

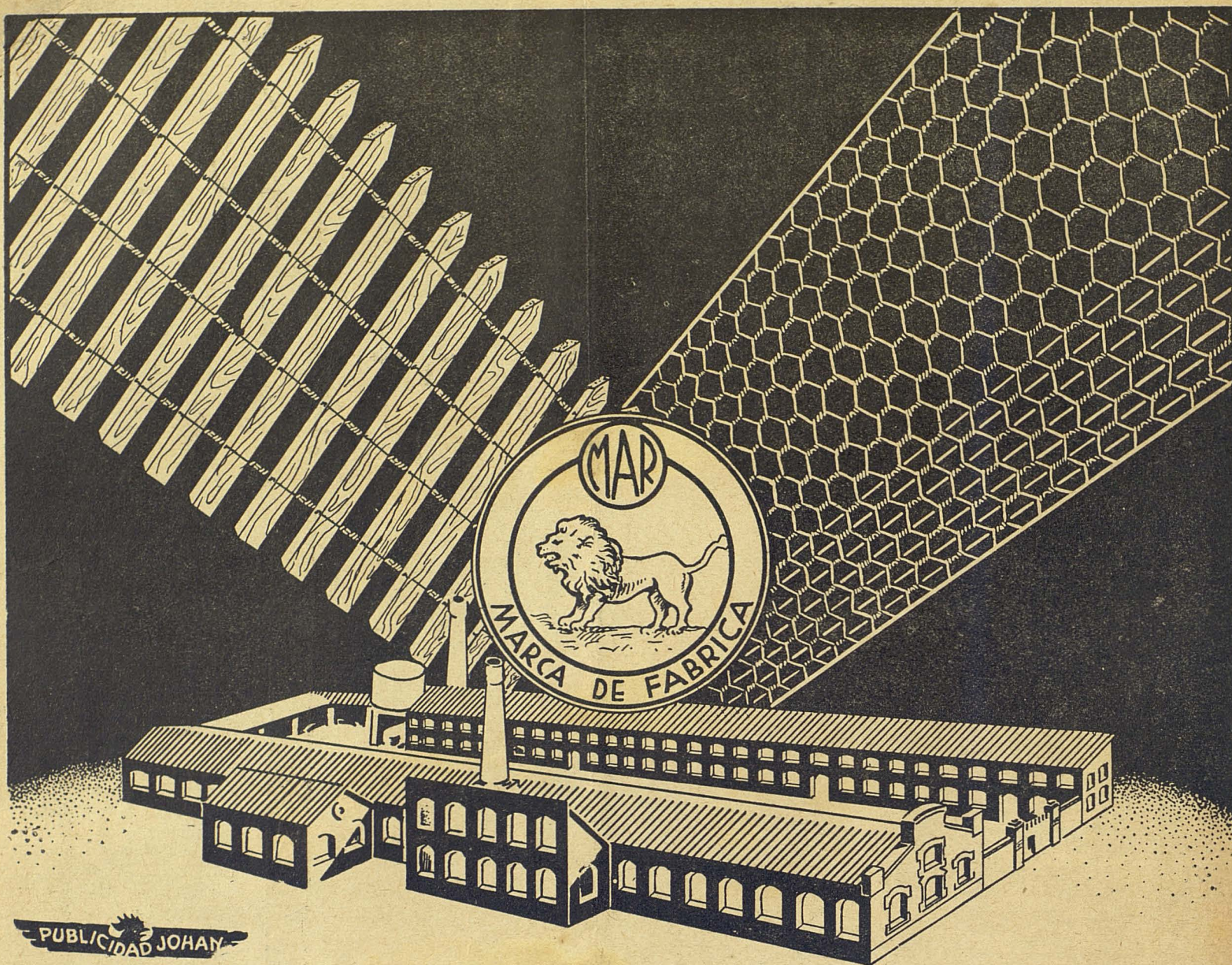
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Necessitat d'una política social agrària. Importància de la contractació agrària, *Pelai Negre i Pastell*.— L'escàndol de la taxa del blat, *Ramon Pané*.— El sabó, insecticida.— El raïm de taula que convindria propagar. La Sultanina, *Raül M. Mir*.— Política viti-vinicola, *Euric Sala*.— La corralada, *Emili Pascual d'Amigó*.— El que pot vanagloriar-se el pagès.— La bona vaca lletera, *Salvador Cruells*.— Deixa l'espasa i agafa l'esteva de l'arada, *Lluís Catalina*.— Conreu de fruiters. Cal saber esperar, *Pere de la Triola*.— El conreu dels alls a Rocallaura, *Valeri Serra i Boldú*.— Els llibres, *Miquel Codina i Farré*.— El que diu la premsa: El cultiu al secà, *Blai Català*.— Cultiu de la remolatxa, *Ferran Villard*.— Un arbre monumental al Vallès, *Joan Montllor i Pujal*.— Recerques pràctiques: Per què convé donar calç a les terres? - Les crisis agrícoles per falta de consum. - El vi afavoreix la creixença dels pollets. - Per a conservar frescos els ous. - A honor d'un gran colonitzador mallorquí. - Com es prepara el «Iughurt». - El sabó i la diftèria de les gallines. - La posta a l'hivern. — Notes informatives: La fira d'Organyà. - La revalorització del vi. - La llei de Sindicats Agrícoles.— Calendari de sèmbres.— El mercat.

El mercat d'all a Vilafranca del Penedès. Carregant un camió.





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' "A L A M B R E R A"
per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ,
PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar
exempt de punxes.

Avicultors:

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

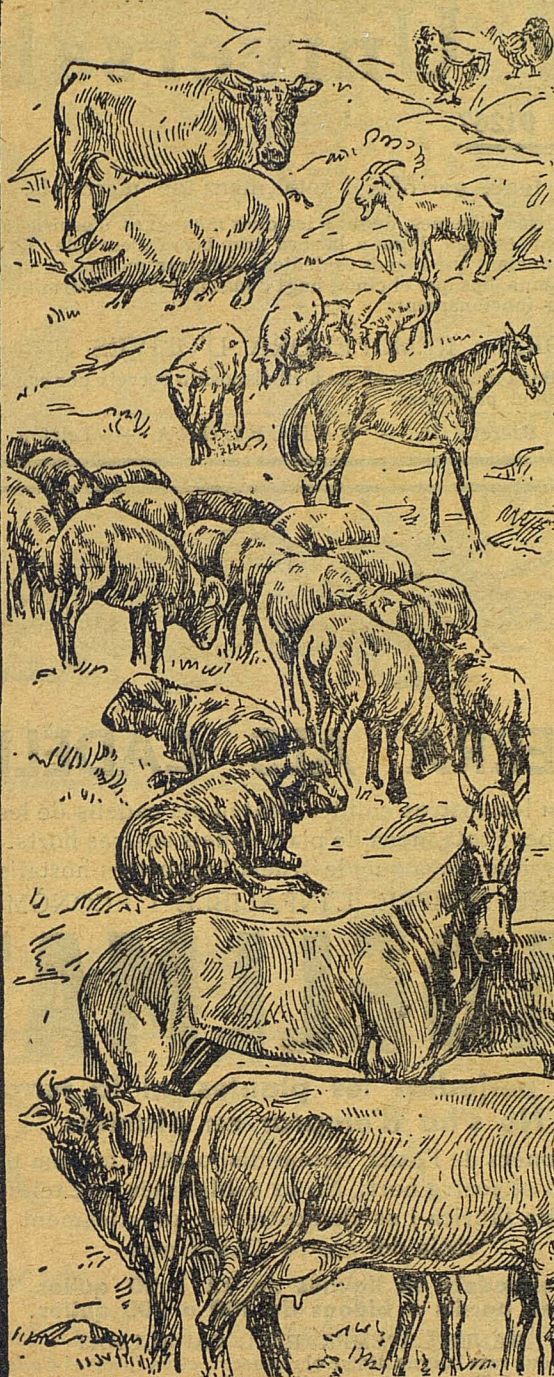
Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA



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

GRANS I FARINES DE TOTA MENA

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

Farina de peix, les qualitats més se-
lectes, importades d'Escandinàvia.

Farina d'ossos, tri-esterilitzada i pe-
lada.

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

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOSQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
90% DE CARBONAT DE CALÇ

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

PREU PER SACA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

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

RANXOS AVICOLES

Aliments especials per a Pollets i Ponedores

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

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

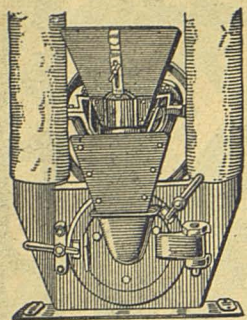
ALIMENTS CONCENTRATS

NUTRE-Avícola	NUTRE-Concentrat
NUTRE-Porquí	NUTRE-Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA

PIOL

EN POLS I LIQUID



MOLINS TRITURADORS

"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

Es l'únic molí que no produeix pols. Doble durada que tots els altres sistemes, degut a les dues mànegues d'aspiració; pot treballar a la dreta i a l'esquerra. Porta especial per alfals tal com es sega, degut a la seva gran bossa d'entrada. Es construeix en cinc tamanyos, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic 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

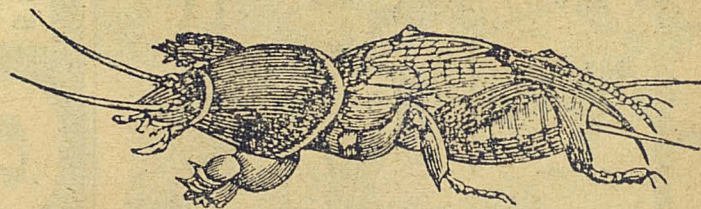
Ous de Naftalina

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 :: ponador. 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, lletra G. :: Barcelona



GUERRA ALS CADELLS

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

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

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

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

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

MANERA D'EMPRAR EL CADELLMAT

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

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

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA

LONES per a Segadores

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

JOSEP SAULEDA : Fàbrica de Lones : Sant Pol de Mar (Barcelona)



GRANJA FI-VALLES

- PRAT-ROSSA -
OUS-POLLETS-RECRIA-ADULTS
DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATALEG BELLAMENT PRESENTAT I VÓS SERÀ ENVIAT GRATIS

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



5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE
Llagos de toda naturaleza

ARSECALINE
Asma, anemia, fatiga

UNGUENTO ROJO
Para caballos, perros y demás animales

JABON DE LOS PIQUEUX
Para limpiar de perros, caballos y expulsión de sus parásitos

EMBOCACION
fortifica los músculos

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

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 ::

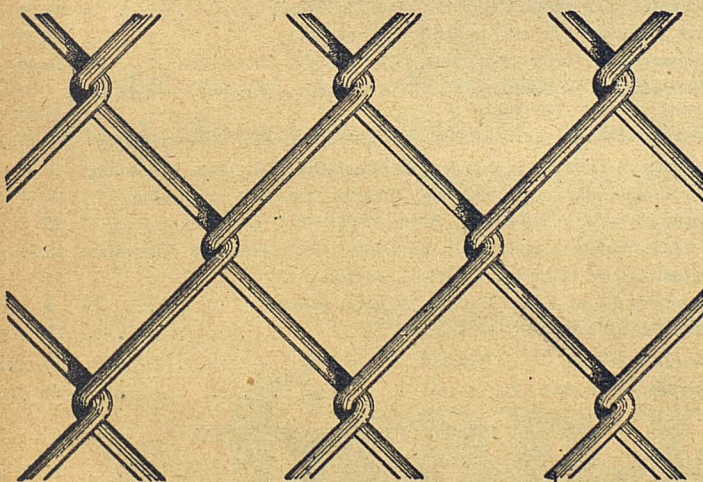
Preu: 7'50 pessetes

Demaneu-lo a **EL CULTIVADOR MODERN**
Tratalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

REIXATS

de fil metàl·lic de varies menes per a

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



RAMON TOMAS

Oficines: Bofarull, 59 i 61. — BARCELONA

FÀBRQUES A:

BARCELONA - SABADELL i IZALZU (NAVARRA)



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 plànols: 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 Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

Guanos-Drogues-Sofres

Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONÍAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els conreus

Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITZATS

Flor de Sofre — Sofre sulfatat
Sulfatina — Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

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

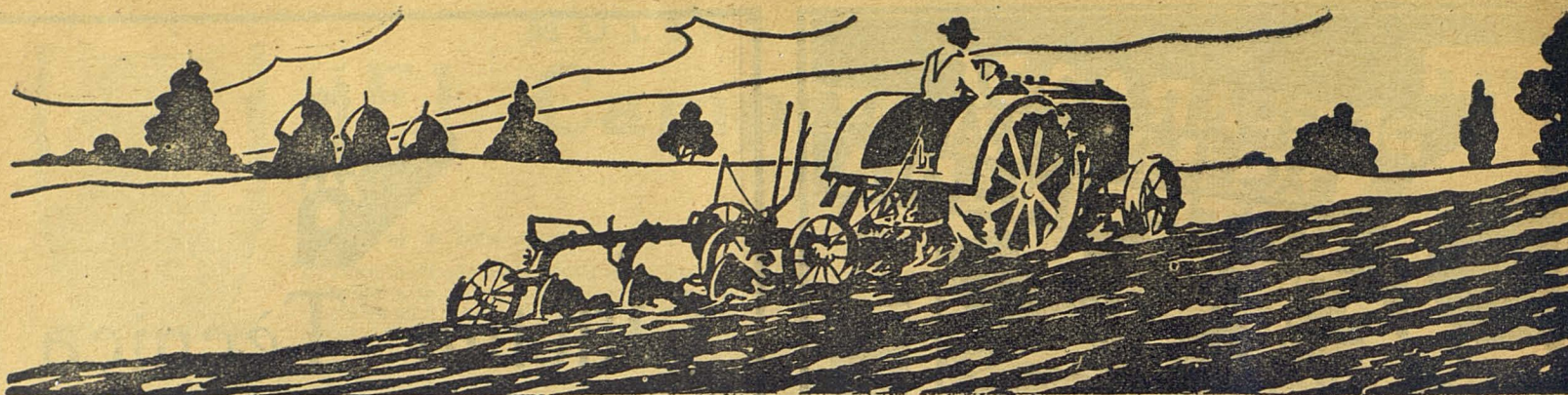
Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ALESAN

SOCIETAT ANONIMA

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



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. 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.
Anàlisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON. Un volum.	13,50 ptes.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa.
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67 ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^e (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum.	127 ptes.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11 ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8 ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26 ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9 ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:	
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50 ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50 ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50 ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50 ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50 ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50 ptes.
Silvicultura. FRON (A.) Un volum.	16,50 ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	17,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50 ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50 ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85 ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11 ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7 ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13 ptes.
El cultivo del azitrán. JUAN BTA. LLORCA. Un volum.	En premsa.
El cultivo del arroz. R. FONT DE MORA. Un volum.	En premsa.
El Alforfó. F. J. RIERA. Un volum.	14 ptes.
Los parás. de los insectos perjudiciales. R. GARCÍA MERCET. Un volum.	9 ptes.
El Chopo. JOSÉ M. ^a RIU. Un volum.	6 ptes.
El trigo y su selección. D. NAGORE. Un volum.	11 ptes.

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

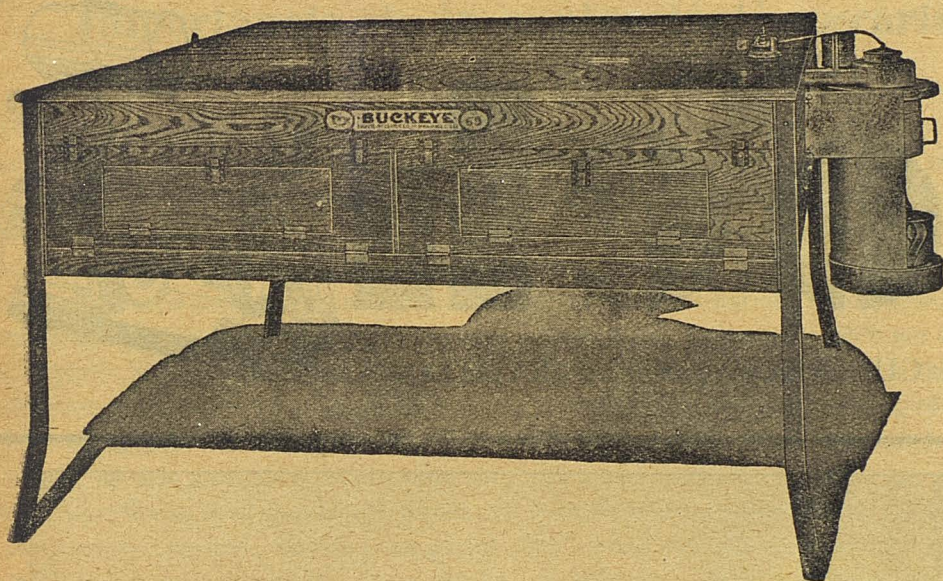
Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes,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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

Economía rural. JOUZIER (E.). Un volum.	16,50 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. VUIGNER (R.). Un volum.	17,50 ptes.
El libro de la campesina. BUSSARD (O.). Un volum.	15,50 ptes.
Agenda Agrícola. WÉRY (G.) (2. ^a edició). Un volum.	7 ptes.
Organización científica del trabajo agrícola. J. MALLART. Un volum.	12 ptes.

Buckeye

Construïda
a Espanya



Cabuda - Ous

Pessetes

75	225
150	400
286	550
400	725
576	900
1200	2100
1728	2600

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

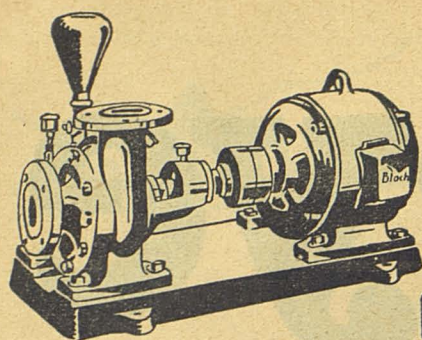


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

**De cada cent incubadores en ús, vuitanta almenys són BUCKEYE,
el qual demostra l'èxit que ha obtingut aquesta marca, degut única-
ment als seus excel·lents resultats**

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

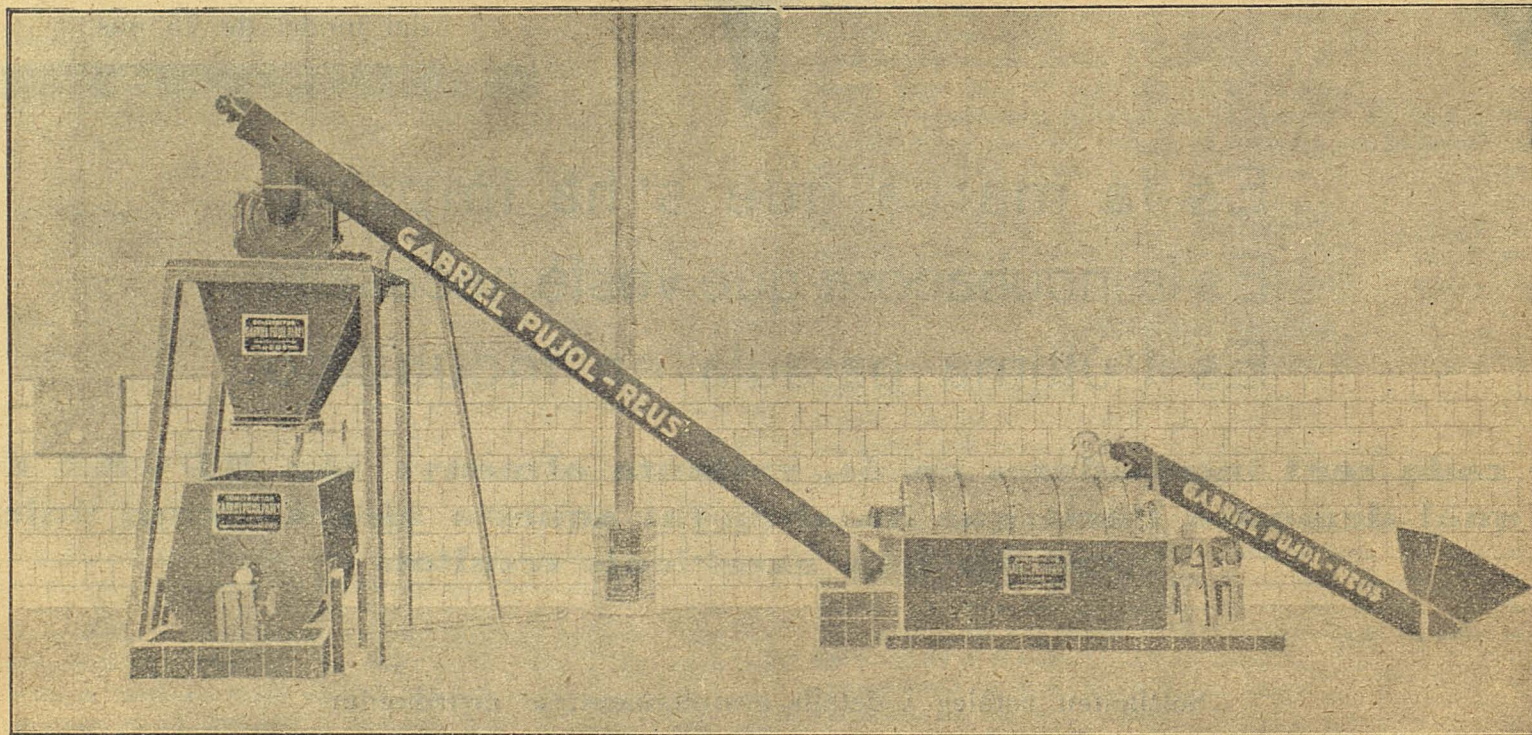
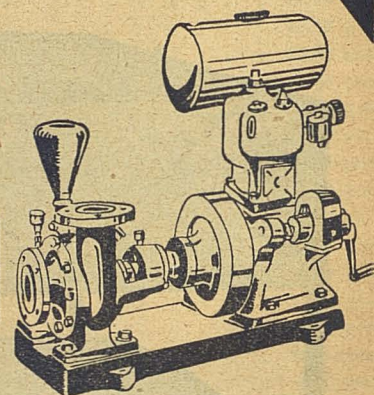
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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

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

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

Facilito Pressupostos i Catàlegs per a **INSTALLACIONS COMPLETES O PARCIALES**

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÏL M. MIR

ANY XIX : NUM. 1
GENER 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: TRAFALGAR, 76 - TELEFON, 18744 - BARCELONA

Necessitat d'una política social agrària Importància de la contractació agrària

I

Hem parlat en altres articles de la necessitat absoluta d'una política social agrària que, després de restaurar l'ordre jurídic greument pertorbat durant aquests anys d'anarquia, de tristos records per a nosaltres, procuri orientar les greus qüestions plantejades i reculli, en el que tinguin de justos, aquells anhels de millora que de tan inequívoca manera han estat manifestats per la nostra pagesia.

