

AGRICULTURA i RAMADERIA

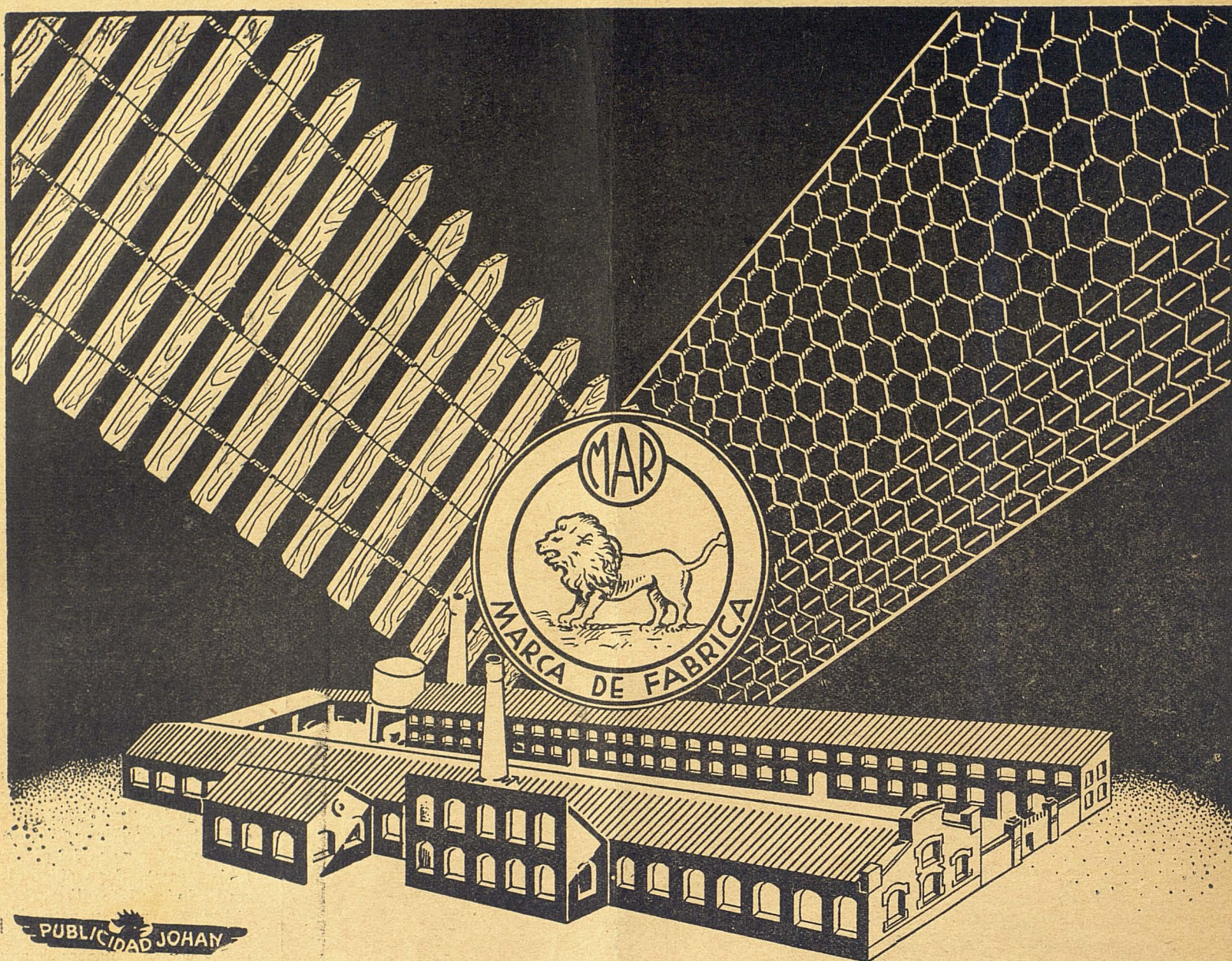
Universitat Autònoma de Barcelona
Servei de Biblioteques
Biblioteca de Veterinària

SUMARI:

Els nostres productes agrícoles. — El cultiu tradicional de les abelles, al Pallars Sobirà, *R. Violant i Simorra*. — Quan s'ha de colgar l'adob sideral? Algunes dades experimentals, *Bartomeu Forteza*. — La goma del présseguer, *Isidre Rogent*. — Per a millorar les terres i triplicar les collites, *Pere de la Triola*. — Com es preparen les solucions de llenya «quàssia» per a combatre els pugons. — Manera d'augmentar les collites de cereals. El sistema Gilbertini, *Josep Camps i Carnicer*. — El que diu la premsa: El cost de la sega i de la batuda segons la raça de blat conreada, *R. Bardia i Bardia*. — Recerques pràctiques: Els canvis de temps i els sorolls dels fils del telègraf. — La lluita contra els cadells de les hortes. — Notes informatives: El registre dels aprofitaments d'aigües. — L'Exposició de flors i cactus. — Del Concurs de Bolets. — Les brises i el Sindicat Vitícola de Martorell. — Calendari de Sombres. — El Mercat. — Index per matèries.

Abellaire construint una arna





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

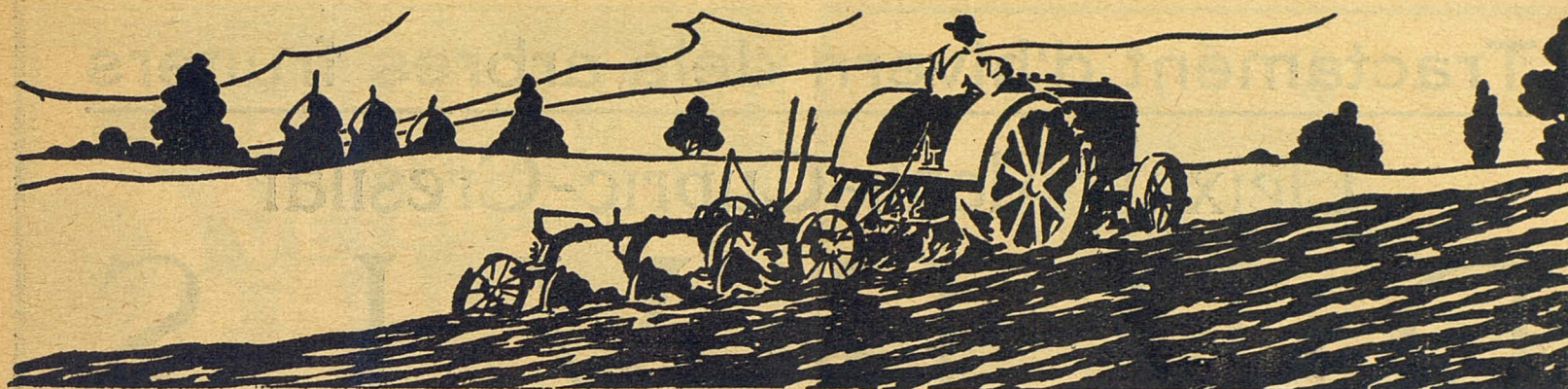
Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT (2. ^a ed.). Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y 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 en Agricultura. SANSON (J.). Un volum.	13,50 ptes.
Ornitologia. GUÉNAUX (G.). Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicats els volums primer i segon, que comprenen els fascicles I a VI. Preu de cada volum.	67 ptes.
Es publica per fascicles. Preu del fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. SISSON (S.). Un volum.	127 ptes.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. DE RODA i JIMÉNEZ (R.). 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.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	17,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivos meridionales. RIVIÈRE (CH.) y 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 arroz. FONT DE MORA (R.). Un volum.	En premsa.
El Alforfón. RIERA (F. J.). Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. RIU (JOSÉ M. ^a). Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. NAGORE (D.). Un volum.	11 ptes.
El Ciruelo y su cultivo. SALA (RAMÓN). Un volum.	14 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lecheria. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, productos del corral y de la lecheria</i>). ROLET (A.). Un volum.	16,50 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 Sidreria. WARCOLLIER (G.). Un volum.	17,50 ptes.
Destileria agrícola e industrial. BOULLANGER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Vinos de Champaña y espumosos. PACOTTET i GUITTONNEAU. Un volum.	15,50 ptes.
Las industrias de la Leche. LLOVET (J.). Un volum.	11 ptes.
Enfermedades de los vinos. BRUNET (R.). Un volum.	9 ptes.
Contabilidad agrícola. P. J. GIRONA.	17 ptes.
Las Resinas. M. TOMÉO. Un volum.	En premsa.

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

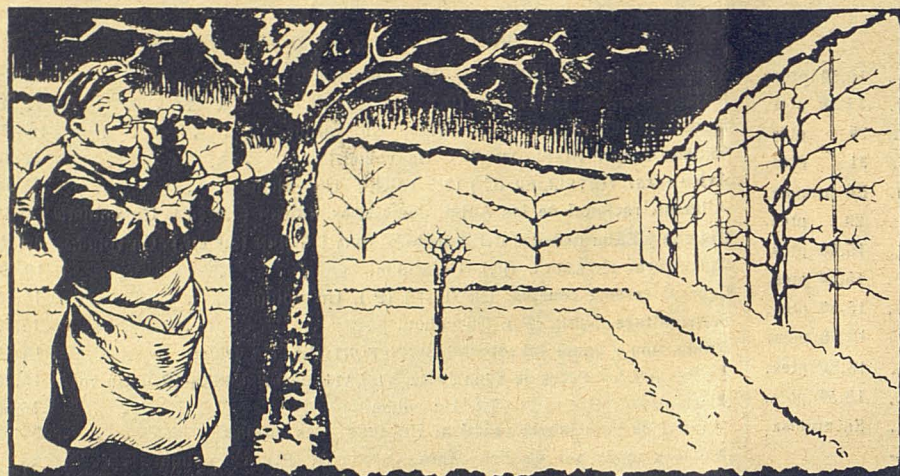
Economía rural. JOUZIER (E.). (2. ^a edició). Un volum.	En premsa.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (6. ^a edició). Un volum.	7 ptes.
Organización científica del trabajo agrícola. MALLART (J.). Un volum.	12 ptes.

Per a comandes, adreseeu-vos a EL CULTIVADOR MODERNO,AVINGUDA Eduard Maristany, 19 (Davant de l'Estació de França). Telèfon, 20941. — BARCELONA

Tractament d'hivern dels arbres fruiters

Lleixiu Alcalí-Cúpric-Cresilat

PREVIS



Els arbres tractats amb **LLEIXIU «PREVIS»** es distingeixen per llur vegetació més vigorosa i abundància de fruit.

Destrueix eficaçment

els ous de les papallones, ninfes o crisàlides dels insectes que passen l'hivern entre les escorces dels arbres i les espores d'hivern de les malalties criptogàmiques, líquens, molles, llagues, gomes o socs, deixant les escorces netes de paràsits

S'aplica únicament durant l'hivern a raó d'un paquet dissolt en 50 litres d'aigua, per a arbres amb llavor de fruita, com pomeres, etc., i les pruneres. — Dissolt en 75 litres d'aigua per a arbres fruiters de pinyol, com presseguers, cirerers, etc. — Dissolt en 80 litres d'aigua combat amb tota eficàcia el negre de l'olivera, taronger, etc. — S'aplica per mitjà d'una bronja o polvoritzador ordinari, procurant que s'empapi bé per les sinuositats de les branques grosses i troncs dels arbres.

PREUS: Un paquet, 2'50 ptes. 5 paquets, 2'25 ptes. cada paquet. 10 paquets, 2 ptes. cada paquet. Cada paquet conté la dosi suficient per a preparar 50 litres de Lleixiu **PREVIS**

Especialitats Agrícoles "FEIPA"

Concessionaris per a la venda al detall: Avinguda Eduard Maristany, 19 — **BARCELONA**
Fàbrica, Olivo 62

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE - Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos, perros y otros animales
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpiar de perros, caballos y otros animales
EMBROCAÇION - Fortifica los músculos

D. MÈRE DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Clarís, 72 - BARCELONA
 De venta en farmacias y centros de específicos

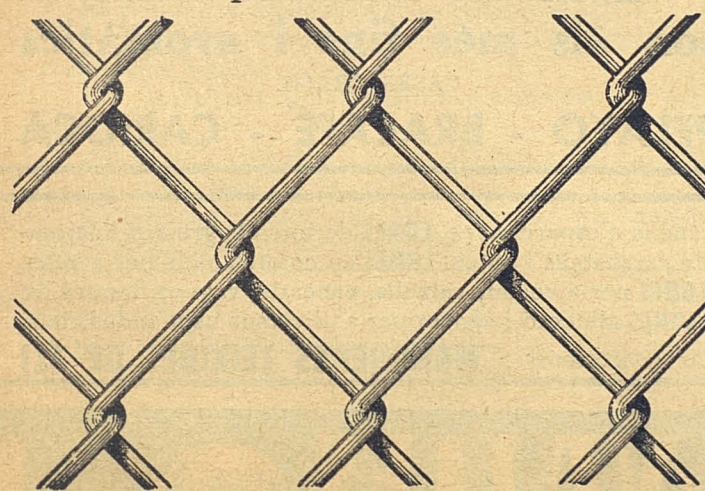
La Poda de la Vid
 per
N. Garcia de los Salmones
 Enginyer Agrònom

Estudi raonat de la poda de la vinya, amb 26 làmines de :: fotogravat i 109 figures ::

Preu: 7'50 pessetes

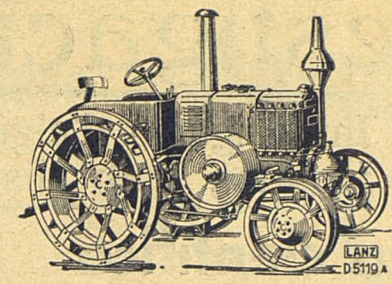
Demaneu-lo a **EL CULTIVADOR MODERN**
 Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

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



Indústries TOMAS, S.A.
LORQUÍ (Múrcia)

FÀBRQUES A:
LORQUÍ i IZALZU (NAVARRA)



Un tractor econòmic? ... EL LANTZ

Especialment construït per a cremar OLIS PESATS. El més senzill. El menys propens a averies. El de més duració.

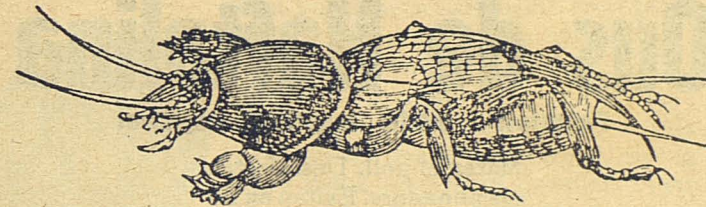
Es construeix en quatre tamanyes:

De 12/20 HP
 " 15/30 " } de rodes
 " 22/38 " }

i de 40 HP Tipus Eruga de cadenes

Demaneu catàlegs i preus a la Casa
Pere Parés - Avinguda Eduard Maristany, 15 - BARCELONA
 Sucursal a SARAGOSSA: Conde Aranda, 5

LA CASA MÉS BEN ASSORTIDA EN TOTA MENA DE MAQUINES AGRICOLES



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
 (S A N S) BARCELONA

Investigacions Subterrànies

Investigació d'aigües, minerals i roques a qualsevol profunditat, amb dispositius patentats de pròpia invenció

Tècnica científica Mètode ràpid Serietat absoluta

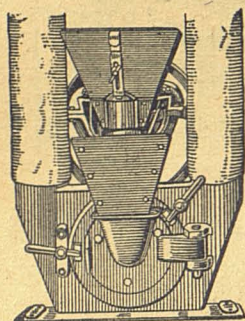
Determinació concreta, des de la superfície, de jaciments, llur extensió, superposicions, naturalesa i composició, profunditats i gruxàries, intensitats o relativa riquesa, etcètera.
Entreguem sempre un informe escrit basat en dades comprovades. Referències nombroses i de qualitat, que oferim, garanteixen l'excel·lència fins avui no igualada, dels nostres dispositius i de la nostra tècnica.

Domènec Palet i Barba

Geòleg - Investigador

Auxiliar: **Miquel Palet i Martí (fill)**
Enginyer

TERRASSA. — Rasa, 29 - Telèfon 2086



MOLINS TRITURADORS

“El Campeón Universal”

Patent n.º 91267

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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

Preus franc d'emballatge estació Barcelona
Una dotzena: 6 ptes. una grossa: 5 ptes.
la dotzena

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

LONES per a Segadores

JOSEP SAULEDA : Fàbrica de Lones : Sant Pol de Mar (Barcelona) - MANGUERES TEIXIDES DE LLI

LONES per a tota mena d'espardenyes. **LONES** de tots els gruixos i amplades per a veles de carruatges i autos. **LONES** en colors sòlids per a veles de magatzems. **LONES** per a velam, vaixells, encerats, vagon, tendes de campanya, etc. **LONES** de cotó i canem per a diversos usos industrials.



GRANJA FI-VALLES

- PRAT-ROSSA -
OUS-POLLETS-RECRIA-ADULTS

DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATALEG BELLAMENT PRESENTAT I VOS SERA ENVIAT GRATIS

Tel. n.º 3-31. Peliu de Codines-Barcelona



Oliveres Arbequines

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



Olivera Arbequina

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

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

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

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

Es recomana especialment aquesta olivera:

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

PREUS.

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

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

PER A COMANDES: **EL CULTIVADOR MODERN**

Ametllers «Desmai»

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins el punt de superar en valor el dels millors terrenys destinats a cereals i a cultius similars. On abunden els cultius arbus-tius, les crisis són fàcilment evitades, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruiters del secà, en gran part del territori català, són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica als pobles rurals. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, es pot dir que tenen assegurada la seva subsistència. Les millo-res més positives de la propietat rural rau en aquestes plantacions; amb elles les terres ingrates poden oferir la més sanejada i segura renda i els capitals invertits en aquesta mena d'ar-bust,

asseguren els més positius i alts interessos. Els agricultors que aspiren a augmentar el rendiment de les seves terres, que es fixin en els beneficis i avantatges que aquests arbres els ofereixen i els escassos capitals que, tant per la seva instal·lació com per a la seva conservació, són necessaris.



Ametlla «DESMAI»

Cridem l'atenció sobre el que es pot esperar d'aquestes plantacions i oferim planters de les varietats més apropiades per a establir-les, per la seva millor adaptació, producció i resistència a les inclemències de les estacions i als paràsits.

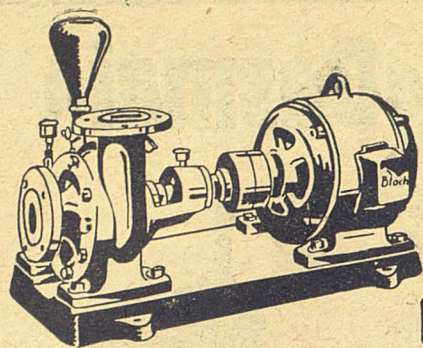
L'ametller «DESMAI» mereix cada dia més particular predilecció per la major resistència als freds i gelades, el qual el fa particularment recomanable en els llocs on les baixes temperatures són més de tème.

Si és té en compte la valor i el consum creixent de l'ametlla, el mínim cost d'establir els ametllerars i que amb ells és relativament factible donar valor elevat a molts terrenys impropis per a altres cultius; es donarà a aquest arbrat l'estimació del qual és mereixedor.

Ametlles Desmai, Marcona, Mollar i Esperança

Preus: 2 anys d'empelt, força extra, 180 pessetes centenar
2 anys d'empelt, primera força, 175 pessetes centenar
2 anys d'empelt, segona força, 160 pessetes centenar

Demaneu preus per a major partida



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

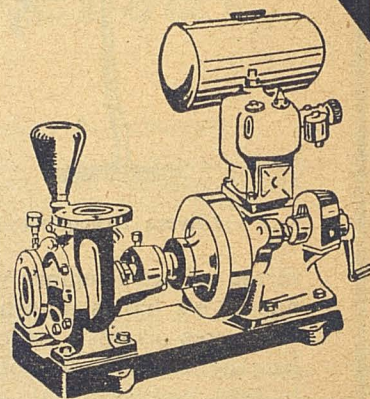
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloech

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



GANADINA

Cura sense deixar cicatriu tota mena de
Llagues, Fístules, Grans, Herpes,
Glossopeda, Ferides infectades
i totes les malalties de la pell

Pomada microbicides, insecticides i parasiticides
per a ús de la Ramaderia en general

Declarada d'UTILITAT PUBLICA amb el nom de POMADA GANADICIDA per la Direcció d'Agricultura i Monts, Higiene i Sanitat Pecuàries el 8 de juliol de 1924; i pel Ministeri de Governació el 23 de juliol de 1924. Patent 52031.

PREUS: Pot de 100 grams, 2 pessetes. - Pot de 250 grams, 3'50 pessetes. - Pot de 500 grams, 6'00 pessetes. - Pot de 1 quilo, 10 pessetes.

Especialitats Agrícoles "FEIPA"

Fàbrica: Olivo, 62

Concessionari exclusiu per a la venda al detall: Avinguda Eduard Maristany, 19, **Barcelona**

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÏL M. MIR

ANY XIX :: NUM. 12

DESEMBRE DE 1935

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: AVINGUDA E. MARISTANY, 19 :: TELÈFON 20941 :: BARCELONA

Els nostres productes agrícoles a Anglaterra

El president de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, senyor Pere Cabot, ha retornat d'un viatge d'estudi a Anglaterra, havent visitat les principals ciutats britàniques per tal d'estudiar el descongestionament del mercat de Londres amb un servei directe a les ciutats més importants que fins ara proveïen en el *Coven Garden*, que és el mercat que controlava els preus. Aquest control és el que anhelien els nostres productors per mitjà de llurs organitzacions sindicals agrícoles. Ha estat, també, un viatge de propaganda dels nostres productes per a una major eficàcia en l'intercanvi.

L'han acompanyat els senyors Anton Cabot Anglès, Rafael Bertran, Josep Castellà, Julià Carbonell i Roc Batllori, els quals visitaren Londres, Bristol, Wolverhampton, Birmingham, Manchester, Liverpool, Leeds, Bradford, Hull, Sheffield, Leicester i de retorn, París, on es posaren en contacte amb representacions de cases alemanyes per a tractar de l'organització de la venda d'ensiam i col-i-flor.

Anglaterra, ha dit el senyor Cabot, és un excellent mercat per a consumir les nostres produccions de patates, fruites, verdures i flors. És un mercat que exigeix, però, una acurada presentació, com també una bona selecció i distribució metòdica. Itàlia és el país que millor havia sabut emmotllar-se a aquestes exigències. Amb l'aplicació de les sancions, aquest país ens deixa el mercat lliure i ens dóna una lliçó, que, si la sabem aprofitar, tenint com tenim qualitats immillorables, ens permetrà de situar-nos com a proveïdors de preferència en el mercat anglès.

Són de tothom conegudes les causes que motiven el fet que Anglaterra no pugui ésser un país d'activitats agrícoles florides. La manca de sol, que és el millor fertilitzant per a les terres, n'és un factor principalíssim.

Anglaterra ha tingut un ministre d'Agricultura que ja el voldríem per al nostre país, puix que ha fet esforços fantàstics per tal de formar una riquesa agrícola a base de primes per als productors. No ha pogut reeixir en altra cosa que en la ramaderia, la producció de la qual és molt notable, tant en la qualitat com en la quantitat. Totes les altres produccions, a excepció de la de patates, que, dit sigui de passada, minva cada any, són insignificants per aquell país d'un consum extraordinari.

Referint-se a la patata primerenca, ha dit: Els productors de patates importem d'Anglaterra la llavor per a efectuar les sembres de la varietat primerenca tan estimada. També importem adobs químics i llavors seleccionades de pèsols i verdures. És clar que les importacions esmentades no arriben a nivellar el valor de la producció de patates exportades. Cal subratllar, però, que Anglaterra rep les nostres patates en moments en què s'han esgotat els seus estocs de patata vella. I, a més, de quaranta anys ençà el consumidor anglès està acostumat a unes patates primerenques que assenyalen l'arribada del bon temps i la conservació d'una tradició, en aquest país que tant les estima. Anglaterra desitja la supressió dels drets aplicats sobre l'entrada de les nostres patates i estic ben segur, ha dit, que amb la modificació del nostre sistema de control de divises n'hi hauria prou per a passar el lla-pis a les taxes del 4/8.

