

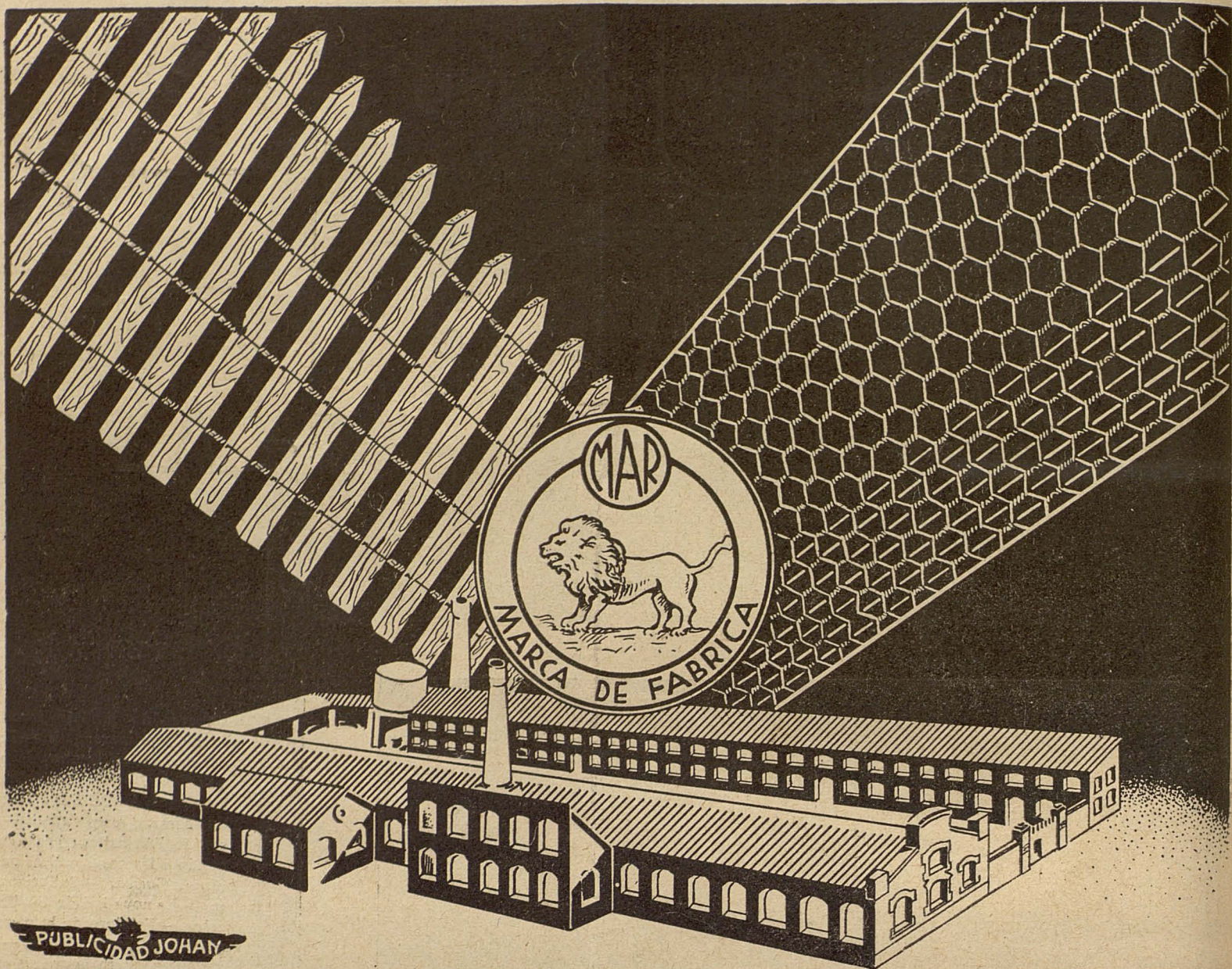
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Maneres de produir fructificacions anuals i primerenques. — La solució del conflicte rabassaire, *Miquel Codina i Farré*. — Destrucció del gram de les vinyes, *Rafael Mir i Deàs*. — Cultius d'horta, *Josep Camps*. — Progresos de l'Avicultura espanyola. — El pelitre i les seves aplicacions, *A. Xavier de Fonseca*. — Sulfocianur de coure. — La nova llei de Sindicats Agrícoles. — Folklore de la pagesia: Peixos, *Valeri Serra i Boldú*. — L'extracte de tomaquera contra els pugons. — Les fases de la vida de l'ou, *Ignasi Sanpere*. — Molt, bo i barat!, *Josep Via*. — El que diu la premsa: La llei de contractes de conreu i el dret civil de Catalunya, *Oriol Anguera de Sojo*. — Recerques pràctiques: Pràctiques de celler. — Per a obtenir fruites de bona grandària. — La patata tendra de tardor a les vinyes. — Màquines de collir fruita. — Conreu a mà i conreu mecànic. — Com es poden preparar màstics freds per als empelts. — Les qualitats nutritives i higièniques d'algunes fruites i verdures. — Notes informatives: La floricultura a l'any 1933. — El cultiu del tabac i el cultiu de la bixa. — La importació d'ous. — Notes comercials. — Calendari de sèmres. — El mercat.

Recol·lecció de la flor de pelitre a Querol (Tarragona).





PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

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

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUISTRAT A:

M. Abad & Ribera TARRASA . Barcelona

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

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, espunta-
da, aixafada, farina integral, farina se-
dasejada, etc.—Ordi.—Id. id. Moresc,
tranquilló, pelat, semolina, farines.—
Arròs, i els seus derivats, Segó.—Tur-
tó i llurs farines.—Lli i la seva farina,
etcètera.

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

Demaneu folletons i cotitzacions mensuals que sempre seran les més econòmiques en igualtat de qualitats
Representant a Madrid: MANUEL RAMOS I VILLASANA - Atocha, 77, pral.-Telèfon 77569

IMPORTADOR EXCLUSIU DE



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

PREU PER SAGA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

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

RANXOS AVICOLES

Aliments especials per a Pollets i Ponedores

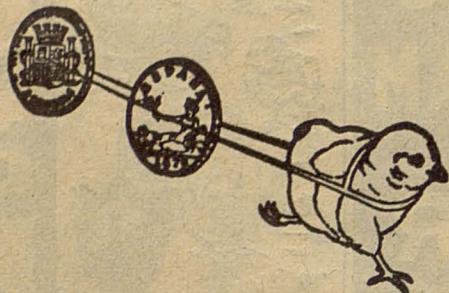
- N.º 0 - Bateria
- N.º 1 - Pollets
- N.º 2 - Crescuda
- N.º 3 - Engreix
- N.º 4 - Posta
- N.º 5 - Normal

N.º 5 - RANXO «Porquí»
N.º 7 - RANXO «Conills»

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

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

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.

Telegrams:
«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

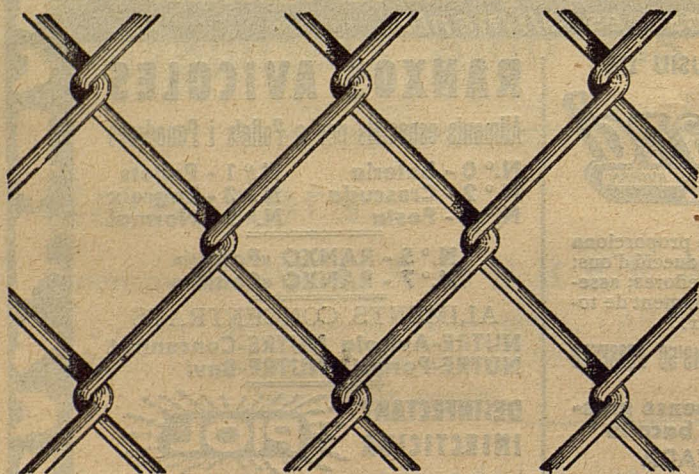
Intervencions en compra-venda de finques:
Projectes d'explotació agrícola: Valoració de
finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments con-
tra plagues del camp: Estudis i fórmules d'a-
dobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Es-
tadística econòmica de mercats: Aixecament
de plànols: Plantacions de fruterars: Nivella-
cions: Planejaments de regadius: Estudis viti-
vínicoles: 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

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la
vinya, patateres i hortalisses

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITZATS

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

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

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

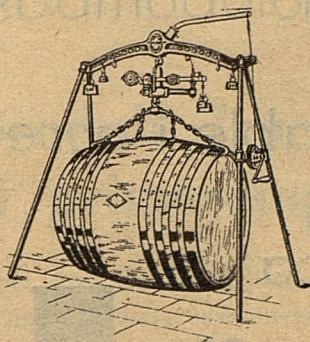
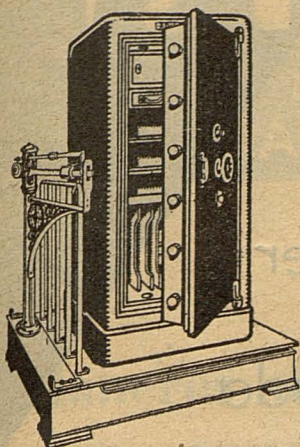
SOCIETAT ANONIMA

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

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 EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

P. MÈRE DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Claris, 72 - BARCELONA

CONILLS GEGANTS D'ESPANYA

Gris - llebra i blancs
Puresa de raça -:- Alta Selecció

CUNICULTURA SELECTA - Llinàs del Vallès

QUINTA EDICIÓ

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

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

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

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

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

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES
Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

Pugons - Erugues

ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB

NICOTINA INSECTICIDA ESTRELLA

:: MARCA :: REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions - Preus mínims

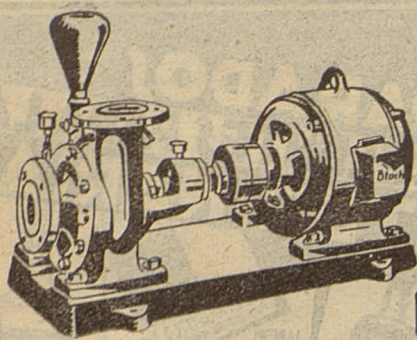
S'expèn en tres formes: NICOTINA PREPARADA "LA ESTRELLA", a la qual sols s'hi ha d'afegir aigua. - NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té 97 per 100 de substàncies actives. - SULFAT DE NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té, si més no, el 40 per 100 de substàncies actives.

Alerta amb les imitacions que ho imiten tot, però no la qualitat.

BARCELONA: Comercial Anònima Vicens Ferrer. - Societat Anònima de Drogueria Vidal i Ribes, Plaça del Born, 8 i Hospital, 2. - Soler i Mora, Jaume I, 18. - Establiments Dalmau Oliveras. - Ignasi Conillas, Lluària, 11.

Miquel Casals, Llavaneres. - S. Suñé Ribera, Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, Manresa. - Francesc Miró, Martorell. - Josep Antic, Mataró. - Martí Fitè, Mataró. - Rosend Fises, Prat de la Riba, 18, Sant Boi. - Francesc Coll, Sant Sadurn de Noya. - Cooperativa del Sindicat Agrícola, Teià. - Josep Rovira, Casa Vicentó, Vilafranca del Penedès. - Lluís Font, Vilassar de Mar.

VENDA A L'ENGRÒS:
FRANCESC NUBIOLA. - Corts, 648, pral., 1.^a (xamfrà Claris)
Telèfon 11087 - BARCELONA

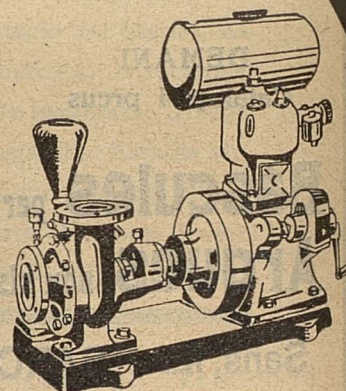


¡Agricultors!

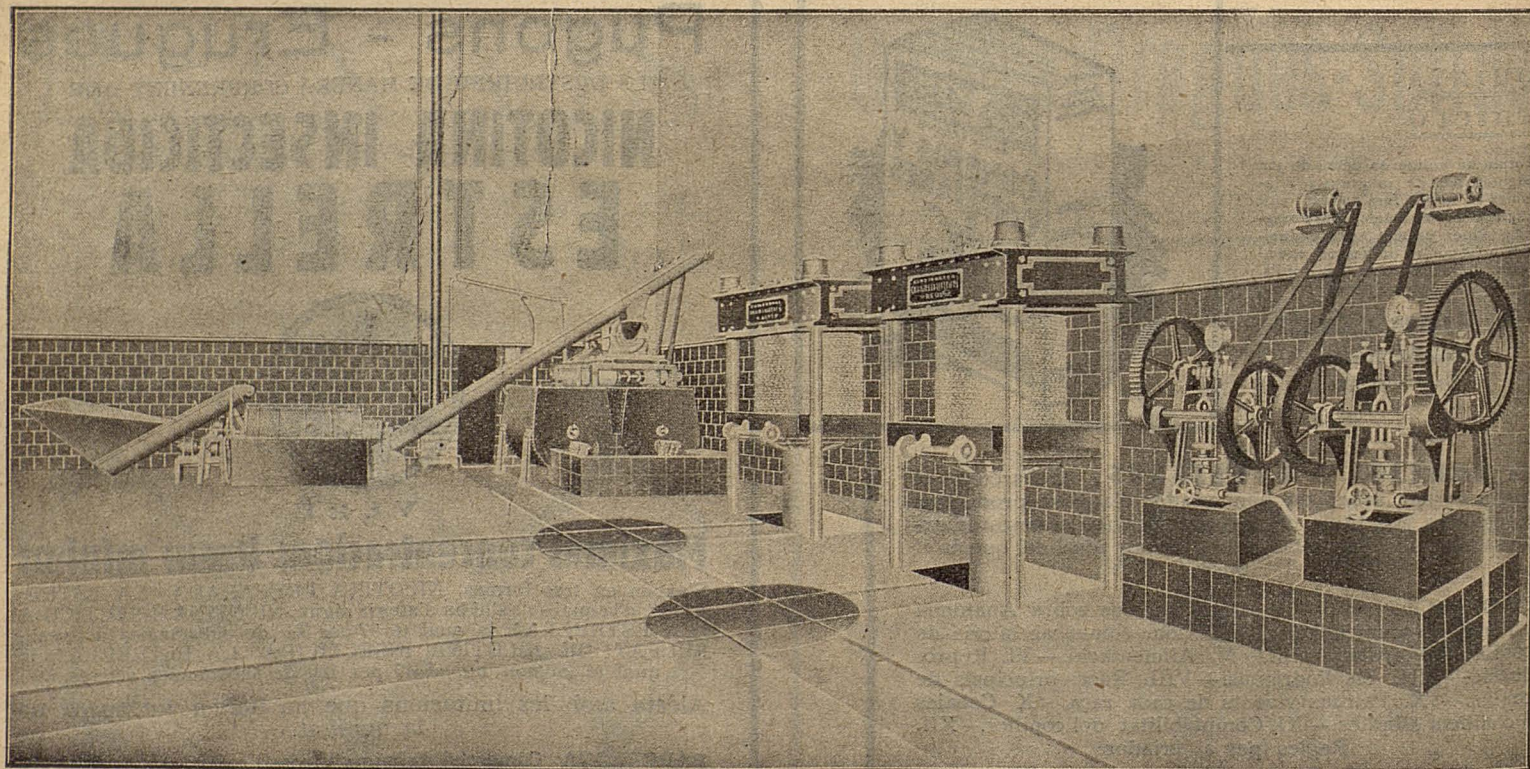
Enriqueu vostres hisendes
instalant electro o motobombas per
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloech



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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

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

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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÏL M. MIR

ANY XVIII - NUM. 5

MAIG DE 1934

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

SUBSCRIPCIÓ:

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

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

Maneres de produir fructificacions anuals i primerenques

Un nou tractament de les llavors, que empeny la germinació, fa avançar la florida i la fructificació de les plantes, es ve experimentant amb bons resultats, segons hom assegura, entre altres països, a Rússia i Nord Amèrica.

Es tracta d'un mètode rus i de nom estrafolari per als que vivim en aquestes terres de llum i de sol, molt diferenciades de les esclaves, les quals amb el sistema de voler impulsar i fer avançar les collites, vénen a incorporar als vocabularis neo-latinats una nova paraula, la *yarovisació*, nom del procediment, derivada de l'antic rus *yar*, que significa primavera.

Yarovisació és, com si diguéssim, l'art de sotmetre les llavors que s'han de sembrar a determinats factors naturals, promovent un avenç en la creixença, desenvolupament i fructificació de les plantes. Aquests factors són: la humitat, la temperatura i el temps.

Cada espècie de plantes i dins de l'espècie cada varietat i gènere, s'ha de sotmetre a una combinació particular dels esmentats factors, amb el qual, segons els *yarovisadors*, s'aconsegueixen resultats de gran interès, com els que, amb la *yarovisació* de les llavors les collites s'avancen més que les de sembres de llavors que no s'han *yarovisat*, amb el qual els blats d'hivern maduren a la primavera; les collites de cotó i de blat de moresc poden ésser obtingudes molt més aviat en les regions altes i fredes, i per últim, creixen i avancen les més variades espècies vegetals.

El procediment, a Rússia, sembla que ja ha entrat en la pràctica agrícola; als Estats Units d'Amèrica, encara es troba en període experimental.

De «Science News Letter» de Nova York, n'extractem les dades d'un treball sobre la *yarovisació*; *yarovisació*, en el sentit espe-

cial que se li dona, diu la publicació americana, és un invent d'un científic pagès rus, Dr. T. D. Lyssenko, d'Odessa. Els assaigs del procediment es feren als Estats Units a l'Arlington Farm, l'any darrer, en el Departament d'Agricultura, dirigits pel Doctor Dmitry Borodin, ciutadà rus que s'ha naturalitzat a Amèrica. Va entrar al Departament d'Agricultura dels Estats Units, com a col·laborador, i en les seves investigacions químiques tingué l'ajut de diferents científics de les estacions nacionals del país.

Per a *yarovisar* les llavors, es posen a cert grau d'humitat i temperatura durant un temps determinat. Cada varietat de llavor té la seva fórmula especial. Per exemple: si es desitja que la civada d'hivern de dues temporades sigui sols de temporada, aleshores es segueix el procediment Borodin; aquesta forma s'expressa així: 50, 28, 2 o sigui: 50 per cent d'humitat (sobre la base del pes en sec de les llavors), 28 de tractament a 2 graus centígrads sobre zero. De seguida es fan assecat les llavors i s'emmagatzemen durant un dies o bé s'envien on han d'ésser sembrades. Amb aquestes sembres les collites s'avancen i vénen més aviat que les de llavors que no han estat tractades. Els blats d'hivern, ordís, civades, no es poden collir encara que es sembrin a la primavera; però si es *yarovisen*, encara que siguin d'una mateixa procedència, es desenvolupen exactament com si fossin varietats de primavera, madurant les collites al degut temps.

El Doctor Borodin va aplicar la *yarovisació* a una gran varietat de plantes a l'Arlington Farm: civades d'hivern, ordís, blat de moresc, sorgo, cotó i altres, determinant la fórmula per a cada mena de llavors.

Lyssenko, en començar els experiments, veié certa analogia en això que passa a la naturalesa, amb el seu sistema; d'aquí l'ex-

pressió *yarovisació* o sigui com si es digués: *primaverisació*, neologisme o més bé barbarisme que ens dóna idea del mètode.

Com passa en moltes coses que es donen com a noves, la *yarovisació* va ésser ja exposada en altre temps, així és que es pot repetir: *nihil novo sub sole*, i també, com sempre, fou objecte d'incrèdula oposició, quan a l'any 1857, un científic americà, John H. Klippart, d'Ohio, es va fixar que les mil·lors i més avançades collites de cereals, es podien obtenir i assegurar-se, fent avançar la germinació, subjectant les llavors a refredaments i tenint-les a les fosques. El fruit de les seves investigacions el donà a conèixer en unes notes, però ningú no les aprofità; foren objecte de burles i es van perdre.