Ara bé; un dels punts indubtablement de major importància és el que fa referència a la contractació agrària. Sovint hem parlat amb elogi dels nostres tradicionals contractes que de manera tan justa i adequada havien sabut prevenir i resoldre tots els problemes i les qüestions relacionades amb l'explotació de la terra. No obstant, cal reconèixer que després dels greus esdeveniments passats ja no podríem pas refiar-nos que aquestes qüestions puguin ésser resoltes d'ara endavant únicament amb el dret consuetudinari. No podem oblidar que les normes tradicionals del nostre dret i dels nostres costums han estat violentament trencades, primerament pels tristament famosos Decrets de Revisió de rendes del ministre socialista Ferran de los Rios, decrets que, convertits en lleis posteriorment, són encara avui l'única legalitat vigent, en quant modifiquen les disposicions del Codi Civil i el dret consuetudinari, a tota Espanya i després pels anys d'anarquia que varen regir a Catalunya, anarquia desfermada pel nostre propi Govern i que ha acabat de l'única manera que poden acabar totes les situacions d'arbitrarietat i despotisme.

És indispensable, doncs, que aquest estat caòtic que trobem arreu d'Espanya, però agreujat encara a Catalunya per les raons esmentades, acabi ja d'una vegada i això

únicament pot ésser per mitjà d'una bona llei d'arrendaments que reclama tothom. Naturalment que aquesta llei ha de recollir les aspiracions de millora de les classes treballadores en el que tinguin de justes, legítimes i possibles i en aquest sentit ha de representar, comparada amb l'anterior legislació, un notable avenç; però per altra part ha de deixar de banda totes aquelles normes, totes aquelles disposicions inspirades en el socialisme de l'ex-ministre esmentat i en la fòbia que contra la propietat va demostrar sempre tota la legislació de les Constituents. Una bona llei d'arrendaments, que vulgui inspirar-se en principis de justícia, ha de regular de manera adequada aquests tres punts essencials de la contractació agrària: renda justa, termini convenient, indemnització adequada de les millores.

Cadascuna d'aquestes qüestions és de gran interès, tant per als propietaris com per als conreadors. Cal tenir present que totes les qüestions agràries de la nostra terra han estat entorn d'aquests punts concrets, especialment els dos primers i a més de l'altre problema interessantíssim de la difusió de la propietat, del qual parlarem en un altre article. L'aspiració màxima dels nostres pagesos és esdevenir propietaris de les terres que conreen o d'altres semblants i si això és possible, naturalment que és el seu desig conrear la terra pel seu compte i mitjançant contractes agraris que els permetin guanyar-se bé la vida, no pagant rendes excessives i que els donguin seguretat i confiança, condicions que poden obtenir-se amb l'estabilitat i llarga duració dels contractes.

La Llei, al meu entendre, evitant tot casuisme, ha de dictar respecte aquests punts, normes de caràcter general dintre de les quals es puguin moure amb completa llibertat els contractants; les possibles diferències

dels quals poden i han d'ésser resoltes per les Juntes o Comissions arbitrals que ofereixin les necessàries garanties d'imparcialitat i competència.

Qüestió fonamental d'aquests contractes com ja hem dit, és la de la renda, renda justa és tot el contrari de renda arbitrària, imposada abusivament per una o altra de les parts contractants, valent-se del predomini que en un moment donat pugui tenir damunt de l'altra. La renda en els contractes d'arrendament a preu cotat ha d'estar en relació amb el just valor de la terra; en els contractes de parceria no solament amb això sinó també amb les aportacions que hi facin cadascun dels contractants. Ha d'ésser justa tant per al propietari com per als conreadors.

Per això és inacceptable la pretensió clarament manifestada aquests darrers temps a Catalunya per part dels conreadors, excitats per les campanyes demagògiques que han portat a la tragèdia del 6 d'octubre, d'una rebaixa general de les rendes. No; han d'ésser rebaixades i corregides les rendes abusives, no totes les rendes, i el propietari que per benevolença, respecte a la tradició familiar o qualsevol altre motiu cobri rendes inferiors a les que legítimament podria exigir, ha d'estar autoritzat, no obligat, per a exigir-les quan ho tingui per convenient. La revisió, per això, pot ésser necessària alguna vegada; ha d'ésser possible sempre que convingui, però no amb caràcter general com es va fer ara absurdament, ni d'una manera fatal i obligatòria en períodes determinats i molt menys per pur caprici a l'objecte d'afavorir els uns en perjudici dels altres, sinó per a examinar serenament, sempre que per qualsevol motiu canviïn les circumstàncies individuals o col·lectives, aquestes qüestions i procedir en cada cas amb recte esperit d'imparcialitat i de justícia.

Altre punt important de la contractació agrària, com ja hem dit, és el que fa referència a la duració i estabilitat dels contractes. Cal afavorir aquestes qualitats perquè són altament favorables, no solament per als conreadors, sinó també per a la producció; però

no poden tampoc imposar-se arbitràriament i per força a una sola de les parts contractants en perjudici seu i deixant en llibertat a l'altra.

Tenem els establiments emfiteútics que eren perpetus; si hom creu que un renovellament d'aquests antics contractes torna a ésser indispensable, cal fomentar-los; el que no pot ésser i no ens sembla bé de cap manera, és que un contracte essencialment temporal com l'arrendament, per la sola voluntat d'una de les parts, pugui convertir-se en perpetu; que l'arrendatari antic tingui dret d'opció i preferència per a continuar en l'arrendament en fer-se aquest per un nou termini, a mesura que fineixin els terminis convinguts, llevat el cas de tenir, el propietari, causes justificades per a no admetre'l; que es prenguin en aquest punt totes les mesures necessàries per a què el propietari, abusant de la seva superior situació, no faci arbitrarietats censurables; que els contractes en lloc de prorrogar el seu termini d'any en any, com es feia fins ara, s'hagin de prorrogar per terminis de major duració, semblants als inicials del contracte, tot això ens sembla bé; que es limitin i condicionin les causes del judici de desnonament tot el que es cregui necessari per tal de donar al conreador totes les garanties que necessiti per a poder desenvolupar de manera convenient la seva activitat damunt la terra que treballa; però que la llei faci impossible, com ha fet aquests darrers temps el desnonament, si no és per falta de pagament, i encara això resultava il·lusori, i que s'imposi a un propietari perpètuament un arrendatari, únicament perquè aquest exigeixi continuar un contracte ja vençut, a desgrat de tractar-se tal vegada de persona indesitjable o d'un enemic personal seu i que fins es tregui al propietari el dret de conrear pel seu compte la finca o cedir-la en condicions ben diferents, ens sembla injust, inadmissible i absurd no havent estat convingut, com no ho és mai, a perpetuïtat, el contracte d'arrendament.

Així mateix en la qüestió de les millores, cal que imperi un criteri de justícia. Han d'ésser indemnitzades, com és just, a l'arrendatari sempre que no siguin plenament, completament amortitzades; però també cal evitar que amb l'excusa de millores faci tota mena de despeses inútils o presenti en finalitzar el contracte, comptes fantàstics qualificant de millores les operacions més elementals del conreu ordinari i corrent de la finca.

Entenem que és indispensable la intervenció constant del propietari en tot el que fa referència a aquest punt: que sàpiga quines són les millores necessàries o convenientes en cada moment determinat; que tingui el dret a fer-les pel seu compte i que si autoritza el masover per a què les faci, sàpiga amb tots els

detalls l'import de les mateixes, terme d'amortització i manera d'indemnitzar degudament l'arrendatari o parcer que les ha efectuades. En una paraula, és indispensable a-

quella franca i lleial col·laboració que garanteixi els seus drets a cadascun dels contractants amb esperit d'imparcialitat i de justícia.

PELAI NEGRE I PASTELL

L'escàndol de la taxa del blat

Des de molts anys que a l'època de la collita del blat es promulga un decret establint una escala de preus a la qual hom ha d'acomodar les compres d'aquest cereal i s'estableixen també fortes sancions per als contraventors. També des de molts anys, tants anys com fa que tenim decrets de taxes, que han vingut infringint-se descaradament, talment com si aquestes disposicions no existissin.

La raó, al nostre entendre, de què siguin possibles aqueixes infraccions, és que tots els decrets tenen el defecte de no haver establert un control en les operacions, prou eficaç per a poder evitar que la Llei pugui ésser burlada impunement.

De tots els decrets publicats, és el d'aquest any el més eficient, el que tanca més bé els carrerons als infractors i el que proporciona més mitjans coercitius als governants per a fer-lo complir; i a pesar d'això, durant tot l'any, la taxa ha estat vulnerada més o menys, veladament fins arribar l'època actual en què les infraccions han acabat per fer-se públiques, escandaloses i sarcàstiques; públiques per tal com tots els periòdics, especialment els de les regions bladeres, anuncien que els preus del mercat oscil·len entre 43 i 47 pessetes els 100 quilos; escandaloses perquè les operacions es practiquen a la vista de tothom en les Llotges i Mercats, i sarcàstiques perquè els fabricants compradors es mofen impunement dels soferts agricultors i els obliguen a expedir les guies i documents relacionats amb la venda, fent constar en tots ells, el preu de 50 pessetes i els hi paguen al preu que s'avé a les convencions dels compradors.

Hem manifestat que el darrer decret és el més eficient perquè segons determina en el seu article novè totes les operacions de compra-venda dels blats han d'ésser intervingudes per les Junes Locals de Contractació; diu que tots els agricultors que vulguin vendre blat hauran d'oferir-lo per mitjà de les Junes Locals, i els compradors hauran d'adreçar-se necessàriament a aqueixes Junes sempre que en vulguin comprar, i encara més, extrema les seves previsions fins a disposar que les Junes no solament intervindran totes les operacions de compra-venda, sinó que fins hauran de presenciar el pagament del gènere.

Tot ha estat inútil; el pagès ha venut a la desbandada i el preu a què li han volgut pagar i les Junes Locals s'han limitat a expedir les guies fent constar el preu de 50 pessetes sense intervenir cap operació.

Solucions per a resoldre definitivament aquest problema, n'hi han moltes; la primera, la més eficaç i d'efectes immediats és que el Govern volgués practicar inspeccions en les Junes Locals i fàbriques de farines i aplicar les màximes sancions als contraventors; altra disposició d'efectes immediats seria exigir als fabricants a constituir i mantenir l'estok que marca la Llei, i als que no el tinguin obligar-los a retirar els blats oferts per a la venda en les Junes Locals; però la cosa més contundent, el que acabaria, no solament amb les infraccions del decret de taxes, sinó que també amb tantes altres anormalitats que sofreix l'agricultura, seria l'associació dels agricultors. Doneu-me els agricultors associats i els problemes del camp quedaran solucionats automàticament.

RAMON PANÉ

El sabó, insecticida

Com a insecticides de poder *mullant*, és necessari assenyalar els sabons. Des d'aquest punt de vista, es divideixen en dues categories: sabons de sosa (tipus corrent), blancs i durs; sabons de potassa, tous i foscos.

Els primers, són menys emprats que els de potassa; el qual tal volta, és un error, puix aquests darrers per ésser excessivament alcalins, cremen moltes vegades els brots i fulles tendres.

Els sabons, no se solen emprar sols, sinó com a solvents d'altres matèries: quàssia, nicotina, pelitre, etc., o bé com a vehicle dels polisulfurs i altres. Els polisulfurs de calci han d'ésser exclosos, puix en contacte amb el sabó, es descomponen.

Les composicions a base de nicotina i sabó o de sabó i oli, s'han d'usar amb precaució. Les dosis no han de passar d'un dos per cent.

Les larves, erugues, pugons i coxinelles, es mostren molt sensibles als preparats insecticides de sabó.



El raïm de taula que convindria propagar. La Sultanina

És la temporada actual, dels mesos freds, quan es realitzen les plantacions d'arbres i d'arbustos. És també en els mesos d'hivern quan s'efectuen noves plantacions de vinya i es renoven les revellides i decrèpites. És, per tant, l'hora de reflexionar bé el que cal fer abans d'esmerçar treballs i diners en noves plantades de maiols.

Avui per avui, esmerçar cabals i terres amb mires a produir vi, no ofereix gaire bones perspectives; el pervindre d'aquesta beguda no és gens alentador. Les ocasions per a vendre'l es van fent cada dia més difícils; com ho és, també vendre el vi a preus remuneradors.

Mentre persisteixi en les administracions municipals la dèria de carregar d'impostos els vins, encarint-los i facilitant la seva adulteració i allargament mitjançant l'operació d'aigualir-los; mentre es consenti que els alcohols de residus de la indústria remolatxera competeixin amb els esperits de vi; mentre subsisteixen a les nacions que compraven i adquirien els vins d'Espanya, les polítiques de contingents, no cal creure que la crisi vinícola desaparegui; i el que és pitjor, cal suposar, lògicament pensant, que lluny d'atenuar-se els estralls que es fan sentir entre els vinyaters i a les economies locals i nacionals, semblants calamitats aniran accentuant-se cada dia més.

Per altra part, el cost de producció del vi es va contínuament encarint; pugen els jornals, puja el sofre, puja el sulfat de coure, i a més de pujar, la freqüència i intensitat de les invasions de malures que la vinya sofreix, imposa haver de redoblar els esforços per a contenir les plagues per tal d'arribar a salvar les collites, i amb això més treballs i despeses en matèries anticiptogàmiques, tot el qual es tradueix finalment en la reducció dels guanys que hom podia esperar de les vinyes i amb la necessitat imperiosa d'esmerçar-hi molts més diners dels que abans eren necessaris per a fer arribar als cups les 20 o 25 cargues de most que, per terme mig, dona una hectàrea en les nostres contrades vinyateres.

Cal treure del valor d'aquestes 20 o 25 cargues, les contribucions, les despeses de conreu, el que costen les matèries de defensa,

l'entrar la collita, transportar, vinificar i guardar el vi i veurem si poden anar gaire grassos els conreadors de ceps, que per a poder collir unes 20 vegades, puix que després de 25 anys la vinya s'ha de renovar per ésser ja improductiva i necessita quatre o cinc anys cuidant-la abans no lleva i fer-hi



Raïm de Sultanina daurada, reduït a la meitat del tamany natural

una despesa de 1.500 o 2.000 pessetes pel cap més baix. I a tot això, si pels freds i gelades, pedregades o mildiades fortes i incontenibles, no es mengen o destrueixen, de les 20 collites, quatre o cinc, en el període dels vint anys que hem assenyalat.

I per aquestes collites que arriben a bon terme, tocarà el pagès, de 500 a 600 pessetes, havent d'esmerçar-n'hi 300 o 400 pel cap baix. Amb aquestes condicions ¿pot, com hem dit, considerar-se gaire satisfactòria la situació i el pervindre del qui treballa i viu dels ceps per arribar a omplenar de vi les bótes del

celler? Cal reconèixer que la situació del camperol vinyater és avui desastrosa i que de no millorar l'actual estat de coses, d'entossudir-se continuar per aquest camí, és seguir el que porta a una ruïna segura i irreparable. Entenem que hi pot haver una manera d'evitar-ho i és, com ja hem dit altres vegades, reduir les extensions de vinya per a vins i dedicar-ne una part a la producció de raïm per als mercats com a fruita tendra; és a dir, per a aliment, apart de dedicar també bona part de les finques a altres menes de conreu. Un conreu únic, o sigui el mono-conreu, si en certes èpoques de prosperitat, engresca i entusiasma, ofereix sempre el perill que acabi per arruïnar aquells que persisteixen en seguir-lo, sense tenir la precaució d'implantar-ne d'altres, que el posin a cobert de les fallides que el conreu que practica pugui sofrir. I això és el que passa ara amb la vinya en recollir els seus fruits per a reduir-los a beguda.

Limitant-nos a la utilització del raïm per a fruita tendra i consumir-la com aliment, la cosa varia notablement i és de veure com, per aquesta via, el pervindre del vinyater ja no es presenta tan negre.

En primer lloc, la crisi del raïm no existeix, molt el contrari, cal dir que si de crisi pot parlar-se en aquest cas, és la d'insuficiència de producció. Ho podem comprovar fàcilment, en anar als mercats de Barcelona i altres centres populosos de Catalunya en els quals hi arriben seguidament, en les respectives temporades, moscatells de Benicassim i de les comarques valencianes, com també d'altres menes; i és també el *valenci* conegut amb el nom de *xixona*, el que fins per Tots Sants i Nadal s'exhibeix en les fruïteries i tendes, així com els més tardans d'Almeria, especialment la varietat de raïm de conserva anomenada *Ohanès*.

I de Catalunya? Quines són les comarques que proveeixen de raïm els nostres principals mercats? Fora d'alguna limitada contrada del Penedès, que d'alguns anys ençà ve produint el temptador i daurat *rosaki*, no es pot gairebé esmentar cap altre punt de producció de raïm de taula.

En aquesta especialització de la vinya, tots els principals països productors s'hi han fixat, no sols per considerar-la com una font prometedora de guanys d'importància, sinó també com a medi molt apropiat per a atenuar la crisi del vi. Mentre que de vi hom podria dir que en sobra, de raïm en manca; mentre les nacions que podrien comprar-nos vi, limiten i redueixen les adquisi-

cions, augmenten les de raïms en proporcions creixents. Un sol exemple ho demostra clarament. L'Argentina i Xile, no poden fer arribar els seus vins, sense grans dificultats, als mercats d'Europa, i en canvi, hi fan arribar fàcilment els raïms de les seves vinyes. A Mendoza, entre altres indrets de l'Argentina, que sofreix també per la dificultat de vendre bé els vins, estenen les xarxes per a exportar els raïms d'*Ohanes*, *Valenci*, *Lavalle* i altres menes, els quals compren a preus temptadors, els nord-americans i els anglesos. I no parlem del que en igual sentit fan els italians, els hongaresos, els búlgars i fins els mateixos francesos. ¡Raïm per a fruita, raïms per a menjar! aquest és el crit, és el mot d'ordre del dia de les nacions vitícoles que toquen les conseqüències d'haver-se preocupat solament de fer vi i despreciat el valor del raïm aliment.

Preocupar-se d'aquest producte, mirar de produir-lo en les millors condicions, estudiar les menes o varietats més apropiades a cada comarca i cercar mercats per a col·locarlo, entenem que és una feina i una obra que hauria de preocupar molt més del que hom pugui creure. Catalunya que té com a característica ésser la més important regió vinyatera d'Espanya, és la que com cap altra podria beneficiar-se'n; aquesta és almenys la nostra convicció. Com a primera mesura, seria necessari estudiar les menes de ceps que més probabilitats reuneixin per a establir el conreu del raïm de taula; puix cal tenir en compte que salvant alguna que altra de les nostres varietats, altres són les que caldria utilitzar per a dedicar-les a fruita.

Una de les que considerem que reïxiria bé, en condicions per a difondre's en les comarques de clima més abonant, com són les properes a la mar, és la *Sultanina*. És d'aquest cep grec, força estès a l'Àsia Menor, a Califòrnia, a Austràlia, etc., que ens proposem donar-ne algunes dades.

En la majoria de les comarques vinyateres catalanes, gairebé pot assegurar-se que el clima li hauria d'ésser favorable i és d'esperar que donaria fructificacions satisfactòries, si es sotmetia a les cures, podes i peus que la pràctica ha demostrat ésser els que més li convenen.

Té, el raïm de Sultanina, la gran condició d'ésser apetitós pel seu bon gust, per la seva bellesa seductora i per estar exempt de llavors. Raïm daurat, sucros i de bona vista, invita a gustar-lo.

El cep Sultanina, sol donar collites abundoses i si no es presenta sempre amb tota generositat, s'ha d'atribuir principalment a ésser sotmès a podes poc generoses i a defectes del peu o porta-empelt escollit. Els híbrids de Berlandieri, com el 41-13 i els Ripària per Berlandieri, com en la majoria

de vinyes per consumir el raïm en el seu estat natural, són els porta empelts que també més convenen a la Sultanina.

El professor Krimpas de l'Escola Superior d'Agricultura d'Atenes, parlant de la poda que s'ha de donar a aquesta varietat de vinya recomana, per tal que redituï bones fructificacions, podes llargues o mitjanament llargues. I si bé reconeix que hi ha ceps que tot i tenir el mateix temps i la mateixa força uns lleven més que els altres, tots fructifiquen satisfactòriament.