No dispo de detalls suficients —diu el senyor Cabot— per a referir-me a l'intercanvi general, però considero que no és insoluble el problema que presenta Anglaterra amb les peticions que té formulades per boca dels seus negociadors. No ha d'oblidar-se, no obstant, que Anglaterra té compromisos contractats amb les seves Colònies, per mitjà dels

acords de la Conferència d'Ottava. Les patates no estan compreses en aquests acords i seria injust d'entossudir-se a voler fer servir de palanca aquesta producció i la de verdures i flors per afavorir-ne d'altres incloses en la llista esmentada. No s'aconseguiria res i es perjudicaria inútilment els productors de les nostres comarques.

S'ha referit també el senyor Cabot, a l'opinió que tenen els anglesos de la nostra organització sindical agrària, dient que és molt bona i coneguda i admirada arreu.

Els repartidors anglesos la coneixen per mitjà dels representants de les cases que visiten la nostra maresma en moments d'efectuar-se les exportacions. Ells han visitat tots els Sindicats Agrícoles dedicats a les activitats de l'exportació i demostren la seva satisfacció per la cura que aquí es té en totes les operacions comercials i amb el servei dels productes fet en excel·lents condicions. Coneixen ara la nostra U. S. A. com un exemple a tot Catalunya de la coneguda organització sindical de la costa barcelonina.

Parlant del desnivell de la balança comercial cregué, i així ha estat comprovat, que és degut a un excés de producció d'un determinat producte. Això podrem evitar-ho amb l'estadística que ara fem del consum, el qual ens servirà per a tenir un control per a les sembres. Amb la distribució i el control sindical de producció tindrem resolt aquest important problema del desnivell.

Respecte el problema dels intermediaris, digué que no és tal cosa i que ha de vèncer el cos robust de la nostra organització sindical.

Referint-se a l'estat actual de la nostra organització agrícola a casa nostra, digué, que és excellent si estudiem el caràcter del pagès forjat amb tants i tants desenganys soferts que havien criat l'individualisme més desconfiat.

El senyor Cabot acabà dient que l'esdevinidor serà excellent si la voluntat dels pagesos continua ferma i decidida al costat del Sindicat Agrícola, de les seves Federacions i de les entitats comarcals, sempre que estiguin en mans de pagesos autèntics.

El cultiu tradicional de les abelles, al Pallars Sobirà

VI

ARNES, ARNERS I SEGUERS

Les arnes.—L'arna és un estri tubular de mides variables construït de *vidiguera* (vidalba) teixida horitzontalment al voltant de bastons verticals i embovinada després serveix d'habitació a un eixam d'abelles; feta d'aquest material la podem considerar típicament pallaresa; (1) també encara n'hi ha alguna que consisteix en un tronc d'arbre foradat i buidat de dins, reminiscència sens dubte de les arnes primitives.

A la Plana de Vic i al Lluçanès són fetes de canyes partides i teixides amb bastons verticals i embovinades per dins i per fora. (2) A l'Empordà són de crosta de suro totes d'una peça i pren el nom de *born*.

L'origen del mot *arna*, segons l'alt filòleg Antoni Griera, cal cercar-lo en una *urna* amb l'article femení aglutinat. A Mallorca l'anomenen *caera* i segons l'autor citat, aquest mot és un reflex de la casa pre-romana del nostre país. (3) En molts indrets de Catalunya també és anomenada *arnera*, *buc* i *rusc*. I en molts llocs de la Península Ibèrica, com Portugal, Galícia, Bierzo, muntanya de Santander i Bascònia i a fora de les terres hispàniques, a Silèssia, Eslovàquia i altres, són fetes de tronc d'arbre com les esmentades del Pallars i també de *pela* o escorça d'arbre; aquestes arnes les colloquen ajegudes al sòl amb teules damunt. Però als mateixos llocs esmentats també s'hi troba i més abundant, l'arna teixida de vímet amb cucurutxa i *arrebossada* tota ella de fang i col·locada dreta bo i plantada al sòl. (4)

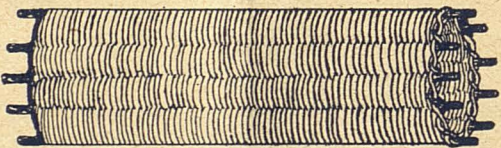
Generalment tothom que vol dedicar-se al cultiu de les arnes se les construeix ell mateix, ja que no cal gaire enginy per a fer-se les, les quals es construeixen així. Primer de tot agafen set, nou, onze, tretze o quinze bas-

tons d'avellaner, d'uns quatre, sis o vuit pams de llargada, segons el grans i llargues que vulguin fer-les, els quals claven a



Sarroca de Bellera.—Abellaire construint una arna.

terra formant una circumferència, separats per uns set o vuit dits l'un de l'altre, i després els van *vistint* amb *vidiguera* tendra per tal que tingui més corretja, deixant que



Arna després de teixida i abans d'embovinar-la

sobri uns quatre o cinc dits de cada bastó dels dos extrems; després de teixida, la *sufimen* de dins i de fora amb un boix o argelaga encesa per tal de cremar els repels de la *vidiguera* que hi han quedat en teixir-les, els quals si no els cremessin *escarfallarien* la bovina una volta seca; fet això li donen tres capes de bovina de dins i de fora deixant que s'assequi cada capa abans de donar-li l'altra, servint-se d'un boix com de pinzell per tal de fer córrer l'excrement tendre. (5) Ells creuen que si en donar l'última capa de dins ho fan a la *redona* o sia seguint el teixit de la vidalba, les abelles al fer-hi les bresques també *obren a la redona* i si l'embovi-

nen de llarg a llarg, elles també obren igual. Es basen en què les abelles al projectar la bresca ho fan bo i seguint la rebava que hi ha quedat del boix a l'embovinar-la. (6) Segons ens han explicat, les abelles volen la casa de mer... i que la tenen d'aquesta matèria per *mandat* de Déu. Temps era temps, en què les bèsties parlaven, que les abelles van demanar a Déu que volien la casa de plata i picar i matar. I ell va contestar a llur pretensió dient:

—Tindreu la casa de mer... i picareu i morireu i és per això al dir del poble, que tenen la casa arrebossada d'excrements de bou (i com hem dit en parlar de les picades) piquen i moren. (7)

Una variant d'aquesta faula de les moltes que abunden a Catalunya, la trobem en el llibre de «tradicions» de l'Apelles Mestres, la qual per a no treure-li gens de la seva gràcia i de sabor popular transcrivim literalment.

«Engreides les abelles de veure que la cera que fabricaven servia per a fer llum a l'Altíssim, acordaren presentar-se a son trono celestial en demanda d'alguna recompensa.

—I ¿què és lo que desitjeu?— les hi preguntà l'Etern Pare.

—Ja que gràcies a nosaltres resplandeix la teva casa, volem qu'ens donguis casa d'or.

Nostre Senyor arrugà el front, i per a castigar tanta supèrbia, respongué:

—Doncs no tan sols no la tindreu d'or, sinó que la tindreu de buïnes de bou.

—Doncs cuidarem matar-te a picades.

—Doncs picareu... però morireu.

I la divina paraula va complir-se. (8)

Després de seca la bovina, tapen l'extrem més petit (ja que acostumen a sortir un xic més estretes de l'un extrem que de l'altre) amb l'urpell que ja tenen a punt. Els urpells solen ésser fets de fustes clavades com una tapadora rodona per tal d'encaixar bé al forat de l'arna; també se'n fan de vidalba teixida com un cul de cistella i, antigament els feien de crostes primes de *sierro* (excrement d'ovella) que treien de les *upbles* (9) del bestiar. Quan el tenen encaixat a l'arna, aleshores el fermen del voltant amb uns ganxets fets d'estaques enforcanades, els quals claven al teixit de la *vidiguera* i agafen l'urpell el qual després de col·locat l'embovinen del voltant igualment que l'arna. Bo i col·locat i sec, aleshores unten l'arna de dins amb herbes oloroses bullides amb aigua dels *cerucs* de la mel i després netegen bé les brosses de dins i tapen l'altre cap amb l'altre urpell corresponent de la mateixa manera explicada. Al cap que destinen per entrar i per ei-

(6) C. Cierco.

(7) D. Vidal.

(8) Vegeu Apelles Mestres en *Tradicions*, pàgina 20. Impremta Espasa, 1895, Barcelona.

(9) C. Cierco.

(1) No hi ha cap mena de dubte que en els materials emprats en la construcció de les arnes teixides, hi podem veure reflectides moltes reminiscències de construcció de l'habitació humana primitiva, ens ho palesa a bastament l'observat per nosaltres a Espui (Vall Fosca o de Capdella), l'any 1912, essent ben minyonet encara. Allí tinguérem ocasió de veure i tocar una *antosta* (embà) feta de *vidigueres* teixides a unes llares o barrons clavats al *trebol* i al sòl verticalment i *arrebossada* de dins i de fora amb excrements del bestiar boví de la mateixa manera que les arnes pallareses de *vidiguera*; aquesta *antosta* l'hagueren de tirar a terra els nostres pares, per tal d'engrandir una habitació de la casa que habitàrem durant la curta estada a Espui, en fer-s'hi les obres de l'Energia Elèctrica. I el nostre pare que coneix d'un a tots els pobles del Flamisell, també n'ha vist en altres pobles, entre ells, Capdella. Avui ha canviat del tot. A més, aquestes construccions compareu-les si us plau als *cabaceros* de Galícia, *Geografia de la Península Ibèrica*, pàgina 181, Editorial Gallach, 1929, Barcelona.

Alguns pobles del Sud de l'Índia també empen l'excrement boví per arrebossar llurs construccions teixides de brancatge. I l'insigne Antoni Griera, en parlar de l'arna al primer volum del *Tresor de la Llengua, de les Tradicions i de la Cultura Popular de Catalunya*, Barcelona, 1935, pàgina 276, referma la nostra opinió.

(2) i 3) Vegeu Antoni Griera, en *La Casa Catalana*, pàgina 20, del *Butlletí de Dialectologia Catalana*, XX, 1932.

(4) Aranzadi. Obra citada.

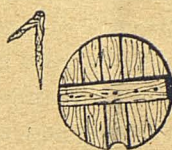
(5) D. Vidal.

xir les abelles a l'arna, que sol ésser el més ample, hi deixen una obertura a la part inferior de l'urpell, on l'arna ha de recolzar-se al sòl; en aquesta obertura hi col·loquen una làmina de bovina seca amb dos queixallets que serveixen d'entrada i sortida a la colònia; altres hi deixen la mateixa obertura horitzontal feta a l'urpell, i ja està l'arna apta per a poblar-se. (1)

Els arners.—Són una mena de cabanes fetes amb dues parets laterals bastant gruixudes i recolzades en un marge, roca o paret de la finca on es trobi, coberta amb teules o lloses sostingudes, abans amb *tixel·ls* i avui amb *lletes*. De paret a paret hi ha unes barres clavades paral·leles per a poder-hi col·locar les arnes bo i arrencades, formant pisos. Els que són grans tenen una porteta lateral a la part posterior per tal de poder entrar a dins per a *recossir* més bé les arnes i per a poder-hi deixar si es vol els estris i atuellis emprats per llur cultivador. Solen ésser orientats de cara al sol més a llevant que al mig dia i, és molt rar que ho siguin a ponent. A més d'orientar-los així pel sol, també els resguarden del *vent de port* que a l'hivern sobretot, es deixa sentir molt de la direcció nord. Després fan tot el possible perquè no siguin allunyats d'aigua per tal que les abelles tinguin l'aigua ben *avinent* per a fer llurs libacions; com també que hi abundin els arbres fruiters. Tots els arners que coneixem de la Vall del Bosia (on fins avui han abundat molt en tots els pobles) i del Flamisell, tenen aquestes orientacions i llocs d'emplaçament i, generalment, tots els abellaires tenen l'arner a un dels horts més propers a casa i a l'hivern se n'hi van a prendre el sol i a l'ensems vigilar d'aprop les abelles.

Quan algú vol posar arner i no té abelles, el primer que fa és construir-se una arna tal com hem explicat i quan la té llesta i amb les condicions esmentades, l'agafa i la porta fora de poblat i la deixa en una balma o cabanot d'alguna roca o al marge d'alguna llau. Allí la col·loca horitzontal damunt un pedrisset de rocs que hi ha fet abans, amb tendència a alçar-se més del darrera que del davant per tal que les abelles a l'escampar l'interior puguin amb facilitat fer sortir la brutícia. I al davant de l'urpell d'entrada hi col·loquen una llosa plana perquè puguin entrar i eixir més còmodament de l'arna. Col·locada així, hi posen damunt un manat de boixos verds amb un roc al damunt per a subjectar-los per tal que el sol no escalfi tant l'arna. Aquestes arnes reben el nom d'*aparadors* o *paradors* i les posen escampades així als afores per tal que es *poblen* amb els eixams que fugen a l'eixamenar. Les hi posen pel mes de maig i si es poblen no les poden traslladar fins pel

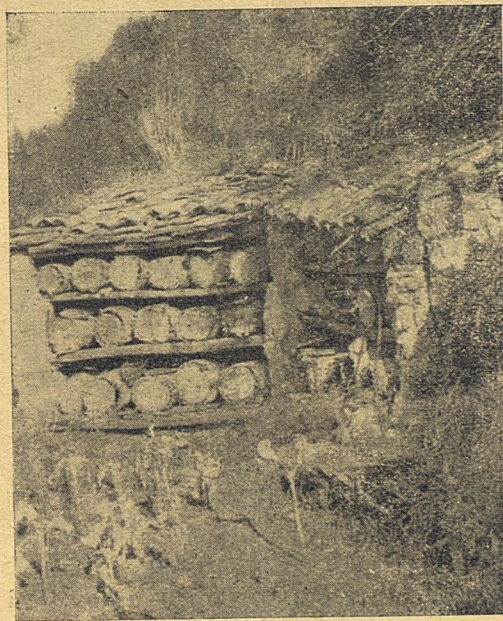
mes de novembre, car aleshores ja han acabat de recollir les flors. (2) Altres si no volen prendre's la molèstia de posar paradors, compren les arnes *poblades*, de les quals se n'han pagat fins quatre duros. Mai però furtant les arnes, ja que ells creuen que una arna robada amb abelles no reproduceix res i mor. A més, el qui furta una arna poblada d'un parador o d'un arner té pena molt severa i l'empresonen de seguida. Abans, al qui se li podia justificar que havia robat una arna



Ganxet i urpell de fusta, de l'arna

amb les condicions esmentades o bé l'estimava i la malmetia, li tallaven les mans. (3)

Es curiós que les abelles les mesurin com ja hem insinuat en parlar dels eixams. Així una arna gran de quinze bastons per uns sis pams de llargada anomenada de les *bones*, hi caben uns sis *armuts* d'abelles (4), les quals si és bona anyada de flors, produeixen unes quatre roves de mel amb bresca, que és la quantitat que cap a l'arna, i en una de *mitjana* n'hi caben uns cinc o sis *misurets* o sia uns tres *armuts*. (5)



Un arner a Sarroca de Bellera

Hi han arners de deu, de vint i de més arnes. A darreries del segle passat que es cultivaven més les abelles que actualment, els de Casa de Serra de Sarroca de Bellera tenien dos arners, l'un dels quals era el més gran de tota la Vall del Bosia, car passaven de quaranta les arnes que hi havia, de les

quals en tenia cura un cabaler de la casa anomenat Ramon de Serra (que ja hem citat) el qual compartia la feina d'abellaire amb la de *bordaler* (6) al mas.

Els seguers.—Fa molts anys que estan en ús en aquesta comarca una mena d'arnes fetes de fusta o obra, a tall d'armari, anomenades *seguers*. Alguns són fets amb sis fustes planes com un caixó d'uns cinc pams de llargada per uns dos pams quadrats de fons, amb uns foradets a la part inferior estant aquest dret, per entrar-hi i eixir-ne les abelles i embovinats de la part de dins com les arnes; s'obra per la part del darrera amb una portella sense frontisses, la qual encaixa en un marc o bastiment on s'hi subjecta amb bovina pel voltant.

Bo i tancats, hom els sol tenir drets als horts propers a casa, arreconats als llocs més arrecerats i resguardats per una petita cabana composta per quatre pals verticals que, clavats al sòl, sostenen una petita coberta de teules o de lloses per tal d'aixoplugar als dos o tres seguers que acostumen a tenir-hi. Altres els posen als *gaials* de sota teulada dels *pallers* de les eres o bé de les bordes i *bordetes* que ça i enllà es troben escampades pels trossos de conreu i als horts, com també en les finestres dels edificis indicats. Els que són fets d'obra es troben als *caps de casa* (golfes) dels pocs masos que hi ha escampats per la comarca. Al sota *teulat*, o al pis de sobre on hi podria haver una obertura hi fan una petita *antosta* (embà) primera, deixant-hi uns petits foradets a la part inferior, arran d'una mena de *palmar* o rebava d'obra per poder-hi descansar les abelles a l'entrar i sortir de llur habitació, els quals coincideixen al fons d'una mena d'armaris (de vegades són tres, dos o un, però sempre individuals) fets també amb antostes primes de guix i *teulissos* per les parts laterals, fons i sostre; tancats amb una porta igual que els de fusta i també embovinats de dins. Interiorment són dividits en dos departaments per mitjà de dos llistons col·locats paral·lels o en creu a mitja alçada, el qual permet a les abelles d'obrar de dalt a baix arrencant a cada departament les bresques de mel, de les quals si el seguer és gran i les abelles l'omplen, n'hi caben una vintena. (7)

VII

EL CULTIU DE LES ARNES

Estiu i tardor.—Passada l'època d'eixamenar, les abelles tornen a adquirir aquella calma i habitud tan seva i amb llur perseverança característica van omplint les arnes de mel. El cultivador les va vigilant i observant per tal de prendre les mesures convenients,

(2) C. Cierco.
(3) D. Vidal, C. Cierco, C. Torrobella i la nostra mare.
(4) C. Cierco.
(5) C. Cierco. La vuitena part d'una *quartera*, o sia, un *quartà* té sis *armuts* i un *armut* dos *misurets*.

(6) Segons dades facilitades per Torrobella. *Bordaler* és el guardià del bestiar gros qui té cura del mateix mentre pastura a la borda o al mas, durant l'època d'hivern, en consumir-hi l'herba que guarden al *paller*.
(7) D. Vidal.

(1) C. Cierco.

segons l'estat de les colònies. Quan observen dos eixams o arnes que llur vida és molt migrada, aleshores dels dos en fan un de sol. Després si veuen una arna petita que per efecte de les cries les abelles hi han crescut molt, aleshores l'ampeltren amb una altra de més gran d'aquesta manera: Primerament fan recular la xica cap al darrera de l'arner, aguantant-la enlaire per mitjà d'una *forcana* (bastó aforcanat) i clavada al sòl i al lloc d'aquella hi posen l'arna gran, la qual ha d'ésser nova, inclinant-les totes dues un xic cap al davant, obren després l'urpell del darrera de l'arna nova, i hi fan ficar el cap d'entrada de l'arna vella o xica; quan és dins cosa d'un mig pam, aleshores li lleven l'urpell d'entrada i cuiten d'*atasconar* bé tot el voltant de l'arna vella amb fustes i estelles per tal de tapar l'espai que hi deixa la gran o nova; després embovinen bé amb bovina tendra l'afegidura de les dues arnes, les quals les deixen empeltades uns dos anys. En *traure les arnes* després d'aquest temps, treuen l'arna petita, la qual acostuma ésser plena de mel, mirant, però, que hi quedi mel suficient a la que s'ha traslladat la tribu, o sia la nova. (1)

Algunes vegades les abelles d'una arna se'n van a una altra per estar-s'hi i si no s'avenen, les unes maten les altres. (2)

Quan alguna arna perd la guia perquè ha-gi mor, esperen que morin les demés abelles o bé que un altre eixam la pobli, ja que sense guia no fan res de bo. (3)

En temps de *sequera* no pleguen ni cera ni mel i arriben a l'hivern i moren. Per això diuen:

*Any de pluja
mel segur*

ja que si plou creixen les plantes i els arbres donen fruit, i per això també es diu:

*Any de fruita
mel segur.* (4)

El millor pronòstic del temps el senyalen les abelles. Si es troben pel camp recollint o fora de les arnes prenent el sol, així que noten el mal temps o canvi de temps i més si s'apropa una tronada, totes tornen bronzint i a raig fet entren a les arnes, tal com en surten a l'eixamenar; sobretot quan senten un *tron* fugen desesperadament. (5)

Per allà els mesos de setembre i octubre es solen encetar les arnes, això és, les miren i *escapcen* totes les bresques de la part inferior que gairebé només es compon de trossos de pinti de cera verge i també treuen alguna bresca de mel per anar menjant durant l'hivern. En aquest cas les abelles tornen a tapar els trossos de bresca, afegint-hi cera i

mel que encara recullen de les floretes dels prats fins el mes de novembre. (6)

Altres pels voltants de Tots Sants treuen la collita més grossa de mel, però aleshores el cultivador d'abelles que vol conservar bon arner, hi deixa la meitat de mel en cada arna per tal que no els hi manqui aliment durant l'hivern. Per això diuen:

*El qui ti arnes
no ha de tenir
el braç massa llarg.*

Respon a la idea que en treure la mel sempre n'ha de quedar per a les abelles. (7)

L'hivernada.—*Ascapçades* o tretes les arnes, les abelles encara aprofiten tot el que poden del nèctar de les poques plantes i flors que encara hi ha. S'acosten els primers freds, aleshores l'abellaire tapa les arnes de la part de sobre amb *casigalls* (trossos de roba ve-



Sarroca de Bellera.—Moment de treure una bonica bresca de mel de l'arner estant, a l'encetar les arnes a la tardor. Poden veure's les abelles avalotades pel fum de la bovina seca

lla), brossa o boixos amb un roc damunt per tal de subjectar-los i els *axiquissen* el forat de l'urpell per tal de preservar-les del fred (8), encara que segons altres no els hi fa gran cosa el fred a les abelles, és convenient abrigar bé les arnes (9), perquè en aquesta època de l'any és quan moren més abelles, ja sigui perquè l'egoisme del cultivador fa que no els hi deixa la mel necessària per a passar l'hivern o perquè els han deixat *pollar*, el cas és, que en hiverns dolents i crus molts arners queden sense abelles, i aleshores es troben:

*L'un any arner
i l'altre any llenyer.*

Perquè no morin, en treure la mel, sempre s'hi ha de deixar una mica més de la meitat o la meitat de la mel (tal com hem dit) perquè si durant l'hivern fa *fredorades* llargues, puguin alimentar-se sense necessitat d'eixir de l'arna i per altre part en aquest temps les plantes tampoc no els hi poden proporcionar l'aliment suficient. (10)

*Mal hivern
les abelles conserven la mel*

diuen això perquè si sempre fa mal temps no es mouen de dins l'arna i no pateixen ni perill de morir i si fa dies de sol surten a péixer i de vegades s'allunyen massa de l'arner, total per no poder calçonar res i moren del fred. (11)

Si fa hiverns freds i de vegades els hi escasseja l'aliment, els hi donen mel fosa. Quan veuen una arna *desanimada* que les abelles no acaben d'eixir del forat perquè sembla que la força els hi manqui, aleshores agafen uns bastonets prims i llargs i els unten bé amb una bona capa de mel fosa i els hi posen dintre l'arna pel forat de l'urpell; elles, a l'oïr la fressa que es fa, baixen (car solen estar sempre arrecerades i en aquest cas mig mortes, a la part superior de l'arna) i mengen la mel. Altres obren l'arna treient l'urpell i els hi posen una bresca drete a dins. (12)

Els dies que fa bon sol és curiós de veure, segons la nostra tia, com surten a evacuar. Ixen de l'arna, donen un vol al davant de l'arner i els que ho poden *ataleiar* veuen a la contraclaror del sol l'excrement que elles van deixant anar com un ruixim i tornen a ficar-se a dins.

