

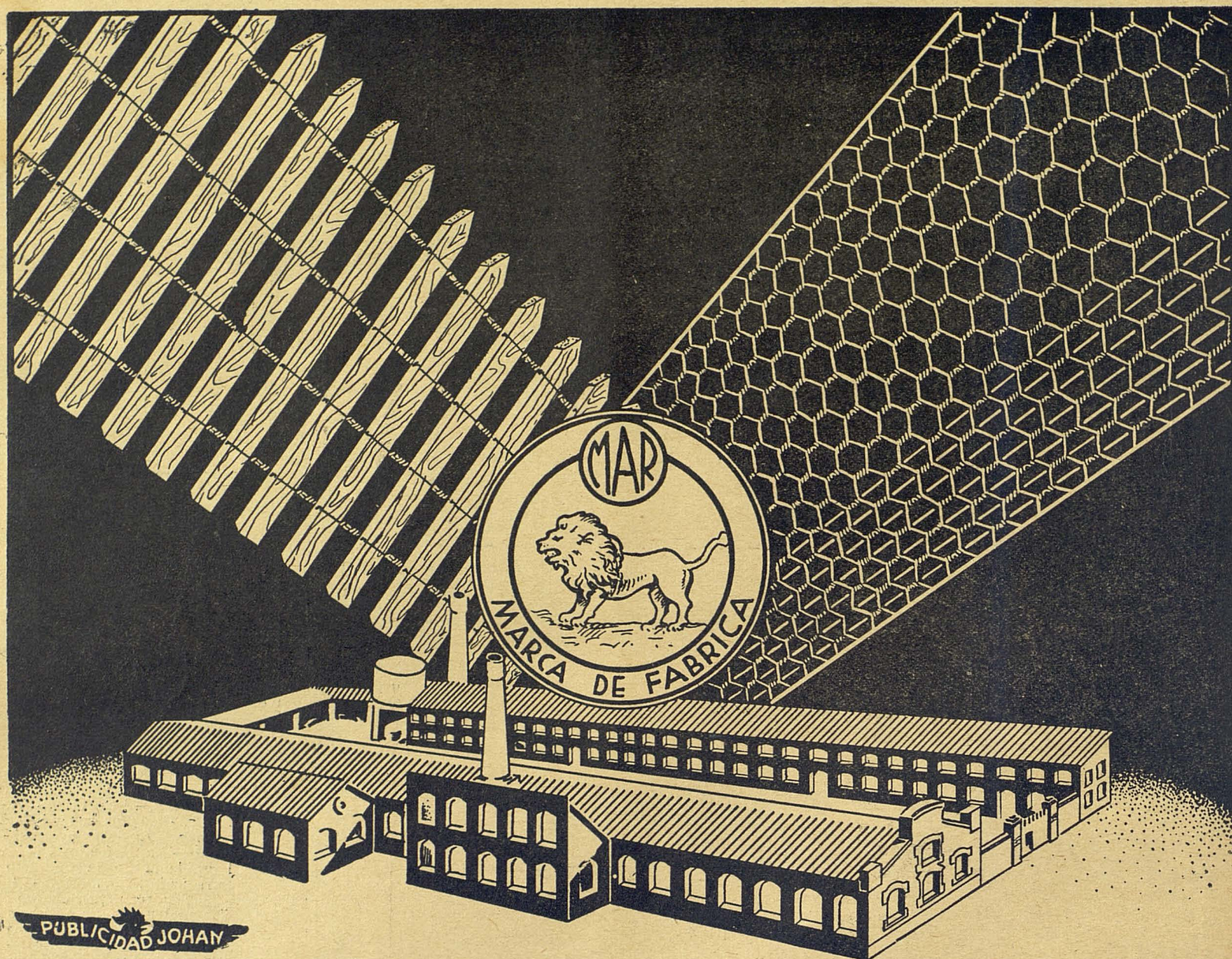
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

El Registre Regional de Deu de les Quefatares dels Districtes Miners, *Jaume de Riba*.— Les Assemblees de la U. S. A. - La dels ramaders catalans, *Galderic*. - La dels vinyaters. - La de Cereals. - La de fruites i verdures. - El problema de la valoració de la nostra fruita, *Enric Sala*.— La festa de Sant Isidre, *Miquel Codina i Farré*.— Tractaments antiparasitaris de la vinya, *Raül M. Mir*.— El rovell dels blats, *Joan Vallès i Estruch*.— La ramaderia per a carn a Catalunya, *Ramon Vilavó i Galceran*.— Manera d'utilitzar la flet sobrant, *A. Soler i Monés*.— Ni protecció, ni agricultura, *M. Agramunt*.— El que diu la premsa: Un cultiu per a l'Urgell. L'ordi de ceriveria, *Josep Ferran i Lamió*.— Recerques pràctiques: Lord Bacon i el pollastre glaci. - Les gallines ponen pel bec. - El fumet o «casse» fèria dels vins. - El blat de moro en una antiga civilització. - Les característiques dels diferents elements fertilitzants de la vinya. - Notes informatives: L'Exposició Agrícola de Verdú. - Exposició dels Amics de les Roses. - El Concurs d'espàrrecs de Gavà. - IV Concurs de fotografies de roses. - Assemblea de vinyaters. - Exposició-Concurs de conills. - Curs intensiu d'Enologia. - Les inscripcions d'aigües. - Els estralls a les terres tarragonines. - L'embassament del Gaià. - Societat de Productors Agrícoles. - Llibres. - Calendari de sèmbres. - El mercat.

L'exportació de la patata primerenca. Fent les pesades.





PUBLICIDAD JOHAN

REIXATS i TANQUES

Galvanitzats amb els més moderns procediments

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

Ramaders:

Recomanem l' "A L A M B R E R A"

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

Avicultors:

Useu per al vostre GALLINER, el

Modern reixat patentat de Forma

Mixta - Uniformitat en les seves malles. - Molt resistent. - Econòmic

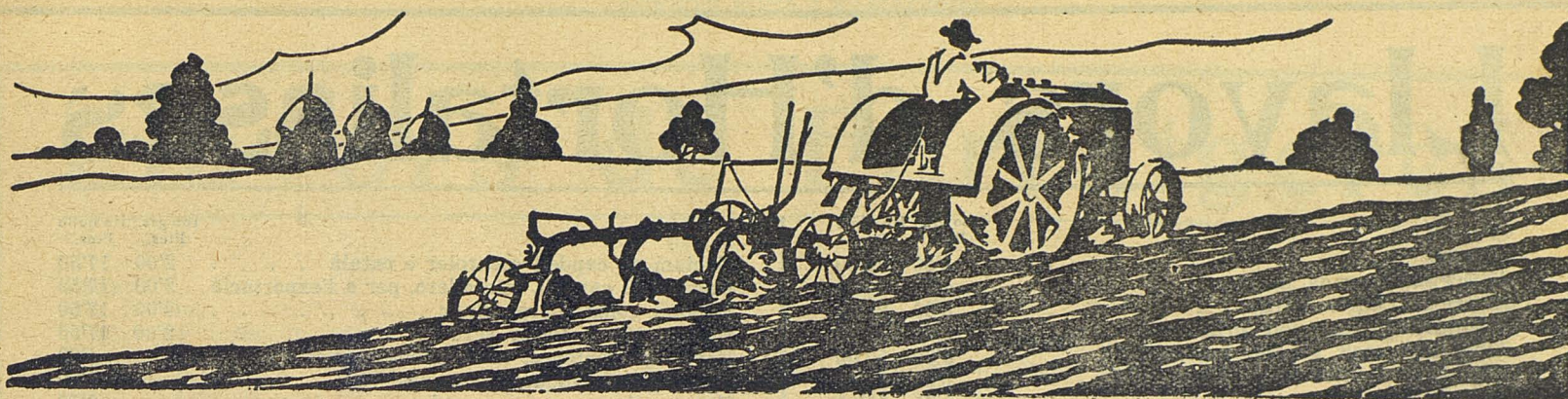
Per a comandes a les Ferreteries i Establiments Avícoles

SOL·LICITEU CATÀLEG IL·LUSTRAT A:

M. Abad & Ribera. TARRASA. Barcelona

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

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



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

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

PRODUCCIÓ I CURA DELS ANIMALS

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

ENGINYERIA RURAL

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

TECNOLOGIA AGRÍCOLA

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

ECONOMIA I LEGISLACIÓ RURAL

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

Per a comandes, adreseeu-vos a EL CULTIVADOR MODERN, Trafalgar, 76. Telèfon 18744 : 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 precoc, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina	2'50	20'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalàn	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de 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
Espàrrrec gros d'Holanda	1'00	9'00
Espàrrrec d'Argenteuil, primerenc	1'00	9'00
Espinac monstrosos de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50

	100 grs. Ptes.	Un quilo Ptes.
Enciam de capdell escaroler o català	2'00	17'50
Enciam de capdell, Trocadero, per a l'exportació	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, blanc	2'00	17'50
Enciam romà, llarg, verd	2'00	17'50
Faves quarentenes, molt primerenques		4'00
Faves primerenques, blanques		2'50
Faves primerenques, morades		2'50
Faves grosses, de Mahó, tardanes		1'50
Julivert comú	0'75	6'00
Julivert fulla molt rissada	0'75	6'00
Meló valencià tendral, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià groc, primerenc	1'00	8'00
Meló valencià, tardà	1'00	8'00

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

Terreres, Mig-dol, molt primerenques	2'50
Terreres, Negre de Bèlgica, molt primerenca	2'50
Terreres, Motxa vermella, primerenques	3'00
Terrera, Motxa francesa, molt primerenca	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores, Sucre o Llamina, molt prim.	2'50
Emparradora, Incomparable o cuc francès	4'00
Emparradores, Garrafal morada, bisbes, mig pr.	2'50
Emparradores, Romana o 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, Garrofó valencià, gra molt ample	4'00
Nap de taula, blanc, rodó	1'25 12'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'25 12'00
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'25 12'00
Nap de taula, groc, rodó	1'25 12'00
Nap de taula, llarg, negre	1'25 12'00
Pastanaga de taula, llarga	1'75 15'00
Pastanaga de taula, mig llarga	2'00 17'50
Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	3'00 25'00
Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	3'00 25'00
Pebrot, gros, de banya	3'00 25'00
Pebrot, gros, de morro	3'00 25'00
Pebrot, molt gros, de Reus	3'00 25'00
Pebrot, molt gros, de Torroella	3'00 25'00
Pèsols Austràlia, mata baixa	3'50
Pèsols Austràlia, emparradors	3'75
Pèsols setsetmaners, mata baixa	3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa	3'50
Pèsols caputxins, banya de bè	4'50
Pèsols caputxins, flor violeta	4'50
Porro gros, blanc	1'00 9'00
Porro monstrosos, de Carentan	1'75 16'00
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00 8'00
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00 8'00
Ravenet vermell, llarg	1'00 8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00 8'00
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00 8'00
Remolatxa fina, morada	1'00 8'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00 8'00
Selsifis blanc	4'00 35'00
Síndria molt primerenca	1'25 10'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00 9'00
Síndria de Màlaga	1'00 9'00
Síndria de València	1'00 9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00 25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50 32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50 32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50 12'50
Tomàtec de penjar	1'75 16'00
Xicoira arrel grossa, de 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

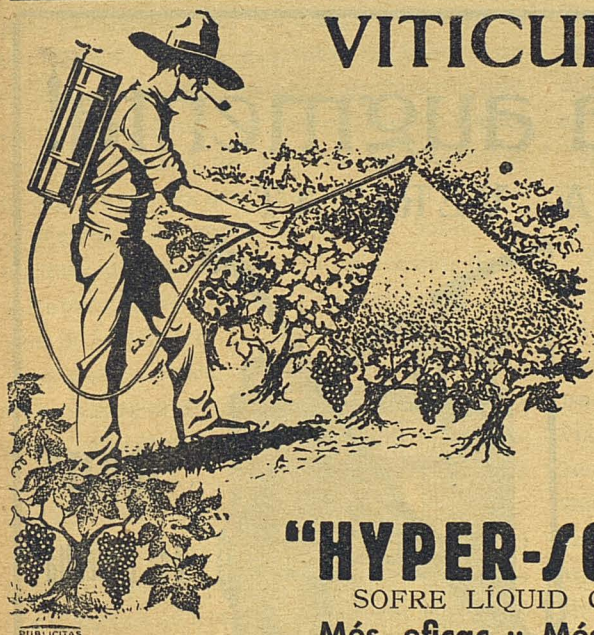
Agrairem als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

Llavors de Farratgeres

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

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

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



VITICULTOR:

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

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

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

"HYPER-SOUFRE"

SOFRE 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, frutiers, 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,
fruticultura, 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 frutiers, hortalisses, arbustes, plantes i flors.

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

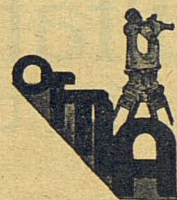
Herbicida "OCCYSOL". Destructor de les males herbes, de passeigs, camins,
avingudes, etc.

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

MANUEL CAZE

Avinguda 14 Abril, 413 - Telèfon 77425 - Telegrames «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-

dobos: Fórmules d'alimentació del bestiar: Es-

tadística econòmica de mercats: Aixecament

de plànols: Plantacions de frutiers: Nivella-

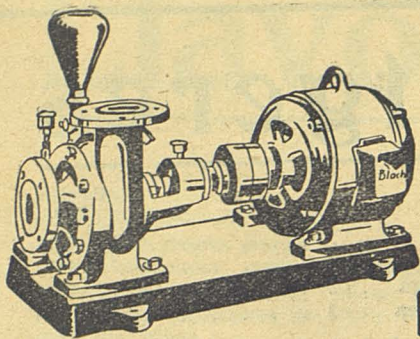
cions: Planejaments de regadius: Estudis viti-

vinícoles: Clarificacions i correccions: Elabo-

racions a preus convinguts: Desfons de ter-

renys amb tir directe i amb malcat (bògits).

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

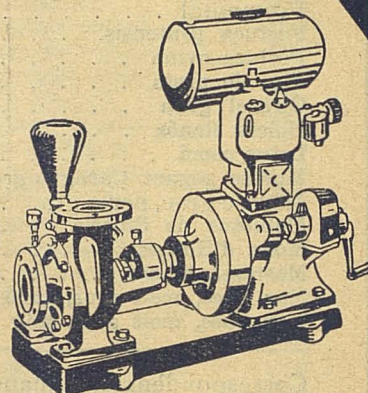
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



Qui sulfata, la verema augmenta!

NO ÉS UN ADAGI, ÉS UNA VERITAT

"IRUM"
és qualitat



Sulfatadora Rayo IRUM

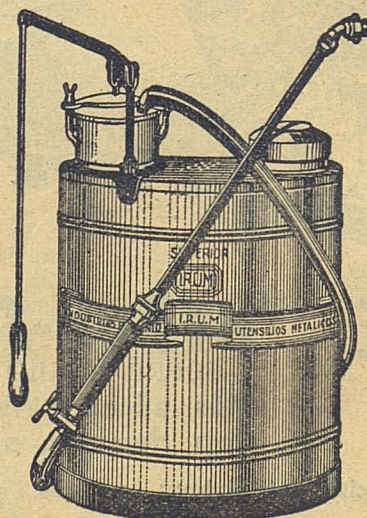
Es ven en tots els principals
establiments de ferreteria,
maquinària agrícola i adobs.

A L'ENGRÒS:

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

Apartat, 937 - Alí-Bey, 249 (S. M.)

BARCELONA



Sulfatadora Superior IRUM

"IRUM"
és garantia

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

No perdeu la collita per negligència

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XIX :: NUM. 5
MAIG 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

El Registre Regional de Deus de les Quefatures dels Districtes Miners

Antecedents.—Ve de temps el dubte sobre la competència administrativa en els expedients d'aigües subterrànies, com una conseqüència del precepte de l'article 4 del Decret-Llei de Minería de 29 de desembre de 1868, el qual inclou entre les substàncies del regne mineral de la tercera secció, les aigües subterrànies. Immediatament després de dictada aquesta disposició es van atorgar algunes concessions d'aigües subterrànies, tant públiques com privades, però vingué aviat el restabliment de la vigència dels preceptes de la llei d'aigües, dictant-se les RR. OO. de 5 de desembre de 1876 i 10 de juliol de l'any 1877, les quals declararen que aquells preceptes del Decret-Llei de Bases de la Llegislació de Minería, no alteraven ni derogaven els drets que la Llei d'Aigües concedeix al propietari del sòl sobre les aigües subterrànies que hi ha dessota d'ell.

Publicat el Reglament General per al Règim de la Minería de 16 de juny de 1905, es consigna en el seu article 1.er que l'elevarió i aprofitament de les aigües subterrànies estaran subjectes a les prescripcions establertes per la llei d'aigües de 13 de juny de 1879 i la R. O. de 5 de juny de 1883.

D'aleshores ençà ha quedat ja establert el règim d'aquesta mena d'aigües i com que la llei d'aigües no dona cap intervenció a l'Administració Pública en les aigües privades, quedaren aquestes excloses de tota intervenció administrativa; per això en dictar-se el R. D. de 12 abril de 1901 establint el Registre d'Aprofitaments d'aigües, es va limitar a les aigües públiques. Va arribar a tal l'escrúpol de l'Administració en aquest punt, que quan es demanava la inscripció d'aigües i no constava clarament que eren públiques, en l'ofici del Governador Civil manant fer la inscripció, s'hi afegia «en quant a aigües públiques es refereixi».

Es comprèn que sigui així.

La concessió d'aigües per tota mena d'aprofitaments, les pot fer l'Estat sols en quant es tracta d'aigües públiques, puix per les privades, tant la llei d'aigües de 13 de juny de 1879 com el Codi Civil, tenen establert domini exclusiu per al propietari del terreny i per tant, a l'Estat sols l'hi interessa saber quins són els aprofitaments d'aigües públiques per a conèixer quines són les aigües lliures d'aprofitament que pot ell concedir; i això prova també l'interès dels usuaris pel Registre d'Aigües Públiques, puix és una garantia per a ells de què les aigües concedides o aprofitades llegítimament, no seran concedides a un altre que les demani.

Està declarat repetidament que la inscripció en el Registre d'Aprofitaments no crea drets, però els assegura i els garanteix.

Abans de la primera llei d'aigües de 8 d'agost de 1866, no hi havia més títols per adquirir les aigües públiques que la concessió del Reial Patrimoni (puix les aigües eren una Regalia de la Corona) o bé la prescripció. Les primeres es deixaren de fer a Catalunya d'ençà del Decret de la Reina Governadora D.^a Maria Cristina de Borbó, de 19 de novembre de 1835, en el qual, per agraïment als nous sacrificis fets pels habitants de les *provincies* de Catalunya, València i Mallorca en defensa dels drets de la seva filla la Reina Isabel II i llibertats pàtries, va concedir als esmentats habitants, entre altres facultats, les *d'obrir cates i fer xancre*s per a cercar aigües subterrànies i utilitzar les pròpies i obrir pous sense més subjecció que les regles de dret comú. Des d'aquell moment l'Administració Pública ha anat dictant disposicions per a la concessió i ús d'aigües, però només de les públiques, arribant a la formalització dels Registres d'Aprofitaments.

Abusius intents d'intervenció de l'Administració Pública en les aigües privades.—

L'afany d'intervencionisme dels Estats, conseqüència de les prèdiques de les doctrines socialistes, s'ha conegut també en aquesta matèria; essent un intent d'intervenir en les aigües privades el R. Decret de 7 de gener de 1927, el qual, amb l'excusa de distingir entre el domini de les aigües i llur aprofitament, propugnava que es declaresin públiques totes les aigües corrents no aprofitades. Afortunadament, la República va derogar aquell Decret de la Dictadura, el qual contradient la Llei d'Aigües i el Codi Civil estenia inconvenientment la intervenció de l'Administració Pública en les aigües.

Un pas més en l'intervencionisme de l'Estat ha resultat el decret de 23 d'agost de 1934 establint els Registres Regionals de Deus de les Quefatures de Mines del Districte corresponent.