Aquest raïm de Sultanina, es dedica principalment per a panses en les regions gregues d'Argolida i de Coríntia, el clima de les quals consent assecar-lo si l'exposen al sol; tasques que es realitzen els mesos d'agost i setembre.

La pràctica de sotmetre aquest cep a diferents despuntades, ha demostrat que és molt recomanable, a fi d'atenuar la blima i per tal que els grans engrosseixin.

Les terres calcinoses, fins les que contenen el 50 per cent de calç, són les que donen el millor raïm. El cep Sultanina a Creta cobreix no solament les terres properes a la mar, sinó que també les d'altituds de 500 metres. La florida d'aquesta varietat es realitza a començaments de maig, quan la temperatura arriba a 21 i 22 graus. A mig juliol comencen a madurar els raïms i estan a disposició d'ésser collits a mig agost, tant els que es destinen a la venda com a fruita, com els que es posen a assecar per a panses. El que dóna especial interès al raïm de Sultanina és l'estar lliure de grana, no havent-se aquesta per tant de mastegar, a més d'altres raons

de caràcter medical. Com hem dit, són aquests molt dolços i els grans tenen tendència a pansir-se i augmentar la dolçor. La dessecació és, en aquests raïms, una qualitat quasi natural.

A Grècia, com en altres països que conreen la Sultanina, fan assecar aquests raïms a l'aire lliure o bé sota veles i en els assecadors. Una volta convertits en panses, es desgranen separant les rapes i després desgranats s'ofereixen als comerciants, els quals els colloquen en caixes o dins de petits saquets i els expedeixen a diferents països.

Com hem fet notar, per a la regular producció d'aquest cep, cal escollir els porta-empelts que més li convenen. Sobre Rupetris, pren gran força, però la fructificació se'n ressent considerablement. Les podes llargues o mig llargues també són les que més els hi convé.

Apart d'això, cal tenir activitat en sulfatar-lo per tal que el mildiu no malmeti les produccions d'aquest interessant cep de Grècia.

Moltes de les nostres terres properes al mar, es presten admirablement al conreu de la Sultanina i entenem que tant aquesta com altres són apropiades per a produir raïm fresc, doncs avui amb ceps per a vi amb prou feines si es cobreixen les despeses de conrear-los. Amb l'explotació que aconsellem, donarien profits molt més valuosos dels que avui n'obtenen els seus propietaris.

Res o poc els costaria assajar l'explotació de la vinya tal com acabem d'exposar, i en canvi, no són de despreciar els avantatges que així podrien obtenir-ne.

RAÛL M. MIR

Política viti-vinícola

L'anul·lació de les lleis agràries votades pel Parlament de Catalunya, aparta per un temps més o menys llarg, —per altra banda de bon aprofitar—, totes les tendències socials i polítiques que influenciaven en sentit pejoratiu aquelles lleis. Per aquesta causa, la qüestió, el problema vitivinícola, resta en el pla objectiu de l'economia, del qual, potser una mica per culpa de tots, en mala hora sortí.

Ens explicarem: és evident que Espanya, país en el qual la riquesa viti-vinícola és de les més importants de la seva agricultura, no existeix una orientació política de caràcter totalitari, que representi la defensa d'aquests importantíssims interessos. Si apart de les lluites que per augmentar o afiançar el seu predomini despleguen els partits polítics, s'ha cregut interessant crear un Consell d'Estat que sostraguí a aquestes pugnes, tot

el que fa referència a la defensa nacional i als pactes, aliances de política externa, sembla que en el terreny econòmic hauria d'existir també, perquè així mateix és defensa nacional, un organisme que apartés de les lluites bizantines dels partits, i també a les iniciatives personals de ministres poc escrupolosos, la defensa, en línies generals, s'entén, de les produccions agrícoles damunt les quals recolza d'una manera decisiva la vida econòmica nacional.

Es pot afirmar que si a Catalunya la qüestió del camp, en algunes comarques culminà en un estat caòtic i salvatge, en part fou degut a una causa econòmica, que ningú que raoni no voldrà esbiaixar, i tan real és aquesta causa que, els demagogs que portaren interessadament la discòrdia social a límits inconcebibles en països mitjanament civilitzats i menys justificable encara en un país que

es trobava en les primeres etapes de la seva estructuració orgànica, en què més necessàries són les cooperacions socials i la solidaritat entusiasta de tots els elements constructius. Aquests demagogs després d'aprovar les lleis que premiaven tota mena d'abusos i que legalitzaven els delictes, les lleis que ademés, significaven un atac directe a la dignitat professional dels agricultors i que finalment, posaven aquests éssers humans en situació d'inferioritat civil respecte a totes les altres classes socials, no contents en haver coaccionat i deshonorat el Parlament, fent-li votar aquelles monstruositats, després d'aquesta labor nefasta, havien de confessar que la situació econòmica de llurs electors no havia pas millorat, puix que la desvalorització de la producció viti-vinícola accentuant-se, feia fonedisses aquelles preteses millores.

Aquesta situació els imposava avançar-se a les altres regions en l'aplicació totalitària de l'Estatut del Vi; això els portava a concedir, mitjançant els organismes de govern local en els quals predominaven, exempcions tributàries que fessin veure a aquells que els havien atorgat llur confiança, que es preocupaven efectivament de millorar llur situació econòmica.

Clar que aquest favor havia de limitar-se a una zona de productors restringida i el benefici que se n'havia de derivar, diluït per tota l'esfera de l'economia vitivinícola, esdevenia gairebé inapreciable, puix que el posar a uns productors en condicions d'inferioritat respecte a uns altres, automàticament portava als qui no gaudeixen de la situació de privilegi, a un afebliment econòmic, a una menor resistència a les especulacions de baixa, que lleven tota ventatja, del punt inicial naturalment, a tots els afavorits. No és difícil demostrar el fonament d'aquest argument; vegeu: El productor protegit A, ven a 0'50 amb un profit de 0'10. El productor oblidat haurà de vendre, per manca de resistència, a 0'40, possiblement amb pèrdua. No trigarà molt el productor A, a haver de vendre en el mercat general, també a 0'40. El profit del primer moment, s'haurà esvaït a benefici d'un tercer.

Podem dir que ha mancat tothora una política viti-vinícola, ha mancat abans de la República i amb la República. Els clams dels vitivinicultors no han estat gairebé mai atesos; és possible i natural que la situació s'hagi agreujat d'ençà que França prescindeix gairebé en absolut dels vins d'Espanya i que els productors espanyols, els negociants espanyols, no poden especular amb les males collites de la veïna República, el qual fa que els anys dolents, pels nostres productors vitícoles, s'encadenin ara, els uns als altres, però el mal com diem ve de lluny i ve de

lluny, perquè ha mancat aquell organisme orientador i tutelar del qual parlàvem, el qual en les èpoques propícies hauria curat d'imposar el sanejament del mercat intern, i ens hauria alliberat d'aquella dependència excessiva del mercat francès.

És a causa d'aquest oblit que el mercat intern no ha respost; és per aquest oblit que molts dels qui han governat a Espanya, ho han fet contra els interessos dels viticultors, és per aquest oblit que hi ha hagut ministres que impunement han pogut atacar les bases fonamentals de l'economia nacional. Per això, els viticultors, repetidament, en llurs assemblees, han pres acords demanant el respecte a les lleis, prova que no es complien, han pres acords demanant exempcions que ja havien existit, així per exemple l'any 1921, en les esferes governamentals es considerava contrari als interessos d'Espanya el gravar l'exportació de matèries tartàriques i a l'any 1930 hi hagué un ministre que va establir el dret d'exportació a aquell producte. En la reunió de viticultors catalans, celebrada a Vilaseca el 29 d'abril de 1934, es prenia l'acord següent: és aspiració màxima la desaparició de l'impost que grava la sortida de les primeres matèries tartàriques com ja ho havien fet en les assemblees dels anys 1931, 1932 i 1933.

Cal reflexionar sobre aquest punt, perquè ell ens prova que els productors vitícoles catalans en la seva majoria no han complert amb els deures de tot bon productor, és a dir, no s'han preocupat de la defensa efectiva de la seva economia, només a aquesta despreocupació cal atribuir que en els moments en què els vots de llurs mandataris era decisiu al Parlament de la República, hi haguessin ministres catalans que es beneficiaven contrariant llurs interessos; només a llur badoqueria cal atribuir que un any rera l'altre, hagin de demanar la desaparició d'uns drets, la continuïtat dels quals ningú no s'atreveix a defensar, aquesta anomalia perdura en un Ministeri en el qual hi ha cinc ministres que pertanyen a partits que podríem anomenar de classe econòmica agrària. Cal tenir en compte que a França, Portugal, Argentina, Grècia i Algèria, l'exportació d'aquestes matèries és lliure de drets.

També es demana l'obligatorietat d'emprar només vinagres de vi pur; per aconseguir-ho només cal derogar un decret de l'any 1926 promulgat per la dictadura i prohibir novament l'ús de l'àcid acètic en l'alimentació, limitant l'utilització d'aquest àcid a la fabricació de pintures i barnissos.

És també exigència dels viticultors, l'obligatorietat de destil·lar tots els vins impurs, així com un règim més favorable en l'ús d'alcohols vínics i de residus vínics.

A primers de desembre entrà la vigèn-

cia de les guies de circulació de vins i s'ha constatat, almenys pel que afecta la ciutat de Barcelona, una millora en la qualitat dels mateixos, perquè els inspectors actuen conscienciosament, però el nombre d'aquests venedors ha d'augmentar i llur retribució ha d'ésser digna. Si aquesta inspecció, arreu del país es fes conscienciosament i l'estesa de guies de circulació fos acurada, sabríem la quantitat exacta del vi que s'elabora a Espanya i el consum intern del mateix.

Amb aquestes dades a la vista i la suma de la quantitat d'hectolitres que absorbeix la destil·lació, sabríem també el terme-mig de sobrant a col·locar en el mercat intern o en els mercats internacionals.

L'intensificació de consum en el mercat intern, una volta assegurada la bondat del vi, és una qüestió d'organització i propaganda. És també afer d'organització i propaganda un major ús del raïm, així com l'ús de vi no fermentat.

Resta la conquesta dels mercats exteriors; en aquest aspecte cal d'antuvi consolidar les posicions encara no perdudes i preparar una campanya general. Caldrà però abans de fixar els plans d'actuació, la creació d'un comitè permanent de persones competents i coneixedores de les possibilitats dels mercats que informin i assessorin constantment els nostres negociadors. Si no es fa així, si els productors i exportadors no estan al costat dels nostres negociadors, hi haurà *lapses* importants que perjudicaran la nostra economia, com passà amb les negociacions amb els Estats Units, on els nostres representants potser expertíssims en els problemes russos, no s'adonaren de la importància que per a nosaltres tenia el fet que els vins escumosos tributessin a llur entrada en aquell país, una quota inferior a la dels vins Champagne; en això els haurien ajudat fins els productors de vins escumosos nordamericans. Per altra banda, res més natural que, si França, ademés de la marca del producte, es beneficia d'una marca geogràfica, pagui una part del benefici al país consumidor, que s'escau —en aquest cas concret—, ésser un país creditor, que no pot cobrar. Aquesta quota diferencial de drets aranzelaris, posaria en mans dels nostres fabricants d'escumosos, un mitjà de penetració en aquell gran mercat, del més crescut interès.

Si la riquesa viti-vinícola és el mitjà de vida o de viure de la cinquena part dels espanyols, l'Estat està obligat a fer a favor d'aquesta cinquena part, molt més del que ha fet a favor dels minaires revolucionaris, la producció dels quals representa un entrebanc al desenvolupament de tota l'economia nacional. Són uns pocs milers que s'esmercen en treballs sanitariament no massa recomanables, que trobarien feina en l'agricul-

tura, si s'alliberava aquesta de suportar els encariments i les dificultats comercials que representa per a ells l'explotació d'unes conques carboníferes segurament les més pobres d'Europa.

Són els actuals moments, excepcionalment favorables a la rectificació econòmica nacional. La producció vitivinícola, ningú no nega que sigui especialment adequada a les condicions geogràfiques i climatològiques d'Espanya; és, doncs, una producció supremament nacional que es pot salvar, que pot superar la crisi, si els qui orienten la política nacional tenen cura de defensar l'economia, amb l'interès que ho farien uns estadistes vertaderament patriotes, suplint la coacció desarticulada dels productors mal orientats.

En aquest cas, l'acció governamental, es traduiria en la millora positiva de la cinquena part dels ciutadans d'Espanya, que a fi

de comptes significaria un enrobustiment de l'economia col·lectiva.

Aquesta obra que està —cal remarcar-ho— per damunt dels programes dels partits polítics, pot contribuir a l'aquietament de les males passions, pot desvetllar en la part més nombrosa del nostre poble, ambicions sanes d'emulació en el treball, el qual eixamplaria les corrents de pacificació i d'exaltació, tan necessàries avui al món.

Els agricultors catalans, que sempre marxaren a la davantera en la defensa de la vitivinicultura, han de reprendre el lloc que els pertoca, superant, en aquesta hora pròpia, tots els antagonismes i totes les pretericions injustes, en la seguretat de triomfar, perquè és la seva hora, guanyant el respecte, que, a tots els països del continent i d'ultramar, els agricultors actius i intel·ligents, amb satisfacció general, han reconquerit.

ENRIC SALA

La corralada

La corralada és una de les moltes pràctiques s'guides ací a la terra baixa per tal d'augmentar els fems que tenim, que són pocs, generalment, els que produïm, per manca de cria de bestiar, i que tanta falta ens fan per adobar les nostres terres. És un aprofitament d'herbes seguit des de fa molts anys al Vallès i al Penedès.

En Joan S., és un pagès diligent, però no d'aquells que no estimen l'amo i que tot volent-ho per ells, tenen per lema aquella borda dita: *molta diligència i poca consciència*, a la qual molts afegeixen: *i llevar-se bon mati*. Aquests acostumen ésser llargs de dits i grans tòcadors d'arpa. Els seus dalers, mal consellers, són la rapinya i, cosa estranya, com si s'hi vegés la mà de Déu, observen-ho, amb tot i robar, mai no van bé; mateix que les aus de rapinya, sempre estan secs, com els esparvers.

En Joan S., és d'aquells que prediquen i practiquen *a cada u el que sigui seu*, com és de llei i *al pa, pa i al vi, vi*. L'amo també ha de menjar, vestir, pujar els seus fills, pagar les contribucions, ajudar els parcers, etc. L'amo deixa la terra, que és seva, ajuda les plantacions, dona fems, els materials per als tractaments, adobs químics, acondicionament de camins, direccions d'aigües, llavors, etc.

En Joan S., vol fer una corralada i l'amo li deixa fer, perquè és bon pagès, té gust amb les terres i té bona voluntat d'adobar-les per a collir quant més millor, que és el que cal a tot pagès.

La corralada consisteix en escampar jaç

de palla, boll, pallot o, a falta d'ells, fanal de bosc, al sòl del corral de bestiar. El seu gruix ha d'ésser la primera vegada de mig pam, al cap de quatre dies un pam; i després de sis dies, mig pam més.

El bestiar la podreix amb la pròpia femta i orins i una volta feta s'escura i s'apila al femer deixant-ho fermentar dotze dies, al cap dels quals es regira i s'hi barreja sulfat de ferro en pols i, apilada de nou, es rega amb suc de mercaderia ben clara. Fets ja els fems es poden emprar per a vinyes, oliverars i ametllerars, fent claverons o clotxes, o bé escampant-los en quadros d'hortes i bancals de terra, si s'han de fangar.

A les comarques de Segarra, Muntanya i a Cerdanya, que són contrades de més bestiar que el nostre, adoben llurs terres directament, tancant amb cledes els camps, deixant-hi en elles els remats per a dormir els jorns que són necessaris per afemar-los. Després, generalment, els fanguen per a sembrar-hi gra d'espiga o bé patates i pocs, ben pocs, els llauren.

Aquí, entre nosaltres, que hem d'aprofitar els ramats que vénen a hivernar a la terra baixa fugint de les neus, s'han de fer corralades per a produir adobs, ja que tan escassos n'anem. Per això creiem, i amb nosaltres molts propietaris de la nostra comarca, que és una equivocació l'haver deixat de criar i engreixar animals, car això fa que produïm pocs fems per a les nostres terres de conreu.

Els adobs són la garantia de les collites, com tots sabem, i tenint-los es pot sembrar

més, criant més econòmicament bèsties de tota mena: porcs, vedells, bestiar de llana, cabrú, gallines, coloms, conills, etc., fent així la nostra agricultura més floreixent.

Les darreres pertorbacions portades al camp de Catalunya, seran un gran retard econòmic i moral per l'agricultura de la nostra terra i la causa d'una pobresa de producció que cada jorn es farà més sensible, doncs el foment del camp vol pau i concòrdia, com a primera condició de vida, que prou ho diu la dita popular: *la unió fa la força*.

Amb intel·ligència d'ambdues parts, treball, bona voluntat i esforç constant, tot va bé, però quan això manca, és per demés tot esforç, ja que els treballs es tradueixen en resultats nuls.

Tots els que de debò estimem la nostra Catalunya, ens ha de doldre en l'ànima que s'apaguin les seves fonts de riquesa i en especial l'agricultura, que és la mare de totes elles.

El nostre patriotisme s'ha d'imposar i fer que no triomfin els enemics de la nostra prosperitat, tan en l'ordre moral com material. Seria la pròpia ruïna, desapareixent com a poble lliure amb la vergonya eterna, per al nostre esperit racial. ¡Tinguem seny els de dalt i els de baix per la nostra agricultura, per al nostre progrés i profit... fe en Catalunya, que sabrà a la curta o a la llarga redimir-se!

EMILI PASCUAL D'AMIGÓ

El que pot vanagloriar-se el pagès

Recorda't, pagès, que tu ets la força, l'honra i la glòria, i que de tu depèn el pervindre del país.

Recorda't, que l'art de la terra és l'ofici més vell, més noble, més útil i, a l'ensem, el més profitós.

Recorda't, que l'agricultura et fa aprendre i et converteix en home virtuós, honrat i econòmic.

Recorda't, que l'arada és una eina d'emancipació i de fecunditat.

Recorda't, que és la terra la mare que nodreix el gènere humà, font de totes les riqueses, de les quals més te'n donarà quan més tu n'hi donguis.

Recorda't que tu ets el que dones el pa als teus germans, i que sense tu sobrevindrien la desolació i la mort dels Estats.

Recorda't, que qui s'avergonyeix del nom de pagès, és un ésser que sols mereix despreci. Sigues sempre un bon pagès i procura que ho siguin els teus fills.

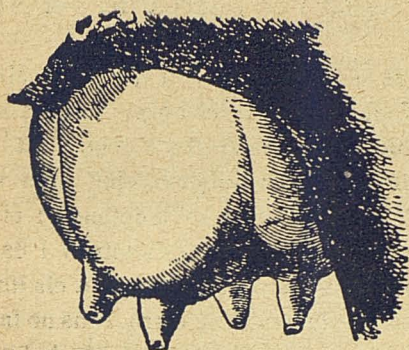
No perdis el coratge i confia, que el pervindre és teu.

Sigues digne de l'ofici que tens, de mantenidor dels pobles. Estima tots els homes com a germans i la terra com a mare teva,

La bona vaca lletera

Per adquirir una bona vaca, cal conèixer una sèrie de detalls. L'experiència, indubtablement, té en aquests casos gran vàlua, però es necessita molt temps per a posseir-la i a manca d'ella cal utilitzar certes particularitats per a conèixer i distingir les bones vaques lleteres d'aquelles altres que no convé adquirir-les.

Anem a veure les regles que s'han de se-



Conformació del braguer d'una bona vaca lletera

guir per a comprar bé aquesta classe de bestiar.

Primerament, és necessari fer un examen detingut i metòdic, amb calma i reflexió, per tal d'evitar decepcions, puix hi ha venedors que es valen de mitjans il·lícits i reprobables per a amagar defectes dels animals o per a donar-los-hi caràcters aparents que no posseeixen, enganyant així els adquirentors.

Començarem amb la revisió dels caràcters naturals que posen de relleu quines són les bones vaques lleteres; i com que la producció de llet és funció de raça, d'individualitat, d'alimentació i d'higiene, ens atindrem a aquestes particularitats.

Raça.—En els concursos lleteres que organitzen els països progressius, permeten fins a cert punt, establir els rendiments de les races amb una relativa exactitud, perquè existeixen certs factors individuals i generals, que influeixen en la lactació.

Les estadístiques més modernes, assenyalen els coeficients que donem a continuació:

RACES	Litres de llet a l'any
Holandesa	3.500
Flamenca	3.200
Normanda	3.000
Suïssa (Schwitz)	2.800
Bretona	1.600
Llemosina	1.500

No és possible regir-se absolutament amb aquestes xifres, quan volguem adquirir una vaca de tal o qual raça, sense tenir en compte l'aclimatació o adaptació de l'animal al nou ambient. Convé recordar que tots els

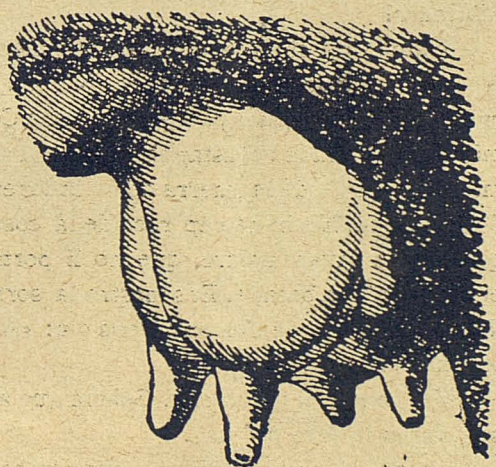
animals en canviar la manera d'alimentar-se, de costums (règim lliure o d'estable), etc. com a natural conseqüència, acostumen reduir les produccions lleteres, encara que sigui d'una manera passatgera.

