

AGRICULTURA i RAMADERIA

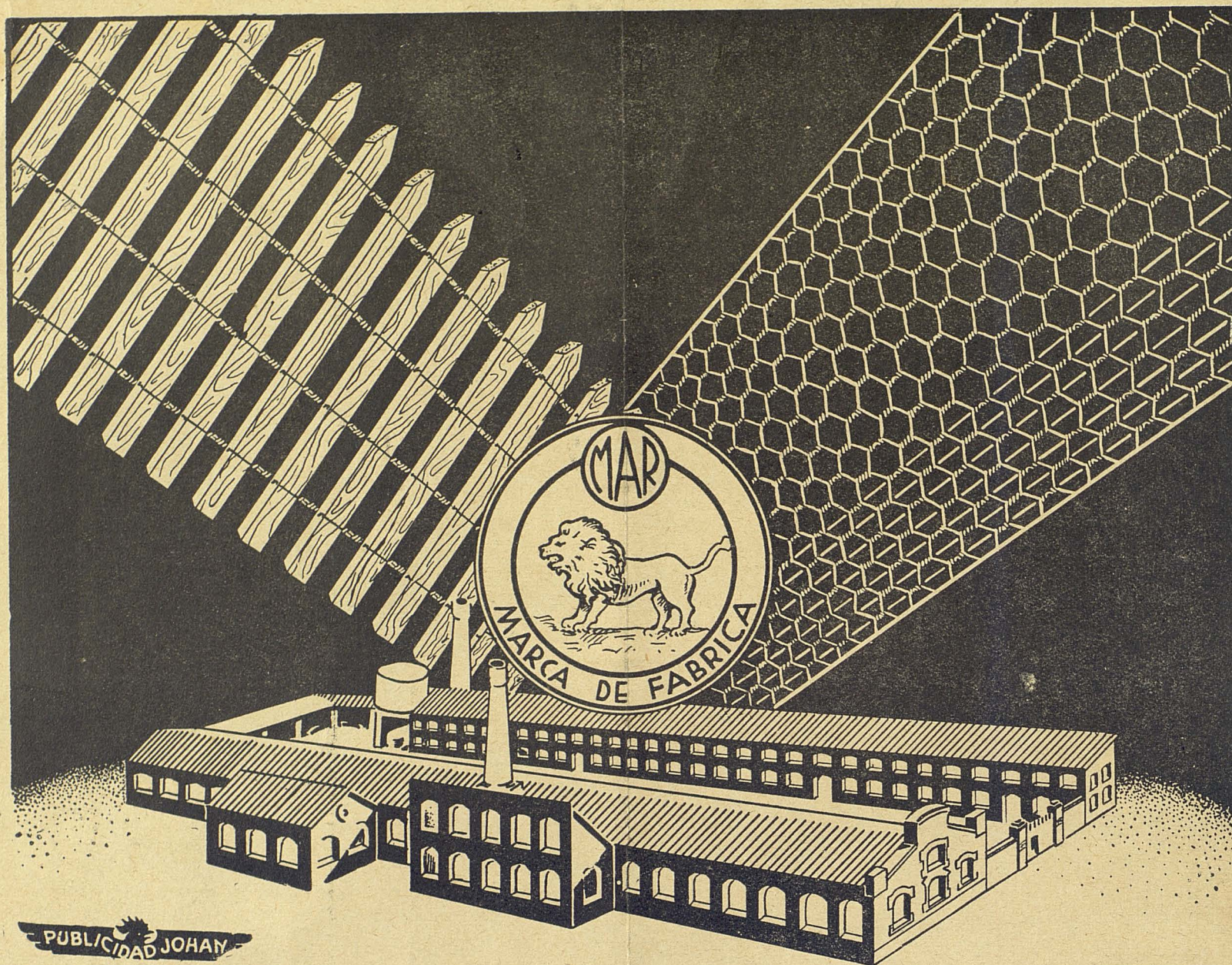

 Generalitat de Catalunya
 Servei de Biblioteques
 Biblioteca de Veterinària



SUMARI:

Necessitat d'una política social agrària. Diferents formes de propietat col·lectiva, *Pelai Negre i Pastell*. — Els «bruijots» protectors del meu hort, *Pere de la Triola*. — Retem un tribut, *Miquel Codina i Farré*. — La floridura i l'abrinament de la vinya, *Raül M. Mir*. — Henry Ford cerca en la terra la solució a l'atur forçós, *Henry Ford*. — En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar, *R. Violant i Simorra*. — Folklore de la pagesia, *Valeri Serra i Boldú*. — Les sarments per a jaços i per a adobs de la vinya, *Isidre Rogent*. — Diagnòstic, prevenció i tractament d'algunes malalties dels conills, *Victori Munté*. — Els superfosfats, *Jordi Montsalt*. — El que diu la premsa: Les avellaneres i ametlles, *R. C.* - Oli d'oliva per a motors, *Brauli de Saunier*. — Recerques pràctiques: El Duce defensa l'ús del vi. - Els adobs del cànem. - El guix en els conreus. - L'aviació al servei de l'agricultura. - Manera de fer el formatge de Gruyere. - Insecticides vegetals. — Notes informatives: La farinera d'Agramunt. - Exposició agrícola, avícola i comercial, a Vilafranca del Penedès. - Jornada agrícola a Inca. - La importació d'ous. - L'exportació de les patates a Anglaterra. - El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell. - La collita d'oli. - El pantà del riu Gaià. - El Priorat, terra del vi clàssic. - Notes comercials. — Llibres. — Calendari de sèmbrs. — El mercat.

Cap a la terra baixa (vegeu l'article "La vida dels pastors").



PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

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

Avicultors:

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

Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



**ALIMENTS
PER A L'AVIRAM
i
BESTIAR
GIBERT**

AVINGUDA ICARIA 128
TELÉFON 52237
BARCELONA

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

GRANS I FARINES
DE TOTA MENA

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

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

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

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

IMPORTADOR EXCLUSIU DE



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

PREU PER SACA DE 50 QUILOS, 13'50 PESSETES

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

RANXOS AVICOLES

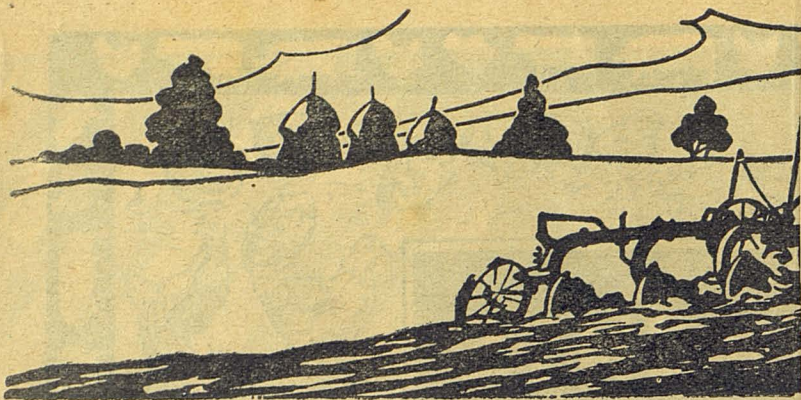
Aliments especials per a Pollets i Ponedores

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

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

ALIMENTS CONCENTRATS
NUTRE-Avicola NUTRE-Concentrat
NUTRE-Porquí NUTRE-Boví

DESINFECTANT
INSECTICIDA **PIOL**
EN POLS I LIQUID



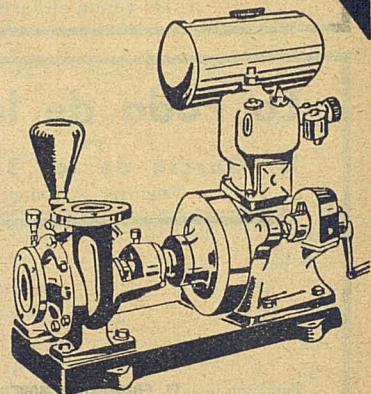
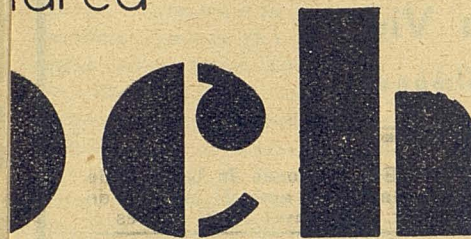
ricultors!

stres hisendes

IMPORTANTS OBRES motobombas per

comparable i acreditada

marca



ART-Maragall, 17 al 23 - BADALONA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

Compendio de Agricultura. SELTENSPERGER (C.). Un volum.	16,50 ptes.
Botànica agrícola. SCHRIBAUX (E.) i NANOT. Un volum.	14,50 ptes.
Química agrícola (Química del Suelo). ANDRÉ (G.) (2. ^a ed.). Dos volums.	29 ptes.
Química agrícola (Química vegetal). 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.
Anàlisi agrícola. 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. ^è (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.

Publicacions de l'Escola Superior d'Agricultura

Fabricació d'olis, August Matons.	6'00 pessetes
L'art de fer bon vi, Jaume Raventós.	6'00 »
Indústries de la llet, Josep M. ^a Soler i Coll.	4'00 »
La reproducció i l'herència del bestiar, M. Rossell i Vilà.	4'00 »
Anàlisi d'adobs, Francesc Nubiola.	3'00 »
Les vaques i la producció de llet, M. Rossell i Vilà.	6'00 »
L'ametller, Joan Salom i Morera	4'00 »
Organització i guiatge de Sindicats Agrícoles, Josep M. ^a Rendé.	7'00 »
L'olivera, August Matons.	6'00 »
Fisiologia dels animals domèstics, Leandre Cervera	7'00 »
Fabricació de conserves vegetals, Ramon Sala.	5'00 »
Conreu forçat d'hortalisses i flors, Vicents Nubila	5'00 »
Descripció de les més importants varietats d'avellaner a Catalunya, Trotter i Matons	3'00 »
La fruiticultura extensiva a Califòrnia, Ramon Sala.	3'00 »
El diabló de l'avellaner, J. Nonell i Comes.	1'00 »
Notas sobre el cultivo de la remolacha azucarera, Agustín Guitart.	0'75 »
La sansa com adob, August Matons.	0'50 »
Les cuques filoses, August Matons.	0'50 »
Com es poda l'olivera, August Matons.	(Esgotat)

Resum de conferències de viticultura, Erasme M. d'Imbert.	0'75 pessetes
El corc de les pomes i de les prunes, August Matons	0'50 »
La plantació d'arbres, August Matons.	0'50 »
El còlera de l'aviram, G. R. Danés i Casabosch	0'50 »
Un factor primordial en la producció de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
La psicologia de nostres pagesos, Josep M. ^a Rendé.	0'50 »
Engreixament de porcs, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Com es combat el diabló de l'avellaner, Joan Aguiló.	0'50 »
L'alimentació humana, Jaume Raventós.	0'75 »
Treballades i adobs, Josep Camp.	0'50 »
L'arrufat i el pugó del presseguer i l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
L'esporga de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
El negre de l'olivera, August Matons.	0'50 »
La vaca lletera, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Engreixament de vedells, M. Rossell i Vilà.	0'50 »
Cinc lliçons d'Enologia, Jaume Raventós.	1'00 »
L'adob de l'ametller, Joan Salom.	0'50 »
Per a fer bons olis, August Matons.	0'50 »
L'arada brabant, A. Daneo.	0'50 »
La lluita contra la mosca de l'oliva, August Matons	0'50 »
Replantació de vinyes, Llorenç Badell.	0'50 »

Demanint-se a l'Administració d'EL CULTIVADOR MODERN, Trafalgar, 76 - Barcelona

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XIX :-: NUM. 4
ABRIL 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 Diferents formes de propietat col·lectiva

IV I DARRER

En l'article anterior alludírem aquelles finques que, susceptibles d'ésser parcel·lades, però no trobant-se de moment a l'abast dels treballadors, podrien ésser adquirides pels Sindicats o altres entitats agràries o de crèdit amb la finalitat de destinar-les als treballadors competents i experimentats, els quals les podrien adquirir mitjançant contractes adequats. Però, al costat d'aquestes finques destinades a ésser parcel·lades i a fer-se propietat privada dels agricultors, n'hi ha d'altres que no convé que siguin parcel·lades i que, per tant, en cas d'adquirir-les algunes de les esmentades entitats, haurien de restar en plena propietat de les mateixes.

No creiem que en això hi hagi cap inconvenient; el perjudici contra la propietat col·lectiva o corporativa ha desaparegut ja enterament; en tot cas, si algun perjudici hi ha actualment és contra la propietat individual o privada. Però no creiem que entre una i altra forma de propietat hi hagi l'oposició que arbitràriament hom intenta presentar. Recordem que durant tots els segles de l'Edat Mitjana varen coexistir una i altra forma i que totes dues varen prestar important servei social. L'Església, els Monestirs i altres institucions religioses, culturals i de beneficència varen formar així llur patrimoni, el qual va constituir una font importantíssima de llurs ingressos.

Tots sabem també la importància extraordinària que tingueren en aquells segles els bens comunals en mala hora destruïts. Per què no han de poder posseir avui dia els Sindicats, Cambres i altres entitats agrícoles, de la mateixa manera que posseeixen moltes d'aquestes entitats llur edifici social, finques rústiques de major o menor importància, les quals serien, en definitiva, el comú patrimoni de tots els socis? Heus ací una nova forma

de propietat col·lectiva que podria anar-se formant, sense necessitat d'haver d'alterar per a res les nostres institucions jurídiques i que, coexistint amb la propietat privada, podria ésser molt bé acceptada així pels socialistes com pels que no en són.

N'hem parlat ja diferents vegades en altres articles publicats en el Butlletí de l'avui extingida Federació Sindical Agrària de Girona, en la revista AGRICULTURA I RAMADERIA i en altres llocs i creiem d'interès insistir-hi. La discussió sobre si la terra pot ésser o no objecte de propietat privada, difícilment podrà ésser mai resolta de manera satisfactòria i definitiva. Com tantes qüestions teòriques, restarà insoluble; sempre trobarem defensors i partidaris d'un i altre sistema que defensaran amb arguments més o menys raonables el respectiu punt de vista. L'important, però, és que la propietat privada de la terra és un fet acceptat per tots els pobles civilitzats, amb l'excepció tràgica de Rússia. Solament la revolució i la tirania més espantosa poden destruir aquesta institució tan fonament arrelada en la nostra civilització.

El que sí és possible que, dintre el més absolut respecte a la propietat privada, hom faci assaig de noves formes de propietat col·lectiva, adients a les modernes tendències socials. Si aquesta experiència donava resultats beneficiosos, no hi hauria cap inconvenient en afavorir i augmentar el patrimoni col·lectiu, sempre naturalment dintre el més absolut respecte a les altres formes de propietat, doncs el que cal, és cercar punts de coincidència i la col·laboració possible de tots els ciutadans en les obres que ofereixen un interès col·lectiu; si en canvi l'experiència demostrava que els resultats obtinguts eren perjudicials per a la riquesa agrícola i el benestar dels agricultors, no oferiria cap di-

ficultat la liquidació d'aquest patrimoni, posant a la venda les finques que el constituïssin, les quals podrien ésser adquirides pels socis de l'entitat propietària o per altres entitats o particulars que poguessin dedicar-se de manera adequada a l'explotació de les mateixes.

Podrien existir així mateix, sense perjudici de ningú i sense atemptar contra la propietat privada, altres formes de propietat col·lectiva, tals com el patrimoni rústic municipal i el d'altres entitats públiques. Recordem que el patrimoni de l'Església fou en definitiva una forma de propietat col·lectiva que va produir innumbrables beneficis. Per més que calia darrerament modificar-lo i reformar-lo, hem cregut sempre que la seva destrucció, així com la del patrimoni municipal i el de les altres corporacions o persones jurídiques, fou no solament una greu injustícia, sinó també un considerable disbarat. Hom parla sovint actualment del rescat dels bens comunals; segurament no ens trobaríem amb les dificultats d'aquest problema, en el qual hom s'exposa a fer altra vegada tota llei d'injustícies, si aquesta mena de propietat, tan respectable almenys com l'altra, no hagués estat tan esbojarradament destruïda pels que ara fa cent anys es creien avançats i progressius.

Ho hem dit altres vegades i no ens cansarem de repetir-ho: destruir institucions respectables únicament per a seguir una tendència pseudo-científica, que alguns que es creuen més llestos que els altres han volgut posar de moda, és un crim contra la pàtria i una suprema injustícia contra les víctimes de les innovacions, com foren, ara fa cent anys, les Esglésies, Municipis i altres persones jurídiques i són avui dia o van en camí d'ésser-ho els propietaris. Aleshores hom creia trobar la salvació en l'individualisme més desenfrenat; avui en canvi, la tendència és favorable a la socialització de la qual hom vol esperar, ben equivocadament al nostre entendre, el remei de tots els mals que afligeixen la nostra societat.

Tots els extrems són nocius; cal rebutjar totes les innovacions que els exaltats volen

implantar prescindint de tota tradició i destruint totes les anteriors institucions i pel referent a la terra, creiem sincerament que la propietat privada no és en cap manera incompatible amb diferents formes de propietat col·lectiva, sinó que una i altra es completen perquè totes tenen llur missió a complir, el que cal és únicament, com ja hem dit en un anterior article publicat a AGRICULTURA I RAMADERIA, evitar els abusos en què poden incórrer: la incúria i l'abandó quan es tracta de propietat col·lectiva; l'egoisme i els tractes abusius quan afecta la propietat individual i privada.

Acabarem amb les mateixes paraules del ja esmentat article. Hem intentat esboçar en aquests articles tot un programa de política social agrària al qual tothom hi pot i hi ha de contribuir perquè *no va contra ningú*, no propugnem: una política de classe que es pro-

posi afavorir els uns en perjudici dels altres, els quals es defensaran de la manera que puguin provocant la corresponent reacció, sinó que el nostre programa està inspirat en el desig de comprensió de les qüestions plantejades, per a poder arribar després de l'estudi meditat de les mateixes, a la solució dels problemes mitjançant la cooperació de tots els elements en ells interessats, sense que hi hagi vençuts ni vencedors i sense que la solució adoptada signifiqui una imposició dels que circumstancialment representen la majoria o disposen dels ressorts del poder sobre tots els demés. Solament així hom pot fer una obra fecunda i duradora, la qual reposant damunt les sòlides bases de la nostra tradició jurídica, evolucioni de manera constant i progressiva vers les noves institucions del pervindre.

PELAI NEGRE I PASTELL

Els «bruixots» protectors del meu hort

Era un dia de l'abril darrer. Jo em trobava al meu hort, quan vaig veure venir el meu amic Tòfol, el qual amb passos pausats avançava vers on jo em trobava.

En Tòfol és un vell venerable, amb tot el cap blanc. Té no sé quants fills i alguns d'ells instruïts i eixerits; però ell no ha anat mai a estudi, desconeix la lletra; amb tot i el seu bon criteri i la molta experiència dels anys, han quedat en el seu esperit idees una mica estranyes per a explicar-se certs fenòmens. La culpa no és seva, si no l'ha pogut lliberar-se de tots els prejudicis que ha recollit dels seus passats. En veure'm, s'atura i amb les dues mans es repenja amb el bastó.

Després de les salutacions usuals, amb un to del tot amigable, em diu:

—Admiro el vostre hort cada vegada que passo per ací.

—Oh! Vós voleu adular-me, Tòfol.

—No; el que dic no és res més que la pura veritat. El vostre hort és magnífic! I les vostres terres admiren a tothom. No hi ha, en tota la contrada qui les tingui tan ben cuidades. A més a més, teniu uns fills que llauren tan bé com vós. He de dir-vos que els meus fills són bons pagesos i els meus néts espero que seran com llurs pares; però el vostre hort no hi ha qui l'iguali. Aquell quadre de pèsols està carregat de flor; les cols arriben tan aviat com les de la plana i aquestes patateres del cantó són ja tan vigoroses i avançades, que deixen admirat, mentre que les nostres tot just surten de terra.