En definir quines són les aigües inscrivibles en els esmentats registres, s'exclouen totes les públiques, siguin superficials o subàlvees; per tant, es podria denominar aquest nou Registre «Registre d'aprofitaments d'aigües privades».

No s'accontenta amb això l'esmentat Decret, sinó que va més enllà, puix l'article 4 subjecta totes les instal·lacions d'aprofitaments i serveis de les deus naturals i captacions d'aigües compreses en el Registre esmentat a l'autorització i inspecció de la Quefatura de Mines i no es podrà d'ací endavant posar en marxa cap instal·lació sense aquella autorització, presentant-se amb la sol·licitud de posta en marxa als projectes, memòria i pressupost de les obres.

La Quefatura de Mines corresponent autoritzarà la posta en servei, si s'han acomplert les disposicions relatives a l'adequat aprofitament i seguretat, assenyalant les prescripcions especials que en cada cas cal establir.

Finalitat del Registre d'Aigües Privades.—Quines finalitats tenen totes aquestes prescripcions?

El preàmbul del Decret dona com a motiu de la seva publicació, la necessitat de fo-

mentar l'aprofitament d'aigües subterrànies i que per a fer-ho s'ha de començar pel coneixement dels actuals aprofitaments; i en defensa d'aquesta riquesa nacional és l'organització d'una inspecció i intervenció eficient.

En realitat, cap necessitat no hi havia de la creació del Registre d'aprofitaments d'aigües Privades, ni de la prèvia autorització i constant inspecció per a fomentar els aprofitaments d'aigües subterrànies.

No és necessari l'esmentat registre, perquè des del moment que l'Administració no pot concedir les aigües d'una deu particular, ni les subterrànies d'una finca privada, res no en treu l'Administració de tenir un Registre on constin aquests aprofitaments, puix de res no li serveix saber quines aigües hi ha lliures d'aprofitament.

En els casos en què per una obra d'utilitat pública sigui necessari expropiar un aprofitament o utilitzar aigües privades no usades, es pot fer sempre amparat per les lleis d'aigües i d'Expropiació Forçosa i per a res no és necessari tenir registrats tots els aprofitaments existents, ja que a la localitat se sabrà prou l'existent, per no necessitar anar a regirar llibres de cap registre; i pel cas més freqüent que és el d'abasteixement de poblacions, queda reduïda la jurisdicció de mines a les instal·lacions i serveis de captació.

Si els aprofitaments d'aigües fossin una cosa oculta o no aparent, podria encara tenir alguna finalitat llur inscripció en un Registre administratiu per a poder descobrir llur existència per a qui li convingui l'expropiació, però en els pocs casos en què això sigui necessari, medís sobrants tindria qui li interessés saber qui és el propietari, el qual tindrà segurament, el seu dret inscrit en el Registre de la Propietat, com a circumstància de la finca en la qual hi hagi l'aprofitament.

Fonamentat tot el dret d'aigües en el referent als aprofitaments preexistents, per tal que tingui existència legal un nou aprofitament privat, n'hi ha prou amb què guardi les distàncies de l'article 24 de la Llei d'Aigües i que no aparti aigües públiques i privades de la seva corrent natural i en cas de conflicte de res no servirà als interessats la inscripció administrativa, puix l'única competència serà la judicial.

La corrent de les legislacions en matèria d'aigües, ha estat en aquests últims anys en el sentit de ampliar la llibertat dels propietaris, convençudes de què l'interès privat és el més eficaç per a un major aprofitament. Tinc fet un estudi en demostració d'aquesta afirmació, (1) però ací només cal esmentar el cas de França que en la seva llei d'aigües de 1898 arribà a permetre que en els rius no

navegables ni flotables, el propietari del marge construeixi presa per a regar la seva finca, sense intervenció de cap autoritat, com es va dir en el Parlament francès en discutir-se «si l'ús de les aigües no provoca reclamació dels co-usuaris, l'Administració res no hi té a veure».

Inutilitat de la intervenció Administrativa en les aigües privades.—També parla el Decret, de què les Quefatures de Mines han d'intervenir per l'ADEQUAT APROFITAMENT I SEGURETAT. És un mal modern dels Estats, voler sotmetre a tutela tots els ciutadans. Es dona el cas que quan més avança la civilització i quants més medís té el ciutadà per encertar en les seves determinacions, més també avança la socialització de l'Estat i més se'l vol protegir contra possibles errors. A això obeeix aquesta intervenció per l'adequat aprofitament i seguretat. Es desconfia de l'eficàcia del propi interès i equivocadament es pensa que serà més profitosa la intervenció de l'Administració Pública.

Cada dia estic més convençut que aquesta tendència, és creadora dels grans conflictes actuals. En l'ordre econòmic ha contribuït enormement a la crisi present; i si aquest excessiu intervencionisme no s'atura, espanta pensar en el terreny que ens porta. Si encara l'Administració Espanyola fos tan ràpida que suavitzés aquestes dificultats, no seria tan gros l'inconvenient; però amb la passivitat de la nostra Administració Pública que paralitza mesos i anys els expedients, caure dintre la burocràcia és entrebancar tota font de riquesa que necessiti la prèvia autorització administrativa, majorment quan la poca quantia debatuda, excita poc l'interès privat.

Penseu ara, què passaria si aquesta intervenció en les aigües privades es portés a efecte. Si ningú no pogués fer un pou sense que abans no hagués fet plans, memòria i pressupost, amb l'expedient del cas, i amb la corresponent visita d'un enginyer de mines de la quefatura de Barcelona, la qual té al seu càrrec tot Catalunya amb poquíssims enginyers, tingueu la completa seguretat que per bona voluntat que tinguin els facultatius encarregats d'aquesta tasca, l'entorpiment seria tan gros que ell és suficient per a paralitzar en absolut aquesta esplèndida florida de nous aprofitaments d'aigües subterrànies que brollen per tot arreu i que augmenten la riquesa hidràulica de Catalunya.

No sols és la pèrdua de temps que representa, sinó l'encariment que, en molts casos, serà enormement desproporcionat amb el cost de l'obra. Tingueu en compte que els facultatius a intervenir han seguit la carrera

més llarga i difícil d'Espanya, que per això els correspon lògicament una retribució proporcionada, i que tenen dret a percebre honoraris de cada inspecció que facin i que a l'examinar els plans han de exigir que siguin aixecats per tècnics legalment autoritzats per a fer-ho. Afegiu a tot això, que el particular no troba cap profit en aquesta intervenció i es tindrà la lògica explicació de la resistència passiva que per pròpia impressió oposa el propietari d'aprofitaments d'aigües a aquest nou registre. En definitiva, passarà com tantes vegades, que els que compleixen són els que reben.

Impossibilitat d'un bon Registre d'Aigües Privades.—A més de la inutilitat entorpidora d'aquest registre, hi ha la dificultat insuperable de formar-lo ni amb una petita ombra d'exactitud.

Diu el Decret, que haurà de constar en el Registre l'emplaçament, deu, temperatura, anàlisi de les aigües; que quan no tinguin els aprofitaments títol fefaent, la inscripció serà provisional, i fins i a tant que les dades siguin compravades oficialment pel personal de les corresponents Divisions Regionals Geològiques o Hidrològiques.

És sabut que són pocs els propietaris que tenen amidada la deu de llurs aprofitaments i menys encara tenen l'anàlisi de llurs aigües i que això representa una forta despesa; a més, encara que facin això, quedarà sempre el dret i potser l'obligació de comprovar les dades donades i que, si bé el Decret diu que les inscripcions són ara gratuïtes, no va compresa en aquesta inscripció la comprovació de les dades, les quals sempre (no cal fer-se il·lusions) aniran a càrrec del particular. Sense aquesta comprovació el Registre no té cap valor, puix que l'interès del propietari està en augmentar la deu i qualitat de les seves aigües i l'Administració no pot donar crèdit a totes les afirmacions del propietari.

Fins ara l'únic que s'ha fet, és recollir les declaracions dels interessats, o sigui el mateix que es va fer l'any 1901 amb les aigües públiques, que de res no va servir, puix cap valor no té la declaració particular.

Si es vol que aquest Registre sigui una cosa un xic seriosa, ha de venir la presentació de documents, que en aquest cas crec que no pot ésser altre que l'escriptura de carta de pagament de les obres o bé un expedient possessori, ja que no hi pot haver títol administratiu. Després ha de venir la comprovació de la quantitat i qualitat de les aigües utilitzades.

El Registre d'Aigües Públiques es va crear a l'any 1901. Als usuaris els era altament interessant i útil la inscripció, puix era un reconeixement de l'Administració Pública al dret de l'usuari el qual supliria el

(1) «Conferència sobre el Domini Immanent de l'Estat sobre les aigües. La seva extensió en diverses legislacions». En el curs internacional d'Agricultura de l'Exposició de Barcelona. Publicació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.

títol administratiu que legalment tots haurien de tenir i que quasi ningú no té.

L'Administració necessita en absolut aquest Registre, perquè és l'únic medi per a saber quins són els drets dels usuaris, per a tenir-los en compte a l'atorgar concessions d'aigües, només que examinant les dades del Registre.

L'organització dels propietaris rurals va col·laborar activament en l'obra i el personal d'Obres Públiques i després el de la Divisió Hidràulica dels Pirineus Orientals, van treballar-hi amb tanta activitat; doncs bé, al cap de trenta quatre anys el Registre té encara moltes falles i s'han fet molt poques comprovacions, perquè a cada usuari li costa, la fixació de la deu, de tres centes a sis centes pessetes i no hi ha dret a obligar els usuaris d'aigua a fer aquesta despesa per una conveniència de l'Administració Pública; puix, com va declarar el 17 de desembre passat la Direcció General d'Obres Hidràuliques, el Registre d'Aprofitaments d'aigües públiques és eminentment jurídic i les inscripcions fetes amb documents suficients són definitives, encara que no hi consti la deu d'aigua utilitzada.

Si això ha passat amb el Registre d'Aigües Públiques, molt més interessant i molt més concret, ¿què ha de passar amb el d'aigües privades que no interessa ningú (com no sigui el cos de funcionaris que l'ha de fer) i que és enormement més extens en nombre d'aprofitaments i aquests de molt menys importància?

Si s'han de fer constar en el Registre totes les dades comprovades que exigeix el Decret, tingueu la seguretat que les despeses pujaran, moltes vegades, més que no val l'aprofitament. En tals condicions el Registre és impossible.

Sancions als aprofitaments no inscrits.—En el Registre d'aprofitaments d'Aigües Públiques, la sanció per aquells que no inscriuen, és la declaració d'abús de l'aprofitament que com que és tan desproporcionada i illegal, no conec cap cas en el qual s'hagi aplicat i complert.

En el nou Registre hom senyala com a sancions la imposició de multes de 100 a 500 pessetes.

El Decret Ministerial de 12 de març darrer prorroga fins el 30 de juny el plaç per a la inscripció gratuïta de deus i aigües en el Registre esmentat i amenaça amb una multa de 25 pessetes per cada pou d'ús domèstic que no s'inscriu i de 100 pessetes per als pous d'ús industrial o agrícola.

En aquest decret de prorroga es corregeix una illegalitat del Decret de '23 d'agost, el qual declarava abús un aprofitament no inscrit, puix no podia un Decret canviar la naturalesa jurídica d'un aprofitament que

el Codi Civil i la Llei d'Aigües declaraven legal i que un precepte administratiu treuria de la Llei.

Conclusió.—En resum, resulta que el Registre Regional de Deus de la Jefatura de Mines no reporta cap avantatge per al propietari i pot representar-li moltes despeses i crec que tampoc no tindrà mai cap utilitat per a l'Estat que cap profit no en treurà, com no sigui cobrar una multitud de multes; si és que es decideix a imposar-les, és completament impossible a Catalunya, que arribi mai a ésser ni mitjanament organitzat; constituirà sols una nova inútil càrrega so-

bre la propietat rústica ja prou i massa carregada i dificultarà extraordinàriament la instal·lació de nous aprofitaments d'aigües privades.

El que va idear aquest nou organisme, és responsable d'haver fet un mal a la riquesa hidràulica d'Espanya.

Si l'organització de la propietat rústica de Catalunya no estés distreta en altre ordre d'activitats, hauria d'haver organitzat una forta campanya contra aquesta part del Decret de 23 d'agost de 1934, fins a aconseguir la seva derogació.

JAUME DE RIBA

Les Assemblees de la U. S. A.

La dels ramaders catalans

Amb motiu de celebrar-se a Vic l'Assemblea general ordinària de la Secció de Ramaderia de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, tingué lloc un important acte, que bé mereixia haver-se vist correspost per un concurs d'agricultors comarcans, molt major que el que hi acudí.

Eren en major nombre els forasters que la gent comarcana, i d'aquests últims s'hi destacava un important nucli de Manlleu i de Corcó. Entre els visitants, hi havia una nodrida representació dels Sindicats de Manresa, Martorelles, Bellver de Cerdanya, Seu d'Urgell, Perelada, Figueres, Artés, Bagà, Balsareny, Callús, Navarces, Navàs, etc., i personalitats ben destacades entre les activitats agrícoles de Catalunya, com els senyors Carles Jordà, Vidal de Montpalau, Albareda, Camps, Zulueta, Coromines, Simó, etc.

La presidència l'ocupà el senyor Carles Jordà, president de la U. S. A., tenint al seu costat varis dels elements directius en les diverses seccions: el senyor Vila, president del Sindicat de criadors de bestiar de Vic, i el senyor Masferrer, en representació de la Cambra Agrícola Ausetana.

Es llegí i aprovà l'acta de l'anterior Assemblea; es proclamà el nou Comitè Directiu per a l'any actual. Seguidament, el president cedí la paraula al Dr. Lluís Vila i Abadal, president del Sindicat de criadors de bestiar, de Vic, qui, amb el tema *Sindicalisme i mutualisme agrari*, tingué ocasió de fer una brillant dissertació, en la qual remarkà que el mot sindicalisme no era sinònim de pistolerisme, com dissortadament en temps pretèrits ens feien creure, i posà com exemple la gran labor realitzada pel Sindicat de metges de Catalunya, que ha aconse-

guït aixecar el nivell moral i material de la classe mèdica a una altura que no es podia ni somniar-hi. Per què, es preguntà, el pagès no ha de fer cosa semblant dintre del cercle de les seves activitats? Recordà ço que antany feren els Gremis, animats d'un gran esperit de germanor. Esmentà ço que ha fet la U. S. A. en els quatre anys d'actuació, comptant actualment amb 206 Sindicats adherits i amb uns 26.000 associats.

Després s'ocupà del molt de bo que es podria fer sobre mutualisme, ja sigui amb l'assegurança dels accidents de treball, mortalitat del bestiar, socors en cas de malaltia, tant per al servei familiar, com per al servei assalariat.

Alludí ço que s'ha fet i es proposa fer el Sindicat de productors de bestiar de Vic, amb referència a la cria del guarà, que ha assolit un nom universal, i es referí també a la idiosincràcia del nostre pagès comarcal, que no és gasiu, com molts suposen, i sí fonament generós i dotat d'un alt sentit d'estalvi i que promptament el portarà a acollir-se a aquelles institucions que els inclinen a fer malla de bossa per a la defensa dels seus interessos comuns, despullant-se d'un exagerat individualisme.

Seguidament parlà el senyor Enric Coromines, antic alumne de l'Escola Superior d'Agricultura, sobre el tema *Avicultura a Catalunya*.

Sostingué que la indústria avícola a Catalunya és tant o més important que la cria del bestiar perquè. Descriuí l'estat d'abandó, en general, en què es troba, amb aquella variació tan desordenada, que s'observa en molts galliners de la comarca, i que és l'eix de la ruïna d'una indústria que hauria d'ésser, relativament, la més productiva. En fer una ràpida excursió per les comarques catalanes, es detingué al Prat, a l'Empordà i al Penedès, on s'hi troben en moltes explota-

cions agrícoles, concretades unes races que demostrin una selecció i un millorament en la cria de l'aviram.

Advocà per a la difusió de cursets de divulgació de bones pràctiques en la producció avícola, per a l'establiment de granges comarcals, citant l'exemple d'Itàlia que en té varies d'establertes l'Estat, que, a més de l'ensenyança pràctica, canvien gustosament els reproductors dolents, que els hi porten els pagesos, per altres de bons, suportant aquest mal negoci en ares de la consecució d'una selecció i estabilització d'una raça adaptada a les exigències mesològiques de cada comarca. També indicà la conveniència d'establir concursos de posta.

S'ocupà de les ferides que en l'economia avícola ens ocasiona la competència estrangera i demanà que hom sigui inflexible en l'aplicació del que hi ha legislat, obligant a què els ous importats de l'estranger vinguin marcats amb el nom de llur procedència.

I, finalment, demanà que l'Assemblea es dirigeixi a l'Estat en demanda de protecció, establint per als ous importats un recàrrec mínim aranzelari d'una pesseta per dotzena i així poder-se adinerar una producció que no s'hauria de tolerar que sigui ruïnosa.

Els afers sobre l'aviram, acabà dient el conferenciant, no haurien de deixar-se exclusivament en mans de les dones, haurien de preocupar-nos un xic a tots.

S'aprovà la conclusió de demanar a l'Estat l'aplicació d'un recàrrec aranzelari mínim d'una pesseta per cada dotzena d'ous importats.

Prengué la paraula el senyor Ferran Zulueta, president del Comitè de Ramaderia de la U. S. A. de Catalunya. Zulueta, l'Urgell i la Ramaderia, és sinònim d'un tradicional apostolat agrícola que el conferenciant manté i supera encara en l'apògeu que sabé donar-li en Josep Zulueta, pare del dissertant, tan enyorat per tots els bons agricultors catalans.

Ens parlà en Ferran Zulueta, del concepte que té de la Plana de Vic, de la riquesa immensa, digué, d'aquesta comarca, del caràcter de la seva gent, de la selecció de bestiar que ha observat en molts concursos, que hi ha assistit personalment.

Digué que fins ara, havia estat sempre a Vic, per admirar l'esforç individual i que ara podem admirar l'esforç col·lectiu i tenint seguidament paraules laudatòries per al Sindicat de criadors de bestiar, de Vic.

Cap altra comarca, com la de Vic, es pot dir indubtablement que és país de selecció, tant amb homes, com amb bestiar, com amb producció agrícola.

Parlà seguidament del tema *La crisi de la Ramaderia*. A l'igual que aquell individu que sofreix un mal crònic, i que no donant-se

compte de què està malalt, quan li pregunten com està, respon sempre bé, molt bé; la ramaderia és víctima de tots els cops, diríem que a la Plana, és l'ase dels cops, i no se sent de res.

No anem a exposar mals i sí a indicar remeis. Parlà de què no s'haurien de tolerar els abusos i greus perjudicis que es causen amb la importació de les carns congelades; del projecte del gran escorxador de Barcelona, que ha de costar uns 35 milions de pessetes, i que pot resultar una despesa feta tontament si hi presideix una mala organització, demanant que abans de comprometre tant capital, es consulti a Sindicats i Cambres Agrícoles. Molt podria ésser que s'arribés a la conclusió de què és convenient establir mercats de carn, més que escorxadors, i que aquests, millor que un gran escorxador, seria oportú establir escorxadors comarcals.

S'ocupà del problema de la llet, que malgrat de preocupar al pagès de produir-ne millor i amb més quantitat, sofreix la seva producció una fonda crisi, aconsellant establir organitzacions de venda, citant la que hi ha establerta a la Seu d'Urgell. Altre aspecte és la sanitat de la llet, havent-se d'oferir garantia de puresa.

Parlà d'altra qüestió, que interessa principalment als ramaders de l'Alta Muntanya, la dels formatges, i la competència estrangera que se'ns fa, sobretot amb el formatge d'Holanda, que per una maniobra, o altres motius, es ven a uns preus més baixos, que no estan amb consonància amb el que paguen d'aranzel, transport i cost de producció, i que s'ha d'acudir immediatament a posar-hi remei, exercint una escrupolosa inspecció a la frontera i fins prohibint la importació, si fos precís. També hauria de preocupar-nos la creació de marques nacionals.

