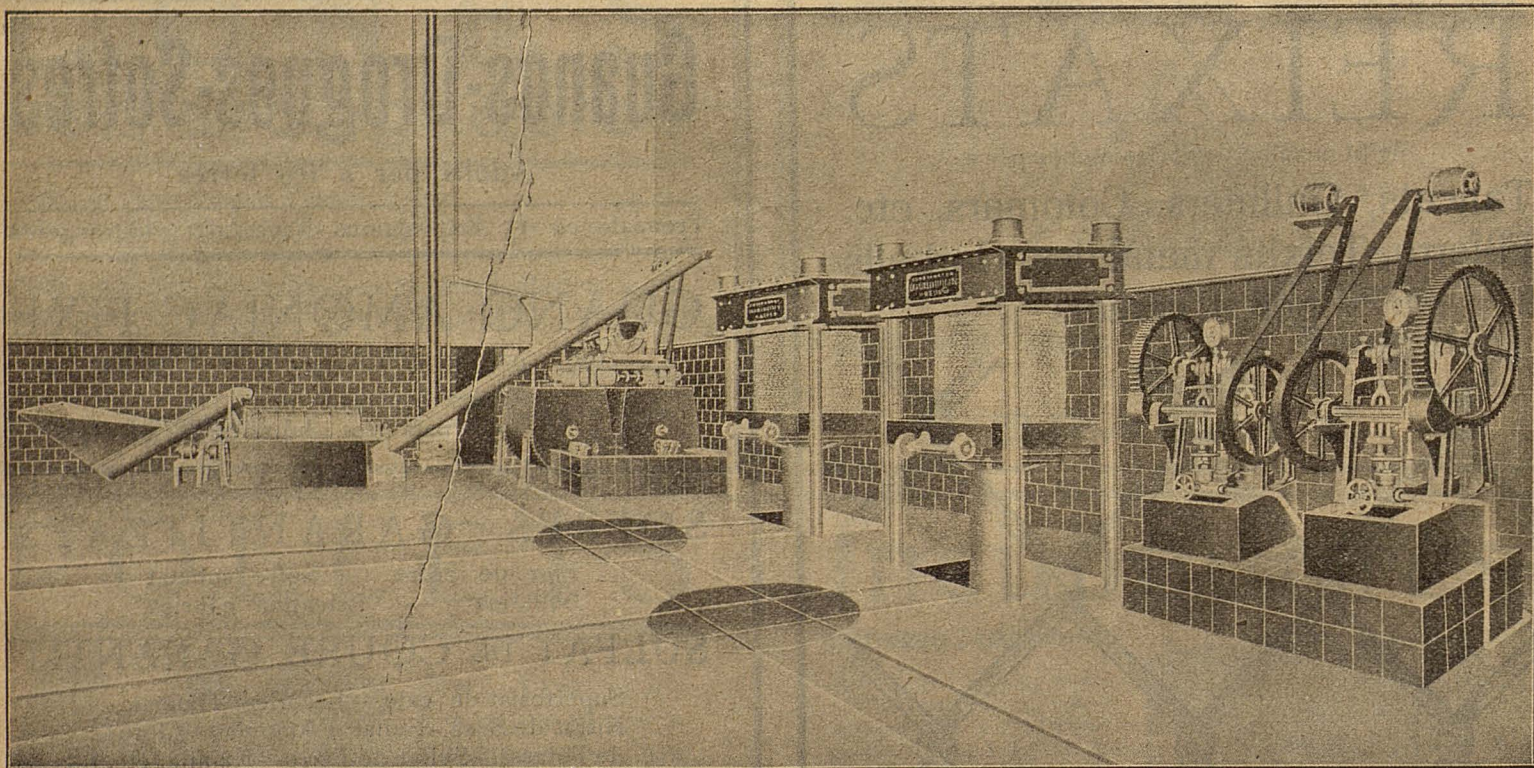
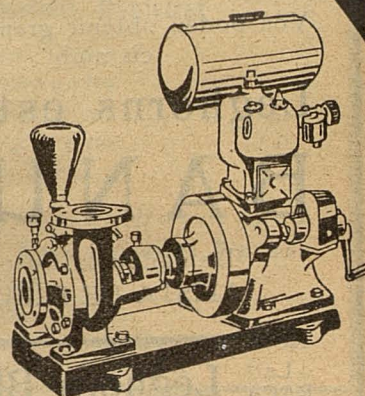
Enriqueu vostres hisendes

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

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



INSTAL·LACIO OLEÍCOLA: 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**

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÏL M. MIR

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

Algunes dades per a un estudi tèrmic de la fermentació alcohòlica

FERMENTACIONS A TEMPERATURES ALTES.— Molts dels fracassos que sobrevenen en les elaboracions víniques que es realitzen al nostre país, procedeixen d'ésser massa altes les temperatures de fermentació.

Una volta ha començat la fermentació, ja sigui en el most sol o en la pasta, és a dir, en la massa que resulta com a mescla de les parts líquides i sòlides, té lloc el seu escalfament com a conseqüència de la vida del ferment en desdoblar el sucre en alcohol, gas carbònic i altres productes.

La descomposició de la molècula del sucre suposa un procés exotèrmic, i el desprendiment de calories que s'origina produeix augment de temperatura en el most.

Tots els enòlegs estan d'acord a considerar que s'ha d'evitar que aquesta sigui excessiva, ja que és perjudicial pels següents motius:

- Paralitza la vitalitat del llevat.
- Origina pèrdues per evaporació d'alcohol.
- Permet el desenrotllament de gèrmens patògens.
- Perjudica la finor del vi.
- Disminueix el rendiment d'alcohol per necessitar-se més de 17 grams de sucre per a obtenir un grau d'alcohol.
- Deixa sucre sense descompondre, quedant els vins algunes vegades endolceïts o agredolços.
- Contribueix a obtenir una acidesa volàtil exagerada.
- Permet que quedin en excés matèries albuminoides que són un obstacle a la bona conservació.

El calor que s'origina amb la reacció exotèrmica de descomposició del sucre s'inverteix amb escalfar el most i amb pèrdues de diverses classes, essent dignes d'estudi les derivades de la conductibilitat de les parets

dels envasos i del desprendiment de gas carbònic.

Lligant algebraicament les quantitats que corresponen a aquests conceptes, el balanç tèrmic d'una fermentació es pot establir a base de les següents igualtats:

$$Q = P + p + q$$

o bé

$$q = Q - (P + p)$$

en les quals representen:

Q - el calor produït pel desdoblament del sucre.

P - les pèrdues de temperatura motivades per irradiació per les parets dels envasos.

p - les pèrdues per escalfament del gas carbònic després.

q - el calor concentrat en els envasos en fermentació.

Vegem la importància de cada un dels termes que intervenen en la igualtat.

CALOR DESENROTLLAT PEL LLEVAT.—Quant val Q?

Estudis experimentals realitzats per diversos enòlegs han permès medir amb suficient precisió aquest treball calorífic del llevat. Es pot admetre que com a mínim, en la completa fermentació d'un litre de most continent 180 grams de sucre, es desprenen 23 calories.

Admetent aquesta fermentació constant, es pot calcular que un litre de most de 12° Beaumé, que correspon a una riquesa de 212 grams de sucre per litre, desenrotlla 27 calories, les quals, suposant que el calor específic del most fos anàleg a l'aigua, en el qual no hi ha gran error, i que tot el calor produït s'acumulés en la massa que fermenta sense que s'originessin pèrdues, elevarien la temperatura del most a 27 graus.

Si la temperatura inicial del most fos, per exemple, de 25°, pujaria teòricament durant la fermentació, a 52°.

Per un litre de most de 13° Beaumé, el desprendiment del calor és, almenys, de 30 calories. L'elevació teòrica de la seva temperatura, en el mateix cas inicial anterior, seria de 55°.

En la pràctica no s'assolixen aquestes temperatures, perquè el ferment no pot treballar a partir dels 40°, i per les pèrdues de calor que es produeixen per les parets.

Es comprèn, doncs, que si a major quantitat de sucre correspon major nombre de calories despreses, quant més elevada sigui la graduació glucomètrica d'un most, més perill tindrem de temperatures altes de fermentació.

Així mateix, quant més ràpida sigui una fermentació, major nombre de quilos de sucre seran desdoblat en la unitat de temps i, per tant, major quantitat de calor s'acumularà en el most.

PÈRDUES DE CALOR PER LES PARETS DEL RECIPIENT.— Vegem ara la importància que en una massa en fermentació té la pèrdua P de calor per conductibilitat a través de les parets del recipient.

Dita pèrdua està regida per cada paret del recipient, per la següent fórmula:

$$p = CS(t - t')$$

en la qual:

p - és la quantitat de calor que suposa aquesta pèrdua.

C - un coeficient variable segons la classe de materials i gruix del recipient.

S - superfície de paret que es considera.

t - la temperatura de la massa del most.

t' - la temperatura del local.

El coeficient C és el que correspon a la següent taula, que és la que admeten els constructors per a calcular les pèrdues de temperatura en habitacions amb calefacció central:

Designacions	Coeficient C
Mur de 0'60 m. de gruix. . . .	1'5
Mur de 0'45 m. de gruix. . . .	1'8
Mur de 0'25 m. de gruix. . . .	2'2
Mur de 0'14 m. de gruix. . . .	2'5
Mur de 0'08 m. de gruix. . . .	3'0
Fusta de 0'04 m. de gruix. . . .	2'0
Sòl.	1'5

Es dedueix de la fórmula esmentada que les pèrdues per a un mateix volum seran tant majors quant més gran sia la superfície.

Així mateix, convé que la difusió del calor sia el major possible, el qual s'aconsegueix amb gruixàries petites en els recipients.

Quant més baixa sigui la temperatura del local, major serà també la diferència t-t', i, per tant, la pèrdua del calor de la fermentació.

PÈRDUA DE CALOR PER DESPRENDIMENT DE GAS CARBÒNIC.—Examinem ara la pèrdua p que s'origina a causa del gas carbònic produït durant la fermentació; si la fermentació arribés a 40°, dit gas sortiria a aquesta temperatura; suposant que la inicial del most fos de 18°, consumiria les calories necessàries per a una elevació de 22°; aquest cas es pot considerar com un màxim teòric, doncs en la pràctica part del gas carbònic es formarà a causa del sucre calentejat ja pel desprendiment de calor en les primeres fases de la fermentació.

Aquestes calories, absorbides pel gas carbònic en una massa de most, es poden calcular amb bastant aproximació.

En efecte, sabem, acceptant la fórmula de fermentació que donà a conèixer Pasteur, que 100 grams de sacarosa donen, en ésser invertida, 105'65 grams de sucre de raïm, els quals originen 49'20 grams de gas carbònic. Resulta, per tant, que 100 grams del sucre que conté el most produeixen 46'56 grams de l'esmentat gas.

Un litre de most de 12°, contenint 212 grams de glucosa i levulosa, en fermentar donaria lloc a un desprendiment de 98'70 grams de CO₂. Correspondria, per tant, a un Hl. de most de dita graduació, una pèrdua de 9,870 quilograms.

Tenint en compte que en la fórmula de Pasteur intervenen solament xifres aproximades, forçant lleugerament el resultat anterior, es pot admetre sense error sensible que d'un Hl. de most de 12°, durant la seva completa fermentació, es desprenen 10 quilos de gas carbònic.

Ja que la capacitat calorífica del gas carbònic, a pressió constant, és de 0'20, per a elevar en un grau la temperatura d'un quilo de dit gas es necessiten 0'20 calories i, per tant, per als 10 quilograms corresponents a un Hl. de most es necessiten 10×0'20, o sigui 2 calories. Referint-nos a l'exemple que abans hem esmentat, en el qual admetem una diferència de 22°, entre un màxim de 40° per a la massa de most (límit al qual pot treballar, encara que difícilment, el llevat), i la seva temperatura prudencial de 18° que podem suposar que està el most a l'omplir l'envàs, el nombre de calories corresponents als 10 quilos abans calculats de gas carbònic, seria 2×22, o sigui 44 calories perdudes per Hl.

Si el calor després en la fermentació d'un

litre de most de 12° és, segons hem dit abans, de 27 calories, s'originaran per Hl. 2.700 calories; les 44 calories, que hem vist que absorbiria com a màxim el gas carbònic, són una quantitat insignificant en relació al calor total produït.

INFLUÈNCIA DEL VOLUM EN L'ELEVACIÓ DE TEMPERATURA.—Examinem ara les relacions entre les quantitats de calor originades durant la fermentació i les despreses per irradiació a través de les parets, úniques pèrdues que val la pena de tenir en compte, ja que les corresponents a l'escalfament del gas carbònic acabem de demostrar que són insignificants.

Basant-nos en la constant 23 abans esmentada (nombre de calories que s'originen en la fermentació de 180 grams de sucre de raïm), podem admetre que el calor total produït serà proporcional al volum del most en fermentació. Qualsevol que sigui la forma de l'envàs, aquest volum es podrà considerar equivalent a un altre que tingui per expressió una potència de tercer grau d'una certa dimensió L.

La seva fórmula seria, doncs:

$$V = KL^3$$

Les pèrdues per irradiació a través de les parets sabem que són proporcionals a la superfície. Aquesta es pot expressar anàlogament per una fórmula abreujada del tipus següent:

$$S = K'L^2$$

Ara bé, es veu de seguida que mentre que els volums creixen proporcionalment al cub de la dimensió L, les superfícies augmenten sols proporcionalment al seu quadrat.

Per tal que aquesta conseqüència estigui a l'abast dels que no estan familiaritzats amb els càlculs matemàtics, expressem a continuació, en xifres, les variacions dels cubs i dels quadrats dels cinc primers valors enters de la dimensió L.

Valors de L	Valors de L ³	Valors de L ²
1	1	1
2	8	4
3	27	9
4	64	16
5	125	25

Les quantitats de la segona columna són proporcionals als volums, i les de la tercera a les superfícies corresponents.

En aquest estat es veu que és major la creixença dels volums que la de les superfícies, a l'incrementar les dimensions dels envasos. En conseqüència, tractant-se de dipòsits de la mateixa forma, si augmenten les masses en fermentació, la producció de calor creixerà molt més de pressa que les pèrdues per irradiació. L'acumulació de calor a la massa en fermentació serà tant més gran, per consegüent, quant major sigui la relació $\frac{V}{S}$. Així mateix, aquesta relació és tant més petita quant més reduïda és la dimensió L i,

per tant, el volum de l'envàs. Tot està en perfecte acord amb el que ensenya la pràctica respecte a les dimensions més adequades dels dipòsits de fermentació, per a què aquesta sigui conforme.

Quan en nostres climes meridionals, per a disminuir el cost d'instal·lació d'un celler, es construeixen envasos de molta capacitat, hi ha probabilitats d'obtenir vins deficients, a menys de recórrer a tractaments i cura especials dels mostos. Coneixem celler que elabora varis milers d'hectolitres de vi construït sense preocupar-se del problema de les altes temperatures, que durant molts anys s'ha caracteritzat per a produir vins amb acidès volàtil alta, atribuïble principalment a aquesta causa.

En canvi, en cellers petits, en els quals l'elaboració s'efectua forçosament per la seva reduïda producció en envasos de poc volum, tals com bocois o tines transportables de fusta, mai les temperatures de fermentació no són excessives. En el mateix cas estan els grans cellers d'elaboració de vins fins, en els quals la fermentació es fa amb bordeleses.

CRISTÒFOL MESTRE I ARTIGAS
Enginyer Agrònom

El conreu de la patata «Royal Kidney»

Pel ministeri d'Agricultura de la República ha estat dictada la següent Ordre:

«Primer.—Es declara conreu especial de la zona costera del litoral mediterrani espanyol la patata primerenca de llavor anglesa *Royal Kidney* destinada a l'exportació.

Segon.—Dintre el termini d'un mes, a partir de la publicació d'aquesta Ordre a la *Gaceta* de Madrid, els productors d'aquest tubèrcul en cada una de les regions que comprèn aquesta zona costera, hauran de proposar a aquest ministeri la designació de la localitat típica que pugui adoptar-se com denominació d'origen, expressant els límits de la comarca que ha de comprendre.

Tercer.—Una vegada acceptada pel ministeri d'Agricultura la denominació d'origen, quedaran obligats tots els qui exportin l'esmentat tubèrcul, baix aquella denominació, a acreditar l'origen del producte, a més de la sanitat del mateix, d'acord amb les disposicions vigents.

Quart.—Les Junes que per a aquests efectes es constitueixin en les diferents zones, hauran de concertar entre si i proposar a l'aprovació d'aquest ministeri la regulació de les èpoques i ordenació de l'exportació en cada una d'elles, amb el fi de no sobrepassar les demandes dels mercats, en perjudici dels preus».

La propietat territorial a França

Durant el segle XIX el nombre de propietats, a França, va anar en augment. En els primers catorze anys de l'actual segle, les finques agrícoles de mitjana importància progressaren en nombre, mentre que es reduïa la petita propietat. La guerra vingué a afavorir la divisió, però no cal exagerar aquesta observació; les modificacions que hi han hagut en els darrers vint anys, no han afectat les propietats més d'un 15 per 100.

Amb tot, les classes de conreus no han sofert canvis; les terres que passaren a altres mans, han seguit amb la mateixa mena de conreus. Els grans terratinents que han dividit llurs propietats, les han venudes als seus mitgers i arrendataris.

Actualment, les finques agrícoles d'una superfície inferior a 40 hectàrees, són comunament explotades per les mateixes famílies que les posseeixen. Aquesta mena de finques són les més nombroses, ja que està reconegut que les explotacions rurals més generalitzades contenen de 25 a 30 hectàrees. Quan les finques passen de 40 hectàrees es quan comença la gran propietat; les finques de 250 a 300 hectàrees són considerades com propietats excessivament grans, i les de 1.000 hectàrees són ja una excepció. L'agricultura francesa pot dir-se que la posseeixen els mateixos agricultors, els que exerciten aquest ofici, del qual pot hom donar-se'n compte veient com es troben repartits els treballadors agrícoles; més patrons que jornalers i quasi tantes dones com homes. Englobant a l'agricultura l'explotació forestal, avui s'hi compten 8.128.824 treballadors de la terra, segons el cens de l'any 1926, en els quals s'hi compten 4.746.681 homes i 3.388.163 dones.