No s'hi pensà mai més, fins que els tècnics del Departament d'Agricultura, W. W. Garner i H. A. Allard, fa uns dotze anys, pogueren demostrar que l'exposició a la llum del sol influeix poderosament en la florescència i fructificació de les plantes.

Treballant amb independència dels experimentadors de la Unió Soviètica, com de l'Arlington als Estats Units, altres dos investigadors del Departament d'Agricultura, H. H. Mc. Kinney i W. J. Sando, han aprofitat la tècnica d'estimular la germinació, fent refredar les llavors a les fosques, de 50 a 65 dies abans de sembrar-les. D'aquesta manera han arribat a obtenir dues o més collites de les mateixes varietats de blat en un any, el qual no implica el fet d'aplicar exactament la mateixa fórmula d'humitat, temps i temperatura de la tècnica de *yarovisació*.

Altres països americans, entre els quals s'esmenta Guatemala, es preocupen del sistema i han començat a assajar-lo.

No és d'estranyar, ja que es tracta d'un procés revolucionari, que en el cas de donar els resultats que se n'esperen, tindria una transcendència capital per a molts països, de permetre establir-hi nous conreus que avui són impossibles, per raó del clima i fins donar lloc a l'augment de la capacitat productora de les terres, treient-ne no una, sinó varies collites. Com es veu, es tracta de mi-

llores transcendents agrícoles i econòmiques.

Serán il·lusions o realitats les que deixa entreveure la *yarovisació*?

De moment seran molts els escèptics, si bé això no justifica el que hom no estigui atent al que es faci sobre el particular.

Esperem, doncs, però que no sigui la negativa sistemàtica la que ens privi de veure on la llum desfà les tenebres. I són tantes les que la ciència ha desfet! Per què no creure que la investigació i l'estudi han de donar-nos noves sorpreses?

Esperem, doncs.

una valoració immensa; cal no fer-se il·lusions ni escamotejar la qüestió; afrontar-se amb ella, cara a cara i sense disfresses; desprendre's ambdues parts de tot partidisme polític; estar saturades d'una gran estimació al proïsme; examinar les causes i el conflicte, no d'una manera egoïsta, sinó amb caràcter general respecte a l'economia catalana, i aleshores, en aquestes condicions, sotmetre el plet, discutir-lo serenament, coordinant els punts distanciats de doctrina i forma, a un organisme neutral, intelligent i amb facultats resolutòries i obligatòries, assistint-hi els estaments en pugna, en el qual després de fetes les mútues concessions i debatut àmpliament l'afer en virtut del desnivell pervingut entre els preus dels fruits i els jornals, arribar a un acord amistós, tenint a la memòria que actualment s'està creant un nou ordre de coses, que resumint l'esperit cristià i pairal de la nostra terra, sigui el principi d'un ressorgiment de pau i benestar que tot home de bona voluntat ha de cobejar entre llurs relacions, sense haver-hi ni vençuts ni vencedors, doncs l'amor ens fa germans.

Així, i solament així, s'assolirà la tranquil·litat i l'harmonia, malauradament trencada, que havia estat sempre la glòria més ferma de la pagesia catalana en benefici de la nostra estimada Pàtria.

La majoria dels contractes del camp a Catalunya, eren fets de paraula i es complien religiosament per voluntat expressa dels interessats; doncs a aquest estat de respecte mutu, de convivència germanívola i d'estimació cristiana, hi hauríem de retornar. Déu faci que així sigui.

Però mentre esperem aquesta solució, recomanem amb tota caritat que es practiqui si hi ha ocasió, la concòrdia individualment, seguint la norma d'aquell que va pronunciar: si comencem per ésser bons tu i jo, hi haurà ja en el món dues persones conformes.

No volem acabar aquestes suggerències sense recollir, molt a desgrat nostre, unes paraules que fa poc vàrem escoltar: «Els amos que frequenten les seves hisendes, els parcers que amb constància són visitats pels propietaris, les finques en les quals s'hi troben junts l'arrendador i l'arrendatari, han estat les que menys derivacions enutjoses han tingut del conflicte; mentre els amos que amb el seu absentisme, no complint el deure social que imposa el dret de propietat, han considerat la terra com a capital, que, degudament explotat pel treballador, els ha donat una determinada renda, han estat els que amb més intensitat experimenten els desastrosos efectes del conflicte.

La conducta exemplar i cristiana del propietari ha estat com una resclosa, en la qual s'han aturat, moltes vegades, els instints d'in-

La solució del conflicte rabassaire

Tasca no exempta de suspicàcies, és la de tractar el tema anunciat. Sempre que es produeix una diferència entre dos grups, cada un creu tenir certesa en les seves afirmacions i vol fer prevaler la seva veritat. I diem la seva veritat i no la veritat solament, perquè cada part en pugna en té un tros de veritat. Quan dos es disputen és que tots dos creuen tenir la raó: d'ací provenen les diferències.

No pretenem analitzar l'origen del conflicte rabassaire, ni les causes que l'han motivat. Ens rendim a la realitat de la seva presència com a observadors imparcials, i davant d'ella volem opinar. I consti que la nostra opinió és enterament individual; això no vol dir que com a particular nostre no pugui tenir l'eficàcia de l'encert i potser l'èxit en la seva realització.

Als bàndols en controvèrsia brindem desinteressadament la idea que anem a exposar, i voldríem, molt de tot cor, a fi de resoldre d'una vegada i acabar per a sempre aquesta lluita fraticida que emmetzina el camp de Catalunya, que si la creuen convenient, la practiquin.

El fonament que arruïna una societat és l'egoisme, però egoisme mal entès. El no capir el problema en la seva totalitat, el no situar-se mentalment a la part contrària en un assumpte determinat i voler defensar amb tot coratge la posició en què s'està col·locat, és causa de grans catàstrofes.

La mateixa naturalesa ens ensenya que ens hem d'acomodar a les circumstàncies de la vida material. També en la vida social hem de seguir aquest exemple, si volem assolir el benestar en les seves incidències.

Però quan s'ha romput la pau, és difícil que una de les parts contrincants, encara que tingui la justícia del seu cantó, pugui ésser ella la iniciadora de la conciliació, perquè de bell antuvi sembla que si l'altra part accedeix a la invitació, reconegui la seva inferioritat respecte a la justícia, i això generalment no és acceptat; també perquè quasi sempre es jutgen les pretensions del primer exagerades, no tenint en compte que s'ha de demanar més de l'equitatiu per a rebai-

xar després i arribar, amb la col·laboració mútua, a un terme just, desitjat per tothom.

Quan en els cors no impera l'harmonia, quan les consciències no estan convençudes, quan la pau no s'imposa voluntàriament, quan l'estimació no és cristiana entre les parts interessades, no hi ha llei, per dura que sigui, ni força prou violenta per aconseguir l'amistat; la voluntat ho és tot, sense ella no hi ha pacificació possible i duradora.

Així ho hem vist en el conflicte rabassaire; s'han interpretat erròniament les lleis; s'han vulnerat els seus preceptes; s'han escarnit les seves sentències i el desordre ha anat creixent de tal manera, que hem arribat, jurídicament, a un estat confussionari i materialment a un d'anàrquic.

Els propietaris, en l'Assemblea Agrícola celebrada a la plaça de braus de Barcelona (29 octubre 1933), varen cridar a concòrdia els rabassaires i aquests no ho prengueren en consideració, recordant que temps enrera havien fet ells la mateixa invitació, plasmada en unes bases d'arranjament—que encara que absurdes, podien ésser punt de partida per a la discussió—i no varen ésser atesos.

Ni per les lleis i tribunals de justícia no s'ha pogut avançar en el camí de la pau, com tampoc per la iniciativa de cada una de les parts contendents.

Delicada situació aquesta en què es troben les gestions dirigides per arribar al port de salvació en el greu conflicte anomenat rabassaire i que de fet comprèn quasi totes les modalitats dels contractes rústics a Catalunya.

¿Solució a aquest problema tan intrincat per la seva gènesi, desenrotllament i conseqüències?

Amb el que hem exposat hom pot deduir que hem viscut aquesta lluita des del començament i estudiat amb deteniment el procés evolutiu que ha tingut, i després d'una meditació objectiva de l'assumpte, ens hem convençut que l'única, i entenguí's bé, l'única solució viable i eficaç és la següent:

Si abans el capital era valorat, actualment, la sociologia moderna concedeix al treball

disciplina. Per això pogué manifestar el nostre amic i advocat senyor *Entrambasaguas*, en un article publicat al *Diario de Barcelona*, data 5 de desembre de l'any 1933: «Si bien la hicieron estallar—la revolución agraria— las tendenciosas doctrinas de una política perturbadora, es posible que, si analizamos el origen de los hechos que la determinaron, examinando escrupulosamente nuestra propia conciencia, con abstracción de todo apasionamiento, es posible, repito, que sinceramente hayamos de confesar, que algunos de nosotros echamos con nuestra conducta la primera semilla que fué el germen de aquella revolución».

«Porque si bien afortunadamente y para honra de nuestros agricultores, hay que reconocer que, en términos generales, en la contratación de los cultivos del campo catalán ha presidido siempre un espíritu de equidad y de justicia, no obstante, es indudable, que como regla general no estaba tal vez exenta de excepciones. Y como éstas

hubieron de dar lugar al natural descontento de algunos cultivadores, fácil es imaginar que los sembradores de la cizaña encontraron terreno abonado para que fructificara y se esparciera después por todas partes. Por lo que siendo razonable presumir, que de no haber habido terreno abonado donde sembrar el odio y la discordia, no hubieran podido éstos fructificar, es también lógica la conclusión de que los que abonaron aquel terreno con posibles fraudes o injusticias, fueron, cuando menos, la causa remota de la revolución anárquica en el campo y de sus gravísimas consecuencias».

Si no es vol tocar la revolució, s'ha d'anar a l'evolució efectiva, mitjançant l'establiment d'un règim més racional que millori les condicions dels contractes de conreu a Catalunya. «Els amos han d'ésser generosos. Per deure cristià, i àdhuc per egoisme, si no sentissin aquest deure», diu un sociòleg modern.

MIQUEL CODINA I FARRÉ

Destrucció del gram de les vinyes

El gram, per tota classe de conreus, resulta un mal hoste; la seva destrucció és molt difícil i, tant més, quan més frescals són les terres. Quan en elles hi ha pres peu, fer-lo desaparèixer esdevé molt difícil. S'han proposat diferents procediments per a netejar les terres d'aquesta herba parasitària, procediments químics i procediments mecànics. Els primers, d'eficàcia completament negativa; els segons, o sigui les treballades oportunes i repetides, amb resultats millors, poden fins arribar a donar completa satisfacció.

L'aplicació de solucions d'arseniat de sosa i de petroli, que dels procediments químics assajats són els que s'han mostrat més convenients, presenten la dificultat, tan en els sembrats com en les vinyes envaïdes pel gram, d'haver de prendre moltes precaucions per tal de no castigar les altres plantes. Les solucions d'àcid sulfúric, igualment que les solucions de sulfat de ferro, de coure o d'àcid fènic, s'han hagut de deixar per la seva poca eficàcia.

En les terres que es destinen a ésser plantades de vinya, una de les precaucions més importants que s'han de prendre, és la de netejar-les del gram. Això es pot aconseguir amb treballades fondes de 60 a 70 centímetres, fetes en els mesos de juliol i agost, o sigui en les èpoques més caloroses; aleshores les terres llaurades en aquests mesos, i quan la terra és ben seca, queden terrossades i

amb les temperatures caloroses i les assolellades de l'estació, perden tota la humitat que porten, amb el qual el gram s'asseca abans que sobrevinguin les pluges de la tardor.

La resistència del gram a la secada i al calor és extremadament forta, degut al considerable desenvolupament dels tanys o rizomes subterranis d'aquesta gramínia, tanys que equivocadament se'ls dona el nom d'arrels, i que constitueixen els veritables òrgans de reserva del gram que, encara que es fraccionin i divideixin, conserven el poder suficient per a què es multipliqui aquesta perjudicial herba invasora.

N'hi ha prou per a què rebroti, que un tros de tany arribi a sortir de la terra, per a què la vitalitat de l'herba es mantingui i s'asseguri la seva reproducció.

Per a poder destruir el gram cal posar-lo en condicions que l'obliguin a esgotar les reserves que contenen els tanys subterranis i que són els que l'alimenten amb els bորrons verds, i és necessari tallar-los arran de terra i fins de sota d'aquesta, tan aviat com es manifestin i abans que arribin a poder elaborar les matèries que assegurin la vida del vegetal. Es amb aquestes consideracions, en les quals es funden els procediments seguits en diferents països amb resultats satisfactoris, i que consisteixen en fer passar diferents vegades, de juny a primers de setembre, les magencadores o aparells apro-

piats per a segar de pressa el gram així que surt de terra.

Amb aquest procediment, molt generalitzat a Extremadura, és com han arribat els agricultors a netejar i tenir les terres netes de l'herba parasitària.

El Rodo, una espècie de magencadora moguda per animals, amb un tallant d'un metre o més, ha estat l'eina que ha permès extirpar el gram de molts camps i vinyes. Quatre o cinc passades amb el *rodo* durant els mesos més calorosos de l'estiu, ha realitzat el miracle. És per aquest motiu que en aquelles contrades es considera el *rodo* com una de les millors eines per a tenir les terres netes d'herbes parasitàries i particularment del gram.

En altres països, si no disposen del *rodo*, compten amb instruments semblants, puix tots estan proveïts d'unes peces rascadores i tallants disposades per a segar el gram a dos o tres centímetres sota el nivell de la terra. Mitjançant les gratades repetides amb aquests instruments, que realitzen el treball de pressa, puix en un dia un animal remou més d'una hectàrea de terra, la destrucció del gram es realitza amb una despesa relativament reduïda, comparat amb els cabals que s'han d'esmerçar quan per fer perdre aquesta herba parasitària, es realitza a mà cavant la terra i destriant-la. Amb aquest darrer procediment, tampoc no s'arriba a extirpar el gram de les vinyes si n'estan molt invaïdes. L'extirpació a mà, sols es pot recomanar quan hi han clapes de gram isolades o bé en les vinyes joves i per a suprimir els claps de gram que hagin quedat al tros i no han arribat a assecar-se tot i haver quedat exposades als vents i al sol.

A les vinyes dels llocs humits i frescals i sobretot les que es reguen, la destrucció de l'esmentada herba es fa molt més difícil, puix les humitats, afavorint la vegetació de la vinya, també contribueixen a la propagació de la indesitjable herba parasitària. La continuació i repetició de les magencades i les treballades amb les eines apropiades que hem esmentat, després d'una regada i tan aviat com ho consenti l'estat de les terres, detenen més o menys les expansions del gram. En aquestes vinyes, es topa amb la dificultat que, essent en els mesos de juliol i agost quan les regades més beneficien els ceps, són també aquests mesos els que més activitats cal emprar per tal d'extermnar la perjudicial gramínia. Caldria, en semblants casos, segar el gram cada 8 ó 10 dies i aquest és el millor procediment per a tenir relativament netes les vinyes de la planta invasora.

RAFAEL MIR I DEÀS



Cultius d'horta

En el cultiu de l'horta, la preocupació de tot agricultor és la de produir fruit que per les seves qualitats, siguin un primor i obtinguin al mercat uns preus remuneradors, que paguin amb escreix els treballs que per a obtenir-los hagin ocasionat.

Allò que cerca l'hortolà amb preferència és la producció de fruits primerencs, que és el que té més valor dins el comerç; els seus esforços han d'anar doncs encaminats a obtenir fruits primerencs i de bona qualitat.

Per arribar a aquests resultats, són necessàries moltes condicions, però, sens dubte, una de les principals, és la fertilització intensa i ben estudiada.

Si esbrinem en moltes zones destinades al cultiu de l'horta quins són els adobs que emprèn correntment, ens trobarem que, amb preferència i en algunes exclusivament, són els fems. Els adobs minerals no han pas pres l'increment que els pertoca i que la realitat demana.

Molts són encara els agricultors que estan convençuts o que creuen que amb l'ús dels adobs, si bé s'avança la maduració del fruit, en canvi aquests perden en qualitat el que guanyen en rapidesa de creixement. La multitud d'experiments comparatius fets, han demostrat la manca de fonament d'aquest criteri i és ben al contrari, doncs amb l'ús dels adobs minerals, s'ha vist augmentada la qualitat de la fruita i de les hortalisses.

No hi ha cap mena de dubte que els fems han d'ésser l'adob fonamental en tot cultiu hortícola, ja que porta aliment per ésser un adob complet, i actua com estimulant, modificant les qualitats de la terra, fent-la més apta per al conreu. Però no és prou; els principis alimentosos dels fems no hi estan en les degudes proporcions i pel que fa referència al nitrogen, necessita sofrir una pila de transformacions abans no podrà ésser assimilat per la planta. Hem de complementar l'acció dels fems amb adobs minerals, emprant els que millor resultat ens puguin donar.

El superfosfat 18/20, el clorur de potassa i el nitrat de Xile, els emprarem com a complementaris en aquesta mena de cultius.

Emprarem el nitrat de Xile i no el sulfat d'amoníac, perquè el primer és directament assimilat per la planta, el qual li produeix un desenvolupament ràpid avançant la vegetació, mentre que el segon, per ésser un adob anomenat de desdoblament, ha de verificar-se la seva descomposició requerint condicions especials de clima, bacteriològiques

i químiques, el qual fa que sigui un adob lent i no ens avançaria el cicle evolutiu de la planta; a més, en terrenys com són els d'horta, l'àcid sulfúric procedent del desdoblament del sulfat d'amoníac, tendirà a acidificar la terra, perjudicant les seves qualitats fins arribar a fer-la improductiva.

Per manca d'espai no donarem pas normes concretes per cada cultiu, doncs hauríem d'estudiar totes les seves característiques particulars, com així mateix les seves necessitats de terra, clima, etc., cosa que faria interminable aquest assaig sobre adobs. Sols donarem normes generals, que poden servir d'orientació en la seva aplicació com a complement d'una afemada.

Si mirem els llegums, mongetes, faves, etc., sabem que absorbeixen el nitrogen atmosfèric per mitjà de les seves arrels, sols necessitaran aquest aliment en el primer període vegetatiu i fins que el seu sistema radicular sigui capaç de complir la funció pròpia de les lleguminoses. En aquest cas posarem abans de sembrar i ben colgada, una barreja d'uns 7 quilos de superfosfat 18/20, dos quilos de clorur de potassa i un quilo de nitrat de Xile per àrea. Una volta nascudes les plantes, es farà una segona escampada d'un quilo de nitrat de Xile en la mateixa extensió de terra.

Si les plantes que cultivem són aprofitades com a arrels, tuberculs o bé com a bulbs, remolatxes, naps, raves, patates, cebes, alls, etc., escamparem, per àrea i abans de plantar o sembrar, una barreja composta de 5 ó 6 quilos de superfosfat 18/20, 2 ó 3 quilos de clorur de potassa i 2 ó 3 quilos de nitrat de Xile. Durant la vegetació i en fer les entrecavades o regades, es repartirà en dues o tres vegades de 2 a 4 quilos més de nitrat de Xile. Si es tracta de plantes que el seu aprofitament siguin les fulles o troncs, com són les cols, ensiams, espinacs, cards, etc., es repartirà per àrea i abans de sembrar, una barreja composta de 4 quilos de superfosfat, un quilo de clorur de potassa i 2 quilos de nitrat de Xile. Durant la vegetació i en vàries vegades, es repartirà un total de 4 a 6 quilos de nitrat de Xile.

Aquestes dades no són pas fixes; variem molt i depenen de la intensitat de l'afemada, de la qualitat de la terra i d'altres causes que ha d'anar estudiant el bon hortolà, fins a trobar les que més li responguin en cada cas particular.

