

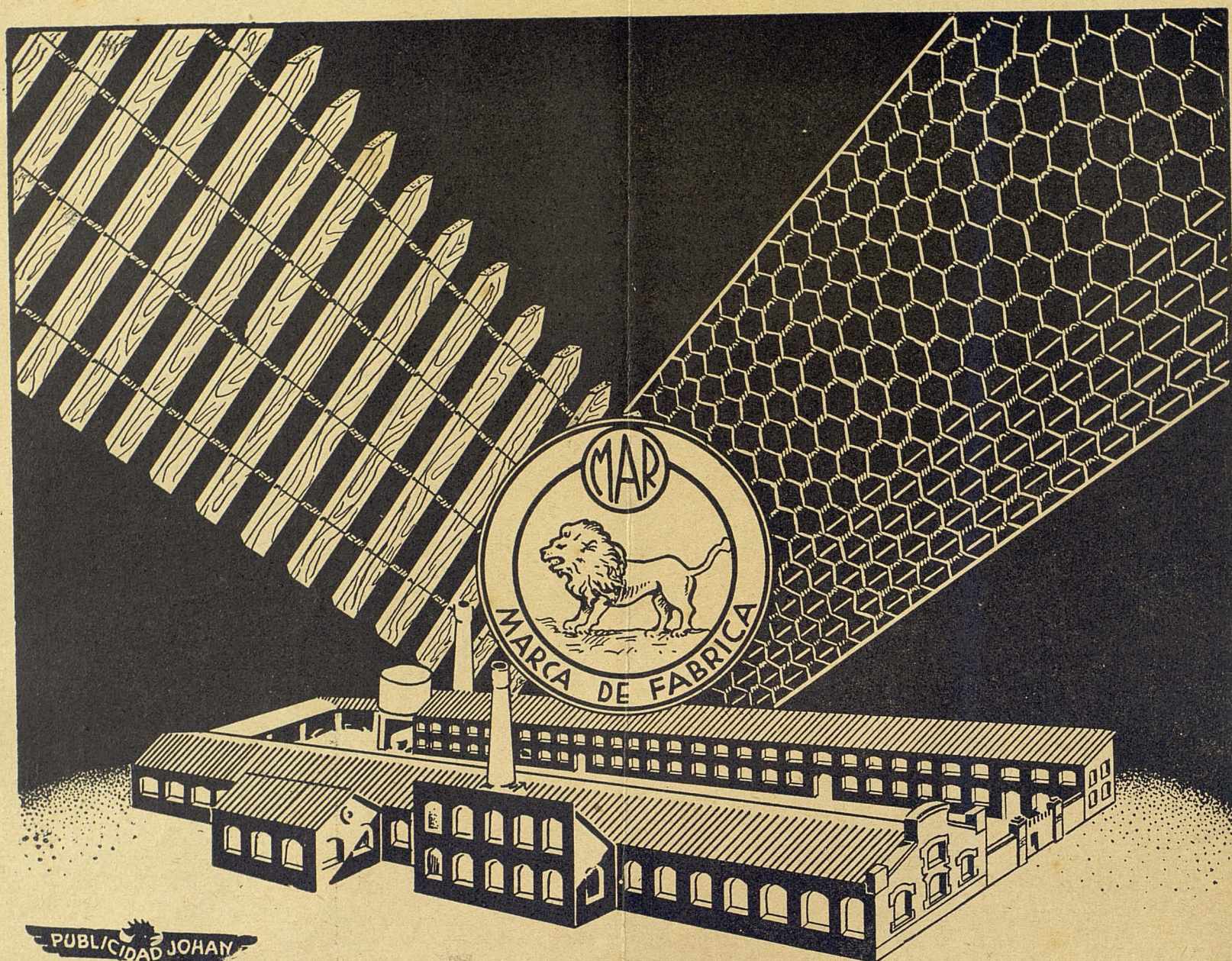
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Necessitat d'una política social agrària. El crèdit agrari, *Pelai Negre i Pastell*.— El patrimoni familiar en l'agricultura, *Enric Sala*.— Seleccions de ponedores.— En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar, *Joan Vallès i Estruch*.— La Gran Placa Mural de la Fundació Deu, *Miquel Codina i Farré*.— Prevenció contra les invasions d'insectes als fruiters i la vinya, *Isidre Rogent*.— Contra les males herbes, *Josep Pané i Mercè*.— Feines casolanes. Costums de la cria i de la matança del porc al Pallars Sobirà, *R. Violant i Simorra*.— Contra les males herbes.— El que diu la premsa: Experiments sobre productibilitat de llavor de patates, *Marian Callís i Torner*.— El cotó espanyol, *Josep Molas*.— Recerques pràctiques: El blat de moro en l'alimentació dels porcells. — Les verdures medicinals. — El que consum el jardí zoològic de Londres. — Obtenció de noves varietats de patates. — Existeix el Paradís Terrenal? — Per a obtenir, de dues cabres, quatre litres de llet diàriament. — La poda de l'olivera. — Una llicó que donen els danesos per al millor profit de les exportacions d'ous. — Notes informatives: Emili Pascual d'Amigó. — El cens de producció de la patata primerenca. — Curs pràctic d'anàlisi comercial de vins. — El tradicional mercat del Ram, de Vic. — Foment i millora de l'esporga de l'olivera. — Les peres de Cerdanya. — Llibres. — Calendari de sèmbres. — El mercat.

*Riquesa que es perd.
La carxofa al Llobregat.*





PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

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

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



ALIMENTS PER A L'AVIRAM i BESTIAR GIBERT

AVINGUDA ICARIA 128

TELÉFON 52237

BARCELONA

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

GRANS I FARINES

DE TOTA MENA

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

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

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

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

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE

Reef Brand
CLOQUES D'OSTRES PURES PER AVIRAM
99% DE CARBONAT DE CALÇ

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

PREU PER SACA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

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

RANXOS AVICOLES

Aliments especials per a Pollets i Ponedores

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

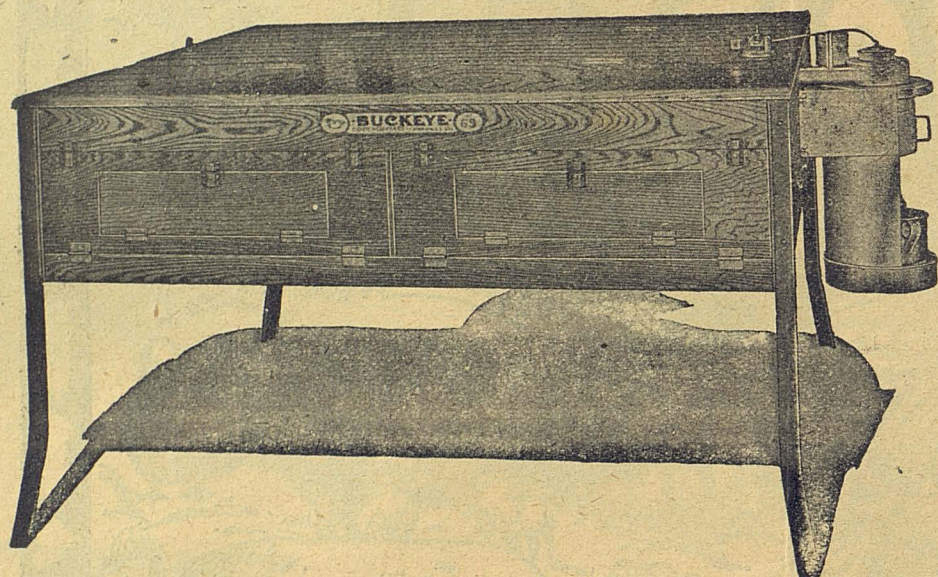
N.º 5 - RANXO «Porquí»
N.º 7 - RANXO «Conills»

ALIMENTS CONCENTRATS
NUTRE-Avícola NUTRE-Concentrat
NUTRE-Porquí NUTRE-Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID

Buckeye

Construïda
a Espanya



Cabuda - Ous

Pessetes

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

Amb volteix automàtic, a excepció
del model de 75 ous

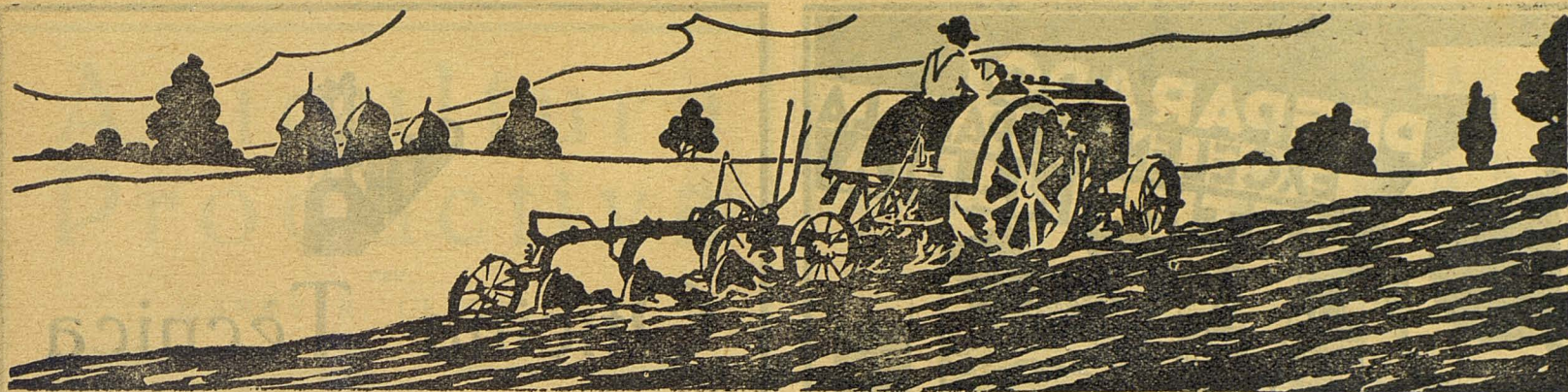


Es la marca que s'ha imposat
Es la incubadora que vostè necessita
Es l'última paraula en incubació

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

Sol·liciteu catàleg i detalls gratuïtament, al distribuïdor

Granja Paraiso
Arenys de Mar
(Barcelona)



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSBERGER (C.). Un volum.	16,50	ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAU (E.) i NANOT. Un volum.	14,50	ptes.
Química agrícola (<i>Química del Suelo</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29	ptes.
Química agrícola (<i>Química vegetal</i>). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	31	ptes.
Entomologia y Parasitologia agrícolas. GUÉNAUX (2. ^a ed.). Un volum.	En premsa.	
Microbiologia agrícola. KAYSER (E.). Dos volums.	29	ptes.
Hidrologia agrícola. DIÉNERT (F.). Un volum.	15,50	ptes.
Meteorologia y Física agrícolas. KLEIN (P.) i SANSON (J.). Un volum.	15,50	ptes.
Anàlisis agrícolas. GUILLIN (R.). Un volum.	15,50	ptes.
Higiene de la granja. REGNARD (P.) i PORTIER (P.). Un volum.	15,50	ptes.
Geologia agrícola. CORD (E.). Un volum.	15,50	ptes.
Previsión del tiempo en Agricultura. SANSON. Un volum.	13,50	ptes.
Ornitologia. C. GUÉNAUX. Un volum.	En premsa	
Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria, dirigit per A. MATONS i M. ROSSELL i VILÀ. Es publica per fascicles. Publicat el volum primer (que consta de tres fascicles).	67	ptes.
Publicats demés els fascicles 4. ^{art} i 5. ^o (del volum II). Cada fascicle.	20	ptes.
Compendio de Química agrícola. GAIN (E.). Un volum.	21,50	ptes.
Anatomia Veterinaria. S. SISSON. Un volum.	127	ptes.
El Suelo. VILLAR (E. H. DEL). Un volum.	11	ptes.
La Agricultura y el Clima. ALCARAZ MARTÍNEZ (E.). Un volum.	8	ptes.
Investigación de aguas subterráneas. DARDER PERICÁS (B.). Un volum.	26	ptes.
El Crédito agrícola cooperativo. R. DE RODA i JIMÉNEZ. Un volum.	9	ptes.

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

Per a comandes, adreseeu-vos a **EL CULTIVADOR MODERN**, Trafalgar, 76 Telèf. 18744 : BARCELONA

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE - Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemio, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos rojos y de otros colores
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpieza de perros, caballos y expulsión de sus parásitos
EMBROCAÇION - Fortifica los músculos

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

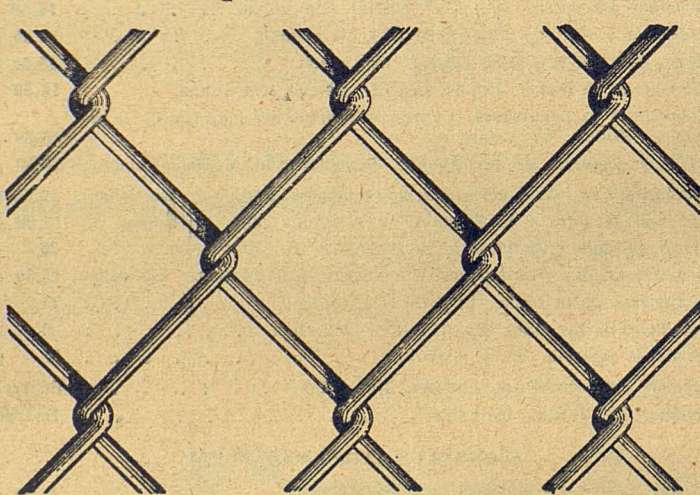
La Poda de la Vid
 per
N. Garcia de los Salmones
 Enginyer Agrònom

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 varies 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
 FÀBRQUES 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 fruiterars: 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

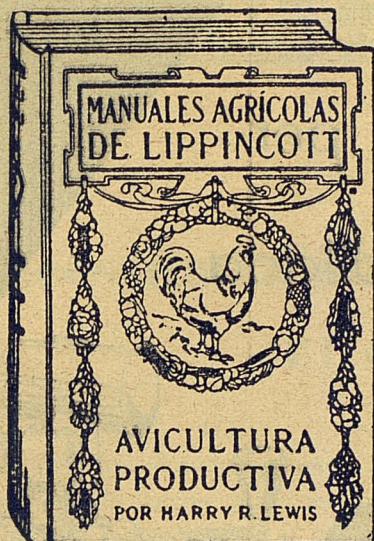
GUANO PROVENÇAL
SOFRES GARANTITZATS
 Flor de Sofre — Sofre sulfatat
 Sulfatina — Esteatina cúprica

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
A L E S A N
 SOCIETAT ANONIMA
 Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb la Plaça de l'Angel
 BARCELONA

Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS



3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es tramet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

BIBLIOTECA PECUARIA SANTS ARAN

Sant Millán, 5. — MADRID

ESSENCIALMENT DE VULGARITZACIO Y PRACTICA

Sense tecnicismes - Per a Ramaders i Profans
La més difosa a Espanya i América

Ganado vacuno. Tercera edició, 617 pàgines, 149 gravats. Relligat, 14 pessetes.

Ganado Lanar y Cabrío. Tercera edició, 532 pàgines, 136 gravats. Relligat, 14 pessetes.

Ganado de Cerda. Quarta edició, 400 pàgines, 64 gravats. Relligat, 12 pessetes.

Las aves y sus productos. Tercera edició, 400 pàgines, 103 gravats, 19 làmines en color. Relligat, 12 pessetes.

El Ganado y sus Enfermedades. Tercera edició. A l'abast de tot hom, 462 pàgines, 84 gravats, 7 làmines en color, 14 pessetes.

Quesos y Mantecas. Segona edició. Relligat, 12 pessetes.

La vaca lechera. Tercera edició. Relligat, 12 pessetes.

Mataderos, Carnes y substancias alimenticias. 400 pàgines, 100 gravats, 14 pessetes.

Los animales en la hacienda, en el mercado y en la exposición. 12 pessetes.

Cultivos forrajeros y alimentación del ganado. 12 pessetes.

La crisis agrícola y el remedio cooperativo. Traduct de la desena edició francesa. Relligat, 6 pessetes.

Zootecnia. Explotación económica de animales. 630 pàgines i nombrosos gravats, 14 pessetes en tela.

Tierra y Ganadería. 220 pàgines, en tela, 5 pessetes.

El conejo y sus productos. En tela, 10 pessetes.

Es ven en totes les llibreries d'Espanya i América i en

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

ACABA DE PUBLICAR-SE LA TERCERA EDICIÓN DE L'OBRA MÉS MODERNA EN AVICULTURA,

El Arte de Criar Gallinas

PER EL
Professor SALVADOR CASTELLÓ

Director de l'Escola Oficial d'Avicultura, Vice-president de l'Associació Avícola Internacional de Professors i Investigadors.



Forma un volum in folio, de 180 pàgines, 60 làmines i 220 gravats.

Es ven al Prou de 8 ptes. i 8'50 per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

QUINTA EDICIÓN

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

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura i Cunicultura



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

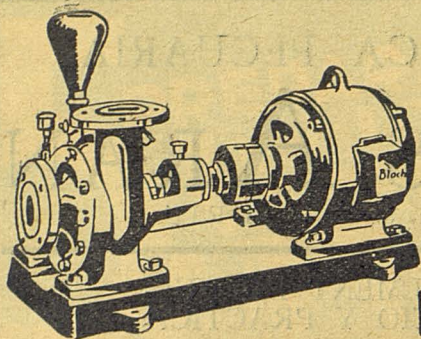
I.—Origen del conill.—II. Breus nocions sobre Anatomia i Fisiologia cunicular.—III. Com començar la cria de conills.—IV. Allotjament.—V. Alimentació.—VI. Reproducció.—VII. Els llodrigons.—VIII. Races principals de conills.—IX. Patrons vivents de cada raça.—X. Cobaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat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

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

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

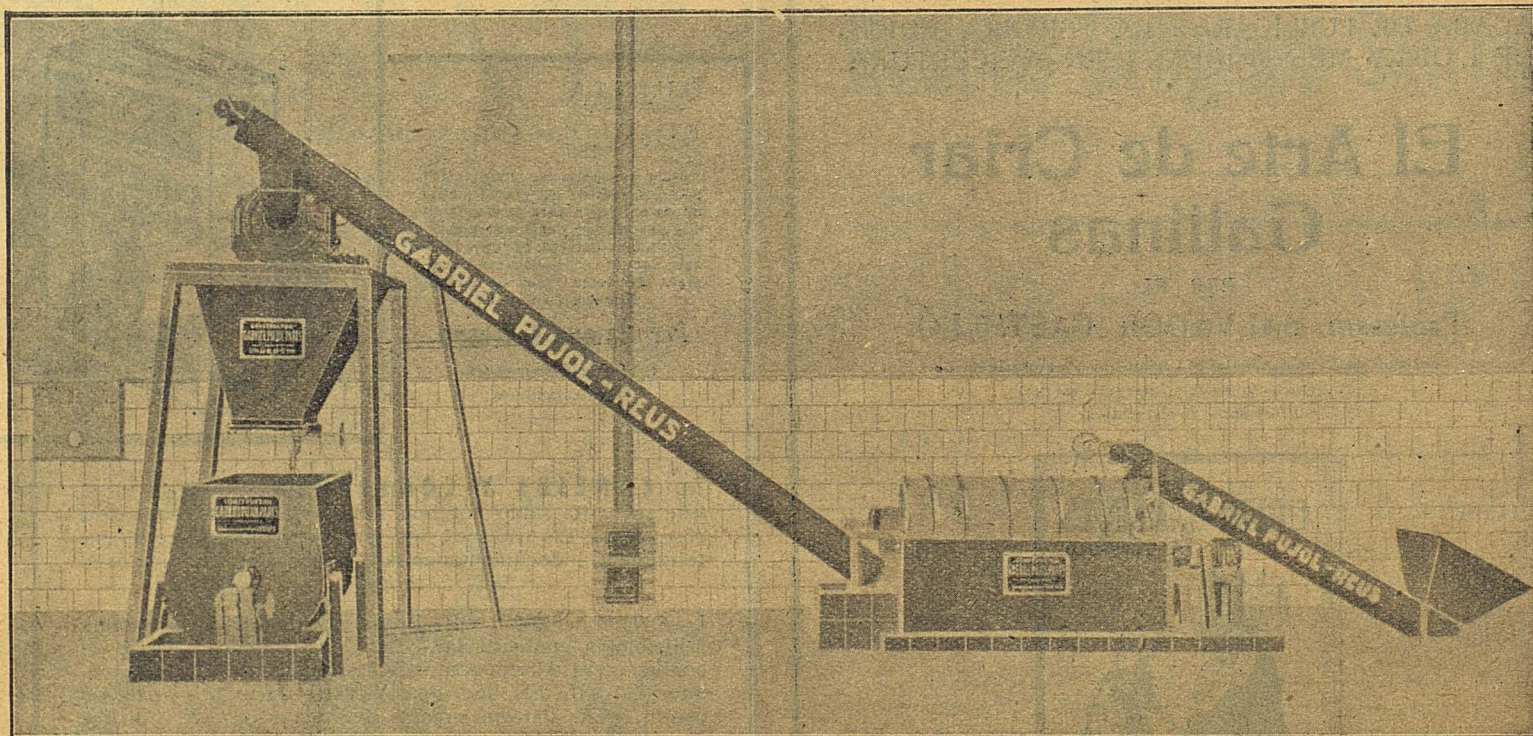
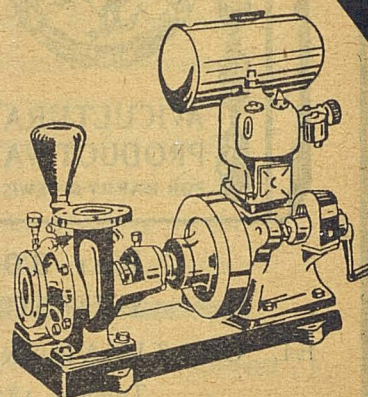
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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

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

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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÚL M. MIR

ANY XIX : : NUM. 3

MARÇ 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 El crèdit agrari

III

Per a la difusió de la propietat, per a què sigui possible l'accés dels conreadors a la mateixa, és indispensable, al costat d'aquelles condicions i circumstàncies exposades en l'article anterior, l'existència d'institucions de Crèdit agrari fortes i ben orientades. No solament per a l'adquisició, sinó també per a l'adequada explotació de les finques, necessita el treballador poder disposar, en bones condicions, del capital necessari; és, aquesta condició, absolutament indispensable si hom vol evitar el fracàs d'aquestes petites explotacions agrícoles i consolidar la propietat de la terra a favor de modestes famílies pageses.