Per cada dos patrons o amos, dona el cens un llogat o jornalier. No existeix cap branca en l'activitat humana, on amos i jornalers hi mantinguin aquesta proporció, ni que tan sols s'hi acosti.

D'uns quinze anys ençà és quan ha pres grans proporcions la divisió de la propietat. On més ha tingut efecte ha estat a les regions Sud-Est, degut a què, abans de la guerra els arrendaments en aquestes contrades eren molt baixos i, després de la guerra, les lleis posaren entrebancs en millorar-los. La propietat veia que, mentre el capital terra donava rendes molt baixes, els valors mobiliaris contràriament, rendien bons interessos; i això motivà que fossin molts els que canviessin les terres per títols mobiliaris. Apart d'això, es donà el cas, que arrendadors i mitgers, que havien guanyat molts diners, poguessin satisfer els desitjos de pos-

seir terra; les compres foren nombroses, puix hi havia prou diner per a pagar tot el valor de les terres.

Amb tot, hi ha excepcions, com ho són l'Eure, el Seine i Loire, on es nota certa tendència a la concentració.

En els medis agrícoles, s'admet, que l'extensió de les propietats i la de les explotacions guarden la mateixa proporció, puix si de vegades una propietat única està repartida en diverses explotacions, també passa que una explotació compta amb diverses petites propietats separades.

Les superfícies rurals explotades, segons un informe de 1900 del Ministeri d'Hisenda, donava les xifres següents:

Explotacions fins a 1 hectàrea, 2.087.851; fins a 10 hectàrees, 2.523.713; fins a 40 hectàrees, 745.862; més de 100 hectàrees, 29.547.

Una altra font d'informació es troba amb el que s'anomena les *cotes foncières*, que podrem traduir, dient: «quotes territorials personals», les quals satisfà cada propietari als municipis per la propietat que té en el terme municipal. Quan una finca s'estén en diferents municipis, a cada un d'aquests ha de satisfer la contribució o quota territorial corresponent, el qual fa que el nombre de contribuents superi el de les propietats. El senyor Caziot en el seu llibre *La Terre et la Famille Paysanne*, considera que existeix un terme mig de dues contribucions per propietari.

L'any 1913, el nombre de contribucions ter-

ritorials arribava a 13.400.000 que eren pagades per 6.700.000 propietaris.

En el llibre *L'Industrie Agricole*, de 1900, establia el percentatge següent de propietats en el territori francès:

Percentatge del territori: 35 amb propietats fins a 10 hectàrees; 25 fins a 25 hectàrees; 39 per 100, però més de 100 hectàrees. El nombre de llogats, queda classificat en el cens de 1926, segons les finques, de la següent manera: Cap jornalier llogat, 1.237.319; de 1 a 10, 1.179.056; de 10 a 100, 8.241; més de 100 jornaliers, 21. Total 2.614.637. D'aquestes explotacions agrícoles, de 2.514.637 n'hi han 2.478.540 que ocupen menys de 5 jornaliers.

Personalitats tan autoritzades com és ara el senyor Hitier, Secretari Perpetu de l'Acadèmia d'Agricultura, creu, contra el que es pugui opinar, que l'accés a la propietat dividida de la classe rural, no l'hi és sempre profitós. Abans, l'arrendatari satisfia un arrendament poc carregós; quedava al propietari, d'un 3 a un 4 per 100, el qual feia que l'arrendador es trobés més ben situat que el propietari; però actualment, amb les eines de treball i amb el bestiar per a les feines de les terres, es necessita dedicar-hi un gros capital, que moltes vegades quasi iguala el de la terra, i succeeix, que dedicant la major part del capital en la compra de la terra, els propietaris nous deixen de comptar amb els recursos per a treballar les terres, trobant-se per aquest motiu, en males condicions per a poder treure beneficis; i si tenen fills, als quals hagin de donar col·locació, sols poden donar-los-hi, en aquestes condicions, sumes generalment insuficients, per a què puguin prosperar.

JOAN LARRIVERA

Vins amb gust d'ous covats

Passa moltes vegades que els vins contraven gustos desagradables, que recorden el dels ous alterats, arribant, fins a fer-se repugnants del tot, si no s'aconsegueix lliurar-los de semblant defecte.

La causa que determina aquesta alteració, s'ha d'atribuir a la presència de gas sulfhídric, o sigui d'haver-se produït aquest gas en fermentar els vins en presència de sofre. Generalment són els vins nous els que donen lloc a aquesta alteració, que si és molt pronunciada, els fa del tot impropis per al consum.

Existeixen, amb tot, diferents procediments per a prevenir que els vins contraguin aquests mals gustos.

Un que podria qualificar-se de preventiu, consisteix en evitar que coincideixin els ele-

ments que puguin donar motiu a la producció d'àcid sulfhídric, que s'origina de la reacció de l'hidrogen amb el sofre. L'hidrogen no hi ha manera de privar que es trobi en el vi, per ésser el resultat de les diferents fermentacions que es realitzen en aquest líquid. En canvi, el sofre, el vi no el conté si no se l'hi afegeix.

I l'addició de sofre pot provenir de dues maneres: portant-lo al cup amb les mateixes veremes que hagin estat ensofrades poc temps abans de la collita i també en donar llucet a la vaixella, cups, tines, bótes. Igualment pot produir-se gas sulfhídric en donar llucet als recipients encara humits o ensofrant quan encara fermenta el vi.

Tenint present tots aquests casos originals de l'alteració, posant-hi cura deguda,

ment, es tenen totes les probabilitats d'evitar-la. Quan es veu que els raïms porten sofre, és necessari rentar-los bé, abans de descarregar-los al trepitjador o als cups, o ensofrar-los poc emprant metabisulfit i en desinfectar el botam donar-hi llucet servint-se d'aparells que privin que el sofre regali i s'enganxi per les parets interiors dels recipients.

Constitueixen, els que acabem d'esmentar, els procediments preventius que es poden emprar per a què els gustos repugnants deguts al gas sulfhídric no malmetin el vi.

Quan el defecte existeix, aleshores s'ha d'acudir als procediments curatius.

Si el regust no és gaire pronunciat, s'assoliria treure'l trascolant el vi i fent de ma-

nera que s'airegi molt, per a què l'àcid sulfhídric, a l'oxigenar-se, es transformi en gas sulfurós, que no tardarà a desaparèixer.

Si amb aquesta manera de procedir no n'hi ha prou, en trascolar es farà de manera que el vi s'escoli o passi per un llit o gruix de llimadures de coure, o bé, s'introdueix a la bóta un saquet amb aquestes llimadures, que toqui el líquid.

Igualment es pot fer una aplicació amb 10 ó 15 grams de metabisulfit de potassa per hectolitre de vi, que generalment dóna bons resultats.

Si el regust d'ous covats és poc pronunciat, n'hi ha prou amb les trasbalsades per a què quedi sanejat.

ISIDRE ROGENT

ment capons-flor nascuts al país i la duració fou dels dies 20, 21 i 22 de desembre.

1926.—L'Escola Oficial d'Avicultura d'Arenys de Mar, desitjosa d'eixamplar el Concurs de capons de l'any anterior, organitzà l'Exposició de l'aviram raça Prat, en les seves varietats rossa o lleonada, blanca i perdiu. Comprenia: galls, gallines, pollastres, polles i capons. Estigué visible durant els dies 19 al 22 de desembre.

1927.—Aquest any va tenir la direcció del Concurs la *Sociedad General de Avicultura Española*—entitat feia poc constituïda—durant els dies 20 al 23 de desembre. Comprendué dos grups principals: Prat lleonada i capons Prat.

1928.—El propi Institut Agrícola Català de Sant Isidre fou, el que en 1928, va organitzar el Concurs, sense l'inspiració de cap entitat, en els dies 20 al 22 de les vigílies de Nadal.

1929.—Per haver estat dissolt el Consell Provincial de Foment que lliurava l'auxili econòmic, no es va poder celebrar aquest any el Concurs-Exposició Avícola, que des de 1925, venia fent-se.

1930.—Sota el patronatge de la Diputació Provincial de Barcelona, la qual concedí una subvenció, però organitzat únicament pel mateix Institut Agrícola, va celebrar-se el Concurs de la raça Prat i a més a més, aquest any, una Exposició anexas de Material avícola, amb èxit extraordinari, en els locals de la Societat i en els dies 20, 21 i 22. La sala destinada a l'aviram, fou el saló d'actes. Les sales adjacents, de biblioteca, de revistes i vestíbol, s'omplien de maquinària i atuells d'aplicació avícola. Va ésser molt concorreguda i visitada.

1931.—En aquest any, l'entitat de recent creació, titulada *Prat-Club de Perfecció* fou la que tingué la cura de la preparació del Concurs, amb el patrocini de l'Institut. Tingué lloc els dies 20, 21 i 22 de desembre.

1932.—Degut a algunes controvèrsies tingudes l'any anterior, el Concurs-Exposició, d'aquest any, va comprendre aus de la raça Prat amb clavell i sense, concedint-se premis per a les dues classes d'aviram. L'organització anà a càrrec únicament de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, i va celebrar-se durant els dies 20, 21 i 22 anteriors a Nadal.

1933.—O sia el darrer, queda ressenyat al principi.

* * *

Remarcarem que dits Concursos es celebraven al Saló d'Actes de l'Institut des de 1925 al 1931, doncs aleshores tenia el domicili social al carrer de la Portaferriça, 21 i els de 1932 i 1933, als baixos del seu nou i propi Casal de la Plaça de Sant Josep Oriol, 4, que essent subvencionat des de 1925 fins 1928 pel Consell Provincial de Foment de Barcelona, els premis eren en metàl·lic, el de 1930, per

Concurs Avícola de races catalanes

Com cada any, pel desembre de 1933, tingué lloc a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, l'acostumat Concurs-Exposició Avícola. Però hem de remarcar amb vera satisfacció, que el darrer hagi superat els que fins ara s'havien celebrat. I diem això, perquè des de 1925 en què s'inauguraren aquestes manifestacions, degut a la iniciativa del patriarca de l'Avicultura, senyor Salvador Castelló, secundada i patrocinada per l'esmentada Corporació, havia estat solament dedicada a la raça Prat. I aquest últim any s'ha estès, amb molt bon acord i aplaudiment general, a altres races de gallines catalanes, mereixedores també de l'exhibició i premi com la del Prat.

Així és que durant les vigílies de Nadal, s'efectuà el susdit Concurs-Exposició. La concurrència va ésser nombrosíssima i els visitants, amb unanimitat d'entusiasme, lloaren l'encert, tant de la presentació com de la selecció de les aus.

Després de la laboriosa tasca de classificació i estudi, feta pel Jurat nomenat per al repartiment de les recompenses als concursants, que presidit pel senyor Angel Genís, estava constituït pels senyors següents: Enric Coromines, Jesús Luque, Eduard Simó, Josep Colomines, Ferran Zulueta i Enric Castelló, s'atorgaren els premis que a continuació es detallen.

Al senyor A. M. Alfonso: primer premi, un gall clavell; segon, dues gallines senzilles; tercer, dues gallines clavell; tercer, un gall i dues gallines clavell; primer, un gall i dues gallines clavell; tercer, un gall i dues gallines senzilles.

Al senyor Emili Trinxet: tercer premi, un gall senzill; segon, un gall i dues gallines

clavell; segon, un gall clavell; tercer, un gall clavell, i segon, dues gallines clavell.

Al senyor Jaume Arús: primer premi, dos capons; primer, dues gallines clavell; primer, un gall i dues gallines senzilles.

Al senyor Francesc J. Pijoan: segon premi, un gall senzill.

Al senyor Ignasi Tries: primer premi, un gall senzill.

Al senyor Jaume Heras: segon premi, un gall i dues gallines *Penedès*.

Al senyor Ferran Junoy Cornet: primer premi, un gall i dues gallines *Paradís*.

El senyor Epifani de Fortuny: tercer premi, un gall i dues gallines *Vallesana*.

Al senyor Rafael Larraniaga: tercer premi, un gall i dues gallines *Penedès*.

Després d'haver-los adreçat la paraula l'esmentat president, senyor Genís, fent un resum de les conferències avícoles donades pel professor senyor Salvador Castelló, i d'elogiar els progressos de l'avicultura catalana i a la constància de l'Institut a fomentar, amb aquests concursos, l'estímul per al millorament de la nostra Avicultura, es donà per acabat l'acte, el qual resultà molt agradós a la nombrosa concurrència.

* * *

Aprofitant aquesta avinentesa, historiaré l'inici i desenvolupament d'aquests, ja tan esperats Concursos.

1925.—Ja hem dit, que la idea va ésser del nostre amic senyor Castelló, qui en dit any s'adreçà a l'Institut Agrícola comunicant-li la seva intenció. Acceptada aquesta i després dels treballs preparatoris, el primer Concurs el va organitzar l'Escola Oficial d'Avicultura d'Arenys de Mar, sota els auspicis de l'esmentat Institut. Comprenia sola-

la Diputació Provincial de Barcelona, en el de 1931 sols es concediren premis honorífics per no comptar-se amb gratificació, i en els de 1932 i 1933, l'import dels premis i les despeses de l'organització anaren a càrrec de la *Fundació Deu* que administra l'Institut Agrícola; que sempre ha estat el Concurs destinat a la raça Prat, menys el de 1933, en

el qual hi han pres part altres races catalanes; que s'han donat conferències de caràcter avícola, essent cada any molt aplaudides les del senyor Salvador Castelló; i que les gàbies emprades per l'exhibició de les aus, són cedides gratuïtament per l'Escola Superior d'Agricultura.

MIQUEL CODINA I FARRÉ

El còlera i el tifus de l'aviram

Entre els perills que més comprometen l'avicultura per les grans pèrdues que ocasionen i per les desil·lusions que comporten per als avicultors, hi ha les infeccions microbianes, que en un curt lapse de temps destrueixen l'obra realitzada durant varis anys en un galliner. Hem presenciat nombrosos casos ocorreguts a entusiastes avicultors, els quals després d'imposar-se en la cura i funcionament d'un galliner selecte, quan més entusiasmat estaven amb llurs aus, la presència d'una infecció en els animals ha tirat en orri l'obra i ha fet perdre tota l'afició per a continuar la tasca començada.

Quasi sempre l'enfermetat infecciosa causant d'aquests estralls en els galliners selectes, es considerava que era el còlera de l'aviram, atribuïda a un microbi del grup de les *pastereles*.

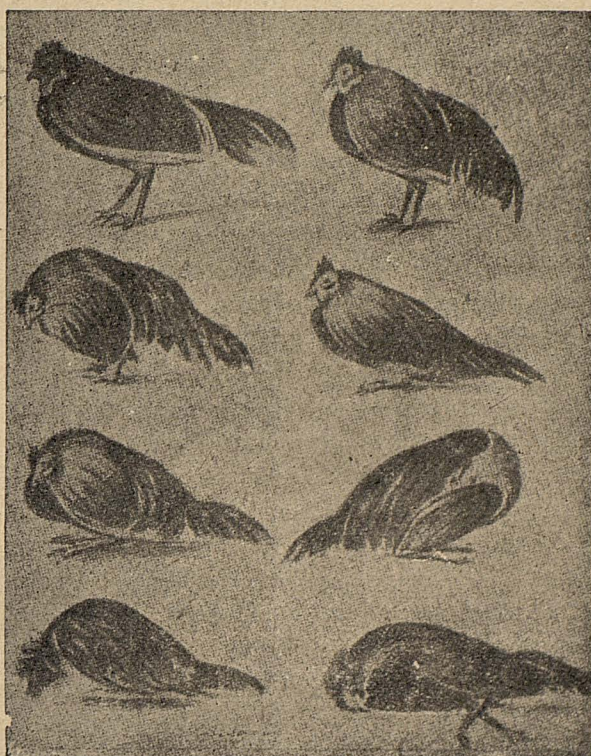
Però, estudis realitzats en els últims anys a l'estranger especialment i també a la nostra terra, han demostrat que el que s'ha anomenat còlera de l'aviram, no és una sola enfermetat, sinó un grup d'infeccions originades per diversos gèrmens microbianes. Com que alguns d'aquests microbis ofereixen la característica de l'agent productor de la febre tifoide de l'home, s'ha format amb ells el grup *tifosis* o *gallinarum*, molt diferent de la *pasterela avium*, del còlera.

Pels símptomes que presenten els animals atacats, no és possible diferenciar el còlera de l'aviram del tifus de l'aviram, doncs en la seva majoria són iguals i el mateix passa amb les lesions. En un gran nombre de casos hi ha associació microbiana i segons si predominen uns o altres agents, els símptomes i les lesions varien notablement.

Contra el còlera de l'aviram, el savi Pasteur ideà la seva famosa vacuna, la qual emprada preventivament s'ha vingut utilitzant com un mitjà de defensa dels galliners selectes.

Però, en gran nombre d'ocasions, la vacuna pasteuriana contra el còlera de l'aviram

no donava cap mena de resultat i les infeccions delmaven igualment els galliners immunitzats que els altres no immunitzats.



Fases evolutives d'una gallina atacada de còlera, confosa amb el tifus

L'explicació d'aquests fracassos l'han donada els bacteriòlegs, demostrant que amb la denominació de còlera de l'aviram, s'hi havien comprès altres infeccions produïdes per gèrmens molt diferents i com que la vacuna estava elaborada a base de la *pasterela* i prou, només defensava els animals immunitzats contra ella, però contra els restants microorganismes infectants resultava ineficax.

Aquests moderns estudis han induït els laboratoris bacteriològics a elaborar vacunes polivalents contra el còlera i tifosis de l'aviram, obtenint-se resultats altament satisfactoris amb el seu ús.

La vacuna mixta, denominada còlera-tifosis, que per un procediment propi, prepara el savi bacteriòleg espanyol don Gaietà López i López, de l'Institut Veterinari Na-

cional, no sols és de gran eficàcia com a mitjà preventiu, sinó que dóna excel·lents resultats com element curatiu, quan els animals no es troben en període molt avançat de la infecció.