Així, per exemple, una vaca que canviï de lloc, portada d'una a altra regió, el canvi de residència, de clima i d'habitud, es tradueix de moment, en una reducció de llet. És per això que no convé prescindir de l'estudi de les condicions locals, de clima, de la classe d'herbes, comparativament a les de la comarca o país d'on procedia i criava l'animal.

Conformació.—Pel respectiu ordre d'importància, examinarem els signes principals.

A. Braguer.—Les mamelles han de sobresortir, han d'ésser amples, estenent-se entre les dues cuixes i allargant-se tot el possible sota l'abdomen i sobreixint del perfil de les cames. La pell de les mamelles, de color més o menys groguenc, s'ha de trobar untuosa, al tacte, coberta de pèls fins i delicats i adherits als teixits.

En palpar-les hom ha de sentir la sensació de granulacions mamàries, movedisses, elàstiques i nombroses. Cal observar, si es troben nuositats dures, globuloses i agafades a la pell, desconfiant-ne, puix podrien ésser



Braguer d'una vaca de regular producció lletera

nòduls tuberculosos o senyals de mamitis. Les mamelles han d'ésser intactes, totes quatre lleteres, puix la mamitis gairebé sempre deixa, després de la infecció, alguna fístula o obstrucció en el canal.

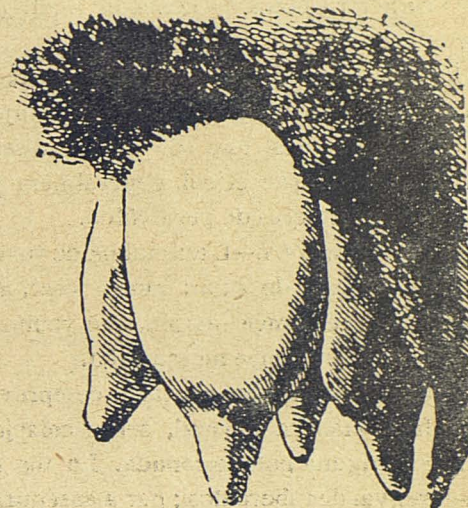
Observar bé les mamelles amputades o més o menys deformades.

Cal no confondre una mamella grossa o sigui de teixits grassos i de llet escassa, amb una mamella voluminosa, esponjosa, bona productora de llet.

Abans de munyir, el braguer ha de mantenir-se ferm, destentós i resistent i després tou i flàccid. Una mamella llarga, poc desen-

rotllada, que pengi, assenyalava una lactació mitjana. Una mamella reduïda sol indicar una lletera poc abundosa.

Un punt que mereix detingut examen és la disposició de les venes del braguer; cal que els vasos siguin molt abundosos, visibles dels dos costats, amb dues venes grosses que del braguer vagin dirigides al ventre; són les fonts inferiors o entrades de la



Pit o mamella en forma d'ampolla; indicatiu de mala lletera

llet. Cal resseguir-les amb els dits; si a l'entrada de l'abdomen hom troba que són llargues i dilatades, és un excellent indicatiu de lactació abundosa.

Les fonts superiors o siguin les portes de la llet, estan formades per les venes situades al llarg de la columna vertebral; és un bon senyal que siguin ben desenvolupades, si bé no té tanta importància com el que abans hem assenyalat.

B. Conformació general de la bona lletera.—Convé tenir en compte que la lactació més abundosa, es produeix a l'edat de quatre i cinc anys; les que excedeixen d'aquests anys no convé adquirir-les.

Quan s'arriba als sis anys, l'examen de la boca dels animals descobreix el següent:

Les dents, dites de llet, es nota que el temps les ha gastat i es troben quasi al mateix nivell de les altres dents.

Als set i vuit anys, les dents de llet estan anivellades; rases als nou anys.

L'examen dels cercles dels mugrons presenta també interès; començant per la punta fins al primer cercle, indica tres anys; cada nou cercle un any més. Exemple: una vaca compta amb quatre cercles, tindrà, tres més quatre, igual a set anys.

Coneguda l'edat, vegeu que la conformació general sigui satisfactòria o sigui que les proporcions guardin harmonia i donguin la sensació d'una feminitat perfecta. El cap, que tingui finor; els ulls, nets; el morro, fresc; les orelles, fines; el coll, esbelt; l'abdomen, ample i sobretot les anques ben separades. L'espinada (columna vertebral) flexible.

La pell ha d'ésser fina, que fàcilment es destaquí dels teixits i la del coll que formi varis plecs; que la pell estigui agafada o molt adherida, sol ésser senyal de sofrir l'animal alguna malaltia o un defectuós estat. Els pèls, han d'ésser fins, llustrosos, lliços i untuosos al tacte. La cua, que sigui fina i llarga, flexible, el qual facilita a l'animal defensar-se dels insectes.

Al caràcter s'hi ha de concedir molta importància: tranquil, calmos i pacient.

Una vaca que constantment estigui agitada, no convé; s'ha d'eliminar. Les que grunyen sense més ni més, que són espantadisses, que graten sempre el sòl, generalment resulten ésser lleteres de poca vàlua.

Examen sanitari.—L'animal ha de reunir tots els senyals de salut: morro fresc, ulls clars i nets, respiració ampla, que remugui tranquil·lament, sense massa baba.

Feu caminar l'animal per tal de comprovar si ho fa de manera normal, sense coixegar, per tenir alguna pota lesionada. La tos sol ésser senyal de tuberculosi; per a assegurar-

se'n és de molta conveniència que un veterinari sotmeti l'animal a la prova de tuberculinització, abans de portar la nova vaca a l'estable on hi hagi altres vaques.

Senyals empírics.—Els pèls de la regió perineal, o sigui darrera la cua, si tenen la direcció de baix a dalt en lloc de la direcció normal, amb una ratlla visible que delimiti la superfície de l'escut, quant més desenvolupat sigui, tant més pot suposar-se que serà lletera la vaca.

Les galteres de la boca, grosses, mol·ludes i ben desenvolupades, indiquen una bona vaca lletera i molt productora de mantega.

Tenint en compte totes aquestes manifestacions, és possible apreciar els coeficients que cal desitjar, tenint en compte que sis parts han d'ésser distribuïdes a l'hermosura del pit, dues a la delicadesa dels òrgans i una a la conformació total de l'animal i altra per als senyals empírics.

SALVADOR CRUELLS
Veterinari

Deixa l'espasa i agafa l'esteva de l'arada

Dalt un turonet petit i fosc, no lluny d'Angora i a l'hisenda de Mustapha Kemal Paixà, s'hi troba un estany que en miniatura reproduïx el Mar de Màrmara. S'hi nota el Bósfor i els Dardanels i les Illes, però hi manca la blavor veritable del Màrmara i les ones que besen les riberes. Allí hi passa l'estiu el defensor dels Dardanels. Una de les seves fantasies i preocupacions és el conreu de la seva hisenda.

El guerrer, segueix la tradició; l'arada després de la victòria. L'estany regarà els camps de la seva finca.

Per tot arreu s'albiren treballadors turcs amb llurs pantalons bombats i cenyits amb cinturons vermells, però que ara no usen fes. La visera de llurs gorres la duen girada sobre la nuca per tal de protegir-la dels raigs solars. Porten ja plantats 20.000 arbustos per a protegir les altures seques i seguiran plantant-ne més. Solament es detenen aquells homes per a saludar al Ghazi. Avui ha deixat l'auto per a escalar a peu el turó. Camina amb agilitat sense moure les espatlles. Com si fos un lleó, els moviments del qual fa recordar, la seva testa plena de vigor s'aixeca sobre un cos àgil; és d'elevada estatura.

Tota la seva personalitat sembla talment concentrada en els seus ulls blaus, com els dels homes del Nord, dotats d'extraordinari poder de dilatació i concentració.

A l'arribar al cim del turó el Ghazi, somriu, suavitzant la duresa de la mirada; es con-

verteix en home de món, l'home d'Estat, i em pregunta:

—A quin lloc desitgeu anar del Mar de Màrmara?

—A Mudaina, si us sembla —li responem. Anem seguint la ribera asiàtica del mar i ens deturem en aquest port en el qual la Comissió inter-aliada i Mustapha firmaren l'armistici, després de la guerra de la independència turca. No hi ha cap recó de la costa que s'estén davant nostre, que no li portin el record d'una batalla. Ens mostra la sortida de les aigües de l'estany i ens diu: «Ací tenim els Dardanels».

—Vós coneixeu el terreny. Sabem que assegurar la seva defensa.

Amb els ulls ens contesta afirmant-ho i amb somriure irònic, segueix dient:

—Els estrets, com veieu, estan oberts, però en realitat, segueixen encara tancats.

Així és com s'expressa d'una manera breu. Des d'aquesta altitud s'albira una gran extensió del país; el lloc on ens trobem domina un horitzó amplíssim i una triplicada cadena de muntanyes i al lluny crestes nevades i més acostades, altures ombrejades de l'alta planúria d'Anatòlia. En aquesta regió encara feréstega, la suavitzen els jocs de llum i les ombres; Mustapha Kemal, s'ha encarregat de fer-la fèrtil.

S'estén la seva hisenda més enllà de l'horitzó i abraça més de 10.000 hectàrees, de les quals se'n conreen unes 1.000. Cap a sol

ixent, segueix la via ferrada gairebé fins a Angora; boscos d'alzines en mig de camps de blat. Milers d'ovelles pasturen en els margats herbeis de les costeres, i alegrement van girant els tractors i sembradores a les planuries.

D'acord amb les noves idees nacionalistes, tots els jornalers són de nacionalitat turca, fins els mecànics, però els mètodes de conreu són els dels occidentals. Es conrea el blat; s'experimenten altres cereals.

Per a posar en condicions de conreu tota la hisenda, es passarà cert temps, però el miracle es realitzarà mitjançant la ferma, el capital i la voluntat del seu propietari.

No és la fantasia sola el que mou Mustapha Kemal a ocupar les hores vagaroses a la seva hisenda; és la clarividència. Està convençut que haurà de guerrear altra volta per Turquia i que la seva defensa i el seu pervindre ha d'ésser l'agricultura i és per aquest motiu que el Ghazi ha tret els impostos dels productes de la terra. Fins no fa gaire la càrrega la suportaven els habitants d'Anatòlia amb els delmes.

Essent el 85 per cent agricultors, tot pesava damunt llur treball.

Moltes hisendes d'aqueixa contrada, es troben encara en un estat tan primitiu, que dóna pena; els pagesos segueixen junyint els bous a les arades dels temps bíblics. El Ghazi, per aquesta raó, ha estructurat una hisenda model, que al mateix temps sigui una escola pràctica d'agricultura.

És aquesta la seva preocupació, com així mateix la construcció de ferrocarrils. Ell en persona ha intervingut en la compra de llavors i plantes; així com Ismet Paixà vigila cada metre de rail que es col·loca en la via Angora Sivas.

Mustapha Kemal visita repetides vegades durant la setmana la seva hisenda per a activar-hi les feines. Quan hagi arribat a l'estat proper, la cedirà a la República com a model de conreu modern.

Kemal ha donat a la nova Turquia, econòmicament i políticament, amb la filosofia del *Càndid* de Voltaire: *Conreem el nostre hort*, l'aplicació literal del qual ell executa. Va inaugurar personalment els treballs en la hisenda de Thiffik amb la pala i sota un sol abrasador.

Hem acompanyat el President a la seva hisenda; tal volta som fins avui, els únics estrangers que hagin tingut semblant ocasió.

Deu dies de gestions per aconseguir una entrevista ens valgueren la prometença que Mustapha Kemal ens rebria al seu despatx, vora l'estació, amb tal que en la nostra entrevista no parléssim de política. Vàrem veure a Kemal en una sala de recepció, coberta de sederes. Té uns 50 anys; les seves mane-

res són senzilles i de la seva presència se'n desprèn un atractiu magnètic i poderós. Veient-lo, es comprèn la força de la seva persuasió.

En començar, contestava amb gran reserva les nostres preguntes sobre les futures reformes a Turquia, desconfiant segurament dels periodistes. Quan vàrem demanar-li per visitar la seva hisenda, que és una mostra de la Turquia nova, va respondre'ns amb tota amabilitat: —Us hi acompanyaré.

Vàrem esperar el reduït tren que va a la hisenda. A l'esquerra de l'estació s'hi estenen els vells aiguamolls, que el Ghazi feu dessecar. Es distingeix a una hora l'antiga Angora en un replec de la Muntanya i d'esquena a les seves defenses romanes; als seus peus s'hi estén la ciutat nova amb les fileres de cases blanques i més enllà grapats de vil·les que formen el barri de Djankaya.

Damunt la cresta d'una muntanya, s'hi veu la cúpula d'un monestir.

—Ja no hi viu ningú—; ens diu el Ghazi—hem clausurat tots els monestirs, per a extirpar les supersticions del país; els nostres homes ja no porten el fes, ni vels les dones; els infants, van a l'escola. Estic satisfet.

Pugem en un auto-carril, acompanyats del seu ajudant i del seu secretari, Tenfik Bey. Passem per camps sembrats i ens parem a una barraca convertida en buffet. El nom de l'estació és Ghazi; fou a la sala d'aquesta estació que el President dansà amb llurs amics fins a la matinada, a l'inaugurar-la. Hi prenem el cafè.

Al costat van construït-hi casetes per als pagesos; en una d'aquestes se'ns serveix pa sense llevat, amb llet trencada, que el President saboreja amb delícia i democràticament:

—No fa gaire temps que van començar els treballs—, ens diu.

A la tornada, en auto, per la carretera de Tehiflik, trobem rondes de sentinelles, amb el *Kempis* de *kaki*, el qual ha substituït el fes i el *Kalpak*.

En temps del Califat 9.000 homes voltaven el vell serrall quan el sultà anava a la mesquita, ficat dins la carrossa tapada amb cortines.

L'heroi de la revolució turca viatja en auto descobert, amb els cabells a l'aire, fixa la mirada, mig somrient i sense por a la mort ni a ningú. A un recolze del camí que actualment s'està construint, les rodes de l'auto giren furiosament dins una fanguera, el cotxe es para i Mustapha Kemal ordena tot suspirant de fer marxa enrera. El sol es pon llançant els darrers raigs sobre la ciutat d'Angora. El President s'excusa i afegeix, no sense cert orgull:

—Tot està reconstruint-se actualment a Turquia; els camins, els ferrocarrils, les cases i... els cervells.

LLUÍS CATALINA

Conreu de fruiters. Cal saber esperar

Tractant-se del conreu d'arbres fruiters, la paciència és una virtut necessària del tot en molts casos, puix és prou sabut que tarden aquests arbres més o menys temps a donar fruit. Si alguns fruiters, com el pres-seguer, l'ametller, les pruneres japoneses, als pocs anys d'haver-se plantat ja fructifiquen, n'hi ha que triguen a fer-ho més temps, com passa amb l'olivera, el castanyer, la noguera i altres, encara que si tarden més temps a recompensar els esforços de llurs plantadors, tenen també la condició de viure molts anys.

Recurrent certes contrades arborícoles de la nostra terra i altres, com el Camp de Tarragona, el Baix Llobregat o bé el litoral valencià, hom queda meravellat d'aquests paradisos i del benestar dels que hi viuen; la seva sort és envejada; però el que no se sol tenir en compte, el que hom deixa de considerar, és el temps que s'hi ha hagut d'esmerçar i la paciència que ha calgut fins esperar que tals arbredes hagin començat a produir.

En certes contrades, unes passades d'arbres en les partions de les finques, transformen els camps en immensos fruiterars, convertint semblants llocs en indrets agradables i pintorescos, encisant els ulls i confortant l'esperit per la varietat i riquesa dels conreus que allí prosperen. Meravella produeix la contemplació d'aquells llocs, que exhibeixen tanta fecunditat; els que se'n beneficien, sembla que no es donguin compte del bé de Déu que posseeixen, ni del treball i temps que han estat necessaris per a convertir llurs terres en llocs els més generosos i opulents. Molts esforços i anys han hagut de passar per a transformar així moltes comarques, puix ja és prou sabut que les terres més privilegiades no donen res si no es treballen i segons la manera com es conreen, i sempre perquè cal, cal esperar. Aquesta darrera circumstància és la que sol motivar que no les explotin i no es beneficiïn com caldria els agricultors de determinats països.

No és una raresa sentir en tals indrets, en parlar d'arbres: «Els que planten al març una figuera, voldrien poder collir les figues al setembre», i és aquest el principal motiu que no es plantin arbres fruiters i, sobretot, dels més tardans en donar fruits. Per altra part, la pobresa en què solen viure els obliga a cercar rendiments immediats, perquè tampoc no disposen de cabals.

Així i tot, hi ha manera de conciliar les necessitats immediates amb els avantatges que l'arbre fruiter els ofereix.

Qui no pot plantar deu arbres a l'any, que

en planti solament cinc. Als pocs anys, es pot dir, sense cap despesa, en posseirà ja algunes desenes. Els pocs arbres que cada any hagi pogut plantar no afectaran ni reduiran les altres collites de grans, de farratges, de vi, que seran es pot dir iguals.

Altres raons hi ha perquè es deixin de plantar arbres: és l'egoisme. No és gens estrany sentir dir: Plantar fruiters, quan potser seran uns altres els qui menjaran la fruita?

La Fontaine, deia: «Era un pagès de vuitanta anys el que plantava fruiters... A aquesta edat ja no és oportú fer-se una casa. Però plantar arbres...». Es de creure que els que plantava aquest avi no esperava ésser ell el qui se n'havia de gaudir. Cal ésser una mica desinteressat i no pensar en el propi interès només. I els fills, i els néts?

Per arribar a constituir un patrimoni per a la família, que doni profits, al pensar que els qui se'n beneficiaran procuraran no sols conservar-lo, sinó millorar-lo i fins engrandir-lo. S'estableix una cadena, entre els passats, els presents i els veniders. Es posa tot l'afecte i l'interès a cuidar i millorar el patrimoni familiar; hom se n'orgulleix, hom es dóna compte que no s'arriba a formar-lo tot d'un cop, que es necessiten dies i anys per a constituir-lo.

En les contrades afavorides com les que hem fet esment, llocs poblats i fèrtils, es constaten els resultats d'un treball intel·ligent i perseverant i hom se sent animat de prosseguir la tasca. Així mateix en un país on es pot dir que tot està per fer, les coses canvien i es va un xic desorientat. Els qui volen llançar-se per emprendre nous camins, no s'han d'immutar davant les crítiques i censures dels adversaris dels nous sistemes. Per què hem de canviar-los i deixar de banda els dels nostres passats?

A la qual cosa se'ls pot respondre: Per què anem en auto, ja que els nostres avis anaven a peu?

El mèrit serà tant més gros i el treball més útil, sota el punt de vista social, quant més coratge s'hagi emprat per rompre una rutina secular llançant-se a la via del progrés.

Quan transcorreguts uns quants anys d'espera, es comencin a tocar els resultats, el sentir de la gent ja serà un altre i quan l'èxit arribi a coronar els esforços, es veurà tot el que ha valgut tenir paciència.

Amunt, doncs, pit i fora els emprenedors, que no deixant-se dominar per la passió de profits immediats, posin en pràctica, la màxima: *Tot arriba per aquell que sap esperar.*

PERE DE LA TRIOLA

El conreu dels alls a Rocallaura

No coneixia d'aqueixa hortalissa gaire cosa més de ço que ens ensenya el saber popular.

Sabia de medicina popular, que a les criatures que pateixen de cucs se'ls hi fa menjar un crostonet de pa torrat o sense torrar sucut d'all.

També és general el costum de posar-los-hi un collaret d'all crús i pelats al coll.

Quan una criatura pateix d'accidents, es mastega un all cru i se li tira l'alè a la boca.

Per a no tenir rampa es porta un fil d'empalomar fregat amb alls, lligat al braç o a la cama.

Tres alls crus i tres grans de sal picats dins una bosseta penjada al coll, curen l'erisipela.

Si del ram de remeis casolans passem al de les creences populars, ens trobarem amb aquella dels que es volen fer venir febre, cosa que practiquen els que s'han de sotmetre a un reconeixement mèdic i provoquen la febre posant-se un gra d'all pelat a l'anús.

També és freqüent la creença que qui hagi menjat alls crus o bé en porti a la butxaca, pot dormir tranquil·lament al camp sense por que les serps se li acostin.

Hi ha modismes en la literatura popular, com és aquell que es diu a Barcelona:

Quan no té un all, té una ceba
equivalent a dir d'una persona que està mal-mirosa:

Quan no té una cosa en té una altra.

Si de modismes parlem, citem-ne un que en diuen a Espinavesa referint-se a una cabeca d'all que l'anomenen:

Un ou amb perruca.

Una comparança ben estesa és la que ens fa saber que:

Està sa com un all

la qual dita per altres és d'aquesta manera:

Dret com un all

çò és, quan volem dir d'una persona que té molta vigoria i brilleja, com si fos un jove en la seva millor edat, baldament sigui més vella.

En canvi quan es diu:

Es fort com un all buxat

volem indicar el contrari que en l'anterior

comparança; és a dir, que és molt fluixa.

Vegem si en els aforismes hi ha quelcom que es pugui inventariar. Sí, certament:

Tant put un all

com cent cabeces

en francès ho diuen així:

Autant pue un ail

que cent gousus.