L'agricultor ha de trobar i poder obtenir en bones condicions i amb exclusió total de la usura, que ha estat sempre una de les pitjors plagues del camp, el capital que li és indispensable per a l'explotació adequada de la terra que treballa i fins per a l'adquisició de la mateixa en els casos que això sigui possible. L'aspiració del treballador a esdevenir propietari de la terra que treballa, cada dia és més intensament sentida pels nostres pagesos i suposem que també per tots els camperols de les altres comarques i regions espanyoles a malgrat de totes les teories collectivistes o socialitzants que propugnen la desaparició de la propietat privada de la terra i la seva substitució per la propietat i fins per la seva explotació col·lectiva.

Nosaltres som i hem estat obertament contraris a la concessió del dret d'adquisició als arrendataris fonamentant-lo únicament en el fet d'haver tingut arrendada determinat nombre d'anys una finca, perquè creiem aquest dret, que en diversos projectes de llei se'ls ha volgut donar, absolutament atemptatori a la propietat i que en definiti-

va haurà d'acabar amb els contractes d'arrendament, en perjudici dels mateixos treballadors que sembla voler afavorir, ja que l'acabament d'aquells contractes, equival a retornar a l'assalariat agrícola, etapa evidentment inferior a l'actual per al treballador que aspira a explotar una finca pel seu compte, ja que hem protestat sempre contra tals intents, tant si aquests projectes han vingut de part de les esquerres, com de les dretes, som decidits i fervents partidaris de la difusió de la propietat; desitjem sincerament que siguin el major nombre possible aquells que puguin gaudir dels seus beneficis; tenim una fonda, una vertadera satisfacció cada vegada que veiem una finca ben treballada i explotada adequadament i que és propietat del mateix pagès que la treballa.

Sense necessitat de concedir-los-hi aquest dret d'adquisició, contrari a la propietat i perjudicial per als propietaris, la difusió de la propietat a Catalunya, és un fet; solament és convenient accelerar aquest procés i ajudar aquesta evolució naturalment començada.

Finques per a vendre sempre n'hi ha hagut i n'hi haurà, no em cansaré de repetir-ho; pagesos desitjosos d'adquirir-les per a treballar-les personalment i explotar-les pel seu compte, tampoc no en mancaran; el que cal únicament és donar-los-hi la possibilitat de poder-les adquirir amb preferència a aquelles altres persones que les volguessin tenir únicament com objecte de renda. Però aquesta possibilitat únicament esdevindrà un fet, el dia que els pagesos que vulguin adquirir la propietat de la terra que treballen o que aspirin a treballar, tinguin el capital indispensable per a poder pagar el seu import.

És clar que alguns agricultors, després d'una llarga vida de treball i estalvi, ja acaben tenint els capitals que necessiten, però molts no el tenen, ni per raó de la seva modesta

posició no l'arribaran a tenir mai. És, doncs, aleshores quan hom veu que aquesta obra de la democratització i la difusió de la propietat, solament podrà ésser un fet si pot recolzar-se en institucions de crèdit agrari que subministrin als pagesos els capitals que necessiten, amb aquestes dues condicions absolutament indispensables: interès mòdic i amortització a llarg termini. Qualsevol d'aquestes dues condicions que manqués, faria impossible que aquesta reforma pogués reeixir i el pagès, mancat de capital, a la curta o a la llarga, qualsevol que fossin les disposicions legals que li volguessin garantir la possessió de la terra, hauria d'acabar per desprendre's de la mateixa.

Els Sindicats Agrícoles, les Caixes Rurals, les Cases Agrícoles que la Caixa de Pensions per a la Velleja i d'Estalvi té establertes en algunes localitats amb molt bon encert, el Banc Hipotecari d'Espanya que podria estudiar noves modalitats de les operacions que fins ara ha practicat i altres entitats similars ja existents o que podrien fundar-se sota l'alt patronat de l'Estat o de la Generalitat a Catalunya, poden contribuir en gran manera a aquesta obra de col·laboració social de proporcionar als agricultors, amb les condicions abans esmentades, el capital necessari per a l'adquisició de les finques en venda i adequada explotació de les mateixes segons els mètodes avançats i amb tot l'utilitatge modern.

També hauria d'ésser obra del crèdit agrícola la fundació i explotació d'indústries derivades de l'agricultura, les quals podrien donar ocupació a moltíssimes persones que avui han d'emigrar de les nostres poblacions rurals i esdevenir així una nova font de vida i de riquesa. El sanejament i millora de grans extensions de terra; la conversió de finques de secà en regadiu; la construcció de cases de pagès confortables i sanes que facin agradosa la vida de l'agricultor al camp o en les petites poblacions rurals i un sens fi de problemes relacionats amb l'agricultura, solament podran tenir adequada solució quan hi siguin esmerçats els capitals necessaris que, única-

ment robustes entitats de crèdit agrari poden proporcionar amb les degudes condicions.

Al costat d'aquestes entitats destinades principalment a resoldre el problema del crèdit, creiem també que cal donar moltíssima importància a la sindicació agrària; cal fomentar els sindicats agrícoles que, establint la cooperació entre tots els interessats en l'agricultura, poden portar a cap tantes obres bones, tantes empreses que mai no estarien a l'abast d'una sola persona per poderosa, per intel·ligent que fos, i d'aquesta manera augmentar considerablement la producció i amb ella la riquesa no solament dels agricultors, sinó també de tot el país.

Les entitats que anteriorment hem alludit, podrien contribuir també a la difusió de la propietat mitjançant l'adquisició d'aquelles finques de gran extensió i valor, susceptibles d'ésser parcel·lades, sense perjudici per a la producció i riquesa agrícoles, que fossin venudes per llurs propietaris, però que de moment no fos possible la seva adquisició directa per als treballadors, als quals podria ésser més endavant atorgada, mitjançant contractes adequats, la propietat de les respectives parcel·les.

D'aquesta manera hom evitaria l'inconvenient d'haver d'acudir a l'expropiació de cap propietari, llevat circumstàncies molt excepcionals; els pagesos podrien esdevenir propietaris amb relativa facilitat, amb el pagament d'una mòdica pensió anual, sense necessitat d'haver de molestar el propietari, el qual ja hauria cobrat l'import total de la venda de la seva finca; les entitats que haguessin contribuït a aquesta obra social, tindrien llur crèdit assegurat amb les finques, les quals respondrien del preu ajornat i el llarg termini de l'operació donaria tota mena de facilitats als camperols, sense que signifiqués cap perjudici per a les entitats acreedores, tota vegada que ja és costum que el Banc Hipotecari i altres entitats, portin a cap aquesta classe d'operacions, amb excel·lents resultats.

Heus ací algunes consideracions sobre la necessitat de protegir el crèdit agrari i els grans beneficis que es poden obtenir amb l'auxili que aquestes institucions aportarien als agricultors que volen dedicar llur activitat al conreu adequat de la terra i que naturalment desitgen poder posseir algun dia en plena propietat, legalment i sense perjudici per a ningú, aquell tros de terra en el conreu de la qual hi han esmerçat llur esforç, tot el treball de la seva vida.

PELAI NEGRE I PASTELL



El patrimoni familiar en l'agricultura

La publicació d'un projecte de Llei sobre el Crèdit Agrícola, el qual conté una referència dedicada a la formació del patrimoni familiar i la consulta que respecte a aquest projecte hem fet a destacades personalitats de l'agricultura catalana, ens ha fet comprendre que una gran part dels nostres agricultors no tenen un concepte clar del que significa i pot esperar-se al camp, de la implantació del patrimoni familiar.

Són molts els qui confonen el que significa l'agricultura familiar, amb el que realment és i representa el patrimoni familiar rural.

Referint-se a la crisi mundial, els sociòlegs exposaren sovint el paper que en l'accentuació i perduració de la crisi havia representat en el món, l'evident reducció de l'agricultura familiar. En aquest cas concret i determinat, agricultura familiar vol dir, aquella explotació agro-pecuària en la qual intervé una part preponderant dels elements que constitueixen una família pagesa, és a dir, que els esforços de la quasi totalitat dels familiars són emprats en diverses feines o conreus, no en un sol conreu. Agricultura familiar per aquells sociòlegs, significa, doncs, aquella explotació vària que, en primer terme, procura obtenir tot el necessari a l'alimentació de la família i que demés produeix en una o diverses especialitats, aquelles que és presumible d'obtenir en millors condicions econòmiques, un sobrant amb destinació al mercat, la venda del qual aporta el diner necessari per a l'adquisició de gèneres, pagament de rendes, tributs, assegurances, conductes, etc.

El patrimoni familiar, en canvi, vol dir l'existència de propietats agrícoles, en les quals pugui ocupar-se i viure decentment una família pagesa. L'extensió del patrimoni familiar és variable, naturalment, perquè és diferent també la qualitat de la terra, els conreus que el clima i l'aigua permeten, i fins ajuda a fixar aquesta extensió, les possibilitats de valoració dels productes, degut als mitjans de transport o la major o menor proximitat dels mercats.

En diversos països s'ha legislat en el sentit que les finques que es trobin o formin reunint les condicions econòmiques esmentades, elles es converteixen en propietats *inalienables, indivisibles, inembargables* i també *inacumulables*. La prohibició d'embarbament, es fa extensiva a tot el que contribueix (mobiliaris, eines, animals, etc.) a mantenir la productivitat d'aquestes explotacions agrícoles.

A Espanya la Constitució, en el seu arti-

cle 47, preveu que es legislarà per a afavorir els pagesos modestos, sobre crèdit agrícola i diu, sobre el *patrimoni familiar inembargable* i exempt de tota mena d'impostos. Naturalment, tractant-se d'un país eminentment agrícola, aquests bons propòsits havien de quedar només apuntats en el paper.

Recordem que a les darreres sessions parlamentàries de les Corts Constituents es discutia sota la pressió dels socialistes, el primer projecte de Llei d'arrendaments rústics, el diputat agrari, avui pertanyent a la C. E. D. A., senyor Casanueva, feu un discurs eloqüent i substanciós demanant que algun article d'aquella Llei, n'establís la fórmula en virtut de la qual sorgís el *patrimoni familiar rural*. Els socialistes que des que influïen governativament en tot el que feia referència als problemes agrícoles, tractaren d'esbiaixar sempre, en tot allò referent a la discussió pública del *patrimoni familiar* i secundats pels altres diputats esquerrens, digueren que era prou important el *patrimoni familiar* per a no incrustar-lo a una Llei d'arrendaments rústics, el patrimoni familiar rural, tindrà —deien— una Llei especial i expressa.

A Catalunya, les esquerres conjuntament amb els socialistes, opinaren diversament i en discutir-se la Llei de Contractes de Conreu al Parlament Català, acceptaren amb una certa complaença, la redacció de l'article 51, presentada pel diputat senyor Pau Romeva, en desacord amb la ponència que en el Congrés de Tarragona, el partit Unió Democràtica de Catalunya, aprovà en el que afecta el *patrimoni familiar rural*.

El posar en la Llei, el nom de *patrimoni familiar*, serví per a què el Conseller de Justícia i Dret senyor Lluhi, en una conferència donada al C. A. D. C. I. per a justificar aquella Llei, digués entre altres coses absurdes, que fins i tot, en ella s'havia consagrat el principi del *patrimoni familiar*.

Però si ens fixem bé, veurem que en la Llei de Contractes de Conreus catalana, no hi ha tal *patrimoni familiar*, sinó una substitució d'aquesta institució doblement meritòria.

Vegeu el que diu el famós article 51 que no fou corregit, en el Reglament d'aquella Llei, redactat pels senyors Samper, Hurtado, Nicolau i M. Esteve: «Totes les terres que el conreador adquireixi fent ús del dret d'adquisició que regula aquesta Llei, constituïran el *patrimoni familiar*, que serà inembargable i que l'adquirent no podrà transmetre a títol oneros o lucratiu o qualsevol altre intervius».

En el fons, el que això vol dir, és que tota la terra adquirida, d'acord amb el que determinava aquella Llei de Contractes de Conreus, no pot ésser venuda per l'adquirent i tampoc li pot ésser embargada; per tant, aquella propietat representa per a la família de l'adquirent, una possible reserva econòmica i això és tot.

Al redactor de l'article 51, li feia por, sembla, la paraula *indivisible* i la majoria dels diputats ni s'adonaren, segurament, d'aquella omisió en el moment de la votació. El que els fa més culpables, però, és que després d'aprovar la Llei, i feta pública la crítica a aquella monstruositat, no en corregissin els efectes en el Reglament de la Llei.

És obvi que l'omisió d'una sola paraula en una Llei, pot significar un greuge importantíssim; si algú ho dubta, que mediti el que succeeix en el fet de què el Parlament Català votés amb la més gran inconsciència una monstruositat d'aquesta mena; si aquella Llei hagués entrat en vigor, totes les terres que haguessin canviat de propietari en virtut dels preceptes d'aquella Llei, en morir els adquirents serien divisibles. Això vol dir que, d'antuvi, s'anava a la formació d'un nombre importantíssim de nous propietaris, però en morir aquests, res no aturava que aquelles petites propietats, petites per determini de la Llei, es fragmentessin extraordinàriament. És a dir, l'oblit de la sola paraula *indivisible*, ens portava en un esdevenidor proper, a l'expansió del minifundi a Catalunya, en les proporcions catastròfiques de Galícia. Cap patriota, cap home de seny, no pot voler una cosa així; només pot desitjar-ho un comunista que espera la gran catàstrofe, per a bastir després la seva gran quimera.

Una altra falla important d'aquella Llei, és l'oblit de la paraula *inacumulable*, perquè si la funció social del *patrimoni familiar* consisteix en què visquin al camp i treballin la terra el major nombre de famílies amb el contentament que aporta una relativa independència econòmica, la desaparició de la paraula *inacumulable*, destrueix aquesta directiva político-social, puix que per compra o enllaços matrimonials es tornen les terres a la condició anterior.

Es dirà que no és lícit contrariar la voluntat dels que hereten els *patrimonis familiars*, si a Catalunya s'arribessin a formar *patrimonis familiars* segons la Llei votada, tindrien tota la raó, però és que arreu, a Espanya inclús —si tenim en compte l'article 47 de la Constitució—, es considera que el *patrimoni familiar* en el camp, realitza una doble funció social, per això els Estats es creuen obligats a facilitar-ne la formació, amb exempció d'impostos, amb crèdit agrícola a interès reduït, amb supressió o reducció de drets reals, amb supressió o reducció de drets de

traspàs i de registre, etc., llavors, la propietat que l'Estat ha contribuït paternalment a formar, ha de seguir realitzant aquella funció social prevista, al consentir els sacrificis econòmics per a estructurar-la.

Més que assegurar l'adquirent, es tendeix a assegurar el manteniment de la unitat d'explotació, per això el *patrimoni familiar* és perfectament vendible quan la força major ho imposa, i és divisible tot d'una que per noves circumstàncies es produeix un augment de producció i rendiment suficients per a ocupar i sostenir més d'una família: per exemple, transformació de secà en regadiu.

Per aquesta mateixa raó d'assegurar la unitat d'explotació i la continuïtat de l'explotació, així com també el fer-lo econòmicament extensiu, el *patrimoni familiar* és embargable i transferible quan està en període de formació, puix que si la persona a favor de la qual es forma, no compleix per mala voluntat les clàusules establertes per a la formació del patrimoni, aquesta persona, pot i ha d'ésser, amb les compensacions justes del cas, substituïda per un altre agricultor que expressi una major voluntat en el compliment.

El *patrimoni familiar*, doncs, és sempre inembargable quan ja està constituït, quan el deute contret en el moment de la formació ha estat liquidat, però abans del pagament total, el *patrimoni* pot i ha d'ésser garantia del préstec contret per la seva formació, altrament, en un país com el nostre, pocs serien els qui es considerarien obligats.

Els esquerrans de les Constituents tenien una certa raó a oposar-se a què el *patrimoni familiar* fos establert a Espanya, en virtut d'una Llei d'arrendaments rústics i que valia més que es fes una Llei especialment dedicada a aquest objectiu, perquè la importància del mateix s'ho val; en canvi, els diputats presents al Parlament Català, en votar-se la Llei de Contractes de Conreus, cregueren que més valia aprovar un article en el qual figurés la paraula *patrimoni familiar* per a poder dir, després, que havien incorporat a la Llei, l'esperit d'aquesta institució. Però, com creiem haver demostrat, en ella no hi havia tal incorporació, sinó solament uns preceptes que servissin com a espantall per als pagesos que sentissin velleïtats de fer ús del dret d'adquisició, puix que tota propietat classificada amb el, diem-ne *estigma de patrimoni familiar català*, sense cap profit per a la col·lectivitat, significava l'impossibilitat d'obtenir el més petit crèdit i encara la impossibilitat de vendre-la en cas de necessitat manifesta.

Cal esperar que un dia o altre, tal com estableix l'article 47 de la Constitució, es legislarà respecte a l'autèntic *patrimoni familiar* i que aquest, en virtut de Lleis de Crèdit

Agrícola de caràcter nacional i regional, prosperarà ràpidament, en benefici de la pau moral i de l'economia agrària de la República.

ENRIC SALA

Seleccions de ponedores

Seleccions de vaques de llet, de seguida hom sap quina és la que dona més llet i com a conseqüència serà aquesta la més estimada entre les altres vaques, per ésser la que deixa més guany. D'aquesta vaca procurarà guardar-ne les descendències i cuidarà amb la major sollicitud les seves cries per a engrandir la cria de lleteres, ja que amb les lleis d'herència sabem que les noves cries naixeran lleteres tan bones i fins millors que la vaca mare.

En sembrar blat, ordi, blat de moro, etc., hom es preocupa d'emprar bones llavors, sortides de les plantes millor productores possible, puix l'experiència ha demostrat que de les llavors ben seleccionades se n'obtenen les collites abundoses.

Si s'han d'adquirir algunes ovelles per a formar un ramat, hom comprarà aquelles que sap que donen més llana o, almenys, hom procura indagar les qualitats que en aquest sentit reuneixen. Quan hom compra un motor, una trepitjadora, una batedora, una segadora o per dir-ho d'una vegada, una màquina, indubtablement que escolleix la que amb menys despeses i amb més duració i comoditat, dona més utilitats.

I amb tot i això, són pocs els que es preocupen de les gallines ponedores.

Si hom se'n preocupés i les seleccionés amb mires a posseir el major nombre de bones ponedores, els guanys que n'obtingria serien més importants que els de criar i mantenir qualsevol altra mena de gallines vulgars. Hem de tenir present que donen el mateix treball i que consumeixen la mateixa quantitat d'aliments, 100 gallines que a l'any donguin 72 ous cada una, que 100 gallines que en el mateix temps en ponguin 180.

En el primer cas, venent els ous a 3 pessetes la dotzena hom percebrà 1.800 pessetes de la posta de les 100 gallines; en el segon les 100 ponedores seleccionades ens produiran 4.500 pessetes o sigui una diferència a favor nostre de 2.700 pessetes.

Aquests comptes demostren prou clarament la conveniència de seleccionar les gallines que hom cria per a la producció d'ous.



En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar

II

La cabdal importància que els adobs orgànics tenen per a la fertilització de la major part de les terres de conreu i a més a més, com a esmena o millorament de les condicions físiques i mecàniques de les mateixes en benefici d'una infalible exuberant vegetació, justifica que se'n parli amb insistència tenint en compte que molts agricultors no els aprofiten com és degut. Els adobs orgànics en la seva extensa varietat no són pas aprofitats tal com convé als interessos generals de l'agricultura, puix que se'n deixen perdre abundoses quantitats i massa sovint, per deixadesa, per descuit, per desconeixement dels procediments a seguir o per no voler fer-se càrrec del remarcable valor que en si porten, es consent que la seva qualitat quedi considerablement desmillorada.

S'ha dit i repetit en periòdics i revistes d'agricultura (i desgraciadament encara hi ha massa agricultors que deixen de llegir-los) que el femer és una de les dependències de la casa de pagès, per la qual tot bon agricultor ha de prendre el més viu interès, per tal que reuneixi les més bones condicions. S'ha dit i repetit que el femer ha de reunir condicions d'impermeabilitat en el seu fons i en les seves parets, que ha d'estar emplaçat de manera que tingui una lleugera pendent amb un sot a la part baixa, per tal de recollir-hi els sucres fecals que s'escorren de la pila dels fems i tirar-los-hi altra vegada. S'ha recomanat amb insistència que els fems han d'estar preservats dels efectes del sol i del vent, per tal com aquests elements ocasionen considerables pèrdues de substàncies fertilitzants a tota mena d'adobs orgànics, però, malgrat de tantes recomanacions procedents de persones de reconeguda autoritat científica, desgraciadament són encara molts els agricultors que els tenen en llastimós abandonament. I el pitjor del cas és que tenen un costum molt reproable, el qual consisteix en deixar espressament que el sol i l'aire facin de les seves sobre les piles de fems, amb la inconscient finalitat de que perdin molta humitat i aconseguir que sigui ben econòmic el seu transport.

«Si els fems són ben secs, podrem carregar més», diuen molts, sense voler fer-se càrrec que amb aquest procediment el que s'aconsegueix és la pèrdua irreparable d'una part molt important de nitrogen amoniacal, quan aquest element és el que dona més va-

lor als adobs orgànics si aquests han estat tractats amb la cura deguda.

Per tant, si bé és veritat que amb adobs orgànics ben eixuts o molt secs, com moltes vegades esdevé, aconseguen estalviar unes insignificants pessetes, també hem de tenir en compte que es deixen perdre quantitats importantíssimes, portant a la terra de conreu un element que reuneix molt reduïdes condicions fertilitzants, ja que moltes vegades el que al camp es transporta i s'hi colga, no són fems, sinó pallotes, com vulgarment es diu. Davant raons tan poderoses, és necessari abandonar aquesta equivocada mania.