—Oh! Per què no les sembreu més aviat?

—No és pas qüestió del temps. Vós teniu un bruixot benefactor de la vostra hisenda.

—Un bruixot, dieu?

—Sí, un bruixot que protegeix els vostres esplets.

—Vaja Tòfol, veig que esteu de broma.

—Parlo amb serietat. Un bruixot que us ajuda.

—Bé, doncs, potser sí, si així ho voleu.

—No digueu «potser sí», puix que és veritablement així.

—Ja que en tals termes em parleu i com a bon amic, no vull amagar-vos la veritat. Sí; tinc un bruixot que vós el coneixeu bé. I em penso que també voldríeu que protegís els vostres esplets.

—I tant que ho voldria!... Sí ho voldria!... .. però...

—Però, no és pas impossible.

—No està a la meua mà disposar d'ell.

—Escolteu-me: vaig a confiar-vos el meu secret. En treureu grans avantatges, però cal que sapiguen aprofitar-vos-en.

—Esteu-ne ben segur.

—Doncs bé, ara vaig a dir-vos-ho. No és un bruixot el que protegeix el meu hort. Són tres els bruixots que hi ha.

—Ho crec bé del tot!

—I cada un d'aquests bruixots té un nom en català.

—Ca; no ho comprenc.

—Doncs, es així. Veieu aquell quadre de patateres, tan molsudes i verdes, que ja fan endevinar la grossa collita que hi arplegaré?

—Com aquestes les voldria.

—Ho comprenc; però no n'hi ha prou amb voler-ho. Per a què les patates tinguin vigoria i equilibri, compto amb el primer brui-

xot. Per a què siguin abundants i grosses és necessari que tinguin bon fullam, estiguin sanes i siguin ben verdes, puix totes les plantes s'alimenten de les fulles tant com de les arrels. És el segon bruixot el que es cuida de què les fulles tinguin la verdor que us admira.

—Es veu que aquest bruixot us vol complaure del tot.

—I per a sostenir les fulles, per a què tinguin saba abundant, necessiten tanys forts, vigorosos i grossos.

—Naturalment, amb la força dels tanys es coneix i s'endevina l'abundor de la collita que portaran.

—És el tercer bruixot, el que fa de fuster.

—El que m'expliqueu és de bon entendre. Però amb tot això, no m'heu dit el nom d'aquests treballadors meravellosos, ni com puc dirigir-m'hi perquè atenguin els meus desigs.

—Els seus noms? Ara us els diré. El primer l'anomenen «potassa», el segon «nitrogen» i el tercer «àcid fosfòric».

—Aquests noms no em satisfan, no em descobreixen res. No sabeu els que tenen en el món dels misteris?

—Ai, amic, ignoro completament com els anomenen en el món que dieu; però puc assegurar-vos que el coneixement del seu nom català basta per a què us ajudin.

—Potser serà com dieu. Però el que jo voldria és saber el que cal fer per a introduir-los a casa. Com els farà venir si no sé com s'anomenen? Impossible! Escriviu-me'ls, puix ja no sé com els heu anomenat. Escriviu-me'ls i aquest vespre, el meu nét Quimet, me'ls repetirà i demà tornarà a anomenar-me'ls fins que em quedin gravats al cervell.

—No teniu necessitat de tanta molèstia. Ací us els dono escrits en aquest tros de paper.

—I ara, que haig de fer? He d'escriure'ls-hi una carta?

—Escriure'ls-hi o bé anar-los a veure.

—Però, on els trobareu?

—Els trobareu a casa el seu amo.

—Però, on viuen?

—A molts llocs. Tenen casa a moltes viles i ciutats. Tots els tractants d'adobs us en proporcionaran els que volgueu, si us despreneu d'uns quants duros. Penseu que són els adobs els únics i veritables bruixots protectors que fan que es tinguin formosos esplets i abundants collites.

Després d'aquesta conversa s'havia de veure la satisfacció i l'alegria que reflectia en la cara del vell amic Tòfol.

Les meves darreres explicacions li havien desfet les cabòries supersticiososes dels bruixots i li havien donat a comprendre la veritat d'una cosa que fins aleshores no havia pogut capir: la importància dels adobs per a tenir bons esplets i bones collites.

PERE DE LA TRIOLA

Retem un tribut

El dia 25 d'abril farà un any que traspassà d'aquest món el que fou insuperable Secretari de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, En Jaume Maspons i Camarasa. En l'avinentesa d'aquest primer aniversari, volem retre-li homenatge de justícia i amor. ¡Bé s'ho mereix el que va ésser més d'un quart de segle, l'ànima impulsora de la vitalitat i desenvolupament de l'esmentat Institut, fins assolir l'esplendidesa de la seva influència econòmica que tingué, quan Déu el va cridar al Cel, per a concedir-li la recompensa eterna!

Ha mancat un acte públic, no per a enaltir dignament la seva suprema tasca guaidora de l'agricultura catalana, sinó com a premi del seu profitós treball davant l'entitat que, degut a la seva inspiració, hom arribà a considerar-la com una de les més importants societats econòmiques de Catalunya, essent consultada i escoltada per propis i forasters, i com a tal, completament allunyada de tota activitat que no fos l'agrícola.

Mantingué sempre ferm i amb entusiasme l'esperit informatiu de l'origen de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, i essent un apòstol del mateix, va saber inculcar-lo eficaçment entre els socis: *Agrupació d'agricultors que com a bons germans han d'estimar-se*. I vertaderament hem de confessar que durant el temps que la Secretaria d'aquesta Corporació estava regentada per En Maspons —en la qual hem estat d'auxiliar fins a la seva mort— fruïen l'harmonia i germanor entre els seus components. A l'interior d'aquesta no es coneixien diferències ideològiques, les rancúnies oblidades, tothom s'hi trobava a gust perquè es defensava exclusivament els aspectes agrícoles, amistoses les reunions tradicionals de cada dimarts, i la unió regnava i era palesa entre els seus socis; qui recordi aquell temps, té enyorança de felicitat.

L'Institut estava reconegut arreu amb estimació i se l'anomenava *Casa pairal de la pagesia catalana*, on s'hi aplegaven els propietaris rurals, identificant-se tots sota el seny propi de la nostra terra, per laborar solament en benefici del fi primordial i essencial de l'entitat.

Ja és sabut que el Secretari d'una associació és el nervi de la mateixa, és clar, però, que sota la direcció del seu President. Unificades així ambdues persones en el bon sentit eminentment agrícola, purament català i pràcticament cristià, anà creixent amb exhuberància el susdit Institut de manera tan

sorprenent, que ningú no podia dubtar d'aquesta realitat. Exemple n'eren la sèrie d'actes agrícoles, orgull i glòria de Catalunya que irradiaren pels indrets de la península ibèrica.

No hi havia confusionisme de cap classe, equilibris dubtosos, ni disfressada ambigüitat; s'era rectilini, franc, segur, i es treballava i es respirava únicament agricultura; aquestes eren les excel·lents qualitats, que sabé sostenir En Maspons durant l'època de puixança i esplendor del repetit Institut, el qual va congregar afiliats al mateix, el major nombre de terratinents de Catalunya.

Ara que és mort, prenen relleu la seva destacada figura, les seves iniciatives, les seves gestions, i és quan més s'aprecia la seva



Jaume Maspons i Camarasa
Aquests dies s'escau l'aniversari de la seva mort
(A. C. S.)

valuosa actuació, la qual portà l'Institut pels viaranys de grandesa i fortitud que gaudia quan ell va morir. Brillant tribut de justícia!

De caràcter afable i bondadós, captivava el cor del qui se li acostava; comprensiu i modest, atenia tothom amb la seva habitual gentilesa; ningú no en sortia de la seva presència disgustat. Home sadollat de caritat cristiana, l'exercia religiosament, sense que la mà dreta conegués el que feia l'esquerra.

Com a cap dels funcionaris de l'Institut, era model de generositat, i més que superior, es considerava un company i amic de tots i realment era així. Això feia que es trobés en ell el pare amorós que guia i aconsella prudentment, aconseguint amb tan lloable conducta, un respecte i àdhuc una estimació que s'acostava molt a la veneració. Tractava els empleats amb una naturalitat corprenedora, dissimulant llurs petites fal-

tes; el prestigi i do de gents de què fruïa el feien insubstituïble. Volia funcionaris contents i satisfets; per assolir-ho, els confiava una missió específica en la qual trobessin l'estímul a les seves aficions. Restarà durador, en el més íntim de la consciència dels que fórem subordinats d'ell, el seu inesborrable record.

La seva ploma, la posà enterament al servei de l'agricultura, com corresponia pel càrrec que ocupava, la política era absent dels seus escrits; únicament se'l coneixia com a Secretari de l'Institut Agrícola i sempre signava amb el nom propi: la claretat era el seu ideal.

Degut al seu caràcter, talent i posició social i econòmica, podia haver intervingut en altres disciplines, però es mantingué contínuament en la de l'agricultura, pel càrrec i especial vocació. Va néixer pagès, continuà pagès i com a pagès pogué enlairar tant l'estament pagès. No volgué mai, però, i això que en va ésser mereixedor moltes vegades, acceptar cap classe d'honors i distincions; la seva discreció en aquest punt era absoluta.

L'obra realitzada a la Secretaria de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre no serà degudament estimada i recompensada, fins que el transcurs del temps avalori i engrandeixi la seva il·lustre personalitat i no es puguin comparar les seves orientacions i actuacions que sempre es trobaran sinceres i nobles en tots els aspectes. Testimonis del que queda explicat són els qui el coneixien.

Si era home de poques paraules, n'era de molts fets, més eloqüents que aquelles i no contradictòries.

Impossible glossar la creixença i enlairament de l'Institut Agrícola, sense recordar amb singular afecte, si la fidelitat i rectitud informa la ment de l'historiador, al nostre biografiat.

Abans d'acabar aquestes notes, copiarem un paràgraf i reportarem unes frases: «La falta d'en Maspons es notarà durant tots els anys que actuïn a l'Institut els que han apreciat la seva competència, la seva capacitat de treball, el seu amor a les coses de la terra i, sobretot, la seva gran estimació i la seva llealtat a la nostra Corporació.» del senyor Jaume de Riba, ex-President. «Amb la mort d'En Jaume Maspons, l'Institut acaba una època del seu floreixement gloriós en la seva existència; ara en ve una altra; ignorem si serà bona o dolenta. Déu faci que sigui profitosa», del senyor Ramon Ribas i Ribot, ex-Vice-president, en el precís instant en què el nostre malaguanyat biografiat rebia sepultura.

MIQUEL CODINA I FARRÉ



La floridura i l'abrinament de la vinya

Per a què els ceps portin a bon terme les collites, és precís que floreixin d'una manera normal, ja que de no succeir així, la fecundació no es realitza o es realitza malament, i origina que els grans s'assequin i caiguin i els raïms se'n despullin i quedin aclarits; en una paraula, que s'*ablimin*.⁽¹⁾

Les alteracions meteorològiques que solen sobrevenir a l'època de florir la vinya, refredament de la temperatura, boires, humitats, pluges persistents, com també vents molt secs o forts i sobtades calors, són accidents que contribueixen en gran manera a què la florida es vegi contrariada.

Si aquest important fenomen fisiològic s'ensopega en dies ben assolellats, més aviat calents que freds i afavorits per suaus ventjols del nord, és quan es comprova que la florida es realitza amb les millors condicions, es fecunden les flors, nuen aquestes i es priva que els raïms s'esgranin, fent que quedin suficientment vestits i plens.

Això no passa si l'estat atmosfèric és desfavorable a l'època de la florida, la fecundació queda llavors contrariada, molts grans avorten, s'assequen i cauen, motivant l'accident de la blima dels ceps.

Quan la blima és motivada per accidents meteorològics o per malalties criptogàmiques, ofídium, mildiu, antracnosi, etc., etc., la blima s'ha de considerar *accidental* i classificar-se així, per diferenciar-se de la blima constitucional o blima fisiològica, deguda a aquesta a conformacions anormals de la flor. Si és per aquesta darrera causa, avorten els grans i si alguns arriben a formar-se, es desenvolupen d'una manera migrada per haver-se fecundat imperfectament.

Hem dit que les intempèries, freds, humitats, boires, vents molt secs, etc., afavoreixen la blima; hem d'afegir que la produeixen així mateix l'excés de vegetació, com també la poca força dels ceps. No cal dir que la malura vella o ofídium, el mildiu del raïm i les invasions d'insectes, són motius que donen lloc a què es perdin molts grans i es redueixin les collites. En aquests darrers casos es tracta de blimes accidentals, diferents de la fisiològica o constitutiva, degudes als mateixos ceps, que per defectes naturals de la flor, aquesta es fecunda d'una manera deficient. Contra aquesta blima no hi ha altre remei que substituir els ceps bords per altres de bona mena, el qual es pot fer mitjançant l'empelt; la manera més

apropiada, ràpida i còmoda de substituir-los, és amb mallols de bona mena.

Les blimes accidentals, són les que més perjudicis ocasionen, puix que solen fer-se sentir i manifestar-se de manera molt intensa. Les fredors sobrevingudes a la primavera quan floreixen els ceps, sobretot si són menes o varietats de brotades avançades, com per exemple el *Xarel·lo*, són molt perjudicials a aquestes menes de ceps, els quals sofreixen més de la blima que els de brotada tardana.

Comparant en una mateixa comarca els Macabeus i els Multònecs, per no citar-ne d'altres de brotada tardana, amb l'esmentat *Xarel·lo*, es pot comprovar que aquest sofreix més vegades i d'una manera més intensa la blima, que aquelles altres menes més mandroses en treure brotada, el qual prova la influència de les baixes temperatures en la defectuosa manera de conduir-se les florides; i si aquestes són dolentes, la fecundació imperfecta s'ha de fer sentir amb la pèrdua de molts grans, perquè avorten i no arriben als cups.

Ensofrant a l'hora de florir els raïms, s'atenuen les pèrdues de grans. L'acció mecànica de les ensofrades, afavoreix la difusió del pol·len; això per una banda i per altra els efectes fisiològics que exerceix el sofre excitant els òrgans de la flor, ajuda a què la fecundació es realitzi en millors condicions. És, per aquest motiu, que cal aconsellar les ensofrades a l'època que el cep llueix la flor.

I les sulfatades, hom pregunta, són oportunes o perjudicials fetes en aquells moments?

S'ha de distingir: Si amb elles es prevenen o es detenen les invasions del mildiu del raïm, cal considerar-les útils i convenients; en canvi, si per ésser més o menys àcides i càustiques els líquids cúprics castiguen els òrgans florals, llavors poden també ésser la causa de què moltes flors avortin. S'hauria d'extremar molt la cura en preparar els líquids o brous cúprics, sobretot els que es vagin a emprar en florir, que per defecte de calç o per excés de la mateixa no resultessin càustics i per aquesta raó perjudicials a la flor. Per això és molt recomanable substituir la calç per carbonat de sosa, eí qual dosat exactament i s'eviten les cremades produïdes per la calç en fer les sulfatades.

A altres causes pot ésser deguda la blima; a un excés de força, per tractar-se de terres molt fèrtils i frescals i adobades generosament. En aquests casos, no cal dir-ho, s'im-

posa sotmetre els ceps a podes més generoses que les corrents i si això no és prou, restringir l'ús d'adobs nitrogenats, fems, *guanós*, nitrats, sulfat amònic, etc. En canvi, els adobs potàssics i els fosfatats, lluny de resultar perjudicials, en aquestes circumstàncies poden ésser considerats com coadjuvants a les bones florides.

Contribueixen a què aquestes es realitzin en bones condicions, l'airejament i l'assolejament de la vinya. Així, doncs, en despampolar i escavallar, facilitant la circulació de l'aire i l'entrada del sol a l'interior de les plantes, contribuïran a què els fruits es desenvolupin i no quedin neulits. Una pràctica molt recomanable és que en florir, s'escapcin les sarments que porten raïms. A les vinyes ufaneses, aquesta operació a la florida o així que ha caigut la flor, sol donar gairebé sempre resultats favorables per a minvar els perjudicis de la blima.

No cal dir que tractant-se de ceps raquítics i de poca força, aquesta pràctica resultaria contraproductiva. En tals casos, el que convé és vigoritzar els ceps i per tant mirar d'aconseguir-ho amb treballades i amb fems i adobs.

Acabem d'assajar una revisió de les causes més determinants del desgranament dels raïms, de la blima, així com també dels procediments que cal emprar per a què tals pèrdues s'evitin. Amb tot, hem deixat d'ocupar-nos, tant com s'ho mereix, del mitjà o procediment que al nostre parer ofereix la màxima eficàcia per evitar o atenuar considerablement la blima. No creiem fonamentar la nostra opinió en fantasies, sinó que l'avalem amb fets comprovats.

Ja hem fet la indicació de la beneficiosa influència que exerceixen les *podas tardanes* i *molt tardanes*, per a evitar l'avortament de la flor dels raïms. Per no allargar, prescindirem ara de consideracions teòriques que podrien adduir-se a favor d'aquestes podes tardanes i en canvi aportarem testimonis pràctics, els quals aplicats durant llargs anys, han permès aconseguir en la majoria dels casos, no solament que els ceps florissin bé i conservessin en les millors condicions de sanitat i desenrotllament els raïms, sense que en ells la blima es fes sentir, sinó que a l'ensem aconseguírem d'una manera assenyalada evitar els estralls de les gelades de primavera.

Manera de posar en pràctica aquest sistema de podar:

Realitzar la poda, no en una vegada, sinó en dos temps. Primer temps: no podar fins al febrer, treient les sarments i els caps inútils, rebrots, etc., deixant a cada cep dues sarments, les millors amb tota la seva llargària; és la poda primera, la de preparació. Segon temps o sigui al practicar la definitiva, no fer-la fins a les acaballes del mes d'abril i

(1) El nostre poble anomena *blima* a l'*abrinament* del raïm, sens dubte per corrupció del llençatge.

encara fins que en escapçar les sarments aquestes no plorin, esperant podar quan a més de no gotejar en podar-les, es veuen a l'extrem de les sarments pàmpols amb fulles ben desenvolupades. Podant, llavors, les sarments que s'han deixat, la florida es retarda un parell de setmanes, temps suficient per a què no coincideixi la flor amb les baixes temperatures i humitats que solen haver-hi al maig. Salvats d'aquesta manera tals contratemps, les probabilitats de la blima queden gairebé anul·lades i els grans, essent ben fecundats no avorten, es desenvolupen normalment i queden els raïms molsuts i plens; la collita, en quant a això, resta assegurada. Altrament, podant a l'època esmentada, si algun borró ha quedat destruït pel fred, pot ésser substituït per algun altre dels que queden a les sarments que s'han respectat i d'aquesta manera també s'eviten en gran part els danys que les gelades puguin haver ocasionat.

Ni en el referent al goixament de les sarments, ni a l'època de la maduració dels raïms, ni a la bondat d'aquests, ni a llur riquesa sucrosa, les podes tardanes fetes com hem explicat, no en sofreixen el més mínim, puix que goixen, maduren i es desenvolupen amb tanta normalitat els ceps d'aquesta manera podats, com els que ho han estat a la tardor i a l'hivern. Però, mentre que aquests últims molt sovint sofreixen els estralls dels freds i els consecutius de la blima els podats a l'abril s'escapen de tals malvestats i permeten fer arribar als cups molt més nombroses i curulles les portadores de bones veremes.

Semblarà a molts, segurament, inacceptable i condemnable aquest sistema de practicar les podes molt tardanes; a nosaltres ens sembla molt racional. Amb tot, quan arribi l'ocasió per a sortir de dubtes, poc es pot perdre deixant a cada vinya dues o tres passades per a sotmetre-les a aquest sistema i poder judicar el valor que mereix, comparant-lo amb la manera com es comporten les altres passades podades en la forma i època ordinàries.