Encara en podem citar d'altres:

Alls crus i vinet pur

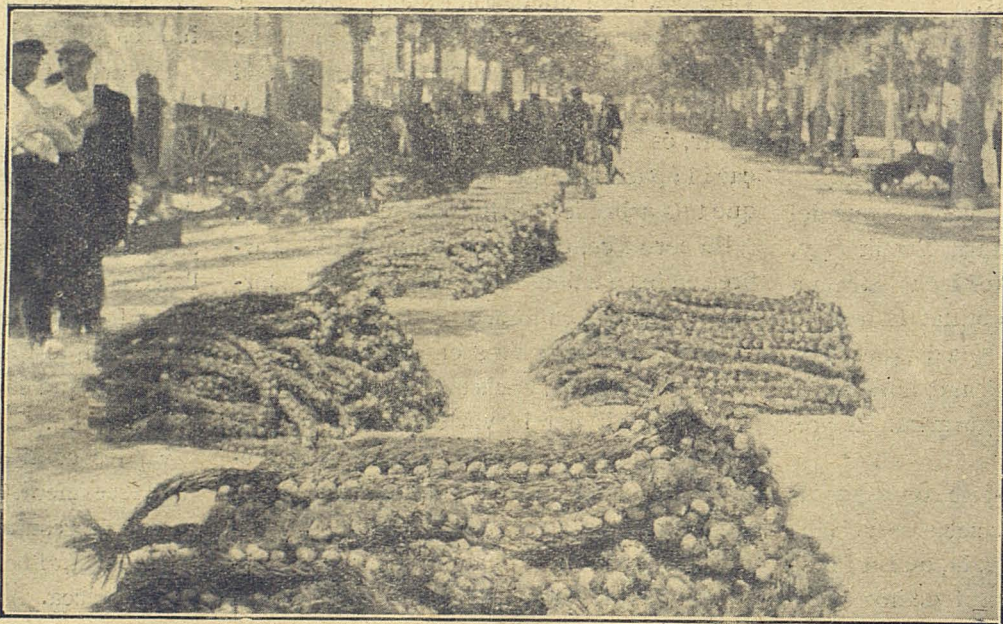
fan passar el port segur.

Qui diu de l'all, ho diu del seu compost, all-i-oli:

All-i-oli, pa torrat,

aiguarent i figues seques,

fan ballar endimoniat.



El mercat d'all a Vilafranca del Penedès.

A l'Empordà que per la seva especial pronúncia, de l'all en diuen *ai*, tenen aquest aforisme:

Per Sant Blai

es sembla

i això que sembla una dita local, és creença o pràctica general de conreu d'aquesta hortalissa; també es diu que els alls s'han de sembrar a flor de terra, de tal manera que quan s'ha sembrat, els alls volen veure l'amo quan surt de l'hort, i això solament s'aconsegueix sembrant-los molt superficialment.

Però bé, no es tracta d'inventariar solament notes del saber popular, sinó de la pràctica seguida en el conreu dels alls, en una terra que especialment s'hi dedica: a Rocallaura, un poble d'unes noranta cases, agrupades al bell cim d'una muntanyeta, davant per davant de les runes del monestir del Tallat, a la província de Lleida i no

gaire lluny de la de Tarragona, i per a fixar la seva situació amb més exactitud, direm encara que aquest poble està situat a la Baixa Segarra, a cinc quilòmetres de Vallbona de les Monges, el vell monestir, glòria de l'art, damunt la carretera que surt de Bellpuig. Ara, bé; no és un conreu aquest dels alls exclusiu de Rocallaura, sinó de tots o gairebé tots aquells pobles de la Baixa Segarra que no reguen i tenen les seves terres de conreu d'aquella part que han arrabassat als boscos de pins i altres arbres que algun dia poblaven totes les serralades.

Qui diu de Rocallaura, diu de Belltall, situat a 4 quilòmetres; per això hi ha per allí un aforisme que diu:

Si vols patates i alls

ves a Belltall

però això no vol dir que a Belltall se n'hi faci més, sinó que tal volta el consonant hi haurà

ajudat, perquè alguns savis de poble volen que el nom del poble vingui de *Bell all*.

Sigui com sigui, no tenen aquests pobles un conreu determinat i per això, intercalats amb el conreu dels pins, rebolls i alzines s'hi veuen files de vinya, ametllers, oliveres i tot plegat vegeta en terres de secà.

Hem interrogat diferents pagesos de Rocallaura i tots ells són d'un parer. El conreu dels alls es fa perquè la terra del seu terme és pobra i per això mateix

s'ha d'aprofitar tota la que es pot, ja que no es pot confiar en els cultius de regadiu com blat de moro, alfals, etc.

Quan una tardor ve un xic, o un bon xic assaonada, la gent, després de sembrats els cereals es disposa a preparar la terra per a sembrar els alls, la fanguen i el que té fems l'adoba bé i el que no en té hi tira la següent fórmula d'adob químic:

Superfosfat de calç 18/20 . . . 75 quilos

Sulfat d'amoníac 25 quilos

i després de cobert amb el rascle es procedeix a la sembra de l'all, la qual es fa a solc obert, superficialment. No miren prim i els tiren al solc caiguin com caiguin, per més que procuren que tots quedin de punta a dalt, perquè és creença que tots naixerien igualment, per bé que grillen millor si la punta no està amagada.

Essent un conreu fet al secà, no és fàcil que s'omplengin d'herba, però com que es

sembren a un pam de llarg i el solc de l'arada els col·loca es pot dir a un pam quadrat, de seguida es veu si vegeten amb molta herba, en qual cas s'ha de procedir a entrecavar-los.

Si s'han sembrat en bones condicions neixen bé i és cosa fàcil entrecavar-los i sobretot esllucar-los o escogular-los més tard, quan són més grossets, operació aquesta de treure'ls-hi el cogul o la trompa, el qual es fa amb relativa facilitat mentre aquesta és tendra. Aquesta operació es fa perquè la planta no se'n perjudica, i sobretot perquè en enforçar-los es dominen millor si no porten trompa. Com que no s'hi ha de donar cap regor, no s'ha d'esperar més que el temps de collir-los, el qual es fa des que s'han acabat les feines del segar fins que comencen les del batre.

Per a collir-los es llaura la terra, les dones passen darrera del que llaura, triant-los d'un a un o bé es fanga la terra i també les dones passen arreplegant les cabeces.

Durant una quinzena de dies les entrades de les cases i els carrers de Rocallaura, els veureu convertits en colles de dones que trien i fan els fors dels alls en espera dels camions que van a cercar-los. Hi ha anys, segons la demanadissa i segons com hagi anat la collita, que són més sollicitats i apreciats. L'any que fa una primavera massa humida, malament, s'esguerra la collita perquè les cabeces dels alls surten deformades i potser no tenen els alls tan bon gust, ja que surten aigualits i l'any que això succeeix s'han de donar a cara o creu, i això té per conseqüència que a l'any següent no es sembren alls.

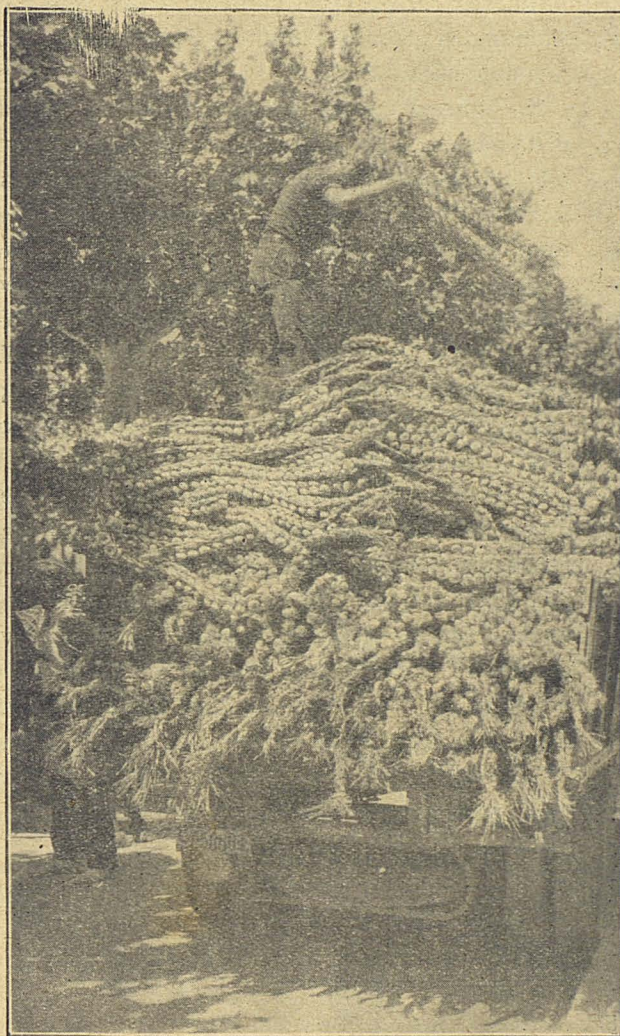
En quant a això no hi ha una seguida, perquè la gent va desorientada. Si es venen barats, ja podeu comptar que l'any que segueix no se'n faran més fors que els anys precedents; en canvi succeeix el contrari en un any d'abundància, i llavors venen a bon preu. Els anys de bona collita o de collita encertada, veureu que els compradors s'hi allarguen des de Barcelona i fins cal dir des de Vilafranca.

Un any de collita normal, els camions se n'emporten de Rocallaura 9.000 fors. El preu màxim a què es venen els alls és de 10 rals el forc i el mínim, baixen, baixen.

VALERI SERRA I BOLDÚ



Si l'home necessita pa per a la vida material, igualment li és imprescindible el llibre per a la vida racional; aquesta el distingeix d'aquella, la qual també és pròpia de tots els animals. Fer, doncs, quelcom per tal que els llibres siguin estimats i llegits, és tasca que ens proposem realitzar amb el present escrit. I tenim la completa seguretat, que si hi poseu atenció, obtindreu satisfacció en vostres desitjos de millorament. No



Els camions s'entornen de Rocallaura abarrotats de fors d'all

es pot val, com algú pot suposar, de tractar aquest tema amb els que treballen la terra; són els puntals més fermes de l'existència de la societat. Si després d'haver meditat el que a continuació manifestem, compreneu que s'ha dit la veritat, aleshores us direm una paraula: practiqueu-la.

Comencem. És cert que els llibres il·lustren a nostra intelligència, que és el do més preat de la persona, per actuar correctament; fan de guia en l'adversitat i en la felicitat i sempre estimulen la manera de fer-nos valer en les nostres relacions. I el que diem d'una faisó genèrica, ho podem aplicar especialment a la classe camperola

o pagesa. L'home sap el que li ensenyen, i aquesta ensenyança s'obté de dues fonts: l'experiència i la lectura.

El que escriu un llibre, hi exposa els exemples adquirits en els actes que ha fet d'un assumpte determinat; així és que, el que llegeix, aprèn en poques hores els resultats que l'autor ha esmerçat molt temps en assolir-los. En la lectura s'afegeix l'experiència d'altri a la pròpia, i diu l'adagi català: l'experiència és la mare de la ciència.

Distingirem de seguida l'home que llegeix, del que no ho fa. I referint-nos a l'estament de la pagesia, direm terminantment: hi ha una gran diferència en la manera de treballar i menar la terra i d'obtenir-ne els fruits, entre els uns i els altres. La rutina és canviada per la tècnica; els usos i costums es perfeccionen i s'adquireixen noves modalitats en els conreus, que són l'enveja en constatar els bons resultats.

El llibre és el millor company d'aquest món; no té interès en afalagar-nos, ni enganyar-nos. A voltes, un amic nostre sembla dir-nos el que és cert, però les seves paraules no retransmeten fidelment el seu pensar; influeix molt la simpatia o antipatia, la nostra posició, el càrrec que ocupem, etc., mentre que un llibre, no ens mira amb afecte o desafecte, sinó que ens diu el que ha de dir-nos, per això sobre l'assumpte que tracta, expressa amb claredat el pensament de l'autor.

Ensenya la manera de sortir-se del tarannà en què, potser els nostres avantpassats estaven; ens convida a seguir nous procediments ja practcats i de resultats positius. ¡Quantes vegades la formosor d'un conreu és deguda a la lectura d'un llibre! ¡Quantes vegades, la prevenció i l'extirpació de les malures, que tan mal fan a les plantes i arbres, té l'origen o bé al consell d'un veí que ho ha llegit, o bé directament del llibre!

Sense lectura, no hi pot haver, actualment, agricultura pròspera. Abans podia tolerar-se la dita *així ho feien els nostres avis*; ara, de cap de les maneres. L'evolució que s'ha efectuat en els cultius, exigeix coneixements que sols s'obtenen amb la lectura.

En moltes ocasions ignorem la causa de l'èxit en determinades plantacions; no sabem com pot anar bé tal explotació pecuària; desconeixem el perquè a nosaltres ens resulta desastrós un conreu o la cria de bes-

tiar, que a altres els és beneficiós. Segurament que la clau d'aquella prosperitat és un llibre.

I que aquests són necessaris en l'agricultura, i que comprenent-ho així són molts els que llegeixen, és la seva abundor; se n'editen constantment, perquè la ciència del camp cada dia fa progressos i avança en el camí de la perfecció; i qui no la sap, no treu benefici de la terra, malgrat tots els esforços imaginables; però amb la lectura d'un llibre, s'assoleixen resultats sorprenents.

¿Quan s'ha d'estudiar? És una pregunta que cada u ha de resoldre-la a la seva comoditat. No hi ha temps determinat. Nosaltres coneixem qui reposa, després del treball corporal, amb la lectura. N'hi ha que anant al tros o a la feixa van entretenint-se amb un llibre. La vetlla, es passa distretament, tenint un llibre a la mà. Cada persona troba el seu moment oportú.

Sempre és profitós escoltar la veu de la gent que estudia. Per haver-ho fet així, alguns estan en bona posició, degut a practicar el que diuen, amb aquella convicció, els que llegeixen.

No trobem cap agricultor que faci la següent confessió: els llibres no serveixen per a res. Tots reconeixen llur utilitat. Són molts els pares, que desitjant el major benestar per als seus fills, exclamen: no vull que sigui tan ignorant com jo —declarant la seva impotència—, i els fan estudiar per tal que siguin uns homes distingits. I és que veuen cada dia amb llurs propis ulls, que el qui no sap, no pot anar sol, i ja del que ha d'anar acompanyat, si aquest company no és un llibre!

Per no haver-se informat en un tractat, per exemple, de gallines, conills, de bestiar porquí, boví, etc., ¡quants fracassos!, ¡quants desenganys! Necessitem un instructor que ens guiï pels viarans de l'agricultura i ramaderia; encara que hi entenguem, hi ha secrets, com si diguéssim, o coses especials i particulars que desconeixem i que són la pauta que marca l'encert, i no les sabem per no haver-les estudiat, o perquè són de recent invenció. I aquesta guia no és altra que el llibre, el qual amb els seus consells i exemples ens condueix per camins insospitats que menen cap a la victòria.

Hem de fer avinent, que després d'adquirida la part tècnica, és qüestió de no descoratjar-se si tenim alguns entrebancs propis dels primers passos o assaigs. A voltes aquests primers contratemps ensenyen molt, perquè així cada u, els coneixements generals els aplica de la manera més convenient, amb les modificacions precises a cada conreu, comarca, estació de l'any, etc., i donen uns resultats encara més excel·lents.

Tinguem per segur que mai, però mai, no

ens arrepentirem d'haver llegit. Sempre en sortirem avantatjosos. ¡Ai del que no llegeix! Aquest treballarà i no prosperarà. Pensem que si una estàtua està enlairaada, té una columna; si un home està enlairaat, té la columna de la ciència, que s'adquireix amb els llibres. No deixeu per a demà el que podeu fer avui: llegiu i estudeu. I algun dia, per haver seguit aquest consell —que no és dolent— sereu estimats i respectats, pel vostre saber i per la vostra posició.

Encara que sigui per esbargiment, comencem a fruit les delícies de la lectura; si es fa així, s'obté després un desig irresistible de continuar llegint; a molts els succeeix això, i aleshores reconeixen l'immens tresor que s'amaga en els fulls d'un llibre, i prossegueixen amb veritable satisfacció.

No citarem exemples, que se'n troben a cada pas, però no sabem estar-nos de posar a la vostra consideració alguns, que segurament haureu presenciats, perquè abunden amb freqüència.

Un any, en determinada comarca catalana, les oliveres no varen donar el rendiment usual. Per a remeiar la manca de producció, aquell any, un propietari, degut a les ensenyances d'un llibre sobre l'olivera, es decidí efectuar una poda racional, no la rutinària. Fou la riota dels seus convilatans. Obtingué un esplèndid resultat del seu procediment, o millor dit, del que havia après en la lectura d'aquell llibre. Aleshores fou l'enveja dels altres. Alguns anys després, les oliveres d'aquella comarca donaven els corresponents fruits. Varen seguir el procediment d'aquell propietari.

En l'engreixament de vedells, i qui diu vedells, podem dir porcells, etc., alguns page-

sos, segons la dita acostumada, han perdut bous i esquelles; no així els que han estudiat algunes hores en els llibres destinats a tal afer.

Napoleó, digué en el seu temps, que per assolir el triomf, feien falta tres coses: *diner, diner i diner*. Avui dia, indiscutiblement, diria: *llibres, llibres i llibres*, perquè en tots els terrenys, àdhuc en el militar, si el diner és imprescindible per a realitzar qualque empresa, no té l'eficàcia convenient —no tot són les pessetes— si els manca la intel·ligència, derivada de les lletres d'un llibre.

L'arma moderna que avui venç a tot arreu, és la tècnica, no el diner; aquells que tenen diner, cerquen amb afany els homes que han estudiat; tal com la terra, que necessita per a produir fruits saborosos, de l'arada i de l'aigua.

Recordem la conversació d'un amic. Al casar-me —em digué—, l'oncle Antoni, va regalar-nos dos llibres: un que tractava de les feines del camp, a mi, i l'altre, que ensenyava l'economia domèstica, a la meua esposa. Gràcies a Déu, tenim dos fills i una filla, i l'amor, el treball i l'estalvi és el resultat d'aquells llibres. Fou el millor obsequi que vàrem rebre i el que ens ha donat millors resultats. La casa en la qual es llegeixen llibres, té la relativa felicitat que pot gaudir-se en aquest món. Vosaltres feu el que us interessa més; nosaltres continuarem estimant els llibres, estudiant-los i practicant les seves ensenyances.

En un llibre sempre hi trobarem una idea aprofitable que ens compensarà sobradament el preu que haurem pagat per ell. L'home que llegeix, s'obre camí a tot arreu.

MIGUEL CODINA I FARRÉ

EL QUE DIU LA PREMSA

El cultiu al secà

No es tracta del cultiu d'arbreria el que anem a exposar, sinó l'abandó en què es troba la terra de sembrar al secà de la comarca tortosina, on hi veiem créixer uns blats esquifits i altres productes de remuneració més migrada.

Això és degut a la poca confiança que es posa en la Natura i hem de pensar que en l'antiguitat, quan eren insignificants les obres hidràuliques realitzades, hom obtenia bons rendiments de les terres. Per altra part, es desconfia de l'èxit del conreu perquè hom diu que és una comarca mancada de pluges i això, encara que és cert, no ens ha de desanimar, puix les dades meteorològiques ens diuen que a Tortosa cauen més de

200 m.m. d'aigua de pluja anuals, arribant anys a assolir la xifra de 500 m.m. Per tant, la situació no és molt desoladora, ja que amb una caiguda d'aigua de 130 mil·límetres anuals hi ha manera d'obtenir bon rendiment de les terres.

El que s'ha de fer, doncs, és perfeccionar el treball de les terres agafant com a fonament el fet de què cal aprofitar la major quantitat d'aigua de pluja i fer que aquesta quedi emmagatzemada a la terra, privant-li la seva evaporació. Si això fem, un cultiu al secà ens serà productiu.

El treball de la terra al secà s'ha de subjectar a certes regles, essent les més importants, per ésser les bàsiques, les següents:

1.^a Llaurar la terra a la major profundi-

tat possible i, per tant, és recomanable l'ús del tractor o de les arades *brabant*, i aquesta llaurada es fa abans del temps que les pluges prenen més intensitat.

2.^a Després de la pluja, amb la terra humida, amb la gradera es forma una capa fina que s'endureix per l'acció del sol, essent aquesta capa la que priva l'evaporació de l'aigua de pluja i, per tant, s'haurà de procurar que no presenti esquerdes per on pugui evaporar-se l'aigua continguda a la terra.

3.^a Durant uns quants anys no s'haurà de sembrar tota la terra, sinó que es dividirà el camp en franges i es sembraran alternativament, un any unes i l'any següent les altres, tenint present que les que queden per a sembrar han de conservar la capa superficial endurida, per tal de privar l'evaporació de la humitat i anar emmagatzemant aigua de pluja per la collita següent. Quan fa uns anys que es conrea així, ja es pot sembrar tot el camp a un mateix temps.

Per a acabar exposaré certes característiques del cultiu al secà. Una d'elles és la penetració de les arrels fins al subsòl cridades per la humitat que existeix al mateix, cosa que no succeeix en cultiu de regadiu i, per tant, al secà, les arrels troben més substàncies fertilitzants per a nodrir la planta. Una altra cosa que fa més nutritives les terres de secà és el fet de què l'aigua que hi queda retinguda s'enriqueix més de substàncies nutritives que la de regadiu, puix aquesta travessa la terra més ràpidament i no pot dissoldre-les amb tanta quantitat.

Molt ens plauria veure que als pobles de la comarca privats d'aigua de regar es fés un cultiu al secà raonable i remunerador. És per això que divulguem aquests conceptes.

