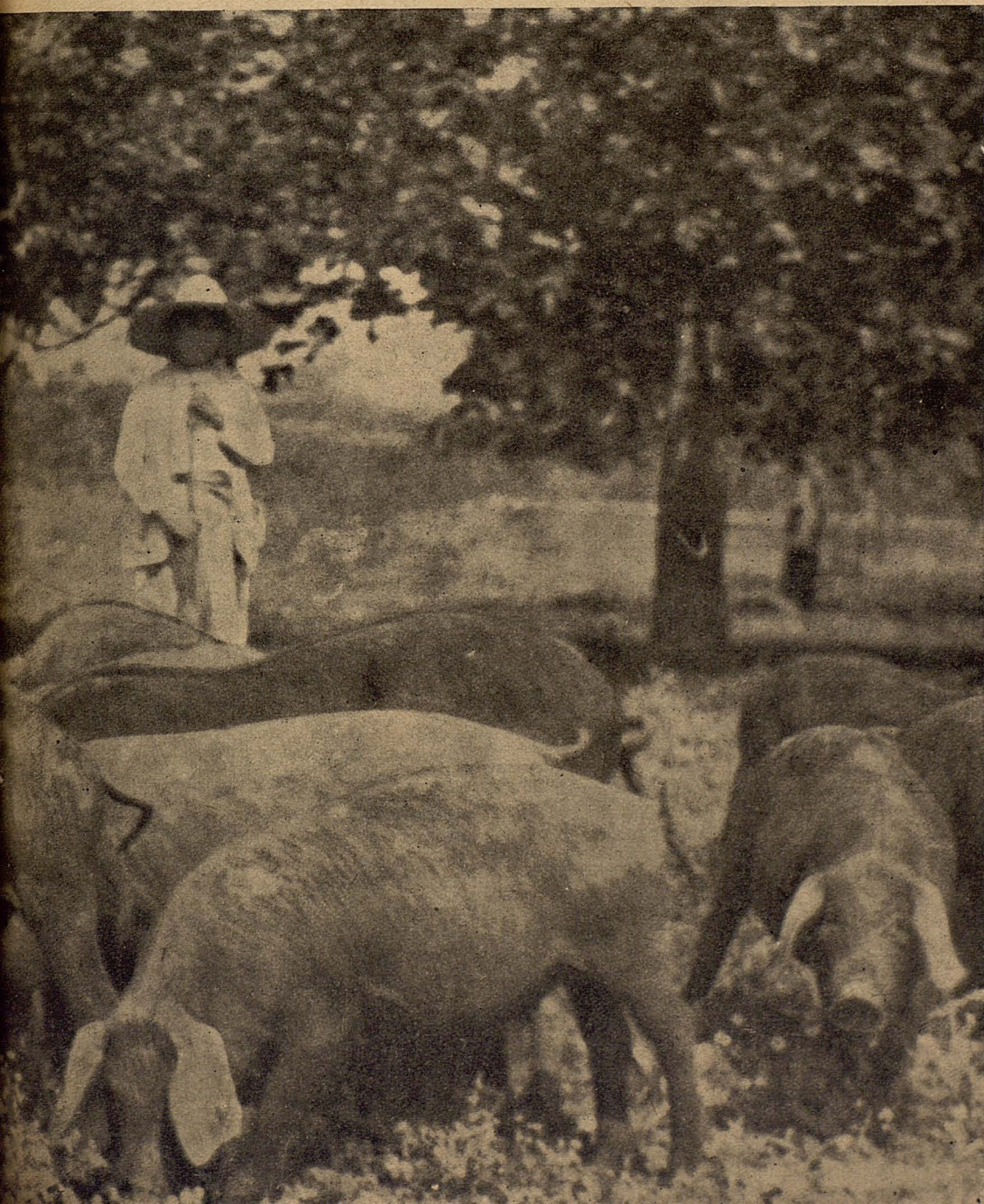


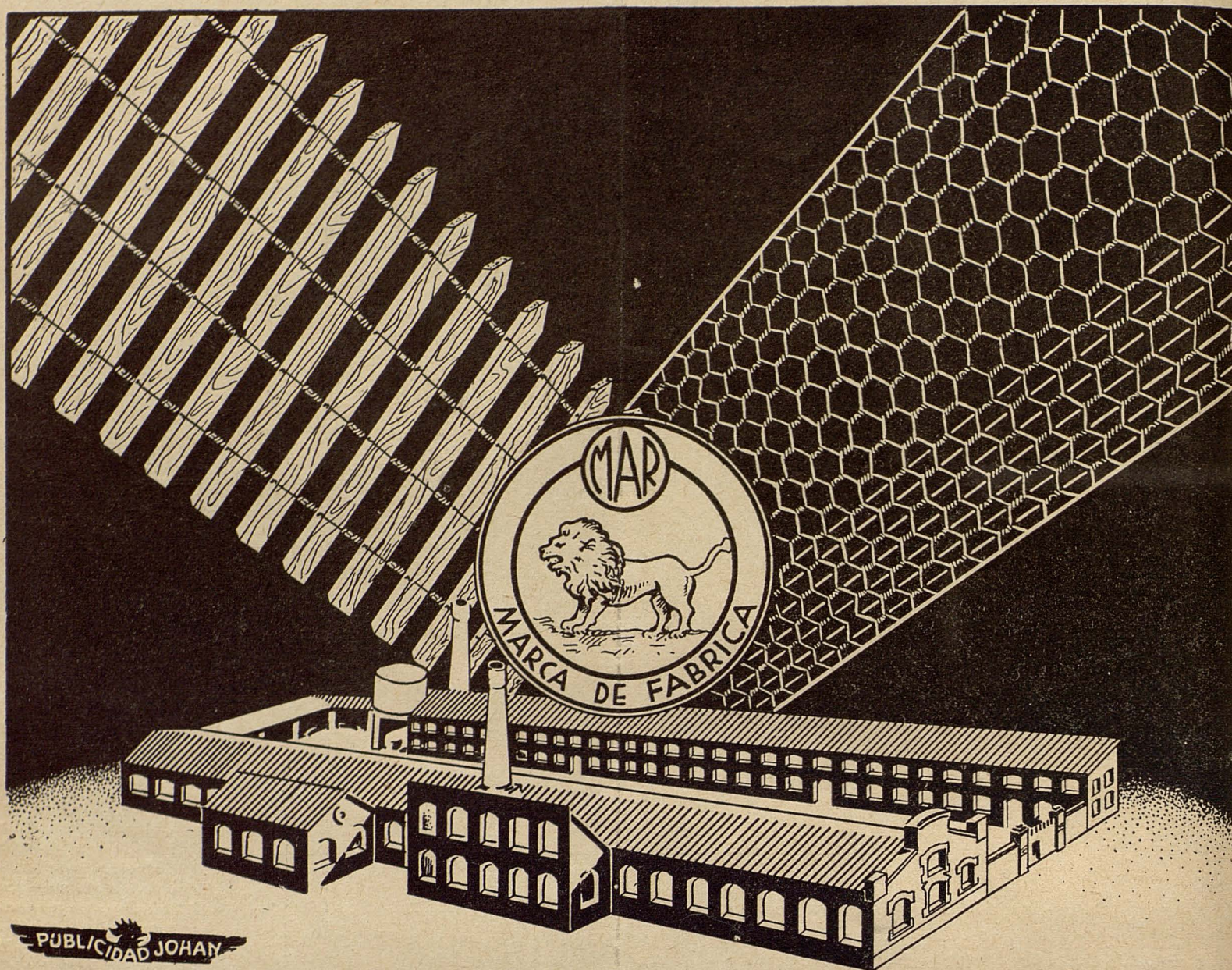
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

La Llei de Contractes de Conreu al Tribunal de Garanties Constitucionals. Text de la sentència. — La feridura o llampadura dels ceps, *Raül M. Mir*. — El conreu de la vinya pel mètode «Maroguer». — Vacunació dels porcs, *F. Valeró i Abreu*. — Coses de l'Agricultura xinesa, *M. Agramunt*. — Per a eliminar l'àcid sulfurós dels mostos i dels vins. — La tradicional «fava-da», *Miquel Codina i Farré*. — Excursió a les Guílleries. — Economia domèstica i economia social, *Pere de la Triola*. — Les erugues dels ametllers. — L'escarabat de la patata, *Josep M.^a Callís i Torner*. — Dessecació d'albercocs, *Isidre Rogent*. — Importància agrícola del litoral mediterrani, *M. Montal*. — La nostra riquesa oleícola, *Emili Pascual d'Anigó*. — El que diu la premsa: El moviment de joventuts en la pagesia catalana, *Enric Sala*. — Elogi de la masoveria, *Ll. Pons i Tusquets*. — Recerques pràctiques: Sulfatades i ensofrades econòmiques. — Paper de sarments. — Nou procediment per a netejar de gram les terres. — La poma, fruita sana, higiènica i alimentosa. — Notes informatives: Els bladers catalans. — Exposició de clavells. — El Sindicat Agrícola d'Agramunt i comarca. — Per a l'exportació dels nostres vins. — La valoració del vi. — L'Assemblea vitícola de la U. S. A. — Conclusions de la conferència sobre els mètodes d'anàlisi de vins. — Llibres. — Calendari de sèmbrs. — El mercat.

Porcs de raça Mallorquina. (Vegeu l'article Vacunació dels porcs).





PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

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

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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

ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128

TELÉFON 52237

BARCELONA

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

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

ELABORACIONS ESPECIALS

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

Farina de peix, les qualitats més se-
lectes, importades d'Escandinàvia.
Farina d'ossos, tri-esterilitzada i pe-
lada.

Farina de carn, de les més impor-
tants frigorífiques del món.

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
90% DE CLARORAT DE CALS

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 SACA 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 - Crescudo N.º 3 - Engreix
N.º 4 - Posta N.º 5 - Normal

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

ALIMENTS CONCENTRATS

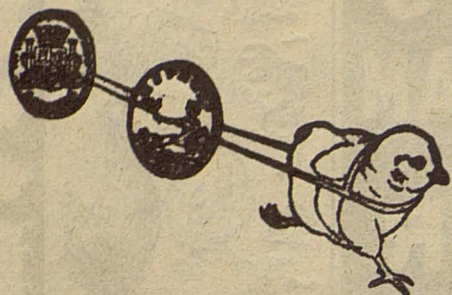
NUTRE-Avícola NUTRE-Concentrat
NUTRE-Porquí NUTRE-Bovi

DESINFECTANT
INIECTICIDA

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

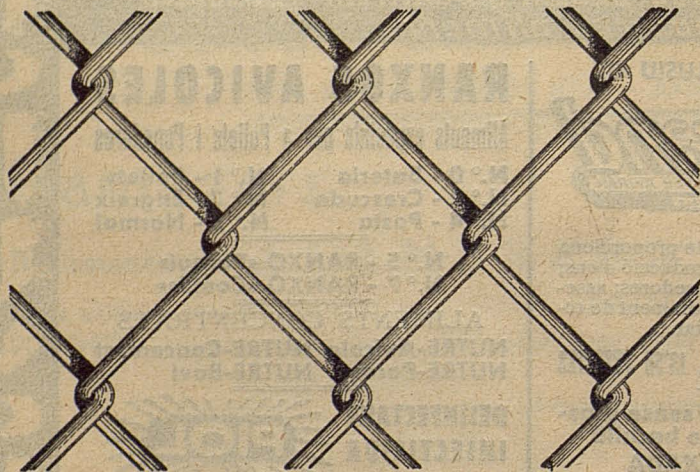
Intervencions en compra-venda de finques:
Projectes d'explotació agrícola: Valoració de
finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments con-
tra plagues del camp: Estudis i fórmules d'a-
dobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Es-
tadística econòmica de mercats: Aixecament
de plànols: Plantacions de fruiterars: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

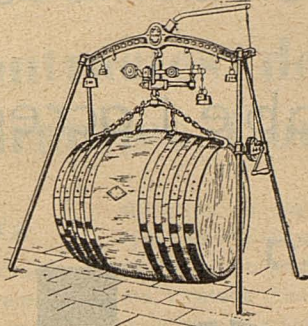
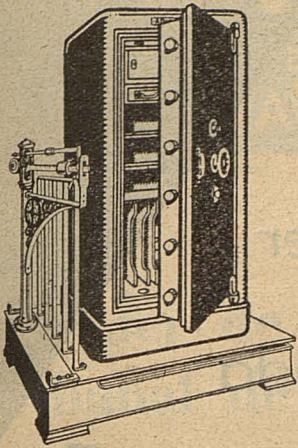
SOCIETAT ANONIMA

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

5

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE
Llagas de toda naturaleza



ARSÉCALINE
Asma, anemia, fatiga



UNGUENTO ROJO
Para caballos, toros y de otros varios



EMBROCACION
Fortifica los músculos

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

CONILLS

Tenim existència per a la REPRODUCCIÓ DE LA RAÇA

PENEDÈS

ACREDITATS -- SET ANYS DE SELECCIÓ
Pesen dos quilos al moment de servir-los. - 6 ptes. exemplar



Granja MAURICI
Sant Sadurn de Noya



GUERRA ALS CADELLS

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

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

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

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

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

MANERA D'EMPRAR EL CADELLMAT

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

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

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

Pugons - Erugues

ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB

NICOTINA INSECTICIDA ESTRELLA

:: MARCA ::



REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions - Preus mínims

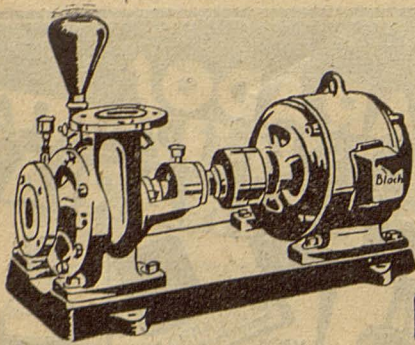
S'expedeix en tres formes: NICOTINA PREPARADA "LA ESTRELLA", a la qual sols s'hi ha d'afegir aigua. - NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té 97 per 100 de substàncies actives. - SULFAT DE NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té, almenys, el 40 per 100 de substàncies actives.

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, Llàlria, 11.

Miquel Casals, Llavanes. - S. Suñé Ribera, Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, Manresa. - Francesc Miró, Martorell. - Josep Antic, Mataró. - Martí Fité, Mataró. - Kosend 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'ENGRÓS:
FRANCESC NUBIOLA. - Corts, 648, pral., 1.ª (xamfrà Claris)
Telèfon 11087 - BARCELONA



¡Agricultors!

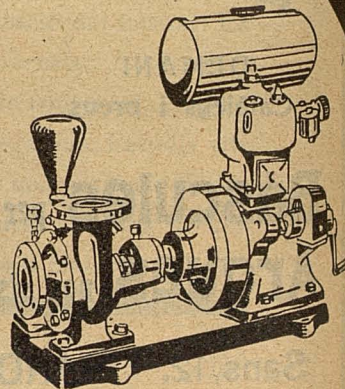
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

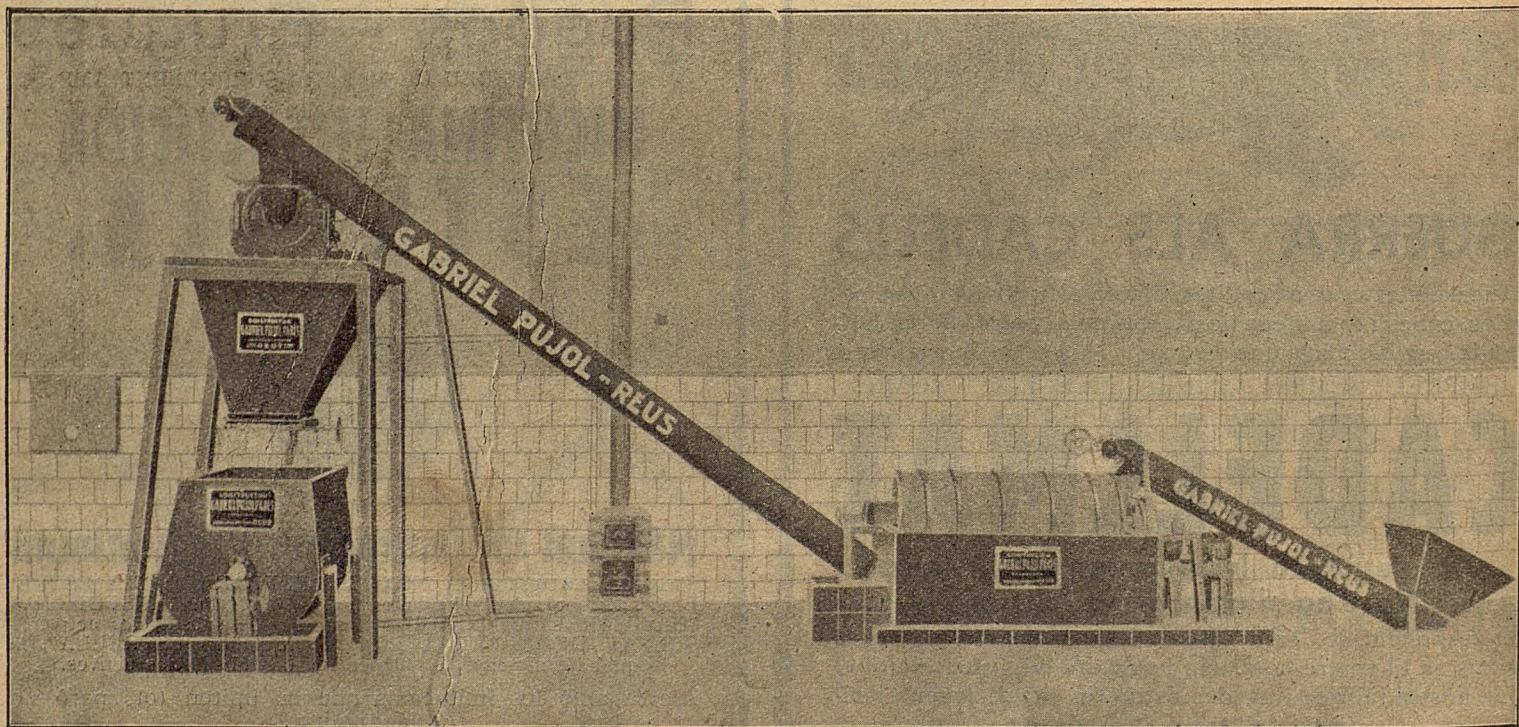
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



Instal·lació completa per a rentar, trinxar i batre les olives

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

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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XVIII - NUM. 5

JUNY 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

La Llei de Contractes de Conreu al Tribunal de Garanties Constitucionals

TEXT DE LA SENTÈNCIA

«FUNDAMENTOS LEGALES.—Primero: Por lo que a la extemporaneidad del planteamiento de la cuestión de competencia se refiere, es decisivo para juzgarlo la naturaleza del organismo que conoce de ella, la índole procesal del acto que la inicia, el procedimiento a que da lugar, la controversia que provoca y la clase y efectos de la resolución que la determina, características todas ellas de una función de jurisdicción, que no debe substraerse al imperio de aquellos principios de forma que, al regular la actividad del órgano que la cumple y de las partes que ante él actúan, representa una garantía para todos.

