

AGRICULTURA i RAMADERIA

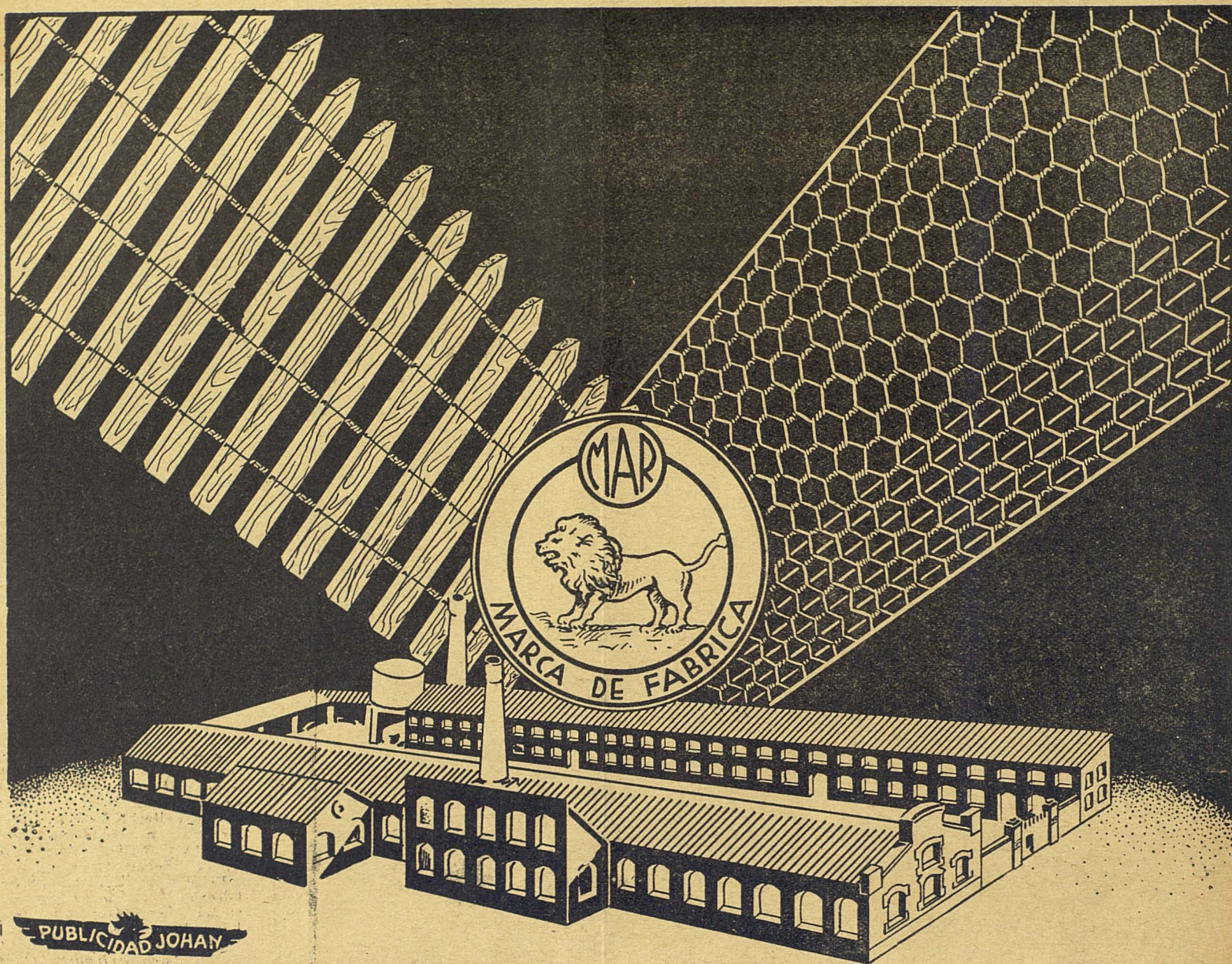
Universitat Autònoma de Barcelona
Servei de Biblioteques
Biblioteca de Veterinària

SUMARI:

Necessitat d'una política social agrària. La difusió de la propietat, *Felai Negre i Pastell*. — Feines casolanes. Costums de la cria i de la matança del porc al Pallars Sobirà, *R. Violant i Simorra*. — En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar, *Joan Vallès i Estruch*. — L'eruga processionària del pi. — Pells de conill, *J. Montagut*. — Els alfalsos de secà, *Isidre Rogent*. — La crisi del vi en els temps antics, *R. M.* — Les gallines, *Miquel Codina i Farré*. 1.300 ous en dos anys. — Polls i menja en els porcs, *Salvador Cruella*. — La garrofa en l'alimentació del bestiar, *Pau Noguera*. — El que diu la premsa: Patrimoni forestal, *Galderic*. — Recerques pràctiques: El sulfat de ferro i els cadells. — Les treballades de l'olivera i l'abundor de les seves collites. — Les sembrés de patates, no volen ésser encalcinades. — Electricitat i ramaderia. — Les virtuts medicinals de la llimona. — Les fruites arcaiques. — La passió de Petrarca per l'hort i les flors. — Notes informatives: La llei de «Conflictes del camp» anulada. — Assemblea d'agricultors cerdanyesos. — La patata d'exportació. — Distinció per a la finca Bach. — Crèdits per als col·lectors d'avellanes. — Regions forestals. — El problema del blat. — Peticions dels vinyaters. — La crisi lletera. — La collita de raïm i la producció de vi en l'any actual. — Exposició agrícola a Verdú. — El mercat de flors de Barcelona. — Llibres. — Calendari de sembrés. — El mercat.

*Conill Gegant d'Espanya.
Amida 99 centímetres de
llarg i pesa 6 quilograms*





PUBLICIDAD JOHAY

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

Recomanem l' "ALAMBRE A"

per a xarxes i tancats per al bestiar BOVÍ, CABALLÍ, PORQUÍ i especialment per al LLANER, per estar exempt de punxes.

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUISTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



**ALIMENTS
PER A L'AVIRAM
i
BESTIAR
GIBERT**
AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES
DE TOTA MENA

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

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

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE



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

PREU PER SAGA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

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

RANXOS AVICOLES

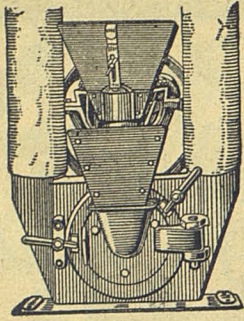
Aliments especials per a Pollets i Ponedores

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

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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Ous de Naftalina

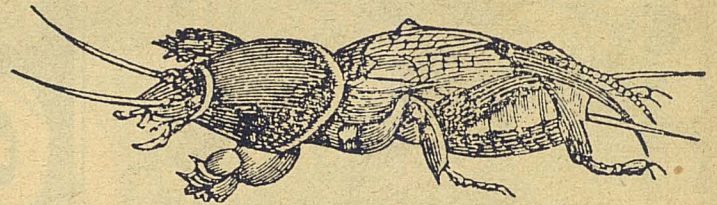
Patentats i model Industrial Registrat

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

--: Preus franc d'embalatge estació Barcelona --:

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

De venda a les principals Drogueries i a la
Comercial de Productes Refinats del 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 CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOLA

LONES per a Segadores

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

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

GRANJA FIVALLES

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

Tel. n.º 3 - St. Petiu de Codines - Barcelona



5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA

D. MÉRÉ DE CHANTILLY
DANIEL ROBERT - Claris, 72 - BARCELONA
 De venda en farmàcies i centres d'específics

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**
 Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

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

Indústries TOMAS, S.A.
LORQUÍ (Múrcia)
 Oficines de la Sucursal de Barcelona, Bofarull, 59 i 61

FÀBRICUES A:
LORQUÍ, BARCELONA 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 fruterars: 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

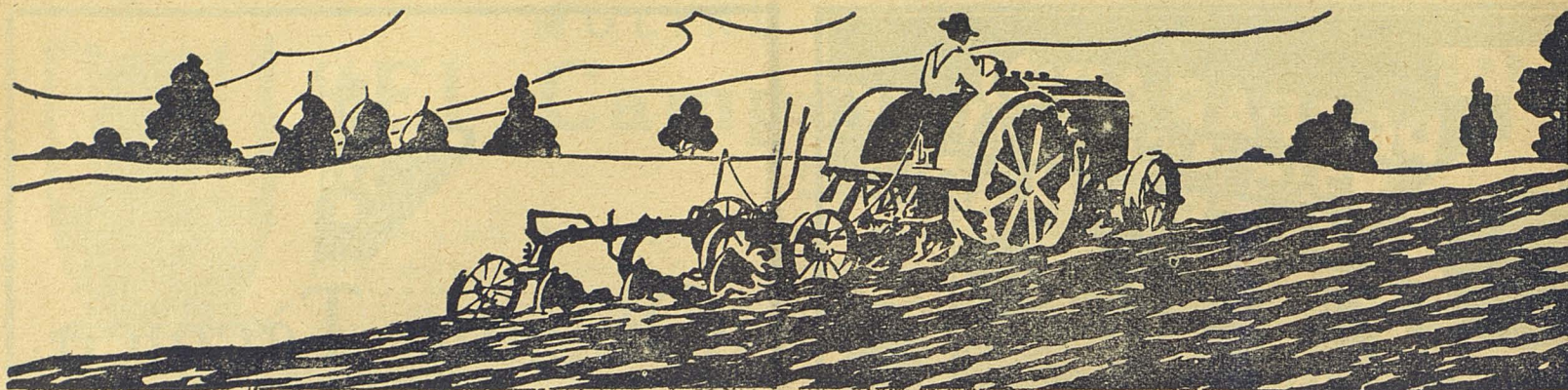
Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

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'Àngel
 BARCELONA



IMPORTANTES OBRAS D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31 ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29 ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50 ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50 ptes.
Análisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50 ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50 ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50 ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON. 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. ^{ed} (del volum II). Cada fascicle.	20 ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50 ptes.
Anatomía 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 horticola. 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 horticola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50 ptes.
Tratado de Patologia 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 Alforfón. 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 AGRICOLA

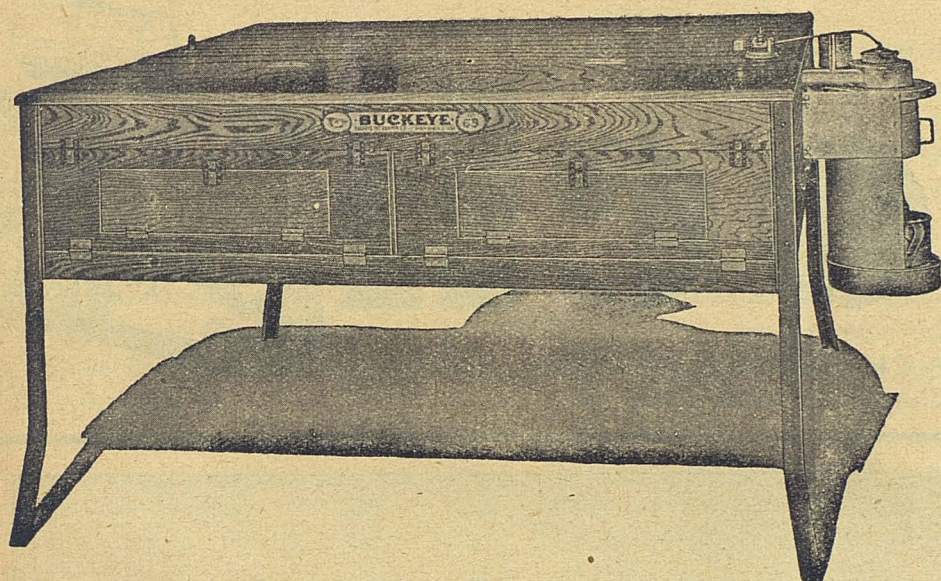
Vinificación. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Aguardientes y vinagres. PACOTTET (P.). Un volum.	16,50 ptes.
Lechería. MARTÍN (C.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50 ptes.
Las Conservas de frutas. ROLET (A.) (2. ^a edició). Un volum.	16,50 ptes.
Las Conservas de Legumbres (<i>Carnes, 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



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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

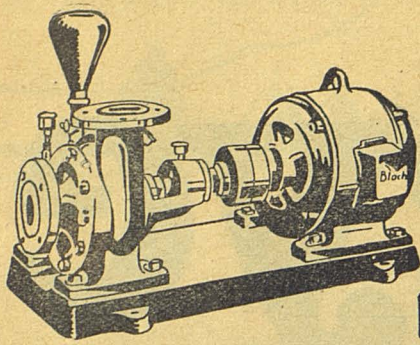


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

**De cada cent incubadores en ús, vuitanta 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!

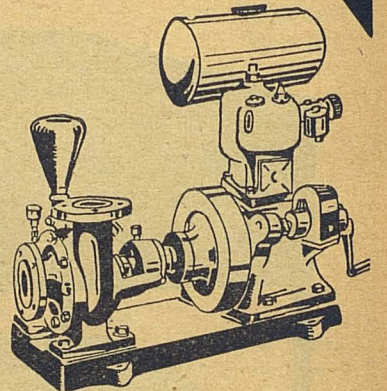
Enriqueu vostres hisendes

instalant electro o motobombas per

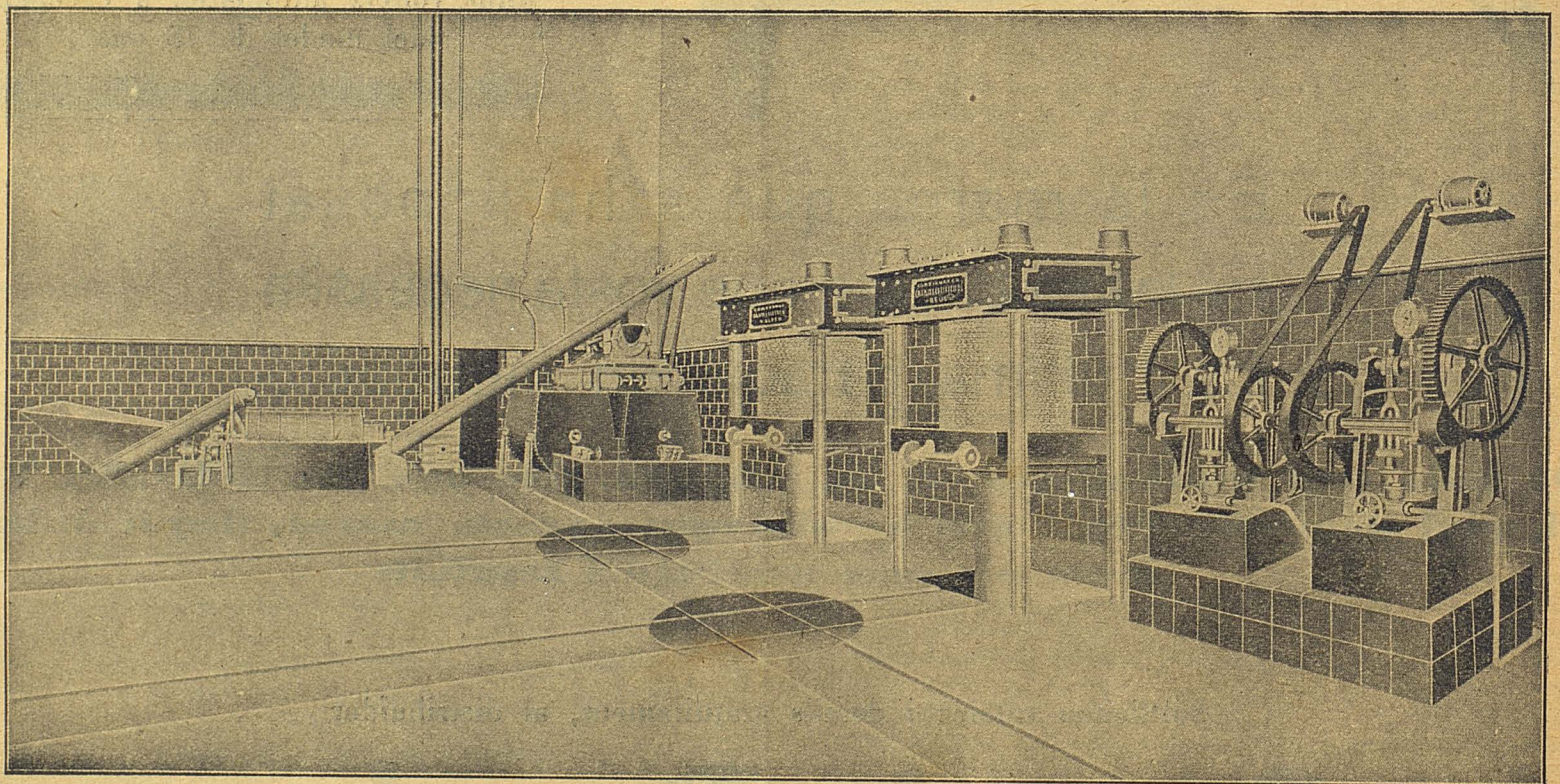
recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloech



JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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

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

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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XIX :-: NUM. 2

FEBRER 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

La difusió de la propietat

II

Com ja advertíem en nostre article anterior, l'aspiració màxima dels nostres pagesos és esdevenir propietaris de les terres que treballen o d'altres semblants, situades si és possible en llurs pobles respectius o almenys de la mateixa contrada. Tota la propaganda revolucionària s'ha concretat en el mot d'ordre: *la terra per a qui la treballa* pel que als nostres camps es refereix.

Tots els judicis de revisió de renda; la negativa a acceptar el comiat sota cap motiu o pretext; totes les qüestions promogudes a l'entorn dels contractes de conreu, en definitiva tenien una sola i única tendència: afeblir els drets i l'autoritat dominial del propietari a favor del conreador que poc a poc hauria suplantat a aquell, fins a esdevenir amo absolut de la terra que treballa.

Per això té per a nosaltres una importància tan gran aquesta qüestió de la difusió de la propietat, a la qual dedicarem aquest article. N'hem parlat també en un altre article publicat a la revista *Agricultura* (número corresponent al passat Setembre) i com que el tema no ha perdut actualitat, ans el contrari, tal volta els fets revolucionaris del passat Octubre n'hi han donat encara més, perquè destruïdes de moment les forces demagògiques que tiranitzaven tota la nostra economia agrària, entenem que és ara precisament l'hora oportuna de portar a cap una activíssima actuació social que deixi assentat sobre sòlides bases l'edifici de la nostra economia agrària, ens sembla convenient repetir tot el que diguérem en l'esmentat article.

Cal que els nostres pagesos arribin a la convicció absoluta de què, fent obra revolucionària, trobaran sempre units tots els propietaris enfront de les seves injustes aspiracions i que per tant, per més que acon-

segueixin imposar-se en un moment determinat, ajudats pels governants més indignes d'aquest món, que són sempre els demagogs, llur tirania acabarà sempre que ocupin el poder les persones dignes que sàpiguen complir y fer complir les lleis a tothom; han d'entendre, per altra part, que la política conservadora no significa, ni pot significar mai, una negativa sistemàtica a llurs justes aspiracions, les quals poden aconseguir amb la mateixa facilitat i amb molta més solidesa per mitjà de la cooperació sincera amb els propietaris, que en cap manera, en llur immensa majoria, no s'oposaran a llurs aspiracions en tot allò que tinguin de vertaderament justes, llegendes y compatibles amb els drets de la propietat i el respecte degut a la mateixa.

Per a fer una obra positiva cal enfocar les coses clares i una de les primeres és estudiar la psicologia del nostre pagès y la situació del nostre camp. Són els nostres conreadors extremadament individualistes, fins a tal punt, que l'esperit d'associació és quasi desconegut entre ells. Per això les doctrines collectivistes o comunistes de qualsevol tendència que siguin, jamai no tindran partidaris convençuts en la nostra pagesia, totalment incapaç de comprendre i adaptar-se als principis de les mateixes. Tot el comunisme o collectivisme que pot fer il·lusió als nostres camperols, és el de la *repartidora*, a base, naturalment, de repartir únicament allò que és dels altres.

Per altra part, l'aspiració del pagès a esdevenir propietari, ha tingut plena realització constantment a Catalunya, fins el punt que es pot afirmar que és aquest un dels trets característics de l'evolució de la propietat catalana, cosa que hem estudiat en altres treballs i creiem que han demostrat plenament tots els tractadistes que s'han ocupat

de l'estudi d'aquestes qüestions. L'origen pagès de la major part de les nostres famílies de propietaris, fins d'aquelles que han arribat als llocs més encimbellats i honorífics de l'escala social, és un fet absolutament comprovat documentalment.

Però aquesta tradició, en lloc d'haver quedat estroncada, ha seguit continuadament. La propietat no ha quedat estancada a mans d'unes poques famílies; s'ha anat redistribuint constantment i els nous adquirentors sempre han estat, en llur majoria, pagesos, treballadors de la terra enriquits després d'uns anys de treball i estalvi, autèntics agricultors que han adquirit la terra no com un mitjà de renda, sinó en qualitat d'instrument de treball.