Hem d'advertir que les barreges han d'ésser fetes amb tota cura i repartides uniformement a fi d'evitar que una mala dis-

tribució pogués formar solucions concentrades, el qual podria perjudicar el normal desenvolupament de les plantes.

JOSEP CAMPS
Enginyer Agrícola E. S. A. B.

Progressos de l'Avicultura espanyola

Les estadístiques de les duanes marquen, d'una manera assenyalada, la baixa de les importacions d'ous a Espanya, posant així de manifest la marxa progressiva de l'avicultura nacional.

Un competent escriptor avícola, referint-se a l'increment d'aquesta indústria rural feia observar, fa poc, com d'alguns anys ençà, les agrupacions avícoles es multipliquen; són varis els Concursos de posta que han tingut lloc a Espanya amb els quals es diagnostiquen les bones ponedores i les dolentes i les Exposicions d'Avicultura es repeteixen en diferents indrets.

Comparant les xifres corresponents als cinc mesos primers dels anys 1930, 1931 i 1932, hom nota una baixa notable en les importacions. En el període primer (de gener a maig de 1930), el valor dels ous que s'importaren a Espanya arribà a 36.376.680 pessetes or. En el mateix període de 1931, la xifra arribà a 18.632.286 pessetes or i en el període de l'any 1932, a 11.962.322 pessetes or.

Aqueixa baixa en les importacions cal atribuir-la a la major producció del país; els canvis, les circumstàncies polítiques ni altres, no són raons fundades, ja que el preu de l'article no quedà sensiblement canviat, al contrari, més aviat es pot dir que el preu de l'ou fresc garantit, o sigui l'ou de qualitat, ha baixat quelcom en els períodes darrers.

Els treballs preliminars de l'estadística pecuària que ha emprès la Direcció General de Ramaderia, de gallines, indiots, coloms ànecs, oques, faisans, conills, abelles i cucs de seda, faran conèixer, sense trigar gaire, el nombre d'aus de pura raça i entravessades que hi ha a Espanya, el terme mig d'ous que dona cada gallina, i altres dades interessants.

Si aquests treballs vénen a confirmar que es compten a Espanya trenta milions de gallines, es tindrà una base per a poder calcular la producció nacional. Es molt possible que el terme mig de la producció no passi de setanta ous per gallina a l'any. Amb un petit esforç i bona propaganda en els medis rurals, no fóra difícil millorar la producció individual en deu ous a l'any per gallina, el qual representaria un augment considerable en la riquesa gallinera i el benestar individual i col·lectiu de la gran família camperola n'eixiria guanyador.

El pelitre i les seves aplicacions

Molts conreus, igualment que les cries d'animals, com per exemple, el cuc de seda, són degudes a intervencions casuals d'individus que, després de descobrir-ne el valor, les divulgaren en llurs països.

En el Caucas, i durant molts anys, els pobladors d'aquelles contrades apreciaven extraordinàriament una planta que, reduïda a pols, la venien amb cert misteri i amb gran secret es guardaven bé prou de donar a conèixer la manera de polvoritzar-la. En tot l'Orient hi anaven els comerciants a comprar-la, fins que un dia un armeni anomenat Juntikoff, aconseguí descobrir la planta, veure com es recollia la flor i com l'assecaven i en feien pols de les flors, i així, des de l'any 1828 gairebé arribà a monopolitzar l'exportació de la pols de pelitre i de les flors d'aquesta planta.

Fou l'any 1840, que també a Dalmàcia va començar a conrear-se el pelitre, que en aquella regió creixia de manera espontània, i es descobrí també d'una manera casual. Una austriaca, Anna Rosauer, de Ragusa, collí en un camp un ram de flors de pelitre per a ornar la seva casa, i quan les flors es pansiren les llençà al carrer. Després, a l'escombrar-lo, veié que dites flors estaven cobertes d'insectes morts. D'aquest fet en resultà que s'aprofità la planta com insecticida i donà lloc a què es conreés.

Hi ha diferents varietats de pelitre. El que poseix, però, més propietats insecticides és el *Pirethrum cinerariaefolium* o Pelitre de Dalmàcia, que és una formosa planta ornamental proveïda de fulles verdes retallades, que de maig a juny i a voltes el setembre, exhibeix flors grogues sostingudes per pètals blancs. Originari de Dalmàcia, creix en les terres seques, pedregoses, calcàrees o argilocalisses, encara que siguin poc fèrtils. Collides, són gairebé exclusivament portades pel port de Trieste, donant lloc a un conreu important. La pols d'aquestes flors consti-

tueix un insecticida potent, que presenta la condició de no perjudicar a l'home ni als animals domèstics.

De les flors de pelitre, França n'importa a l'any unes 200 tones, que arriben a 2.000 les que importen els Estats Units. La producció de Dalmàcia fóra insuficient, si els japonesos, a comptar de l'any 1885, no haguessin iniciat el seu conreu, que han desenvolupat de tal manera, que ja a l'any 1916 hi dedicaven 500 hectàrees. A França, aquest conreu s'inicià l'any 1913, especialment al Migdia, entre passades de ceps, emprant-se aquesta pols per a combatre els insectes de la vinya.

Actualment també es conrea més o menys



Una plantació de pelitre en plena florida, a la contrada de Brufaganya

a Catalunya. A la comarca de la Brufaganya hi ha una important explotació agrícola, així com també a Valls i altres encontorns de la província de Tarragona. Són diferents els països que actualment conreen el pelitre; aquest es va estenent cada dia més i més.

La seva producció és com segueix:

Les plantes ben cuidades, als dos anys, donen de 35 a 40 grams de brots, dels quals es recull del 25 al 35 per cent de flor, que es sol pagar a raó de 4 a 4'50 francs el kilo a França. Solen cabre en una hectàrea de 30 a 35 mil mates, i en aquestes condicions serà possible recollir-ne un miler de quilos. Certes plantacions han donat 2.300 i 2.700 quilos de flor per hectàrea, en terres pobres i sense ésser adobades.

Actualment es considera el pelitre com l'insecticida més actiu, i solament tòxic per als animals inferiors. Durant molts anys so-

lament fou emprat en pols per batre els insectes casolans, però després llurs aplicacions s'han estès fins a emprar-lo com a insecticida agrícola, la qual cosa ha donat per resultat que els preus, lluny de minvar, hagin estat més alts.

El principi actiu de les plantes de pelitre, es localitza, la seva major part, en la flor, encara que també en les fulles, si bé és aquesta última molt menys activa. Degut als treballs de Standiger i de Ruzicka, de Zuric, s'ha pogut arribar a isolar i determinar el principi actiu, al qual se li ha donat el nom de *piretrines*, o siguin els èters, de pesos moleculars molt elevats.

Com tots els èters, les piretrines són fàcilment saponificades pels alcalis. Aquesta particularitat, junt amb la seva insolubilitat total a l'aigua, fa que presenti moltes dificultats per a fer-ne l'extracció i usos industrials; per

aquests motius i en les aplicacions agrícoles s'empren preparacions sabonoses de pelitre, les quals, degut a ésser alcalines, la seva conservació és difícil, perdent, sense trigar gaire, llurs activitats, i és necessari gastar-ne moltes quantitats quan n'hi hauria prou amb molt menys per aconseguir els mateixos efectes tòxics, si fossin observades les condicions que poden

fer-se en la seva saponificació.

Les piretrines són solubles amb els dissolvents orgànics neutres, i tal propietat s'utilitza per a obtenir productes volàtils, que en polvoritzar-los, s'aconsegueix destruir amb tota eficàcia les mosques i altres insectes.

En tant que milloraven els processos emprats per a vulgaritzar les preparacions de pelitre, anaren també eixamplant-se les seves aplicacions. Al començament, la pols de pelitre solament s'emprava per a la destrucció dels insectes casolans, com mosques, puces, xinxes, mosquits, etc. Després, conegudes les solucions de les piretrines i la seva toxicitat, vénen emprant-se per a combatre tots els insectes.

Foren els nord-americans, els qui fa uns anys van procurar intensificar la lluita contra les mosques, mosquits i insectes paràsits de l'home i dels animals, propagadors

de les malalties microbianes, els quals generalitzaren les polvoritzacions de les solucions del principi actiu del pelitre, mitjançant la preparació de líquids volàtils, pràctica que s'ha estès moltíssim, fent que augmentés considerablement el consum d'aquesta planta.

A Europa, la major part del pelitre s'utilitza per a destruir els paràsits dels vegetals. Primerament per mitjà de la pols i després per a augmentar l'activitat, substituint la pols per solucions o per emulsions de principis actius, que mullen els teixits dels animals o vegetals, fixant-s'hi molta estona.

En la lluita contra els paràsits del cep s'aconsegueixen resultats interessants, però és indispensable que les polvoritzacions es facin amb gran cura, de manera que deixin completament mullats els raïms.

El pelitre també s'ha vist que era un recurs superior per a destruir els insectes de les hortes, dels fruiters i dels jardins. Permet destruir tota mena de pugons, l'altissa de les verdures i altres insectes.

Els pugons i les erugues, devoradors de les plantes de flor, es combaten amb resultat polvoritzant de manera que els insectes quedin ben mullats amb els líquids.

De tot quant queda exposat, s'ha de veure els grans avantatges que presenta el pelitre per a l'agricultor. Com que per a l'home no resulta verinós, ni tampoc per als animals de sang calenta i no destrueix tampoc els òrgans de les plantes, està cridat a ésser l'insecticida que més s'utilitzi per a la defensa dels conreus, així com també per a la del bestiar.

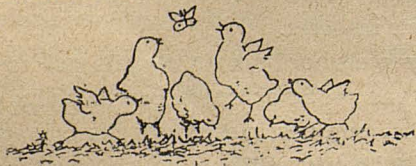
Tractant-se d'una planta molt fàcil de conrear i de poques exigències, hom creu que serà cada dia més gran el nombre dels qui es dediquin a cultivar-la.

A. XAVIER DE FONSECA
Enginyer

Sulfocianur de coure

Es una pols blanca i untuosa, insoluble a l'aigua i a la majoria de líquids; s'obté per doble descomposició d'un sulfocianur alcalí per una sal de coure. Emprat a dosis molt petites, és un destructor de gran eficàcia de microorganismes i criptògames de les larves d'insecte. S'aplica a raó de 250 grams en 100 litres d'aigua, polvoritzant les plantes. També en pols, d'u al cinc per cent, barrejat amb talc o bé amb calç ben fina o amb guix.

El sulfocianur és una metzina molt violenta, pel qual exigeix emprar-lo prenent totes les precaucions.



La nova llei de Sindicats Agrícoles

I. DEFINICIÓ.—Article 1. Per tot el que fa referència a la personalitat jurídica, Constitució, Registre, Classificació, Inspecció, Unions, Federacions, enteses, modificació i dissolució, es regiran pel que determina la Llei de Bases de la Cooperació.

Art. 2. Són Sindicats Agrícoles les entitats jurídiques compostes d'agricultors de tota mena, que s'acullin complint-les, a les disposicions d'aquesta Llei, i que siguin reconeguts com a tals pel Govern, de conformitat amb llurs preceptes.

Com a persones jurídiques podran adquirir o posseir bens de tota mena, així com contraure obligacions i exercitar accions civils i criminals, de conformitat amb les Lleis i regles de llur constitució.

II. FINALITATS.—Art. 3. Els Sindicats Agrícoles tenen com a finalitat primordial fer en comú, mitjançant l'Associació, el que escaigui i sigui adient per a la major prosperitat de l'agricultura catalana i el millor profit agrícola dels seus associats.

A més, poden dedicar-se a tot allò que representi un avenç o millorament, a juí del Govern, que haurà d'aprovar llurs Estatuts, però s'assenyalen obligatòriament alguns dels fins següents:

a) Fins agrícoles generals, adquisició de terrenys per a la seva parcel·lació entre els socis, arrendaments col·lectius, comunitats de policia rural eixarmada, explotació i sanejament de terrenys incultes.

b) Compra de productes necessaris als associats, com adobs, llavors, màquines, insecticides, articles de consum i altres elements de producció i de foment agrícola i pecuari.

c) De producció per a disminuir el seu cost i millorar el seu procés; execució d'obres per a recs, defensa contra avingudes, campanyes contra plagues, ús col·lectiu de màquines, adquisició i sosteniment de sementals i altres inclosos als fins de dita producció.

d) Exportació, conservació, transformació i millora dels productes, i la venda en comú de tota mena de fruits i productes agrícoles i pecuaris, i administració i explotació de molins d'oli, de molins d'arròs, farineries, cellers, destil·leries, lleteries cooperatives i en general de qualsevol altre indústria agrícola.

e) Foment de crèdit agrícola, mitjançant qualsevol de les seves formes: Caixa de Crèdit Agrícola, Bancs rurals, Caixa d'Estalvis i Préstecs, etc.

f) Institucions de segurs i previsió de for-

ma cooperativa o mutual entre els associats; mútues contra incendis, pedregades, mortalitat del bestiar, accidents del treball agrícola, malalties, retir per a invàlids i demés adients.

g) L'estudi i defensa dels interessos agraris comuns al Sindicat i la resolució de llurs desacords i diferències per mitjà de l'arbitratge.

Art. 4. Per una millor organització i eficàcia en l'actuació i administració, els sindicats es dividiran en tantes seccions autònomes com siguin necessàries.

No podrà ésser reconeguda com a Sindicat Agrícola cap entitat exclusivament recreativa ni les que no acompleixin almenys un dels fins assenyalats anteriorment en els apartats a) al g) inclusiu.

Art. 5. Els Sindicats agrícoles es constituiran mitjançant una assemblea general, dels iniciadors de la qual s'aixecarà acta, en la qual constaran íntegres els Estatuts aprovats i la forma en què s'hagin d'adherir els restants socis que no estiguin presents a l'acte o que ingressin més tard.

Per a constituir un Sindicat Agrícola s'exigirà un mínim de vint-i-cinc associats. Haurà de constar-hi la llista de socis fundadors o que constitueixin el Sindicat, els noms dels individus nomenats per a formar la Junta Directiva, i els domicilis d'uns i altres.

Art. 6. En els Estatuts hauran de constar d'una manera clara i precisa, ultra dels exigits per la Llei general, els següents preceptes:

a) Objecte i fins a què es dedicarà el Sindicat.

b) Fixació de la manera d'obtenir el capital social i fons de reserva.

c) Responsabilitat limitada o suplementada dels socis, havent de concretar-la en una fórmula o quantia clara que permeti en un moment determinat conèixer el compromís de responsabilitat de cada soci.

Podrà aquesta ésser variada, sense perjudici de compromisos anteriors, per un acord de la Junta o Assemblea general extraordinària que haurà de comunicar-se immediatament al Registre de Sindicats.

Subsistirà la responsabilitat solidària i ilimitada per aquells Sindicats constituïts amb anterioritat a la promulgació d'aquesta Llei, que la tinguessin establerta i compromesa, restant, però, extingida quan siguin cancel·lades les obligacions garantides amb dita responsabilitat.

d) En cas de dissolució, destinació dels seus bens socials,

Art. 7. Determinació de la responsabilitat per una banda i dels drets per altra, que tingui un soci en cas de baixa o expulsió. En ambdós casos, es liquidarà a l'associat el seu haver sempre que no estigui subjecte a responsabilitat concreta reglamentàriament, en el termini i formes determinades pels Estatuts. Si el Reglament establís alguna reducció del capital aportat pels socis en cas de donar-se de baixa, aquesta reducció no podrà ésser superior a un 20 per 100 del dit capital.

Art. 8. En els Estatuts del Sindicats es reconeixerà el dret del soci a donar-se de baixa; establirà però, clarament, les obligacions, deures i responsabilitats dels socis en el moment de deixar d'ésser-ho.

Podrà fixar-se estatuàriament el termini màxim de cinc anys, durant els quals el soci que s'hagi compromès a utilitzar un servei del Sindicat, (molí, trull, fassina, etc.) vindrà obligat a aportar-hi els productes afectats. El fet de deixar d'aportar els productes al Sindicat no eximirà els socis de la responsabilitat i compromisos contrets per aquest en terceres persones.

Art. 9. L'associat que sigui o causi baixa d'un Sindicat tindrà el dret de continuar participant a les obres de solidaritat del mateix Sindicat, sempre que ell compleixi les següents condicions:

Primera.—Que la baixa obeeixi a canvi de residència.

Segona.—Que ho sol·liciti abans dels vuit dies de produir-se la baixa.

Tercera.—Que accepti la quota complementària que se li assenyali, la qual quota haurà d'ésser sempre la proporció personal equivalent a les altres aportacions que faci el Sindicat al fons de les corresponents obres de solidaritat.

Art. 10. Els Sindicats Agrícoles inscrits en el Registre especial gaudiran dels beneficis i drets que els hi atorguin les Lleis generals de la República i en quant sigui competent la Generalitat per a atorgar-li, de conformitat amb l'article 16 de l'Estatut de Catalunya i d'acord amb el que preveuen els articles 57, 58, 59 i 60 de la Llei de Bases de la Cooperació.

Art. 11. No podrà ésser exigida als Sindicats contribució de cap mena per aquelles operacions que, realitzades individualment pels agricultors, estiguin exemptes d'impostos.

Art. 12. En qualsevol moment i sempre que es demostrï que un Sindicat Agrícola s'aparta de les seves funcions i finalitats, podrà ésser-li retirat el reconeixement i exempcions com a Sindicat Agrícola i esborrat, per tant, del Registre, però se l'haurà d'escoltar prèviament i la denúncia haurà de seguir els mateixos tràmits assenyalats per a llur reconeixement.

Art. 13. Tot Sindicat ve obligat:

Primer.—A portar un registre de socis, mitjançant l'arxiu degudament classificat de les fulles d'inscripció per cada soci, en les quals cada un d'ells haurà de fer constar que ha rebut un exemplar de la Llei de Bases de la Cooperació i de la Llei de Sindicats Agrícoles i els Estatuts socials i que està conforme amb les obligacions que l'imposen l'una i l'altra, o especialment la referent a la responsabilitat establerta, i amb els acords presos reglamentàriament per la Junta General. Aquestes fulles seran signades pels sol·licitants i per dos altres socis, i en nom i a prec seu, si no sap signar, subjectant-se al model que s'acompanyarà a la Llei.

Segon.—A portar un Llibre d'Actes de les Juntes Generals, un Llibre d'Actes de la Junta Directiva o Consell i la comptabilitat d'acord amb els models i normes que estableixi el Consell Superior de la Cooperació. A portar un Llibre de visites.

Tercer.—A determinar en els Llibres d'Actes i en els de Comptabilitat el capital de constitució i la manera d'obtenir-lo, i el capital de reserva i la manera de formar-lo.

Quart.—A no treballar ni operar més que les matèries aportades o recollides pels socis i a no prestar cap servei que no sigui a llurs associats.

Les Caixes de Crèdit, Estalvis, Bancs rurals, Institucions d'Assegurances de caràcter mutual, establertes o que estableixin els Sindicats Agrícoles, així com les seccions de consum es regiran per la Llei de Bases de la Cooperació i per les particulars derivades de la mateixa que facin referència a cadascuna de les seccions.

Els que es dediquin al Crèdit Agrícola en qualsevol de les seves formes, solament podran fer préstecs als seus associats i altres Sindicats, però podran obrir llibretes d'estalvi a favor de qualsevol individu de la localitat o comarca en què actuïn encara que no sigui soci.

DEL CAPITAL.—Art. 14. El capital dels Sindicats Agrícoles estarà constituït:

a) Per les aportacions individuals dels socis.

b) Per un fons de reserva irrepartible.

Art. 15. Les aportacions individuals dels socis per a la formació del capital social seran obligatòries i estaran representades per títols.

Art. 16. El fons de reserva irrepartible es formarà:

a) De les donacions o subvencions que concedeixin els organismes oficials, particulars o persones.

b) Per un tant per cent sobre les operacions que faci el Sindicat i que no podrà ésser mai superior a un 2 per 100.

c) Per la quota que podrà assenyalar-se a les seccions autònomes, si n'hi ha.