Son de aplicación estricta a este respecto de la esencia procesal de esta clase de conflictos y de los actos particulares que los integran, los artículos 1, 14, 20, 22, 54 a 59 de la ley orgánica de este Tribunal y aún la rúbrica general del título noveno de la misma. En este supuesto, el descuento de los días inhábiles del plazo a que se refiere el artículo 56 de aquélla, es una consecuencia de su carácter, no estorbada por norma prohibitiva contraria y aconsejada más bien por razones de analogía, conformidad y respeto a la buena fe.

Segundo. La cuestión de fondo ha sido planteada en torno a la naturaleza de la ley de cultivos, discutiéndose si es legislación civil, si pertenece a la social, si es más bien un acto de política o acción social agraria, o si, independientemente de todo esto, regula materias sometidas por imperio de la ley de bases de la reforma agraria al poder legislador del Estado. Se ha debatido asimismo si particulares instituciones de la indicada ley, como los registros de contratos de cultivos, la inscripción y el mismo derecho de adquisición y las Juntas arbitrales que instituyen invaden o no materias constitucionalmente reservadas a la legislación estatal.

Es de aplicación general a todas estas cuestiones, porque delimita el examen que de cada una de ellas puede y debe hacerse, la consideración de que llega a conocimiento de este Tribunal el trámite de una simple cuestión de competencia legislativa que, significando una contienda de límites entre las actividades de distintos órganos, impide la crítica del contenido, orientación y criterio con que uno de ellos regula una cuestión que a juicio del otro no tenía poder para conocer ni tratar cualquiera que fuere la

dirección en que lo hiciere, resultando indiferente a estos solos efectos de la cuestión de competencia que la ley de cultivos, objeto de la misma, estatuya o no de conformidad con otras de indudable competencia del Estado, porque de lo que se trata es sencillamente de saber si el Parlamento catalán podía o no legislar sobre materia agrícola, vistos los poderes que en este orden tiene reconocidos en la Constitución.

Y cuantas referencias se hagan a preceptos de la ley regional atacada y a otras del Estado no se encaminan a descubrir coincidencias o disparidades sino simplemente a destacar la identidad fundamental de la materia, objeto de la regulación.

Tercero. Los poderes de las regiones autónomas, en orden a la legislación civil, tienen, entre otras, la limitación de no poder legislar sobre las bases de las obligaciones contractuales y ya se consideren éstas como las generales y comunes a todas clases de contratos (que son las de los títulos primero y segundo del libro cuarto del Código civil), o ya se extiendan además a las propias de cada una de aquellas categorías y aún las de cada contrato en particular, es evidente que la ley de cultivos en cuestión, al estatuir sobre la autonomía de la voluntad, sobre la forma, sobre los defectos del contrato entre partes y para tercero, al limitar su objeto, al dar efectos reales a este contrato y al instituir el derecho de adquisición, ha legislado sobre materias propias de las bases de los contratos, reservada por el artículo 15 de la Constitución al Estado español.

Pero como, además, por restringido que se suponga el concepto de «bases de las obligaciones contractuales», cuya legislación corresponde al Estado, habrá de estimarse que el concepto implica por lo menos la existencia de los elementos necesarios de la relación contractual, esto es: los contratantes, cabrá discutir la medida en que la nueva orientación en materia contractual impone limitaciones crecientes a la libertad de los contratantes, sin que por eso deje de existir el contrato determinado por el consentimiento; pero cuando en este itinerario de la restricción se llega a eliminar, como hace el capítulo quinto del contrato de la ley de cultivos, uno de los elementos de la relación contractual, transformando al cultivador en propietario mediante el restablecimiento de un derecho de adquisición, es la misma relación contractual la que desaparece, quedando substituída por otra figura jurídica de carácter necesario. Y así se alega que, si los em-

bates de la legislación social imponen, como es cierto, esa transformación de los contratos y esa substitución de las obligaciones de carácter voluntario por otras de carácter necesario, se reconoce que la evolución de las bases de las obligaciones contractuales se debe a una exigencia en cuya apreciación, por ser de carácter social, es el Estado el único competente. De este modo, la confluencia de dos conceptos—el de bases de las obligaciones contractuales y el de legislación social—podrían diseñar el área de competencia reservada al Estado. Así, de un modo ligado, es como cabe interpretar los dos conceptos, porque ligados aparecen en la ley del Parlamento Catalán y es ello lo que explica que situaciones reguladas originariamente por el derecho civil ingresen en la órbita del derecho social.

Y por último, si a pretexto de regular cada contrato en particular, se admitiera la posibilidad de estatuir sobre materias como las indicadas, se abriría un camino quizá lento pero absolutamente seguro para legislar sobre los principios o bases de las obligaciones contractuales, vaciándose poco a poco de contenido, por lo que a las regiones autónomas se refiere, el poder del Estado sobre aquéllas.

Cuarto. La legislación social está atribuída al Estado sin reserva de ninguna clase, por el texto constitucional y si su característica en esta esfera particular de la contratación se fija principalmente en la consideración del contratante, no como individuo aislado, sino como miembro o parte de una clase o estamento y en este caso concreto, como perteneciente a la de cultivadores de precio ajeno o a la de propietarios del cultivador, es evidente el carácter social de esta ley de cultivos, que impone la división por clases para la formación del órgano jurisdiccional que interviene, no sólo en funciones de este tipo, sino en otras de carácter dominical que ejerce unas veces suplantando al propietario y otras substituyéndolo.

Si la característica social de esta ley está en su designio de regular el trabajo como tal, resulta también clara esta naturaleza de la ley en cuestión, puesto que el de cultivo es el núcleo y esencia de sus preceptos, el trabajo la norma de algunas de sus limitaciones y el trabajo precisamente directo del cultivador o de sus ascendientes o descendientes directos, hermanos, cónyuge o hijos adoptivos, es el título o condición «sine qua non» para el ejercicio del derecho más importante que aquélla concede al cultivador: el de adquisición de la propiedad de la tierra.

Y si el carácter predominante social de una ley se ve en su tendencia a proteger la economía o socialmente débil para igualar de hecho en la vida de relación aquellos individuos o clases que la concepción abstracta de la economía liberal

suponía en igualdad de condiciones para contratar, es también indudable esta cualidad social de la mencionada ley, que favorece al cultivador en lo referente a precio, duración del contrato, revisión de condiciones y mejoras, con el derecho de adquirir la finca, incluso con independencia de la voluntad del propietario de la misma.

Que el cultivo de la tierra sea uno de los factores de la producción, a cuya relación económico-jurídica se refiere el artículo 46 de la Constitución, que como tal está sometido a lo que exija la necesidad social a que alude el 44, que incluso está afectada por disposiciones de carácter internacional que extiende su protección en esta materia, en la escasa medida que lo consiente la falta de uniformidad de condiciones en que el problema se plantea en los diferentes países, no podrá ser negado en el estado actual de estas cuestiones.

Quinto. En lo que a política y a acción social y agraria se refiere, la región autónoma catalana tiene reconocido en el artículo 12 del Estatuto la legislación exclusiva y ejecución directa, con la limitación empero de respetar las bases mínimas sobre montes, agricultura y ganadería en cuanto afecte a la defensa de la riqueza y coordinación de la Economía nacional, a que se refiere el número quinto del artículo 15 de la Constitución. Es, pues, evidente que, aún en el ejercicio de aquellas funciones más ampliamente atribuidas a la región autónoma, debieron sus poderes que acomodarse a lo prescrito en unas bases mínimas previstas en el artículo 19 de la Constitución en las cuales quedará garantizada la riqueza que representa la propiedad y el trabajo y debidamente coordinados en todo el territorio de la República. Estos fundamentalísimos factores de la Economía nacional, la más eficaz garantía de la riqueza de las regiones autónomas y de las que sean sometidas al régimen común, estará siempre en una ordenación mínima de carácter general que permita, no obstante, el desenvolvimiento, por los organismos regionales, de aquellos extremos que respondan a características propias y específicas de cada uno de sus territorios. La limitación constitucional que en esta materia impone el número 5 del artículo 15 del texto fundamental, representa, pues, la salvaguardia de toda la agricultura nacional frente a posibles, y en cierto modo explicables, tendencias egoístas particulares.

Sexto. Implica la ley del Parlamento Catalán, en cuanto regula el llamado derecho de adquisición, el ejercicio de un derecho semejante al de expropiación por causa de utilidad social, materia también reservada al Estado. No se establece, es cierto, en beneficio de la colectividad, sino en beneficio de los cultivadores. Pero, en lo que afecta al propietario, es por la obligatoriedad con que se le exige la transmisión de la propiedad, verdadera expropiación indemnizada y con un fin de utilidad social, más concretamente, de clase social: la de los cultivadores. Importa poco al propietario que el adquirente sea el cultivador o la colectividad: lo indudable es que se le expropia sin posibilidad jurídica de que prevalezca su voluntad en contrario. Y no es posible tampoco explicar este hecho fundándolo en el derecho civil ni considerándolo como materia contractual.

Séptimo. Siendo la legislación procesal de aplicación general en toda la República, la creación de unas juntas arbitrales que, aparte facultades dominicales sobre los precios arrendados, las de revisar los contratos de arrendamiento y las de fijar el precio que el arrendatario ha de pagar por las fincas a cuya venta obliga al pro-

pietario, tiene también las de conocer privativamente y de resolver en primera instancia todas las cuestiones planteadas en la aplicación o en la interpretación de la ley de cultivo, con una competencia determinada exclusivamente con arreglo al criterio territorial, en forma y con el nombre de juicio, con recurso de apelación e integradas por un presidente y cuatro vocales, designados aquél por Concurso de apelación por el Gobierno de la Generalidad y éstos, no por las partes de litigio, sino por las personas inscritas en los Ayuntamientos como propietarios y cultivadores, había de suministrar un motivo especialmente grave de incompetencia legislativa. Porque es crear un órgano jurisdiccional con competencia determinada, que es la que precisamente se substrahe al que, según la ordenación general del Estado corresponde el conocimiento y decisión de las contiendas que se originen entre cultivadores y propietarios de fincas rústicas, legislándose así sobre materia procesal, atribuida al Estado por disposición expresa del artículo 15 de la Constitución. Las Juntas arbitrales suponen, por su organización y funcionamiento, la supresión total de la jurisdicción del Estado en la región autónoma, pues hasta el recurso de apelación que contra las resoluciones de aquella que se concede se substrahe al conocimiento del órgano estatal a tal fin instituido, que es el Juzgado de primera instancia por audiencia del territorio, atribuyéndolo, en cambio, al Tribunal de Casación de Cataluña, con infracción del artículo 11 del Estatuto, que, mientras no se derogue, obliga a la Generalidad a organizar la Justicia de acuerdo con los preceptos de la Constitución de las leyes procesales y orgánica en el Estado.

Reducido el problema a los límites de una discrepancia en la ejecución de un servicio delegado que tiene para alegar a este tribunal el cauce del párrafo segundo del artículo sexto del Estatuto, lo impide el propio precepto estatutario que asigna el remedio que instituye a la ejecución de las materias a que se refiere el artículo quinto en ninguna de las cuales se encuentra la referente a la administración de Justicia.

Octavo. La materia hipotecaria está atribuida al poder del Estado en los párrafos primero del artículo 15 del texto constitucional, con la poca acertada denominación de «Ordenación de registros e hipotecas», en la que es forzoso entender comprendida toda la materia tratada en nuestra legislación hipotecaria que, a pesar de este nombre concreto, abarca algo más que la simple relación de las hipotecas. E instituyéndose en la ley de cultivos, bajo la denominación de anotación preventiva, una verdadera inscripción provisional es menester entender que esa creación, como materia propia de la legislación del Estado, independientemente de las características con que en la ley regional aparece regulada, sin que obste a ello la amplitud de los términos del artículo 14 del reglamento hipotecario, puesto que al decidir la inscribibilidad de los actos a que se refiere, es función del órgano del Estado que sólo puede ser condicionado en el ejercicio de la misma por el poder de quien emana su institución, en tanto una operación de delegación o traspaso de servicio que desempeña no le someta a los organismos regionales y el poder de clasificación atribuido al Tribunal de Casación de Cataluña, tiene que ejercerse dentro de los límites de la propia ley hipotecaria en materia estricta de derecho regional y como la Dirección General de Registros lo realiza en materia de derecho común en todo el territorio de la República.

Por lo que al registro de contratos del artículo

9 de la Ley se refiere, instituido sin efectos hipotecarios ni jurídicos, no representa invasión de las facultades del Estado.

Noveno. En lo que respecta a la competencia para regular las materias que forman la entraña de la Ley de Contratos de Cultivos, aprobada por el Parlamento Catalán, resulta patente que, mediante la Ley de Bases de 15 de Septiembre de 1932 para la implantación de la reforma agraria la ha asumido plenamente el Estado.

Los efectos de esta Ley los extiende, inequívocamente, la Base 2 «A todo el territorio de la República». Aún la Base 3 prescribe que la ejecución de la Ley, «Quedará encomendada al Instituto de Reforma Agraria, como órgano encargado de transformar la Constitución rural española» y en la medida en que la legislación sobre arrendamientos rústicos sirve a un propósito de reforma social y agraria, de alcance general y necesaria para fines de redistribución de la propiedad y con objeto de regular situaciones de clase social, entra de lleno en la esfera de esta ley de bases, la cual ha querido conferir una fisonomía unitaria —propia, ciertamente, de las leyes sociales—, en el conjunto del país a las instituciones que ordena.

En la base 22 de la misma ley de la reforma agraria se asimila la «rabassa morta» a censo, cuya redención regulará una ley de inmediata promulgación; y los arrendamientos y las aparcerías se considerarán como objeto de otra ley que ha de articularse con sujeción a preceptos que se señalan en el mismo párrafo de la base que se con-signa al principio.

De este modo, el Estado ha adquirido solemnes compromisos de legislar en tales materias. No bastaría, como alega la Generalidad de Cataluña, en su escrito de comparecencia en el recurso, que el Parlamento catalán respetase fielmente la base 22 de la ley de reforma agraria, pues lo que esta base implica es la exclusión de toda actividad legislativa que no emane del propio Estado.

En todo caso, la vía legal sería la señalada por el artículo 19 de la Constitución, invocado por la región autónoma en apoyo de su derecho a estatuir, por la ley o por ordenanza en las materias reguladas por una ley de bases, aunque es lo cierto que la ley de bases a que se refiere el artículo no es de carácter genérico, sino que con tal frase se designa, como resulta del análisis y del enlace de todos los párrafos del artículo, aquella ley específica que contenga las bases que el Estado fije a «las disposiciones legislativas de las regiones autónomas, cuando así lo exigiera la armonía entre los intereses locales y el interés general de la República». Los requisitos señalados a esa ley —apreciación previa de su necesidad por el Tribunal de Garantías Constitucionales y aprobación por las dos terceras partes de los diputados— son exigidos en razón a su carácter regulador de la actividad legislativa de las regiones autónomas, constituye para éstas una garantía y sirve de vehículo a una necesidad de armonización que el Estado estima y establece.

Décimo. Y aunque se admitiera, en hipótesis, que en el reparto de competencias entre el Estado y las regiones, tal como se formula en los artículos 15 de la Constitución y 12 del Estatuto de Cataluña, existieran equívocos que el cotejo de las disposiciones no permitiera desvanecer (posible contradicción, Vt. Gr., entre el concepto de «Legislación social», atribuida al Estado por la Constitución y el de «Política y acción social y agraria», atribuida por el Estatuto a la región autónoma), no sería preciso siquiera plantear el problema de si, dada la contradicción, debería exa-

minarse el Estatuto a la luz de la Constitución para eliminar el criterio interpretativo que sacrificara o precisara la amplitud de las fórmulas constitucionales. En la propia Constitución se contienen dos preceptos de carácter general que consagran la primacía del derecho del Estado y que son aplicables cuando las dudas suscitadas hagan preciso emplear el método de las presunciones. Son los formulados en los artículos 18 y 21. Consagra el primero el principio de la competencia del Estado en cuantas materias que no estén reconocidas explícitamente en su Estatuto a la región autónoma. Y añade el artículo que el Estado «podrá distribuir y transmitir las facultades por medio de una ley». Es decir, que el Estado es, en la economía de la Constitución, el receptáculo que expresamente no transmita, pues la mecánica constitucional, en efecto no responde al criterio de los derechos reservados a las regiones autónomas, sino al de la delegación de derechos originarios del Estado.

Pero si el citado artículo 18 enjuicia el momento estático de las relaciones entre el Estado y las regiones (el de distribución de competencias), el artículo 21, al establecer que «el derecho del Estado español prevalece sobre el de las regiones

autónomas en todo lo que no esté atribuido a la exclusiva competencia de ésta en sus respectivos Estatutos», atiende al momento dinámico de la relación en el cual se hace necesario afirmar una primacía, con ocasión de un conflicto que es preciso decidir.

Así, cuando la duda surge sobre si una materia ha sido o no atribuida a la exclusiva competencia regional, la presunción jurídica a que en la última instancia hay que apelar, se muestra favorable al Estado.

Como por otro parte la representación conjunta del Estado y de las regiones autónomas, en cuanto a tales, sólo encuentra expresión constitucional en el Tribunal de Garantías, corresponde a éste acentuar la coordinación mediante las directivas constitucionales que se orientan en el derecho de aplicación general.

Por todo lo cual, el Tribunal de Garantías constitucionales falla:

Que debe declarar y declara: Que el Parlamento de la región autónoma catalana carece de competencia para dictar la Ley sobre Contratos de Cultivo de 11 de Abril de 1934, siendo en consecuencia nula esta Ley y todos los actos de ejecución de la misma.

La feridura o llampadura dels ceps

La feridura o llampadura dels ceps, coneguda dels nostres ampelògrafs amb el nom d'*esca*, es manifesta amb la mort brusca i sobtada d'aquests en el curs de la seva vegetació. Aquest accident pot ésser provocat per diferents causes: vents violents, fortes sovellades, eixuts intensos, però en la majoria de casos i en el particular de l'*esca*, s'ha d'atribuir a una espècie de tumor o abscessos esponjós en la regió de soldadura dels ceps empeltats, abscessos que determina el desenvolupament d'un bolet de la família dels polípters, el *Sterium necator*, el qual s'endinsa en fer acte de presència a l'esmentada soldadura, en els òrgans dels ceps per les ferides que s'hi produeixen, ja en podar-los, ja per accidents que sobrevenen.

Tant les noves plantacions com les que compten 15 ó 16 anys, poden sofrir aquesta malaltia, sobretot si són formades sobre peus americans, molt més exposats que les constituïdes amb peu franc de vinífera (europea) sense empeltar. Els ceps colpits per la feridura solen presentar-se isolats o a claps, i solament d'una manera excepcional, en extensions seguides.

Quan té lloc l'accident, el cep afectat comença per detenir totalment la seva creixença o bé les seves sarments sobtadament i d'una manera brusca s'assequen. En les vinyes de 3 a 4 anys d'empeltades, un seguit de ventades fortes o de dies calorosos solen ocasionar la pèrdua del cep a causa de la llampadura. Tractant-se de vinyes de més anys,

hom ha d'atribuir el mal al desenvolupament de l'esmentat *sterium* a les soldadures de l'empelt. Totes les espècies o menes de ceps estan subjectes a sofrir la feridura, si bé l'ordre de sensibilitat pot establir-se com segueix. Ripàries amb llurs híbrids, Berlandieris amb llurs híbrids, com igualment els Rupestris amb llurs combinacions, essent més resistents que les espècies americanes les viníferes o europees.