La major part de les finques que han estat venudes aquests darrers anys i molt especialment des del període de la guerra europea, han passat a ésser propietat d'autèntics pagesos, ja es tractés dels propis arrendataris de la finca venuda, ja de conreadors d'altres finques que han deixat de conrear o han seguit encara, malgrat llur nova condició de propietaris, explotant-les després.

Naturalment que de finques per a vendre sempre n'hi haurà, mentre el lliure comerç de les mateixes sigui permès, i agricultors disposats a adquirir-les, també. Afavorir, doncs, aquesta tendència, que tant plau als nostres camperols, és per tant realitzar una obra social de major importància i contribuir al mateix temps al restabliment de la pau tan pregonament pertorbada aquests darrers temps. Però, per això, cal que aquest procés que fins ara s'havia realitzat espontàniament, sigui promogut i auxiliat per mitjà d'una adequada política social.

Però és indispensable evitar dos considerables perills, si volem portar a cap aquesta nova redistribució de la propietat sense ocasionar greus perjudicis a l'economia i sense atemptar contra els llegendes interessos dels propietaris. En primer lloc, cal evitar l'excessiva parcel·lació de la terra, perjudicial per a la economia agrària. En aquest sentit considerem convenient conservar la unitat de

les finques i és així mateix indispensable endegar les coses de tal manera, que totes les famílies pageses que van convertint-se en propietàries, puguin arribar a explotar pel seu compte aquella extensió de terra indispensable per a llur manteniment i ja una volta s'hagi arribat a formar nombrosos «patrimonis familiars» d'aquesta mena, que tan excel·lents resultats han produït a Dinamarca i altres països que han favoregut aquesta institució, cal evitar per tots els mitjans possibles la divisió i subdivisió continuada i excessiva d'aquestes unitats agrícoles, que l'Estat pot i ha de protegir. La parcel·lació excessiva no pot portar més que a una cosa: a l'igualtat de tots els agricultors en la misèria, amb greu detriment per a la producció agrícola i la riquesa col·lectiva.

En segon lloc, cal que aquesta propietat no es formi per mitjà de la expoliació dels actuals propietaris. En articles anteriors hem parlat ja abastament dels motius i raons que creiem que justifiquen la nostra ferma oposició a l'anomenat dret d'adquisició que hom preté donar als arrendataris que portin determinat període de temps en la explotació de les finques arrendades, obligant així al propietari a desprendre's de part del seu patrimoni contra la seva voluntat o a conservar-la contra la seva conveniència o els seus propòsits, en espera que el camperol vulgui fer ús del seu dret d'adquisició, dret que entenem constitueix, ja ho vàrem dir i ho tornem a repetir, un pregon atac al dret de propietat i a la llibertat de contractació, el qual ocasionaria en definitiva, si s'implantés, greus perjudicis a la nostra economia agrària.

Ni tampoc no podem ésser partidaris de les expropiacions, a voltes vertaderes expropiacions, previstes i regulades per aquella injusta, arbitrària i funesta Reforma agrària, que no pot fer en definitiva altra cosa que perjudicar la propietat i arruïnar alguns propietaris. No; defensors decidits com som de la difusió de la propietat, partidaris fervorosos de què siguin molts, quants més millor, els que puguin disfrutar dels seus beneficis, sobretot tractant-se dels pagesos que la treballen i l'estimen, no podem acceptar de cap manera l'expropiació mai, i l'expropiació amb la deguda i justa indemnització, solament en aquells casos que sigui absolutament indispensable per a requerir-ho així els alts interessos de la comunitat, sigui per raons de justícia social, sigui per necessitats de la producció i adequada explotació de la terra.

Per assolir, doncs, la difusió de la propietat de la manera que propugnem, poden fomentar-se les vendes amb ajornament del preu; els contractes d'arrendament a llarg termini, amb dret d'opció a la compra de la

finca; la concessió de terres a cens perpetu amb facilitats per a la redempció, adaptant els antics contractes d'establiment a les noves necessitats; en una paraula, totes aquelles formes que, conduents a tal fi, siguin lliurement pactades i convingudes entre propietaris i conreadors. Tampoc no trobem cap inconvenient en què es concedeixi als arrendataris els drets de tanteig i retracte

en cas de venda de la finca arrendada, sempre amb aquelles limitacions indispensables per a evitar la depreciació de la finca, la seva parcel·lació excessiva o la limitació del dret del propietari a disposar de la mateixa a favor dels seus familiars o a destinar-la a finalitats diferents i alienes al conreu de la mateixa.

PELAI NEGRE I PASTELL

Feines casolanes

Costums de la cria i de la matança del porc al Pallars Sobirà

I

De totes les feines de la llar, cap no n'hi ha de tan típica com la cria i la matança del porc. I abans que els nostres avis conservaven el caliu encès de la tradició, donaven lloc aquestes feines a una colla de pràctiques i de costums de ritual, que feien d'aquests quefers casolans uns dels costums més interessants de la vida de l'home pallarès, car després del pastar i fer el menjar, és la primordial ocupació de la dona, dins la llar. Per això, ens ha semblat fer una gran obra, per tal d'aportar materials per a l'estudi de l'Etnologia del nostre poble, de recollir i donar a conèixer totes les dades i coses viscudes en la nostra infantesa i les moltes que hem recollit d'ací i d'allà consultant persones velles, sobre aquest aspecte, tan negligit, per tal de fer una descripció ben completa dins d'aquest humil treball, que gairebé serà el primer escrit a casa nostra, que descrigui detalladament aquest tema; car fora d'un valuós treball fet pel nostre venerable amic En Salvador Vilarrasa, publicat l'any 1925 a la revista «Scriptorium» de Ripoll, dins la sèrie de costums *La vida a pagès*, i un altre treball escrit per En Valeri Serra i Boldú, titulat *La matança del porc*, publicat al primer fascicle d'«Arxiu de Tradicions» l'any 1928, que nosaltres sapiguem, poca cosa s'ha escrit més sobre la matança del porc a Catalunya.

INTRODUCCIÓ.—Des dels temps més reculats, el porc ha estat un dels principals elements per a fornir de viandes una llar; ja que en algunes excavacions fetes als llocs d'habitatge dels nostres avantpassats prehistòrics i, en els sediments d'aquella llunyana època, s'hi han trobat ossos de porc (1). No sabem, però, si aquella gent menjava la carn d'aquesta bèstia de fresc en fresc o bé la conservaven. Altrament, si se la menjaven de se-

guida no podien omplir el rebost (?) i per tant proveir-se de recapte per a tota l'anyada, tal com fan moltes cases del Pallars i d'altres indrets de Catalunya.

Sabem, però, que els pernills de Cerdanya eren ja famosos en temps de Roma. Això vol dir que la indústria de salar la carn del porc ja devia estar en ple ús i més o menys perfeccionada, per tal com el sabor llaminer del pernil cerdanyès no hauria estat alabat per un alt personatge romà (2). Això ens diu prou bé que els pobladors pireneus d'aquella època (perquè hem de suposar que no devien ésser els cerdanyesos els únics que elaboraven la carn del porc) ja mataven el porc per a salar-lo i potser confitar-lo, per tal de tenir el rebost proveït de carn salada per anar menjant durant l'any, quan devien escassejar la caça i altres elements de la vida llur. I quin dubte hi ha, que aquestes típiques i rudimentàries feines casolanes que reporten la cria i matança del porc en una casa, ens les ha llegat la tradició de generació en generació? Són tan primitius els seus principis, que això sol ens basta per a creure en la seva antiguitat.

Quant en aquests pobles muntanyencs, no mataven moltó sinó per la festa major i en altres diades molt assenyalades de l'any i encara poques, i de bou no en menjaven (encara avui) sinó quan alguna bèstia d'aquesta mena s'asbalssava (3), el porc era l'aliment primordial durant l'any; per això els nostres avantpassats s'afanyaren i enginyaren a salar, confitar, embotir i conservar les altres parts del porc, per tal de tenir recapte abundant durant les feines pesades de l'estiu, com són la sega i recollida dels cereals i més que més, ja per ésser l'època més pesada de l'any, també les

(1) Vegeu la nota (1) de la segona columna de la pàgina 46 de l'«Arxiu de Tradicions». Treball titulat *La matança del porc* d'En Valeri Serra i Boldú. Barcelona, 1928.

(2) Vegeu «La Cerdanya» d'En Pau Vila. Pàgina 80. *Enciclopèdia de Catalunya*. Editorial Barcino, Barcelona, 1926.

(3) Caure d'un precipici. Estimbar-se. Quan passa una cosa semblant, l'amo es ven la carn del bou o vaca estimbada, i si no és tota venuda al poble, la porta a altres pobles del voltant.

persones han d'anar més ben alimentades.

Aquest aforisme pallarès ens diu prou bé la importància cabdal que representa la matança del porc per una casa.

*Sense casa,
hort, ni porc,
val més ésser mort.*

LA CRIA.—Les cases que tenen bons peixents per als porcs, bons corrals i *corralines* per tancar-los i gent necessària per a curar d'ells, tenen dues o més *porques de cria*, les quals si van bé al *porcellar*, acostumen a *portar* sis, set o més *porcells* cada una; de manera, que amb dues o tres cries a l'hora, tenen tota una ramada de porcs. Aquestes no abunden gaire, però les cases que posseeixen una porca de cria són moltes, sobretot els pobles que tenen bons horts i ben regats per tal de poder collir moltes *hortalisses*.

Les femelles que destinen a la cria que ja són *primales*, senten el zel genital des del mes de setembre fins el mes de març i, durant aquest temps, *van de verro*; per tant, hom les porta als pobles on hi ha mascles d'aquesta mena a fer-les *verrir*, i hi són acompanyades tot caminant per les noies *callastretes* (4) o els *sagallets* de la casa. Les que queden fecundades el setembre o octubre porten els porcells novells i les que en queden del novembre per amunt, surten tardans. Segons dades recollides i observades pel nostre pare, creuen que les porques estan en estat gràvid durant tres mesos, tres setmanes i tres dies.

Els garrins, des que neixen fins que els *desveïen* de *popar*, reben el nom de *mamellons* i *popen* unes set setmanes i aleshores ja són porcells; quan han complert l'any són *primals*, i de l'any per amunt els anomenen *terçons*.

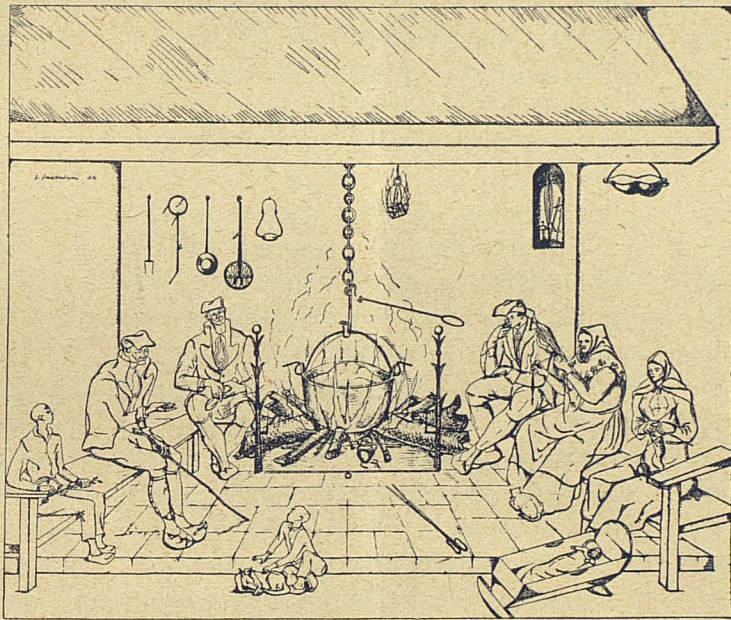
Quan els porcells han fet els sis mesos hom els *sana*, per tal que no sentin el zel sexual i mengin millor, puix així s'engreixen més. A les porcelles les sana un *sanador* professional, el qual passa de poble en poble de tant en tant, anunciant-se ell mateix per mitjà d'un instrument musical compost de set tubs de metall i de mida desigual i units l'un amb l'altre, com la «siringa» o «flauta de Pan»; per a sonar-lo, se'l passa suaument pels llavis bo i bufant-hi i produeix unes notes molt típiques, les quals caracteritzen els sanadors. Per a sanar les femelles, obren un tall al costat del baix ventre per on els hi inutilitzen les parts genitals, impossibilitant-les per a la cria; després els hi tornen a tancar l'orifici, cosint-lo. Als porcells els sana un *curandero* entès en tota mena d'animals,

(4) Noietes de deu a quinze anys, aproximadament.

el qual els hi obre un tallet a la bossa dels òrgans genitals i fa sortir els testicles per allí, després se'ls mengen la mainada fregits a la paella i així diuen que han menjat carn de bèstia viva.

Com que els porcs sempre *furuguen* i de vegades a cops de morro tomben el cóm de donar-los hi el menjar, al poc temps d'haver-los sanats els *farren*. Això és, el ferrer els hi clava un clau dels de ferrar potes, al morro, i caragolant la punta amb la cabota com si fos un anell, els hi deixen clavats entre mig dels *narills* (5). Així quan volen furgar es fan mal al nas i no poden fer força.

VIDA PASTORAL DELS PORCS.—Tant si se'n tenen pocs com molts, hom *avia* els porcs cada dia. Les cases que tenen una bona *porcada*, tenen un guardià o guardiana exclusivament per als porcs, anomenat *porquer* si és un noi o *porquera* si és una noia. A la Vall



Fent bullir la caldera a l'hora de la collecció
Diorama d'un foc pallarès, projectat per nosaltres i executat per J. Sandalines

d'Àneu i altres llocs de les altes valls pallareses tenien un porquer per tot el poble, el qual portava a *peixe* els porcs de totes les cases, en un ramat.

A la primavera i a l'estiu els avien a les primeres hores matinals fins a mig matí, i a l'arribar a casa, els hi donen una bona ració d'ortigues si és a la primavera o fulla d'om si és a l'estiu, adobat amb segó, *trit* (6) o millor *farinot* (7), i els tanquen en un corral obert si és que en tenen o sinó a la corralina, on a més de les *triadures* que hom deixa de les fruites i verdures, també els hi donen gra, glans i una altra ració de l'esmentada a l'hora de sopar. A la tardor i a l'hivern els avien a la tarda a l'hora del sol fins que es pon; i quan tot just els porquers albiren el primer estel, anomenat per ells *l'estrel porquer*, *toquen* els porcs cap a casa. A l'arribar els hi

(5) Els forats del nas tant en persones com en bèsties.
(6) Les despulles del blat que queden després de passada la farina pel sedàs o torn, entre aquesta i el segó. Segonet.
(7) Farina feta d'ordi i altres cereals ordinaris, elaborada exclusivament per adobar el menjar dels porcs.

donen *calderada de bros* (8) o fulla de *fullats* secs, adobat amb la mateixa *doba* esmentada. De calderada els n'hi donen el matí, el migdia i en retirar. Com a sobrealiment també els hi donen *riol* (9) estovat amb aigua. Passen la nit tancats en corralines on els hi posen palla, *fullaraca* seca recollida al bosc, fenàs i *olva*, (10) per a fer-los-hi de *jailla*, la qual, com que orinen tant, la podreixen de seguida, convertint-la en fem molt preat dels camperols per a *bogar* la terra i principalment els horts.

LES NOIES I ELS PORCS.—Els porcs sempre han estat *cuidats* per les noies, així mateix els horts per procurar-se recapte per a ells, sentint-se molt orgullosos i satisfetes de tenir els horts ben ufanosos i ben arranjats i de poder presentar al públic els porcs ben nets i grassos. Per això la gent d'abans, deia:
Els horts i els porcs són de les noies.

Elles procuraven que a l'hort no hi manquessin cols durant l'any; a la tardor carbaces, bleda-raves i altres aliments per tal de tenir sempre recapte *avinent* per a preparar la calderada. A la primavera curaven d'anar a collir ortigues (enguantades les mans amb una mitja) per donar-les escaldades als porcells, i a l'estiu anaven a fer *fulla* als oms que hom acostuma a tenir en gairebé tots els horts. Així les noies d'abans, procuraven tenir els horts ben plens de recapte, per a poder forni sense maldecaps el cóm dels porcs, ja que quan no tenen menjar *grunyissen* sense parar.

Les cases que només tenen sis o set porcs, sense arribar a tenir-ne gaire més colla, tenen alguns bancals dels horts més propers a casa, apradats d'alfals, trepadella o *trèfula* per a servir d'*esgambi* a l'hivern, al fer-hi anar a *gambar* o esbargir-se els porcs, ases i algun que altre cap de bestiar, mentre l'herba està dallada durant la tardor i hivern, fins el mes de març; puix, per això diuen que:

*Per la Mare de Déu de març
s'aturen els peixents*

per tal de tornar a deixar créixer l'herba als prats i trossos apradats.

LA CALDERADA.—A la tardor i a l'hivern, començant pel mes d'octubre fins els primers d'abril, hom acostuma donar calderada als porcs, i com que les *vetllades* són prou llargues, després d'eixir del rosari i haver sopat, es dediquen a fer bullir la caldera al foc tot passant el rosari, filant, cosint i fent

(8) La fulla que resta de l'alfals, trepadella i *trèfula* (trèvol) en ventar aquesta després de picada o batuda per tal de treure-li la llavor.
(9) Pinyols d'oliva premsats després d'haver-ne extret l'oli, els quals comprenen a la Pobla de Segur (Pallars Jussà).
(10) L'aresta i pallofa dels cereals que cau del ventador en ventar-los. Boli.

altres feines pròpies de la vora del foc. Tot acabant de sopar, les noies de la casa, la mestressa o la *mossa* (si n'hi ha) preparen la calderada més o menys així: primer de tot, posen una capa de trumfes al fons de la caldera, després bleda-raves, *tabellot* (11), cols, brots i totes les triadures de les verdures del menjar de les persones; després hi posen tota l'aigua de les *aixarrabadures* dels plats i actuals de fer el menjar; tirant-hi després, unes quantes *farrades* d'aigua de la font si és que amb les aixarrabadures no n'hi ha prou; seguidament dues dones o homes, agafen la caldera un per cada costat d'*ancera* i la pen- gen als *cremallers* del foc i així que es va coent remenen el contingut amb un bastó, fent pujar la vianda del fons a dalt i la de dalt a baix per tal que es cogui bé.

Abans, quan ja tothom s'havia aposentat al voltant del foc, aleshores resaven el rosari; hi havia casa que a l'hivern en resaven *dues parts*, i a l'estiu una, però el més corrent era de resar-ne una sola part i durant el temps de fer bullir la calderada. Després de la lletania començava la *vécula* de parenostres; no descuidant-se mai de resar-ne un per a l'ànima dels difunts de la família; pel sant de cada u de la família o de la casa, a sant Antoni perquè els guardés de prendre mal a persones i a bèsties, a sant Pere perquè els hi obrís les portes del Cel a l'hora de la mort, a sant Gervàs i a sant Potràs advocats de les *trencadures*, a les ànimes del Purgatori i així successivament tota una lletania de divinitats celestials, que els vells pallaresos invocaven amb tota la fe. (12)

Passat el rosari, començaven a arribar els veïns i coneguts que no feien bullir la calderada, i per tal de no gastar llenya s'anaven a escalfar al foc dels altres; o bé perquè tenien només que el *porc de pens*, no els calia fer bullir la calderada sinó dia per altre. Aleshores començava el bo de la vetllada. Les filadores (totes ja dones d'edat) feien rodar constantment el fus filant cànem o llana; altres dones i noies feien creuar seguit seguit, les agulles de tricotar, bo i fent mitja, *tricot*, calcilles i altres peces de punt, la mestressa de la casa *tarneiant* la roba de les mudes, tot *bressant* mantes vegades el petit nadó; l'àvia o l'àvi contant rondalles, endevinalles i acudits distreien els concurrents a la *conllecció* i a la *xinalla*; el pastor assegut al *banc del fum* bo i *fusteiant* amb el ganivet, feia treballs artístics d'art primitiu ben interessants i a l'ensems alternava amb els avis a contar coses i narrar fets de la vida pasto-

ral; i així passaven els mesos més crus i gelats de l'hivern, alternant-se els amics i veïns de l'una llar a l'altra durant el temps de fer bullir la calderada. Passat sant Antoni de gener fins a Carnestoltes, algun que altre disfressat animava les colleccions, tot fent-hi visita i a fer-hi algun gambirol i *passos* del que volien representar les disfresses. (13)

Per allà a les nou tots els concurrents feien collecció, això és, la mestressa de la casa treia fruites seques del rebost, (nous, ametlles, avellanes, pomes, peres i a voltes algun *xulis* o formatge) el qual servia en un plat o plàtera i la posava a la *mossa*, (14) i tothom anava pessigant d'allí; després s'aixecaven i amb molta parsimònia es donaven mútuament la «bona nit». Als pobles que no hi havia llums als carrers, hom acudia a les colleccions il·luminant-se amb llanternes de llauna artísticament foradada o de vidre, i també amb *llumeners* d'oli i de petroli, llumeneres i teies o tronquets de boix secs.