En algunes comarques de Catalunya existeixen com a principal element de la vida agrícola, el conreu de cereals i lleguminoses i el bestiar de pastura. Tenint en compte la gran comoditat de la fertilització dels cereals i llegums mitjançant l'aplicació dels adobs químics, resulta que tenen en molt poca estima els adobs orgànics produïts pel bestiar i moltes vegades se'ls veu no gaire lluny de la casa abandonats a la bona de Déu. La palla de cereals, si troben algú que en sigui comprador la venen, el boll com que poques vegades troba comprador, resta abandonat als voltants de l'era de batre i sovint els fems del bestiar, la palla que no s'ha pogut vendre i el boll que no troba comprador, en piles poc distants es confonen, sense que l'amo sàpiga apreciar el profit que treuria d'aquests elements acondicionant-los convenientment, en lloc de calar-hi foc, com alguns fan quan es veuen massa enfarfegats a l'acostar-se el període de batre.

El boll, els fems i la palla vella, en estat de descomposició, estan en tan pèssimes condicions, que durant els dies molt plujosos de la hivernada deixen escapar uns sucres molt lletjos i corruptes, els quals s'emporten en dissolució matèries fertilitzants de remarcable valor. Cal, doncs, preocupar-se del femer i de la palla vella i del boll, amb la seguretat que se n'han de treure insospitats profits i si la situació econòmica de l'agricultor no li permet la construcció d'un bon femer, és necessari imposar-se el ferm propòsit de construir-lo tan aviat com li sigui possible. Entre tant, hom ha de prendre la precaució de tenir aquests dipòsits ben recollits, per tal que no s'escapin els sucres durant les llargues pluges amb la consegüent pèrdua de matèries fertilitzants i tapar-los amb terra, per tal d'evitar els perniciosos efectes del sol i de l'ai-

re. L'excusa que donen alguns de que la terra encareix el valor del transport, no s'ha de tenir en compte, perquè el petit augment que suposa no té cap importància, ja que està sobradament recompensat en el considerable augment del valor dels fems en retenir els elements fertilitzants, principalment el nitrogen.

No han d'oblidar els agricultors de les comarques a les quals fem referència, que una terra per molt rica que sigui en matèria orgànica, a la curta o a la llarga s'empobreix i per tant és necessari practicar sovint una bona femada. Aquí hem de fer una importantíssima observació i és que els fems produïts amb jas de palla de cereals, porten en si gèrmens de malalties, els quals més tard atacarien els cereals i les lleguminoses, però això no ha d'ésser cap obstacle, ja que es pot sembrar de patates, remolatxes o naps i darrera qualsevol d'aquests conreus s'hi poden sembrar altra vegada cereals i llegums, amb la seguretat que hauran desaparegut tots els perills d'invasions de malalties que pogués ocasionar una abundosa aplicació dels fems.

Malgrat les anteriors consideracions, encara que tenim la confiança que alguns agricultors les tindran en compte i les posaran a la pràctica, volem creure també que n'hi haurà d'altres que no hi donaran importància i seguiran creient que amb l'aplicació del guano (com així anomenen els adobs químics) ja n'hi ha prou per a obtenir bones collites. Encara que pensin així, no convé tampoc tenir els fems abandonats, ni deixar fer malbé la palla i el boll. Molt el contrari. S'ha de procurar jas abundant per al bestiar amb la doble finalitat de proporcionar major benestar a les bestioles, que (apart la consideració de que també són de carn i ossos) com millor se les tracta, més beneficis produeixen i quants més fems i més ben cuidats, més pessetes se n'obtenen.

Antigament, quan les vies de comunicació eren molt escasses, no era possible ni econòmic poder vendre els fems per a ésser transportats a regular distància, però en l'actualitat ha desaparegut un bon xic aquest inconvenient. Els trens i els camions els transporten amb una economia que no convé despreciar. Per tant, els agricultors que tinguin llur explotació prop de la via de ferrocarril o de la carretera, han de tenir en compte aquest afer, amb la seguretat que si s'ho prenen amb interès, n'obtindran remarcables ingressos.

En tota casa de pagès o explotació agrícola, petita o gran, del pla o de la muntanya, el femer és un dipòsit on s'hi ha de recollir totes les deixalles de la casa i de les seves dependències i de totes les operacions. Les escombraries del celler i dels magatzems de

farratge, les escombraries de les golfes, tot el que és recollit pels sostres i parets que de tant en tant, almenys una vegada a l'any convé d'esteranyinar i escombrar, formen tot plegat una barreja, la qual representa un element fertilitzant que no és prudent despreciar i aquestes escombraries soles o barrejades amb fems, s'han d'incorporar a la terra de conreu, amb la seguretat d'obtenir-ne satisfactoris i remuneradors resultats.

Tots els anys, després d'efectuada la verema, en moltes cases de pagès i alguns pobles rurals s'hi veuen deixalles de la vinificació, que el sol i el vent les asseca i l'agricultor no pot treure'n cap profit. Cal observar que les fàbriques de destil·lació, en molts casos, les aprofitarien si fossin avisades a temps per a poder-les recollir oportunament; per tant, quan es puguin vendre les brises a un preu per damunt de 3 pessetes els 100 quilos, així que surten de la premsa, hom no ha de despreciar el petit ingrés que pot obtenir-ne, però si no arriba a aquest preu, serà millor esmicolar els blocs formats en premsar i barrejar la brisa amb els fems. Tot menys deixar la brisa abandonada per llarga temporada i esperar que els agents atmosfèrics l'hagin convertida en un element que té un insignificant valor fertilitzant.

La molsa dels boscos que, de vegades, està molt crescuda, la fullaraca caiguda de tota mena d'arbres durant la tardor, els pàmpols de les vinyes que s'apilen per les rases i sota els marges a l'impuls de les ventades de tardor i altres elements que si els volguéssim esmentar i fer-hi consideracions allargaríem excessivament el nostre treball, tot s'ha d'aprofitar, puix que la terra que tot ho crea, també ho consum tot i dissol en benefici de les plantes.

Cal que tinguem present que totes les operacions a què ens hem referit i ens referirem encara en un altre article, el qual serà el darrer sobre aquest tema, es poden practicar durant els dies que per excessiva humitat no podem treballar les terres de conreu. Es poden practicar en temps perdut, com si diguéssim i *el temps és or*, diu un adagi. També s'ha d'aprofitar.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH



La Gran Placa Mural de la Fundació Deu

A DON RAMON RIBAS I RIBOT, MOLT AFECTUOSAMENT

Per la nota publicada el propassat mes de febrer en aquesta revista, amb el títol *Distinció per a la finca Bach*, els nostres lectors saben que després de bastants anys de no haver estat adjudicada la *Gran Placa Mural de la Fundació Deu*, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha concedit aquesta honrosa distinció agrícola a la finca que els senyors Pere i Ramon Bach tenen en el terme municipal de Sant Esteve Sesrovires.

quantitat l'entregaria mentre visqués i que pensaria en el que al mateix objecte podrà cedir a l'Institut, per a després de la seva mort. I així ho feu.

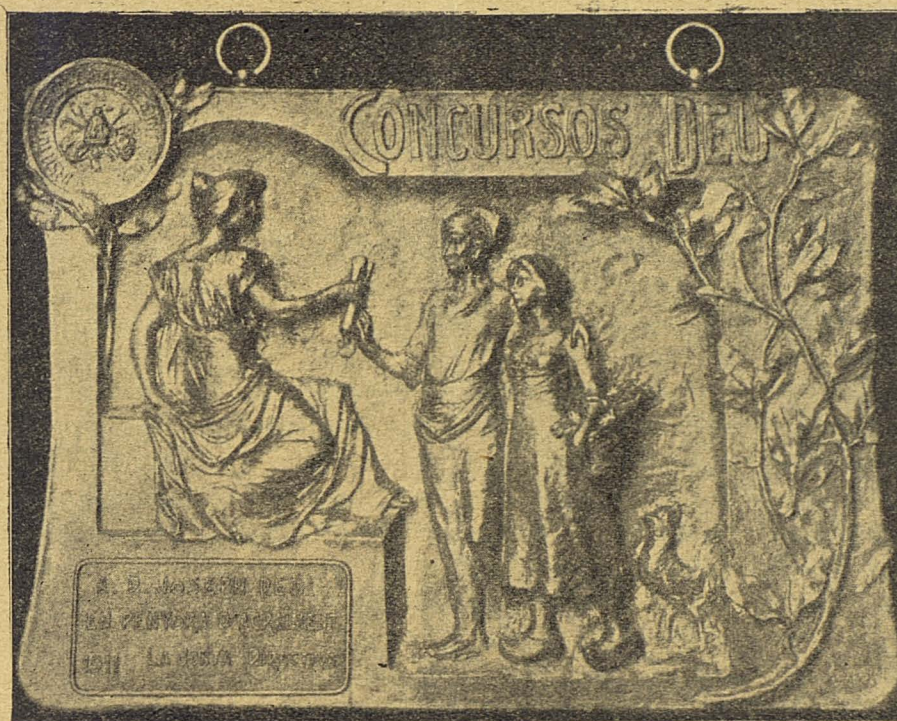
El dia 4 d'abril de 1911, varen publicar-se les Bases per al primer dels Concursos Deu. Entre les condicions per a prendre-hi part, hi havien les següents: «Les finques objecte del Concurs han de radicar a Catalunya o illes Balears» i «Les instàncies per a prendre-hi part, s'hauran de presentar abans del primer de maig, a la secretaria de l'Institut». Segons el fall del Jurat en aquest primer any d'instituir-se els *Concursos Deu* o sigui el 1911, entre altres premis es concedí la Gran Placa Mural, als senyors Yrigoyen i Gimeno, per la finca denominada *Susquets*, d'Almacelles (Lleida).

La confecció de les dites Plaques anà a càrrec dels tallers Vallmitjana. Les dedicatòries o llegendes hom acordà que havien d'ésser en idioma català.

A l'any 1912, la Gran Placa Mural, fou d'ofrena al seu fundador, en virtut de l'acord pres el juny de 1911, amb una dedicatòria que deia: «A don Josep

Deu, en penyora d'agraïment. La Junta Directiva, 1911».

A proposta del qui era President de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, n'Eusebi de Puig i de Rich, s'acordà l'any 1912, que l'adjudicació de la Gran Placa Mural no es fes en el successiu mitjançant petició, sinó per iniciativa espontània de la Junta; d'aquesta forma posseïrien dita Gran Placa les finques que en realitat més s'ho mereïessin, doncs algunes de les que es troben en aital cas, potser els seus propietaris no haurien sol·licitat l'esmentat premi. Així és que, a partir de 1913, no s'adjudicà per concurs, sinó a judici i criteri de la Junta Directiva, com ja es feu constar en les condicions del programa i cartell del susdit any, però seguint els següents tràmits: acord provisional de la Junta, nomenament d'una Comissió tècnica-dictaminadora



Placa Mural dels Concursos Deu, atorgada als germans Pere i Ramon Bach, de Sant Esteve Sesrovires

Intentarem fer una breu ressenya respecte l'origen, adjudicació i finques que han gaudit tan alt honor.

Era l'any 1911, quan l'esmentat Institut en demostració de la seva activitat agrícola, única que llavors guiava el seny de llurs dirigents, preparava un Concurs d'aparells polvoritzadors, i entre els varis donatius que l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre va rebre, hi figurava la quantitat de mil pessetes provinent del soci corresponsal a Les Corts de Sarrià, En Josep Deu i Mata. El qui era President, n'Eusebi de Puig i de Rich, acompanyat d'altres vocals de la Junta Directiva, varen visitar el senyor Deu per a donar-li les gràcies i aquest els va manifestar que estava disposat a lliurar cada any a l'Institut cinc mil pessetes amb destinació a premis per tal d'impulsar el progrés agrícola. Havent afegit el senyor Deu que dita

i resolució definitiva per la mateixa Junta.

En els anys: 1913, la finca favorescuda amb tal distinció fou la de *Sant Jordi de Mollé* d'Assentiu (Balaguer), propietat de donya Anna Jover, esposa de N'Ignasi Girona; 1914, la finca *Mas Busquets* de Sils (Girona), propietat d'En Rafael Busquets; 1915, la finca *Càn Codorniu* de Sant Sadurní de Noia (Barcelona), d'En Manuel Raventós; 1916, la finca *Granja Vella* d'Horta (Barcelona), de Na Consol Pascual de Bofarull, vídua de Martí-Codolar; 1917, la finca *Granja San Vicents Ferrer* de Penelles (Balaguer), d'En Josep Pons i Arola; 1918, la finca *Mas Lleó* d'Almacelles (Lleida), de N'Albert Lleó; 1919, la finca *La Pineda* de Tarragona, propietat dels senyors En Josep Balcells i Cortada i En Josep Balcells i Vallbona; i el 1920, la finca *Mas Ram* de Badalona (Barcelona) de N'Enric Parellada.

Durant els anys 1921 i 1922 no es va concedir la Gran Placa Mural. A l'any 1923, va

atorgar-se tan suprema distinció a la finca *Castell del Remei*, de Penelles (Lleida), que era propietat de N'Ignasi Girona i Vilanova. I des d'aquell any no s'ha tornat a adjudicar, per causes que no hem d'explicar, fins el corrent any 1935, com hem dit al començament d'aquesta explicació.

El senyor Josep Deu i Mata morí el dia 29 de febrer de 1916. L'Institut Agrícola Català té el seu bust de bronze en una de les seves sales amb el seu nom dessota, però hi trobem a faltar les dades del naixement i traspass, tal com s'acostuma en semblants casos. Bé és cert que estan patents en dita sala un exemplar de les medalles de la *Fundació Déu*, però no de la *Gran Placa Mural*. Podria completar-se l'ornamentació amb una làpida, en la qual hi constessin les finques premiades amb la tan suprema distinció, i a ésser possible una fotografia de les mateixes, per a coneixement de la posteritat.

MIQUEL CODINA I FARRÉ

Prevenició contra les invasions d'insectes als fruiters i a la vinya

Sobradament sap l'agricultor, sobretot si cuida arbres fruiters i vinyes, les dificultats que ha de vèncer a l'arribar la primavera, per tal de protegir-los contra les plagues d'insectes de tota mena que invadeixen els fruiters i vinyes; degut a la gran mobilitat de tals bestioletes, es burlen dels productes químics que s'utilitzen per tal d'exterminar-les i es donen casos que l'aplicació d'insecticides malmet els brots, quan són molt tendres.

Tractant els arbres a l'hivern això s'evita i, a la vegada es prevenen d'invasions d'insectes. Als mesos freds d'hivern, aquests insectes es reuneixen i sembla que ho facin a posta perquè es puguin destruir més fàcilment; ademés estan immòbils, que és quan va millor i la manera més segura perquè es puguin atacar, amb la particularitat que, en aquests moments, els arbres no sofreixen cap dany.

És per aquests motius, que fa molt estrany que no s'aprofitin més tals ocasions per a desembarassar els fruiters i les vinyes dels enemics que els invadeixen, així que les vegetacions es desperten.

Si tenim en compte que a l'hivern els insectes estan parats i ajuntats sota les escorces i esquerdes, però indefensos, cal admetre que és quan amb més facilitat poden ésser combatuts amb aplicacions de líquids tòxics apropiats.

Una observació s'ha de fer a l'emprar

aquestes preparacions; puix per a què obrin com es desitja, cal que tinguin la condició d'ésser *mullants*, és a dir, que no s'escorrin i deixin d'empapar-se en els cossos dels insectes, ja que és ben sabut que molts líquids rellisquen i a l'escorre's deixen d'ésser nocius per a dits animalons. Quan això succeeix, no és ja cap feina profitosa, es perd el temps, el treball i els diners. Cal, doncs, per a què això no passi, servir-se d'insecticides que degut al seu poder tòxic els mati, concurrent-hi també la condició d'ésser mullants com hem dit. Totes les autoritats que s'ocupen de la higiene i salut dels fruiters, estan d'acord en aconsellar els tractaments insecticides a l'hivern, per a fer-hi arribar les solucions fins els caus on s'han recollit aquests enemics, les escorces, les esquerdes, sota i dintre d'aquestes hi tenen els nius i els ous, a cobert de les pluges i de les neus, esperant la vinguda del bon temps per a esclatar els ous i sortir dels amagatalls, estendre's i començar les malifetes.

Les escorces, no solament constitueixen amagatalls d'insectes, sinó que són a la vegada dipòsits de les llavors de minúscules plantes parasitàries, com en la vinya el mildiu, l'oidium, (malura vella), black-roth, etc., que, així que la temperatura es suavitzza, treuen arrels i germinen, i aquests gèrmens escampats pel vent, van a infectar les fulles on es desenvolupen i multipliquen.

No cal fer grans esforços d'intel·ligència

per a donar-se compte, que per a desembarassar-se de tals paràsits, acoblats sobre les superfícies dels arbres i dels ceps després que s'han podat, el moment més oportú és l'hivern. En aquests mesos, i quan més aviat millor, deixar ben empapades les soques i les branques d'un bon insecticida *mullant*, no significa sols prevenir infeccions possibles, sinó que també defensa la bossa dels colliters, en fer-ho de les collites que els paràsits animals i vegetals malmeten i destrueixen. Per tal d'aconseguir una defensa suficient, cal que els insecticides reuneixin les dues condicions indispensables:

1.^a Ésser suficientment enèrgics per a què quedin destruïts amb tota seguretat els ous i els gèrmens.

2.^a Que no puguin danyar de cap manera els arbres i ceps als quals s'apliqui.

Un insecticida que es pot preparar amb garantia d'èxit, és el lissol amb arseniat de coure coloidal.

La pràctica de molt temps seguida, ha deixat demostrat que els tractaments fets a l'hivern, que amb aquestes preparacions es netegen completament els arbres de dos enemics, evitant-se així les invasions que sobrevenen de no combatre'ls a l'hora oportuna.

Els tractaments de lissol amb arseniat de coure coloidal, es poden preparar de la següent manera:

A) Dissoldre el producte en una mica d'aigua calenta i amb aquesta solució empastissar les soques i les branques. La solució al 1 ó 2 per 100.

Ruixar els arbres amb la solució al 1 per 100.

B) Tractament amb lissol: dosi del 4 al 5 per 100. Per cada litre d'aigua, de 40 a 50 grams de lissol; per 10 litres, de 400 a 500 grams; per 25 litres, de 1 a 1'50 quilos de lissol.

Altres insecticides es poden igualment emprar, havent assenyalat els anteriors per llur eficàcia i fàcil preparació. Siguin uns o altres els que s'escolleixin, cal tenir present les recomanacions que hem fet, que siguin de toxicitat segura, que siguin mullants, que no causin danys a les plantes i emprar-los amb la deguda oportunitat i cura.

ISIDRE ROGENT



Contra les males herbes

Són moltes les regions que no poden implantar conreus intensius per falta d'humitat en el terreny; nosaltres sortosament disposem de la quantitat d'aigua necessària gairebé tots els anys per a poder practicar aquesta intensificació de conreus ⁽¹⁾, però ens ho impedeixen les males herbes que invadeixen els nostres camps, i que amb el seu desenrotllament ufanós i rusticitat arriben talment a ofegar la planta cultivada, la planta útil.

En el fullet que va publicar aquesta secció tècnica l'any passat, es donen a conèixer dades pluviomètriques mensuals recollides durant més de quinze anys d'observació; d'aquestes dades es dedueix que són pocs els anys en els quals no caigui l'aigua suficient per a què els nostres cereals puguin desenrotllar-se amb normalitat.

Són les males herbes una preocupació constant, un veritable flagell per als nostres agricultors, però un flagell que pot deixar d'ésser-ho si els nostres pagesos tenen ben presents i posen en pràctica els procediments que cal emprar per a desterrar-lo.

Tots sabem el procés que segueixen els vegetals en el seu desenvolupament; la llavor quan en la terra troba les condicions d'humitat i temperatura necessàries per a despertar de l'estat de vida latent en el qual es troba al començar la seva activitat germinativa, el germen o planta microscòpica a l'acabar la total absorció de les reserves nutritives que conté la llavor, per mitjà de les arrels que ha desenrotllat, assimila prèviament dissolts en aigua els elements fertilitzants els quals transformats constitueixen la planta, i aquesta es desenrotlla donant flor (aparent en les fanerògames) qual flor esdevé més tard un fruit o llavor que, a l'arribar al seu punt de maduració, cau a terra per a poder en temps oportú iniciar altra volta el procés assenyalat.

Si solament existís una sola varietat de males herbes en les nostres terres, fóra senzilla la seva destrucció mitjançant una treballada, la qual tindria per objecte colgar aquestes herbes nocives abans no haguessin recorregut l'última fase de la seva vegetació, impedit així que la planta hagués format la llavor que perpetua l'espècie, però el gran nombre de varietats que formen la flora dels nostres conreus fa més difícil i costosa la destrucció puix com és sabut, el desen-

rotllament d'aquests vegetals perjudicials no és simultani.

Hem de considerar les plantes nocives en dos grups, les que es desenrotllen i viuen solament durant la vegetació del principal cultiu de la comarca (els cereals d'hivern) i aquelles que sols hi conviuen en part.

El combatre les primeres és operació costosa. El goret és el procediment normalment emprat en aquesta comarca i els inconvenients que presenta els sabem bé prou; sols pot fer-se una collita cada dos anys, mentre les despeses, interès del capital terra, pagaments a l'Estat, conservació de la finca, pesen cada any sobre l'agricultor.

L'oportunitat de les treballades pot contribuir eficaçment a la destrucció de les males herbes. Mantes vegades hem vist efectuar treballades sobre els goret, les quals no han assolit altre objecte que efectuar una sembra de males llavors degut a què, amb aquestes treballades, s'han colgat plantes que ja havien recorregut tota la seva evolució. No tots els vegetals d'una mateixa varietat floreixen en un mateix temps; mentre uns estan en plena floració, altres ja han posat grana. Altrament, no es fa necessari que la llavor arribi a la seva completa maduració per a donar una nova planta, doncs hem vist néixer i desenrotllar-se plantes amb llavors delicament granades. Amb aquesta oportunitat de treballades s'obtidria una major eficàcia en la destrucció de males herbes i es podria reduir el goret en lloc d'any per altre (que és el sistema més generalitzat) a una goreitada per cada dos anys de sembra. No creguem però, que aquesta modificació pugui ésser adaptada en un petit lapse de temps. Tinguem present que Alemanya ha necessitat prop d'un segle per a reduir del 33 al 5 per 100 la superfície de goret, en relació amb la superfície cultivada.