Primavera.—Així que les guies han efectuat les cries, les abelles augmenten a les arnes, s'hi troben malament i totes *precuren* canviar d'habitació, cosa que ha d'evitar si és possible el cultivador, si no es vol quedar amb l'arner sense abelles. Abans hi havia cultivador que tenia molta traça a obrir les arnes i amb un ganivet inutilitzava tots els ous de guia, que ell coneixia prou bé quins eren, i així com que no neixien guies, al temps de l'eixamenar, no eixamenaven les abelles perquè no tenien cap guia per guiar-les. (13) Hi ha llocs de Catalunya que al temps d'eixamenar, l'abellaire prepara arnes noves que deixa al costat de les altres a l'arner i així que van eixint els eixams, va picant i fent soroll per tal de fer entrar les abelles a les arnes noves i si fugen els hi tiren grapats de terra per tal que es parin. (14) Al Pallars les deixen eixamenar, però com hem vist, per mitjà de sorolls i llençant grapats de terra procuren fer-les parar.

(1) C. Cierco.

(2) C. Cierco i la seva filla Remel.

(3) Tots els abellaïres consultats.

(4) C. Cierco.

(5) C. Cierco i la Remel.

(6) C. Cierco.

(7) Agustina Fornells.

(8) C. Cierco.

(9) Ramon Cierco.

(10) C. Cierco i la Fornells.

(11) C. Cierco.

(12) C. Cierco i la Fornells.

(13) Segons en C. Torrobella.

(14) A. Giera. *Tresor*, pàgina 31.

Enemics de les abelles.—El cultivador a més de les precaucions tingudes per tal de passar l'hivern, ha de procurar que no es foradin les arnes i que no s'hi posin les rates i el poll.

Les rates foraden les arnes per tal d'entrar-hi a menjar la cera i la mel, de la qual en són molt llamineres, tant és així, que són un dels pitjors enemics de les arnes, si no es van mirant molt sovint, car hi ha hagut vegades que fins han criat a dins, malmetent les bresques i l'arna, per això als arners s'hi ha d'ésser contínuament per tal de matar les rates, ja parant-hi rateres, *lluells* o emmetzinant-les. (1) Si en una arna s'hi posen les rates a menjar la mel, creuen que es poden *pollar* de resultes del tuf o altra malura produïda per llur infecció. (2) Les vespes també van a menjar la mel ficant-se a l'arna.

La guineu també forada les arnes per a menjar la mel, per això hom para *rateres de dents* als encontorns dels arners i sovint s'hi agafen guilles. Les rondalles populars ens parlen molt sovint del llop i la guineu que anaven a menjar la mel dels arners. Adhuc l'ós, segons les faules d'Isop, també era molt llaminer de la mel.

El *piquerot* (pigot) forada les arnes amb el bec esmolant-se'l abans amb l'*herba de piquerot* i entra a dins a menjar-se les abelles. És fama que aquest ocell és molt gormant dels insectes, per això és també un gran enemic de les abelles.

El poll.—Les arnes es *tinyen* o *pollen* de resultes d'unes *bulianes* (papallones) blanques que sempre rondan pels arners; creuen que ponen uns ous a les esclètexes de les arnes, dels quals en neixen unes *bulianetes* rosses i petites que es fiquen a dins i crien uns cucs d'uns dos centímetres de llargada i blancs, els quals són el poll i converteixen l'arna i les bresques en un *monté* (munt) de *taradany*s (teranyines). Per a conjurar aquesta malura perfumen l'arna de dins amb bovina seca; el fum fa fugir les papallones i a més ofega els cucs, els quals cauen morts i amb el *ganxo de traure la mel* els fan venir cap a la boca de l'arna, fent-los eixir cap a fora. Després amb un boix ruixen de vinagre tot l'interior. S'*ampollen* durant l'estiu i tardor. (3) Quan es pollen a la tardor, en treure la mel s'hi veuen a dins una mena de cuquets i *tela-dany*s i maten el poll untant l'arna de dins amb vinagre. (4) Es pollen perquè unes *bulianes* xiques i blanques es fiquen a l'arna i hi ponen el poll. El temps que es pollen més és a l'estiu i per a la tardor. Quan troben una arna que tot just s'hi ha posat el poll,

poden conjurar la malura tirant-hi vinagre i fent-hi perfums de bovina seca. (5) Sembla que la culpa de *polà's* (pollar-se) és de les *bulianes* que entren dintre les arnes i defecant s'hi produeixen un cuc llarg com un didal de cosir que és el poll, el qual es menja tota la cera i la mel i les abelles moren de gana o bé marxen quedant, per tant, convertida l'arna en un munt de *taradany*s. (6)

Heus ací quatre o cinc opinions diverses sobre aquesta malura que és la plaga principal de les abelles, cap de les quals és ben igual, però tots han observat més o menys les papallones, les quals creuen que en són les causants.

Amics de les abelles.—Un dels animals favorables a les abelles és la *sangardilla* (sargantana), la qual es menja totes les *bulianes* que es crien al damunt de les arnes; observat per la nostra tia. Igualment ella ens ha



Sarroca de Bellera.—Mirant una arna pollada en treure la mel. Observeu el ganxo i el banc

dit que les serps també són bones companyes de les abelles, car es mengen les rates. Per això els cultivadors d'abelles respecten la vida d'aquestes feristeles.

VIII

LA COLLITA DE LA MEL

Segons sembla, l'home del Paleolític Superior ja coneixia el fruit de les abelles; una prova ben evident n'és una pintura rupestre de la Cova de l'Aranya a València, de la qual en parla en Pere Bosch i Gimpera a *Las Razas Humanas*, on es pot veure un home recollint una bresca de mel salvatge penjada (segons sembla) en un arbre. (7)

Són alguns els països com Letònia, on encara recullen la mel dels troncs buits dels arbres ocupats pels eixams silvestres. A Bascònia també i aquesta mel és de qui la descobreix, malgrat ésser l'arbre d'un altre propietari, però per a fer-se-la seva el descobridor, cal que hi faci una creu. (8) Així és que abans d'ésser domesticada l'abella, deixava la mel a l'interior dels arbres corcats, a les cavitats de les roques i penjada a les branques dels arbusts i rebolls com ho fan les vespes (*vespa maculata*) la mel de les quals nosaltres mateixos hem recollit i la recullen encara molts guardians del bestiar i treballadors de la terra, els quals viuen gairebé sempre de frec a frec amb la Naturalesa; no és tan dolça ni saborosa com la de les abelles, les cel·les són més xiques i les bresques no cal dir que són molt més reduïdes i prenen el nom d'*avispers* i, les poques que nosaltres hem recollit (dues o tres) les hem trobat penjades en una *gavarnera* (gavarrà) i en uns rebolls de roure.

Amb seguretat que les primeres arnes enginyades per l'home, per tal de poder cultivar aquests petits animalons, han estat copiades dels troncs buits dels arbres, inspirant-se potser, en veure les abelles que feien la mel als llocs esmentats, aprofitant aquestes cavitats per habitació i abric, ja que com hem dit, en aquesta comarca i en altres llocs encara estan en ús les arnes fetes d'un tronc d'arbre buidat del cor i tapat dels extrems amb urpells.

El dia de treure les arnes.—Com ja hem dit, hom sol encetar les arnes pels mesos de setembre i octubre, encara que la majoria les treuen per Tots Sants i les miren a la primavera perquè no s'*ampollen*, altres les miren a l'octubre a l'encetar-les i treuen la gran collita pel mes de març (9), de manera que cada u s'arranja com millor li sembla. Però tant si la collita s'efectua a la tardor, com a la primavera, molts miren que el dia de la setmana que destinen per a *traure les arnes* o *traure la mel* sigui en dijous o en dissabte, perquè aquest dia és de la Mare de Déu i que s'escaigui en *lluna mirvant* o *vella*, car al seu dir surt més *serenya* la mel, i mai no les treuen en divendres, perquè en aquest dia van crucificar a Jesús, essent des d'aleshores un dia fatídic per a fer cap mena de feina. L'home primitiu ja el considerava fatídic per emprendre cap mena de feina ni empresa, car tant el divendres com el dimarts, portaven el nom de dues divinitats desfavorables a ell i per això en el dia destinat a elles creïen que cometien tota mena de malvestats i danys que podien. El cristianisme s'ha fet seu aquest dia malastruc perquè cru-

(1) R. Cierco.
(2) Enric Farrero.
(3) C. Cierco.
(4) A. Fornells.

(5) D. Vidal.
(6) R. Cierco.
(7) Vegeu en *Las razas humanas*, els gravats anteriors a la pàgina 25 i Bosch i Gimpera en parla a la pàgina 27 del volum I. *El origen del hombre*. Editorial Gallach, 1927, Barcelona.

(8) Aranzadi. Obra citada.
(9) Opinió de diversos abellaires.

cificaren a Jesús. Per al dia destinat posen a punt tots els estris i atuells necessaris portant a l'arner el que no hi tenen.

Estris i atuells de treure la mel.—Com a estris típics de fer aquesta feina hi ha la *careta* i els guants, emprats també per a recollir els eixams, el *banc de traure les arnes*, el *ganxo de traure la mel* i la *pedella del fum*.

Els guants són com tots, però millor que siguin de pell, perquè les picades de les abelles no traspassin tan fàcilment. La *careta* és feta de fil d'aram molt fi i teixida de forma arrodonida i panxuda fent cassola com mitja closca de nou buida, per tal d'adaptar-se-la bé al rostre el qui l'usa i per subjectar-la del voltant hi ha un filferro gruixut, el qual va cosit al costat d'un mocador del coll de les dones, triangulat i doblat amb els dos *cornals* que pengen avall, els quals serveixen per a subjectar-se la *careta* a la cara bo i lligant-se'ls creuats per sota la barba cap al clatell, damunt l'altre cornal que penja, bo i tapant el cap, quedant d'aquesta manera ben resguardada aquesta part del cos. És obra de l'*alambraire* o *porgadoraire*, (home que treballa el fil d'aram).

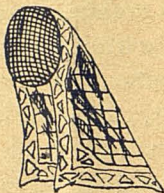
Per a treure les bresques de l'arna, a més d'un bon ganivet punxegut, se serveixen del ganxo de treure la mel, en altres llocs de Catalunya el *brescador*, *brescadora*, *crestadora*, *guardador*, *guardià* i *mirabucs*, (1) el qual és fet d'una tija plana de ferro de sis pams de llargada, doblat en un extrem en forma de rectangle, acabant la punta arrodonida i tallant per tal de poder-lo clavar bé a la bresca i estirar-la i l'altre cap té la forma d'una paleta un xic eixarrampada, recta i esmolada com un ganivet, per tal de poder desenganxar les bresques del voltant.

El banc de treure les arnes és de fusta, en forma de catret, compost de dues creus iguals, unides per un travesser a cada costat i una fusta aplanada que encaixa a l'angle i les subjecta pel mig. Medeix uns cinc pams d'alçada per dos i mig de llargada.

La *pedella del fum* és una paellota vella, en la qual hi fan cremar excrements secs de bou el fum dels quals emborratxa les abelles al moment de treure la mel i perden l'esma de picar. Per encendre-la, primerament hi posen una mica de *fenàs*, un boix o argelaga seca i quan crema hi posen un tros de bovina seca i, agafant la paella pel mànec la fan encendre, movent-la amb el braç com l'encenser, procurant, però, que s'encengui sense fer flama i si en fa hi tiren un xic d'aigua i hi van afegint trossos de bovina fins a tenir-la ben encesa, i la deixen sota el banc al costat de l'arna que es vol *traure*.

Tots els demés atuells i estris són dels que

hom se serveix en la llar i per tant, serveixen per a diverses feines. Així en posar-se a treure la mel, a més dels esmentats, posen a punt els estris i atuells següents: Una *far-rada* plena d'aigua per a mullar-se les mans quan hi piquen les abelles; un calder dolent amb bovina tendra dissolta en aigua per a untar-se les picades i per a tornar a engan-



Careta de filferro cosida a un mocador

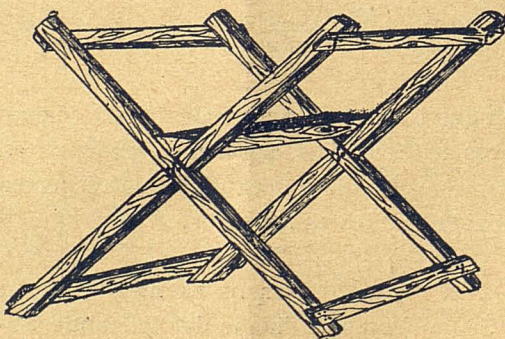
xar l'urpell a l'arna després de mirada; una pastereta de les de fer el *mandongo* o bé una ferrada ben neta per tal de posar-hi les bresques en treure-les i així mateix un calder per a posar-hi els pintes de cera en separar-los de la bresca; un ganivet llarg per desenganxar les bresques del voltant de dins l'arna i a l'ensems per a separar, tallant-la, la cera de la mel; una *ascampeta* de branqueta de boix tendra per a fer caure les abelles de



Ganxo de treure la mel

les bresques dintre l'arna en treure-les, i a més un grapat de bovina seca per anar conservant el fum de la paella.

Manera de traure les arnes o la mel.—Quan tot està a punt treuen l'arna de l'arner i la posen llarga i plana damunt el banc, senyalen l'arna amb una creu o ratlla feta amb el ganxo o ganivet que s'encari bé a una d'igual que també fan a l'urpell; després treuen els ganxets i destapen l'arna treient-ne l'urpell,



Banc de treure les arnes

el qual deixen pla a terra i encarat a l'arna. *Ausorens* (aleshores) amb molt compte van punxant amb el ganivet al voltant de la bresca per tal de desenganxar-la de l'arna, després s'espolsa amb l'escampeta per tal de fer caure les abelles que hi estan adherides, dintre l'arna i si a la part inferior de la bresca no hi ha mel, que sempre hi sol haver només cera sola, la parteixen per aquella part, mirant

però, de no ferir cap abella. Aleshores, el qui la treu agafa la bresca amb les dues mans i la dóna a una altra persona, la qual la deixa de cantell dintre la pastereta, tapant-la corrents amb un drap blanc per tal que no s'hi tirin les abelles, les quals estan molt enfurismades perquè veuen que els hi furten la mel; els retalls de cera verge els posen al calder. (2)

Les bresques *obrades* a la rodona són les de més bon treure i si les arnes són grans i plenes en treuen unes vint bresques. Les que fan les bresques de la llargada de l'arna en diuen *obrar de llarg a llarg* i són de molt mal treure ja que per ésser tan llargues les han de trencar, en treure-les, amb el ganivet o ganxo per a posar-les a la ferrada o pastereta. (3) Quan no hi arriben amb el braç per a desenganxar les bresques amb el ganivet, se serveixen de la paleta del ganxo i amb l'altre extrem estiren la bresca i se la fan venir cap a ells.

Treta la mel si és el mes de febrer, netegen l'arna i escapcen totes les bresques que hi han deixat, de la part inferior, la cera de la qual deixen al calder amb l'altra. Alguns això ho fan a l'*altre cap* (4) o sia a la tardor com ja hem dit. Si la collita s'efectua a la primavera netegen l'arna i només hi acostumen a deixar la mel necessària per tal d'acabar d'arribar al temps de les flors.

Després tornen a posar l'urpell a l'arna encarant els senyals esmentats, subjectant-lo amb els ganxets i embovinant-lo del voltant i la tornen a l'arner. Així en totes, fins que s'ha tret tota la mel que es vol treure. L'un any es treu d'un cap i l'altre any de l'altre i abans d'obrir-la la *sospesen* per calcular la quantitat de mel que hi ha i després de treta la tornen a *sospesar* per a comprovar més o menys si hi queda la necessària per alimentar-se les abelles. Hi ha vegades que pesen molt, però troben que les celles de les bresques són plenes de cera; en aquest cas no treuen tantes bresques perquè sinó moririen les abelles per falta d'aliment i d'abric a l'hivern.

La mel groga i blanquinosa és més novella i la negrosa és més feta i més vella, per això en treure-la, si troben que surt negra i en volen de groga per a guardar-se-la amb bresca, en treuen una de l'altre cap, si és que és més nova, però si la volen per a fondre, treuen primer la negra perquè sinó es *tinyen* les arnes. (5)

Per a treure la mel dels seguers, obren la *tampella* del darrera i en treuen les bresques en la proporció de les que hi ha i de l'època en la qual s'efectua la collita. Treta la mel tornen a col·locar la portella,

(1) Vegeu *Diccionari Català, Valencià i Balear*, d'Antoni Alcover i Francesc de B. Moll, *Mot, Brescador*, en el segon volum. Palma de Mallorca, Impre. ta de Mn. Alcover, 1935.

(2) C. Clerco.

(3) C. Clerco i la nostra mare.

(4) C. Clerco i D. Vidal.

(5) C. Clerco.

subjectant-la després amb bovina pel voltant.

Totes les persones que intervenen en aquestes feines, que generalment són dues o tres, van equipades amb la careta i els guants. Abans era costum d'obsequiar amb un trosset de bresca de mel a tots els familiars i amistats íntimes.

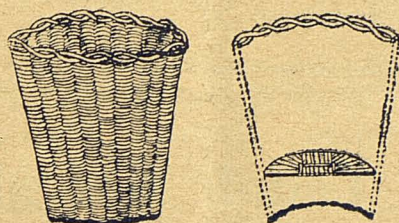
IX

ELABORACIÓ DE LA MEL I DE LA CERA

A Pauils i altres pobles de la Coma de Montrós (Flamiséll) tretes les arnes traslladen la mel a casa on de seguida la fan ben *nyaufada* amb les mans, això és, l'aixafen bé de bresca en bresca i en diuen *nyaufar* i la van tirant dintre una *panereta* de vímets, però amb el cul de fil d'aram, teixit molt fi, per tal que es pugui colar bé la mel i col·locada damunt una ferrada, on cau la mel fosa i quan és plena o ja han acabat, l'aboquen al recipient o atuell en el qual volen guardar-la. (1) Altres pobles com Sarroca de Bellera, quan porten la mel a casa tallen les bresques a trossos i separen la bresca que només és com un pinti (o sigui que les casetes són buides de mel) per cera verge (això els que no ho han fet en treure les arnes), després fonen la mel aixafant-la amb les mans, com hem dit més amunt, dintre una panereta expressa i d'allí va caient dintre un calder. La panereta o cove que nosaltres hem vist per a fer aquesta feina, propietat de cal Fuster de Sarroca de Bellera, és com un altre qualsevulla, sinó que és fet de *verducs* pelats i dels més prims, per tal que quedi el teixit més espès, i el cul en lloc d'ésser arran de les parets del voltant (com tots) està col·locat a un mig pam més amunt, per tal d'ajustar-se, encaixant-hi bé, a la boca d'un calder o ferrada i no regali la mel pel voltant; no té *ànceres* i és d'un tamany mitjà. Quan tota la mel està *nyaufada* i escorreguda, els trossos *nyaufats* que queden dintre el cove, reben el nom de *cerucs*, els quals posen dintre un calder amb aigua i al foc, tirant-los-hi quan ja està calenta, deixant-los-hi bullir bé fins que es van desfent.

La cera verge perquè es fongui bé l'han de fer bullir més que la de cerucs. Quan ja està ben desfeta o diluïda la tiren damunt un drap de canem o de lli *bugadeiat* col·locat al forat de la *premsadora*, aigua i cera tot alhora. A l'ésser dintre, aleshores hi posen la *premsa* per dalt i l'apreten amb una barra o biga subjectada per un extrem a un forat d'una paret i a l'altre fent palanca s'hi repengen els homes i dones bo i apretant (solen fer aquesta feina a la *sala* de la casa) i així que van apretant va caient la cera barrejada amb l'aigua-mel dintre un calder que hi ha sota la *premsadora*, quedant al drap tota la brutícia, havent-lo de rentar cada vegada

de *premsar* la cera. Quan el contingut del calder s'ha refredat, llavors en treuen la cera, la qual queda fent una *capada* molt sòlida per sobre l'aigua i la dissolen sola dintre un altre calder, al foc, deixant-li bullir una *astonada* (estona llarga), després la treuen i la van abocant als plats o *mocgles* (motllos) que tenen a punt (posant-hi abans una mica d'aigua) per tal de fer els pans de cera; s'ha de procurar en gran manera que no hi toqui l'aire, perquè sinó s'*escarfalaria* la cera; quan s'ha assecat al mocgle o motllo la tre-

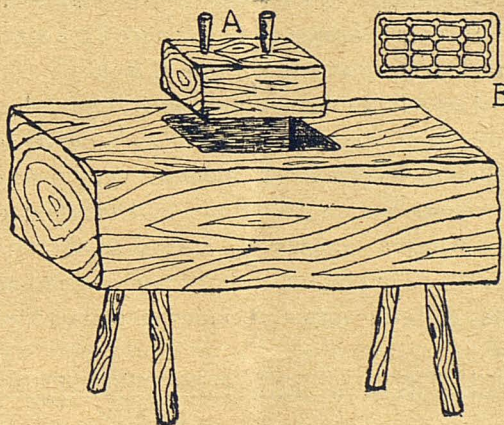


Panereta de colar la mel. I disposició del cul de la mateixa

uen i la pengen al sostre amb claus, subjectada amb un fil de lli creuat. De l'aigua que queda al calder en guarden en un recipient per a untar les arnes quan són noves, tal com hem dit ja, ruixant-les amb aquesta aigua servint-se d'un manoll de timonets i sidolies com a bronja. (2)

Altres, quan fonen la cera la primera vegada en treuen la *borrolla* o brutícia la qual queda dintre el sac i aquesta cera l'han posada en triar la mel o sia que aquesta és la cera verge.

Després que ha caigut al calder, la tornen a posar en un altre calder colant-la amb un



Premsadora.—A, Premsa; B, Fons de la premsadora

sac; en aquest calder ja s'hi queda, la tapen i queda presa; quan ja s'ha refredat aboquen aquest i queda fet el pa de cera. (3)

La *premsadora*.—Aquest aparell tan rudimentari consta de dues parts; la primera és un tronc d'arbre de fusta forta (tal com roure, alzina, *freix* o d'altres) completament quadrat, de cinc pams de llargada per un i mig d'alçada i un i mig d'amplada, sostingut per quatre potes les quals l'aixequen més o

menys al nivell del ventrell d'una persona regular, proveït d'una obertura en la seva part superior; aquest orifici medeix dos pams de llargada per un pam d'amplada i un pam de fons, el fons del qual està proveït de vint forats units l'un amb l'altre per un petit *regatill*, els quals traspassen a la part inferior de la *premsadora*. La segona part és la *premsa* o mena de tap de la mateixa fusta esmentada, el qual encaixa amb el forat de la *premsadora*, proveït de dues manetes verticals per treure'l i posar-lo i entremig d'aquestes hi apreta la biga en premsar la cera. Al fons de la *premsadora* hi posen uns bastonets d'*avellanera* travessers per tal de fer aguantar enlaire el sac o drap que hi posen la cera, per a evitar que no passi la borrolla pels forats i quedi dintre el sac.

L'*aiguamel*.—Aquest líquid endolcit, a més de fer-lo servir per a untar les arnes abans d'estrenar-les, també en fan *mustillo*. Alguns també el barregen al vi donant-li un gust molt llaminer i a l'ensems molt fort.

El *mustillo*.—El dia de fondre la cera és costum molt general de fer *mustillo*, el qual és una mena de postre que encara que porti el nom d'aquell que a l'Urgell, Segrià, Garrigues i altres llocs de la baixa Catalunya fan de most en premsar els raïms o trascolar el vi (raïmat), del gust i de l'elaboració s'assemblen ben poc, que es pot dir gens.

