

AGRICULTURA i RAMADERIA

PREGADA

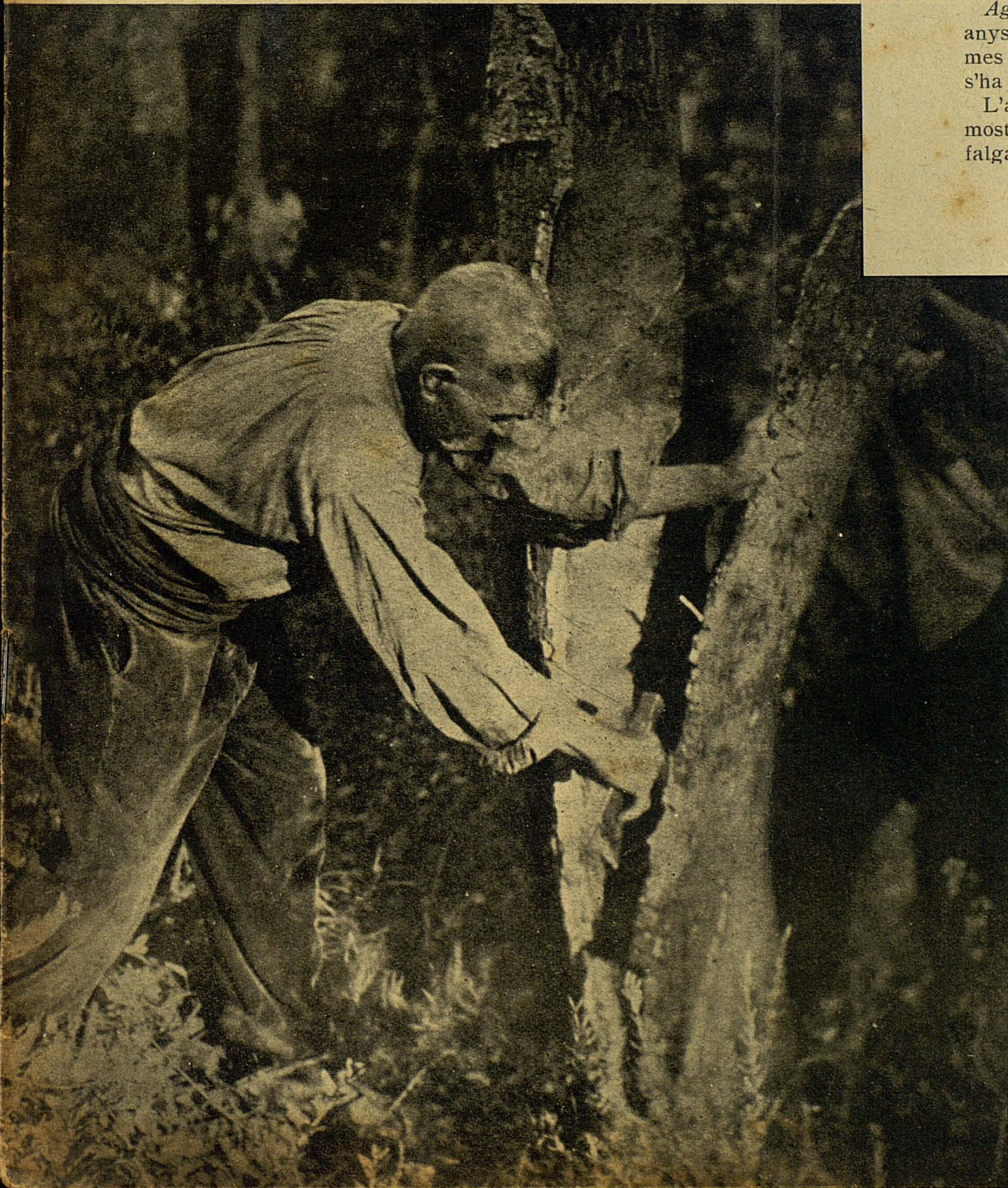
Cal intensificar les collites de morenc

És de gran interès per a l'economia nacional, que aquells articles dels quals tinguem necessitat d'importar siguin estudiats detingudament, per tal de controlar-ne la producció i la manera de produir en nostre propi país la quantitat que manca per a cobrir el cupus de les nostres necessitats. Entre aquests articles dels quals són tributaris a l'estranger, cal comptar-hi el morenc i per això cal considerar molt interessats tots aquells aspectes i procediments que tendixin a la intensificació de la seva producció i més encara si això pot ésser assolit sense necessitat d'eixamplar l'actual àrea de conreu dedicada a aquest cereal.

Els principals aspectes d'aquest problema són minuciosament estudiats en l'article que publica el número de juny, d'*Agricultura i Ramaderia*, original de l'enginyer Marcellí d'Arana, especialista en cerealicultura.

Agricultura i Ramaderia, que ja de molts anys ve dedicant les seves planes als problemes del més gran interès, una vegada més s'ha fet creditora del favor del públic.

L'administrador us enviarà un número de mostra gratuïtament, si el sol·liciteu a Trafalgar, 76 Barcelona.



Contingut: — La nova arrendaments, *Isidre Rogent*. — La nostra ramaderia i el consum de carn en temps passats, *Ramon Vilaró i Galceran*. — Els mercats de fruita d'Anglaterra, *Raül M. Mir*. — El que diu la premsa: Avantatges del vi, *Dr. Jaume Padrós de Gaona*. — Recerques pràctiques: Els ous com aliment. — El pugó cotonós de la poma. — Notes informatives: Assemblea olivarera de la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya, a Roquetes. — El Sindicat Agrícola d'Agramunt. — La Unió de Vinyaters al Priorat. — Una Escola d'Agricultura a Reus. — Assemblea general de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya. — Un acte important a Cervera. — El registre del bestiar. — Excursió agrícola. — La Secció Agrària de Lliga Catalana. — Amics de les Roses. — Assemblea de la Secció de l'oli de la U. S. A. — Calendari de sèmbrs. — El mercat.