Seria una bona mesura a emprar el variar el sistema de cultiu que tenim establert, per una alternativa de collites ben dirigida on s'hauria d'intercalar, com hem manifestat abans, plantes netejadores amb plantes embrutadisses, però aquest canvi seria una cosa transcendental per a la nostra agricultura comarcal i preferim abans de donar cap orientació en aquest sentit, fer-ne un acurat estudi ajudat per seriosos experiments.

Facilitaria també el nostre comès el poder destinar a la sembra cereals de primavera, a l'objecte de poder aprofitar un major temps en què la terra estaria lliure de vegetació per a destruir, mitjançant treballades adequades, les herbes que durant aquest

temps naixerien, però els assaigs fets sobre sembres de cereals a la primavera, ens han donat resultats poc satisfactoris. La inseguretat de pluges en el mes d'abril, es tradueix també en una inseguretat de collita en els cereals sembrats a la primavera.

A França i Alemanya han assajat amb èxit els tractaments amb diverses solucions tòxiques contra les plantes adventícies. Aquests tractaments efectuats durant el període vegetatiu de les plantes cultivades, es basen en què a les plantes gramínies, per estar constituïdes de fulla llisa i cerosa, no s'hi adhereix el líquid càustic, en canvi les plantes de fulla rasposa (entre les quals s'hi troben compreses la majoria de les males herbes) retenen entre les rugositats de llurs fulles el líquid càustic que ha de determinar llur destrucció.

Són diverses les substàncies que, dissoltes o diluïdes en aigua, s'utilitzen per a fer aquesta classe de tractaments, entre altres: el sulfat de coure, sulfat de ferro, solucions d'amoníac càustic o carbonat amònic, clorur potàssic, nitrat sòdic, sulfat amònic, àcid sulfúric, etc. Però de totes les substàncies esmentades, la que és més recomanable emprar per la seva econòmica aplicació i pels seus bons resultats, és l'àcid sulfúric (65 graus Beaumé), al 10 per 100. Cal tenir present en fer aquests tractaments, que s'han d'utilitzar aparells polvoritzadors especials (forats de plom) per a evitar els atacs de l'àcid. L'època més aconsellable per a fer els tractaments sobre els cereals d'hivern, és del 15 de gener al 15 de febrer.

Amb aquest tractament s'obté la destrucció o almenys un retard en el desenrotllament d'un gran nombre de plantes adventícies, qual retard aprofiten els cereals per a poder desenrotllar-se normalment.

Entre les moltes herbes castigades per aquest tractament, hi ha la mostassa salvatge, cards, bàbols, rosella, camamilla, borraja, niella, veça, garviana o ravenissa, trèvol blanc, etc.

Però una planta, sens dubte la més perjudicial per als nostres sembrats, s'escapa d'aqueixos tractaments; és aquesta planta la cogula, la *avena loca* dels castellans, la *avena fátua* dels italians. Aquesta planta gramínia, amb les seves fulles llises i ceroses, resisteix tan bé als tractaments càustics, com els cereals cultivats i per això no sucumbeix, neix quan neix el blat i deixa caure en el terreny per desgranament la llavor completament formada, uns quinze dies abans de la sega del primer, fent-se per aquest motiu difícil la seva destrucció.

Algunes vegades hem sentit lamentacions, alguns dels nostres socis en presentar mostres de civada o ordi que contenien cogula. Nosaltres hem contestat: ¡Tan de bo

(1) En aquest treball, que forma part d'un estudi fet per la secció tècnica consultiva del Sindicat Agrícola de Guissona, es refereix l'autor a les terres de l'esmentada comarca lleidatana.

poguéssim trobar cogula en les mostres de blat! Això que a alguns podrà semblar una aberració no ho és pas, doncs tenint en compte que si en el moment de la sega del blat poguéssim recollir la llavor d'aquesta mala herba, evitaríem que espontàniament quedés sembrada novament per augmentar els danys en la següent collita (cal tenir present que la civada i l'ordi en la nostra comarca vénen uns quinze dies abans que el blat).

Amb el que acabem d'anotar, pot comprendre's que les sembres d'ordi i civada seran bons procediments per a lluitar contra la cogula, però els nostres pagesos prefereixen fer blat, per opinar que aquest cereal és més remunerador que els anteriors.

Si els experiments portats a terme en la introducció de blats exòtics de gran precocitat ens confirmen en anys venidors els bons resultats assolits fins ara, creiem que amb llur introducció en aquesta comarca trobarem una bona arma per a poder lluitar contra aquesta mala herba.

El ràpid procés vegetatiu d'algunes d'aquestes noves varietats de blat de marcada precocitat, ens permetria dintre el conreu intensiu de cereals, disposar d'un major nombre de dies per a poder treballar la terra lliure de vegetació de plantes cultivades. També destruiríem gran part de la cogula en la sega, puix per ésser aquests blats primerencs (coincideix llur sega amb la de l'ordi) se'n recolliria gran part abans no arribés a desgranar-se. D'aquesta manera, sense deixar de sembrar blat, podríem combatre la cogula.

La sembra clara facilita el desenrotllament de males herbes, com també la sembra de varietats de blat d'escassa resistència al bolcament. Amb la preponderància del cereal sobre les plantes nocives, aquestes queden talment ofegades pel cereal, però si el cereal s'ageu, en trobar-se les males herbes novament en contacte amb la llum, es desenrotllen d'una manera extraordinària, arribant normalment al final de la seva vida vegetativa produint la llavor que ha de perpetuar l'espècie, infectant novament el camp per a la collita pròxima. És també amb la sembra de blats imbolcables que cooperarem a la destrucció d'aquests vegetals perniciosos.

En el pinso dels animals de treball s'hi troba certa quantitat de llavors de males herbes, que tenen la propietat de recórrer el tub digestiu dels animals i tornar-se a trobar intactes en llurs excrements. Cal tenir una gran cura en elaborar bé els fems, abans d'ésser incorporats a la terra.

Deiem també que l'afluència d'herbes espontànies en els nostres camps era degut en part, a què entre les llavors de les plantes

cultivades que destinem a la sembra, s'hi troben barrejades llavors de males herbes. Sobre aquest punt ens n'havem preocupat aquesta última campanya i per la importàn-

cia dels treballs realitzats en aquest sentit ens en ocuparem en precedents articles apareguts en aquesta revista.

JOSEP PANÉ I MERCÈ

Feines casolanes

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

II I DARRER (*)

LA VETLLA DE MATAR EL PORC.—Aquest dia es produeix un bon enrenou a les cases. Els homes van a cercar el *buigó* d'argelagues; les dones piquen amb el morter unes dues lliures de sal, la qual deixen en un plat a punt d'emprar-la; piquen una unça o dues de canyella i unes dues unces de pebre; després escalden una ceba ben grossa tota trinxada; posen a punt el julivert, les peles de taronja i l'all per a la *llonganissa de freixura*; preparen el menjar dels àpats de l'endemà; van a fregar ben fregat amb cendra el calder de *tomar* la sang del porc; van a assegurar-se bé de la *mandonguera* i del *matador* per tal que no faltin l'endemà; i també van a convidar per segona vegada els parents més propis per tal de fer *pàlvera* amb ells, i ajudar-los a matar el porc; i a la nit, abans d'anar-se'n a dormir, fan una *escudella* plena d'all i oli de codony o de pera, per a menjar-se-la l'endemà.

EL DIA DE MATAR EL PORC.—Al matí, en començar a clarejar el dia, van a cridar el matador, a la mandonguera i als convidats. Quan ja són tots reunits a casa i asseguts al voltant del foc, aleshores fan *pàlvera*, consistint en menjar-se una bona llesca o crosta de pa ratllada, ben untada d'all i oli i per beure, aiguarent. Després d'haver menjat i begut, els de la casa van a cercar el porc al corral i el matador, mig de traïdor, l'agafa amb el *ganxo* per sota del morro, i ajudant-se entre tots els homes, el posen sobre un pedrís per a degollar-lo. Els més forts i parents més propis, l'aguanten pel cap i per les potes de davant, els més fluixos el darrera i la mainada, la cua.

El matador li clava el ganivet al coll mentre la mandonguera aguanta el calder a sota per a tomar la sang, a l'ensèms que la va remenant amb una llossa, per tal que no es *prengue*.

Després de degollat, el baixen al sòl i el

matador li arrenca pèls del serrell de l'esquena, els quals són per ell, i quan ha passat la temporada de la matança se'ls ven. Després li fan foc a sobre amb argelagues, i quan s'ha cremat bé d'una banda el tomben de l'altra; quan ja està ben socarrat li raspen bé el pèl amb els ganivets de fulla de dalla, fins que queda ben pelat; fet això, el posen sobre un banc improvisat, posant una porta (que han tret de qualsevol altre lloc) recolzada en un pedrís, i, allí el renten bé amb aigua bullent, bo i fregant-li fort la pell amb una pedra tosca, tot tirant-li aquella; a més, l'acaben de pelar bé per tal que no quedi pèl a la corna amb uns ganivets llargs i molt esmolats. Actualment són molts els pobles que empren graelles, en les quals el degollen posant-lo sobre i el cremen per sota d'elles amb argelagues, i el renten i el freguen de la manera esmentada, sense tocar-lo d'allí.

Mentre els grans fan feina, la mainada s'entreté fent *foguerills* amb *canots* d'argelaga que han quedat encesos i les argelagues sobreres. Volten les xeres cantant cançons i empaïtant-se amb branques enceses bo i dient:

Primer.—*Restiput se sin.*

Segon.—*Pèl de porc si creme.*

Tercer.—*Aqueixa bestia es desespere.*

Aquesta és una enganyifa que gairebé no més està en ús en aquest temps de la matança, que és quan la mainada va voltant tots els carrers i places on maten porc, per tal de divertir-se fent xeres. I quan el foc li costa d'encendre's canten:

Sant Ric sant Roc

encenti foc

que hi ha un pobret

que es mor de fred.

I quan el foc ja se'ls ha encès, però fa molt fum i els molesta, tracten de conduir-lo dret amunt, amb aquesta altra cançoneta màgica:

Fum fum

puia xumeneia amunt

que trobaràs un capellà

que't darà pa i vi

i garrotades pel camí.

Hi teníem tanta fe en aquestes cançonetes màgiques, que mai no féiem foguerills que no les cantéssim.

(*) En el número anterior, corresponent al mes de febrer, al començament de l'article, pàgina 22, ratlla 13, on diu «Etnologia» ha de dir «ETOLOGIA», o sigui la ciència que estudia els costums en general; car és una errata que passà inadvertidament. On hi diu «cerdanyès» (tercera columna, ratlla 10) i «cerdanyesos» (tercera columna, ratlla 14), ha de dir «cerdà» i «cerdans», respectivament.

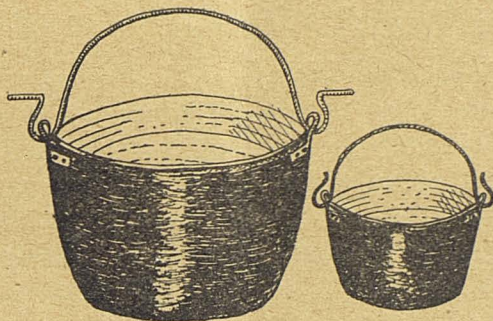
Entretant, les dones a la *sala* preparen la taula on hi han d'esquarterar el porc. Quan ja és prou net, els homes el pugen a dalt a pes de braços i la mandonguera els ajuda, estirant-li i aguantant-li el morro amb el ganxo tal com abans ho havia fet el matador, a l'agafar-lo a l'eixir del corral per a matar-lo. Ja a dalt, el deixen a la taula, posant-lo de panxa, amb les potes i el morro fora d'ella. Primer de tot li fan l'esquenàs, això és, li lleven una tira de corna amb cansalada, de dos dits d'amplada, des de la cua al clatell, el qual salen junt amb la cansalada i s'ho mengen abans d'ella a *rostetes* a la paella. Després l'obren i li treuen les costelles, els llimllos, la freixura i el fetge, tot el qual deixen en una panera amb un drap blanc a sota. Després li treuen la tripa, la qual deixen dins la *pastereta*, i en acabar li treuen el *satgi*; després li tallen les potes i li lleven el cap, el qual espellen després els homes de la casa. I aleshores quan ja tot està separat del *bacó* de la cansalada, colloquen aquest a la *salera*. Una de les nou veritats ja esmentada diu:

*Nou porcs tinc a la salera;
bon Nadal se m'espera.*

Després de tot això, tornen a cercar als convidats (els quals havien marxat després d'haver matat el porc) per esmorzar. Aquest àpat es compon de sopes *menestrades* amb aigua de fesols; fesols bullits i condimentats amb un suquet de tomàquet, ceba i una mica de pebre *roi*; bacallà amb salsa de tomàquet; una *xulla* per cada u o carn de moltó cuïta a la graella, i per a postres, molls d'avellana i pastes, i per a remullar-les moscatell, cafè i anís.

Després d'esmorzar paguen el matador, el qual sol cobrar 2 pessetes per la seva feina; després marxa junt amb tots els convidats. La mandonguera i una dona de la casa van a fer la tripa, o sigui a rentar-la i triar-la al riu si n'hi ha o bé en un barranc. Primer de tot en treuen la femta; després netegen bé els budells i en raspen bé el greix per a posar-lo a les botifarres i fer-ne el llard; pelen ben pelats amb un ganivet, per tal d'aprimar-los, els budells destinats a les *llonganisses bones*, i una volta nets tots, els giren del revés i els posen dins la pastereta amb sal i ceba ben trinxada i ben remenats, per tal que se'n vagi el tuf, després els *aixarraven* bé amb aigua corrent i els deixen dins una cistella de fil ferro i així se'ls enduen a casa. Entretant els homes descarnen el cap, els ossos i l'espina. Quan les dones tornen de fer la tripa, cusen amb fil de lli un cap dels budells que són destinats a *peces de mandongo* les quals van penjades només per un extrem. La mandonguera destina la carn per a cada mena d'embotit, la qual piquen i trinxen els homes amb la *mitja lluna* i el ta-

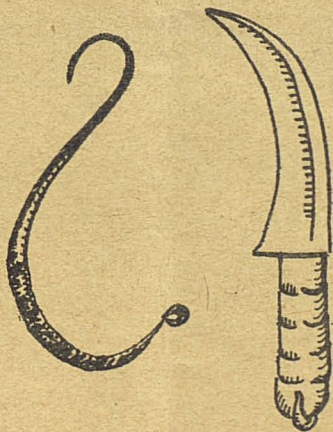
llador. Avui gairebé tothom trinxa i *embotxaca* amb la màquina. Després es posen a dinar. Aquest àpat solen fer-lo molt lleuger; acostumen a menjar una amanida de bitxo, *col confitada* i ceba; una paellada de *costellons* (cap de costella) i la *xulla arrebentadora* ⁽¹⁷⁾ o *rosta llevadora*, tall de carn blanquinosa de gust molt llaminer que el matador treu amb una cura especial de la part de la panxa, el qual no es pot guardar i a més creuen que si només n'anés una miqueta a les peces dels embotits que s'han de coure, els hi produiria el rebentament; per això se



Caldera i calder mitja

la mengen de seguida bo i fregida a la paella i untada d'all i oli, igual que els costellons.

Després d'haver dinat es posen a fer el mandongo. La mandonguera prepara l'embuidet d'embotxacar i la pastereta i s'asseu posant-se-la al davant i allí va preparant la pasta dels embotits, que d'antuvi li han anat trinxant i es posa a fer el mandongo, per aquest ordre: primer el *xuliç*, la *llon-*



Ganxo i ganivet de dalla

ganissa bona, el *bull de la llengua*, la *llonganissa de freixura* i el *bull de carn*. Després l'embotit per a coure o bullir: primer la *botifarra de sang i ceba*, el *bull de pa*, la *botifarra de sang*, els *gossets* i després de tot les *coquetes*.

Mentre fan el mandongo, la mainada no para en tota la tarda de fer-se omplir closques d'ou de la pasta dels bulls per la man-

donguera, les quals després se les fan coure al caliu de la llar abans de menjar-se-les i les anomenen *tastets*.

Quan ja ho tenen tot embotit i les darreres peces s'estan coent, aleshores sopen. Mengan sopes de pa menestrades d'aigua clara (sense cap adoba sinó oli), amanida d'àpit i escarola, una *casserolada* de fetge guisat amb ceba i trumfa, barrejat amb suc, després llonganissa a la graella; en acabar, una copa d'anís, moscatell i galetes. Després paguen a la mandonguera; se li sol donar 8 rals pel seu jornal i 2 rals per la màquina de trinxar, si se la porta.

Durant tot el dia, a tots els qui visiten la casa que han matat el porc, és costum de convidar-los a menjar porc tendre, pastes, coca i a beure anís.

*Quan fou moria la porca
li posaren el pestell a la porta.*

ELS EMBOTITS. — El *xuliç*. — S'agafa carn ben magre i es trinxa bé al tallador amb la mitja lluna. Després la posen a la pastereta i l'especien amb sal i bastant pebre, per tal que tingui més bon gust i es conservi millor. Quan aquesta pasta està ben remenada, aleshores s'embotxaca amb l'embuidet a un budell que no sigui *botxacut* (que no faci bosses).

*El budell que és prou ample
no necessita embuit*

ens diu la vuitena de les veritats esmentades.

Aquesta mena d'embotit sempre sol tenir, un pam i mig de llargada. Després d'omplert, el deixen un dia dins una panera, sense lligar-lo de la boca, per tal que s'escorri bé el greixum i sanguini del budell. Quan en tenen quatre de fets, hi posen una via de tovalles sobre, per tal que els que hi tornen a posar al damunt no es toquin els uns amb els altres; i així sempre, un sostre de quatre xuliços, una via de tovalles i anar fent. Quan han reposat tot un dia de la manera esmentada, els lliguen de la boca amb fil de lli deixant-hi una anella per a penjar-los, i els pengen al sostre del rebost *encarrassats* de filera en un bastó, procurant sempre que no es toquin els uns amb els altres. Als tres dies de penjats que ja s'han amustiat, els tornen a despenjar, i els posen en *premsa*. Colloquen els xuliços sobre una caixa o taula, ben arreglerats, i que no es toquin els uns amb els altres; a sobre hi posen un drap de canem i a sobre d'aquest una llosa gran o bé una fusta amb una pedra grossa a sobre, procurant que els agafi tots amb el mateix pes. Abans, algunes cases, per tal que es premsessin millor i quedessin fent una revaba a cada costat, hi posaven una canya partida a cada un, col·locant la part oberta a sobre; i així quan ja secs en feien talls, feia més bonic. Als dos dies d'haver-se premsat,

(17) Segons la nostra mare és la xulla rebentadora, i segons el nostre bon amic i col·laborador, En Casimir Torrobellà, és la rosta llevadora. Creient ells com creien, que aquest tall de porc produeix el rebentament de l'embotit al coure'l, trobem més encertat el terme usat per la nostra mare; però no hem dubtat en donar els dos.

els treuen i els tornen a penjar al rebost. Aquest és l'embotit més *gustós* que s'elabora al Pallars. És costum encetar-lo per Sanco-gesma (Pasqua de Pentecostès) i se'l mengen sec durant l'estiu i la tardor.

La llonganissa.—És fa de la mateixa pasta del xuliç, però embotida amb els budells més estrets del porc. Sol tenir quatre pams de llargada i doblegada pel mig, la lliguen dels dos caps, juntant-los. Quan és plena, la deixen sense lligar de la mateixa manera que els xuliços, en un cove. Quan s'hi han estat reposant tot un dia, les lliguen i les penjen al rebost perquè s'assequin, per tal d'encetar-les per Pasqua Florida. Així seca, és de gust de gormants, essent aquesta, el xuliç i el pernil junt amb el formatge d'ovella, el berenar obligat dels pallaresos durant l'estiu, la tardor i part de l'hivern, amb el qual conviden també tots els visitants a les cases. També se la mengen confitada, fregida a la paella i cuita a la graella.

Quan la mainada per berenar demanen pa i una altra cosa, la mare sol contestar:

Una altra cosa és llonganissa.

Quan es tracta de fer durar i estalviar molt una cosa diuen:

Hi ha més dies que llonganisses.

També diuen d'un lloc que s'hi està bé i la vida hi és esplèndida:

Hi lliguen els gossos amb llonganisses.

I si és al revés:

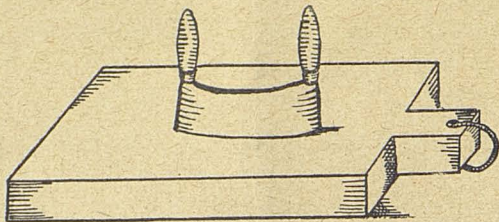
No hi lliguen pas els gossos amb llonganisses.

Bull de carn, del budell culà o de la llengua.—S'agafa la llengua i un bocinet de carn magre i gras i es pica ben picat amb la mitja lluna, es posa a la pastereta i es condimenta amb pebre i sal. Es remena bé i s'embutxaca al budell culà. El lliguen d'un cap deixant-hi una anella, el punxen amb una agulla per tal que en coure'l no es reventi i el fan bullir a la caldera cosa d'un quart d'hora; després el treuen i el deixen al rebost damunt unes tovalles parades a terra, per tal que plori l'aigua de coure'l, com es fa amb totes les peces bullides. L'endemà el penjen i el guarden per l'estiu quan seguen i se'l mengen sec. És molt gustós i llaminer.

La llonganissa de freixura.—És feta amb els ronyons, la melsa, la freixura i *carnetes* de magre i gras. Tot això ho trinxen al tallador junt amb una cabeça d'alls, una pela de taronja i una branqueta de julivert; després ho posen a la pastereta i ho especien amb sal i pebre. Ho remenen ben remenat i omplen uns quatre budells, com els de llonganissa. Les lliguen i les penjen de seguida. Se les van menjant primer que les altres, fregides a la paella, cuites a la graella i bullides a l'olla amb el demés *campanatge*.