LES FIRES DELS PORCS.—Se'n fan a Sort, Tírvia, Esterrí d'Àneu, Llessui i Pobleta de Bellveí, però una de les típiques, malgrat no celebrar-se al Pallars Sobirà, és la fira de la Pobla de Segur (Pallars Jussà) el dia 15 d'abril, fira en la qual hi fan cap gairebé tots els camperols dels dos Pallars a vendre o a comprar porc. Molts hi compren *porcs de desveia* (15) per tal de recriar-los i engreixar-los per a tornar-los a vendre a les fires de tardor. Altres el compren ja per a recriar-lo i *pensar-lo* per a ells.

Vint anys enrera, feia molt bonic veure aquelles colles de porcells, manta vegada formades per tots els d'un poblet i guiats per camperols (la majoria de vegades gent d'edat o minyonetes i minyonets) els quals amb un cistelló penjat al braç, on hi duïen la *brena* per ells i gra o glans per als porcs, i armats d'una *burriassa* per a tocar-los, feien via cap a la fira. Sentint-se constantment els crits dels *firandants*, els quals en voler fugir algun porc de la colla o del camí. l'arriaven amb l'*ust!* característic de la comarca; interjecció de repte dirigida exclusivament als porcs per a deturar-los. Els mamellons els hi portaven amb *cartres* amb palla a dins, portades per animals de traç.

Avui aquesta nota tan típica dels mercats i fires del Pallars es pot dir que gairebé ha desaparegut; ja que són molts els pobles que tenen carretera i en dies de fira hi ha bon servei de camions que, pagant un tant per cap, transporten les bèsties de casa a la fira i de la fira a casa; i no solament s'ha tret la nota

d'abigarrat color dels camins pallaresos, sinó que amb la rapidesa de transport gairebé ningú no sojorna al poble on fan la fira, per tal com tots van i retornen el mateix dia; per tant, totes les cases i hostals que admetien persones i bèsties per a passar la nit de la *vetlla* de la fira (si és que només dura un dia) ja no tenen aquell brogit i enrenou d'abans, el qual era la nota típica de les fires; car avui només fan dinar pels firandants, i encara molts d'ells van a fira amb el *morralet* al coll i dinen al *firal* tot esperant que passi comprador per a fer tracte.

EL TEMPS DE PENSA.—Les cases que volen pensar porc i encara no en tenen, acuden a les fires de tardor a comprar-ne. Els pobles de la vall del Flamisell i Bòsia acostumen a comprar-lo a la «fira grossa» de la Pobleta de Bellveí que s'escau el dia 6 d'octubre; els de la ribera de Sort acuden a la fira que es celebra a Sort els dies 8, 9 i 10 de novembre; a la Vall d'Àneu compren porc a les fires d'Esterrí d'Àneu que fan els dies 15 d'octubre i 25 de novembre, i els pobles de la ribera de Cardós i Vall Ferrera es proveeixen de porc de pens a les fires de Tírvia els dies 22 d'octubre i 21 de novembre. I així tots els pallaresos s'arrangen, segons llur peculi, per tal de matar porc i tenir recapte al rebost per tota l'anyada.

No tothom mata un porc sencer per ell; hi ha famílies que són pocs i no els val gaire la pena de pensar-se porc, aleshores fan tracte amb un parent, amic o conegut que mati el porc gros i pugui desprendre's d'una part i se li queden la meitat o una *pot*, segons el que ells puguin desprendre i els altres necessitin o bé llur estat econòmic els permeti; d'aquesta manera es veuen lliures de les molèsties d'engreixar el porc i, el dia de matarlo fan les parts que abans han convingut.

Perquè s'engreixin bé, com hem dit, és millor que siguin sanats, així no pensen sinó en menjar i jeure, i si no ho són, sobretot les femelles, cada tres setmanes i durant uns tres o quatre dies no fan sinó adreçar-se de potes a la porta de la corralina i no mengen ni estan mai quietes perquè la frisança del foc genital no les deixa estar tranquil·les i per tant en lloc d'engreixar-se no fan sinó amagrir-se.

Durant el primer mes de *pensa*, els hi donen calderada de tabellot i cols, adobat amb farinot; els hi donen una ració el matí, una el migdia i una altra el vespre; i entre àpat i àpat una ració de blat de moro o d'ordi, i s'hi ha *bitlletes* (glans) s'estalvien de donar-los-hi gra. El demés *temps de pensa*, que sol ésser uns dos mesos més, els hi donen calderada de trumfes i bleda-raves en lloc del tabellot i les cols, adobat igualment amb farinot. Durant aquest temps no surten del corral per a res,

(11) Les tabelles o pallofes de les mongetes seques, després d'haver-les picat.

(12) Recordem aquelles vetllades per haver-les viscut en la nostra infantesa, en la qual, des dels sis anys fins els dotze, vàrem passar el rosari totes les llargues vetlles hivernals en la nostra llar pairal a Sarroca de Bellera. Vegeu a més «Les filadores de borres», pàgina 18, del nostre llibret «Elaboració del cànem i de la llana al Pallars» reproduït a les pàgines d'aquesta mateixa revista en el número d'agost de l'any 1934.

(13) Vegeu R. Violant i Simorra en «Festes tradicionals del Pallars» *Les Festes de Carnestoltes*. En el «Buletí del C. E. Catalunya» n. 459. Agost de l'any 1933.

(14) Estri de ferro o fusta, compost d'un mànec d'uns cinc pams unit per un extrem a un cercol; l'altre extrem es subjecta a una anella o galfó sota la campana de la xemeia, el qual té moviment horitzontalment, per a poder col·locar-se la *mossa* cada u al seu davant.

(15) Porcells desmamats.

Uns quinze dies abans de matar el porc, un dels homes o minyons de la casa va a fer el *buigó* d'argelagues per a rostir-lo després de mort, les quals escolleixen ben llargues i pomposes per tal de poder-les portar bé amb el *forcà* al coll i al cremar-les facin *bona xera*.

La vetlla de matar-lo només li donen l'àpat del matí, sense gens de gra en tot el dia, fins a l'hora de la conlecció que li donen un plat de faves seques, per tal de purgar-lo.

LA MATANÇA DEL PORC.—A la vall del Bosia diuen i creuen que els porcs de pens així que va creixent el dia, passat sant Tomàs, van disminuint de greix o sigui que perden de pes; per això, hom sol matar-los pels volts de Nadal que és quan comença la matança i rar és el que arriba viu a sant Antoni de gener; costums que abans s'observaven amb molta rigorositat. El proverbi ens assenyala prou bé el temps de la matança:

*Per sant Tomàs
agafa el porc pel nas*

i també:

*Per Nadal
posa el porc amb sal*

a més, la novena veritat del «Quento de les nou veritats» també ens anuncia:

*Nou, nou porcs tinc a la salera;
bon Nadal se m'espera.* (16)

De manera que en aquesta comarca, abans la matança durava uns quinze o vint dies, avui no es mira tan prim i s'allarga més.

LA FORNADA DE PA DE MATAR EL PORC.—Els que havien de matar el porc en dissabte, el dilluns pastaven el *pa de matar el porc*. El pa d'aquesta fornada era el destinat per a fer les botifarres i, era el dia de l'any que el feien millor; en aquesta fornada *floreiaven* el pa; això és, escollien solament el floret de la farina per tal que sortís ben blanc. A la pasta hi posaven grans de *mataforuga*, perquè tinguessin més bon gust les botifarres i *bulls*. Acostumaven a fer uns dotze *tinyols* de sis lliures cada un; els feien més grossos que de costum per tal que hi quedés més molla al mig. També feien quatre o cinc coques per tal de convidar els que visitaven la casa que mataven el porc. Avui gairebé no pasta ningú ni durant l'any i per això aquesta fornada tan típica ha desaparegut; car als pobles que no han instal·lat fleques, els hi porten el pa elaborat, el qual canvien per blat.

Dos dies abans de matar el porc comencen a ratllar el pa, feina que fan les dones de la casa i la mainada. Abans d'haver-hi *ratlladors*, ratllaven el pa posant-se la molla a dins dels palmells de les mans i fregant fort l'una

a sobre de l'altra; les molles ratllades les posen dins una coixinera ben neta de drap de cotó, i les crostes les deixen dins una *pane-*

reta, essent aquells dies el pa obligat per acompanyar el demés menjar dels àpats.

R. VIOLANT I SIMORRA

En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar

I

Si tots els que esmercem les nostres activitats al conreu de la terra tinguéssim, com és convenient, un vertader interès en saber aprofitar les variades deixalles de les nostres llars, d'algunes indústries i d'altres que amb una llastimosa indiferència es deixen perdre, l'agricultura de casa nostra n'experimentaria incalculables beneficis, puix que es podrien realitzar considerables economies en diferents aspectes agrícoles, i molt particularment en tot allò que té una relació directa o indirecta amb l'important problema de la fertilització.

El recomanable interès en l'aprofitament de deixalles de tota mena, indubtablement podem observar-lo més accentuat entre els industrials i comerciants que no en els agricultors, doncs hom pot constatar el fet que moltes coses que pocs anys enrera gairebé ningú no els hi donava la més insignificant importància, en l'actualitat constitueixen valors positius en l'elaboració de productes i alguns d'ells mereixen general i remarcable estima.

És aquesta favorable circumstància precisament el que en general falta a la nostra agricultura: aprofitar tot el que bonament es pugui i procurar treure'n un bon partit, perquè hem de tenir present que l'economia és el major impuls del progrés i la base de la major part de les fortunes.

Verament és de doldre que molt sovint una determinada matèria que podria emprar-se sense haver de despendre grans quantitats o gairebé de franc, són molts els agricultors que es conformen llastimosament a comprar-la, sense adonar-se que a més de les pessetes que desprenen i que podrien estalviar, succeeix sovint que no donen el resultat desitjat.

Hem dit ja en anteriors articles que la calç es un element indispensable a tota mena de vegetació, i com que existeixen moltes terres que n'estan faltades en quantitats més o menys importants, i altres que no en tenen gairebé gens, és necessari que per tal d'obtenir abundoses i remuneradores col·lites, ens preocupem de proporcionar-la en condicions econòmiques a les terres de conreu que no en continguin abastament.

Aquesta és una veritat indiscutible a la

qual hi donen llur més absoluta conformitat tots els tècnics especialitzats en afers agrícoles. També nosaltres els que vivim del conreu de la terra directament, que ens hem preocupat de facilitar a la vegetació tots els elements que considerem necessaris, hem pogut observar pràcticament com amb l'aplicació de la calç degudament experimentada s'aconsegueixen resultats positius i econòmics que no deixen lloc a cap mena de dubte.

Ara bé; si l'aplicació de la calç en molts casos ens és del tot convenient amb resultats indiscutiblement remuneradors tot i havent de comprar-la, no podem ni hem d'oblidar que molt sovint podem adquirir l'element calcinós o calcari gairebé de franc. I no diem de franc en absolut, perquè hem de comptar amb les despeses de preparació, transport i convenient aplicació.

Podem, doncs, obtenir importantíssims volums de calç aprofitant les *desferres* o deixalles procedents dels enderrocaments i reformes d'edificis i altres construccions; doncs com sap tothom, aquestes deixalles n'estan ben proveïdes.

La calç en aquests casos està gairebé sempre barrejada amb pedres, trossos de rajola i maó que no convé de cap manera portar a les terres de conreu. Per tal de practicar una econòmica separació, és necessari procedir de la manera que anem a explicar. Després d'haver separat els trossos de tamany més gros, s'han de garbellar les *desferres* restants mitjançant un garbell especial, que consisteix en un bastiment quadrat muntat amb quatre trossos de llata, que tingui un metre i mig de llarg per un metre d'ample. En aquest bastiment s'hi ha de clavar tela metàl·lica d'un centímetre de gruix i que sigui de la més reforçada. Collocat aquest garbell o garbella en una posició lleugerament inclinada, s'hi van tirant les deixalles de referència a la part superior, i a la banda del darrera hi quedarà la calç o guix, que pel cas és igual, quedant a la part del davant els trossos de rajola, maó i també molts fragments de guix o calç que no s'ha pogut desfer.

Tot el que ha passat per aquest garbell, ja es pot escampar pels conreus, tenint en compte que hi va barrejada una bona part

(16) Vegeu el «Butlletí de C. M. Barcelonès» número de novembre-desembre de l'any 1933. «Narracions Populars del Pallars» per R. Violant i Simorra.

de sorra, pel qual serà convenient augmentar la dosi. Tots aquells trossos de guix o calç que no han passat pel garbell, s'han d'esmicolar aprofitant el temps durant les llargues vetlles de l'hivernada i els dies plujosos quan no hi ha altres feines més convenients, o bé deixar-los estesos en forma d'engravada pels camins de carro, particulars, per tal que les rodes i les ferradures ho redueixen tot a pols. Fent-ho així realitzarem remarcables economies; obrant d'altra manera i amb precipitació, ens costaria tan car esmicolar aquests trossos de calç o guix, que bé podríem dir *que pujaria més el suc que els moixons*.

A prop dels forns on es cou la calç per als usos industrials, s'hi sol trobar també abundància de desferres, que no han pogut ésser utilitzades per a la construcció d'obres i altres afers; aquestes desferres convenientment preparades poden ésser escampades, a les terres de conreu, amb la seguretat que produiran excel·lents resultats com esmenes i adobs calcinosos.

I s'ha de tenir present que els propietaris dels forns deixaran que ens emportem de franc aquestes desferres, o bé ens en faran pagar quantitats insignificants.

Per tal d'aconseguir una economia i regularitzada aplicació, s'ha de procedir com hem recomanat per a les desferres anteriors.

Les cendres de carbur de calci, procedents de la producció del gas acetilè, que algunes indústries abandonen, i les que es poden arreplegar en totes aquelles cases de pagès, que no podent encara servir-se de l'electricitat utilitzen la combustió d'aquest gas com a enllumenat, han d'ésser també utilitzades en substitució o com a complement de la calç, però sempre prenent la precaució d'aplicar-les transcorregut almenys mig any després d'haver estat tretes del gasòmetre, en petites proporcions i com més esmicolades millor, per tal de poder evitar que matèries estranyes que podrien contenir, fossin perjudicials a la vegetació, i al mateix temps aconseguir una distribució uniforme.

També es poden aprofitar les cendres que acabem d'esmentar; i no sense grans avantatges, utilitzant-les per a la composició de morter en substitució de la calç, per a la construcció de petites obres de paleta en les dependències de la casa de pagès, com per exemple corrals, estables i barraques en els camps, vinyes i horts. S'han d'emprar en proporció igual d'arena que la que s'empra quan s'utilitza la calç.

Per tal de poder utilitzar aquestes cendres amb la màxima eficàcia, a mesura que van sortint de l'aparell productori de gas acetilè, s'han de dipositar en un lloc resguardat del

sol i de l'aire, a fi que conservin la seva frescor, procurant però que no hi hagi aigua abundant per tal com fa perdre quelcom la seva consistència.

Les parets construïdes i els adobs fets amb aquest morter, són considerablement més forts i resistents que no les que es construeixen amb morter que hagi estat compost amb calç.

També contenen calç en abundoses proporcions, les cèndres procedents de la combustió dels vegetals en les fogaines d'algunes indústries i en les cuines domèstiques.

Aquestes cendres contenen ademés potassa i fosfats en proporcions ben apreciables, al mateix temps que altres elements minerals favorables a la vegetació que els hi donen remarcable valor, per tant hem d'aprofitar-les sempre que sigui econòmic el seu transport i no les haguem de comprar a uns preus fora de raó

Les cendres produeixen molt bons efectes a les terres argiloses, compactes i molt humides, i a les que són molt granítiques, puix que unes i altres estan faltades de l'element calcinós.

En la major part de les terres de conreu, les cendres convenen, especialment als prats naturals, trèvols, alfalsos i a la vinya. Alguns agricultors, enamorats amb excés de la bondat de la cendra com element fertilitzant i com a esmena de les terres, s'entretenen a arreplegar molta brossa i cremar-la per tal de recollir la cendra resultant. Aquest procediment no dóna resultats positius, perquè costa molt cara, per tant únicament la recomanem en el cas de haver de treure les brosses d'un bosc en perill d'ésser cremat, i que aquestes brosses no poguessin ésser colgades com adob en qualsevol conreu per raons d'economia, i en alguna altra circumstància per l'estil, que pot presentar-se.

En l'actualitat hi ha alguns agricultors que aprofiten les cendres, però ho fan en tan desfavorables condicions, alguns d'ells, que les deixen apilades o repartides proporcionalment en reduïdes superfícies, el qual fa que siguin més aviat que profitoses, perjudicials, mentre que si s'escampen amb regularitat i en la proporció convenient, (de 800 a 1000 quilos per hectàrea cada tres o quatre anys), produeixen excel·lents resultats.

També són utilitzables les cendres de carbó mineral, si bé però són més pobres en elements fertilitzants, per tant s'han d'emprar només en el cas que les obtinguéssim de franc i molt aprop del lloc on s'han d'escampar.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

L'eruga processonària del pi

Els moltos del ramader Dindenant sequiren als que Panurg, amb tota malícia, havia llençat a la mar, i, un darrera l'altre, s'hi tiraren, perquè diu Rabelais: *El natural del be, que és l'animal més estúpid que es coneix, és seguir sempre el primer, sigui on sigui*. L'eruga del pi, no per inèpcia sinó per necessitat, és encara més beneïta; allà on passa la primera, passen totes les altres, de renglera, sense cap clarícia.

Caminen en una sola filera, en cordó seguit, tocant cada una amb el cap la part posterior de la que va al davant. Totes descriuen amb exactitud les complexes sinuositats que en llurs capritxos descriu l'eruga que assenyala el camí. Mai no es vegé cap processó antiga més ben coordinada anant a les festes d'Eulisis, d'on neix el nom de processonària a la mastegadora del pi. El seu caràcter es completa, dient que és sonàmbula en tota la seva vida; únicament camina en la corda fluixa, per un carril de seda que deixa a l'avançar per on passa. L'eruga que va al cap de la processó, per casualitat de les circumstàncies, babeja el fil, indiscontinuu, i el fixa a la via que els seus mòbils capritxos l'empenyen. És tan prim, que amb un vidre d'augment, la vista més aviat el suposa que no el veu. Però arriba la segona eruga al subtil pontet i dobla el fil, la següent el triplica, totes les altres, si n'hi ha, relliguen el coll de les filades, i quan la processó ha passat, queda, com a rastre de llur passeig, una cinta estreta, la blanca brillantor de la qual reverbera el sol. Llur sistema de camí, més satinat que el nostre, consisteix en tapissar el sòl de seda, en lloc de posar-hi grava.

Nosaltres cobrim de grava les carreteres i allisem llur superfície amb el pes d'un corró; elles deixen en llurs camins un suau carril de seda, obra d'interès general, en la qual cada una hi contribueix amb un fil.

Al cap de tota processó, llarga o curta, camina una eruga, a la qual anomenarem *capità de fila*, si bé és veritat que el nom de capità, no hi escau ací, puix res no la distingeix de les altres, sinó pel sol fet d'ocupar el lloc primer. En les processonàries, el càrrec de capità és casual.

La que ara dirigeix, després serà dirigida; si la fila es desfà degut a algun incident, es refà en un altre ordre.

Les seves funcions temporals li donen una diferent actitud. Mentre les altres segueixen passivament ben arrencades, ella, la capitana, s'agita, i amb llurs bruscs moviments, projecta la devantera del cos a un i altre costat alternativament. Sense deixar d'avançar, qualsevol diria que explora.

Pells de conill

La pell de conill és molt emprada en la indústria. Se n'utilitzen anualment més de 100.000.000. D'aquesta xifra, 55.000.000, compostes y tenyides, serveixen per a guarni-

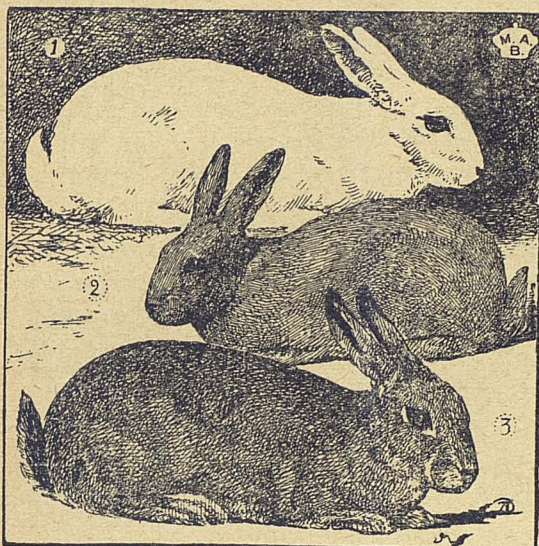
a tal grau d'avenç, que la vulgar pell de conill reemplaça les sumptuoses i atractives pells d'armini, foca, castor i lleopard.