És possible, entenem, que menes de ceps com els Xarel·los, Moscatells i Garnatxa, tan perjudicats de la blima, sotmetent-los a la poda tardana, com acabem de donar a conèixer, millorarien considerablement les florides.

Ara, que cada u obri com li sembli. Nosaltres no hem fet més que llançar la idea d'aquestes ensenyances que hem recollit, per tal que puguin comprovar la seva eficàcia aquells que els pugui interessar.

RAÛL M. MIR



Henry Ford cerca en la terra la solució a l'atur forçós

No tenir empleu, diu el gran industrial de l'automòvil, no significa deixar de poder treballar. En darrer terme, independència significa pròpia dependència. Dependre d'algú en les bones èpoques, fàcilment pot convertir-se en dependre d'algú per a sostenir-se en les ocasions adverses.

Si és d'aplaudir donar ajut a la humanitat per a què condueixi degudament els seus interessos en els moments de prosperitat, no es pot censurar el persistir en el mateix propòsit quan no es té col·locació. Independència per dependència d'un mateix, és un mètode a seguir que es recomana per si sol, interpretant-lo degudament.

Les maneres d'ajudar-se un mateix són variadíssimes i en donar-se compte de què hom no té necessitat de dependre d'altres per a tenir treball, estimula a trobar-lo un mateix. Això és especialment aplicable a aquells que encara no s'han fet càrrec del que val tal descobriment i és de desitjar que apreciïn tot el valor els mateixos als quals ha d'ésser profitós. Parlem per pròpia experiència.

LA TERRA!—És en ella on hi tenim enfonsades les nostres arrels i és a la terra on s'hi troben els fonaments de la nostra vida física. Com més ens apartem de la terra, més gran és la inseguretat en què ens trobem. És de la terra que en surt tot el que sosté la vida; tot el que utilitzem per al sosteniment de la vida física. No n'ha valgut de menys, ni s'ha enxiquit, ni en amplitud ni en fondària, com tampoc en extensió, ni en productivitat. Sempre està esperant compensar totes les feines i cures que se l'hi vulguin dedicar i sempre disposa a ajudar-nos en les situacions més apurades en què hom es trobi.

Cap assegurança contra la manca d'empleu pot comparar-se a l'entesa d'un home amb un tros de terra. Tenint un peu en la indústria i un altre en la terra, la societat humana es troba assegurada contra totes les incertituds econòmiques. Mitjançant una ocupació per a obtenir diner i un tros de terra que garanteixi el sosteniment de l'individu, aquest es troba assegurat de manera doblada. Els valors poden quedar aniquilats, però les èpoques de sembrar i de collir sempre perduren.

Que cada home, cada família, conreï un tros de terra i miri de collir el que necessita pel seu sosteniment.

Totes les ciutats compten amb terres vacants que es podrien ocupar. Grups d'em-

pleats els fóra fàcil llogar hisendes petites i explotar-les col·lectivament, com podrien altres agrupacions llogar hisendes més grans i deixar que les treballessin famílies sense empleu. Firmes industrials és possible que ajudessin els seus empleats a trobar terres per a aquests; i els ciutadans i les institucions fóra de desitjar que ajudessin aquestes menes d'empreses. Es donaria un pas gegantí per a restaurar la normalització dels negocis. Les famílies que elles mateixes s'ajudessin, comptarien amb més mitjans per a dedicar-se a altres activitats. Tot això portaria a movilitzar més mercaderies, a l'augment d'assalariats i a un benefici general.

Facilitar a les famílies la forma de produir elles mateixes els aliments que necessiten, no és reduir el nombre de compradors. S'argumenta dient que degut a la barator dels productes dels camp, millor és comprar-los que produir-los, però no tothom disposa de diner per a poder-lo despendre. Els productes de la terra són barats perquè les possibilitats d'adquirir-los són insuficients.

El que recomanem no va a establir competències, no afecta els grans mercats. Els horts no han causat mai perjudicis a les hisendes. Les societats formades per individus de ciutat i agricultors individuals, donarien ajut a aquests darrers. Quan una família queda excluída de la llista de beneficiària o augmenta les seves entrades monetàries per a produir les seves pròpies subsistències, ajuda l'agricultor com als demés i a ell mateix. Fent més extensiva la càrrega d'impostos i contribuint al ressorgiment de la indústria, l'agricultor en toca també els beneficis.

No és qüestió de vendre terres, ni de llogar-les. Els posseïdors de terres cal que les facilitin a aquells que poden explotar-les. Nosaltres mateixos conreem grans extensions de terrenys no per a beneficiar-nos-en, sinó per a veure de trobar nous mercats per als productes de l'agricultor.

Estem dient als nostres conciutadans: *Actiu la terra*, quanta en necessiteu?

D'alguns anys ençà venim sembrant i collint grans quantitats de productes agrícoles, esforçant-nos en trobar mercat segur per al que cullen els nostres agricultors. Tots els nostres esforços s'encaminen a què l'agricultura sigui una aliada de la indústria.

HENRY FORD

En agricultura i ramaderia tot s'ha d'aprofitar

III I ÚLTIM

En una part molt important de les poblacions rurals de la nostra terra, deixen que les escombraries es perdin llastimosament tirant-les als torrents, a la riera o al riu, i el que és pitjor, deixant-les abandonades en munts infectes i corruptes, ben a prop de poblats. Per a convèncer-nos del considerable valor que en matèries fertilitzants hom deixa d'aprofitar, cal només que ens fixem en l'eloqüent resultat d'un anàlisi practicat pels savis agrònoms francesos Munz i Girard, que és el següent: nitrogen, 4'50 per 1.000; àcid fosfòric, 5'90; potassa, 5'20; calç, 37'75. Considerant que en l'actualitat un quilo de nitrogen val al volt de 1'30 pessetes; un quilo d'àcid fosfòric, 0'65; un quilo de potassa, 0'70 i un quilo de calç, 0'10, tenim que 1.000 quilos d'escombraries colgades com adob, valen efectivament 17'84 pessetes. Davant d'aquest fet indiscutible ¿és prudent abandonar les escombraries com fan molts agricultors? De cap manera.

És absolutament necessari concedir-les-hi tot el valor que tenen, aprofitant-les convenientment per a la fertilització, com així mateix ho recomanen els esmentats enginyers agrònoms. No hem d'oblidar tampoc que en les grans ciutats s'hi arrepleguen importantíssims volums d'escombraries, les quals són comprades pels agricultors tot i sabent que ho són. Si aquests agricultors es desprenen de quantitats importants per a adobar les terres amb un element que han de transportar de lluny, just és que sàpiguen aprofitar el que produïm a casa mateix.

No hem d'oblidar tampoc que les escombraries a més del nitrogen, de l'àcid fosfòric, de la potassa i la calç, contenen una abundosa proporció de matèria orgànica, un element molt necessari a la vegetació.

El munt d'escombraries s'ha de tapar amb terra una vegada cada setmana. D'aquesta manera evitarem el desprendiment de matèries fertilitzants i males olors, i facilitarem la seva ràpida descomposició, en benefici d'una major i immediata eficàcia al colgar-les en la fertilització.

Generalment parlant, podem dir que quan hom procedeix a la neteja dels reguerots, sèquies i les basses en els regadius, les brosses i llots són deixats abandonats prop dels llocs que s'han netejat. És convenient també desprendre's d'aquesta manera de procedir, doncs cal tenir present que aquests llots i brosses també tenen un apre-

ciable valor en matèries fertilitzants. Per a facilitar la seva aplicació convenient, s'han de deixar en petites piles. D'aquesta manera la matèria orgànica es descompondrà, el llot s'assecarà, i transcorregut un temps prudencial després d'haver ho esmicolat a cops de pala o aixada, podran ésser escampats fàcilment, i obtindrem un poderós element en la bona pràctica de la fertilització, no solament per les matèries orgàniques que contenen, sinó que també per les substàncies químiques, elements que quasi sempre procedeixen de les aigües de pluja, les quals amb tanta facilitat arrossequen les matèries orgàniques superficials i substàncies químiques que, gairebé sempre, són immediatament solubles, així com també abundosos volums de calç, argila i humus, dipositant-ho tot al fons dels regs, sèquies i embassaments, formant amb tota aquesta barreja els llots de què hem parlat suara, on hi creixen les herbes pròpies i adaptables als llocs de referència.

Tots els que al conreu de la terra esmercem les nostres activitats, estem absolutament d'acord en l'apreciació de què els fems són el principal element d'una racional fertilització en la major part dels casos, però tothom qui reflexioni una mica respecte el particular, forçosament haurà de reconèixer que se'n colguen fortes quantitats que no produeixen ni poden produir els resultats satisfactoris que se n'han d'esperar, entre altres causes, per culpa de la poca cura que s'ha tingut durant la seva formació; per tant, és convenient que hi tinguem un marcat interès.

Mentre els fems estan als corrals i estables, esdevenen fermentacions que provoquen crescudes pèrdues de nitrogen i aquest és l'element que més valor dóna als fems, per tant no cal pas escarrassar-nos en demostrar la necessitat d'evitar o almenys minvar la importància de les esmentades pèrdues. Per tal d'aconseguir-ho, és molt convenient escampar, de tant en tant per damunt el jaç del bestiar, una lleugera proporció de terra fina. Coneguda la poderosa facultat d'absorció que la terra ofereix, no cal dir que aquest procediment és d'una eficàcia indiscutible i tots aquells agricultors que sàpiguen practicar-ho acuradament i amb perseverança en treuran incalculables profits, per tal com els fems que es colgaran en els conreus seran força més rics en elements fertilitzants, no solament

per les volatilitzacions evitades, sí que també perquè s'haurà impedit que molts orins es filtrin cap el subsòl d'estables i corrals, el qual per altra part és perjudicial a la sanitat. També hi tenen dret els animals domèstics a una higiene més o menys acurada.

D'una manera especial durant la primavera, creixen per les vores dels torrents, reguerots i margedes, frondosos i abundants herbes, dels quals, amb un treball ben reduït se'n poden arreplegar considerables volums. Poc temps abans que arribin les calors intenses, per tal d'evitar que aquestes herbes s'assequin o s'endureixin, en quals casos tenen molt poc valor, és convenient dallar-les o segar-les. Si les condicions de la terra de conreu que hi hagi més a prop ho permeten, és més pràctic colgar-les en verd, perquè l'adob verd millora considerablement les condicions físiques i químiques del terreny en favor de la vegetació, al mateix temps que cedeix o proporciona els elements nutritius que conté.

En el cas que no fos possible colgar-les econòmicament, val més posar-les ben amuntegades i tapades amb terra, perquè d'aquesta manera durant el pròxim hivern es podran colgar amb gran economia, sense que el transport ocasioni despeses importants, puix que hauran perdut grans quantitats d'aigua i s'haurà realitzat la seva total i completa descomposició, constituint un excel·lent adob aplicable a la major part dels conreus.

També durant la primavera, sobretot els anys que plou molt, creixen herbes en abundància a l'entorn de les cases de pagès, les quals s'han d'aprofitar seguint els mateixos principis assenyalats.

De tot el que acabem d'esmentar se'n desprenen que l'agricultor que bé estima els seus interessos ha d'estar sempre alerta i atent per a poder realitzar contínuament totes les economies possibles, no oblidant que per tal que aquestes economies siguin de la major efectivitat no s'ha de decidir mai a efectuar fortes despeses en el transport d'una matèria de la qual no sàpiga per endavant que els elements que conté han de remunerar sobradament aquelles. Diem això, per tal d'allunyar-nos del perill de deixar-nos enlluernar per l'avantatge d'obtenir de franc una matèria qualsevol que el seu transport i aplicació ens ocasionessin despeses superiors al seu valor positiu.

Quan el transport sigui econòmic, hem de realitzar sempre els aprofitaments que se'n posin a tret, pensant sempre en les grans veritats que enclouen aquests dos adagis catalans: *Moltes gotes fan un ciri. De mica en mica s'omple la pica.*

JOAN VALLÈS I ESTRUCH

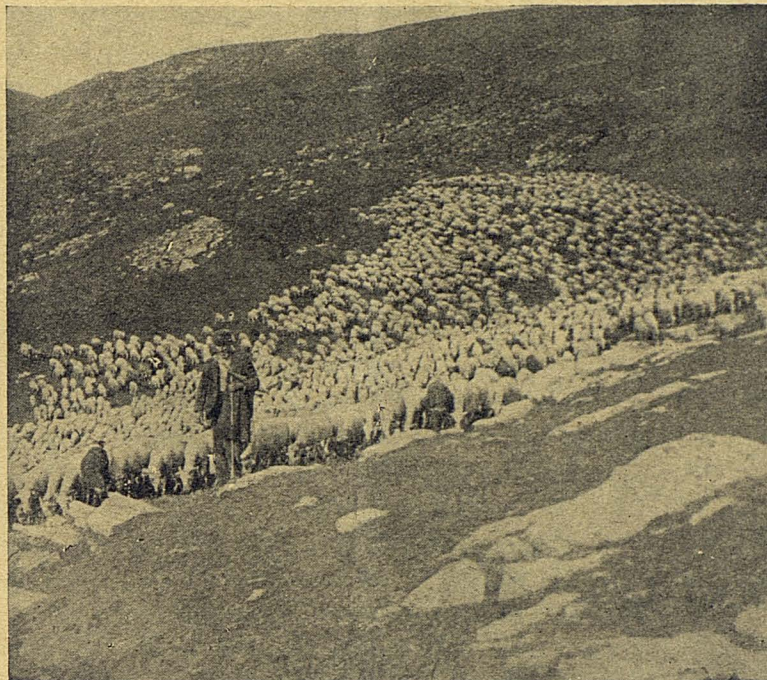
La vida dels pastors

Aquest és el títol d'un llibre de tema folklòric-etnogràfic, aparegut a la vila de Ripoll a darreries del passat mes de gener, on en Salvador Vilarasa aplega tots els articles publicats per ell, entre els anys 1920 i 1921 amb el títol *De la vida dels pastors*, al setmanari ripollès *El Catllar*.

Aquest volum està dividit en quatre parts, en cada una de les quals hi descriu i estudia els costums de la vida pastoral corresponents a cada estació de l'any, començant per l'estiu amb l'anada a muntanya del bestiar de llana, amb llurs respectius pastors i gossos *ramaders* abans i de *tura* avui, i la vida que tots junts fan als cims muntanyencs. Al davallar al començar la tardor, les fires, l'apletament del bestiar per tal d'abonar els camps de conreu propers a casa al jeure-hi a la nit, (al revés del Pallars que l'apleten als trossos llunyans on seria molt penós portar-hi fem), la cria de les ovelles (una de les feines més interessants de la vida pastoral de la tardor i hivern) i altres costums, fins a tornar a apletar el bestiar a la primavera, en qual temps el pastor *sego-via* les ovelles, això és, les esquila de la llana de la part del darrera, per tal que puguin ésser fecundades més fàcilment pels marrans. La *tosa* efectuant-se entre maig i juny per tal de tondre o esquila el bestiar de llana, per menar-lo novament a passar l'estiu als cims pirenenics, marcant-lo abans amb la típica marca de pega, tenint-se cada ramader, la seva. De les que ens presenta el senyor Vilarrasa, ens ha cridat l'atenció la primera o sigui la de la casa anomenada Vall d'Alpens, propietari del Pla d'Anyella, la qual és igual que una de la nostra col·lecció del Pallars i pertany a la casa Coma d'Adons, tocant a la Vall del Bosia.

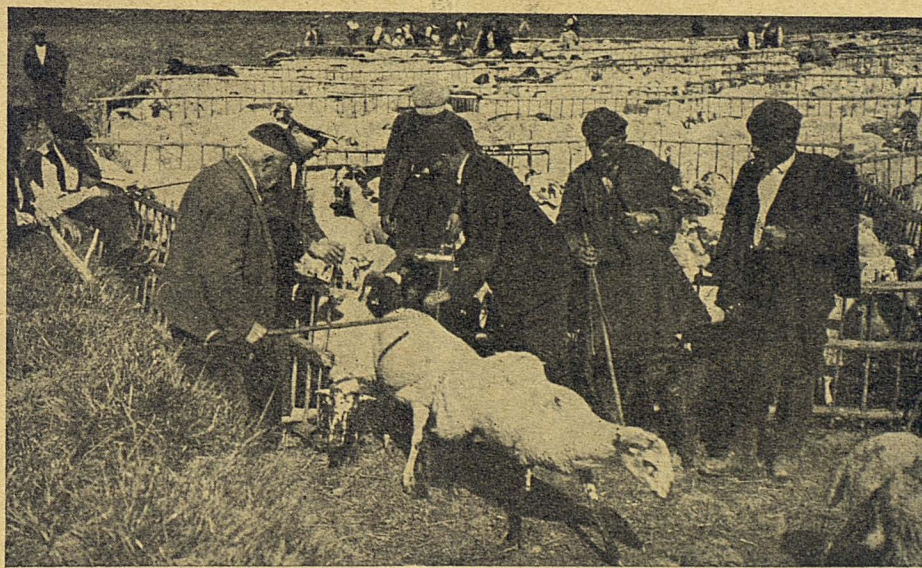
Podem estar plens de joia els recercadors i cultivadors de les tradicions de la nostra Pàtria, ja que d'aquest caire folklòric no en

possefem cap llibre encara (1), car els pocs folkloristes que té Catalunya, més aviat



Pla d'Anyella.—Conduint la ramada a pasturar al tros

s'han decantat a estudiar la cultura espiritual del nostre poble, deixant de banda gairebé totalment la cultura material, que si més no, és tan interessant com l'espiritual.



Tria de les ovelles

(Fots. Vilarrasa)

Per això és més de lloar el treball del senyor Vilarrasa, en el qual hi descriu amb tot detall la vida dels pastors, guardians del bestiar de llana; fent-nos reviure en cada època de l'any les incidències i contratemps que passa el bestiar aludit amb els seus res-

(1) Llevat d'un vocabulari escrit pel nostre bon amic i alt folklorista en Joan Amades, titulat *Vocabulari dels pastors*, premiat i publicat per l'*Institut d'Estudis Catalans* en el Concurs de l'any 1932.

pectius pastors i rabadans, quan sojornen a la casa pairal i majoral i pastors quan són a muntanya.

Tot està molt ben detallat, però (no crítica, suggerència) ens hauria plagut molt més i la nostra etnografia n'hauria sortit més beneficiada, que així com el nostre venerable amic hi descriu els costums en forma novel·lística, els hagués estudiat metoditzant-los més i en forma de capítols separats per cada matèria. Per exemple: l'habitació pastoral, la indumentària dels pastors, arreus, estris i atuells pastorals, la cultura artística dels pastors (de la qual només estudiant els objectes d'art primitiu fets de boix pels pastors, que una de les vitrines del Museu Folklòric de Ripoll estotja, en podia fer un estudi el senyor Vilarrasa com cap més pugui fer-se'n a Catalunya, i més coneixent les eines i la tècnica emprada per ells), les *carrerades* o camins ramaders i costums usats al practicar la transhumància, les llogues dels pastors i en les fires que s'efectuen sense descurar altres costums i consuetes d'ordre jurídic popular i en fi moltes altres coses que el venerable folklorista del Ripollès ens hauria pogut donar a conèixer per mica que hagués profunditzat la vida dels pastors.