El *mustillo* pallarès es fa així: Quan l'*aiguamel* està colada (el qual fan amb una coladora de colar la verdura, després d'haver-ne tret la cera) aleshores la tornen al calder i el posen al foc i quan l'aigua està calenta s'hi va tirant farina poc a poc, tot remenant-la per tal que no es facin *burrogòles* (agrumullar-se) i quan ja fa una estona que bull hi tiren pebre (al gust de cada u) i molls de nou. Quan la pasta és prou espessa, el qual es coneix perquè la *remenadora* o *culler*, *plante* al mig del calder, aleshores ja està a punt. Es treu del foc i es va abocant a unes plates i plats, on hi queda pres de seguida que s'ha fet fred. (4) I se'l mengen a talls així mateix i generalment sense pa. Si és ben elaborat, és molt rebò (ho sabem per experiència). També se'n sol fer durant l'any i fins els que no tenen arnes, fan dissoldre mel en un calderet al foc amb aigua. Se'n sol fer molt pels vols de Carnestoltes. I el creiem ben bé típic del Pallars Sobirà.

**

COLOFÓ

PERSONES CONSULTADES PER A ESCRIURE AQUEST TREBALL

Filomena Simorra i Bosch, la nostra mare, natural de Pauils (Coma de Montrós) en la Vall de Flamiséll, d'uns 53 anys. Ella recorda aquestes feines d'haver-les vist fer de minyoneta al seu poble nadiu i a altres de la Coma.

Carme Cierco i Vidal, d'uns 45 anys, natural de Sarroca de Bellera, gran observadora de les abelles i de totes les coses populars i dotada d'una memòria sense parió. Fa una

(1) Filomena Simorra.

(2) A. Fornells.
(3) D. Vidal.

(4) A. Fornells i la nostra mare.

pila d'anys que té arner, el qual cultiva seguint els costums tradicionals heretats dels seus pares i d'altres abellaires.

Dolors Vidal, dita la *Vella de Jota*, natural de La Plana Vall del Flamisell i mare de l'anterior; d'uns 66 anys. Cultivadora d'arnes junt amb el seu marit, dit el *Minguet de Jota*. Fa més de vint-i-cinc anys que té l'arner, el qual adquiriren del *Vell de Ramonet*, seguint els mateixos procediments tradicionals d'ell.

Agustina Fornells i Fontdevila, de 44 anys d'edat, natural d'Esterrí d'Aneu (Vall d'Aneu). La casa on és casada a Sarroca, és de les més antigues cultivadores d'abelles, en la qual conserven el típic premsador, que hem estudiat i el cove de colar la mel, que hem esmentat.

Enric Farrero, natural de Santa Coloma d'Erdo (Vall del Bosí) i marit de l'anterior, els quals cultiven les abelles per tradició.

Ramon Cierco, dit el *Ramon de Manela*, natural de Sarroca. Ja fa molts anys que alterna la feina de *Mestre de cases* amb el cultiu de la terra i de les abelles.

Casimir Torrobella, d'uns 55 anys, natural de Sarroca.

No ha estat mai cultivador d'arnes, però en recorda moltes coses de quan era minyonet. Viu a Barcelona.

Tots ells han estat consultats directament per nosaltres durant les nostres vacances de l'agost de 1934 i uns dies que ens traslladàrem a Sarroca pel mes de febrer del 1935, llevat d'En Torrobella, que sovint ve a casa i ens va engrossint el nostre incipient arxiu folklòric. A tots ells els hi restem agraïdíssims, i no podent-los-hi pagar materialment ho fem fent constar el seu nom al peu d'aquest humil treball, que a l'empendre'l no en sabíem ni un borrall i gràcies a ells, hem pogut donar a conèixer una altra ocupació dels habitants pallaresos i per cert ben primitiva.

I com a mots finals, hem de dir que Sarroca de Bellera és un dels pobles de la comarca natural del Flamisell que més s'ha dedicat al cultiu de les arnes i per la riquesa del seu terme en herbes aromàtiques, arbres fruiters i molts prats on hi abunden les flors més variades de l'espècie salvatge, fa que la mel sigui molt dolça i fina.

R. VIOLANT I SIMORRA

(Fotografies de l'autor)

Quan s'ha de colgar l'adob sideral?

Algunes dades experimentals

En les regions on escassegen els fems, el viticultor pot trobar en el cultiu sideral un poderós recurs per a subministrar l'apreciada matèria orgànica a les seves terres.

Aquesta, en els nostres secans, exerceix una acció preponderant no igualada pels adobs minerals quan s'empren d'una manera exclusiva. La matèria orgànica incorporada al sòl subministra l'humus necessari, físicament, químicament i biològicament a la terra de conreu; modifica les pròpies condicions físiques, donant compacitat a les primes i esponjositat a les excessivament compactes; reté, i això és summament interessant per a nosaltres, les aigües atmosfèriques; proporciona directament elements nutritius a la vinya; l'anhidre carbònic que es desprèn durant el procés de transformació, solubilitza molts compostos del terreny que d'altra manera no podrien ésser assimilats per la planta; reté enèrgicament els elements minerals mobilitzats, evitant llur retrogradació i, per últim, la matèria orgànica és el camp en el qual incessantment es verifiquen els fenòmens d'ordre biològic, que tan profundament influeixen en les condicions de fertilitat del sòl. No en va l'ús dels adobs orgànics ha obtingut la ratificació dels segles.

Els fems són els primers entre els adobs orgànics, però entre nosaltres escassegen tant, que la majoria de les nostres vinyes es pot dir que ni els coneixen.

Aquesta manca de matèria orgànica es podria remeiar, on les lleguminoses s'hi produeixen bastant bé al secà, recorrent al cultiu sideral.

Quina planta s'ha d'escollir?

Primer: S'ha de donar la preferència a alguna lleguminosa. Les plantes pertencents a aquesta família fixen el nitrogen elemen-

tal de l'aire i enriqueixen gratuïtament el terreny de l'esmentat element, precisament el més car. Els assaigs d'aquests adobs al camp d'experiments de l'Enològica de Felanitx (Mallorca), acusen una bonificació per aquest concepte equivalent a 280 quilograms de sulfat amònic per hectàrea amb faves; de 400 quilograms amb garrofins i de 540 quilograms amb pèsols.

Segona: Les que desenrotllen amb major rapidesa. Quant més aviat poden ésser colgades les plantes, millor.

Tercera: Les més rústegues.

Quarta: Les de llavor més barata.

Cinquena: Les de més desenrotllament.

Sisena: Les que no facin caure en la temptació d'esperar a recollir-ne el fruit.

Les plantes destinades a adob sideral s'han de colgar abans no granin. Les fulles de les plantes —vertaderes cuines del vegetal on es prepara la seva alimentació— treballen; en la primera etapa, per a assegurar el creixement de la planta; després, per a acumular les matèries més apreciades en el fruit i, per

últim, per a emmagatzemar les substàncies de reserva que han de nodrir la planta, a l'iniciar-se la vegetació a l'any següent.

Que el fruit s'elabora a les fulles no és un secret per a ningú; tothom sap que la matèria colorant del raïm, per exemple, prové del pàmpol; que la riquesa sucrosa que dona valor a l'esmentat fruit, és la resultant dels hidrats de carbon que la fulla li tramet. L'adob de què tractem, no eludeix aquesta llei general de fisiologia de les plantes. El fruit s'enriqueix gràcies al fullatge.

Les següents dades experimentals, obtingudes sobre mostres de faves cultivades en el Camp d'experiments d'aquesta Enològica, comproven el que acabem de manifestar:

FARRATGE ANALITZAT: FAVES

ESTAT DE LA MOSTRA	Quantitats referides a l'estat en què es trobava la mostra		Quantitats referides a 100 de matèria seca	Observacions
	Aigua	Nitrog.	Nitrog.	
A l'entrar en floració.	87'39 %	0'35 %	2'77	En les mostres preparades per a l'anàlisi no hi entrà el fruit
Mates seques.	87'50 %	0'56 %	0'89	

Segons les dades anteriors, resulta que 1.000 quilos de farratge, en florir, contenen 1.000 — 873'9 = 126'1 quilo de matèria seca amb un total de $\frac{126'1 \times 2'77}{100} = 3'50$ quilos de nitrogen. Si haguéssim deixat les plantes al terreny fins a la completa maduresa del fruit, aquests 1.000 quilos de farratge s'haurien convertit en 502 quilos de mates seques, contenint el 37'5 per cent d'aigua i el 0'56 per cent de nitrogen, això és, 2'4 quilos de l'esmentat element. Saldament en pèrdua, 1'1 quilograms.

Conseqüència: Si en lloc de colgar l'adob sideral al seu degut temps, haguéssim esperat fer-ho una volta collit el fruit, les pèrdues de nitrogen depassarien el 30 per cent.

BARTOMEU FORTEZA
Enginyer Agrònom

La goma del presseguer

Una malaltia greu del presseguer és la de la goma. Comença manifestant-se a la branca amb la presència d'una matèria viscosa i tova. Les parts atacades s'enfosqueixen i aviat s'escampa per la soca i les branques un líquid espès, el qual en assecar-se pren la consistència de la goma aràbiga. A voltes aquesta malaltia queda localitzada a l'interior d'una branca, la qual acaba per assecar-se, però generalment afecta totes les branques, i apareix la goma per tot l'arbre.

Quan això passa, l'arbre malalt acaba per morir.

Es desconeixen encara les causes que promouen aquesta malaltia. Són causes fisiològiques? Desequilibri de nutrició? Criptògames? No s'ha pogut donar cap explicació del tot satisfactòria en el que fa referència a la formació de la goma, si bé es coneixen diferents circumstàncies que predisposen els presseguers, com altres arbres fruiters, a contraure la malaltia.

Les principals són les següents:

Terres.—Les terres argiloses, compactes, les que a l'hivern tarden a eixugar-se o les que s'esberlen a l'estiu, desorganitzen les arrels, debiliten els arbres i els deixen en situació de poder-se desenvolupar la malaltia.

El mateix passa en terres humides, on les aigües les cobreixen molt de temps.

Porta-empelts.—Un patró o porta-empelt mal escollit per a una qualitat de terra, pot ésser fatal en la vida del presseguer. Un d'aquests arbres empeltat sobre prunera en terra impròpia per aquesta varietat, afavoreix la goma.

Adobs.—Uns adobs mal equilibrats, massa nitrogenats, que provoquen una vegetació excessiva, contenint poc àcid fosfòric i potassa, també poden donar motiu a què emmalalteixin de la goma; la fusta apostada de manera defectuosa, queda sense acabar de madurar i en aquest estat es troba més propensa a contraure el mal.

Regades.—Les regades excessives són una altra causa del desequilibri dels arbres i poden donar lloc a què l'arrelamenta es podreixi i l'afecti totalment. Cal evitar, doncs, que la freqüència de les regades pugui danyar-los i sobretot que quedin les soques negades i per poc que es pugui cal que l'aigua no les mulli.

Ferides.—Pocs arbres són tan sensibles com el presseguer. Una ferida, la poda d'una branca en un arbre sa, són motius moltes vegades perquè agafin la goma.

Les ferides a les branques que creixen a la primavera o a l'estiu, es cicatritzen més de pressa que quan els arbres no tenen saba. És millor evitar la poda seca de l'hivern substituint-la amb podes verdes oportunes durant els mesos que es troben en plena activitat.

Els eixarts.—En empeltar, si els eixarts no són ben sans i procedeixen d'arbres malalts, poden també donar motiu a la goma i és per això que hom aconsella que s'escollixin els eixarts d'arbres que no siguin sospitosos quant a sanitat.

Canvis bruscs de temperatura.—Les ardens insolacions, seguides de nits fresques, els predisposen i són causa que emmalalteixin.

Resumint: Totes les contrarietats que promouen el presseguer a contraure debilitaments fisiològics, afavoreixen la malaltia. Els medis més apropiats per tal d'evitar-la, són els preventius i en aquest sentit cal que hom deixi de fer plantacions de presseguer en les terres que no els convenen, sobretot si són humides i compactes. Les aportacions de calç a les terres és una bona mesura, puix que les saneja. Les terres argiloses i silíciques i les silícico-argiloses, sobretot si te-

nen bon fons, són les que més s'adapten a aquest fruïter.

Com a medis curatius, sol donar bons resultats descalçar els arbres fins el coll de les arrels i deixar que s'aïregin i evitar que les aigües de les regades es posin en contacte

amb les soques. Aquests són els procediments més recomanables que es poden seguir per tal que la goma no malmeti les plantacions de presseguers.

ISIDRE ROSENT

Per a millorar les terres i triplicar les collites

—Podràs estar en el cert, no ho nego; però hauràs de convenir amb mi que els nostres pares sempre van conrear sense necessitat d'emprar totes aquestes coses noves. Els bastava per a sembrar, fer-ho amb fems, quan en tenien, i comptaven amb el bestiar per a fertilitzar totes les terres i mai ningú no ha deixat de reconèixer que els fems milloren els esplets i fan que granin.

—Mai no he negat el que val el bestiar i el que aquest contribueix a millorar les hisendes. Però, podràs negar-me que els nostres avantpassats sofrien més que avui de les anyades dolentes? I cal que pensis que cent anys enrera Catalunya i qui diu Catalunya, Espanya, no comptava gairebé més gent que la meitat de la que avui hi viu. Les boques augmenten i les terres no. Ara, n'hi han més que les que hi havien fa cent i dos cents anys i n'hi hauran més d'ací a un segle. Cal, doncs, enginyar-se per a produir més. Amb les teves idees estarfem ben frescos! Com ho farfem per a mantenir tantes boques?

—Comprenc el que vols dir, però anem al gra. Mira el que em passa. Com te les compendries si te les haguessis amb terres desgraciades i gens bones com les meves?

—Molt senzillament: adobant-les molt generosament, mitjançant els adobs químics. Les meves terres, ara fa deu anys, eren si fa o no fa, com les teves. Què era el que en treia? Tu ho saps com jo; misèria i res més que misèria. Si he arribat fins a triplicar les collites i si puc mantenir tantes bèsties, a qui ho dec? Doncs a res més que als adobs, puix en el demás segueixo fent el que feia; cap altra novetat no he posat en pràctica.

El blat em donava de vuit cents a mil quilos per hectàrea, com a tu i com als altres; ara no passo per menys de tres mil quilos. Això sí, també ara no sembro sinó amb adobs. A més dels munts de fems que surten dels estables per a les sembres i per a establir camps d'alfalsars i de trèvols, no deixo mai d'aplicar-hi adobs químics. Et diré més; cada any m'he anat perfeccionant en aquest sentit. Primer, sols donava superfosfat i una mica de nitrogen a les terres, i en quedava content. Ara arribo a aplicar fins a

tres cents quilos de nitrats als sembrats. Tres cents quilos, fixat-hi bé, per hectàrea! I ja ho veus, els meus sembrats fan goig i tothom els admira.

Els nitrats no els planyo, els fico a tot arreu, i a tot arreu fan miracles.

—Però tu creus, que fent jo el mateix, amb les meves terres pobres, aconseguiria que em donessin collites més bones?

—He de dir-te que no sols ho penso, sinó que n'estic plenament convençut. El que no puc deixar de dir-te, és que m'estranya molt que encara no ho hagis provat.

—T'ho diré: els meus parcers sempre que parlo d'adobar i d'emprar adobs minerals, em diuen que tot això són modes, modes que costen molts diners i que no condueixen a res.

—Però, sant cristià! Qui mana a casa teva? No ets tu el que portes la direcció de la teva hisenda?

—Sí, sóc jo.

—I si ets tu, no saps fer prevaler la teva voluntat, que ha de beneficiar-te a tu mateix i igualment als teus parcers? Et compadeixo; pensa que si vols millorar la teva condició i la dels teus parcers, no et queda més remei que seguir el camí que t'he indicat i que jo segueixo. Decideix-te: actues o rodoles fins a estimbar-te; no tens altres sortides.

—M'has convençut! Seguiré el teu consell.

PERE DE LA TRIOLA

Com es preparen les solucions de llenya « quàssia » per a combatre els pugons

Es prenen tres o quatre quilos de llenya quàssia i es posen en maceració, durant unes 30 hores, en 50 litres d'aigua freda.

Passat aquest temps, es treu la llenya de l'aigua, i es deixa bullir unes dues hores en deu o dotze litres d'aigua. Aquesta s'afegeix a l'anterior solució, que s'allarga fins als cent litres i pot ésser emprada de seguida ruixant les plantes apugonades.



Manera d'augmentar les collites de cereals

EL SISTEMA GIBERTINI

L'alimentació de les plantes ha d'ésser racional, no s'ha de fer a la *tum-tum*, confiant que la Naturalesa ja es cuidarà de corregir les deficiències produïdes per la desídia dels agricultors.

A l'hora de sembrar els cereals, els agricultors compren els adobs que creuen o els han dit que eren necessaris; els uns posen superfosfat sol, altres una barreja de superfosfat i sulfat amònic i altres superfosfat, sulfat amònic i potassa, perquè es diu que les plantes necessiten aquests tres elements.

Si cerquem amb quina forma fan les barreges, trobarem gustos per a tothom. Els uns posen més superfosfat que sulfat amònic, altres fan la barreja a parts iguals, uns altres posen més sulfat amònic que superfosfat i, per últim, en trobarem que posen sulfat amònic sol, perquè diuen que el superfosfat és com si fos terra i no serveix de gran cosa.

No hem pas de discutir en aquest treball qui té raó, puix que tots creuen que ho fan bé i no necessiten consells.

Creiem, però, que si no fos pels tècnics, que amb llur treball constant i amb una paciència d'un vertader missioner, donen consells, no seria possible cap progrés dintre les pràctiques agrícoles i per això veiem que encara que de moment no siguin creguts, insisteixen fent amb el pagès l'efecte de la gota d'aigua que a còpia de caure en el mateix lloc, arriba a fer forat en les roques més dures.

Per això insistim avui amb les descobertes posades en pràctica pel Director de la Càtedra Ambulant d'Agricultura de Brèscia, l'honorable Dante Gibertini, qui tant ha influït a Itàlia en l'assoliment de la victòria en la *Batalla del blat*, i insistirem tantes vegades com convingui fins que foradem la roca i el procediment propagat per l'esmentat tècnic en l'adobada dels cereals, sigui admès per als agricultors i adoptat com una pràctica corrent en llurs cultius.

El sistema Gibertini, és un conjunt de pràctiques que abracen tot el conreu del blat, però d'ell el més interessant és la forma com subministra el nitrogen.

Extractem algunes de les dades, que per ésser publicades d'una fàsis oficial pel cap dels Serveis de Terra Campa de la Genera-



Camp Experimental Cerealícola Central a la Granja de Caldes de Montbui.— Any agrícola 1934-35. Camp de "Damiano Chiesa", tractat segons el sistema Gibertini

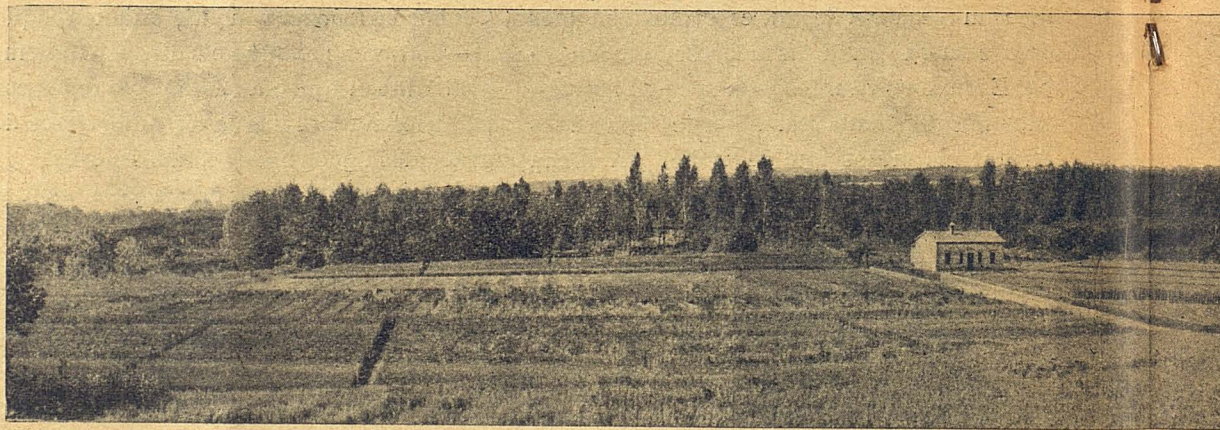
litat de Catalunya, En Josep M.^a Soler i Coll, han de merèixer més confiança que aquelles que es puguin obtenir en llocs forans, encara que siguin més completes. Totes les da-

Primerament, perquè el procés biològic de la nitrificació resta paralitzat en descendir la temperatura sota els 10 graus centígrads i el nitrogen orgànic o amoniacal emprats no poden ésser transformats i en segon lloc, perquè les reserves nítriques poden haver desaparegut vers les capes profundes del subsòl, arrastrades per les aigües de pluja.

Cal evitar l'ús del sulfat amònic, fems, etc., abans de la sembra o fer blat darrera alfals, trepadella, etc., com és costum generalitzat, ja que el nitrogen orgànic o amoniacal, en descendir la temperatura no serà nitrificat i les plantes no en tindran a llur disposició. La transformació en nitrogen nítric, serà represa quan s'iniciï el bon temps, però no el suficientment intens per a satisfer les necessitats de les plantes. Com que aquesta funció biològica es perllongarà, pot ésser la causa d'un retard en la maduració del blat, ocasionant el seu escaldament.

Tampoc no convé emprarlos, ja que la nitrificació a l'època de la sembra

és bastant activa i proporcionaria aliments abundants, el qual no afavoriria el creixement de les arrels i a l'ensem, provocaria un major desenvolupament del vegetal



Camp Experimental Cerealícola Central a la Granja de Caldes

des són tretes de la pràctica i de la seva visita a les terres on aquest sistema d'adobades és adoptat en gran escala.

Està comprovat que el blat a l'hivern i àdhuc a temperatures veïnes a zero graus, però especialment en les hores menys fredes de la diada, és estimulat a vegetar i sent una absoluta i constant necessitat d'alimentar-se. Amb els procediments corrents d'adobades, emprant fems o sulfat amònic abans de la sembra, el blat resta durant l'esmentada estació mancat de nitrogen nítric.

abans de l'hivern, essent majors les seves necessitats, precisament durant l'època en la qual no hi ha nitrificació. També el perill que siguin danyades pel fred és més gran quanta més ufana tinguin les plantes. Amb l'ús del nitrat amb el sistema Gibertini també es retarda la maduració, però està sempre a la nostra mà el parar els escampaments oportunament, mentre que en cap cas no podem aturar la nitrificació ni dirigir-la segons la nostra conveniència.

Per altra banda, s'ha demostrat que el ni-

trogen nítric entra en les plantes per òsmosi, àdhuc quan la vegetació està del tot en sopida i s'hi acumula per ésser utilitzat en el període de més necessitats, el qual comprèn des de la represa de la vegetació fins a la formació de l'espiga.

Com que aquest període, els blats precoços, el recorren amb molta velocitat, es comprèn perfectament bé l'absoluta necessitat de què disposin de nitrogen nítric abundant, més tenint en compte que en aquesta època la nitrificació és encara molt lenta.

Si repartim petites dosis de nitrat i d'una manera periòdica durant l'hivern, les plantes tindran nitrogen nítric sempre a la seva disposició, podran acumular-lo i satisfer així la seva absoluta i constant necessitat d'alimentar-se.

Dels experiments que el senyor Soler i Coll ha fet a la Granja de Caldes de Montbui, en treu algunes conclusions, les quals transcrivim:

«Que amb la mínima dosi d'adobs a base del sistema Gibertini, s'obtingueren rendiments superiors que amb la dosi màxima de sulfat amònic i superfosfat». «Que els excedents de collita s'assoliren únicament variant la forma i el procediment d'aplicació del nitrogen, sense, però, augmentar les dosis».

Xile. Si cotitzant-se el preu del nitrat més car que el del sulfat amònic deixaren un bon marge de benefici, aquest serà encara més gran, doncs en l'actualitat el preu del nitrat està per sota el del sulfat amònic.

Fetes aquestes consideracions, anem a veure com podrem portar a la pràctica aquest sistema. Hem dit que s'ha de subministrar nitrogen nítric durant l'hivern i d'una manera periòdica. ¿Com ho farem?