Una pell ampla és més valuosa que una

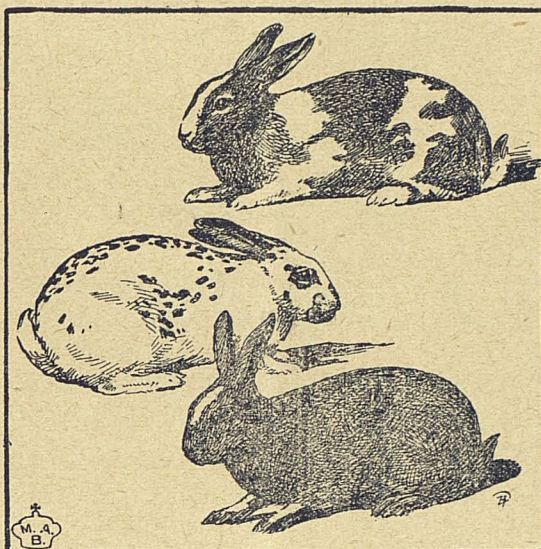
tres, es barregen o es tenyeixen de negre o d'un altre color fosc.

La pell de conill Xinxilla s'empra intenyida i el seu color s'assembla al de la Xinxilla salvatge de Sud Amèrica. N'hi ha una creixent demanadissa.

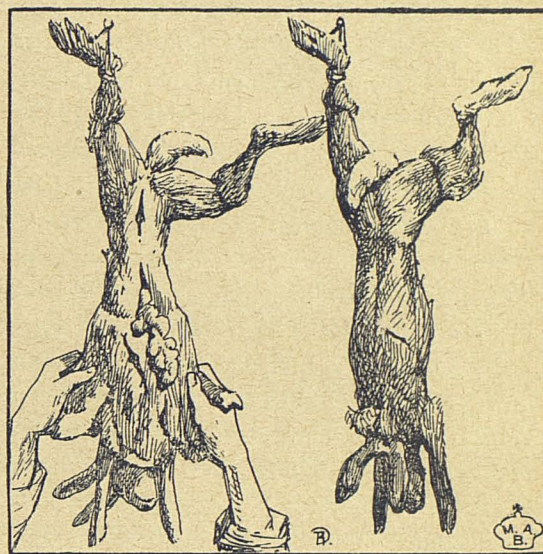
La manera més fàcil i humana de matar un conill és dislocar-li el coll amb les mans, o d'estabornir-lo clavant-li un cop de bastó dar-



Conills d'un sol color, la pell dels quals és la més apreciada



Races de conills de pell de poc valor al mercat



Manera deficient d'escorxar els conills

ments i ornaments de vestits i abrics de senyora. El restant, o siguin les pells impròpies per a vestits, s'empren per a forrar guants d'home i de noi i en la manufactura de pell emprat especialment en la fabricació de barrets. Destinades a feltre, les pells són tallades a trossos i fins s'empren per a la fabricació de cola.

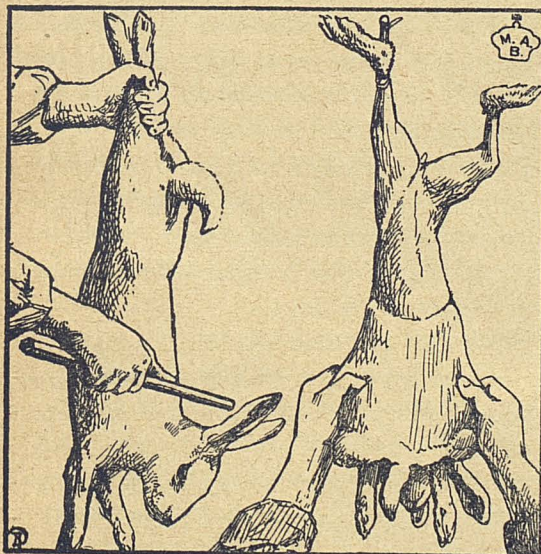
El 98 per cent d'aqueixa enorme quantitat

d'estreta, i les colorades obtenen millors preus que les que no ho són. Les consideracions més importants, no obstant, són la qualitat i el teixit de la pell, i la destresa amb què ha estat llevada de la carcassa. A condicions iguals les pells blanca, roja i blava, obtenen, en tal ordre, més gran demanadissa i es venen més de pressa que les altres.

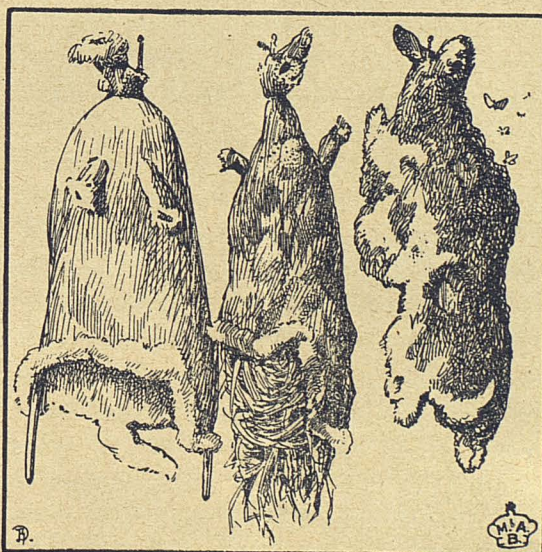
És preferible la pell purament blanca per

rera les orelles, i després, amb un ganivet ben afilat, tallar-li el cap o tallar-li el coll en la vena jugular i deixar-lo dessagnar. A Califòrnia, quan els conills són mercadejats a milers, hom utilitza el mètode de dislocació.

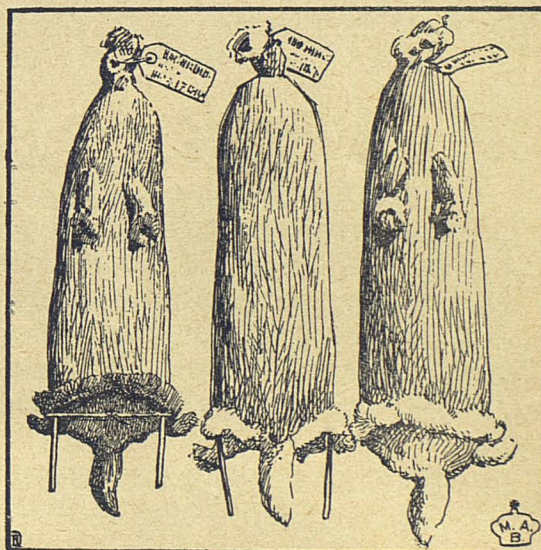
Llavors la carcassa és penjada per la cama dreta posterior en un clau o ganxo, pres per la juntura de la sofraga entre els tendons i l'os de la pota. Així sospès, hom li ta-



La millor manera de matar i d'escorxar els conills



Pells mal assecades i per tant de poc valor



El millor sistema d'assecar les pells de conill

de pells de conill, valorades, aproximadament, en 25.000.000 de duros, prové d' Austràlia, Nova Zelanda, Bèlgica, França i altres països.

La quantitat de pells de conill emprada anualment, va creixent sempre. Les pells rares van desapareixent i la falla ha de suplir-se amb aquelles, havent arribat la fabricació

la raó que pot ésser tenyida de clar, fosc o dels matisos d'un color exigít per la moda i feta excepció de les xinxilles, acusen d'un 10 a un 40 per cent de venda més que les d'altres colors. Les pells roja i blava són tenyides en la forma més elegant i sovint es col·loquen en llur estat natural; però les grises, brunes, bigarrades, platejades i moltes d'al-

lla el cap per tal d'obtenir un franc dessagnament; així la carn podrà tenir un bon color. La cua, les dues potes davanteres i la pota esquerra posterior són tallades des de la mateixa juntura. En tal operació, cal tenir cura a no tallar els tendons ni a deixar caure la carn sobre la pota, ni d'esberlar l'os.

Llavors, hom talla la pell a l'entorn de la

juntura de la sofraga de la pota dreta posterior i s'estira. Aquesta pell despresa és tallada al costat de la pota arran de la cua; després al costat de l'altra pota en l'altra juntura de la sofraga. La pell d'una pota s'agafa amb una mà, i amb un ganivet afilat hom talla la grassa, abans d'estirar la pell de la carcassa. La grassa deixada a la pell priva que aquesta s'assequi.

Convé posar la pell de conill, ben estirada, en un ganxo de filferro bon punt tret en calent de la carcassa, en forma que les quatre potes siguin d'un costat i el darrera de la pell en altre. La pell té tendència a arrugar-se, però això pot prevenir-se banyant-la en aigua abans d'estendre-la al ganxo. Cal observar si són allisades les arrugues i si al baix de la pell és estirat i s'asseca bé. És convenient inspeccionar les pells el segon dia.

Per a assecar la pell, cal penjar el ganxo on és col·locada en un lloc sec, ombrejat, on l'aire hi circuli. Una atmosfera moderadament calenta és millor, però no essencial. No assequen mai una pell al sol, la qual quedaria com si fos cremada, perdent llavors, tot el seu valor. Totes les pells poden ésser penjades, fins que siguin ben seques, fins que la grassa i la humitat oliosa hagin desaparegut completament. Altrament les pells molles no tenen cap valor per al comprador. Fins unes poques pells poc seques poden averiar un lot en bones condicions.

Les pells seques no s'han d'apilar mai. Han d'ésser guardades en un lloc sec i fresc. La millor manera de guardar-les és fer-ne lots de 50 i penjar-les en una post, lliures de rates, ratolins i insectes. A l'estiu, o en clima calorós, les pells han d'ésser regades amb naftalina o paradiclorobensen i cobertes amb paper.

Amb mires a obtenir bons preus les pells es classifiquen per qualitat, color i dimensions. No convenen les vendes globals perquè les pells bones no obtenen la merescuda valoració.

Els compradors solen establir tres classes: primera, segona i tercera. La primera i la segona es subdivideixen en cinc, basant-se en el color, blanca, roja, blava, Xinxilla i barrejada.

Les pells de primera classe són de gran dimensió, ben formades i convenientment estirades i seques, tenint el pèl intacte i essent lliures de taques, ratlles o talls. Com més gruixudes i denses, més valuoses.

Les segones són pells de pèl més curt i, exceptuant les pells blanques, tenen taques o ratlles. S'inclouen també en les segones les pells impròpiament estirades o mal assecades.

Les terceres són pells de pèl curt i primes i les preses d'animals massa joves o del temps de la muda, quan el pèl cau i la qua-

litat i el teixit en són pobres. Pells que han estat mal tallades o mutilades o que s'han estirat i assecat malament. No tenen cap valor en pelleteria, han d'emprar-se exclusivament en la manufactura de feltre per a barrets.

Les pells es presenten al mercat sense tenyir. Moltes de les operacions de tenyir pells són tan especialitzades, que no les pot em-

prendre un aficionat. Hi han varis mètodes per a tenyir pells de conill, però els dos de més èxit són: el procés de sal àcida i el procés de sal alum.

També s'empra en pelleteria, la pell de llebre, la qual és fràgil i no gens durable. En canvi, la de conill és forta i densa, fina i sedosa.

J. MONTAGUT

Els alfalsos de secà

On les terres es poden regar, l'alfals és considerat com la millor entre les plantes farratgeres, però també mereix idèntica estimació en moltes altres terres que no poden ésser regades.

La particularitat que posseeix l'alfals d'enfondir les arrels més d'un metre, li consent prosperar al secà, aprofitar les humitats del subsòl, que es conserven fins en èpoques molt seques.

Aquesta és la raó i el secret, el qual fa que d'aquesta farratgera se n'obtinguin varies segades en indrets on econòmicament no és possible portar-hi aigua per a regar-la; l'abundor de substàncies azotades i orgàniques de les arrels, la propietat de millorar considerablement les terres on es sembla, en els conceptes físic, químic i microbiològic, fan que l'alfals es pugui classificar entre les millors plantes que l'agricultor pot explotar.

En quant a valor farratger, basta dir, que barrejant l'alfals amb altres herbes, l'abundor de matèries azotades compensa la dels fencs dels prats naturals, entre les quals s'hi troben principalment les gramínies i en reduïdes proporcions les lleguminoses.

Del fenc dels prats se n'ha dit *el pa dels bous*; bé pot dir-se també de l'alfals, admetent el simil: *la pastura insubstituïble de tota mena de bestiar*. És per això, que tant si es tracta de vedells com d'altres bèsties, amb l'alfals i demés aliments, llur ossamenta en queda altament favorescuda, com així mateix les carns. N'hi ha prou per a què hom es convenci, en veure la finor i la pell de les bèsties que consumeixen alfals, i què no es pot dir dels bous i de les vaques, sobretot d'aquestes, que amb l'alfals augmenten considerablement la producció de llet? I en el racionament de l'espècie cavallar i fins de les de corral i entre aquesta les gallines?

I amb tot, hom pregunta: ¿per què, doncs, en el secà, fallen moltes vegades els conreus d'alfalsos? Anem a veure-ho:

Començarem per fer observar en tractar d'aquesta qüestió, que convé com a primera providència, esvair la falsa llegenda que l'alfals no es pot cultivar en secà.

Cal admetre que implantar de nou un alfalsar, sobretot en indrets on mai no n'hi ha hagut, no es pot mirar així com així, i sobretot si es tracta de terres àcides o impròpies per aquesta mena d'explotació; en tal cas, es tracta d'una empresa difícil.

Però sabut el perquè, l'agricultor entès sap evitar els obstacles, posar-hi remei, superar els entrebancs i aconseguir alfalsars esplèndids.

Per què aquests no reïxen? Possiblement per haver economitat massa la llavor o per ésser àcida la terra i no haver corregit aquesta falta amb suficients aportacions de calç, en quals casos, encara que neixi bé, no triga a desmerèixer. Tal volta també sigui degut a què l'època de la sembra no és l'oportuna; mentre que l'alfals adult presentarà resistència suficient a les secades i a les glaçades, l'alfals de pocs dies no aguantarà en les primeres ni resistirà els eixuts massa intensos.

És possible que l'alfals falli per culpa del temps i aleshores cal aprofitar la lliçó, sembrant-lo a l'època convenient. Altres vegades la culpa s'ha d'atribuir a alguna errada del mateix agricultor i si aquest cas es dona, cal que hom ho tingui en compte i subjectar-se a les normes que poden assegurar l'encert per tal que prosperin bons alfalsars fins en les terres difícils.

Que els alfalsos no van bé?

Hi van sempre, si es tracten com cal, segons el temps i els llocs on hom vol cultivar-los.

Primera condició: bones i fondes remogudes de les terres que s'han de sembrar. Preparar la terra de manera que les arrels de l'alfals aprofitin bé les humitats de les capes fondes del subsòl.

I a més, perquè durant els cinc o sis anys que durarà l'alfalsar, la terra no es podrà remoure gaire a fons.

La pràctica i moltes experiències, han demostrat que tant com més fonda és la remoguda de les terres, més anys duren els alfalsars. Totes aquestes circumstàncies deixen ben bé demostrat que, per a tenir bons alfal-

sars, cal remoure les terres almenys a uns 40 centímetres de fondària, però per poc que es pugui, a 45 i millor a 50 centímetres.

Anem ara a veure el referent a adobs.

Molts, a l'implantar un alfalsar, creuen que una adobada com la del blat ja és suficient. No n'hi ha prou. L'alfalsar necessita molt adob a l'implantar-lo i a més, i és de gran importància, mentre que el blat reclama especialment fòsfor, per a l'alfals l'element de major importància és la calç; després la potassa i el fòsfor en darrer terme. Les proporcions d'aquests adobs han d'ésser per un de fòsfor, 3 de potassa i 5 de calç.

A més, per assegurar una bona naixença de l'alfals, és necessari subministrar una bona quantitat de fems, que ajudin la creixença de les plantes joves.

Una bona adobada per a implantar un alfalsar ha de comprendre, per hectàrea:

Fems	40.000 quilos
Calç viva	1.200 quilos
Potassa	400 quilos
Superfosfat	800 quilos

Cal tenir present que amb els fems ja hi van compreses dosis altes de potassa i de calç.

Després d'unes setmanes d'haver nascut l'alfals, convindrà donar-li una lleugera adobada amb nitrats, el qual per a repartir-lo millor, es barrejarà amb tres vegades el seu volum de terra fina o arena: 30 quilos de nitrats bastaran per a una hectàrea.

Cal tenir present que per aquesta farratgera, la calç i la potassa tenen més importància que el fòsfor.

Les sembres, si es fan a la tardor, és convenient efectuar-les a les primeres setmanes de setembre.

Es començarà per a sembrar 70 quilos de civada per hectàrea, la qual protegeix les plantetes d'alfals, la llavor de la qual pot barrejar-se amb la d'aquesta darrera planta, a raó de 30 quilos i si es tracta d'una terra poc apropiada a l'alfals, amb 40 quilos de llavor.

Feta la sembra, una lleugera rasclada completarà aquesta feina.

Si després de la sembra sobrevé alguna pluja, ambdues plantes civada i alfals, iniciaran la naixença; si això succeeix, hom podrà donar a l'alfalsar el nitrats (30 quilos per hectàrea, com ja hem dit).

A l'acabament d'octubre o sigui pels volts de Sant Martí, es podrà ja efectuar una segada a la civada o bé al sègol, si és aquest el que s'empra. A la primavera hom podrà obtenir una altra segada; després ja es veurà créixer l'alfals potent i treure'n 4 ó 5 segades el primer any.

El segon any és quan l'alfals entra en el període de plena producció i fins el quart o quint any s'enriqueix sempre més d'azot i va

declinant la seva producció en endavant. Per tal de no allargar massa la seva vida i poder-se aprofitar millor l'azot que ha anat acumulant a la terra i puguin beneficiar-se'n els conreus que el segueixen, és convenient desfer l'alfalsar per allà el quart any.

D'aquesta manera a més d'aconseguir una producció de farratge sec, que amb sis segades anuals de 300 a 400 quintars de farratge per hectàrea, deixa a la terra un magnífic cúmul de residus nitrogenats, que poden ésser estimats els d'un sol any a 400 quintars dels millors fems, equivalents a més de 100 quintars de nitrats, el qual fa que després

d'un alfalsar hom pot sembrar durant dos anys seguits, blats o altres cereals sense haver d'adobar-los i treure'n dues bones collites. Tot el que hem exposat dona a comprendre la importància que s'ha de donar a tot el que ateny el conreu de l'alfals, el qual al mateix temps que permet poder disposar de farratge superior quan els altres farratges escassegen, fa possible conservar complet el nombre de bèsties i fins augmentar-lo millorant-ne les qualitats amb evident avantatge del balanç de la hisenda i de les terres que la integren.

ISIDRE ROGENT

La crisi del vi en els temps antics

Ens queixem de les seguides crisis degudes a la falta de sortida del vi. Qualsevulla podria creure que es tracta d'un afer dels temps moderns, i no és així, puix en l'antigor, segons ens conta Lleó Dounarche, també sovintejaven els anys que es feia dificultós posar aixeta a les bótes.

Itàlia, era en els temps de grandesa, un gran país vitícola. En els primers segles de la seva història, el vi que s'hi collia no era molt abundós i el que es bevia es cercava que fos molt bo, que era principalment el que procedia de Grècia, el qual gaudia de molta fama.

Els vins grecs arribaven a Roma després d'haver passat per Ostia, que era el gran empori vinícola de l'Imperi.

Els vinyaters romans en protestaven. Per aquest motiu l'any 89 abans de Jesucrist, els censors Licini Grasso i Juli Cèsar, donaren un edicte que gravava els vins grecs, com si diguéssim ara, els imposaven uns crescuts drets de duana. Això féu que en pocs anys els vins italians adquirissin l'hegemonia en el mercat nacional i, a la vegada, que prengué gran empenta el conreu de la vinya, especialment en el Lazi, en la Campania i a Sicília.

A mitja centúria del primer segle cristià, prengué a Itàlia, la viticultura, gran volada. Un escrit de l'època de Callígula, 40 anys després de Crist, demostra que a Roma el vi es pagava molt car; el Falerno es pagava a dues pessetes el litre i els vins ordinaris a 1'60 pessetes.

El comerç de vins anava cada dia prenent més volada, i els que tenien vinyes veien pujar el valor de les terres d'una manera sorprenent.

Però passà allò que hem vist en altres ocasions, que l'excés de vinyes no tardà a ocasionar la mala venda dels vins i que sobrevingués la crisi.

Els vins, fins els de més fama, baixaren tant de preu, que Marcial proclamava que preferia la propietat d'una cisterna d'aigua a la d'una vinya, perquè l'aigua es pagava a més preu que el vi.

Els vinyaters, en trobar-se en un deplorable estat econòmic, es dirigiren a l'Estat, la qual cosa demostra que els costums d'ara no han canviat amb els d'aquells temps. Diferents disposicions foren dictades per a fer desaparèixer la crisi. Es posaren en pràctica adequats mitjans i 90 anys després de Crist, la celebració de la festa saturnal, que tenia lloc el desembre, donà ocasió per a repartir gratuïtament a les plebs, quantitats enormes de vi.