Art. 17. Les aportacions o participacions en el capital social no seran transferibles sinó entre els socis, amb els requisits que es determinin en els Estatuts. En cas d'atribuir-se'ls algun interès, aquest tindrà un límit prèviament fixat i no mai superior a l'interès legal.

Art. 18. El fons de reserva irrepartible servirà, en primer terme, per amortitzar les aportacions obligatòries dels associats al fons social per ordre d'antiguitats i per parts proporcionals entre els socis entrats el mateix any.

Art. 19. L'aportació obligatòria de cada associat per a la constitució del capital de fundació no podrà exigir-se que es faci per entregues superiors al 25 per 100 de la seva totalitat i podrà fer-se per entregues en metàl·lic o per retencions de valor equivalent, sobre els fruits que aportin.

Art. 20. El termini per a completar l'aportació individual no podrà ésser inferior a cinc anys.

Art. 21. No podent els Sindicats obtenir beneficis, tots els ingressos que tinguin solament hauran de dedicar-se: Al pagament de deutes contrets; al millorament del preu dels productes aportats pels socis o adquirits pel seu compte; a la creació del fons de reserva; a la constitució de noves seccions que compleixin algunes de les finalitats abans indicades o a obres socials, i mai no podrà repartir dividendes per cap concepte.

Art. 22. Els socis d'un Sindicat no podran realitzar amb el mateix altres operacions que aquelles que siguin conseqüència de l'explotació de la terra pròpia o que tinguin arrendadada.

No podrà el Sindicat revendre ni comprar a tercers, productes per a ésser transformats o venuts col·lectivament, salvant el que disposa l'apartat c) de l'article 2.

Art. 23.—En cas de baixa voluntària, el Sindicat haurà de lliurar rebut de la presentació de la mateixa al soci interessat, i dins un termini de tres mesos, a comptar del fi de l'exercici corrent, haurà de deixar liquidats i en el seu cas fixats clarament els drets i obligacions que li pertanyin.

El mateix es farà en cas de baixa per defunció.

IMPOSICIÓ DE MULTES.—Art. 24. D'acord amb la Llei de Bases de la Cooperació, les multes que s'imposin per manquement a les disposicions de la mateixa o a les Lleis particulars, seran aplicables a les entitats o a llurs components, segons els casos.

Art. 25. Les multes s'establiran:

a) Quan per acords de la Junta Directiva o de l'Assemblea general es vulnerin les disposicions reglamentàries o les prescripcions legals.

b) Per no trametre als Registres o Dependència oficial els documents que la Llei mana o per negar-se a facilitar les dades que els siguin sol·licitades per l'autoritat competent o pels seus representants autoritzats.

c) Per haver facilitat dades inexactes.

d) Per no consignar en els documents i tractes amb tercer la condició de Sindicat.

Art. 26. Les persones, funcionaris o membres directius de les Societats incorreran en sanció personal:

a) Quan es comprovi que són responsables d'algun dels mancaments indicats anteriorment.

b) Quan els individus inspectors de comptes hagin estat negligents en el compliment de llur comès.

c) Quan els membres dels Consells Directius cometin falsedats en les Memòries o documents que redactin per a donar compte als socis de la situació de l'entitat o de llur gestió.

d) Quan els administradors o directors neguin a un soci l'exercici dels seus drets estatuaris o cometin algun abús que suposi alguna transgressió legal.

e) Per tota manifestació de mercantilisme que vulgui amparar-se en els Sindicats establerts.

Art. 27. Les faltes relacionades en els precedents articles seran sancionades d'acord amb l'article 39 de la Llei de Bases.

a) Amb amonestació si la falta és qualificada de lleu, per a demostrar-se ignorància o sense perjudici de tercer. En el cas de reincidència, amb multa de 10 a 100 pessetes.

b) Amb multa de 100 a 500 pessetes en les altres faltes.

c) En cas de reincidència, amb multes de 200 a 2.000 pessetes.

Art. 28. Per una mateixa falta no podrà sancionar-se a la vegada a l'entitat i a la persona.

Del pagament de les multes imposades als seus membres, serà responsable subsidiàriament l'entitat.

Cas de no ésser satisfetes les multes en el termini que s'assenyalí, el Consell Superior de la Cooperació dictarà les normes corresponents, i podrà acordar inhabilitació de la persona o suspensió de les operacions de l'entitat. Contra aquests acords es podrà recórrer al Conseller d'Economia i Agricultura en el termini de trenta dies, comptats a partir de la notificació de la sanció.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA.—Els Sindicats Agrícoles i llurs Caixes rurals ja constituïts, en publicar-se la present Llei, es consideraran reconeguts als efectes de la mateixa i hauran d'acollir-se i adaptar-se als seus preceptes en un termini no superior a un any, i a tal efecte remetran els seus Estatuts i Reglaments al Consell Superior de la Cooperació.—Palau del Parlament, 22 març 1934.

Folklore de la pagesia

PEIXOS

Guardant per a una altra ocasió continuar amb la ciència popular nascuda a l'entorn de les gallines, que és tan extensa, perquè és una au casolana tan divulgada que no ho pot ésser més, fem boca parlant d'un altre menjar, perquè:

Massa bo enfita

i en un bon dinar, si es pot barrejar o alternar la carn amb el peix, es posa millor.

Pescador de canya

més hi perd que hi guanya

tenint en compte, però, que

pescador de peix

pescador és.

Encara hi ha un altre aforisme

pescador de llinya

és tard quan dina.

No hem d'oblidar que:

El peix gros es menja el petit

i sempre per sempre:

Peix fa mal a peix

el qual vol dir que entre dos d'un ofici s'estableix una competència. Com es diu en castellà:

¿Quièn es tu enemigo?

El de tu oficio.

Si trobem l'aforisme:

Peix gros i rafit

altre n'ha engolit

ve a ésser una variant d'aquell altre abans esmentat que en sentit figurat vol dir que el comerciant gros es menja al petit.

Podrit peix

en boca d'aragonès.

Ara, en temps dels camions automòbils, que en un dir Jesús van dels ports de mar als pobles més llunyans, no es pot dir, ni tampoc:

En boca de aragonès

no hay mal pez.

El peix, com més gros millor, fugir del petit.

L'hoste i el peix menut

al cap de tres dies put

és un adagi que el tenen totes les literatures:

El huésped i el pece

a los tres días hiede.

En portuguès:

O hospode e o peixe

a os tres dias fede

i en italià

L'ospite et il pesce

dopo tre die rincreocere.

El peix menut no paga el temps de pescar-lo ni de fregir-lo:

Tu pagaràs, peix menut,

l'oli que t'has begut.

A qui comprant i venent se li van els cabals, se li diu:

La ganància del peix frit

que el venia a quatre

i el comprava a sis.

No sé perquè es dirà que:

El més fi del peix és l'ull

com molta quitxalla que es mengen com un requisit els ulls de les arengades crues.

El peix

per qui el mereix

i l'espina pel gat.

És bo el peix?

Qui vol peixet

que es mulli la panxeta

la qual cosa ens ensenya que hom ha de posar els medis per a assolir tota cosa:

Qui peix vol menjar

la cua s'ha d'estirar

i també:

Qui vol pescar peix

que es mulli les ungles.

Aquell aforisme castellà que diu:

No se pescan truchas

a bragas enjutas

ve a expressar el mateix. Quan diem d'una persona:

Per la boca mor el peix

volem denotar que és molt perillós el parlar desconsideradament:

Per la golosina de l'esquer

perd la vida el peix

i també:

Peix que cerca l'am

cerca el seu mal

el qual vol dir que amb facilitat ens deixem enganyar davant d'un raonament que ens enlluerna:

Els peixos s'agafen amb am

i els homes amb reclam.

El llenguatge parlat està ple de modismes en els quals es pren per punt de comparança el peix:

És un peix que es porta l'oli!

Volent dir que la sap molt llarga:

És un peix!

diem, a un home astut. En canvi:

No és ni carn ni peix

ho diem d'un home taujà, que no és bo per a gran cosa

Tira peixet!

és una admiració que equival a dir: l'has ben treta!

Treure el peix de l'hostia

vol dir tant com esguerrar el marro a algú, esbullar-li els plans que es proposa.

Estar com el peix a l'aigua

vol dir estar a plaer, amb totes les comoditats, banyar-se en aigua de roses.

La literatura castellana ho diu així:

Éstar como el pez en el agua

i per tal que es vegi que la literatura catalana segueix al compàs de com s'expressen les d'altres pobles, observem com ho diuen en portuguès:

Está com o peixe na agua.

En francès ho diuen de tres maneres, segons l'indret:

Hereux com le poisson dans l'eau.

Hurus comme tou peich deu l'aigue

i encara aquest altre:

Etre com un rat en paille.

Quan diem d'un barco i d'una persona que:

Neda com un peix

volem expressar que ho fa divinement, perquè el peix quan neda està en el seu element.

En canvi, quan diem:

Neda com un peix de plom

volem indicar tot el contrari.

Com més mar més peix

volent indicar que de la mar gran en surten els grans peixos, i dels rius, bassals i estanys peixets poca cosa. Per això mateix:

De la mar el bon peixó

i de la terra el moltó.

No tota la infinitat de peixos de la mar tenen el folklore abundant que tenen els animals i plantes de la terra, sobretot dels animals casolans i de les plantes de l'hort, però ja veurem que hi ha alguns aforismes i modismes que són ben populars, com és ara aquest:

Val més ésser cap de lluç

que cua d'avestruç

indicant que la superioritat en una cosa ve del cap, com també:

Val més ésser cap d'arengada

que cua de lluç

i encara té una altra comparança:

Val més ésser cap d'arengada

que cua de rajada.

Quan es diu a una persona:

Que ets lluç!

es ve a indicar que és molt totxo, tonto.

Si hom vol tractar de tonto a un altre i no se li vol significar amb aquesta paraula, se li sol dir:

Ai Jesús!

quina cua de lluç!

D'una persona que no s'apura per a res, d'aquells que a tot fan: «tant se val!», es diu que:

I é el fetge de lluç.

El mateix es pot dir de la rajada:

Té un fetge com una rajada.

Un dels peixos ben comestibles és el bacallà; un dels plats que es troben per tot arreu i en totes les cartes dels grans hotels; si ens fixem en el bacallà a la provençal, una deliciositat culinària feta a base de llet, que amb el bacallà hi va d'allò més bé. D'un gran hotel fins a l'hostal de la Peira aquell al qual:

Tres dames van anar

i en ésser preguntats els de l'hostal pels lla-dres, què és el que tenien per a poder sopar, els hi respongueren:

Tenim perdius amb ceba,

fesols amb bacallà

és a dir, que es troba per tot i també sovintegen les frases i modismes del llenguatge vulgar en el qual hi surt el bacallà.

En primer lloc és un peix que es conserva assecat i per això surt la comparança:

Sembla un bacallà

referint-se a una persona que representa molt magra, i també que:

És sec com un bacallà.

De les dones que es dediquen a vendre el bacallà hom en diu bacallaneres i el llenguatge d'elles sol ésser molt pintoresc, per això es diu en to despectiu:

Semblen unes bacallaneres,

a dues dones que es disputen i es diuen els mil penjaments.

D'una persona que es fa l'amo del rotllo se'n diu que:

Talla el bacallà.

Com que el bacallà es coneix també amb el nom de badejo, potser perquè en castellà també se li diu *abadejo*, ademés de *bacalao*, i com que el bacallà es sol remullar de debò per a ésser guisat, quan una persona es mulla molt se li diu que:

Està fet un badejo.

I allò que dèiem dels hotels que el disfressen amb una barreja de llet, no li fa pas perdre la seva salabor característica; per això diuen en castellà:

Aunque vengas disfrazao

te conozco bacalao.

Als pobles i més abans que ara, el menjar bacallà indicava menjar un xic més bo que el menjar arengada, per això la dita

a sopar

peix o bacallà

i com que era o solia ésser el plat obligat de la Quaresma, sobretot en aquell temps en el qual es feien quatre dejunis per la Setmana Santa, es solia dir:

Acabada la Quaresma

acabat el bacallà.

Això del bacallà a la Quaresma va originar un costum que avui per avui ja no té dita.

A les bacallaneries i àdhuc sense ésser bacallaneries, en cases particulars també, posaven una figura de dona carregada amb un feix de verdures, amb les quals es sol acompanyar el bacallà, i aqueixa figura de dona tenia set cames, com set setmanes té la Quaresma. Doncs bé, quan era passada una setmana, tallaven una cama de la figura, i això mateix es feia cada setmana, de manera que en tot moment, mirant la figura, hom podia comprendre ben bé quantes setmanes de Quaresma havien passat i quantes en mancaven per acabar-la.

Aqueixa figura dels bacallaners era formada, com ja hem dit, per una donassa, però el quid de la figura, la qual era un gravat al boix, consistia en què tingués la forma de dona i les set cames no hi podien mancar.

En algunes cases de pagès, segons ens contava l'Il·lustríssim senyor Bisbe de Vic, Doctor don Jaume Viladrich diu, que de les Butlles de la Santa Creuada que havien servit en anys anteriors se'n formava la figura representativa de la Quaresma. Això es feia a la comarca de Solsona, d'on era natural aquell bon senyor, el qual essent bisbe auxiliar de Burgos, va ésser nomenat bisbe de la seu vigatana, sinó que la mort va impedir-li de prendre'n possessió.

Al pla de Bages, que com a tot arreu de Catalunya gaudia i potser gaudeix de gran predicament el bacallà, avui alternat amb altres menes de peix i assequibles a moltes fortunes, diuen aquesta corranda:

Ja s'ha acabat la Quaresma

s'ha acabat el bacallà

s'han acabat les donzelles

s'ha acabat el festejar

el significat dels dos versos darrers de la qual es pot explicar donada la idiosincràcia de la comarca.

VALERI SERRA I BOLDÚ

L'extracte de tomaquera contra els pugons

Les fulles de la tomaquera contenen un alcaloide semblant a la nicotina, d'acció insecticida notable, sobretot per als pugons.

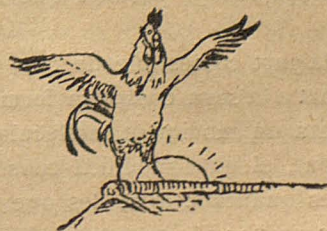
Aquest alcaloide es recull, prenent 500 grams de fulles i brots tendres de tomaquera i es posen en recipients d'una cabuda de dos litres i afegint-hi un quilo d'alcohol de cremar, tapant bé el recipient.

Passada una setmana, es filtra aquesta mixtura fent-la passar per una tela, la qual es retorça per tal d'extreure ben bé el suc del fullam.

Procedint d'aquesta manera, es recull un litre o litre i quart de suc, el qual s'embotella i es tapa.

Quan es vol utilitzar, es pren cosa d'un quart de litre per cada 10 litres d'aigua, per a combatre els pugons, afegint a aquest concentrat, de 250 a 300 grams de sabó.

Les aigües s'ha de procurar que siguin de pluja, de font o bullides, evitant que siguin calcàries.



Les fases de la vida de l'ou

Probablement cap altre comestible no assoleix en el seu consum l'extensió mundial que es registra per a l'ou en les seves diferents classes.

Hi ha estadista que per als pobles civilitzats el col·loca immediatament després del pa. Això és degut, tant a la seva condició d'aliment sa i ben equilibrat, com a l'extensa i diversitat de fàcils i ràpides preparacions a què es presta, el qual permet a cada paladar trobar el seu gust predilecte i a l'ou un lloc en cada àpat.

Els ous difereixen de composició, no solament entre els procedents d'animals d'espècies diferents, sinó que també, ademés, entre les parts comestibles d'un mateix ou. L'anàlisi ens ensenya i la naturalesa ens ho comprova. Mentre que hi ha ous que els pollets dels quals neixen sense ploma necessitant permanèixer al niu dies i fins setmanes per a què els pares els alimentin, per exemple, els coloms, altres ous donen els pollets ja plomats i que en néixer abandonen la closca en cerca del menjar, com succeeix amb les perdius.

L'ou de gallina, que és el que més ens interessa, conté com a terme mig en pes, el 32 per cent de rovell, 57 per cent de clara i 11 per cent de closca. El rovell i la clara junts contenen el 72 per cent d'aigua, el 18 per cent restant el formen riques proteïnes, grasses i una molt petita quantitat d'hidrats de carbó. La seva composició química és molt semblant a la de l'home. Les closques de color són menys pesades que les blanques.

Però la part comestible de l'ou, des que ha arribat a la seva completa formació, experimenta un moviment molecular no interromput, el qual modifica constantment les seves qualitats; així, des que ha estat post fins arribar a la seva total descomposi-

ció, passa per estats que mentre que en uns es presta admirablement a determinades aplicacions culinàries, arriba, en altres, ésser completament inútil per a l'alimentació humana, essent aprofitable només per a determinades indústries.

El gran secret per a l'èxit en la cocció dels ous, consisteix en què sigui lenta, aconduïda sobre un foc moderat. Quan manca aquesta circumstància en els ous ferrats, hi ha parts de la clara que resulten cremades, les

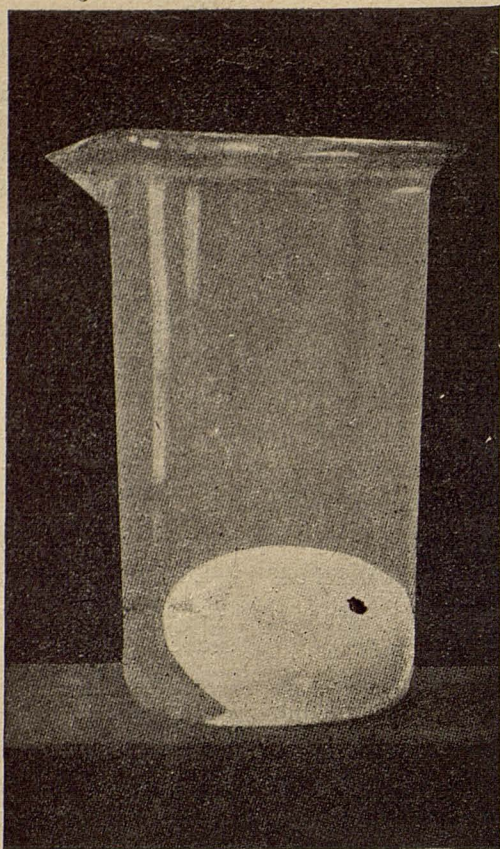


FIGURA 1

Figura 1: La posició de l'ou demostra que no han transcorregut més de tres dies d'ésser post, essent útil, doncs, per a les més delicades aplicacions alimentoses o culinàries. — *Figura 2:* La posició d'aquest ou és la que correspon al setè dia d'ésser post; és important aquesta representació per correspondre al període de l'ou en el qual reuneix les màximes condicions alimentoses

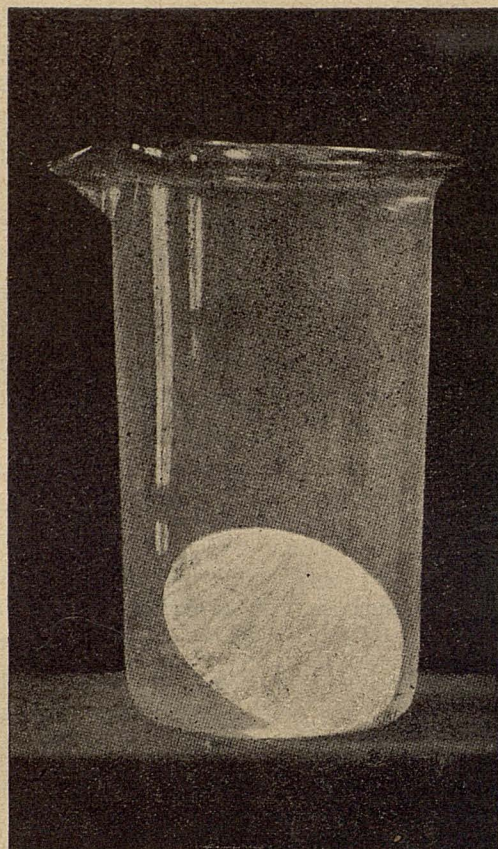


FIGURA 2

quals si bé adquireixen un sabor intens, cap ventrell no les paeix. En l'ou dur, si el foc és intens, abans el rovell no es pren, les capes exteriors de la clara adquireixen tal duresa que es fa molt difícil de pair.