Brèscia.— L'Hon. Gibertini, en un camp de "Villa Glori", tractat segons el seu sistema

Preparada la terra per a sembrar, colgarem el superfosfat 18/20 en dosis de 400 a 500 quilos per hectàrea, si es tracta de terres de secà i de 800 a 1.000 quilos, si són de

des i ja que l'última es farà en el moment en què l'espiga surti de la beina, determinarem les èpoques aproximades a què s'haurà de fer cada escampada.

La sortida de la tercera fulla, correspondrà a una època variable, que dependrà de si s'ha fet la sembra aviat o tardana i del temps que hagi fet es pot considerar que serà entre últims de desembre i primers de gener. L'última correspondrà a mitjans del mes d'abril. Segons el nombre d'escampades s'hauran de fer en diferents intervals i aquests seran aproximadament els següents:

Si fem 6 escampades s'hauran de fer cada 20 dies, aproximadament; si fem 7 escampades s'hauran de fer cada 17 dies; si fem 8 escampades s'hauran de fer cada 15 dies; si fem 9 escampades s'hauran de fer cada 13 dies; si fem 10 escampades s'hauran de fer cada 10 dies aproximadament.

¿Quina quantitat de nitrat s'ha d'escampar?

A Itàlia han arribat a escampar fins a 800 quilos de nitrat, però sembla que el límit econòmic és el de 600 quilos

de nitrat per 1.000 quilos de superfosfat 18/20 per hectàrea.

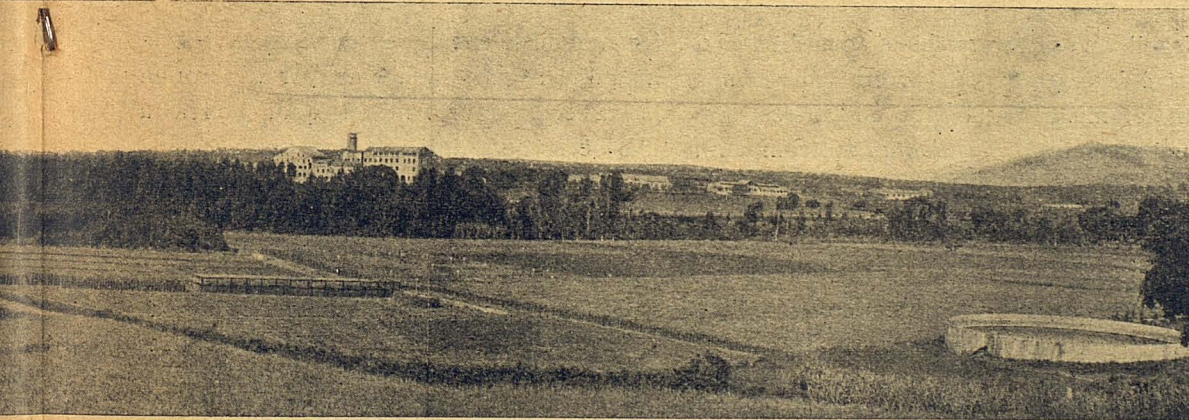
Aquestes dosis tan fortes de nitrat, volen dir que són imprescindibles les classes de blat dotades d'una gran imbolcabilitat, pel qual hem recomanat blats que són precoços, imbolcables i a l'ensems reuneixen una gran productivitat.

Determinat el nombre d'escampades a fer i els seus intervals, indicarem la quantitat de nitrat que correspondrà a cada escampada; tan si es tracta de terres de secà com de regadiu, aquestes seran les següents:

Escampades	En secà	En regadiu
	Quilos	Quilos
6	50	100
7	43	85
8	37	75
9	33	66
10	30	60

La dosi total a escampar correspondrà a 300 quilos si es tracta del secà i 600 quilos si es tracta de regadiu.

Els assaigs que arreu de Catalunya estan fent molts agricultors estudiosos i el fet que molts altres ja apliquin aquest procediment en llurs conreus amb resultats concloents, ens donen l'absoluta confiança que el sistema Gibertini abans de gaires anys serà incorporat definitivament com una pràctica corrent en adobar els cereals. Podran, tenint en compte les diverses condicions agrò-



a de Caldes de Montbui.— Any agrícola 1934-35. Vista general

«Que els excedents deixaren un bon marge de benefici després de pagar la diferència de cost dels adobs azotats emprats i la mà d'obra necessària per als escampaments de nitrat: unes dues hores per hectàrea i escampada, és a dir, en el cas present, 16 hores, o sigui a 8 pessetes el jornal de 8 hores, 16 pessetes. Quan no es practica el sistema Gibertini cal també escampar a la tardor el sulfat amònic».

En aquests experiments, s'empraren com adobs azotats, el sulfat amònic i el nitrat de

regadiu. A més s'hi posarà de 75 a 150 quilos de potassa si així ho creu convenient el pagès.

Farem la sembra, escollint una bona llavor d'un blat precoç i productiu com els emprats pels italians: Mentana, Ardito... etc., pel secà, i Damiano, Villa Glori... etc., pel regadiu.

Una volta nascut, serem amatents a la sortida de la tercera fulla, moment en el qual començarem a fer la primera escampada de nitrat. S'han de fer de 6 a 10 escampa-

lògiques de Catalunya, variar el nombre d'aplicacions, les dosis de nitrats a escampar, la fórmula d'adobar en sembradura o per a cultiu de fons, però l'essència del sistema quedarà implantat.

La manca d'espai, no ens permet ésser més extensos, donant dades d'assaigs fets, ni exposar l'entusiasme dels que l'apli-

quen en llurs conreus, però no hem d'acabar sense dir a tots els agricultors, que si desitgen algun aclariment o ajut per a portar a cap algun assaig, ens trobaran sempre a llur disposició, amb la seguretat que ens en restaran agraïts.

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

EL QUE DIU LA PREMSA

El cost de la sega i de la batuda segons la raça de blat conreada

Gràcies a l'actuació intel·ligent i eficaç del Servei de Terra Campa de la Generalitat de

ventada, etc., eren suficients per a provocar el bolcament que reporta greus conseqüències (florida o fructificació defectuoses segons època, predisposició a un atac intens de rovell, sega difícil i defectuosa, etc.).

En aquelles comarques cerealícoles de terres fèrtils i de regadiu, com per exemple

fàcil i per tant redueix al mínim el seu cost.

Per poc que hom hagi viscut les treballades de recollecció del blat, haurà observat la diferència enorme existent entre el temps emprat segant per unitat de superfície i la qualitat de la feina, quan el blat és dret i el temps emprat i la qualitat, quan és ajegut. Si la sega es fa, per exemple, amb segadora-lligadora, aquesta pot donar el volt al camp, una volta els passos oberts, i treballar en tot el curs de la seva trajectòria si el blat és dret; en cas que el blat estigui ajegut en un sol sentit, cosa que passa quan el bolc és degut a una pluja suau, persistent i inclinada o a un vent en un sol sentit després d'una regada, etc., la màquina pot segar solament, per fer una feina acceptable, en sentit contrari a aquell en què el blat està ajegut, el qual vol dir reduir el rendiment de la màquina a una meitat o menys; si el blat està ajegut en sentits diferents, però en claps grans i sense



FOTOGRAFIA NÚMERO 1.— Blat "Aragó" ajegut



FOTOGRAFIA NÚMERO 2.— Blat "Mentana", dret

Catalunya, junt amb la del Sindicat Agrícola de Guissona i la seva Comarca i la d'algunes explotacions agrícoles particulars, s'estan difonent per Catalunya diverses races exòtiques de blat que, per llurs característiques especials, van conquistant cada dia més adeptes.

La introducció i difusió d'aquestes races, fou feta principalment amb l'objecte d'aprofitar llur major productivitat comparada amb la de les races autòctones i

amb la de les exòtiques introduïdes amb anterioritat. Ens trobem, però, que conreant alguns d'aquests blats nous, a més d'aconseguir un augment en la producció, obtenim una reducció important en el cost de les treballades de sega i batuda.

La majoria dels blats que es conreen a Catalunya eren de gran talla i poc resistents al bolcament. Una adobada mal equilibrada, una pluja forta, una regada mal donada, una

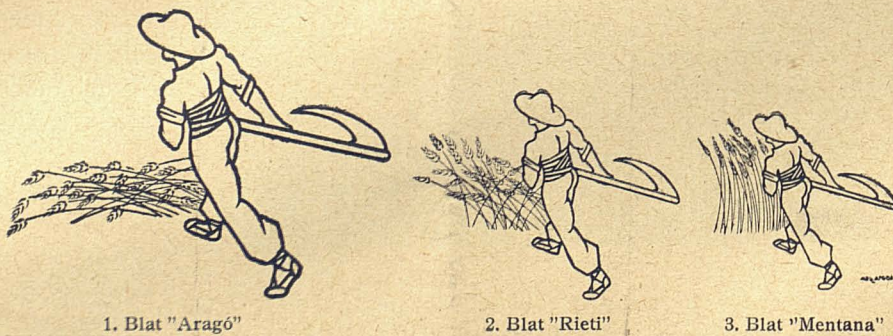
l'Urgell, on es conreen blats com l'*Aragó* o *Català de muntanya*, és corrent veure camps completament ajeguts que contrasten amb aquells sembrats de *Mentana* (Strampelli),

fer remolins, encara és possible la sega a màquina segant cada clap per separat en la direcció convenient, el qual obliga a una sèrie de maniobres que tenen com a

conseqüència una major pèrdua de temps i per tant una major reducció en el rendiment de la treballada; si tan ajegut està el blat i ho està en moltes direccions i fa remolins, la sega amb lligadora no és possible, i cal recórrer a altres procediments més lents que

exigeixen més mà d'obra i per tant, el cost de la sega per unitat de superfície resulta notablement més car.

Durant la campanya cerealícola d'enguany, hem tingut ocasió de comprovar les diferències existents en el cost de la sega segons el blat estigui molt, poc o pràcticament gens ajegut. A l'explotació agrícola Cases de Barbens, del terme municipal d'Anglesola, hi havia sembrats com a blats



GRÀFIC NÚMERO 1.— Cost de la sega per unitat de superfície

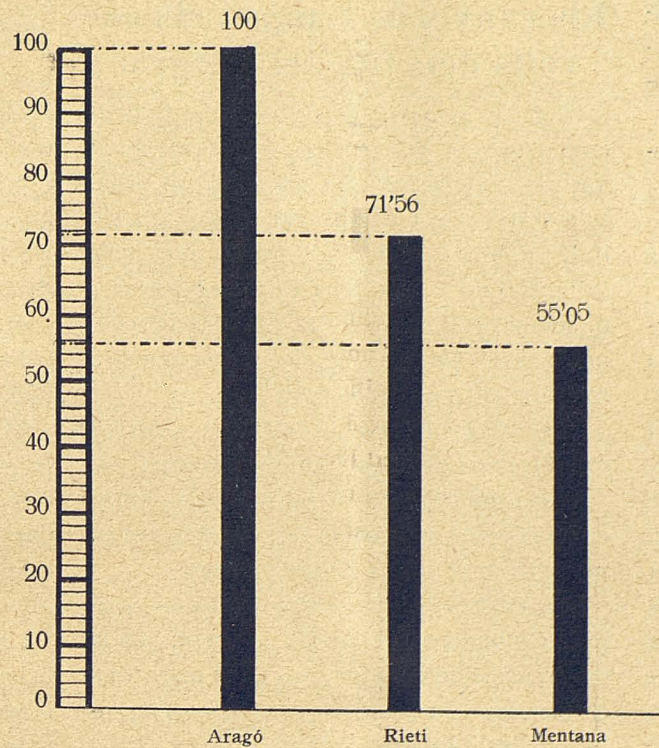
els quals, excepte casos especials, es mantenen drets fins a l'hora de la collita.

La resistència al bolcament és una característica interessantíssima dels blats italians que s'estan difonent per la nostra terra, característica que permet fortes adobades nitrogenades (acompanyades naturalment de les fosfatades que corresponguin proporcionalment) i facilita la floració i fructificació, i és també la que fa la sega

de gran conreu i en ordre de menor a major importància l'*Aragó* o *Català de muntanya* (autòcton), el *Rieti* (introduït a Catalunya per aquella explotació agrícola l'any 1910 i del qual s'han fet noves importacions) i el *Mentana aristato*, una de les millors creacions del notable i mundialment conegut genetista italià Strampelli (conreat en aquella finca des de fa dos anys, la primera sembra del qual fou realitzada amb llavor facilitada pel Servei de Terra Campa de la Generalitat de Catalunya en part, i la resta amb llavor adquirida a Alcalà d'Henares, procedent de la llavor difosa per l'*Instituto Nacional de Cerealicultura* de Madrid, i del qual, en l'última campanya s'ha fet una sembra amb llavor pura introduïda directament del país d'origen).

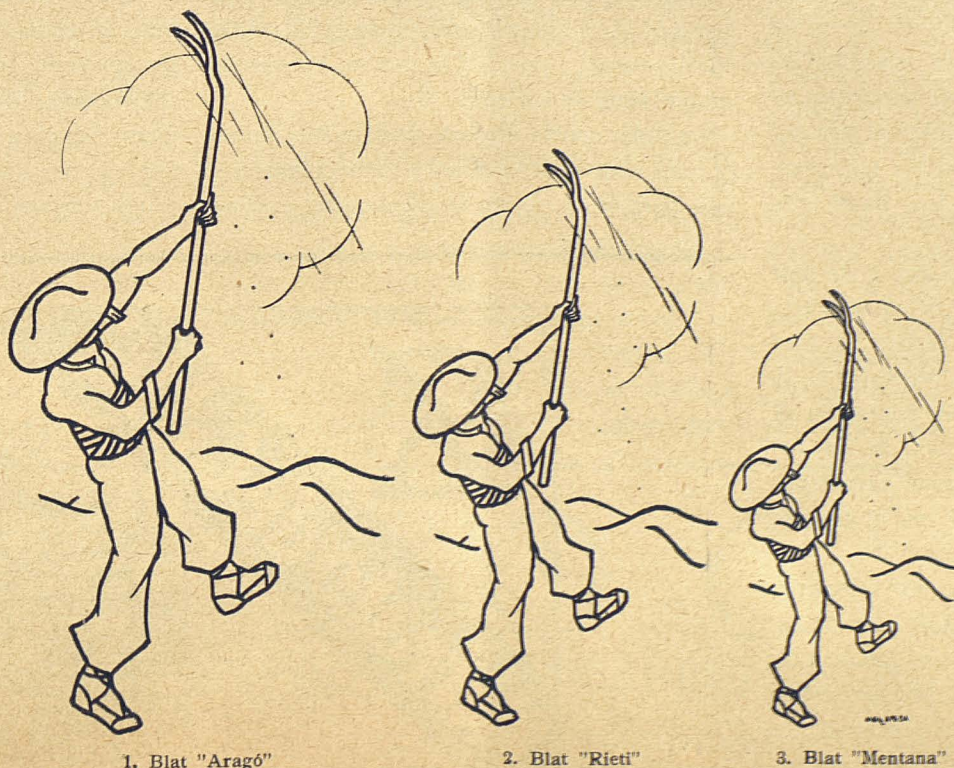
Les pluges i els vents que sofrírem a l'Urgell a últims d'abril i durant el maig, contribuïren notablement a l'ajeguda del blat. Una vegada més poguérem comprovar la resistència al bolcament de les tres races esmentades. El blat *Aragó* o *Català de muntanya* de bona talla i flux de canya va ajeure's i els camps arribaren a quedar plans i, en part, arremolinats, com pot veure's en la fotografia número 1. El *Rieti*, amb un xic més de resistència al bolcament i de gran talla, va ajeure's sols a claps i mai no va quedar tan pla i arremolinat com l'*Aragó*. El més resistent a bolcar-se, va ésser el *Mentana*, ja que excepte alguns claps dels camps més ufanosos, es mantingué dret fins a l'hora de la sega (fotografia número 2). A favor del *Mentana* i pel que fa referència a la seva resistència al bolcament, hem de dir que aquest blat ocupava terres en les quals en la campanya anterior, o abans de l'última sembra s'havia arrencat l'alfals o que portaven encara aquesta lleguminosa destinada a la producció de llavor, el qual vol dir que es trobava en un

trogenades del terreny havien estat considerablement reduïdes i per això es trobava en condicions de medi més favorable de resistència al bolcament.



GRÀFIC NÚMERO 2.— Cost de la sega per unitat de pes

A l'hora de la sega, escollírem uns camps que representessin la mitjana respecte a l'estat de bolcament de cada una de les races i que en conjunt ocupaven una extensió d'unes 40 hectàrees.



GRÀFIC NÚMERO 3.— Cost de la batuda per unitat de pes

medi molt ric en nitrogen, mentre que les altres dues races eren conreades en camps que ja havien portat com a mínim, dues collites de blat i per tant les reserves ni-

La sega es va realitzar pel mateix procediment (segadora-lligadora arrossegada per un tractor; passos oberts amb la dalla i garberes d'onze novenals) i amb el mateix equip

en tots els camps en observació. S'anotaren les hores útils que l'equip de sega emprà per a segar els camps de cada una de les races i com que era coneguda la superfície que

cada una ocupava, ha estat fàcil calcular les diferències en el temps emprat per l'equip de sega en segar una unitat de superfície en cada una de les races, el qual equival a dir, les diferències en el cost de sega segons la raça conreada.

Donant al cost de sega per unitat de superfície ocupada pel blat *Aragó* o *Català de muntanya*, un valor de 100, el cost corresponent a la mateixa unitat pel blat *Rieti* és de 70'60 i pel *Mentana* 58'74. El gràfic núm. 1 deixa veure clarament les diferències que en el nostre cas hem pogut observar. La reducció que en el cost de sega s'obté amb el conreu de blats resistents al bolcament, és, doncs, per la seva importància, un factor econòmic que mereix l'atenció del cerealicultor.

Relacionant en lloc del cost de sega per unitat de superfície el que correspon a cada unitat de pes del blat obtingut en la collita, resulta que donant al cost de la unitat del blat *Aragó* el valor 100, el *Rieti* ha costat 71'56 i el *Mentana* 55'05 (gràfic núm. 2). Hem d'advertir, que així com el blat *Aragó* o *Català de muntanya* i el *Rieti*, eren sembrats de tardor

i en conreu pur, el *Mentana* era en part sembrat de tardor i en part de primavera i que dins el primer, hi havia camps en cultiu pur i altres que eren alfalsars vells sembrats de blat (preparant la terra per a la sembra amb una treballada de magencadora) per aprofitar després de la collita de cereal la de llavor d'alfals. Tant en el cas de sembra de primavera com en el de sobre alfals, les produccions no són, naturalment, tan grans com en el cas de cultiu pur, en terres ben preparades i sembrades de tardor. Així, doncs, si els camps de blat *Mentana* haguessin estat sota aquest aspecte en iguals condicions que l'*Aragó* i el *Rieti*, la reducció en el cost de sega per unitat de blat produït, hauria estat també major.

Les observacions d'un sol any i realitzades en un sol lloc, no són naturalment suficients per a poder prendre com a cosa ferma les dades referents a la reducció en el cost de sega que hem pogut obtenir en aquest cas particular, però sí que són suficients per a posar de relleu una bona condició del blat *Mentana* sobre el *Rieti* i la d'aquest sobre l'*Aragó* o *Català de muntanya*.

Pel que fa referència a la batuda, hem pogut comprovar que el cost de la treballada per unitat de pes de blat obtingut, és diferent segons la raça conreada a semblança del que passa amb la sega.

El factor més important d'entre els que intervenen en el rendiment de la batuda en blats de condicions d'humitat i maduració pràcticament iguals, és la relació existent entre el gra i la palla en la garba.

El blat *Mentana*, de palla més curta que la del *Rieti* i l'*Aragó* o *Català de muntanya*, i amb un nombre molt superior de grans ben formats i de bon pes en cada espiga, dona per unitat de temps de treball de l'equip de batuda (màquina batedora, moguda per una locomòbil) el major rendiment en pes de blat net. El va seguir en rendiment el *Rieti*. Quan la batedora donà menys gra per unitat de temps fou en batre l'*Aragó* o *Català de muntanya*.

Per a poder determinar les diferències entre les tres races en observació, segons el temps emprat en batre una mateixa quantitat de gra, o el que és el mateix, les diferències en el cost de la treballada, escollírem uns camps de cada una de les races, de condicions els més semblants possible i en batre el blat d'ells obtingut, anotàrem el temps útil emprat en la batuda i el pes del gra net obtingut en cada una de les races. En el conjunt de l'assaig es van batre més de 60.000 quilos de blat.

Donant al cost de batre una unitat de blat *Aragó* o *Català de muntanya* un valor = 100, ha resultat que la mateixa unitat de blat *Rieti* ha costat 78'30 i la de *Mentana* 61'49 (gràfic núm. 3). La diferència, doncs, en el cost de la batuda segons la raça de blat és, com en el cas de la sega, prou important per a influenciar notablement en el cost de la producció.

Com a conclusió d'aquesta nota, podem dir que el blat *Mentana* totjust introduït a Catalunya, a més de portar en igualtat de condicions una millora en la producció per unitat de superfície de terra sembrada, fa que siguin d'un cost marcadament més reduït les treballades de sega i batuda, comparant-lo amb els blats *Rieti* i *Aragó* o *Català de muntanya*, de temps conreats a l'Urgell.

R. BARDIA I BARDIA
Professor Auxiliar

D'Arxius.

RECERQUES PRACTIQUES

Els canvis de temps i els sorolls dels fils del telègraf

Hi ha la creença que els sorolls dels fils conductors del telègraf són deguts al vent i que els fa vibrar com les cordes d'una arpa. I no obstant, pot comprovar-se que els sorolls també es produeixen en els dies més calmosos de l'estiu. S'ha dit que els canvis de temperatura motivaven les vibracions sores dels fils, de vegades d'una manera solemne, altres d'un so agut.

Una nova hipòtesi, la següent: el soroll dels fils seria degut als canvis baromètrics.

Si es produeixen amb gravetat, el temps canvia en dos dies; si els sorolls són aguts, pot canviar el temps a les dues hores.

Les vibracions han estat trameses pels pals, els quals els reben de la terra; són la repercussió dels moviments de la terra que els sismògrafs registren quan s'apropen canvis en l'estat de l'atmosfera.

Si la hipòtesi fos exacte, hom tindria una manera de conèixer els canvis del temps.



La lluita contra els cadells de les hortes

S'han perfeccionat molt els medis de lluita per a poder netejar les terres de grills reials (Grillo-talpa), que a Catalunya coneixem amb el nom de *cadells*.

La lluita contra aquests destructors de les plantes s'ha de fer durant les estacions càlides, puix és en els mesos d'estiu que es tro-

ben a la superfície de les terres cercant el menjar. A la nit és quan fan les malifetes, tallant els tanyes dels planters. De tots els procediments per a netejar de cadells les hortes i altres terres, el millor i segur és esparramar sobre les terres, àpats emmetzats, que prepara la indústria, la distribució dels quals no ofereix els inconvenients de les confeccions casolanes. Per altra part, com que els fabricants poden operar en gran escala, resulten més econòmics que els que puguin obtenir els particulars.

Els *Grillo-talpicides*, com es poden anomenar els àpats contra els cadells, s'estenen o es distribueixen a la caiguda de la tarda damunt les terres humitejades per les pluges o les regades. Uns vint quilos per hectàrea (deu mil metres quadrats), solen bastar.

Una sola distribució de l'àpat sol ésser suficient per a destruir la major part d'aquests insectes, si bé la destrucció és més segura repetint el tractament 15 o 20 dies després de la primera distribució. Fins el novembre hi ha temps per efectuar-les.

Cal recomenar també a tal efecte els productes de la destil·lació del quitrà, que la indústria facilita a preus asequibles i la repartició dels quals a les hortes i terres de conreu es fa amb molta senzillesa seguint les instruccions dels fabricants. Aquests preparats tenen l'avantatge de no ésser metzinosos per a les persones, ni per als animals domèstics.