Un altre edicte organitzà els magatzemistes de vins, els quals quedaren sota la vigilància de l'Estat, que establí en benefici dels magatzemistes una espècie de monopoli, regulant les rendes. Tantes iniciatives, de poc serviren, calgué arribar a l'any 92, després de Crist, per tal que Dominià donés el famós edicte prohibint que es plantessin noves vinyes i que s'arrenquessin les plantades als països conquerits.

D'aquesta manera s'aconseguí que en pocs anys, les collites de vins quedessin reduïdes a la meitat i a l'any 292, l'emperador Probó pogué anul·lar l'edicte del Dominià i facilitar que es plantessin ceps a la Gàlia, a Espanya i a les valls del Danubi, utilitzant les legions romanes.

Com es veu, la història es renova. La crisi vinícola es torna ara a manifestar en els països de vinya, i tornen a sorgir altres Dominiàns que per tal de salvar la viticultura, no troben altre medi que el de l'emperador romà: prohibir les plantacions de ceps.

R. M.



Les gallines

No hem vist cap casa de pagès, en la qual no tinguin gallines. Per què? Doncs perquè són llur complement; tant és així, que no es concebeix casa de pagès sense gallines.

Els artistes, si volen patentitzar una masia, hi posen qualche gallina al seu voltant; si manca aquesta simpàtica au, ja no es comprèn la masia. Si per Nadal volem construir un pessebre, assenyalarem amb algun exemplar d'aviram que aquella casa —fins i tot no assemblant-s'hi gaire— és la d'un camperol. Això palesa abastament que les gallines són inherents, formen part essencial, són com una mena de cosa necessària en la casa de pagès. I no d'ara, sinó de temps immemorial i de sempre.

I si el pagès mena les terres, conrea les vinyes i fa les feines del camp, la seva esposa, és la qui cuida la casa llur; de manera que la mestressa de la llar és la qui té cura de les gallines. A ella, doncs, van dirigides les següents ratlles.

Les gallines sempre han estat una menja exquisida; llur brou, excellent reconstituent i llurs ous, apreciats per tothom com una meravella alimentosa; per això a totes les latituds, hi ha la seva raça de gallines; no es pot prescindir d'elles en la vida humana;

àdhuc els moros, que no tenen bestiar porquí, posseeixen i crien gallines. La realitat s'imposa.

No pretenem fer el panegíric de les aus de corral, ni intentar llur expandiment, ni procurar llur consum, ni fer l'estadística ouera, ni res que signifiqui cantar els avantatges de l'aviram; però sí que farem un aclariment a algunes exclamacions que amb freqüència hem oït d'algunes mestresses.

Són vàries les objeccions que moltes masoveres fan referent a la cria de les gallines; nosaltres en recollirem algunes. No ens referim als que es dediquen a llur explotació amb caràcter industrial, o sigui a les granges, perquè comercialment, per ara no ens interessa per la finalitat de les presents observacions. Parlarem únicament a les mestresses que en les cases de camp, tenen unes quantes gallines, potser un centenar.

D'aquestes recollirem algunes insinuacions.

Sentireu molt sovint que diuen: no val la pena de tenir gallines; no resulta el criar-les; no se'n treu cap profit d'elles. Frases que estudiarem seguidament.

No val la pena de tenir gallines, escoltareu de moltes mestresses, contradint-se elles mateixes, amb la pràctica que realitzen, però que no la volen confirmar públicament amb llurs paraules, perquè aleshores, degut al benefici que s'obté de tenir-les, se'n criarien moltes més de les que es crien i desmilloraria aquest bestiar per la seva abundància i, com que en tot negoci intervé l'egoisme, procuren les que en toquen positius re-



Galliner familiar, en una casa de pagès del Prat del Llobregat

sultats, malbaratar les iniciatives de les que s'hi volen dedicar o minvar les il·lusions de les que dubten dels seus bons resultats.

És cosa sabuda que el pitjor enemic és el del teu ofici, i això també passa en el de les gallines; no volen, les que en crien, tenir competència; minvarien els ingressos i el mercat no fóra tan beneficiós; els desplau el benestar dels altres. Esteu perdudes si feu cas de llurs paraules. Elles ho diuen, sí, és veritat, però no ho practiquen; en tenen i si els hi és possible, augmenten sempre que poden llur nombre.

El temps que s'ha de distreure per a cuidar les gallines, és reduït, doncs se les cuida tot fent la feina domèstica, a més a més de la tasca diària i familiar; de manera que tant si es tenen gallines com no, la mestressa ha d'estar a casa seva pels altres afers, i hi ha una gran diferència de tenir-ne o de deixar-

ne de tenir, i sinó vosaltres mateixes bé prou que ho sabeu.

Segurament que la distracció que us proporciona l'aviram, a més de distreure les vostres cabòries, us produeix, com direm després, uns ingressos bastant considerables. De no tenir-ne, la vostra economia se'n ressentiria força.

Voldria dir-vos, després vosaltres feu el que volgueu, però la realitat és aquesta: totes les cases de pagès tenen gallines; vosaltres mateixes, malgrat les exclamacions, també en teniu, i us asseguro que les vostres filles, si arriben a ésser mestresses d'una casa de pagès, també en tindran, si més no per a seguir l'exemple de la seva mare. I si alguna de vosaltres ha deixat algun temps de tenir-ne creient que aniríeu millor sense tals molèsties, aviat heu canviat de pensar i d'obrar; esteu contentes i satisfetes de tenir-ne.

Les mestresses poden estar mancades de filosofia, mai no ho són, però de la seva conveniència.

No resulta criar les: efectivament, si la mestressa de casa hagués de dedicar tot el temps del dia a criar gallines únicament i hagués de comprar tot l'aliment, potser no resultaria criar-les en escàs nombre com hi sol haver en les masies, però a més del que ja hem dit, recollirem algunes observacions apreses de l'experiència.

En una casa de pagès, sempre hi han varis desperdícis del menjar, de gra, de verd, etc., que de no criar gallines s'han de

llençar i no donen cap benefici i ara se'n treu bastant, aprofitant-les per aliment de les gallines.

Moltes són les mestresses que tenen el gra per l'aviram, perquè els seus marits el cullen al camp, de manera que la seva alimentació els resulta força econòmica.

S'ha de tenir molt present que una casa de pagès, no viu exclusivament d'un sol producte, sinó que la seva pròpia existència la determina un sens nombre de productes, que cada un d'ells sol és migrat, però que tots junts fan pròspera la seva vida; i una part integrant són les gallines.

Si en les gallines no hi hagués negoci, no s'installarien tantes granges com avui dia existeixen.

No se'n treu cap profit. Prou saben les mestresses que si els manquen algunes pessetes, miren el corral i comptant els caps

d'aviram ja saben de les que poden disposar. Això apart del que en treuen dels ous que venen, dels que consumeix la família i de la carn que tenen per a la taula, que si tot ho haguessin de comprar, sumarien un grapat de pessetes.

La casa de pagès — que no creiem que n'hi hagi cap — que no tingui gallines o que solament en criï quatre o cinc, podeu estar seguríssims que la veureu com s'enfonsa, com hi ha desgavell, com no hi ha res que signifiqui prosperitat i benestar. Ja veieu les conseqüències de la manca de gallines; sembla estrany, però és així.

A més, si alguna vegada no rendeixen les gallines tal com voldríeu i tal com diuen els entesos, mantes vegades és perquè es descuiden les regles més essencials de l'avi-cultura. En igual nombre de gallines, que aquestes siguin d'una mateixa raça o no, donen diferent resultat; la classe d'alimentació, també; el mètode amb què se les tracta, igualment.

Fem, doncs, que amb el mateix esforç i temps, dongui bon resultat la seva cria.

Per acabar direm que s'ha de tenir una cura especial en el que fa referència a l'escalonament de les cries, per tal de poder disposar d'ous en totes les temporades — que els ous són equivalents a pessetes —, perquè essent Catalunya un país agrícola per excel·lència ¿pot tolerar-se la importació d'ous frescos (!) cada any, per valor de milions de pessetes?

MIQUEL CODINA I FARRÉ

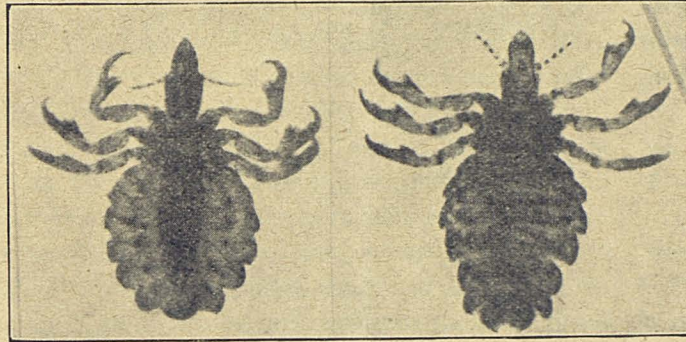
1.300 ous en dos anys

En el Museu d'Història Natural, del Parc de la Ciutadella de Barcelona hi havia dissecada una gallina la qual tenia al peu la inscripció següent:

«Aquesta gallina començà a pondre el febrer de 1883 i va morir el 5 de desembre de 1885, la qual mai no deixà de pondre tots els dies, a excepció d'un període de 2 mesos i un altre de tres a la muda. Va pondre 1.300 ous, amb la particularitat que més de 300 vegades donà dos ous i 60 ó 70 vegades tres ous en un dia i alguns quatre ous, si bé sense closca. La grandària i el pes d'alguns d'aquests ous era extraordinària, arribant a pesar de 116 a 125 grams cada un. En fer-se l'autòpsia se li trobà una enorme quantitat d'ous».

Polls i mengia en els porcs

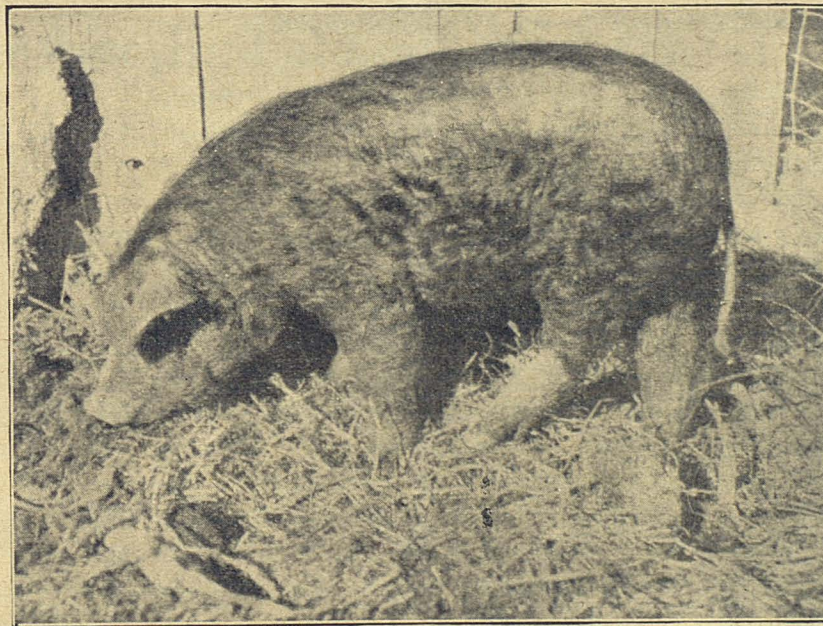
Els polls en els porcs casolans i en els senglars, més o menys freqüents, es troben en totes les parts del món. Els entesos reconei-



Poll de porc, femella (a la dreta) i mascle (a l'esquerra)

xen que és una pesta causant de moltes pèrdues.

El poll pica la pell del porc, xucla la sang i la limfa. Una nova picada a la pell és feta cada vegada que els polls es nodreixen. Una simple picada causa una irritació i picor considerables, i quan els polls es nodreixen en freqüents intervals, la irritació i la picor esdevenen constants. Per deslliurar-se de la intensa picor, els animals infestats es



Un cas de mengia en el porc, en el primer període de la malaltia

graten amb les potes i es freguen violentament contra qualsevol objecte. El fregament destrueix el pèl i produeix sovint ferides a la pell. Els polls es congreguen a l'entorn de les erosions, i així s'esdevé la irritació.

Els polls poden atacar els porcs de tota edat i condició, i si hom els deixa escampar, els animals infestats sofreixen i el propietari perd molt més que no guanya, perquè els garrins deixen de créixer i perden pes els

porcs engreixats. Quan els garrinets són infestats a la primera època de la cria de la marrana i campen els polls fins que l'animal està a punt d'anar a l'escorxador, la pèrdua causada pels paràsits és considerable en la producció porquina. Les estimacions basades en experiments, fixen la pèrdua d'un 2 a un 6 per 100 del valor del porc en el mercat. Les pèrdues indirectes causades pels polls són preses rarament en consideració, perquè són de difícil observació. Els porcs infestats per gran nombre de polls, sofreixen una minva de vitalitat i una condició depriment que

els fa susceptibles a atacs d'altres paràsits i a malalties contagioses. El dany i les pèrdues causats pels polls són de tal importància, que és indispensable l'aplicació de tractament per a la seva extirpació.

El poll del porc, conegut tècnicament per *Haematopinus suis*, és un paràsit xuclador de sang i un dels més estesos. La femella adulta obté sovint una llargada de 6 a 7 mil·límetres. El poll mascle és un xic més petit i es distingeix per una ratlla negra al baix de l'abdomen al llarg de la meitat dels últims tres segments. Hi ha adaptabilitat a les potes per a enganxar-se en el pèl, i el poll camina de biaix a través dels pèls del porc.

El cicle sencer de vida s'esdevé en l'hoste. Les femelles dipositen i enganxen llurs ous sobre els pèls arran de la pell. Poden això realitzar-ho en qualsevulla part del cos, però els llocs preferits són les mitges parts més baixes dels costats, a l'entorn del coll, espatlles i amalucs. La femella pon de 3 a 5 ous cada dia i el terme mig del període d'incubació és de 25 dies. El terme mig d'ous postos per la femella del poll és de 90. Els polls

trenquen la closca en el període de 12 a 20 dies, però la majoria ho fa en el de 12 a 14. Els tendres polls devenen actius aviat i cerquen les parts cobertes de pell tendra per a alimentar-se. El lloc predilecte, especialment en temps fred, és el costat de l'orella, on es congreguen en amples moledons i on la pell és tendra i hi són protegits del fred i també dels esforços de l'animal per deslliurar-se'n. Quan troben un lloc avinent, els polls petits



piquen la pell amb les parts agudes de la boca i xuclen la sang fins a saciar-se.

Els polls del porc no es queden arrapats a la pell com les paparres; se'n desclaven a cada alimentació i s'escampen entre els pèls o resten quietes, ja sols, ja en grups. S'alimenten a intervals freqüents i es desenvolupen ràpidament. Els joves polls assolixen la maduresa i exerciten la funció sexual en arribar als deu dies d'edat. Les femelles comencen a pondre els ous quan arriben als 12 dies i el terme mig de vida és de 35 dies.

Excepte en casos accidentals, els polls dels porcs només es troben en aquests. Separats de l'animal només viuen dos o tres dies. El poll passat d'un porc a l'altre quan els porcs estan en contacte. I la infecció s'esdevé per contacte, no per infecció de coses. En bones condicions de sanitat no cal témer el perill en corts i corrals per als porcs lliures de polls. Altrament, com a mesura preventiva, sempre es bo desinfectar el clos on hi hagi porcs amb polls, abans de posarhi un lot nou de porcs. Llitera i fems han d'ésser remenats i netejats el sòl i fustam amb un bon desinfectant. El bany de carbó quitrà (creosota) és el més convenient a aquest propòsit.

La sarna en els porcs, comunament coneguda per mengia, és un terme aplicat a les dues malalties contagioses de la pell, causades per paràsits semblants a insectes. Les dues espècies d'aquests paràsits, que afecten els porcs, són classificades en dos gèneres diferents: *Sarcoptes* i *Demodex*.

Passen tota llur vida en l'animal. Alimentant-se dels teixits i de la sang de l'animal afectat, els paràsits produeixen ferides o lesions en la pell. Com que cada mena de paràsit posseeix costums distints en la manera d'alimentar-se, i en les activitats, la naturalesa i el lloc de les lesions per ells causades, són, més o menys, característics. El sarcòptic que causa la mengia, nia en la pell; cada femella hi fa una galeria separada, en la qual posa ous. La pell a sobre i a l'entorn del forat o galeria s'irrita i s'inflama, i es forma un tumor cònic. El demodèctic, que causa mengia demodèctica o follicular, és més petit i s'assembla a un insecte microscòpic. Viuen en colònies o grups en els follicles dels pèls i en les glàndules sebàcees i produeixen tumors petits, esfèrics i durs.

El tràfec per a la cria de bestiar és evidentment un factor per a l'expansió de la malaltia. Com la sarna en altres espècies d'animals, la mengia en el porc s'escampa ràpidament en condicions favorables, a menys que actives mesures siguin preses per al control. Encara que els garrins i els adults pobrement nodrits de baixa vitalitat sofreixen més els efectes de la mengia, la malaltia ataca sovint els vigorosos i ma-

durs i causa grans pèrdues. Les pèrdues són causades per la irritació, la privació de creixença, la condició depriment, la vitalitat disminuïda, trastorns funcionals i augment del percentatge de morts. La malaltia, no obstant, pot ésser exterminada, i si són aplicats els mètodes convenients abans que la malaltia progressi, les pèrdues poden reduir-se en el mínim.

El paràsit sarcòptic és petit, blanquinós. Tècnicament és conegut per *Sarcoptes scabiei suis*. La femella adulta amida aproximadament 5 mil·límetres de llarg i el mascle uns 4. Encara que es denoten a simple vista, és millor d'usar el microscopi en examinar les erosions o la matèria suspecte de contenir paràsits. La forma del cos és rodona i l'embotornada testa rodona, tan ample com llarga. Adults, aquests paràsits, mostren quatre parells de potes curtes i gruixudes. Amb l'ajut d'un bon microscopi, hom nota la presència d'un considerable nombre d'espines curtes en la superfície superior del cos. Viu paràsit en el porc tot el cicle complet. Excaven galeries on ponen els ous. Cada femella pot pondre de 10 a 25 ous durant el període de posta, que dura de 12 a 15 dies, després del qual la femella mor en el seu niu. Els ous maduren de tres a deu dies i els tendres paràsits després de passar moltes mudes ate-

nyen la maduresa i ponen ous en 10 a 12 dies.

Com que el terme mig en el període d'incubació és de 4 dies i el període subsegüent de 11, una nova generació de paràsits pot produir-se en uns quinze dies.

Els cinc mètodes, comunament emprats, de tractament per als paràsits externs dels porcs, són: aplicacions manuals; arruixament; olis, medicament de l'aigua i bany. La immersió és el mètode millor.

Si la immersió és impracticable per ésser el temps fred, les aplicacions manuals són beneficioses. La immersió feta a l'estiu o a la tardor és una assegurança contra la malaltia. Els remeis aplicats a mà són els següents: Petrol cru; oli de sement de cotó i petroli en parts iguals i petroli barrejat amb llard. Per al mètode d'arruixament és molt convenient una bomba.

Dues classes hi ha d'oli: el casolà i el comercial.

L'hàbit instintiu del porc de tirar-se a l'aigua en temps de calor, dona ocasió per al tractament, preparant amb medicaments l'aigua.

La immersió consisteix en banyar el porc en un líquid medicament que mata els paràsits. És el mètode de millors resultats.

SALVADOR CRUELLA
Veterinari

La garrofa en l'alimentació del bestiar

En diferents països la garrofa és molt estimada com aliment superior per al bestiar.

A Catalunya, sobretot, de temps immemorial, se'n serveix com a pinso per als cavalls i mules. El garrofer prospera de manera admirable en tot el nostre litoral i gràcies a aquest arbre s'aprofiten grans extensions de terra que per la seva naturalesa rocosa i eixuta, no tindrien cap altra aplicació, i mercès a aquest arbre sobri i generós donen profits exuberants als que el cuiden, de tal manera, que superen als beneficis de les més bones terres esmerçades a altres menes de conreu. Té per altra banda el garrofer la condició de la seva llarga durada. Són a centenars, per no dir a milers, els garroferars que contenen diversos segles i són moltes les generacions que s'han succeït vivint i disfrutant dels productes d'aquest arbre de vida secular.

Les serralades tarragonines de vora la mar, com altres terres properes que besen les aigües mediterrànies, com passa a bona part del Camp de Tarragona, mantenen tot l'any l'encisadora verdor que s'admira gràcies al garrofer i a l'olivera, i el mateix passa a les Balears com en gran part del llevant

valencià. Podria considerar-se el garrofer com l'arbre símbol de la raça catalana, puix fóra d'ella en la península ibèrica, llevat de Portugal, es pot dir que no mereix cap estimació, ja que ni es conrea, ni s'aprofiten els seus fruits.