Com a mitjà de defensa dels galliners selectes, degut a la senzillesa de la seva aplicació, ens permetem aconsellar als avicultors l'ús de la vacunació contra el còlera-tifus.

Per a pollastres i gallines la dosi de vacuna que s'injecta és d'un centímetre cúbic, i per a les oques i indiots, dos centímetres.

Una sola injecció confereix immunitat per a sis o set mesos; dues injeccions l'allarguen fins a un any o més.

Quan es tracta de galliners infectats, es practiquen les dues injeccions en el període de tres o quatre dies, aconseguint-se quasi sempre tallar el procés. Amb una senzilla xeringueta Pravaz, es practiquen les injeccions per sota la pell a la base de l'ala o al cos.

En galliners infectats durant varis mesos, on existeixen aus amb símptomes i lesions de còlera de forma crònica, que per les constants baixes portaven camí d'extingir-se els animals i pròxim a desaparèixer l'afició i l'entusiasme del criador, amb les vacunes mixtes contra el còlera i tifosis, ha estat possible posar fora de perill la riquesa, pel qual ens permetem donar a conèixer aquests moderns elements de lluita, que tenen moltíssima importància per a l'economia nostrada, que aspira desenrotllar degudament la seva avicultura.

JOAN ROF I CODINA
Inspector General de Foment Pecuari

Patata primerenca

A Mataró hi ha donat recentment una Conferència el senyor Vicens Montasell i Sala, explicant d'ençà que fou conreada la patata com aliment a l'any 1565 a Alemanya fins a la data, i recomanant als agricultors en general que sembrin la classe especial *Psg Erdgold* per ésser l'única que no agafa malalties, que dóna més rendiment i la que més agrada a Alemanya i a tots els països on és exportada. Obrant així obrirem un nou mercat i descongestionarem en part els mercats anglesos.

Fou molt aplaudit i felicitat pels assistents, agraint-li les moltes gestions que porta fetes, seguint molts camps experimentals d'Alemanya acompanyat d'enginyers i de l'eminent Dr. Stormer, director de la Cria de Llavors de Pomerània, Srteittin.



Qui té mossos i no els veu...

Qui té mossos i no els veu, es torna pobre i no s'ho creu, diu un adagi molt encertadament, de la veritat del qual no cal dubtar-ne ni gota, perquè tots aquells agricultors propietaris o arrendataris que tenen treballadors pel seu compte i no poden o no volen estar presents en la feina en tant que els hi sigui possible, indubtablement els interessos llurs en surten considerablement perjudicats, o el que és pitjor, provocada la inevitable ruïna.

Es evident que no es pot evitar la pèrdua de moltes pessetes, en el cas que els treballadors no compleixin amb l'obligació llur, i se'n poden perdre també pel fet que sense la presència de l'interessat, la major part de les operacions de conreu o d'altre mena, no són portades a cap amb aquella fidelitat que exigeix l'indispensable pla o projecte preconcebut pel propietari o per aquell que està encarregat de la direcció d'una explotació agrícola, tant si té poca importància, com si en té molta.

Es convenient manifestar, però, que segons el nostre modest parer, per les observacions que hem pogut fer i generalment parlant, són considerablement més importants les pèrdues que s'experimenten per causa de no poder ésser efectuades amb tota cura les operacions prèviament estudiades, per manca de la presència de l'organitzador, no pas per abandonament dels treballadors o mala fe que hi pugui haver entre ells i compleixin amb notable deficiència el jornal durant l'absència d'aquell que paga o dirigeix. I diem això, perquè si bé és veritat que hi ha alguns treballadors que no saben, o no volen treballar gaire quan l'interessat o el director no està present, sincerament hem de reconèixer també que abunden molt més aquells que, treballadors de mena i amics acèrrims de complir honradament l'obligació que justifiqui el jornal que cobren, treballen sempre amb el mateix aire, amb igual delit i bona voluntat si veuen l'amo contínuament, com si només el veuen poques vegades.

Aquesta afirmació creiem sincerament que reproduïx la veritat, un acte de justícia que amb molt gust volem fer a tots els treballadors honrats i de bona fe que, repetim, abunden molt més del que molts creuen. Malgrat d'estar posseïts de tan excellent condició aquests diligents treballadors, també se'ls hi ha d'aplicar el simbolisme o la significació de l'adagi amb el qual hem encapçalat aquestes ratlles, encara que aquesta aplicació ha d'ésser per diferents conceptes a la dels treballadors que

no saben o no volen complir l'obligació, els quals són més pocs dels que molts creuen.

L'amo o director ha d'estar present a la feina tant com li sigui possible, en primer lloc per tal que pugui apreciar abastament i sense equivocar-se, la importància de les operacions de conreu portades a terme, altrament pot donar-se molt sovint aquell cas que és causa de molts disgustos i de vegades renyines; o sigui que la imaginació hagi pogut treballar o avançar fins més enllà del punt on poden arribar les possibilitats corporals, amb tot i la bona voluntat dels treballadors. En aquest cas com és molt natural, en assabentar-se l'amo o director de la feina realitzada, experimenta un depriment desengany, parent de la rancúnia contra els treballadors, per més que hagin tingut el màxim interès, esforçant-se en el compliment de les seves obligacions.

Hi ha alguns empresaris agrícoles o directors d'explotació, que tenen la vana pretensió de saber entendre molt aproximadament fins a quin punt poden arribar llurs treballadors, però és necessari convèncer-los que és una solemne equivocació, perquè s'ha de tenir ben present que en agricultura les circumstàncies varien sensiblement, ja que moltes vegades, una feina que sembla que es podrà portar a terme amb deu jornals, per exemple i se n'hi han d'esmerçar quinze; i és que es topa amb una dificultat o entorpiment que la major part de les vegades només el poden apreciar aquells que practiquen l'operació.

Per tal de poder determinar amb més exactitud la importància de les operacions, segons les circumstàncies en les quals s'han efectuat, a més d'estar-hi present, és convenient que l'amo o director encara que no treballi tant com un jornalero, prengui una part ben activa en totes les operacions de conreu que li sigui possible, evitant però, que els treballs d'estudi, organització i direcció en surtin perjudicats. D'aquesta manera, amb els seu treball podrà apreciar perfectament, si les operacions de conreu poden avançar més o menys, segons siguin les condicions favorables o contràries en les quals s'han d'efectuar. I de passada observar i determinar si és més convenient efectuar una operació o una altra, puix que s'ha de tenir en compte que en agricultura es dona molt sovint aquest cas, la majoria de vegades obeint a la influència notable que sobre les plantes i els conreus tenen els agents atmosfèrics.

Si l'amo o l'encarregat, des de casa o lluny

de casa, ordena que els seus treballadors vagin a entrecavar cols per exemple, i en arribar al tros es troben els treballadors amb què la terra no està prou eixuta després de la darrera regada, si l'amo els ho ha manat, naturalment que es posaran a entrecavar cols; però és indubtable que faran una feina molt dolenta, en perjudici de les plantes, que seria millor que no s'efectués. En canvi si l'interessat es troba present, immediatament ordenarà que els treballadors s'ocupin en una altra operació que no presenti aquella dificultat, com per exemple, la de treure les males herbes de les vores o margenades, esporgar algun arbre, cavar un tros per a posar-hi plantes novament, o qualsevol altra operació que bé prou que sempre n'hi ha de feines al defora i si es tracta de regadiu encara moltes més.

Un altre exemple. Si l'amo allunyat de la finca ordena que vagin a magencar o esporgar la vinya, pot ésser molt fàcil que convinguin molt més ensofrar o sulfatar per tal d'esvair l'amenaça de probables invasions de les malalties criptogàmiques, mildiu i oïdium, que sense que l'amo se n'hagi adonat, han començat a manifestar-se. En aquest cas, entretenir-se en altres operacions que no siguin practicar els tractaments necessaris, es perdre el temps llastimosament, perquè aquests tractaments, com tothom sap, no tenen espera, puix que amb un parell o tres de dies de retard i de vegades molt menys, n'hi ha prou i de sobres per perdre la totalitat o gran part de la collita. Les operacions d'esporgar o escavallar i la destrucció de les males herbes, si bé és veritat que no convé que siguin massa retardades, perquè com més s'espera més feina donen i de passada els ceps en reben un notable perjudici, també cal constatar que amb tres o quatre dies de retard ben poca cosa hi haurà de perdut. Per tant, cal insistir en què les operacions de portar a terme els tractaments contra les malalties criptogàmiques són les que han de tenir preferència a les demés quan el perill es manifesti, i si l'agricultor interessat està present, és ell qui ha de determinar la manera de procedir.

Quan la casa de pagès està ben aprop o immediata a les terres de conreu, quasi podríem dir que tot marxa com una seda, però molt especialment quan els treballs a efectuar es troben lluny de la masia o de la població convé, almenys a l'acabament de la jornada inexcusablement, que l'amo es trobi present, en primer lloc per a l'organització i ordenar la feina del dia següent, i després per tal de prendre nota de les eines que s'han de menester segons les operacions a realitzar, puix que quan manca encara que només sigui una de les eines que es necessiten, es perd un temps malaguat.

nyat si hom ha de fer un viatge expressament per anar a cercar-la, i també va molt malament si volent estalviar aquest viatge s'ha de treballar amb una eina que no sigui prou apropiada, ja que els treballadors han d'escarrassar-se més del que és de raó i les feines no avancen com convindria.

També és molt convenient tenir una o més eines de recanyi, perquè d'aquesta manera quan se'n desmanega una, l'operari no hagi de perdre temps manegant-la, i si el propietari o arrendatari està present, és ell qui ha de manegar-la, o portar-la a cal

ferrer quan sigui despuntada o sigui convenient llossar-la, altrament per aquests conceptes es solen perdre moltes estones que escursen considerablement el jornal en perjudici de l'explotació.

I així podríem anar posant exemples d'aquesta naturalesa, però desistim perquè ens absorbiria un espai excessiu, i per altra part per poc que els nostres companys agricultors hi posin esment en trobaran cada dia, convenent-se de la veritat de l'adagi amb el qual hem començat el nostre modest treball.

JOAN VALLÉS I ESTRUCH

Com s'han d'adobar els arbres fruiters

En la manera d'adobar els arbres fruiters no es pot perdre de vista l'equilibri que ha de presidir entre els diferents elements fertilitzants que entren en les fórmules que s'adopten; cal tenir també en compte, que les proporcions d'aquests elements, estiguin en relació amb l'edat de les plantacions.

Quan són arbres plantats de nou, que reclamen un desenvolupament ràpid, els aliments han d'estar a disposició del sistema radicular de seguida d'haver-se efectuat les plantades. Es, en tals moments, l'àcid fosfòric, l'element indispensable per a que la cabellera radicular pugui formar-se, i serà aquest fertilitzant el que s'haurà d'emprar, sense escatimar-lo. Després, serà la calç que assegurarà els fruiters, sobretot els de pinyol, la formació de llur arrelamenta.

Si són arbres ja formats, l'àcid fosfòric s'ha de portar a les arrels en els moments crítics de la vida activa: a l'arrencar la vegetació, en florir, en formar-se el pinyol. La incorporació de fosfats a la terra, convé fer-la, amb preferència, a la tardor.

La potassa és la que regularitza la fructificació, contribueix a la formació de sucre, donant a la vegada aroma i finor a les fruites.

L'època que els arbres són més exigents de potassa, és quan van a formar el pinyol; per la manca de potassa en dita època, esdevé que caiguin grans quantitats de fruita.

Un arbre, en formar-se, reclama sobretot potassa a l'inflar-se els borrons i a l'anar a postar les branques.

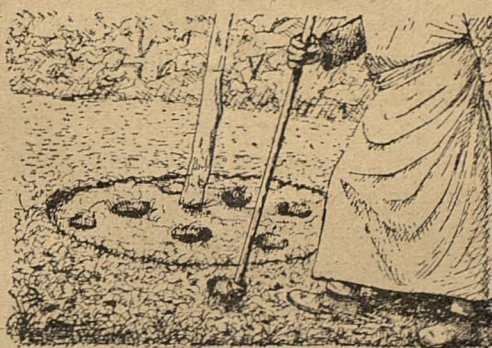
Serà també a la tardor, així que caiguin les fulles, quan convindrà escampar els adobs potàssics a les terres (silvinita a les terres primes i clorur de potassa a les de major consistència), per tal que les pluges de l'hivern facilitin llur repartició i l'eliminació del clorur sòdic.

L'azot o nitrogen és l'element que l'arbre

absorbeix durant tota l'època vegetativa per a formar el fullam i la brancada.

Els arbres *joves* com també els *neülts*, en demanen proporcions més altes que els de regular vigoria; els primers per tal d'assegurar la creixença o els teixits, els altres per a poder reprendre nova força. Amb tot, no s'ha d'abusar de l'azot, ja que, abusant-ne, la fecundació se'n pot ressentir, per anar-se'n tota la força a la formació de fusta en perjudici del fruit.

Quines fórmules s'han d'adoptar?



Adobada mitjançant l'obertura de forats amb un parpal. Al peu, a l'entorn de la soca, es dona una cavada que ateny un metre de superfície, en la qual s'obren forats valent-se d'un parpal, com indica el gravat, en els quals s'hi dispositen els adobs desfets amb aigua o bé les latrines o altres líquids fertilitzadors

Per als arbres de llavor (pomeres, pereres, etc.), de mitjana força, agrònoms de gran competència indiquen les següents xifres, per metre quadrat: Azot, 5 grams; Acid fosfòric, 6 grams; Potassa, 8 grams.

Si són arbres de molta força, les proporcions següents: 3,9 i 8 grams respectivament.

Quan es tracta d'arbres de pinyol (pruneres, albercoquers, presseguers, etc.), les quantitats d'azot i d'àcid fosfòric poden ésser les indicades, però les de potassa poden fer-se arribar a 10 grams.

Tractant-se d'adobades, cal distingir les adobades de fons i les adobades d'entreteni-

ment. Les primeres, o siguin les de fons, es poden fer al temps d'arrabassar la terra, que és quan es fa una nova plantació; o bé en donar una treballada a la terra, si són arbres en producció.

La importància dels adobs orgànics, en semblants casos, és primordial, ja que es tracta de constituir per un període de 4 o 5 anys, una reserva d'*humus*, amb l'aportació de 60 a 80 quilos de fems per àrea de terra.

Si no es disposa de fems, poden substituir-se aquests, amb turtós, en les terres lleugeres, i residus de llana, sang seca i raspadures de banya en les terres fortes.

Els adobs fosfatats i potàssics, es distribuiran a la terra, a raó de 10 quilos per àrea si són escòries, o 8 quilos si és superfosfat i 2 quilos de sulfat o clorur de potassa. Es fa la barreja i s'estén al voltant de cada arbre, operant a la tardor.

Si es tracta de plantacions fetes a sots, incorporar a la terra una barreja de 30 quilos de terra de femer, amb 3 quilos de superfosfat o escòries i 500 grams de clorur o sulfat de potassa.

Els efectes de l'adobada a fons han d'obrar durant els 4 o 5 anys primers de la vida de l'arbre. Convé que el nitrogen dels fems, per tenir una acció lenta, es completi amb l'addició de 15 o 20 grams d'amoníac o de nitrat de sosa per metre quadrat de la superfície coberta per la brancada, addició que es pot fer en els mesos de març i començaments d'abril. Si són fruterars amb herbeis de prat, la distribució dels adobs cal realitzar-la mitjançant el parpal.

Al maig, així que caiguin les flors, es fa dissoldre 20 grams de nitro-potassa amb 30 o 40 litres d'aigua o bé latrina, a cada arbre, amb el qual l'arbre tindrà a la seva disposició els elements assimilables que necessita, tant per a solidificar la brancada com per evitar la caiguda de fruita per falta dels aliments que aquesta necessita per a poder prosperar degudament.

L'edat de l'arbre, la manera de desenvolupar-se, la varietat, com igualment la naturalesa o la riquesa de les terres, s'han de tenir en compte per a adobar degudament els fruterars.

Hi ha, per exemple, arbre que la dona per fer fusta i no treu ni produeix gens de fruit o en quantitats insignificants. En aquests casos és necessari moderar llur vegetació, i per tal d'aconseguir-ho, s'ha de suprimir o reduir el nitrogen, mentre que cal augmentar les dosis d'àcid fosfòric i de potassa.

Es pot també donar el cas, que un altre arbre estigui esgotat per haver fructificat amb excés. Si això passa, a més de sotmetre'l a una poda rigorosa que supprimeixi branques i brots, l'aportació de nitrogen restablirà l'equilibri afavorint la producció

d'una bona brotada. Una poda més llarga i la supressió de flors, poden, en aquests casos, ésser igualment aconsellables.

L'adobada dels fruiters, com dels altres vegetals, està subordinada en allò que afecta llur eficàcia, a les condicions meteorològiques de l'any.

El famós agrònom Mateu de Dombarle, deia: dues de sol, dues d'aigua, donen una producció de quatre, posant de relleu amb aquesta dita, el valor important del factor atmosfèric.

Si a la tardor i a l'hivern les pluges escassegen, de cada deu, les nou vegades resultarà que els adobs deixen d'exercir gran influència. Es per aquesta raó, que en fer les adobades per a l'entreteniment dels fruiters, en el referent als adobs nitrogenats és de

gran conveniència que s'empri el nitrogen en dues formes, amoniacal i nítrica; servint-se per això de les sals amoniacals i dels nitrats.

En quant als adobs potàssics i al fosfat, el sulfat de potassa i els superfosfats seran els que hauran de merèixer la preferència.

Amb l'elecció dels adobs que acabem d'assenyalar, l'acció dels fertilitzants es farà sentir també en els anys de pluges escasses, consentint sostenir la vegetació de manera d'obtenir una florida regular, una fructificació compensadora i fruites de bona qualitat.

Els tractaments anticriptogàmics i insecticides completaran els bons efectes de les adobades.