Cal que ho tinguin present els hortolans i altres pagesos que es troben en el cas de sofrir els perjudicis que ocasionen els cadells en els conreus.

Nitrato de Calig

Abrió solo en el momento de usarlo
Nitrato de cal 16
15.5% de Nitrogeno
Parbenindul
Aktien Gesellschaft
M
Norsk Hydro-Elektr
Kvælsstofabrik
Made in Norway
Use no hooks
Nou usar garfis

Para consultas técnicas y muestras, dirigirse al
CONSULTORIO AGRONÓMICO
DE LA
Unión Química y Lluch, S. A.
Calle El 12 de Abril, 2 - VALLADOLID

NOTES INFORMATIVES

El registre dels aprofitaments d'aigües

AGRICULTURA I RAMADERIA ha vingut aconsellant la resistència passiva a la inscripció dels aprofitaments d'aigües privades al Registre creat a la Jefatura del Districte Miner. En el número de maig donarem a conèixer els motius del nostre consell, en un article degut al distingit advocat en Jaume de Riba.

Les disposicions que organitzaren aquells Registres varen quedar en suspens, i en el Butlletí Oficial de la Generalitat de Catalunya, número 312, apareix un anunci de l'Enginyer en Cap del Districte Miner de Barcelona, el qual diu que en atenció al disposat pel Decret del 16 d'octubre darrer referent a l'organització del Ministeri d'Agricultura, Indústria i Comerç i mentre no sigui dictat el Reglament esmentat en el paràgraf final del seu article 14, han de quedar diferides les inscripcions de pous i deus que efectuen els propietaris.

Així ha acabat tot aquest tripijoc, del qual cap benefici no n'havien de treure els posseïdors dels aprofitaments d'aigües privades i que constituïa una nova càrrega sobre la propietat rústica.



L'Exposició de flors i cactus

Al local dels *Amics dels Jardins (Garden Club)*—Palau de Pedralbes—i organitzat per l'*Agrupació de Jardineros i Floricultors de Catalunya*, s'ha celebrat una Exposició de flors i cactus, la qual ha estat constantment visitada per un nombrós públic àvid de poder admirar els magnífics i variats exemplars de cactus, particularment els presentats per *La Cactogènia*, els quals justifica-

ven la satisfacció expressada pels més exigents cactòfils.

A la sala de conferències, el senyor Royo, (prevere), dissertà sobre diferenciació de cactus i plantes grasses, l'etimologia dels noms dels mateixos, les característiques que permeten distingir les múltiples espècies, i de com és infundat el qualificatiu de verinoses atribuït a aquestes plantes.

El senyor Joan Ros i Sabaté, qui en nom dels *Amics dels Jardins* féu la presentació del conferenciant, donà les gràcies al selecte auditori per la seva assistència i suggerí, al mateix, la idea de constituir l'Associació de *Cactòfils*, la qual fou molt ben acollida per part dels amics dels cactus allí aplegats, tant els professionals com els aficionats. Cal esperar, doncs, que abans de gaire temps, la felix suggerència del nostre distingit col·laborador, la veurem convertida en una realitat.

Davant l'interès que han despertat aquests actes entre els nostres amants de les plantes, *Amics dels Jardins*, han encarregat a l'esmentat senyor Royo, prevere, un Curset de *Cactucultura* que es donarà els dies del 22 al 29 del mes de desembre al *Garden Club*.

Per a inscriure's a aquest Curset, cal adreçar-se personalment o per escrit als *Amics dels Jardins (Garden Club)*—Palau de Pedralbes— o al Servei de Parcs, telèfon 31210.



Del Concurs de Bolets

Completant l'article aparegut en el darrer número, hem de recordar que el doctor Font i Quer treballà activament per a què aquesta manifestació assolís un bon èxit; recordem que aquest senyor i el doctor Codina, dos savis naturalistes catalans, han estat l'ànima d'aquests Concursos i excel·lents col·labo-

radors de Mr. René Maire, de la Universitat d'Alger i Mr. Louis Ymler, autors de les monografies de la flora micològica de Catalunya.

A més dels senyors esmentats, recordem Mister Conrad, de Neuchatel, Suïssa, Baar, Liège, de Bèlgica, Mr. Pearson d'Anglaterra i Mr. Gilbert, Mr. Cendrier, Mr. Causse, Mr. Buisson, Mr. Priant i Mr. Soudan.

El senyor Codina exposà a alguns d'aquests senyors el desig que la Biblioteca Popular de Llinars del Vallès, la qual està en construcció, recollís en els seus armaris tots els volums que en les llengües més diverses parlin de bolets i l'alentaren a continuar la seva tasca. En el mateix sentit s'expressà el Catedràtic d'Història Natural de l'Institut Balmes, N'Ismael del Pan, el qual en el documentat Museu de la seva direcció hi té exemplars adquirits en el mercat que a la dita vila hom fa totes les tardes.

Això ha suggerit al senyor Codina la idea d'establir un Museu Micològic al mateix edifici de la Biblioteca llinarsenca; per tant resta molt camí a fer per aconseguir un lloc de cultura exemplar a la nostra terra, però ja s'han iniciat els treballs; el pla i la tasca està ben començada.



Les brises i el Sindicat Vitícola de Martorell

El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell porta recollits en el que va de la present campanya, més de tres milions de quilos de brisa de raïms, procedent dels seus associats, per a la destil·lació, el qual representa el 75 per cent de les aportacions fetes abans de les passionals lluites polítiques que han tingut en suspens la vida social i econòmica d'aquest organisme.

Hom desitjaria que aquesta benemèrita institució retornés ben aviat el seu normal funcionament i retrobessin els associats el benestar social i econòmic que anhelaven els seus fundadors en crear-lo.



NOTA: Dirigit-se i ensem ambiant per Gir Postal o segells de Correus, l'import més 50 cèntims per despeses de tramesa, al Laboratori, a volta de correu, dona compliment a la comanda.

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES

El mata rates «NOGAT» constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets. A Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i :: drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques ::

Producte del Laboratori SOKATARG - Carrer del Ter, 16 - Telèfon 50791 - Barcelona

CALENDARI

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

SEMRBES DEL MES DE GENER

HORTALISSES

SOTA TENDES O EN LLOCS CALENTS

	Ptes. 100 grs.
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'00
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Pebrot nano, gros, molt primerenc	3'00
Pebrot primerenc, de Lloret	3'00
Pebrot dolç, de morro	3'00
Pebrot dolç, gros, de Reus	3'00
Pebrot dolç, gros, de Torroella	3'00
Tomàquet primerenc, francès	3'00
Tomàquet primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàquet primerenc, Pometa	3'50
Tomàquet, de pera	3'50
Tomàquet gros, tardà	1'50
Tomàquet, de penjar	1'75

A SEMBRAR A PLE AIRE EN CLIMES ATEMPERATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FRED

Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Ceba valenciana, forta	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriusat	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

Col de Milà, Aubervilliers (borratxona)	1'75
Col de Milà, grossa arriçada	1'75
Col de Milà, Pasqua o Paperina	1'75
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	1'75
Col de cabdell, Brunswick	1'75
Col de cabdell, Dax	1'75
Col de cabdell, francesa	1'75
Col de cabdell, Holanda, peu curt	1'75
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	1'75
Col de cabdell, de Mataró	1'75
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'00
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	1'75
Col de cabdell, Sant Dionís	1'75
Col de cabdell, Schweinfurt	2'00
Col de cabdell, valenciana	1'75
Col de cabdell, York, primerenca	2'00

Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	1'75
Ensiam romà, blanc	1'75
Ensiam romà, negre	1'75
Escarola Cabell d'Angel	1'50
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25
Espinac Viroflai, de fulla molt ample	0'50
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriusat	0'75
Nap fi blanc, rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
Pèsols nans, negrets, set setmaners	3'00
Pèsols nans, de set setmanes	3'00
Pèsols nans, de set setmanes, «Selectes»	3'00
Pèsols nans, verds, arrugats	3'00
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'00
Pèsols Imperial, veds, mata baixa	3'00
Pèsols Austràlia, emparradors	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, banya de bè	4'00
Pèsols caputxins o tirabecs, flor violeta	4'00

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós de Carentan	1'75

Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

PLANTER DE:

	Pessetes el centenar
Carxofes	10'00
Espàrrecs	7'50
Gerders	20'00
Grossellers	70'00
Maduixeres de tot l'any	6'00
Maduixons	6'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Col gegant, Cavalier	7'00
Col gegant, de fulla arriçada	7'50
Trèvol, violeta	4'50
Trèvol, blanc	5'00
Trepadella	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'25
Xirivia	7'50

FLORS

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

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

ES SEMBREN

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

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevillea suaveolens
Cobea morada	Medeola
Dòlics llenyós	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

■CABECES, TUBERCULS I ARRELS

ES PLANTEN

	Pessetes 12 cabeces
Amaryllis Vittata (Ceilan), en barreja	15'00
Iris Germànica, variats	6'00
Convalaria (Muguet)	4'00

GLADIOLS GANDAVENTSIS DE FLOR GROSSA

América. Rosa pallid	3'00
Bleriot. Salmó, centre rosa	3'00
Golden Verst. Taronja i or	3'00
Halley. Rosa salmó, fort	3'00
Jacoba de Baviera. Lila violeta	3'00
La Immaculada. Blanc	3'00
Maréchal Foch. Rosa viu	3'00
Odin. Rosa, taques vermelles	3'00
Orange Queen. Groc ataronjat	3'00

	Ptes. 12 cabeces
Prince of Wales. Salmó brillant	3'00
Red Emperor. Escarlata	3'00
Schwaben. Groc	3'00
War. Vermell viu	3'00
Whitte Giant. Blanc	3'00
Willi Wigman. Rosa, taques vermelles	3'00

GLADIOLS PRIMOLINUS

Maiden Blush. Rosa	3'00
Orange Brillant. Taronja	3'00
Scarletta. Vermell escarlata	3'00
Souvenir. Groc	3'00
White Lady	3'00

Agapanthus. Blau	12'00
Agapanthus. Blanc	18'00
Cannas. En 20 varietats	6'00
Dieltra Spectabilis (Cor d'Angel)	18'00
Hoteya Japònica	18'00

LILIUM

Auratum. Blanc, estries groc; vigorós i aro- màtic	24'00
Longifolium. Blanc	18'00
Speciosum Roseum. Rosa jaspiat	18'00
Speciosum Rubrum. Vermell jaspiat	18'00
Regale. Blanc grogós; molt aromàtic	12'00
Tigrinum. Taronja, pics negres	9'00
Tigrinum Splendens. Taronja, clar; molt vi- gorós	9'00

Peònia arbòrea. Rosa. Una	3'00
Peònia herbàcea. Rosa. Una	1'50
Peònia herbàcea. Colors separats. Una	2'50
Peònia herbàcea. En barreja. Una	1'00
Tigridies. La dotzena	2'50
Trèvol de quatre fulles (Trèvol de la sort), en test. Una	1'00

DALIES

VARIETATS HOLANDESES

	Preu en pessetes per unitat
Andrea Ericsson. Blanc	1'75
Ballejo Glory. Brú i or	1'75
Bordeaux	1'75
Cigarette. Vermell i blanc (Flor crisantem)	1'75
Corallina. Vermell coral (Flor crisantem)	1'75
Couronne d'or. Ocre or	1'75
Dail Mail. Or i bronze	1'75
Dulopilowa Obrowcka. Rosa lila	1'75
Elionor Van Veer. Rosa	1'75
Fran O. Braght. Sofre (Flor crisantem)	1'75
Haawella. Violeta	1'75
Jane Cowl. Or i albercoc	1'75
Jersey Beauty. Rosa salmó	1'75
Jersey Beacon. Vermell i groc	1'75
Katheleen Norris. Rosa satinat	1'75
Lord Lambourne. Ambre i or (Flor crisantem)	1'75
Marian Bromhall. Rosa lila, clar	1'75
Prince of Persia. Foc	1'75
Purplekoniguin. Púrpura (Flor crisantem)	1'75
Robert Treat. Cirera	1'75
Royal Velvet. Vermell avellutat (Flor crisantem)	1'75
Sanhicans Bluebird. Violeta blavós	1'75
Satan. Vermell viu (Flor crisantem)	1'75
Thomas Edison. Púrpura	1'75
William C. Hogan. Sang i blanc	1'75
Whitte Duchess. Blanc	1'75
White Wonder. Groc (Flor crisantem)	1'75

Dàlies, en barreja, primera reproducció al país	0'75
	Ptes. 12 cabeces
Nards (Vara de Jassè)	2'50

Servim paquets de llavors d'hortalisses a 0'50 pessetes un. Per correu no se n'envien menys de sis paquets variats, pagament a la bestreta, acompanyant l'import del franqueig.

Preus salvant variació o existències. En les remeses per correu s'ha d'afegir, a l'import de la comanda, 25 cèntims de pesseta per cada fracció de 100 grams i per al certificat 30 cèntims els 500 grams, pes mínim admès per correus. Demaneu preus a l'engròs, a

EL CULTIVADOR MODERN

Avinguda E. Maristany, 19 (davant l'Estació de França) - Telèfon 20941 - BARCELONA

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES			UNITAT	PESETES				UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	17'00			Arròs Matisat.	100 quilos	63'50 a 64'50		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	13'50			Arròs Bomba, primera	"	110'00 a 112'00		
Superfosfat de calç, 16/18 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	12'50			Arròs Bomba, segona.	"	85'00 a 90'00		
Superfosfat de calç, 13/15 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	11'65			BLAT				
Sulfat d'amoniac, 20/21 per cent de nitrogen	"	29'00			Forment de Castella	"			
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	28'00			Candeal de la Manxa	"			
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	27'00			Forment de la Manxa	"			
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	34'00			Aragó	"			
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	34'00			Navarra.	"			
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00			Urgell i Vallès	"			
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00			Comarca	"			
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50			Extremadura, blanquet	"			
					Cruxer	"			
					Lleida	"			
INSECTICIDES I FUNGICIDES					CIGRONS				
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'20			Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	108'00 a 110'00		
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'80			Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	70'00 a 72'00		
Sofre gris o precipitat	"	10'00			Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	62'00 a 63'00		
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00			Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	60'00 a 62'00		
Sofre de terròs	100 quilos	35'00			Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00		
Sofre en pans, refinat.	"	44'00			Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00		
Sofre de canó.	"	48'00			Cigrons Castella superiors	"	140'00 a 200'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00			Cigrons Castella mitjans.	"	110'00 a 140'00		
Sulfat de coure, país	"	71'00			Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00		
Acetat de plom cristall	"	350'00			Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00		
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	230'00			Oran mitjans	"	00'00 a 00'00		
Arseniat de plom en pols	"	280'00			Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Permanganat de potassa	"	525'00			CIVADA				
Sosa Solvay	"	32'00			Extremadura.	"	39'00 a 39'50		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	52'00			Cartagena.	"	00'00 a 00'00		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	24'00			ESCAIOLA				
PRODUCTES ENOLOGICS					Andalusia, corrent.	"	115'00 a 120'00		
Acid cítric cristall. extra.	100 quilos	00'00			Andalusia, fi.	"	120'00 a 125'00		
Acid tartàric cristallitzat país.	"	400'00			FAVES				
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00			Extremadura.	"	50'00 a 50'50		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00			Mallorca	"	49'00 a 50'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	100'00			Andalusia	"	49'50 a 50'00		
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00			Turquia.	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe manrega	"	100'00			Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00			Eivissa	"	00'00 a 00'00		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00			Xinesos	"	41'00 a 42'00		
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	500'00			Mazaganilla	"	49'00 a 49'50		
Carbó vegetal	"	350'00			FAVONS				
Carbó vegetal impalpable	"	100'00			Sevilla	"	50'00 a 51'00		
Caseïna pura	"	425'00			Xerec	"	51'00 a 52'00		
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00			Marroc	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix en fideus	"	27'00			Italianos	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Saliansky	"	100'00			Xinesos	"	44'50 a 46'00		
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00			MILL				
Caramel concentrat	"	350'00			Estranger	"	00'00 a 00'00		
Fosfat bicalcic	"	150'00			Comarca	"	42'00 a 43'00		
Fosfat amònic	"	250'00			MONGETES				
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00			Mongetes Pinet, noves	"	76'00 a 78'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00			Mongetes Tranquillon, noves	"	73'00 a 74'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00			Mongetes Monquillines	"	75'00 a 77'00		
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	225'00			Mongetes Mallorca.	"	68'00 a 70'00		
Metabisulfit de potassa en pols, antiferment	"	275'00			Mongetes Castella corrent	"	95'00 a 100'00		
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	165'00			Mongetes Castella superior garbellades	"	105'00 a 110'00		
Negre animal en pasta rentat	"	225'00			Mongetes Cocorrosses Castella	"	78'00 a 85'00		
Osteocola Coignet	"	625'00			Mongetes Cocorrosses Turquia	"	68'00 a 69'00		
Sang cristallitzada	"	00'00			Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00		
Tani a l'èter, pols extra	"	00'00			Mongetes Perles Galícia.	"	63'00 a 65'00		
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00			Mongetes Lingot Polònia	"	88'00 a 90'00		
Tani a l'alcohol, agulles extra.	"	1.150'00			Mongetes Coco Shophie	"	85'00 a 87'00		
Tartrat neutre de potassa, desacidificant.	"	700'00			Mongetes Prat, noves.	"	82'00 a 86'00		
MATERIES FILTRANTS					MORESC				
Amiant	100 quilos	1.475'00			Lleida	"	38'50 a 39'00		
Cellulosa extra forta	"	400'00			Andalusia corrent	"	41'00 a 42'00		
Cellulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00			Plata.	"	40'00 a 40'50		
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00			ORDI				
Terra de Lebrija	"	60'00			Extremadura.	"	40'00 a 42'00		
CEREALS I LLEGUMS					Urgell i Segarra.	"	39'50 a 41'50		
ARRÒS					Castella.	"	41'00 a 43'00		
Arròs Bell-lloc, zero	"	63'00 a 64'00			VECES				
Arròs Selecte.	"	65'00 a 66'00			Veces Navarra	"	45'00 a 46'00		
Arròs Floreta.	"	67'00 a 68'00			Veces Castella	"	45'50 a 46'00		
					ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
					Ers país.	"	41'50 a 42'00		
					Ers estrangers negres	"	40'50 a 41'00		
					Fajol	"	50'00 a 52'00		
					Fesolets Galícia.	"	95'00 a 100'00		
					Fesolets Castella	"	91'00 a 92'00		
					Fesolets Girona	"	105'00 a 107'00		
					Guixes	"	44'50 a 47'50		
					Llentíes.	"	80'00 a 105'00		

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sencera, mitja força	100 quilos	PREUS INTERVIN- GUTS		DE PINYOLA	100 quilos	00'00 a 00'00	
Farina sencera, força	"			Verd, primera	"	00'00 a 00'00	
Farina extra blanca, superior	"			Verd, segona	"	00'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	"			Aragó primera, blanc, origen	"	00'00 a 00'00	
Farina Aragó	"			Groc, segona	"	120'00 a 147'00	
Farina regió	60 quilos		25'00 a 27'00	De baixa acidesa	"	00'00 a 00'00	
Número 3, amb sac	"		24'50 a 26'00	Fosc	"		
Número 4	"		21'00 a 23'00	DE COCO	"	00'00 a 00'00	
Segones	"		20'00 a 22'00	Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"		19'00 a 21'00	Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	70 litres		5'00 a 5'25	Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	"		4'75 a 5'00	Extraflor	"		
Segó	"		4'50 a 4'75	DE LLINOSA	"	180'00 a 00'00	
Segonet	"			Cru (en barrils)	"	188'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cuit	"	200'00 a 00'00	
Garrofos negres Vinaroç, sense sac	42 quilos		7'65 a 7'90	Incolor	"		
Garrofos negres Castelló	"		7'65 a 7'90	SURO			
Garrofos València	"		7'00 a 7'25	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofos roges	"		7'00 a 7'25	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofos Eivissa	"		6'40 a 6'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofos Mallorca	"		6'40 a 6'50	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos		2'75 a 3'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Tortó de coco	"		34'00 a 38'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Farina de llinosa	"		34'00 a 35'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Alfals primera	"		16'00 a 00'00	VINS			
Alfals segona	"		14'75 a 00'00	Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-	
Palla llargueta	"		5'50 a 0'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
Palla curta	"		5'50 a 0'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'80 - 1'75 - 1'70	
Fulla d'olivera	"		14'40 a 00'00	Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'85 - 1'90 - 1'85	
ALLS FRUITES SEQUES				Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	1'75 - 1'70 - 1'70	
Alls, en forc de 50 cabeces	Un quilo		2'00 a 2'50	Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'40 - 0'00	
Alls, en forcs de 100 cabeces	"		3'00 a 5'00	Martorell, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
Capparees, la dotzena	"		48'00 a 00'00	Manxa, de 12 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
AMETLLES				Aragó	"	1'85 - 1'85 - 0'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos		340'00 a 00'00	Mistela	"	1'70 - 0'00 - 0'00	
Mallorca escollida	"		350'00 a 00'00	Moscate	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
Llargueta	"		170'00 a 00'00		"	2'80 - 3'00 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"		125'00 a 00'00		"	3'80 - 0'00 - 0'00	
Gra Esperança primera	"		360'00 a 00'00	ALCOHOLS			
Comuna	"		350'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	265'00 a 285'00	
ANÍS EN GRA				Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	245'00 a 00'00	
Andalusia	"		150'00 a 00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 255'00	
Manxa	"		155'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	116'00 a 00'00	
AVELLANES				Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Gra primera	"		310'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 00'00	
Colliter	"		125'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS			
Garbellada	"		130'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Negreta escollida	"		140'00 a 00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'75 a 0'00	
CACAUETS				Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'40 a 0'00	
Tres grans blanc primera	"		140'00 a 00'00	VINAGRES			
Tres grans segona	"		130'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
Dos grans blanc primera	"		115'00 a 00'00	Daurat	Hectolitre	30'00	
Dos grans vermells	"		110'00 a 00'00	Prior	"	40'00	
Esclofolats	"		130'00 a 00'00	2 en 1	"	50'00	
COMINS				CLASSE VELLA			
Del país	"		155'00 a 00'00	Daurat	"	80'00	
LLOBINS				Prior	"	80'00	
Llobins número 1	"		50'00 a 00'00	2 en 1	"	125'00	
Llobins número 0	"		85'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
Llobins Alhucemes	"		140'00 a 00'00	De 5 graus	"	30'00	
NOUS				De 6 graus	"	35'00	
Escollides	"		150'00 a 00'00	De 7 graus	"	40'00	
Corrent	"		140'00 a 00'00	ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
PÈSOLS				BOVÍ			
Sencers	"		00'00 a 00'00	Bous del país	El quilo	2'25 a 2'50	
PINYONS				Vaques del país	canal	2'25 a 2'50	
Castella, pelats	"		370'00 a 00'00	Vedelles gallegues	"	3'20 a 3'50	
SAFRANS				Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a 4'00	
Selecte	El quilo		185'00 a 00'00	Estakes fins a 150 quilos	"	3'25 a 3'50	
Superior Estat	"		175'00 a 00'00	Estakes des de 150 quilos	"	2'75 a 3'00	
Aragó	"		145'00 a 155'00	PORQUÍ			
XUFLES				Del país blancs	"	2'70 a 2'90	
Escollides	100 quilos		105'00 a 00'00	Valencians blancs	"	2'70 a 2'90	
Colliter	"		100'00 a 00'00	Extremenys	"	0'00 a 0'00	
OUS				Mallorquins	"	2'25 a 2'35	
Empordà	30 dotzenes		105'00 a 00'00	CAVALLAR			
Vilafranca del Penedès	"		127'00 a 00'00	Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Mallorca	"		102'00 a 00'00	LLANAR			
Argentí	"		77'00 a 79'00	Moltons aragonesos, de 13 quilos	"	3'80 a 3'90	
Uruguai	"		71-73-75-77-80	Ovelles aragoneses, de 12 quilos	"	4'10 a 4'20	
Holanda	"		74 - 78 - 80	Lletals aragonesos	"	5'25 a 5'50	
Mahó	"		102'00 a 00'00	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
Turquia	"		00'00 a 00'00	Ovelles extremenys, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
Finlàndia	"		88 - 86 - 82 - 74	Anyells extremenys, llana	"	0'00 a 0'00	
Bulgària	"		70'00 a 00'00	Anyells extremenys, femelles llana	"	0'00 a 0'00	
Dinamarca	"		70'00 a 72'00	Moltons extremenys	"	0'00 a 0'00	
Hungria	"		67'00 a 00'00	Anyells manxecs, vena	"	0'00 a 0'00	
Eivissa	"		84'00 a 00'00	Anyells manxecs, capats	"	0'00 a 0'00	
D'OLIVA OLIS				Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos		163'00 a 00'00	Moltons castellsans, de 12 a 14 quilos	"	3'10 a 3'20	
Corrent superior	"		170'00 a 00'00	Ovelles castellsans, de 11 a 13 quilos	"	3'50 a 3'60	
Classe fina	"		183'00 a 00'00	Anyells castellsans	"	3'80 a 3'90	
Classe fina extra	"		200'00 a 00'00	Anyells castellsans, femelles	"	3'70 a 3'80	
Neutre d'oliva	"		00'00 a 00'00	Moltons segurenys	"	0'00 a 0'00	
				Ovelles segurenys	"	0'00 a 0'00	
				Anyells segurenys	"	0'00 a 0'00	
				Anyells segurenys, femelles	"	0'00 a 0'00	