Aquest arbre, cuidat degudament i afavorint-lo amb oportunes adobades, dona collites esplèndides.

Són nombrosos els garrofers que fins arriben a donar, alguns anys, tres cents quilograms de garrofa i molts setanta o vuitanta quilograms.

El *Ceratonia siliqua*, com l'anomenaven els grecs i els romans, així com els egipcis, pobles que ja el conreaven, aprofitaven les seves baies o garrofes, no sols en l'alimentació humana i animal, sinó obtenint-ne un extracte melós molt estimat. Actualment a Mallorca, una fàbrica obté de la garrofa i de les seves llavors, diferents productes que són molt sollicitats pels criadors i criadors d'aviram, porcells i altres bèsties.

La destil·leria també utilitza la garrofa per a extreure'n alcohols, per contenir aquesta molt sucre fàcilment transformable en hidrocarburs. S'ha proposat aquests darrers anys

extreure'n també sucre, que segons s'assegura pot competir amb els sucres de canya i de remolatxa per les seves qualitats. Amb tot, la principal utilització de la garrofa, és per a la nutrició dels animals.

Són nombroses les varietats d'aquest arbre i segons elles, els fruits tenen més o menys estimació. Es distingeixen principalment, pel color dels fruits; uns vermellosos rogencs i altres de color més fosc, gairebé negre. Aquestes són les garrofes de millor qualitat: generalment més molsudes i carneses, més riques en sucres i grasses. Així ho demostren i confirmen els nombrosos anàlisis químics a què han estat sotmeses. Molts percentatges, han posat de manifest que la garrofa negra conté:

Proteïna, 14'3 per 100; grasses, 4'7 per 100; hidrats de carbó, 52'4 per 100; mentre que les garrofes roges, solament contenen:

Proteïna, 12'07 per 100; grasses, 3'50 per 100; hidrats de carbó, 50'09.

Cal tenir en compte que a l'haver-hi més abundoses quantitats d'elements útils en la garrofa negra, és natural que els preus d'aquesta varietat obtinguin en el mercat un sobrepuix.

Les llavors de la garrofa, són dures i de difícil digestió. Les proporcions d'aquestes llavors arriben a un 6'50 per 100 en les varietats negres i el 10'80 per 100 en les altres. Les llavors reduïdes a farina barrejada amb altres aliments, tenen un valor alimentós força aprofitable. És, com hem dit, aquesta aplicació la que s'ha emprat a Mallorca.

El sucre o glucosa, en la garrofa negra, hi entra en la proporció d'un 15'20 per 100 i no arriba a més del 10'40 per 100 en les diferents varietats de garrofa roja. Les llavors també s'utilitzen en la tintoreria i altres aplicacions industrials. Emprades en l'alimentació del bestiar (reduïdes a farina), són igualment valuoses, puix contenen:

Proteïna, 11 per 100; grasses, 1 per 100; hidrats de carbó, 60 per 100.

La garrofa, a més del que val per ésser molt nutritiva, reuneix també la condició d'ésser molt sana, si es donen, no senceres, sinó a trossos quan ha arribat a madurar completament i no ha fermentat, ni s'ha florit, el qual fàcilment s'aconsegueix guardant-la en llocs airejats, on s'asseca i es conserva en les millors condicions.

Les dosis o quantitats que solen emprar-se, en el racionament del bestiar, sol ésser: cavalls i mules, de 4 a 7 quilograms; bous, de 3 a 4 quilograms; ovelles i cabres, 0'500 quilograms; porcells, 0'300 quilograms.

En les racions, pot substituir, l'ordi i la civada, pes per pes. No s'han de donar exclusivament garrofes al bestiar, com ocorre

amb tots els altres aliments de naturalesa vegetal. Una ració recomanable per al bestiar cavallar i mular, pot ésser:

Garrofa, 4 quilos; ordi o civada, 2 quilos; segó, 1 quilo; fenc, 3 quilos; palla, 3 quilos.

PAU NOGUERA

EL QUE DIU LA PREMSA

Patrimoni Forestal

Fem-ne un lleuger resum d'aquest projecte de llei.

En ell es diu que l'Estat funda el Patrimoni Forestal d'Espanya, aportant-hi com a capital fundacional, la quantitat de cent milions de pessetes que desemborsarà durant deu exercicis consecutius, a partir de 1935, que es destinaran a obres de repoblació forestal, amb espècies de torn curt a l'adquisició de boscos per tal de realitzar-hi treballs de regeneració i restauració forestal, ja per conveni amb els propietaris que a canvi de l'aportació dels terrenys podran disfrutar el tant per cent que s'estipuli sobre els beneficis nets, ja per compra directa, ja per expropiació, mitjançant indemnització que es determinarà automàticament capitalitzant al 5 per 100 el líquid imponible o la renda líquida.

Passats els primers cinc anys a la fundació del Patrimoni, podrà aquest emetre títols de renda fixa fins a 150 milions de pessetes i de l'import dels esmentats títols destinar les dues terceres parts a l'adquisició de títols del Deute públic per al servei dels interessos dels títols de renda fixa emesos pel Patronat, i el terç restant a repoblacions forestals amb espècies de torn curt. Esgotat el fons per al servei d'interessos dels títols de la renda fixa, el Patronat afrontarà els serveis d'interessos de l'emissió amb els seus propis recursos, i en defecte d'aquests, l'Estat respon per aleshores del compliment de l'obligació d'abonar els interessos pactats.

Els beneficis nets de les explotacions forestals del Patrimoni s'invertiran en restauracions de boscos empobrits, en repoblacions amb espècies de llarg torn, en operacions de crèdit forestal i en constitució d'entitats que assegurin les propietats forestals, del risc d'incendis.

Aquest és, en síntesi, el contingut del projecte. Del preàmbul en copiem, traduït:

«Atent a l'interès nacional, el Govern considera que les repoblacions fetes a base del capital inicial aportats per l'Estat han d'ésser-ho amb espècies de torn curt, inferior als vint-i-cinc anys. Els rendiments nets d'aquestes primeres repoblacions, etapa primera, serviran per a finançar repoblacions de torn llarg, superior als vint-i-cinc anys, de gran interès moderable, etapa segona. A base dels rendiments de la zona forestal de

torn curt, l'àrea de les espècies, que requereixen cicles de trenta-cinc, cinquanta i més anys, trobarà passada la primera etapa i deducció feta de les càrregues financeres, una font de recursos permanent en servei de l'*Espanya desertitzada*».

Què te'n sembla, lector? Què hi va que hi arrufes el nas?

Afortunadament serà un projecte que no passarà de tal, no conquerirà els honors d'ésser traduït en llei.

La repoblació forestal mai no ha d'ésser, per part de l'Estat, una obra objecte de renda. La realització del projecte superaria encara aquells grans negocis d'en Robert amb les cabres, que en cedia dues de blanques per una de negra, i seguidament també en cedia dues de negres per una de blanca; tot, a elecció del primer que es presentava.

El projecte resultaria el malversament, no dels cent milions del capital fundacional, i sí d'altres milionades més que podria disposar el Patrimoni a base de capitalització d'unes rendes, que ja voldríem veure com les obté l'Estat, encara que es limiti a repoblacions en les zones més lucratives.

L'Estat està incapacitat per emprendre directament obres lucratives en general, i menys tractant-se de repoblacions forestals.

La seva execució ha de deixar-la exclusivament a la iniciativa privada, i la missió de l'Estat no ha de depassar els límits d'orientar, d'estimular, d'afavorir, de protegir totes les iniciatives.

Per aconseguir-ho, apart del molt i molt bo que podrien fer els elements tècnics de què disposa l'Estat, aquest hauria de realitzar una política econòmica, principalment de protecció aranzelària, en què l'estímul al guany i l'esperit d'empresa fessin el miracle de què els seus propietaris repoblessin les torrenteres, les valls, les obagues, els solells, les planúries i les serralades. Però, qualsevol planta pollançres, amb la depreciació actual de la fusta; qualsevol repobla pinedes, veient que del pi se'n fa un balafi; qualsevol cuida les suredes, davant la forta crisi de la indústria del suro. I si la iniciativa privada, l'única que podria realitzar l'empresa de repoblació forestal amb el mínim de despeses i el màxim de benefici, considera que *no està el horno para bollos*, què farà l'Estat quan forçosament pel seu compte es realitzaria amb el màxim de despesa i amb el m-

nim de benefici, dic malament, amb el màxim de pèrdua?

Si la iniciativa privada considera que la repoblació forestal, no és per ara empresa remuneradora, l'Estat, que ni del corn de l'abundància sabria crear-ne un regalim de riquesa, té dret a pretenir recolzar-hi una ba-

se remuneradora, malbaratant un grapat de milions de pessetes?

Està el projecte de Patrimoni tan mal plantejat en l'essencial o fonamental, que considerem impossible que arribi a ésser llei.

GALDERIC

De *Gazeta de Vic*

questa energia en els motors que mouen les diferents màquines i aparells que s'utilitzen per a trinxar i preparar els farratges i pinsos, posant de manifest els seus avantatges, com els de posar en activitat les motobombes per a subministrar aigua corrent al bestiar establert.

L'electricitat facilita en gran manera la neteja i cures dels ramats; la treta de llet, aplicació aquesta darrera que es va estenent arreu, pels avantatges que dona sota el punt de vista de la higiene.

A tot això, cal afegir la facilitat i senzillesa d'illuminar els estables, no essent menys important la benèfica influència de l'electricitat sobre la vida i desenvolupament dels animals per a l'aplicació de les radiacions ultravioletes, ja directament, ja en els aliments que se'ls dona.

L'electrificació dels camps, que amb tant d'interès es ve fent a França, pot imprimir un progrés considerable en l'agricultura, ja posant a la seva disposició una energia valuosíssima a sota preu, la qual facilitaria les feines i treballs de les terres, com permetria l'obtenció de riqueses imponderables captant les aigües subterrànies de moltes finques, les quals, amb les aigües del seu propi subsòl, quedarien transformades en terres de regadiu.

RECERQUES PRACTIQUES

El sulfat de ferro i els cadells

Els procediments proposats darrerament per a netejar de cadells les hortes, són els àpats preparats amb fluosilicat de bari o altres matèries tòxiques, i a més a més, afegir a les regades sulfat de ferro o sigui el caparrós.

A cada àrea de terra, s'apliquen cinc quilos de sulfat de ferro, els quals es fan dissoldre en l'aigua que es rega, posant el sulfat dintre un cistell de vímet que cobreixi l'aigua i aquesta va dissolent el sulfat, el qual convé remoure alguna que altra vegada per tal que es fongui més fàcilment.

D'aquesta manera, a l'enans que es mantenen els cadells, s'adoben les hortes, puix que el sulfat de ferro prova a moltes plantes, sobretot als fruiters, evitant la clorosi.



Les treballades de l'olivera i l'abundor de les seves collites

Fa pocs anys que molts olivars d'Andalusia estaven poc menys que perduts, quan llurs propietaris observaren que en ésser ben treballats les collites augmentaven considerablement, el qual feu prosèlits per a dedicar a l'olivera cures que, fins aleshores, no s'havien atès: bones treballades, podes acurades, procediments adients per a collir, adobs, lluita contra els insectes, donant per resultat que desapareguessin els oliverars que envellien i eren improductius.

En règim normal, les treballades són absolutament necessàries, per tal de meteoritzar les terres, facilitar l'absorció de les aigües pluvials, destruir molts insectes i larves i mantenir la frescor dels terrenys.

Les llaurades fondes, de 25 a 30 centímetres quan les terres ho consenten i mitjançant treballades successives per a no destruir les arrels, proven molt a l'olivera i si s'aprofiten les llaurades de la tardor semblant lleguminoses per a adobs verds quan aquestes van a florir a la primavera, s'aconsegueix adobar els arbres amb economia i facilitat.

Remoguda la terra abans de les pluges de la tardor, com hem dit, s'emmagatzema molta aigua. Després de les treballades fondes han de seguir les superficials, de 8 a 10 centímetres de fondària, fent-les a la primavera i a l'estiu, amb això la capa de terra del damunt queda neta de males herbes i assonada, condicions molt favorables per a obtenir bones collites.

Seguint aquests consells, l'olivera deixa compensat a qui la conrea, els treballs i cures que hi esmerça.



Les sembres de patates, no volen ésser encalcinades

S'ha dit que resultava contraproductiu encalcinar directament les terres destinades a la sembra de patates, tant per provocar la *gala*, com perquè fa minvar la importància de les collites.

La calç influeix en l'alimentació de les plantes. Estudiant aquesta qüestió, els agrònoms Legattú i Maumé, han demostrat que en terres àcides, es feia una errada tècnica i una errada econòmica a l'espargir calç a la terra poques setmanes abans de la sembra de patates.

Segons els resultats dels assaigs portats a terme pels esmentats experimentadors, les plantes absorbeixen molts més principis fertilitzants: nitrats, fosfats i potassa, sense que milloressin els rendiments. La calç empobreix la terra sense profit per als qui la conreen. Les més altes produccions i els millors desenvolupaments de les plantes s'obtingueren en les parcelles que foren adobades només que amb sulfat amònic a raó de 135 quilos per hectàrea.



Electricitat i ramaderia

Una publicació agrícola d'Itàlia, ha fet remarcar les diferents aplicacions que es poden donar a l'electricitat en la zootècnica, com també en el servei de les cases de pagès.

Apareix, en primer terme, la utilitat d'a-

Les virtuts medicinals de la llimona

El llimoner es conegué a Europa el segle VII, en el qual fou introduït a Espanya pels alarbs, estenent-se a altres països. El seu fruit, o sigui la llimona, posseeix extraordinàries virtuts medicinals, igualment que els sucs, la pell i fins les llavors. Els primers, com antídote en els casos d'emmetzinament per les substàncies alcalines com la potassa, l'amoníac, etc.

Serveix també per a estroncar les hemorràgies nasals, aplicant-se en aquest cas mitjançant cotó hidròfil.

Els vòmits de sang ocasionats per hemoptisi, s'han combatut eficaçment amb llimonades.

Les llimones constitueixen remeis excel·lents per a moltes indisposicions.

El suc de llimona amb aigua, com a gargarisme, combat les angines catarrals, sobretot en el primer període. La inflamació va seguint i l'acció astringent i desinfectant d'aquests sucs deté el desenvolupament de les angines. Igual resultat s'aconsegueix pinzellant la gorja. En els desordres intestinals que tant sovintegen en les èpoques de fortes calors, les llimonades amb sucre, tenen una gran utilitat. Per a apagar la set, res no avantatja aquestes begudes. També és reco-

manable el suc de llimona en casos d'insolació. Una llimonada calenta, és superior pels casos de constipats; barrejada amb llet, fa suar.

El suc de llimona amb clara d'ou ben batut, cura la ronquera.

Millor encara que el suc, la pell de llimona obra contra les febres intermitents. S'utilitza fent-la torrar i molent-la; d'aquests pòlvors se'n prescriuen 30 grams en una tassa d'aigua calenta, prenent-ne una vegada al dia durant una setmana.

Unes quantes gotes de suc de llimona, en una tassa de cafè, calmen la migranya. L'acció és més ràpida si es pren així que hom nota els primers senyals de mal de cap.

Un o dos llimoners a cada casa de pagès on el clima ho consent, no hi haurien de mancar mai, només que fos per a prevenir i curar moltes dolences.



Les fruites arcaiques

Els primers pobladors que s'estengueren per Europa, no hi trobaren altres fruites que les de plantes salvatges; fruits poc temptadors amb gustos més aviat dolents que bons. En les estacions lacustres de Suïssa s'hi han recollit moltes piles de fruites salvatges, carbonitzades pels incendis; rudiments de peres, de pomes, molt petites, tan aspres, que fins repugnen als animals; pinyols de prunes, penjolls de cireres, maduixes, etc., i sobretot, grans piles d'avellanes. Així eren les fruites que menjaven els nostres primitius predecessors.

Les glans de roure, que ara rebutgem per amargants i astringents, en aquells antics tems, tenien molta estima. Les collites abundants de les rouredes de Síria i del Nil superior, les feien arribar a Europa els combatents en aquells països.

En el segle segon de la nostra era, els xinesos enviaren a Batriana, una ambaixada la qual portà infinitat de plantes que hi havien al Celest Imperi.

Però sobretot la nissaga indo-europea, afanyosa de viatjar per gust i per ambició, ha estat la que més ha contribuït a disseminar les plantes útils. Les més antigues immigracions aries, portaren a Europa llavors precioses que la raça recollí i cultivà. Els fenicis, els grecs i els romans, propagaren per les terres mediterrànies escollits arbres fruiters, igualment que llegums i plantes industrials, trets dels altres continents. Fou per aquests pobles que, al recórrer d'un cap a l'altre el món vell, enriquien la flora d'Europa. Més tard, els alarbs, seguiren fent-ho, i fou per ells que coneguèrem l'arròs, el taronger, etc. Les croades igualment contribuïren a l'engrandiment de la flora europea,

Els romans feien figurar en llurs triomfs, arbres carregats de fruites, donant així testimoni de les seves victòries, tant sobre els homes, com sobre la naturalesa. Aquesta difusió de plantes útils, és, per si sola, un benefici grandios que compensa els mals que volen retreure a la civilització.



La passió de Petrarca per l'hort i les flors

Petrarca, a més d'haver estat un gandul, del qual no s'avergonyia, puix ho confessa en una carta de 1353, justifica la seva mandra amb la curiositat mai no saciada de conèixer costums i desconegudes ciutats, noves terres i mars, muntanyes, llacs i rius.

Als cinquanta anys, torna a Parma per anar després a parar a Arquà, on passa la major part del temps, entretenint-se a l'hort i a cuidar les flors.

Aquesta passió ja la tenia quan vivia a Valcussia, lloc solitari, en el qual disfrutava, convidant amics perquè li fessin companyia i compartissin amb ell aquella vida calmosa i tranquil·la.

Quan vivia a Valcussia aquesta passió era gairebé una mania.

Una nit, compta ell mateix, va tenir la irresistible necessitat de baixar a l'hort i anar a observar la tardana transformació d'una planta confiada a la terra el dia abans.

En altra ocasió suspenia la composició d'un sonet, per anar a l'hort a contemplar les flors i les verdures.

L'any 1357, anà a Milà per a vigilar unes plantades d'arbres. Eren dues les persones que s'interessaven per aquells arbusts: ell i el seu amic Boccaccio.

Unes llibretes escrites de la seva mà, com proven l'interès per aquells treballs amb les anotacions de cada una d'aquelles feines agrícoles.

L'any 1348, en una altra llibreta, fa esment que havia manat fer podar ceps i plantar mallols. Provà de fer transplantar un arbre fruïter vell a l'any 1349 i un presseguer; però malgrat que fos en lluna favorable, escriu, la transplantada no reeixí.

Es preocupà d'endegar en una disposició particular el seu hort, dividint-lo en hort interior i en hort ulterior; una part destinada a fruites i l'altra, molt ben cuidada, a fer-hi assaigs i *hortus cultior*.

Més tard es reintegrava a Arquà, i retornant, en certa ocasió, de Parma, una tempesta el sorprengué. I sense esperar que la tempesta s'esvaís, seguí la caminada, perquè havia de replantar cinquanta plançons que s'havien assecat, entre els quals hi havia un llorer, la seva planta predilecta, que li era símbol de l'amor i de la glòria.

El ram gloriós que tant de temps adornàreu la testa. En memòria d'aquella que tant estimo.

Així, entre el goig de veure terres i el cuidar l'hort i les flors, el gran poeta tranquil·lament passà la vida, inspirant la seva rima en la contemplació de la Naturalesa i en les virgilianes feines dels pagesos.

NOTES INFORMATIVES

La llei de «Conflictes del camp» anul·lada

Molts recursos de particulars entaulats contra la llei de Conflictes del camp, dictada pel Parlament català, varen prosperar el 27 del passat novembre davant el Tribunal de Garanties, per inconstitucionalitat de l'esmentada llei regional. Els recursos seguïen. Era necessari evitar tants tràmits i la perturbació jurídica consegüent i el ministre de Justícia, a tal objecte, redactà un Decret el qual va aprovar el Govern.

El preàmbul del decret recorda que el Tribunal de Garanties, en declarar inconstitucional la llei catalana, anomenada *Llei per a la solució de conflictes derivats dels contractes de conreu*, es funda en què aquesta llei desprecia les lleis processals, les bases contractuals de les obligacions, matèries totes la legislació de les quals correspon a l'Estat.

Tal declaració comprèn, segons el decret, caràcters inconstitucionables de jurisprudència establerta pel Tribunal de la República més elevat, i com sigui que la llei votada per les Corts respecte a Catalunya correspon a l'Estat restablir l'ordre jurídic pertorbat indegudament i convé evitar recursos inútils, declarada la inconstitucionalitat de la llei regional per notòria infracció d'altres lleis vigents, no sols cal reconèixer la nul·litat d'aquella, sí que també el restabliment de l'imperi i eficàcia d'aquestes.