CARLES HOSTALER
Enginyer Agrònom

Folklore de la pagesia

DE L'ART DEL MENJAR

Fins ara hem tractat en aquests articles de temes zoològics, de temes botànics i de variada cosa d'amenitat. D'animals n'hi han que són comestibles i d'altres que no ho són. De plantes pot dir-se igualment. En endavant, tot i alternant també la matèria la donarem encaminada a dictar, sempre a través de la saviesa popular, regles de bon viure; atenent que

Qui no menja té pena de la vida
i hem de conservar-la perquè és un do preat i Déu ens en demanaria compte. Puix és ben cert

Que sense menjar no es viu pas
o dit d'una altra manera

sense menjar no es pot viure
no fos cas que ens succeís el que es conta que li va passar al ruc d'un pobre home

*El ruc d'en Poca roba o d'en Poc-oli,
quan va estar avesat a no menjar
es va morir*

Això sí, però, s'ha de fer amb mesura, perquè

totes les masses fan mal
i donat el cas que irremeiablement s'ha de menjar, fer-ho amb templança, o com va dir Alfons Pagès:

*Compliràs amb la templança
si tens justa la balança,
cuidant que allò que has menjat
no surti per on ha entrat*
perquè sempre per sempre:

*L'home ha de menjar per viure
i no viure per menjar.*

Els àrabs diuen amb molta raó en un aforisme savi:

*Menja poc: un cos gras fa
emmagrir l'ànima*

i nosaltres en català en tenim un de molta saviesa també que diu amb altres preceptes:

*De menjar poc, de parlar poc i bé
i de llevar-se de matí,
mai ningú no se
n'ha hagut de penedir*

i l'ideal del ben viure està expressat per aquesta sentència:

Menjar poc i pair bé.

El Doctor Letamendi, que era un saviàs, va dictar a aquest propòsit unes regles, de les quals en treiem aquesta

*Quien quisiera vivir sano
coma poco y cene temprano.*

Però no havem d'oblidar aquest altre precepte popular:

*Bo, poquet i sovintet
és al cos profitoset*

si no es té gana de totes maneres millor serà no menjar, perquè

*Sols s'ha de menjar per ganu
i beure per set*

i mai per mai cometre el pecat de gula, perquè sovint volem esforçar-nos-hi i això no va bé. Ja ho deia l'Albert Llanas:

*Quan no t'ho demani el cos
no hi fiquis ni un gra d'arròs.*

Una vegada vaig veure un noi posar-se a plorar en una taula i està clar tothom li va preguntar què tenia i ell molt fresquet va respondre:

*—Que ja no podré menjar d'això
tan bo perquè no tinc més gana.*

En mig de tot va contestar bé i això indicava el bon propòsit de no menjar per força, puix:

*Quan estiguts convidat
menja sols l'acostumat*

no hem de fer com aquells que pensen

si t'enfits que t'enfits.

No essent el menjar una necessitat, no falla,

*El menjar i el gratar
tot és començar*

com també paregudament ho deien els francesos:

*L'appetit vient en mangeant
qui n'a appetit, qu'il le laisse venir.*

De totes maneres bona és la gana, i estar sempre disposat a fer un bon paper per tal com

*No hi ha millor menjar
que la gana*

perquè com diuen en castellà

A buen hambre no hay pan duro
i sabut és que:

*El ventre no admet raons
i encara:*

*Qui no té pa a la pastera
no té espera*

perquè:

per la boca s'escalfa el forn
o dit en un aforisme molt conegut:

*Diuen les dones del Born
que per la boca s'escalfa el forn*

denotant així que menjant entra el cos en calor i es nodreix; no com diu en Labernia que la conversació desperta i exalta les passions.

Tot el més qui menja conversant, dona un bon amaniment al menjar i àdhuc com va dir l'Eximenis

Menjant e bevent se fan les amistats.

De mil maneres es pot provar les excel·lències del menjar. Per això diuen els aforismes:

Panxa plena fa bullici
i encara un altre que ho diu d'aquesta manera:

Bé canta Marta, després de farta
perquè sempre hem sentir dir

Fa de mal ballar amb el ventre buit
per això degué fer-se aquella cançó de Carnestoltes

*Carnestoltes fredes
el blat va a divuit,
quants n'hi ha que ballen
amb el ventre buit.*

Hi ha un aforisme francès que diu:

Après la panse, vient la danse.

En el supòsit que s'ha de menjar irremissiblement fem allò

A taula ens criden? Santa paraula
o dit d'una altra manera, com es sol dir
*A la taula i al llit, al primer crit
...a treballar deixa-li anar*
això degué afegir-li un gandul.

Hi ha qui diu:

El menjar tot ho treu
i altres asseguruen que
*No menjar per haver menjat
no és pecat.*

Hi ha moments al dia més apropòsit que uns altres per menjar:

*Sopa poc i viuràs molt.
Més n'ha mort la cena
que no n'ha curat Avicena*

Tota la paremiologia del món està d'acord amb el mateix:

*Qui sopa massa a la nit
no dorm sossegat al llit.*

Ara bé, quins aliments hem de preferir? El regne animal de terra i mar i el vegetal ens n'ofereixen en abundor

*Poc vi, pa de casa, no gaire carn,
peix, verdura i llegum abundant*

Heus ací una regla bastant aproximada que ens pot servir de norma. Fra Anselm de Turmeda ho deia així:

*No mengis gallina ni capó
menja llegums i bon peixó,
a les festes carn de moltó
bon menjar sia.*

Amb tota l'austeritat que es vulgui, i amb regisme i tot:

*No es fa bona olla
amb aigua sola.*

I el que en pot menjar, hi ha un precepte culinari que diu:

*No és bona olla sense tocino
ni sermó sense Agustino*

degut a l'ús que fan en els sermons de les cites sapientíssimes d'aquest gran Pare de l'Església.

*Gallina, vaca i moltó
és olla de senyor*

això per als pagesos en un temps en què no es feien arroços, macarrons i altres modes, però

*La olla sin verdura
no tiene gracia
ni hartura.*

De més a més a l'olla s'hi ha de tirar com més coses millor:

*Buena es cocina
aunque haya carne y cecina*

també la cansalada hi fa un bon paper. Digui's cansalada viada, digui's un tros de pernil, etcètera.

Una vegada un senyor rector va dir a la majordona que preparés un bon dinar perquè havia de tenir convidats:

—Que són de gaire compliment? —va dir la dona.

—No, però fes una bona olla; posa-hi gallina, pilota, botifarra... etcètera.

—Si vegi, no hi puc posar sinó d'allò que tinc...

—Del que no tinguís, busca'n. No hem de fer pas un mal paper. Si no tens botifarra compra'n, i no en parlem més, que amb tanta feina estic endarrerit de resar.

La pobra majordona va tirar els seus càlculs, però ni volia dir al senyor rector que no sabia el que era etcètera, ni es volia ex-

posar a què se n'hi burlessin anant-ne a demanar a la tenda.

Rumia que rumiaràs quina cosa podia ésser l'etcètera, va anar a l'abadia un estudiant que estava de vacances al poble, i la majordona va pensar: —Aquest t'ho dirà.— I va i li pregunta:

—Tu, Joan, que vol dir etcètera?

—Cua de ruc! —respon l'altre sense pensar-s'hi gens.

La majordona no va dir res més, i a l'endemà, la dona arregla l'olla, va a l'estable, talla la cua del ruc, la socarrima i la pela i la posa a l'olla, amb la botifarra, pilota i més vianda.

Va venir l'hora de dinar, els convidats van fer un bon paper al primer plat, que era la sopa, i tots van repetir, de tan bona com l'havien trobada.

El senyor rector no va saber-se estar de dir unes paraules de compliment a la majordona:

—Vaja noia: tanmateix t'has lluit fent una bona sopa. Té un gust saborós...

—Ho fa l'etcètera.

—Ah! sí? A veure què serà.

—Prenguin-ne més que encara en tinc a la cuina.

Canvia els plats, va portar el bullit, i el senyor rector, que no sospitava ni podia sospitar el cas, li preguntà:

—Què és això tan gros?

—Es l'etcètera.

—Que va de bo?

—Si senyor, sí, l'etcètera, que es pensa que no sé el què és!

—I tots, que començaven a mirar esfereïts, demanen què era l'etcètera.

I ella els diu tota fresqueta:

—La cua del ruc!

Hem dit que un dels ingredients d'un bon caldo és la gallina i àdhuc un metge i poeta que no era gaire amic dels alcaloides va fer aquest aforisme:

*Dels acabats en ina
el millor és la gallina*

Veurem perquè és el millor.

VALERI SERRA I BOLDÚ

L'olivera i els adobs

La conveniència d'adobar les oliveres, va ésser cada dia més reconeguda. Sofreixen una greu equivocació aquells que creuen que aquest arbre rústec, no necessita ésser adobat i que adobar-lo és esmerçar malament el diner. En les regions on plou suficientment és on més convé aplicar els adobs a les oliveres i és en aquests indrets on es comprova que l'aportació racional de matèries fertilitzadores, més influeix en l'augment, regularització i bona producció, al mateix temps que donen a l'arbre, més gran resistència a les malalties a les quals es troba subjecte.

Un competent i cèlebre tractadista de l'olivera, escriu: «Pocs arbres es mostren més sensibles als adobs que l'olivera. A l'adobar-la se'n aprofiten tant els arbres vells com les oliveres joves».

Segons els diferents autors que han estudiat les exigències de l'olivera, deixen ben demostrat que l'azot i la potassa són els elements que cal preferir, sense que s'hagi de prescindir de l'àcid fosfòric a l'adobar-les.

Els adobs orgànics, fems, residus vegetals i animals, plauen extraordinàriament a aquests arbres. Si els adobs d'aquesta naturalesa són sempre recomanables, en millorar-los amb addicions d'adobs minerals, s'obtenen resultats molt més favorables.

Els adobs azotats imprimeixen a l'olivera, una verdor notable en intensitat, condició

que descobreix la sanitat i vigoria de l'arbre, que per altra part, conserva més tendra la fulla.

La sembra de certes plantes en els oliverars, com lleguminoses, vèces i particularment el trèvol d'Alexandria o Bersim, per tal de colgar-les en florir, permet adobar-les econòmicament i amb facilitat. Si aquestes sembres es milloren, en realitzar-les amb adobs químics, els avantatges i efectes d'aquestes adobades verdes, són molt més evidents. Són els oliverers italians, els que més s'aprofiten dels adobs verds combinats amb els adobs químics, per a portar a la màxima producció l'olivera i realitzar-la en les condicions més econòmiques.

Quan s'hagin d'efectuar les adobades a aquests arbres, es poden adoptar entre altres fórmules de probada eficàcia, les següents:

Per a terres de classe regular, per cada arbre:

Sulfat d'amoniac. . . de 1 a 1'50 quilos

Superfosfat. . . de 1'50 a 2'00 »

Sulfat de potassa o bé
clorur de potassa. . de 0'50 a 1'00 »

En terres que no siguin calcàrees:

Cianamida. . . de 1'00 a 1'50 quilos

Escòries. . . de 2'50 a 3'00 »

Sulfat de potassa o bé
clorur de potassa. . de 0'50 a 1'00 »

Les matèries que acabem d'assenyalar, s'escampen sota els arbres i al voltant de la

soca als mesos d'hivern i s'incorporen a la terra, amb una cavada.

Dóna molt bon resultat, alternar les adobades minerals, amb afemades o altres matèries orgàniques. Per arbre convindran uns 70 quilos de fems o bé 40 ó 50 quilos de remolta. Cada quatre o cinc anys es recomana fer aquestes adobades orgàniques, que, com hem dit, poden ésser substituïdes per les adobades verdes, de lleguminoses sem-

brades amb adobs químics i colgades, entre les rengleres dels arbres, quan floreixen.

Podades metòdicament, adobades com cal, les oliveres fructifiquen tots els anys; si ho fan un any si i un altre no, si són anyeres, és que no es cuiden ni s'adobèn com requereixen. Amb poda normal i amb adobs, és com produeixen les oliveres d'una manera satisfactòria tots els anys.

J. DE MONTAGUT

Les Càtedres Ambulants d'Agricultura, a Catalunya

La nostra terra sempre ha estat pròdiga en iniciatives culturals de la major estima. En quant afecta a les idees milloradores dels costums agrícoles, cal remarcar que Catalunya durant aquests darrers anys ha donat un gran impuls, portant la capdavantera de les terres hispàniques.

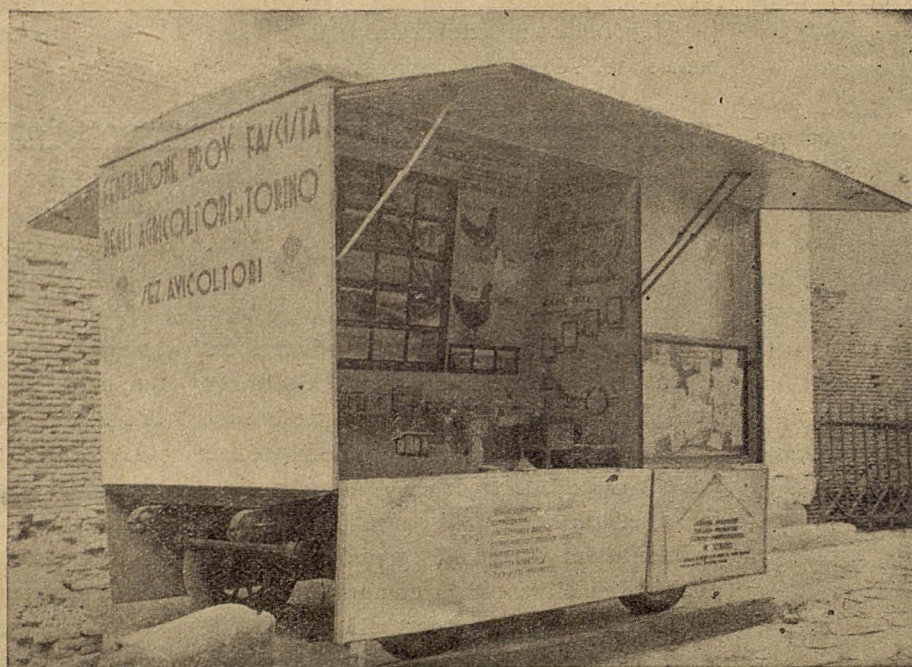
Els que hem seguit durant aquests darrers temps les tasques realitzades per tal d'orientar la nostra agricultura, recordarem amb joia la celebració dels primers Congressos celebrats a les terres catalanes, en aquella època que la fil·loxera malastruga féu presa dels nostres vinyars, i mercès a les tasques realitzades pels homes benemèrits d'aquell temps, poguérem veure-la ben aviat sorgir floreixent i pletòrica, tant, que avui encara és admirada per propis i estranys, i que d'aquell gest en fruïm tots quants vivim del conreu de la vinya.

S'apagà el foc d'aquella embranzida, no sabem perquè, ni n'albirem els motius, essent de doldre que una croada tan bella i fecunda s'esmoreís com per art d'encantament.

Es que havia finit la missió dels Congressos que anualment celebrava la Federació Agrícola Catalana-Balear? Nosaltres creiem rodonament que no i qui sap, si s'hagués prosseguit aquella tasca, potser avui no hauríem de deplorar tan intensament el fet esdevingut a la nostra terra que tanta pertorbació, malestar i tanta quimera ha produït a tots aquells que viuen del conreu del camp.

Durant aquell període floreixent de la nostra agricultura, altres iniciatives, altres

esforços i altres armes s'esgrimiren per tal de fer-la més fecunda. S'intensificà la celebració d'exposicions, de concursos, d'actes i



La Càtedra Ambulant d'Agricultura de Torí (Itàlia), utilitza per a la propaganda avícola, autocars com el model que ens ofereix aquest gravat

manifestacions de tota mena, que no solament donaren el fruit desitjat, sinó que tingueren la virtut de formar escola, no solament en el clos de les terres hispàniques, sinó més enllà de les nostres fronteres. L'anomenada dels nostres homes s'estengué i el valor de llurs tasques, era admirat amb veneració i imitat.

Es un deure nostre recordar en aquests moments un nom venerable, el d'un home de concepció clara, de talent i de poders, el qual creà a la nostra terra, entre altres institucions que subvencionava amb el seu peculí, una càtedra ambulant d'Agricultura, que portava el seu nom, i que amb greu pesar tots aquells que en fórem assidus deixebles, enyorem encara.

Ens referim, com sabran comprendre els nostres lectors, al malaguanyat compatrio-

ta en Pere Grau Maristany, primer comte de Lavern.

En Maristany sabé conduir per viaranyers certers l'ensenyament agrícola. En aquells temps que les institucions d'ensenyament agrícola a Catalunya no existien, tingué l'encert de crear aquestes iniciatives benemèrites, la finalitat de les quals no era altra que anar al lloc mateix on vivien aquells que se n'havien d'aprofitar, de proporcionar els coneixements elementals i indispensables als agricultors. Les conferències sobre cooperació, viti-vinicultura, olis, avicultura, anàlisi d'adobs, etc., eren arreu escoltades per centenars d'agricultors, que en treien ensenyaments ben profitosos. Quants ho deuen enyorar encara! Desaparegut el gran patrici, es fongueren aquests cursets divulgadors, si bé és veritat que la Mancomunitat Catalana, amb la seva Escola Superior d'Agricultura, els proseguí més tard amb

tot l'entusiasme que irradiava el seny ordenador de Catalunya, en Prat de la Riba; la dictadura primer i els homes que ara assumeixen la responsabilitat de la política catalana amb el seu conseller de cultura de capdavanter, res no intenten per tal de fer-les reviuire com es deuria i com es mereix el progrés incessant a l'agronomia, per tal de seguir les petjades dels països més avançats en aquesta matèria.

També a les terres germanes d'Espanya s'implantaren aquestes càtedres ambulants d'Agricultura, però foren foc d'encenalls, més breu encara que a la nostra terra.

La força de la santa insistència és malauradament al nostre país una mica efímera. Llancem al vol iniciatives, tracem plans fantàstics, que s'esfumen al primer contratemps. I és que aquesta tasca no hauria d'ésser patrimoni exclusiu d'homes isolats, sinó deure a complir dels organismes directius. Altra cosa fóra si en el nostre país es tracessin plans orgànics definitius i es portessin a la pràctica, mesurada però constantment, sense la intervenció de les petites polítiques que tot ho destorben, preocupant-nos solament del millorament del nostre país i de l'educació de la raça.