Diem això, perquè nosaltres amb tres o quatre recerques més o menys metoditzades i efectuades a la Vall del Bosia, al Pallars Sobirà, per tal de recollir materials per un gros llibre que estem preparant sobre la vida pastoral pallaresa (la gran comarca ramadera des dels més reculats temps), hem aplegat moltes més coses de les que el nostre bon amic ens dona a conèixer. Per això el senyor Vilarrasa, que és bon coneixedor del Ripollès i ple d'amor per la seva comarca, ens

hauria pogut fer reviure alguns costums caiguts en desús i altres d'avui encara no practicats al Pallars o a l'inversa, i aleshores els hauríem pogut controlar i a la vegada començar l'estudi de la cultura pirenenca d'aquest tema, estudiant a l'ensems el Pallars i el Ripollès i altres comarques que integren la nostra serralada perenne.

Amb tot, el qui tingui la sort d'encetar la lectura del pròleg, escrit pel venerable fundador del Museu Folkloric del Ripollès, en

Tomàs Raguer, ja no deixarà el llibre fins a cloure l'últim full.

R. VIOLANT I SIMORRA

Folklore de la pagesia

MENJARS DE COMPANATGE

Quan hom té gana, no cal apurar-se, perquè ja diu la dita:

El millor plat és la gana

el pa sol és exquisit, però tanmateix hi va millor quelcom de companatge per acompanyar-lo. El formatge, per exemple, és molt bo a qui agrada:

*El formatge cerrat
i el pa ullat*

equival al castellà:

*Pan con ojos
queso con hoyos*

que també el direm d'una altra manera:

El queso pesado y el pan liviano

és a dir, el formatge ben pesant i el pa ben lleuger.

*Algo es queso
pues se dá por peso*

i també es diu comparant-lo amb el porc:

El cerdo y el queso a peso.

I en altres i fruits ocorre una cosa semblant:

*El mero y el queso,
comprarlo por peso.*

*El melón y el queso
tómalo a peso*

i en un llibret imprès l'any 1802 titulat *Almacén de chanzas y veras*, es diu que ha de tenir una altra condició el formatge, ço és, que suï, que gotegi:

*Busca el pan que tenga ojos,
el vino no muy cargado,
la carne que no esté flaca
y el queso que esté llorando.*

Com que de formatge se'n pot fer de tantes menes de llet, també la ciència popular ens donarà el guiatge:

*Queso de ovejas
leche de cabras,
manteca de vacas.*

Ara bé, quan s'ha de fer el formatge? o bé, en quin temps és millor?

*El queso y el barbecho
de mayo sea hecho.*

Una regla per a ben menjar formatge ens la dona aquesta dita popular:

*No hagas del queso barca,
ni del pan San Bartolomé*

la qual vol dir, que no s'ha d'esgratinyar la crosta del formatge, ni treure la crosta del pa, com així van fer a Sant Bartomeu, treient-li la pell.

Però totes les masses fan mal, i també el

formatge s'ha de menjar amb moderació:

*No comas mucho queso
ni del mozo esperes seso*

i per aqueixa raó que accepten igualment a Dinamarca, diuen els aforismes d'aquell país:

*Val més que el formatge sia servit per
una mà avara, que per una mà liberal.*

En castellà ho diuen d'una manera semblant:

*En el queso y pernil de tocino
conocerá el hombre al que le es amigo*

que gairebé és traducció directa d'aquest aforisme francès:

*Au fromage et au jambon
l'homme connaît son compagnon.*

L'ou és un altre companatge, per bé que d'ous se'n mengen de moltes maneres i sempre són bons: per a beure, guisats, en truita, ferrats, crus.

Com ho diu l'aforisme:

*Huevos solos,
mil manjares y para todos*

si es tracta de prendre'ls passats per aigua o torrats o cuits al caliu del foc:

L'ou demana sal.

Ara bé, ben mirat un ou no toca a dalt ni a baix, no n'hi ha per gaire gran cosa, però una fórmula francesa ens dona la norma a la qual hem de subjectar el menjar ous:

*Un oeuf, n'est rien; deux font grand bien;
trois c'est assez; quatre, c'est de trop;
cinq, c'est la mort.*

Una vegada un vistaire va anar a veure una mossa que pel cap més baix:

*Era negra, guerxa, gravada
i faltada de les dents*

la qual per bé que tingués aqueixos defectes vistos, era ben bé desaprofitable per altres conceptes, encara que era més que rica, però avara com ella sola. Va ésser l'hora d'esmorzar i perquè no s'enfites li van fer un ou ferrat i li van donar aigua per tot beure. No es van agradar, sobretot ella a ell, i així els ho va fer dir; la noia en va tenir un sentiment, mai diríeu de què? De les despeses que havien fet donant-li esmorzar.

—Mireu, mireu, el gran murri i es va menjar un ou per esmorzar. Tot un ou! i tantes vegades com se'n parlava, no feia sinó dir:

—I es va menjar tot un ou! Tot sencer!

No sé pas com s'ho hauria arreglat de no donar-li tot sencer l'escarrancida, més que escarrancida, perquè diuen a Torrelles de Foix, que:

Un ou no té vergonya qui el cou.

Una vegada en aquell temps en què els sastres anaven a cosir a domicili per les masies, va esdevenir que la jove de la casa, essent l'hora d'esmorzar, va preguntar a la sogra i mestressa:

—Que li farem per esmorzar?

La sogra que li contestà sense aixecar gaire la veu:

—Que et diré jo, fes-li un ou.

El sastre que portava bona cosa de fam endarrerida, saltà:

—Què dieu d'ous? Ja m'agraden ja, però no me'n féssiu més que dos, perquè mai no en prenc més que un parell.

I no hi va haver altre remei que fer-hi un parell d'ous per esmorzar.

Per menjar un bocí de pa, és cosa bona les nous i tan en compte que s'ha d'anar amb les nogueres.

Si hom hi vol reposar, ha de recollir tres fulles i llençar-les per l'espatlla, perquè:

*Diu l'ombra del nogué
si no em fas mal jo te'n faré*

i una corranda assegura:

*A l'ombra de la noguera
no hi fa gaire bon dormir,
fadrius que es casen amb vidues
no triguem gaire a morir*

cançoneta que correspon amb aquesta dita:

Fes-me mal o te'n faré.

De la nou encara hi ha altres formuletes:

Fa més soroll que un sac de nous

i com que són tan propenses a follar-se, la dita fa també així:

Fa més soroll que un sac de nous follades.

Per a ponderar la insignificança d'una cosa, diem:

No val res, no puja un grilló de nou.

No heu reparat una cosa? Fixeu-s'hi:

*Si per Sant Joan trona
totes les nous es corquen.*

Les nous tenen dia fixe per a granar, com les avellanes:

*Per Santa Magdalena (22 juliol)
la nou és plena;
per Sant Salvador (6 d'agost)
ja hi ha el galló.*

Adhuc tenen dia per a ésser collides:

*Per Sant Bartomeu (24 d'agost)
bat el noguer que és teu*

hi ha pobles, en canvi, que ho fan vuit dies més tard:

*Per Sant Gil (1 de setembre)
sacudir nogueres.*

I aconsellant la diligència amb què s'ha de fer aquesta feina, diu:

*Si no és teu deixa'l estar
que algú o altre el batrà.*

La nou s'ha comparat sempre amb el parlar:

*Quan més petita és la nou
més soroll mou*

dita que reprèn els xerraires de mena.

*Nou i dona
la que calla és bona*

que tant en el cas de la nou, com en el de la dona no cal donar-hi més explicació.

Déu dóna nous al qui no les sap trencar
que ve a tenir igual aplicació que aquell altre aforisme:

Déu dóna faves a qui no té queixals.

I és prou sabuda la llegenda de la Senyora de Tous per a repetir-la ací.

Diguem, finalment, què amb les nous i pa es fa mantegat, això és, un menjar que les mainaderes donen als infants per no haver-se de mantenir de la llet de la mare tota sola.

Qui diu de la nou, es ve a dir de l'avellana. Tenen cert parentiu en quant són totes dues una fruita seca, no tan estimada aquesta com la nou. Maduren, però, tots dos fruits en un temps:

*Per Santa Margarida (12 juliol)
l'avellana és mitja*

*Per Santa Magdalena (22 juliol)
l'avellana és plena.*

*Per Sant Feliu (1 d'agost)
l'avellana surt del niu.*

*Per Sant Pere i Sant Feliu (1 d'agost)
l'avellana surt del niu.*

La tercera setmana d'agost solen dir al Camp de Tarragona:

*Aquesta setmana
cull l'avellana.*

Les cobles, però, més populars són aquestes:

*Santa Magdalena
l'avellana plena;
plena o no plena
Santa Magdalena.*

*Santa Magdalena
l'avellana plena,
plena o no plena
cull l'avellana*

per Santa Magdalena

També ho diuen en castellà:

*Por Santa Magdalena
la avellana está llena.*

Un aforisme d'una altra mena ens assabenta que:

*Si vols mal a la teva muller
dóna-li llenya d'avellaner*

i la raó ens la dóna aquesta altra:

*Llenya d'avellaner
no fa foc, ni fa braser.*

Com que les avellanes, rarament es cullen, sinó que quan són madures cauen per si soles, dóna lloc la seva recollecció, com es fa al Camp de Tarragona, a aplegar-les, en la qual feina s'hi ocupen moltes dones i homes.

D'ací ve una cançó que diu:

*Maria si vols venir
al camp a aplegar avellanes,
cantarem quatre cançons
pels fadrins de Riudecanyes.*

L'ametlla té només uns pocs aforismes i tan bona que és i tantes aplicacions que se'n fa.

*A despit del febrer,
floreix l'ametller.
Quan en març trona,
l'ametlla és bona.
El secret de l'ametlló
el puc saber jo i tu no.*

VALERI SERRA I BOLDÚ

Les sarments per a jaços i per a adob de la vinya

No és d'ara, sinó de tots els temps, que està reconeguda la necessitat de retornar a la terra els elements que d'ella en treuen les collites. Ja en l'antigor, Columela, Plini i Cató, aconsellaven, fa 2.000 anys, repartir les cendres de sarments en cavar les vinyes per a refer les estèrils. Aquesta pràctica encara avui la segueixen certs vinyaters, la qual cosa no és d'aplaudir, puix que la combustió destrueix, fora la potassa, tots els altres fertilitzants. És millor retornar colgant a la terra la totalitat de les sarments, amb el qual el nitrogen que contenen no és destruït com succeeix al cremar-los. Un viticultor d'Alma, Mr. Marty, preconitza una utilització molt racional de les sarments; aixafant-les poden servir per a jaços dels animals.

S'impregnen així de llurs orins i substitueixen les palles. Després, portant aquests jaços al femer, es podreixen i tornen al tros convertits en adobs substanciosos i econòmics.

Si a aquests fems s'hi afegeixen superfosfats, a raó del 4 per 100 de llur pes, 2 per 100 de potassa, 1 quilo de calç viva i 2 quilos de sulfat amònic, que es fan dissoldre en aigua i amb aquesta solució es reguen els esmentats fems, aquests fermenten i acaben per transformar-se en adobs superiors, els millors fems d'estable.

Un enginyer agrònom d'Alger, que ha analitzat els fems així obtinguts i l'autoritat del qual està reconeguda com a especialista en l'anàlisi de terres i d'adobs, aconsella afegir-los-hi fosfats de calç naturals o bé clorur de potassa; d'aquesta manera, diu, es restitueixen a les terres totes les substàncies que n'havien eixit i d'una manera assenyalada l'humus i els carbonats que tanta importància tenen en la fertilització.

L'esmentat Marty, ha comprovat experimentalment, que els fems de sarments deixen ben estovada la terra de tal manera, que l'esforç de llaurar-les, es redueix a un 30 per 100.

Cal sotmetre les sarments a fraccions reduïdes de 5 a 8 mil·límetres, tant per a facilitar llur distribució com per a què absorbeixen

millor les dejeccions dels animals i es puguin utilitzar per a jaços. A Alger, es construeixen unes màquines especials per a esmicolar les sarments. D'aquestes, hi han dos models, un de fixe i altre muntat sobre rodes per a instal·lar-lo a les vinyes quan aquestes es poden. El treball d'aquestes màquines dóna rendiments de 1.200 a 2.000 quilos de sarments destrocades per hora, segons el model.

La manera d'operar, que aconsella M. Marty, és la que segueix:

Les sarments són sotmeses al destrocador i per evitar que aquest s'embussi, van posant-les-hi en feixos no gaire grossos i de manera seguida. No han d'anar a la màquina si estan humitejats per la pluja o per les rosades. Una volta reduïts a petites fraccions es conserven bé encara que sigui durant un any. Van a l'estable per a servir de jaços al bestiar, a mida que es necessiten.

Amb la utilització de les sarments seguint el procediment Marty, s'aconsegueix economitzar les palles per a jaços i produir d'una manera econòmica un fem superior als millors que s'obtenen en les estables, amb el qual es realitza una economia per hectàrea de vinya, que es calcula en unes 500 pesetes.

El professor Ventre, en el tractat que fa poc ha publicat sobre la utilització dels subproductes de la vinya, diu:

«Mitjançant la utilització de les sarments per a jaços, es retornaria a la vinya amb forma de fem, una part d'allò que les collites se n'emporten, tant en estat d'elements nutritius, com de matèria hímica.

La pràctica de cremar les sarments és un error, puix a més de què poques vegades es recullen les cendres, riques en potassa, es perden tots els altres elements fertilitzants continguts en la matèria prima.

Degut a les dificultats que sol haver-hi en les comarques vinyateres per a fertilitzar la vinya, l'aprofitament de les sarments tal com hem descrit presenta un interès no despreciable.

ISIDRE ROGENT

Diagnòstic, prevenció i tractament d'algunes malalties dels conills ⁽¹⁾

La baba.—És una dolença que es presenta als conillets deslletats de poc i de molt fàcil diagnosticar. Com ens ho indica el nom, veiem que el conill malalt té tot el morret babós, babositat que de primer és clara com la saliva i que es va fent més endavant molt viscosa i groga, escampant-se per tot el pit



Coccidiosi del conill

i les potes del davant. La causa és sempre una indigestió; és a dir, l'haver ingerit uns aliments no prou bons, o en quantitat exagerada. Això fa que l'estómac massa feble de l'animal, no els pugui digerir; l'animal se sent replè i tot el menjar li és sobrer. Així, quan s'acosta a la menjadora no ho fa sinó per a posar-hi les potetes i veure de tirar el menjar; deprés es veu trist, i si hom no mira de guarir-lo morirà molt prompte.

Tractament.— Cal tenir preparades les següents solucions:

A) Clorina Heyden, un paquet. (5 grams)
Aigua bullida i freda, 1 litre. (1.000 grams)

B) Clorur de zinc 23 grams
Aigua destil·lada 1.000 grams

Hom tindrà cura de posar la solució A) dintre una ampolla de vidre de color i de no preparar-ne molta quantitat d'una vegada, ja que després de quinze dies no serveix per a guarir res.

Poden presentar-se els següents casos:

Primer. Que tot el farratge que mengi el malalt sigui sec; posarem 3 grams (50 gotes) de cada una de les solucions A) i B), en un litre d'aigua i li donarem per tot beure.

(1) Conferència desenrotllada a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, en el darrer cicle sobre Cuniculicultura.

Segon. Que mengi farratges secs i verds; n'hi posarem 5 grams de cada una de les mateixes.

Tercer. Que tot el farratge sigui verd; n'hi posarem 8 grams de cada una.

Quart i últim. Que l'animal no begui aigua perquè no n'hi donen; obligarem el malalt a ingerir tres vegades al dia una cullerada de cafè d'aigua bullida i freda que contindrà tres gotes de cada una de les solucions.

Els resultats són tan excel·lents que si hom ha tingut cura de començar el tractament als primers símptomes notats, a les vint-i-quatre hores ja estarà guarit.

Ventre inflat.—Encara que no amb molta freqüència sortosament, ens podem trobar un matí, en visitar el coniller, amb la malaurada sorpresa que una femella, que el dia abans saltava de contenta i menjava bé, que ni tan sols ha tastat el menjar que li deixarem en l'últim àpat i que també l'abeurador resta intacte; si amb més detall ens hi fixem, veurem tot seguit que l'animal està arronçat, té els ulls tristos i fonsos, el ventre inflat i la pell tivant; la dolença és molt greu i de tan malaurades conseqüències que molts dels cuniculicultors aconsellen sacrificar tot seguit l'animal i no fer res per a salvar-lo. L'origen d'aquesta dolença ve com el de la baba, de la qual ja us he parlat, d'uns aliments no molt bons, ingerits amb excés i



Conill atacat de ronya al cap

no digerits, el qual produeix un trastorn als budells i fetge, i fa que aquells aliments fermentin produint gasos, els quals causen la inflació.

Peritonitis.—De primer antuvi se'ns fa molt costós distingir aquesta malaltia de l'anterior. Tan sols amb molta cura veurem que el ventre no està tan inflat, que la pell és un xic més suau i que si palpem el ventre trobarem als budells una massa apilotada que no li trobem en la primera. Si obrim un malalt de cada mena, veurem al primer tots

els budells solts i al segon els hi trobarem tots lligats per mitjà d'uns tels fins com si els haguessin enganxat els uns als altres. L'origen ja és diferent, doncs així com la primera dolença és deguda a una indigestió, aquesta deriva d'una infecció microbiana.

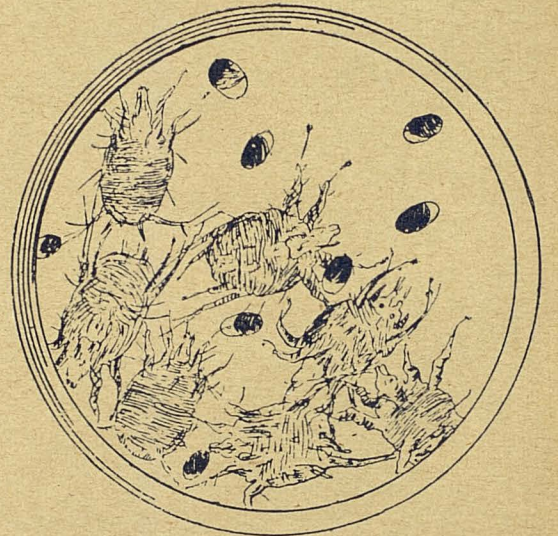
Hem deixat de dir que tant en l'un com en l'altre cas, l'animal deixa de defecar i d'orinar.

Tractament: tant en l'un com en l'altre cas, ens ha donat bons resultats el següent:

Urotropina 0'10 grams
Aigua destil·lada i bullida. 1 c. c.

Per una injecció hipodèrmica.

El primer dia es donaran una injecció a



L'acar de la ronya del conill

matí i una a la tarda; després dos dies seguits sols una al matí i, per últim, en donarem un dia sí i un altre no, fins que l'animal és guarit o mort.

La urotropina actua com a diurètic i orinant l'animal es va desintoxicant, allargant-se la vida fins que la pròpia naturalesa reacciona i començant a treballar els budells, arriben a defecar.

Cada dia, encara que l'animal no la tasti, li canviarem l'aigua i li afegirem 5 grams de les solucions A) i B) de què us he parlat abans.

No purgueu mai cap animal que tingui una d'aquestes malalties, doncs li cercareu la mort més aviat. El qui us parla, fent aquest tractament ha salvat prop d'un 40 per 100 de malalts.

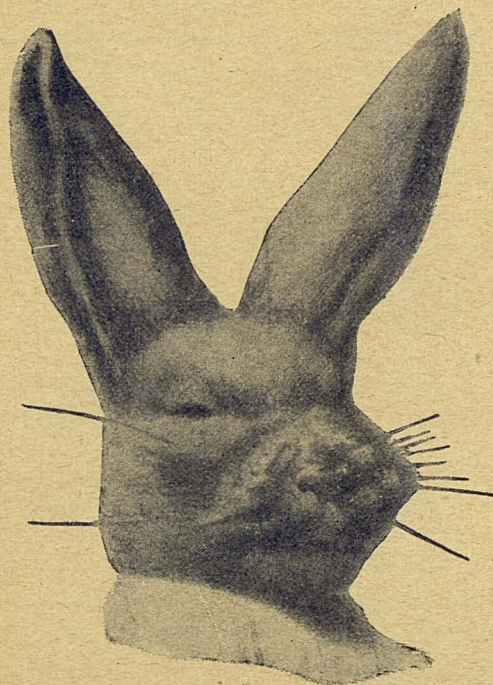
Ulls llagrimosos.— Són conseqüència de tenir les sangs brutes i hem de tenir molta cura quan se'ns presentin, ja que es poden considerar com l'avançada que ens avisa que l'animal està intoxicat i que es pot presentar una d'aquelles dolences que els tècnics en diuen septicèmiques, totes elles greus.