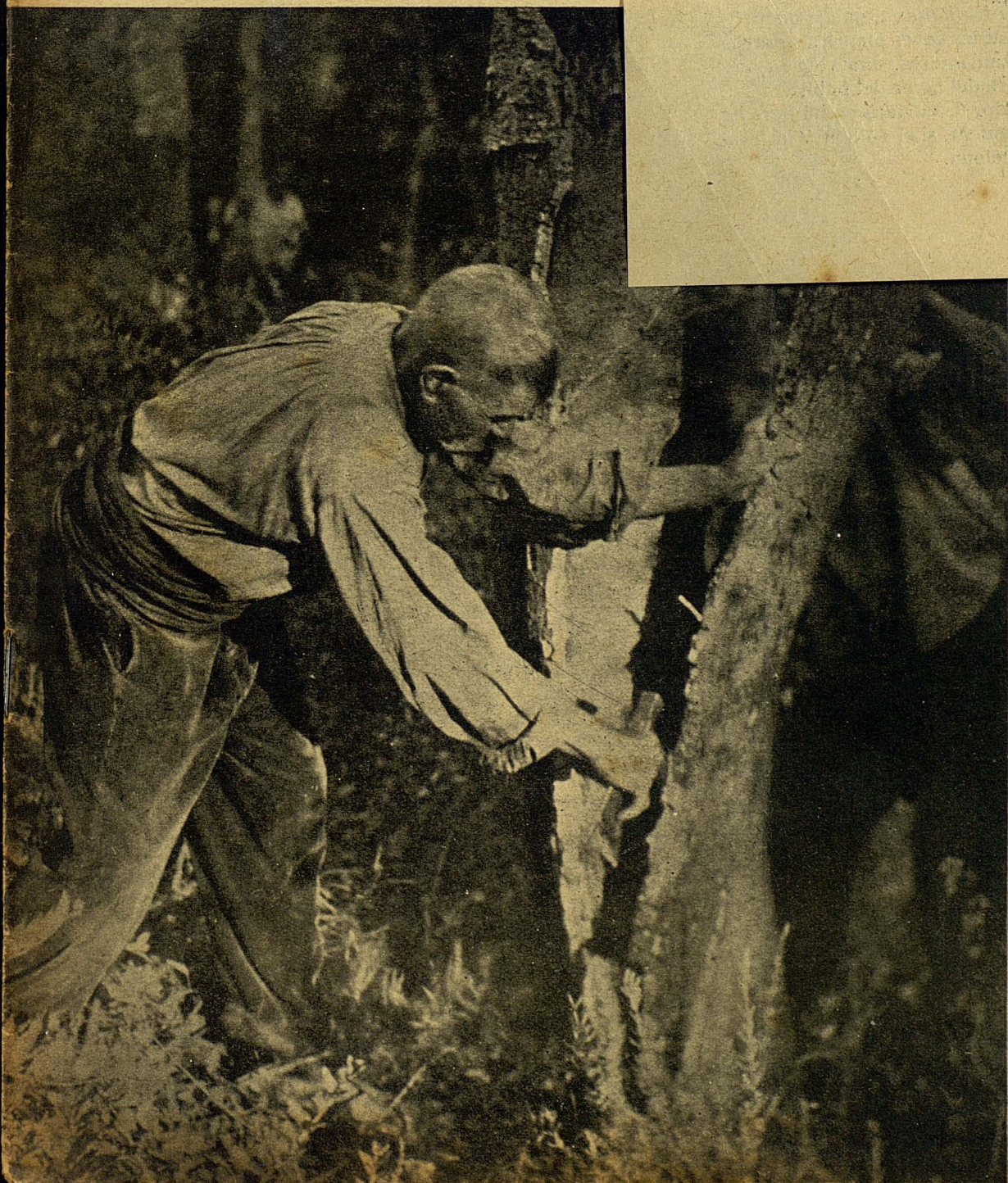
Pelant les sureres.

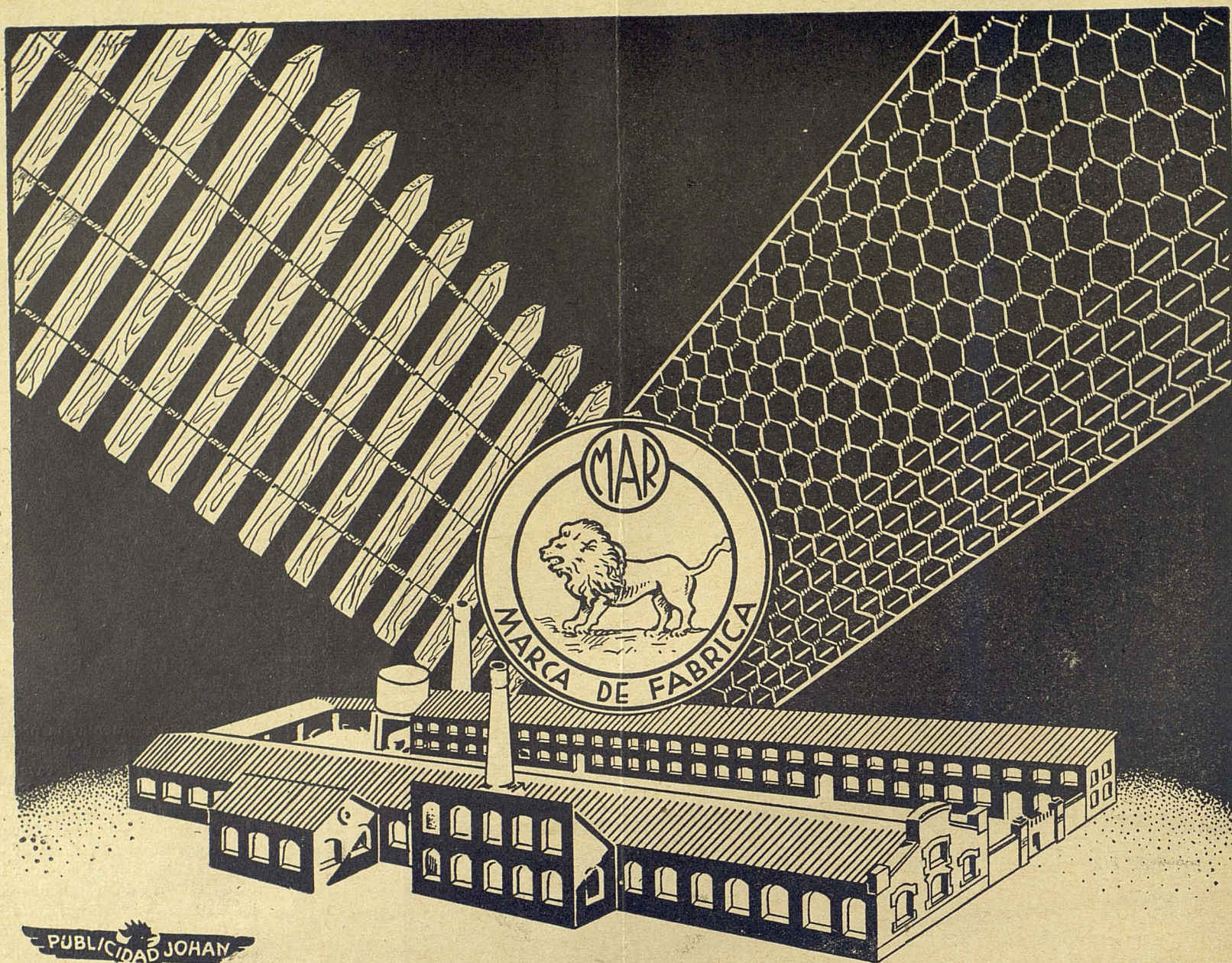
AGRICULTURA i RAMADERIA

SUMARI:

Necessitat d'augmentar la producció de morenc i manera d'aconseguir-ho, *Marcel·lí d'Arana*. — El rovell dels blats, *J. Vallès i Estruc*. — Fumigacions per a combatre la malura (oïdium) dels ceps. — El servei de control de llets, *Josep Mas i Alemany*. — La fórmula búlgara per a allargar la vida. — Defensa de les plantes contra les malalties, *Josep Pérez-Malla*. — Sobre l'alimentació del bestiar, *Victorià Cufí*. — La llei d'arrendaments, *Isidre Rogent*. — La nostra ramaderia i el consum de carn en temps passats, *Ramon Vilaró i Galceran*. — Els mercats de fruita d'Anglaterra, *Raül M. Mir*. — El que diu la premsa: Avantatges del vi, *Dr. Jaume Padrós de Gaona*. — Recerques pràctiques: Els ous com aliment. — El pugó cotonós de la poma. — Notes informatives: Assemblea olivarera de la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya, a Roquetes. — El Sindicat Agrícola d'Agramunt. — La Unió de Vinyaters al Priorat. — Una Escola d'Agricultura a Reus. — Assemblea general de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya. — Un acte important a Cervera. — El registre del bestiar. — Excursió agrícola. — La Secció Agrària de Lliga Catalana. — Amics de les Roses. — Assemblea de la Secció de l'oli de la U. S. A. — Calendari de sèmbres. — El mercat.

Pelant les sureres. *Biblioteques*





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

NOU PASTURATGE VALUOSÍSSIM

Farratge del Sudan



Farratge del Sudan

Farratgera de gran productibilitat, molt rústega; resisteix les més adverses condicions del sòl i clima, superant els farratges que produeix el morenc quan el delmen els eixuts. Es desenrotlla bé tant en les terres sorrenques i compactes, com en les argiloses, si bé els terrenys solts són els que més li convenen.

Molt resistent als eixuts i als climes calents, permetent intensificar les cries i alimentació del bestiar en les regions d'escassa pluja i àdhuc en els secans que no disposen de prou aigua per a esmerçar el terreny al cultiu d'altres farratges, rendint un producte nutritiu i en abundància.

Té el valor alimentós de les bones farratgeres. Conté bastant proteïna i les matèries minerals de més valor per a la formació de carn i farratges.

Pren molta vigoria als dos mesos d'ésser sembrat, arribant als tres mesos al seu màxim desenrotllament, assolint alçàries de tres a tres metres i mig. Vegeta durant la primavera i l'estiu. Després de cada segada torna a rebrotar, disminuint aleshores el gruix del tronc de tal manera, que si hom el sega en començar la floració, s'aconsegueix augmentar la producció i ofereix cada vegada un farratge més tendre.

Es poden obtenir, tres, quatre o cinc segades si els anys són propicis.

En climes atemperats o càlids, dura més d'un any sense ésser vigorós. Resisteix la pastura. La composició del farratge és bona i el valor alimentós elevat. Les sembres del farratge del Sudan no requereixen altres treballades, ja que es defensen soles contra les herbes adventícies, ofegant-les amb el seu fullatge exuberant. Es sembla a la primavera passat el període de les gelades i començaments d'estiu, essent necessaris de 20 a 30 quilos de llavor per hectàrea, sembrat al volt. Convé tapar bé la llavor per tal que no sigui menjada pels ocells, a una fondària màxima de 4 a 5 centímetres.

Es cull quan comencen a sortir les panotxes. De seguida grifola. Per a dallar-lo s'opera com si fos alfals. Es poden donar tres, quatre o cinc dallades si els anys són propicis.

Allà on no s'hi fan les farratgeres més fines i escollides, convé experimentar-lo. L'enginyer agrònom argentí En Josep M.^a Escaro, del Ministeri d'Agricultura, detalla els seus principals avantatges de la forma següent:

1.^{er} Resistència extremada als eixuts; donant grans quantitats de farratge, àdhuc en climes i terres difícils.

2.^{on} Poques exigències en quant al terreny, si bé en els solts és on millor es produeix. Els terrenys pantanosos no li convenen.

3.^{er} En les terres salitroses, on la majoria d'altres plantes no vegeten, també s'hi desenrotlla, deixant de fer-ho on hi ha un excés de sal.

4.^{art} L'herba del Farratge del Sudan, pot conservar-se en forma de fenc, com igualment ensitjada i en ambdues maneres la mengen àvidament els animals.

5.^e Els camps del Farratge del Sudan, suporten bé la pastura, mentre el trepinament no sigui exagerat.

6.^e Els farratges d'aquesta planta es presten a ésser convertits en fenc, a ésser ensitjats i a la pastura.

7.^e La productibilitat del Farratge del Sudan és summament elevada, podent hom fer-se'n càrrec, entre altres raons, tenint en compte que pot donar a les primeres segades 26.000 quilos de farratge verd per hectàrea; les segones segades 35.000 quilos; les terceres 40.000 quilos; les quartes 48.000 quilos i les quintes segades 44.170 quilos o sigui totals en cinc segades de 193.000 quilos els quals corresponen a 48.000 quilos de fenc en un any.

des de 193.000 quilos els quals corresponen a 48.000 quilos de fenc en un any.

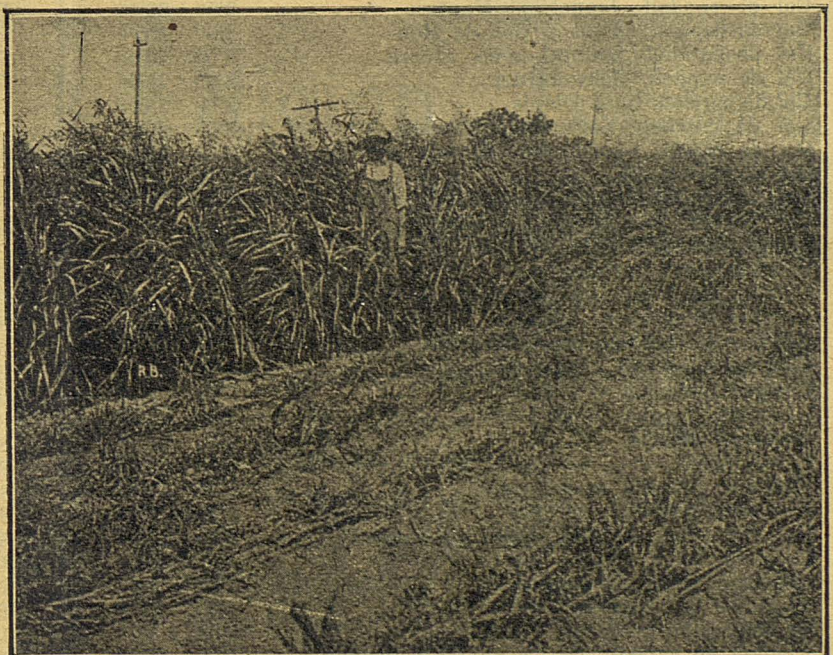
8.^e Resisteix els vents més forts, degut a la flexibilitat de les seves altes tiges.