Tenim per exemple el cas d'Itàlia. La península germana de llatinitat, ve ocupant-se tostemps d'aquest important afer. D'anys pretèrits el problema d'ensenyament al camp es considera un deure elemental de la

cultura agrària. I així podem apreciar com fa ja molts anys es cursen les càtedres ambulants d'agricultura, el prestigi de les quals ha anat creixent en concordança amb les necessitats del país; veiem com aquelles es multipliquen, com es fan més necessàries i imprescindibles i com el cos agronòmic i pecuari que les regeix, les ve perfeccionant i millorant cada dia, oferint a l'agricultor i al ramader tota mena de material científic, de laboratori, llibres i fulls de divulgació, etc.

Es tan gran l'impuls que ha anat adquirint, que cada província té un servei regularment establert, que compta amb tres o quatre professors especialitzats en les diferents matèries que més interessin a les comarques respectives, els quals han esdevingut vertaders especialistes. Llurs croades proporcionen fruits ben abundosos. En veurè solament la literatura agro-pecuària que porten escrita, es pot apreciar el valor i l'alt grau de millorament que ha acumulat aquest cos d'experts.

I el més admirable, és que no es refreda mai l'entusiasme dels professors, ni decreix la fe ni la confiança dels oients. Cada un per si, procura superar-se; cada dia s'intensifica la seva tasca, amb fe, amb amor propi, amb un zel lloable.

Ara mateix, amb motiu del Congrés d'Avicultura recentment celebrat a Roma, hem tingut ocasió de comprovar ho. Amb aquesta oportunitat, fou exposat un autocar que recentment ha inaugurat la Secció Avícola de la Federació Provincial d'Agricultura de Torí, d'acord amb la Granja Avícola Provincial i l'Estació Zooprofilàctica, autocar amb el qual es fa la propaganda als centres avícoles rurals. Bella és la iniciativa, seguida d'altres moltes similars, amb el qual no hi ha dubte que l'avicultura italiana en treurà tot el profit de què és prometedora.

En l'espai reduït que permet l'autocar hi ha tot quant pot tenir valor per oferir l'alliçonament pràctic, elemental i eficaç. En un petit espai i en bonica disposició artística, s'hi troben models de galliners i de parcs avícoles; hi són representades en tamany natural les races que majorment es crien a Itàlia; la manera de fer llur explotació més racional, fórmules d'aliments i mostres dels mateixos i exemplars de gallines útils i d'aquelles altres que s'han de desestimar; diagrames que demostren la gravetat de les malalties de l'aviram, així com la manera de combatre-les, amb positius de vidre i lluminats, els principals llibres, fulls i revistes que tracten les qüestions avícoles, un quadre especificant el funcionament del què ha d'ésser el consorci per a la venda dels ous, assenyalant el benefici que en pot treure el productor i el que pot proporcionar al consumidor, i altres matèries útils que no cal enumerar.

A l'ensem, l'autocar conté en una cabina exprofessa, lloc apropiat per a projeccions cinematogràfiques, que permet donar a conèixer amb ensenyaments pràctics el que es fa en els establiments avícoles del món.

En recordar la bella croadada iniciada pels nostres precursors i en retreure l'encert que han tingut altres països en la perseverança en llurs tasques, ens guia solament el desig de veure encarrilada d'una vegada per sempre l'organització de l'ensenyament i de

Educació agrària rural a la nostra terra.

Molt s'ha fet i molt es pot fer encara. Ens trobem en període incipient. Però no manquen homes de valor i de bona voluntat —assenyalem especialment aquesta plètorada d'experts deixebles eixits de la nostra Escola Superior d'Agricultura— capaç de portar a terme una obra que es fa necessària i que molt ha de contribuir en el progrés de la nostra agricultura.

RAÛL M. MIR

El que val la mel

Els poetes antics consideraven la mel com un do del cel: *Aerh mellis caelestia dona*, que un famós fabulista anomenava l'*ambrosia* dels seus fills del cel. La mel és el nec-



El mateix autocar vist per darrera, on hi ha l'aparell de projeccions i cinematogràfic

tar, el suc de les flors; és a dir, el millor i el més subtil d'aquestes, extret i després treballat per les abelles, que emmagatzemada en estoig de cera, la posen a disposició dels mortals.

Els mateixos poetes que han cantat la mel com el menjar més suculent, n'han fet amb raó l'emblema de la dolçor; constitueix una lla-minadura deliciosa, a l'ensem que un aliment sa i substanciós, digne de figurar a totes les taules.

Es per aquest motiu que es pot dir amb justesa que la mel és un *reconstituent* per als debils, un preservatiu contra les malalties, un *remei* contra molts mals, una *llaminadura* exquisida, un *aliment* insuperable. Quina altra matèria hi ha més dolça que la mel?—preguntava Sage: *Quid dulcis melle?* Menjem mel, que a tots plaurà i a tots convé.

Si es sabés prou el que val la mel, tothom en voldria: els sans per a mantenir la salut i per a no emmalaltir, almenys per a atenuar llurs mals, puix l'ús de la mel és una garantia d'allargar la vida.

Amb tot, s'ha de tenir en compte que aquests avantatges es troben en la *mel de les abelles* o sigui en la *mel veritable*, el qual fa que haguem d'assegurar-nos d'aquesta mel, la que ofereixen els apicultors, no confonent-la amb la *pseudo mel*, amb les mels de fantasia, amb les falses mels industrialitzades.

La mel no és solament una lla-minadura, sinó que és també una menja de les més nutritives, degut a contenir abundosos hidrats de carbó.

Es sabut que els elements principals de tot aliment són les substàncies albuminoides que com les carns i les matèries hidratades es troben en el sucre i en les fècules; d'aquestes, la mel compta amb un 80 per 100 d'hidrats de carbó, i si es considera que un adult necessita absorbir diàriament uns 800 grams d'hidrats, es dedueix fàcilment el que val la mel en aquest aspecte.

La mel, veritable sucre natural, és molt assimilable; és a dir, que es digereix sense esforç, sense haver de transformar-se per l'acció dels suc's gàstrics, el qual fa que no carregui el ventrell i que s'incorpori de seguida la mel a la sang.

«No és pas el que es menja,—han dit els més autoritzats higienistes,—sinó el que es digereix». Dit d'altra manera i fent una comparació per analogia: el nostre cos no és res més que una caldera que s'escalfa, no pel carbó que s'hi posa, sinó i únicament pel carbó que s'hi crema.

La mel és un aliment que es crema tot, que s'aprofita tot, en absolut, que entra tot en circulació sense deixar residus.

Això explica els bons resultats de la mel en els casos de neurastènia; és un tònic i és un calmant, pel qual es recomana la

mel en els casos d'insomni i en els nerviosos.

Eminentment digerible i termogènica, la mel està indicada per als anèmics i els debils; els convalescents i els vells, els homes de negocis i els que, habituats amb aliments pesats, troben que els hi funciona malament el cervell. La mel, per ésser summament digerible és, a l'ensem, aliment lleuger i reparador, que convé a tothom, tant als debilitats com als que es troben forts, essent un remei fàcil que evita molts mals.

El doctor Carton, ha assenyalat els inconvenients dels sucres industrials.

Ha dit, que més que els microbis de la llet, s'han d'imputar als sucres moltes malalties del ventrell, dels intestins i les crisis que afecten sovint als nens. Fins molts reumatismes i la gota, com en els casos de tuberculosi, ho atribueix als sucres. El sucre, afegeix, és un poderós acidificador, per l'acció destructiva que fa sentir sobre les cèl·lules del fetge i del ventrell, dóna lloc a alteracions de les glàndules digestives i motiva intoxicacions que afebleixen la vitalitat i les resistències naturals de l'economia.

El doctor Tarnawski considera la mel com aliment molt nutritiu, que resulta ésser una vertadera font d'energia, com ho comproven moltes experiències. I és que la mel engendra més calories que la majoria dels aliments. Un gram de mel produeix de tres a quatre calories, sense deixar cap residu.

Es sabut que els gladiadors romans prenen mel abans d'entrar en lluita, el qual s'explica, per a engendrar moltes forces.

La mel per això mateix, s'ha de recomanar als treballadors manuals, als quals dóna vigor, no d'una manera fictícia com l'alcohol i el sucre, que exciten les forces per a després abatre, sinó nodrint l'organisme, regulant la circulació de la sang, reparant el desgast de la màquina humana i fortificant el cor. Per iguals motius s'ha de donar mel als infants, als quals desenvolupa llur creixença, als convalescents i als debilitats, i també als vells que en la mel hi troben nou alè de vida.

I no acaba aquí tot el que té de bo la mel, que constitueix a més un remei excel·lent per les variades propietats curatives. Són en tan gran nombre les que l'hi assenyalen en terapèutica, que ens excusen d'enumerar-les. Els metges reconeixen, amb el doctor Tarnawski, que en molts casos d'afeccions gàstriques intestinals i hepàtiques, com en les malalties congestives, la mel obra miracles.

Podem resumir les alabances que reuneix el nèctar de les flors que les abelles cerquen com un do de Déu per a conservar la salut i allargar la vida.

Ens recorda la història, que Juli-Cèsar en un dinar al Pol·lió, en celebració d'un centenari, li preguntà com ho feia per a conser-

var el vigor del cos i de l'esperit i Pol·lió li contestà: *interius melle, exterius oleo*: mel per a l'ús intern i oli per a les parts externes del cos.

Tots estem en condicions de seguir el consell, fent més ús de la mel del que acostumem fer.

PERE DE LA TRIOLA

Normes de venda

Convé als propietaris i en general a tothom tenir contractes fetes ja, tant de compres com de vendes, adaptables als casos pràctics de la vida per a l'administració de llurs interessos. Avui posem un cas de *venda* d'un alzinar per a carbonar-lo a l'esti' que es fa en aquesta comarca montserratina que pot servir pel que valgui de norma per aquests casos, o bé altres similars.

VENDA

D'una part, en N. N., propietari, major d'edat, veí del poble de P., província de B., partit judicial de I., domiciliat en la seva casa pairal dita T.; i d'altra part, en N. N., carboner, fill de T. i domiciliat actualment en el poble de M. Pacten ambdues parts, de comú acord el següent, per a la seva major intel·ligència:

Primer.—El propietari en N. N., ven al carboner en N. N., totes les alzines carbonables del bosc dit P. del A., que arran de terra mideixin de volt almenys 30 centímetres o siguin 10 centímetres de diàmetre, havent de deixar totes les primes.

Segon.—Les alzines s'han de tallar amb destrat, en lluna nova, sense deixar-hi galestades, això és, per tal que les soques brotin millor i no mai amb xerrac. Les entalles o corones no han de quedar planes, sinó amb vessant per tal que s'escorri l'aigua.

Tercer.—Corren a càrrec del carboner en N. N., tots els treballs de tallar, capolar o xerracar, portar la llenya a la plaça, apilar, emborrimar, enterrar, coure, treure, aplegar, ensarronar i tragar a domicili el carbó, ja sigui per ell o a casa el propietari.

Quart.—S'han de deixar els pins, roures i alzines primes, esporgades a bon ús del país, amb destrat. Les rames queden del carboner.

Cinquè.—En cas de foc al bosc per culpa del carboner en N. N. o els seus mossos, aquell, a judici d'un home per part, ha d'abonar al propietari en N. N., els danys o perjudicis ocasionats.

Sisè.—Allà on no hi hagués altres arbres s'hi han de deixar alzines acompassades, així com a les voreres de torrents, a l'objecte que quedi el bosc ben plantat.

Setè.—El pacte serà de partir-se a mitges el carbó resultant o sigui una carga de 12 roves per cada part. (També es fa carbo-

nar venut a bell ull a preu convingut i en aquest cas es rep la meitat de la quantitat a l'acte i el restant, acabat de fer). També es carbona a tant la carga, siguin 12 o bé 15 pessetes per ella, quedant en aquest cas tot el carbó per a l'amo i tota la feina per al carboner, menys la de tragar el carbó a casa i a voltes l'aplegar-lo.

Vuitè.—La tallada de les alzines s'ha de fer en èpoques de saba morta per tal d'aprofitar més el carbó; car sinó, cau l'escorça i a més per ésser més bo per a l'arbre per no dissipar-se tant per les entalles o corones, sobretot si es pinten o cobreixen de màstic fet amb ciment, aigua i llet.

Novè.—En cas d'utilitzar el carboner en N. N. el carro del propietari, abonarà de ports una pesseta per carga per cada 4 quilòmetres de recorregut o altre preu convingut segons emplaçament del bosc.

Desè.—El termini per a tenir net el bosc de carbó, brancam i demés, serà de dos anys de la data de la firma d'aquest document.

Onzè.—D'aquesta *acta de venda* se'n faran dues còpies firmades per ambdues parts; propietari i carboner, i dos testimonis, quedant-se'n una cada part interessada per al seu govern i major intel·ligència.

Dotzè.—En el cas de robatori o defraudació quedarà sense efecte aquest contracte caducat totalment, essent perseguit pels tribunals el delinqüent. El venedor no respon de cap desgràcia personal, robatori d'eines, etc.

Firmat en el poble de B. a tants del mes de... any...

(Com queda sobreentès, cada cas particular s'ha d'adaptar a les variants pròpies i peculiars seves a la norma d'aquest model, ja que, cada localitat té les seves pròpies particularitats).

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ



EL QUE DIU LA PREMSA

Alemanya pot ésser un mercat excel·lent dels nostres productes agrícoles

A conseqüència dels drets aranzelaris establerts pel govern anglès, l'agricultura catalana, especialment la del Litoral de Mataró, millor dit la de la Costa, des de Vilanova i la Geltrú fins a Blanes, ha quedat automàticament arruïnada, per ésser fins avui l'exportació de patates la base de la riquesa de l'agricultor.

Anglaterra amb la seva nova política proteccionista no ha prohibit les nostres exportacions, però ha fet quelcom més pràctic per a ella; amb l'impost de 4/8 per paner com a dret d'entrada, el públic anglès paga les patates als mateixos preus que els anys anteriors: la combinació és tan bona, que Anglaterra es queda amb les nostres patates i la duana anglesa amb el nostre diner, i el nostre agricultor es queda sense diner i sense patates. Tot això no és pas gens agradable, però per desgràcia els malastres no paren pas aquí, no n'hi ha pas prou en no cobrar res, cal encara que el pobre agricultor envii a Anglaterra els seus estalvis per a cobrir les despeses del mercat.

Ara s'estan fent a Anglaterra treballs per a la implantació de contingents a la patata de procedència espanyola; davant d'aquesta contingència, no podem pas menys que mostrar-nos recelosos, perquè sempre que la dita nació ha aplicat contingents, i ho ha fet diferents vegades, sempre els ha donat a les cases importadores. Si esdevé això ¿quin profit podrà treure'n l'agricultura nostra? Res, ja que la part d'especulació passaria del tot en mans dels anglesos.

Per tot el que hem exposat anteriorment, horroritza pensar on aniran a parar els interessos de l'agricultor. Aquest prou ha sabut portar el cultiu de les patates a un grau de la més alta perfecció en allò que es refereix a la quantitat i a la qualitat del fruit, però quan les circumstàncies exigeixen cercar nous mercats, ¿a qui correspon aquesta missió?

Desgraciadament no hem vist ningú fins ara que oficialment es preocupés d'aquest important afer. Ni els Sindicats, ni els comerciants, ni el Govern per mitjà dels seus agregats comercials, ningú, en una paraula, ha vetllat per salvar la nostra agricultura de la precària situació en què es troba col·locada.

Des de fa temps seguïem amb atenció tots els informes que rebíem d'Alemanya en tot allò que fa referència a dades i estadístiques de productes importats pel dit país. La patata a Alemanya figura entre els productes de major capacitat importadora, i com la majoria dels països europeus té preferències per unes classes determinades, no admet, o ho fa amb un menyspreu d'un 50 per cent i amb les classes que tinguin la carn groga. També exigeix el tipus d'embalatge amb què estan acostumats rebre la patata italiana.

Alemanya és un bon client i de molta capacitat. El migdia d'Alemanya està molt treballat pels italians, els quals tenen a favor seu els transports que són relativament econòmics. La part del Nord, per la seva posició geogràfica és de fàcil accés per a l'exportació dels països que utilitzen la via marítima. Una de les places de més consum i un dels centres de contractació de mercaderies més important per a la reexportació a l'interior, és Hamburg.

Les despeses de venda a Hamburg, comparades amb les de les altres nacions, són un 50 per cent més baixes.

Alemanya importa anualment de 40.000 a 45.000 tones de patates tendres, la major part les rep en el mes de juny, per proveir-se de països que no tenen tan bon clima com el nostre. Tan sols Itàlia envia unes 10 mil tones durant els mesos d'abril i maig, els altres països envien en aquest temps quantitats relativament petites de tuberculs procedents dels hivernacles o sia de la cria artificial. Nosaltres que disfrutem d'un clima privilegiat ¿perquè no disposem del mercat alemany?

Portugal, Egipte, Malta i Algèria ja s'han donat compte del què representa el mercat alemany, i ja han començat a importar llavors d'aquesta procedència, i s'han procurat a la vegada classes més saboroses i productives, i des de fa tres anys exporten patates a Alemanya, amb resultats que econòmicament han estat un èxit.

En el nostre viatge d'estudis per la regió de Pomerània, hem pogut constatar que a Alemanya la patata juga un rol molt important dintre l'economia nacional. Per aquesta causa el govern i les entitats particulars no han escassejat mitjans ni estudis, amb els quals s'ha obtingut una producció de 40 milions de tones anuals. Aquesta enorme quantitat està ordenada de manera que es semblen les quantitats d'acord amb les necessi-

tats de cada indústria, així mateix les que estan destinades a ésser consumides pel mercat. Totes les patates que estan destinades a ésser exportades com a llavor són objecte d'un rigorós control, per a poder certificar la seva qualitat i la seva sanitat.