El moment culminant en el qual l'ou assoleix les seves màximes qualitats, coincideix entre el sisè i vuitè dia d'haver estat lliurat per la gallina, que és quan tant el rovell com la clara tenen la màxima consistència natural. La demanadissa d'ous frescos al mercat, és superior a la producció, el qual motiva la venda de gran quantitat d'ous en estat dubtós i servits com a frescos per la impossibilitat d'ésser reconegut el seu veritable estat sols pel seu examen exterior.

Hi ha un procediment a l'abast de la mestressa de casa menys preparada, que és molt pràctic i segur per a fixar dintre el primer mes i amb un dia o dos d'aproximació, la data de l'ou, sense trencar la closca.

Aquest procediment consisteix en preparar en un vas de vidre una dissolució salifera deixant en fred dues cullerades de sal de cuina en mig litre d'aigua bona per a beure. Quan el líquid ha quedat perfectament transparent, es col·loquen successivament els ous que es vulguin provar i quan han pres una posició estable, s'anota aquesta posició, la qual indica la data de l'ou.

Els que es queden en la posició representada en la figura 1, indiquen que no fa més de

tres dies que han estat postos, essent molt a propòsit per a convalescents i per a infants. Aquest ou, per la seva data, està perfectament indicat per a la incubació.

La posició representada en la figura 2, indica que l'ou es troba pròximament en el seu setè dia, període en el qual hom considera que reuneix en grau superlatiu, les seves millors qualitats. La clara ha assolit una consistència superior a la dels primers dies. Es troba en el millor estat per a muntar en neu, per a passar per aigua i per a dur amb rovell tou.

Són molts els entesos en gallinicultura que testimonien que

quan l'extrem aixecat és el punxagut com en aquest gravat, l'ou no serveix per a posar, doncs generalment mor en el període de la incubació o neix defectuós.

La figura 3, representa la posició de l'ou als 14 dies d'haver estat post, en la qual es manté en posició vertical, però descansant en el fons del vas. Aquesta posició significa que els components comestibles de l'ou han començat a perdre quelcom de la seva consistència. Amb tot, serveixen encara per la major part d'aplicacions culinàries, si bé que exigint major cura, perquè dona solament un resultat quelcom inferior. D'aquesta data en endavant, són poc utilitzables per a covar.

Per últim, la figura 4 representà la prova d'un ou als 28 dies de post. En aquest estat, ja sols ha d'ésser utilitzat per a composicions culinàries en les quals la consistència de l'ou no és una condició especial.

A mesura que avança la seva edat, el cas-

quet de closca que sura sobre la superfície del líquid, va en augment i quan arriba a un diàmetre que excedeix el d'una pesseta, ha d'ésser rebutjat per a l'alimentació humana.

IGNASI SANPERE
Enginyer

camp, de pretendre equiparar el seu treball al ciutadà, és el motiu que els productes s'encareixin; és veritat que la vida moderna exigeix a la mà d'obra guanyar jornals que no siguin mífers, però això de reduir l'horari, de començar la jornada a l'eixir de casa, de posar entrebancs als mossos, de legislar contra la llibertat contractual, són factors tots ells que contrapesen per a poder produir barat.

Diu l'agrònom francès Gasparin, que *dos de sol, multiplicat per dos d'aigua, donen quatre de producte*; doncs bé, ací tenim un geroglífic prou enrevessat. Les terres catalanes, del Mediterrani, gaudeixen de bon sol i la majoria d'elles, mitjançant la regor

artificial, obtenen la humitat necessària per a resoldre l'equació de Gasparin de $2 \times 2 = 4$. Per altra part, és sabut que el pagès català és un excellent conreador, els productes per ell obtinguts, són alabats per tot el món, com també és reconegut que aconseguen collites en el seu màxim de producció; que la mestressa camperola és industriosa i estalviadora; doncs, mab tots aquests avantatges, tenim que Itàlia ens acapara els millors mercats estrangers, ja que ofereix una mercaderia prou semblant a la nostra, però a un preu moltíssim millor; Bèlgica és un altre exemple, puix ens importa ous per

valor de milions de pessetes a preus verament irrisoris i no diguem res dels països orientals, ja que llur competència és impossible contrarrestar-la.

Si les nacions occidentals (Nord i Centre d'Europa), on els dies assolellats són poquíssims comparativament amb la nostra zona mediterrània, si Itàlia, que la seva climatologia no és tan beneficiosa agrícola parlant, ja que és més freda, que els salaris de llurs jornalers són tal volta més crescuts, àdhuc amb el mateix horari de treball, ¿com és que poden fer-nos la competència en baratura de productes? Es una incògnita que nosaltres, modestos camperols, no acabem de desxifrar.

Molt, bo i barat!

Heus ací tres mots que sembla que haurien d'anar ben agermanats dins l'agre i gairebé sempre resulten heterogenis. *¡Bo, molt i barat!* aquest hauria d'ésser l'objectiu de tota explotació agrícola, però són tres coses que no concorden.

Vegem per què.

El primer factor ens insinua que per a obtenir una gran producció cal un terreny de fons, ben conreat i adobat conscienciosament, que hi hagi cura en la selecció de llavors i plantes, que el maquinisme sigui ben dominat per a l'estalvi de la mà d'obra. En contra tenim que, l'avantatge del fraccionament de finques haurà, en part, de desaparèixer, perquè el propietari mitjà que tot ho ha de donar a fer i no pot aprofitar la maquinària, no podrà mai liquidar amb beneficis, de manera que solament tindran defensa pròpia els latifundis i els minifundis;

així mateix passarà que a menys mà d'obra, més jornalers parats, més pobresa en la classe treballadora i en conseqüència menys consum, tant de queviures com de productes fabrils.

El segon factor gairebé és correlatiu. Si bé és veritat que les dues terceres parts de les terres de Catalunya gosen d'un clima privilegiat, que els nostres productes agrícoles han gaudit justa fama mundial per llur qualitat i finor, resultarà un contrasentit demanar molt i bo; ara molt i barat és diferent, ja congenien. Cal fixar-nos, encara que sigui lleugerament, en tots els productes del camp. Prenem com a tipus per als cereals, l'arròs. La classe més fina, la més aprecia-

da, és la varietat anomenada *bomba*; producció, el 60 per cent de la varietat corrent *benlloc*. El vi, tenim com a proto-tipus dels vins fins i aromàtics la *garnatxa*, producció màxima en terrenys de llicorelles, 25 hecto-

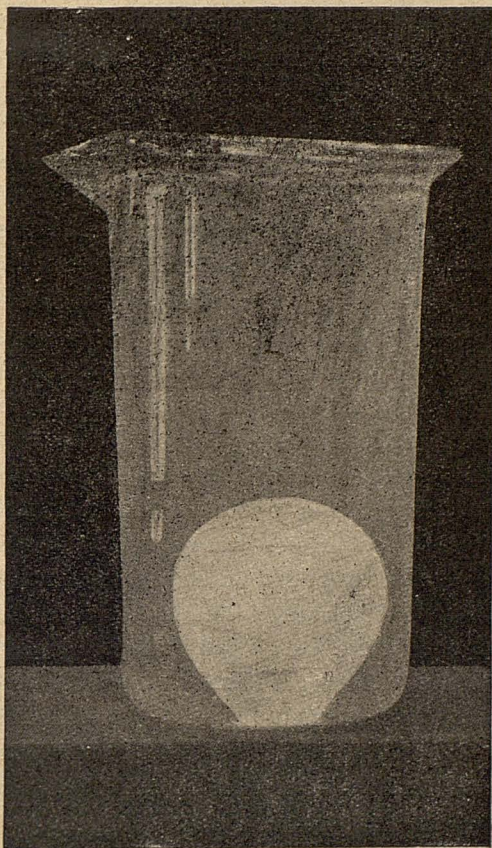


FIGURA 3

Figura 3: Als vint-i-vuit dies d'haver estat post, ja només serveix per a condiments de plena coagulació. — Figura 4: Aquest ou correspon als catorze dies de la posta; per la posició es dedueix que s'inicia la seva descomposició i que ha perdut consistència, resultant impropri per a utilitzar-lo en usos culinàris

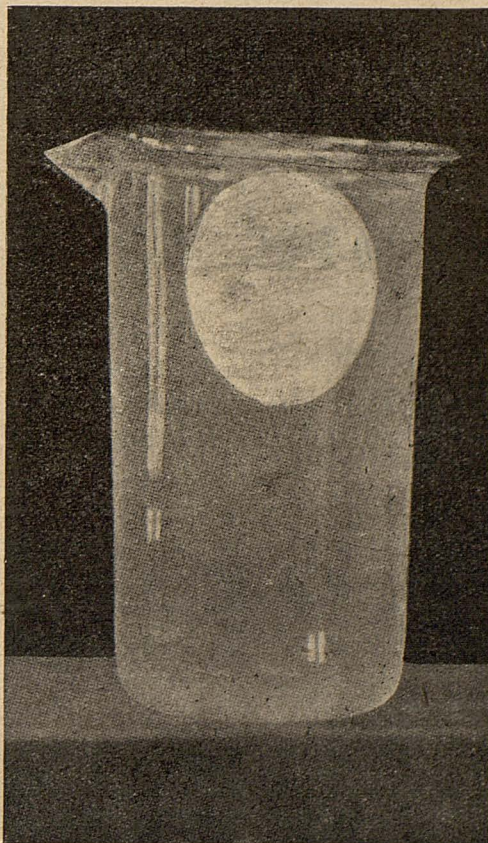


FIGURA 4

litres per hectàrea; en les planes de fons arriba fins a 50 hectolitres; en canvi la *parellada*, el *pansé*, l'*escanya-vella*, assoleixen produccions deu i dotze vegades més grandioses que la *garnatxa*. Veieu com molt i bo no lliguen; doncs el mateix succeeix amb l'oli; jamai les oliveres conreades en terres de boquera, és a dir, de fons, substancioses, que no hi manqui humitat, rendiran olis fins, ben fluïts, de paladar exquisit, com el dels arbres garriguencs; els melons criats al secà, són menys voluminosos, però en canvi són més gustosos, més flairosos.

El tercer factor demana per a produir barat una cura de conreu ben orientada. Però avui, degut a la tendència de socialitzar el

Que la Xina, Japó, Índia i Turquia puguin oferir llurs mercaderies a preus inversemblants de tan reduïts, és cosa lògica. Allà la mà d'obra és quatre vegades més econòmica que la nostra. Que els americans també ens facin competència, no té res d'estrany; el maquinisme en agricultura és un dels factors més importants per abaratir els productes.

Però, que els països occidentals, que no gaudeixen de tots aquests avantatges essentats, també ens facin la competència, això no es concebeix.

Entenem nosaltres que deuen ésser dues les causes pertorbadores; que l'obrer no ren-deix tot el treball que hauria de rendir o que els dirigents de la nostra economia nacional no han trobat l'embocadura de competència precisa per a lluitar obertament amb els

nostres adversaris dins el mercat mundial.

Que la mà d'obra llevantina és treballadora, és innegable; que els pagesos no conreen endarrerits, és cosa provada, doncs no podem imputar al productor aquest desmèrit. Caldrà censurar als dirigents de l'economia nacional llur incapacitat i sense afirmar-ho, bé podria ésser veritat. Sabem produir molt i bo, sols ens manca cercar el preu morigerat del producte.

No sabem si hi haurà manera de trobar la fórmula per a resoldre aquesta regla de tres. Una volta trobada, el pervindre serà nostre, el camp es repoblarà i en desaparèixer l'absentisme, serà senyal que la riquesa entra a mà plena i la ciutat es beneficiarà, perquè en córrer el diner, tot rutlla i tothom viu amb plaer.

JOSEP VIA

EL QUE DIU LA PREMSA

La llei de contractes de conreu i el dret civil de Catalunya

Al sancionar el Parlament català la primera llei i el Govern de la Generalitat al fer ús del poder que li pertoca, obrien també, de bat a bat, les portes a la crítica catalana. Catalunya té el dret indiscutible de legislar per mitjà dels seus propis organismes; té, però, així mateix el dret d'exigir que aquests legislin bé; té el dret d'ésser regida pel seu propi govern; no ha perdut pas, no obstant, sinó que ha consolidat per més d'un concepte el d'ésser ben governada. Ara més que mai té raó d'existir la crítica nostrada, l'objecte de la qual no és certament l'autonomia ni el dret de legislar o de governar, sinó l'actuació d'aquests drets, les lleis dictades i els actes del que governi.

Res més perillós en aquesta matèria, perillós per antipatriòtic, que confondre, identificant-los falsament, el dret amb el qui l'actua, Catalunya amb el qui la representa, la seva bandera amb aquell qui l'arbora. La Bandera pot ésser ofesa; no ofèn ni agreuja mai, sempre és santa; en canvi, el qui la porta podria fallir per incapacitat o per negligència, desastant-la o, Déu no ho permeti ni vulgui que mai sigui, de qualsevol altra pitjor manera.

Amb aquest únic esperit de català, i precisament per aquest esperit, ens proposem fer la crítica objectiva de la famosa *Llei de Contractes de conreu*.

Res tindrem a dir-ne tocant a la seva des-

graciada redacció en l'aspecte literari. No és probable que cap nou Sthendal, per a l'adquisició d'un estil concís i precís, n'aconselli la lectura diària. Hi ha, però, quelcom més. Privada Catalunya per més de dos segles de tota funció legislativa, ha de restaurar o crear de bell nou el seu tecnicisme jurídic. A la llei acuden els qui viuen el dret i els qui el practiquen, contractants i juristes, com a un ensenyament per aprendre els termes propis adequats a les institucions legislatives i a les que més o menys directament de la llei són objecte.

Sota aquesta consideració la Llei de Contractes de conreu és d'una infelicitat perfecta; en l'hora crítica de la fixació tècnica, aquesta finalitat ha estat del tot descurada. Voldríem, en efecte, que algú ens expliqués la significació precisa del que se'n diuen *obligacions de representació i obligacions per adjutori, ascendents i descendents directes i afillats de dret i circumstàncies sobrevingudes i causes extraordinàries* i com és el lèxic català tan pobre que un paràgraf de l'article 79 hagi de començar amb aquesta forma que, com diria una bella Constitució catalana, és assats ridícula: «El membre que degudament convocat no acudi a exercir les seves funcions...». Errades, faltes de tecnicisme, locucions imprecises, adopció desgraciada de termes, fan del llenguatge de la llei un dialecte ben poc jurídic. Cal, però, de moment prescindir-ne per no ésser aquest l'objecte concret de la nostra crítica.

Reduïts a l'examen dels seus preceptes substantius, la tasca ja és prou extensa. Com una síntesi avançada hem de consignar amb

sinceritat el nostre astorament davant de les manifestacions contradictòries del senyor Sbert, vocal del Tribunal de Garanties, fetes ahir, segons el *Noticiero Universal*, a un redactor de l'Agència Mencheta i les de l'honorable senyor Conseller de Justícia i Dret, fetes als periodistes de Barcelona. Segons el primer, que oblidà, sens dubte, per fogositat de temperament, la reserva natural en tot jutge que forma part del Tribunal que ha de dictar sentència, es tracta de legislació social i agrària assignada a la Generalitat per l'apartat b) de l'article 12 de l'Estatut, on no sabem veure una facultat semblant ja que la del paràgraf esmentat queda reduïda a la de serveis de policia i acció social agrària, cosa ben distinta de legislació relativa a la propietat. Menys encara hi sabríem veure la coordinació amb l'article 19 de la Constitució de la República. En concepte del senyor Conseller, la llei és purament de dret civil, en el qual cas no sabríem veure l'extensió que dóna la mateixa llei al Reglament que preveu, perquè en la part substantiva les lleis pròpiament de Dret civil, el Codi civil no comporta Reglaments, per tal com pugna la naturalesa del precepte objectiu de dret amb una interpretació que no sigui la dels Tribunals competents.

El que passa és que tots dos tenen raó, perquè la llei examinada és, en veritat, una mixtura d'elements heterogenis que degenera en franca barreja inarticulada de les més diverses influències. En efecte: des de la llei del 27 de novembre de 1931 relativa a Jurats mixtos, que forma part de la legislació social i no de la civil, fins al conservadurisme més eixorc i diguem-ne el revolucionarisme més roig i àdhuc el realisme propi del segle XIX, tot en aquesta llei resulta barrejat i confús.

Perquè, si era un avenç del nostre Codi civil calia no oblidar l'article 51 de la llei d'Enjudiciaments en virtut del qual de tots els negocis civils que siguin suscitats en el territori de la República, solament pot entendre una jurisdicció que és l'única competent, la dels Tribunals ordinaris.

El que s'ha fet és barrejar l'esfera de dret civil amb la del dret social i confondre absolutament els conceptes.

Prenent-la, però, per articulació del dret civil, és precís reconèixer que en lloc d'obviar a la perturbació notòria que l'infortunat títol VI del Codi civil espanyol portà de fet al règim jurídic de l'agricultura catalana, no ha fet altra cosa que augmentar-la. Catalunya té contractes agrícoles d'especialitats ben notòries; més encara, gràcies a la llibertat de contractació, la terra catalana, no afavorida certament per la naturalesa, ja que salvades reduïdíssimes extensions el territori de Catalunya és aspre i accidentat, ha es-

devingut tota de conreu i objecte d'aprofitament. No són conegudes ací zones desèrtiques i els pocs erms que resten ho són per no ésser susceptibles de cap mena de cultiu.

La locació agrícola pot ésser de naturalesa ben diversa; l'objecte del contracte pot ésser tant la cessió de la terra com la contractació dels serveis del conreador. Llegida la llei, aquest últim objecte lícit i legal, o queda exclòs o no és reglamentat, amb la qual cosa no és possible la contractació de serveis, o són introduïts fatalment a Catalunya els inconvenients del jornalisme agrícola, reduït ara a les zones de cultius més o menys industrialitzats.

Una de les condicions de tot contracte és la que sigui ferm i esdevingui carta de dret entre els contractants. Amb la Llei de Contractes de conreu és introduït un precedent funest. Es muda la naturalesa del contracte i es converteix l'arrendament, la parceria o la rabassa, en veritable venda. Algunes disposicions de la llei, —el dret d'adquisició tal com ve regulat, —la redempció establerta per a la rabassa, estesa considerablement en els seus límits, —la disposició transitòria 4.^a —constitueixen una veritable expropiació o socialització que no entra pas dins de l'àmbit ordinari d'una llei civil.

Si les hagués conegudes, aquestes disposicions, com s'hauria estremit l'ombra venerable del primer president de les Corts de Cadiz.

El mer arrendament és convertit en un dret real, en una vertadera propietat potencial; la voluntat de les parts resta fora del contracte; i encara el que en certa manera pot conservar el nom de contracte, res tampoc no hi queda ferm. Una junta arbitral podrà modificar les prestacions, la llei ja en prohibeix moltes i el consentiment característic, causa eficient del contracte, resta exiliat de la vida jurídica.

I en aquestes condicions ¿qui voldrà arrendar? ¿qui voldrà concedir a parceria? ¿qui voldrà rompre un bosc per a destinar-lo a terra de conreu?