El medi o clima també deixa sentir la seva influència. Si les vinyes estan exposades a l'acció dels vents del nord o del nord-est, solen resultar més perjudicades que les que es troben arrecerades o protegides per l'accidentat del terreny o altres circumstàncies, les quals contribueixen a què la feridura no sigui tan freqüent.

Descalçant els ceps emmalaltits i posant al descobert el peu de les soques, en ésser aquestes reconegudes, es pot fàcilment comprovar la total destrucció de l'escorça a la base dels empelts, que ocupa la part morta, 10 ó 15 centímetres; mentre que la part inferior i superior a aquestes extensions, tant dels peus o porta-empelts, com les parts dels eixarts, segueixen mantenint-se fresques, sanes i vives. La part destruïda es deté a la ratlla de la soldadura; en aquest indret l'escorça morta i mig podrida és fosca i sol estar coberta d'una floridura blanca, que no és altra cosa que les fructificacions del bolet paràsit. En aquests casos, la feridura és provocada per l'*esca*.

Anem ara a assenyalar la feridura ocasionada per altres circumstàncies.

D'aquestes cal fer esment, d'una manera particular, de la següent: la de les vinyes establertes en terres ben roturades i en anys molt eixuts. Si en aquest cas els porta-empelts són de Ripària, hom pot veure el desenvolupament notable de les arrels d'aquest porta-empelt, per poc que la terra sigui de bona qualitat. La normal expansió del sistema radicular va allargant-se en tant que la humitat del terreny no és excessiva, sobretot durant els primers anys i abans que el terreny no s'hagi tornat a atapeir. Si sobrevé després un any de moltes pluges, que deixin excessivament negades les terres per damunt de les arrels, pot succeir que l'excés d'humitat afecti les arrels més fondes, de moment, fent que pateixin, i si el sofriment dura massa, determina la mort total de la vinya o de bona part de ceps. Quan això esdevé, de moment els ceps no delaten cap senyal de sofriment; és que la planta segueix mantenit-se encara en un medi humit i és poca l'aigua que es perd per evaporació. Però el canvi sobrevé a l'any següent en iniciar-se la brotada. Es aleshores quan el mal ja es manifesta i d'una manera més o menys perceptible, segons sigui l'estat de les arrels. La força de la brotada s'atura i fins en els casos d'una brotada normal, tot de cop i d'una manera brusca, la vegetació després de pansir-se acaba per assecar-se.

Solen sovintejar més aquests casos després de ventades violentes, diades molt caloroses i de sovellades fortes, el qual fa que per efecte de tals accidents les pèrdues d'humitat acostumen ésser molt intenses, fins a deixar desproveïdes les terres i els ceps de l'ambient de frescor i d'humitat que feia sostenir llur vegetació.

Els casos de feridura, per aquests motius, solen ésser més visibles en les terres de subsòl atapeït i compacte, que allà on les terres es mantenen flonges.

En establir vinyes noves, és fins a cert punt possible prevenir-les de la feridura mitjançant la precaució de plantar els maiols no deixant-los molt enfonsats. Cal tenir en compte, de totes maneres, les característiques que presenten les capes profundes, o sigui el sub-sòl.

Si són terres que mantenen la frescor i certa humitat, tampoc no és convenient que sigui excessiva la fondària a la qual han de deixar-se els arrelats; no ha d'excedir de 25 centímetres del nivell de la terra; en una paraula, les plantades han d'ésser superficials. Si després d'haver fet la plantació el temps es presentés molt sec, fins el punt de poder comprometre la vida de la maiolada, serà una bona precaució protegir-la cobrint-la amb terra mitjançant formiguers, que

mantindran la frescor de la regió ocupada per les arrels. Quan es procedeixi així, serà igualment avantatjós posar a cada cep un tutor o puntal, el qual a l'emsems que facilitarà reconèixer els ceps, evitarà que en treballar-los es malmetin.

Una altra observació i aquesta per al que es refereix a la manera de practicar les empeltades. Aquestes, si es fan massa fondes, ofereixen més dificultats per a suprimir les arrels que treuen els eixarts i els rebrots dels peus, i a més aquests estan més exposats a sofrir les intempèries. Per tots aquests motius, s'haurà de donar preferència a les empeltades somes, sobre les practicades més avall del nivell de la terra, i amb més raó en les terres frescals i fins humides, que són les més exposades, si sobrevenen secades, a perdre els ceps a causa de l'accident conegut per *llampadura* o *feridura*.

Hem assenyalat la conveniència de plantar superficialment, així com de practicar l'empelt arran de terra. Les plantades fondes únicament convenen on les capes de la terra de cultiu són molt superficials o bé on les terres estan exposades a sofrir secades intenses.

Pel que hem exposat, podem deduir que la feridura o llampadura pot provenir del desenvolupament d'un bolet paràsit o bé de les influències meteorològiques.

No obstant, hem deixat de fer esment de la influència dels sistemes de podes. Sobre aquest particular es pot sentir com a regla general, que totes les podes que donen lloc a multiplicar les ferides dels ceps, són les que més contribueixen a què el paràsit o bolet de l'*esca* s'endinsi en els òrgans de la planta, i que en quedar contaminada sobrevingui la feridura. Cada ferida o llaga en els sarments o branques, sobretot en aquestes, és una porta oberta al paràsit i així es comprèn la conveniència de què siguin en nombre el més reduït possible les obertures per on pugui aquest penetrar. De totes les podes, les llargues o generoses, anomenades de Guyot, està provat que són les que menys convenen, per deixar els ceps en males condicions de defensa contra la feridura produïda per l'*esterium necator*. Practicant podes curtes o les que es fan a semblança de les parres, sota aquest punt d'albir ofereixen majors garanties als ceps contra els casos de llampadura produïts per l'*esca*. Ara bé, no per evitar aquest perill convindrà en moltíssims casos adoptar podes curtes en substitució a les més generoses, com la Guyot i similars, que econòmicament i en terres apropiades, com són les de fondària, frescals i fèrtils, són les que millor asseguren les collites abundoses.

Per aquests casos i per a prevenir la feridura produïda per l'*esca*, estan especialment

recomanats els tractaments preventius que amb gran eficàcia eviten la mort dels ceps provocada pel bolet paràsit.

Aquests tractaments es practiquen després d'haver podat i haver-se assecat les ferides ocasionades per la poda. Les solucions que cal emprar són a base d'arsenits de sosa, amb les quals es mullen i empapen bé les soques utilitzant els aparells de sulfatar. Com que es tracta d'una matèria molt tòxica, la manipulació d'aquestes solucions imposa prendre totes les mesures que puguin evitar perills als operadors i és per tal motiu que serà en molts casos preferible servir-se dels preparats que ofereix la indústria, més dels que poden enginyar-se els mateixos vinyaters. Amb tot, per si aquests desitgen conèixer una bona fórmula, poden prendre nota de la següent:

Arsenit de sosa	3'500 quilos
Sabó blanc	1 quilo
Sosa cristallitzada	250 grams

Cada una d'aquestes matèries es fa dissoldre separatament en cinc litres d'aigua. Així que les dissolucions queden fetes, es junten la d'arsenit amb la de sosa i seguidament va afegint-s'hi, sense deixar de remenar, la solució de sabó i l'aigua que sigui necessària fins arribar als 100 litres.

Amb aquest preparat, a l'emsems que es prevé la feridura o llampadura dels ceps, es destrueixen molts insectes amagats sota les escorces i d'una manera particular les crisàlides de la *píral*, coneguda vulgarment per *eruga filosa*.

S'ha de tenir la precaució que en regalar i escorre's el líquid no arribi fins al lloc de la soldadura de l'empelt, per tal d'evitar que aquesta quedi malmesa, com sol ocórrer quan no es prenen les degudes precaucions.

Abans de posar terme a aquest article, remarcarem que en observar que un cep emmalalteix, el primer que cal fer és podar-lo, suprimint tota la vegetació, per tal de reduir les evaporacions i pèrdues de l'aigua que el manté. Seguidament, descalçar-lo i reconèixer el lloc de l'empelt, a fi i efecte de veure si està invadit per cap tumor esponjós. Si s'hi nota, convé fer-lo desaparèixer amb un instrument apropiat: ganivet, podadora o eina semblant.

Si malgrat la neteja es creu que el cep corre perill de morir, el millor és, en aquests casos, tallar-lo arran de terra i cremar la part suprimida perquè el mal no s'estengui als altres ceps. La part colgada del peu, es neteja bé, extreient totes les porcions malmeses que hi haguessin, arribant fins a les sanes.

Aquestes es recobreixen amb una mica de terra a fi de provocar la naixença de nous brots. Si aquests brots es manifesten, escollir-

ne dos o tres dels més robusts per afavorir la creixença o desenvolupament, per tal d'empeltar-los d'ullet a la tardor o bé de tascó a la primavera següent.

Procedint així, les pèrdues de ceps per raó de la llampadura, queden fàcilment reparades, sense haver d'esperar el temps que caldria canviant els ceps colpits amb nous arrelats, que a més del període que transcorre fins a poder-se empeltar, requereixen un llarg espai per arribar a assolir el desenvolupament de les soques que els substituirien.

Amb cura i les atencions degudes, els accidents promoguts per la feridura no arriben a donar lloc a grans preocupacions pel vinyater, ni a pèrdues de gran importància.

RAÛL M. MIR

El conreu de la vinya pel mètode "Maroguer"

Una consulta d'un viticultor sobre el sistema Maroguer, sistema que ha produït les més apassionades opinions, donà motiu a la següent resposta d'un entès i acreditat conreador, que ve aplicant aquesta nova i revolucionària manera de conrear les vinyes.

«El conreu del mètode Maroguer, contesta, es pot resumir com segueix:

No exigeix cap mena d'adobs azotats, solubles, ni solubilitzats. Mitjançant el conreu superficial seguit, els microorganismes de la terra s'encarreguen de produir tot l'azot necessari, com també, mitjançant els àcids orgànics que secreten, de fer assimilables els fosfats de més duresa i els silicats de potassa més refractaris.

En els dotze anys que les vinyes de l'inventor del sistema es treballen per aquest mètode, no han rebut ni un àtom de cap mena d'adobs i les collites per terme mig han estat de 170 hectolitres per hectàrea. Es tracta de ceps d'Aramon.

Aquests fets *brutals*, afegeix el consultat desfan les combinacions de molts interessos creats, però per a l'economia agrària en general, s'han d'estimar superiors als interessos particulars.

Els fosfats bruts que es donen a les vinyes, no són pas menys inatacables que els fosfats ferrosos o els fosfats tricàlcics que hi ha a les vinyes d'en Maroguer».

Val la pena de concedir a aquest nou procediment de cultiu, més atenció del que fins avui li han prodigat els nostres vinyaters.

Produir amb les mínimes despeses possible es fa cada dia més necessari; el sistema Maroguer sembla que pot fer-ho factible.



Vacunació dels porcs

Una de les malalties més temibles dels porcs i que es presenta amb més freqüència, és el còlera o pesta, causa d'innombrables pèrdues. Es aquesta una malaltia infecciosa que es desenrotlla sovint, principalment, després d'ésser desmamats els porcs. Quan invadeix una cort, pot ocasionar el 90 per cent de mortaldat. La seva propagació és molt ràpida. Es produeix en dues formes diferents: *intestinal* i *pulmonar*, essent en aquesta última forma quan ocasiona major nombre de víctimes.

Els símptomes que presenta aquesta malaltia, són els següents: febre alta, disminució i pèrdua de l'apetit, ulls rogencs i lleganyosos. Els animals malalts cerquen els recs per jeure, caminen amb dificultat i amb el llom arquejat, encongits; al bescoll, sota les orelles i de vegades sota la panxa, hi apareixen taques roges, el cap baix o cot; més tard sobrevenen diarrees amb fils de sang; engoleixen amb dificultat; respiren amb molta fatiga. Els animals solen morir dintre la primera o segona setmana d'haver començat a emmalaltir.

En els casos benignes els símptomes van desapareixent poc a poc, fins que l'animal recobra la salut, quedant, però, flac molt temps.

Als començaments de la malaltia, predominen, generalment, els casos més greus de mort ràpida; més tard, en els crònics, solen salvar-se. La forma intestinal del còlera és la que provoca majors mortaldats.

El procediment més recomanable per a evitar el còlera dels porcs sans, és el de vacunar-los amb sèrum i amb virus contra el còlera. Aquesta és la manera econòmica i eficaç per a tallar les pestes produïdes pel còlera dels porcs. Com a remei curatiu, hom aconsella les injeccions entrenoses o entre pell i carn de sèrum exclusivament; però aquesta forma de curar resulta costosa, pel qual és preferible adoptar el tractament preventiu de la vacunació. Aquesta és una operació que consisteix en inocular a un animal sa un virus benigne a fi que el seu organisme sigui refracta-

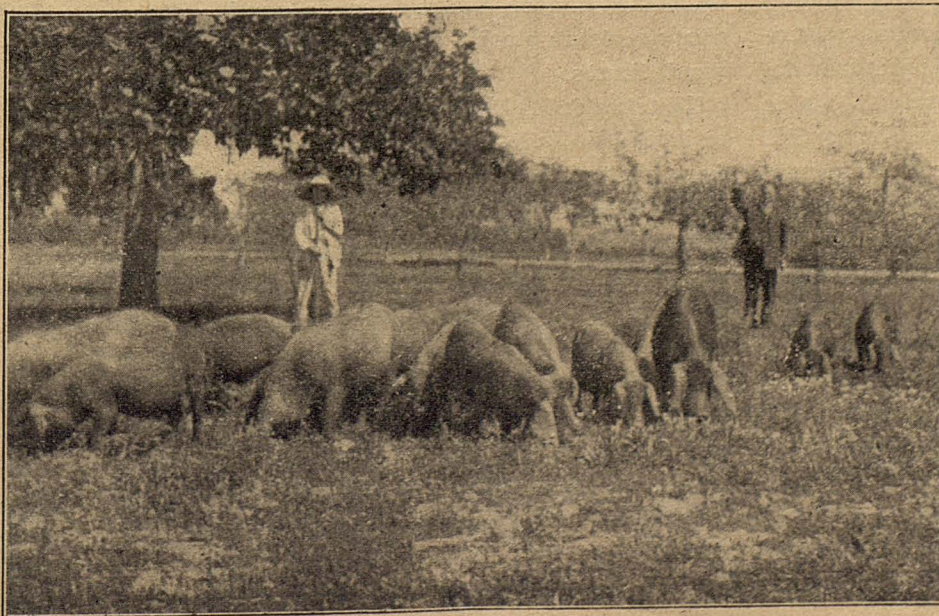
ri al contagi de posteriors atacs per als que es vacunen.



Manera d'injectar el sèrum anticòleric a les aixelles

El procediment modern i que millors resultats dona per a prevenir els porcs del còlera, és el mètode simultani consistent en in-

Mallorca.—Ramat de porcs pasturant en plena llibertat dessota les figueres. Cal fixar-se que tots porten xapes a les orelles, indicant que han estat vacunats contra la pesta i el mal roig



jectar als animals sans, virus i sèrum al mateix temps.

La vacunació es va generalitzant a mesura que els ramaders van perdent l'escrúpol contra aquest remei preventiu, el qual evita pèrdues considerables, defugint el perill de moltes malalties. El còlera dels porcs es presenta en forma epizòtica i sempre menys freqüent quan es recorre a les cases comercials venedores de productes biològics amb els quals es realitzen les vacunacions.

Les vacunes són preparades per tècnics competents i s'han d'aplicar seguint les instruccions que els mateixos indiquen, tenint sempre present que en cap cas no s'ha d'injectar un porc sense que abans hom no estigui plenament convençut que aquell porc està sa.

Es vacuna, per ésser convenient, a l'edat primerenca dels porcs; en primer lloc perquè en aquesta època l'operació es realitza d'una manera més fàcil i, en segon lloc, i el més important, perquè es redueixen les despeses d'adquisició dels productes que es necessiten, sèrum i virus.

Els porcells, en vacunar-los, han de tenir almenys tres mesos d'edat i un pes de 15 a 20 quilos. Es vacunen, els porcells, quan porten un mínim de quinze dies de desmamats.

Els porcellets vacunats convé que disposin de corts ombrejades, amb aigua abundant i neta. Durant l'hivern s'han de protegir contra els freds, les pluges i els vents.

Mai no s'han de vacunar els porcs després d'haver-los molestat o agitat molt, doncs tenen necessitat, en vacunar-los, d'estar tranquils i, sobretot, que el dia abans hagin rebut una ració molt lleugera.

És preferible que passin unes 24 hores sense menjar, quan han d'ésser vacunats.

L'operació de vacunar es realitza de la manera següent:

S'agafa el porc per les potes del darrera i s'aixeca a una alçària convenient, procurant que estantoli el cos entre els membres davanter; amb el genoll s'empeny l'animal cap endavant, per tal que l'operador pugui arribar més fàcilment al camp operator; de seguida un altre ajudant de l'operador renta la regió interna de la cama amb aigua i sabó en abundància; després es neteja amb un desinfectant, que pot ésser

una solució d'àcid fènic al deu per cent. Per més seguretat, es dona un toc de tintura de iode al lloc on s'apliqui l'agulla.

Una volta enllestit el camp operatori, es pren una de les xeringues plenes de sèrum i amb una sola punxada, es clava l'agulla a la regió desinfectada, injectant la quantitat necessària del producte, d'acord amb l'edat i pes de cada animal; efectuada la injecció, es treu l'agulla i amb cotó xopat de la substància antisèptica, es fa un lleuger massatge per tal de fer desaparèixer la inflor que sota la pell origina el líquid injectat. De seguida es va per fer el mateix a l'altra cuixa, rentant, desinfectant i amb la xeringa plena re-

petir l'operació. Les xeringues que s'han d'emprar són les metàl·liques. Les quantitats de sèrum i de virus que s'han d'injectar corresponen al pes de cada animal. Les cases venedores proporcionen les instruccions necessàries a la quantitat de productes que s'han d'emprar i la manera d'operar.

A més del còlera, una altra malaltia que amb freqüència pateix l'espècie porquina, és la septicèmia, la qual causa pèrdues de bastant importància. Vacunant els porcs amb els productes apropiats, es limiten i prevenen també els casos d'aquesta malaltia.

F. VALERÓ I ABREU
Veterinari

Coses de l'Agricultura xinesa

Xina, poble eminentment agrícola, rutinari en el cultiu dels vegetals, com en les pràctiques de religió politeïsta, viu sumit en tenebres d'ignorància, dins supersticions de fanatisme. Cada any, al quart dia de la segona lluna se celebren amb tota solemnitat i esplendor, pregàries per a obtenir bones collites, per a guardar-se de les devastacions de l'huracà, de les inundacions dels rius, dels estralls del riu del dolor i de la por, d'aquesta fera de Iang-tse-Kiang, per lliurar-se del drama penós que sobrevé: la fam. L'Agricultura, convertida sovint en veritable religió. L'esperit She és sobirà del camp, adorat amb oracions fervoroses dins els temples, aixecat en cada poble amb el nom de Temple d'Agricultura, aquest esperit és l'encarnació del Déu vellador de les collites. En els altars, des de la més alta magistratura fins al darrer ciutadà, rendeixen culte pompós a les cinc menes principals de gra per a l'aliment de l'home; arròs, forment, etc., com si hom expressés el goig de viure.