I, també, hem de interessar-nos dels guarans. Proposà a l'Assemblea, de demanar a la Direcció de Ramaderia que la compra dels guarans, sigui intervinguda pel Sindicat de criadors.

Acabà el seu discurs, donant un toc d'alerta. Acaba de publicar-se un Decret per evitar el contraban del bestiar. Tot el que hi havia legislat estava bé. Si aquest Decret implica modificacions, certament que seran perjudicials i caldria acudir als Poders Públics, en demanda de què no es modifiqui res del que hi ha legislat fins ara.

Foren unànimement aprovades les conclusions del ponent.

El senyor Eduard Simó parlà de *El desenvolupament de les races de bestiar a Ausona*. Començà dient, que en quant al bestiar de peu rodó, no ha d'alarmar-nos la mecanització en l'agricultura. Tenim un mercat a tot Espanya en què podem competir-hi i ésser-ne els àrbitres. Espanya, que té extensions

immenses, dedicades quasi exclusivament al bestiar trasumant, ens ofereix la necessitat de bestiar de treball, amb preferència al bestiar mulatí, el bestiar per excel·lència, rústec i soferit. Si es necessiten moltes mules, precisaran molts guarans, i la Plana de Vic ha tingut la sort de tenir una raça autòctona.

Un excés de cobdícia per part dels ramaders, agreujat per una falta de protecció oficial, l'imperi d'un desmesurat individualisme i de la inexistència d'una associació fomentadora de la producció, ha fet que marxessin els millors exemplars que es posseïen i un egoïsme mal entès ho ha agreujat més, fent que la cobrició de les someres es faci amb salts barats, i al cap d'avall de tot, hem arribat a una degeneració lamentable i a la consolidació d'una selecció al revés.

És urgent anar a restablir altra vegada la producció del guarà, creant una sàvia organització que permeti fer una selecció contínua fins a superar, si hi cap, l'estat de la producció asinal de temps anteriors.

Parlà del què fa l'Estat, que va més amb mires de l'obtenció de bestiar per a l'exèrcit que per a l'agricultura. Nosaltres necessitem els cavalls més precisos per a mantenir la producció equina, per a la producció asinal.

Recordà que la Generalitat té destinats en la comarca dos guarans a la cobrició de les someres, i que, degut a l'haver cessat en el Govern de la Generalitat, el senyor Portela, no es pogué firmar una ordre, que estava preparada per a la firma, per a l'adquisició d'altre guarà, destinat a la Plana de Vic, i subvencionat amb mil pessetes, per atendre les despeses d'alimentació.

Parlà després del bestiar boví, i aconsellà no entusiasmar-se massa amb la raça holandesa i sí escollir la suïssa, per perdurar més la màxima producció lletera, donar major riquesa i adaptar-se més a les condicions mesològiques que ofereix Catalunya. No podem entretenir-nos en seleccions del nostre bestiar, perquè portem més de 40 anys de retard, comparat amb altres nacions.

Parlà del seu projecte de regulació de la venda de llet, establint a la capital taules expenedores, amb el nom de la comarca respectiva i inspeccionades pel Servei de Ramaderia. Parlà encara de la mantega, de la nata, del bestiar porcí, de la importació de berros York, del Craonès i de les carns magres.

Finalment parlà el senyor Carles Jordà, president de la U. S. A. de Catalunya, el qual regreia l'acolliment dispensat. S'oferí per tot en nom de la U. S. A., la qual no imposa directrius, sinó que segueix les que imposen els seus components i sols cerquen punts de coincidència.

GALDERIC

La dels vinyaters

Va tenir lloc a la vila d'Artés, la XXIII Assemblea general ordinària de la *Unió de Vinyaters de Catalunya* (Comitè del Vi de la U. S. A.), amb assistència de nodrides representacions de diversos Sindicats i Cellers de tot Catalunya.

Després de llegida i aprovada l'acta de l'Assemblea anterior i el Balanç de 1934, es va procedir a l'elecció del Consell Regional, el qual va restar format de la següent manera:

Senyor Felip E. Alvira i Costa, del Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Vilaseca de Solcinà; un delegat a designar del Sindicat Agrícola d'Artés; senyor Andreu Cabré i Bru, de Gratallops; senyor Jordi de Camps, de Barcelona; senyor Pere Casas i Ribalta, del Sindicat Celler de Ripollet; senyor Ramon Castellví, de la Federació de Sindicats Agrícoles del Priorat, de Falset; senyor Sebastià de Garcia-Fària, de Scala Dei; senyor Francesc Mascort, del Sindicat Agrícola d'Espolla; senyor Carles Matabacas, del Sindicat Vitícola del Baix Priorat i Caixa Rural, de Marçà; senyor Manuel Miró i Esplugues, de Tarragona; senyor Magí Serra i Batet, del Celler Cooperatiu, de Rubí; i senyor Ramon Tort i Lluc, del Sindicat Vitícola Comarcal, de l'Arboç.

Es varen aprovar les següents conclusions:

Primera: L'Assemblea es fa seves les conclusions de la Confederació Nacional de Viticultors, relatives al problema dels alcohols.

Segona: L'Assemblea insisteix que per als usos de boca solament, puguin utilitzar-se els alcohols de vi i de residus vínics.

Tercera: L'Assemblea demana als Poders públics que en les primeres reunions del Parlament de la República, sigui aprovada la llei definitiva d'alcohols, sense cap altre ajornament.

Cinquena: L'Assemblea demana la supressió de tots els impostos locals, provincials o regionals que graven el vi, així com el que grava l'exportació de matèries tartàriques.

Sisena: L'Assemblea demana la total i immediata implantació de l'Estatut del Vi, i que el nomenament dels veedors sigui efectuat a proposta de les organitzacions vitícoles.

La de cereals

En mig d'un entusiasme indescriptible tingué lloc a Agramunt l'Assemblea de Cereals de la U. S. A.

El senyor Josep Pérez i Malla desenrotllà la ponència *La tècnica agrícola i els pagesos*. Foren aprovades les següents conclusions:

Primera.—L'Assemblea demana als Ajun-

taments dels pobles predominantment agrícoles, que per tal de millorar l'agricultura general de Catalunya, i per tant, la situació de la pagesia catalana, creïn, a mesura de llurs forces, una o més beques per als joves pagesos més capacitats del poble i privats de fortuna per a seguir els estudis agrícoles, i així puguin cursar-los a les escoles de la Generalitat, i de forma que al retorn a llurs comarques, siguin i puguin ésser uns veritables divulgadors dels coneixements que hagin adquirit.

Segona.—L'Assemblea demana a la Generalitat de Catalunya que, a igual que en temps de l'extingida Mancomunitat, s'organitzin de nou aquells curssets de caràcter agrícola que tant de bé feren al camp català.

Seguidament el senyor Ramon Pané i Farré desenrotllà el seu tema, essent aprovades les següents conclusions:

L'Assemblea acorda demanar al President de la Generalitat que vulgui assabentar-se de l'estat d'uns expedients instruïts i fallats amb motiu del repartiment del blat fet per la Generalitat l'agost darrer, i d'acord amb els mateixos, obligui, pels mitjans coercitius de què disposa, a què els fabricants de farines afectats compleixin els compromisos contrats davant la Generalitat de Catalunya, amb les Juntes locals i Sindicats Agrícoles, i que assabenti als agricultors organitzats les resolucions que prengui.

Finalment el senyor Vidal de Monpalau explicà la gestió de la Junta Central de Blats de Catalunya, per tal que l'Assemblea pugui jutjar la seva actuació. L'Assemblea aprovà per aclamació les següents conclusions.

Primera.—L'Assemblea, que representa els agricultors cerealistes catalans, declara haver vist amb disgust l'actuació dels dos darrers titulars del Ministeri d'Agricultura del Govern de la República en tot el que fa referència a la qüestió del blat, els quals en llurs actuació solament s'han distingit en sembrar la desconfiança en l'ànim dels agricultors, en interpretar capriciosament les Lleis dictades amb anterioritat, la qual cosa ha estat la causa d'un greu perjudici per l'agricultura del país.

Segona.—Per l'experiència viscuda, creu l'Assemblea que, si el Govern vol atendre com cal l'Agricultura, cal que en dictar les Lleis ho faci amb el ferm propòsit de fer-les complir; cal també que es posin al davant del Ministeri del ram persones capacitades i aptes per a portar a terme el seu comès. I cal, finalment, que en els organismes dependents de l'esmentat Ministeri hi siguin degudament representades les organitzacions agrícoles.

El president de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya, Carles Jordà digué que

les assemblees de les diverses Seccions de Producció de la U. S. A. són per anar demostrant arreu del camp de Catalunya la tasca desenrotllada per les seves organitzacions. Venim ací per a parlar de la qüestió del blat, com hem anat a Vic per a posar-nos en contacte amb els ramaders de la Plana, com anàrem a Mataró per a discutir els problemes que afectaven als productors agrícoles del Maresme, com a Artés a estudiar els problemes de la vinya, i a Sant Joan Despí a parlar de les qüestions que planteja la producció fruitícola.

He vist —digué—, en molts indrets que després de l'esforç d'uns homes, la gent ja es creu deslligada. Jo he vist ací el contrari, he vist que Agramunt, Guissona i Cervera estaven units i que no és possible destruir la seva obra amb males arts. He vist l'esforç d'aquest Sindicat d'Agramunt que és un exemple vivent de tenacitat.

Cal que tots plegats, units, amb disciplina estudiem i tractem la manera d'auxiliar-nos mútuament per anar a la solució ideal en el futur de prescindir dels intermediaris i anar col·locant entre nosaltres mateixos i les cooperatives de consum les nostres respectives produccions.

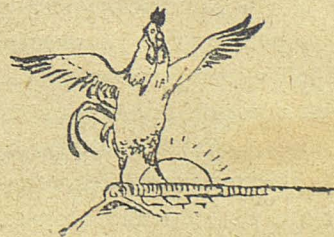
Cal que tendim a aconseguir el major benestar de la pagesia per tal que del seu millorament se'n beneficiï tota la gran societat catalana.

Molts dels concurrents visitaren les obres de la magnífica farinera que l'esforç dels pagesos del Cíó està aixecant al bell mig de la històrica vila d'Agramunt.

La de fruites i verdures

Ha tingut lloc a Sant Joan Despí, a la Sala d'Actes del Foment i Sindicat Agrícola d'aquella població, l'Assemblea general ordinària de la Secció de Fruitos i Verdures de la U. S. A. de Catalunya, i a la qual assistiren representacions de diversos Sindicats del Baix Llobregat i d'altres indrets de la nostra terra.

L'acte es descabdellà sota l'ordre del dia següent: Lectura de l'acta anterior i proclamació del Comitè Directiu; *L'actuació del Comitè*, per Joan Pi i Casas; *Cal produir bona fruita i barata*, per Ramon Sala i Roqueta; *El Mercat del Born*, per Sebastià Ferrés i Costa; *Exportació col·lectiva, Mutualisme*, per Jaume Albareda. Presidí Carles Jordà, president de la U. S. A. de Catalunya.



El problema de la valoració de la nostra fruita

La campanya que s'acosta presenta per als nostres fruiticultors uns averanys no massa falaguers, perquè no ha desaparegut l'incertesa de saber on podran col·locar llurs fruites a un preu raonable, puix que es fa cada dia més difícil arribar als mercats estrangers en condicions favorables.

El mercat francès, per exemple, que absorbia una part important de la nostra producció, s'ha tancat gairebé absolutament per la fruita catalana, sense l'esperança que aquesta situació millori, perquè en els nuclis influents de la política econòmica francesa, hom arriba a aconsellar als fruiticultors algerins que no produeixin les fruites que es donen a la Metròpoli, sinó que procurin esmerçar llurs activitats en el conreu de cítrics que França importa encara de l'estranger. És evident que als estrangers donaran un tracte encara pitjor que no el que reserven als colons francesos de les terres d'Algèria.

El mercat anglès ens era prou propici, però ara sofrem les conseqüències de no haver sabut o pogut, en temps oportú, arribar a un conveni comercial que a l'ensens de concedir a aquell país preferències en les seves exportacions de carbó i llauna a Espanya, ens permetria guanyar, com a contrapartida, facilitats per a l'entrada de les nostres fruites. Si volem, però, situar-nos en una posició avantatjosa com a exportadors, caldrà que els nostres fruiticultors s'organitzin en una forma eficient, que en organització poguem competir amb Itàlia, presentant al mercat anglès la fruita seleccionada, de qualitat i de sabor insuperable, i amb presentació adequada.

Tard o d'hora, si és que no volem que desaparegui aquest factor important de la nostra economia, s'imposarà l'organització per a l'obtenció de la qualitat i la valoració deguda de la fruita. Sembla naturalíssim que els fruiticultors progressius no esperin la coacció del poder públic, i es posin tot d'una en condicions d'estimular el Govern a obrir mercats nous o a reconquerir els que ja posefem, en la seguretat de què tots els esforços fets en aquest sentit, no seran debades, puix que una organització a posta secundària en el moment oportú, i si s'escau s'avançarà a la labor dels governants. I els fruiticultors en allò que poden immediatament provar llur capacitat d'organització, és en la conquesta i deixondiment del mercat intern.

És clar que els fruiticultors toparan imme-

diatament amb el destorb gravíssim de què Barcelona no compti amb un vertader Mercat Central de fruites, puix que el del Born, per pressió política i manca de perspectiva dels dirigents municipals, no és sinó una eina oscada, la qual, en lloc de beneficiar els interessos de Barcelona i els dels productors, només serveix —amb la complicitat de la majoria d'empleats municipals—, uns interessos particularíssims.

És aquest un entrebanc seriós, però no és insuperable, perquè si els productors s'organitzen, si realment es preocupen de valorar la seva producció, veuran que al marge d'aquella nosa, poden muntar infinitat de serveis que, en conjunt, donin per resultat situar la fruita catalana fresca i sana, collida en el moment just, per ésser venuda al lloc de consum a les vint-i-quatre hores de sortida del camp.

Poden dedicar-se a conquerir infinitat de restaurants de dintre i de fora de Barcelona per tal que serveixin fruita en excel·lents condicions, poden situar despatxos de fruita en indrets on hi ha situades estacions d'autòmibus, sobretot els d'aquelles línies que porten a comarques on el clima cru, priva que hi hagi bona fruita; per exemple, els que de la Plaça Tetuan van a Moià, si la fruita fos oferta en capsos de dos i cinc quilos, als mesos de juliol, agost i setembre, se'n vendrien en gran nombre. Hi ha estacions de ferrocarrils on el tren fa parada una mica llarga, a l'andana dels quals, hom podria també vendre la fruita en capsos similars, és a dir, del productor al consumidor; les estacions de Granollers, Vic, *Empalme*, etc., són indicadíssimes en aquest sentit.

Altre servei no menys interessant a organitzar, és el de camionatge en el repartiment i venda de fruita als pobles de muntanya que, essent pobles d'estiueig, no en produeixen. Si se'ls podia oferir la fruita fresca i bona al preu d'origen, més les despeses de transport i d'organització de la venda, que resultaria sempre a la meitat del preu a què normalment és venuda, el consum augmentaria moltíssim. No és cosa difícil fixar els itineraris normals d'aquest servei de proveïment i venda de fruita, algun dels quals, podria a més, eixir de la Catalunya estricta.

És clar que tractant-se d'una organització nova, que hauria de perdurar, els fruiticultors haurien de tenir el propòsit decidit d'acreditar davant el consumidor un nom,

una marca, que fos garantia de la qualitat i això exigeix una selecció acurada de la fruita i la separació d'un tant per cent important de rebuig, el qual podria alimentar la marxa d'una fàbrica cooperativa de conserves de fruita, en la qual es fabriqués melmelada.

Com que a l'èxit econòmic hi contribuiria també l'aprofitament i valoració del rebuig, els fruiticultors haurien de recabar l'ajut de tota l'organització sindical agrícola, per tal d'aconseguir del Govern totes aquelles desgravacions fiscals que poden contribuir al millor resultat econòmic d'una empresa d'aquesta classe.

L'experiència demostra que els agricultors aturats i sense lligam professional no poden res, tothom s'hi veu amb cor, i si se'ls té en compte, és per a planye'ls i explotar-los a l'ensens, però també s'ha vist que quan actuen units i decidits, representen una força respectable a la qual no es pot danyar, ni tampoc negligir, perquè en el conjunt hispànic com a estament més oblidat i preterit, és el que té més a imposar i a exigir.

Dos exemples del que afirmem: la unió, organització i capacitació dels agricultors ha valgut el triomf de la Federació de Sindicats Agrícoles de la Costa de Llevant interessats en el conreu de la patata primerenca; la desunió, la divisió, permeté l'atropell al Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell, amb el desastre econòmic que l'administració rabassaire ha representat.

Els fruiticultors catalans que tenen persones capacitades, si és que volen merèixer el respecte i la consideració dels altres agricultors, es deuen a l'imperatiu d'organitzar-se en forma que els permeti —en benefici propi i de la nostra economia—, reconquerir i eixamplar el mercat intern de Catalunya, sanejant-lo i prescindint de pràctiques que desorienten el públic consumidor, com aquells que pinten banderes germanes i no s'estan de mostrar al costat de la fruita del país, la d'enllà del mar.

Els nostres fruiticultors han de preferir momentàniament un guany més limitat, per tal d'acreditar la mercaderia i la marca, guanyant a pols, per la bonesa, la qualitat excepcional i la presentació adequada de la nostra fruita, d'antuvi la confiança del consumidor i després l'interès d'aquest mateix consumidor a l'èxit de la labor meritòria que representa la vigorització de la nostra economia. Aquest doble interès del consumidor català pot desvetllar-se sobtadament, si els dirigents saben, en el moment oportú, amb iniciatives adients, tocar les fibres sensibles del nostre poble, el qual respondria com ha respost sempre en motivacions similars.

ENRIC SALA

La festa de Sant Isidre

A En Ricard de Campmany, comte de la Vall de Canet, amic dilecte.

Quan un estament té l'honor d'haver-li estat santificat un dels seus components, s'acostuma presentar-lo com a seu Patró. Molts són els gremis professionals que ho han fet. No volem esmentar-los. Ens referirem, però, a la classe camperola.

L'indiscutible Patró dels pagesos catalans, és sant Galderic, doncs, així, sense eufemismes, uns goigs impresos a les primeries del segle XVII ho proclamen, prescindint de sant Medí, de sant Abdon i sant Senén i àdhuc del benaventurat Isidre, que, si no era encara canonitzat, tenia ja mèrits per a ésser-ho.

Sant Isidre, no hi ha dubte, és el Patró dels llauradors espanyols, i sant Galderic, el dels pagesos catalans, com en l'avinentsa de la seva festa —16 d'octubre— publicarem un estudi vindicant la tutela d'aquest sant, per als nostres conreadors.

Essent l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre l'entitat cabdal de l'agricultura de la nostra terra, historiarem la celebració de la festa religiosa de sant Isidre, des del seu començament fins avui.

En fundar l'esmentat Institut a l'any 1851, hom s'acollí a la protecció de sant Isidre —lamentable, però explicable equivocació—, segurament per la influència que en aquell temps exercia el centralisme espanyol, la inclinació de les persones que el constituïren, i l'estar de moda, aleshores, el nom del sant llaurador madrileny.

El primer domicili que tingué, fou la casa del Marquès d'Alfarràs, carrer Comte de l'Assalt, 2, que corresponia la demarcació parroquial de sant Josep (Santa Mònica). A l'any 1853, fent-se ressò dels pietosos sentiments de llurs socis, acordà honorar religiosament la festa del seu sant Patró. Així és que per primera vegada la celebrà amb solemniat oficial i sermó, a l'esmentada església, seguint tan bon costum fins a l'any 1855.