Suposem-les, però, ben regulades, aquestes disposicions, la fosca incertitud continua; vegi's si no l'article 7; vegi's l'article 14; vegi's l'article 66. Cap contracte, ni d'arrendament, ni de parceria, ni de masoveria, ni d'altra mena, no pot tenir per objecte una extensió de terres superior a la que permeti el treball del conreador, dels seus ascendents i descendents directes, germans o afilats de dret. La pena dictada per la contravençió és severa. Si la llei és incompleta, la Junta arbitral pot comprovar la denúncia per si mateixa, —no diu la llei si amb audiència o no del propietari; pot, per tant, prescindir-ne; —i pot arrendar aleshores les terres a terceres persones directament, o sigui sense

consentiment del propietari, subrogant-se a quell organisme a una de les parts essencials del contracte, sense la qual no hi ha contracte.

De manera que, segons la lletra de la llei, —i si l'esperit n'és contrari, s'havia de fixar amb claredat, —àdhuc en cas de frau d'un dels contractants l'altre n'ha de pagar les conseqüències i ve obligat a fer abans de contractar una veritable informació, a la qual cap llei no pot obligar-lo.

A més, aquesta extensió de terra, qui la fixarà? No totes les famílies són iguals, ni totes tenen igual capacitat de treball.

Més encara, la composició de la llar pagesa és molt diversa. En ella conviuen mantes vegades, més que els ascendents o germans del conreador, els ascendents o germans de la seva muller. Hi acostumen a conviure parents pròxims que no són ascendents ni descendents directes, ni germans, ni fills adoptius. A Catalunya hi ha una institució observada a bastament, la del *mosso* que viu a la casa, que s'identifica moltes vegades amb la família. Segons la llei serà un jornalier.

Nosaltres encara hi veiem un altre perill. La composició especial de la família catalana ha introduït més que el costum, la institució, de què el fill extern que no ha d'ésser hereu, faci peculi pel seu compte i s'eduqui ja des de molt jove per establir-se honorablement per mitjà de l'estudi, per l'aprenentatge d'un ofici o pel conreu d'altres terres. I amb la forma desgraciada amb la qual la llei ve redactada, s'obre ben ampla la porta a utilitzar per un fi que pot ésser ben diferent de la vocació del fill o filla, el seu treball agrícola de veritable conreador. I pot esdevenir —no esdevindrà per la noblesa i el seny del nostre poble— podria, segons la llei, esdevenir regla general aquell apetit concupiscent i interessat d'un dels personatges que a la nostra egrègia escriptora Víctor Català féu concebre i descriure el seu negre pessimisme: una masia amb terres, un parell de mules i... tres canalles que puguen.

Adhuc en aquest aspecte potser, segurament contra la intenció del legislador, la llei examinada és pertorbadora pel mateix estament que es diu voler afavorir.

Quant al dret dit de reserva i que no és altra cosa que el de resolució del contracte per a quedar-se el mateix propietari la terra ¿quina raó de fet o de dret impedeix que el propietari no pugui quedar-se la finca per a establir un fill seu, un nebot seu, consanguini o afí, ni que no visqui en la seva companyia? Precís és reconèixer que el dret de família en tots els aspectes surt amb aquesta llei notòriament minimitzat i perjudicat.

I quan els fills s'emancipin o els descendents es morin i la facultat de conrear esde-

vingui més limitada, què passarà? I els erms i boscos que solen venir compresos principalment en contractes de masoveria, l'ús gratuït d'hortes i farratges, compensat amb altres prestacions, com es regula? La llei a cada pas conté un parany i si hom diu que per resoldre els dubtes hi ha les Juntes arbitrals, ¿per què serveix el contracte consensual on és impossible el consentiment perquè sense consentiment no hi ha llibertat?

No són menors ni de menys entitat els preceptes relatius als sots-arrendaments i a les millores. Quant als primers, els subsistents, queden automàticament convertits en arrendament i observi's que dins d'aquest concepte hi entren moltes parceries, i tenim, en conseqüència, un contracte en el qual un dels contractants no hi ha tingut part. No diguem res dels sots-arrendaments que la llei autoritza, en els quals el sots arrendador pot introduir a la finca, àdhuc amb dret d'adquisició, persones estranyes o enemigues del propietari.

Els preceptes relatius a millores constitueixen veritablement una monstruositat; per una banda, en quant hom pot considerar compreses en aquest concepte les despeses necessàries, més que de conservació, d'entreteniment; una emblanquinada de calç, la conservació necessària d'un marge o d'una finca, és a dir, el compliment de conservar la cosa en el propi estat en què és lliurada, reconeguda per tots els codis de tots els temps, és convertida en una millora a indemnitzar. I quant a les útils, que hom no ve obligat a fer sense voluntat pròpia, poden ésser fetes amb el senzill consentiment de la Junta arbitral i arribar així a gravar la finca, amb crèdits que el propietari no pugui satisfer i que cap precepte de justícia no li mana satisfer.

No podríem oblidar un precepte relatiu a la masoveria. En ella es declaren compreses a tots els efectes, no sols els edificis, sinó, i cal observar-ho, les parts d'edifici que ocupa el masover. De manera, que el que conserva mantes vegades amb esforç i sacrifici, per lloable i legítima afecció, la casa pairal d'on prové la família, la tradició i el patrimoni, pel fet d'haver tractat bé el masover, pot arribar a veure's privat de la propietat de part de la mateixa casa i d'organismes necessaris d'ella. La tradicional convivència de propietaris i masovers, era, amb el que es veu, ben arriscada i perillosa.

En el contracte de parceria, ¿per quin motiu el propietari no ha de poder rebre menys d'una tercera part dels fruits? ¿Per què no pot rebre un quart, quan així ho pacta? ¿Per què no pot rebre un octau en compensació de menors prestacions?

Res no hem de dir de la renda assenyaldada al capital terra, variabilíssima justament,

segons les circumstàncies, i del preu que es fixa pel dret d'aquisició o de redempció de la rabassa? El prendre com a tipus les avaluacions fiscals és interferir el dret civil amb el tributari d'una manera llastimosa; no ens hi hem d'estendre perquè és suficient llegir qualsevol tractadista o la mateixa jurisprudència, per la qual l'ocultació en matèria tributària pot ésser corregida administrativament, però mai no constitueix la pèrdua d'un dret civil en benefici d'altri. I en la rabassa, quan el propietari avança la plantació o replantació o en té cura, ja no serà rabassa per més que se li digui, i en tot cas, l'estimació del valor de la finca pel que tingués l'erm o el bosc en el moment d'ésser establert, contradiu la causa mateixa del contracte constituïda pel que el dret romà en deia «emposenmata» o sigui per les millores i que per tant explica la concessió en si mateixa.

En una paraula els contractes de conreu són arrencats de l'òrbita del dret civil. Els articles 38 i 68 consideren en primer terme al conreador com a jornalero, no com associat o que fa ús d'un dret merament civil. En aquest cas, la legislació aplicable és la del treball, la qual no pot entrar ni de prop ni de lluny en el règim de la llibertat, exclusiu del dret civil. I si no es vol considerar així, no és la legislació de treball la que ha de servir de norma, sinó la del contracte en primer terme consensual i després amb les moderacions inherents als casos de dolo i de lesió, prenent per pauta la proporcionalitat interpretada per la voluntat. Perquè ara es pot ben dir que el compliment del contracte i els seus efectes, amb els drets de pròrroga i d'aquisició i de millores i àdhuc amb els de revisió, queden a íntegra mercè d'una de les parts contractants.

El procediment mereixiria ésser repassat com la mateixa part substantiva de la llei. Ens hem proposat parlar només que de dret civil; deixem per a millor ocasió si s'escau fer-ne el comentari.

En resum, la Llei de Contractes de conreu pot ésser una imposició legislativa, el que en deien els antics autors, dret arbitrari: *Sit volo, sit jubeo, sit probatione voluntas*. Restauració de la tradició jurídica catalana, no ho és pas; obra seriosa de dret, menys encara. Serà una llei pragmàtica. L'agitació que

la portava no fou provocada per mitjans ben diferents dels emprats per Joan II i Joana Enríquez per anar contra Barcelona i afirmar un poder que no era el genuïnament català. Els registres de la Corona d'Aragó

ens donarien curioses i ben insospitades analogies. La llei en si l'entenem perjudicialíssima, en definitiva, per l'estament conreador.
ORIOU ANGUERA DE SOJO
De *La Veu de Catalunya*.

RECERQUES PRACTIQUES

Pràctiques de celler

La clarificació és una de les operacions que sovint s'ha d'executar als cellers per tal de donar als vins la transparència i brillantor que els falta.

La clarificació es basa en una reacció de les matèries albuminoides que al posar-se en contacte amb el taní produeixen la formació de tannat d'albúmina, d'un pes específic superior al del vi, que en precipitar-se arrossega les partícules sòlides que l'entorboleixen; quan esdevé net i despullat ofereix tota la brillantor i transparència indispensables. La clarificació si és molt convenient als vins tèrbols, es fa també indispensable per als vins que han d'ésser embotellats. S'afinen i milloren sotmetent-los a aquesta operació.

A més de les gelatines i albúmines, s'usen en les clarificacions, matèries minerals. Una de les que millor es pot emprar és la coneguda *terra de Lebrija*, a les dosis de 100, 150 i 200 grams per hectolitre, segons si es vol fer una lleugera, mitjana o forta clarificació.

Per emprar l'esmentada terra, cal subjectar-la a certs tractaments.

Primer.—Una volta posada en un recipient, s'hi afegeix l'aigua necessària fins a cobrir-la.

Segon.—Pastar la terra una bona estona deixant la pasta fangosa; així obtinguda es deixa reposar unes dotze hores, passades les quals es llença l'aigua substituint-la per vi.

Tercer.—Es torna a pastar bé la terra amb el vi i, això fet, s'aboca de mica en mica al vi que s'ha de clarificar, remenant enèrgicament una bona estona amb un bastó per tal que el clarificant actui sobre tota la massa líquida.

La terra de Lebrija que en rentar-la ha abandonat les impureses, a l'ésser afegida al vi es precipita al fons de les bótes arrossegant les matèries que l'entorboleien. Passades de 24 a 48 hores els vins ja queden transparents i arribat a aquest estat, es trabsalsen a una nova bóta neta, per a separar-lo de les mares i matèries que amb la clarificació s'hagin dipositat al fons del recipient que el contenia.

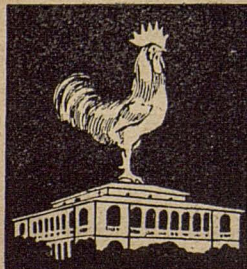
Com hom pot veure, la terra de Lebrija no dona lloc a cap combinació química amb el vi, al revés del que passa amb altres clarificants, que, per actuar, necessiten que hi hagi en el vi les degudes proporcions de taní per a poder-s'hi combinar.

De taní naturalment n'hi ha en els vins, però no sempre en les proporcions precises que caldrien per a què combinin amb les colles o clarificants gelatinosos.

Amb la terra de Lebrija s'obtenen fàcilment i còmodament vins nets i transparents molt més aviat que amb clarificants de substàncies animals, com clares d'ou, gelatines, ictiocolles, sang seca, que com hem dit, fan necessari addicions de taní als vins, perquè aquests quedin amb la brillantor que hom desitja en clarificar-los.

Cal tenir també en compte, que les clarificacions amb gelatines i substàncies similars, el color s'atenua més o menys; amb la susdita terra no passa així, puix si bé despulla els vins de substàncies que els entorboleixen, no modifica gens, però, la seva constitució colorant.

Per a certs vins, com són els de capa, aquesta particularitat pot convenir tenir-la en compte, perquè la pèrdua de color que poguessin experimentar no els faci desmereixer del valor que precisament tenen per la seva capacitat de potència de color.

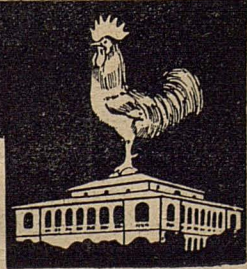


Granja Avícola
Sardanyola (Barcelona)

Cordellas

UNICA RAÇA - PRAT ROSSA

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



Per a obtenir fruites de bona grandària

El sol dóna a les fruites color i bon gust, però priva que es facin voluminoses degut a les evaporacions ocasionades per la calor. Quan hom vol que augmentin de volum, es tapen amb fulles, i pocs dies abans de collir-les es destapen. Aquestes atencions pot venir donar-les a les fruites de luxe i fantasia: prunes, peres, pomes, etc.

Per tal d'assegurar millor l'ombra a les fruites, és un bon procediment ensacar-les amb paperines de paper, el qual es sol fer amb el raïms de taula escollits que es venen a bons preus.

Així és com s'aconsegueixen collites molt tardanes, sense que els freds, les humitats, ni els insectes les malmetin. Les peres, ensacant-les, engrosseixen molt.



La patata tendra de tardor a les vinyes

La patata tendra primerenca es conrea en terres que li són destinades exclusivament i també en les passades de les vinyes on les terres són lleugeres i frescals o es presten a poder-se regar. Quan es conreen associades a la vinya, cal fer la sembrada el més aviat possible, per tal que els ceps en quedin lliures abans no siguin massa desenvolupats.

També se'n fan sembres tardanes, així que s'han entrat les veremes als cellers, o sigui de setembre a novembre, per arrencar els tuberculs de gener a març, on la pluviometria estalvia l'haver de regar.

En certes comarques italianes sembla que es generalitzen els conreus de patates tardanes entre els ceps. Segons informacions que recollim de la premsa agrícola de l'esmentat país, el conreu de patates a les vinyes permet adobar aquestes d'una manera

econòmica, puix amb el valor que es treu de la venda de patates, no sols es paguen les matèries fertilitzants emprades, sinó que encara queden, moltes vegades, sobrants que van a engròixir els del vi.

Com que sol succeir que els fems escassegen en les regions purament vitícoles, es poden suplir amb els adobs verds, sembrant lleguminoses per a colgar-les, en florir, on s'han de sembrar les patates.

També, per a substituir els adobs orgànics, hom pot emprar els adobs químics.

Una de les fórmules conegudes que sol donar resultat i es recomana, és la següent:

De 100 a 150 quilos de sulfat amònic.

De 100 a 150 quilos de clorur o sulfat de potassa.

300 quilos de superfosfat.

De 100 a 150 quilos de turtós o sang seca.

La sembra de patates a la tardor, feta com acabem d'assenyalar, caldria que l'assagesin els nostres vinyaters en aquells llocs que s'hi presten i quan fossin d'aconsejar les adobades.

Si aquesta pràctica reixís, comptarien, els viticultors, amb un altre recurs a més del vi per a poder augmentar els rendiments de les terres, tot i reforçant, d'una manera econòmica, la vitalitat i productivitat dels ceps, ja que les collites van debilitant-se si hom no té cura de restituir a les terres els elements de fertilització que els hi manquen si s'han empobrit.

Unes quantes passades de vinya sembrades de patates, tothom està en condicions d'experimentar-les i aquests assaigs podrien allisonar i hom esbrinaria si pot convenir, en anys successius, ampliar aquesta mena de conreus entre els ceps.

La penosa situació per la qual travessa la vinya i el vi aconsellen, per altra part, a enginyar-se, i el recurs de les sembres de patates no sembla que sigui cap despropòsit, ni cosa que no valgui la pena de tenir-la en compte.

Màquines de collir fruita

Una informació francesa ens entera d'haver-se fet conèixer una màquina que permetria la collita automàtica de les fruites, especialment de les pomes. Funciona amb aire comprimit i està formada:

Primer.—D'una llança per a l'aire comprimit.

Segon.—D'un compressor d'aire que un generador de força motriu fa funcionar.

Tercer.—D'un recipient que recull les fruites.

Quart.—D'un separador de fulles i tronc. L'aparell va muntat sobre un carret.

També es parla d'una altra màquina per a recollir pomes, formada amb un tambó que fa moure una roda dentada, el qual projecta les pomes sobre una tela que rodola, i que fa caure les pomes a un cove, netes i sanes.

Amb algunes modificacions, hom creu poder-la utilitzar per a la collita de patates.



Conreu a mà i conreu mecànic

La màquina no sols abarateix i estalvia braços, sinó que permet treballar més de pressa i alhora, fa la feina més uniforme i consent fer treballs costosos i feixucs còmodament.

La necessitat per certs cultius de treballades fondes és ben sabuda i en deixar de fer-les es minva la fertilitat dels camps: és aquesta necessitat un aspecte que no s'ha de negligir. Amb les arades de tracció mecànica, la remoguda de les terres a grans fondàries és factible; fer-ho a mà, és impracticable la majoria de vegades.

Contra el que molts opinen, que la màquina roba feina i jornals a l'home, hi ha el fet eloqüent, que on més terra la màquina deixa en condicions d'ésser conreada, més són el nombre de jornalers que hi troben col·lo-

NITRAT DE XILE

sensacional
rebaixca de preus

consulteu
al vostre habitual
proveïdor



51

cació, puix amb la màquina s'eixamplen considerablement les superfícies cultivables: la intensitat d'aquestes absorbeixen més braços.

Fins en qüestió de preu la màquina no perjudica el bracer.

Si es volen produccions elevades és necessari obtenir-les a preus que permetin la competència en els mercats, i això sols és possible costant el més barat que es pugui. Si amb la intenció d'ocupar més gent el cost de les produccions és excessiu, les possibilitats de venda de les produccions es redueixen i d'aquesta manera també i d'una manera indirecta, es redueixen els homes que tindrien treball.

No s'ha de considerar per tant, la màquina com enemiga del treballador de la terra, sinó, el contrari, el seu auxiliar poderós que el descansa i li facilita feina i pa.



Com es poden preparar màstics freds per als empelts

Quan s'han de fer gran nombre d'empelts, com passa en els vivers, és més còmode emprar màstics en fred que no els que requereixen ésser escalfats.

Aquests màstics són fàcils de preparar, adoptant la següent fórmula:

Pega negra	30 grams
Blanc d'Espanya en pols.	15 »
Colofònia	30 »
Alcohol de cremar	10 »
Oli de trementina	10 »
Cera verge	10 »

Es fan fondre al bany maria la pega, la colofònia i la cera. Una volta ben foses aquestes matèries, s'hi afegeix l'alcohol i l'oli de trementina.

Es dona una bona remenada i s'hi incorpora el blanc d'Espanya.

Una altra fórmula:

Pega negra	60 grams
Colofònia	50 »
Greix	50 »
Cera verge	25 »
Alcohol de cremar	25 »

Fer fondre al bany maria la pega, la colofònia i la cera, i una volta foses aquestes, s'hi afegeix l'alcohol.

Si el màstic s'endureix massa, s'augmenten les quantitats de greix i d'alcohol; en canvi si quedés massa tou s'augmenten les proporcions de la pega o de colofònia o bé de cera.

Les qualitats nutritives i higièniques d'algunes fruites i verdures

El bon criteri i els coneixements que es tenen avui sobre els valors de les fruites i verdures com de llurs qualitats higièniques, contribueixen a què el consum d'aquestes viandes contínuament vagi generalitzant-se més. Ja ha passat el temps que l'ús de la fruita fresca es considerava perillós, sobretot per a les criatures, pel qual quedaven privats els seus organismes de les precioses vitamines que amb tanta abundor ofereixen les fruites, a més d'altres substàncies igualment valuosíssimes.

Són en gran nombre les fruites que contenen proporcions elevades d'albúmina: Un quilo de raïms o de cireres, en contenen tantes com dos ous que, com és sabut, la clara d'ous està formada per albúmina. A més, aquestes fruites porten sucre, però sucre orgànic assimilable del tot i no, com el sucre industrial menys útil que el natural de les fruites, el qual els hi dona una força energètica altament profitosa. Tenim, també, que un quilo de figues tendres dona 810 calories; un quilo de prunes 760, mentre que la llet sols en proporciona de 670 a 760.

Els préssecs, les pomes, les peres, el raïm donen gairebé, tantes calories com la llet, i a més posseeixen virtuts terapèutiques força estimables per als gotosos i els reumàtics. La mantega dona menys calories: unes 400

per quilo. Sabem, doncs, el molt que valen les fruites i quant útil i convenient és aprofitar-les en l'alimentació, sobretot si són tendres, si hom no pot comptar amb elles en aquest estat, pansides o seques, en conserva, confitura, aixarops, melmelades, etc.