BLAI CATALÀ

De Vida Tortosina



Cultiu de la remolatxa

És molt possible que els cultivadors de remolatxa no hagin donat tota la importància deguda a les normes dictades per les Sucreres.

Es tracta de prendre en consideració la riquesa sacarina de les rels, marcant com a preu i rendiment de base el de 70 pessetes la tona, amb 11 per 100 de sucre, establint per altra part una escala de preus segons el rendiment. Per tant, a millor qualitat millor preu.

Tot això planteja un problema general per a la comarca, puix les liquidacions efectuades a fi de campanya afectaran per igual la totalitat dels productors. Cal, doncs, examinar el problema d'obtenir rels riques en sucre, i adoptar les mesures necessàries per tal

d'evitar que les deficiències de cultiu dels uns no perjudiquin els altres.

La producció de remolatxa res no té a veure amb l'antiguitat del cultiu en unes terres, i el creure que s'obté millor qualitat en terres verges d'aquesta producció, queda del tot desmentit per l'alta graduació de les rels procedents de Bèlgica, Alemanya i el Nord de França, l'ordre de successió de collites s'hi observa rigorosament, i tornen a presentar la remolatxa en el mateix lloc, després de 3 ó 4 anys.

No hem, doncs, de cercar la solució per aquest costat, sinó en l'estricta observança de les regles que determinen les òptimes condicions de rendiment i qualitat, que són:

Preparació acurada del terreny.—Amb el necessari desfons i la trituració corresponent de les partícules fins a deixar-lo convenientment estovat.

Aplicació dels adobs pertinents.—És un dels aspectes més importants i, per dissort, l'agricultor tan sols s'ha preocupat de la qüestió rendiment en pes, volent assegurar-la a base d'una dosi exagerada d'adobs nitrogenats, sense tenir en compte que no pot aconseguir-se si no assegura l'equilibri indispensable entre els fertilitzants. S'ha oblidat gairebé per complet l'element productor de sucre: la potassa, que quasi no existeix de manera assimilable i en quantitat suficient per a obtenir una bona riquesa sacarina, el qual element és ara indispensable de donar-li atenció preferent per a aconseguir les condicions actualment exigides. S'hauria d'aplicar per jornal a les terres destinades a la remolatxa, abans de la sembra o de la trasplantació, segons els casos, 200 quilos de superfosfat, 100 quilos de sulfat amònic, 200 quilos de potassa (sulfat o clorur), completat més tard per una aplicació en cobertora de 200 quilos de nitrat i 80 quilos de potassa. Quedarien així assegurats els rendiments i la riquesa a l'ensem.

Donar les cavades corresponents i treballs d'aixada per a netejar d'herbes les terres i estovar-les després de les regades, tenint en compte que l'abundor d'aquestes darres no pot de cap manera substituir les primeres, ja que el seu objecte és diferent.

Fer els tractaments necessaris per a preservar de malalties el cultiu.

Si s'observen aquestes prescripcions, confirmades per una llarga pràctica en les comarques genuïnament remolatxeres, aquest cultiu prendrà un gran increment. Fent el contrari, recollirem seriosos desenganys en el moment de la liquidació, fins arribar a fer desaparèixer un cultiu difícilment substituïble.

FERRAN VILLARD

Enginyer Agrònom, Grignon

D'Acció Comarcal

Un arbre monumental al Vallès

ÉS EL MÉS GROS D'ESPANYA?—Sota el títol de *L'arbre més gros d'Espanya és al Montseny*, el nostre car amic A. Gallardo, ha publicat una nota breu en el Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya (número del proppassat desembre), de la qual són aquestes ratlles: «Fa pocs anys que vaig llegir còpia d'una nota del *Instituto Geográfico y Estadístico* que, d'ésser veritat, declarava un castanyer asturià l'arbre més gros d'Espanya. Aquest castanyer amidava a un metre de terra un volt de prop de 12 metres de circumferència.

Quan vaig llegir aquesta nota feia uns mesos que el senyor Jaume Figueras m'havia delatat la presència d'un castanyer de més de 13 metres en el sot de Vallornès. Vaig comprovar aquesta circumferència de 13'20 metres. Després altres persones que també l'han amidat, han trobat el mateix resultat.

La soca no és circular, sinó un xic elíptica, la qual cosa dona un eix quelcom més gran dels 4'20 metres que corresponen al diàmetre de la soca considerada circular».

Aquest arbre enorme és conegut per *castanyer Gros d'En Cuc* i també per *castanyer gros de la Casa del Bosc*. Cal dir que can Cuc i aquesta altra casa són del mateix propietari.

Malgrat ésser l'arbre més gran de la nostra terra, no té el renom que hauria de tenir, pel fet d'ésser poc conegut fora de la rodalia. I pocs són els excursionistes que en sàpiguin la seva existència, per estar apartat del camí del fons de la bellíssima sotalada de Vallornès.

Els castanyers vells, com els lladoners, no tenen brancada proporcionada a la soca i que els doni magnificència. Si el castanyer Gros d'en Cuc tingués a proporció la brancada que té l'alzina de can Padró de Plegamans, en el nostre Vallès, o el Suro de la Murtra o sigui el suro Gros d'En Cama, de Romanyà de la Selva, per exemple, faria una impressió fantàstica. Amb tot, aquella soca fenomenal, imposa profundament.

Aquest arbre gegant i multicientenari té encara una gran vigoria. La soca té, de ran de terra a l'entebés, per la part de baix, uns 5 metres d'alçària, i, per la part de dalt, uns 3 metres o poc més. Aquesta diferència la fa el desnivell del terreny. En aquella alçària dues grans besses arrenquen de la soca i elles esparramen la brancada.

La soca, amidada de pla, de ran de terra per la part de dalt, fa 10'75 metres de circumferència. Però amidada la soca a ran de terra per la part de baix i per la de dalt, sempre de pla, dona uns 12'25 metres de circumferència. Aquesta és la mida que

vàrem trobar no fa gaires dies un grup del Centre Excursionista del Vallès, sense intent de treure una dada d'exactitud matemàtica.

Hi ha, doncs, entre la mida donada pel senyor Gallardo i la que tenim nosaltres, una diferència d'un metre escàs. Així i tot el castanyer vallesà encara podria disputar la primacia al castanyer asturià.

El castanyer Gros d'En Cuc o de la Casa del Bosc l'hauria de conèixer tot bon excursionista. Està força amunt i a la part dreta del sot de la Baga d'En Cuc, a sota i ben prop de la Casa del Bosc. És ben fàcil de trobar, ja que el camí d'aquesta casa hi passen mateix. El camí més dret per anar-hi és

el de Cànoves a Vallfornès, el qual es deixa en ésser al torrent de la Baga d'En Cuc. Allà hom s'endinsa a la sotalada, amunt, pel camí de carro primer i després de ferradura, que porta al descomunal castanyer i a la propera casa. Cinc altres castanyers en filera, dos a part de munt i tres a part d'avall, li fan companyia.

Poc més amunt d'aquests castanyers la vall bifurca i un canal puja al collet de Palestrins i un altre al del Pou d'En Besa. Entre els dos collets s'alça el serrat de Pinovell que fa de capçalera a la sotalada.

JOAN MONTLLOR I PUJAL
De *Diari de Sabadell*

RECERQUES PRACTIQUES

Per què convé donar calç a les terres?

Convé donar calç a les terres, perquè:

1.^a Per ésser el carbonat de calç un bonificador, deixa més toves les terres compactes i dona consistència a les lleugeres; dona sosteniment a les plantes, com ho fa l'argila i l'arena.

2.^a Perquè el carbonat de calç és un adob necessari; és un dels deu aliments que reclamen les plantes.

3.^a Perquè el carbonat de calç facilita a les plantes l'absorció dels altres adobs.

4.^a Perquè el carbonat de calç neutralitza l'acidesa de les terres.

5.^a Perquè és un catalitzador; és indispensable per la vida i la reproducció dels microorganismes dels terrenys, els quals donen lloc a les fermentacions i nitrificacions de les matèries orgàniques.

6.^a Perquè el carbonat de calç fa desaparèixer les plantes dolentes, calcífugues.

7.^a Finalment: perquè el carbonat de calç, regularitzant i normalitzant la vegetació, permet que les plantes elaborin substàncies útils: hidrats de carbó, matèries grasses, aluminoides i altres.

Encalçar les terres de quan en quan sense descuidar les adobades, significa i equival a rejuvenir i vigoritzar els conreus i posar-los en condicions que estimulin llurs fertilitats.

■ ■ ■

Les crisis agrícoles per falta de consum

Si tothom mengés abastament no hi hauria crisis agrícoles de sobreproduccions. Sols caldria que seguíssim l'exemple que ens donen els éssers inferiors, perquè aquest anagnòs problema quedés resolt.

Considerem, per exemple, el que menja un elefant, que cada dia engoleix 25 o 30 quilos de pa i, a més, quantitats no gens escasses de segó, civada, llegums, fruites i sal.

Un gorilla absorbeix 8 litres de llet, dos d'ous, dues lliures de pa, confitures, verdures tendres i seques i borregos.

Les aus no mengen tant, però són més exigents quant a la classe d'aliments: ous, fruites, peix, llet i borregos.

Per descomptat que es tracta de bèsties amanyagades. El jardí zoològic de Londres, per sostenir els seus pensionats, compra tots els anys: 180.000 plàtans, 10 tones de bescuits, dues tones de raïm, molts milers de peixos, 500.000 pastanagues, 300.000 cols i altres articles.

No mancarà qui digui: ¿Podem els humans comparar-nos, sobre això, a les bèsties? Naturalment que no; ja que no som com els elefants, ni tan sols com els simis, per més que no pensin així els darwinistes.

Tot amb tot, vegem la capacitat d'engolir viandes dels homes d'altres temps: Enric IV segons un historiador dels nostres dies, feia la vida habitual següent:

Quan l'almòster ha dit el *Benedicte*, el rey ordena, amb un signe, que serveixin els menjars, i seguint les ordenances del mestre de taula, una corrua de servidors es presenta i exhibeix els diferents plats de l'àpat. Els cortesans saluden respectuosament, escoltats per una filera d'arcabussers. Tal fou el costum seguit per la Cort francesa fins a l'any 1830.

El servei de taula, de la més gran elegància, tovalles de Venècia, les més fines, vaixel·la de plata, gots de cristall. Els entrants, exquisits, quatre guisats, quatre sopes diferents, carns bullides i rostides, un quarter de bou, espatlles de moltó, capons, caça, pollastre i colomins, i els dijous i diumenges, a

més, una empastada de capons. Pastes amb profusió. De tot menys llegums; però en canvi, molts melons, que el rei menjava amb fruïció.

A més, sovintegen els extraordinaris, i són les mortadelles de Màntua, les confitures de Reims o les magranes de Provença, les que s'ofereixen. El Rei ho devora amb no molta delicadesa, i el seu hereu, el futur Lluís XIII, amonestat un dia per haver estripat les tovalles, contestà: «Imito el meu pare».

Després d'aquests àpats, dona audiència, Enric IV, als seus familiars i a tots els que es presenten, i és en aquests moments quan els seus cortesans comproven la predilecció i fidelitat del Rei per tots els guisats condimentats amb alls.

Altres sobirans, especialment Lluís XIV, no es manifestaven menys gormands.

Però ara, en període de democràcies, preferim aperitius i *cok-tails*, amb la qual cosa no és d'estranyar que hi hagi crisi de consum.

■ ■ ■

El vi afavoreix la creixença dels pollets

El doctor Pagès féu conèixer els resultats d'uns interessants experiments sobre el subministrament de vi ensucrat als pollets. Creiem que ha de plaure als nostres llegidors i especialment als que es dediquen a l'avi-cultura, conèixer els esmentats experiments.

L'autor féu dues proves, una amb cinc pollets i amb cinc ànecs joves, als quals va donar vi ensucrat.

Les dosis inicials foren una cullerada de les de cafè per cada cap d'aviram, durant dos dies seguits; després i de manera consecutiva va anar augmentant la dosi de vi, que afegia a les racions.

A la tercera setmana, els ànecs als quals se'ls hi havia donat vi eren més desenrotllats que els altres; els pollets, a més d'una creixença major, mostraven una vivor i una velocitat al córrer verament notables.

Tres mesos i mig més tard, la diferència en la creixença i en el pes eren com segueix.

Pollastres.—Circumferència del pit presa sota l'aixella: 0'30 per terme mig dels que begueren vi i 0'27 els abstemis.

Pesaven els primers de 4 a 4 lliures i mitja; els abstemis de 3 lliures i mitja a 4 lliures.

Ànecs.—Els bevadors tenien una circumferència de 0'40; els abstemis, de 0'37. Els primers pesaven de 6 a 7 lliures; els altres de 5 i mitja a 6 lliures. El segon experiment fou seguit en una finca propera a París, amb gallines de la raça *Leghorn*. Els resultats foren encara més decisius. Als tres mesos i mig els pollastres que prengueren vi pesaven una lliura i mitja més que els que

no en prengueren. El propietari de la hisenda, vist això, decidí afegir-ne als aliments de llur aviram, en el successiu.

■ ■ ■

Per a conservar frescos els ous

Una manera segura per a evitar que s'alterin els ous, escriu el doctor Brogini, és el que anem a descriure:

Es prenen vuit litres de silicat de sosa i vint litres d'aigua bullent; així que l'aigua sigui freda, es tira sobre el silicat que s'haurà posat dins un recipient de suficient grandària. La solució es tira sobre els ous fent de manera que els cobreixi completament.

Aquest mètode, que ha estat fa poc experimentat a Alemanya amb resultats satisfactoris del tot, permet proveir-se d'ous i disposar-ne quan escasegen les postes.

Tractats els ous d'aquesta manera, hom assegura que es mantenen frescos i durant un any es poden consumir com si acabessin de pondre'ls les gallines.

■ ■ ■

A honor d'un gran colonitzador mallorquí

Marçal Rossell, en una de les seves cròniques de Nova-York, dóna compte de la distinció tributada darrerament a la memòria del frare franciscà mallorquí Pere Juníper Serra, fill del poble de Petra, en erigir-li una estàtua per a perpetuar el seu record al Capitoli de Washington, en el clos destinat a figurar-hi les dels més admirats patriotes i servidors de la nació.

En el *Panteó de les Estàtues*, cada Estat hi tenia el seu *home* i hi faltava tan sols el de la Califòrnia. La legislatura de Sacramento, capital d'aquest Estat, no ha trobat altre mortal més estimat, més popular i més universalment volgut, que el missioner mallorquí, Fra Juníper Serra, fundador de les cèlebres missions de Califòrnia, que amb altres franciscans procedents del convent de Sant Francesc, de Mèxic, civilitzà els indis que vivien en les costes i boscúries del que fou virregnat de Nova Espanya.

Es cert, diu el cronista, que en l'època de l'apostolat del P. Serra no existien encara els Estats Units i cap nord-americà no conegué el fundador d'aquelles missions; tot amb tot, la legislatura de Sacramento reconegué unànimement que la civilització de la Califòrnia cristiana i espanyola, com també la fundació dels llogarrets que són avui emporis de riquesa, fou obra del missioner mallorquí i trià el fill de Sant Francesc perquè representi Califòrnia en el Saló Nacional de les Estàtues.

Fou el P. Serra el qui portà a Califòrnia els primers plançons de fruiters que després han proporcionat les esplendents riqueses, més grans i duradores que els famosos filons aurífers. Tarongers, vinyes, figueres, oliveres, etc., etc., el frare mallorquí els donà a conèixer i propagà, i les llavors per ell sembrades han estat les que han permès d'establir el més esplendent, ric i fruitós camp de tot el món; la Califòrnia agrícola.

El tribut que li dediquen els actuals moradors de l'antiga colònia espanyola ha estat un gest que els honora i enalteix en escollir el seu *home* i heroi, el franciscà de Petra, el qual, en portar-hi la civilització, hi deixà el llevat de les grandeses que ara frueixen.

Tributem també nosaltres, com a compatriotes i com a agricultors, un record al gran missioner mallorquí.

■ ■ ■

Com es prepara el Iughurt

El professor Vezzani, director de l'Institut Zootècnic del Piemont, ha donat a conèixer la manera com es prepara el *Iughurt* en certs països.

Diu l'esmentat professor:

A Bulgària es prepara el *Iughurt* posant a escalfar la llet en recipients molt nets de terrissa esmaltada, remenant-la a mida que s'escalfa amb poc foc, fins reduir la llet a la meitat o tercera part. Després s'aboca la llet a uns recipients més petits que es tapen amb un drap ben net.

Quan la temperatura arriba als 50 graus s'hi afegeix ferment i es remena. El *Iughurt* obtingut abans, sigui mig sòlid o en pols, serveix com a ferment. Si és en pols se l'anomena *maia* (mare).

Per a mantenir el més llarg temps possible les temperatures compreses entre 40 a 50 graus, es cobreixen els recipients amb draps de llana durant unes dotze hores. Després es deixen refredar posant-los en una corrent d'aigua, quedant convertida la llet en una pasta gelatinosa.

Quan el pagès búlgar no disposa de *Iughurt* obtingut precedentment, per a començar a tenir-ne, pren una mica de mucosa del quart ventrell dels anyells i el barreja com queda dit a la llet escaldada i la deixa reposar dotze hores.

En la preparació industrial del *iughurt*, es comença per fer bullir i pasteuritzar la llet. De seguida es fa refredar als 44 a 55 graus, i s'hi afegeix àcid cítric dissolt, a raó de 1/2 a 1 gram per litre o bé un cultiu de *Diplostrepococcus bulgaricus*, a raó de 1 a 2 per 100, en estat líquid. A més a més, s'hi afegeix un 1 per 100 de cultiu líquid de *Bacterium prece-dentement*, que es fa escalfar mitja hora a 60 graus centígrams. La llet d'aquesta manera

tractada es tapa hermèticament dintre de botelles i es deixa fermentar de 40 a 50 graus.

Altres procediments se segueixen, però no s'aparten gaire dels que queden indicats. Millor que fer que la llet bulli, és el pasteuritzar-la durant força temps; la introducció dels ferments és convenient a temperatures compreses entre els 40 a 50 graus i en recipients que no quedin hermèticament tapats. Una volta obtingut el *iughurt* és molt convenient sotmetre'l a un refredament ràpid i conservar-lo en un local fresc o bé en una nevera, per tal que sigui més agradable.

S'ha d'aromatitzar el *Iughurt* amb xarops de maduixes, de llimona, de taronja, de vainilla, etc., com també l'ensucren, el salen o bé hi afegixen mel, etc. Convé, quan s'aromatitza, no sacrificar al gust la seva composició, per tal que no s'alterin les propietats nutritives i terapèutiques d'aquest producte làctic.

■ ■ ■

El sabó i la diftèria de les gallines

Dels diferents remeis per a curar la diftèria de les gallines, sembla que un de molt eficaç i fàcil d'aplicar és el del sabó, que recomana una revista d'Alemanya.

Manera de procedir: s'agafa la gallina i es subjecta amb el braç esquerre i, a l'hora, s'agafa la cresta amb els dits polze i índex de la mà dreta. Se li fa obrir el bec i estant en aquesta posició se li fica un dit. Amb el dit índex de la mà dreta, ben untat de sabó moll, s'introdueix tot el que es pot en el coll, de manera que el sabó pugui impregnar totes les parts malaltes.

Fet això, es deixa anar la gallina, que en els primer moments queda abatuda, però a la poca estona comença a treure bromera, escupint moltes plaques diftèriques que l'escanyaven, acabant per expulsar-les totes.

El sabó produeix, a més, altre efecte, com és el de netejar el ventrell ocasionant diarrea, que dura un parell de dies. Un cop passats, la gallina malalta menja amb gana i, generalment, queda curada als quatre o cinc dies.

La mateixa publicació, diu que ha tingut ocasió de comprovar l'eficàcia del remei aplicant-lo a les gallines que estaven tristes i amb poca gana.

Com que el procediment és fàcil d'aplicar, val la pena d'assajar-lo sempre que es presenti ocasió.

■ ■ ■

La posta a l'hivern

Els que crien gallines, s'interessen per a què aquestes puguin ous a l'hivern, època que no abunden i es paguen a bons preus. És molt justificada tal aspiració.

Però, s'ha de tenir en compte, que exigir de les gallines ous en abundor en una època que tenen dret a reposar després d'haver fet la feina de la primavera i de l'estiu i de les incomoditats de la muda, és exigir-los-hi molt, perquè ens hem de fer càrrec que la naturalesa ha disposat les coses de manera que hi hagués una època per al repòs indispensable a tots els éssers de la creació. És per tant, molt just que les bèsties reposin un temps normal per a refer-se i agafar noves forces per a realitzar el treball que els està assenyalat.

—Bé, es dirà, però què s'ha de fer per tenir ous a l'hivern?

—Doncs, de la manera més senzilla. Tenint gallines que puguin precisament a l'hivern. I aquestes gallines són les polles de l'any, però que no hagin nascut ni massa aviat ni massa tard. Les primeres, nascudes al gener, febrer i març, ponen durant tot l'estiu i es porten com les gallines velles i la muda que fan és menys llarga que la de les adultes, però que les contraria la posta.

Les segones, són massa joves per a poder començar a pondre a la tardor. Poden començar a pondre el gener a les comarques de bona temperatura, però a condició que tinguin sis messos d'edat. Generalment, no comencen a pondre fins el gener o el començament de la primavera, per tant, massa tard per a què puguin ous a la tardor i a l'hivern. Hem de fer notar així, que les úniques gallines capaces de començar a pondre a l'octubre i seguir fent-ho durant els mesos de març i abril, mentre se les alimenten com cal i en relació a la producció que se'ls exigeix i se les tingui constantment abrigades dels freds i de les altres intempèries que els pot fer retardar el treball del raïm ovari, són les que es troben entre ambdues estacions.