Per haver-se traslladat a la plaça del Beat Oriol, 4, el 1856 celebrà dita festa a la parròquia de Nostra Senyora dels Reis, vulgarment del Pi, continuant-la fins a 1875; a l'any 1876, a l'església de Nostra Senyora de la Mercè i sant Miquel, per estar instal·lat al carrer Dormitori de Sant Francesc, 25; el 1877, per ésser l'estatge de l'Institut al carrer Santa Anna, 26-30, la festa de sant Isidre tingué lloc a la parròquia de Santa Anna, fins a l'any 1881; i per residir el 1882 al carrer de la Portaferrixa, 21, que correspon a la feligresia de Nostra Senyora dels Reis o del Pi, en ella es tributà culte al sant Tutelar, i se-

gueix celebrant-la encara a la mateixa Basílica, perquè no s'alterà de parròquia, en prendre possessió l'any 1932, de l'actual edifici en propietat, situat al carrer Banys Nous, 17.

Per a preparar aquesta festivitat religiosa, hom nomena una comissió de socis, la qual té cura de l'organització. L'any 1855 la formaven els següents senyors: Marquès de la Quadra, Baró de Prado-hermoso, en Josep Antoni de Ros, en Francesc Brichfeus i en Carles Fontcuberta, la qual obtingué de la



Sant Isidre Llaurador

Escultura de Venanci Vallmitjana

Junta Directiva la corresponent autorització per a fer construir la imatge del sant Patró. El diari *El Ancora*, de 3 de maig de 1855 deia: que per a major llum de la festa de sant Isidre, l'Institut Agrícola Català havia encomanat la talla d'una escultura de proporcions naturals per a col·locar-la a l'altar major de l'Església de sant Josep. La inauguració de la susdita imatge ens la descriu la *Revista de Agricultura Práctica*, any 1855.

Quan l'escultor Venanci Vallmitjana feu la imatge, tenia 27 anys, un any abans de prendre possessió de la càtedra d'escultura a l'Escola de Belles Arts de Barcelona, i va cobrar per la seva confecció la quantitat de 2.000 rals.

Des d'aquell any, en la festa que celebra anualment l'Institut Agrícola de Sant Isidre era col·locada, l'esmentada figura del sant Tutelar, a l'altar major de l'església on tenia lloc dita festa.

L'any 1929 va ésser el darrer que la imatge susdita es posà a l'altar major, per haver esdevingut el dolorós fet que reportà el diari *El Correo Catalán* el dia següent, i que copiem literalment: «Un incidente desagradable debemos consignar: la imagen de talla de san Isidro, obra admirable del escultor Vallmitjana, que es propiedad del Instituto, y que preside el salón de actos de la entidad, cuya imagen estaba colocada en lo alto del altar mayor, se vino, con estrépito, abajo; resultando tan hermosa escultura con su cabeza y mano derecha rota, además de otros desperfectos». La imatge, però, fou restaurada amb propietat per un bon escultor.

Per haver en Josep Maluquer i Salvador de donar una conferència amb projeccions al local de l'Institut Agrícola el dia 15 de maig de 1929, es va retratar la preciosa escultura del Sant Patró, pocs dies abans d'ocorrer l'esmentat incident. Editada aquesta conferència amb la fotografia de sant Isidre, es fa constar en la pàgina 42 que la referida imatge és deguda al renomnat escultor Vallmitjana. També l'hem vista representada en els goigs que a llaor del Patró de la Confraria de sant Isidre, es feren imprimir a la parròquia de Nostra Senyora de la Bonanova, de Barcelona.

Quan al capvestre del dia 5 d'octubre de 1934, el domicili del repetit Institut sofrí una agressió per part d'enemics polítics que violentment intentaren provocar un incendi, la preada imatge d'En Venanci, que està situada ara a la seva entrada, hagué d'experimentar els efectes de les flames, quedant la pintura en tan llastimós estat, que fou necessari reparar-la. No és estrany que la tècnica decorativa sortís vençuda, doncs en voler-se encarnar novament la imatge, es pintà amb més bona voluntat que encert.

Ara el qui examini aquesta escultura pictòricament, haurà de contradir el que escriví a l'octubre de 1919 a la publicació catalana *D'ací d'allà*, el nostre intel·ligent amic en Lluís Folch, en citar que: «La imatgeria religiosa havia tingut amb en Vallmitjana, un artista ennoblidor. El naturalisme purificat de les seves verges i sants ens recorda les figures gòtiques de la bona època».

Des de l'any 1930, en substitució de l'esmentada imatge de sant Isidre, en celebrar la seva festa religiosa, a l'altar major s'hi col·loca un quadre que representa el Patró de l'Institut, degut al pinzell del qui fou soci, en Carles de Fontcuberta i de Perramon.

MIQUEL CODINA I FARRÉ

Tractaments antiparasitaris de la vinya

Per a preservar les vinyes de les malures i paràsits que les malmeten, es fa indispensable sotmetre-les a determinats tractaments. Prou ho saben els pagesos!

En aquesta mena de lluita, el més prudent és seguir els procediments preventius, puix són aquests més segurs i de més eficàcia, que no els que s'han d'emprar per a curar. Passa amb això quelcom semblant als incendis, que quan tot ha estat destruït, no poden fer res els bombers per a reconstruir les coses que el foc ha reduït a cendres.

En les lluites contra les malalties, siguin de la naturalesa que es vulgui, sempre caldrà donar preferència als mètodes que poden impedir tals greus contrarietats, siguin a les persones, a les bèsties o a les plantes. Són aquests els motius que ens porten a dedicar especial atenció als procediments preventius que millor assegurin la sanitat de la vinya i de les seves produccions.

Les malalties que més es fan sentir i més perilloses resulten per al cep són les degudes a les invasions i al desenvolupament dels paràsits vegetals, l'oidium, determinant de l'anomenada *malura vella*, i la del microscòpic bolet que dona lloc a la malaltia del mildiu. Contra ambdues malures, té a mà el pagès per a impedir-les, el sofre i les sals de coure. No ens entretindrem a explicar la manera, el moment i la forma com s'han d'emprar el sofre, sulfat de coure i sals similars.

Amb tot i això no deixa d'ésser oportú donar a conèixer certes modalitats modernes, que a més de millor assegurar l'eficàcia de les ensofrades i sulfatades, permeten practicar-les més còmodament i, a més, reduir i economitjar treball i diners. I així tenim, que, afegint als brous de sulfatar certes quantitats de sofre, es fa al mateix temps el tractament contra la malura vella (oidium) i el mildiu. Per a fer això, només cal pastar bé amb la calç, en compondre el brou cúpric, 2 o 3 quilos de flor de sofre i aquesta pasta de sofre i calç afegir-la a la dissolució del sulfat.

Un altre procediment a seguir, sobretot quan les manifestacions de l'oidium són intenses, és el d'afegir al brou cúpric 150 grams de permanganat de potassa, el qual en contacte amb els filaments de l'oidium, els destrueix de seguida. Hom té així, un remei de doble efecte, preventiu per al que afecta el mildiu i curatiu per al que ateny la malura vella. Cal fer avinent, no obstant, que la virtut del permanganat és de poca durada i que no dispensa l'haver d'ensofrar.

Ara anem a fixar-nos especialment en els

tractaments contra l'altra malura, o sigui el mildiu. Cal tenir en compte que aquest pot manifestar-se a les fulles, forma la més coneguda i generalitzada, i també al polsim dels raïms o en els grans. Quan això passa, que sol ésser en els anys de pluges i humitats persistents a la primavera, és quan hi ha el major perill per a les collites.

Una manera de prevenir aquesta forma de mildiu, que és designada pels tècnics amb el nom de *wilhe rot* o sigui podridura o mildiu gris, és cobrir els raïms tant com sigui possible de líquid cúpric i, encara millor, intensificar les aplicacions a més a més de sofre que continguin del 5 al 10 per 100 de sulfat de coure. Aquests sofre sulfatats, que el comerç expendeix amb diversitat de denominacions, poden també preparar-los els mateixos viticultors, i per això, no han de fer més que dissoldre el sulfat de coure i una volta dissolt, amb un polvoritzador, ruixar el sofre o bé una quantitat de calç viva, que en posar-se en contacte amb l'aigua ensofrada, es desfà i redueix a pols fina, com la farina, i aquesta pols es barreja bé i en les proporcions que es creguin convenientes amb el sofre, que així preparat actua a l'ensem contra les dues pestes, oidium i mildiu.

Aquest darrer paràsit, a més de les formes amb les quals sol atacar els ceps i que ara acabem d'esmentar, també es manifesta més tard, atacant els grans ja formats i grossos. Això sol passar quan les fortes calors de juliol i agost es deixen sentir: els grans s'assequen i es tornen foscos pels efectes destructors del *roth brun* o sigui el mildiu o podridura negra, darrera evolució del mildiu dels grans.

Com en l'anterior forma d'aquesta malura, les sulfatades als raïms, líquides i amb empolsades de sofre i sulfat, són de gran eficàcia per a prevenir els danys que solen produir les escomeses del paràsit.

Contra les invasions perilloses i repetides, que en anys difícils es fan sentir, cal reforçar les dosis de sulfat, puix si amb circumstàncies normals els brous amb mig quilo, 1 quilo o 1 quilo i mig de sulfat de coure solen donar resultat satisfactori, quan la continuació persistent de les pluges, d'humitats i gotellades afavoreixen el desenrotllament de la malaltia, és convenient que les dosis de sulfat es portin a 2, 2 i mig i fins 3 quilos per hectolitre o per carga de líquid. Amb dos quilos solen detenir-se les escomeses amb resultats satisfactoris i amb un cost relativament reduït. Naturalment, que en casos greus, també han d'ésser més seguits i

repetits els tractaments i cal posar la màxima atenció per tal que els raïms quedin ben sulfatats.

Un altre problema és el de si s'han d'emprar amb preferència brous àcids, neutres o bàsics. Respecte aquest particular avui gairebé es pot assegurar que els brous bàsics o siguin els que contenen la calç necessària per a què donin una reacció francament bàsica, són els que millor assegurin la defensa dels ceps. *Vinyes blaves*, diuen els pràctics, *si voleu ben defensar la collita*; i per tal que les pampolades donin la impressió d'haver-se pintat de blau, cal no escassejar la calç al compondre els brous.

Certes novetats que, encara que molt discutides, semblen estar justificades pels èxits que s'han pogut comprovar, són els brous amb addició d'alum potàssic. No farem l'afirmació que amb ells s'aconsegueixin efectes curatius absoluts, com assegurin els seus panegiristes, però també hi ha dades suficients per pronunciar-se en sentit favorable a aquestes addicions d'alum, almenys com a prova.

Darrerament, una altra forma de preparar els brous s'ha donat a conèixer i que també tindria la virtut de detenir de cop les invasions, actuant tant en el sentit preventiu, com curatiu del mildiu. Això s'aconseguiria afegint uns 800 grams de sulfat amònic a cada 100 litres de brou cúpric.

Creiem haver donat a conèixer els progressos obtinguts aquests darrers anys en aquesta lluita contra els paràsits de caràcter vegetal que fan perillar les collites del cep. No deixa tampoc de presentar cert interès el molt que pot aconseguir-se per a combatre les invasions d'insectes, com el cuc del raïm, (cochilis i eudemis), l'altisa i la piral (eruga filosa). Tractar separatament cada un d'aquests insectes, imposa noves despeses, més braços i més feina.

Es poden fins a cert punt reduir aquests treballs, si en sulfatar s'empren brous que continguin 1 quilo d'arseniat de plom per cada 100 litres d'aigua, a més de les altres matèries que hem esmentat.

Naturalment, tantes addicions compliquen les coses, però mai com en els actuals moments té necessitat el vinyater de restringir les despeses i reforçar els ingressos. Sempre serà més faedor aconseguir-ho si amb una sola feina pot defensar els conreus dels diferents enemics que els amenacen.

Els experiments portats a terme en aquests darrers anys per competents mestres i pràctics, amb els brous anticriptogàmics i insecticides que acabem d'esmentar, permeten mantenir la creença que això es pot assolir, pel que a la vinya fa referència.

RAÛL M. MIR

El rovell dels blats

I

L'any 1926 teníem un camp de blat que era l'admiració de tots els que el veien, per l'exuberant i vigorosa vegetació que manifestava. Cada vegada que el visitàvem ens produïa immensa satisfacció, perquè ens feia preveure una collita extraordinàriament abundosa.

Però a l'iniciar-se la floració observàrem en les fulles del blat unes taques grogues, que tot seguit ens produïren certa desconfiança, perquè en considerar la missió que la naturalesa té encomanada a les fulles de tota mena de plantes per a la regular formació i maduració del fruit, tinguérem la temença de què estant malaltes les fulles, defectuosament podrien complir les funcions per a contribuir a què l'abundosa collita que fundadament esperàvem, pogués formar-se amb normalitat.

Dissortadament, massa que ho endevinàrem, car aquelles taques grogues varen augmentar d'una manera alarmant; tot el blat morí prematurament i a l'arribar el moment de la sega, en lloc d'aquell color groc que tenen els blats quan han fruit una vegetació sanitària que tant inspira els poetes, va quedar amb un semblant esblanqueït i com és natural, amb unes espigues molt pansides i raquítiques, les quals contenien uns grans molt migrats; la collita fou molt petita.

Afanyosos de saber i conèixer la malaltia per tal de poder aplicar el tractament adequat, a les sembres successives, férem algunes consultes, el resultat de les quals coincidí a donar com a molt probable que hagués estat el rovell, i que si efectivament ho fos, és una malaltia que per ara no té remei curatiu, però que es poden atenuar els seus desastrosos estralls prenent algunes precaucions que ens foren indicades.

Durant aquests darrers anys hem hagut d'observar, per desgràcia, com aquesta terrible malaltia, que ja sabem del cert que és el rovell, ha invadit molts sembrats, ienguany amb més intensitat que en anys anteriors, de tal manera, que seran molts conreadors que tindran una collita molt petita de blat, ordi o civada.

El pitjor del cas, però, és que hi ha molts agricultors que desconeixen aquesta malaltia i no solament la desconeixen, sinó que quan hom els en parla manifestant-los-hi que llurs camps n'estan invadits, no ho volen creure de cap manera. Després, encara que la collita resulti més migrada del que esperaven, a conseqüència dels estralls que aquesta plaga ocasiona, ho atribueixen a

unes fortes solellades, dient que «el sol ho ha cremat», sense tenir en compte que el sol no crema cap planta, si està completament sana.

Volem remarcar i repetir-ho per l'extraordinària importància que té, que les fulles de totes les plantes obren sempre en profit de la vegetació i fructificació, combinant llur acció amb els agents atmosfèrics, i si aquestes fulles no estan posseïdes de tota la verdor que els correspon, com així esdevé quan el blat està atacat de rovell, llurs funcions es senten considerablement pertorbades en perjudici de la vegetació, i per tant en perjudici del fruit, el qual queda considerablement reduït, tant en quantitat com en qualitat.

Posarem uns exemples d'altres plantes, ja que amb el blat molts no hi volen creure. Quan els pàmpols del ceps estan atacats d'oidium o de mildiu, els raïms se'n ressenten molt, i algunes vegades no arriben a madurar amb normalitat, quan no és perduda quasi la totalitat de la collita. Qui és que vol collir, per a menjar, un raïm d'un cep que tingui els pàmpols malalts? Ningú, perquè tot-hom sap que no són de bon tros tan bons com els altres.

Quan un ametller és atacat pel pugó o se li deformen les fulles, les ametlles moren la major part, encara que aparentment no siguin atacades. Per què, doncs, en el blat i els altres cereals no hem de tenir en compte aquesta veritat indiscutible, que la ciència reconeix amb la més absoluta unanimitat i nosaltres, els que treballem la terra podem comprovar palpablement?

És necessari saber-nos rendir a l'evidència i creure amb ple convenciment, que la vegetació dels cereals es realitza obeint idèntiques lleis que totes les altres espècies de vegetació. Per tant, així com a les plagues que malmeten la vegetació i la fructificació en altres plantes, hi dediquem remarcables esforços per a combatre-les, així ho hem de practicar també amb els cereals. I si la tècnica agronòmica, avui com avui no pot indicar-nos un tractament efectiu per a combatre el rovell dels cereals, que tants perjudicis ocasiona, cal que ens esforcem a atenuar els seus efectes prenent algunes precaucions, les quals anem a indicar. Unes les hem après de la ciència, altres la pràctica ens les ha ensenyat.

El rovell, com ja hem dit, ataca el blat; també ataca l'ordi i la civada, però no amb tanta intensitat. Els estralls són més intensos quan un camp és sembrat durant uns anys consecutius amb gra d'espiga. Per tant,

és necessari que cada quatre anys, com a màxim, el sembrar lleguminoses, amb preferència veges, però sempre fugint de l'arrelat egoisme de voler aprofitar-les com a gra, perquè a l'arribar a la maduració, el rovell també s'hi desenrotlla i per tant, a més que la collita no és gaire abundosa, queden a la terra gèrmens de l'esmentada plaga, els quals es desenrotllarien en perjudici de la pròxima collita de cereals. No; el que convé és segar aquestes lleguminoses per aprofitar-les com a farratge, practicant immediatament una bona llaurada, i després durant l'estiu, fer-hi llaurades superficials per tal d'impedir tota vegetació estranya i afavorir la conservació de la humitat. D'aquesta manera el rovell no pot donar lloc a greus pèrdues i durant tres o quatre anys més s'obtenen remuneradores col·lites de cereals.

També és un procediment digne de la major recomanació, sembrar trepadella o alfals i després de quatre o cinc anys, tornar a sembrar cereals; però en aquest cas convé tenir present que, degut a què de les esmentades lleguminoses cada any en moren i s'assequen, també queden gèrmens de rovell i per aquesta poderosa raó, abans de tornar a sembrar cereals és pràctic sembrar patates o remolatxes, de les quals hom en treurà un bon partit i ens serviran per a desinfectar la terra o cosa que s'hi assembla. Prova evident del que diem és la dita de molts agricultors: «els cereals van molt bé darrera les patates o les remolatxes». Abans de procedir a la sembra de cereals, si la collita anterior ha estat de patates o remolatxes, la fertilització haurà d'ésser amb adob complet, però si ha estat llegum el que hom ha segat en verd i llaurat immediatament, cal tenir en compte que les lleguminoses fixen importants volums de nitrogen atmosfèric. En practicar doncs la fertilització per a la futura sembra de blat, ordi o civada, hom ha de pendre la precaució de no abusar dels adobs minerals nitrogenats. Si a l'iniciar-se la primavera s'observés una manca de nitrogen, el qual se'ns manifestarà per un remarcable esgrogueïment en la vegetació, haurem d'escampar nitrats de sosa o nitrats de calç.

Aquest procediment podem dir amb absoluta certesa que si no evita del tot la invasió de rovell, són molt menys intensos els danys; ho constatarem dos anys enrera en comprovar en dos camps, l'un al costat de l'altre, que aquell que l'any anterior fou sembrat de lleguminoses, assolí una producció doblada, en igualtat de superfície, comparat amb l'altre que fou sembrat de cereals sense interrupció.

JOAN VALLÈS I ESTRUCH



La ramaderia per a carn a Catalunya

El fet cabdal de l'obtenció de l'autonomia per Catalunya, fa que els catalans ens hàgim de preocupar més intensament que no hem fet fins ara, d'aquelles coses que més directament influeixen sobre la nostra manera d'ésser i sobre la nostra vida mateixa.

Un dels factors més essencials i que amb més empenta deixen marcada la seva força creadora i transformadora damunt l'individu, damunt la família i la societat, és sens dubte l'espècie, la qualitat i la quantitat dels aliments que integren els seus menjars de cada dia.

Ens trobem doncs, que la coneguda frase, *digam què menges i et diré qui ets*, s'atansa força a la realitat de la vida dels homes damunt la terra. Per això mateix també s'acostuma dir que, l'home és ço que menja. Davant, doncs, de la influència tan decisiva que l'alimentació exerceix damunt l'individu i per tant damunt el poble, és natural que ens preocupem de l'element que,

amb més preferència, arreu del món civilitzat es consum en els menjars destinats a l'alimentació humana, l'element principal del qual és la carn.

Un gran consum de carn, és el millor senyal d'una bona alimentació. Igualment un regular i continuat consum de carn en el règim alimentós de l'individu, de la família i de la societat, pressuposa ja un cert grau de benestar, característica de pobles rics i civilitzats.