El bull de carn.—S'agafa carn magre i

gras i es trinxa bé i es posa a la pastereta, on l'especien amb sal i pebre, procurant que aquest no se senti tant com el xuliç. Ben remenada aquesta pasta, l'embutxaquen als budells butxacuts i més amples que els del xuliç, però de la mateixa llargada que a-



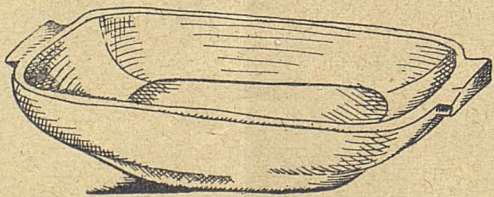
Mitja lluna i tallador

quests. Quan són plens, també els deixen sense lligar i de la mateixa manera que els xuliços i llonganisses. L'endemà els lliguen i els penjen al rebost per tal que s'assequin. Altres els perbulleixen un quart d'hora abans de penjar-los. Abans no els encetaven fins passada la Quaresma. Actualment molts els enceten passat Carnestoltes. Aquest embotit se'l mengen sec i també bullit a l'olla junt amb el demés campanatge de fer el brou.



Salera

La botifarra de sang i ceba.—Es separa una cassoleta de sang abans d'abocar-hi les sopes i es prenen dos o tres grapats de pa ratllat molt fi i es posa tot junt a la pastereta, amb una ceba escaldada bo i picada amb *carnetes*, (trossets de carn de porc), sal, canyella i mataluga. Després ho remenen bé i ho embutxaquen a uns sis budells, com els de les llonganisses, però sense raspar. Les lliguen de seguida i les perbulleixen cosa d'un quart, a la caldera. Al treure-les les



Pastereta

deixen al rebost esteses en unes tovalles com els bulls i també les penjen igual. Són per tot l'any i fan un brou molt exquisit.

El bull de pa.—Per fer-ne una dotzena s'hi posa la molla ratllada de dos tinyols de pa (unes cinc lliures cada un), tres dotzenes

d'ous (batuts abans en una plata) i junt amb *carnetes* de magre i gras, ho posen dins la pastereta, i ho especien amb pebre, canyella en pols i que hi abundin el clavell i la sal. Tot això es remena ben remenat i s'embutxaca en budells estrets i llargs com les llonganisses i amb amples i curts com els bulls de carn. Després els lliguen i els punxen bé (com tots els embotits que s'han de perbullir) amb una agulla de cap per tal que se'n vagi el vent que hi ha entrat, a l'embotir-los i no es rebentin en coure'ls a la caldera, on els hi deixen una mitja hora bullint bo i anant-los remenant amb una *remenadora*. Després els treuen i els deixen al rebost en unes tovalles com les anteriors. L'endemà els penjen arreglerats en una canya o bastó, al rebost on s'assequen. Els enceten per Carnestoltes i solen durar fins a tornar a matar porc. I serveixen per adobar el brou de l'olla en lloc de la *pilota*.

La botifarra negra.—La vetlla de matar el porc, llesquen una mitja pastereta o més, de sopes de pa de la fornada del porc, les *menestren* amb aigua freda i s'estoven fins l'endemà. Després de matar el porc, que la mandonguera puja la sang a la sala, fan sopes de tot un pa i les tiren al calder d'aquesta, i sense estovar-s'hi hi aboquen les de la pastereta, hi donen un tomb amb la remenadora i les hi deixen tot el dia fins a la nit i aleshores es fa la botifarra. Com que ja han fet tot el mandongo, aboquen les sopes del calder a la pastereta i les condimenten amb una lliura de greix de porc, una unça i mitja de mataluga, (això per un porc regular) una unça de pebre i una de canyella en pols. Es remena bé i se n'omple primer de tot el *païdor* o estómac del porc, el qual després d'embutxacat rep el nom de *bisbot*; després un budell molt butxacut, que és el més ample de tots i té un pam de llargada, el qual després de plé és anomenat la *mossa*; després també omplen la *bufa*, la qual en treure-la del porc s'ha curat d'inflar-la bé, per tal que quedi ben estirada. I mentre van bullint a la caldera les tres peces grosses esmentades, van omplint tots el demés budells amples i butxacuts mentre hi ha pasta; així que les van omplint, les van tirant a la caldera, on bullen una hora junt amb les peces grosses i les treuen totes a l'hora i les deixen al rebost amb les demés peces bullides. L'endemà les penjen com les demés.

El bisbot, és costum de ritual menjar-lo el primer dia de Carnestoltes, la *mossa* el segon i la *bufa* el tercer; solen menjar-se aquestes peces bullides a l'olla, sense posar-hi res més, car cada una d'elles l'omple de sobres. Les demés botifarres se les van menjant després d'una setmana d'haver mort el porc, fins a Pasqua florida. Per aquesta diada, les mestresses que tenien punt a servir

els bells costums de ritual, guardaven una de les millors botifarres per coure-la a l'olla amb el demés campanatge. Quan és tendra, se la mengen fregida a la paella i bullida a l'olla.

*D'on sang no hi ha
botifarres no s'hi fa.*

Els gossets.—S'agafa un tros de tela del porc i es deixa damunt un plat i s'ompla de pasta de botifarra, s'embolque amb la mateixa tela i es lliga amb un fil; es posa a coure a la caldera junt amb les botifarres. Els gossets els solen fer quan manquen budells per a fer botifarres i sobra pasta. Després se'ls mengen amp les coquetes o sols, tallats a *redonelles* (rodanxes) fregides amb suc de cansalada a la paella.

Les coquetes.—Quan ja s'han fet les botifarres, posen farina a un cap de pastereta i a l'altre hi posen les sobres de tot el mandongo, i de tot junt se'n fa una pasta remullada amb sang que d'antuvi han separat del calder de tomar-la. Van remenant i hi van tirant farina per tal que s'espesseixi; i quan és prou espessa la deixen dormir una hora. Després tallen la pasta a bocins com la mà i aixafant-la en fan coquetes. Una volta fetes, les enfarinen i les posen a coure a la caldera amb el mateix brou de coure les botifarres, després d'haver-les tret. Quan ja són cuites, les treuen amb la remenadora i les deixen al rebost en unes tovalles per tal que s'escorrin. Se les mengen de seguida, abans d'encetar les botifarres, cuites a la graella i fregides a talls a la paella, i la mainada se les sol menjar així mateix bo i seques.

Com hem dit, per tal que el mandongo que es fa coure no es rebenti dins la caldera, hom acostuma punxar amb una agulla el budell de totes les peces abans de posar-les a coure, car és d'importància cabdal treure tots els embotits sencers, per tal com són per guardar, i les peces rebentades se les han de menjar de seguida. Si en coure les hi han posat molta cura i així i tot encara surten peces rebentades, donen la culpa a la xulla rebentadora, car per mica que n'hagi anat al mandongo ja ha estat prou per a produir el rebentament; també creuen que la lluna nova o *fluixa*, pot produir el rebentament; per això no és cap cosa rara que, molts, en matar el porc, abans miressin l'estat de la lluna; sobretot antigament que els nostres avis creien tant en la influència de la lluna en tots els actes de la vida.

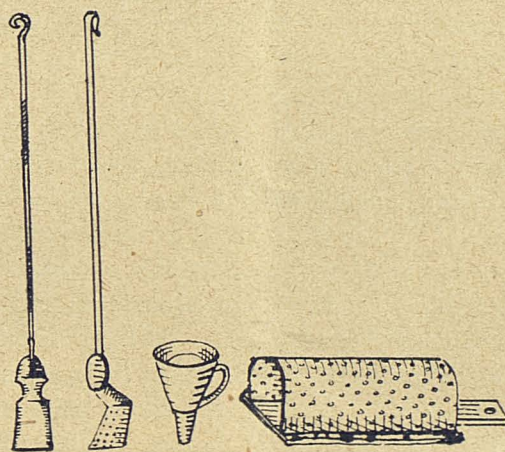
LES PARTS CONSERVADES AMB SAL.—*La cansalada.*—Quan el porc està esquarterat i només resta el bacó de la cansalada, els pernills i les espatlles, el posen a la salera. Agafen sal amb una plata i en posen un gruix ben espès al costat de la cansalada, i cada dos dies el *xapoteien* tot amb l'aigua sal o salmorra que fa la sal, servint-se d'un ma-

nyoc de draps de lli ben bugadejats. Quan ja s'ha esmortuït el color sangonós de la cansalada, i que per tant ja han passat uns quinze dies, aleshores tomben el bacó del costat de la corna i el salen de la mateixa manera durant uns vuit dies amb la mateixa aigua sal,



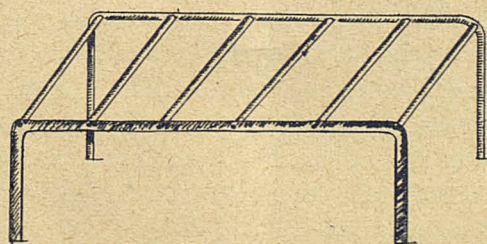
Tupina i tupí

la qual han recollit en una cassola abans de girar el porc. Quan ja és prou salat, parteixen el bacó en quatre *corters*; primer tallen el bacó en dues parts de dalt a baix; després treuen els dos pernills i els deixen a



Remenadores, embuidet i ratllador

part; els dos corters de cansalada els pen- gen en dos claus a la paret, un per cada u, deixant-hi les espatlles i tot. La cansalada la comencen a encetar per Pasqua Florida i sol durar tot l'any; se la mengen crua, fregida i



Graelles

bullida per tal d'adobar el brou de l'olla.

El pernill.—Després que l'han separat del bacó hi posen una bona capa de sal, una de pebre negre i una altra de vermell; encaren els dos pernills posant-los un sobre l'altre i capiculats al damunt d'una taula o *pila* i

després hi posen unes tovalles damunt i un roc gros o una llosa molt *pesent* per tal de premsar-los. S'estan premsant uns vuit dies, i després, abans de penjar-los, hi posen un bon pols de farina pel damunt per tal que no hi vagin les mosques, i els pengen al rebost. Per anar bé, no es poden encetar fins a Sancogesma, car no serien prou forts ni fets. No cal ponderar els seus «mil gustos».

El sagí.—Quan el matador obre el porc, agafa el sagí tot sencer, el plega com un pa i el deixa en una plata, i allí les dones el salen bé deixant-li dos dies, després dels quals el pengen al rebost bo i lligat en creu amb un cordill, i penjat així el deixen que es faci ranci. Abans era costum d'encetar-lo per Pasqua i servia per a adobar la *vianda*, a l'olla. Avui ja gairebé no en fa ningú.

Els ossos.—Al cap de dos o tres dies d'haver mort el porc, salen els ossos descarnats. Primer els tallen a trossets a punt de posar-los a l'olla, i després els posen en un *plat de foc*, posant-hi un sostre d'ossos alternat amb un de sal, i així tots, mentre n'hi ha; d'aquesta manera els hi deixen unes tres setmanes, posant-los al rebost. Després els treuen del plat i els deixen estesos damunt un drap ben net i durant uns quinze dies per tal que s'assequin, i quan són secs els *encar-rasen* amb un cordill o bé els posen dins de cistelles i els pengen a la *garranxa* ⁽¹⁸⁾ del rebost o en un clau. Els comencen a emprar per a adobar el brou de la vianda de l'olla, passada la Quaresma, fins que s'han acabat.

EL FORMATGE DE FETGE.—Al cap de quatre o cinc dies d'haver mort el porc, agafen una *ala* de fetge del porc i una terça de carn magre de la mateixa bèstia, dos alls i uns tallets de cansalada nova i tot junt ho piquen ben picat amb la mitja lluna; quan està al punt, aleshores ho especien bé amb pebre, canyella picada i sal, després aquesta pasta l'emboliquen amb un tros de la tela del porc; fet això ho posen a la *casserola de ferro* sense tapar-lo, voltant el formatge de talls de cansalada, i el posen a coure al forn de coure el pa, on l'hi deixen una hora més o menys. Aquesta mena de formatge se'l mengen durant unes tres setmanes fred com a llesques del formatge de llet o com l'embotit; també per adobar trufes guisades a la cassero-la. És una mena de «fiambre» molt lla-miner.

EL CONFITAT I EL REGALAT.—Després de vuit dies de la matança del porc fan el *confitat* i el *regalat*.

Per a fer el confitat, primerament tallen les

(18) Estri típicament pallarès format per una barra bastant gruixuda d'uns deu pams de llargada, penjada verticalment al sostre, amb barrons de dos pams de llargada clavats horitzontalment en ella, els quals estan disposats de manera que serveixin com de prestatge prenent un xic d'inclinació cap a la banda de la barra; on a cada dos barrons hi posen un tnyol de pa, podent-hi col·locar fins a quinze o vint pans de cinc lliures. També hi pengen cistelles i de vegades el mandongo. La garranxa penja del trespol, per tal que no sigui tan fàcil d'arribar-hi les rates.

costelles del porc a talls i els posen en un plat de foc amb sal durant unes dues hores. Després posen un calderet ben fregat al foc, amb oli, i quan bull posen els talls a dins, remenant-los constantment amb una remenadora, per tal que no s'agafin al calder, en el qual hi bullen durant una hora. Després els treuen i els van posant dins de *tupins* i *tupines* que ja tenen a punt ben netes i fregades. Primer hi posen un sostre de talls, després un de pebre, grans d'all pelats i sencers i uns tallets de pela de taronja, i així d'aquesta manera, una capa de talls i una d'espècies fins que el recipient és ple, i darrerament ben cobert d'oli cuit del mateix que han fet bullir les costelles. Aquest riquíssim confitat el fan de costella del porc, del lloillo i de llonganissa tot barrejat, i el guarden per a menjar-se'l a l'estiu.

Per a fer el *regalat*, agafen el greix que han tret de la tripa anomenat *cabès* i el fan a *tallirons* ben xics i els posen a la casseroleta de ferro sense res més, la deixen a vora el foc i a poc a poc es van fonent, i quan ja s'han fos bé els colen amb una coladora per tal de separar els *greixolins* (llardons). Després posen el llard en un tupí o tupina i l'usen per a condimentar els guisats i fregits durant l'any, i també per a remeis casolans, sobretot per a sucari llagues i cascades, per això també l'anomenen *greix dolç* i no porta sal.

Els greixolins se'ls solen menjar la mainada així mateix en fred, i les dones abans quan pastaven en feien coques.

LA PARTICIÓ DEL PORC.—Els que es queden la meitat del porc o bé una pota, abans de fer el preu han de convenir si volen la pota de darrera o la de davant, per tal com la del pernil és més cara. A l'obrir el porc el matador, han d'estar allí presents i amb una panera a punt, per a posar-hi les parts que els pertocquen, les quals parteix a ull i sense pesar, el mateix matador; com que hi ha coses i peces difícils de partir, aleshores alternen una peça bona i una de no tant; igualment pel que ven com pel que compra, i així, seguint els bells i antics costums del poble, tothom s'avé de la millor manera possible.

PRINCIPALS ATUELLS I ESTRIS EMPRATS EN LES FEINES DESCRITES.—Pocs són per cert els atuellis propis d'aquests quefers casolans, ja que la majoria d'ells són també emprats en totes les demés feines pròpies de la llar, però ens ha semblat molt útil descriure aquells principalment usats en aquestes feines, i que durant la narració hem esmentat.

Atuellis d'aram.—Per a coure i donar el menjar als porcs, hom se serveix de la caldera, *caldereta*, *calder mitjà* i calderet.

La caldera és un recipient molt gran de forma rodona i amb *ànsera* de ferro acabada en un agafador per la part d'unir-se a l'ane-

lla que la subjecta, el qual serveix per a poder-la transportar dues persones a l'hora. Hi sol cabre unes quantes ferrades d'aigua i molta quantitat de recapte. Tant la fan servir per a coure-hi la calderada com el mandongo.

La caldereta, té les mateixes característiques de la caldera, però la nansa acaba amb anella com els calders, car essent més xica, una persona sola pot transportar-la.

El calder mitjà és igual que la caldereta, però de dimensions més reduïdes. El fan servir per a escalfar el menjar dels porcs, per portar-los-hi i també per a tomar la sang en degollar-los.

El calderet, és el més xicarró d'aquests atuellis. El fan servir per a portar el menjar al porc de pens, i també per a fer-hi bullir el confitat.

El ganxo i eines de tall.—El matador de porcs, quan es presenta a una casa per a fer aquesta feina, va proveït d'una bossa de pell on hi porta ganivets i un ganxo de ferro per agafar el porc. Aquest ganxo té la forma d'una S amb la punta de la corba més tancada molt punxeguda, i aplanada de la part interior; l'altra corba més oberta té una rebava a l'extrem, per tal de poder-lo agafar millor amb les mans, el matador.

De ganivets en porta de dues menes; uns que són fets de punta, de fulla de dalla molt gastada i manegats molt rústicament amb fusta o amb una banya de moltó, els quals ben esmolats els fan servir per a raspar el pèl del porc, una volta socarrimat. Amiden uns 30 ó 40 centímetres de llargada per tal de poder-los agafar bé amb les dues mans. Els altres són com tots els ganivets de llescar pa a taula i de degollar bestiar; un d'ells el més *punxent*, és el que fa servir el matador per a degollar el porc, i els demés serveixen per acabar-lo de pelar bé, a l'escaldar-lo amb aigua. A més, a la bossa també hi porten una destraleta xica i ben esmolada, la qual fan servir per a obrir el porc.

La mitja lluna.—Aquesta eina està formada per una fulla d'acer d'uns sis centímetres d'amplada i un xic corbada, amb una maneta de fusta a cada extrem de la part superior, per agafar-la amb les dues mans. Avui gairebé ha caigut en desús, perquè hom sol trinxar la carn (i cada dia més) amb la màquina.

ATUELLS DE FUSTA.—**El tallador.**—Aquest fa joc amb la mitja lluna. Consta d'una peça de fusta gruixuda i plana, de noguera o d'alzina, amb un marlet d'on surt un cordill per a penjar-lo.

La salera—Peça de fusta de noguera, molt gruixuda i llargaruda, més ampla del darrera que del davant per tal de poder-hi col·locar bé el bacó i els pernills, i enfonzada

del mig fent cassola uns cinc dits definits a no res en els cairells, acabant amb un xic *regatill*, la part més estreta, per on s'escorra la salmorra que xuma del bacó, caient dins una cassola, tupí o olla i des d'allí la van tirant als pernills fins que són ben salats. La salera la colloquen plana damunt uns pedestals o troncs grossos, per tal que quedi a un nivell que en *xapoteiar* la cansalada, la persona que ho fa no s'hagi d'ajupir gaire. Hi ha un altre tipus de salera que té la mateixa forma, però és plana completament; i una altra que també és plana però amb un ribet de fusta d'uns dos dits d'alçada clavat al seu voltant; però totes amb el regatill o regueró per escorre's l'aigua sal. Aquest estri només l'usen per a salar el bacó de la cansalada.

La pastereta.—Antigament aquest atuell era fet d'un tronc d'arbre buidat a cops d'aixola a tall de còm, donant-li la forma més o menys polida d'una petita banyera; tal és la que presentem en el gràfic, dibuixada de l'original que conservem dins la nostra humil col·lecció d'atuellis de fusta de la llar pallaresa. Aquest atuell avui és molt rar. El nostre és fet a Sarroca de Bellera fa una pila d'anys, per un fuster anomenat Joaquim Rei, el qual es dedicava a fer *soques*, *reus*, jous i mànecs d'eines de treballar la terra. D'ell, també conservem un morter de fusta. La pastereta d'avui, és feta amb fustes plenes i clavades com les demés pasteres de pastar el pa, però més reduïda. Aquest atuell tan serveix per a fer el mandongo com per anar a fer la tripa dels moltons al riu.

ATUELLS DE TERRISSA.—Per a salar ossos i fer el confitat hem vist que hom emprava plats de foc, tupins i tupines. Aquesta *vixella* no és elaborada al Pallars Sobirà, car es proveeixen d'ella als *vixel·lares* de Salars, a la Pobla de Segur (Pallars Jussà).

El plat de foc, és un plat gran i profund com un gibrell i molt ramejat de la part interior, el qual a més de fer-lo servir per a salar algunes parts del porc, també serveix per a *escurar* (fregar) els plats a l'aiguera.

El tupí emprat en el confitat, és un recipient de forma ventruda, amb una nansa per agafar-lo que va del ribet de la boca a la panxa, ultrapassant el coll, amb una cabuda d'uns dos porrons per amunt de matèria. És de terrissa vermellosa i envernissada, amb el coll pintat de groc.

La tupina és més o menys de la mateixa forma dels tupins, però a més de la nansa té una mica de *pixelleta* a un costat de la boca, per tal de rajar millor el líquid quan l'aboquen; els talls els treuen amb una forquilla o amb els dits. També serveix per a confitar cols, bitxos i pebrots.

L'EMBUIDET, LA REMENADORA I EL RATLLADOR.—Abans, quan encara no embotien les

peces del mandongo amb màquina, usaven un embuidet de llauna pel forat del qual hi passava ben lleugerament el dit gros de la mà esquerra, amb qual dit anaven embutxacant la pasta dels embotits, mentre amb l'altra mà anaven posant a grapat a dins de l'embut, el qual sostenen els quatre dits lliures de la mà esquerra, subjectant la boca del budell, tenint-hi a dins l'embuidet. És obra de llauner.

La remenadora és un estri de cuina format per un mànec de ferro retorçut d'uns tres pams de llarg, unit en un extrem a una *forrolleta* molt xicarrona (pala del foc o del carbó). Aquesta és obra de ferrer. N'hi ha un altre tipus fet de llauna gruixuda, amb la pala més polida i bonica i plena de forats. Aquesta és obra de llauner. Aquests estris tan serveixen per a remenar el mandongo i confitat com per a remenar guisats al tupí, a la casseroles i altres *cuinats* de l'olla.