Sulfat de zinc 0'10 grams
Solució adrenalina. X gotes
Aigua destil·lada. . 10 grams

Poseu dues vegades al dia dues gotes dins

ull; si els ulls tenen lleganyes, renteu-los-hi primer amb aigua de camamilla amb un xic d'àcid bòric.

Septicèmia.—Quan veieu un conill trist, que poc a poc va perdent les ganes de menjar i, com a conseqüència s'afloqueix i que té un xic de diarrea, penseu tot seguit amb la septicèmia, és a dir, amb la infecció microbiana de la sang. Si obrim un d'aquests animals, tot seguit ens farà l'efecte de què tot



Sarna sarcòptica del conill

ho tenia malalt. La sang és negra com si li manqués oxigen al ventre i les freixures són plenes d'equimosi, és a dir, com si la sang hagués sortit dels vasos i se n'haguessin format uns altres per haver-se reventat aquells; la bufeta de la fèl s'ha fet grossa i s'ha omplert d'un líquid verdós.

Tractament: Essent una malaltia microbiana, el primer que cal fer és una desinfecció a fons i després un rentat intern, de la següent manera:

Una purga d'oli de ricí; vint-i-quatre hores de dieta hídrica a base d'aigua que contingui algun desinfectant (a casa sempre empro les solucions de clorina i clorur de zinc, que tan bons resultats m'han donat); injectables d'urotropina, i, per últim, un règim de vida a base d'aliments bons i de bones condicions, com civada, segó gros, alguns tros de pa torrat al forn, alguna fulla de col i alfals o trèvol meitat sec i meitat tendre.

Paràlisi.—Crec que tots la coneixeu; un animal que camina tan sols amb les potes de davant i arrossegant les del darrera, talment com si tingués l'espina dorsal trencada, és que pateix de paràlisi.

Les causes són molt diverses: un surt, un esglai i d'altres completament desconegudes per nosaltres.

Tractament: En certs casos n'hi ha prou en donar dos centímetres cúbics d'urotropi-

na amb una injecció hipodèrmica per veure com l'animal en deu minuts ja camina amb les quatre potes, i si us hi fixeu, veureu que la primera cosa que fa en aixecar-se és orinar; després, torna a caure, però si continueu donant-li una injecció d'un centímetre cúbic cada dotze hores, jo us asseguro que en guarireu molts, doncs el qui us parla n'ha salvat fins a un 50 per 100. Ultra això, ha donat la coincidència que tots els que han mort, en fer-los l'autòpsia hem vist que tenien una esqueixada interna; més clar, hem vist que tenien una vena o una artèria reventada, per la qual els vessava la sang.

Mal d'orelles.—Es caracteritza per una supuració a l'interior d'aquest conducte, el qual estenent-se per tota aquesta part fa unes crostes molt repugnants a la vista i, a voltes, fins fan mala olor i poden arribar a foradar el tel del tímpan, morint l'animal aleshores irremeiablement.

Tractament: El guariment d'aquest mal és molt senzill i sols vol una mica de cura; amb una ploma de gallina s'unta tota la part malalta amb oli d'ametlles dolces per tal d'estovar les crostes; al dia següent, amb unes pinces que no acabin en punta, s'arrenquen totes les crostes fins a deixar-ho completament net i finalment, també amb una ploma, s'unta amb la següent mixtura:

Oli d'ametlles dolces. 20 grams
Sofre sublimat. 5 grams

Als dos dies es revisa el malalt i si sembla que no està prou guarit es repeteix la untura, encara que si es fa amb prou cura quasi sempre queda guarit a la primer vegada.

Mal de potes.—Els conills anomenats ge-

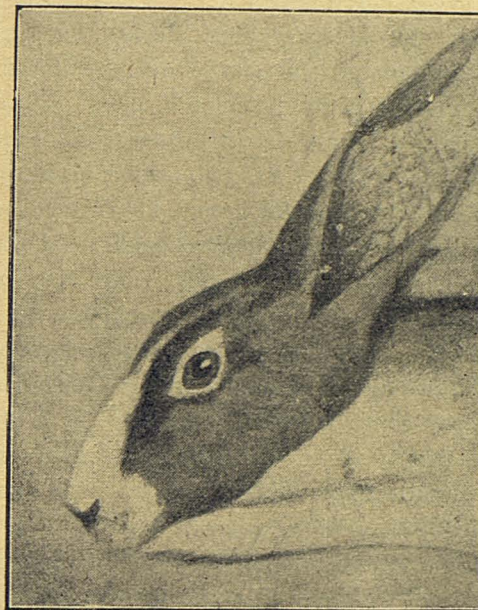


Coriça del conill

gants, degut al molt que pesen i amb els filferros de la gàbia, se'ls acostuma a fer llagues a llurs garrons, mal que la major part de les vegades és difícil de combatre. Quan aquesta es presenta neta i viva quasi sempre n'hi ha prou amb traslladar l'animal a un sòl de palla seca i neta i untar-lo amb qualsevol antisèptic, tal com la pomada a la cloramina, que preparen els laboratoris Cusi i que anomena *Dermosa*. Però quan la

llaga no es presenta tan clara, sinó que està recoberta d'una crosta més o menys blanca i groga, la qual en arrencar-la hom troba que per dessota hi surt pus, llavors el guariment es complica molt i moltes vegades, fins i tot posant-hi tota la cura possible, fracassem. Jo he tingut alguns bons resultats fent el següent:

Abans que tot, traslladar l'animal a un sòl de palla neta i ben abrigat, tot seguit tracto la malura amb un anti-sàrnic, tal com la pomada Helmeric, el sulfur de potassa li-



Sarna psoròptica del conill

quid i fins una mixtura feta de zotal i sofre; després de cinc o sis dies d'aquest tractament, procuro netejar la llaga arrencant les crostes que hi hagi i ho rento molt net amb una solució calenta de permanganat al 2 per 1.000, ho asseco amb cotó fluix i després li poso la següent untura:

Vaselina filant. 10 grams
Bi-iodur de mercuri 1 gram

Repeteixo diàriament el rentat i la untura fins que l'animal estigui guarit o fins que comprenc que el mal ja no avança, sinó que s'atura o bé retrocedeix, canviant aleshores el remei i emprant ja la *Dermosa* Cusi, ja el sulfat de coure (pedra blava), pomada d'òxid de zinc, és a dir, procuro canviar el remei perquè el mal no s'hi acostumi. Junt amb aquest tractament aconsello també fer un tractament interior, ja que tinc la seguretat de què són les impureses de la sang que fan que el mal no sigui guarit. Hi ha una vacuna contra la septicèmia, preparada pel veterinari En Ramon Danés, la qual dona excel·lents resultats com a preventiu d'aquella dolença i aconsello aplicar-la també en aquest cas. De no tenir a mà aquesta vacuna, es pot ajudar l'animal donant-li alguna de les coses que us he dit en parlar-vos de la septicèmia.

VICTORI MUNTÉ

Els superfosfats

L'ús dels fosfats sembla que deriva de la utilització, com a adob, dels dipòsits de negre animal, producte residual de les refineries de sucres. Els agricultors, llavors (1820-1825) ignoraven les causes de l'acció fertilitzant del negre animal, però havien constatat ja que aquesta fertilització era una cosa evident.

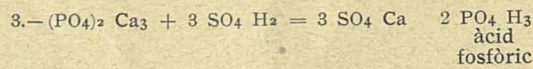
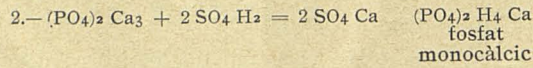
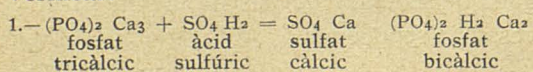
Més tard, en diversos països i quasi simultàniament, s'adonaren de l'avantatge i l'augment de producció que els reportava l'adobada amb ossos triturats. Algunes fàbriques dedicades a la polvorització dels ossos començaren a funcionar. Tot i que al mateix temps es conegué que les plantes i molt particularment les granes, contenien fòsfor, ningú no comprengué que el poder fertilitzant dels ossos fos degut a la gran proporció que d'aquest element contenen (més d'un 50 per cent en fosfats minerals), sinó que creien que la seva utilitat els provenia de la quantitat de matèries grasses i gelatinoses que contenien.

L'anglès Richmond demostrà que els ossos bullits o calcinats no perdien en cap manera la seva acció fertilitzant, sinó tot el contrari, i sostingué que aquesta acció benefactora sobre els conreus era deguda al fosfat tricàlcic que contenen. Diversos experimentadors confirmaren més tard aquesta opinió.

Immediatament després d'aquesta descoberta, s'intensificaren les troballes, una darre- ra l'altra. Hom pensà de seguida en utilitzar els jaciments de fosfats minerals (apatits, coprolites, sorres fosfatades, etc.). Tots aquests minerals contenen el fòsfor en estat de fosfat tricàlcic que és insoluble a l'aigua i lleugerament soluble quan aquesta porta en dissolució l'anhidrid carbònic. L'efecte, doncs, d'aquests fosfats en el sòl és extremadament lent, ja que les substàncies difícilment solubles són també difícilment absorbides per les plantes fins a l'extrem que hi ha autors que creuen que les plantes absorbeixen les matèries minerals que necessiten, solament quan estan dissoltes.

Liebig fou qui a l'any 1840 solucionà aquest inconvenient, donant la idea de tractar els fosfats amb l'àcid sulfúric, formant els *superfosfats*, l'ús dels quals es generalitzà immediatament.

Aquest tractament pot donar-nos tres resultats, com ho demostren les següents equacions químiques que es poden verificar:



L'interès de l'operació ha d'ésser, doncs, l'obtenció de la segona reacció la qual ens donarà fosfat monocàlcic que és el més soluble. De totes maneres és interessant fer constar que el que es ven amb el nom de superfosfat, no és el fosfat monocàlcic exclusivament —encara que aquest hi estigui en gran proporció— sinó una barreja d'aquest amb fosfat bicàlcic, petites quantitats de tricàlcic, sulfat càlcic (guix), fosfats de ferro i alumini, carbonat de calç i algunes vegades àcid fosfòric lliure. El fosfat monocàlcic, però, passa poc a poc a bicàlcic, menys soluble, i d'aquest a tricàlcic, quasi bé insoluble; fenomen aquest anomenat retrogradació i que en els primers temps de l'ús dels superfosfats —poc estudiat encara aquest fenomen— feu perdre la confiança en aquests adobs.

Petermann demostra que els fosfats retrogradats no s'han de rebutjar com a poc eficaços. En experiments portats a cap, aquest agrònom trobà que l'àcid fosfòric en estat de retrogradació, donava un 94 sobre 100 que donava la collita que contenia l'àcid fosfòric soluble a l'aigua. Això es comprèn perfectament, ja que el superfosfat una volta en el sòl es retrograda amb extrema facilitat.

En la preparació dels superfosfats es pot substituir l'àcid sulfúric per l'àcid fosfòric, amb el qual a més d'obtenir uns superfosfats més rics en fòsfor (superfosfats enriquits)

s'evita la formació de sulfat de calç (guix).

El valor dels superfosfats com a fertilitzants s'explica per la seva riquesa en fòsfor (14 a 20 per 100 en àcid fosfòric assimilable), i és sobrerament coneguda la funció importantíssima d'aquest element en la nutrició de les plantes, prenent part en la formació de les proteïnes, afavorint el creixement de tots els teixits, etc.

Encara que no podem concretar els rendiments dels adobs sense conèixer la naturalesa del terreny on s'apliquen, creiem poder donar una idea general dels efectes dels superfosfats, suposant una terra de composició mitjana (més aviat pobre en àcid fosfòric com són les de casa nostra), i més, tenint en compte que els superfosfats donen un bon resultat en tots els terrenys, menys en el cas, poc freqüent a Catalunya, de terrenys extremadament àcids (molt rics en matèria orgànica).

A aquest fi ens sembla útil anotar les conclusions de C. V. Garola referint-se als adobs que ens ocupen:

Primer.—Els superfosfats i els fosfats precipitats són, en general, els adobs fosfatats més econòmics.

Segon.—La seva eficàcia, a igualtat d'àcid fosfòric, és tres o quatre vegades més gran que la dels fosfats.

Tercer.—En les terres àcides els superfosfats tenen una acció quasi igual a la dels fosfats.

Com a dada curiosa, i per acabar, creiem interessant remarcar el fet que a Alemanya, després de la guerra, havent disminuït sensiblement la producció de blat (de 13 passa a 10) hom comprovà que era degut al poc consum de superfosfats, el qual havia disminuït també en una tercera part (de 15 passa a 10).

JORDI MONSALT

EL QUE DIU LA PREMSA

Les avellanes i ametlles

Comerç exterior i preus.—Creiem que a la gent d'una ciutat i una comarca com les nostres, que són eminentment agrícoles i productores de fruits secs, sobretot ametlles i avellanes, ha d'interessar-li conèixer el desenvolupament del comerç d'aquests fruits, i sobretot del comerç exterior, ja que són els esmentats fruits, gairebé en la seva totalitat, objecte d'exportació.

L'any 1934, suara finit, ha estat un any en el qual les exportacions d'ametlles i avellanes ha assolit una xifra veritablement extraordinària, com es pot constatar amb les dades que adjuntem. Llàstima que el

preu d'aquests productes agrícoles no hagi estat més remunerador, perquè la nostra comarca n'hauria tocat bones conseqüències. Que aquests fruits s'han venut als mercats exteriors a preus evidentment baixos —tal com s'havien adquirit— es pot comprovar comparant les dades que més avall donem, en les quals veiem que el valor de les exportacions —valor que és el real— de l'any 1934, proporcionalment, és molt més baix que el d'anys anteriors.

L'exportació d'avellanes i ametlles no tendeix pas a disminuir. I encara augmentaria més si Espanya seguis una bona política de tractats de comerç. Cal dir, però, que darre- rament s'han signat uns quants tractats, en-

tre ells amb l'Argentina, Uruguai, Polònia i Holanda, els quals estan força bé, sobretot amb els dos primers esmentats països pel que fa referència als fruits secs.

I ja que hem alludit els tractats de comerç voldríem cridar l'atenció de tots els colliters i de tots aquells als quals interessa l'ametlla i l'avellana, especialment aquesta, sobre el tractat que pròximament s'ha de negociar amb els Estats Units. Aquest gran país adquireix una quantitat gairebé insignificant d'aquells fruits a Espanya. Això principalment es deu a les dificultats d'ordre aranzelari i fitopatològic que els nordamericans posen a l'entrada dels nostres fruits, tot i sabent la seva bona qualitat. Això, al nostre entendre, és fàcil d'esmenar, sobretot en quant a les avellanes, ja que amb referència a les ametlles aquell país n'és bastant productor i serà més difícil assolir per elles una rebaixa dels drets aranzelaris. I el que diem és més factible d'assolir-ho quant la balança comercial entre Espanya i els Estats Units és del tot favorable a aquest darrer país. Cal, davant això i altres qüestions semblants, que els nostres colliters i comerciants se'n preocupin i es belluguin més. D'aquest aspecte sabem que ja se n'ha preocupat la Cambra de Comerç de la nostra ciutat, com d'altres que poden afavorir la nostra producció agrícola, cosa que en definitiva és en benefici de l'economia de la nostra població i comarca.

A continuació donem uns estats estadístics relatius a l'exportació de les ametlles i avellanes espanyoles. Les dates són exactes i són extreptes de les estadístiques de la Direcció General de Duanes. Les quantitats de les exportacions són en quintars mètrics (100 quilos) i el valor en pessetes or. Per a reduir les pessetes or a moneda corrent, s'ha d'afegir al valor or el sobrecàrrec corresponent el qual determina cada deu dies el Ministeri d'Hisenda. Durant els tres darrers anys el terme mig d'aquell sobrecàrrec ha estat de 1'37 pessetes damunt cada pesseta or. Així una pesseta or equival a 2'37 pessetes corrents. I 100 pessetes or a 237 pessetes corrents, etc.

EXPORTACIÓ D'AMETLLES EN CLOSCA

Anys	Quantitat Quintars mètrics	Valor Pessetes or
1928	54.044	
1929	54.278	
1930	34.514	
1931	47.197	4.443.247
1932	50.647	3.511.962
1933	47.560	2.976.189
1934	59.135	3.232.886

EXPORTACIÓ D'AMETLLES EN GRA

Anys	Quantitat Quintars mètrics	Valor Pessetes or
1928	172.757	
1929	157.440	
1930	142.933	
1931	188.155	41.859.409
1932	153.556	30.282.584
1933	160.637	29.189.133
1934	201.878	29.861.100

EXPORTACIÓ D'AVELLANES EN CLOSCA

Anys	Quantitat Quintars mètrics	Valor Pessetes or
1928	31.419	
1929	30.964	
1930	23.211	
1931	32.695	2.356.774
1932	17.555	1.000.464
1933	49.152	2.939.977
1934	33.072	1.728.867

EXPORTACIÓ D'AVELLANES EN GRA

Anys	Quantitat Quintars mètrics	Valor Pessetes or
1828	51.964	
1929	129.728	
1930	45.982	
1931	38.420	6.855.629
1932	43.500	5.313.309
1933	47.122	5.071.124
1934	73.506	7.403.718

Les anteriors dades són prou clares i fan innecessari tot comentari. Podríem especificar les exportacions per països, però això faria necessari massa espai.

Les importacions d'avellanes i ametlles es pot dir que en tals anys han estat nulles.

* * *

Ja hem vist quin ha estat el moviment d'exportació d'avellanes i ametlles en els darrers anys.

Anem a dir alguna cosa sobre el seu preu. ¿Perquè, algú es preguntarà, havent estat tan crescut en el passat any el moviment d'aquells fruits s'han cotitzat a uns preus baixos?

Segons les informacions que tenim, la baixa dels preus, inicialment, és degut a la gran producció d'avellanes i ametlles que hi ha a altres països mediterranis, i aquests països les ofereixen a preus limitats. Davant això els nostres exportadors es veuen obligats, si volen que els fruits secs tinguin sortida, a oferir-los també a preus limitats, encara que generalment són superiors als dels altres llocs, perquè els nostres fruits també són de millor qualitat.

Un dels motius de què els alludits països donguin els fruits a preus que a nosaltres ens semblen baixos, és que allí procuren liquidar cada any tota la collita, cosa que generalment no solen fer els colliters de les nostres comarques, sobretot quan els preus no són molt crescuts. A més, el fruit d'aquells països tampoc no es conserva tan fàcilment com el nostre, encara que també aquest amb el temps perd en qualitat. Després, a molts d'aquells països, Turquia especialment, les despeses de cultiu i recol·lecció no són tan crescudes com entre nosaltres.

Altre motiu, és que avui hi ha una gran producció dels fruits als quals ens referim i, naturalment, quan una cosa abunda no es pot valorar tant com quan va escassa. I també influeix a què els preus siguin poc remuneradors, a la corrent depreciatòria dels productes de la terra que arreu més o menys es nota.

Les indicades són les circumstàncies que podríem dir que principalment motiven la baixa de preus que referim. Naturalment que n'hi ha d'altres de secundàries que poden variar-los, i de transitòries com és la crisi econòmica actual.