La instrucció necessària per a l'engrandiment dels homes és allà endarrerida; els xinesos no tenen llibres d'agricultura fonamentats de tècnica. Recordem un de l'any 1685, del tractadista Schu Kuang Shi, el qual explica, encara que molt rudimentàriament, de ramaderia, dels arbres, de les previsiones a l'escassetat. És, però, la més antiga obra agronòmica escrita en llengua xinesa.

Els mètodes de cultiu careixen de tota mena de base científica; podalls, segadores, aixades, eines completament primitives, com si hom visqués encara els temps de Cèsar.

El xinès sent la solitud del camp; vol ajuntar-se amb els altres germans de raça, a viure en companyonia; la gent del camp viu gairebé com els nostres celtífers, en coves

o barraques amb teulada de palla, formant barris, malgrat ésser el poble que construí l'obra gegantina que a la Humanitat com-mou: la gran muralla de 2.400 kilòmetres de llargària.

Un dels més intensius cultius de l'agricultura a Xina és indubtablement l'arròs, el qual constitueix el principal aliment dels 300 milions de xinesos. Es cultiva gairebé a tot el gran país, el sembren en tota mena de terra, tant els hi és que sigui argilosa o calcària, de seca o regadiu, no obstant la major part es cull en llocs pantanosos, a la riba dels rius i per mitjà d'acèquies aneguen les plantacions. L'arròs és de gra petit, menys blanc i dur que el de la nostra insuperable costa de Llevant; la collita però és grandiosa i tot i això, hom ha pogut veure anys que no satisfà les necessitats del consum. De les dues menjades al dia que acostumen fer, una és d'arròs. L'arròs té diverses aplicacions, una d'elles és la fabricació de cervesa, la qual es fa amb grans fermentats; hi ha ademés una beguda anomenada *sambshu*, que és un alcohol destil·lat també del gra de l'arròs.

Una altra de les begudes predilectes és el te, infusió de fulles seques i torrades; el te és un petit arbre d'uns dos metres d'alçària, és silvestre, però també se'n cultiva una remarcable quantitat, creix en terrenys frescos, la fulla és de forma ovoide, alterna, de color fosc, semblant a les fulles de camèlia, és tan semblant que els xinesos a aquesta exquisida planta l'anomenen flor de te. La planta del te es reproduïx per llavors tancades en un botó, dividit en cel·les de tres a cinc grans, de gust amargant. El nombre de varietats és incalculable, tant com menes hi ha de vi, però el te predilecte dels xinesos és el te viridis. Té per enemic uns animalets

com a grills, perjudicant enormement el seu desenvolupament orgànic, ataca al començament de l'arrell fins a separar-la del tronc; no tenen cap medi preventiu contra la voracitat de l'insecte; el remei el desconeixen en absolut; sols es limiten a plantar tres o quatre vegades; a voltes la brivalla cerca amb uns bastons les llodrigueres del devorador per tal d'esclafar-lo. El te, uns a l'esporgar pel mes de desembre, tallen tot el brancatge, altres sols una part, no se segueix un ritme uniforme. La collita és immensa; s'efectua tres o quatre vegades anualment sota el sol que recrema a vells, dones i nois, tots van cap a recollectar fulles, deixant les viles desertes. Es calcula que un home per dia cull sis quilos de fulles de te.

Quan la beguda del cafè s'ha generalitzat en molts indrets del món, el te ha deixat de tenir la puixança en valor que tenia anys enrera; Anglaterra solament, consumia dos milions de quilos cada any.

Els llegums hi són escassos i encara dolents; al Nord es cull forment, pèsols, faves i són especialment remarcables les collites de cotó, opi, bambú, sèsam, càmfora i sobretot, la morera, amb la qual els xinesos obtenen bons beneficis com a menja dels cucs de seda, que amb tant entusiasme exploten.

Una de les qualitats digna d'admiració dels xinesos és la cura en tenir sempre les soques dels arbres netes d'herba; són rutinaris en el cultiu, però constants en l'estalvi.

Els adagis, com a la nostra estimada terra catalana, no manquen entre la gent pagesa, com aquests: «Quan tothom té gra per vendre, no es troba hisenda per comprar». «Ni un arbre sol fa un bosc, ni un bri de seda un fil gruixut». «Qui viu vora el riu coneix els peïxos, qui a la muntanya els ocells». I molts altres, que com els nostres, són una veritable lliçó de moral.

M. AGRAMUNT

Per a eliminar l'àcid sulfurós dels mostos i dels vins

Ha estat patentat a França per Mr. Max Depaty, un procediment per a eliminar l'àcid sulfurós dels vins.

És a base de la circulació i infusió calenta de volums d'aire mitjançant serpentins i de l'aplicació de ventiladors apropiats.

Completen els aparells, unes bótes que es comuniquen i unes caixes foradades que faciliten la difusió uniforme de l'aire en els líquids.



La tradicional «favada»

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, des de la seva fundació, celebra la festa del seu Sant Patró amb els oficis religiosos propis de la diada, en alguna de les esglésies de Barcelona, i ja fa bastants anys, a la que és Basílica de Nostra Senyora dels Reis, vulgarment anomenada del Pi.

Com a complement de tal solemnitat, sembla que temps enrera, es feien excursions de caràcter agrícola; després, més tard, varen deixar-se de verificar aquestes sortides al camp.

A l'any 1909, desitjosa la Junta Directiva de l'Institut, de què es conegués l'obra del Sindicat Agrícola *Alella Vinícola* d'Alella, organitzà d'acord amb la Junta d'aquest, una visita col·lectiva al mateix, que tingué lloc el dia 21 d'abril. Va ésser motiu d'orgull i satisfacció per a l'Institut, com també per a dit Sindicat. Varen prendre part en l'expedició unes 170 persones, procedents de diverses comarques de Catalunya. Entre els concurrents va parlar-se aleshores de fer una altra excursió, que podria celebrar-se a mitjans de maig, com certament s'efectuà. Es visitaren tres finques de la província de Barcelona: els cellers del senyor Roca d'Odena, la finca del Marquès de Gironella de la Torre de Claramunt, i la finca del senyor Jansana de Sant Andreu de la Barca; s'aprofità, además, per a estudiar el funcionament de dues entitats cooperatives de primer ordre: la Cooperativa de destil·lació d'Igualada i el Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Sant Andreu de la Barca.

Recordant l'èxit que assoliren les excursions esmentades, a l'any 1910 se'n projectà una altra al poble de Prat de Llobregat, a l'objecte de visitar la finca *La Ricarda*, propietat de don Manuel Bertrand, notable per les seves vaqueries; va ésser el dia 11 de juny. Els expedicionaris feren palesa demostració per a què sovintegessin tan instructives visites, i que s'escaiguessin durant el mes de maig, que és molt apropiat.

La Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, corresponent al 5 de juny de 1911, deia: «Ya desde el año pasado nuestro Instituto ha reanudado la antigua costumbre de celebrar «la favada» dentro del mes de mayo». Així és que des d'aquest any s'anomenà aquesta excursió «la favada», nom amb el qual encara és coneguda, per a ésser obligat en el dinar el plat de faves, les quals sempre solen ésser exquisides i ben cuinades, tendres i bones, guisades a la catalana, no mancant-hi l'excel·lent botifarra.

Les caves i cellers de la Casa Codorniu

del simpàtic poble de Sant Sadurn de Noya, fou el lloc destinat per a visitar, en l'excursió que es va realitzar el dia 27 de maig de 1911.

L'any 1912 i dia 18 de maig, entre altres finques van visitar-se Càn Torrents, propietat de don Ramon Ribas i Ribot i la Torre Roja, de don Angel Arañó, en el poble de Viladecans.

La Granja Paraiso, d'Arenys de Mar, del professor don Salvador Castelló, el castell de Santa Florentina, de Canet de Mar, de don Ricard de Campmany (Comte de la Vall de Canet) i les hortes i casa-torre de don Ramir Busquets, foren els llocs que el 31 de maig de 1913 es visitaren. Fem constar que els expedicionaris foren uns 60.

El dia de «la favada», a l'any 1914, fou el 22 de maig i s'anà a Vilafranca del Penedès. Es visità: l'Estació Enològica, el Centre Agrícola, finca la *Sala*, de don Jaume Sabaté, la casa Jaume Serra i magatzems de vins de Torras i Companyia.

Les poblacions escollides el dia 9 de juny de 1915 foren Garraf i Sitges. Es visitaren els cellers de Garraf, propietat del senyor Comte de Guell i l'exposició permanent del Cau-Ferrat, a Sitges, propietat de don Santiago Russinyol.

El dia 17 de maig de 1916 se celebrà «la favada». Es visità el Col·legi d'Orfes Pobres de Sant Julià de Vilatorrada, que dirigeixen els religiosos Fills de la Sagrada Família, la finca del Marquès de la Matilla, Cambra Agrícola de Vic, Museu Episcopal, Temple romà, etc.

L'any 1917 el dia 18 de maig es visità la granja del senyor Parellada (a uns quilòmetres de Rubí i 4 de Tarrassa) dedicada a la cunicultura, la Casa del senyor Joan Prat, parc avícola i recria de porcs, el Pantà de Terrassa i la Casa Amat.

Seguint ja el costum de celebrar per les proximitats de Sant Isidre una excursió agrícola, el dia 16 de maig de 1918 es visità la Colònia Guell, situada a Santa Coloma de Cervelló, la Torre Salvana, propietat del senyor Marquès de Barbarà; a més a més, les hortes i fruiterars de Sant Boi de Llobregat.

L'any 1919 se celebrà «la favada» el dia 17 de maig, visitant-se la formatgeria dels senyors Gelabert i Jordan, S. A. i la Serreria mecànica Ribas i Pradell, de Granollers.

El lloc escollit el 1920 foren les poblacions de Sant Joan Despí i Sant Feliu de Llobregat. S'efectuà el dia 18 de maig. En la primera es visità: Mas Seguí, de don Víctor

Serra i la finca de don Antoni Laporte, notables per llurs preciosos jardins i llurs interessants explotacions avícola, porcina i fruitera. En la segona es visità: la vaqueria suïssa de don A. Daunas i els artístics jardins de la Comtesa d'Alcubierre (Torre Blanca), del senyor Marquès de Castellbell i del senyor Comte de Vilardaga.

L'any 1921 se celebrà l'excursió el dia 10 de maig i es visità: la Conreria, la Cartoixa de Montalegre i després la Casa senyorial Senromà, propietat de don Carles de Fortuny (Baró d'Esponellà).

L'excursió anual de 1922, tingué altre caràcter de la forma acostumada. Va anar-se a Montserrat, i en un pintoresc lloc de la muntanya hi ha el «Pla dels Ocells» i en aquest lloc va aixecar-se un monument, senzill sí, però molt significatiu, dedicat als ocells.

Es dirigí la tradicional sortida al camp el 1923 a la renomada Granja «La Ricarda», de Prat de Llobregat, i fou el dia 16 de maig.

L'insuperable senyor President de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre senyor Baró d'Esponellà, a l'any 1924, adreçà una circular als socis en la qual explicava: Fa alguns anys que quatre grans entitats agràries celebren juntament l'anomenada *Fiesta de la Agricultura*. En aquests darrers anys s'han juntat a Madrid. Aquest any han honorat el nostre Institut, prestant-se a fer la *Fiesta* a Barcelona.

Per altra part se celebrava aquest any el II Congrés-Exposició Mundial d'Avicultura, també a Barcelona.

Així és que durant els dies 13 i 14 de maig es feren algunes excursions a diverses Granjes avícoles, com a acabament de l'esmentat Congrés, de la Festa de l'Agricultura, i a l'ensens amb el caràcter de l'anual «favada» de l'Institut.

El poble de Sant Esteve Sesrovires, a l'any 1925 i dia 28 de maig, va ésser el destinat per a celebrar-hi l'excursió. Les finques visitades foren les dels germans senyors Pere, Ramon i Josep Bach i Escofet i els cellers i caves on s'elabora el vi escumós dels senyors Canals i Nubiola. Els visitants eren en nombre de 80.

Les plantacions d'espàrrecs d'en Joan Cañas, la de tomateres primerenques d'en Joaquim Plans, la Granja porcina i avícola d'en Josep Sèculi, de Gavà, etc., varen ésser l'objecte de la visita col·lectiva que s'efectuà el dia 19 de maig de l'any 1926.

L'excursió de l'any 1927 va fer-se a Molins de Rei, el dia 19 de maig. Es visità la fàbrica de serrar fustes, embalatge i encenalls per a fruita d'en Ramon Bonsoms, l'acreditada fàbrica de conserves d'en A. Pedrerol, un extens camp d'arbres fruiters d'en Miquel Roca, etc.

El dia 21 de maig de 1928 tingué lloc ja la

tradicional *favada*. Es visitaren les captacions d'aigües que la *Sociedad General de Aguas de Barcelona*, té establertes a Dos Rius. També s'anà al poble de Canyamàs, per admirar les superbes explotacions forestals de la finca *Can Llibre*, propietat d'en Josep M.^a Fradera, i altres boscos.

L'any 1929 degut a les circumstàncies especials derivades per la inauguració de l'Exposició Internacional de Barcelona, es va avançar la *favada* dos dies abans de la festa de Sant Isidre. El dia 13 de maig va ésser el de la sortida al camp. Es visità la fàbrica de llet condensada *El Pagès* a Sant Celoni, i a Santa Fe del Montseny els treballs de repoblació forestal i piscícola, i els aprofitaments hidràulics, amb els quals els senyors Comtes de la Vall de Canet han enriquit aquells paratges.

El dia 17 de maig de 1930 s'escollí per a visitar diverses particularitats de la comarca vallesana, entre elles les Escoles Agrícoles de Santa Maria del Vallès a càrrec del Tribunal Tutelar de menors, en terme de Llisà de Vall i la Granja Agrícola que a Caldes de Montbui posseïa la Diputació Provincial. També es visità *Can Brugués* i *Can Brustenga* de Santa Eulàlia de Ronsana.

A l'any 1931 s'escollí la comarca del Penedès. Es visitaren les finques *La Fortesa* del terme de Piera, d'en Josep O. Marrugat, *Els Pujols* del terme de Viloví, d'en Jaume Sabaté, el Sindicat Agrícola del poble de La Granada i la finca coneguda per *Can Bas*, de Lavern.

L'excursió de l'any 1932 va ésser el dia 23 de maig a la comarca del Vallès. El seu principal objecte era visitar algunes Cases de Camp, de les que abunden a la comarca. Els expedicionaris passaren de 150, nombre molt superior al de les excursions més nombroses fins ara realitzades per l'Institut. Es visità la Casa Milans, una mica més avall de Montcada, la Granja Marinetti, al terme de Parets, i les de Bella-Vista, Pagès Vell, Oliveres, Can Tarrés, Santa-Digna, Rovira del Villar i Ribes de la Serra.

El 1933 l'excursió va fer-se el dia 17 de maig. Mai no havia estat tan concorreguda. Foren 180 les persones. Molts socis anaven acompanyats de llurs mullers i filles. Es visità la Granja Fi-Vallès, del senyor Emili Trinxet, més amunt de Sant Feliu de Codines, l'antic monestir de Santa Maria de l'Estany, el Castell de Rocabrúna i el de Rocafort. També es visità el poble de Mojà per veure la seva església i el seu cambril, la Masia Öller, de Castelltersol, etc.

La que aquest any de 1934 s'acaba de realitzar i corresponent al dia primer de juny, ve ressenyada a continuació, en les planes d'aquesta Revista.

MIQUEL CODINA I FARRE

Excursió a les Guilleries

L'excursió que celebra anualment l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre pels més interessants paratges de la terra catalana, batejada amb el nom de *favada*, ofereix dos aspectes ben encoratjadors per als amics del camp. El primer, celebrar un acte de companyonia entre els innombrables consocis de la casa pairal de la nostra pagesia i el segon, donar a conèixer les manifestacions de riquesa del nostre àgre, tan vari i ple d'encisos i de coses belles on poder aprendre o on poder delectar-s'hi.

El nostre brillant col·laborador senyor Codina, en les planes que ens precedeixen, ens en fa un vertader historial i per ell podran observar els que ens llegeixen, quantes manifestacions de la riquesa pairal que no haurien transcendit més enllà del món petit d'aquells que hi han esmerçat llurs activitats i d'un cercle d'amics, ha estat possible gràcies a l'Institut, que fossin conegudes i apreciades arreu pels amics de les coses del camp.

Les activitats múltiples de l'Institut es compeneten i al costat de la defensa dels problemes tècnics, socials i econòmics, els capdavanters de l'entitat no obliden aquell aspecte d'ensenyament i de companyonia, que mereix tota la consideració dels que estimen el patrimoni rural, amb totes les seves hores amargues i tots els seus encisos.

En plena fruïció de l'esmentada excursió, enyoràvem nosaltres aquell home abnegat que durant tants anys plasmà i dirigí aquestes visites col·lectives. Ens referim al que fou secretari fervent de l'Institut, el plorat amic, el preclar Jaume Maspons i Camarasa (A. C. S.), traspasat suara, els bons records del qual sentírem tots quants ens trobàvem acoblats en aquesta excursió, dolent-nos profundament la seva absència i fent precés per a l'etern descans de la seva ànima.

Encisadora fou l'excursió d'enguany per les Guilleries, muntanya llegendària, abrupta i enlairada, on el conreu forestal hi és tan ampli i curosament explotat, que bé mereixeria que fos recorreguda per mols agricultors de les terres baixes que només la coneixen de nom.

Les plantacions de castanyers són ben poc comuns a la nostra terra. Ben poques contrades permeten el seu conreu, Montseny, Guilleries, les muntanyes de Prades amb les serralades de Les lluny, Abellera, Burriana, etc., on la manca de calcarí permet aquesta explotació. Però de totes aquestes terres nostrades, on les selves de castanyers hi són conreades amb més cura, i amb caràcter industrial, és a les Guilleries, que les

exploten especialment per a l'obtenció de rodells per a bocois i perxes per a bots, oferint-se a l'esguard del viatger amb tota la seva luxuriosa frondositat, assolint altures extraordinàries, que passen dels vint-i-cinc metres, amb una vegetació compacte, extremada i admirable.

Els excursionistes, prop de 150, es dirigiren a Vic on feren una curta parada per tal de visitar la Catedral i veure les pintures d'en Sert. Des de Vic s'endinsaren cap a les Guilleries, i després de passar per uns boscos magnífics, es van aturar davant l'Església de Sant Sadurní d'Osormort, admirant les pintures murals del segle XI i els esgrafats del segle VIII de Can Masferrer.