El ratllador és un atuell de cuina compost d'una fusta llarga i plana amb un mànec a un extrem per agafar-lo amb les mans, la qual sosté una llauna torçada de llarg a llarg de la fusta, tota plena de forats fets amb un punxó de dintre cap a fora, per tal de fer rebava la llauna i raspi el pa en passar-li per damunt i s'esmicoli. És obra de llauner.

LES GRAELLES. — Actualment als nuclis de població d'ambient vilatà, empren ja graelles per a rostir el porc, les quals són de propietat del matador.

Són com un balcó de mida mitjana, col·locat a terra per la banda que va subjectat a l'obertura de la façana, i presenta les mateixes característiques, i no cal dir que també són de ferro. És obra de ferrer.

R. VIOLANT I SIMORRA
Dibuixos d'En JOAN SANDALINES

Contra les males herbes

La sal, en solució, es pot aplicar per a destruir les vegetacions parasitàries dels sembrats. S'aconsella dissoldre'n 30 quilos per 100 litres d'aigua.

Amb 12 ó 15 hectolitres d'aquesta solució per hectàrea, hom ha aconseguit destruir moltes herbes dolentes a les tres setmanes d'haver-se fet una sembra de civada. S'han de ruixar els camps abans no floreixin les herbes, ja que si no arriben a granar, no es reproduïen. Emprada la sal com acabem de dir, resulta ésser un destructor de les herbes dolentes tan enèrgic com l'àcid sulfúric.

EL QUE DIU LA PREMSA

Experiments sobre productibilitat de llavor de patates

Gràcies a l'ajut prestat per la benemèrita Cambra Agrícola Ausetana, amb la decidida cooperació del senyor Jaume Aguilar, masover del mas Corcó, de Manlleu i del senyor Lluís Molist, masover del mas Vinyes de Torelló, s'han pogut portar a cap uns senzills experiments sobre productibilitat de patates a la comarca de Vic.

Les llavors experimentades es poden classificar en dos grups.

Un d'ells compost de patata *bufé* (Institut

Agrícola de Vich.—N.º 13. Llavor d'Alinyà, facilitada pel Sindicat Agrícola.—N.º 14. Llavor d'Aguilar de Campóo (Palència), facilitada per J. Pla.—N.º 15. Llavor de Medina del Pomar (Burgos), facilitada per J. Pla.—N.º 16. Llavor d'Anglaterra, facilitada per J. Pla.—N.º 17. Llavor de Cerdanya, proporcionada per Joan Castell.—N.º 18. Llavor de Castella, proporcionada per Joan Castell.

L'altre grup el composaven variades llavors estrangeres, proporcionades per J. Pla. S'experimentaren les de procedència alemanya, conegudes per Deodora, Centifolia, Goldomer, Policen Roland, Policen Stimata, Ergol i Plavia. I de procedència anglesa, la Majestic.

S'efectuaren en les dues parcel·les experimentals, una en el mas Vinyes, de Torelló i altra en el mas Corcó, de Manlleu, tots els miraments culturals acostumats.

La recol·lecció es feu a dojo, no separant res de rebuigs i es pesaren en el camp immediatament de recollides.

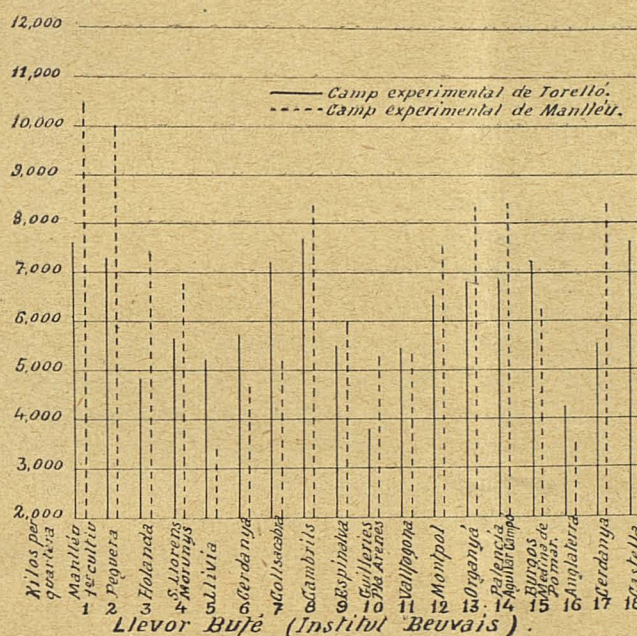
Fem aquesta observació per a què puguin tenir-la en compte els nostres lectors en comparar la producció obtinguda per quartera.

El resultat fou el següent

reduït a la quartera del país, equivalent a 3627 metres quadrats:

GRUP PRIMER.—BUFÉ

Núm.	Procedència	Quilos per quartera en el Camp de	
		TORELLÓ	MANLLEU
1	Manlleu, 1.º cultiu	7.590	10.470
2	Peguera	7.176	9.936
3	Holanda	4.865	7.290
4	Sant Llorenç Morunys	5.589	6.750
5	Llívia	5.106	3.400
6	Cerdanya	5.730	4.710
7	Collsacabra	7.176	5.250
8	Cambrils	7.660	8.250
9	Espinalva	5.450	5.970
10	Pla de les Arenes	3.864	5.310
11	Vallfogona	5.520	5.460
12	Matpol (Solsona)	6.417	7.530
13	Organyà (Solsona)	6.831	8.250
14	Aguilar de Campóo	6.831	8.310
15	Medina de Pomar	7.245	6.150
16	Anglaterra	4.140	3.510
17	Cerdanya	5.520	8.490
18	Castella	7.660	9.070



Beuvais), procedent de les variades localitats on acostumen acudir els nostres pagesos per a l'adquisició de llavor. S'experimentaren:

N.º 1. Llavor obtinguda de primer cultiu, a Manlleu i procedent d'Alinyà, proporcionada pel masover del mas Corcó.—N.º 2. Llavor de Peguera, facilitada per Martí Salvans.—N.º 3. Llavor d'Holanda, facilitada per Josep Pla.—N.º 4. Llavor de St. Llorenç dels Morunys, facilitada per Martí Salvans.—N.º 5. Llavor de Llívia, facilitada per J. Pla.—N.º 6. Llavor de Cerdanya, facilitada per J. Pla.—N.º 7. Llavor de Collsacabra, procedent del Torrentó de Pruit.—N.º 8. Llavor de Cambrils, facilitada per J. Aguilar.—N.º 9. Llavor d'Espinalva, facilitada per J. Ginebra.—N.º 10. Llavor del Pla de les Arenes, facilitada per Ramon Espona.—N.º 11. Llavor de Vallfogona, facilitada pel Moliner de la Frontera, de Riudeperes.—N.º 12. Llavor de Montpol (Solsona), facilitada pel Sindicat

GRUP SEGON.— LLAVORS ESTRANGERES

N.º Procedència	Nom	Quilos per quartera en el Camp de	
		TORRELLÓ	MANLLEU
1	Alemanya Deodora	3.105	4.710
2	» Centifolia	2.242	5.130
3	» Goldomer	3.967	6.150
4	» Policen Stimata	7.314	8.130
5	» Ergol	5.002	5.130
6	» Policen Roland	4.416	6.450
7	» Plavia	7.590	11.790
8	Anglaterra Majèstic	5.451	7.350

La N.º 1, Deodora, és patata ovalada, pell blanca, carn blanca. Quasi tot resultà rebuig.

La N.º 2, Centifolia, és rodona, de pell vermella, carn blanca. Bastant rebuig.

La N.º 3, Goldomer, és rodona, lleugerament ovalada, pell un xic groga i carn groguenca. Regular rebuig.

La N.º 4, Policen Stimata, és rodona, de pell blanca i carn blanca. S'obtingué molt poc rebuig.

La N.º 5, Ergol, és ovalada, pell blanca i carn groga. S'obtingué regular rebuig.

La N.º 6, Policen Roland, és rodona, pell vermella i carn blanca. Molt poc rebuig.

La N.º 7, Plavia, és ovalada, pell blanca i carn groga. Bastant rebuig.

La N.º 8, Majèstic, de forma cilíndrica, pell blanca i carn blanca. Un xic de rebuig.

Per a major comprensió i formar-se una idea de conjunt sobre la productibilitat de cada una de les llavors experimentades, hem dibuixat el gràfic que acompanyem i creiem que no necessita cap explicació, puix el lector, immediatament, sense cap esforç, podrà treure'n les dades que cregui convenients.

No volem fer comentaris sobre l'experimentació. Que cadascú en faci el que li suggereixi la lectura dels resultats obtinguts.

Únicament volem demostrar que no s'entusiasmin els nostres lectors amb l'aplicació de llavors exòtiques, sense que una experimentació constant i portada després d'una sèrie d'anys, pugui fer-los-hi prendre la resolució d'adoptar-les arreu en el cultiu.

MARIAN CALLÍS I TORNER
Pèrit Agrícola, (I. N. A.)

De *Gaceta de Vic*



El cotó espanyol

Fa anys que el problema del conreu del cotó a Espanya és objecte d'una gran atenció per part dels governants, dels industrials i dels agricultors. La idea de l'establiment del conreu del cotó al nostre país deriva, si no recordem malament, de les dificultats que a les darreries de la guerra europea hom hagué de vèncer per garantir un proveïment

de primera matèria. Aquesta iniciativa tenia uns precedents, i aquests eren que el conreu del cotó a Espanya ja havia estat un fet en temps llunyans.

Nosaltres sentim una indiscutible simpatia per a la realització de la idea de l'establiment definitiu del conreu del cotó a Espanya. I en aquest sentiment hi ha sens dubte un ideal patriòtic, més grat encara pel fet que la iniciativa prové de catalans benemèrits que no regatejaren esforços per realitzar un projecte que per part de molts era considerat una quimèrica il·lusió.

És cert que la tasca iniciada no va de pressa; no va, almenys, tan de pressa com fóra de desitjar. Però avança, i això ja és un bon símptoma.

En palesar la nostra satisfacció per la tasca duta a terme, fins a la data, hem de fer una consideració. Nosaltres ignorem en aquests moments les condicions econòmiques en què va portant-se a terme el desenvolupament del conreu del cotó. Però fins suposant que actualment l'aspecte econòmic no fos satisfactori, no deixariem de mostrar-nos satisfets, ja que no hi ha dubte que hi ha d'haver manera de salvar aquest caire del problema, especialment quan la qualitat de fibra obtinguda és superior a la de determinat tipus de cotó americà que correntment absorbeix la nostra indústria.

Naturalment, si parlem tot seguit de l'actual producció de cotó espanyol, sense prèvia preparació o indicació dels esforços que cal portar a terme per establir en un país un conreu que havia estat abandonat, potser passarem a un estat d'escepticisme. Però cal no oblidar que la tasca és difícil i llarga; i

cal no oblidar, especialment, que aquest nou conreu va adquirint cada dia major importància, tot i mantenir-se encara dintre d'uns termes modestos. Per això l'escepticisme no podrà dominar-nos, per bé que en determinades ocasions l'hàgim experimentat.

Ja hem dit que la producció espanyola de cotó era cosa modesta. Les dades de la darrera collita han acusat un total de 7.000 bales, mica més, mica menys. Ja sabem que a molts els semblarà ridícula la xifra, ja que la indústria tèxtil espanyola consumeix aquest total de bales en una setmana. La nostra producció és, doncs, avui, aproximadament igual al 2 per 100 del nostre consum. Però si pensem que en aquest món el realment difícil és sortir del zero, veurem que en els resultats assolits —certament modestíssims— hi ha motius justificats de satisfacció.

Seguim amb atenció el desenvolupament d'aquesta nova font de riquesa que s'ofereix a Espanya. Procurem amb el nostre interès i el nostre entusiasme afavorir una idea que cap perjudici no ha de portar-nos i en canvi pot ésser-nos extraordinàriament beneficiosa. Pensem en el natural afany de satisfer nosaltres mateixos les nostres pròpies necessitats.

No són tant abundants i freqüents els casos d'èxits francs en aquestes qüestions perquè abandonem un projecte en vies de realització que se'n presenta com a èxit probable per al dia de demà. I sentim nos francament satisfets que una iniciativa catalana de difícil realització, hagi arribat al punt en què ara es troba.

JOSEP MOLAS

De *Diari de Sabadell*

RECERQUES PRACTIQUES

El blat de moro en l'alimentació dels porcells

Als criadors de porcells els interessa saber que l'alimentació d'aquestes bèsties feta exclusivament a base de blat de moro, és causa de greus pertorbacions i fins de la mort d'aquesta classe de bestiar.

Uns experiments rigorosament seguits pel doctor Dumistrescò per encàrrec del govern de Romania, han pogut deixar completament demostrada la insuficiència del valor alimentós del blat de moro, insuficiència que determina moltes greus malalties i pèrdues en la cria i engreixament dels porcells. La manca de certes vitamines sembla ésser la causa principal de les pertorbacions que sofreixen aquestes bèsties, quan són alimentades exclusivament amb l'esmentat cereal.

Convé que ho tinguin en compte els criadors, i així evitaran moltes malalties i accidents desgraciats, els quals sembla que no tenen altra causa que la de proporcionar una alimentació incompleta amb la manca d'aquests nous i fins misteriosos agents de vida, dels quals la ciència ha aconseguit posar de relleu tota la importància que ofereixen per a la salut i vigoria dels éssers, com són les vitamines.



Les verdures medicinals

Una revista mèdica, fa notar que certes persones tenen el costum d'abusar de les drogues, quan amb certes verdures evitarien els efectes nocius que aquelles ocasionen.

Els efectes terapèutics de moltes verdures són indubtables i presenten la condició de no ésser tan perillosos com el de moltes drogues.

La ceba, els naps, la col-i-flor, raves picants i els créixens, contenen sofre; les mongetes i lleties, tenen ferro; els créixens, olis, iodina, ferro, fosfats i altres sals; la col-i-flor i els espinacs, estan indicats per als anèmics; els tomàtets, estimulen l'acció saludable del fetge; els espàrrecs, són molt útils per als ronyons; l'àpit, serveix per a combatre el reumatisme i la neuràlgia; la pastanaga, forma sang i embelleix la pell, fa poc que s'ha descobert que conté una substància de gran eficàcia contra l'anèmia; la bleda-rave i els naps, purifiquen les sangs i fan venir gana; l'ensiam, calma els nervis i, per les vitamines que porta, és recomanat per a conservar la salut i, per acabar, els alls i les cebes, afavoreixen la digestió i els primers constitueixen un remei poderós contra la hipertensió.

El pagès, a l'hort hi té una bona farmàcia.



El que consum el jardí zoològic de Londres

El jardí zoològic de la capital anglesa, és un dels més notables d'Europa.

També és un dels que costa més de mantenir pel nombre de pensionistes que hi viuen, els quals tenen dents llargues i afilades, amb una gana que Déu n'hi do.

Vegeu el que allí es menja:

Les foques consumeixen cinc tones de bacallà; altres animals aquàtics, 35 tones de sardines i dues tones de mariscs.

Es necessiten 470 cavalls per a l'aliment dels carnívors, com lleons, tigres, lleopards, hienes, llops i altres.

Es gasten 1.550 litres de llet fresca i 14.000 caixes de llet condensada; 80 quilos de mel i uns 200 quilos d'ous de formigues, 50 quilos de borregos, 500 quilos de cebes, 100 quilos d'àpit, 1.500 quilos de raïms, 213.000 plàtans i altres quantitats importants de vegetals.

El que costa alimentar les bèsties d'aquest establiment zoològic, puja a la suma de 330.000 pessetes a l'any.



Obtenció de noves varietats de patates

Per arribar a aconseguir noves varietats de patates, cal servir-se de les pròpies llavors.

Són diversos els qui fent sembres d'aquestes llavors i després de triar i seleccionar els tuberculs de les plantes així procreades, han

arribat a l'obtenció de noves varietats, notables per llurs qualitats, ja per l'abundor de producció, resistència a les malalties o per llurs qualitats gustatives.

Hom preconitza sembres de llavors de patateres fetes a l'acabar-se l'hivern i mantenir les plantes sota vidrieres, fins que de les plantes s'han collit tuberculs de la grandària d'una nou, els quals plantats el temps de sembrar les varietats de patates corrents, han donat collites tan importants com d'aquestes últimes classes de patates.



Existeix el Paradís Terrenal?

Qui dubti de l'existència del Paradís Terrenal, pot preguntar-ho a 93.000 persones que hi habiten.

Cal anar a les illes Salomó, del Pacífic. Allí no hi ha bancs, ni fàbriques, com tampoc deute públic.

Tothom té ocupació i el mateix que us la dona es cuida que no us falti res; aliments, vestits, tabac i fins sabó per tots els de la família.

Cada u dels que allí viuen té el seu tros de terra i, a més, apercibeix un salari mínim de 50 dòlars cada any. Si algú d'aquells naturals té una capacitat independent, pot conrear la copra i vendre-la als comerciants. Qui vulgui viure feliç, que s'afanyi anar a aquella terra.



Per a obtenir, de dues cabres, quatre litres de llet diàriament

La manera d'obtenir quatre litres de llet, d'una manera regular, de dues cabres, fa que sigui indispensable que criïn escalonades, de manera que una d'elles estigui en la producció màxima quan la segona faci tres mesos que hagi criat.

Per aconseguir que tot això es realitzi, hom ha de procurar que l'una pareixi a l'agost i l'altra al febrer.

Cal fer observar que són les cabres de raça murciana les que cal preferir per a obtenir producció de llet abundant. Les de bona mena, de 3 a 5 anys, arriben a valer 200, 250 i fins 300 pessetes.

La bona alimentació influeix molt, a més de la raça, en l'abundant producció de llet. Encara que els aliments d'una cabra, quan tot s'ha de comprar, valguin una pesseta, o sigui, dues pessetes diàries per les dues cabres, el valor de la llet a 80 cèntims, preu corrent en el nostre país, puja a 3'20 pessetes, el qual no deixa de representar un bon negoci; que és encara molt més rodó si els aliments s'obtenen a la mateixa finca del criador. En aquest cas, les peces de terra

dedicades a trepadella, bersim o alfals, etc. donen una renda molt sanejada i envejable, la qual afegida al que val la llet, porten els guanys del pagès a un nivell difícilment assolit amb cap altra mena d'explotació agropecuària.



La poda de l'olivera

Contràriament al que hom pugui creure, cal saber que no sempre s'han podat les oliveres. Fou en el segle XVII que es reconegué la bondat d'aquesta pràctica i així i tot, sovint hom poda aquests arbres molt malament. La poda té per finalitat conservar la forma de l'olivera, facilitar les collites, i a més que circuli l'aire i que els raigs solars penetrin a l'interior de la brancada. La poda regularitza la fructificació i fa que les collites siguin més grosses i molsudes. A més a més, amb la poda lleven més aviat i les olives maduren més bé. També la poda facilita la lluita contra els paràsits.

Les oliveres que no es poden, tendeixen a prendre formes piramidals; la brancada s'allarga i les parts baixes de l'arbre queden desguarnides; la fructificació s'acumula a les puntes de les branques amb reducció de les collites i amb més dificultats i despeses en recollir les olives. Per altra part, no podant-lo, l'arbre es cria com una mata, a l'interior de la qual el sol no hi arriba a penetrar; la flor cau, les olives queden migrades i la falta d'airejació a l'interior de l'arbre afavoreix el desenvolupament de les malalties criptogàmiques i la naixença d'insectes.

La poda es fa indispensable si hom vol treure els millors profits de l'olivera.



Una lliçó que donen els danesos per al millor profit de les exportacions d'ous

Es compten a Dinamarca més de 22 milions de gallines, de les quals es recullen uns 900 milions d'ous per a exportar a altres països. Les cooperatives permeten que els més modestos avicultors obtinguin bons profits dels ous de llurs galliners. Mitjançant l'organització, que imposa una disciplina, l'èxit ha estat assolit. Els ous de cada casa de pagès es marquen amb un número, el qual serveix per a indicar la procedència. Cada productor té assenyalat el seu número, de manera que per aquest mitjà es descobreix la procedència dels ous passats i es poden exigir responsabilitats al seu propietari.

Els ous es compren a pes i no a dotzenes. Així que entren al centre expedidor, són classificats en tres categories, grossos, mit-

jans i petits i reconeguda la frescor mitjançant un aparell elèctric lluminós. Un cop revisats, se'ls hi posa la marca d'exportació *Danish* i són embalatjats amb gran cura en caixes d'un miler d'ous.

Els agricultors, mitjançant aquesta mena de cooperatives, a l'acabar la campanya d'exportació, cobren els suplements de les vendes, proporcionalment a la importància d'ous entregats a la Cooperativa.

NOTES INFORMATIVES

Emili Pascual d'Amigó

La terra i l'agricultura catalana acaben de perdre un dels homes que amb més entusiasme, abnegació i cor, havia defensat els ideals de la pàtria i l'amor als conreus.

Era un patriota de soca i arrel i un agricultor meritíssim. Els nostres lectors, amb la seva mort, han perdut un conseller sincer i intel·ligent, que amb els seus escrits injectava ciència i catalanitat, tot defensant la pàtria i la seva agricultura.

AGRICULTURA I RAMADERIA havia publicat treballs meritíssims deguts a la brillant ploma d'Emili Pascual d'Amigó i pocs dies abans del seu fatal traspàs ens honorà novament amb la seva col·laboració estimada, afavorint-nos amb articles que apareixeran pòstums en aquestes planes.

Estimava amb patriòtic i religiós fervor les serralades montserratines —de les quals en sabé copsar una esplèndida col·lecció d'aquarel·les, doncs eren múltiples les facetes de les seves activitats— i des de la seva casa pairal, la magnífica Torre Blanca, del Bruc, situada ja dins el terme de la Rierola, en sabé recollir, divulgar i mastrívolament donar exemple del què han d'ésser i com s'han de conservar els costums pairals de la nostra terra.

Col·laborà en la premsa diària i en la comarcana. Havia publicat un volum de poesies, *Brucatanes*; un altre volum *Daniel*, dedicat al seu fill gran, en el qual vessa tota la dolor que li causà la pèrdua del qui era l'hereu del seu patrimoni, i un volum de contes *Pera xics i grans*. Tenia en preparació la publicació d'altres llibres.