De totes maneres, les avellanes i ametlles són uns fruits que tenen encara moltes possibilitats. I una bona política econòmica per part dels Governos pot afavorir-los i valoritzar-los. Una bona política de tractats de comerç, no descuidant, al negociar-los, els nostres fruits secs, pot millorar llur preu i llur comerç. Cal, doncs, que els nostres colliters i comerciants prestin la major atenció a aquests afers i procurin que la seva veu arribi a les altes esferes on aquestes qüestions es tracten.

R. C.

De Crònica de Valls



Oli d'oliva per a motors

La qüestió de l'untatge dels motors ha fet aquest any una gran gambada vers una direcció en la qual ben pocs automobilistes l'haurien esperada! Heus-la ací orientada cap a l'oli d'oliva, vers les contrades mediterrànies de Provença, d'Algèria, del Marroc, d'Espanya, d'Itàlia, etc.

L'oli de les sardines, de l'amanida, de les *mayonnaises*? Exactament!

Per què somriure? L'oli de ricí, una de les horrors benefactores de la medicina, no és emprada fa llarg temps en els motors molt *poussés*, on l'untatge és particularment delicat?

Tots dos són olis vegetals. Molts savis sostenen, ja és sabut, que la nafta, el líquid pastós que surt dels pous mal anomenats *de petroli*, de la qual extreiem les nostres gasolines i els nostres olis, no és més que una transformació, operada pels segles, de boscos prehistòrics enterrats per grans cataclismes. Així l'oli anomenat mineral que lubrica les nostres màquines no seria, al cap d'avall, més que un oli vegetal també, però terriblement ranci! Els mateixos olis animals, no provenen de les herbes, de les flors del camp i dels farratges dels quals els bous i els moltons són els transformadors?

No hi ha, doncs, altra raó que la nostra sorpresa perquè tinguem ací un somriure.

* * *

Fareu bé de pensar que l'untatge dels motors d'explosió amb l'oli d'oliva no és pas una novetat que ha sortit en començar la primavera, com una flor del temps, un caprici o una moda. Fa molts anys que els laboratoris treballen el tema i nombrosos propietaris de cotxes i motocicletes, principalment a Algèria i Midj de França, circu-

laven a l'oliva proclamant llur satisfacció. Podem, doncs, parlar avui de l'ús del nou lubricant basant-nos sobre fets seriosos, opinions competents, i fins una llarga experiència personal.

Observem tot d'una que l'oli d'oliva no pot untar els nostres motors, i merèixer el bell nom d'*olivauto* que l'argot automobilístic ja li atribueix, en no ésser que la indústria l'hagi desembarassat de certs productes nocius tals com gomes i resines, si no n'hi ha afegit de nous durant el tractament! Per exemple, l'antic procediment de lexiviació de les greves pel sulfur de carboni no pot ésser practicat amb profit, perquè deixa sempre dins l'oli traces de sofre, pare de l'àcid sulfúric, i per tant, perillós enemic de la major part dels metalls!

En conseqüència, no podem arriscar-nos a abocar en el càrter d'un motor un oli d'oliva *qualsevol*; l'hem de menester sense àcid, sense humitat, sense impureses. I ja avui el podem trobar així en el comerç.

Les seves qualitats són molt nombroses. Posseeix una *viscositat* que no és tan gran com la de l'oli mineral en fred, però que té aquesta característica excepcional, de no ésser gairebé gens influïda per l'elevació de la temperatura; mentre que la viscositat de l'oli mineral, encara que sigui molt gran en fred, disminueix sempre tant com s'escalfen les peces metàl·liques que estan en contacte amb ell.

L'oli d'oliva té també una qualitat que li és ben pròpia, almenys en un grau tan elevat: una gran *untuositat*. Es defineix amb aquest terme la qualitat de formar sobre el metall, diríem més exactament *dins* el metall, dins la seva epidermis, una pel·lícula greixosa tan tenaç que les pressions més fortes no la'n poden treure. Ella constitueix, com diuen els tècnics, un fenomen interfasial; d'altres pretenen que és químic aquest que, tal volta, és l'origen dels resultats remarcables que s'obtenen amb aquest untatge en els motors d'explosió.

* * *

Quins són aquests resultats?

D'una manera general, i tots els testimonis de caps de laboratori i consumidors corcorden; el motor guanya amb aquest untatge a l'ensens que una mica de potència, molt d'això que podem anomenar alegria i fins amb els freds més rigorosos una facilitat d'engegada sorprenent!

És que l'oli d'oliva, que es gela a 5 graus *damunt* zero i sovint sembla que formi un sòlid dins la botella que la mestressa de casa acaba de treure de l'armari fred, guarda, també aleshores, la seva preciosa untuositat! El *figeage* no és constituït més que per cristalls extremadament fins i gotines microscòpiques que rodolen unes damunt les

altres. Per altra banda, s'ha observat que un oli que ha estat batut algunes hores amb un filabarquí es gela molt menys.

* * *

L'oli d'oliva pot, sense que en resulti el menor inconvenient, ésser mesclat amb l'oli mineral; d'una fluïdesa igual, si és possible. Però és millor, naturalment, emprar-lo tot sol. Així es veurà que permet renovar l'oli més de tard en tard. Alguns parlen de 6.000 quilòmetres. Sembla que 3.500 i fins 4.000 són fets comprovats. Ja és una bella economia!

* * *

L'oli d'oliva, qui l'hauria sentit anomenar, fa només un any, com a lubricant selecte per a un automòbil i no hauria alçat les espatlles davant aquesta broma? Heus ací que el cerquen i li fan la garçeta. La revolució!

Es pot emprar l'oli d'oliva en tots els casos? Jo no ho sé, perquè cap experiència ben

controlada ni la meva pròpia no em permeten de respondre «sí» a totes les preguntes. Es pot pensar que les caixes de velocitat i els ponts actuals encara no han estat calculats per admetre un lubricant tan subtil.

D'altra banda, encara que els autobusos a Bordeus, principalment, funcionen molt bé amb oli d'oliva fa molts mesos, és prudent no fer cap afirmació en allò que es refereix als pesos feixucs, dins l'estat actual de coses, almenys.

Contràriament, els assaigs més seriosos que fins avui s'han fet en motors, la cilindra da dels quals no depassa els tres litres, tots han confirmat l'alt valor del nou lubricant. D'ells resulta que els exèrcits sencers del motociclisme i del turisme el poden emprar d'ara en endavant amb absoluta tranquil·litat.

BRAULI DE SAUNIER

De Solles

RECERQUES PRACTIQUES

El Duce defensa l'ús del vi

La *Revista Agrícola* dona compte d'un notable article, amb la firma del senyor Musolini, publicat en el diari *New York American*, en el qual el Cap del Govern italià es manifesta partidari del consum del vi i de la seva legalització. Afirmar que el vi rares vegades facilita que se n'abusi, com passa amb les begudes molt alcoholitzades, com ho palesa el fet que a Itàlia (i es podria dir altre tant dels altres països vitícoles) l'abús del vi és un fenomen esporàdic i no un hàbit del poble. El Duce amonesta que la legislació, la societat i sobretot la influència de la dona, que en particular en aquell país americà tant es fa sentir, podrien contribuir a crear, un sistema elegant de moda i d'hàbituds socials i intel·lectuals entre el poble, la formació d'una mentalitat nova que anés gradualment educant la Nació per a què passés de l'ús de les begudes i barreges alcoholitzades a un modest consum del suc fermentat del raïm, els quals saludables com són, compten amb una llarga tradició, el qual convida a recomanar-los.

■ ■ ■

Els adobs del cànem

El cànem ha de prendre el seu desenvolupament de pressa i, per tal d'aconseguir-ho, és indispensable que la terra estigui suficientment proveïda dels elements nutritius assimilables que reclama aquesta planta. El nitrogen o azot és l'element fertilitzador que

més necessita el cànem, elements que produeixen els fems, si bé s'han de millorar amb adobs químic, els quals es distribueixen en la darrera llaurada.

A cada hectàrea, s'apliquen 500 quilos de superfosfats, 200 quilos de clorur de potassa i de 100 a 200 quilos de sulfat amònic o bé 250 quilos de nitrats.

Les quantitats de sals amoniacals o de nitrats, han d'ésser més altes si els fems han estat emprats en poca quantitat.

■ ■ ■

El guix en els conreus

En les fórmules d'adobs per a les terres sol entrar-hi el guix, el qual reduït a pols es barreja amb els components d'aquelles. Els avantatges del guix són sobretot eficients en les terres de poca riquesa calcària.

Amb el guix es dona a les terres calç i sofre, però està demostrat que hi ha altres motius per aconsellar l'ús del guix en les terres de conreu. Exerceix una acció completa; essent la més notable, la de solubilitzar la potassa, transformant les seves sals en sulfats que són solubles.

El sulfat de potassa, posat en contacte amb les matèries orgàniques, dona lloc a la formació d'*humat de potassa*, el qual és particularment absorbit per les lleguminoses i això explica la favorable tendència a repartir guix molt als camps de trèvol i als alfarsars, amb el qual s'afavoreix la producció d'aquests farratges.

En les vinyes, ben femades, el guix pot

millorar considerablement les collites. Igualment les de les hortes de fruiters.

En terres argiloses, si hom colga 400 ó 500 quilos de guix per hectàrea, les millora, fent-les més flonges i quedant en millors condicions per a les treballades i pel bon desenvolupament dels conreus.



L'aviació al servei de l'agricultura

L'avió està cridat a ésser un auxiliar poderós de l'agrònom i del botanista.

En el museu d'història natural, l'oficial aviador francès Jean Trochain, donava a conèixer, fa poc, una nova aplicació que es pot donar a l'avió, sobretot en les Colònies.

Mitjançant la distribució d'insecticides en pols, la defensa de boscos i de conreus, es realitza fàcilment i amb rapidesa, servint-se d'avions. A Alemanya, als Estats Units on la repartició d'insecticides es ve fent en els boscos i en els conreus molt extensos per a destruir els paràsits que els infecten i, sobretot, per a defensar de la llagosta els conreus, els resultats obtinguts amb avions han estat sorprenents. Sobretot en les terres colonials, on la manca de braços i de medis dificulta la defensa dels cultius, l'avió salva les dificultats, puix, un sol d'aquests ocells mecànics, en un dia fa més feina que 80 homes operant amb polvoritzadors.

Igualment es pot utilitzar l'avió en els estudis botànics i en la higienització de les terres palúdiques. La destrucció de les larves d'enofeles propagadores de les febres, és obra de poc temps.

No trigarem gaire temps, segurament, a veure generalitzades moltes feines per la màquina conqueridora dels aires i de l'espai, amb grans avantatges per als que en la terra hi confien llurs interessos i hi posen tots llurs esforços.



Manera de fer el formatge de Gruyere

Aquest deliciós formatge es produeix principalment en regions de muntanya, on les pastures d'aquells llocs convenen força a les vaques les quals donen una llet molt apropiada al formatge de Gruyere.

De seguida de munyida la vaca, la llet es fa coure dins una marmita, en la qual s'hi posa un termòmetre, puix la temperatura de la llet al coure's no ha de passar dels vint-i-cinc graus. La cuita es procura que es faci poc a poc. Quan la temperatura arriba als vint-i-cinc graus, s'afegeix a la llet un quall especial que l'hi dóna certa consistència. Aquesta operació sol durar unes dues hores. El quall que

generalment s'empra per a formatges, és un producte que s'extreu de l'estómac dels rumiants quan encara no pasturen. Llavors es premsa posant-ho dintre una tela fina i després s'emmotlla donant-li la forma pròpia d'aquests formatges. Dintre el motllo s'hi deixa unes 24 hores i després es treu del motllo i es fa assecar, posant-lo damunt canyissos, on fermentarà i s'estovarà, formant-se la pell o crosta, i els ulls característics del Gruyere.

Amb aquesta explicació es té una idea senzilla, però precisa, de les operacions que s'han de fer per a elaborar aquells formatges.



Insecticides vegetals

El primer insecticida vegetal que es conegué fou el pelitre, descobert a Dalmàcia l'any 1563, però no se'n féu gaire ús fins a mitjans del segle passat. S'utilitza reduint a pols fina les flors o bé obtenint els seus ex-

tractes en fred, puix a les temperatures de 70 graus per amunt es descomponen. Té, el pelitre, la preciosa qualitat d'ésser inofensiu per als animals de sang calenta.

El tabac també s'empra des de fa molt temps. La nicotina que conté, diluïda a raó de 0'25 per 100, mata els insectes, però presenta l'inconvenient de volatilitzar-se. És emprat en forma de sulfat i també d'oliat, en solució molt adherent.

La quàssia-amara té igualment propietats insecticides. Com que no desprèn cap mena de fortor, no embruta. Altrament, no danya a l'home. Cal emprar les dissolucions de seguida, per tal d'evitar que s'alteri en quedar exposada a l'aire.

Darrerament l'oli d'oliva ha vingut a afegir-se a la llista dels insecticides vegetals. Aplicat amb solucions al mig i al 1 per 100, amb 1 i mig per cent de carbonat de sosa, dóna resultats excel·lents, per a combatre els pugons i coccinel·les, com així mateix altres insectes.

NOTES INFORMATIVES

La farinera d'Agramunt

El Sindicat Agrícola d'Agramunt pensa inaugurar solemniament, a la primera quinzena de juliol, la seva fàbrica de farina, en la qual podran moldre les 60.000 quarteres de blat que ordinàriament cullen els seus 500 socis actuals i moltes d'altres dels nous socis que acudirán a engrossir els rengles d'aquest flòrid Sindicat Agrícola.

La fàbrica de farina s'està construint de nova planta i la maquinària ha estat encarregada a la indústria molinera catalana.

La fàbrica té una capacitat de molturació de 15 a 20 mil quilos diaris de blat i es calcula que el 20 per 100 de la producció de farina serà consumida a la comarca i el 80 per 100 restant serà venuda a les ciutats industrials de Catalunya.

L'edifici, emplaçat al costat mateix de l'estatge, ja propietat del Sindicat Agrícola, en el qual hi ha emplaçat el molí de l'oli en un espai de 20 metres de llargada per 10 metres d'amplada, és un local de dues plantes, on hi ha també en lloc a part, el molí de pinsos. En el molí d'oli es premsen, diàriament, 250 quarteres d'olives.

S'ha reservat a les noves edificacions una extensió d'una hectàrea, on a més de la fàbrica de farina es construeix un edifici per a magatzem de farina, un altre per a magatzem de blat i un cobert per a magatzem d'adobs. La cubicació del primer és de 10 metres de llargada, 12 metres d'amplada i qua-

tre metres d'altura. El cobert per als adobs es calcula que tindrà uns 95 metres de llargada i 8 metres d'amplada i podrà contenir uns 90 vagons. La càrrega i descàrrega de blat, farina i adobs serà facilitada per uns molls de tres metres d'amplada, amb marquesina, en els quals podran descarregar, simultàniament, 60 vehicles.

Les obres i utilitatge que porta ara a terme el Sindicat Agrícola d'Agramunt, costaran aproximadament, 500 mil pessetes.



Exposició agrícola, avícola i comercial, a Vilafranca del Penedès

Entre els diversos actes que se celebraran amb motiu de les Fires i Festes que tindran lloc en aquesta vila durant els dies 9, 10, 11 i 12 del proper mes de maig, figura una exposició d'orientació agrícola, avícola i comercial.

Tenint en compte l'èxit assolit els anys darrers per aquesta exposició i la importància de la mateixa, és de preveure que enguany no defallirà la concurrència de cases constructores de maquinària i l'afluència de visitants.



Jornada agrícola a Inca

La Cambra Provincial Agrícola de Mallorca, zelosa del foment i millorament de l'agri-

cultura i ramaderia insular, ha cregut convenient estimular els seus paisans, amb la celebració d'un concurs de bestiar i maquinària, amb una diada agrícola, la qual tindrà lloc a Inca el dia 19 de maig proper.

L'Ajuntament de la ciutat d'Inca, la Diputació Provincial, la Direcció General de Ramaderia i altres entitats presten llur entusiasme, ajut moral i material, per tal que pugui assolir un èxit esplendorós.



La importació d'ous

L'Institut Internacional d'Agricultura, acaba de publicar les estadístiques de les importacions d'ous, de les quals ens plau reproduir les que fan referència a Espanya:

Any 1930, 266.399 quintars mètrics; any 1931, 227.050; any 1932, 232.819; any 1933, 373.023.

Importació durant el primer trimestre dels anys 1931 a 1934, inclusivament:

Any 1931, 45.482; any 1932, 41.907; any 1933, 33.980; any 1934, 97.518.

L'any 1934, importàrem més ous que els anteriors, i si hem de jutjar per la importació del primer trimestre d'enguany, les importacions de l'any 1935 ultrapassaran les dels anys precedents.



L'exportació de les patates a Anglaterra

El Ministeri d'Indústria i Comerç ha acordat la distribució per zones de conreu d'aquest tubèrcul, del contingent o percentatge d'aquest a exportar a València, el qual ha quedat fixat així:

València.	20'59 per 100
Barcelona.	58'19 per 100
Mallorca.	5'42 per 100
Màlaga.	8'29 per 100
Las Palmas.	4'74 per 100
Tenerife.	2'58 per 100
Andalusia.	0'18 per 100

Ha començat l'expedient de la producció de Màlaga i hom creu que els 150.000 coves seran col·locats a bon preu.

Pel que afecta a Catalunya, el president de la Federació de Sindicats Agrícoles de la Costa de Llevant, es troba a Anglaterra gestionant prop de les grans empreses de transport, la manera per tal que les *Mataró potatoes*, arribin ràpidament als centres consumidors.

Manca només que els Sindicats Agrícoles exportadors i tots els qui envien patates a Anglaterra arribin a un acord respecte a la forma d'escalonar les expedicions i distribuir el gènere al país consumidor. Si això es realitza, la campanya resultarà fructífera,

malgrat les dificultats per obtenir llicències i el manteniment de taxes.



El Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell

La Comissió gestora d'aquest Sindicat ha repartit entre els associats un manifest convocatori, en el qual es dona compte de l'actuació desastrosa de la junta que ha vingut actuant des del mes de setembre de 1933 fins el 12 de novembre darrer, en què la intervenció governativa posà fi a la disbauxa que regnà en aquella casa durant el període esmentat.

De la mateixa extreiem les curioses dades que reproduïm a continuació:

La Junta governativa actual ha fet pública la Memòria que havia fet imprimir la Junta anterior, i l'ha repartit, però ho ha fet acompanyant-la d'una altra, explicant l'estat veritable en què trobà els comptes i els llibres administratius d'aquell Sindicat, fent constar a l'ensem que per mitjà de dos professors mercantils de l'Escola d'Alts Estudis Comercials de Barcelona examinessin els llibres i certifiquessin si les asseveracions contingudes en la Memòria explicativa estaven d'acord amb la realitat.

En el llibre d'actes consten moltes irregularitats, assistència d'individus a les Juntes que no respon a la realitat, presència de persones estranyes a la mateixa, etc. Hi ha l'acta número 111, en la qual s'acorda respondre amb hipoteca damunt els béns del Sindicat per un préstec, cosa que només pot autoritzar una Junta General. Per l'acta número 107, els individus de la Junta s'asseguren un jornal de 15 pessetes, cosa prohibida per l'article 31 dels Estatuts. Hi ha un nombre d'actes, sense data, etc.

L'examen dels llibres ha fet veure una altra mena d'irregularitats, raspadures, correccions, no permeses en llibres segellats. Hi consta, a més, la compra d'un camió per 20.250 pessetes i el preu del tipus del camió adquirit és de 17.750. Hi figuren rebuts estesos i signats amb nom suposat o fals, pagats tots per la mateixa mà. Hi ha factura de vi per destil·lar de 3.204 litres, el qual dona una graduació inversemblant a la comarca. Es trameteren diners a un senyor de Nova York, sense que ningú n'hagi pogut explicar en quin concepte es feien aquestes transmeses.