Si pels ronyons i el fetge, com per les sangs espesses, ens subjectem al règim d'aigües minerals, ¿per què no ho fem consumint més fruita?

I a propòsit de tals malalties, ¿ja sabeu el que valen les cebes? La ceba, els teixits de la qual estan impregnats de bisulfur d'allipropil, molt volàtil, actua com els gasos lla-grimosos que fan plorar i és a aquests gasos, que deu la ceba les seves propietats revulsives, i que dona la impressió de calor i cremor en fregar la pell amb aquest bulb.

Les seves propietats diurètiques són remarcables.

En totes les formes, crua, bullida i calenta, neteja els ronyons i fa evacuar els orins.

Contra l'edema de les cames, l'hidropesia i en tots els casos que l'organisme s'hagi intoxicat per l'abundor d'urea o d'àcid úric, la ceba actua amb eficàcia.

Si ens servim de les aigües minerals, les taronges, els raïms, etc., per a què ens alivii el fetge,ensem que igualment podem trobar, en la ceba, un remei que ens alivii.

En les viandes de les hortes i dels fruiters hi té, el pagès, continguts inesgotables de bons remeis, més barats i eficaços, que molts específics que es paguen cars.

Cal que això ho tinguem en compte.

NOTES INFORMATIVES

La floricultura a l'any 1955

La floricultura no és una cosa que s'improvisa. Es necessita una tenacitat formidable per a triomfar. No s'hi pot dedicar tot-hom a la floricultura. I és per això que és més d'alabar l'esforç dels nostres pagesos floricultors que han sabut convertir algunes de les localitats del nostre Litoral en un dels principals centres productors de la Península. —Llegim en *El Litoral Agrícola*:

La producció de flors a Vilassar, a Masnou, a Premià, arriba ja a unes xifres dignes de tenir-se en compte. Cal parlar ja de quatre o cinc milions de plantes. I és bo d'observar

que en aquest últim any caracteritzat per convulsions i crisis, la floricultura ha vingut ocupant el mateix nombre de quarteres. No deixa d'ésser un detall optimista i que ens demostra les possibilitats que té encara la floricultura al nostre Litoral.

També és interessant anotar que tot i la seva poca capacitat adquisitiva, les poblacions de l'interior de la península poden representar uns excel·lents mercats per a la nostra producció de flors, especialment per als clavells. Per donar una idea del que representen actualment aquests mercats, publiquem en aquestes mateixes planes un curiós detall de les remeses que s'han fet

Rocalla
TUBS ESPECIALS PER
A BAIXANTS D'AIGÜES

TELEF. 20768
ROCALLA S.A. CANUDA 2 · BARCELONA

durant el finit any 1933, any, com hem dit, no pas falaguer del tot per a la producció.

Hem d'assenyalar com aquest mercat interior es va estenent fins a poblacions que encara no havien estat provades com a consumidores de flors. També cal assenyalar que la gent no sent encara aquella atracció que tenen els parisencs, els alemanys, els holandesos per a les flors.

El dia que a casa nostra es doni a la flor la seva veritable importància com element decoratiu i com a motiu de finesa, no cal dir aleshores l'extensió que podria prendre el conreu dels clavells i altres flors al nostre Litoral.

Avui, però, com hem assenyalat altres vegades, la producció total és difícilment adquirida pel consum. Pot esperar-se amb fonament que els mercats vagin estenent-se fins arribar als consums normals a l'estranger.

Una propaganda ben orientada de les flors i de les nostres produccions seria de molta eficàcia. València, la terra dels perfums i de les flors ha de recórrer a casa nostra per adquirir varietats i exemplars que ella encara no ha arribat a produir.

No és encara prou coneguda l'especialitat dels nostres pagesos floricultors. Podem aportar un cas curiós d'aquesta desconexença.

Mataró va celebrar a l'any 1933 la seva primera fira comercial a la qual hi varen córrer els pagesos floricultors del Sindicat Agrícola de Vilassar exhibint unes quantes varietats de les seves produccions, no pas moltes perquè s'estava en les darreries de la collita. Mataró desconeixia en absolut aquella producció, el centre principal de la qual es trobava solament a cinc quilòmetres. I en aquell període en què es celebrà la Fira Comercial, Mataró, una ciutat d'uns 25.000 habitants, arribà a comprar 6.253 dotzenes de clavells en un stand que solament s'havia construït amb finalitats d'exhibició.

Estem encara, dintre l'aspecte comercial de la floricultura, en un període elemental. Però hem de confiar que de la mateixa manera que els nostres pagesos han triomfat definitivament en assolir per la seva qualitat i pel seu volum una de les primeres produccions de la península, també triomfaran quan es llancin a la creació i conquesta de tots els mercats nacionals.

El cultiu del tabac i el cultiu de la bixa

L'intelligent agricultor de Santa Bàrbara senyor Josep Bretó i Martí, ha verificat ja la tallada de les plantacions tabaqueres, cultiu que ha assajat per primera vegada al seu hort de Mianes. Aquestes plantes, una volta dissecades convenientment, seran venudes a la Tabacalera, i segons els càlculs del senyor Bretó el seu cultiu li ha donat molt bons rendiments.

Són molts els agricultors que es proposen assajar enguany el cultiu de la bixa o axicote (Bixa Orellana), que és un arbust propi del sòl cubà, que substitueix perfectament el safrà i és cultiu de gran rendiment.



La importació d'ous

Cada dia que passa, el comerç d'importació d'ous es manifesta d'una manera més descarada en perjudici del productor.

La competència ruïnosa que amb males arts ve fent cert comerç desaprensiu, ha pres un caràcter senzillament escandalós.

Ja no és ara que s'anuncia com a ou exportat el que realment reuneix aquesta condició, sinó que el nostre mercat el compra com a nacional i fresc, essent moltes vegades exòtic i passat.

Tant l'interès del productor, com l'engany de què és víctima el consumidor, haurien d'ésser protegits.

Es dona el cas que en molts mercats, com per exemple el de Granollers, on les caixes d'ous d'importació són buidades a un altre embalatge o cistell i tramesos a Barcelona com a ous de procedència d'aquesta comarca. Amb els ous de Mallorca passa un fet semblant; la mateixa embarcació que porta les caixes d'ous d'altres països a Mallorca és la que, col·locats en embalatges del país, els porta a Catalunya.

Tot l'esforç fet pels nostres agricultors a fi de lliurar-nos de les importacions, intensificant l'explotació de les gallines, es veu contrarrestat amb aquests intrusismes marel·lols que posen en trànsit de mort el comerç honest dels nostres pagesos i de la salut pública.

Es per aquests motius que hom demana que es dictin disposicions a fi que s'obligui el comerç d'importació a què marqui al producte el nom del país d'origen i la data de l'ou, per tal que qui el compri sàpiga el què compra i el productor nacional pugui competir amb armes lícites.

Aquest procediment, que ja regeix en molts països, al nostre fóra molt ben rebut. La salut pública, a l'ensems, hi sortiria fortament beneficiada.



Notes comercials

De dia en dia augmenta l'exportació de lletuga francesa, espàrrecs i carxofes i altres verdures que de diversos pobles de la comarca de l'Ebre s'envien als mercats estrangers. Aquesta exportació ofereix la perspectiva d'un bonic negoci per a aquells agricultors.



El cupus de certificacions fito-patològiques a lliurar per a les expedicions de fruites i verdures a França, contingentades, corresponent a les comarques catalanes, ha estat distribuït per a la segona quinzena de maig tal com segueix: Secció Agronòmica de Barcelona, 200.000 quilos de fruites i 770.000 quilos de verdures; Secció Agronòmica de Girona, 10.000 quilos de verdures; Secció Agronòmica de Lleida, 20.000 quilos de verdures; de les comarques de Tarragona, no hi ha hagut sollicituds.



Producció i Estalvi

els dos grans factors de tota riquesa, s'obtenen adobant amb

Nitrat de Calç IG

Per a consultes tècniques:
Consultorio Agronómico
 de la
Unión Química y Luch, S. A.
 Carrer del 12 d'Abril, 2
 VAL·LADOLID

Rocalla EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

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

TELEFON: 20768 **ROCALLA S.A. BARCELONA** REA ESTUDIS-74 Y CANUDA-2

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE JUNY

HORTALISSES	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajta	2'00
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Carbassa francesa de bon gust	1'25
Card ple, blanc	3'00
Carbassons	1'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriusat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichón	2'00
Cogombre molt llarg, Alficós	2'50
Colinap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de set setmanes, nana	1'75
Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arriusada	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Glòria	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Col verda, arriusada, per a brotons	1'75
Col de Bruselles, per a cabdellets	1'75
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00
Col gegant farratgera, de fulles llises	1'25

Coliflor de Nàpols, de Nadal	3'50
Coliflor de Nàpols, de Quaresma	3'50
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Enciam de cabdell, blanc	2'00

	Ptes. 100 grs.
Ensiam bleders	2'00
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble, arriusada	1'25
Espàrreg gros, d'Holanda	1'00
Espàrreg primerenc, d'Argenteuil	1'00
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriusat	0'75
Meló tendral de València, primerenc	1'25
Meló groc de València, primerenc	1'25
Meló de València, tardà	1'25

Ptes.
Un quilo

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores Sucre o Llamina, primerenques	2'50
Emparradores Garrafal, morada o bisbes, mig primerenques	2'50
Emparradores de la Neu, primerenques	2'50
Emparradores, Romana o Facciosa	2'50



Col de cabdell, Holanda



Verdolaga

MONGETES PER A ESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores de la Neu, primerenques	2'50
Emparradores, Ganxet enfilador	2'50
Emparradores, Caray	2'50

Ptes.
100 grs.

Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75
Pebrot dolç, de Morro	2'50
Pebrot dolç gros, de Reus	2'50
Pebrot dolç gros, de banya	2'50
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós o Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00

	Ptes. 100 grs.
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa, fina	1'00
Síndria, molt primerenca	1'25
Síndria de Màlaga	1'25
Síndria de València	1'25
Tomàquet, de Pera	3'50
Tomàquet gros, tardà	1'50
Tomàquet de penjar	1'75
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals, decuscutat, superior	3'25
Carbassa grossa	6'00
Moresc Caragua, groc	1'50
Pastanaga blanca, Champion	7'50
Sorgo negre, sucros	1'00
Trèvol	4'50
Trèvol nano, blanc	10'00

FLORS

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

ES SEMBREN

Balsamina	Nyanos
Cannes	Perpetuïnes
Caputxina nana	Petuïnes
Clavells d'Índia, nanos	Rosa d'agost o clavell de morò
Coronàries o Reina Margarida	Rosa mística o Zinnia
Escabioses o vídues	Sensitiva
Gallardia	Tageta signata
Gelosia plumosa	Vellut o cresta de gall
Gira-sol	Verdolaga de flor
Mantell reial	

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Gesamí d'Índia
Busingolcia	Meravelles o campanetes
Carbassetes	Maurandia Barclaiana
Caputxines	Mongetes de jardí
Cardiospermum	
Dòlics gegants	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevillea suaveolens
Cobea scandens	Medeola
Dòlics llenyosos	Passionària
Llúpol	Thumbergia

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

EL CULTIVADOR MODERN

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



URALITA DRENA

BARCELONA. PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES	ADOBOS		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	"	56'00 a 57'00		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Navarra.	"	54'25 a 00'00		
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	"	26'50	Comarca	"	00'00 a 00'00		
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	25'00	Extremadura, blanquet	"	53'00 a 00'00		
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	44'00	Cruzer	"	52'50 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		
Matèria 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.	"	35'00 a 36'00		
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	25'00	Cartagena.	"	35'00 a 00'00		
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	ORDI				
INSECTICIDES I FUNGICIDES				Extremadura.	"	37'00 a 38'00	
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	16'60	Urgell i Segarra.	"	37'00 a 38'00		
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'20	Manxa	"	37'00 a 38'00		
Sofre gris o precipitat	"	10'00	MORESC				
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00	Blanc	"	56'00 a 00'00		
Sofre de terròs	100 quilos	35'00	Andalusia corrent	"	00'00 a 00'00		
Sofre en pans, refinat.	"	39'00	ESCAIOLA				
Sofre de canó.	"	48'00	Andalusia, corrent.	"	55'00 a 56'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	Andalusia, fi	"	58'00 a 60'00		
Sulfat de coure, país	"	81'00	MILL				
Acetat de plom cristall	"	230'00	Estranger	"	46'00 a 00'00		
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent.	"	140'00	Comarca	"	53'00 a 54'00		
Arseniat de plom en pols	"	250'00	ARRÒS				
Permanganat de potassa	"	500'00	Arròs Benlloc, zero	"	52'00 a 54'00		
Sosa Solvay	"	35'00	Arròs Selecte.	"	54'00 a 55'00		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	39'00	Arròs Floreta.	"	56'00 a 58'00		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	18'00	Arròs Matisat.	"	53'50 a 54'50		
PRODUCTES ENOLOGICS				Arròs Bomba, primera	"	100'00 a 105'00	
Acid cítric cristallitzat extra	100 quilos	485'00	Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00		
Acid tartàric cristallitzat país.	"	360'00	FAVES				
Acid sulfurós anhidre.	"	185'00	Extremadura.	"	00'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	150'00	Mallorca	"	41'50 a 45'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	00'00	Andalusia	"	48'50 a 49'50		
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	85'00	Turquia.	"	44'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	80'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	115'00	Eivissa	"	45'00 a 00'00		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	20'00	Mahó	"	77'00 a 00'00		
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	FAVONS				
Carbó vegetal	"	300'00	Sevilla	"	45'50 a 46'00		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Xereç	"	45'50 a 46'00		
Casaïna pura	"	300'00	Marroc	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	26'00	Italianos	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix en fideus	"	26'00	Xinesos	"	40'00 a 42'00		
Cola de peix Saliànsky	"	100'00	CIGRONS				
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00	Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	103'00 a 105'00		
Caramel concentrat	"	300'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	66'00 a 00'00		
Enofosfat bicàlcic	"	115'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	56'00 a 58'00		
Fosfat amònic	"	250'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	55'00 a 56'00		
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00	Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat	"	210'00	Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00		
Metabisulfít de potassa en pols, antiferment	"	220'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	100'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00		
Negre animal en pasta rentat	"	165'00	Orar mitjans	"	00'00 a 00'00		
Osteocola Coignet	"	515'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Sang cristallitzada	"	785'00	MONGETES				
Tani a l'èter pols extra	"	1.550'00	Mongetes València Pinet	"	82'00 a 90'00		
Tani a l'alcohol, pols extra	"	950'00	Mongetes Tranquillon	"	86'00 a 88'00		
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00	Mongetes Monquillines	"	88'00 a 00'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	650'00	Mongetes Mallorca.	"	78'00 a 79'00		
MATERIES FILTRANTS				Mongetes Castella corrent	"	125'00 a 00'00	
Amiant	100 quilos	1.400'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	132'00 a 134'00		
Celulosa extra forta	"	350'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	95'00 a 98'00		
Celulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	65'00 a 68'00		
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	Mongetes Comarca noves	"	00'00 a 00'00		
Terra de Lebrija	"	40'00	Mongetes Perles Galícia.	"	102'00 a 00'00		
CEREALS I LLEGUMS				Mongetes Bulgària	"	59'00 a 60'00	
BLAT			Mongetes Coco Sophie	"	93'00 a 95'00		
Forment de Castella	"	54'00 a 55'50	Mongetes Prat	"	98'00 a 100'00		
Candeal de la Manxa	"	56'00 a 00'00	VECES				
			Veces Navarra	"	42'00 a 43'00		
			Veces Andalusia	"	36'00 a 37'00		
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
			Ers país.	"	37'00 a 38'00		
			Ers estrangers negres	"	36'00 a 37'00		
			Fajol	"	48'00 a 00'00		
			Fesolets	"	85'00 a 90'00		
			Fesolets Castella	"	85'00 a 90'00		
			Fesolets Girona	"	130'00 a 132'00		
			Guixes	"	44'00 a 00'00		
			Llenties.	"	75'00 a 135'00		