El senyor Emili Pascual d'Amigó era un bon cristià i, com a tal, ha mort confortat amb tots els auxilis espirituals.

Descansi en pau l'exemplar patrici.

El cens de producció de la patata primerenca

S'ha reunit al local del Servei Oficial d'Inspecció, Vigilància i Regulació de les exportacions, sota la presidència de l'enginyer cap d'aquest servei, la Junta regulado-

dora de l'exportació de patata primerenca de la zona Mataró-Catalunya, amb assistència dels vocals representants de la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral i de l'Associació d'Exportadors de patata primerenca de Mataró, havent pres per unanimitat l'acord de procedir immediatament a la formació del cens de producció d'aquest producte en les comarques de Catalunya, com a base i fonament de la regulació de la propera campanya.

A aquest efecte, tot productor que tingui plantades patates primerenques de procedència anglesa, haurà d'omplir amb tota exactitud i escrupolositat els impresos que es proporcionaran als interessats i en els quals hauran de detallar el nom i domicili del productor, així com la situació i extensió aproximada, expressada en la mida corrent del país, de cada una de les finques ocupades per aquest producte, així com la quantitat plantada i on fou adquirida, com també si ha exportat la seva producció en anys anteriors, especificant si ho feu directament per compte propi i en cas contrari, per mitjà de quin Sindicat Agrícola o comerciant exportador feu la sortida. També hauran de fer constar la producció que calculen obtenir.

Aquestes declaracions, una per cada finca, hauran de presentar-les en aquest Servei Oficial per mitjà de la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral o de l'Associació d'Exportadors de patata primerenca de Mataró, tenint cura les esmentades entitats, de tota la tramitació, gratuïtament.

El termini de presentació d'aquestes declaracions acabarà el 31 del corrent, però és convenient fer-ho el més aviat possible per a evitar retards i aglomeracions en els darrers dies, ja que dit termini no podrà prorrogar-se.

El resum nominatiu de les declaracions de cada terme municipal, serà exposat al públic en els Ajuntaments respectius, per a coneixement dels interessats, els quals podran reclamar contra les declaracions, essent criteri de la Junta reguladora, en interès de la producció i del comerç, que tota declaració que es mostri que no respon a la realitat, sigui castigada amb el major rigor.

Per tot el que pugui relacionar-se amb aquesta exportació, així com per a obtenir els

impresos declaratoris, els interessats poden dirigir-se al Servei Oficial d'Inspecció (Via Laietana, 28, 5.ª, lletra C), o bé a la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral o a l'Associació d'Exportadors de patata primerenca de Mataró.

Curs pràctic d'anàlisi comercial de vins

Com tots els anys, l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, ha llançat al públic la convocatòria d'aquests Curssets, destinats a persones que, dedicades a aquest negoci, desitgin ampliar els seus coneixements aprenent-ho en poc temps:

a) Les pràctiques indispensables per a la determinació dels principals components dels vins.

b) La investigació de la seva puresa i de la seva adulteració.

c) El reconeixement de les característiques químiques d'un vi amb mires de si és apropiat per al comerç interior o per a l'exportació, tenint en compte les variades existències dels distints països importadors.

Aquest Curs durarà des del dia 25 d'abril al 22 de maig propiament.

El que desitgi assistir-hi podrà sol·licitar-ho al senyor Director de l'Establiment, abans del dia 10 d'abril, per simple carta, en la qual, l'interessat indicarà el nom i lloc de residència, edat, si és viticultor, elaborador o comerciant de vins.

El nombre de places serà limitat; es remetrà gratuïtament a qui ho sol·liciti, un fullet il·lustrat contenint el reglament, els programes i demés antecedents sobre aquest Curs.

El tradicional mercat del Ram, de Vic

El tradicional mercat del Ram, de Vic, que s'escau els dies 12, 13 i 14 d'abril, promet enguany revestir excepcional importància, doncs ultra les celebrades fires de bestiar cavallar, boví, porquí i tot el que es refereix a atuellers agrícoles, hom projecta celebrar amb caràcter preferent una Exposició de màquines agrícoles i de tracció, per tal com ha de constituir una manifestació de molt relleu. Altre aspecte que mereix també l'atenció dels organitzadors, és el programa que s'ha d'editar i la difusió de la propaganda. En tot s'avença i no es repara en esforços per a aconseguir l'èxit de les projectades festes.

Foment i millora de l'esporga de l'olivera

Els Serveis Tècnics d'Agricultura de la Generalitat, servei d'arbres fruiters, han

obert un Concurs per al foment i millora de l'esporga de l'olivera a la comarca del Baix Ebre, al qual podran prendre part els esporadors dels pobles següents:

Alcanar, Aldover, Alfara, L'Ametlla de Mar, Ampolla, Amposta, Benifallet, Campredó, La Cènia, Freginals, Godall, Mas de Barberans, Mas d'en Verge, Paüls, El Perelló, Roquetes, Santa Bàrbara, Sant Carles de la Ràpita, Tivenys, Tortosa, Ulldesona i Xerta.

Altres Concurs en condicions idèntiques tindrà lloc a la comarca del Priorat i Terra Alta, comprant els termes municipals següents:

Arnes, Ascó, Batea, Bellmunt del Priorat, Benissanet, La Bisbal de Falset, Bot, Cabassers, Caseres de Terra Alta, Corbera de Terra Alta, Cornudella de Montsant, La Fatarella, La Figuera de Falset, Flix, Gadesa, Garcia, Ginestar, Gratallops, Horta de Sant Joan, Lloà, Margalef de Montsant, Miravet, Mora la Nova, Mora d'Ebre, La Morera de Montsant, La Palma d'Ebre, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Pobolleda del Priorat, Porrera, Prat de Compte, Riba-Roja d'Ebre, La Torre de l'Espanyol, Torroja del Priorat, Ulldemolins, Vilalba dels Arcs, La Vilella Alta, La Vilella Baja i Vinebre.

En cada un d'ambdós Concursos, s'ofereixen els següents premis:

Primer premi, 250 pessetes; segon premi, 150 pessetes; tercer premi, 100 pessetes; deu premis de 50 pessetes: 500 pessetes. Total, 1.000 pessetes.

Per a concursar, és necessari: Que el concursant faci més d'un any que resideixi a la comarca. Que segueixi l'esporga recomanada en les campanyes fetes pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat, de la Generalitat de Catalunya i de l'Estació Oliverera de Tortosa i que accepti totes les condicions per les quals es regeix aquest Concurs.

Per a prendre-hi part, és necessari omplir el full que es pot sol·licitar i trametre'l un cop omplert directament al *Servei d'Arbres Fruiters*, Urgell, 187, Barcelona, o a l'*Estació Oliverera de Tortosa*, abans del 15 d'abril d'enguany.

Aquest full ha d'anar signat pel propietari de l'olivera esporgat presentat a Concurs i per dos veïns del terme municipal que en donin fe.

En cada concursant es tindrà en compte:

- Les seves aptituds per a l'esporga de reforma, entenent com a tal la que, modificant els defectes del sistema rutinari local, deixi l'arbre en millors condicions de vegetació i producció.

- La seva manera d'interpretar l'esporga de producció, o sigui la que, completant la

nova estructura de la copa reformada, la deixi millor disposada per a renovar la brosta vella i afavorir la nova brotada que ha de llevar l'any següent.

- L'habilitat per a aconseguir amb l'aplicació d'aquestes normes, una bona esporga de renovació que posi en condicions de fructificar les plantes envellides de formes arborescents i que buidant l'ull de la copa en forma de vas i reduint les llargades de les branques i fent les bifurcar més, faciliti la recol·lecció i augmenti la resistència al vent.

- La traça a saber aplicar els avantatges de l'esporga biennal a les condicions de cada clima, terreny i principalment a les característiques de cada varietat.



Les peres de Cerdanya

L'anomenada de les peres de Cerdanya és molt estesa i els amants de la bona fruita tardorenca, la prefereixen damunt les procedents d'altres contrades.

La major part de les fruites que produeixen aquelles serralades pirenenques les absorbeixen els barcelonins. També són exportades a Madrid, on troben que són les millors de totes.

Un comerciant barceloní en compra tots els anys unes cinquanta tones. Totes les tendes de queviures anuncien les peres de Cerdanya; cal dir però, que molts compradors mengen gat per llebre, doncs per cada quilo que en surt de Puigcerdà, se'n ven una arrova procedent d'altres contrades.

En moltes terres catalanes i especialment pel costat de Lleida, s'ha intentat fer plantacions de peres tardanes; si bé la fruita té la mateixa presència, àdhuc més grossa de tantany, en canvi no conserva la flaira, el suc i el gust de les cerdanes. Diuen els compradors cerdanes, que els aires no s'exporten, i no els frueixen les aragoneses, país on més s'ha fet per a produir peres com les de les contrades pirenenques esmentades.

LLIBRES

HISTÒRIA DE LES DOCTRINES ECONÒMIQUES I SOCIALS, pel doctor V. Totomianz, professor de les Universitats de Moscou i de Praga. Traduït pel Catedràtic de la Universitat de Valladolid, En Vicens Gay.

Un llibre d'interès extraordinari per als que vulguin penetrar les qüestions econòmiques, del qual el professor berlinès Harkner ha dit que no existeix cap història millor de les doctrines econòmiques, ni tan aprofitada

per a difondre la il·lustració en les masses populars, i per a estimular l'estudiant a l'examplament dels propis coneixements.

La seva lectura resulta fàcil i entretinguda i a més de gran utilitat per als enamorats d'aquestes matèries i en general per a tota persona culta que desitgi fixar ideals i adquirir coneixements precisos referent a les diferents escoles i tendències que s'han succeït en el camp de l'economia; llibre escrit amb el propòsit de vulgarització, sense que se'n senti el seu valor científic, tot el qual li dona un valor didàctic especialíssim.

Tracta aquesta obra de les formes econòmiques de l'antigor; concepcions econòmiques i socials dels vells filòsofs i dels historiadors de l'antiga Grècia; el comerç a l'edat mitjana, bancs, monts de pietat i lligues comercials; els gremis de l'edat mitjana; les idees de Sant Tomàs d'Aquino; la *utopia* de Tomàs Morus; el comunisme a l'edat mitjana; el mercantilisme i les seves representacions; l'escola dels fisiòcrates; l'escola anglesa; crítica de l'escola clàssica anglesa; les últimes grans representacions de l'escola clàssica a França i a Anglaterra; els primers grans economistes d'Alemanya i dels Estats Units; el socialisme alemany i el marxisme; l'escola històrica i ètica; escola psicològica i austríaca; els reformadors socials anglo-americans i l'escola cooperativista.

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



Producció i Estalvi

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

Nitrat de Calç IG

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico
de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2
VALLADOLID

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES D'ABRIL

HORTALISSES

SOTA TENDES 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 ATEMPE- RATS 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
Borrajia	2'00
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blau de Santa Teresa, primerenc	2'50
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 arissat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichon	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 arissada	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, arissada, per a brotons	1'75
Col de Bruselles, de cabdelllets	1'75
Col-i-flor d'octubre	6'00
Col-i-flor de novembre	3'50
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam bledier	2'00

Ensiam escaroler	2'00
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Ensiam dels tres ulls	2'00
Escarola Cabell d'Angel (per a collir tendre)	2'25
Espàrrac primerenc	1'00
Espàrrac 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 groc 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 vermella, molt primerenques	3'00
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores Sucre o Llamina, primerenques	2'50
Emparradores Incomparable o Cuc Francès	4'00

MONGETES PER A ESGRANAR

Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Pèsols de set setmanes	3'00
Pèsols de set setmanes, «Selectes»	3'50
Pèsols caputxins o tirabecs, «Banya de Be»	4'50
Pèsols caputxins o tirabecs, flor morada	4'50

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

FARRATGERES

Ptes.
Un quilo

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 arissades, Aloma	11'50
Pastanaga blanca	7'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammoth	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50

	Ptes. Un quilo
Sorgo negre, sucros	0'85
Trèvol nano, blanc	8'00
Trèvol violeta, superior	4'50
Trepadella, d'un dall	1'00
Trepadella, de dos dalls	1'25

PLANTER DE

Pessetes
el centenar

Carxofes	10'00
Espàrracs	7'50
Gerderes	20'00
Grossellers	70'00
Maduixes de tot l'any	6'00
Maduixons	6'00

PLANTER D'ORTALISSES

Albergínia negra, nana, primerenca	
Albergínia negra, llarga	
Moniato	
Pebroteres, tija baixa, gros, molt primerenques	
Pebroteres, tija mitjana, gros, dolç de Lloret, mig primerenques	
Pebroteres, tija alta, gros, dolç de Reus	
Pebroteres, tija alta, molt gros, dolç de Torroella	
Pebroteres, tija alta, dolç de banya	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, grossa, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa de Canàries, mitjana, primerenca	
Tomaquera emparradora, Pometa valenciana	
Tomaquera emparradora, Pera, gros, de la Reina	
Tomaquera emparradora, de penjar	
Tomaquera emparradora, gros, Rosa	

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
Aranyes	Llinet carmesí
Blauets	Malva florida
Carraspica	Moradux
Clàrkia	Nemòfila
Clavells xinesos	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 es-
Busingolcia	ponges
Carbassetes	Llesami de l'Índia
Campanetes variades	Maurandia
Cardiospermum	Mongetes de jardí
Dòlics	Morritort o Caputxines

EMPARRADORES PERENNALS

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

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

PLAQUES

CANALETA
GRANONDA

URALITA

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				
			Cruxer				
			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	CIVADA				
Sosa Solvay	"	33'00	Extremadura.		33'50 a 34'50		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	36'00	Cartagena.		33'50 a 34'50		
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	17'00	ESCAIOLA				
			Andalusia, corrent.		56'00 a 60'00		
			Andalusia, fi		62'00 a 65'00		
			FAVES				
			Extremadura.		46'00 a 47'00		
			Mallorca		45'00 a 47'00		
			Andalusia		45'00 a 46'50		
			Turquia.		38'00 a 39'00		
			Valencianes		00'00 a 00'00		
			Eivissa		45'00 a 47'00		
			Mahó		00'00 a 00'00		
			Mazaganilla		41'50 a 42'50		
			FAVONS				
			Sevilla		42'50 a 43'00		
			Xereç		43'50 a 00'00		
			Marroc		00'00 a 00'00		
			Italians		00'00 a 00'00		
			Xinesos.		41'00 a 42'00		
			MILL				
			Estranger		00'00 a 00'00		
			Comarca		49'00 a 50'00		
			MONGETES				
			Mongetes València Pinet		60'00 a 00'00		
			Mongetes Tranquillon		77'00 a 78'00		
			Mongetes Monquillines		70'00 a 73'00		
			Mongetes Mallorca.		66'00 a 67'00		
			Mongetes Castella corrent		112'00 a 113'00		
			Mongetes Castella superior garbellades		118'00 a 120'00		
			Mongetes Cocorrosses Castella		93'00 a 94'00		
			Mongetes Cocorrosses Turquia		75'00 a 78'00		
			Mongetes Barco de Avila		150'00 a 00'00		
			Mongetes Perles Galicia.		63'00 a 65'00		
			Mongetes Bulgària		63'00 a 64'00		
			Mongetes Coco Rumania		70'00 a 78'00		
			Mongetes Prat		90'00 a 95'00		
			MORESC				
			Lleida		42'00 a 42'50		
			Andalusia corrent		42'50 a 43'00		
			Plata.		44'00 a 44'50		
			ORDI				
			Extremadura.		37'50 a 38'00		
			Urgell i Segarra.		37'50 a 38'00		
			Manxa		37'50 a 38'50		
			VECES				
			Veces Navarra		40'00 a 41'00		
			Veces Andalusia		37'00 a 38'00		
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
			Ers país.		41'00 a 42'00		
			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		



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sensera, mitja força	100 quilos	PREUS INTERVIN- GUTS		DE PINYOLA	100 quilos	126'00 a 00'00	
Farina sensera, força	"			Verd, primera	"	120'00 a 122'00	
Farina extra blanca, superior	"			Verd, segona	"	130'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	"			Aragó primera, blanc, origen	"	105'00 a 00'00	
Farina Aragó	"			Groc, segona	"	128'00 a 130'00	
Farina regió	60 quilos			De baixa acidés	"	00'00 a 00'00	
Número 3, amb sac	"			Fosc	"		
Número 4	"			DE COCO	"		
Segones	"		27'00 a 28'00	Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"		23'50 a 24'00	Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"		20'50 a 21'00	Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres		19'50 a 20'00	Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Segó	"		4'65 a 4'75	DE LLINOSA	"		
Segonet	"		4'35 a 4'50	Cru (en barrils)	"	155'00 a 00'00	
	"		3'75 a 4'00	Cuit	"	165'00 a 00'00	
	"			Incolor	"	180'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroc, sense sac	42 quilos		8'00 a 8'25	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	"		8'25 a 9'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"		7'75 a 8'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"		7'50 a 0'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"		6'75 a 7'00	Planxes de 3 a 4 centim. gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"		6'75 a 0'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos		27'50 a 30'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Tortó de coco	"		34'00 a 36'00	VINS			
Farina de llinosa	"		38'00 a 39'00	Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i		
Alfals primera	"		15'75 a 00'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
Alfals segona	"		14'00 a 00'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus		1'65 - 1'75 - 1'65	
Palla llargueta	"		7'00 a 0'00	Priorat, de 13 a 15 graus		1'85 - 2'00 - 1'85	
Palla curta	"		6'50 a 0'00	Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus		1'50 - 0'00 - 1'50	
Fulla d'olivera	"		16'25 a 00'00	Igualada, de 8 a 10 graus		0'00 - 2'50 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				Martorell, de 8 a 10 graus		0'00 - 1'70 - 0'00	
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo		2'30 a 3'00	Manxa, de 12 graus		1'65 - 1'65 - 1'75	
Primeres 100 cabeces	"		3'00 a 6'00	Aragó		1'80 - 1'85 - 0'00	
AMETLLES				Mistela		1'70 - 0'00 - 1'85	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos		290'00 a 00'00	Moscateu		0'00 - 2'20 - 0'00	
Mallorca escollida	"		300'00 a 00'00	ALCOHOLS			
Llargueta	"		310'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	250'00 a 255'00	
Mollar, amb clofolla	"		130'00 a 00'00	Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	237'00 a 280'00	
Gra Esperança primera	"		000'00 a 00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	"	240'00 a 244'00	
Comuna	"		275'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	128'00 a 130'00	
ANÍS EN GRA				Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Andalusia	"		170'00 a 00'00	Aguardent de canya, de 75 graus	"	215'00 a 00'00	
Manxa	"		180'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS			
AVELLANES				Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Gra primera	"		300'00 a 00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'70 a 0'00	
Colliter	"		140'00 a 00'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'45 a 0'00	
Garbellada	"		130'00 a 00'00	VINAGRES			
Negreta escollida	"		130'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
CACAUETS				Daurat	Hectolitre	30'00	
Tres grans blanc primera	"		115'00 a 00'00	Prior	"	40'00	
Tres grans segona	"		110'00 a 00'00	2 en 1	"	50'00	
Dos grans blanc primera	"		115'00 a 00'00	CLASSE VELLA			
Dos grans vermells	"		90'00 a 00'00	Daurat	"	80'00	
Esclofolats	"		110'00 a 00'00	Prior	"	80'00	
COMINS				2 en 1	"	125'00	
Del país	"		170'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
LLOBINS				De 5 graus	"	30'00	
Llobins número 1	"		50'00 a 00'00	De 6 graus	"	35'00	
Llobins número 0	"		85'00 a 00'00	De 7 graus	"	40'00	
Llobins Alhucemes	"		140'00 a 00'00	ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
NOUS				BOVÍ			
Escollides	"		130'00 a 00'00	Bous del país	El quilo		
Corrent	"		00'00 a 00'00	Vaques del país	canal	2'20 a 2'50	
PÈSOLS				Vedelles gallegues	"	2'20 a 2'50	
Sencers	"		00'00 a 00'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'10 a 3'35	
PINYONS				Estagues fins a 150 quilos	"	3'75 a 4'00	
Castella, pelats	"		400'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos	"	3'25 a 3'50	
SAFRANS				PORQUÍ	"	2'75 a 3'00	
Selecte	El quilo		180'00 a 00'00	Del país blancs	"	3'30 a 3'45	
Superior Estat	"		170'00 a 00'00	Valencians blancs	"	3'30 a 3'45	
Aragó	"		140'00 a 150'00	Extremenys	"	2'90 a 3'00	
XUFLES				Mallorquins	"	3'30 a 3'35	
Escollides	100 quilos		125'00 a 00'00	CAVALLAR			
Colliter	"		110'00 a 00'00	Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
OUS				LLANAR			
Empordà	30 dotzenes		78'00 a 00'00	Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	"	4'30 a 4'40	
Vilafranca del Penedès	"		90'00 a 00'00	Anyells aragonesos, femelles	"	4'50 a 4'60	
Mallorca	"		80'00 a 00'00	Lletals aragonesos	"	4'90 a 5'00	
Bulgària	"		00'00 a 00'00	Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
Bèlgica (conserva)	"		00'00 a 00'00	Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	0'00 a 0'00	
Holanda (de 47 a 48 grams)	"		57'00 a 58'00	Anyells extremenys, esquilats	"	0'00 a 0'00	
Mahó	"		84'00 a 00'00	Anyells extremenys, femelles esquilades	"	0'00 a 0'00	
Uruguai	"		56'00 a 00'00	Moltons extremenys, llana	"	0'00 a 0'00	
Maçagan, extra	"		62'00 a 00'00	Anyells manxecs, vena	"	0'00 a 0'00	
Irlanda	"		00'00 a 00'00	Anyells manxecs, capats	"	0'00 a 0'00	
Polacs	"		00'00 a 00'00	Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00	
Argentina	"		56'00 a 00'00	Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	3'90 a 4'00	
D'OLIVA OLIS				Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	3'10 a 3'20	
Corrent bo, taxat	100 quilos		167'50	Anyells castellans	"	4'25 a 4'35	
Corrent superior	"		174'00	Anyells castellans, femelles	"	4'50 a 4'60	
Classe fina	"		192'00	Moltons segurenys	"	0'00 a 0'00	
Classe fina extra	"		207'00	Ovelles segurenys, pelades	"	0'00 a 0'00	
				Anyells segurenys pel	"	4'50 a 4'60	
				Ovelles país	"	2'25 a 2'75	

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
Rleda, 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 monstrosos 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
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
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	2'50
Terreres, Negre de Bèlgica, molt primerenca	2'50
Terreres, Motxa vermella, primerenques	3'00
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.	2'50
Emparradora, Incomparable o cuc francès	4'00
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.	2'50
Emparradores, Romana o Facciosa, tardanes	2'50
Emparradores, Custodia o Floreta, tardanes	2'50
Emparradora, o Sastre de la Costa, tardana	2'50

PER A DESGRANAR

Terreres, Ganxet d'Alcanar, molt primerenques	2'50
Emparradora, Avellaneta blanca, primerenca	2'50
Emparradora, de la Neu, mig primerenca	2'50
Emparradores, Carai, tardanes	2'50
Emparradores, Ganxet, tardanes	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50
Emparradores, Garrofó valencià, gra molt ample	4'00
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 monstrosos, 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

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

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

Llavors de Farratgeres

	Un quilo Ptes.
Agrostis	7'00
Aira flexuosa	5'00
Alfals fulla ampla, decuscutada, extra	3'50
Alfals fulla ampla, decuscutada, superior	3'00
Alfals de Provença	3'50
Alfals Lupuli (Minette)	5'00
Alfals rústec (Mielga)	4'00
Alopecuro	6'00
Argelaga	15'00
Bersim	2'50
Bromo de prats	4'50
Carbassa molt grossa	6'00
Cinossuro de prats	10'00
Colinap	9'00
Col gegant, fulles llises, Cavalier	8'00
Col gegant, fulles rissades	11'50
Colça	2'50
Dactilo, aglomerat	4'00
Fromental	6'00
Festuca pratensis	7'00
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	4'00
Girasol gran	2'50
Holcus llanós	4'00
Lotus comú	10'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50
Moresc groc, per a gra	1'00
Melilotus de Sibèria	2'50
Moha d'Hongria	2'00
Mostassa blanca	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00

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

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

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 que 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.