La Junta esmerçà 2.500 pessetes en pagament d'uns intervis publicats a determinats periòdics, en els quals s'elogiava la gestió administrativa de la Junta. S'ha trobat encara, una altra anormalitat i és que un individu ha cobrat tot l'any un jornal sense fer cap feina precisa.

Comparant l'administració d'aquests senyors amb la precedent, la Memòria explica com tractant un milió de quilos de brisa menys i 200 mil quilos de mares menys que l'any passat, les despeses de fabricació han passat de 149 mil pessetes a 181 mil pessetes. Les despeses generals han passat també de 34 mil pessetes a 65 mil pessetes.

El resum dels perjudicis d'ordre econòmic produïts al Sindicat per la gestió de la darrera Junta l'any 1933-34, és el següent:

Pèrdua en el compte «Liquidació Subproductes 1933», 18.000 pessetes.

Quantitat tretada del compte interessos i descomptes, 12.000 pessetes.

Quantitat carregada a «Béns Secció Compra de Primeres Matèries», 1.900 pessetes.

Benefici que hi havia al Capital S. C. de Primeres Matèries», 8.700 pessetes.

Preus exagerats en Inventari, 5.300 pessetes.

Benefici mínim de cada any que no s'ha fet, 20.000 pessetes.

Quantitat en què s'ha perjudicat els socis per haver esmerçat de més l'any 1933, en relació amb el 1932, i proporcionalment a les matèries treballades, 62.000 pessetes.

Quantitat carregada indegudament a la secció de Comptes Corrents, i que correspon a Despeses Generals, 4.000 pessetes.

Import total de perjudicis econòmics, 148.000 pessetes.

Els perjudicis d'ordre moral i social són encara molt més greus i afecten els pagesos de 44 pobles de la comarca on irradia l'acció benefactora del benemèrit Sindicat Agrícola Comarcal de Martorell, al qual tan sàvies orientacions imprimí el seu fundador en Francesc Santacana.



La collita d'oli

Per les dades recollides de la producció d'oli d'oliva d'aquesta campanya, sembla que la quantitat total arribarà entorn d'uns 250 milions de quilos. El consum anual del nostre país, es calcula en 320 milions de quilos; de manera que es presenta un dèficit important, el qual augmenta encara, si hom té en compte que s'han d'atendre les necessitats de l'exportació, necessitats que aquest any, sens dubte, seran superiors, per raó dels convenis comercials amb l'Uruguai i l'Argentina i els que es preparen amb els Estats Units i Portugal, que ha tingut una collita molt deficitària.

Es parlava, fa poques setmanes, d'una combinació en la qual entrava el Banc de Comerç Exterior, en relació amb l'exportació d'oli d'oliva.

Segons uns, mancarà oli, i segons els altres, els stocks d'anys anteriors bastaran a

cobrir totes les necessitats. Les circumstàncies són de totes maneres extraordinàriament favorables per a poder canalitzar l'exportació d'oli d'oliva, de dret cap als països consumidors i no envers els països reexportadors, perquè en això hi ha un doble avantatge i un major benefici; el directe de guanyar una clientela que paga a millor preu, i l'indirecte de fer baixar les exportacions a països no consumidors, els quals, després volen rescabalar-se de les diferències aparents que ofereix la balança comercial.



El pantà del riu Gaià

S'està treballant activament per tal que sigui una realitat l'abans possible la construcció d'aquesta obra que portaria la riquesa a les terres d'Altafulla, Riera, Salomó, Creixell, Ferran, Catllar, etc., convertint aquells sequers en horta, avui d'escassíssim rendiment.

Millores d'aquesta naturalesa són precisament les més indicades per a remeiar l'atur forçós, doncs tota l'obra és a base de jornals, portant després d'acabada, la prosperitat al país, amb la particularitat que no tan solament l'Estat no hi perd, sinó que l'augment en contribucions i indústries li reporta un benefici de consideració.



El Priorat, terra del vi clàssic

Entre la Mola i Montsant —escriu Angel Marquès, a *Priorat*—, dos gegants de pedra de més de mil metres d'alçària, el primer fitant el Camp de Tarragona i el segon les Garrigues, es troba la clàssica terra del Priorat, nom gloriós provinent de la jurisdicció que sobre aquells pobles exercia paternalment el Prior de la Cartoixa de *Scala Dei*, cenobi medieval, les ruïnes profanades del qual pot encara contemplar el vianant sota el recés acollidor de Montsant. Molta gent desconeix aquesta etimologia i, en sentir parlar del Priorat, no té d'aquesta comarca altra noció que la del vi selectíssim que surt d'aquelles vinyes. És veritat, però, que avui la característica vinícola és la que conserva el prestigi secular d'aquella contrada dissortada. Dissortada perquè en el que va de segle el Priorat s'ha empobrit amb proporcions atterridores. Com un flagell apocalíptic la fil·loxera va assotar aquells vinyassals i el que abans havia estat un bocí de terra de promissió, va esdevenir en dos anys un lloc de desolació i d'ermot. Tant, que moltes famílies que collien a centenars de cargues de raïm, al cap de dos anys no podien endolcir els llavis ni apagar la set amb un gotim de garnatxa, de moscatell, de

picapoll. Tots els ceps havien mort; només quedaven els rabassons com esquelets d'una vegetació assecada.

Replantar les vinyes en aquells penjats on tot és llicorella o pedra grisa, representava una tasca titànica impossible d'emprendre per la major part de viticultors que no disposaven de mitjans per a l'empresa. Fou aleshores que va iniciar-se l'èxode cap a ciutat d'aquells pobles que, de rics i riallers, van esdevenir tristos i esgotats fins el punt que en alguns gairebé han quedat més cases que persones. Un tant per cent, però, de propietaris, amb esforços sobrehumans, van voler superar la dissort i començaren l'eixarxigament i replantació de vinyes que avui al Priorat es poden calcular en un trenta o quaranta per cent del que havien estat.

El prestigi del vi del Priorat, malgrat no tenir econòmicament l'estimació a què es fa creditor, és reconegut arreu com immillorable.

Ultra haver-ne cantat les seves excel·lències poetes i literats, entre ells, avui, En Salvador Estrem i Fà, anomenat per anto-

nomàsia el poeta del Priorat, podríem citar gran nombre d'anècdotes que constaten l'estima amb què l'han distingit diverses personalitats que s'han valgut del seu aristocratism per a fer-ne present, com la forma més clàssica de quedar bé amb els amics o agrair favors.

En certa avinentesa, un alt i venerable sacerdot feia l'elogi del vi del Priorat amb aquestes colpidores paraules: Si pel servei de l'Altar cal emprar el millor, jo escullo aquest vi del Priorat per creure'l, a casa nostra, el més òptim per a celebrar el Sant Sacrifici.



Notes comercials

Durant l'any 1934 la producció d'arròs a Espanya va ésser de 3.000.000 de quintars mètrics, inferior en 200.000 quintars a la producció de 1933 que va ésser de 3.200.000 quintars.

* * *

El conreu de prats i farratges a Espanya, representa 350 milions de pessetes anuals.

LLIBRES

EL PRIMER ANUARIO DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE LA PRENSA TÉCNICA Y PROFESIONAL.—L'Associació de la Premsa Tècnica i Professional, fundada a l'any 1925, ha portat a cap aquests darrers mesos, en compliment d'un acord pres en l'últim Congrés Internacional, els treballs pertinents per a la publicació del seu primer Anuari, el qual

acaba d'aparèixer i conté els Estatuts de l'entitat, les llistes, per ordre alfabètic i de matèries, dels seus associats, com també el clixé de les seves respectives portades, una informació sobre la Biblioteca de Premsa Tècnica, la qual, per iniciativa de l'Associació, funciona en la Direcció General de Comerç del Ministeri d'Indústria i Comerç de Madrid, i una relació de les publicacions que allí es reben.

Una part molt important de l'Anuari està dedicada a diverses Seccions europees de la Federació, en la qual es donen a conèixer les llistes, amb les seves respectives adreces, de les revistes associades d'Alemanya, Àustria, Bèlgica, França, Itàlia, Hongria, Polònia i Suïssa, les quals seran de gran utilitat a tots aquells que constantment s'interessen per les relacions tècniques internacionals.

L'Associació Espanyola de la Premsa Tècnica ha hagut de realitzar un veritable esforç, en aquests moments de crisi econòmica, per a llançar aquesta obra, que té prop de 200 pàgines, però la circumstància d'ésser la primera d'aquesta classe que veu la llum a Espanya i a l'estranger, fa que ofereixi un interès extraordinari.

Es ven a 5 pessetes l'exemplar.

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

--- AGRICULTURA I RAMADERIA ---



Escampat i en contacte amb la terra, el

Nitrat de Calç IG

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

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 12 d'Abril, 2
VALLADOLID

CALENDARI

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

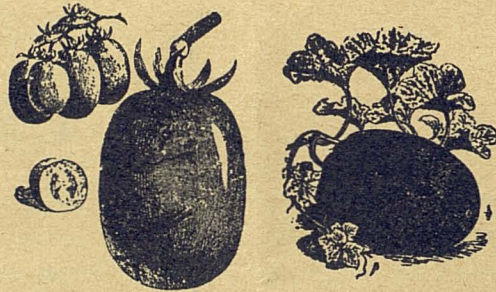
SEMBRES DEL MES DE MAIG

HORTALISSES	
	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Albergínia morada, llarga	4'50
Albergínia negra, llarga	3'50
Albergínia nana, primerenca	5'00
Albergínia grossa, rodona	6'00
Apit ple, blanc	1'75
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajá	2'00
Bròquil blau de Santa Teresa, primerenc	2'50
Bròquil blanc, primerenc	2'50
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Carbassa francesa de bon gust	1'25
Card ple, blanc	3'00
Carbassons	1'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00
Cogombre verd, llarg	2'00
Cogombre petit, Cornichón	2'00
Cogombre molt llarg, Alficós	2'50
Colinap	1'00
COLS DE FULLA ARRISADA	
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75
Col de Milà, Aubervilliers	1'75
Col de Milà, grossa arrissada	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, arrissada, per a brotons	1'75
Col de Bruselles, de cabdellets	1'75
Col gegant farratgera, Cavalier	1'00
Col gegant farratgera, de fulles llises	1'25
Col-i-flor de Nàpols, de Nadal	3'50
Col-i-flor de Nàpols, de Quaresma	3'50
Créixens d'aigua	4'00
Créixens d'horta	1'50
Créixens Alenois o Morritort	0'75
Ensiam escaroler	2'00
Ensiam de cabdell, blanc	2'00
Ensiam bleder	2'00
Ensiam escarxofet	2'00
Ensiam romà, blanc	2'00
Ensiam romà, negre	2'00
Escarola de fulla doble, arrissada	1'25
Espàrrac gros, d'Holanda	1'00
Espàrrac primerenc d'Argenteuil	1'00
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75
Meló tendral de València, primerenc	1'00

Meló groc de València, primerenc	1'00
Meló de València, tardà	1'00

MONGETES PER A MENJAR TENDRES	
	Ptes. Un quilo
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 Llaminaera, primerenques	3'50
Emparradores Incomparable o Cuc Francès	4'00
Emparradores Garrafal, morada o bisbes, mig primerenques	2'50
Emparradores, de la Neu, mig primerenques	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50

MONGETES PER A ESGRANAR	
	Ptes. Un quilo
Nanes Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, de la Neu, mig primerenques	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50



Tomàtec de penjar

Meló de València, tardà

	Ptes. 100 grs.
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75
Pebrot dolç, de Morro	2'50
Pebrot dolç, gros, de Reus	2'50
Pebrot dolç, gros, de Banyà	2'50
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	1'00
Síndria beata, molt dolça	1'00
Síndria, molt primerenca	1'00
Síndria de Màlaga	1'00
Síndria de València	1'00
Tomàtec de Pera	3'50
Tomàtec gros, tardà	1'50
Tomàtec de penjar	1'75
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals decuscutat, superior	2'50
Alfals decuscutat, extra	3'00
Carbassa grossa	6'00
Col gegant, Cavalier, de fulles llises	8'00
Col gegant, de fulles arrissades, Aloma	11'50
Pastanaga blanca	7'50
Remolatxa o Bleda-rave, Mammouth	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, vermella	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, blanca, mig sucrera	3'00
Remolatxa o Bleda-rave, groga	3'50
Sorgo negre, sucrer	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 D'HORTALISSES

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	
Tomquera emparradora, Pometa de Canàries, grossa, primerenca	
Tomquera emparradora, Pometa de Canàries, mitjana, primerenca	
Tomquera emparradora, Pera, gros, de la Reina	
Tomquera emparradora, de penjar	
Tomquera 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

Balsamina	Nyanyos
Cannes	Perpetuïnes
Caputxina nana	Petuïnes
Clavells d'Índia, nanos	Rosa d'agost o clavell de moro
Coronàries o Reina Margarida	Rosa mística o Zinnia
Escabiosa o vidues	Sensitiva
Gallardia	Tageta signata
Gelosia plumosa	Vellut o cresta de gall
Gira-sol	Verdolaga de flor
Mantell reial	

EMPARRADORES ANUALS

Balsamilla	Llessamí de l'Índia
Busingolcia	Meravelles o campanetes
Carbassetes	Maurandia Barclaiana
Caputxines	Mongetes de jardí
Cardiospermum	
Dòlics gegants	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevilla suaveolens
Cobea scandens	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

DIPÒSITS I URALITA

CANALS SANITARIS

TUBS

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 • TELEFON 16556

EL MERCAT • ULTIMES COTITZACIONS

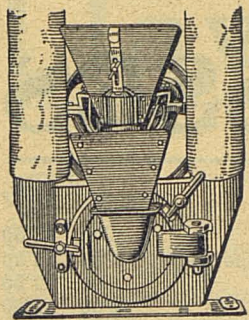
ADOBOS		UNITAT	PESSETES	ADOBOS		UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	16'00	Arròs Matisat.	100 quilos	64'00 a 65'00		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble	"	13'50	Arròs Bomba, primera	"	105'00 a 110'00		
Superfosfat 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				
			CIGRONS				
			Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.		98'00 a 100'00		
			Cigrons Màlaga de 54 a 56		62'00 a 63'00		
			Cigrons Màlaga de 60 a 62		56'00 a 57'00		
			Cigrons Màlaga de 63 a 65		54'00 a 55'00		
			Cigrons "pelones"		52'00 a 70'00		
			Cigrons Argèlia.		00'00 a 00'00		
			Cigrons Castella superiors		130'00 a 180'00		
			Cigrons Castella mitjans.		140'00 a 150'00		
			Cigrons moruns, número 29		00'00 a 00'00		
			Cigrons Sauc.		00'00 a 00'00		
			Orat mitjans		00'00 a 00'00		
			Orat superiors		00'00 a 00'00		
			CIVADA				
			Extremadura.		34'00 a 00'00		
			Cartagena.		34'00 a 00'00		
			ESCAIOLA				
			Andalusia, corrent.		56'00 a 57'00		
			Andalusia, fi		60'00 a 65'00		
			FAVES				
			Extremadura.		44'00 a 45'00		
			Mallorca		45'00 a 00'00		
			Andalusia		44'00 a 45'00		
			Turquia.		38'00 a 39'00		
			Valencianes		00'00 a 00'00		
			Eivissa		00'00 a 00'00		
			Mahó		00'00 a 00'00		
			Mazaganilla		41'50 a 41'50		
			FAVONS				
			Sevilla		42'00 a 42'50		
			Xereç		43'00 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		46'00 a 47'00		
			MONGETES				
			Mongetes València Pinet		59'00 a 60'00		
			Mongetes Tranquillon		00'00 a 00'00		
			Mongetes Monquillines		70'00 a 00'00		
			Mongetes Mallorca.		66'00 a 67'00		
			Mongetes Castella corrent		110'00 a 111'00		
			Mongetes Castella superior garbellades		113'00 a 115'00		
			Mongetes Cocorrosses Castella		93'00 a 94'00		
			Mongetes Cocorrosses Turquia		73'00 a 74'00		
			Mongetes Barco de Avila		00'00 a 00'00		
			Mongetes Perles Galícia.		63'00 a 65'00		
			Mongetes Bulgària		00'00 a 00'00		
			Mongetes Coco Shofe.		85'00 a 00'00		
			Mongetes Prat		68'00 a 70'00		
			MORESC				
			Lleida		42'50 a 43'00		
			Andalusia corrent.		43'00 a 43'50		
			Plata.		44'00 a 44'50		
			ORDI				
			Extremadura.		38'00 a 40'00		
			Urgell i Segarra.		40'00 a 42'00		
			Manxa		38'00 a 40'00		
			VECES				
			Veces Navarra		39'00 a 40'00		
			Veces Andalusia		35'50 a 36'00		
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS				
			Ers país.		40'00 a 41'00		
			Ers estrangers negres		39'00 a 40'00		
			Fajol		54'00 a 56'00		
			Fesolets		85'00 a 90'00		
			Fesolets Castella		92'00 a 94'00		
			Fesolets Girona		115'00 a 116'00		
			Guixes		43'00 a 44'00		
			Llenties.		90'00 a 135'00		