9.^e Pot produir dues segades de llavor i dues de farratge i una de llavor.

10.^e Degut al gust sucrós, els rostoll de la collita de llavor és aprofitat íntegrament per als animals.

11.^e No segant-lo moltes vegades, les mates tornen a rebrotar a la primavera següent.

12.^e Deixant-lo granar a l'acabar-se el període vegetatiu, rebrota a la primavera següent, de les llavors caigudes, pel qual es pot considerar el Farratge del Sudan, com a planta perennal.



Un camp de Farratge del Sudan, en el qual hom pot observar l'abundosa quantitat de farratge que permet la segada

Preu: 3 Pessetes el quilo

De 50 quilos en amunt, a 2'50 ptes. quilo

EL CULTIVADOR MODERN. - Trafalgar, 76. - Tel. 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 cabassar	1'75	16'00
Ceba vermella llarga, de Vic, primerenca	2'00	18'00
Ceba valenciana, per a l'exportació	3'00	25'00
Cibulet	5'00	45'00
Cerfull comú	1'00	8'00
Cerfull molt rissat	1'00	8'00
Cogombre llarg, verd	2'00	18'00
Cogombre petit, Cornichon	2'00	18'00
Col de Milà Aubervilliers, borratxona	1'75	15'00
Col de Milà grossa, rissada	1'75	15'00
Col de Milà precoç, de Sant Joan	1'75	15'00
Col de Milà, de set setmanes, nana	1'75	15'00
Col de Milà, de Pasqua o Paperina	2'50	20'00
Col de Nadal	2'50	20'00
Col de capdell, Bacalàn	2'50	20'00
Col de capdell, Brunswick	2'50	20'00
Col de capdell, Dax	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, peu curt	2'50	20'00
Col de capdell, Holanda, tardana	2'50	20'00
Col de capdell, Joaneta o Nantesa	2'50	20'00
Col de capdell, Mitra o Cor de Bou	2'50	20'00
Col de capdell, Quintal, molt grossa	2'50	20'00
Col de capdell, Schweinfurt	2'50	20'00
Col de capdell, Sant Dionís	2'50	20'00
Col de capdell, York, primerenca	2'50	20'00
Col de capdell, Lombarda, morada, grossa	2'50	20'00
Col de Brusselles	1'75	15'00
Col verda de brot	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 montruós de Viroflay	0'50	3'00
Enciam de capdell, de les quatre estacions	2'00	17'50
Enciam de capdell, Batavia	2'00	17'50
Enciam de capdell, Rei de Maig	2'00	17'50
Enciam de capdell gros, d'hivern	2'00	17'50

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

MONGETES

PER A MENJAR, TENDRES

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

PER A DESGRANAR

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

Nap de taula, blanc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, llarg	1'25	12'00
Nap de taula, blanc, mig llarg (nap de moda)	1'25	12'00
Nap de taula, groc, rodó	1'25	12'00
Nap de taula, llarg, negre	1'25	12'00
Pastanaga de taula, llarga	1'75	15'00
Pastanaga de taula, mig llarga	2'00	17'50
Pebrot, mata baixa, gros, molt primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de Lloret, mig primerenc	3'00	25'00
Pebrot, gros, de banya	3'00	25'00
Pebrot, gros, de morro	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Reus	3'00	25'00
Pebrot, molt gros, de Torroella	3'00	25'00
Pèsols Austràlia, mata baixa		3'50
Pèsols Austràlia, emparradors		3'75
Pèsols setsetmaners, mata baixa		3'00
Pèsols setsetmaners "Selectes", mata baixa		3'50
Pèsols caputxins, banya de bè		4'50
Pèsols caputxins, flor violeta		4'50
Porro gros, blanc	1'00	9'00
Porro monstrosos, de Carentan	1'75	16'00
Ravenet rosa, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, rodó, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, llarg	1'00	8'00
Ravenet rosa, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Ravenet vermell, mig llarg, punta blanca	1'00	8'00
Remolatxa fina, morada	1'00	8'00
Remolatxa fina Cheltenham	1'00	8'00
Selsifis blanc	4'00	35'00
Síndria molt primerenca	1'25	10'00
Síndria Beata, molt dolça	1'00	9'00
Síndria de Màlaga	1'00	9'00
Síndria de València	1'00	9'00
Tomàtec de Vilaseca, molt primerenc	3'00	25'00
Tomàtec Pometa, gros, primerenc	3'50	32'50
Tomàtec Pera, gros, tardà	3'50	32'50
Tomàtec rodó, llis, gros, tardà	1'50	12'50
Tomàtec de penjar	1'75	16'00
Xicoira arrel grossa, de Brusselles	1'75	15'00
Xirivia	1'00	7'50
Xampinyó (blanc)	3'00	25'00

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

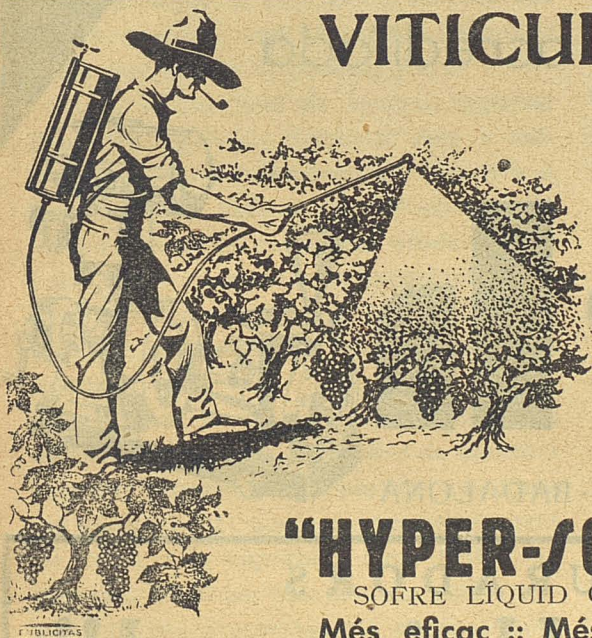
Agralrem als nostres llegidors que esmentin AGRICULTURA I RAMADERIA en dirigir-se als anunciants

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
Farratge del Sudan	3'00
Fromental	6'00
Festuca pratensis	7'00
Festuca ovina	10'00
Fleo de prats	4'00
Girasol gran	2'50
Holcus llanós	4'00
Lotus comú	10'00
Moresc gegant Caragua groc	1'50
Moresc groc, per a gra	1'00
Melilotus de Sibèria	2'50
Moha d'Hongria	2'00
Mostassa blanca	3'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00

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

de la vinya,
Fruiters, 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, fruiters, plantes hortícoles, etc.