INDEX PER MATERIES

	Pàgina		Pàgina		Pàgina
ADOBS		Exposició-Concurs de Conills	96	rana	101
La corralada, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	6	Assemblea olivarera a Roquetes	114	El grifollament o fillolament en els blats, <i>José Pané i Marcé</i>	133
Perquè convé donar calç a les terres	14	La Unió de Vinyaters al Priorat	115	La sal per a la conservació dels cereals mullats	147
Els adobs, <i>Jordi Montsalt</i>	72	Assemblea General de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya	115	El problema del blat	155
El guix en els conreus	74	Un acte important a Cervera	116	A favor dels pagesos	156
Els adobs del cànem	74	Excursió agrícola	116	A Lleida es conrea l'arròs	157
Les característiques dels diferents elements fertilitzants de la vinya	94	La Secció Agrària de Lliga Catalana	116	La Batalla del Blat, <i>Isidre Rogent</i>	188
La magnèsia i les collites de patates, <i>E. Mamyès</i>	127	Amics de les Roses	117	Fruit més remunerador que el blat?	196
El guix en els conreus	165	Assemblea de la Secció de l'oli de la U. S. A.	117	El problema del blat, encara, <i>Enric Sala</i>	201
Les potasses de Catalunya	177	Exposició d'Avicultura a Reus	136	La cerealicultura catalana	217
Compte amb els adobs sofisticats	196	L'Assemblea de fruites i verdures de la U. S. A.	137	El cost de la sega i de la batuda segons la raça de blat conreat, <i>R. Bardia i Bardia</i>	232
Quan s'ha de colgar l'adob sideral?, <i>Bartomeu Forteza</i>	228	L'Assemblea agrària de Tarragona	156		
Manera d'augmentar les collites de cereals, <i>José Camps i Carnicer</i>	230	Acords que interessa conèixer	156	COOPERACIÓ	
		El comerç mundial d'ous	174	La Llei de Sindicats Agrícoles	17 i 22
AGRICULTURA		Pròxima Assemblea agrària de la U.S.I.P.	195	La farinera d'Agramunt	75
El cultiu de secà, <i>Blai Català</i>	12	Fall del Concurs Internacional de Roses	216	Jornada Agrícola a Inca	75
La festa de Sant Isidre, <i>Miquel Codina i Farré</i>	87	Concurs de monografies	216	El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell	76
Són realment perjudicials els formiguers?	134			Sindicat de Productors Agrícoles	97
Per a extirpar l'herba dels camins i passeigs	154	AVICULTURA		El Sindicat Agrícola d'Agramunt	115
Noves orientacions agrícoles al Baix Llobregat, <i>Modest. H. Villaescusa</i>	164, 191 i 204	El vi afavoreix la creixença dels pollets	14	El que pogué fer un capellà, <i>S. del P.</i>	132
Les herbes paràsites, <i>Raül M. Mir</i>	181	Per a conservar frescos els ous	14	El nou concell de la U. de Sindicats Agrícoles	136
El pagès a ciutat	194	El sabó i la diftèria de les gallines	15	Una bella iniciativa del Sindicat Agrícola de Cervera	176
Fugen de la muntanya, <i>Joan Montsalvatge</i>	209	La posta a l'hivern	15	La Unió de Sindicats Agrícoles	195
Vida camperola, <i>M. Agramunt</i>	211	Les gallines, <i>Miquel Codina i Farré</i>	30	La farinera del Sindicat Agrícola d'Agramunt	196
		1,300 ous en dos anys	31	El Casal Agrícola de Mataró	196
ALIMENTACIÓ		Selecció de ponedores	43	El Sindicat Agrícola de Torroja	196
La garrofa en l'alimentació del bestiar, <i>Pau Noguera</i>	32	Una lligó que donen els danesos per al millor profit de les exportacions d'ous	55		
El blat de moro en l'alimentació dels porcells	54	La importació d'ous	76	CUNICULICULTURA	
El gas carbònic	167	Lord Bacon i el pollastre glaçat	94	Pells de conill, <i>J. Montagut</i>	27
Un nou tipus de pa a Alemanya	217	Les gallines ponen pel bec	94	Diagnòstic, prevenció i tractament d'algunes malalties del conill, <i>Victori Munté</i>	70
		Els ous com aliment	113	Deu anys de vida del conill «Rex», <i>Isidre Rogent</i>	125
APICULTURA		Nous mètodes d'alimentació de les gallines, <i>Pere de la Triola</i>	149	El carbó i la cria de conills	194
La mel, <i>Emili Pascual d'Amigó</i>	148	Per a matar els polls de les gallines	154		
El cultiu tradicional de les abelles, al Pallars Sobirà, <i>R. Violant i Simorra</i>	182, 206 i 222	El proper Congrés Mundial d'Avicultura	155	ECONOMIA	
		Primer Concurs Avícola Català de Posta	164	Les crisis agrícoles per falta de consum	14
ARBORICULTURA		L'ou estranger	173	A honor d'un gran colonitzador mallorquí	15
Conreu de fruiters. Cal saber esperar, <i>Pere de la Triola</i>	9	Un bon exemple	196	En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	25, 44 i 66
Les fruites arcaïques	35			Crèdits per als colliters d'avellaners	36
Les peres de Cerdanya	57	BOLETS I TÒFONES		Henry Ford cerca en la terra la solució a l'atur forçós, <i>Henry Ford</i>	65
El problema de la valoració de la nostra fruita, <i>Enric Sala</i>	86	El Concurs de Bolets a Catalunya, <i>Emili Codina i Fradera</i>	210	Les avellaners i ametlles, <i>R. C.</i>	72
Els mercats de fruita d'Anglaterra, <i>Raül M. Mir</i>	111	Del concurs de Bolets	235	Notes comercials	77 i 137
L'avellaner, fruiter propi de la muntanya	129			Ni protecció, ni agricultura, <i>M. Agramunt</i>	92
Contra el banyarriquer dels arbres	153	CABECES, TUBÈRCOLS. ARRELS		Els estralls a les terres tarragonines	97
Utilitzacions de les fruites	153	El conreu dels alls a Rocallaura, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	10	L'electrificació del camp	136
L'exèrcit de l'arbre	208	Cultiu de la remolatxa, <i>Ferran Villard</i>	13	L'exportació de productes agrícoles, <i>Enric Sala</i>	151
La goma del presseguer, <i>Isidre Rogent</i>	228	Les sèmbras de patates no volen ésser encalcinades	34	No hi ha res nou sota el sol	194
Per a millorar les terres i triplicar les collites, <i>Pere de la Triola</i>	229	La patata d'exportació	36	Les ametlles	195
		Experiments sobre productibilitat de llavor de patates, <i>Marian Callis i Torner</i>	53	Els nostres productes agrícoles a Anglaterra	221
ASSEMBLEES, CONCURSOS I EXPOSICIONS		Obtenció de noves varietats de patates	55		
Assemblea d'agricultors cerdanyesos	36	El cens de producció de patata primerenca	56	ENSENYAMENT	
Distinció per a la finca Bach	36	L'exportació de les patates a Anglaterra	76	Els llibres, <i>Miquel Codina i Farré</i>	11
Exposició Agrícola a Verdú	37	Experiències de l'última campanya de la patata primerenca	176	Curs intensiu d'Enologia	96
La Gran Placa Mural de la Fundació Deu, <i>Miquel Codina i Farré</i>	45	Exposició de plantes i de flors	196	Una Escola d'Agricultura a Reus	115
Exposició Agrícola, Avícola i Comercial a Vilafranca del Penedès	75	Exposició d'embalatges i acondicionaments de fruites	196	Un opuscle de divulgació	195
Les Assemblees de la U. S. A.	83	Com es combat la tinya de la patata	215	L'ensenyança Agrícola a Catalunya	195
La Exposició Agrícola de Verdú	95			ESTADÍSTICA	
Exposició dels Amics de les Roses	95	CEREALS I GRAMÍNEES		L'última collita del blat a Catalunya, comparada	216
El Concurs d'Espàrrecs a Gavà	95	L'escàndol de la taxa del blat, <i>Ramón Pané</i>	2		
IV Concurs de Fotografies de Roses	96	El problema del blat	36	FIRES I MERCATS	
Assemblea de vinyaters	96	El rovell dels blats, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	89 i 103	La fira d'Organyà	16
		Un cultiu nou per a l'Urgell. L'ordi de cerveseria, <i>Josep Ferran i Lamió</i>	93	El tradicional mercat del Ram, de Vic	56
		El blat de moro en una antiga civilització	94		
		Necessitat d'augmentar la producció del moreno i manera d'aconseguir-ho, <i>Marcelli d'A-</i>			

	Pàgina		Pàgina		Pàgina		
FOLK-LORE			RECETARIO INDUSTRIAL				
Menjars de Campanatge, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	68	Història de les Doctrines econòmiques i socials.	57	La llei de conflictes del camp anul·lada	35		
Cuidores de metles, <i>Un conrador</i>	153	El Primer Anuario de la Asociación Española de la Prensa Técnica y Profesional	77	El patrimoni familiar en l'agricultura, <i>Enric Sala</i>	42		
Gra fort, <i>Valeri Serra i Boldú</i>	168	El vi, medicament considerat	97	La llei d'arrendaments, <i>Isidre Rogent</i>	109		
FRUITICULTURA			RAMADERIA				
Concurs d'embalatges i acondicionament de fruits	155	Tratado de pasteleria y confiteria	97	Costums de la cria i de la matança del porc al Pallars, <i>R. Violant Simorra</i>	22 i 48		
La competència que ens fa la fruita argentina.	157	La abeja y la colmena	177	Polls i mengia en els porcs, <i>Salvador Cruella</i>	31		
HIDRÀULICA			Electricitat i ramaderia			34	
El pantà del riu Gaià	77	El ciruelo y su cultivo	197	La vida dels pastors, <i>R. Violant Simorra</i>	67		
El Registre Regional de Deus de les Quefatures dels Districtes Miners, <i>Jaume de Riba</i>	81	El catastro espanyol	197	La ramaderia per a carn a Catalunya, <i>Ramon Vilaró Galceran</i>	91		
Les inscripcions d'aigües	96	Alimentación racional de los animales	217	Sobre l'alimentació del bestiar, <i>Victorià Cuffi</i>	108		
L'embassament del Gaià	97	MECÀNICA					
El pantà d'Oliana	136	Arades i màquines agrícoles, <i>Joan Vallès i Estruch</i>	188 i 212	La nostra ramaderia i el consum de carn en temps passats, <i>Ramon Vilaró i Galceran</i>	110		
La inutilitat del registre d'aigües privades	154	MERCATS					
El pantà de Jorba	157, 175 i 196	El mercat	19, 39	La producció actual de carn a Catalunya, <i>Ramon Vilaró Galceran</i>	130		
El Pantà de Carles Jordà (Crespià)	167	59, 79, 99, 119, 139, 159, 179, 199, 219 i 237		Interessos pecuaris	136		
La qüestió dels saurís davant la ciència, <i>Bar-tomeu Darder i Pericàs</i>	192 i 213	METEOROLOGIA					
El registre dels aprofitaments d'aigües	235	Els canvis de temps i els sorolls dels fils del telègraf	234	El bestiar llaner i cabrun, <i>Ramon Vilaró i Galceran</i>	150		
HIGIENE			El bestiar porquí, <i>Ramon Vilaró i Galceran</i>			170	
Les febres palúdiques i les lleguminoses	163	La producció catalana del proveïment de carn en l'avenir, <i>Ramon Vilaró i Galceran</i>				190	
HORTICULTURA			SELVICULTURA				
Calendari de sèmbres i plantacions	18, 38	Un arbre monumental al Vallès, <i>Joan Montllor i Pujal</i>				13	
58, 78, 98, 118, 138, 158, 178, 198, 218 i 236		L'eruga processonaria del pi				26	
Les verdures medicinals	54	Patrimoni forestal, <i>Galderic</i>				33	
Els «bruijots» protectors del meu hort, <i>Pere de la Triola</i>	62	Regions forestals				36	
Les virtuts de la col	134	Assegurances contra incendis de boscos de carboneig, <i>Victorià Cuffi</i>				126	
Testos de cartó per avivar plantes	134	El servei forestal de Girona				136	
ÍNDEX			Productes del pi				174
Index per matèries	239	TÈCNICA AGRÍCOLA					
JARDINERIA			Quelcom de genètica, <i>J. Pané i Marcé</i>				172, 187 i 203
El mercat de flors de Barcelona	37	VARIETATS					
La rosa negra i la rosa blanca, <i>Joan Ros i Sabaté</i>	124	El que pot vanagloriar-se el pagès				6	
Roses, <i>Isidre Rogent</i>	148	Deixa l'espasa i agafa l'esteva de Parada, <i>Lluís Catalina</i>				8	
Per què cal fer Exposicions de roses i concursos, <i>J. A. Gomis</i>	184	Les virtuts medicinals de la llimona				34	
Nou sistema per a transportar flors a grans distàncies	194	La Passió de Petrarca per l'hort i les flors				35	
L'Exposició de flors i cactus	235	El que consum el jardí zoològic de Londres				55	
LEGISLACIÓ			Existeix el Paradís terrenal?				55
El registre de bestiar	116	L'alcohol en el tractament de la pulmonia				174	
La llei d'arrendaments de finques rústiques aplicada a Catalunya, <i>Jaume de Riba</i>	121	El gripau, animal útil				194	
La reforma de la Reforma Agrària	135 i 154	El fonoll, remei de gran eficàcia contra la tos				209	
La reforma de la Reforma Agrària i l'accés a la propietat a Catalunya, <i>Jaume de Riba</i>	141	La llimona en el tractament de diverses malalties				215	
Els contractes especials del camp català i les noves lleis agràries espanyoles, <i>Jaume de Riba</i>	161	L'any 250 i el burocratisme				215	
L'exemció d'impostos de drets reals en les compres que facin els Arrendataris	174	VITI-VINICULTURA					
La llei de Bases de la Cooperació	195	Un raïm de taula que convindria propagar, <i>La Sultanina, Raül M. Mir</i>				3	
LLETERIA			Política viti-vinicola, <i>Enric Sala</i>				4
La bona vaca lletera, <i>Salvador Cruells</i>	7	La revalorització del vi				16	
Com es prepara el Yoghourt	15	La crisi del vi en els temps antics, <i>R. M.</i>				29	
La crisi lletera	36	Petició dels vinyaters				36	
Per a obtenir de dues cabres, quatre litres de llet diàriament	55	La collita del raïm i la producció de vi de l'any actual				36	
Manera de fer el formatge de Gruyère	75	Curs pràctic d'anàlisi comercial de vins				56	
Manera d'utilitzar la llet sobrant, <i>A. Soler Monés</i>	91	La floridura i l'abrinament de la vinya, <i>Raül M. Mir</i>				64	
El servei de control de llets, <i>Josep Mas i Alemany</i>	105	Els sarments per a jaços i per adobs de la vinya, <i>Isidre Rogent</i>				69	
La fórmula búlgara per allargar la vida	106	El Duce defensa l'ús del vi				74	
LLIBRES			El Priorat, terra del vi clàssic				77
Almanaque-Guia de «El Cultivador Moderno», 1935	17	Tractaments antiparasitaris de la vinya, <i>Raül M. Mir</i>				88	
Calendari del Pagès	17	El fumet o «casce» fèrrica dels vins				94	
			Fumigacions per a combatre la malura del cep				104
			Avantatges del vi, <i>Dr. Jaume Padrós de Guona</i>				113
			La supressió dels impostos del vi				135
			La propera collita de vi es veurà minvada a causa de la blima				135
			Els sucres del raïm, <i>Joan Vallès i Estruch</i>				144
			Els impostos del vi al país vasc				155
			La crisi de la viticultura				155
			Els mostos concentrats, <i>Raül M. Mir</i>				165
			Les podes prematures				175
			La concentració dels mostos en el transcurs dels segles				193
			El taní i la conservació dels vins				194
			El frau i la desgravació del vi				216
			Les brises i el Sindicat Vitícola de Martorell				235
			Necessitat d'una política Social-Agrària, <i>Pel·lai Negre i Pastell</i>				1, 21, 41 i 61

PLANTERS D'ARBRES FORESTALS

CONIFERES

Pi Alerç d'Europa (Larix Europea)

S'adapta en totes les terres, calcàries, esquistoses o sorrenques, mentre siguin suficientment fresques, permeables i profundes, exceptuant les argiloses. Vegeta fins als 2.000 metres d'altitud. Alcària, de 20 a 30 metres.

De 2 anys, repicats, de 35 a 40 cms. alt. 90 ptes. miler

Pi Alerç del Japó (Larix Leucolepis)

De creixement molt ràpid. Es desenrotlla molt bé en terres sorrenques i profundes fins als 2.800 metres d'altitud. Alcària, 30 metres.

De 2 anys, repicats, de 40 a 50 cms. alt. 110 ptes. miler

Pi Garrigueng o Bord (P. Halepensis)

D'adaptació en terrenys calcaris, de clima atemperat i fins fred. Molt resistent a la secada. Alcària, 14 metres.

De 1 any, de 16 o 20 cms. alt. 60 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 75 ptes. miler

En testos, de 25 a 30 cms. alt. 50 ptes. cent

Pi Insignis

(Pi Remarcable o de Monterey)

Es el pi de creixement més ràpid, sols comparable en aquest concepte al pollancre i a l'eucaliptus. No s'adapta en terrenys calcaris. Vol terrenys granítics amb preferència els propers al mar. Molt bona fusta. Alcària, 25 metres.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 50 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 30 a 40 cms. alt. 65 ptes. miler

Pi Larici d'Austria

Recomanable per la repoblació de terres calcàries. No li convenen les que siguin molt compactes o molt humides. Alcària, 25 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 65 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 80 ptes. miler

Pi Larici de Calàbria (Pinassa)

Arbre de gran alcària, estimat com a forestal i també com a ornamental. Alt, 40 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 65 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 60 ptes. miler

Pi Larici de Còrrega (Pinassa)

S'adapta en terres argiloses i en les pedregoses quelcom frescals. Resisteix bé el calcari i els plançons rarament són atacats pels conills. Alt 55 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 65 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 80 ptes. miler

Pi Melis

(Pi Pinaster)

Vol climes atemperats. No li plauen les terres calcàries. Alt, 30 metres.

De 1 any, de 15 a 20 cms. alt. 45 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 60 ptes. miler

Pi Pinyoner

(Pi vè. Pi de Llei. P. Pinea)

Per a climes atemperats. Vol terres silícic-granítiques i argilo pedregoses.

De 1 any, de 15 a 18 cms. alt. 50 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 80 ptes. miler

En testos, de 15 a 20 cms. alt. 50 ptes. cent

Pi Sylvestris

(Pi Rajolet)

Insubstituïble per la repoblació de les terres més agres. Alt 30 a 40 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 60 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 30 a 35 cms. alt. 75 ptes. miler

Avet de Douglas

Creixement ràpid i adaptació en les terres més pobres. Molt rústec. Alt, 50 metres.

De 1 any, de 15 a 18 cms. alt. 110 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 135 ptes. miler

Avet Excelsa

(Arbre de Nadal)

Recomanable per a repoblar terrenys fins als 2.000 metres d'altitud. Resisteix el calcari. Alt, 15 metres.

De 3 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 80 ptes. miler

Cedre Atlàntica

Ornamental, creixença ràpida i molt rústec. Resisteix el calcari. Alt, 30 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 110 ptes. miler

Cedre Deodara

(C. de l'Himalaya)

Insuportable com a ornamental. Mentre que siguin permeables, vegeta bé en les terres argiloses, silícic-argiloses i calcàries. Alt, 40 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 100 ptes. miler

Cupressus Lawsoniana

Molt ornamental. Rústec. No s'adapta en terres argiloses, ni en les calcàries. Alt, 40 metres.

De 1 any, 75 ptes. miler

De 2 anys, repicats, 125 ptes. miler

Cupressus Macrocarpa o de Lambert

Creixença rapidíssima. Bona fusta. S'adapta en tots els terrenys. Alt, 20 metres.

De 1 any, de 15 a 20 cms. alt. 80 ptes. miler

En testos, de 60 a 75 cms. alt. 150 ptes. cent

Cupressus Piramidal

Indicat per a ornar avingudes i per a formar paravents. Alt, 20 metres.

De 2 anys, repicats, de 20 a 25 cms. alt. 90 ptes. miler

Thuia

Ornamental. Per a tanques de jardí i també per avingudes i macissos.

De 2 anys, de 18 a 20 cms. alt. 90 ptes. miler

PLANTER D'ARBRES I ARBUSTS

Acàcia comú

Forestal i d'ornament. De fàcil adaptació en tots els terrenys. Alt, 25 metres.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 50 ptes. miler

De 2 anys, de 30 a 40 cms. alt. 90 ptes. miler

De 2'00 a 2'20 metres alt. 100 ptes. cent

Acàcia de Punyal o de tres pues

Per a tanques defensives.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 65 ptes. miler

De 1 any, de 30 a 40 cms. alt. 95 ptes. miler

De 2 anys, de 40 a 50 cms. alt. 100 ptes. miler

Ailantus Glandulosa

(Vernís del Japó)

Adaptant-se a les més variades terres es recomana per a sostenir terrenys en pendent pel seu especial sistema radicular. Alt, 30 metres.

De 1 any, de 30 a 40 cms. alt. 90 ptes. miler

Acer Negund

Ornamental, propi per avingudes. Resisteix el calcari.

De 1 any, de 30 a 40 cms. alt. 75 ptes. miler

De 2 anys, de 50 a 60 cms. alt. 110 ptes. miler

De 2'00 a 2'30 metres alt. 200 ptes. cent

Arç blanc

(Espinal)

Per a tanques defensives; vegeta bé en tota mena de terres.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 50 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 30 a 40 cms. alt. 85 ptes. miler

Castanyer comú

Refusa el calcari, plaent-li les terres silícies, granítiques i silícic-argiloses permeables. Alt, 30 metres.

De 1 any, de 20 a 30 cms. alt. 90 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 35 a 45 cms. alt. 110 ptes. miler

Castanyer d'Índies

(Marronnier)

D'aspecte ornamental, per avingudes i centres de macissos.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 85 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 50 a 60 cms. alt. 100 ptes. miler

Castanyer del Japó

Resistent a la malaltia de la tinta o filoxera del castanyer. No s'adapta en terrenys calcaris.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 125 ptes. miler

De 1'20 a 1'30 metres alt. 200 ptes. cent

De 1'50 a 2'00 metres alt. 250 ptes. cent

Per a comandes: **EL CULTIVADOR MODERN.** Avinguda E. Maristany, 19, (Davant l'Estació de França) Telèfon 20941 - Barcelona

Catalpa

Ornamental pel seu bonic fullatge i nombroses panícules de flors.