La visita que seguidament van fer al *Tortadés*, bellíssima casa del segle XVIII, propietat del senyor Ramon d'Espona, va plaure molt als excursionistes. És una casa construïda al cor de les Guilleries, que es manté en perfecte estat de conservació. Conté belles pintures decoratives i mobles d'un gust exquisit. Consta aquesta finca d'una trentena de masoveries, i a la casa pairal hi treballen durant tot l'any prop de cent mossos, entre llenyataires, pastors, serradors, etc.

La casa té tot confort per al personal, amb vivenda ben cuidada, banys, dutxes, etc.

En l'extensíssima finca del *Tortadés* hi han els exemplars més grossos de castanyers perxes, per ésser criteri del propietari tallar solament els arbres de 30 a 35 anys.

Els excursionistes dinaren al poble de Sant Hilari. Presidiren l'àpat el senyor Jaume de Riba, president de l'entitat organitzadora de l'excursió, el senyor marquès de Camps i l'economista d'aquella parròquia, Mossèn Miquel Bosc. Pronunciaren breus parlaments els senyors Vila Teixidor, Isidor Aguiló, marquès de Camps i Jaume de Riba. Tots els oradors van defensar amb gran entusiasme els interessos de l'agricultura catalana i van posar de manifest la necessitat que es mantingui ben ferma la unió per a evitar les conseqüències de l'obra funesta que realitzen els elements demagogs.

En havent dinat, es dirigiren a la *Saletà*, propietat del senyor Guillem de Pallejà, marquès de Monsolí. És un castell gòtic, restaurat amb una puresa d'estil i fidelitat que impressiona per la seva bellesa; l'Església és la de Pedret (Girona), traslladada i reconstruïda. En aquesta finca el propietari hi té cria i cria de burros seleccionats, notable pel nombre i qualitat dels exemplars. Com que es tracta d'una explotació única a la nostra terra, pensem ocupar-nos-en en

una altra ocasió i més detingudament.

Finalment visitaren la bellíssima casa *El Sobirà*, de Santa Creu d'Horta, propietat del senyor Miquel de Planell. Hi ha una col·lecció de llits antics molt interessants i una gran riquesa de vestits, robes i joies que revelen un gust exquisit i recorden la tradició d'aquella llar. La capella té les parets recobertes de majòlica del segle XVII (1693) amb el Via Crucis, de molta perfecció en línies i de tonalitats.

Cal fer constar que els propietaris d'aquestes cases, que honoren la nostra terra, van donar tota mena de facilitats per tal que

hom pogués admirar els tresors que contenen.

Des d'*El Sobirà* es domina tota la comarca de la Selva fins el mar, produint un bell contrast la severitat de les serralades de les Guílleries. La boira, però, no permeté fruir d'aquell encantador panorama.

Per Arbúcies, Breda, Sant Celoni i Granollers, es feu el retorn a Barcelona.

No cal dir que l'excursió va plaure molt, per les bel·leses que contenen les cases visitades, i que una vegada més es va posar de manifest la bona organització de l'entitat patrocinadora de la visita col·lectiva.

en un restaurant de ciutat, 10 pessetes per una ampolla de vi de la seva pròpia collita.

Els consumidors sembla com si haguessin perdut el seny. Són les classes treballadores les que més necessiten posar-ne. Esmerçar els diners sense mesura ni corretja, encareix molt la vida i és causa de les moltes penes que sofreix el poble.

Es fa sentir cada dia més la necessitat de l'afany de l'estalvi, que tan arrelat estava entre els catalans; es va perdent aquesta tradició. Cal convèncer-nos que s'ha de tornar a l'estalvi si volem pau i tranquil·litat a les cases, benestar a les famílies i estar previnguts per a les malalties i la vellesa.

L'estalvi és un acte de disciplina moral i de disciplina social.

La família que estalvia posa la primera pedra per a poder gòsar la veritable llibertat. Són també les classes i els pobles que estalvien, els que fonamenten el seu propi poder.

Estalviem tots, i més que ningú els pagesos, ja que sols amb l'estalvi és com s'han aixecat les masies que són els baluards més fermes per la llibertat, per la prosperitat de la terra nostrada.

PERE DE LA TRIOLA

Economia domèstica i economia social

La jornada de treball actual, permet poder vagar algunes hores; la millora dels jornals o salaris fa arribar més diner a les famílies; caldria preocupar-nos de la manera com s'hauria d'administrar.

La gran guerra féu una gran revolució; canviant la manera de viure, ha enfonsat més riqueses com mai no havien aconseguit les més violentes revoltes.

Són els presents moments, un període de transició i la seva durada no es pot preveure. És el cas d'ajustar la nostra manera de viure a les condicions en les quals ens trobem.

De la mateixa manera que hem d'adoptar una bona *economia*, o sigui una bona administració del temps que disposem, d'igual manera hem d'atendren's a seguir una bona economia dels nostres diners.

La capacitat adquisitiva no s'ha engrandit gaire, més bé s'ha enxiquit; però els valors nominals s'expressen amb xifres tan grosses, que fins els més modestos, quan parlen, usen el llenguatge dels capitalistes.

Haurem d'emprar amb seny els recursos amb els quals podem comptar, com si s'hagués d'estirar el seu valor efectiu.

La bona economia domèstica del poble que treballa ha d'ésser el fonament i garantia indispensable de la bona economia social.

Els que naufraguen i han passat molts dies forçats a dejunar, devoren els primers aliments que poden arrebregar. Els mariners que han hagut de passar molt temps al mar, com els soldats que durant molts mesos no s'han pogut relacionar amb la gent, solen cometre excessos en desembarcar o en arribar a llocs poblats; es comprèn i cal dissimular-ho.

Els que han sofert privacions i han hagut de passar sense cap cosa supèrflua, tenen més desigs de gosar quan s'han vist posseïdors de sumes aparentment importants.

Els metges han donat l'alerta diferents vegades del perill d'una alimentació massa forta. No caurem en la impertinència de repetir el que han dit, però podem observar, baix el punt de vista social, que els que han sofert no es voldran venjar dels afavorits, volent contraure llurs malalties i llurs vicis.

Per a ésser fort, cal estar sa. Per a mantenir-se sa, cal no abusar de res. Obrarem amb més prudència emprant amb seny el diner, que no pas esmerçant-lo en menjars perillosos que hem de fruir més per ostentació que no per apetit. Menjant exageradament coses inútils, és com si cometéssim un crim contra l'interès comú, puig empitjora les dificultats per a l'existència de tothom.

Les causes de l'encariment de la vida són múltiples. Destruccions degudes a la passada guerra, així com malversacions fabuloses que s'haurien hagut d'evitar. A més, manobres de mala llei de les finances internacionals. L'ambició sense traves dels especuladors, acaparadors i intermediaris, l'estultícia dels governants; la ignorància dels polítics. Quantes coses! A més a més, la vida s'encareix per la lluita fratricida entre la gent agrícola i els industrials, fent baixar els fruits quan els compren, i elevant els preus en vendre'ls als consumidors.

Per últim, la inexperiència i la mala aplicació en la gent que treballa, del diner de què disposa, es deixa explotar impunement. Sigui per innocència o per vanitat, les mestresses de família treballadora, paguen amb orgull els preus que els demanen pel que compren. Si és en els pobles, on regategen, hom els hi contesta que els preus a la ciutat són tres o quatre vegades més alts, sense tenir en compte que al preu inicial dels productes cal afegir-hi les despeses de transport i altres, com també el guany dels intermediaris.

Un colliter que coneixem, hagué de pagar

Les erugues dels ametllers

Dues espècies diferents causen aquesta plaga, l'*agrapoe neustria* i la *bombix neustria*, papallones d'un color cafè i carmesí l'una i vermellosa gris l'altra.

Aquesta segona fàcilment és reconeguda, per depositar els ous al voltant de les branques com una espècie d'anell.

Referent a l'*agrapoe*, hom pot fàcilment lliurar-se'n, rasant els troncs i branques i polvoritzant-los amb la composició següent:

Calç viva, 8 quilos; flor de sofre, 5 quilos; aigua, 100 litres.

L'escorça es fa desprendre amb una eina de ferro dentada dels costats. En manifestar-se les eruges es combaten també, com diem més avall, contra la *bombix*.

Es posen, als troncs, anelles de quitrà o de cola que detingui les eruges.

La *bombix*, requereix que a les primeres hores del dia, es vagin caçant dels nius on passen aplegades durant la nit, i polvoritzar a la primavera en els dies i hores que no hi hagi humitat, amb qualsevulla de les dues següents fórmules:

Primera: *Verd de París o arsenit de coure, 1 quilo; Farina, 1 quilo y mig; Aigua, 100 litres.

Segona: Arseniat de plom, 700 grams; Sucre, 500 grams; Aigua, 100 litres.

Cal prendre les degudes precaucions en la preparació i en la manera d'emprar aquestes fórmules, per ésser verinoses.

L'escarabat de la patata

Un greu perill amenaça els nostres camps amb la possible aparició d'un nou flagell que seria ruïnós per als cultivadors de patates: l'escarabat o *Doriphora* de la patata.

Aquest perill, que el Govern Espanyol qualifica de greu i que posa els mitjans necessaris per tal d'evitar la seva aparició, és realment gravíssim per als cultivadors catalans, tota vegada que la nostra regió és fronterera amb un dels departaments francesos invadits. Si l'escarabat apareixés en les patateres, el perjudici que haurien de lamentar els nostres pagesos seria doble: la destrucció total de les patateres i la prohibició absoluta de l'exportació del nostre preciós tubèrcul. El desastre que ha produït a la veïna República francesa ens ha de valer com a estimulants per a la nostra enèrgica actuació. França, desgraciadament ja tard, es dona compte de la presència de l'escarabat insecte, quan la zona d'infecció s'estenia per tot el departament de Gironda. D'aquí s'anà estenent, d'una manera alarmant, per altres contrades franceses, i avui el *Doriphora* té vida en trenta departaments francesos. Un d'ells, el dels Alts Pirineus, que fa frontera amb Catalunya.

Si França sofreix els efectes d'aquesta invasió es deu, en bona part, als mateixos francesos. Si s'hagués pres exemple d'Alemanya i Anglaterra, que abans que França l'escarabat provà d'introduir-s'hi, aquest flagell no hauria estès la seva invasió en camps francesos.

Una visió claríssima de les greus conseqüències que podia portar-los la permanència d'un hoste tan indesitjable, feu que tant Alemanya com Anglaterra, en una actuació ràpida i intensa, assolissin extingir els focus d'infecció.

França, per les inconscients resistències oposades per agricultors ignorants i la poca energia mostrada pels de dalt, foren les causes que motivaren la ràpida propagació del que era abans insignificant focus d'infecció.

L'Estat Espanyol, com diem, està alerta, i amb l'ajuda de tots podrem cantar victòria. Per egoisme i per patriotisme, tenim obligació de fer tot el que calgui per a evitar l'aparició de tan greu flagell. No hem de fer com els agricultors francesos al començament de la seva aparició.

Hem de procurar que els agricultors es

donguin compte de la gran importància del perill, per a què, vigilant escrupolosament, puguin denunciar la presència del flagell immediatament a la seva aparició.

Aquests gravats que publiquem són còpia dels cartells de propaganda editats pel Govern francès i espanyol respectivament.

Traduirem sols el contingut del publicat en francès.

Diu així: *La Doriphora amenaça vostres collites de patates. - Defenseu-vos! - Tot focus*

GRAVE PELIGRO PARA LA AGRICULTURA

El escarabajo de la patata en los campos de Francia.

Hay que evitar, a toda costa, su entrada en España.
La presencia de esta plaga sería la ruina del cultivo
y la pérdida de nuestra exportación.



La *Doriphora* o "escarabajo del Colorado" (*Leptolaela decolorata*) es de color amarillo con rayas negras; sus larvas o "gusanos" son rojizas, con puntos negros. Uno y otros devoran completamente las hojas de la patata y destruyen las plantaciones.

Esta plaga — procedente de América como la Filoxera — se introdujo en Francia durante la guerra; en la región de Burdeos. Recientemente se ha denunciado su presencia en el Departamento fronterizo de los Altos Pirineos.

Si en un campo de patatas observa insectos como éstos, avise, sin pérdida de tiempo, al Servicio Agronómico provincial o a la Estación Central de Fitopatología Agrícola (La Moncloa, Madrid - 8).

El Ministerio de Agricultura facilitará los auxilios necesarios para examinar la plaga.

El Gobierno ha tomado las medidas a su alcance para impedir la entrada en España de esta temible plaga. Pero precisa la ayuda de todos para evitarlo: el descuido de uno puede ocasionar la ruina de todos los cultivadores de patata.

Si el escarabajo de la patata llega a nuestros campos, es un deber patriótico denunciar su presencia inmediatamente.

Un foco pequeño puede destruirse con medidas energéticas aplicadas sin demora. Una vez extendida la plaga sería imposible exterminarla por completo.

Reproducciones de la Dirección General de Agricultura.

*conegut és focus exterminat. - Tot focus igno-
rat o amagat és un manantial de nous fo-
cus. - Cerqueu curiosament la Doriphora en
vostres camps i de la seva aparició doneu-ne
compte al Corregiment.*

Molts són els procediments emprats com a mitjans de defensa i lluita d'aquest flagell: A l'Amèrica del Nord, d'on és originari, els cultivadors estan obligats a donar polvoritzacions arsenicals a les patateres en nombre de dues o tres. En altres llocs, com França, que ho ha provat tot, durant els deu anys en els quals constantment la invasió ha anat progressant, recullen pacientment a mà els escarabats i cucs, polvoritzen les patateres amb arseniat de plom a dosis de l'u per

cent i en un radi de mig quilòmetre a l'entorn de cada focus descobert; també fan tractaments amb arseniat de calç, arrencant i cremant les mates invadides i desinfectant el terreny, abrandant-lo amb ruixament de gasolina. En les regions espanyoles dels latifundis, on els dona quelcom a fer el flagell indígena de la llagosta, també s'han emprat i s'empen per a la seva extinció tractaments per l'estil.

Per fer-vos càrrec dels desastres que porta aquest flagell i de l'increment que ha pres en les regions franceses infectades, només cal observar que pel Govern de la veïna república han estat pressupostats, en els anys 1931 i 1932, deu milions de francs per atendre les despeses d'extinció.

L'escarabat de la patata és un insecte de transformació completa. Per allà el mes d'abril o maig surten de terra, on han passat aletargats l'hivern, i les famelles cerquen de seguida les plantacions de patates per a fer la posta sobre les fulles, deixant de 25 a 30 ous d'un color groc ataronjat i d'un mil·límetre de llarg. Passats 5 ó 6 dies els ous aviven. Són les *larves* o cucs.

En l'estat de *larva* creixen ràpidament, augmentant la longitud de recent nat, dos mil·límetres, fins arribar a un centímetre i mig. Es deixen caure de les fulles i, amagades a terra i immòvils, canvien de pell, i d'aquí ja surt, passats uns quants dies, el *Doriphora* en estat d'adult.

L'escarabat és de color groc clar amb ratlles negres; de llarg un gruix de dit i és panxut com les *marietes*. Les larves són de color roig, amb punts negres.

Tan en l'estat adult, o escarabat, com en el de larva, destrueixen completament les plantacions de patates.

Si volem evitar noves mermes en la producció, si volem salvar l'exportació de patates i si no volem noves despeses en el seu cultiu, hem d'evitar de totes passes que l'escarabat de la patata faci aparició a Catalunya i, en general, en territori espanyol.

Als agricultors catalans els hi recomanem, cas de la presència del flagell, que ho comuniquin al Servei Agronòmic Provincial, o a l'Estació de Fitopatologia Agrícola de Barcelona, dirigida per l'Enginyer Agrònom D. Jaume Nonell, el qual, en qüestions de fitopatologia, és de les primeríssimes autoritats d'Espanya.

JOSEP M.^a CALLÍS TORNER
Pèrit Agrícola

Dessecació d'albercocs

L'albercoc es menja fresc, en confitura, en pasta, en gelatina i finalment assecat.

El consum d'aquesta fruita tendra té poca durada i la principal sortida és exportant-la, però està subjecte així a molts inconvenients; transports onerosos, recorreguts llargs, insuficient cura, etc., el qual fa que sigui preferible en molts casos per a utilitzar l'albercoc, que hom el converteixi en productes menys delicats que el de fruita tendra. Les confitures d'albercoc són exquisides.

La pasta, la gelatina, com la fruita assecada, són molt estimades i ho serien molt més si l'organització per a la venda d'aquestes produccions fos ben coordinada, amb menes ben apropiades al clima i les plantacions amb poques barreges de varietats.

La dessecació de l'albercoc, tant des del punt de vista industrial com familiar, no presenta gaires dificultats. Totes les menes poden assecar-se, però és preferible escollir els de fruita de molta grandària, sucosa i dolça.

Per a assecar-los, es necessita:

Primer: Una cambra per a poder ensofrar o bé una bóta ensofradora en les explotacions de poca importància.

Segon: Canyissos o bastiments de fusta amb reixat de filferro, de 0'50 metres d'amplada, un metre de llargada amb caires d'uns cinc centímetres d'alçària.

La cambra per a ensofrar pot ésser molt senzilla: uns embans de rajola, amb teulada o coberta impermeable, de grandària apropiada a l'explotació.

En aquest local s'installen els canyissos, els quals es col·loquen uns sobre els altres, formant pisos o prestatges, separats entre si uns 10 centímetres.

Al peu d'una de les parets de la cambra s'hi deixa una obertura per a donar pas a la conducció dels gasos sulfurosos.

Quan la densitat dels gasos del sofre es creu suficient, el qual es pot comprovar per una finestreta envidriada que es deixa a una de les parets i que permeti examinar l'interior de la cambra, es deté el corrent dels gasos tapant la conducció d'aquests.

Per al consum familiar basta disposar d'una caixa de 1'50 metres de llargada per 0'50 metres d'amplada i 0'30 metres d'alçària.

La caixa ha d'estar constituïda de manera

que els canyissos hi quedin fixats, mitjançant uns encaixos als costats. Al fons de la caixa, un forat ha de facilitar el pas dels gasos sulfurosos. La caixa, tant a l'exterior com a l'interior, convé que estigui revestida de planxa d'amiant per a evitar que pugui encendre's. Plena la caixa amb els canyissos d'albercocs, s'hi fica un plat de pisa o de ferro, de 0'18 per 0'22 metres, que s'omple de sofre amb carbó encès. Aquest plat es col·loca exactament dessota el forat de la caixa

l'albercoc es col·loquen en els canyissos girant-los cap per amunt de manera que la ferida no quedi a sota.

Convé prendre la precaució de tapar-los amb una glassa prou espessa per a què les mosques i altres insectes no s'hi posin.

Els canyissos, amb els albercocs per a assecar-los, es deixen exposats al sol durant tres dies.

Aquests canyissos es tapen amb una lona a la nit, per a evitar que es remulleixin amb les humitats.

Després d'aquesta exposició al sol queden ressecs els albercocs com un cartó, i arribant a aquest estat es posen dins les caixes de llauna, damunt la tapa de les quals s'hi

fixa bé paper ben fort per tal que els insectes no s'hi puguin introduir.

Les caixes, totes d'una mida, es guarneixen amb paper fi per a donar-los-hi bona vista i, els albercocs s'hi posen a sostres ben arreglerats per a què a l'obrir les caixes l'aspecte de la fruita deixi la millor impressió.