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

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

Nicotina pura y Sulfat de Nicotina "NIEDERELBE" per a destruir els
"Pugons" -insectes xucladors- dels arbres fruiters, hortalisses, arbusts, plantes i flors.

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

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

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

MANUEL CAZE

Avinguda 14 Abril, 413 - Telèfon 77425 - Telegrams "CAZE" - BARCELONA

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



Oficina Tècnica

Treballs i Informacions Agrícoles

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

Anselm Clavé, 40 - GRANOLLERS - Telèfon 71

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.

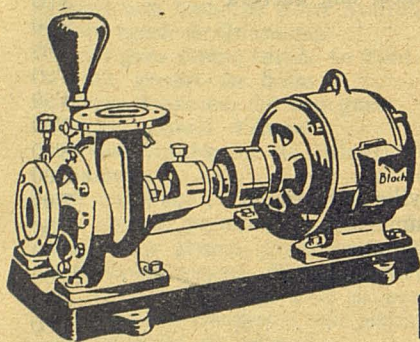
DIRECCIO DE LES OBRES PROJECTADES

Dies de visita:

Dimecres i divendres, de 11 a 1

BARCELONA

Provença, 324, pral. - Telèfon 71060



¡Agricultors!

Enriqueu vostres hisendes

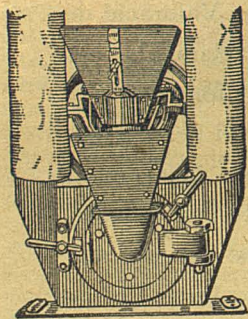
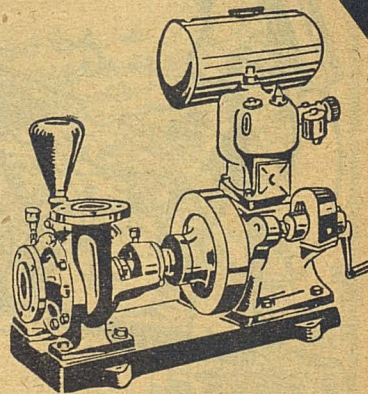
instalant electro o motobombas per

recs de l'incomparable i acreditada

marca

Bloch

JAUME CUIXART - Maragall, 17 al 23 - BADALONA



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 anunciament que només es dedica a fabricar molins tritadors, 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

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

AGRICULTURA i RAMADERIA

DIRECTOR
RAÛL M. MIR

ANY XIX :-: NUM. 6
JUNY DE 1935

DIES DE SORTIDA: EL 1.ER DE CADA MES
UN SOL NÚMERO: UNA PESSETA

SUBSCRIPCIÓ:
Per tot el país i Amèrica, un any . 10 ptes.
Altres països. 15 ptes.

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ: TRAFALGAR, 76 - TELEFON, 18744 - BARCELONA

Necessitat d'augmentar la producció de moresc i manera d'aconseguir-ho

Una de les grans anomalies de la nostra economia agrícola és la de què s'importin grans quantitats de productes agrícoles, els quals són possible produir al país, com succeeix amb el moresc, del qual en el quinquenni de 1928 a 1932 s'importaren, per terme mig, *dos milions i mig de quintars mètrics cada any*, amb un valor aproximat de *cent milions* de pessetes plata i, si bé tendeix a disminuir la importació, encara hem adquirit a l'estranger, el 1934, més de *sis cents mil quintars mètrics*, amb un valor al voltant de *vint-i-cint milions* de pessetes plata.

No ja la quantitat de moresc importat l'any 1934, sinó la de l'importat com a mitjana anual en el quinquenni que finalitza a l'esmentat any, amb un valor d'uns *seixanta milions* de pessetes, podem produir-la ací i això sense augmentar la superfície destinada actualment a aquest cultiu, només amb què es presti una mica d'atenció per a millorar-la.

La producció de moresc a Espanya és aproximadament de *set milions de quintars mètrics*; l'augment del 10 per cent ens donaria una quantitat superior, com a suplement de collita, a la importada l'any 1934, i un augment del 20 per cent sobre la collita terme mig, ens proporcionaria un suplement aproximadament igual a la quantitat exportada com a terme mig anual en el quinquenni últim. Doncs, bé; només l'ús de llavors seleccionades per mètodes empírics a l'abast dels agricultors una mica curosos, permet obtenir no ja aquests augments del 10 i del 20 per cent, sinó fins el 60 per cent de collita; i amb l'ús de llavors obtingudes pel mètode estrictament científic de selecció de moresc, a l'abast només de tècnics especialitzats, s'ha arribat a augments de collita fins el 100 per 100.

Cal comptar també amb l'augment de pro-

ducció que és possible obtenir millorant la preparació de terrenys per a la sembra, fent aquesta adequadament, emprant els adobs en la proporció deguda i procurant donar el nombre suficient de treballades al sembrat.

A més, en els nous regadius, necessàriament s'haurà d'ampliar la superfície dedicada al moresc, doncs no es pot pensar en augmentar la destinada a remolatxes, almenys per ara, ja que produïm sucre amb excés, i, a més, no es veu, ni de lluny, la possibilitat de conrear plantes industrials, llevat del cotó a Andalusia. Al mateix temps, no hi ha raó per a què no segueixi en augment el cultiu de moresc a les terres de secà, en els quals es ve practicant amb èxit des de fa trenta cinc o quaranta anys i d'una manera anàloga no hi ha raó per a què aquest cultiu no arrel·li i s'estengui en moltes terres de l'interior que actualment queden de guaret pelat.

Com hom pot veure, podem tenir l'esperança que abans de poc temps no sols no tinguem necessitat d'importar moresc, sinó que podem produir més del que es consum i l'excés del qual, ja que no podem pensar en exportar-lo, podríem dedicar-lo a sostenir una ramaderia molt més nombrosa que en l'actualitat, els productes de la qual en carn, llet i derivats contribuirien a millorar l'alimentació dels nostres conciutadans.

* * *

Anem ara a examinar les diverses operacions del cultiu del moresc, en aquelles que esmerçant-hi una mica d'atenció a l'executar-les, influeix d'una manera excessiva en l'augment de la collita.

A la llavor està predestinada i predisposada la capacitat productora de la futura planta. Aquesta és la raó per la qual l'ús d'una bona llavor és fonamental.

La selecció del moresc i obtenció de llavors de la més alta capacitat productora per mitjà d'un mètode rigorosament científic, no està a l'abast més que de tècnics especialistes, i per això prescindim d'exposar com es practica. Només direm que amb els morescs anomenats híbrids dobles obtinguts amb aquest mètode, és com s'aconsegueixen les màximes collites, que han arribat a ésser fins el cent per cent més grans que no amb les llavors ordinàries.