De 1 any, de 30 a 40 cms. alt. 125 ptes. miler

Eucaliptus Globulus

Indicat per al sanejament d'aiguamolls. Creixença vigorosa i ràpida. Bona fusta. Alt 70 metres.

De 1 any, de 25 a 35 cms. alt. 75 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 50 a 60 cms. alt. 110 ptes. miler

En testos, de 80 a 90 cms. alt. 150 ptes. miler

Eucaliptus Rostrata

S'adapta bé a les terres baixes, molt humides, de subsòl argilós i impermeable i també creix en terres seques i pedregoses. Molt bona fusta. Alt 50 metres.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 100 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 35 a 40 cms. alt. 110 ptes. miler

En testos, de 55 a 60 cms. alt. 150 ptes. cent

Faig comú

Forestal de primer ordre. S'adapta bé en les terres calcàries. Per a repoblar les terres primes i un xic fresques. Alt, de 30 a 35 metres.

De 2 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 75 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 30 a 45 cms. alt. 90 ptes. miler

De 1'50 a 2 metres alt. 100 ptes. cent

De 2'00 a 2'40 metres alt. 125 ptes. cent

De 2'50 a 3'00 metres alt. 150 ptes. cent

Freixe blanc americà

Tenint les mateixes condicions que el freixe comú, pot considerar-se com arbre ornamental. Li plauen les terres humides. Alt, 30 metres.

De 2 anys, repicats, de 25 a 30 cms. alt. 125 ptes. miler

De 1'50 a 1'75 metres alt. 125 ptes. cent

De 2'00 a 2'25 metres alt. 175 ptes. cent

Freixe comú

Requereix terres frescals, fondes i substancioses. Resisteix el calcari. Alt, 30 metres.

De 1 any, de 25 a 30 cms. alt. 50 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 55 a 65 cms. alt. 85 ptes. miler

De 1'50 a 2 metres alt. 125 ptes. cent

De 2'00 a 2'30 metres, alt. 145 ptes. cent

Morera blanca

Planter obtingut de llavor. S'adapta en gairebé tots els terrenys.

De 2 anys, de 45 a 55 cms alt. 100 ptes. miler

De 2 a 2'50 metres, alt. 175 ptes. cent

Morera negra

De fruit gros. Vegeta bé al secà en terres soltes i lleugeres.

De 1 any, de 20 a 25 cms. alt. 75 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 45 a 55 cms. alt. 100 ptes. miler

Noguer comú

Vegeta en tots els terrenys sigui la que sigui la seva composició geològica i especialment en els calcaris. No permet terres excessivament humides i seques. Alt, 20 metres.

De 1 any, de 15 a 25 cms. alt. 200 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 40 a 60 cms. alt. 250 ptes. miler

De 2'25 a 2'50 metres 150 ptes. cent

De 3'00 a 3'50 metres 200 ptes. cent

Om comú

De fàcil adaptació en tota mena de terres fresques. Alt, 40 metres.

De 1 any, de 30 a 40 cms. alt. 65 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 50 a 60 cms. alt. 90 ptes. miler

De 3 anys, repicats, de 70 a 80 cms. alt. 110 ptes. miler

De 1'50 a 2'00 metres alt. 100 ptes. cent

De 2'25 a 2'35 metres alt. 125 ptes. cent

De 2'50 a 2'60 metres alt. 175 ptes. cent

Pollançres

(Populus)

Bordils.—Una de les varietats de creixença més ràpida, rústec i resistent als paràsits. Insubstituïble per a repoblar terrenys de ribera, aiguamolls, torrenteres, etc.

Canadenc.—Anomenat també Suís o de Lombardia. Molt bona varietat.

Caroli.—Ornamental.

Negre.—De bon creixent en terres fondes i lleugeres.

Poncella.—Originari de la Conca de Tordera. Apreciat per la qualitat de la fusta.

Plançons arrelats

De 1'20 a 1'80 metres, 3'50 a 4 cms. circumf. 350 ptes. miler

De 2'00 a 2'50 metres, 4 a 6 cms. circumf. 500 ptes. miler

De 3 metres, 7 a 9 cms. circumferència 1.100 ptes. miler

De 4 metres, 9 a 11 cms. circumferència 1.250 ptes. miler

Estakes

De 1 a 1'40 metres 125 ptes. miler

De 1'20 a 1'80 metres. 150 ptes. miler

Plàtan

Bon port i ràpida creixença. Per avingudes. Terrenys lleugers, frescals i fins humits. Alçària, de 35 a 40 metres.

De 25 a 50 cms. de brot 150 ptes. miler

De 2 metres, de 7 a 8 cms. circumferència. 100 ptes. cent

De 2'50 metres, de 9 cms. circumferència 125 ptes. cent

De 3 a 3'50 metres, de 7 a 8 cms. circumf. 150 ptes. cent

Roure Roig Americà

Essent molt recomanable com essència forestal, a l'en- sems és ornamental i per avingudes. No li plau el calcari. Alçària, 30 metres.

De 1 any, de 15 a 20 cms. alt. 80 ptes. miler

De 2 anys, repicats, de 30 a 40 cms. alt. 100 ptes. miler

De 1 a 1'20 metres alt. 90 ptes. cent

De 1 a 1'70 metres alt. 150 ptes. cent

De 2 a 2'50 metres alt. 175 ptes. cent

Rosa canina

(Gabarrera)

Per a patró o porta-empelts de rosers cultivats.

De 4 a 6 mil·límetres de circumferència. 60 ptes. miler

De 5 a 8 mil·límetres de circumferència. 80 ptes. miler

De 6 o 10 mil·límetres de circumferència 100 ptes. miler

Truana

Per a tanques de jardí, s'adapta en tots els terrenys.

De 1 any. 125 ptes. miler

De 2 anys, repicats 250 ptes. miler

Planta forta, repicats 75 ptes. cent

Per a comandes: **El Cultivador Modern.** Avinguda E. Maristany, 19, (Davant l'Estació de França) Telèfon 20941 - **Barcelona**

Patates per a sembrar



DE LA VALL DE RIBES (Pireneus)

SELECCIONADES PER A LA SEMBRA

Molt resistents al fred, extraordinàriament productives, de bona conservació i sabor exquisit.

Varietats: BLANCA I GROGA

Els tubèrculs de les patates de la Vall de Ribes són ovalats, substanciosos, de conservació prolongada, molt productius i resistents als freds.

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

Patates Royal Kidney Angleses primerenques

Molt primerenques i insubstituïbles per al cultiu forçat. Tubèrculs de bon tamany, llargaruts i llisos, de pell molt fina. Molt saborosos. Tenen una gran acceptació en el merca.

ES PODEN SEMBRAR A PARTIR DE NOVEMBRE, SEGONS ELS CLIMES

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

Patates Magèstic, Escoceses

Poden ésser considerades com a semi-tardanes i tardanes. Són molt productives. Tubèrculs de tamany més que regular. De forma arrodonida, pell fina, sense rugositats, grogues i carn blanca. D'excel·lent sabor, quelcom farinoses. Aconseguen molta estima en el mercat nacional, en el qual tenen una gran acceptació com a patates fines per a la taula.

PREU: 50 PESSETES, ELS 100 QUILOS

Correspondència, comandes i girs: **El Cultivador Modern.** - Av. E. Maristany, 19 - Telèfon 20941 - **BARCELONA**

Arbres Fruïters

DE PRIMERA FORÇA, DOS ANYS D'EMPELT

ALBERCOQUERS

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

ATZEROLERS

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

AVELLANERS

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

CIRERERS

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

CODONYERS

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

FIGUERES

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

NESPRERES

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

NESPRERS (Nispero)

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

PALOSANTO (Kaki)

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

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'istiu

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

De tardor

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

D'hivern

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.
Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.
Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.
Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Blanc.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.

Bon Cristià d'istiu.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

Bonne Louise.—Fruit gros. Madura d'agost a octubre.

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Colorada de juliol.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.

Llucieta.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.

Sant Jaume.—Fruit mitjà. Madura juliol i agost.

San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.

Tendral d'istiu.—Fruit petit. Madura juliol i agost.

Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

Alliance Franco-Russe.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Beurrée d'Hardy.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Colmar d'Aremberg.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Curé o Belle de Berry.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Doyenne Gris.—Fruit gros. Madura octubre.

Duquesa d'Angulema.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Jeanne d'Arc.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.

Margarida Marillach.—Fruit gros. Madura setembre i octubre.

Rosabel Baltet.—Fruit gros. Madura de setembre a novembre.

Williams Barlet.—Fruit gros. Madura setembre.

D'hivern

Belle Angevine.—Fruit gros. Madura de desembre a març.

Bergadanes.—Fruit mitjà. Madura novembre i desembre.

Beurrée d'Aremberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

Beurrée Clairgeau.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Beurrée Diel.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Bon Cristià d'hivern.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Charles de Battemberg.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Charles Ernest.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.

Doyenne du Comice.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Duc de Bordeaux.—Fruit gros. Madura de desembre a febrer.

Le Lectier.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Notaire Lepain.—Fruit gros. Madura desembre i gener.

Passe-Crassanne.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

President Drouard.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.

" " primera 2'25 "

" " segona 2'00 "

POMERES

D'istiu

Astrakan rouge.—Fruit gros. Madura juliol.

Per a comandes: **El Cultivador Modern**.AVINGUDA E. MARISTANY, 19, (Davant l'Estació de França) Telèfon 20941. - **Barcelona**

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

Gavatxa.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Géant Exposition.—Fruit gros. Madura juliol.
Mingueta.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Poma-Pera.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
De tardor
Corona.—Fruit gros. Madura octubre.
Emperador Alexandre.—Fruit mitjà. Madura setembre i octubre.
Hortelana.—Fruit gros. Madura octubre.
Jeanne Hardy.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Roqueta Gelada.—Fruit mitjà. Madura octubre i novembre.
Torres.—Fruit gros. Madura octubre i novembre.
D'hivern
Benne Beauty.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Bismarck.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Calvilla blanca.—Fruit mitjà. Madura d'octubre o desembre.
Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa gelada.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Camosa vermella.—Fruit mitjà. Madura de novembre a gener.
Ciri.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Fonollet gris.—Fruit gros. Madura novembre i desembre.
Johnathan.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Manyaga.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Nespla de la Costa.—Fruit gros. Madura d'octubre a abril.
Reineta d'Anglaterra.—Fruit mitjà. Madura d'octubre a desembre.
Reineta dorada.—Fruit gros. Madura d'octubre a desembre.
Verda Doncella.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Wolf Rivière.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "
PRESSEGUERS
Primerens
Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.
Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.

Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.
Tardans
Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.
Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.
Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.
Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "
PRUNERES
Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.
Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.
Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (grogà).—Fruit gros. Madura setembre.
Reina Claudia Diàfana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "
SERVERA
Plançons força extra 4'00 ptes.

Per a comandes: **El Cultivador Modern.** Avinguda E. Maristany, 19 (Davant l'Estació de França) Telèfon 20941. - **Barcelona**

Planters de Fruïters Bords

Per a la formació de Vivers

Albercoquers

L'albercoquer requereix terrenys silícics, lleugers i permeables en exposicions atemperades o un xic càlides.
 De 1 any: 100 plantes, 17'50 pessetes - 1.000 plantes, 125'00 pessetes

Ametllers

D'ametlla amargant, per a ésser empeltat amb varietats d'ametller dolç, i per a patró o porta empelt per a presseguers, albercoquers i per a tots els fruïters de pinyol cultivats en secans calcaris.

De 1 any: 40 pessetes el 100. - De 2 anys 50 pessetes el 100

Avellaners

Grífols de la varietat Negreta, considerada com la més apreciada i productiva.

100 grífols, 25 pessetes - 1000 grífols, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

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

100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Codonyers

Propis per a peu de pereres nanes i també per a l'obtenció de fruit. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

Noguers

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

De 1 any { 100 plantes, 25 pessetes
 { 1.000 plantes, 200 pessetes
 De 2 anys { 100 plantes, 35 pessetes
 { 1.000 plantes, 300 pessetes
 De 2 metres, 100 plantes, 175 pessetes

Pereres

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

De 1 any: 100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 125 pessetes

Pomeres

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

De 1 any, 60 ptes. el miler - De 2 anys, repicades, 100 ptes. el miler

Presseguers

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

De 1 any: 1.000 plantes, 125 pessetes - 100 plantes, 15 pessetes

Pruneres Mirabolà

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

100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Kakis

Li plauen terres lleugeres, sorrenques i permeables, no convenint-li les humides i argiloses.

De 1 any: 100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 125 pessetes

Tarongers agres

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

100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

Per a comandes: **El Cultivador Modern.** Avinguda E. Maristany, 19, (Davant l'Estació de França) Telèfon 20941. - **Barcelona**

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'00	8'00
Albergínia morada llarga	4'50	40'00
Albergínia negra llarga	3'00	25'00
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00
Apit ple blanc	1'75	15'00
Apit-rave	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'00	18'00
Bròquil blanc primerenc	2'00	18'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'00	18'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'00	18'00
Bròquil romà de Quaresma	2'00	18'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'00	18'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba blanca Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de cabassar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00	25'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers, borratxona	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoc, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina	1'75	15'00
Col de Nadal	1'75	15'00
Col de capdell, Bacalan	1'75	15'00
Col de capdell, Brunswick	1'75	15'00
Col de capdell, Dax	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	1'75	15'00
Col de capdell, Holanda, tardana	1'75	15'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	1'75	15'00
Col de capdell, Mataró	1'75	15'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'00	18'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	1'75	15'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'00	17'50
Col de capdell, Sant Dionís	1'75	15'00
Col de capdell, York, primerenca	2'00	17'50
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00
Col verda de brotó	1'75	15'00
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00	7'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'00	7'50
Coliflor extra primerenca	5'00	40'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'00	25'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'00	25'00
Colinap (Napicó) blanc, Champion	1'00	7'50
Creixens Alenois o morritort	0'75	7'00
Creixens d'aigua o de font	4'00	35'00
Creixens d'horta	1'50	14'00
Escalunes	0'75	5'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	10'00
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	1'50	12'50
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25	10'00
Espàrrac gros d'Holanda	1'00	7'50
Espàrrac d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstruós de Viroflay	0'50	2'50
Espinac Victòria, d'estiu	0'75	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	1'75	15'00
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	1'75	15'00

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Enciam de capdell escaroler o català	1'75	15'00
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	1'70	15'00
Enciam romà, llarg, blanc	1'75	15'00
Enciam romà, llarg, negre, del Sucre	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	1'75	15'00
Faves quarentenes, molt primerenques		4'00
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	5'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	5'00
Meló valencià tendral, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià groc, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià, tardà	1'00	8'00

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques		
Terreres, Negre de Bèlgica, molt primerenca		
Terreres, Motxa vermella, primerenques		
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca		
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques		
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques		
Emparradores, Sucre o Llaminera, molt prim.		
Emparradora, Incomparable o cuc francès		
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes		
Emparradores, Custodia o Floreta, tardanes		
Emparradora, o Sastre de la Costa, tardana		

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Emparradora, Avellaneta blanca, primerenca		
Emparradora, de la Neu, mig primerenca		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Sastre o de la Costa		
Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample		

Nap de taula, blanc, rodó	1'00	9'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'00	7'50
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'00	7'50
Nap de taula, groc, rodó	1'00	7'50
Nap de taula, llarg, negre	1'00	7'50
Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Pastanaga mig curta Chantenay	1'50	12'50
Pastanaga de taula, mig llarga de Guérande	2'00	17'50
Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de banya	3'00	25'00
Pebrot, gros, de morro	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Reus	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Torroella	3'00	25'00
Pèsols Austràlia, mata baixa		3'00
Pèsols Austràlia, emparradors		3'00
Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'00
Pèsols caputxins, banya de bè		4'00
Pèsols caputxins, flor violeta		4'00
Porro gros, blanc	1'00	9'00
Porro monstruos, de Carentan	1'50	12'50
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	7'50
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	7'50
Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	7'50
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	7'50
Remolatxa fina, morada	1'00	7'50
Remolatxa fina Cheltenham vermella	1'00	7'50
Salsifis blanc	3'50	30'00
Síndria molt primerenca	1'00	9'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00	9'00
Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Síndria de València	1'00	9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Tomàtec de penjar	1'75	16'00
Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'25	11'50
Xirivía	1'00	7'50
Xampinyó (blanc)	3'00	25'00

Servim paquets de 50 pessetes de totes les llavors d'hortalisses, pagament a l'avançada i acompanyant l'import de les despeses d'envio.
Per correu no es serveixen menys de sis paquets variats.

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Avinguda Eduard Maristany, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. - BARCELONA

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	6'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	2'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	2'25
Alfals de Provença	3'00
Alfals Lupuli (Minette)	3'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	4'00
Bromo de prats	4'00
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	7'50
Col gegant, fulles llises, Cavalier	7'00
Col gegant, fulles rissades	7'50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	3'50
Farratge del Sudan	3'00
Fenigrec	1'25
Festuca pratensis	3'50
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	3'50
Fromental	6'00
Girasol gran	1'75
Holcus llanós	3'50
Lotus comú	6'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50
Moresc groc, per a gra	1'00
Melilotus de Sibèria	2'50
Moha d'Hongria	2'00
Mostassa blanca	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	4'50
Nyàmares	1'50
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	8'00
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'25
Ray-grass anglès, de Pacey	2'25
Ray grass d'Itàlia	2'25
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	2'50
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'50
Remolatxa (bleda rave) groga	3'00
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	2'50
Serradella anual	2'00
Sorgo negre sucrat	0'85
Sulla desclofollada	8'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	2'50
Trèvol nan, blanc	5'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	5'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	4'00
Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	125'00
Vessa farratgera, peluda	2'50
Veça farratgera, país	1'50
Xicoira d'arrel grossa	11'50
Xirivia	7'50
Lavors per a prats, en barreja	3'00
Lavors de gramínees, en barreja	2'00

Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN.AVINGUDA EDUARD MARISTANY, 19, (Davant de l'Estació de França). Telèfon 20941. — BARCELONA

PALLIMEL

**Aliment melassat per a
tota mena de bestiar
(Treball, engreix, de llet)**

La melassa, producte de les fàbriques de sucre, conté una quantitat important d'aquesta substància considerada per la ciència com un aliment predominant del múscul, carburant del motor animal i estalviador de matèries grasses. Fa ja molt temps que en altres països és emprada la melassa per a l'alimentació del bestiar de tota mena amb resultats molt satisfactoris.

La millor forma d'administrar-la als animals és barrejada amb palla, la qual serveix de coixí per a omplir el tub digestiu i estimular les seves funcions, completa la ració ordinària i activa la secreció dels sucres digestius.

La **Societat Anònima Morató** produeix a la seva «Sucrera i Refineria Sant Lluís» un aliment anomenat

PALLIMEL

que, com el seu nom indica, està format per palla de blat de primera qualitat, barrejada íntimament amb melassa. Aquest producte pot substituir completament la polpa seca de remolatxa amb gran avantatge i constituir un complement important en l'alimentació de tota mena de bestiar (de treball, per a engreix, de llet, etc.)

El preu és de **18'15** pessetes els 100 quilos en bales de 40 quilos i de **22'15** ptes. els 100 quilos esmicolat i en sacs de 25 quilos.

Adreceu-vos a **Societat Anònima Morató** Comerç, 11
«Sucrera i Refineria Sant Lluís», - Carretera de Ribes
BARCELONA



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

Intervencions en compra-venda de finques:

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

Anselm Clayé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

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 expeïeixen el bec i les fosses nasals de les aus malaltes.
- 5.^a Major rendiment. Les aus per naturalesa són granívores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.^a «Todo en uno» obliga a menjar la relació calculada. L'ull de la gallina augmenta set vegades més que el de l'home. Per això tria el que li convé dels grans i farines i no consumeix la relació nutritiva adequada.
- 7.^a Simplifica la vigilància de despeses, doncs resta suprimida la ració de grans.



GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DÍGERIBLES

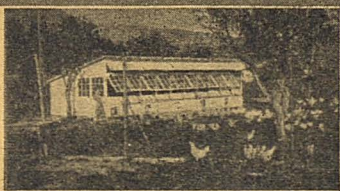
PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

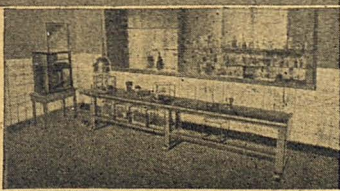
MARQUES REGISTRADES



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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

Diploma d'Honor, Exposició Nacional d'Avicultura, Sevilla, abril 1935

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)

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 NO'VA DE PREUS

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

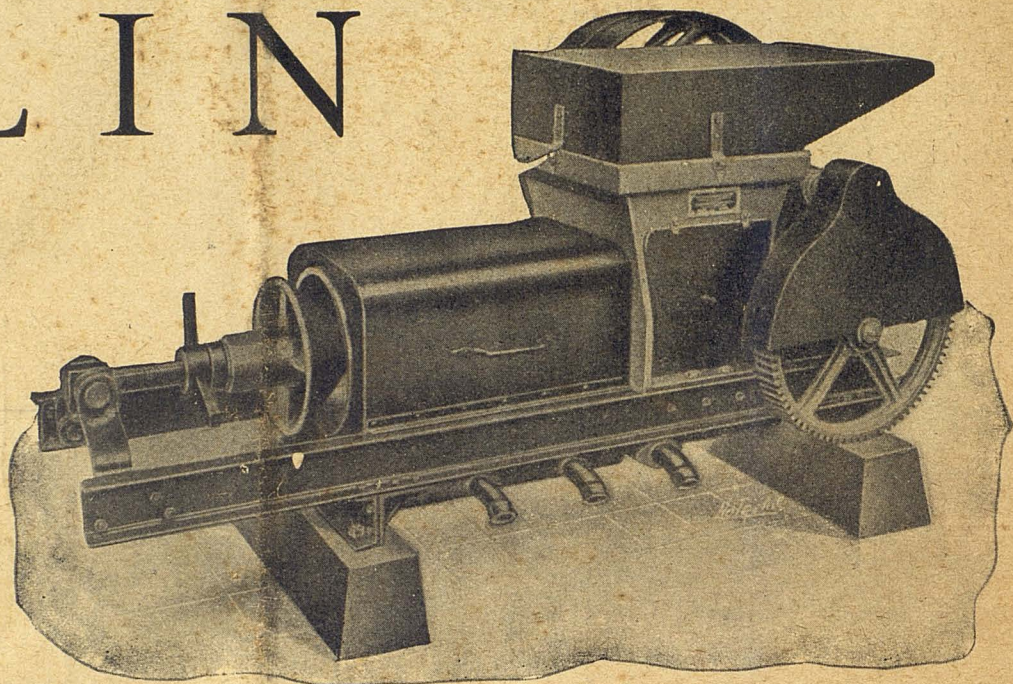
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

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 AVÍCOLA PRAT

Garantia de qualitat - Una sola raça, "Prat Rossa"



Gall «Prat-Rossa», el qual junt amb dues gallines d'igual bellesa guanyà el campionat a l'Exposició de Sevilla, 1935, únic atorgat a la raça «Prat-Rossa».

Pollets. - Gallats milloradors. - Galls reproductors
Gallines altament seleccionades. - POSTA - COLORACIÓ

Especialitat en pollets d'un dia garantitzant en absolut la magnífica arribada i escrupolosa dels mateixos

D'ençà de la seva fundació la GRANJA AVÍCOLA PRAT va a la davantera de les demés Granjes Avícoles dedicades a la raça «Prat-Rossa», ostentant recompenses de mèrit mai no igualat.

CAMPIONATS DE RAÇES NACIONALS, obtinguts a Madrid, Sevilla, Barcelona, primer premi Exposició Paris, tres primers premis i medalla d'Or Exposició València, primers premis i campionat Exposició Sevilla, 1935, únic concedit a raça «PRAT-ROSSA»

Direcció postal: Granja Avícola Prat - J. COLOMINAS VERGÉS - Prat de Llobregat (BARCELONA) - Telèfon 38