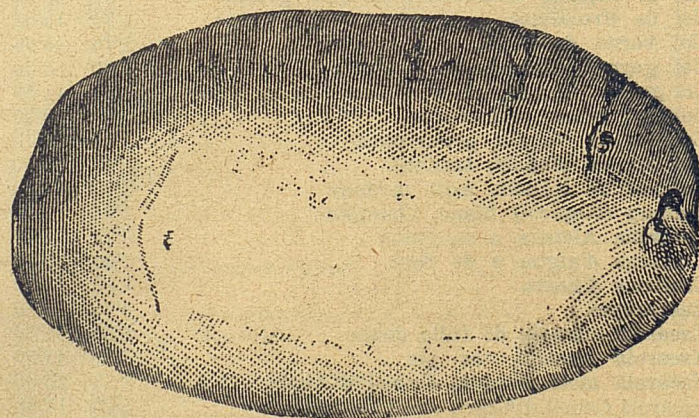
Els tubèrculs de les patateres de la Vall de Ribes són ovalats, substanciosos, de conservació prolongada, molt productius i resistents als freds.

PREU: 45 PESSETES ELS 100 QUILOS

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

PATATES ROYAL KIDNEY

ANGESES PRIMERENQUES



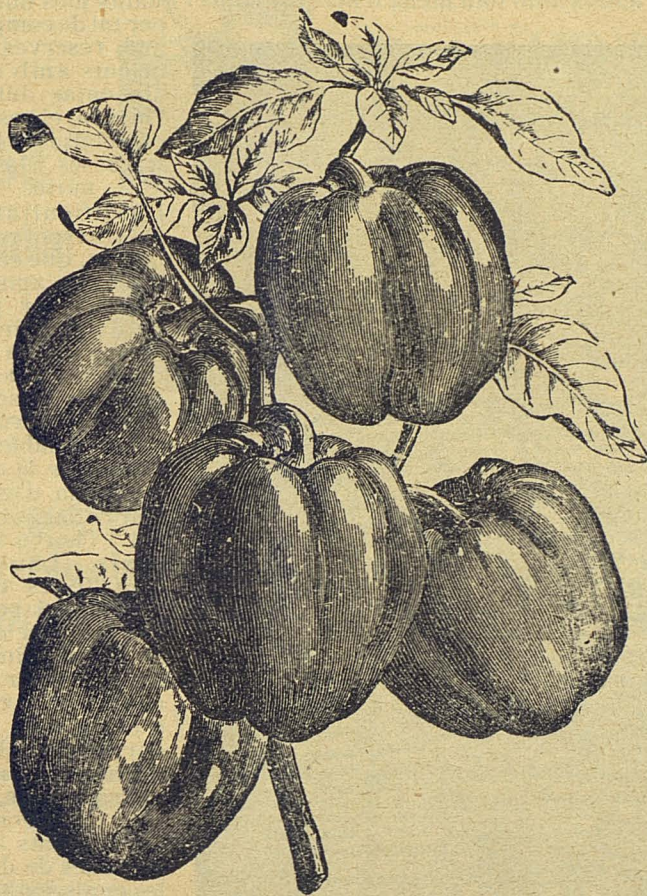
Molt primerenques i insubstituïbles per al cultiu forçat. Tubèrculs de bon tamany, llargaruts i llisos, de pell molt fina. Molt saborosos. Tenen una gran acceptació en el mercat.

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

Planter d'Hortalisses



A servir des de primers de març

Tomaqueres nanes molt primerenques, de Vilaseca.	Tomaqueres emparradores, Pometa gran de Canàries, primerenques.
Tomaqueres mig emparradores, franceses, molt primerenques.	Tomaqueres emparradores, Pometa mitjana de Canàries, molt primerenques.

A servir des de primers d'abril

Albergínia negra nana, primerenca.	Pebrot, tronc alt, molt gran, dolç de Torroella.
Albergínia negra, llarga.	Pebrot, tronc alt, dolç, de banya.
Moniato.	Bitxo o coralet.
Pebrot, tronc baix, gran, molt primerenc.	Tomaquera, emparradora, de conservar o penjar.
Pebrot, tronc mitjà, gran dolç de Lloret, primerenc.	Tomaquera, emparradora Valenciana, tardana.
Pebrot, tronc alt, gran, dolç de Reus.	Tomaquera, emparradora, molt gran, rosa.

No servim planter en quantitat inferior a 500 plantes

Preu del planter, 16 pessetes el miler

Es condició essencial per a complimentar les comandes, que vagin acompanyades de llur import

Mongetes

Classes selectes

Per a menjar tendres

	QUILO Pessetes
NANA, MIG-DOL, molt primerenca, de tavelles molt fines, sense fils, molt productiva.	2'50
NANA, MOTXA FRANCESA, la més primerenca, molt productiva, tavelles fines, sense fils.	2'50
NANA, MOTXA VERMELLA, molt primerenca, productiva, tavelles fines, molt saborosa.	3'00
EMPARRADORA, GRA BLANC, productiva, tavelles mitjanes, molt tendres.	2'50
EMPARRADORES, GRA VERMELL, productiva, tavelles mitjanes, sense fils.	2'50
EMPARRADORA, GRA NEGRE, primerenca, tavelles llargues, tendres, sense fils.	3'00
EMPARRADORA, DE LA NEU, mig primerenca, tavelles fines, tendres i saboroses.	2'50
EMPARRADORA, SUCRE O LLAMINERA, molt primerenca, altament productiva, tavelles fines, tendres i saboroses.	3'00
EMPARRADORA, INCOMPARABLE O CUC FRANCÈS, molt primerenca, tavelles llargues, fines, sense fils, de les més saboroses.	4'00
EMPARRADORA, GARRAFAL MORADA O BISBES mig primerenca, productiva, tavelles llargues, molt saboroses, sense fils.	2'50
EMPARRADORA, CUSTÒDIA O FLORETA, mig primerenca, tavelles de tamany mitjà, tendres, sense fils.	2'50
EMPARRADORA, SASTRE O DE LA COSTA, tardana, tavelles grans, però tendres i sense fils.	2'50
EMPARRADORA ROMANA O FACCIOSA, tardana, molt productiva, tavelles llargues, saboroses.	2'50

Per a gra

NANA GANXET D'ALCANAR, blanques. De fàcil cultiu al secà. Molt primerenques, productives, fines.	2'50
EMPARRADORA, DE LA NEU, blanques, mig primerenques, de gra petit, gust molt fi.	2'50
EMPARRADORA, CUSTÒDIA O FLORETA, mig primerenques, jaspades, gra mitjà, gust molt fi.	2'50
EMPARRADORA, CARAI, blanques, tardanes, molt productives, gra de tamany mitjà, excel·lents, molt saboroses.	2'50
EMPARRADORA, GANXET, blanques, tardanes, en extrem productives, gra mitjà, forma llargarruda, de fàcil coure, fines, molt saboroses.	2'50
EMPARRADORA, SASTRE O DE LA COSTA, de color, tardanes, molt productives, gra mitjà, saboroses, molt fines.	2'50
EMPARRADORA, GARROFÍ, GRA AMPLA, tardana, forma de fava, estimada per a la paella valenciana.	4'00

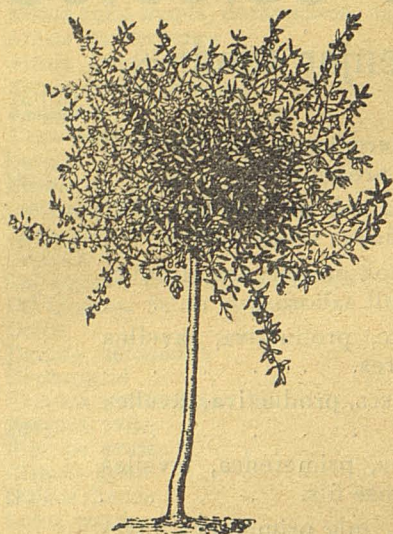
EL CULTIVADOR MODERN -

TRAFALGAR, 76 - TELÈFON 18744
BARCELONA

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

Oliveres Arbequines

L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona abundoses collites a la famosa comarca oliverera d'Urgell, va augmentant les seves excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt que reemplaça



Olivera Arbequina

amb feliç èxit altres varietats locals d'assenyalat apreci i poc a poc es veuen ampliadess àrees immenses de cultiu, fins a dominar, en les comarques que l'han assajat.

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.^e 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

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

CARAGUA

MORESC GEGANT FARRATGER GROC

MOLT PRODUCTIU COM A FARRATGE VERD I DÓNA
:: 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 fencs 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 ensitjar, però mentre no es construeixin a la nostra terra les sitges que necessita la nostra ramaderia previsor, cal propagar el cultiu del moresc farratger de gran rendiment, com el **Caragua**, per a consumir en verd, a fi d'estalviar fencs i emmagatzemarlos per a les necessitats de l'hivern.

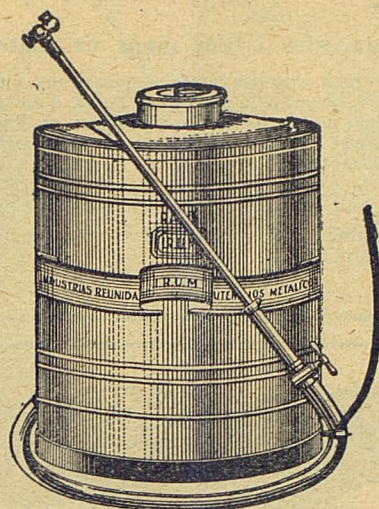
Els ramaders tenen en el cultiu d'aquesta planta, una salvaguarda de llurs interessos

PREU:
1'50 pessetes el quilo

Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ÉS UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"
és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

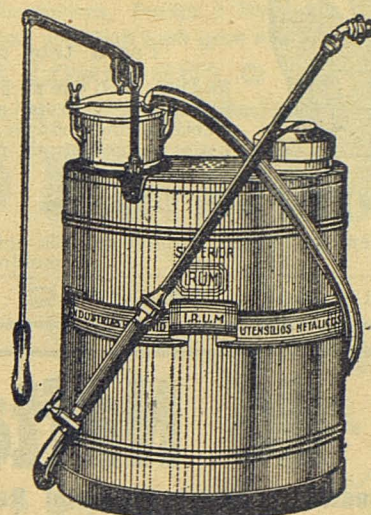
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÓS:

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

Apartat, 937 - Ali-Bey, 249 (S. M.)

BARCELONA

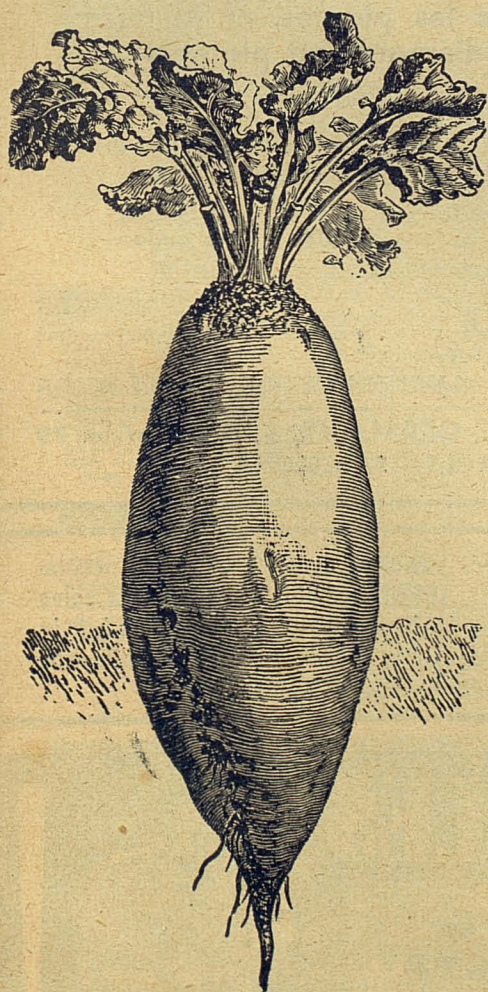


Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"
és garantia

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

No perdeu la collita per negligència



Remolatxa Farratgera

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

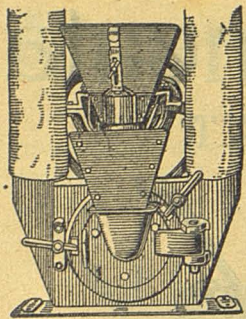
Remolatxa gegant roja. De forma cilíndrica. Obtusa de la part colgada, coll gris i carn blanca. De mitjana conservació. Pessetes, 3'00 el quilo.

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 abundós. 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



MOLINS TRITURADORS "El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

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

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

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

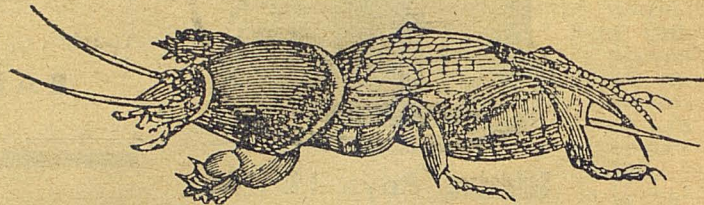
Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

De venda a les principals Drogueries i a la
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletre 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
(SANS) BARCELONA

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

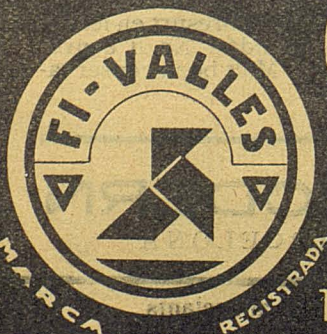
CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

LONES per a Segadores

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

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



GRANJA FIVALLÉS

- PRAT-ROSSA -
OUS-POLLETS-RECRIA-ADULTS
DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATELEG BELLAMENT PRESENTAT I VO/ SERA ENVIAT GRATIS/

Tel. n.º 3-81. Peliu de Codines-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"

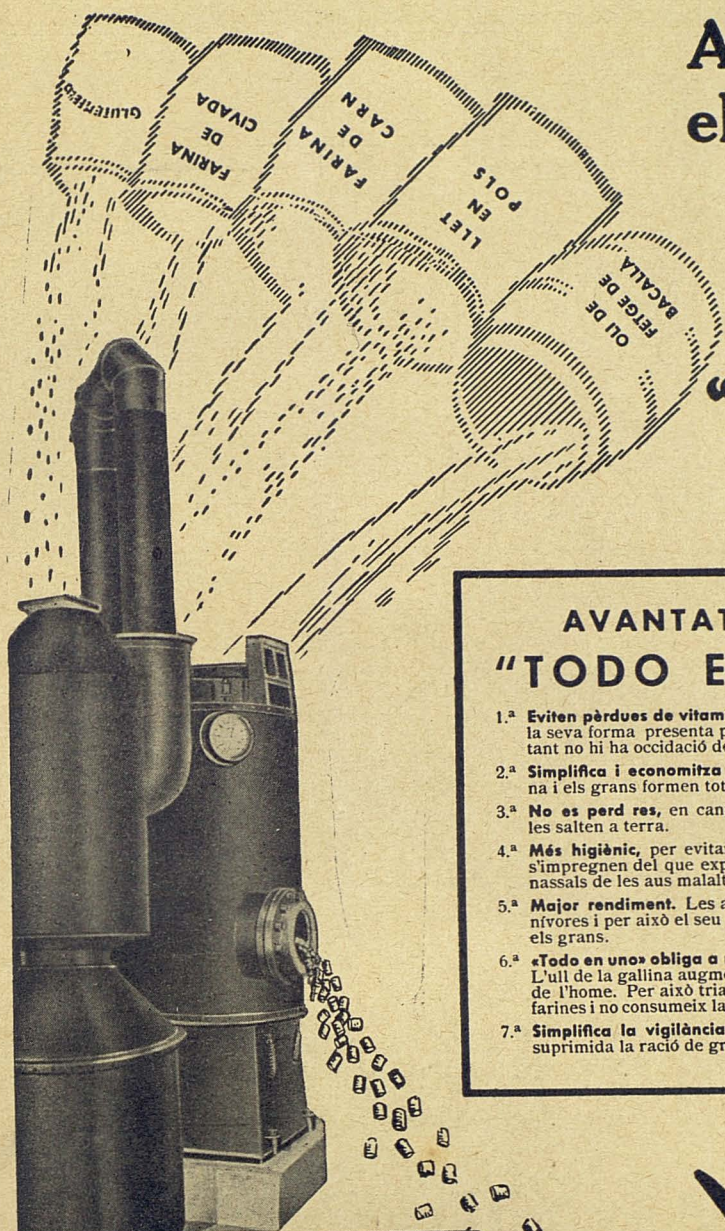
AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

- 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.

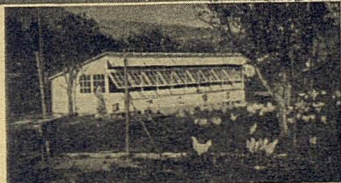


GARANTIA EN CADA SAC
ANÁLISIS
RELACIÓ NUTRITIVA
UNITATS DIGERIBLES

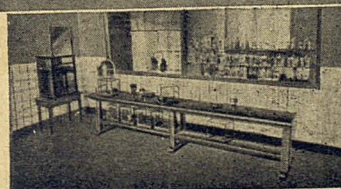
PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a ESPANYA i POSSESSIONS
MARQUES REGISTRADES



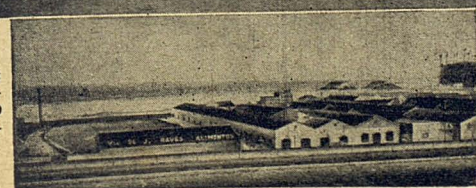
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «TODO EN UNO».



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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 GRATUITA PER ALS CLIENTS **SOL·LICITEU NOTA DE PREUS**

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

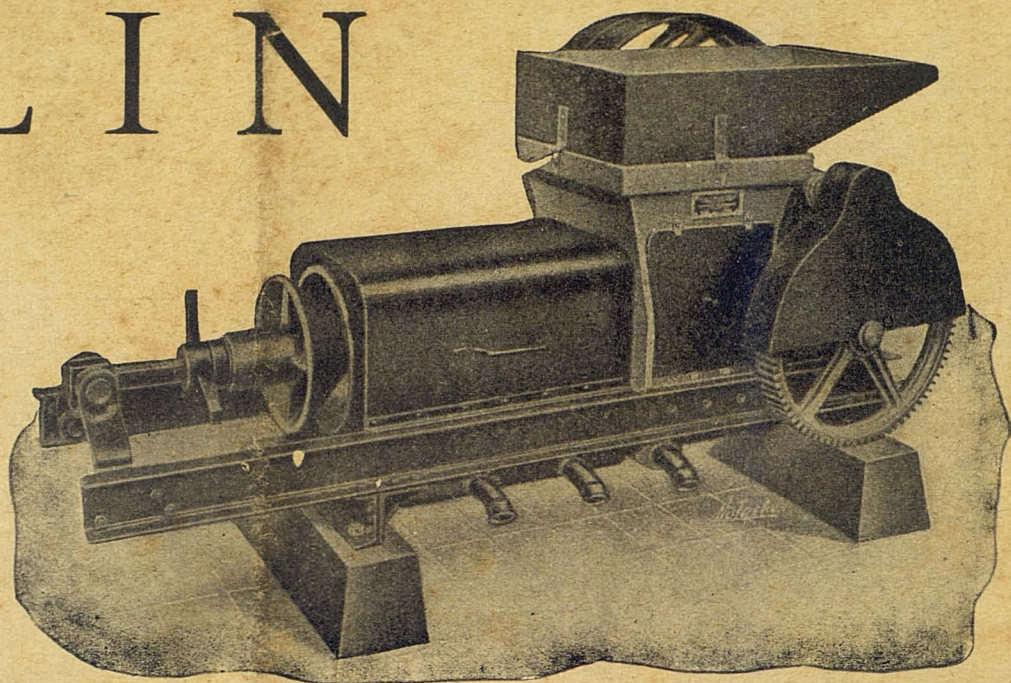
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀ-
TÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets milloradors

Director Propietari: J. Colominas i Vergés

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