Amb el doctor Stormer, director tècnic del cultiu de patates, de Steitin, i alguns enginyers agrònoms, visitarem els camps d'experimentació, on han estat estudiades amb tot detall 7.000 varietats de patates, des de la data en què va ésser descoberta cada classe fins al seu fi; en el transcurs d'aquests estudis hom ha pogut conèixer les seves qualitats, la degeneració, les enfermetats, si aquestes són contagioses o hereditàries; esterilització, vacunació, etc. Quan es tracta d'una varietat excepcional, el dit centre l'envia a reproduir a altres sis centres, d'ésser possible de clima i de qualitat de terra ben diferents. Els enginyers solament certifiquen que es pot vendre un tubèrcul al públic després de sis anys d'experimentació en els esmentats centres; de consegüent, és una garantia proveir-se de llavors de procedència alemanya. En els immensos camps d'experimentació cada una de les plantes porta un rètol que indica la varietat i el número d'ordre, d'acord amb els llibres del laboratori, on es descriu el procés de la planta.

Anem ara a descriure les cinc varietats més estimades pel públic alemany i que especialment s'exporten al dit país.

Ergold.—Aquesta classe de patates és d'extensió i una de les que han donat millor rendiment, tant en els terrenys arenosos y lleugers de l'Europa oriental, com els argilosos i pesats de l'Europa central, així com també en els volcànics del Sud i Sud oest d'Europa. Es de paladar exquisit i de carn groga; resisteix les enfermetats de la Crosa, Sarna i el Càncer; resisteix també molt temps emmagatzemada.

Maibuller.—Es germana de la classe *Ergold*, essent quelcom més primerenca, però aquesta varietat necessita millors condicions de terra i és menys resistent a les enfermetats abans esmentades. El seu rendiment és més petit que l'*Ergold*, malgrat tot això, és força estimada a tots els mercats.

Flava.—Aquesta varietat anomenada mig internacional, és també de carn groga, de bon paladar, però també necessita ésser cuidada com la varietat anterior i en fer la sembra s'ha de procurar que les plantes restin molt separades. Aquesta varietat resisteix molt bé el càncer.

Originalissat.—Aquesta llavor subministrada solament pels agricultors, és controlada pels funcionaris de l'Estat durant el seu creixement, certificant aquests si està lliure de virus. Es també de carn groga.

Paulsens Juli.—Aquesta patata de carn

grogai d'una classe semblant a la Royal Kidney, és molt estimada en el mercat alemany, i una de les varietats d'aquell país que es pot collir més aviat. El seu rendiment és mitjà.

De totes aquestes varietats, l'*Ergold* és la que ha tingut més èxit, tant per la producció com per la resistència contra les malalties que ataquen la patata. El seu cultiu va estenent-se pel Sud d'Europa i Nord d'Àfrica. A Portugal, a la regió d'Oporto, començaren a sembrar l'any 1931 aquesta varietat, sembrant 300 sacs de llavor. Davant dels resultats excel·lents que donà la sembra, l'any 1932 importaren 25.000 sacs, i els resultats varen ésser controlats pel doctor Stormer, director tècnic de l'Estació de Cultiu de Patates de Steittin, i alguns enginyers que l'acompanyaren en el viatge d'estudis. Els resultats oficials donaren a conèixer que la collita de la patata *Ergold* donà de 30 a 40 vegades la llavor sembrada.

Els bons resultats obtinguts en la collita i la bona qualitat del fruit han fet que Portugal, que mai no havia exportat patates a Alemanya, hi colloqui ja aquest tubèrcul en quantitat més que regular.

Ja és hora que els nostres agricultors compreguin que cal buscar mercats exteriors on col·locar la nostra producció, seguint el camí dels productors d'Itàlia i Portugal, els quals gràcies a la seva organització, llurs exportacions arriben a adquirir un volum que les nostres mai no han tingut.

VICENS MONTASELL

De *Diari de Vic*



L'origen de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre

I

Qui tingui relació, directa o indirecta, amb la terra o els seus productes, necessàriament ha de conèixer l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Però si coneixen la seva existència i l'esforç constant a favor de l'agricultura nostrada, són molts, perquè ho hem pogut constatar, àdhuc socis de la mateixa Corporació, que ignoren l'origen, del que tots els que intervenen al camp, anomenen amb bon seny, perquè vertaderament és així: Casa pairal de la pagesia catalana.

Anem, doncs, avui, a historiar la gènesi d'aquesta entitat.

Ara que està tan arrelada la idea collectivista, es fa bastant difícil creure la gran activitat que hagueren de desplegar per a desvetllar l'apatia i fer que fructifiqués l'esperit mutualista entre aquelles persones, propietaris rurals, de per si refractàries a l'associació, per ésser individualistes per temperament, i a més a més, en una època que no

era molt propícia a les unions professionals; ens referim a mitjans del segle passat.

D'aquí ve, que des de les primeres notícies que hem pogut trobar, fins a la constitució de l'Institut Agrícola, hi ha quasi un any de diferència.

El dia primer de juny de 1850, es va fer pública la notícia que s'intentava agrupar en un organisme els agricultors catalans. La transcriurem literalment: «Molt aviat ha de tenir lloc al Saló de Sant Jordi, una reunió de propietaris rurals, a l'efecte d'escollir els mitjans per a instal·lar en aquesta ciutat un Institut Agrícola».

Efectivament: en data 4 de juny següent, va celebrar-se al palau de la Diputació Provincial la reunió esmentada, per veure si era possible la fundació d'un Institut Agrícola. S'acordà, en dita sessió, fer la redacció d'un projecte de reglament, nomenant-se una Comissió, que va ésser integrada pels senyors en Francesc de Casanovas, senyor comte de Fonollar, en Francesc Pí-ferrer, senyor duc de Solferino, en Francesc Fages de Sabater i en Josep Catà de la Torre.

Formant, així, els propietaris rurals un nucli respectable, podrien comunicar-se entre si les idees i experiències que contribuïrien al creixement de l'agricultura catalana.

Dita Comissió treballà de ferm, reunint-se sovint, a fi de donar compliment i poder presentar el resultat de la seva constància, en el projecte de reglament que els va ésser confiat.

Era el 14 de juny del propi any 1850, quan es varen reunir novament els terratinents camperols, per a examinar l'articulat dels estatuts, que els havia estat ja lliurat per la Comissió. La Junta acordà que s'imprimís el reglament, per tal que pogués ésser estu-

diat detingudament, abans de procedir-se a la seva definitiva aprovació.

Davant d'aquest desvetllament, tot feia preveure que a no tardar gaire seria una realitat la creació de l'Institut Agrícola, i ningú no dubtava que fonamentat sobre bones bases, donaria amb el temps els positius resultats que es proposaven els seus fundadors.

Varen transcórrer vint dies, i en data 4 de juliol següent, en un dels salons de la Diputació Provincial, i a mig dia, tingué efecte altra reunió dels propietaris rurals, per tal de procedir a la discussió del reglament per a la fundació a Barcelona de l'Institut Agrícola, el qual es va imprimir en virtut de l'acord de la sessió anterior. Aquesta reunió presidida pel senyor marquès de Sentmenat, no fou molt nombrosa. Després d'haver-se fet pels concurrents, observacions sobre alguns dels articles, quedà aprovat el reglament. L'elecció de la Junta Directiva, s'ajornà per a una vinent reunió, que havia de tenir lloc dintre pocs dies; interinament exerciren els càrrecs de la mateixa la Comissió esmentada dels senyors indicats.

Amb aquest antecedents, podia dir-se confiadament, que molt aviat tindria existència el projectat Institut Agrícola, després de les reunions, acords, discussió del reglament, i pròxima elecció de la Junta Directiva, però dissortadament no va ésser tal com semblava. No sabem el que va passar. La veritat és, potser, degut al poc entusiasme dels agricultors, doncs l'última reunió ja hem consignat que *no fou molt nombrosa*, no arribà a néixer l'Institut Agrícola, perquè la seva constitució va verificar-se el dia 22 de maig de l'any 1851, com demostrarem en l'article següent.

De *Revista de l'Institut*

RECERQUES PRACTIQUES

Com entenen el comunisme certs pagesos

Amb motiu de donar-se compte d'una conferència sobre la vida dels obrers a Rússia, un diari ha publicat un curiós cas i una no menys divertida anècdota.

Era un comunista convençut i manifestava que la condició d'ésser obrer, el duia a ésser partidari d'aquella ideologia; si bé, confessava, que d'ésser ric, segurament pensaria el contrari. El mateix diari, al donar compte d'aquestes manifestacions de l'obrer, explicava una anècdota de la qual n'eren protagonistes dos pagesos.

«Demana l'un a l'altre, que li expliqui això del comunisme:

—Molt senzill—respon l'interpellat—. Supposeu-vos que teniu vint vessanes de terra; deu per vós i deu per mi.

—Molt bé, això ja m'agrada.

—Suposeu-vos que teniu un parell de vaques; una per cada un.

—Conforme, aneu seguint.

—Suposeu-vos que teniu sis porcs; tres per vós i tres per mi. I així successivament, tot s'ha de repartir en parts iguals, absolutament tot; supposeu-vos que teniu cinquanta gallines...

—Ep, prou!—exclama l'altre amb una afirmació rotunda. Amb això sí que no hi estic conforme, perquè ni terra, ni vaques, ni porcs, no en tinc pas; l'única cosa que tinc són gallines i les gallines les vull per a mi.

Si hem de repartir el dels altres, conformes; però jo de gallines no en dono cap a ningú. Qui en vulgui que se'n criï, i *llestos*».

I aquest concepte del comunisme, és el més estès entre les classes de treballadors pagesos; per més que hi hagi qui no ho cregui.



Per a protegir i avançar la maduració de plantes i fruits delicats

Per a protegir i forçar hortalisses i fruites delicades, com melons i tomàtecs, s'utilitzen campanes de vidre.

Un fabricant de Califòrnia ha tingut la pensada de substituir aquestes campanes amb unes de paper parafinat. Tenen un diàmetre de 30 centímetres a la base i són còniques i durables i protegeixen perfectament els conreus.



Les malalties del tronc i de les arrels del taronger

Amb el títol «Contribució a l'estudi de les malalties del tronc dels arbres fruiters», Ch. Chambrolin ha donat a conèixer les malalties que ataquen dits òrgans de les auran-tiàcees: *la càrie del tronc, la podridura, la goma i el psorosi*.

La *càrie del tronc*, es produeix en podrir-se el cor de l'arbre: afecta els tarongers i llimoners envellits. Els arbres emmalaltits segueixen vivint i donen fruits, però, llur vegetació va extingint-se, així com llur fructificació. La malaltia és produïda per un bolet de la família dels polisporcis, que es manifesta en l'interior quan la infecció és intensa i vella. Per a lliurar els arbres d'aquesta infecció, es procedeix a tapar les

llagues i les ferides posant al descobert la fusta sana, amb una pasta formada amb quitrà vegetal i un 20 per cent de calç en pols, fins que s'obtingui una barreja pastosa.

La *podridura de les arrels* dels llimoners, que es veu sobretot en les terres compactes i humides, la promou un altre bolet, l'*armillaria mellea*, que ataca a altres menes de fruiters, i d'una manera particular a l'albercoquer.

Descalçar els arbres i deixar al descobert el coll de les *arrels*, sol bastar per a què els arbres es curin.

En quant a la *goma*, malaltia comunment anomenada *mal de goma*, pot prevenir-se amb empelts sobre tarongers agres, que resisteixen la malaltia. També es cura, deixant al descobert el coll de les arrels.

La *psorosi*, dona lloc a la formació en el tronc i branques principals, de petites escames a les escorces, que s'assequen i s'aixequen de manera irregular. Els troncs del taronger, llisos, regularment, prenen un aspecte particular. Les escorces acaben per assecar-se i l'arbre a la fi mor.

El tractament que apliquen a Califòrnia per a curar els tarongers atacats, consisteix en rasclar les parts d'escorces emmalaltides, i desinfectar-les, completant la cura amb aplicacions de brou bordelès o d'una solució de permanganat de potassa al 10 per cent.



Una lleguminosa recomanable per adobar les terres

La penúria de fems i el seu transport costós a les peces de terra que per trobar-se allunyades o per manca de bons camins, fan difícil de fertilitzar-les amb la profusió que caldria, es pot fins a cert punt resoldre sembrant lleguminoses per tal d'enterrar les seves vegetacions quan floreixen, al mateix lloc on han estat sembrades. Tenen, les lleguminoses, com és sabut, la preciosa pro-

pietat de fixar en les seves arrels i per mediació d'unes nuositats que s'hi formen, el nitrogen atmosfèric, o sigui l'element nutritiu més valuós per a les plantes.

Les sembres de lleguminoses per a *adobs verds*, a més de la condició d'enriquir les terres, nitrogenant-les, realitzen una altra funció summament estimable, com és la d'aportar-hi la matèria *húmica*, o sigui la resultant de la destrucció dels residus orgànics, que formen el *mantillo* dels castellans i el *terreau* dels francesos, d'inapreciable estima perquè facilita els processos químics i fisiològics de les terres.

Les faves, les veces, la trepadella, l'al-fals, els trèvols i d'altres, són apropiades per a conrear-se amb el propòsit de servir d'adobs verds. Però si totes aquestes lleguminoses reuneixen aquesta qualitat, cal que resultin remuneradores, per la qual cosa han de tenir-se en compte altres circumstàncies, com són les d'ordre agrari i també les d'ordre econòmic.

En el primer concepte s'ha de procurar escollir les plantes que per raó del clima i del terreny, o sigui per llur composició físico-química i per les condicions hidrològiques, pluges o èpoques de produir-se, aconsellin unes més que altres les que s'han de preferir. Com també les que, en igualtat de condicions, per econòmiques i productives, puguin resultar, i no perdre de vista mai que la màxima quantitat de matèria orgànica que puguin donar, o sigui, en altres termes, la de *farratge*, es consideri ésser el punt culminant que s'ha de perseguir, ja que equival a produir els fems que els substitueixen.

Una varietat de pèsols com el *gris d'hivern* es fa molt recomanable per a la producció d'adobs verds en moltes terres seques i pobres, i els pagesos que el sembrin, en conrear-lo, hi trobaran molts avantatges. S'ha de sembrar a la tardor, tan aviat com es

NITRAT DE XILE

sensacional
rebaixa de preus

consulteu
al vostre habitual
proveïdor



pugui per tal d'aprofitar les pluges de l'hivern. La sembra ha d'ésser espessa, 150 ó 200 quilos de llavor per hectàrea. Com adob, 125 quilos de nitrat de sosa i 400 a 500 quilos de guix molt, si les terres contenen poca calç.

Altres 125 quilos de nitrat de sosa quan les plantes estiguin a mig créixer provocaran considerables augments de producció. En manifestar-se la flor, es passa un corró per aplanar el farratge, el qual es colga amb una llaurada.

Si la terra que ha ocupat la sembra de pèsols es destina l'any següent a forment,

no hi ha necessitat d'adobar-la, puix que aprofitarà els adobs aplicats al blat, i hi trobarà encara els efectes dels nitrats, que per la condició que reuneixen totes les lleguminoses, s'hi hauran acumulat. El farratge també es pot utilitzar per a l'alimentació del bestiar, si es considera així més útil el seu aprofitament.

La sembra de lleguminoses per a adobar els fruiters i les vinyes, a més dels avantatges que acabem d'esmentar, té el de donar frescor a les terres; així és que, en les molt secaneres, es fa encara més remarcable el sistema.

Un fracàs d'explotació col·lectiva

L'Institut de Reforma Agrària havia autoritzat a Espera (Càdiz), una explotació col·lectiva de terres, a càrrec d'una associació obrera, a la qual avançà unes 370.000 pessetes per l'any agrícola.

Doncs, bé; sense palliatius, ha hagut de confessar i fer públic l'Institut de reforma Agrària, el fracàs de dita explotació col·lectiva en la qual hi haurà un dèficit de 150.000 pessetes, sinó més.

Diuen que l'explotació ha fracassat no solament per escassetat de collita sinó pel mal conreu, pel cost excessiu i per deficiència en la preparació de les labors.

La premsa ha dit més, i és que allí els amos eren els capdavaners que tractaven els obrers pitjor que els burgesos (com diuen despectivament) i que fins s'havia arribat a vendre les juntes de mules que havien estat comprades amb la subvenció de l'Institut.

En fi, una mostra del què serien les explotacions col·lectives tan preconitzades pels socialistes i admeses en la Llei de Reforma Agrària.

■ ■ ■

El conreu de la remolatxa a la comarca tortosina

La comarca de Tortosa es veu cada dia més incrementada amb el conreu de la remolatxa sucrosa, per la raó que a l'agricultor li resulta remunerador.

El fet de què es vegi augmentada tots els anys la contractació, demostra l'interès que hi ha per part de l'agricultor d'estendre aquest conreu, prova manifesta de què estan satisfets dels rendiments que assoleixen del mateix.

No hi ha dubte que alguns comptats agricultors fracassen en l'inici del conreu d'aquesta arrel, degut principalment al desconeixement que en tenen o bé que no treballen la terra amb la cura que requereix.

Altrament en moltes ocasions no presten especial atenció a l'aplicació dels adobs, doncs, molts creuen que amb fems i sals amoniacals solament, han de salvar totes les plantes i això constitueix un greu error, puix cada planta necessita uns adobs determinats.

La sal amoniacal no afavoreix aquest con-

NOTES INFORMATIVES

En Vicens Estrem

Ha mort a la capital del Priorat el que fou català de bona saba i agricultor distingit, en Vicens Estrem.

El seu nom anava lligat amb totes les manifestacions de caràcter racial, essent un precursor a la seva comarca, havent estat a l'ensems un pagès molt distingit, tant en el terreny doctrinal, com en el pràctic.

Fou dels iniciadors de la reconstitució de les vinyes amb els ceps americans, culminant la seva actuació en la tasca de la creació del Sindicat Agrícola de Falset, el qual juntament amb el seu magnífic Celler Cooperatiu i la seva Caixa de Crèdit, constitueixen una de les millors organitzacions de la jove Catalunya.

La Federació Agrícola del Priorat ha perdut un dels seus més fermes puntals i la terra nostrada un dels patriotes més sincers.

Que Déu el tingui en bon repòs.

■ ■ ■

Nostres vins de cara a França

Són molts els vinyaters que alimenten gran esperances de remeiar els seus mals, mirant la frontera francesa i és de doldre que visquin esperançats, ja que la solució ni la millora no ha de venir de part de la República veïna.