Es necessiten uns 500 quilos de fruita tendra per a obtenir 100 quilos d'albercocs secs.

La dessecació al sol, permet obtenir una més assegurada conservació, pels efectes esterilitzants dels raigs solars.

Convé recollir els pinyols, puix són sol·licitats per les pastisseries, les quals solen pagar-los a bon preu. Els nord-americans, que han fet grans plantacions d'aquest arbre, omplen tots els mercats de les seves fruites, preparades en diferents formes, sobretot, assècades. Altre tant podria fer-se en moltes de les nostres comarques, que en recollirien bons profits.

Adoptant els procediments moderns de la indústria de dessecar fruites i llegums, amb els quals la

reducció de pes, volum, embalatges i despesa de transports han de facilitar llur sortida en els diferents mercats en condicions econòmiques, i d'una manera especial donant als agricultors facilitats per a obtenir tots els beneficis que prometen els conreus de fruiters i hortícoles, solament amb aquestes indústries podran assegurar la fàcil sortida d'aquells en anys o en moments que el producte no pugui ésser venut de l'arbre estant, evitant així pèrdues quantioses i vertaderes ruïnes a la nostra pagesia.

Cal tenir en compte, que si l'albercoquer es dona en els regadius, també prospera magnífic en moltes de les nostres terres de secà.

ISIDRE ROGENT



sostingut de la manera millor que es pugui. Aleshores es tapa la caixa i, durant vint minuts, es deixa que cremi el sofre.

Quan l'operació d'ensofrar s'ha de fer a l'engròs, en una cambra, l'ensofrada convé que duri de 20 a 30 minuts, poc més o menys.

Quan comencen a madurar els albercocs, es cullen amb tota cura, puix d'altra manera la pell es trenca i les ferides s'ennegreixen i fan desmerèixer la fruita.

Portada aquesta a casa, s'estén damunt unes faules, partint-la pel mig amb ganivets de fulla platejada per tal d'evitar que s'ennegreixin.

Es treuen els pinyols. Les dues parts de

Importància agrícola del litoral mediterrani

Des dels temps més llunyans s'ha vingut reconeixent que Espanya és un país veritablement agrícola i ramader, sense però, que es deixi de reconèixer la gran importància industrial de Catalunya, València i Biscaia. Amb tot, no tenen arreu igual importància les produccions del camp, puix és de veure que així com l'olivera ocupa la majoria de terres d'Andalusia, els cereals s'obtenen principalment en les províncies centrals i la vinya s'estén en diferents llocs de l'interior.

La regió productora de fruits per a exportar, és la mediterrània: Catalunya, València i Múrcia, que disfruten d'un clima suau i es beneficien dels regadius que exploten.

La superfície que Espanya dedica al conreu de cereals arriba a 8.343.028 hectàrees, amb una producció valorada en 3.867.799.165 pessetes. Aquesta superfície en la zona de Llevant està representada pel 8'14 per 100 i el valor de les collites de cereals representa el 37 per 100.

Les lleguminoses ocupen en total 1.193.720 hectàrees, amb una producció valorada en 510.376.723 pessetes. La superfície d'aquests conreus en la regió de llevant representa el 4'96 per 100 amb un valor de 11'01 per 100. Els tuberculs, arrels i bulbs ocupen 522.467 hectàrees del sòl espanyol, amb collites de valor 1.073.785 pessetes. Les superfícies en el litoral mediterrani arriben al 16'16 per 100 i el valor d'aquestes collites al 23'54 per 100.

Les plantes industrials ocupen 769.053 hectàrees, amb productes d'un valor de 333.009.034 pessetes, de les quals corresponen a les terres del litoral mediterrani, el 43 per 100 de la superfície nacional i el 21'08 per 100 del valor.

Les terres d'horta d'Espanya arriben a 104.564 hectàrees amb rendiments que s'estenen a 660.194.493 pessetes. Proporcionalment corresponen al litoral 37.43 per 100 de la superfície i el 30'36 per 100 del valor.

A fruiters, en plantacions regulars, es dediquen a Espanya 489.828 hectàrees amb produccions valorades en 908.452.149. Al litoral corresponen 70'52 per 100 de superfície i el 60.96 per 100 el valor de les collites. A la vinya dedica Espanya 1.561.670 hectàrees, amb produccions de 759.888.634 pessetes.

El litoral hi dedica el 33'23 per 100 amb un valor, les collites, del 40'31 per 100.

L'olivera ocupa 1.882.289 hectàrees del territori nacional, amb un valor, les seves collites, de 246.160.177 pessetes, de les quals corresponen a les zones de llevant 14'83 de su-

perfície i 22'46 per 100, que representa el valor d'aquesta producció.

Prats artificials i farratges ocupen 379.753 hectàrees de terra espanyola, amb collites valorades en 326.858.601 pessetes. La regió mediterrània hi dedica el 13'62 per 100 de la superfície total, per un valor de 18'67 per 100.

El valor de les produccions agrícoles de la regió llevantina s'estima en 1.995.386.410 pessetes, de les quals corresponen a València més de 940 milions, a Múrcia uns 231 milions i a Catalunya uns 931 milions de pessetes.

La varietat de les collites de l'esmentada regió és nombrosa, des de l'arròs en les zo-

nes baixes fins a l'olivera en les terres altes.

Les explotacions de la producció agrícola de llevant representa el 21'93 per 100 de l'exportació total espanyola i comprèn: els arrossos de València i d'Ampostà; els vins de taula de Requena, Benicarló, Alacant i Catalunya; els de postres secs i licorosos del Priorat i del Penedès, els raïms de taula Rosaki i altres de Xàtiva, els Ohanes d'Almeria, els de València, de Novelda i de Múrcia; la pansa de Dènia; els olis de la Serra d'Espadana i de Catalunya; taronges de Sagunt, Carcagant i Gandia; el suro, les garrofes, les verdures més variades i primerenques i moltes altres diferents i escollides fruites.

Resumint: El litoral mediterrani espanyol, és la regió dels més variats i nombrosos productes, els més selectes i els més estimats i primerencs; regió treballadora i rica, proveïdora d'Europa dels fruits més apreciats.

R. MONTAL

La nostra riquesa oleícola

Tan vella com la mateixa humanitat és la collita de l'oli i a través dels segles no ha envellit gens ni mica, el contrari, cada jorn té més importància material, doncs va estenent-se el seu ús pel món.

Espanya és la principal productora d'aquesta grassa vegetal, i tot i essent-ho, fins avui no ha sabut treure el partit que podia d'aquesta riquesa natural i pròpia, doncs els italians, francesos i fins els japonesos han comprat els nostres olis, i refinats i etiquetats com a seus els han adinerat amb llur propaganda i bona presentació en els mercats nacionals i estrangers i, sobretot, en les repúbliques de l'Amèrica del Sud.

PRODUCCIÓ OLIVARERA D'EUROPA

	Hectàrees d'oliveres
Espanya	1.445.578
Itàlia	1.160.900
Tunis	190.000
França	135.000
Grècia	130.060
Algèria	100.200
Portugal	50.000
Austria	47.000

La collita oscila a l'Àfrica entre 2.000 i 4.000 quilograms per hectàrea. A França, sol ésser de 1.500 i de 3.000 quilos a la Provença, on s'adoba molt l'olivera. A Austria, de 1.600 quilos. A Espanya, 580 quilos per hectàrea, terme mig; però a la província d'Osca i a certs indrets de Catalunya s'ha arribat a obtenir 2.500 quilos per hectàrea, que és una bona producció, degut a l'adob modern i a les podes racionals que s'han vingut genera-

litzant d'una manera pasmosa en aquests darrers anys, contrastant la vigoria de les mateixes i els seus rendiments. Altrament aquestes podes han contribuït a la reducció dels paràsits que ataquen el fruit, permetent la lluita contra els mateixos amb major economia i seguretat d'èxit.

L'oli francès es paga als mercats europeus a 151 pessetes l'hectòlitre, l'italià a 160 pessetes i l'espanyol, ben fet, a 165 pessetes.

Els nostres olis tothom està convençut que són els millors del món, però ja comencem per no conrear bé i degudament les oliveres d'arreu, de destrat, de tractaments de les malalties que han contret i sobretot, parlant generalment, el nostre major defecte potser, és la manca de bona elaboració moderna.

Ara, de pocs anys ençà, va posant-se més interès en la mòlta, no deixant girar les olives i fent-se amb sistemes moderns de rodets elèctrics i premses hidràuliques.

Es, doncs, d'absoluta necessitat fer bé les coses si hom en vol treure el partit que cal, i deixar tots els procediments antiquats que l'experiència ha desestimat. Les crisis de la riquesa oleícola van succeint-se cada any amb més intensitat i solament aquells productes que es poden vendre amb més rapidesa i millor preu, són els ben elaborats i que continguin el menor grau d'acidès.

Qui vol vendre bé, ha de produir bé en tot. Aquest ha d'ésser el nostre lema i propòsit. Per triomfar, cal ésser progressiu.

EMILI PASCUAL D'AMIGO

EL QUE DIU LA PREMSA

El moviment de joves en la pagesia catalana

Des de l'acabament de la gran guerra, gairebé arreu s'ha donat una importància major a la joventut, en totes les activitats humanes. El rol dels joves dintre el camp polític, en alguns països, és esdevingut abassegador i exclusivista. En altres nacions no minva, sinó que l'ímpetu juvení vol creix i lluita per a conquerir preeminències. És això un bé? És un mal? En tot cas és una realitat.

Catalunya no podia escapar a aquest moviment general i no s'ha d'estranyar que el reflex d'aquesta pugnacitat que envaeix diversos camps, arribi també a l'agricultura.

Dintre l'agrariisme català, ressonen ara les primeres veus perquè els elements joves s'acarin amb la realitat i amb la responsabilitat inherent a tota acció social activa.

Aquest desig, aquesta voluntat d'actuar el veiem reflectit dintre el Fejocisme, puix que en memorable Assemblea dels dies 22 i 23 d'abril darrer, celebrada a Barcelona, es prestà a discutir una ponència sobre el problema agrari català i l'acció dels pagesos joves, que havia de defensar el jove Soler Caralt. Paralela a aquesta manifestació, s'obre en els rengles de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya un interès viu entre els joves, la majoria fills dels socis d'aquestes associacions d'agricultors, interès que s'ha traduït ja, en la constitució de diverses Seccions de joves, els representants de les quals han pres part en la majoria de les Assemblees de producció que anualment es celebren a diverses comarques de Catalunya.

Ignorem la finalitat dels joves pagesos militants en els rengles dels F. J. C., llur programa i llurs plans d'actuació socials. Quant als joves de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, públicament han manifestat el que volien. Intervenir en la vida social dels Sindicats, no pas per assumir-ne prematurament la direcció i fer valer l'ímpetu juvení, sinó més aviat secundar l'actuació dels dirigents, i portar els joves a interessar-se i capacitar-se estudiant els diversos problemes que afecten a la pagesia per tal que aquesta, cada dia més, sigui integrada, servida, i sobretot dirigida pel major nombre possible d'agricultors intel·ligents, hàbils, actius i honestos, pel major nombre d'homes coneixedors, experimentats i sobretot convençuts.

Les Seccions de joves de la U. S. A. de Catalunya prenen per guió de llur organització la de les Seccions de Joventut del Boerenbond, ço és, la Lliga de Pagesos Catòlics de Bèlgica.

Vulguin o no, els joves de la Unió de Sindicats Agrícoles, en prendre aquest patró, reten un homenatge als fundadors i propulsors del Boerenbond, potser no a la religiositat d'aquells agraristes il·lustres, però sí a l'encert i a la tenacitat de llur acció social. Aquest homenatge no hauria d'escapar als joves pagesos militants del Fejocisme.

Es difícil fer averanys respecte com acabaran aquests moviments dels joves pagesos catalans. Pel que afecta els pertanyents a la U. S. A. és previsible una vigorització dels Sindicats i un ajut valuós als homes qui en porten la direcció. No emularan, ni superaran la tasca de les Seccions joves del Boerenbond, per raó de clima, i perquè aquells joves belgues compten amb una direcció entusiasta, sàvia i religiosament enfebrida que ha fet la prova, una direcció que sense descurar cap dels avantatges materials per als seus adherits, com a finalitat primordial, persegueix guanys extra-terrenals, aquest misticisme dels dirigents fa que puguin obrar damunt dels adherits pel cervell—interès—, i pel cor—amor al proïsme—. El proselitisme marxa allí per una doble via.

Una direcció d'aquesta mena, és difícil que mai la pugui tenir l'Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya.

Els joves pagesos militants del F. J. C., els J. A. C. de Catalunya no han dit—almenys no ha arribat a la nostra oïda—, que vulguin realitzar a Catalunya una tasca idèntica a la portada a terme per les Seccions de joves del Boerenbond, ni que s'ho proposessin, però podrien fer-ho, perquè els manca la gran organització sindical catòlica, però no els està vedat d'influir dintre les organitzacions sindicals agràries, existents, estimular la creació de nous nuclis, i si llur religiositat mereixia d'alta jerarquia eclesiàstica l'ajut i l'aportació d'una direcció com la del Boerenbond, cosa no difícil perquè Bèlgica no és massa lluny, ni costosa, perquè la preparació d'un primer equip inicial no és cosa de l'altre món, és evident que tot plegat podria traduir-se en un gran bé per a la pagesia catalana.

Només que llurs estudis, llurs esforços, llur impuls i acció ininterrompuda entre les joventuts pageses aconseguissin el bandejament dels no pagesos dintre les organitzacions agrícoles, només aquest resultat paga-

ria tots els sacrificis, perquè la nostra vida rural s'hauria clarificat, l'ambient s'hauria higienitzat.

Cal encoratjar, doncs, aquest desig d'actuar dels joves pagesos, el qual, si es plasma en realitat, podria ésser un pas ferm cap a la nostra ruralia. Per això ens felicitem d'haver sentit aquest ressò, aquest dring de joventut, que fretura renovació i superació.

ENRIC SALA

De *La Veu de Catalunya*



Elogi de la masoveria

Catalunya pot enorgullir-se de comptar dintre la seva constitució agrícola, amb una institució perfecta: la del parcer masover. Cap com ella proporciona el treball a preu més avinent, la vida més econòmica, i és ensem més humana, equitativa i independent. Pràcticament és l'exaltació de la família i la refutació del collectivisme.

El caràcter de conreadors directes que en aquesta associació tenen propietari i masover està fora de dubte, car ambdós queden exposats a les mateixes contingències. També ho és el de parceria en els fruits independentment d'una major o menor participació en el negoci de bestiar. El que és primordial ha de prevalèixer sobre el que és secundari. Cal fer ressaltar que a l'aportació de terres, anant unida a la d'edificis, el valor d'aquests representa en certa manera un pes mort dintre l'explotació, constituint el que Grandeau anomenava *un mal necessari*. L'exigua quantitat que en concepte de lloguer es sol pagar per tals edificis, a penes cobreix les seves despeses de sosteniment o conservació.

Bé pot aplicar-se a la masoveria el que Fra Lluís de Granada deia en elogi de determinada comunitat *que era a modo de Estado bien ordenado, en el que cada uno desempeña su oficio o cometido con amor y diligencia*. Els homes treballen al camp, els vailets atalaien el bestiar, les dones tenen cura de l'aviram. Vertaderament, és fecund el treball quan, ultra ésser ben distribuït, els que el realitzen ho fan animats d'un mateix interès i un mateix afecte.

La gran independència de què frueix el masover no significa el seu isolament, sinó el contrari. L'immediat Sindicat Agrícola, si omple la seva finalitat, li ofereix la Germanat que li conrearà les terres en cas de malaltia, l'assegurança del bestiar, el lloguer de màquines, la compra en comú d'adobs i els recursos de la Caixa Rural. A diferència del collectivisme, que és la seva negació, el cooperativisme és el complement de l'activitat privada.

Aquesta és la institució fonamental de la

nostra pagesia que, en ésser consagrada pels segles, resta, per la seva senzillesa a cobert de capcioses interpretacions i subtilitats jurídiques. Té en si mateixa elasticitat suficient per adaptar-se a totes les produccions i mesures de sàvia previsió, com la que quedi la finca sembrada i en ella la meitat de les palles en extingir-se el contracte, gràcies a la qual cosa els traspessos tenen lloc per les dues parts sense pèrdua ni estorsió. L'avenç modern no fa sinó donar nous atractius a la vida del masover: la llum elèctrica arriba als més apartats recons, els camins veïnals faciliten l'accés als mercats i centres de consum, l'utilitat més perfeccionat augmenta potencialitat del treball.

Quí, vivint dintre d'aquestes condicions,

podrà donar crèdit amb bona fe a les interessades suggerències? Sols amb malèvola candidesa pot creure's que la finalitat del socialisme és traspassar d'unes mans a les altres la propietat privada. La darrera fi i evolució del socialisme és el comunisme, com ho ha demostrat la suprema lliçó de la Rússia. Els pagesos expoliadors el 1923, foren al seu temps expoliats el 1927 pel Govern dels Soviets, i els que abans de la Revolució eren agricultors independents quedaren reduïts a proletaris, a esclaus anònims d'un Estat despòtic. Solament és estable el que es fonamenta en un dret lligítim; no ho serà jamai el que no té més raó que la força.

LL. PONS I TUSQUETS

De *La Tradició Catalana*

paper de sarments, segons el procediment del químic Mr. Chaptal, professor de l'Escola d'Agricultura de la dita ciutat francesa. Des de l'any 1907 que fou donada a conèixer la invenció de l'esmentat químic, amb les proves fetes amb els subproductes dels ceps a l'Escola Nacional paperera d'Angulema, venia ocupant-se del seu procediment per a extreure la cel·lulosa de la sarment, que ara es va a posar a la pràctica.

El privilegi de concessió ho és també per a Espanya i hom compta amb els capitals necessaris per a aquesta empresa.

La notícia l'han acollida amb gran satisfacció els vinyaters.

■ ■ ■

Nou procediment per a netejar de gram les terres

En el Congrés Cerealista de Valladolid, el competent agrònom Riduejo, donà a conèixer el procediment per a destruir el gram mitjançant la distribució de clorat sòdic al 7 per 100, en la proporció de més de 300 quilograms per hectàrea.

A l'assajar aquest procediment l'ajudant del Servei Agronòmic, D. Ferran Alonso Pimentel, en les seves vinyes de Rueda, comprovà certes dificultats per a repartir les solucions de l'herbicida, les quals quedaren resoltes repartint-lo en sec, com si fos un adob.

A dosis de 300 quilos per hectàrea, a les cinc setmanes d'haver-se espargit el clorat, l'acció destructora d'aquest sobre el gram quedava visible del tot.

Comprovats aquests resultats, s'han fet, el passat hivern, nous assaigs a la Granja de Valladolid.

En una parcel·la plena de gram, es feren dues divisions en les quals s'hi espargiren 400 i 200 quilos per hectàrea de clorat, amb la particularitat que a la primera divisió la terra era erma i, en la segona, la terra era treballada.

Poc dies es necessitaren per a apreciar els efectes de l'herbicida, a l'observar unes taques fosques en els tanyes sota terra del gram, dessota l'epidermis i al nivell dels nusos, amb tendència a estendre's a l'interior i en direcció de dalt a baix.