En els pobles endarrerits, el consum de carn és sempre de migrades proporcions i per aquesta causa l'alimentació resulta bastant defectuosa i no és gens arriscat pronosticar que els pobles mal alimentats són po-

bles irremissiblement perduts, perquè tard o dejorn hi aniran a parar totes les degeneracions, les quals són l'estigma que enfonza els éssers nascuts i viscuts en l'esclavitud.

En defensa d'aquesta argumentació, ens plau reproduir ací unes paraules d'un gran filòsof que remarquen abastament la influència de l'alimentació en la vida de l'home.

L'augment i la millora gradual dels elements de subsistència, no solament tenen



Concurs de bestiar boví a Viella.

per objecte assegurar l'entreteniment d'un més gran nombre d'homes, sinó que la importància d'aquest progrés és general, exercint en el desenrotllament de l'espècie una influència sobirana. El medi més poderós de perfeccionament físic i moral consisteix en una alimentació soluble i tònica. Sota la seva acció prolongada, el tipus embelleix i es torna fort.

En les races inferiors, el costum d'atiparse d'aliments durs i poc nutritius determina el predomini dels òrgans del sistema digestiu. Però a mesura que l'home viu d'aliments més bons, elaborats per una fàcil assimilació, l'organisme s'afina, es depura i poc a poc s'idealitza. El prognatisme dels negres i

el volum de les mandíbules que s'observa en els cranis de l'època prehistòrica, com en els actuals salvatges, tenen per causa, com així mateix el desenrotllament dels múscols masticadors, el treball de mastegar forçadament matèries dures. Aquest caràcter bestial s'atenua en les races superiors, deixant obrir cada vegada més l'angle facial, senyal de preeminència adquirida per l'encèfal i les facultats intel·lectuals. Contràriament en les races mal alimentades, el ventre recarregat, quan així pot, esdevé enorme i botit, mentre que entre els pobles on l'alimentació està assegurada, ja no es veuen els golafres capaços d'ingerir grans quantitats d'aliments, amb què els salvatges condemnats a

cruels abstinències o a un règim insuficient intenten aplacar llur fam, sense assolir ho sempre, sense témer una indigestió, ja que llur alimentació, excessiva per una banda, és incompleta en altres sentits.

Els pobles civilitzats més rics, mantinguts en una constant abundància, tenen per costum fer àpats a intervals regulars, menjant poc cada vegada, perquè no tenen necessitat de reparar llargs dejunis,

ni menjar més en vista a la inseguretat de l'endemà. Finalment, la diversitat d'aliments permet combinar-los metòdicament, realitzant en forma concreta i poc voluminosa uns guisats que, sense fatiga, assegurin una refecció integral. Això permet una temperança i la manera de nodrir-se millor amb un consum inferior d'aliments.

Els òrgans no estan fatigats per una alimentació superabundant, a l'ensens que pobre; la forma humana es transfigura, s'espiritualitza i adquireix una elegància de tipus i una potència d'expressió psíquica inconegudes en les races inferiors, afamades i devorants.

També l'erudit company M. Rossell i Vi-

lar (E.P.R.) en "una de les seves publicacions referent a la carn, apareguda l'any 1921, posava de relleu el fet de què dintre Catalunya mateix tenim una mostra en l'ordre físio-patològic de la influència del consum de la carn en l'alimentació.

Explica l'alludit company, com una vintena d'anys enrera les Valls de Ribes i de Camprodon eren plenes de golluts, golls que avui dia és difícil trobar-ne entre aquella gent, a causa d'un gran augment en el consum de carn en llurs menjades, augment motivat precisament per una major producció ramadera, la qual ha estat un dels avenços més profitosos d'aquelles comarques gironines, de prades excel·lents per al bestiar.

A més, cal tenir en compte que el menjar carn allarga la vida. El Ministeri de Sanitat del Japó va fer un estudi del règim alimentós de les persones que passaven de 80 anys i a les quals l'Emperador va obsequiar quan el seu adveniment al tron, donant per resultat que les quatre quintes parts d'elles havien fet una vida regular de carn, arròs i llegums.

La carn és l'aliment millor durant l'època del creixement, degut a la gran quantitat d'albúmina assimilable que conté i per ésser, com són les albúmines, un dels components més indispensables per a la formació dels teixits de l'home.

Per aquest motiu, hom recomana que els infants han de menjar carn amb verdura, els grans verdura amb carn i els vells quasi verdura sola. Amb tot, cal convenir que si bé és cert que el nostre poble fa un consum regular d'aquest aliment, no és menys cert que una bona part del mateix en consumiria molt més si el seu preu fos més assequible a llurs disponibilitats, doncs, segons les estadístiques, a Barcelona toquen solament cent grams de carn per habitant i per dia.

És necessari intensificar la producció de bestiar de carn, per tal que hom pugui fer front a les necessitats de la gent que viuen a la nostra terra, i resoldre aquest problema, la responsabilitat del qual correspon d'una manera preferent a governants, tècnics i ramaders.

Pel que fa referència a la nostra part, en articles successius comentarem detalladament la nostra manera d'albirar aquest cab-

dal assumpte, l'enfocament del qual per part del Govern Autònom, quan això sigui possible, considerem com a pedra bàsica on començar el fonament de l'obra patriòtica per

a portar a cap el ressorgiment econòmic i social de Catalunya.

RAMON VILARÓ I GALCERAN
Veterinari

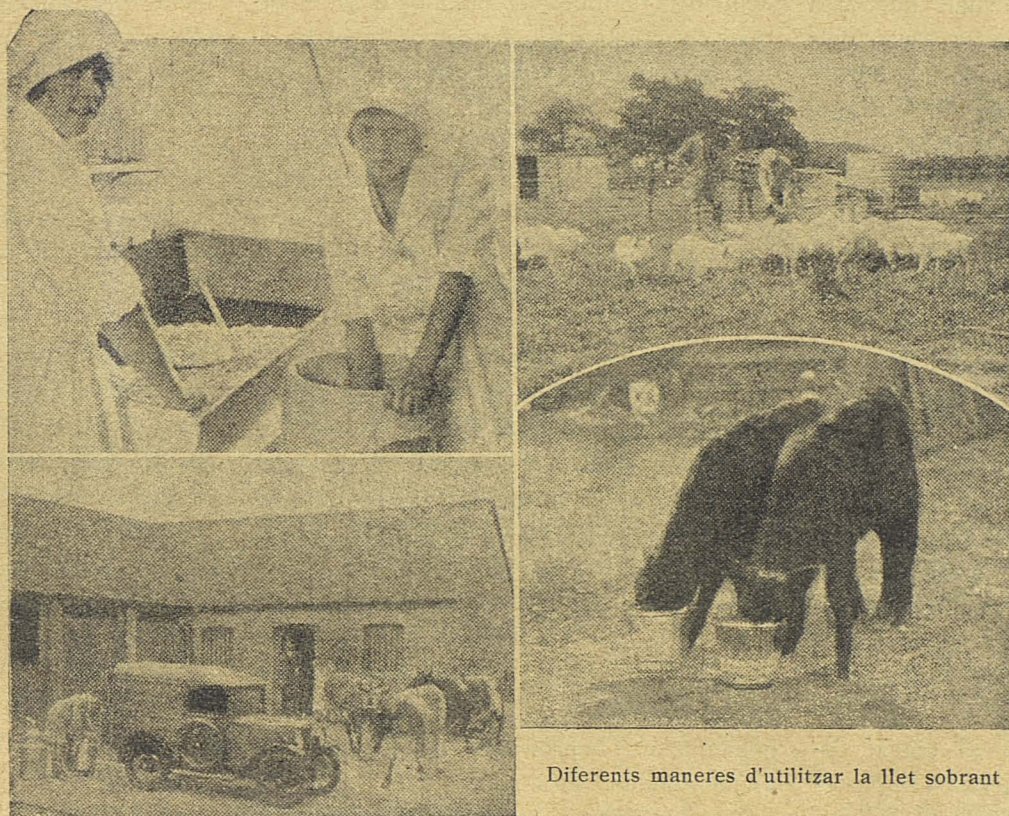
Manera d'utilitzar la llet sobrant

El control de la producció ha d'ésser l'objectiu dels agricultors. Alternar el seu ús per alimentar vedells i porcs i d'emprar-la en productes làctics. El fracàs d'algunes associacions per arribar a un acord sobre l'escalfó de preus de la llet per als contractes d'aquest any, crea una situació tan greu, com no hi ha precedents. La ferma actitud

durant tots els mesos de l'any, el problema de trobar un altre mercat pot semblar insoluble, sense sofrir pèrdues que l'agricultor només pot suportar uns quants dies i potser prefereixi vendre a més baix preu, com a mal menor.

És probable que els detallistes confïn amb aquest resultat i esperin obtenir preus individuals.

Quan hom mira la situació d'un agricultor lleter, amb un ramat de 30 vaques amb llet el 1.er d'octubre, produint 270 ó 300, i fins 400 litres de llet diària, ja es veu que el primer que ha de fer, és reduir la producció. Qualsevol vaca en camí d'acabar la producció, s'ha de treure de seguida, tan aviat com sigui possible i la resta del ramat ha d'ésser tractat de manera que estalviï l'alimentació i produeixi menys, rebaixant així les despeses de manutenció i mà d'obra. Durant la major part del mes d'octubre, són moltes les



Diferents maneres d'utilitzar la llet sobrant

vaques que van pasturant, perquè encara troben quelcom per alimentar-se. En les actuals circumstàncies, aquest mètode té l'avantatge d'ésser ràpid en la disminució de despeses i producció. Es clar que quan no es pot obtenir un preu remunerador de la llet, no surt a compte esmerçar diners en concentrats per tal d'augmentar la producció. Si fos necessari augmentar la producció, també s'aconsegueix, això, ràpidament.

Reduïda la producció, hom pot emprar la llet en la cria de vedells, ja sigui que mamin directament de les vaques o que se'ls hi doni la llet amb galledes. Mentre que un vedell per augmentar el ramat es pot criar amb 140 ó 180 litres de llet completa, donada durant les primeres vuit setmanes d'haver nascut, pot consumir tres vegades més, quan així ho requereixin les circumstàncies. Els mateixos vedells poden ésser preparats per a l'escorxador quan tenen de vuit a deu

adoptada pels representants dels productors, reclama una actitud igualment ferma de part del productor individual, per tal de sostenir els seus acreditats representants, en els seus esforços per a obtenir un escalfó satisfactori de preus i requereix lleialtat a l'acord adoptat.

Com que aquest acord prohibeix als agricultors, de contractar llet des del 1.er d'octubre, fins que s'obtinguin preus satisfactoris, és necessari pensar què se n'ha de fer de la llet, entre tant, i adoptar de seguida, les mesures que les circumstàncies exigeixen. La magnitud del problema, naturalment és diferent en cada finca. Allà on es produeix la llet especialment per al consum d'estiu, el problema actualment no és difícil de resoldre, doncs, hom pot donar-li fàcil aplicació a la petita quantitat que avui tenen. Però, on la producció està regulada per a produir aproximadament la mateixa quantitat,

setmanes, amb llet completa solament i aquests vedells consumiran de 9 a 12 litres de llet diària, durant aquest període. En les condicions normals del mercat, aquesta llet resultarà a 45 cèntims per litre aproximadament, però, un gran augment d'aquests vedells en el mercat, farà baixar el preu dels mateixos, naturalment, però, així i tot, hi ha l'esperança d'obtenir de la llet el mateix preu que s'obtingria enviant-la a les fàbriques de productes làctics. I no hi ha dubte que aquest mètode donaria aplicació a una gran quantitat de llet.

L'ús de la llet per als porcs, dona lloc també a una manera d'aplicar-la, però en vista dels preus actuals dels porcs grossos, no produirà beneficis. En els darrers experiments s'ha arribat a la conclusió que, una petita quantitat de llet en la ració dels porcs, augmenta el pes diari i fa que s'aprofitin millor els altres aliments i s'ha obtingut

en alguns, el preu de 30 ó 40 cèntims per litre. Actualment, els porcs petits estan a un preu molt baix i hom podria donar-los-hi dos litres i mig de llet en la seva ració diària; així i tot, els beneficis no són temptadors.

Els usos per a la llet, depenen de si hom té els utensilis necessaris per a fer formatges i mantega i els coneixements necessaris per a fer-ho.

Quan la quantitat de llet no és molta, es pot aprofitar la llet desnatada per aliment de vedells i porcs. El preu que s'obtingui, no serà mai el de la llet, però es minvaran les pèrdues.

Allà on tinguin instruments per a fabricar formatges o on es pugui establir una cooperativa per aquest objecte, es podria disposar de grans quantitats de llet, doncs, en les actuals circumstàncies, més que obtenir beneficis, hom tracta de minvar les pèrdues.

A. SOLER I MONÉS

Ni protecció, ni agricultura

Es una tradició governamental no voler protegir l'agricultura, font de tota riquesa i de tota l'activitat humana, progrés i benestar. Sense l'agricultura no hi hauria indústria, sense l'existència d'aquesta, l'eficiència de la civilització moderna s'esbalmaria. On més es produeix, és on els pobles avancen. On més s'abandona, més s'endarrereixen. Això és l'esquema que presenta el nostre país. Pobles postergats perquè no tenen bona agricultura.

La nostra agricultura no es protegeix, s'oblida. Es destinen milions i milions de pessetes per al sosteniment d'un exèrcit i d'una marina, i dels empleats d'hisenda i d'una burocràcia inútil, etc. etc. Per què no ha d'ésser protegida com cal la nostra agricultura? Zelosament des del Pressupost d'Agricultura destinant a aquest pròsper fi sumes cresques, arrencades dels altres departaments ministerials, de les consignacions de Capítols infructuosos. Si no es fa així, la nostra agricultura no serà mai gran cosa, encara que es pretengui fer veure el contrari.

Des de la descoberta d'Amèrica es pot dir que l'agricultura és tinguda en abandó. En els temps de la dominació romana, teníem fama d'ésser el país de més producció de cereals, no teníem rival al món llavors conegut. Se'ns deia el graner de Roma. Pensem en la producció actual dels grans de la deessa Ceres, comparant-la amb les altres nacions i ens esborronarem del resultat comparatiu, malgrat prescindir de nacions potents productores com Rússia i Canadà.

Espanya 6 hectolitres per hectàrea; Bélgi-

ca, 27; Noruega i Holanda, 24; Suècia ha augmentat el 50 per 100 la darrera collita comparada amb les anteriors. La virtut d'aquest impuls és d'haver emprat en les sembres grans selectes. Anglaterra seguint també la racionalització en els sembrats obté el 26 per 100; a França hi ha comarques que produeixen 16 i 17 hectolitres per hectàrea.

No tenim avantatge, en patates, vins, llegums, fruites, ni hortalisses. Sols en l'oli, una mínima diferència de 1'5 sobre Itàlia, la segona nació de la producció oleícola mundial, que ens segueix en importància.

Si es cultivessin els erms de bona part extremenya i andalusa la producció olivera, 334 mil tones, s'incrementaria el doble.

Tot el que es pugui dir de país *essencialment agrícola* serà una fantasia, una llegenda de l'avior, a no ésser que, qui afirma tal cosa, s'equivoqui o confongui l'aspecte rural amb l'agroecòmic. Pot donar-se el cas fàcil de creure que els petits llogarrets, múltiples a Espanya, pobles formats si no de coves, de cases amb trespols de canyissos, vulguin donar caire per llur semblança agrària, de comarques excel·lentment agrícoles, confonent la pobresa eixorca amb la riquesa; la inèpcia amb la productivitat; l'exuberància amb la futilesa.

Amb bona protecció a l'agricultura per part de l'Estat, no dubtem que la nostra península fóra agrícola, assolint el nivell de producció de les nacions més avançades, ja que el nostre país situat als 36-44 graus de latitud Nord el fan apte per al cultiu de moltíssimes varietats. Dels cereals, passant per

la zona dels ametllers i dels tarongers, fins a les plantes del cotó i del tabac. És precisament on trobem la prova de l'abandó de l'agricultura en les plantacions de cotoners. Trenta anys d'iniciats els assaigs favorables i avui sols podem constatar unes quantes dotzenes d'hectàrees destinades al cultiu d'aquesta planta textil. Si moltes altres nacions poguessin gaudir de les condicions insuperables del nostre clima, és segur que una regió com la d'Andalusia, es trobaria omplena de plantacions de cotoners.

No parlem de la improductivitat o incultiu de les terres ibèriques, perquè ens causa vergonya. El 48 per 100 permaneixen sense explotació! Any darrera any que hom segueix lluitant per tal que aquestes terres incultes es treballin i com si res. El 15 de desembre de 1932 s'aprovà per les Corts una Reforma Agrària. Quins fruits ha donat? La resposta pot fer-la el lector. No creiem que aquesta llei serveixi més que la de Jovellanos. Entre tant, de les 80 milions d'hectàrees, gairebé la meitat segueixen sense cultivar. Es pot dir que som de les nacions més muntanyoses d'Europa. Veritat. És que els monts no han d'ésser explotats amb una intensa repoblació forestal? Polònia abans de l'adveniment d'aquella República tota era un botjar, ara aneu-hi, trobareu en aquell estat el 29 per 100 de les terres que no es treballen; a Hongria es cultiva el 90 per 100.

El que deia el comte de Sant Bernard l'any 1903 a la sessió de les Corts del 23 de desembre, discutint-se el Pressupost d'Agricultura, podem repetir-ho: *«Sin potente agricultura no hay producción, dependiendo de ella el bienestar del país; es indispensable y urgente la extensión de los cultivos perfectos, repoblación forestal y la construcción de ferrocarriles económicos»*.

No ens cansarem de repetir que no volem rebre la bufetada de la poca capacitat productora.

Ha d'enaltir-nos l'amor a les coses del camp. S'han d'obrir escoles de pràctiques agrícoles on pugui concórrer el fill de l'agricultor, l'humil fill del petit propietari, sector indispensable. El fill impossibilitat de concórrer a escoles graduades no gratuïtes, a manca de protecció dels governs i per impossibilitat econòmica dels pares, ha de practicar el cultiu de les terres seguint la rutina de sempre. Cal dignificar el pagès per tal que la vida no se li rebel·li impossible per la fam, que pugui viure exempt de tota nosa de despreci i calúnnia.

Els 1.800 rius que sense ésser aprofitats, de més o menys importància, desfilen per la nostra península han d'ésser utilitzats, construint canals per a poder augmentar l'extensió superficial de les terres que actualment es reguen, 22 milions, àdhuc comprenent ter-

res regades, amb aigües de pous i de mines. Aprofitant els rius es salvaria primordialment l'emigració, la minva de la despoblació rural, s'evitarien els amuntegaments de pagesos a les grans ciutats fabrils en cerca de treball. A més, és patriòtic que es destini un crescut Crèdit agrícola per a revaloritzar els fruits. Establir Caixes Agrícoles per a auxiliar els agricultors en casos de plagues, gebrades, secades i pedregades, com la plaga del mildiu de l'any 1932, la qual devastà els céps d'Alacant; com les gebrades a l'Urgell de l'hivern passat, les quals malmeteren la brosta de les oliveres i com les pedregades el darrer estiu les quals arrasaren les collites del Nord. Ni en malalties ni en tormen-

tes el pagès no rep socors. De què n'hi ha dels 5 milions de pessetes que es destinen per a remeiar la ruïna material del perjudicat? Què direm de Roosevelt qui repartí 525 milions de dòlars entre els pagesos damnificats dels Estats Units? La terrible sequedat que matà la primera sembra de blat fou recompensada, digué el President de la República de l'Amèrica del Nord.

No s'ha de tolerar més la pèrdua demogràfica de les viles rurals, la desfilada de caminants famèlics que s'absenten per a no morir de feblesa.

El nostre crit ha d'ésser unànim. Protecció a l'agricultura!