Estudiant la política viti-vinícola que segueix el país veí, ens hem de convèncer que aquest es troba en situació difícil d'accedir a les nostres pretensions i solament arguments molt poderosos podrien deixar en bon lloc els nostres suc, ja que no solament han de protegir la producció vinícola pròpia sinó que, ademés, la de les seves colònies, per ésser aquests consumidors importants dels seus productes.

Així i tot, els hi posa tota mena d'entrebancs, ja que per a Tunis fixa un contingent interior, que creu insuficient i a Alger i a Oran els hi demana per poder importar vins, que aquests tinguin 11 i 12 graus respectivament, quan en realitat els primers sols donen 10 graus i els segons 11 graus, motiu per al qual els hauran d'alcoholitzar.

Si França dóna aquest tracte als seus fills, hem de pensar amb lògica que amb nosaltres serà més benèvola?

El nostre pervindre s'ha de cercar en aconseguir un augment del consum interior, qüestió en la qual les nostres activitats fins ara han estat negligides.

Hem d'apendre en quant aquest aspecte el que fan altres països, tant en el terreny particular com en l'oficial. A França mateix, el Ministeri d'Instrucció Pública recomana als mestres d'estudi que propaguin l'ús moderat del vi als seus deixebles, com a font de salut, idea que haurien de recollir les entitats representatives de la viticultura nostrada, les quals per recent disposició governativa han adquirit el caràcter de Centre oficial.

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES
TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 BARCELONA

reu i és llàstima que s'esmercin diners en un adob que perjudica, quan seria fàcil esmerçar-los amb els adobs que li requereixi, com el superfosfat de calç 18/20 i el sulfat potàssic 90/93, i el nitrat de sosa 15/16 en cas de necessitar la planta adobs nitrogenats.

Per altra part, es rega un xic massa la remolatxa, el qual contribueix a fer remolatxa excessivament grossa, mancada de sucre i poc consistent, corrent el perill que es podreixi i, per tant, a una disminució en el rendiment.

El rendiment que s'obté a l'esmentada comarca, si bé fa de mal precisar, puix varia segons la naturalesa de la terra on s'explota, i de la cura posada en el conreu, etc., amb tot són molt pocs els que obtenen menys de 5 tones per jornal de 2.190 metres quadrats no essent pocs els que obtenen no menys de 8 tones per jornal.

Es un conreu que deixa a l'agricultor, en terme mig, un mínim de 300 pessetes per jornal, quantitat que amb el seu bon treball pot arribar de 500 a 600 pessetes.

■ ■ ■

Dades expressives

No és un secret per a ningú que en matèria d'estalvi, la nostra terra és una de les més previsoros.

Les dades que a continuació reproduïm ens mostren aspectes interessants de la situació econòmica a casa nostra.

Pel gener de 1932, les Caixes d'Estalvi de Catalunya tenien 707 milions de pessetes en dipòsit. Pel gener de 1933 en tenen 805 milions.

Aqueixes xifres ens diuen amb tota evidència que la situació econòmica de Catalunya, no solament supera a la crisi mundial, sinó que cada dia que passa es torna més sòlida, pròspera i satisfactòria.

■ ■ ■

Un contracte ensopegat de parceria a la Manxa

Escriuen a «El Debate» des de la regió manxega, amb el títol «Una parceria molt pràctica», el següent:

Per aquesta província es va estenent un sistema de parceria molt pràctic, amb el qual el propietari entrega a cert nombre de treballadors pobres de solemnitat, les seves terres i el capital d'explotació necessaris: o

sigui, que els hi entrega *toda su labor*, a raó d'una parella per 40 fanegues de guaret, 80 de terra, amb accessoris, avançant les llavors, adobs i casa en la finca, i anticipant així mateix, el necessari per a la manutenció, i la de les bèsties de treball, fins a la collita vinent. El contracte és de sis anys i el capital de parelles, carros, etc., etc., tot el mitjà de vida, es calcula que es consumirà dintre aquest espai de temps, i si així no succeeix, es partirà en acabar-se el contracte.

De les collites, en reserva un 2 per cent per a refer el capital, mobiliari mecànic i somponents, com també per a pagar els impostos i arbitris de tota mena.

Els treballadors, per la seva part, es comprometen a executar amb la major cura les feines de conreu, viure a la finca i recollir i emmagatzemar els grans i palles.

La contribució va a càrrec del propietari, i una volta obtinguts els productes, es reparteixen segons els pactes que s'han convingut, a mitges, o tres parts per als treballadors i dues per a l'amo, de cada cinc. El més generalitzat és a mitges, excepte les palles, que són per als treballadors. Aquests, poden criar gallines, coloms, etc., i dos porcs pel seu compte.

On hi ha vinya, oliveres o fruiters les condicions són especials sobre la poda, que ha d'executar-se sota la direcció del propietari.

Els fems han de consumir-se a la mateixa finca i l'adob és obligatori en les terres de sembrar.

L'èxit d'aquest sistema es troba, precisament, en l'elecció dels parcers que no tinguin res més que els braços i ganes d'estalviar unes pessetes.

Perquè si posseeixen finques pròpies, és molt natural que hi dediquin els treballs amb preferència i les conreïn amb interès, mentre que les de l'amo les tinguin com a cosa secundària. Aquests treballadors, així redimits, treballen amb tot delit per tal de recollir els més grans beneficis, de tal manera que segons es calcula, de cada tres jornades en fan quatre, avançant-ne una, de la que dedicaven a les terres de l'amo. El propietari, d'aquesta manera, es treu les preocupacions dels allotjaments i totes les molèsties que ara pesen sobre els agricultors, que fa desagradable la vida en els pobles. És per demés fer notar, que en l'escolliment de treballadors cooperadors, són preferits els

que tenen fills que puguin ajudar els pares.

Afegeix l'informador:

Tinc la seguretat que de generalitzar-se aquest sistema en la comarca cerealista, el problema dels sense feina es resoldria en els pobles i amb ell tornaria la pau i la tranquil·litat que a tots tant convé.

■ ■ ■

Notes comercials

El Govern de la República de Santo Domingo, amb data 13 del corrent mes, ha dictat una disposició aixecant la prohibició que impedia l'entrada de la patata espanyola en aquella illa, on aquest producte tenia abans un excel·lent mercat.

L'autorització d'entrada de la patata està condicionada a què les trameses vagin proveïdes del corresponent certificat fitopatològic espanyol, que acrediti que es troben lliures de tota malaltia.

* * *

A Espanya es reben anualment sigrons de Mèxic per valor d'alguns milions de pessetes.

Creiem que podria gestionar-se una compensació per a millorar la nostra balança comercial, mitjançant la qual aquella nació adquireixi arròs, oli i altres productes espanyols.



Producció i Estalvi

els dos grans factors
de tota riquesa, s'ob-
tenen adobant amb

Nitrat de Calç 1G

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico
de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2
VALLADOLID

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

TUBS

PLANXES ACANALADES

DIPOSITOS

CANALONS

DIPOSITOS PER A AIGÜES

PLAQUES DE 40x40cm

REVOLTONS

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

RELA ESTUDIS 14 Y CANUDA 2

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE FEBRER

SOTA TENDES O EN LLOC CALENT	
	Ptes. 100 grs.
Apit plè, blanc.	1'75
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'00
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Carbassons	1'00
Cogombre verd, llarg	2'50
Cogombre petit, Cornichón	2'50
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló groc de València, primerenc	1'25
Pebrot nano gros, molt primerenc	2'50
Pebrot primerenc, de Lloret	2'50
Pebrot dolç, de Morro.	2'50
Pebrot dolç gros, de Reus	2'50
Pebrot dolç gros, de Banya	2'50
Pebrot dolç gros, de Torroella.	2'50
Sindria, molt primerenca.	1'25
Sindria de València.	1'25
Síndria de Màlaga	1'25
Tomàtec molt primerenc, francès.	3'50
Tomàtec primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50
Tomàtec pometa, de Mataró.	3'50
Tomàtec, de Pera	3'50
Tomàtec molt gros, Rosa.	6'00
Tomàtec quatre berles, de Torroella.	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'50
Tomàtec de penjar	1'75
A SEMBRAR A PLE AIRE EN CLIMES ATEMPERATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FRED	
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de tulla ampla.	1'00
Ceba valenciana, forta.	3'50
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA	
Col de Milà, Aubervilliers	175
Col de Milà, grossa arrissada	175
Col de Milà, precoç de Sant Joan	175

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

	Ptes. 100 grs.
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

Créixens d'aigua	4'00
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc.	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per a collir tendre).	2'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ample	0'50
Julivert, comú.	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75
Nap fi rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols d'Austràlia, emparradors	3'50
Pèsols de set setmanes.	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, «Banya de bè»	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50

	Ptes. <u>100 grs.</u>
Porro blanc, gruixut.	1'00
Porro monstrosos de Carentan	1'75

Ravenet rodó, rosa, punta blanca.	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca.	1'00
Ravenet llarg, vermell.	1'00
Salsifís blanc	4'00
Xicoira (per a menjar tendre)	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES	
	Ptes. <u>Un quil</u>
Col gegant Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant de fulles arrissades, Aloma. . . .	11'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammoth	2'00
Remolatxa o Bleda-rave, vermella	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera.	2'50
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Trèvol, superior	4'50
Trèvol, classe corrent	3'50

	Ptes. <u>Un quilo</u>
Trepadella, d'un dall	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'50

PLANTER DE		Pessetes el centenar
Carxofes		10'00
Espàrrecs		7'50
Gerderes.		20'00
Grosellers		70'00
Maduixes, de tot l'any		6'00
Maduixons		6'00

F L O R S

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

ES SEMBREN	
Agrostis nebulosa	Lobèlia
Aranyes	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspaica	Moraduix
Clàrkia	Nemòfila
Clavells xinesos	Pensaments
Cocleària o prat nevât	Perpetuïnes
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Resedà
Immortals	Roselles
Lavatera	Silena

Les herbes arrapadisses no floreixen fins al segon
o tercer any després de sembrar-les

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
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos trompeta bicolor.	3'50
Tulipans dobles, en cinc colors.	3'50
Tulipes fines	2'05

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 MODERNO

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



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 ~ TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS			UNITAT	PESETES				UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00			Forment de la Manxa.	100 quilos	53'00 a 00'00		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	13'50			Aragó	"	54'00 a 55'50		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	12'50			Navarra.	"	53'00 a 54'00		
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	11'65			Urgell i Vallès	"	52'00 a 53'00		
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	29'50			Comarca	"	45'00 a 00'00		
Nitrat de sosa, 15/16 per cent de nitrogen	"	33'00			Extremadura, blanquet	"	52'00 a 52'50		
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	48'00			Cruzer	"	42'50 a 00'00		
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	34'00			Lleida	"	55'00 a 00'00		
Màteria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00			CIVADA				
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50			Extremadura.	"	36'00 a 37'00		
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	31'00			Cartagena.	"	35'00 a 36'00		
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00			ORDI				
INSECTICIDES I FUNGICIDES					Extremadura.	"	38'50 a 40'50		
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	19'00			Urgell i Segarra.	"	38'00 a 40'00		
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	20'60			Manxa	"	38'50 a 40'50		
Sofre gris o precipitat	"	10'00			MORESC				
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	28'00			Plata disponible.	"	50'00 a 51'00		
Sofre de terròs	100 quilos	42'00			Andalusia superior	"	50'00 a 51'00		
Sofre en pans, refinat.	"	53'00			ESCAIOLA				
Sofre de canó.	"	56'00			Andalusia	"	56'00 a 58'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00			MILL				
Sulfat de coure, país	"	86'00			Estranger	"	43'00 a 44'00		
Acetat de plom cristall	"	300'00			Comarca	"	44'00 a 45'00		
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent.	"	220'00			ARRÒS				
Arseniat de plom en pols	"	280'00			Arròs Bomba, primera	"	100'00 a 105'00		
Permanganat de potassa	"	500'00			Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00		
Sosa Solvay	"	35'00			Arròs Matisat.	"	53'50 a 54'50		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	50'00			Arròs Benlloc, zero	"	52'00 a 53'00		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00			Arròs Floreta.	"	56'00 a 57'00		
PRODUCTES ENOLOGICS					Arròs Selecte.	"	54'00 a 55'00		
Acid citric cristallitzat estranger.	100 quilos	490'00			FAVES				
Acid tartàric cristallitzat país	"	330'00			Extremadura.	"	00'00 a 00'00		
Acid sulfurós anhidre.	"	185'00			Mallorca	"	45'00 a 46'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	175'00			Andalusia, de sembrar	"	68'00 a 70'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	160'00			Turquia.	"	43'00 a 44'00		
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	90'00			Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	90'00			Eivissa	"	45'50 a 46'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	125'00			Mahó	"	67'00 a 00'00		
Albumina de gallina en plaques	1 quilo	20'00			FAVONS				
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00			Sevilla	"	45'00 a 45'50		
Carbó vegetal	"	300'00			Xereç	"	46'00 a 00'00		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00			Marroc	"	00'00 a 00'00		
Casseïna pura.	"	300'00			Italians	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	26'00			Xinesos	"	40'00 a 42'00		
Cola de peix en fideus	"	26'00			CIGRONS				
Cola de peix Saliànsky	"	100'00			Cigròs Màlaga, fins, números 48 i 50.	"	87'00 a 88'00		
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00			Cigròs Màlaga de 54 a 56	"	68'00 a 70'00		
Caramel concentrat	"	300'00			Cigròs Màlaga de 60 a 62	"	54'00 a 55'00		
Enofosfat bicàlcic	"	115'00			Cigròs Màlaga de 63 a 65	"	49'00 a 50'00		
Fosfat amònic	"	250'00			Cigròs "pelones"	"	52'00 a 70'00		
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00			Cigròs Argèlia.	"	00'00 a 00'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00			Cigròs Castella superiors	"	130'00 a 180'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00			Cigròs Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat.	"	210'00			Cigròs moruns, número 29	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en pols, antifermant	"	220'00			Cigròs Sauc.	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	100'00			Oran mitjans.	"	00'00 a 00'00		
Negre animal en pasta rentat	"	165'00			Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Osteocola Coignet	"	505'00			MONGETES				
Sang cristallitzada	"	785'00			Mongetes València Pinet	"	83'00 a 88'00		
Taní a l'èter pols extra	"	1.700'00			Mongetes Tranquillon noves	"	84'00 a 85'00		
Taní a l'alcohol, pols extra	"	950'00			Mongetes Monquillines noves	"	84'00 a 85'00		
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00			Mongetes Mallorca.	"	84'00 a 85'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	650'00			Mongetes Castella corrent	"	125'00 a 00'00		
MATERIES FILTRANTS					Mongetes Castella superior garbellades	"	130'00 a 132'00		
Amiant	100 quilos	1.400'00			Mongetes Cocorrosses Castella	"	93'00 a 94'00		
Cel·lulosa extra forta	"	350'00			Mongetes Cocorrosses Turquia	"	65'00 a 68'00		
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00			Mongetes Comarca noves	"	90'00 a 00'00		
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00			Mongetes Perles Galícia.	"	102'00 a 00'00		
Terra de Lebrija	"	40'00			Mongetes mitjanes.	"	00'00 a 00'00		
CEREALS I LLEGUMS					Mongetes Braila.	"	00'00 a 00'00		
BLAT					Mongetes Prat	"	98'00 a 100'00		
Forment de Castella	"	52'00 a 53'50			VECES				
Candeal de la Manxa	"	53'00 a 54'00			Veces Navarra	"	42'00 a 43'00		
					Veces Andalusia	"	37'50 a 38'50		
					ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
					Ers país.	"	39'00 a 39'50		
					Ers estrangers negres	"	38'00 a 38'50		
					Fajol	"	48'00 a 00'00		
					Fesolets estr.	"	00'00 a 00'00		
					Fesolets Castella	"	88'00 a 92'00		
					Fesolets Girona.	"	130'00 a 132'00		
					Guixes	"	44'00 a 44'50		
					Llenties.	"	70'00 a 130'00		