El benestar que se'ls hi ha de donar per a afavorir-los-hi la posta a l'hivern, pot comparar-se als efectes de l'hivernacle en les plantes que es forcen per a què avancin la vegetació. I tals efectes sols s'obtenen amb les temperatures calentes que necessita la gallina per a què doni ous en el període dels freds. Aquesta calor se'ls hi procura, tenint-les en departaments ben abrigats donant-los-hi una alimentació azoada suficientment calenta.

Pregunteu a alguns carnisers que solen tenir darrera la tenda algunes gallines ponedores, com se les arreglen per a poder complaure a certs clients que desitgen disposar d'ous frescos a l'hivern. I els lletaires que tenen, als establiments, gallines que seguidament remenen els jaços i viuen constantment en una atmosfera suau i fins càlida.

L'edat de les ponedores, ni les menes, no es

tenen en compte, i són aquestes circumstàncies els punts capitals per a poder regularitzar les èpoques de les postes.

Per a resumir, pot dir-se: que les polles, són les que donen a l'hivern més ous i que segueixen donant-los a la primavera i a l'es-

tiu en relació a les seves facultats ponedores i a la cura que hom els dona.

Quant a les gallines de dos i més anys, que no han post durant dos hiverns, comencen a fer-ho el febrer i març i tant més aviat com menys velles són.

NOTES INFORMATIVES

La fira d'Organyà

Una de les manifestacions més capdals de la potència agro-pecuària comarcal de l'Urgell, és la famosa Fira d'Organyà, que amb la de la Seu d'Urgell que la segueix en importància, són les pariones de les no menys cèlebres de Salàs i d'Isona.

Res d'estrany, doncs, que revesteixi interès conèixer les dades del moviment de bestiar i del preu que regí en les transaccions, en la Fira d'Organyà. Per ella es pot formar un concepte exacte, o molt aproximat, de l'estat veritable de la riquesa pecuària nostrada. El bestiar de peu rodó que concorregué a l'última Fira d'Organyà, fou el següent:

	Mular	Cavallar
De Cerdanya	350	150
D'Andorra	475	75
De la Comarca de la Seu d'Urgell	275	75
De la de Pallars i Vall d'Aran	1800	300
De la de Solsona i Oïana	200	
	3.100	600

el qual bestiar estigué cotitzat als següents preus:

Pollines del país	de 7 a 14 unces
Pollines del Paitó	de 15 a 21 unces
Sobranyes país	de 15 a 19 unces
Sobranyes Paitó	de 20 a 28 unces
Terçones	de 10 a 21 unces

Calculat el total del bestiar de peu rodó portat a la fira, a un preu mig de quinze unces, o sigui de 1.200 pessetes, representa la respectable suma de quatre milions quatre centes quaranta mil pessetes.

Les transaccions efectuades, segons el número de certificacions expedides per l'Alcaldia d'Organyà, s'eleva a 2.700 caps de peu rodó, que al preu mig en el qual han estat venuts, de 17 unces, valen tres milions tres centes setanta dues mil pessetes.

Hi hagué fluixetat en els preus, havent estat objecte de comentaris la insignificància de sobre-preu entre les mules pollines i les sobranyes o terçones. Coneixem casos concrets en els quals la diferència de preu entre pollines i sobranyes, de la mateixa raça i procedència, ha oscil·lat entre una i dues unces. De manera que el pagès dedicat a la *recria* de bestiar, en portar les mules sobranyes i terçones a la fira, s'ha trobat en què només li ha valgut de 16 a 32 duros l'haver mantin-

gut tot un any un cap de bestiar. Trenta duros, per a remunerar-li els treballs i les despeses d'estabulació, pastures i farratges esmerçats en la recria d'una mula durant un any!...

Dels compradors a Organyà, el major contingent el donà València per al bestiar cavallar i també mular. Els demés, a part els tractants de la comarca, foren aragonesos i manxecs.



La revalorització del vi

La Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya ha celebrat l'Assemblea Viti-vinícola, presidida per don Albert Talavera, amb assistència dels diputats a Corts senyors Cambó, Ventosa i Calvell, Casabó, Nadal, Puig de la Bellacasa, Bastos, Rahola, Pelliscena, Gallart, Gabarró, Pons i Pla, Mangrané, Mullerat i Mestres.

Foren aprovades les següents conclusions:

Primer.—La viticultura de Catalunya està conforme amb els principis i orientacions de la proposició de llei presentada pel grup viti-vinícola del Parlament sobre l'ús d'alcohols, carburants nacionals i regularització del mercat.

Segon.—Que interessa les següents modificacions complementàries, que no afecten al fons ni a l'orientació de la proposició de llei, però que assegurin l'eficàcia de la regularització del mercat i la defensa de la producció vitícola:

a) Ampliar a 140.000 hectolitres la quantitat mínima anual d'alcohols de melasses que ha d'adquirir la *Campsà*; fixar la primera quinzena de setembre per a què el Govern determini la quantitat d'alcohols que s'ha d'adquirir per a l'any següent; suprimir el límit màxim d'alcohol a adquirir per la *Campsà*.

b) S'han d'agrupar els tres apartats de l'article cinquè en dos, i en la forma següent: Primer: usos que exigeixen prèvia desnaturalització. Segon: neutres, per a la perfumeria i altres usos i indústries, per un cupus anual de 75.000 hectolitres (40.000 per a begudes i 35.000 per a la indústria, amb un màxim de 7.000 cada mes).

El preu de 280 pessetes l'hectolitre, del paràgraf segon, la viticultura l'estima insuficient.

c) Modificar l'article sisè en el sentit d'establir clarament: Primer: que per a l'encapçalament de vins i elaboració de misteles únicament podran emprar-se alcohols vínics. Segon: que per als altres usos podran emprar-se els alcohols de melasses fins al límit assenyalat, amb exclusió del de figues. Tercer: s'adhereix i recolza la posició de la Confederació Nacional de Viticultors d'Espanya vers la proposició de llei. Quart: que és urgent la reposició de l'anomenat decret Wais concedint l'ús exclusiu dels alcohols vínics per a tota mena de begudes fins que entri en vigor la llei proposada.

Parlaren en llur defensa els senyors Cura, Santacana, Rull i Miquel.

Són de remarcar les paraules del senyor Ventosa i Calvell, el qual començà recollint amb afecte les conclusions. Remarcà com el problema de la valorització dels vins va prenent caràcter social per la seva extensió, essent això motiu suficient per a què se'n preocupin tots els sectors polítics, procurant donar-li una solució adequada i conforme als interessos generals. L'Estat ha de desenrotllar una política coherent i atendre les necessitats exposades, amb una major activitat en tractats i convenis comercials, protegint les indústries més adequades i importants, sense deixar de protegir, igualment, l'agricultura, que tot i ésser un dels principals factors de riquesa del país, ha estat fins ara gairebé abandonada.

En nom de la minoria de *Lliga Catalana*, feu seves les conclusions aprovades, manifestant que les defensarà amb veritable interès, tenint en compte la seva transcendència per a la vida i riquesa de Catalunya.

El senyor Mangrané, en nom de la minoria d'*Esquerra Catalana*, exposà algunes mesures que podrien solucionar el problema, i oferí el seu apoi a les conclusions aprovades, quan es discuteixin al Parlament espanyol. Digué que és aquest un problema que afecta a tots els catalans.

■ ■ ■

La llei de Sindicats Agrícoles

La Cambra Agrícola Oficial de Tarragona ha adreçat al senyor President de la Generalitat un escrit en el qual posa de relleu que la legislació que sobre Sindicats Agrícoles elaborà el Parlament Català, està informada per un esperit de recel, desconfiança i malvolença prop de les entitats productores, fins a tal punt que es va sotmetre el desenvolupament dels Sindicats i la seva mateixa creació, al caprici, a l'arbitrarietat o convenien-

cia dels governants, arribant-se a tal extrem, que com a tràmit previ es troba establert l'informe d'altres entitats no oficials, una d'elles, a més, entitat de lluita de classes, caracteritzada pel seu esperit de subversió revolucionària. En conseqüència, la vida i desenvolupament dels Sindicats depèn del fet de la seva submissió als ocupants del Poder, socavant amb això llur independència i desvirtuant llur labor purament professional i productora, allunyat de la política activa.

Per aquest i altres raonats motius que allega, interpretant les aspiracions dels Sindicats Agrícoles de Catalunya, demana la suspensió de l'aplicació de la Llei de Sindicats Agrícoles de 30 de març darrer, publicada en el Butlletí de la Generalitat de 13 d'abril i l'article primer de la Llei de Bases de la Cooperació del 17 de febrer últim, publicada en el Butlletí del 20 del propi mes, en el que a Sindicats es refereix, regulant-se mentrestant aquestes entitats per la legislació anterior.

LLIBRES

ALMANAQUE-GUÍA DE EL CULTIVADOR MODERNO - 1935.—Correspon a l'any XI de publicació, i en el qual hi col·laboren la senyoreta Anna Josefa i els senyors Gaspar Boleriola, Salvador Castelló, Ramon J. Crespo, E. López Guardiola, Rafael Mir, Raül M. Mir, Lluís de Recasens, Joan Rof i Codina, Valeri Serra i Boldú i Tomàs J. Trigo, amb una acurada informació metòdica referent a les pràctiques de cultiu de cada mes, lectures clàssiques sobre agricultura, la ciència agrària de l'antigor, labors, sembres d'hortalisses, farratgeres, fruiters, forestals i flors; plantacions, tractaments antiparasitaris, arbres, hortes, jardins, vinya, cellers, oliveres i olis; ramaderia, cunicicultura, gallines, abelles i cuina rural. Amb aquest Almanac es poden seguir durant tot l'any les diferents labors que el camp i el caseriu rural reclamen, i les il·lustracions que hi ha intercalades, hi donen un valor remarcable.

Ademés publica un estudi completíssim referent al raïm de taula, en el qual es descriuen les varietats més recomanables, maneres de fer llurs plantacions, podes, conreu, recol·lecció dels fruits, embalatge i exportació, treball degut al pèrit agrícola especialista senyor López Guardiola.

Finalment, el zootecnista Joan Rof i Codina, en un estudi sobre genètica, condensa els avantatges que aquesta pot oferir a la ramaderia. Es tracta d'un estudi científic d'alt mèrit i molta vàlua, del qual podran treure'n profit els pecuaris.

Forma un volum d'unes 400 planes, il·lustrat amb centenars de gravats, i una allegòrica i vistosa coberta a tot color, qual volum es regala als subscriptors de la revista *El Cultivador Moderno* i que es ven a 1'50 pessetes l'exemplar en totes les llibreries.

CALENDARI DBL PAGÈS. — Hem rebut de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, un

exemplar del popular *Calendari del Pagès*, per a l'any 1935.

Com cada any publica les dades religioses i astronòmiques; dades de fires i mercats, festes majors, santoral, calendari de sembres i plantacions; un memoràndum agrícola legislatiu i articles adients a aquesta tradicional publicació, dels senyors Hug de Ribagorça, A. F. L., Ignasi Fages, Guillel d'Espona, Jaume Raventós, Joan Riba i Ferrer, Emili Pascual d'Amigó, Raül M. Mir, Valeri Serra i Boldú, Joan Vallès i Estruch i Jaume Rosell i Roig.

Il·lustren algunes de les pàgines de què es compon aquest calendari, diversos gravats, històries i acudits.

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



Producció i Estalvi

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

Nitrat de Calç IG

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico
de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abri1, 2
VALLADOLID

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE FEBRER

HORTALISSES

SOTA TENDES O EN LLOCS CALENTS

	Ptes. 100 grs.
Apit ple, blanc.	1'75
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'00
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Carbassons	1'00
Cogombre verd, llarg	2'50
Cogombre petit, Cornichón	2'50
Meló tendral de València, primerenc	1'00
Meló groc de València, primerenc	1'00
Pebrot nano, dolç, 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 Banyà.	3'00
Pebrot dolç, gros, de Torroella.	3'00
Sindria, molt primerenca.	1'00
Sindria Beata, molt dolça.	1'00
Sindria de València.	1'00
Sindria de Màlaga	1'00
Tomàtec molt primerenc, francès.	3'50
Tomàtec primerenc, de Vilaseca	3'00
Tomàtec primerenc, Pometa	3'50
Tomàtec Pometa, de Mataró.	3'50
Tomàtec, de Pera	3'50
Tomàtec molt gros, Rosa.	3'50
Tomàtec quatre berles, de Torroella.	3'50
Tomàtec gros, tardà.	1'50
Tomàtec, de penjar	1'75

A SEMBRAR A PLE AIRE EN CLIMES ATEMPE- RATS I EN LLOCS ABRIGATS EN ELS MOLT FREDS

Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla.	1'00
Ceba valenciana, forta	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriçat	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	2'50
Col de Milà, precoç de Sant Joan	1'75

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa.	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca.	2'50

Créixens d'aigua	4'00
Créixens Alenois o Morritort	0'75

Ensiam escaroler	2'00
Ensiam romà, blanc.	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per a collir tendre).	2'25
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25
Espinac Viroflay, de fulla molt ampla	0'50
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arriçat	0'75
Nap fi, rodó.	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

Ptes. Un quilo

Pèsols Austràlia, emparradors.	3'50
Pèsols de set setmanes.	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, «Banya de Be»	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50



Col gegant farratgera,
Cavalier



Sindria
molt primerenca

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

FARRATGERES

	On quina
Col gegant, Cavalier, de fulles llises.	8'00
Col gegant, de fulles arriçades, Aloma	11'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammouth	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, vermella	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera.	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Trévol, superior	4'50

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

Pessetes
el centenar

PLANTER DE

Carxofes.	10'00
Espàrrecs	7'50
Gerders.	20'00
Grossellers	70'00
Maduixes de tot l'any	6'00
Maduixons	6'00

FLORS

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

ES SEMBREN

PLANTES PER A FLORIR A LA PRIMAVERA

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

EMPARRADORES PERENNALS

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

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

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

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

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

EL CULTIVADOR MODERN

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



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ,

TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Arròs Matisat.	100 quilos	61'00 a 62'00
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Arròs Bomba, primera	"	105'00 a 110'00
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	"	27'00	Forment de Castella	"	50'00 a 00'00
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	27'00	Candeal de la Manxa	"	50'00 a 00'00
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	26'00	Forment de la Manxa.	"	50'00 a 00'00
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Aragó	"	50'00 a 00'00
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	34'00	Navarra.	"	50'00 a 00'00
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00	Urgell i Vallès	"	50'00 a 00'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00	Comarca	"	50'00 a 00'00
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50	Extremadura, blanquet	"	50'00 a 00'00
			Cruxer	"	50'00 a 00'00
			Lleida	"	50'00 a 00'00
INSECTICIDES I FUNGICIDES			CIGRONS		
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'40	Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	100'00 a 102'00
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	19'00	Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	62'00 a 63'00
Sofre gris o precipitat	"	10'00	Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	56'00 a 57'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00	Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	54'00 a 55'00
Sofre de terròs	100 quilos	35'00	Cigrons "pelones"	"	52'00 a 70'00
Sofre en pans, refinat.	"	43'50	Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00
Sofre de canó.	"	47'00	Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00	Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00
Sulfat de coure, país	"	80'00	Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
Acetat de plom cristall	"	300'00	Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	180'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
Arseniat de plom en pols	"	230'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00
Permanganat de potassa	"	500'00	CIVADA		
Sosa Solvay	"	38'00	Extremadura.	"	34'00 a 35'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	36'00	Cartagena.	"	34'00 a 35'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	17'00	ESCAIOLA		
PRODUCTES ENOLOGICS			Andalusia, corrent.	"	56'00 a 58'00
Acid citric cristallitzat extra	100 quilos	475'00	Andalusia, fi	"	59'00 a 60'00
Acid tartàric cristallitzat país.	"	360'00	FAVES		
Acid sulfurós anhidre.	"	240'00	Extremadura.	"	47'50 a 48'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	150'00	Mallorca	"	47'00 a 48'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	00'00	Andalusia	"	47'00 a 47'50
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	85'00	Turquia.	"	44'00 a 45'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	80'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	115'00	Eivissa	"	47'00 a 48'00
Albumina de gallina en plaques.	1 quilo	20'00	Mahó	"	65'00 a 70'00
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	475'00	Itàlia.	"	00'00 a 00'00
Carbó vegetal	"	300'00	FAVONS		
Carbó vegetal impalpable	"	75'00	Sevilla	"	44'50 a 00'00
Caseïna pura	"	300'00	Xereç	"	46'00 a 00'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	26'00	Marroc	"	00'00 a 00'00
Cola de peix en fideus	"	26'00	Italians	"	00'00 a 00'00
Cola de peix Saliansky	"	100'00	Xinesos	"	41'00 a 42'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	75'00	MILL		
Caramel concentrat	"	300'00	Estranger	"	00'00 a 00'00
Enofosfat bicàlcic	"	120'00	Comarca	"	50'00 a 52'00
Fosfat amònic	"	250'00	MONGETES		
Gelatina plata en fulles primes	"	900'00	Mongetes València Pinet	"	63'00 a 65'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Mongetes Tranquillon	"	77'00 a 78'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	300'00	Mongetes Monquillines	"	76'00 a 77'00
Metabisulfít de potassa cristallitzat.	"	200'00	Mongetes Mallorca.	"	72'00 a 74'00
Metabisulfít de potassa en pols, antiferment	"	220'00	Mongetes Castella corrent	"	112'00 a 113'00
Metabisulfít de potassa en líquid.	"	100'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	118'00 a 120'00
Negre animal en pasta rentat	"	165'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	93'00 a 94'00
Osteocola Coignet.	"	525'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	75'00 a 80'00
Sang cristallitzada.	"	00'00	Mongetes Barco de Avila	"	150'00 a 00'00
Taní a l'èter pols extra	"	1.550'00	Mongetes Perles Galícia.	"	64'00 a 65'00
Taní a l'alcohol, pols extra	"	950'00	Mongetes Bulgària	"	63'00 a 64'00
Taní a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00	Mongetes Coco Rumania	"	72'00 a 80'00
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	650'00	Mongetes Prat	"	95'00 a 100'00
MATERIES FILTRANTS			MORESC		
Amiant	100 quilos	1.400'00	Lleida	"	41'00 a 42'00
Cel·lulosa extra forta	"	350'00	Andalusia corrent	"	45'00 a 46'00
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	Plata.	"	45'50 a 46'50
Terra d'infusoris	100 quilos	65'00	ORDI		
Terra de Lebrija	"	40'00	Extremadura.	"	37'00 a 38'00
CEREALS I LLEGUMS			Urgell i Segarra.	"	37'00 a 38'00
ARRÒS			Manxa	"	37'00 a 38'00
Arròs Benlloc, zero	"	59'00 a 61'00	VECES		
Arròs Selecte.	"	60'00 a 62'00	Veces Navarra	"	40'00 a 41'00
Arròs Floreta.	"	64'00 a 65'00	Veces Andalusia	"	37'00 a 38'00
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
			Ers país.	"	44'00 a 00'00
			Ers estrangers negres	"	39'00 a 40'00
			Fajol	"	54'00 a 56'00
			Fesolets	"	85'00 a 90'00
			Fesolets Castella	"	92'00 a 94'00
			Fesolets Girona	"	115'00 a 116'00
			Guixes	"	43'00 a 44'00
			Llenties.	"	90'00 a 135'00

PLAQUES CANALETA GRANONDA URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	75'00 a 77'00		DE PINYOLA		100 quilos	117'00 a 120'00
Farina sensera, força	"	80'00 a 100'00		Verd, primera		"	00'00 a 00'00
Farina extra blanca, superior	"	69'00 a 75'00		Verd, segona		"	122'00 a 00'00
Farina blanca, corrent	"	64'00 a 65'00		Groc, primera		"	105'00 a 00'00
Farina Aragó	"	66'00 a 70'00		Groc, segona		"	00'00 a 00'00
Farina regió	"	64'00 a 67'00		Fermentat		"	96'00 a 00'00
Número 3, amb sac	60 quilos	28'00 a 29'00		Fosc		"	
Número 4	"	27'00 a 28'00		DE COCO		"	00'00 a 00'00
Segones	"	23'50 a 24'00		Blanc (en barrils)		"	00'00 a 00'00
Terceres	"	20'50 a 21'00		Cochin		"	00'00 a 00'00
Quartes	"	19'50 a 20'00		Palma		"	00'00 a 00'00
Menut	70 litres	4'65 a 4'75		Extraflor		"	00'00 a 00'00
Segó	"	4'35 a 4'50		DE LLINOSA		"	160'00 a 00'00
Segonet	"	3'75 a 4'00		Cru (en barrils)		"	170'00 a 00'00
				Cuit		"	121'00 a 00'00
				Incolor		"	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinarç, sense sac	42 quilos	8'35 a 9'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	"	8'25 a 9'50		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"	8'25 a 0'00		Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"	8'25 a 0'00		Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"	7'25 a 7'50		Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"	7'25 a 7'50		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, pais, sense sac	100 quilos	28'50 a 30'00		Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Turtó de coco	"	34'00 a 36'00					
Farina de llinosa	"	38'00 a 39'00					
Alfals primera	"	18'75 a 00'00					
Alfals segona	"	16'25 a 00'00					
Palla llargueta	"	8'00 a 0'00					
Palla curta	"	7'10 a 0'00					
Fulla d'olivera	"	16'25 a 00'00					
ALLS FRUITES SEQUES				VINS			
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo	2'50 a 3'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-	
Primeres 100 cabeces	"	3'00 a 6'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
				Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'65 - 1'75 - 1'65	
AMETLLES				Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'50 - 0'00 - 1'50	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	290'00 a 00'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Mallorca escollida	"	300'00 a 00'00		Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
Llargueta	"	310'00 a 00'00		Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'65 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"	130'00 a 00'00		Manxa, de 12 graus	"	1'80 - 1'85 - 0'00	
Gra Esperança primera	"	000'00 a 00'00		Alacant, de 14 a 15 graus	"	1'70 - 0'00 - 1'85	
Comuna	"	000'00 a 00'00		Mistela	"	0'00 - 0'00 - 0'00	
				Moscateu	"	3'00 - 3'00 - 2'90	
ANÍS EN GRA					"	3'90 - 0'00 - 0'00	
Andalusia	"	160'00 a 00'00					
Manxa	"	170'00 a 00'00					
AVELLANES							
Gra primera	"	270'00 a 00'00					
Colliter	"	80'00 a 125'00					
Garbellada	"	00'00 a 125'00					
Negreta escollida	"	120'00 a 125'00					
CACAUETS							
Tres grans blanc primera	"	115'00 a 00'00					
Tres grans segona	"	110'00 a 00'00					
Dos grans blanc primera	"	115'00 a 00'00					
Dos grans vermells	"	90'00 a 00'00					
Esclofolats	"	00'00 a 00'00					
COMINS							
Del país	"	165'00 a 00'00					
LLOBINS							
Llobins número 1	"	50'00 a 00'00					
Llobins número 0	"	85'00 a 00'00					
Llobins Alhucemes	"	140'00 a 00'00					
NOUS							
Escollides	"	130'00 a 00'00					
Corrent	"	00'00 a 00'00					
PÈSOLS							
Sencers	"	95'00 a 105'00					
PINYONS							
Castella, pelats	"	400'00 a 00'00					
SAFRANS							
Selecte	El quilo	200'00 a 00'00					
Superior Estat	"	190'00 a 00'00					
Aragó	"	140'00 a 145'00					
XUFLES							
Escollides	100 quilos	125'00 a 00'00					
Colliter	"	110'00 a 00'00					
OUS				TARTRÀ I DERIVATS			
Empordà	30 dotzenes	96'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	100 quilos	0'70 a 0'00
Vilafranca del Penedès	"	110'00 a 00'00		Tartrat de calc, 50/52 graus d'àcid	"	"	1'35 a 0'00
Mallorca	"	93'00 a 00'00		Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	"	1'25 a 0'00
Bulgària	"	00'00 a 00'00					
Bèlgica (conserva)	"	66'00 a 00'00					
Holanda (de 47 a 48 grams)	"	74'00 a 00'00					
Mahó	"	100'00 a 00'00					
Uruguay	"	62'00 a 00'00					
Macagan	"	68'00 a 00'00					
Ineboli	"	80'00 a 00'00					
Trabzon	"	64'00 a 00'00					
Argentina	"	72'00 a 00'00					
D'OLIVA							
Corrent bo, taxat	100 quilos	172'00					
Corrent superior	"	179'00					
Classe fina	"	193'00					
Classe fina extra	"	209'00					

Arbres Fruïters

DE 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.
Villarettes.—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.