El procediment rigorosament científic de selecció proporciona, com acabem de consignar, llavors d'una capacitat productora que pot deixar satisfet l'agricultor més exigent; però, a més que solament pot ésser efectuat per tècnics especialistes, exigeix llargs anys de treball sostingut sense interrupció i grans despeses. Per això, sens dubte, són encara molt poc utilitzades les llavors de moresc obtingudes per aquest procediment, ni als Estats Units d'Amèrica del Nord, on el moresc és el principal cultiu i on més atenció es ve prestant a aquests assumptes; i referent a Espanya, només es practica, que nosaltres sapiguem, a la Missió Biològica de Galícia i a l'Institut de Cerealicultura, fundat pel sotasignat a l'any 1929.

A més del mètode científic de selecció del moresc, n'hi ha d'altres varis anomenats empírics, i també de *selecció en massa per línia materna*, la qual està a l'abast dels agricultors una mica curosos, i que als dos o tres anys comencen a proporcionar llavors amb les quals s'han arribat a obtenir augments de collita fins al 60 per 100. Anem a exposar el cicle d'operacions a efectuar pel mètode de selecció empírica, que ens sembla més senzill.

Primer. S'escolleixen en un camp de cultiu corrent un nombre de panotxes quelcom superior al necessari per a obtenir la llavor que s'ha d'emprar per a sembrar una parcel·la, que anomenarem de selecció. En general, s'escolleixen només les panotxes que estan enterament recobertes per les bràctees o espates, les quals no han d'ésser nombroses; les de forma més regular i semblants al tipus i més plenes de gra; les que tenen els

grans disposats en nombre terme mig de files regulars i amb grans no excessivament grossos, sans i sense defectes, i, en el possible, més profunds que amples, perquè rendeixen més; les que tenen els grans sense indentació o sense una lleugera taca blanca, a no ésser que es tracti de moresc de tipus dent de cavall.

Una volta establerts els caràcters de raça que es desitgin obtenir en l'àmbit de les modificacions que és possible aconseguir en aquesta, és bastant ràpid el procés de millorament i l'èxit del treball empíric de selecció. Es comprèn que, tractant-se d'una selecció en massa només que per via materna, el tipus no pot permanèixer constant i per això hi ha necessitat de continuar sempre la tria del material que s'empra cada any per a sembrar en la parcel·la de selecció per tal de mantenir, d'un any a l'altre, el més uniforme possible el moresc que seleccionem.

Si a més de procurar amb la selecció el millorament qualitatiu de la llavor, desitgem que la planta sigui de tipus menys alt i més primerenc, això es pot aconseguir triant les panotxes de les condicions abans esmentades, en plantes que tinguin menor nombre de fulles que la majoria de les de la parcel·la; però aquesta orientació s'ha de seguir sense perjudici de la productibilitat.

Segon. A la primavera següent, amb la llavor de les panotxes triades, es fa la sembra en línies a la parcel·la de selecció, la qual convé que estigui allunyada d'altres cultius de moresc.

Tercer. Es tallen els cappares a mesura que es van presentant i abans de què llancin el pol·len o polsina fecundant, en dues fileres sí i una no. D'aquesta manera els grans de les panotxes produïdes per les plantes esporgades seran procedents d'hibridació necessàriament; hibridació que cal procurar que es produeixi, perquè les plantes que d'elles s'obtenen són més vigoroses i productives.

Quart. Uns dies abans de fer la collita, en les línies de plantes esporgades, les panotxes més grosses i primerenques damunt plantes robustes que tinguin dues panotxes, a ésser possible inserides al tronc prop de terra, preferint les més altes i que tinguin les condicions que abans hem indicat, en nombre quelcom major del que es necessiti per tal d'obtenir la llavor per a sembrar la parcel·la de selecció de l'any següent.

Cinquè. Es cullen i es posen apart les restants panotxes de les plantes esporgades, separant i rebutjant únicament les que siguin deformades o malaltes, i aquelles el gra de les quals sigui bast i no del tipus desitjat. La llavor obtinguda d'aquestes panotxes és la que s'emprerà per al cultiu corrent.

Sisè. A l'any següent es sembra la par-

cel·la de selecció amb la llavor de les panotxes escollides abans de la recol·lecció general, i es repeteix el cicle d'operacions indefinidament.

La llavor obtinguda seguint aquestes senzilles normes de selecció no té, com és natural que succeeixi fent la selecció només per via materna, una homogeneïtat perfecta, però al cap de tres o quatre anys de practicar-la, i en el successiu, és capaç de proporcionar augments de collita del 10 per 100.

Encara es pot obtenir llavor de major capacitat productora amb la selecció empírica del moresc. Per a poder-ho aconseguir cal seleccionar en una altra parcel·la separada de l'anterior 200 ó 300 metres si es possible, un altre tipus de moresc diferent, quant més diferent millor, del que hem seleccionat en la primera parcel·la, per exemple, moresc dent de cavall, si en la primera seleccionem moresc dur. Una volta obtingudes de les dues parcel·les de selecció les llavors que es van a dedicar al cultiu corrent, hom sembra a la finca les dues llavors, posant en les línies senars una d'elles, i en les parelles l'altra, o bé dues línies de cada classe de llavor i una d'una altra. En treure el cappare, es talla aquest a mesura que va apareixent en les plantes de les files parelles, o en les dels senars, quan s'ha sembrat una fila de cada classe de llavors; si s'han sembrat dues files d'una classe de llavor i una sola fila d'una altra, es tallen els cappares en les plantes que hi ha dues files juntes procedents de la mateixa llavor. En fer la collita es recullen separatament les panotxes de les plantes esporgades i la llavor obtinguda d'elles és la que s'emprerà en el cultiu corrent. Llavor així obtinguda partint d'un moresc dur corrent i d'un moresc dent de cavall, ha arribat a donar augments de collita del 60 per cent.

Cal advertir i no oblidar que les llavors de moresc simple i de doble hibridació no conserven en tota la seva plenitud llur alta capacitat productora més que un any i cal renovar-les cada any, tant si s'obtenen pel mètode rigorosament científic de selecció, com pels mètodes empírics (1).

(1) Des d'èpoques molt remotes hom tenia com a norma corrent i inconcursa que les grans produccions de moresc no es podien obtenir més que amb l'ús de morescs híbrids dobles no estables, és a dir, no fixats, o dit d'una altra manera, que la llavor per ells produïda no reproduïx exactament a l'any següent i successius el tipus de plantes de l'híbrid doble del qual procedeix, ni tenen aquestes la vigoria i productibilitat que els híbrids dobles.

Aquesta condició d'inestabilitat minva extraordinàriament el seu valor agrícola, ja que cal renovar constantment la llavor i aquesta és, sens dubte, la raó principal que explica per què el seu ús no s'ha difós amb tota l'amplitud que semblava que havia d'haver assolit, degut a la seva vigoria i gran capacitat productora.