PREUS INTERVINGUTS



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LOPEZ, 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	>	130'00 a 130'00	
Farina regió	60 quilos		De baixa acidés	>	00'00 a 00'00		
Número 3, amb sac.	>		Fosc.	>			
Número 4	>	27'00 a 28'00		DE COCO			
Segones	>	23'50 a 24'00		Blanc (en barrils)	>	00'00 a 00'00	
Terceres	>	20'50 a 21'00		Cochin	>	00'00 a 00'00	
Quartes	>	19'50 a 20'00		Palma	>	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres	4'65 a 4'75		Extraflor	>	00'00 a 00'00	
Segó	>	4'35 a 4'50					
Segonet	>	3'75 a 4'00		DE LLINOSA			
				Cru (en barrils)	>	150'00 a 00'00	
				Cuit	>	160'00 a 00'00	
				Incolor	>	170'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroc, sense sac.	42 quilos	8'00 a 8'25		Flanxes de suro de 2 a 3 centimetres gruix, primera.	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló.	>	8'25 a 9'50		Planxes de suro de 2 a 3 centimetres gruix, segona.	>	30'00 a 35'00	
Garrofes València	>	7'75 a 8'00		Planxes de suro de 2 a 3 centimetres gruix, tercera.	>	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	>	7'50 a 0'00		Planxes de suro de 3 a 4 centimetres 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 centimetres gruix segona	>	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, pais, sense sac	100 quilos	27'50 a 30'00		Planxes de 3 a 4 centimetres gruix tercera	>	15'00 a 20'00	
Tortó de coco	>	34'00 a 36'00					
Farina de llinosa	>	38'00 a 39'00		VINS			
Alfals primera	>	15'75 a 00'00		Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i		
Alfals segona	>	14'00 a 00'00		Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat 1'65 - 1'75 - 1'65	
Palla llargueta	>	7'00 a 0'00		Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	>	1'85 - 2'00 - 1'85	
Palla curta	>	6'50 a 0'00		Priorat, de 13 a 15 graus	>	1'50 - 0'00 - 1'50	
Fulla d'olivera	>	16'25 a 00'00		Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	>	0'00 - 2'50 - 0'00	
				Igualada, de 8 a 10 graus	>	0'00 - 1'70 - 0'00	
				Martorell, de 8 a 10 graus	>	1'65 - 1'65 - 1'75	
				Manxa, de 12 graus	>	1'80 - 1'85 - 0'00	
				Aragó	>	1'70 - 0'00 - 1'85	
				Mistela	>	0'00 - 2'20 - 0'00	
				Moscatell	>	2'90 - 3'00 - 2'90	
					>	3'90 - 0'00 - 0'00	
ALLS FRUITES SEQUES				ALCOHOLS			
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo	2'30 a 3'00		Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	245'00 a 250'00	
Primeres 100 cabeces	>	3'00 a 6'00		Rectificats de residus vinics, 96/97 graus.	>	234'00 a 236'00	
AMETLLES				Rectificats de vi, 96/97 graus	>	238'00 a 242'00	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos	275'00 a 00'00		Desnaturalitzats 88/90 graus	>	128'00 a 130'00	
Mallorca escollida	>	290'00 a 00'00		Destil·lat de brisa	>	00'00 a 00'00	
Llargueta	>	310'00 a 00'00		Aiguardent de canya, de 75 graus	>	210'00 a 212'00	
Mollar, amb clofolla	>	125'00 a 00'00		TARTRÀ I DERIVATS			
Gra Esperança primera	>	310'00 a 00'00		Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i		
Comuna	>	275'00 a 00'00		Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	0'70 a 0'00	
				Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	>	1'35 a 0'00	
ANÍS EN GRA					>	1'25 a 0'00	
Andalusia	>	170'00 a 00'00		VINAGRES			
Manxa	>	180'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
AVELLANES				Daurat	Hectolitre	30'00	
Gra primera	>	290'00 a 00'00		Prior	>	40'00	
Colliter	>	140'00 a 00'00		2 en 1	>	50'00	
Garbellada	>	130'00 a 00'00		CLASSE VELLA			
Negreta escollida	>	130'00 a 00'00		Daurat	>	80'00	
CACAUETS				Prior	>	80'00	
Tres grans blanc primera	>	115'00 a 00'00		2 en 1	>	125'00	
Tres grans segona	>	110'00 a 00'00		CLASSE CORRENT			
Dos grans blanc primera	>	115'00 a 00'00		De 5 graus.	>	30'00	
Dos grans vermells	>	90'00 a 00'00		De 6 graus.	>	35'00	
Esclofolats	>	110'00 a 00'00		De 7 graus.	>	40'00	
COMINS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Del país.	>	170'00 a 00'00		BOVÍ			
LLOBINS				Bous del país.	El quilo		
Llobins número 1	>	50'00 a 00'00		Vaques del país.	canal	2'30 a 2'50	
Llobins número 0	>	85'00 a 00'00		Vedelles gallegues.	>	2'30 a 2'50	
Llobins Alhucemes	>	140'00 a 00'00		Vedelles de llet del país fins a 100 quilos.	>	3'10 a 3'35	
NOUS				Estagues fins a 150 quilos	>	3'50 a 3'80	
Escollides	>	130'00 a 00'00		Estagues des de 150 quilos	>	3'20 a 3'40	
Corrent	>	00'00 a 00'00			>	2'80 a 3'00	
PÈSOLS				PORQUÍ			
Sencers	>	00'00 a 00'00		Del país blancs	>	3'05 a 3'25	
PINYONS				Valencians blancs	>	3'00 a 3'25	
Castella, pelats	>	400'00 a 00'00		Extremenys	>	2'45 a 2'50	
SAFRANS				Mallorquins	>	0'00 a 0'00	
Selecte	El quilo	180'00 a 00'00		CAVALLAR			
Superior Estat	>	170'00 a 00'00		Cavalls grassos, a ull, segons signu	>	(Variació)	
Aragó	>	140'00 a 150'00		LLANAR			
XUFLES				Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos.	>	4'30 a 4'40	
Escollides	100 quilos	125'00 a 00'00		Anyells aragonesos, femelles	>	3'60 a 3'70	
Colliter	>	110'00 a 00'00		Lletals aragonesos.	>	4'90 a 5'00	
OUS				Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos.	>	4'25 a 4'35	
Empordà	30 dotzenes	58'00 a 00'00		Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	>	4'50 a 4'60	
Vilafrauda del Penedès	>	78'00 a 00'00		Anyells extremenys, esquilats.	>	0'00 a 0'00	
Mallorca	>	54'00 a 00'00		Anyells extremenys, femelles esquilades.	>	0'00 a 0'00	
Bulgària	>	00'00 a 00'00		Moltos extremenys, llana	>	4'40 a 0'00	
Bèlgica (conserva).	>	00'00 a 00'00		Anyells manxecs, vena	>	3'90 a 0'00	
Holanda, tres tamanys	>	48, 51 i 54		Anyells manxecs, capats	>	4'10 a 0'00	
Mahó	>	59'00 a 00'00		Anyells manxecs, femelles	>	4'40 a 0'00	
Uruguai	>	00'00 a 00'00		Moltos castellans, de 12 a 14 quilos	>	3'90 a 4'00	
Maçagan, extra	>	54'00 a 00'00		Ovelles castellanès, de 11 a 13 quilos	>	3'10 a 3'20	
Irlanda	>	00'00 a 00'00		Anyells castellans	>	4'25 a 4'35	
Polacs	>	49, 54 i 58		Anyells castellans, femelles	>	4'50 a 4'60	
Argentina	>	00'00 a 00'00		Moltos segurenys	>	4'40 a 0'00	
D'OLIVA OLIS				Ovelles segurenyes, pelades	>	4'60 a 4'70	
Corrent bo, taxat	100 quilos	169'50		Anyells segurenys pèl	>	4'60 a 4'70	
Corrent superior	>	176'00		Ovelles país	>	0'00 a 0'00	
Classe fina	>	192'00					
Classe fina extra.	>	209'00					



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** - Riera, 15 - BARCELONA - Telèfon 16884

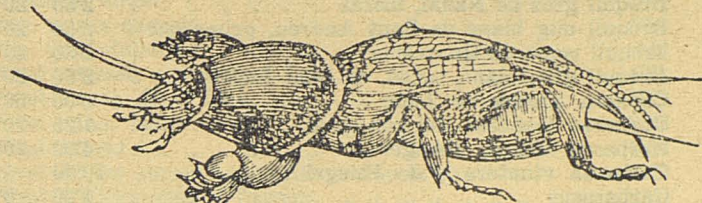
Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

De venda a les principals Droguerías i a la
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
Rambla de Catalunya, 66, 1.er, lletra G. :-: Barcelona



GUERRA ALS CADELLS

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

EMPREU SEMPRE, L'INFALIBLE I ECONÒMIC

CADELLMAT

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

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

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

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

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

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÈS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

LONES per a Segadores

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

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

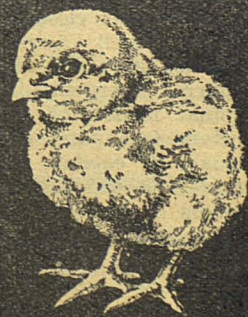


GRANJA FI-VALLÉS

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

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

Tel. n.º 3-51: Peliu de Codines-Barcelona



Llavors d'Hortalisses

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Agrelles	1'50	20'00
Albergínia morada llarga	4'50	40'00
Albergínia negra llarga	3'00	25'00
Albergínia nana, molt primerenca	5'00	45'00
Albergínia molt grossa, rodona	6'00	50'00
Albergínia montruosa de Nova York	6'00	50'00
Api ple blanc	1'75	15'00
Bleda, fulles amples	1'00	9'00
Bleda, fulles verdes	1'00	9'00
Borratxa	2'00	18'00
Bròquil blau de Santa Teresa	2'50	20'00
Bròquil blanc primerenc	2'50	20'00
Bròquil gros de Nadal, morat	2'50	20'00
Bròquil mig blanc de Sant Andreu, primerenc	2'50	20'00
Bròquil romà de Quaresma	2'50	20'00
Bròquil gros blanc, tardà, de Sant Isidre	2'50	20'00
Carxofa grossa de Laón	6'00	50'00
Carbassa francesa, del bon gust	1'25	10'00
Carbassa Cabell d'Angel	4'00	30'00
Carbassa vinatera o de Pelegrí	10'00	
Carbassons	1'00	9'00
Card ple blanc	3'00	25'00
Ceba blanca, primerenca, de la Reina	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, primerenca	3'50	30'00
Ceba blanca grossa, francesa, tardana	2'50	20'00
Ceba blanca Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella Campeny, molt primerenca	3'50	30'00
Ceba vermella de cabessar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00	25'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd.	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers, borratxona.	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoç, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina.	2'50	20'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalàn.	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax.	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Bruselles	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 montruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
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 Facciola, 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, Garrofé 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 Bruselles	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

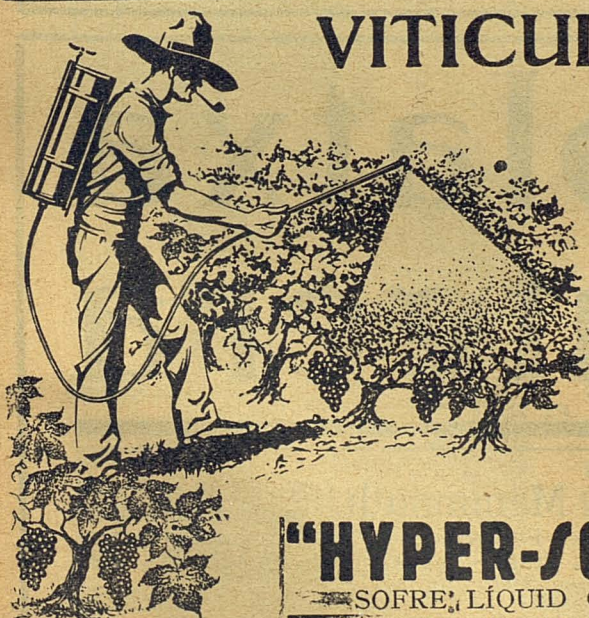
Llavors de Farratgeres

	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
Àrgelaga	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

VITICULTOR:



Ensofren... sul-
fatant i comba-
treu l'OÏDIUM

de la vinya,
Fruiters, Pa-
tateres, To-
maqueres,

Rosers, Arbustes,
malalties del Ta-
bac, Pleospora,
Fusarium, etc.,
amb

"HYPER-SOUFRE"

SOUFRE LÍQUID COLOIDAL

Més eficaç :: Més econòmic
Cap despesa a l'emprar-lo

S'empra mesclat amb el brou bordelès i empreu a més:

Arseniat de Plom "HERCYNIA" en pols i en pasta, per a combatre les eru-
gues i cucs de la vinya, fruiters, plantes horticoles, etc.

Arseniat de Calç "HERCYNIA" per a emprar en pols i amb aigua, per a la
destrucció de tota mena d'insectes rosegadors de les plantes farratgeres, en viticultura,
fructicultura, etc.

Arseniats Cupro-Càlcics "HERCYNIA NEUTRAL" contra les plagues d'in-
sectes rosegadors i les malalties criptogàmiques al mateix temps.

Nicotina pura y Sulfat de Nicotina "NIEDERELBE" per a destruir els
«Pugons» —insectes xucladors— dels arbres fruiters, hortalisses, arbustes, plantes i flors.

Extracte concentrat de Piretre "PIROCIDE N.º 20" base insecticida dels
productes líquids contra mosques, mosquits, cuques, etc.

Herbicida "OCCYSOL". Destructor de les males herbes, de passeigs, camins,
avingudes, etc.

Per a consultes, preus i fascicles, diri-
glu-vos a l'Agent General per a Espanya: **MANUEL CAZE**

Avinguda 14 Abril, 413 - Telèfon 77425 - Telegrams «CAZE» - BARCELONA

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



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

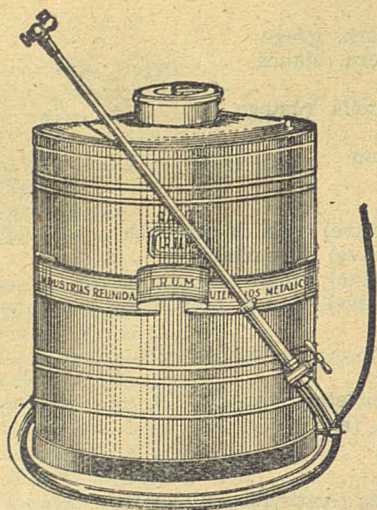
Intervencions en compra-venda de finques:
Projectes d'explotació agrícola: Valoració de
finques: Anàlisis agrícoles: Tractaments con-
tra plagues del camp: Estudis i fórmules d'a-
dobs: Fórmules d'alimentació del bestiar: Es-
tadística econòmica de mercats: Aixecament
de plànols: Plantacions de fruiters: Nivella-
cions: Planejaments de regadius: Estudis viti-
víncoles: Clarificacions i correccions: Elabo-
racions a preus convinguts: Desfons de ter-
renys amb tir directe i amb malacat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ÉS UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"
és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

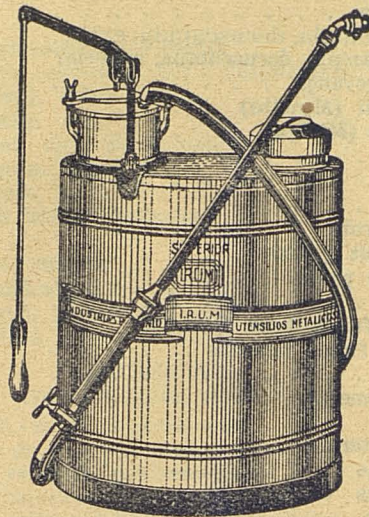
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÓS:

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

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

BARCELONA

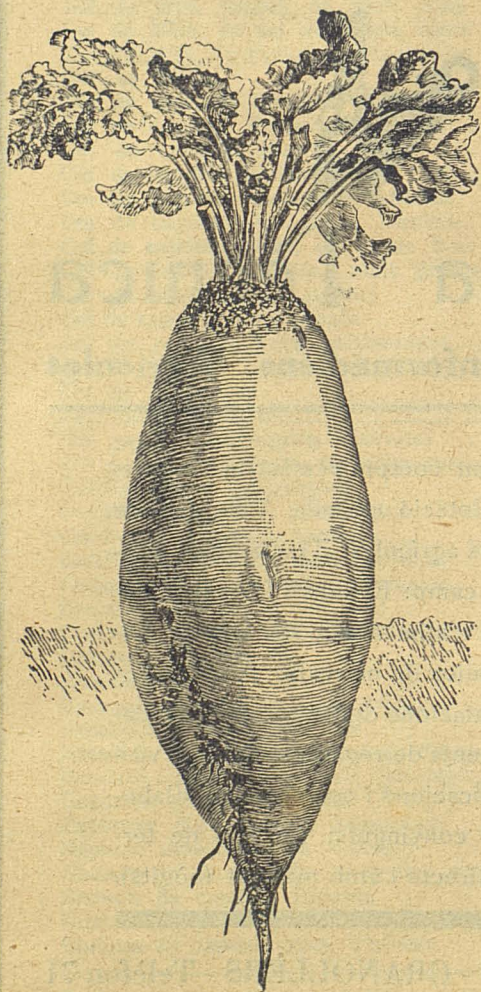


Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"
és garantia

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

No perdeu la collita per negligència



Remolatxa Farratgera

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

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

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

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

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 :- Telèfon 18744 :- BARCELONA

AVICULTOR! Us interessa el nou sistema d'alimentació

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

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

"TODO EN UNO"

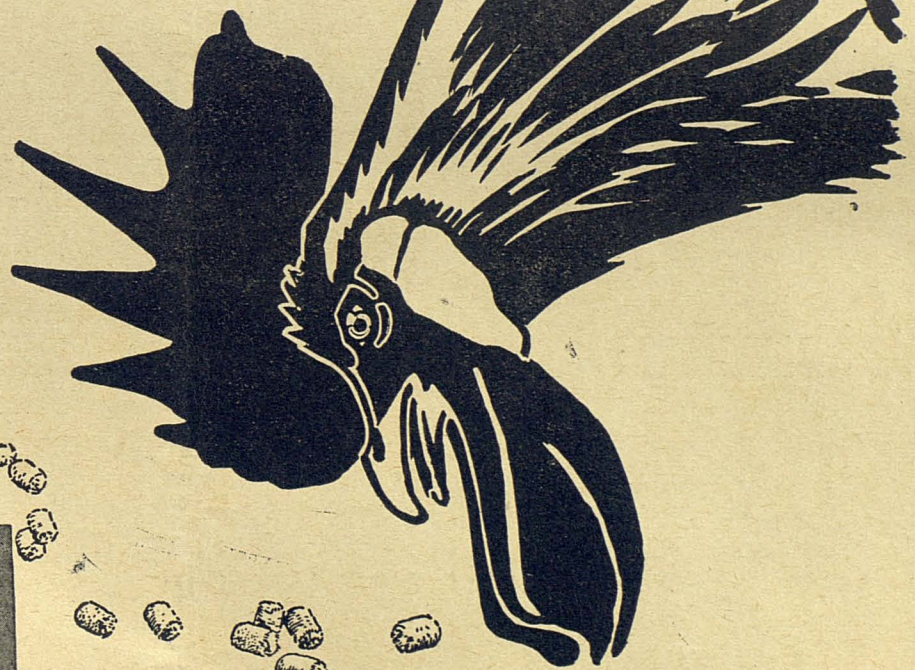


AVANTATGES DE "TODO EN UNO"

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

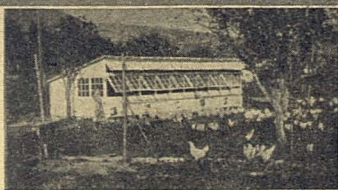


PATENTAT
aquest sistema d'alimentació per a **ESPANYA** i **POSSESSIONS**
MARQUES REGISTRADES

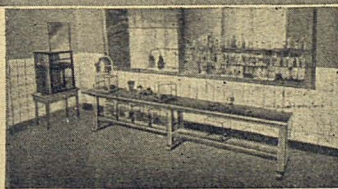


VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diaris.



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

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

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

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

V I N Y A T E R S :

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

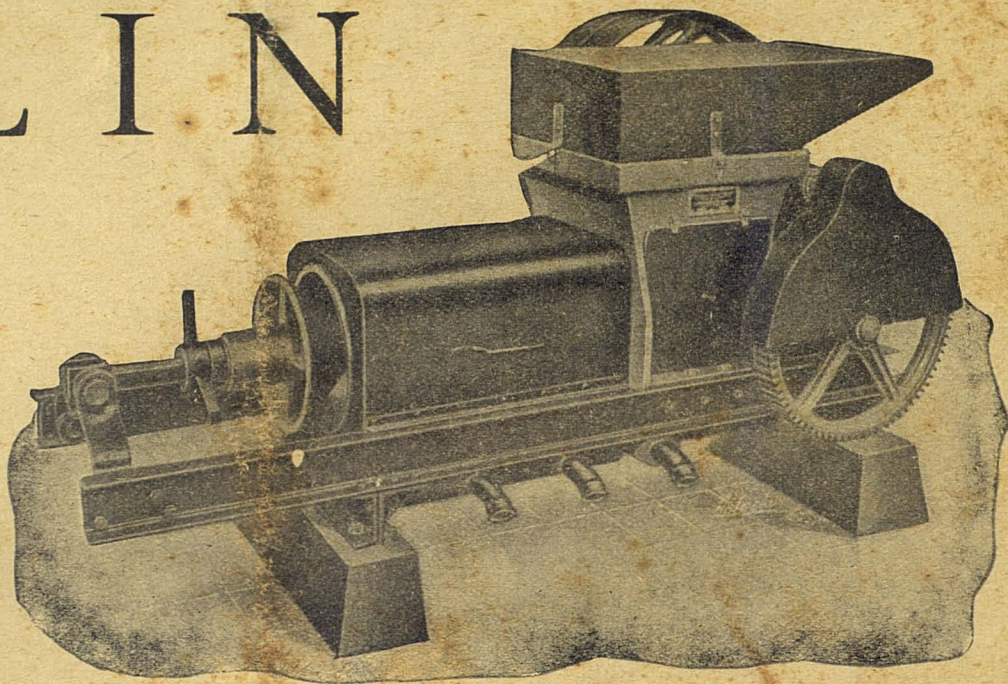
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CATALOGES



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

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