M. AGRAMUNT

EL QUE DIU LA PREMSA

Un cultiu nou per a l'Urgell. L'ordi de cerveseria

El consum cada dia més gran de la cervesa a Espanya, i la importància que dins aquest mercat han pres les marques catalanes que per la seva correctíssima elaboració es poden conceptuar les millors, han decidit els industrials barcelonins en el seu esperit d'afermar posicions, a enfocar una nova etapa en el perfeccionament de llur indústria implantant, els primers a la Península, el conreu especialitzat de varietats d'ordi típicament cerveseres.

De la mateixa manera que la fabricació del sucre exigeix arreu una remolatxa fruit de la llavor que ha repartit, i per tant d'una densitat sucrosa òptima, les fàbriques de malta i cervesa tenen gran avantatge en exigir del cultivador el conreu de varietats especialment seleccionades en vistes a la indústria que les ha d'emprar.

La *cerveseria moderna* no pot servir-se d'un ordi qualsevol; li cal una primera matèria amb condicions tals, que la majoria d'ordis corrents avui produïts a Espanya no compleixen sinó en petitíssima part.

És seguint l'exemple dels països més avançats en aquesta indústria que s'implanta a l'Urgell aquesta nova forma de conrear l'ordi, en la seguretat que tant com pugui representar un avantatge per als compradors, serà així mateix altament beneficiosa per al productor, que a més d'obtenir rendiments majors, valorarà la seva collita a un preu sensiblement superior.

Les varietats adoptades, Isaria, C 90-0, 1.331, i Sarah, han donat de *primera i en regadiu*, uns resultats tals que l'extensió d'aquest conreu no pot sinó constituir un èxit més per l'agricultura d'aquesta zona, ja de

per si propícia a la més gran diversitat de produccions.

Un cereal típicament de primavera, precoç, que no s'escaldi, productiu i ben valorat, no és una cosa negligible.

La remolatxa sucra i el moresc deixen a Urgell un bon contingent de terres en les quals el pagès dubta si sembrar seguidament o no. És en aquests camps on l'ordi de cerveseria estarà perfectament situat. Terres bones sortint d'un conreu entrecavat i ben preparades per a rebre un cereal de primavera com el que ens ocupa. És en aquestes condicions que podem citar alguns rendiments francament interessants: rendiments promedius de conreus ben extensius, oscil·lant entre les 20 i les 30 llavors per una. En Joan Girona, a Castell del Remei, amb una sembradura de 550 quilos ha obtingut 13.800 quilos. En Josep Ribalta, de Tàrraga, ha recollit a raó de 30 llavors. En Josep Companys, a Tàrrós, en dos anys successius ha obtingut 30 i 26 llavors per una, en sembra de primavera, que feta al mateix temps que el *Sis carrills*, ha madurat i granat admirablement, mentre aquesta varietat nostra s'escaldà en gran manera. En Juli Galve, a Barbens, feu de primavera 24 llavors, mentre la sembra de tardor de la mateixa varietat (C 90-0, 1331) restà a causa del fred molt perjudicada. Resultats equivalents a 3.500, 4.000 i 4.500 quilos per hectàrea, no cal pas comentar-los per deduir com té un positiu interès l'extensió d'aquestes varietats de primavera per als nostres regadius d'Urgell.

Ara, bé; què tenen de particular aquests ordis de cerveseria?

En primer lloc són nets, i d'ací la gran importància que donem al fet d'utilitzar sempre la llavor neta que proporcionem.

En segon lloc són homogenis, purs genèticament, és a dir, fills tot el lot, o la varietat

d'una sola espiga; això té per a la indústria maltera una importància cabdal, ja que sotmesos aquests ordis a germinació com a primera manipulació industrial, aquesta té lloc amb una regularitat que sols es dona en els lots com acabem de dir, descendències d'una sola espiga. El maltatge dona en aquest cas a més d'un rendiment màxim, una qualitat remarcable.

La selecció d'aquestes varietats ha tingut lloc així mateix cap a la recerca d'un gra ple d'una pell fina i d'una fractura farinosa per contrast amb la vítrica que representen moltes de les nostres varietats locals, si bé per aquest darrer punt ja veurem la importància que hi té l'adobada.

A Catalunya pràcticament de l'ordi que consum la cerveseria recollectat en els nostres camps, sols dues comarques en són les productores, i són la Segarra i l'Urgell. I és el cert que a l'introduir les varietats que ens ocupen pensàvem més en la primera d'aquestes contrades que no pas en la segona, ja que el seu clima i la composició pobre de la seva terra en gran part, la fa més particularment apta al conreu de l'ordi; però just és reconèixer que ens equivocàrem. Per Segarra treballem ara en la selecció dels *Sis carrills*, a l'objecte de separar-ne alguna descendència especialitzada. Però de moment l'extensió del cultiu de les varietats que posem sols pot tenir lloc per a l'Urgell i francament en sembres de primavera com ja hem indicat repetidament.

El conreu de l'ordi que ens ocupa, no difereix del d'un altre cereal qualsevol; una o dues llaurades preparatòries, escampar amb la segona a l'hivern, 100 quilos per hectàrea de clorur de potassa; sembrar i colgar la llavor no massa fonda junt amb l'adob compost de 400 quilos de superfosfat de calç 18/20, i 200 quilos de nitrat de calç, sosa o sulfat amònic, que per major perfecció es pot aplicar en dues vegades, una meitat en sembrar i l'altra 15 dies després d'haver nascut. Pel demés el cultiu ja és prou conegut.

No es pot abusar dels adobs nitrogenats, car donarien fractura vítrica al gra que per ésser més farinós adobem com indiquem més amunt amb potassa. La fractura vítrica és indicatiu de riquesa proteica, i aquesta dona cerveses tèrboles i de nulla conservació.

La llavor proporcionada per la *Direcció de cultius d'ordi per a cerveseria*, és distribuïda per *Agents de cultius* radicant als principals mercats de la comarca.

Aquesta és a grans trets la nova fórmula de conreu d'ordi que els malters i cervesers barcelonins ofereixen als cultivadors d'Urgell.

JOSEP FERRAN I LAMIC
Enginyer-Director de cultius d'ordi de cerveseria

De La Veu d'Urgell

RECERQUES PRACTIQUES

Lord Bacon i el pollastre glaçat

A la primavera de 1626 i en un dia molt fred, una diligència es parava a l'hostal d'Highgate, poblet d'Anglaterra.

Del carruatge baixà Lord Francis Bacon, destacada personalitat d'aquells temps. Mentre viatjava s'entretenia pensant en els efectes del fred en la conservació de la carn. Havent concebut un projecte, va posar-lo en pràctica de seguida.

Comprà un pollastre i el féu matar; després manà que el plomessin i el netegessin. Això fet, ell mateix va omplir-lo de neu.

Mentre feia aquestes operacions, es senti indisposat, emmalaltí i moria una setmana més tard. Però, abans de finir escrivia una carta en la qual feia constar que l'experiment havia donat resultats complets.

Tan avançat a la seva època estava Bacon, que no fou sinó fins uns 250 anys després que s'aplicà pràcticament la refrigeració per a conservar les carns, revolucionant amb aquest procediment la manera de preservar els aliments, creant noves indústries, desenrotllant poderosament la ramaderia i fent que en tots els llocs del món poguessin sempre arribar-hi carns fresques i altres menes d'aliments.



Les gallines ponen pel bec

Si voleu bons ous i abundants, no teniu altre camí a seguir, que el d'alimentar bé les gallines.

La dita *la gallina pon pel bec*, significa que perquè pongui ha d'estar ben alimentada.

Els aliments impropis, és una altra causa que es recullin pocs ous. Gra i més gra és el que se'ls dona gairebé sempre.

Si hom es prengué la molèstia de pensar una mica, cercaria la raó del per què les gallines ponen molt a l'estiu i amb prou feines ho fan a l'hivern, amb tot i que mengen poca cosa més que gra.

A l'estiu a més de grans, les gallines mengen herbes, alfals, trèvol i altres plantes que creixen en els camps, com també moltes cucs i matèries azotades. Això és el que els manca a l'hivern i precisament els hi és indispensable per a la formació de l'ou.

L'ou conté azot, així és que cal donar a la gallina certa quantitat d'azot (residus carnosos, sang cuita, residus de peix, de 6 a 15 grams) barrejat a la calderada, com també oli de fetge de bacallà, que és un aliment es-

pecial. L'alimentació verda, cols, civada grillada i herbes, és indispensable. Sense herbes la producció regular d'ous no és possible, com tampoc no és possible que les gallines ponguin aviat.

En una paraula: per alimentar d'una manera racional l'aviram, cal tenir en compte la seva edat i el destí que es vol donar a les races que es crien. No és la mateixa alimentació la d'una ponedora, que la d'un capó que s'engreixa. Això sí, sempre ha d'ésser abundosa, variada i apropiada a la finalitat a què hom la criï.



El fumat o «casse» fèrrica dels vins

El *fumat* o enfosquiment de color dels vins blancs, s'atribueix a la combinació del ferro amb el taní o amb l'àcid fosfòric. En el vi es troben dissoltes sals ferroses, que en contacte amb l'aire passen a l'estat fèrric, les quals en combinar-se amb el taní o amb l'àcid fosfòric, alteren el color del vi. Aquest accident es pot evitar eliminant el ferro, el qual s'aconsegueix tractant el vi amb el ferro-cianur de potassa, però aquest procediment presenta molts inconvenients.

També s'evita la *casse* eliminant de cop, l'àcid fosfòric i el taní.

El doctor Montoneri dona el següent medi: S'afegeix al vi una determinada quantitat de clorur fèrric, que l'anàlisi dona a conèixer, el qual es combina amb el taní i amb l'àcid fosfòric, precipitant-los; es deixa que el vi reposi uns dies i s'aclareix, quedant així assegurat contra l'alteració.



El blat de moro en una antiga civilització

Unes exploracions que fa poc s'han fet, a l'Amèrica Central i en les contrades meridionals dels Estats Units, han permès fer interessantíssimes descobertes de la civilització dels Maies, poble que prosperà fa moltes centúries i que desaparegué sense que la història en pugui explicar els motius.

Eren els Maies gent eminentment agrícola, la qual fomentava tota llur estructura econòmica en el conreu del blat de moro, del qual n'obtenien collites extraordinàries, mitjançant cures que no serien avui inoportunes. Aquest preciós cereal, no sols constituïa la vida d'aquell poble antiquíssim, sinó que avui representa una gran riquesa en

l'agricultura americana, pel motiu que és l'aliment bàsic del bestiar, sobretot per al bestiar porquí.

Dos mil milions set cents cinquanta mil bushels, ve essent la producció mitjana del blat de moro als Estats Units en els darrers cinc anys. El bushel equival a 0'352 hectolitres. Aquesta producció representa un valor de més de quinze mil milions de pessetes.

A Europa mateix, no deixa de tenir una gran significació aquest cereal, puix diferents vegades ha salvat els països de la mediterrània de la carestia. Introduït a Europa, d'Amèrica després del descobriment del nou Continent, es difongué de pressa per tot el nostre.

A Espanya, és conrea principalment a les regions del Nord, i d'una manera especial a Gàlcia. Aquests anys darrers, ha pres el seu conreu gran impuls a Andalusia. Seria de gran conveniència que s'estengués per tot arreu, amb el qual hi guanyaria la nostra agricultura i la ramaderia, i no menys l'economia nacional, ja que arriben a molts milions els que es paguen a l'estranger tots els anys en la compra del blat de moro que ens veiem obligats a adquirir a altres països.

Tenen a Amèrica una llarga terminologia per a designar aquesta benemèrita planta, la qual amb tota raó anomenen *The King plant*, o sigui el Rei de les plantes.

Molt es pot fer per créixer les produccions del blat de moro, i sense pretendre arribar a les fabuloses que ens contenen les llegendes dels Azteques i dels Maies, podrien arribar a ésser força més grosses que les collites que en general assolim. Fems i fòsfor, són els elements bàsics de la seva fertilització. Constitueixen aquests fertilitzants el binomi que descobreix la seva gran eficàcia, portant aquest cereal a una notable producció, amb el menor dispendi de diner i amb la més gran seguretat en la constància dels resultats.



Les característiques dels diferents elements fertilitzants de la vinya

L'Institut de Friburg, especialitzat exclusivament en els estudis de la vinya, després de llargs experiments seguits pel doctor W. Kotte, ha arribat a formular les següents conclusions dels efectes que a l'adobar-les, determinarien, l'azot, l'àcid fosfòric, i la potassa:

Primera: *Caracteristiques de la falta d'azot*.—Poc desenvolupament de les arrels; notable falta de creixença de les sarments; pàmpols de poca grandària; color verd apagat; tendència a esgrogueir-se.

Segona: *Caracteristiques de la falta d'àcid fosfòric*.—Molt poc desenvolupament del

sistema radicular; sarments curtes; fulles molt verdes mantenint aquesta coloració durant la tardor i fins en començar l'hivern.

Tercera: *Característiques de la falta de potassa*.—Marcada reducció de les arrels; limitada llargada de les sarments; pàmpols amb taques extenses i abrillantades, que s'assequen molt sovint, mantenint una coloració verdosa prop dels nervis; caiguda pre-

matura dels pàmpols i sovint tan accentuada, que solament es conserven les de la punta de les sarments.

Qualsevulla d'aquestes característiques demostra un desequilibri en els ceps. Quants casos es presenten que s'atribueixen a malalties de les vinyes, quan, en realitat sofreixen únicament adobades desequilibrades i, per tant, imperfectes.

NOTES INFORMATIVES

La Exposició Agrícola de Verdú

La vila de Verdú, coincidint amb les seves clàssiques fires anuals de bestiar, de les que més anomenada tenen arreu de Catalunya, inaugura amb gran brillantor per l'esforç exclusiu i formidable dels joves modestos i entusiastes que integren el Grup Fejocista núm. 51 *Juventut Social*, la seva primera Exposició agrícola.

A tots els actes que hi havia anunciats hi va assistir una imponent gernació que els animà d'una manera extraordinària.

A la inauguració d'aquest Certamen agrícola, hi assistí el senyor Comissari de la Generalitat de Lleida, el qual fou rebut per l'Ajuntament de la vila i pels diputats Massot, Florensa, Rovira i Roure i Sacanell, junt amb els organitzadors de l'Exposició i el senyor Ferran Ruiz i Hebrard, del Consell Federal de la F. J. C. Tot seguit hom es dirigí als terrenys de l'Exposició, on el senyor Boldú, del Comitè organitzador, oferí a tothom l'esforç d'uns quants joves de bona voluntat.

Després parlà l'alcalde de la vila, senyor Francesc Serret, i digué que Verdú havia donat mostra de la seva vitalitat amb l'Exposició, deguda a l'abnegada labor d'uns quants joves de la vila.

Després parlà el senyor Massot, diputat per aquella circumscripció, el qual feu un càlid elogi de la F. J. C. i de la seva obra. Remarcà amb vibrants paraules que la Federació es veia avui dia molt capacitada per a realitzar obres de tanta importància com aquesta.

A continuació parlaren l'alcalde senyor Francesc Serret, el diputat al Parlament català senyor Rovira i Roure, el vice-president de la Federació de Joves Cristians senyor Ruiz i Hebrard, el diputat a Corts senyor Florensa i el Comisari de la Generalitat.

Seguidament tots els invitats recorregueren amb tota detenció les diferents seccions i la quarentena de stands del Certamen, de les principals cases subministradores de maquinària, llavors, arbustos, ar-

bres, insecticides, adobs i de les instal·lacions demostratives dels principals Sindicats agrícoles de les comarques lleidatanes.

L'Exposició fou molt visitada per agricultors de tot Catalunya.

A l'Exposició no podia mancar una demostració viva i activa de la indústria cantirera de la vila de Verdú. També hi havia exposades les produccions peculiars de la comarca: oli i vi, entre les quals sobressortia la instal·lació del Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Verdú. Molt interessants els stands dels Sindicats de Guissona i d'Agramunt; el primer, amb demostració dels avantatges de les llavors seleccionades de blat i ordi; i el segon, amb la producció de la comarca del Ció, i els plans i gràfics de la fàbrica de farines en construcció.

Només trobarem a mancar una cosa en aquest mostrari tan interessant: el no haver-hi stand de la Generalitat, en el qual els Serveis Tècnics haurien tingut l'oportunitat de fer veure als pagesos llurs plans, experiments i realitzacions.



Exposició dels Amics de les Roses

Els *Amics de les Roses* han organitzat llur IX Exposició de Roses. Aquesta Exposició ha tingut lloc els dies 4 i 5 del corrent, als jardins del Palau de Pedralbes.

Arrenglerades en diversos stands col·locats a terra o sobre d'uns taulells, hi havia les roses arranjades amb les seves millors gales; amb una espècie de rosada artificial que les polvoritza i els dona relleu i frescor.

¿Quines són les roses més boniques? Això, el Jurat ho determinà donant els premis a les que tenien més valor. Aquests premis foren:

Premi de la Generalitat: a Pere Dot.

Premi de l'Ajuntament: a Maria Bac.

Medalles d'or: a Josep A. Gomis, senyoreta Mata, i Pahissa Joan Daura, Medalla d'Argent; Medalla de Bronze, Raimunda Presas.

Concurs de set colors, flor comercial: Pilar Mata de Bassó, Medalla d'Or; Josep A. Gomis, Medalla d'Argent.

Fora de classificació general: Maria Guarro, Medalla d'Argent; Mercè Fàbregas, Medalla d'Argent; Amèlia Baixeras de Macaya, Medalla de Bronze.

Fora dels premis atorgats pel Jurat, recordem una rosa blanca aponcellada en el qual sols s'abaixen alguns pètals amb una suau corba. El que atreïa més, d'aquesta flor, fou el seu color; malgrat ésser blanca, tenia unes tonalitats rosades que recordaven molt la carn d'un infant.

L'organització, excellent i amb molt de gust. Es veia no tant sols en l'arranjament de l'Exposició, ans encara en tots els petits detalls, com les invitacions i la gentilesa d'oferir flors —roses, és clar— a les senyores que assistiren a la inauguració.



El Concurs d'espàrrecs de Gavà

Sota el Patronat del Departament d'Agricultura i Economia de la Generalitat, ha tingut lloc a Gavà el quart concurs d'espàrrecs.

Una de les principals riqueses de l'esmentada població són els espàrrecs, que han contribuït a popularitzar-la. Hom calcula que durant la temporada que comença a mig març i acaba a finals de juny, es recullen 80.000 dotzenes de manats, o sigui 170.000 paquets. La tercera part l'absorbeix el mercat de Barcelona i la resta les fàbriques de conserves de diverses províncies.

Per tal de fomentar el cultiu i ensems donar-lo a conèixer per ésser molts els qui se'ls mengen i no saben d'on són, fou organitzat el IV concurs.

Foren adjudicats els següents premis:

Medalla d'honor de la Generalitat de Catalunya i 75 pessetes, als lots números 15, 16 i 17, presentats per Isidre Mas Estapé.

Primer premi, de 125 pessetes i Copa de l'Ajuntament de Barcelona, al lot núm. 24, d'Esteve Cluxart.

Segon premi, de 100 pessetes, al lot número 4, de Melcior Petit.

Tercer premi, de 75 pessetes, al lot núm 23, de Salvador Solé i Pinyana.

Quart premi, de 50 pessetes, al lot núm. 14, de Pau Campmany i Estapé.

Cinquè premi: Objecte d'Adobs Espinàs, S. A., al lot núm. 10, de Pere Vendrell.

Sisè premi: Objecte del Sindicat Agrícola de Gavà, al lot núm. 1, de Narcís Plans.

Setè premi: Objecte del Sindicat Productor de Gavà, al lot núm. 20, de Joan Estapé.

Vuitè premi: Medalla de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, al lot núm. 8, de Juan Ribó.

Novè premi: Objecte de la Casa Rivière i Companyia, al lot núm. 22, de Joan Solé i Valls.

Desè premi: Objecte de la Ferreteria Barcelonesa, de Gavà, al lot núm. 21, de Ramon Vinyas.

Onzè premi: Eines Agrícoles de Joan Forques, d'Hospitalet, al núm. 9, de Pere Marcé i Estapé.