L'atac és degut a l'efecte de l'oxidació

RECERQUES PRACTIQUES

Sulfatades i ensofrades econòmiques

Amb el propòsit de prevenir la malura vella (ofídium) i el mildiu, tot alhora, són cada dia més generalitzades les addicions de sofre en els brous cúprics, puix solen donar bons resultats, sense que això vulgui dir que en certs casos no es faci necessari entre aquestes sulfatades, amb sofre, tractaments de sofre pur.

També l'addició de 125 grams de permanganat de potassa per 100 litres de brou cúpric, dóna satisfacció, sobretot quan es tracta de ceps ja malurats.

Una altra de les fórmules que hom aconsella, és la següent: 600 ó 700 grams de cresilol; 3 quilos de sulfat de coure en pols; 1.500 quilos de carbonat de sosa; 125 grams de permanganat de potassa, per 100 litres d'aigua.

Un altre producte que hom creu que serà associat d'ací endavant, als brous cúprics, és l'alum de potassa. La fórmula que tant donà a parlar l'any últim, per molts que ni s'han pres la molèstia d'experimentar-la, amb la qual aconseguiren esplèndids resultats diferents vinyaters francesos, no sols per a prevenir, sinó fins i tot per a detenir els danys del mildiu, conté: 2 quilos

de sulfat de coure; 1 quilo de calç; 100 litres d'aigua, a la qual, feta la barreja, s'hi afegeixen 2 quilos d'alum. Preparada com acabem de consignar, pot ocasionar algunes cremades als brots i fulles tendres, el qual sembla que es podria evitar emprant 1 quilo i mig de calç en lloc de solament 1 quilo; amb tot potser així, no tindria tanta eficàcia.

Parlant de l'alum de potassa en la confecció dels brous cúprics, es pregunta el professor Ravaz: Què valen aquests brous a base d'alum?

Són més o menys adherents, més o menys actius que els brous ordinaris?

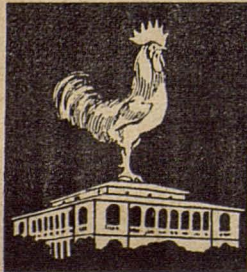
És el que la vinya ens dirà d'ací a poques setmanes, si el mildiu vol provocar la resposta.

En tot cas, afegeix, aquestes noves fórmules convindria assajar-les, de moment, en cinc o sis rengleres de ceps, per a tenir la seguretat de què són inofensives per a les vinyes.

■ ■ ■

Paper de sarments

Segons els informes de la premsa francesa, a Montpeller s'ha firmat l'escriptura de concessió a una Companyia franco-espanyola, per a explotar la patent d'invençió de

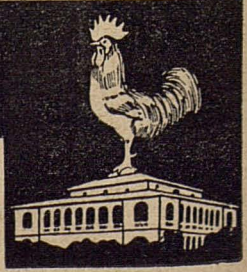


Granja Avícola
Sardanyola (Barcelona)

Cordellas

UNICA RAÇA - PRAT ROSSA

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



contínua i implacable, que va assecant, completament, les rizomes o tanys subterranis, tant més quant més alta ha estat la dosi de clorur emprada. Exteriorment no es veu cap vegetació espontània.

Seria de desitjar, que donada la senzillesa de l'assaig, el repetissin els agricultors, a fi de veure si realment pot ésser aquest, el procediment més oportú per a netejar del gram les terres, sobretot on aquesta herba paràsita es manifesta a claps.

El preu del clorur varia segons la quantitat que hom compra.



La poma, fruita sana, higiènica i alimentosa

Totes aquestes virtuts posseeix la poma, la qual ademés és agradable, refrescant i saludable.

En l'antiguitat era aquesta fruita considerada com el menjar predilecte per a rejuvenir i reconstituir l'organisme humà. Es menja crua, al natural, seca, bullida, cuita i es prepara de diferents maneres: se'n fan compotes, melmelades, confitures, etc. En totes les formes constitueix un aliment de gran importància, agradable i que es digereix en 85 minuts.

Pels àcids, sucres i matèries mucilaginoses que conté, és emolient i una mica laxant, molt apropiada contra les irritacions de l'aparell digestiu i les inflamacions dels òrgans respiratoris. Neteja el fetge, proveeix de fòsfor al cervell i vitalitza el sistema nerviós.

Els anglesos solen menjar les carns de porc amb suc de poma, per tal de facilitar-ne la digestió.

Amb aigua i una mica de sucre o cuita amb vi, prova molt a les criatures i als vells si la mengen per sopar.

Un metge famós el doctor Scarles, afirma

que la poma és la fruita més rica en àcid fòsfòric i aconsella menjar-la abans d'anar a dormir per tal de facilitar les funcions del fetge i els ronyons. Proporciona, al que la menja, un dormir regular i tranquil. És, després de la llimona, la fruita més indicada per a desinfectar la boca i les malalties de la gorja.

El cèlebre ampelògraf Millardet, afirmava que essent metge d'una regió on la cidra o vi de les pomes era la beguda usual, mai no

havia tingut ocasió d'assistir cap malalt que patís de mal de pedra. Calma la sed i feta assecar constitueix un aliment concentrat que, per cada quilo, desenrotlla 1.500 calories.

L'arbre d'aquesta sana i higiènica fruita es dona fàcilment a la majoria de terres i de climes. Són les regions muntanyoses les que més profit poden treure del conreu de la pomera, convertint-les en llocs escollits, ja que dona valor i bons rendiments a les finques. Cal tenir-ho en compte.

NOTES INFORMATIVES

Els bladers catalans

Tingué lloc a Tàrraga l'Assemblea general ordinària de la Secció de Cereals de la U. S. A. de Catalunya. L'acte fou presidit per Carles Jordà.

L'ample local estava completament atapeït de cerealistes i pagesos de totes les comarques catalanes, especialment de les terres de Lleida, la Segarra, les Garrigues i Urgell.

Josep Pané, director tècnic del Sindicat Agrícola de Guissona, presentà i defensà la següent conclusió, la qual fou aprovada per aclamació.

«L'Assemblea demana al Govern de la Generalitat de Catalunya que doni una major eficàcia als serveis de selecció i genètica cerealícola per tal que ben aviat puguin facilitar-se als pagesos, a preus assequibles, blats selectes adaptats al país, d'un major rendiment i una millor qualitat que els actuals.

Parlà després Josep Pérez-Malla, i propugnà la creació de càtedres ambulants que

portin a la pagesia aquelles orientacions necessàries per a triomfar.

Seguidament Enric Coromines s'encarregà de defensar la ponència presentada juntament amb Joan Roma. Les conclusions presentades són les següents:

Primera: L'Assemblea demana la implantació de les mesures necessàries que tanquin la importació dels productes que com els ous, la carn congelada, els formatges, etc, tenen relació amb el consum de cereals.

Segona: L'Assemblea demana que el moresc, en el cas que hi hagués necessitat absoluta d'importar-se, sigui distribuït per mitjà dels Sindicats ramaders.

Josep Vilanova, del Sindicat d'Agramunt, desenrotllà el seu tema sobre la transformació de cereals en carn i derivats de la ramaderia com a mitjà de lluita en pro de l'economia cerealista. Va presentar les conclusions següents, que foren aprovades per aclamació.

Primera: Vista la irregular i escassa valoració dels cereals del país, l'Assemblea reconeix la necessitat que el pagès els transformi en altres productes, que com la carn i

NITRAT DE XILE

*sensacional
rebaixca de preus*

*consulteu
al vostre habitual
proveïdor*



i derivats de la ramaderia tenen més regular i fàcil sortida, i acorda demanar al Govern de la Generalitat de Catalunya ajut per a intensificar a la ruralia l'ensenyament pertinent a l'efecte.

Segona: L'Assemblea declara que veu amb disgust tota importació de cereals i que si cal suportar-ne alguna, com l'anunciada de blat de moro, siguin dictades per l'autoritat corresponent, i per l'organisme competent s'executin les normes a què haurà d'emotllar-se l'entrada del producte per tal de garantir-ne la qualitat i la innocuïtat.

Tercera: Enfront de l'allau de productes que inunden el mercat amb el qualificatiu genèric de *pinsos per al bestiar* i d'una manera especial els anomenats de *concentració alimentosa*, l'Assemblea acorda demanar al Govern de la Generalitat que al mateix temps que estableixi un rigorós control sanitari en la fabricació, s'obligui els fabricants i productors dels esmentats pinsos a col·locar en els envasos que els continguin, etiquetes en les quals consti ben clarament la fórmula de composició.

Feren ús de la paraula, entre altres, els senyors Vidal, Zulueta, Cabot i el president, Carles Jordà, el qual recomanà l'associació de la pagesia, i serà aleshores quan els pagesos podran imprimir unes directrius que siguin defensa de la producció per a remuneració de tots els esforços.



Exposició de clavells

Les tradicionals exposicions de clavells es succeeixen a Sitges cada any amb més èxit d'espectadors i d'expositors.

La d'enguany celebrada als bells jardins d'El Retir, ha constituït una manifestació d'incomparable bellesa; hi figuraven 1.400 tests amb exemplars dels més diferents matisos de colors, alguns dels quals resultaren preciosos per llur novetat.



El Sindicat Agrícola d'Agramunt i comarca

El Sindicat Agrícola d'Agramunt i comarca, que porta ja vint anys d'existència i de progrés ininterromput, el qual s'ha traduït en la construcció d'un gran edifici, en el qual hi ha instal·lat el molí d'oli, magatzems, oficines, etc., es proposa ara donar el pas definitiu, és a dir, d'equiparar-se als Sindicats

Agrícoles de Cervera i de Guissona, construint una fàbrica de farina per a moldre el blat de tots els associats.

Per tal d'aconseguir l'adhesió de socis i simpatitzants a aquest projecte, es donaren conferències explicatives a tots els pobles dels contorns, les quals culminaren en l'acte magne celebrat a l'estatge social, en el qual parlaren els senyors Francesc Marquilles, Joan Viladot i Puig, Pau Boncompte i Pinto i Josep Vilanova i Pallerola, a favor d'aquesta idea. L'entusiasme dels reunits fa preveure que el desig del Sindicat Agrícola d'Agramunt i comarca es convertirà molt aviat en una realitat.



Per a l'exportació dels nostres vins

El «Sindicat Oficial de Criadors Exportadors de Vins del Penedès» ha lliurat un memorial al Conseller d'Economia i Agricultura que reflecta l'estat actual de l'exportació de vins, assenyalant les necessitats més acusades, i de quina manera creu que el Govern de Catalunya podria intervenir, dintre de les seves facultats, per a complimentar aquelles necessitats i per a satisfer aquells desigs.

D'aquest Memorial, resumim els següents paràgrafs:

«Els mercats de l'Europa Central, Suïssa i Alemanya que per al nostre Penedès eren els millors clients, no són ni ombra del que foren. Alemanya, amb uns drets impossibles, ha anul·lat l'exportació dels nostres vins blancs i rosats, un dia tan apreciats en aquell país. El mercat suís, mercat petit però fidel al nostre Penedès, s'ha vist envaït per vins de tot el món, fins dels països més allunyats. De Noruega, Suècia i Dinamarca hem estat quasi bandejats per altres mercats exportadors.

D'Amèrica, ni caldria parlar-ne tan sols. Xile, Perú i l'Argentina, amb llur producció, ens han pres una gran part de la clientela de vins corrents, i el poc que encara faríem amb aquests vins i el més que fèiem amb vins dolços, ha hagut de convertir-se en no res, car no podent fer venir el valor de les nostres expedicions, excusat és dir que no podem continuar les nostres exportacions. El mercat de l'Uruguai, que per al comerç català havia estat sempre un mercat excel·lent pels seus vins secs d'alt grau, i pels seus vins dolços d'alt preu, està tancat ja fa temps,

esperant que les Corts espanyoles ratifiquin l'aprovació del tractat de comerç.

El Marroc francès i les Colònies franceses d'Àfrica i Àsia, països que per als nostres vins són uns bons mercats, estem en greu perill de perdre'ls.

L'ús del vi, a la Guinea espanyola, era permès fins fa poc, però el Governador que regeix aquelles Colònies en nom d'Espanya publicà un «úcase» prohibint la venda del vi als indígenes no emancipats, la qual cosa equival dir que prohibeix la venda a tots els indígenes. La nostra exportació a la Guinea era ja bastant important, però d'aquest fet quedarà totalment perduda.

Per a portar un lleuger millorament al seu desenrotllament, entenen que cal:

El desblocatge de divises que l'Argentina, Colòmbia, Brasil i d'altres repúbliques sud-americanes i d'alguns països d'Europa retenen indegudament.

La celebració de nous tractats de comerç amb els països escandinaus, amb Holanda, amb Polònia, etc., tot recabant per als nostres vins el tracte de la nació més afavorida.

La ratificació i aplicació immediata del tractat amb l'Uruguai.

Que Espanya s'oposi d'una manera absoluta a la modificació en cap forma del règim a què fins ara han estat sotmesos els nostres vins i els nostres envasos a llur entrada al Marroc francès.

Que Espanya manifesti a França el disgust amb què veuria que els nostres vins veïessin augmentats els drets de duana a llur entrada a les colònies franceses d'Àfrica i d'Àsia.

I, per fi, que el Govern espanyol obligui al Governador de la Guinea espanyola a la derogació fulminant del seu decret prohibint la venda de vi als indígenes.

Entenen que la Generalitat de Catalunya hauria de crear un Centre de Propaganda del vi català, Centre format i administrat per un nombre igual de criadors exportadors elegits pels seus Sindicats respectius i presidits per persona no tècnica, sinó pràctica, designada pel Govern de la Generalitat. Aquest Centre estudiaria i proposaria al Govern de Catalunya la forma i manera de recollir els cabals necessaris per a una propaganda del vi català.

Creuen finalment, que hauria d'ésser missió de la Generalitat facilitar a tota persona o entitat vinícola que, complint els deures tributaris corresponents, volgués donar

Rocalla

EL MILLOR MATERIAL PER A CONSTRUCCIONS

TUBS
PLANXES ACANALADES
DIPOSITOS
DIPOSITOS PER A AIGÜES
CANALONS
PLAQUES DE 40x40cm
REVOLTONS

TELEFON: 20768

ROCALLA S.A. BARCELONA

Rbla. ESTUDIS-14 y CANUDA-2

als seus vins aquella cura que la ciència moderna enològica prescriu i aconsella, establint als llocs que siguin centres de cria i exportació, instal·lacions per a tractar els vins pel fred i enotèrmiques per a tractar-los pel calor, tot a fi de la millor conservació i de la millor presentació dels vins de la nostra terra.



La valoració del vi

Les gestions dels productors vitícoles per tal que el vi obtingui un preu remunerador, s'intensifiquen. Hom propugna l'abolició de tota mena d'impostos municipals i provincials sobre els vins. Una proposta en aquest sentit serà presentada a les Corts de la República. Per altra banda, hom demana que tot l'alcohol destinat a usos de boca, sigui forçosament derivat directament del vi.

Un marge diferencial de 130 pessetes per hectolitre es considera indispensable a favor de l'alcohol vínic. A Catalunya s'ha fet pressió per a què l'Ajuntament de Barcelona persegueixi el frau. Els criadors de vins, en canvi, demanen a la Generalitat que organitzi i porti a terme la propaganda a favor del vi català.



L'Assemblea vitícola de la U. S. A.

Es celebrà a Vilaseca, baix la presidència d'en Carles Jordà i amb l'assistència de nombrosos viticultors procedents de les comarques vitícoles catalanes.

Foren aprovades les següents conclusions:

L'Assemblea, ratificant la conclusió aprovada en assemblees anteriors, prega a la Junta de U. V. C. que faci tot el possible perquè la supressió de l'impost sobre el vi quedi definitivament consignada en l'Estatut Municipal.

Es aspira a màxima de la viticultura l'eliminació permanent de l'alcohol industrial per a usos de boca. Com a etapa mínima, l'eliminació temporal, sempre que els alcohols vínics no arribin als preus màxims actualment vigents.

Igualment és aspiració màxima la desaparició de l'impost que grava la sortida de les primeres matèries tartàriques, almenys l'exempció per a les obtingudes per les cooperatives de viticultors.

Conclusions de la conferència sobre els mètodes d'anàlisi dels vins

Primera.—L'obligació d'expressar els resultats dels anàlisis de vi de tots els països, de conformitat amb la regla fixada pel Conveni internacional per a la unificació dels resultats d'anàlisi, signat a París, a l'octubre de 1912, invitant-se tots els països a adherir-se a aquest Conveni.

Segona.—L'adopció d'un mètode sumari i ràpid d'anàlisi que permeti, als laboratoris de control de les Duanes, fer una primera selecció.

Tercera.—L'adopció d'un mètode d'anàlisi detallat, al qual es recorre en casos

limitats i dubtosos, el qual serà obligatori emprar-lo en cas de discussió.

Quarta.—La formació d'una enquesta per l'Oficina Internacional del Vi, sobre els procediments que actualment s'empren per a la dosificació dels diferents àcids orgànics. El resultat d'aquesta enquesta es publicarà al Butlletí Internacional del Vi.

Quinta.—L'adopció d'un vot, orientat a què per als anàlisis corrents de vi, els butlletins d'anàlisi es limitin a fer figurar la segona xifra decimal.

Sexta.—La proposició d'estudiar en una reunió ulterior de pèrits els mètodes de dosificació de les substàncies estranyes, artificialment introduïdes en els vins, tals com els antisèptics i els edulcorants.

LLIBRES

AVICULTURA PRÀCTICA, per James E. Rice i Harold E. Botsford. Un volum de 552 pàgines, amb 320 gravats i una làmina en colors. Preu del llibre: enquadernat en rústica, 20 pessetes; en tela, 23 pessetes.

Aquest llibre està destinat a servir de guia als avicultors, generalment mancats de temps per a matricular-se en una escola d'Avicultura, i per a ells la millor solució consisteix en trobar una obra que a més de teòrica sigui al mateix temps eminentment pràctica; però no solament per als qui posseeixen immenses instal·lacions comercials, sinó també per aquells que es dediquen a l'explotació de les aus domèstiques en petita escala.

Davant l'escassetesa actual d'obres d'aquesta especialitat, ens és grat presentar al públic la que ha publicat la casa editora Lluís Gili, de Barcelona, amb major motiu si es té en compte que els seus autors, Rice i Botsford, del Departament d'Avicultura de la Universitat de Cornell (EE. UU.), són mundialment coneguts com autoritats en la matèria. En els seus consells, sempre al nivell dels progressos actuals, no s'arrisquen més enllà dels límits assolits pels avicultors més avançats, ja que aquests obtenen de les seves granges un positiu rendiment. La distribució dels capítols s'ha verificat tenint en compte les principals activitats que tenen lloc en tota empresa avícola, i acompanya les necessàries instruccions que requereix cada operació. La clau de l'èxit en tota em-

presa avícola és la productivitat i eficàcia de les aus explotades, i per aquest motiu creiem molt encertat que es dediqui el capítol primer a les operacions de la tria, donada la importància d'aquesta fase del negoci. Les fotografies, dibuixos, esquemes, etc., són d'una gran utilitat per a il·lustrar el text, i ajuden molt a fer d'aquesta obra una de les més acabades i pràctiques que coneixem.