S'estableix en l'articulat, que els Jutjats i Tribunals de Catalunya, encara que es tracti de plets de contractes de conreu, procediran de conformitat als procediments i termes de la Llei d'Enjudiciament civil. Les diligències sobre execució d'acords de Comissions arbitrals establertes per la llei inconstitucional, es sobreseuran sense cap tràmit. El mateix passarà amb les qüestions de competència suscitat per aquestes Comissions

Les accions penals s'executaran segons la Llei d'Enjudiciament criminal. Queden exceptuats de les anteriors disposicions, les resolucions dictades en via d'execució, expressament consentides per a les parts litigants i portades a compliment.



Assemblea d'agricultors cerdanyesos

A Puigcerdà ha tingut lloc, organitzada per la Cambra Agrícola de Cerdanya i amb assistència de representants de tots els municipis i nodrides representacions de propietaris i arrendataris cerdanyesos, una assemblea magna per acordar la més enèrgica oposició a l'intent d'una empresa Industrial de sol·licitar de l'Estat dues concessions del riu Segre, per a usos industrials, de 3.500 i 6.000 litres respectivament, projecte que, si triomfava, representaria la ruïna de l'agricultura del país, per l'escassetat d'aigües que circulen per l'esmentat riu, les quals no basten a les necessitats del país agrícola que les aprofita.

L'assemblea acordà adreçar-se als poders de la República per a protestar de l'intent de desviació de les aigües del riu Segre, ço que representaria el monopoli de les aigües que són la riquesa agrícola i pecuària de Cerdanya, i demanar el seu ajut davant l'intent d'una companyia industrial que pretén desconèixer els drets que de temps immemorial tenen adquirits els agricultors del país.



La patata d'exportació

La promulgació d'un decret sobre regulació de les exportacions de patates primerenques, decret en el qual hi ha oblit imperdonables, ha suscitat la protesta dels productors catalans perquè s'ha publicat sense cap consulta prèvia als productors directament interessats. Aquesta protesta és secundada per més de 37 Sindicats Agrícoles de Catalunya i per la Cambra Oficial Agrícola de Barcelona. També s'ha sumat a la protesta l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, de manera que tots els agricultors catalans es solidaritzen amb els conreadors de patata primerenca.

Com a conseqüència d'aquesta protesta el Director General de Comerç i Política Arancelària ha promès escoltar les raons que s'exposin per tal de demostrar la part del decret que es consideri lesiva i que seran estudiades i en el seu cas es proposarà a la Superioritat les mesures necessàries per a evitar aquells perjudicis.

Però temem que no seran escoltades ni atesos en llurs justes demandes, doncs per

damunt els interessos agrícoles vetllen l'afer, organismes que s'adjudiquen cupus crescut en detriment del dret que tenen els conreadors de vendre lliurement el fruit de llurs suors.



Distinció per a la finca Bach

Enguany, després d'uns anys durant els quals no s'adjudicaren premis, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha concedit la gran placa mural a la finca que els germans Pere i Ramon Bach posseeixen al terme de Sant Esteve Sesrovires, una de les més ben explotades i millor regides de la nostra terra, doncs compta amb grans cellers per a elaborar vins de taula i generosos, dipòsits de fenc, magatzems de maquinària, de grans, de palles, quadres, galliners, fàbrica d'olis, trulls, molins i elaboracions complementàries, segons els més moderns procediments. La casa pairal, de bella arquitectura clàssica catalana, omplena una extensa explanada. Creiem que aquesta distinció ha estat concedida amb molta justesa i encert.



Crèdits per als colliters d'avellanques

El Ministeri d'Agricultura ha destinat la quantitat de 800.000 pessetes en concepte de bestreta per als colliters d'avellanques del Camp de Tarragona.

Aquesta resolució ha estat molt ben rebuda, ja que això permetrà retenir les avellanques quan els preus siguin molt baixos en espera de cotitzacions més remuneradores.



Regions forestals

El Ministeri d'Agricultura ha disposat la constitució de deu regions forestals, en què es dividirà per als efectes de l'administració aquesta branca de la riquesa nacional, el país.

La tercera regió la constituïran els actuals districtes forestals de Barcelona, Tarragona, Girona i Lleida, havent estat nomenats inspector i secretari de la mateixa els senyors, Artur Malet i Almenar i Dionís Lara Andarias, respectivament.



El problema del blat

El darrer projecte de llei presentat a la Cambra pel Ministre d'Agricultura i que es refereix al candent problema de la revalorització del blat, tendeix a constituir una empresa particular, que adquiriria del mer-

cat, pagant-lo immediatament, fins a 400.000 tones de blat.

Mitjançant reports a un interès a fixar, s'eleva fins a 200.000 tones. D'aquesta manera quedaria mitjanament regularitzat el mercat. La combinació de la importació de cereals permetria formar una caixa de primes per al reportatge i possiblement per una derivació de blats de valor reduït, destinant-los a altres consums. Es parla d'un cànon damunt cada sac de blat, per a augmentar la caixa.



Peticions dels vinyaters

Els vinyaters, reunits darrerament a Madrid, han arribat a la conclusió de demanar al Govern:

a) La supressió d'impostos municipals i provincials que graven els vins.

b) El compliment estricte de l'Estatut del Vi, en les seves disposicions sobre vinagres, confitura de figues i sanejament i aplicació del consum.

c) La supressió immediata de l'impost a l'exportació de matèries tartàriques.

d) La prohibició absoluta de l'encapçalament de vins corrents destinats al mercat interior, i, encara, aquella justa pretensió de reservar als alcohols vínics tot el que s'entén per usos de boca.



La crisi lletera

S'han celebrat dues importants Assemblees a Vic i a Manlleu, per tal d'estudiar la solució al greu conflicte lleter que amenaça la comarca ausetana.

Ambdós actes foren presidits pel senyor Jaume Sabater, assistit del senyor Masalles, president del Sindicat de Productors de Llet de la comarca de Vic i demés membres de la Junta Directiva, assistint-hi gran nombre de delegats i la majoria de productors de la comarca.

Els reunits acordaren iniciar una àmplia campanya a favor de la revalorització de la producció lletera i els seus derivats i adoptaren diversos mitjans destinats a salvaguardar els interessos que representen.



La collita de raïm i la producció de vi en l'any actual

Per la Secció cinquena de la Direcció general d'Agricultura s'ha publicat un avenç estadístic de la collita de raïm destinada a la vinificació obtinguda en el present any. Segons els detalls que subministra l'esmentat avenç, la collita ascendeix a la xifra d'un 4 per 100, respecte l'anterior, a més dismi-

nueix en 2.600.600 quintars mètriques comparada amb la collita mitja anual de l'últim decenni.

El rendiment en vi de l'actual collita de raïm és estimat, per la precitada secció, amb un 10 per 100 de baixa en relació amb la xifra que llança el promig decennal últim, en 20.388.863 quintars mètriques de collita de fruit vinificable.

L'estadística a què ens referim adjudica a Catalunya una producció de vi que ascendeix a la xifra de 3.792.000 hectolitres.



Exposició agrícola a Verdú

S'estan fent treballs per a dur a la realització al poble de Verdú, en l'avinentesa de les seves tradicionals fires d'abril, una important exposició de maquinària agrícola i fruits del país.

Han estat exposats els plànols del projecte i són veritablement esplèndids. S'han fet gestions encaminades a obtenir la cooperació del Ministeri d'Agricultura i de la Generalitat de Catalunya, així com la d'altres entitats especialitzades. El primer ha acordat subvencionar-la amb 5.000 pessetes. També els diputats de la circumscripció han ofert la seva particular cooperació moral i econòmica i s'han encarregat gustosament de diverses comissions que se'ls ha confiat.



El mercat de flors de Barcelona

Les nostres Rambles constitueixen un dels més bells encisos de la nostra capitalitat, havent-se fet assaigs per tal d'ampliar els tradicionals mercats de flors que s'hi celebren. Els comerços i les entitats artístiques constitueixen premis anuals i trimestrals a les instal·lacions més curosament presentades. Barcelona es vana d'ésser la urbs espanyola que millor i amb més abundància conrea la flor. La seva rodalia dedica més de 700 hectàrees al seu conreu. Tots els dies surten de Barcelona, a la tardor i a la primavera, vagons de flors cap a Madrid, València i poblacions del nord d'Espanya. Mantes vegades s'ha parlat d'establir un servei d'avions que les porti a Anglaterra, com fan França, Holanda i altres països.

La venda diària de flors es calcula que puja més de 6.000 pessetes, i molt més el que es trameta a les terres d'enllà de l'Ebre. Durant la passada tardor es produïren més de vuit milions de crisantems.

De Nova-York, anys enrera, vingué el president de la Societat americana de roseristes, exprofés per a lliurar al floricultor català senyor Pere Dot, una medalla d'or, com a

premi per les seves noves creacions de roses, preferides del comerç i del públic nord-americà i anualment els jurats dels concursos de Pedralbes, els integren roseristes estrangers de fama mundial.

La nostra ciutat es proposa donar la sensació de grandiositat als seus hostes. Plantes no en falten. Només de clavells, l'any darrer se'n posaren a la venda més de trenta-cinc milions.

Nosaltres hem tingut ocasió de presenciar

l'estranyesa que experimentà un americà que per primera vegada venia a Espanya, portant la impressió que València és la regió de les flors, en controlar personalment que molts dels *ballots* de flors que hi havia darrera els llocs de venda del mercat a elles consagrat a la capital lleuantina, portaven les etiquetes de Vilassar, Mataró, Masnou i altres pobles de la nostra costa lleuantina. Es feia creus de què els valencians gosin la fama i els catalans siguin els conreadors.



LLIBRES

RECETARIO INDUSTRIAL. — Enciclopèdia i formulari d'arts i oficis. Col·lecció de 21.418 receptes i mètodes operatoris, per G. D. Hixcox i A. A. Hopkins. Refundició espanyola notablement ampliada, de les obres *Henley's Twentieth Century Formulas y The Scientific American Cyclopedia of Formulas*. Un volum de 1274 pàgines amb 168 gravats. Gustau Gili, Editor. Enquadernat en tela, 50 pessetes.

Heus ací un llibre summament útil i de gran interès i pervindre. En la indústria, així com en l'exercici de les arts i oficis i molt en particular en el camp de les petites indústries, es deixa sentir sovint la necessitat d'un bon receptari de caràcter industrial, en el qual es trobin resumits i explicats clarament aquells coneixements que siguin d'utilitat per a resoldre els dubtes que poden presentar-se en el treball.

Però un receptari d'aquesta naturalesa, constitueix una arma de dos talls per tot in-

dustrial que l'utilitzi, doncs de la mateixa manera que pot representar un capdal inengotable d'ingressos quan les fórmules que conté són escrupolosament comprovades, pot també donar lloc a greus desil·lusions, pèrdues de temps i de diner quan es tracta de mètodes poc segurs o de fórmules i receptes insuficientment estudiades.

L'obra que ofereix al públic de parla castellana la casa Gustau Gili, reuneix les màximes garanties per a complir perfectament la missió orientadora de l'industrial, donant-li per cada producte nombroses receptes, totes elles comprovades en la pràctica.

Quan es tracta no de receptes de productes que s'obtenen per barreja, sinó de mètodes operatoris o de senzilles habilitats de tallers, es descriuen en aquest *Receptari Industrial*, un nombre tan considerable i en tál minuciositat, que el lector podrà escollir sempre la més adequada al seu objectiu i els elements de què disposa. La garantia que ofereixen els noms dels autors i si es té en compte que és aquesta obra mestra, una refundició de dues enciclopèdies ben acreditades entre els nombrosos lectors amb què a Nord-amèrica han assolit, l'interès acreix amb la depuració de les receptes que suposa el fet d'haver llançat vint-i-cinc mil quantioses edicions del *Scientific American Cyclopedic of Formulers* i d'ésser el resultat cinc edicions contínuament renovades i revisades del *Receptari de Henlay*.

Obres d'aquesta naturalesa, fetes conscienciosament i amb garanties de tota serietat, són les que honoren als seus editors, i són prometedores de bones fonts d'ingressos per aquells que les consulten.

No dubtem que aquells que cerquin noves fonts d'ingressos sabran apreciar el molt que val l'esforç fet pels editors, en posar a les mans dels nostres coterranis, aquesta obra mestra.

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



Escampat i en contacte amb la terra, el

Nitrat de Calç IG

es dissol de seguida amb un mínim d'humitat assegurant bones collites

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2
VALLADOLID

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE MARÇ

HORTALISSES

SOTA TÈNDES O EN LLOC CALENT

	Ptes. 100 grs.
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'50
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Pebrot nano, gros, molt primerenc	3'00
Pebrot primerenc, de Lloret	3'00
Pebrot, dolç, de Morro	3'00
Pebrot dolç, gros, de Reus	3'00
Pebrot dolç, gros, de Banyà	3'00
Pebrot dolç, gros, de Torroella	3'00
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	6'00
Tomàtec quatre berles, de Torroella	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'50
Tomàtec, de penjar	1'75

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

Agrelles	1'50
Apit ple, blanc	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajà	2'00
Carbassons	1'00
Carbassa francesa de bon gust	1'25
Carbassa Cabell d'Angel	4'00
Card ple, blanc, sense espines	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arriusat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichón	2'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

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

COLS DE FULLA LLISA

Col de cabdell, Bacalan	2'50
Col de cabdell, Brunswick	2'50
Col de cabdell, Dax	2'50
Col de cabdell, Holanda, peu curt	2'50
Col de cabdell, Holanda, tardana	2'50
Col de cabdell, Joaneta o Nantesa	2'50
Col de cabdell, Mitra o Cor de Bou	2'50
Col de cabdell, Quintal, molt grossa	2'50
Col de cabdell, Sant Dionís	2'50
Col de cabdell, Schweinfurt	2'50
Col de cabdell, York, primerenca	2'50
Col Lombarda, morada, grossa	2'50
Col verda, arriassada, per a brotons	1'75
Col de Brusselles, de cabdellets	1'75

Coliflor d'octubre	6'00
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Enciam blader	2'00
Enciam escaroler	2'00
Enciam escarxofet	2'00
Enciam romà, blanc	2'00
Enciam romà, negre	2'00

	Ptes. 100 grs.
Enciam dels tres ulls	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per a collir tendre)	2'25
Espàrrec primerenc	1'00
Espàrrec gros, d'Holanda	1'00
Espinac Viroflay, de fulla molt ampla	0'50
Julivert, comú	0'75
Meló tendral de València, primerenc	1'00
Meló gros de València, primerenc	1'00
Nap fi, rodó	1'25
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75

	Ptes. Un quilo
MONGETES PER A MENJAR TENDRES	
Nanes Mig-dol, molt primerenques	2'50
Nanes Motxa francesa, molt primerenques	2'50
Nanes Motxa grisa, molt primerenques	3'00
Nanes Motxa vermella, molt primerenques	3'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores Sucre o Llamina, primerenques	2'50

	Ptes. 100 grs.
MONGETES PER A ESGRANAR	
Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
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

	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
Remolatxa fina, morada	1'00
Remolatxa fina, Cheltenham	1'00
Salsifis blanc	4'00
Síndria beata, molt dolça	1'00
Síndria, molt primerenca	1'00
Síndria de València	1'00
Síndria de Màlaga	1'00
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

	Ptes. Un quilo
FARRATGERES	
Alfals, decuscutat, superior	3'00
Alfals, decuscutat, extra	3'50
Carbassa grossa	6'00
Col gegant, Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant, de fulles arriassades, Aloma	11'50
Pastanaga blanca	7'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammouth	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera	3'50
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Sorgo negre, sucros	0'85
Trèvol nano, blanc	8'00
Trèvol, superior	4'50
Trepadella, d'un dall	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'25

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

A SERVIR DES DE PRIMER DE MARÇ

Tomaquera nana, de Vilaseca, molt primerenca	
Tomaquera mig nana, francesa, molt primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, grossa, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, mitjana, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa valenciana	
Tomaquera emparradora, de Pera	
Tomaquera emparradora, color de rosa	
Tomaquera emparradora, de penjar	

A 16 pessetes el miler

No es serveixen menys de 500 plantes d'una sola mena

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

Agrostis nebulosa	Lobèlia
Aranys	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspica	Moradux
Clàrkia	Nemòfila
Clavells xinosos	Pensaments
Cocleària o prat nevat	Perpetuïnes
Crisantems	Pèsols d'olor
Esperons (espuelas)	Prat, de flor rosa
Flocs	Resedà
Immortal	Roselles
Lavateres	Silena

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Lufa o planta de les esponges
Busingolcia	Llesamí de l'Índia
Carbassetes	Maurandia
Campanetes variades	Mongetes de jardí
Cardiospermum	Morritort o Caputxines
Dòlics	

EMPARRADORES PERENNALS

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

ES PLANTEN

CABECES, TUBÈRCULS I ARRELS

	Ptes. 10 cebes
Anèmones dobles	4'00
Begònies	3'50
Dàlies, en quatre colors	7'50
Dàlies, barrejades	5'00
Gladiols, en cinc colors	2'50
Jacintes d'Holanda, en quatre colors	7'50
Nards (Vara de Jassè)	2'50
Narcisos	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

DIPÒSITS I CANALS URALITA SANITARIS

TUBS BARCELONA, PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOBOS		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Arròs Matisat	100 quilos	63'00 a 64'00		
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				
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	27'00	Candeal de la Manxa				
Nitrat de calç, 15/16 per cent de nitrogen i 28 per cent de calç	"	26'00	Forment de la Manxa				
Cianamida, 19/20 per cent de nitrogen i 60 per cent de calç	"	38'00	Aragó				
Sulfat de potassa, 90/92 per cent, equivalent a 49/50 per cent de potassa pura	"	34'00	Navarra				
Clorur de potassa, 80/85 per cent, equivalent a 50/51 per cent de potassa pura	"	28'00	Urgell i Vallès				
Matèria orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00	Comarca				
Sulfat de ferro en gra	"	12'50	Extremadura, blanquet				
			Cruixer				
			Lleida				
INSECTICIDES I FUNGICIDES			CIGRONS				
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'40	Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46	"	98'00 a 100'00		
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	"	350'00	Cigrons Sauc	"	00'00 a 00'00		
Arseniat de sosa anhidre, 60/63 per cent	"	250'00	Oran mitjans	"	00'00 a 00'00		
Arseniat de plom en pols	"	230'00	Oran superiors	"	00'00 a 00'00		
Permanganat de potassa	"	525'00					
Sosa Solvay	"	38'00	CIVADA				
Nicotina 98 per cent	1 quilo	36'00	Extremadura	"	33'50 a 34'50		
Sulfat de nicotina 40 per cent	"	17'00	Cartagena	"	33'50 a 34'50		
			ESCAIOLA				
PRODUCTES ENOLOGICS			Andalusia, corrent	"	56'00 a 57'00		
Acid cítric cristallitzat extra	100 quilos	525'00	Andalusia, fi	"	59'00 a 60'00		
Acid tartàric cristallitzat país	"	400'00	FAVES				
Acid sulfurós anhidre	"	225'00	Extremadura	"	00'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams	"	200'00	Mallorca	"	45'00 a 47'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams	"	00'00	Andalusia	"	46'00 a 46'50		
Lluquets sense degotalls, classe corrent	"	100'00	Turquia	"	44'00 a 45'00		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00	Valencianes	"	00'00 a 00'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00	Eivissa	"	45'00 a 47'00		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00	Mahó	"	00'00 a 00'00		
Biosulfít Jacquemin	100 quilos	500'00	Mazaganilla	"	45'00 a 00'00		
Carbó vegetal	"	350'00	FAVONS				
Carbó vegetal impalpable	"	100'00	Sevilla	"	43'00 a 00'00		
Caseïna pura	"	350'00	Xereç	"	43'50 a 00'00		
Cola de peix Cayenne	1 quilo	315'00	Marroc	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix en fideus	"	27'00	Italians	"	00'00 a 00'00		
Cola de peix Saliànsky	"	27'00	Xinesos	"	41'00 a 42'00		
Carbonat de calç (desacidificant)	100 quilos	100'00	MILL				
Caramel concentrat	"	350'00	Estranger	"	00'00 a 00'00		
Enofosfat bicàlcic	"	150'00	Comarca	"	50'00 a 52'00		
Fosfat amònic	"	250'00	MONGETES				
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00	Mongetes València Pinet	"	62'00 a 00'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00	Mongetes Tranquillon	"	77'00 a 78'00		
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00	Mongetes Monquelines	"	73'00 a 00'00		
Metabisulfít de potassa cristallitzat	"	225'00	Mongetes Mallorca	"	63'00 a 64'00		
Metabisulfít de potassa en pols, antiferment	"	275'00	Mongetes Castella corrent	"	112'00 a 113'00		
Metabisulfít de potassa en líquid	"	165'00	Mongetes Castella superior garbellades	"	118'00 a 120'00		
Negre animal en pasta rentat	"	200'00	Mongetes Cocorrosses Castella	"	93'00 a 94'00		
Osteocola Coignet	"	575'00	Mongetes Cocorrosses Turquia	"	75'00 a 78'00		
Sang cristallitzada	"	00'00	Mongetes Barco de Avila	"	150'00 a 00'00		
Tani a l'èter pols extra	"	1.550'00	Mongetes Perles Galícia	"	63'00 a 65'00		
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00	Mongetes Bulgària	"	63'00 a 64'00		
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00	Mongetes Coco Rumania	"	72'00 a 80'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant	"	700'00	Mongetes Prat	"	95'00 a 100'00		
			MORESC				
MATERIES FILTRANTS			Lleida	"	41'00 a 41'50		
Amiant	100 quilos	1.475'00	Andalusia corrent	"	44'50 a 00'00		
Cel·lulosa extra forta	"	400'00	Plata	"	45'50 a 46'50		
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00	ORDI				
Terra d'infusoris	100 quilos	1.000'00	Extremadura	"	37'50 a 38'50		
Terra de Lebrija	"	60'00	Urgell i Segarra	"	37'50 a 38'50		
			Manxa	"	37'50 a 38'50		
CEREALES I LLEGUMS			VECES				
ARRÒS			Veces Navarra	"	40'00 a 41'00		
Arròs Bell-lloc, zero	"	61'00 a 62'00	Veces Andalusia	"	37'00 a 38'00		
Arròs Selecte	"	63'00 a 64'00	ALTRES CEREALES I LLEGUMS				
Arròs Floreta	"	65'00 a 66'00	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		

PREUS INTERVINGUTS



TUBS A PRESSIÓ URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LOPEZ, 15 - TELEFON 16556

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.
Villeretes.—Madura maig i juny.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

CODONYERS

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

FIGUERES

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

NESPRERES

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

NESPRERS (Nispero)

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

PALOSANTO (Kaki)

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

PERERES

De tija alta o a tot vent

D'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.
Campmanyes.—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'Amulis.—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'Arenberg.—Fruit gros. Madura de novembre a febrer.