IV Concurs de fotografies de roses

Organitzat per l'Associació *Amics de les Roses* amb el propòsit de fomentar l'interès per a les roses i d'estendre l'art fotogràfic cap a la reproducció d'aquestes flors, se celebrarà el proper mes de juny, segons le següents Bases:

Cada concursant podrà presentar tantes fotografies com desitgi, però no podrà obtenir més d'un premi.

Les fotografies podran ésser directes o ampliades i dels procediments i mides que prefereixi el concursant.

Els premis seran: Premi dels *Amics de les Roses*, el qual consistirà en una medalla d'honor; Premi *Concurs Internacional de Pedralbes*, 100 pessetes; Premi Jardins de Barcelona, 100 pessetes; Premi Josep A. Gomis (President dels *Amics de les Roses*), 100 pessetes; Premi Jordi Mata, 100 pessetes.

Les fotografies premiades, quedaran de propietat dels *Amics de les Roses*, amb el dret conseqüent de reproducció.

La direcció de Parcs Públics (Parc de Montjuïc, telèfon 31210) facilitarà els permisos necessaris per a obtenir fotografies de les roses en el Concurs Internacional de Pedralbes.

Els socis col·laboradors Dot, Camprubí, Cortés, Munné i la Direcció de Parcs Públics, ofereixen galantment als aficionats llurs jardins per a obtenir les fotografies que desitgin.

El local on se celebrarà el Concurs, així com el lloc i temps que s'hagin d'enviar les fotografies, s'anunciarà per la premsa els primers dies del mes de juny.

El Jurat estarà compost per tècnics fotogràfics i roseristes a fi de reunir les màximes garanties d'encert, tant en l'aspecte de fotografia, com en la vàlua roserística de les proves presentades a Concurs.



Assemblea de vinyaters

Al teatre Principal de Vilafranca del Penedès se celebrà la anunciada Assemblea viti-vinícola, a la qual assistiren representants de tota la comarca i la majoria d'alcaldes de la rodalia.

Foren aprovades les següents conclusions:

Primera: Denominació d'origen *Penedès*, delimitació de la zona de producció, cria i reglamentació liberal i pràctica de la mateixa.

Segona: Propagació de les marques del *Penedès*.

Tercera: Fomentar el consum del vi, aprofitant tots els medis de propaganda.

Quarta: Exclusiva utilització dels alcohols vínics per a l'ús de boca.

Quinta: Aplicació exacta de l'Estatut del Vi.

Sisena: Supressió de tots els arbitris municipals sobre el vi en les poblacions de menys de 40.000 habitants.

Setena: Protecció eficient de tots els vins destinats a exportació.

Vuitena: Reglamentació de l'exportació de vins a la Guineia Espanyola.

Novena: Que els vins espanyols tinguin preferència en tots els tractats comercials que pugui fer Espanya amb altres països.



Exposició - Concurs de conills

Tal com estava anunciat, durant els dies 13, 14, 15 i 16 d'abril darrer, tingué lloc als baixos del local social de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, una Exposició-Concurs de conills selectes, pertanyents a races forasteres i del país. A la sala principal del pis superior, hi havia instal·lada una formosa exhibició complementària, la qual comprenia les seves pells en estat natural i adobades; també hi figuraven objectes confeccionats, per cert amb molt bon gust, amb les pells de conills.

Foren nombroses les persones que visitaren ambdues Exposicions, elogiant els exemplars posats a la contemplació del públic en les seves corresponents gàbies, en les quals hi havia la indicació de la raça a la qual pertanyia l'animal, per a major il·lustració, i el nom del propietari.

Un model de gàbia ben construït i de positiu resultat, fou unànimement alabat pels cunicultors.

Aquesta interessant manifestació de la petita ramaderia, ha superat la que va celebrar-se l'any passat, —la primera d'aquesta espècie— demostrant que la cria dels conills cada dia compta amb més nombrosos aficionats ací a Catalunya, doncs, además de bastantes granges, han pres part en aquesta segona Exposició, un nombre crescut de particulars.

El Jurat qualificador mereix un aplaudiment per la perícia i tècnica demostrada en l'atorgament dels premis. Si guiats d'un esperit benèvol recompensa animalons que potser no tenien mèrits suficients, ho feu per l'alt interès d'estimular la cunicultura a

la nostra terra. De totes maneres, el seu fall va ésser acollit mol favorablement.

Els premis concedits foren, d'acord amb el reglament, de caràcter honorífic per a les races no catalanes i en metàl·lic per les del país.

No hi ha dubte que la cunicultura va conquerint a Catalunya la importància a la qual és mereixedora, com ho palesa la diversitat d'exemplars d'excel·lent coloració, formes, tamany, etc., les transaccions que es varen realitzar durant l'Exposició-Concurs i l'entusiasme amb què els professionals la varen distingir.

La nostra felicitació a la Secció de Cunicultura, organitzadora d'aquest certamen.



Curs intensiu d'Enologia

L'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès, amatenent davant les crisis vinícoles que obliguen els productors, criadors i comerciants de vi a posar major cura en la preparació de llurs vins, doncs la lluita per la venda en condicions satisfactòries la venç aquell que millor elabora i amb major exactitud segueix les orientacions de l'enologia moderna, projecta la celebració d'un curs intensiu d'enologia que començarà el 10 de juny proper.

Compendrà conferències teòrico pràctiques, exercicis de degustació metòdica de sucs, pràctiques d'anàlisi comercial, pràctiques de celler i visita a instal·lacions vitivinícoles.

Per a inscripcions dirigir-se a l'Estació Enològica de Vilafranca, la qual proporciona reglaments i programes a tots aquells que ho sol·licitin.



Les inscripcions d'aigües

Per l'article de nostre il·lustre col·laborador don Jaume de Riba, que apareix en aquest número, s'assabentaran els nostres lectors de què pel Ministeri del Treball va dictar l'agost de l'any passat una disposició molt molesta per part dels petits i mitjans usuaris d'aigües, per tal com ordena la inscripció de tota mena de deus per insignificants que siguin en la seva quantia i mínima la seva aplicació. Ara s'ha concedit un ajornament, que ve regulat en el Decret del 12 de març del present any, el qual, ultra representar una grossa comoditat per als agricultors que no haguessin fet encara la declaració, facilitarà l'execució de nous treballs, encaminats a obtenir la derogació d'unes obligacions que, molestant molt els posseïdors de petites quantitats d'aigües, han de produir, en el millor cas, un insignificant benefici a l'economia agrària.

Els estralls a les terres tarragonines

Per no haver-hi consignació en pressupost per socórrer els damnificats dels temporals del 2 de març darrer, el senyor Ministre d'Agricultura recollint la suggestió de la Cambra Oficial Agrícola de Tarragona recolzada eficaçment pel senyor Comissari de la Generalitat, i també assistida pels representants a Corts de Tarragona, ha començat la tramitació procedent a fi d'aconseguir que les Corts votin una quantitat destinada a indemnització, a qual efecte l'esmentat Ministeri ha tramès la Instància i demés documentació presentada per la Cambra al Servei Agronòmic provincial, per tal que comprovi l'existència i veracitat dels danys causats.

Així mateix la Cambra Agrícola s'ha adreçat al Servei Nacional del Crèdit Agrari, reproduint la documentació relativa als danys, a fi de cooperar activament a les gestions del Ministeri.

■ ■ ■

L'embassament del Gaià

Sembla que s'activen els treballs per arribar prompte, a càrrec de la Generalitat de Catalunya, a la construcció del pantà o embassament del Gaià al seu pas per La Riera, ço que permetria augmentar considerablement la zona regable de la part propera al mar, de la conca d'aquell riu.

■ ■ ■

Societat de Productors Agrícoles

Els agricultors de la comarca tortosina han tingut la bella iniciativa d'aplegar sota la bandera de la nova Societat de Productors Agrícoles, els homes del camp.

La seva finalitat és la d'agermanar i unificar totes les iniciatives i activitats rurals. Diuen els seus fundadors:

Moltes altres entitats de caire agrícola existeixen a la nostra comarca, però cada una d'elles ja té la seva funció ben definida i en cap d'elles no hi ha la defensa dels interessos generals del productor agrícola. Una és per a l'exportació de productes, l'altra per la vigilància o guarderia de les terres, l'altra per a moldre les olives, l'altra per a celebrar el dia del Sant titular de la societat, etc. I encara que separadament totes aquestes coses siguin interessants o necessàries per al productor agrícola, no són les més justes ni adequades que inquietin la seva tranquil·la vida, perquè no s'apleguen en una sola agrupació totes les necessitats de l'agricultor.

És per això que un grup d'homes de bona

voluntat, compenetrats de les necessitats i de les angúnies del pagès, han constituït la Societat de Productors Agrícoles, els direc-

tiús de la qual volen portar a aquesta novella entitat per camins nous per la nostra pagesia.

LLIBRES

EL VI, MEDICAMENT CONSIDERAT, pel doctor Josep Cuffi Serrat Calvó.

En la XXXVI Conferència anual del Col·legi de Metges de l'ex-província de Girona, el doctor Josep Cuffi Serrat Calvó forní una notable dissertació de caràcter científic demostrant, en primer terme, que el metge com element selecte del país no pot desatendre cap dels problemes de la seva terra i sobretot, els de caire econòmic que són els més influents per a evitar la misèria que gairebé sempre va aparellada amb la malaltia.

A Catalunya, la riquesa vinyatera representa uns 150 milions de pessetes, per a una producció anual de cinc milions d'hectolitres, d'entre la total d'uns 20 milions d'hectolitres a tota Espanya. Considerant el consum per habitant a l'any i la producció exportable del vi, opina l'autor que no s'haurien de presentar les crisis per les quals tan sovint travessa la viti-vinicultura, degudes en bona part al frau i als alcohols industrials.

En les notes històriques es posa de relleu la superioritat del vi, que en tots els pobles, des dels temps més remots, s'ha concedit al suc fermentat del raïm; com a prova de l'ús moderat del vi s'ha de recomanar i que és aquesta beguda el mitjà de més eficàcia

per a combatre l'alcoholisme, citant a l'efecte les opinions de diferents higienistes i estadístiques concretes de diferents pobles catalans.

La composició del vi, dona ocasió al disserter a posar de relleu les seves virtuts terapèutiques, fisiològiques i alimentoses, tot el qual porta l'autor a recomanar l'ús del vi a dosis moderades, i a desfer la llegenda que tots els metges són enemics del vi, del qual fa una defensa i a l'ensems estimula l'ús, recomanant influir per mitjà de les corporacions representatives a enderrocar els obstacles que, com per exemple els impostos locals, limiten el consum del vi natural.

En aquest estimable treball, que els viticultors han d'ésser els primers d'agrair, a més del valor científic i mèdico-social, s'hi destaca el patriotisme del qual està inspirat, en donar ajut a una de les més importants branques de l'economia agrària de la nostra terra.

TRATADO DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA, per Pere Puig i Clos. Un volum de 378 pàgines. Gustau Gili, Editor. En rústica, 6 pessetes; relligat, 8 pessetes.

Aquest llibre no és l'obra d'un aficionat, sinó el fruit de molts anys de pràctica ininterrompuda; les receptes que conté són filles d'una llarga experiència.

És un manual molt complet que a part del gran interès que pot oferir als professionals, no hauria de mancar en cap llar regentada per una bona mestressa de casa.

Per tal de donar una idea de l'extensió del llibre, detallarem a continuació els títols dels seus capítols:

Primeres matèries; Operacions generals; Fruïtes confitades; Melmelades, pastes i gelatines; Aixarops i orxates; Papabonets, caramels i bombons; Massapans; Torrons i crocant; Pastes de llevat; Pasta fullada; Pastes, lioneses i bunyols; Bescuits; Gelats de crema; Pastes seques i neules; Coques i pastissos; Gemes i acaramelats; Cremes, flams i puddings; Merengues; Petits pastissos; Xocolates; Bolados; Gelats; Fiambres i salses; Aigües oloroses i licors.

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

--- AGRICULTURA I RAMADERIA ---



Producció i Estalvi

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

Nitrat de Calç IG

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico
de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 14 d'Abril, 2
VALLADOLID

ATENCIÓN: Aquest número conté un interessant prospecte de la Farmàcia Torres Acero

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE JUNY

HORTALISSES

	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Borrajia	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
Col-i-nap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

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, preçoc 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 cabdelllets	1'75

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
Espàrrec gros, d'Holanda	1'00
Espàrrec 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

Emparradores Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores Avellaneta negra, primerenques	3'00
Emparradores Sucre o Llamenera, primerenques	3'50



Pebrot dolç, nano



Col de cabdell blanc

Emparradores Incomparable o Cuc Francès	4'00
Emparradores Garrafal, morada o bisbes, mig primerenques	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50

MONGETES PER A ESGRANAR

Nanes, Ganxet d'Alcanar, primerenques	2'50
Emparradores, Avellaneta blanca, primerenques	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50

	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 Banya	2'50

Ptes.
100 grs.Ptes.
Un quilo

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstruós de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet mig llarg, vermell, punta blanca	1'00
Ravenet llarg, vermell	1'00
Remolatxa fina	1'00
Sindria beata, molt dolça	1'00
Sindria, molt primerenca	1'00
Sindria de Màlaga	1'00
Sindria 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
Pastanaga blanca	7'50
Moresc Caragua, groc	1'50
Sorgo negre, sucrer	0'85
Trèvol nano, blanc	8'00
Trèvol violeta, superior	4'50

FLORS

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

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 vídues	Sensitiva
Gallardia	Tageta signata
Gelosia plumosa	Vellut o cresta de gall
Gira-sol	Verdolaga de flor
Mantell reial	

EMPARRADORES PERENNALS

Arauja	Mandevillea 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

PLAQUES

CANAleta
GRANONDA

URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÒPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

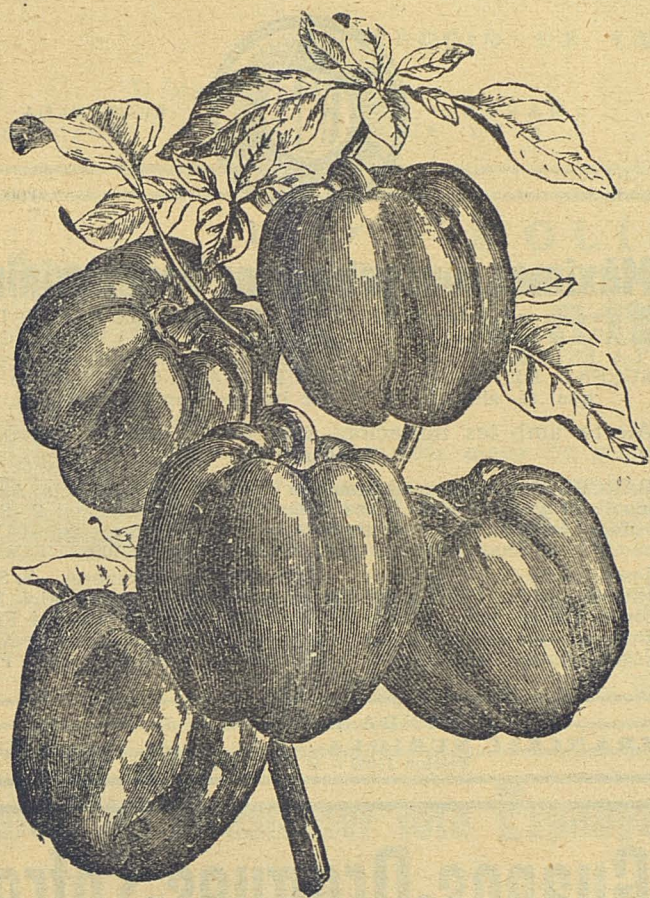
ADOBOS			UNITAT	PESETES				UNITAT	PESETES
Superfosfat d'os, 18/20 per cent d'àcid fosfòric i 1/2 per cent de nitrogen	100 quilos	17'00			Arròs Matisat.	100 quilos	64'00 a 65'00		
Superfosfat de calç, 18/20 per cent d'àcid fosfòric soluble.	"	13'50			Arròs Bomba, primera	"	105'00 a 110'00		
Superfosfat 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	"	26'50			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				
INSECTICIDES I FUNGICIDES					Cruxer				
Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'20			Lleida				
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'80			CIGRONS				
Sofre gris o precipitat	"	10'00			Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.		102'00 a 104'00		
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00			Cigrons Màlaga de 54 a 56		68'00 a 70'00		
Sofre de terròs	100 quilos	35'00			Cigrons Màlaga de 60 a 62		63'00 a 65'00		
Sofre en pans, refinat.	"	44'00			Cigrons Màlaga de 63 a 65		60'00 a 62'00		
Sofre de canó.	"	48'00			Cigrons "pelones"		52'00 a 70'00		
Sulfat de coure, anglès	"	00'00			Cigrons Argèlia.		00'00 a 00'00		
Sulfat de coure, país	"	71'00			Cigrons Castella superiors		130'00 a 180'00		
Acetat de plom cristall	"	350'00			Cigrons Castella mitjans.		140'00 a 150'00		
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	140'00			Cigrons moruns, número 29		00'00 a 00'00		
Arseniat de plom en pols	"	230'00			Cigrons Sauc.		00'00 a 00'00		
Permanganat de potassa	"	525'00			Oran mitjans		00'00 a 00'00		
Sosa Solvay	"	32'00			Oran superiors		00'00 a 00'00		
Nicotina 98 per cent	1 quilo	36'00			CIVADA				
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	17'00			Extremadura.		36'00 a 37'00		
PRODUCTES ENOLOGICS					Cartagena.		36'00 a 37'00		
Acid cítric cristallitzat extra	100 quilos	525'00			ESCAIOLA				
Acid tartàric cristallitzat país.	"	400'00			Andalusia, corrent.		63'00 a 00'00		
Acid sulfurós anhidre.	"	225'00			Andalusia, fi		65'00 a 00'00		
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00			FAVES				
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	00'00			Extremadura.		46'00 a 47'00		
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00			Mallorca		46'00 a 47'00		
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00			Andalusia		46'00 a 47'00		
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00			Turquia.		00'00 a 00'00		
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00			Valencianes		00'00 a 00'00		
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	500'00			Eivissa		00'00 a 00'00		
Carbó vegetal	"	350'00			Mahó		00'00 a 00'00		
Carbó vegetal impalpable	"	100'00			Mazaganilla		43'00 a 44'00		
Caseïna pura	"	350'00			FAVONS				
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00			Sevilla		45'00 a 46'00		
Cola de peix en fideus	"	27'00			Xereç		46'00 a 47'00		
Cola de peix Saliànsky	"	100'00			Marroc		00'00 a 00'00		
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00			Italianos		00'00 a 00'00		
Caramel concentrat	"	350'00			Xinesos		41'00 a 42'00		
Fosfat bicalcic	"	150'00			MILL				
Fosfat amònic	"	250'00			Estranger		00'00 a 00'00		
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00			Comarca		46'00 a 47'00		
Gelatina or en fulles primes	"	975'00			MONGETES				
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00			Mongetes València Pinet		69'00 a 60'00		
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	225'00			Mongetes Tranquillon		00'00 a 00'00		
Metabisulfit de potassa en pols, anti ferment	"	275'00			Mongetes Monquines		70'00 a 00'00		
Metabisulfit de potassa en liquid.	"	165'00			Mongetes Mallorca.		66'00 a 67'00		
Negre animal en pasta rentat.	"	200'00			Mongetes Castella corrent		110'00 a 111'00		
Osteocola Coignet.	"	575'00			Mongetes Castella superior garbellades		113'00 a 115'00		
Sang cristallitzada.	"	00'00			Mongetes Cocorrosses Castella		90'00 a 91'00		
Taní a l'èter pols extra	"	00'00			Mongetes Cocorrosses Turquia		72'00 a 73'00		
Taní a l'alcohol, pols extra.	"	1.000'00			Mongetes Barco de Avila		135'00 a 00'00		
Taní a l'alcohol agulles extra.	"	1.100'00			Mongetes Perles Galícia.		63'00 a 65'00		
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00			Mongetes Lingot Polònia		83'00 a 85'00		
MATERIES FILTRANTS					Mongetes Coco Shofe.		85'00 a 86'00		
Amiant	100 quilos	1.475'00			Mongetes Prat		68'00 a 70'00		
Cel·lulosa extra forta	"	400'00			MORESC				
Cel·lulosa per a vins licorosos.	1 quilo	10'00			Lleida		46'00 a 48'00		
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00			Andalusia corrent		45'00 a 46'00		
Terra de Lebrija	"	60'00			Plata.		47'00 a 48'00		
CEREALES I LLEGUMS					ORDI				
ARRÒS					Extremadura.		40'00 a 42'00		
Arròs Bell-lloc, zero	"	62'00 a 63'00			Urgell i Segarra.		40'00 a 42'00		
Arròs Selecte.	"	64'00 a 65'00			Manxa		40'00 a 42'00		
Arròs Floreta.	"	66'00 a 67'00			VECES				
					Veces Navarra		39'00 a 40'00		
					Veces Andalusia		38'00 a 39'00		
					ALTRES CEREALES I LLEGUMS				
					Ers país.		40'00 a 41'00		
					Ers estrangers negres		38'50 a 39'00		
					Fajol		54'00 a 56'00		
					Fesolets		85'00 a 90'00		
					Fesolets Castella		92'00 a 94'00		
					Fesolets Girona		118'00 a 120'00		
					Guixes		42'00 a 44'00		
					Llenties.		90'00 a 135'00		