PLAQUES CANALETA URALITA GRANONDA

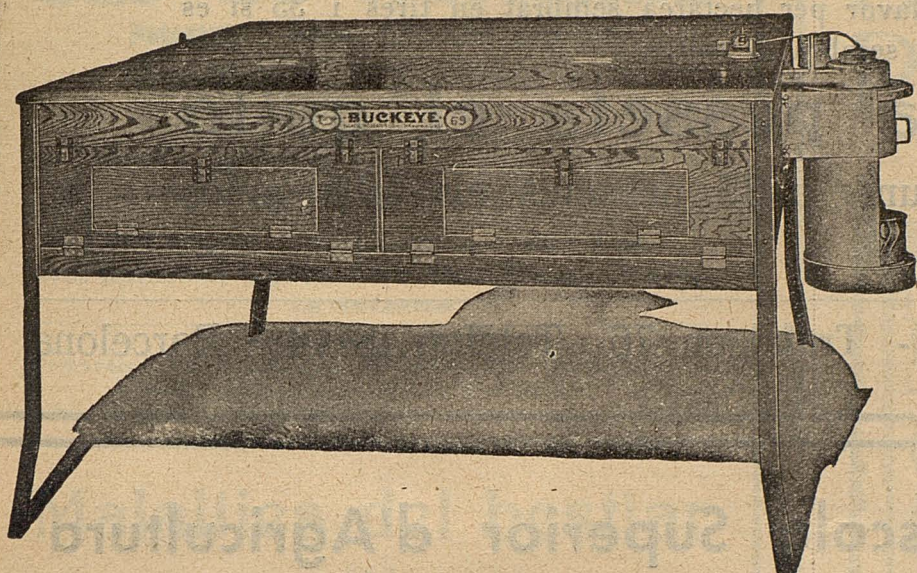
FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	80'00 a 85'00	DE PINYOLA		100 quilos	105'00 a 106'00	
Farina sensera, força.	>	95'00 a 105'00	Verd, primera		>	96'00 a 100'00	
Farina extra blanca, superior.	>	74'00 a 76'00	Verd, segona.		>	122'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	>	72'00 a 73'00	Groc, primera		>	105'00 a 00'00	
Farina Aragó.	>	00'00 a 00'00	Groc, segona.		>	79'00 a 00'00	
Farina regió	>	00'00 a 00'00	Fermentat.		>	87'00 a 82'60	
Número 3, amb sac.	100 quilos	58'00 a 00'00	Fosc.		>		
Número 4	>	43'00 a 00'00	DE COCO		>	00'00 a 00'00	
Segones	>	36'00 a 38'00	Blanc (en barrils)		>	00'00 a 00'00	
Terceres	>	35'00 a 00'00	Cochin		>	00'00 a 00'00	
Quartes	>	33'00 a 00'00	Palma		>	00'00 a 00'00	
Menut	100 litres	5'10 a 00'00	Extraflor		>	00'00 a 00'00	
Segó.	>	4'80 a 00'00	DE LLINOSA		>	125'00 a 00'00	
Segonet.	>	5'00 a 00'00	Cru (en barrils)		>	133'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS			Cuit		>	150'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinaroç, sense sac.	42 quilos	10'25 a 10'37	Incolor		>		
Garrofes negres Castelló.	>	00'00 a 00'00	SURO		El quintà	63'00 a 70'00	
Garrofes València	>	10'00 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.		>	30'00 a 35'00	
Garrofes roges	>	9'50 a 00'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.		>	15'00 a 20'00	
Garrofes Eivissa	>	8'50 a 9'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.		>	80'00 a 90'00	
Garrofes Mallorca	>	7'50 a 8'50	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.		>	50'00 a 55'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	250'00 a 275'00	Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària.		>	25'00 a 30'00	
Turtó de coco	>	36'00 a 38'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona		>	15'00 a 20'00	
Farina de llinosa	>	37'00 a 38'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera		>		
Alfals primera	>	20'00 a 0'00	VINS		Grau i	Blanc gre sat	
Alfals segona.	>	17'50 a 0'00	Penedès, de 8 a 10 graus		càrrega	1'65 - 1'75 - 1'65	
Palla llargueta	>	9'00 a 0'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus		>	1'85 - 2'00 - 1'85	
Palla curta.	>	9'00 a 0'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus		>	1'50 - 0'00 - 1'50	
Fulla d'olivera	>	00'00 a 00'00	Priorat, de 13 a 15 graus		>	0'00 - 2'50 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES			Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus		>	0'00 - 1'70 - 0'00	
Alls en forc, Cappares	12 forcs	00'00 a 00'00	Igualada, de 8 a 10 graus		>	1'65 - 1'65 - 0'00	
Primeres	>	00'00 a 00'00	Martorell, de 8 a 10 graus		>	1'80 - 1'80 - 0'00	
AMETLLES			Manxa, de 12 graus		>	1'70 - 0'00 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	315'00 a 325'00	Alacant, de 14 a 15 graus		>	0'00 - 0'00 - 0'00	
Mallorca escollida	>	330'00 a 340'00	Mistela		>	2'80 - 3'00 - 0'00	
Llargueta	>	390'00 a 00'00	Moscatell		>	3'80 - 0'00 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	>	165'00 a 00'00	ALCOHOLS		100 graus	262'00 a 264'00	
Gra Esperança primera	>	400'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus		>	245'00 a 247'00	
Comuna	>	310'00 a 00'00	Rectificats de residus vinics, 96/97 graus.		>	246'00 a 248'00	
ANÍS EN GRA			Rectificats de vi, 96/97 graus		>	138'00 a 140'00	
Andalusia	>	180'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus		>	00'00 a 00'00	
Manxa	>	180'00 a 00'00	Destil·lat de brisa		>	210'00 a 215'00	
AVELLANES			Aiguarent de canya, de 75 graus		Grau i		
Gra primera	>	00'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS		100 quilos	0'85 a 0'00	
Colliter	>	110'00 a 115'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid		>	1'60 a 0'00	
Garbellada.	>	115'00 a 120'00	Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid		>	1'55 a 0'00	
Negreta escollida	>	120'00 a 125'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid		>		
CACAUETS			VINAGRES		Hectolitre:	30'00	
Tres grans blanc primera	>	110'00 a 00'00	CLASSE CORRENT		>	40'00	
Tres grans segona.	>	00'00 a 00'00	Daurat		>	50'00	
Dos grans blanc primera	>	110'00 a 00'00	Prior.		>		
Dos grans vermells	>	00'00 a 00'00	2 en 1.		>		
Esclofolats	>	00'00 a 00'00	CLASSE VELLA		>	80'00	
COMINS			Daurat		>	80'00	
Del país.	>	190'00 a 210'00	Prior.		>	125'00	
LLOBINS			2 en 1		>		
Llobins número 1	>	50'00 a 00'00	CLASSE CORRENT		>	30'00	
Llobins número 0	>	85'00 a 00'00	De 5 graus.		>	35'00	
Llobins Alhucemes	>	140'00 a 00'00	De 6 graus.		>	40'00	
NOUS			De 7 graus.		>		
Escollides	>	125'00 a 00'00	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		El quilo		
Corrent	>	00'00 a 00'00	BOVÍ		canal	2'40 a 2'60	
PÈSOLS			Bous del país.		>	2'40 a 2'60	
Sencers	>	95'00 a 105'00	Vaques del país.		>	3'35 a 3'50	
PINYONS			Vedelles gallegues.		>	3'50 a 4'00	
Castelles	>	440'00 a 00'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.		>	3'40 a 3'50	
SAFRANS			Estaqués des de 150 quilos.		>	2'75 a 3'10	
Selecte	>	200'00 a 00'00	PORQUÍ		>		
Superior Estat	>	190'00 a 00'00	Del país blancs.		>	3'75 a 3'90	
Aragó	>	140'00 a 145'00	Valencians blancs.		>	3'75 a 3'90	
XUFLES			Extremenys		>	3'25 a 3'35	
Escollides	>	125'00 a 00'00	Mallorquins		>	3'10 a 3'15	
Colliter	>	40'00 a 00'00	CAVALLAR		>	(Variació)	
OUS			LLANAR		>		
Fayum	El cent	11'00	Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.		>	0'00 a 0'00	
Maçagan extra	>	00'00	Anyells aragonesos, femelles		>	0'00 a 0'00	
Eivissa	>	16'00	Lletals aragonesos.		>	4'80 a 4'90	
Mahó	>	17'00	Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos.		>	4'30 a 4'40	
Empordà	>	18'25	Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos		>	4'55 a 4'60	
Mallorca	>	17'50	Anyells extremenys, esquilats.		>	3'50 a 0'00	
Vilafranca.	>	21'00	Anyells extremenys, femelles esquilades.		>	3'20 a 0'00	
Turquia	>	15'00	Moltos extremenys, llana		>	3'85 a 0'00	
França	>	00'00	Anyells manxecs, vena		>	3'40 a 0'00	
Suïssa	>	00'00	Anyells manxecs, capats		>	3'60 a 0'00	
Polac	>	17'50	Anyells manxecs, femelles.		>	3'85 a 0'00	
D'OLIVA OLIS			Moltos castellans, de 12 a 14 quilos		>	4'10 a 4'20	
Corrent bo, taxat	100 quilos	171'00	Ovelles castellanés, de 11 a 13 quilos		>	3'65 a 3'75	
Corrent superior	>	179'00	Anyells castellans		>	3'50 a 3'60	
Classe fina.	>	210'00	Anyells castellans, femelles		>	4'10 a 4'20	
Classe fina extra.	>	220'00	Moltos segurenys		>	4'10 a 0'00	
			Ovelles femelles		>	3'35 a 0'00	

Rocalla MATERIAL PARA TECHAR

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

Buckeye

Construïda a Espanya



Cabuda - Ous

Pessetes

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 el 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)**

SORGO NEGRE

SUCRÓS

Farratge anual, considerat com el més productiu i útil entre els farratges verds, perquè les seves canyes contenen una bona proporció de matèria sucrosa.

Sembrat a la primavera i a començaments d'estiu, en bones terres frescals o de regadiu, produeix durant l'estiu i la tardor, tres o quatre dallades abundants.

Són necessaris 10 quilos de llavor per hectàrea sembrat en tires i 35 si es sembra al volt.

PREU: Una pesseta el quilo

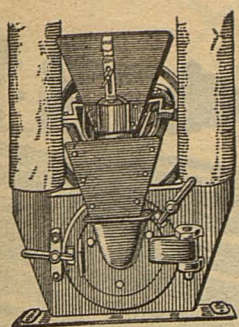
De 50 quilos en amunt, a 85 pessetes els 100 quilos

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - Barcelona

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

Fabricació d'olis, August Matons.	6'00 pessetes	me M. d'Imbert	0'75 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »	Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »	El corc de les pomes i de les prunes, August Matons	0'50 »
La reproducció i la herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »	La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »	El còlera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch	0'50 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà.	6'00 »	Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
L'ametller, Joan Salom Morera.	4'00 »	La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »	Engreixement de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
L'olivera, August Matons.	6'00 »	Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera	7'00 »	L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »	Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubiola	5'00 »	L'arrufat i el pugó del presseguer i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »	L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
La fruticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »	El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »	La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart	0'75 »	Engreixement de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »	Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	(Agotat)	L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Resum de conferències de viticultura, Eras-		Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
		L'arada Brabant, A. Daneo.	0'50 »
		La lluita contra la mosca de l'oliva, August Matons	0'50 »
		Replantació de vinyes, Llorenç Badul.	0'50 »

Demanit-se a l'Administració d'EL CULTIVADOR MODERN, Trafalgar, 76 - Barcelona



MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267

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

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciant que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

:- Preus franc d'embalatge estació Barcelona :-

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

De venda a les principals Drogueries i a la

Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.

Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletre G. :- Barcelona

Malalties del bestiar

PER

M. ROSELL I VILAR

Llibre de 300 pàgines, il·lustrat

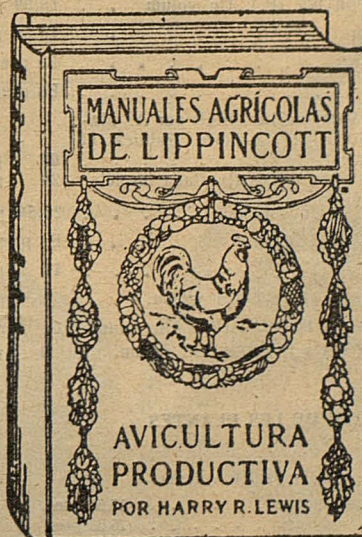
3'50 PESSETES

DEMANEU-LO A EL CULTIVADOR MODERN TRAFALGAR, 76 :: TELÈFON, 18744 :: BARCELONA

Avicultura Productiva

PER

HARRY R. LEWIS



3.ª Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes

es remet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76

Telèfon 18744 - BARCELONA

LONES
per a Segadores

LONES per a tota mena d'espardenyes.

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

LONES en colors sòlids per a veles de magatzems.

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

LONES de cotó i cànem per a diversos usos industrials.

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

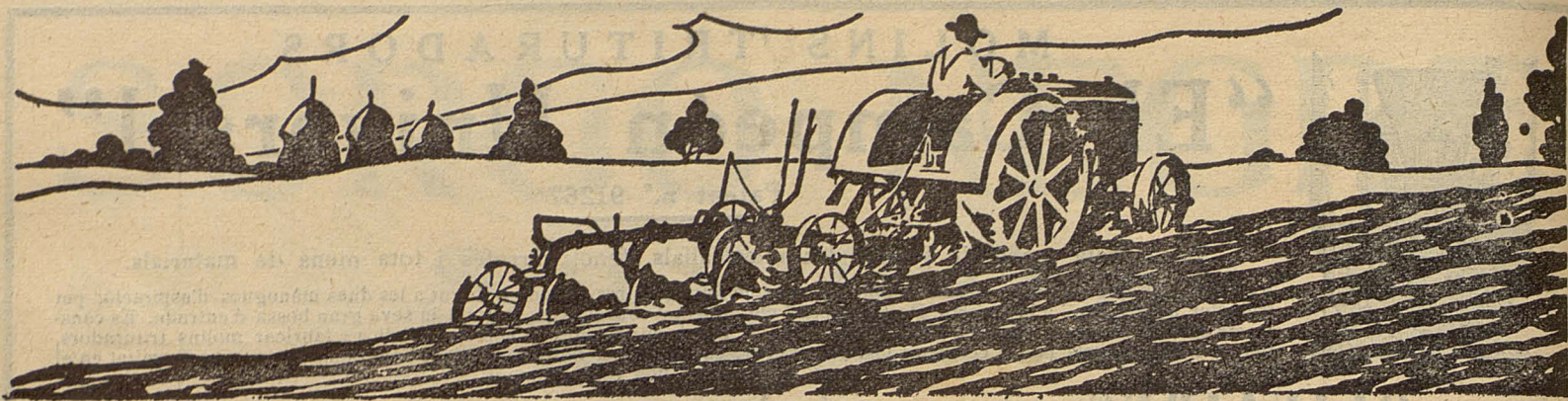
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA



IMPORTANTES OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	En premsa n. e.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícola. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Anàlisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo. SANSON. Un volum.	En premsa.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILA. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum 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 azahar. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alfortón. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

Zootecnia general. DIFFLOTH (P.). Dos volums.	32 ptes.
Razas bovinas. DIFFLOTH (P.). Un volum.	17,50 ptes.
Razas caballares. DIEFLOTH (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Ganado lanar. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Avicultura. VOITELLIER (C.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aliment. racional de los Animales domésticos. GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Higiene y Enfermedades del ganado. CAGNY i GOUIN (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Apicultura. HOMMELL (R.). Un volum.	16,50 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. DIFFLOTH (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Sericicultura. VIEIL (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Producción y doma del caballo. BONNEFONT (J.). Un volum.	15,50 ptes.
La Pesca y los Peces de agua dulce. VILLATE DES PRÜGNES (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 VILA (M.). Un volum.	9 ptes.

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

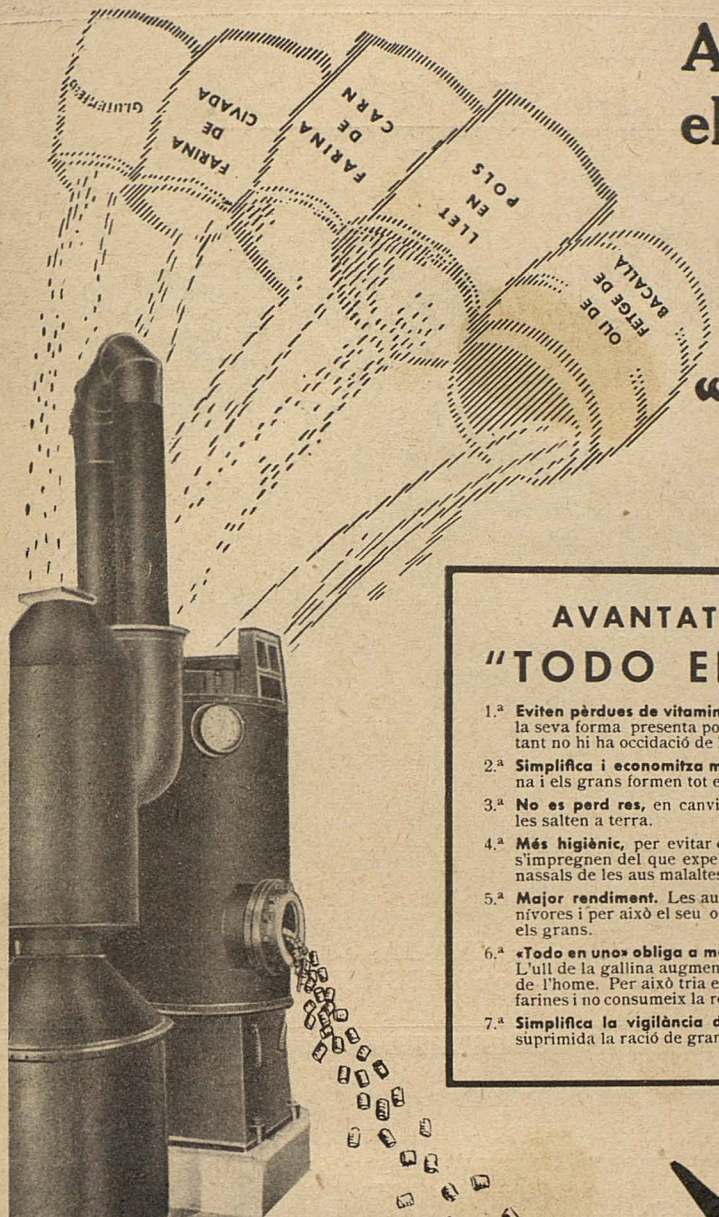
Per a les demandes, dirigir-se a la revista EL CULTIVADOR MODERN, Trafalgar, 76. Telèfon 18744 : BARCELONA

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

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

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

"TODO EN UNO"



AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

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



GARANTIA EN CADA SAC
ANÀLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

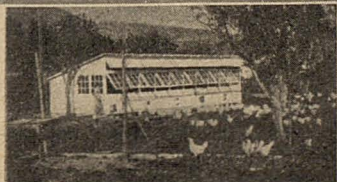
PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

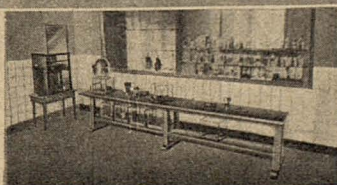
MARQUES REGISTRADES



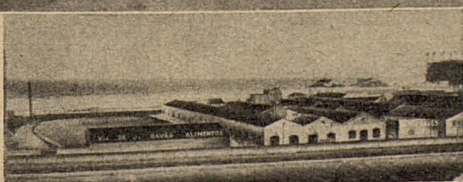
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «TODO EN UNO».



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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

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

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

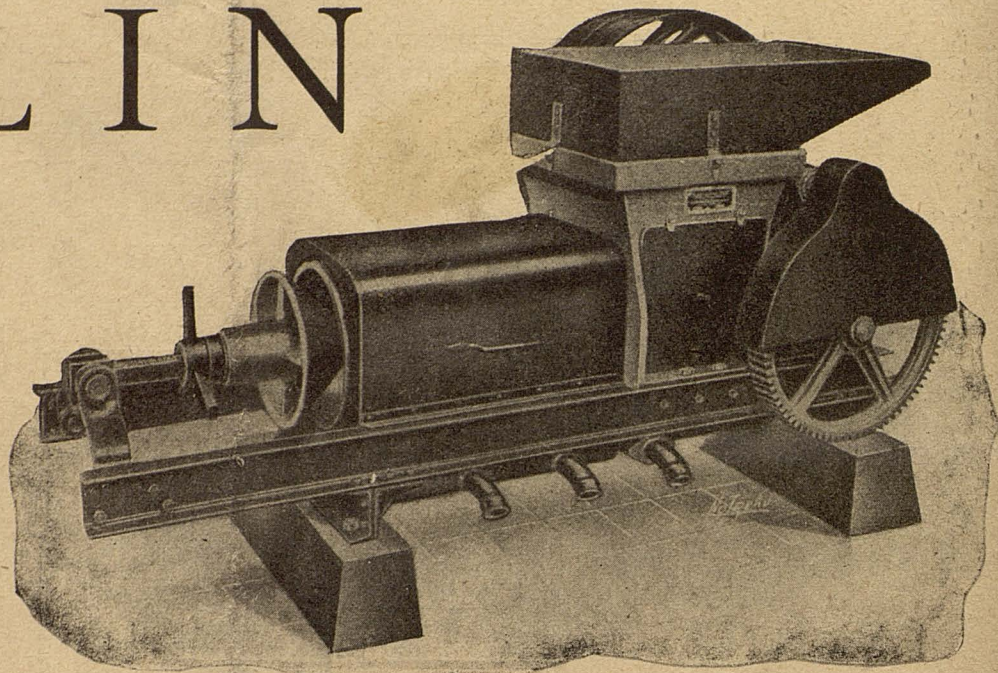
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

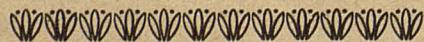
Barcelona

PER AL MILLORAMENT DE LES VOSTRES GALLINES, COMPREU A

GRANJA AVICOLA PRAT

ESPECIALITZADA EN LA VENDA DE

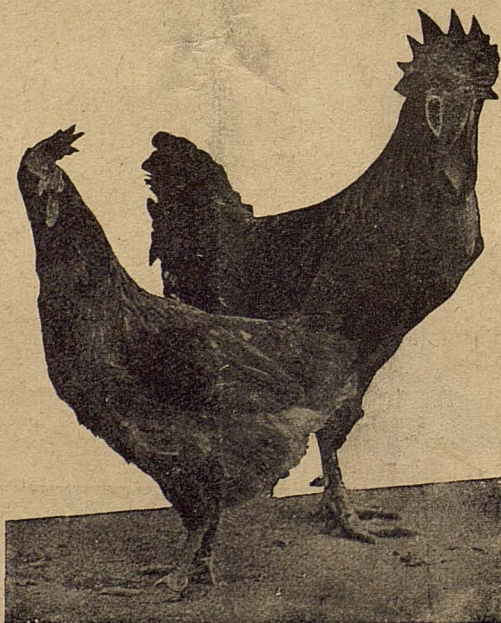
POLLETS seleccionats i POLLETES seleccionades, de tres mesos



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

Gallines PRAT

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



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

Campionats de Races nacionals

obtinguts a Madrid, París i Barcelona



Lot campió de races nacionals. Exposició Nacional, Madrid

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

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

PRAT DE LLOBREGAT
(Prov. de Barcelona)