En una paraula: es tracta d'un llibre immensament útil; les instruccions i consells que conté són d'un valor extraordinari per a nosaltres, perquè no en va s'hi acumula l'experiència de llargs anys d'estudi i desenrotllament comercial. Aquest llibre és l'exponent dels procediments nord-americans portats al camp de la realitat pràctica, i amb això està dit tot.

La feina del traductor, en Josep M.^a Soler i Coll, Enginyer agrícola, E. S. A. B., mereix també el nostre elogi. El seu treball d'anotació en aclarir, completar i comentar el text de l'obra, quan ha cregut necessari fer-lo més comprensible i posar-lo a l'abast dels avicultors de parla espanyola, posa de relleu els seus coneixements tècnics, ja coneguts pels nostres avicultors.

La presentació del llibre, moderna com el seu contingut, és de bon gust; la impressió, gravats, etc., resulten excel·lents.

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

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

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Arròs Floreta.	100 quilos	57'00	a	59'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Arròs Matisat.	"	54'50	a	55'50
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	12'50	Arròs Bomba, primera	"	100'00	a	105'00
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	11'65	Arròs Bomba, segona.	"	85'00	a	90'00
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	26'50	BLAT				
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	26'00	Forment de Castella	"	54'00	a	55'50
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	44'00	Candeal de la Manxa	"	56'00	a	00'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	34'00	Forment de la Manxa.	"	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	Aragó	"	57'00	a	00'00
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50	Navarra.	"	54'25	a	00'00
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	25'00	Urgell i Vallès	"	48'00	a	00'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Comarca	"	00'00	a	00'00
			Extremadura, blanquet	"	53'00	a	00'00
			Cruzer	"	52'50	a	00'00
			Lleida	"	55'00	a	00'00
			CIGRONS				
			Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	102'00	a	104'00
			Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	64'00	a	66'00
			Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	58'00	a	60'00
			Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	55'00	a	56'00
			Cigrons "pelones"	"	52'00	a	70'00
			Cigrons Argèlia.	"	00'00	a	00'00
			Cigrons Castella superiors	"	130'00	a	180'00
			Cigrons Castella mitjans.	"	140'00	a	150'00
			Cigrons moruns, número 29	"	00'00	a	00'00
			Cigrons Sauc.	"	00'00	a	00'00
			Oran mitjans	"	00'00	a	00'00
			Oran superiors	"	00'00	a	00'00
			CIVADA				
			Extremadura.	"	34'00	a	35'00
			Cartagena.	"	33'00	a	34'00
			ESCAIOLA				
			Andalusia, corrent.	"	54'00	a	55'00
			Andalusia, fi.	"	55'00	a	57'00
			FAVES				
			Extremadura.	"	00'00	a	00'00
			Mallorca	"	42'00	a	43'00
			Andalusia	"	68'00	a	70'00
			Turquia.	"	42'00	a	00'00
			Valencianes	"	00'00	a	00'00
			Eivissa	"	42'00	a	43'00
			Mahó	"	77'00	a	00'00
			FAVONS				
			Sevilla	"	43'00	a	44'00
			Xereç	"	42'50	a	44'00
			Marroc	"	00'00	a	00'00
			Italianos	"	00'00	a	00'00
			Xinesos.	"	40'00	a	42'00
			MILL				
			Estranger	"	46'00	a	00'00
			Comarca	"	60'00	a	62'00
			MONGETES				
			Mongetes València Pinet	"	80'00	a	90'00
			Mongetes Tranquillon	"	86'00	a	88'00
			Mongetes Monquelines	"	88'00	a	00'00
			Mongetes Mallorca.	"	78'00	a	79'00
			Mongetes Castella corrent	"	125'00	a	00'00
			Mongetes Castella superior garbellades	"	132'00	a	134'00
			Mongetes Cacorrosses Castella	"	98'00	a	98'00
			Mongetes Cacorrosses Turquia	"	65'00	a	68'00
			Mongetes Comarca noves	"	00'00	a	00'00
			Mongetes Perles Galícia.	"	102'00	a	00'00
			Mongetes Bulgària	"	61'00	a	00'00
			Mongetes Coco Sophie	"	93'00	a	100'00
			Mongetes Prat	"	96'00	a	98'00
			MORESC				
			Blanc	"	49'50	a	50'00
			Andalusia corrent	"	00'00	a	00'00
			ORDI				
			Extremadura	"	35'00	a	36'00
			Urgell i Segarra.	"	35'00	a	36'00
			Manxa	"	36'00	a	37'00
			VECES				
			Veces Navarra	"	42'00	a	43'00
			Veces Andalusia	"	36'00	a	37'00
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
			Ers país.	"	36'00	a	37'00
			Ers estrangers negres	"	35'00	a	36'00
			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

DIPÒSITS I CANALS URALITA SANITARIS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

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	"	73'00 a 00'00		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 00'00	
Número 3, amb sac.	100 quilos	58'00 a 00'00		Fosc.	"		
Número 4	"	43'00 a 00'00		DE COCO	"		
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	"		
Segonet.	"	5'00 a 00'00		Cru (en barrils)	"	135'00 a 00'00	
				Cuit	"	143'00 a 00'00	
				Incolor	"	160'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroç, sense sac.	42 quilos	10'25 a 10'37		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera.	El quintà	63'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló.	"	00'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona.	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"	10'00 a 00'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera.	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"	9'50 a 00'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera.	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"	8'50 a 9'00		Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària.	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"	7'50 a 8'50		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos	250'00 a 275'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	36'00 a 38'00		VINS			
Farina de llinosa	"	37'00 a 38'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Blanc gre sat	
Alfals primera	"	20'00 a 0'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	càrrega	1'65 - 1'75 - 1'65	
Alfals segona.	"	17'50 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'85 - 2'00 - 1'85	
Palla llargueta	"	9'00 a 0'00		Prior, de 13 a 15 graus	"	1'50 - 0'00 - 1'50	
Palla curta.	"	9'00 a 0'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Fulla d'olivera	"	00'00 a 00'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
				Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				Manxa, de 12 graus	"	1'80 - 1'80 - 0'00	
Alls en forc, Cappares	12 forcs	00'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'70 - 0'00 - 0'00	
Primeres	"	00'00 a 00'00		Mistela	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
AMETLLES				Moscatell	"	2'80 - 3'00 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	315'00 a 325'00		ALCOHOLS			
Mallorca escollida	"	330'00 a 340'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	262'00 a 264'00	
Llargueta	"	390'00 a 00'00		Rectificats de residus vínics, 96/97 graus.	"	245'00 a 247'00	
Mollar, amb clofolla	"	165'00 a 00'00		Rectificats de vi, 96/97 graus	"	246'00 a 248'00	
Gra Esperança primera	"	400'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	"	138'00 a 140'00	
Comuna	"	310'00 a 00'00		Destilhat de brisa	"	00'00 a 00'00	
ANÍS EN GRA				Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 215'00	
Andalusia	"	180'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Manxa	"	180'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	100 quilos	0'85 a 0'00	
AVELLANES				Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	"	1'60 a 0'00	
Gra primera	"	00'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'55 a 0'00	
Colliter	"	110'00 a 115'00		VINAGRES			
Garbellada.	"	115'00 a 120'00		CLASSE CORRENT			
Negreta escollida	"	120'00 a 125'00		Daurat	Hectolitre	30'00	
CACAUETS				Prior.	"	40'00	
Tres grans blanc primera	"	110'00 a 00'00		2 en 1.	"	50'00	
Tres grans segona.	"	00'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Dos grans blanc primera	"	110'00 a 00'00		Daurat	"	80'00	
Dos grans vermells	"	00'00 a 00'00		Prior.	"	80'00	
Esclofolats	"	00'00 a 00'00		2 en 1	"	125'00	
COMINS				CLASSE CORRENT			
Del país.	"	190'00 a 210'00		De 5 graus.	"	30'00	
LLOBINS				De 6 graus.	"	35'00	
Llobins número 1	"	50'09 a 00'00		De 7 graus.	"	40'00	
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00		ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Llobins Albucemes	"	140'00 a 00'00		BOVÍ			
NOUS				Bous del país.	El quilo	2'40 a 2'60	
Escollides	"	125'00 a 00'00		Vaques del país.	canal	2'40 a 2'60	
Corrent	"	00'00 a 00'00		Vedelles gallegues.	"	3'35 a 3'50	
PÈSOLS				Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.	"	3'50 a 4'00	
Sencers	"	95'00 a 105'00		Estaquets fins a 150 quilos	"	3'40 a 3'50	
PINYONS				Estaquets des de 150 quilos	"	2'75 a 3'10	
Castelles	"	440'00 a 00'00		PORQUÍ			
SAFRANS				Del país blancs	"	3'80 a 0'00	
Selecte	El quilo	200'00 a 00'00		Valencians blancs	"	3'80 a 0'00	
Superior Estat	"	190'00 a 00'00		Extremenys	"	3'30 a 0'00	
Aragó	"	140'00 a 145'00		Mallorquins	"	3'10 a 3'15	
XUFLES				CAVALLAR			
Escollides	100 quilos	125'00 a 00'00		Cavalls grossos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Colliter	"	40'00 a 00'00		LLANAR			
OUS				Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.	"	0'00 a 0'00	
Empordà	30 dotzenes	75'00 a 00'00		Anyells aragonesos, femelles	"	0'00 a 0'00	
Vilafranca del Penedès	"	96'00 a 00'00		Lletals aragonesos.	"	4'80 a 4'90	
Holanda (tres tamany)	"	70'00 a 75'00		Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos.	"	3'85 a 0'00	
Bèlgica.	"	66'00 a 00'00		Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	4'20 a 0'00	
Dinamarca (tres tamany)	"	54'00 a 61'00		Anyells extremenys, esquilats.	"	3'50 a 0'00	
Bulgària	"	55'00 a 00'00		Anyells extremenys, femelles esquilades.	"	3'20 a 0'00	
Samsun.	"	53'00 a 00'00		Moltons extremenys, llana	"	4'35 a 0'00	
Trebizonda	"	53'00 a 00'00		Anyells manxecs, vena	"	3'40 a 0'00	
Inebolu.	"	56'00 a 00'00		Anyells manxecs, capats	"	3'60 a 0'00	
Maçagan	"	54'00 a 00'00		Anyells manxecs, femelles	"	3'85 a 0'00	
Irlanda (dos tamany)	"	42'00 a 58'00		Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	4'10 a 4'20	
Síria (dues menes).	"	51'00 a 52'00		Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	3'65 a 3'75	
D'OLIVA OLIS				Anyells castellans	"	3'50 a 3'60	
Corrent bo, taxat	100 quilos	171'00		Anyells castellans, femelles	"	4'10 a 4'20	
Corrent superior	"	179'00		Moltons segurenys	"	4'10 a 0'00	
Classe fina.	"	210'00		Ovelles femelles	"	3'35 a 0'00	
Classe fina extra.	"	220'00					

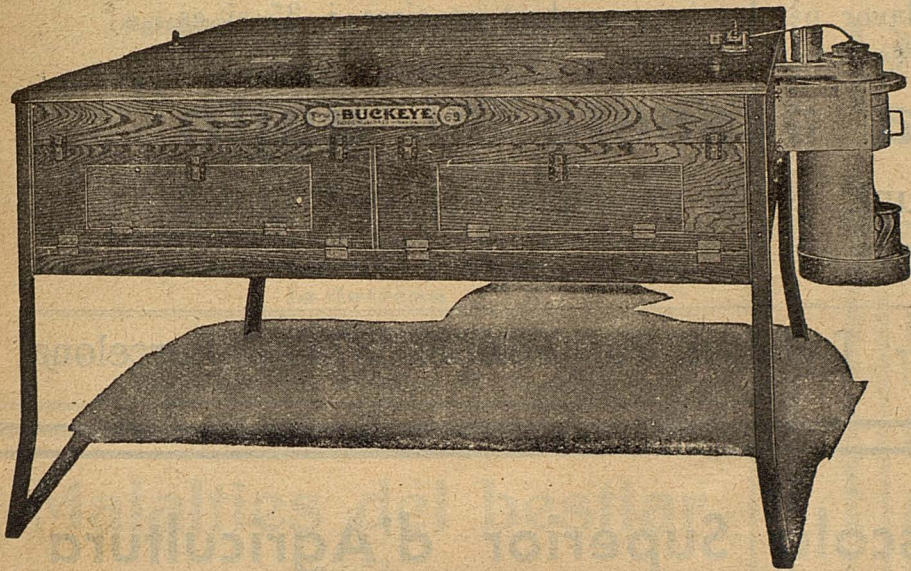
Rocalla

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 almenys 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 a eixam.

PREU: Una pesseta el quilo

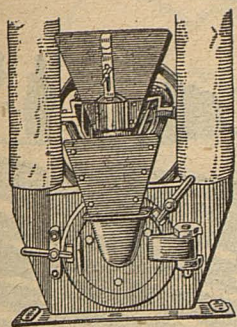
De 50 quilos en amunt, a 85 pessetes els 100 quilos

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 l'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 i 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 »	Engreixament 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 fruiticultura 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 »	Engreixament 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.	(Esgotat)	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 tamanyes, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciament que només es dedica a fabricar molins tritadors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

Triple rendiment, treball més perfecte que els antics corrans 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 ponadors. Eviten en les gallines el vici de menjar-se els ous. Serveixen d'ou :: ponedor. Maten l'arna ::

Preus franc d'emalatge estació Barcelona

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

De venda a les principals Drogueries i a la

Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.

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

Malalties del bestiar

PER

M. ROSSELL I VILAR

Llibre de 300 pàgines, il·lustrat

5'50 PESSETES

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

Avicultura Productiva

PER

HARRY R. LEWIS



3.ª Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes

es tramet 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)

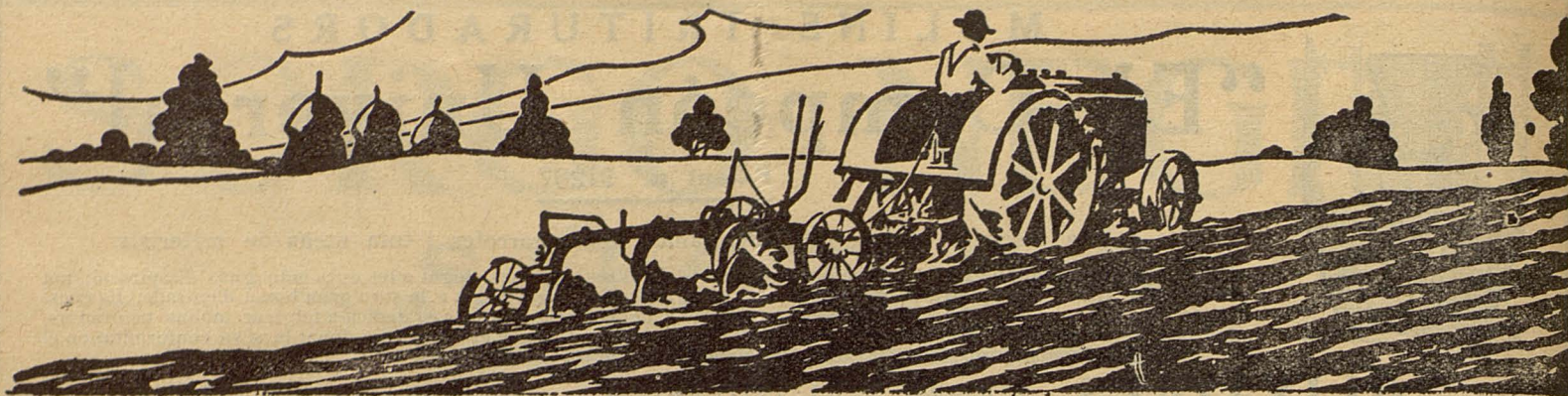
Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO · BRACAFÉ · CARIOLA



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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La 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 azafraán. JUAN BTA. LLÓRCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfón. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lechería</i>). ROLET. Un volum.	15,50 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. PLUVINAGE (C.). Un volum.	16,50 ptes.
La remolacha y la fabric. del azúcar de remolacha. SAILLARD. Un volum.	19,50 ptes.
El Manzano de sidra y la 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.

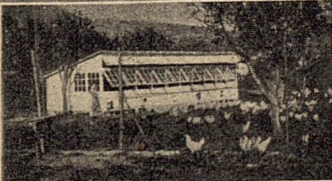


PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a **ESPANYA I POSSESSIONS**
MARQUES
REGISTRADES

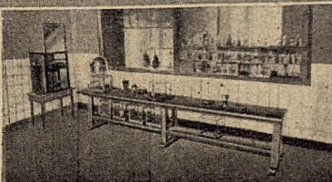


VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



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

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

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

Superaliments VITAMIN - ENERGIL i ENERGIL - FOSFAT per a realitzar els ranxos
OFICINA DE CONSULTA GRATUÏTA 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

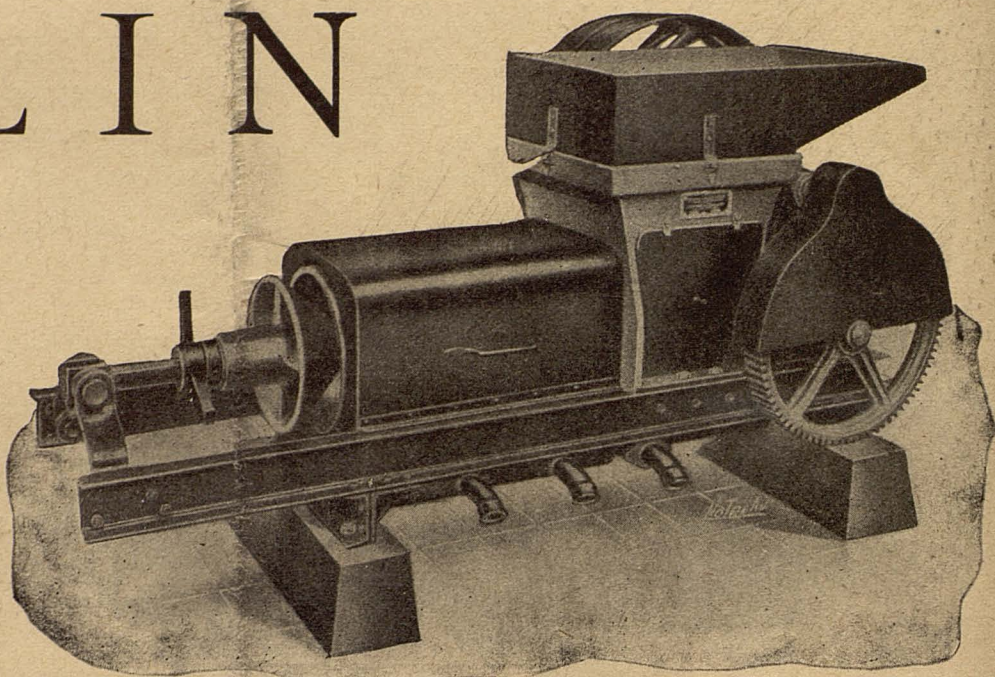
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



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

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. COLOMINAS I VERGÉS

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