Els agrònoms dels Estats Units d'Amèrica del Nord han tractat d'obviar els inconvenients dels híbrids dobles de moresc, fins ara emprats en el cultiu i utilitzant normes d'hibridació i autofecundació (diguem de creuament i consanguinitat si vol el lector), anàlegs, per no dir iguals, a les emprades pels criadors de les modernes i magnífiques races angleses d'animals domèstics, han arribat a obtenir tipus

De res no serviria que els agricultors disposessin de llavors d'alta capacitat productora, si després no faciliten a les plantes d'elles derivades els medis de manifestar aquesta condició per a què puguin donar grans collites, com de poc o quasi res no serviria a un senyor haver adquirit un magnífic automòbil si després vol que circuli per un mal camí mort, ple de sots i no el proveeix de la quantitat necessària de gasolina i grassa per al motor i d'aigua per a la refrigeració.

En les bones zones productores de moresc de la Corunya i Pontevedra s'observa, en efecte, que amb el *moresc de doble hibridació «semènt d'or i reina blanca»*, obtingut a la Missió Biològica de Galícia, els agricultors que cultiven malament i no adoben les terres, obtenen amb ells produccions anàlogues a les que obtenen amb el moresc corrent; en canvi, els bons agricultors que cultiven i adoben bé, obtenen, per terme mig, collites de 4.000, 5.000 i 6.000 quilos, arribant algunes vegades fins a 8.000 quilos per hectàrea, segons si les terres són dolentes, regulars o bones, en lloc de 2.800, 3.500 i 4.000 quilos que cullen en les mateixes terres amb el moresc sense seleccionar.

Un moresc arriba a donar el màxim de collita possible en cada cas únicament, si, a més d'ésser la llavor de gran capacitat productora, es fa la sembra d'una manera que no sobrin ni manquin plantes i a més estiguin distribuïdes regularment i racionalment per tot el terreny; es procura que les plantes puguin trobar a la terra els elements necessaris per a llur nutrició en la quantitat convenient per a donar-nos llur fruit i a més que no manqui la humitat que necessiten en cada període de la vida.

La sembra a aixam fa que els camps de moresc presentin una plantació irregular amb distint nombre de plantes d'un lloc a l'altre. Aquests camps de moresc no poden rendir grans collites, perquè als llocs en què les plantes estan molt aclarides, la producció baixa per insuficiència del nombre de plantes, encara que les existents adquireixin major desenvolupament i siguin individualment molt productives, i en els llocs on les plantes estan molt espesses, no tenen prou llum i aire, es disputen recíprocament els aliments i

de moresc (anomenem-les races de moresc) de la més alta capacitat productora i que tenen sobre els híbrids dobles fins avui emprats els avantatges d'ésser estables, és a dir, que les plantes que s'obtenen en llur descendència en anys successius són com les originàries i que a més de conservar un tipus conserven també llur vigor i alta capacitat de producció, àdhuc quan s'auto-fecunden.

Aquesta és una de les conquestes de més alt valor agrícola realitzades en aquests últims anys, tant en l'ordre de la teoria, com de la pràctica.

Per tal que els no iniciats en aquesta classe de treballs puguin fer-se càrrec de la feina, de la paciència i despeses que significa l'obtenció d'aquestes races noves de moresc i d'altres plantes anàlogues, ens permetem indicar que són necessaris vint anys com a mínim per arribar a aconseguir el que es cerca.

l'aigua que té la terra, s'esllangueixen, és a dir, creixen massa; però amb tiges i fulles exfílies i dèbils i per últim, són propenses a ajeure's i a patir d'eixut, llevat del regadiu i produeixen panotxes petites o incompletes, si és que no són estèrils per complet. En canvi, als camps de moresc procedents de sembres fetes amb regularitat i amb el degut nombre de plantes per hectàrea, totes i cada una d'elles estan en les mateixes condicions i poden manifestar d'igual manera el seu vigor vegetatiu i llur capacitat de producció.

No és cosa fàcil fixar en cada cas el nombre més convenient de plantes per hectàrea; depèn d'una pila de factors variables d'un lloc a l'altre, com són: la mena del terreny, la seva fertilitat, la humitat disponible i sobretot, el desenvolupament i les exigències de la varietat del moresc cultivat. Com a indicacions de caràcter general, direm que el nombre de plantes per hectàrea ha d'oscillar entre 30.000 i 50.000 al regadiu i en les zones que, sense ésser de regadiu, les pluges aportin ordinàriament la humitat necessària per a donar grans collites; que als secans amb varietats de gran desenvolupament, es solen sembrar unes 9.000 plantes per hectàrea, el qual no és obstacle perquè s'arribin a collir fins 2.500 quilos per hectàrea, i per últim, als secans de l'interior amb varietats de cicle curt i poc desenrotllament, ha d'oscillar el nombre de plantes al voltant de 15.000 per hectàrea.

La sembra ha de quedar feta, a més, en línies separades, almenys de 80 centímetres, per tal que sigui possible i fàcil fer-hi treballs d'arada al camp de moresc, durant la vegetació, i encara serà preferible on no es regui, fer la sembra a marc reial o variable des de 0'80 per 0'80 metres, en terres molt frescals; a 1'25 per 1'25 als secans de l'interior, i fins a 1'50 per 1'50 que és el més corrent en terres molt seques. Quan la sembra es fa a marc reial, les plantes queden agrupades en els grups de sembra i en fer la selecció se'n deixen tres a cada grup en les zones humides i dos a les més càlides i planells de l'interior.

El gran avantatge de les sembres en línia i sobretot a marc reial, rau en la possibilitat de fer les treballades ininterrompudes de cultiu amb una arada tirada per un animal, des que neixen les plantes fins a la collita i aquest gran avantatge fa que les pèrdues d'humitat del terreny es limiten o s'atenuen, si no desapareixen en absolut, quan el terreny en la seva superfície, a conseqüència de les treballades, resta solt i esponjós i a què a les capes superficials del sòl que tenen aquestes condicions i a més estan seques s'hi fixen quantitats d'humitat no despreciables als matins frescos de l'estiu; per això hom

diu que *llaurar és regar* i a més, a què amb el cultiu continu de les tires del sembrat es veuen lliures de males herbes consumidores d'aigua, les quals si existissin la prendrien al moresc. Les xifres següents us diran eloqüentment la importància de les llaurades per tal d'augmentar la producció del moresc: en clima propici per a aquest cultiu, amb pluges de 130 mil·límetres durant el període vegetatiu de la planta, s'obtingueren: sensellaurar, 1.700; amb tres llaurades, 2.100, i amb quatre, 2.500. És a dir, que quatre llaurades fan més que duplicar la collita.

Si les llaurades poden contribuir a què es dupliqui la producció en climes propicis al cultiu del moresc, en els climes secs si no es llaura no hi ha collita.