Llucietà.—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» :: Trafalgar, 76 Telèfon :: 18744 :: 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 Rivièrè.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.

Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "

PRESSEGUERS

Primerenques

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.

Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.

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

Tardans

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

Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.

Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.

Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.

Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.

Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.

Moscarella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (gropa).—Fruit gros. Madura setembre.

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

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

Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.

Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.

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

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

Plançons força extra 2'50 ptes.
" " primera 2'25 "
" " segona 2'00 "

SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

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

PATATES

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

Per tal de poder renovar la llavor de patates, cultivem a la famosa comarca de Ribes, les excel·lents varietats de Patates de la Vall de Ribes (Pireneus) - Blanca i Groga. Amb dir que són obtingudes als Pireneus, lloc acreditat en la producció de tan estimat tubèrcul i que les condicions excepcionals del clima d'aquella comarca constitueixen de per si una sòlida garantia contra tota degeneració, tan freqüent en les patates procedents de climes més atemperats, creiem donar la més poderosa raó per a què els agricultors es facin càrrec del valor de l'esmentada llavor.

La patata de la Vall de Ribes és de sobres coneguda i apreciada per les seves quantiosíssimes produccions.

Podem servir patates de la Vall de Ribes, blanca i groga, convençuts que ambdues satisfaran completament a aquells que cultivin l'esmentada llavor seleccionada.

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

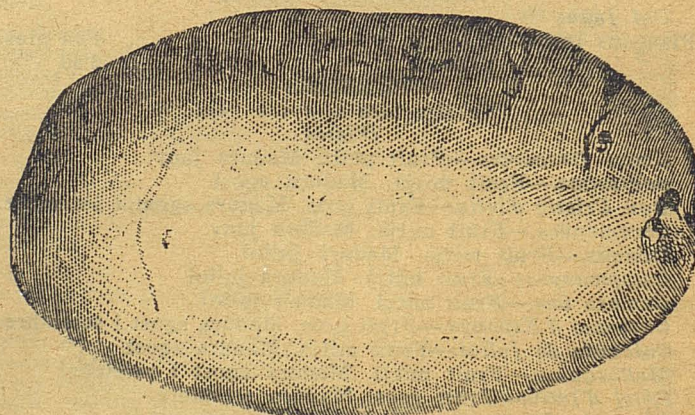
PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

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

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

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 mercat

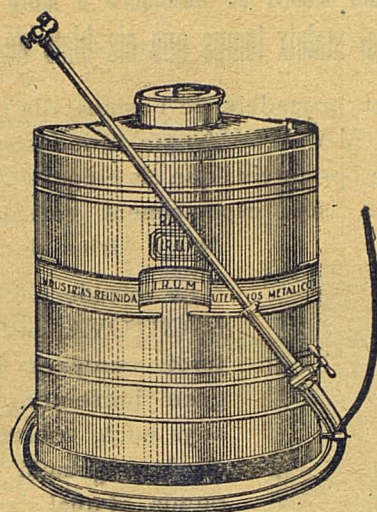
ES PODEN SEMBRAR A PARTIR DE
: NOVEMBRE, SEGONS ELS CLIMES :

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ES UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"
és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

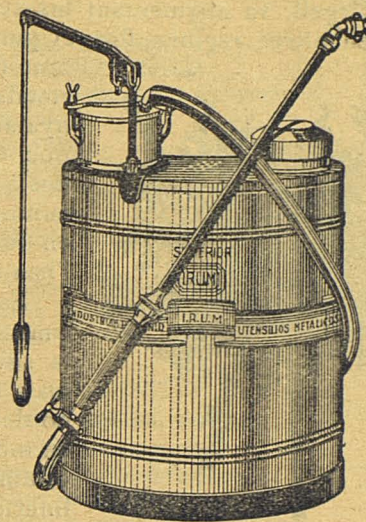
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÓS:

I. R. U. M. S. A.

Apartat, 937 - Alí-Bey, 249 (S. M.)

BARCELONA



Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"
és garantia

Les sulfatadores IRUM són fabricades en sèrie per una important Indú-
tria Nacional, la qual les garanteix. Construïdes en coure roig de primera
qualitat. - SÓN NACIONALS, són millors que les estrangeres i a més,
SÓN MÉS BARATES!

No perdeu la collita per negligència

CEPS AMERICANS

Estagues

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 15 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 35 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 35 miler
Riparia X Rupestris, núm. 101-14	Ptes. 30 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 15 miler

Estagues empeltables

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 30 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 45 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 45 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 30 miler

Arrelats

Aramón X Rupestris, núm. 1 i núm. 9	Ptes. 60 miler
Berlandieri X Riparia, 420 A.	Ptes. 100 miler
Chasselas X Berlandieri, 41 B.	Ptes. 125 miler
Murvièdre X Rupestris, 1.202	Ptes. 65 miler
Riparia X Rupestris, 101-14	Ptes. 75 miler
Riparia X Rupestris, 3.309	Ptes. 75 miler
Rupestris del Lot	Ptes. 60 miler

Empelts. - De raïm blanc

Macabeo sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Planta tardana sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Semillon sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Valenci, país, sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Xarel·lo sobre Aramón	Ptes. 155 miler

Empelts. - De raïm negre

Garnatxa sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Granua sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler
Morastell sobre Aramón	Ptes. 165 miler
Tempranillo (<i>Tinto fino</i>) sobre Rupestris Lot	Ptes. 165 miler

Empelts. - De raïm blanc per a taula

Moscate·l valencià sobre Aramón	Ptes. 250 miler
Picapoll sobre Aramón	Ptes. 250 miler
Planta Nova sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Rosaki sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Sant Jaume, primerenc, sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler
Valenci real, sobre Rupestris Lot	Ptes. 250 miler

Preus, salvant existència o variació, embalatge apart

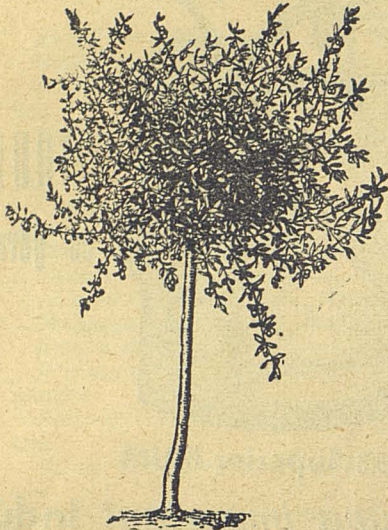
EMBALATGES: Estagues, 4 pessetes per miler. - Arrelats, 7 pessetes per miler. - Empelts, 10 pessetes per miler

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

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

Oliveres Arbequines

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



Olivera Arbequina

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

Se la veu redreçada pels vessants pedregosos, frondosa per les

terres primes i sempre verda en terres sorrenques i àdhuc en els bancs d'arena menys propicis al cultiu. En les terres primes i calices, com en les argiloses, mitjançant treballs de 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 venen a estimular la seva tendència fructuosa.

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

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

Es recomana especialment aquesta olivera:

1.^{er} Per què s'adapta a la majoria de terrenys, per pobres que siguin.

2.^{on} Per la seva notabilíssima resistència als gels i glassades.

2.^{er} Per què comença a donar als tres anys.

4.^{rt} Per la facilitat de collita.

5.^a 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 el seu import

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

Blat Manitoba

Se sembra als mesos de Desembre a Març per a ésser segat al mateix temps que els blats de tardor

Aquest blat procedeix de l'esmentada regió canadenca. Els blats MANITOVA que la indústria farinera d'Europa estima i prefereix i que els empra en quantitats importantíssimes, són especialment notables perquè donen farina de força.



La introducció dels blats MANITOVA en les agricultures europees ha assolit gran increment d'alguns anys ençà, sobretot perquè és de vegetació molt més ràpida, el qual s'aprofita per a les sèmres tardanes o de primavera.

Les regions mediterrànies permeten fer les sèmres de blat MANITOVA fins a començaments d'abril. Efectuant-ho el febrer es poden obtenir collites de 30 quintars mètrics per hectàrea.

El MANITOVA constitueix una de les millors varietats dels anomenats BLATS DE PRIMAVERA, tant per la precocitat de la seva vegetació, productivitat de les collites, resistència a l'escaldament i a les secades, com per la bona qualitat del seu gra, el qual es el que es cotitza a preus més alts al mercat, utilitzant-se ademés la seva farina per a la pastisseria.

L'adopció del MANITOVA constitueix una de les conquestes més positives i valuoses en els camps d'Europa.

Preu de la llavor seleccionada per a la sembra

100 Pessetes els 100 quilos

No se serveixen quantitats inferiors a 10 quilos

Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00
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
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00
Api ple blanc	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	2'50	20'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00
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	2'50	20'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalàn	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
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	8'00
Col gegant farratgera, de fulles rissades	1'25	11'50
Coliflor extra primerenca	6'00	50'00
Coliflor de Nàpols, primerenca	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, tardana	3'50	30'00
Coliflor de Nàpols, molt tardana	3'50	30'00
Colinap (Napicó) blanc, Champion	1'00	9'00
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
Escalunyes	0'75	5'00
Escarola rissada, de fulla doble	1'25	11'50
Escarola rissada, cor ple	1'25	11'50
Escarola molt rissada, Cabell d'Angel	2'25	20'00
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25	11'50
Espàrrac gros d'Holanda	1'00	9'00
Espàrrac d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac montruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50
Enciam de capdell escaroler o català	2'00	17'50
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, blanc	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	2'00	17'50
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	6'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	6'00
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, Motxa vermella, primerenques		
Terreres, Motxa grisa, primerenques		
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca		
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques		
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques		
Emparradores, Avellaneta vermella, mig prca.		
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.		
Emparradora, Incomparable o cuc francès		
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.		
Emparradores, Romana o Facciola, tardanes		

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Sastre de la Costa		
Emparradores, Garrofé valencià, gra molt ample		
Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'25	12'00
Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Pastanaga de taula, mig llarga	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		3'50
Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Pèsols caputxins, banya de bè		4'50
Pèsols caputxins, flor violeta		4'50
Porro gros, blanc	1'00	9'00
Porro montruós, de Carentan	1'75	16'00
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Remolatxa fina, morada	1'00	8'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Selsifis blanc	4'00	35'00
Síndria molt primerenca	1'25	10'00
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	1'75	15'00
Xirivia	1'00	7'50
Xampinyó (blanc)	3'00	25'00

Preus per correspondència

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

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	3'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	3'00
Alfals de Provença	3'50
Alfals Lupuli (Minette)	5'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	2'50
Bromo de prats	4'50
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	9'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00
Col gegant, fulles rissades	11'50
Colça	2'50
Dactilo aglomerat	4'00
Fromental	6'00
Festuca pratensis	7'00
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	4'00
Girasol gran	2'50
Holcus llanós	4'00
Lotus comú	10'00
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
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00

	Un quilo Ptes.
Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Nyamares	1'50
Pastanaga farratgera, groga	7'50
Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Pèsol farratger	1'50
Pimpinela o trepadella rústega	4'00
Poa de prats	8'00
Rave gros o de bou	4'00
Ray grass, anglès	2'50
Ray grass d'Itàlia	2'50
Remolatxa (bleda rave) rosa Mammoth	3'00
Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	3'00
Serradella anual	2'00
Sorgo negre sucrat	0'85
Sulla desclofollada	8'00
Trèvol vermell o violeta	4'50
Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Trèvol nano, blanc	8'00
Trèvol híbrid	6'00
Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Trepadella de dos dalls, els 100 quilos	125'00
Vessa farratgera, peluda	2'50
Vessa farratgera, país	1'50
Xicoira d'arrel grossa	15'00
Xirivia	8'50
Llevors per a prats, en barreja	3'00
Llevors de gramínees, en barreja	2'00

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

Planter de Fruïters Bords

Per a la formació de Vivers

Albercoquers

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

De 1 any: 100 plantes, 17'50 pessetes - 1.000 plantes, 125'00 pessetes

Avellaners

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

100 grífols, 25 pessetes - 1000 grífols, 200 pessetes

Cirerers Sta. Llúcia o Mahaleb

Es la mena més indicada per a patró o porta-empelt de tota classe de cirerers. S'adapta en tots els terrenys i prospera en els més pobres, particularment en els calcaris o cretácis. 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. Té l'avantatge que no lluca pel peu de la soca. S'adapta en tots els terrenys i fins en els calcaris. Plantes de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Kakis

Li plauen terres lleugeres. Sorrenques i permeables, no convenient-li les humides i argiloses.

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

Tarongers agres

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

100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

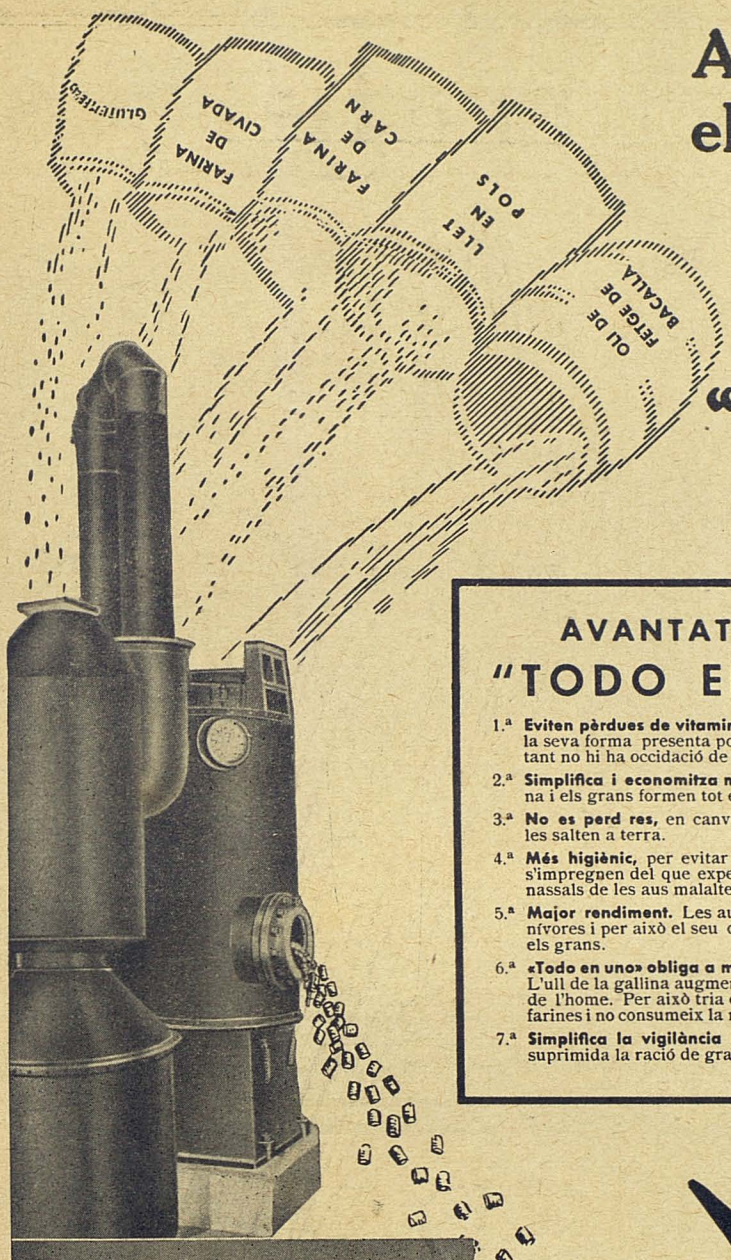
Correspondència, comandes i girs: EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Telèfon 18744. - BARCELONA

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

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

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

"TODO EN UNO"



AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

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



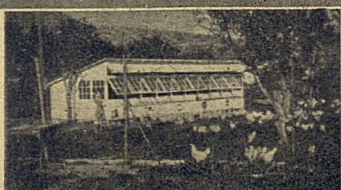
PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA i POSSESSIONS

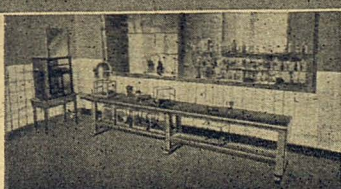
MARQUES REGISTRADES



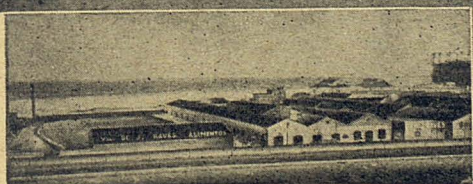
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «Todo en uno».



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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

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

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

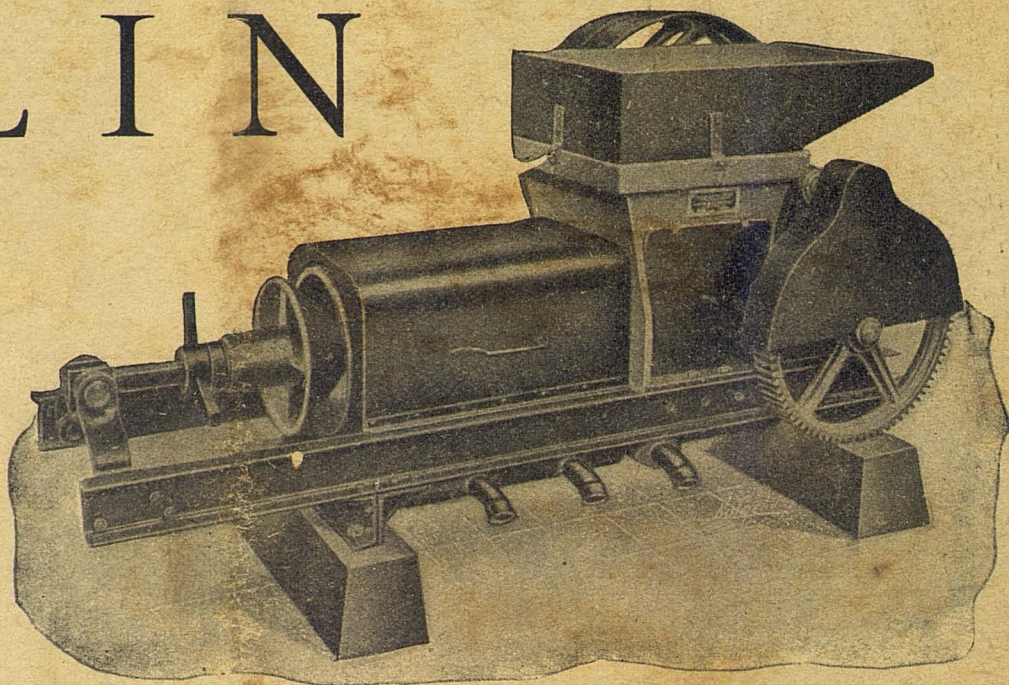
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. Colominas i Vergés

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