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LOPEZ, 15 ~ TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sencera, mitja força	100 quilos	PREUS INTERVIN- GUTS		DE PINYOLA	100 quilos	126'00 a 131'00	
Farina sencera, 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	"			De baixa acidès	"	00'00 a 00'00	
Número 3, amb sac	"		44'00 a 46'00	Fosc	"		
Número 4	"		41'00 a 44'00	DE COCO			
Segones	"		36'00 a 38'00	Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"		33'00 a 36'00	Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"		32'00 a 33'00	Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	70 litres		4'65 a 4'75	Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Segó	"		4'35 a 4'50	DE LLINOSA			
Segonet	"		3'75 a 4'00	Cru (en barrils)	"	148'00 a 00'00	
FARRATGES I PINSOS				Cuit	"	158'00 a 00'00	
Garrofes negres Vinaroç, sense sac	42 quilos		8'00 a 8'25	Incolor	"	173'00 a 00'00	
Garrofes negres Castelló	"		8'25 a 9'50				
Garrofes València	"		7'75 a 8'00	SURO			
Garrofes roges	"		7'50 a 0'00	Flanxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes Eivissa	"		6'75 a 7'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes Mallorca	"		6'75 a 0'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos		25'00 a 28'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Tortó de coco	"		34'00 a 36'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Farina de llinosa	"		34'00 a 37'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Alfals primera	"		17'50 a 00'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Alfals segona	"		16'25 a 00'00	VINS			
Palla llargueta	"		7'50 a 0'00	Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i	Ne- Ro-	
Palla curta	"		7'50 a 0'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus	carga	Blanc gre sat	
Fulla d'olivera	"		14'40 a 00'00	Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus		1'65 - 1'75 - 1'65	
ALLS FRUITES SEQUES				Priorat, de 13 a 15 graus		1'50 - 0'00 - 1'50	
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo		1'50 a 2'00	Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus		0'00 - 2'50 - 0'00	
Primeres 100 cabeces	"		3'00 a 4'00	Igualada, de 8 a 10 graus		0'00 - 1'70 - 0'00	
AMETLLES				Martorell, de 8 a 10 graus		1'65 - 1'65 - 1'75	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos		270'00 a 00'00	Manxa, de 12 graus		1'80 - 1'85 - 0'00	
Mallorca escollida	"		280'00 a 00'00	Aragó		2'70 - 0'00 - 0'00	
Llargueta	"		300'00 a 00'00	Mistela		0'00 - 2'20 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"		130'00 a 00'00	Moscateu		2'90 - 3'00 - 2'90	
Gra Esperança primera	"		310'00 a 00'00	ALCOHOLS			
Comuna	"		275'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	245'00 a 250'00	
ANÍS EN GRA				Rectificats de residus vínics, 96/97 graus	"	240'00 a 00'00	
Andalusia	"		170'00 a 00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 260'00	
Manxa	"		180'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	125'00 a 00'00	
AVELLANES				Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Gra primera	"		300'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 212'00	
Colliter	"		130'00 a 00'00	TARTRÀ I DERIVATS			
Garbellada	"		00'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i	0'70 a 0'00	
Negreta escollida	"		135'00 a 00'00	Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid	100 quilos	1'35 a 0'00	
CACAUETS				Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'25 a 0'00	
Tres grans blanc primera	"		145'00 a 00'00	VINAGRES			
Tres grans segona	"		00'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
Dos grans blanc primera	"		105'00 a 00'00	Daurat	Hectolitre	30'00	
Dos grans vermells	"		90'00 a 00'00	Prior	"	40'00	
Esclofolats	"		00'00 a 00'00	2 en 1	"	50'00	
COMINS				CLASSE VELLA			
Del país	"		175'00 a 00'00	Daurat	"	80'00	
LLOBINS				Prior	"	80'00	
Llobins número 1	"		50'00 a 00'00	2 en 1	"	125'00	
Llobins número 0	"		85'00 a 00'00	CLASSE CORRENT			
Llobins Alhucemes	"		140'00 a 00'00	De 5 graus	"	30'00	
NOUS				De 6 graus	"	35'00	
Escollides	"		130'00 a 00'00	De 7 graus	"	40'00	
Corrent	"		00'00 a 00'00	ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
PÈSOLS				BOVÍ			
Sencers	"		00'00 a 00'00	Bous del país	El quilo	2'20 a 2'60	
PINYONS				Vaques del país	canal	2'20 a 2'50	
Castella, pelats	"		390'00 a 00'00	Vedelles gallegues	"	3'10 a 3'25	
SAFRANS				Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'75 a 4'00	
Selecte	El quilo		180'00 a 00'00	Estagues fins a 150 quilos	"	3'25 a 3'50	
Superior Estat	"		170'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos	"	2'80 a 3'00	
Aragó	"		140'00 a 150'00	PORQUÍ			
XUFLES				Del país blancs	"	3'00 a 3'30	
Escollides	100 quilos		125'00 a 00'00	Valencians blancs	"	0'00 a 0'00	
Colliter	"		110'00 a 00'00	Extremenys	"	2'40 a 2'50	
OUS				Mallorquins	"	0'00 a 0'00	
Empordà	30 dotzenes		71'00 a 00'00	CAVALLAR			
Vilafranca del Penedès	"		84'00 a 00'00	Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"	(Variació)	
Mallorca	"		65'00 a 00'00	LLANAR			
Dinamarca	"		55'00 a 00'00	Anyells aragonesos, de 7 a 9 quilos	"	4'30 a 4'40	
Bèlgica	"		56'00 a 57'00	Anyells aragonesos, femelles	"	3'50 a 3'60	
Holanda	"		57'00 a 58'00	Lletals aragonesos	"	4'50 a 5'00	
Mahó	"		70'00 a 00'00	Moltos extremenys, de 12 a 14 quilos	"	4'20 a 4'30	
Turquia	"		51'00 a 00'00	Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	4'50 a 4'60	
Maçagan, extra	"		50, 44 i 43	Anyells extremenys, esquilats	"	0'00 a 0'00	
Irlanda	"		60, 52 i 47	Anyells extremenys, femelles esquilades	"	0'00 a 0'00	
Polacs	"		49'00 a 54'00	Moltos extremenys, llana	"	4'40 a 0'00	
Tripoli	"		48'00 a 00'00	Anyells manxecs, vena	"	3'90 a 0'00	
Eivissa	"		60'00 a 00'00	Anyells manxecs, capats	"	4'10 a 0'00	
D'OLIVA OLIS				Anyells manxecs, femelles	"	4'40 a 0'00	
Corrent bo, taxat	100 quilos		176'00	Moltos castellans, de 12 a 14 quilos	"	3'90 a 4'00	
Corrent superior	"		183'00	Ovelles castellanès, de 11 a 13 quilos	"	3'10 a 3'20	
Classe fina	"		198'00	Anyells castellans	"	4'25 a 4'35	
Classe fina extra	"		226'00	Anyells castellans, femelles	"	4'50 a 4'60	
				Moltos segurenys	"	4'30 a 4'40	
				Ovelles segurenyes, pelades	"	4'50 a 4'60	
				Anyells segurenys, pel	"	4'50 a 4'60	
				Ovelles país	"	2'25 a 2'75	

Planter d'Hortalisses



A servir des de primers de març

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

A servir des de primers d'abril

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

No servim planter en quantitat inferior a 500 plantes

Preu del planter, 16 pessetes el miler

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

Mongetes

Classes selectes

Per a menjar tendres

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

Per a gra

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

EL CULTIVADOR MODERN -

TRAFALGAR, 76 - TELÈFON 18744
BARCELONA

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

5 PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



BLACK MIXTURE - Llagas de toda naturaleza
ARSECALINE - Asma, anemia, fatiga
UNGUENTO ROJO - Para caballos, perros y de otros varios
JABON DE LOS PIQUEUX - Para limpiar de perros, caballos, expulsión de sus parásitos.
EMBROCCACION - Fortifica los músculos.

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

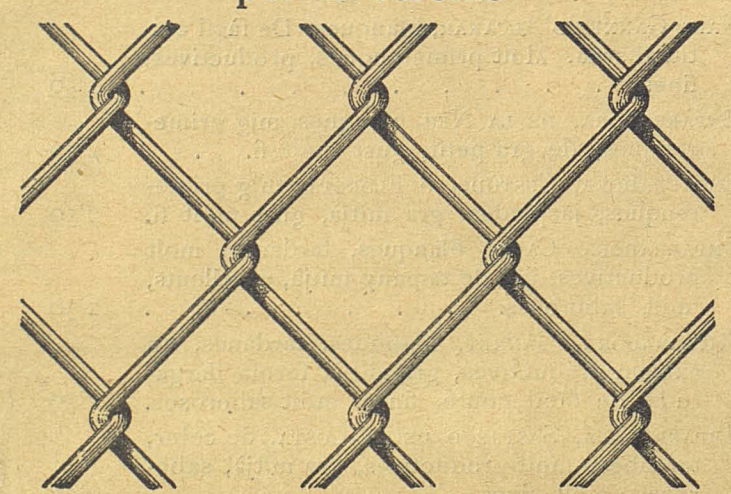
La Poda de la Vid
 per
N. Garcia de los Salmones
 Enginyer Agrònom

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

Preu: 7'50 pessetes

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

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



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

FÀBRQUES A:
LORQUÍ, BARCELONA i IZALZU (NAVARRA)

Pugons - Erugues
 ELS DESTRUIREU DE MANERA SORPRENENT AMB
NICOTINA INSECTICIDA
LA ESTRELLA



:: MARCA :: REGISTRADA

VERÍ

Màximes concentracions-Preus mínims
 S'expedeix en tres formes: NICOTINA PREPARADA "LA ESTRELLA", a la qual sols s'hi ha d'afegir aigua.-NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", la qual té 97 per 100 de substàncies actives.-SULFAT DE NICOTINA INSECTICIDA "LA ESTRELLA", el qual té, almenys, el 40 per 100 de substàncies actives.

Alerta amb les imitacions que ho imiten tot, però no la qualitat.

BARCELONA: Comercial Anònima Vicens Ferrer. - Societat Anònima de Drogueria Vidal i Ribes, Plaça del Born, 8 i Hospital, 2. - Soler i Mora, Jaume I, 18. - Establiments Dalmau Oliveras. - Ignasi Conillas, Llúria, 11. - Solà, S. A., Salmerón, 105.

Josep Jaume Gelart, Figueres. - Miquel Casals, Llaveneres. - S. Suñé Ribera, Lleida. - Fill d'Angel Ferrer, Manresa. - Francesc Miró, Martorell. - Josep Antic, Mataró. - Martí Fité, Mataró. - Rosend Fises, Prat de la Riba, 18, Sant Boi. - Francesc Coll, Sant Sadurn de Noya. Josep Rovira, Casa Vicentó, Vilafranca del Penedès. - Lluís Font, Vilassar de Mar.

VENDA A L'ENGRÓS:
FRANCESC NUBIOLA. - Corts, 648, pral., 1.^a (xamfrà Clarís)
 Telèfon 11087 - BARCELONA

Guanos-Drogues-Sofres
 Adobs per a les terres

Premiats en 15 Exposicions Nacionals i Estrangeres

GUANO AMONIAAC FIXE
 Adob complet aplicable a tots els conreus
 Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

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

SULFAT DE COURE GARANTIT
 Superfosfat de calc. - Escòries Thomas. - Nitrat de Sosa. - Sulfat d'Amoniac. - Clorur de Potassa. - Sulfat de Ferro. - Kainita, etc.
 Drogues i matèries per a les adoberies

GUANOS - DROGUES - SOFRES
ALESAN
 SOCIETAT ANONIMA
 Via Laietana, 23, pral. B, Xamfrà amb la Plaça de l'Angel
 BARCELONA

M. FAURA I SANS

Doctor en Ciències Naturals



Estudis tècnics de Geologia aplicada

Hidrologia - Minería - Agronomia

Recerca d'aigües i minerals

Laboratori d'assaigs d'aigües, minerals, roques i terres. — Correcció dels barrancs, fixament del paratge per a l'emplaçament de les preses de contenció, salts, estanys, etc. — Projectes d'aprofitament i distribució de les aigües captades per als serveis de les poblacions, industrials i agrícoles.

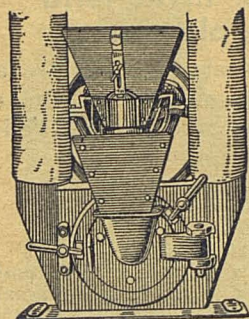
DIRECCIO DE LES OBRES PROJECTADES

Dies de visita:

Dimecres i divendres, de 11 a 1

BARCELONA

Provença, 324, pral. - Telèfon 71060



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 tamanyes, de 100 a 2.000 quilos hora. — L'únic anunciant que només es dedica a fabricar molins trituradors, tenint tallers propis per a construir-los. No es cobra cap màquina fins que el client hagi donat la seva conformitat en el seu rendiment i bon funcionament.

OLIVAIRES MODERN MOLÍ-TRITURADORA : REMOLEDORA D'OLIVES

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

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

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

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

LONES per a Segadores

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

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

MANGUERES TEIXIDES DE LLI



GRANJA FI-VALLES

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

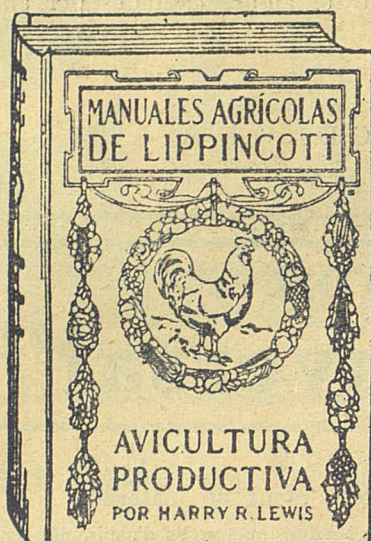
DEMANEU EL NOU I EXTEN/CATALEG BELLAMENT PRESENTAT I VO/SERA ENVIAT GRATIS

Tel. n.º 3-31: **Petiu de Codines-Barcelona**



Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS

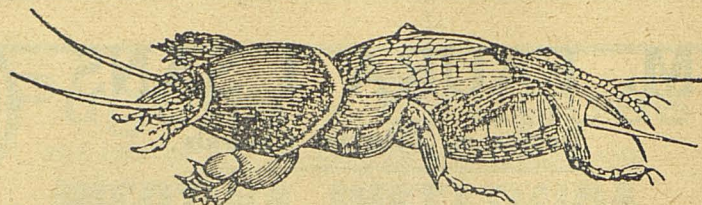


3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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

Per 30 Pessetes
es tramet per correu certificat

EL CULTIVADOR MODERN - Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA



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'INFAL·LIBLE 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**



BIBLIOTECA PECUARIA

SANTS ARAN

Essencialment de divulgació
i pràctica

**SENSE TECNICISMES :: PER A RAMADERS I PROFANS
La més difosa a Espanya i Amèrica**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cultivos forrajeros y alimentación del ganado. 12 pessetes.

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

Zootecnia. Explotación económica de animales. 650 pàgines i nombrosos gravats, 14 pessetes en tela.

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

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

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

EL CULTIVADOR MODERN
Trafalgar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

QUINTA EDICIÓ

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

Per **Ramon J. Crespo**

Professor d'Avicultura
i Cunicultura



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

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

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

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

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 grànivores i per això el seu organisme assimila més bé els grans.
- 6.ª "Todo en uno" obliga a menjar la relació calculada. L'ull de la gallina augmenta set vegades més que el de l'home. Per això tria el que li convé dels grans i farines i no consumeix la relació nutritiva adequada.
- 7.ª Simplifica la vigilància de despeses, doncs resta suprimida la ració de grans.



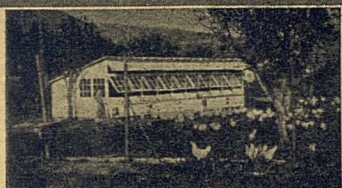
PATENTAT

aquest sistema d'alimentació per a ESPANYA I POSSESSIONS

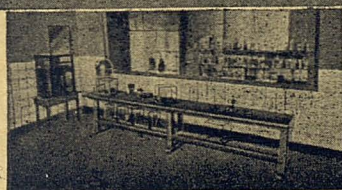
MARQUES REGISTRADES



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



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos diària.



VÓS US VEUREU OBLIGAT A EMPRAR-LO

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

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

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

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

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

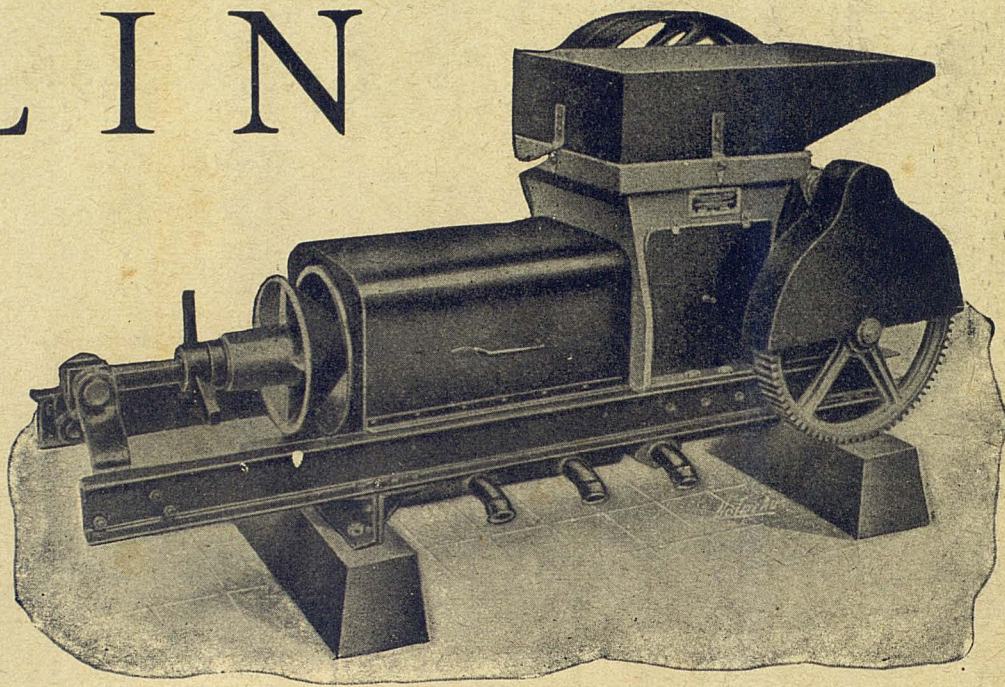
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premses a Alcàssar de Sant Joan

■ ■ ■

Material de Verema
Productes per
a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTALOGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallers milloradors

Director Propietari: J. Colominas i Vergés

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