PLAQUES

CANAleta
GRANONDA

URALITA

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	80'00 a 85'00		DE PINYOLA	100 quilos	91'30 a 95'65	
Farina sensera, força	"	95'00 a 100'00		Verd, primera	"	86'95 a 91'30	
Farina extra blanca, superior	"	74'00 a 76'00		Verd, segona	"	95'65 a 100'00	
Farina blanca, corrent	"	70'00 a 72'00		Groc, primera	"	91'30 a 95'05	
Farina Aragó	"	00'00 a 00'00		Groc, segona	"	65'95 a 69'70	
Farina regió	"	00'00 a 00'00		Fermentat	"	78'25 a 82'60	
Número 3, amb sac	100 quilos	44'00 a 46'00		Fosc	"		
Número 4	"	40'00 a 43'00		DE COCO	"	00'00 a 00'00	
Segones	"	37'00 a 40'00		Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"	33'00 a 35'00		Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"	30'00 a 32'00		Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres	5'25 a 00'00		Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Segó	"	4'40 a 00'00		DE LLINOSA	"	135'00 a 00'00	
Segonet	"	5'00 a 00'00		Cru (en barrils)	"	143'00 a 00'00	
				Cuit	"	165'00 a 00'00	
				Incolor	"		
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	10'50 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintà	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	"	00'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"	9'75 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"	9'50 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"	8'00 a 9'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"	7'50 a 00'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	26'00 a 28'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	30'00 a 31'00		VINS			
Farina de llinosa	"	34'00 a 36'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Blanc gre sat	
Alfals primera	"	20'00 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	càrrega	1'80 - 1'90 - 1'80	
Alfals segona	"	17'50 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'90 - 2'00 - 1'90	
Palla llargueta	"	8'75 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'60 - 0'00 - 1'60	
Palla curta	"	8'75 a 0'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'25 - 0'00	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'80 - 0'00	
				Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'70 - 0'00	
				Manxa, de 12 graus	"	1'85 - 1'90 - 0'00	
				Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'70 - 2'00 - 0'00	
				Mistela	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
				Moscateu	"	2'90 - 3'00 - 0'00	
					"	3'70 - 0'00 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				ALCOHOLS			
Alls en forc, Cappares	12 forcs	00'00 a 00'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	261'00 a 00'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	245'00 a 00'00	
AMETLLES				Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 256'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	325'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	137'00 a 000'00	
Mallorca escollida	"	340'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Llargueta	"	380'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 00'00	
Mollar, amb clofolla	"	165'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Gra Esperança primera	"	00'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'90 a 0'00	
Comuna	"	340'00 a 00'00		Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'25 a 1'55	
ANÍS EN GRA				Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'50 a 0'00	
Andalusia	165 quilos	175'00 a 00'00		VINAGRES			
Manxa	"	165'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
AVELLANES				Daurat	Hectolitre	30'00	
Gra primera	100 quilos	320'00 a 00'00		Prior	"	40'00	
Colliter	"	140'00 a 00'00		2 en 1	"	50'00	
Garbellada	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Negreta escollida	"	150'00 a 150'00		Daurat	"	80'00	
CACAUETS				Prior	"	80'00	
Tres grans blanc primera	"	110'00 a 00'00		2 en 1	"	125'00	
Tres grans segona	"	00'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Dos grans blanc primera	"	110'00 a 00'00		De 5 graus	"	40'00	
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00		De 6 graus	"	45'00	
Esclofolats	"	00'00 a 00'00		De 7 graus	"	50'00	
COMINS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Del país	"	170'00 a 00'00		BOVI			
LLOBINS				Bous del país	El quilò	2'20 a 2'40	
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00		Vaques del país	canal	2'20 a 2'40	
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		Vedelles gallegues	"	3'30 a 3'45	
Llobins Alhucemes	"	140'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'50 a 3'80	
NOUS				Estaqes fins a 150 quilos	"	3'25 a 3'50	
Escollides	"	140'00 a 00'00		Estaqes des de 150 quilos	"	2'80 a 3'10	
Corrent	"	00'00 a 00'00		PORQUÍ			
PÈSOLS				Del país blancs	"	3'60 a 3'80	
Sencers	"	95'00 a 105'00		Valencians blancs	"	3'60 a 3'80	
PINYONS				Extremenys	"	3'10 a 3'20	
Castelles	"	440'00 a 00'00		Mallorquins	"	0'00 a 0'00	
SAFRANS				CAVALLAR			
Selecte	"	200'00 a 00'00		Cavalls grossos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Superior Estat	"	190'00 a 00'00		LLANAR			
Aragó	"	140'00 a 145'00		Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	"	4'20 a 4'30	
XUFLES				Anyells aragonesos, femelles	"	4'40 a 4'50	
Escollides	"	125'00 a 00'00		Lletals aragonesos	"	4'75 a 5'00	
Colliter	"	40'00 a 00'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
				Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
				Anyells extremenys, esquilats	"	0'00 a 0'00	
				Anyells extremenys, femelles esquilades	"	0'00 a 0'00	
				Moltons extremenys, llana	"	0'00 a 0'00	
				Anyells manxecs, vena	"	0'00 a 0'00	
				Anyells manxecs, capats	"	0'00 a 0'00	
				Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00	
				Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	4'10 a 4'20	
				Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	4'30 a 4'40	
				Anyells castellans	"	3'65 a 2'75	
				Anyells castellans, femelles	"	4'00 a 4'10	
				Moltons segurenys	"	0'00 a 0'00	
				Ovelles femelles	"	4'40 a 4'70	
OUS							
Fayum	El cent	14'00					
Maçagan extra	"	00'00					
Eivissa	"	24'00					
Mahó	"	19'00					
Empordà	"	28'50					
Mallorca	"	25'00					
Vilafranca	"	31'50					
Turquia	"	19'00					
França	"	00'00					
Suïssa	"	00'00					
Polac	"	19'00					
D'OLIVA OLIS							
Corrent bo, taxat	100 quilos	197'50					
Corrent superior	"	183'00					
Classe fina	"	209'00					
Classe fina extra	"	213'50					



MATERIAL
PARA TECHAR

ROCALLA S.A. RAMBLA ESTUDIOS, 14 Y CANUDA, 2 - BARCELONA

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 Colóm.—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'hivern

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.
Campmanyas.—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.
Llucieta.—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 "

PRESSEGUERS

Primerenys

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.

Moscarella.—Fruit gros. Madura agost.

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

Reina Claudia Diafana.—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

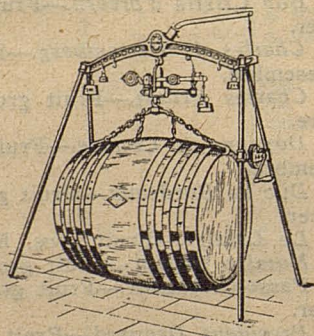
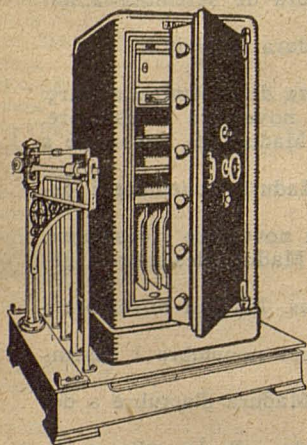
Plançons força extra 4'00 ptes.

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

Arques i Bàscules

ARISÓ

El GRAN PREMI i Medalla d' Or
 Exposició Internacional Barcelona



DEMANI

Catàlegs i preus

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

Sans, 12. BARCELONA Tel. 30226

PREPARADOS EXCELENTE PARA LA VETERINARIA



P. MÈRE DE CHANTILLY

DANIEL ROBERT - Clarís, 72 - BARCELONA

CONILLS GEGANTS D'ESPANYA

Gris - llebra i blancs

Puresa de raça :- Alta Selecció

CUNICULTURA SELECTA - Llinàs del Vallès



Oliveres ARBEQUINES

L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona abundoses collites a la famosa comarca olivarera d'Urgell, va augmentant les seves excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt que reemplaça amb feliç èxit altres varietats locals d'assenyalat apreci i poc a poc es veuen ampliar des àrees immenses de cultiu, fins a dominar, en les comarques que l'han assajat.



Olivera Arbequina

Sobressurt en l'estimació d'aquest arbre, la seva gran resistència a les secades, com ho demostra el fet que en moltes terres de seca amb precipitacions inferiors a 300 mil·límetres per any, viu, prospera i hi fructifica l'ARBEQUINA.

Se la veu redreçada pels vessants pedregosos, frondosa per les terres primes i sempre verda en terres sorrenques i àdhuc en els bancs d'arena menys propicis al cultiu. En les terres primes i calices, com en les argiloses, mitjançant treballs de rompuda apropiats per a trencar la seva compactivitat, arriba a donar produccions que van augmentant contínuament i que poden ésser realment elevadíssimes quan els beneficis de l'aigua venen a estimular la seva tendència fructosa.

És notable aquesta olivera per la seva ràpida tendència a fruitar, essent molt corrent, per poc que la terra s'hi presti i la cura en el cultiu l'estimulin a cobrir-se de fruit al cap de pocs anys d'ésser plantada, el qual no succeeix en les demés varietats, les quals generalment tenen l'inconvenient d'ésser tardanes en quant a donar fruit.

Una altra característica de l'ARBEQUINA, és la de permetre ésser defensada fàcilment de moltes plagues que en altres varietats causen estralls, així com de lliurar-se fermament dels gels i de les glassades.

Es recomana especialment aquesta olivera:

- 1.^{er} Per què s'adapta a la majoria de terrenys, per pobres que siguin.
- 2.^{on} Per la seva notabilíssima resistència als gels i glassades.
- 3.^{er} Per què comença a donar als tres anys.
- 4.^{ta} Per la facilitat de collita.
- 5.^a Per no causar en ella els estralls, les enfermetats i pestes que s'esdevenen en altres varietats.

PREUS:

De 1 any, 0'50 a 0'70 metres	25 plançons	25 pessetes
	50 plançons	40 pessetes
	100 plançons	80 pessetes
De 2 anys, 0'75 a 1'70 metres	25 plançons	35 pessetes
	50 plançons	60 pessetes
	100 plançons	110 pessetes
De 3 anys, 1'10 a 1'50 metres	25 plançons	40 pessetes
	50 plançons	75 pessetes
	100 plançons	130 pessetes
Amb copa, mínim 1'50 mts.	25 plançons	50 pessetes
	50 plançons	90 pessetes
	100 plançons	160 pessetes
Embalatge, en bones caixes, amb molsa, a 10 pessetes els 100 plançons		

És condició precisa per a complimentar les comandes, que hi vagi inclòs el seu import

PER A COMANDES: **EL CULTIVADOR MODERN** - Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Planter de Fruïters Bords

Per a la formació de Vivers

Albercoquers

L'albercoquer requereix terrenys silícics, lleugers i permeables en exposicions atemperades o un xic càlides.

De 1 any { 100 plantes, 25 pessetes
1.000 plantes, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

Es la mena més indicada per a patró o porta-empelt de tota classe de cirerers. S'adapta en tots els terrenys i prospera els més pobres, particularment en els calcaris o cretacs. Resisteix bé les podes. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes
1.000 plantes, 100 pessetes

Noguers

S'adapten en tots els terrenys, qualsevol que sigi llur composició geològica i especialment en els calcaris.

De 1 any { 100 plantes, 35 pessetes
1.000 plantes, 250 pessetes
De 2 anys { 100 plantes, 45 pessetes
1.000 plantes, 350 pessetes
De 2 metres, 100 plantes, 175 pessetes

Pereres

S'utilitzen com a patró o porta-empelt de moltes menes de pereres, especialment les altes o a tot vent. S'adapten bé en els terrenys de composició silícica. No prosperen en les terres calcàries, argiloses, compactes o excessivament humides.

De 1 any { 100 plantes, 15 pessetes
1.000 plantes, 125 pessetes

Pomeres

Per a porta-empelt de tota mena de pomeres. Li convenen terrenys silícic argilosos, quelcom frescos. Li són contràries les terres compactes, calcàries, seques i les silícicopobres.

De 1 any, 60 pessetes el miler
De 2 anys, repicades, 100 pessetes el miler
Plançons de 1'30 mts. d'alt, 100 ptes. centenar

Presseguers

S'adapten en terrenys profunds, fèrtils i sans. Exposicions atemperades. No li convenen els terrenys humits ni les argiles molt compactes.

De 1 any { 100 plantes, 15 pessetes
1.000 plantes, 125 pessetes

Pruneres Mirabolà

El millor patró o porta-empelt per a tota mena de pruneres i per a presseguers conreats en horta. Té l'avantatge que no lluca pel peu de la soca. S'adapta en tots els terrenys i fins en els calcaris. Plantes de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes
1.000 plantes, 100 pessetes

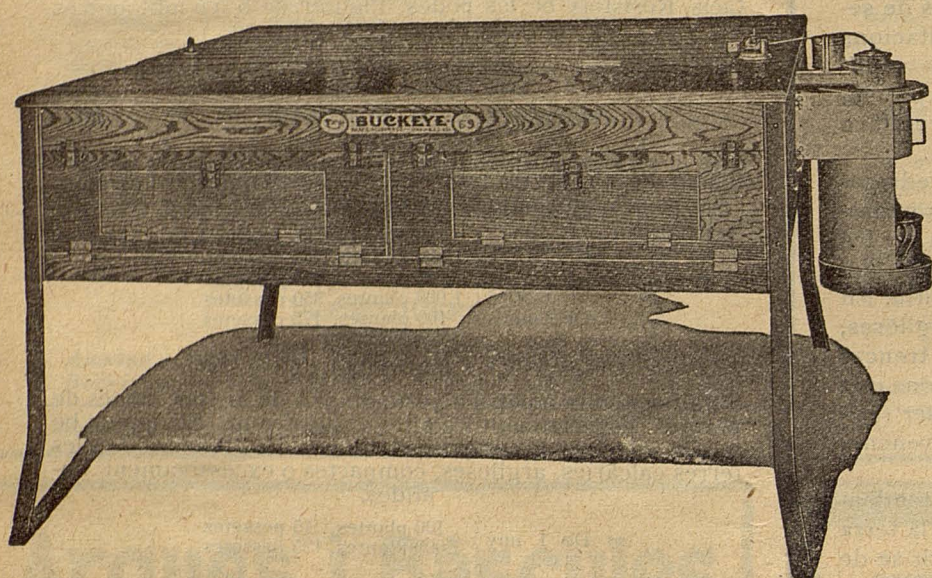
Tarongers agres

Insostituïbles per a peu o porta-empelt de tarongers de tota mena, mandariners i limoners.

100 plantes, 50 pessetes
1.000 plantes, 450 pessetes

Buckeye

Construïda
a Espanya



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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

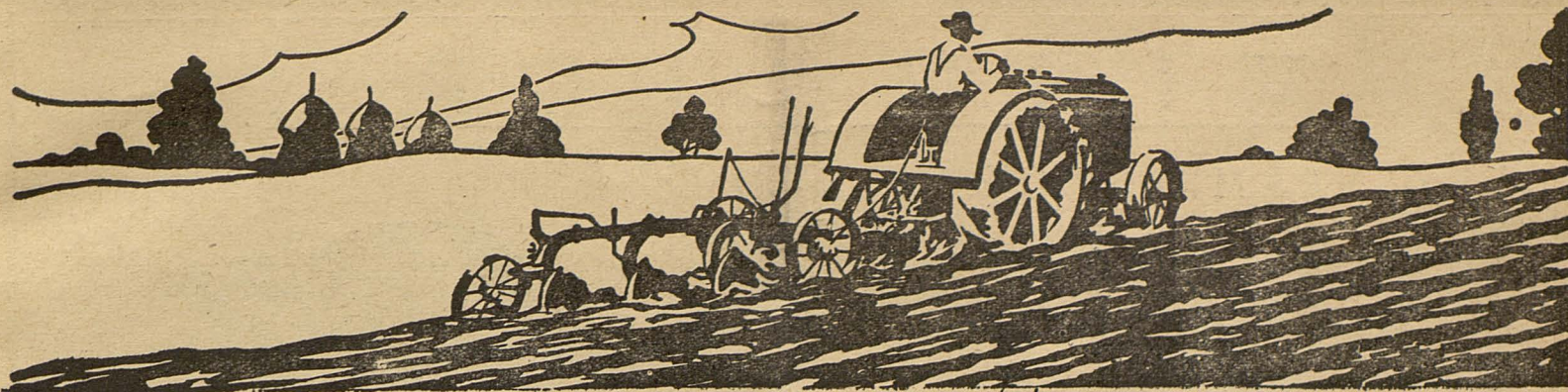


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

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

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

VINYATERS:

LES PREMSSES CONTINUES

COLIN

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

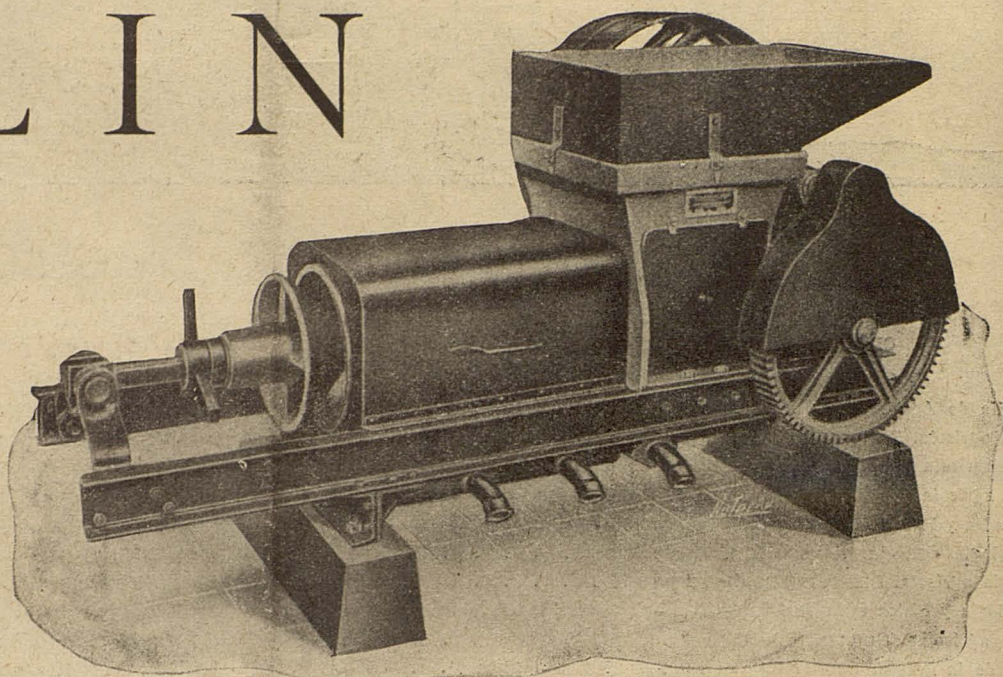
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀ-
TÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

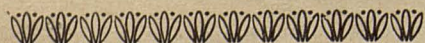
Barcelona

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

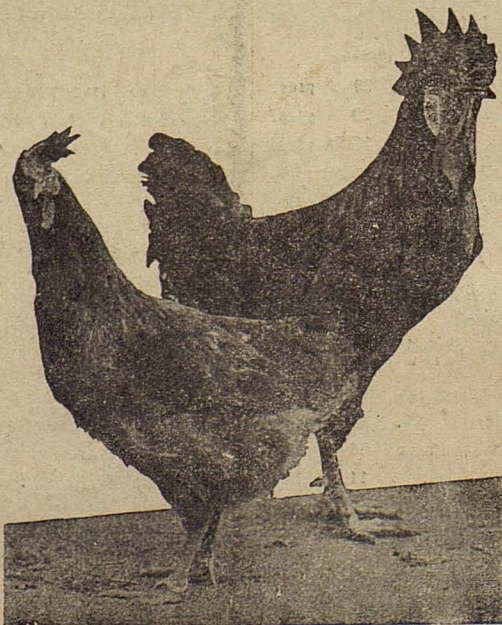
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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

Gallines PRAT

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



Lot campió de races nacionals. Exposició Nacional, Madrid



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

Campionats de Races nacionals

obtinguts a
Madrid, París i Barcelona



Demaneu avui mateix catàleg il·lustrat de la Granja i el rebreu gratuïtament

Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. Colominas i Vergés

PRAT DE LLOBREGAT
(Prov. de Barcelona)