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

Saint Germain.—Fruit gros. Madura desembre.

Pereres de tija baixa

Nanes (sobre peu de codonyer)

D'istiu

André Desportes.—Fruit mitjà. Madura juny.

Bellissima.—Fruit mitjà. Madura agost.

Bergamota d'istiu.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Beurrée de l'Assumpció.—Fruit gros. Madura agost i setembre.

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

Beurrée Reial.—Fruit gros. Madura setembre.

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

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

Camosa fina.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Castells.—Fruit mitjà. Madura juliol.

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

Llucieta.—Fruit mitjà. Madura juliol.

Mallorquina.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.

Penyasques.—Fruit gros. Madura agost.

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

San Joan.—Fruit mitjà. Madura juny.

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

Tendral de Reus.—Fruit gros. Madura juliol.

De tardor

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

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

Colmar d'Arenberg.—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'Arenberg.—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 Rivière.—Fruit gros. Madura de novembre a gener.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRESSEGUERS

Primerens

Amsden.—Fruit mitjà. Madura juny i juliol.
Benvingut.—Fruit gros. Madura juny i juliol.

Cote d'Azur.—Fruit gros. Madura juny.
Gavatx Sant Jaume.—Fruit gros. Madura juliol.
Le Vainqueur.—Fruit gros. Madura maig.
Mayflower.—Fruit gros. Madura juny.
Roqueta Gelat.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Sant Pere.—Fruit molt gros. Madura juny.
Sneed o Earliest of All.—Fruit gros. Madura juny.
Tardans
Anis del Llobregat.—Fruit mitjà. Madura agost i setembre.
Brunyò Violeta.—Fruit petit. Madura agost.
Brunyò Pavia.—Fruit gros. Madura agost.
Gavatx tardà.—Fruit gros. Madura agost.
Groc gros.—Fruit gros. Madura agost.
Planata o Xino.—Fruit petit. Madura agost.
Sant Miquel.—Fruit gros. Madura setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

PRUNERES

Japonesa Abundancia.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Japonesa Burbank.—Fruit gros. Madura juliol.
Japonesa Golden Japan.—Fruit gros. Madura juny.
Japonesa Santa Rosa.—Fruit gros. Madura juliol.
Moscatella.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Bavay (grogà).—Fruit gros. Madura setembre.
Reina Claudia Diàfana.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Reina Claudia Dorada.—Fruit gros. Madura juliol i agost.
Reina Claudia Falsa.—Fruit mitjà. Madura juliol.
Reina Claudia Monstruosa.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Morada.—Fruit gros. Madura agost.
Reina Claudia Verda.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
Rovell d'Ou.—Fruit gros. Madura agost i setembre.
 Plançons força extra 2'50 ptes.
 " " primera 2'25 "
 " " segona 2'00 "

SERVERA

Plançons força extra 4'00 ptes.

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.

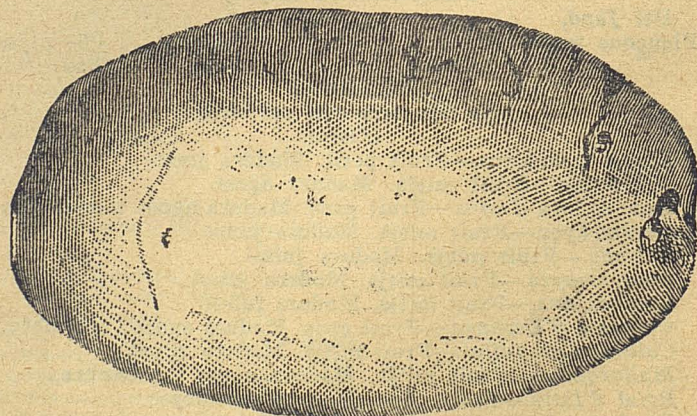
Els tubèrculs de les patateres de la *Vall de Ribes* són ovalats, substanciosos, de conservació prolongada, molt productius i resistents als freds.

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

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

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 :

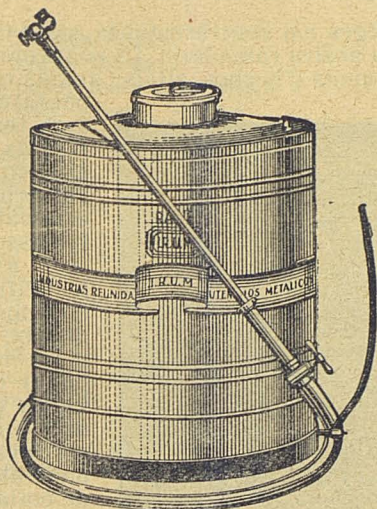
PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

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

Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ÉS UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"
és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

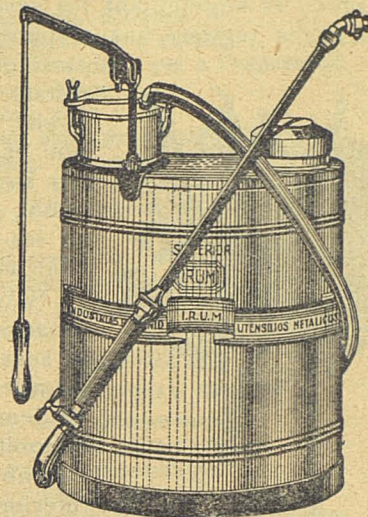
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÒS:

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

Apartat, 937 - Alí-Bey, 249 (S. M.)

BARCELONA

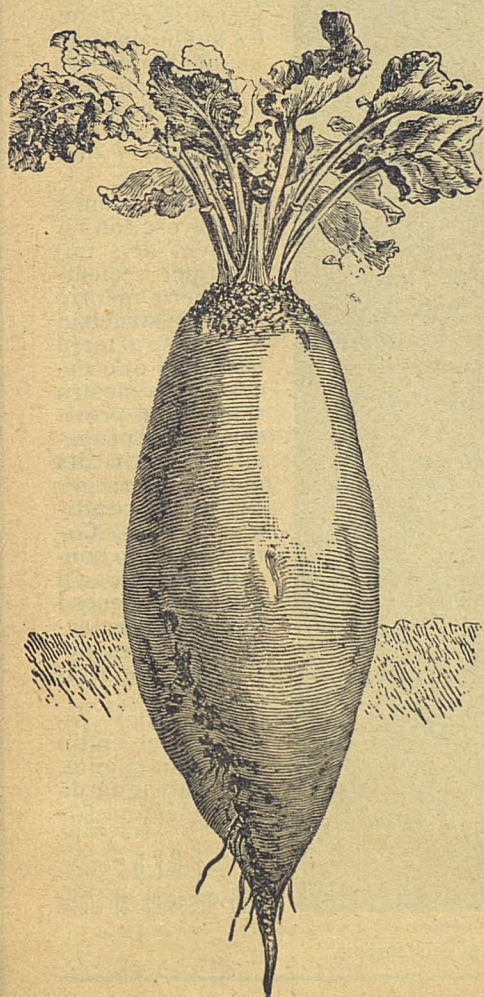


Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"
és garantia

Les sulfatadores IRUM són fabricades en sèrie per una important Indústria 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



Remolatxa Farratgera

Remolatxa gegant Rosa Mammouth. De coll llarga, coll ample. Emergent de la terra en les seves tres quartes parts. Pell rosa, carn blanca, fullatge abundant. De molt bona conservació. Assoleix desmesurats tamanyes en terrenys solts i silícics. Pessetes, 2'00 el quilo.

Remolatxa gegant roja. De forma cilíndrica. Obtusa de la part colgada, coll gris i carn blanca. De mitjana conservació. Pessetes, 3'00 el quilo.

Remolatxa gegant groga. De forma ovoide molt allargada. Surt de la terra en les seves quatre quintes parts. Coll verdós, pell groga, fosca i llisa, carn blanca. Molt productiva i de bon rendiment. Pessetes, 3'50 el quilo.

Remolatxa gegant blanca mig sucrosa. De coll verd. Sobresurt en les seves tres quartes parts de la terra. Carn blanca. Fullatge abundant. No li convenen els terrenys excessivament humits. Molt fàcil d'arrencar. Molt bona conservació. Pessetes, 2'50 el quilo.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

Oliveres Arbequines

L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona abundoses collites a la famosa comarca olivarera d'Urgell, va augmentant les seves excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt que reemplaça amb feliç èxit altres varietats locals d'assenyalat apreci i poc a poc es veuen ampliar-se 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 vénen 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} Perquè s'adapta a la majoria de terrenys, per pobres que siguin.
- 2.^{on} Per la seva notabilíssima resistència als gels i glassades.
- 2.^{er} Perquè comença a donar als tres anys.
- 4.^{rt} Per la facilitat de collita.
- 5.^è Per no causar en ella estralls, les malalties i pestes que ataquen altres varietats.

PREUS:

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

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

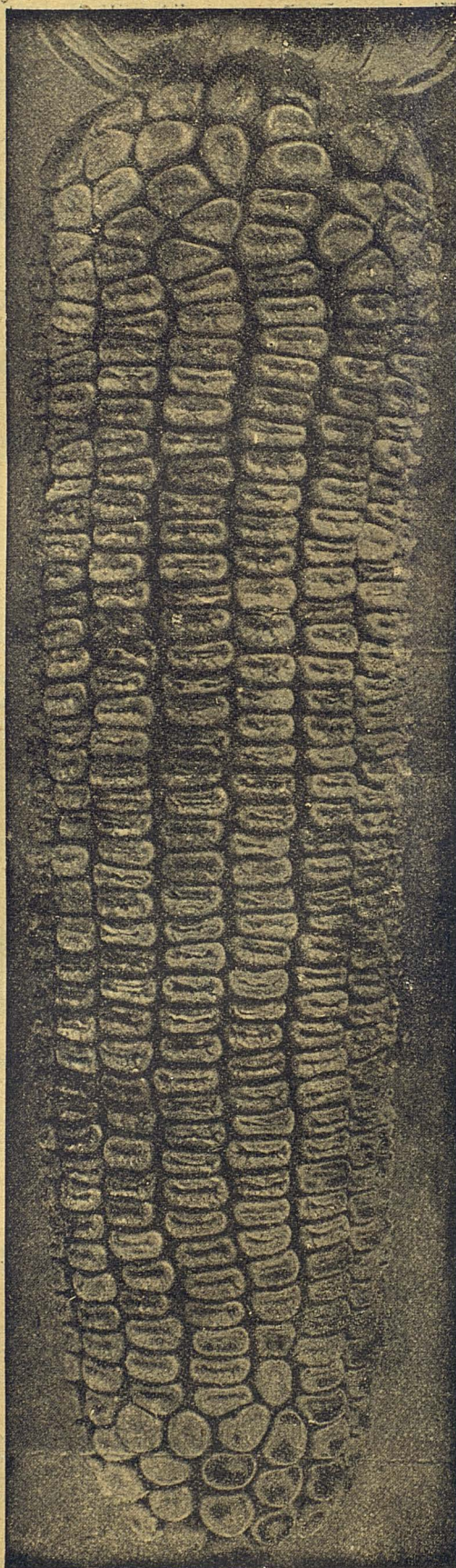
PER A COMANDES: **EL CULTIVADOR MODERNO** Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

CARAGUA

MORESC GEGANT FARRATGER GROC

MOLT PRODUCTIU COM A FARRATGE VERD I DÒNA
:: UNA GRAN QUANTITAT DE GRA MOLT ESTIMAT ::

La manca de farratges cal contrarestar-la, per tal de salvar d'una crisi segura la nostra ramaderia. Es convenient implantar fenars amb tota mena d'herbes, alfals i quants més millor,



per tal de comptar amb reserves suficients amb què alimentar durant l'hivern, el bestiar establert i evitar fracassos i la penúria.

La dificultat en els transports impedeix, que en un moment apurat, pugui ésser proveïda de pinsos una comarca ramadera, ocasionant als criadors de betiar pèrdues incalculables.

D'aquí ve la conveniència d'estalviar l'alfals, el trèvol i l'herba dels prats, implantant fenars tant com sigui possible, amb el qual es pugui alimentar el bestiar durant els mesos d'estiu i de tardor, fent sembres a l'hivern i a la primavera de moresc farratger de les varietats anomenades de dent, les quals són sumament precoces i assoleixen produccions grandioses en terrenys assolellats i ben adobats.

Aquestes menes de moresc són un element dels millors per a ensillar, però mentre no es construeixin a la nostra terra les sitges que necessita la nostra ramaderia previosa, cal propagar el cultiu del moresc farratger de gran rendiment, com el **Caragua**, per a consumir en verd, a fi d'estalviar fenars i emmagatzemarlos per a les necessitats de l'hivern.

Els ramaders tenen en el cultiu d'aquesta planta, una salvaguarda de llurs interessos

PREU:

1'50 pessetes el quilo

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 cabessar	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 precoç, 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 (Napicol) 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
Espàrrec gros d'Holanda	1'00	9'00
Espàrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstuós 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 Facciosa, tardanes		

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques		
Emparradores, Carai, tardanes		
Emparradores, Ganxet, tardanes		
Emparradores, Sastre de Ja Costa.		
Emparradores, Garrofo 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 monstuós, 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.		Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00	Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Aira flexuosa	5'00	Nyàmares.	1'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	3'50	Pastanaga farratgera, groga	7'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	3'00	Pastanaga farratgera, blanca	7'50
Alfals de Provença	3'50	Pèsol farratger	1'50
Alfals Lupuli (Minette)	5'00	Pimpinela o trepadella rústega.	4'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00	Poa de prats	8'00
Alopecuro.	6'00	Rave gros o de bou	4'00
Argelaga.	15'00	Ray grass, anglès	2'50
Bersim	2'50	Ray grass d'Itàlia	2'50
Bromo de prats	4'50	Remolatxa (bleda rave) rosa Mammouth	3'00
Carbassa molt grossa	6'00	Remolatxa (bleda rave) vermella	3'00
Cinossuro de prats	10'00	Remolatxa (bleda rave) groga	3'50
Colinap	9'00	Remolatxa (bleda rave) blanca, mig sucrera	3'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00	Serradella anual	2'00
Col gegant, fulles rissades	11'50	Sorgo negre sucrat	0'85
Colça	2'50	Sulla desclofollada	8'00
Dactilo aglomerat	4'00	Trèvol vermell o violeta	4'50
Fromental	6'00	Trèvol anyal, fè o fenc	3'00
Festuca pratensis.	7'00	Trèvol nano, blanc	8'00
Festuca ovina	10'00	Trèvol híbrid	6'00
Fleo de prats	4'00	Trèvol de les sorres (Anthyllis vulnerària)	7'00
Girasol gran	2'50	Trèvol d'Alexandria o Bersim	2'50
Holcus llanós	4'00	Trepadella d'un dall, els 100 quilos	100'00
Lotus comú	10'00	Trepadella de dos dalls, els 100 quilos.	125'00
Moresc gegant Caragua groc.	1'50	Vessa farratgera, peluda	2'50
Moresc groc, per a gra.	1'00	Vessa farratgera, país.	1'50
Melilotus de Sibèria	2'50	Xicoira d'arrel grossa	15'00
Moha d'Hongria	2'00	Xirivia	8'50
Mostassa blanca	3'00	Llevors per a prats, en barreja	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50	Llevors de gramínees, en barreja	2'00
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00		

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

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

100 grifols, 25 pessetes - 1000 grifols, 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 cretacis. Resisteix bé les podes. Planter de 5 a 6 mil·límetres de circumferència.

100 plantes, 15 pessetes - 1.000 plantes, 100 pessetes

Codonyers

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

100 plantes, 20 pessetes - 1.000 plantes, 150 pessetes

Noguers

S'adapten en tots els terrenys, qualsevol que sigi 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 convenint-li les humides i argiloses.

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

Tarongers agres

Insubstituïbles 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.



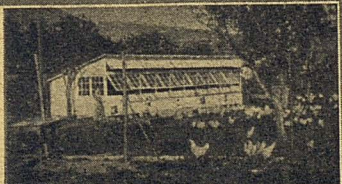
GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

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

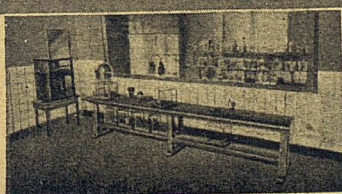


VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

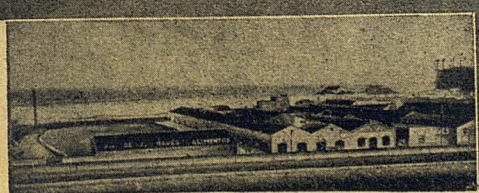
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «**TODO EN UNO**».



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



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

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

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

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

V I N Y A T E R S :

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

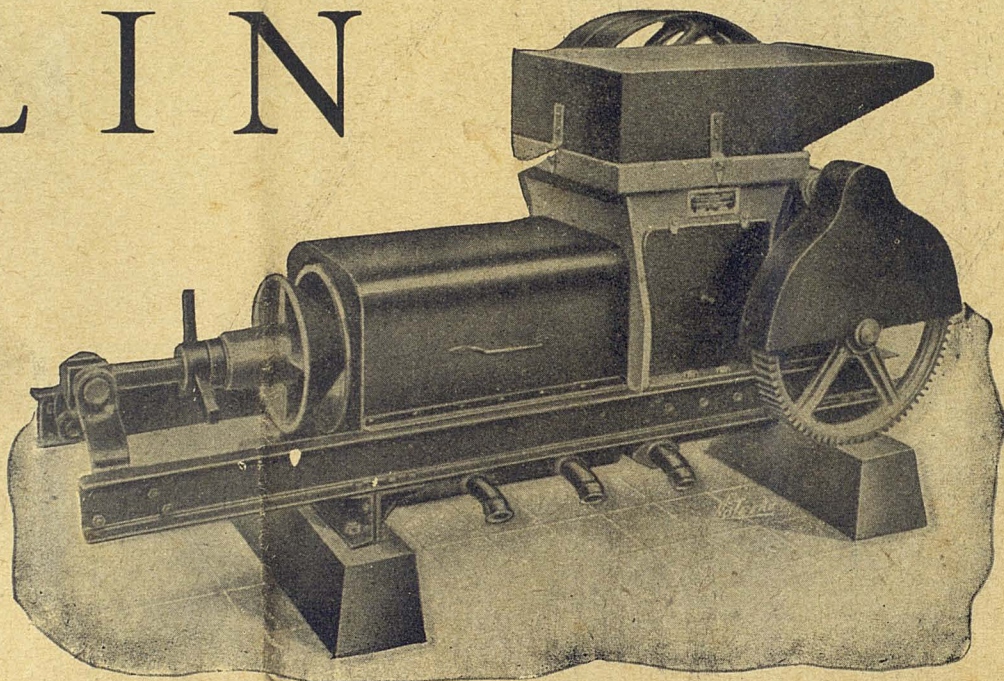
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATALOGES



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

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. Colominas i Vergés

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