Per últim, si volem augmentar la producció per hectàrea i sobretot obtenir les grans produccions que són capaces de donar les llavors que s'obtenen seguint les normes que hem exposat al començament, és necessari adobar intensament el moresc cultivat al regadiu i a les zones on les pluges aporten l'aigua necessària per a la producció de grans collites; en canvi als secans, els adobs no tenen tanta importància com en les zones anteriors. Els camps de moresc de regadiu s'han

d'adobar: amb 20 ó 25 carros de fems, com a mínim, per hectàrea; 400 ó 500 quilos de superfosfat de calç i 200 ó 250 de clorur potàssic, abans d'efectuar l'última treballada preparatòria de la sembra i després de nascuda la planta, amb 200 quilos de nitrat poc temps després de néixer el sembrat i altres 200 un mes o mes i mig més tard. Les xifres següents reflexen bé la importància de l'adobada.

En les millors zones de cultiu de moresc, la collita corrent en terres regulars i sense adobar, és de 2.300 quilos per hectàrea i adobades amb fems i quelcom de superfosfat, 3.500 quilos en la mateixa extensió de terra.

Les dades que hem exposat, posen de manifest d'una manera inequívoca, al nostre parer i esperem que al vostre també, la possibilitat de què s'augmenti aviat la producció de moresc i no solament no hàgim de seguir important-lo, sinó que tinguem un excés de producció sobre el consum actual, que ens permeti augmentar la nostra ramaderia. Tots estem obligats a què així succeeixi.

MARCEL·LÍ D'ARANA

Conseller Inspector del Consell Agronòmic.
Ex-Director de l'Institut de Cerealicultura

El rovell dels blats

II I DARRER

No s'han d'escampar mai fems en un camp que s'hi hagi de sembrar blat, ordi o civada, si els fems procedeixen de palles de cereals que haguessin estat atacats de rovell, perquè en aquest cas la collita serà ruïnosa encara que la fertilització hagués estat completada amb la dosi convenient de superfosfat i clorur de potassa. I consti que parlem per dolorosa experiència.

D'una gran importància cal considerar aquest afer. També volem insistir en què s'han de segar en verd els camps de veges i altres llegums, exceptuant naturalment els casos prometedors d'una ubèrrima collita. Si això no es pot o no es vol fer, cal no descuidar almenys retirar immediatament la collita.

Els rostolls de tots aquells camps que hi hagi cereals, si han estat sembrats només per un parell d'anys, poden ésser sembrats de nou durant la tardor vinent, prenent, però la precaució de retirar les garbes immediatament i cremar els rostolls. Si fa més de tres anys que hi hagi gra d'espiga, cal insistir en la conveniència de sembrar lleguminoses, altrament és treballar contra els propis interessos i contribuir a la propagació d'una plaga que ocasiona incalculables perjudicis.

Immediatament d'haver efectuat la crema dels rostolls és convenient llaurar i deixar la terra en terrossos tal com queda darrera l'arada, ja que cal tenir present que les sol·lallades tenen molta eficàcia en el sanejament de les terres de conreu. Quants més terrossos hi hagi millor, perquè d'aquesta manera és considerablement augmentada la superfície que exposem a la benefactora acció dels raigs de sol.

En arribar als primers de setembre, si la terra està en bones condicions de saó, és convenient llaurar altra vegada, però abans s'hi ha de passar amb una bona grada de discs, per tal de destruir eficaçment els terrossos i a falta d'aquesta es pot utilitzar un corró dels que serveixen per a batre. Aquesta prèvia operació abans de llaurar té molta més importància de la que molts li concedeixen, perquè quan no és practicada, molts terrossos no són esmicolats, i a part de què són terra de menys a la disposició de les arrels, els que resten a la superfície en la major part de terres s'endureixen considerablement i sempre són un destorb.

Després d'aquesta llaurada convé passar immediatament la grada de puntes o la de discs, amb qual operació deixarem la terra perfectament preparada per a la sembra,

amb la garantia que el sembrat neixerà per poca saó que hi hagi.

Els blats i demés cereals que arrelen en terres molt fèrtils, resisteixen amb molta més eficàcia els estralls del rovell que no aquells sembrats que han d'arrelar en terres molt pobres. Per tant, una de les primeres preocupacions de tot bon cerealista ha d'ésser la de procurar una vigorosa i exuberant vegetació, però ben equilibrada. Amb aquesta finalitat hem de proporcionar als nostres cereals una fertilització abundosa sense traspasar els límits que una ben entesa economia assenyala.

Acabem de dir que convé que la vegetació sigui equilibrada, i per això cal recomanar la conveniència de no abusar de l'aplicació dels adobs minerals nitrogenats, perquè una bona vegetació sense ésser ben vigorosa, afavoreix molt la propagació de la malaltia que ens ocupa i altres.

Generalment són emprats amb poca abundància els fertilitzants potàssics. Nosaltres hem pogut constatar com doblant la proporció que s'acostuma emprar, ens ha donat un resultat positiu. Per tant, creiem oportú recomanar que per tal d'aconseguir que la planta sigui pletòrica i en condicions d'asolir la màxima resistència, s'apliqui una dosi de clorur de potassa que no sigui inferior a 250 quilos per hectàrea.

Tenint en compte que aquesta matèria fertilitzant és una de les que val més pessetes, sabem per endavant que alguns agricultors trobaran malaguanyada la despesa que suposen els 100 ó 150 quilos que segurament creuran que són de més a més i per tant innecessaris. Respecte aquest particular, hem de manifestar que si la despesa de 60 ó 70 pessetes ens proporciona un augment de producció que importi 100 o moltes més pessetes, el qual, més que probable quasi és segur, val la pena de tenir-ho en compte i no ésser egoista, perquè encara s'hi perd.

Tampoc no hem de negligir la convenient aplicació de l'àcid fosfòric, però referent a aquest, no creiem convenient insistir gaire, perquè el superfostat és la matèria més econòmica, i si bé és veritat que molts l'apliquen en la seva deguda proporció, altres ho fan amb molta abundància o amb excés i alguns amb exclusió de tot altre fertilitzant.

Hem comprovat palesament que el sulfat de ferro emprat a la dosi de 70 quilos per hectàrea, ha produït excel·lents resultats. No sabem ni estem en condicions d'esbrinar-ho, si els bons resultats obtinguts amb aquesta matèria són a conseqüència de què essent un adob la planta està millor nodrida i en més favorables condicions per a resistir els efectes de la plaga, o que el ferro obri com a preservatiu evitant que el ro-

vell causi estralls majors, o que pugui servir a l'ensem de fertilitzant i antisèptic. També podria ésser que obrés com a estimulador de reaccions químiques del terreny, favorables a la vegetació. El cert i positiu és, que les plantes que reben sulfat de ferro, mostren durant el curs de la seva vegetació un excellent aspecte. Per això creiem convenient recomanar-lo amb insistència i particularment en totes aquelles terres que no estan mancades de calç.

El comerç ofereix sulfat de ferro en tarròs i en pols. És aquest darrer el que hem d'emprar, però hem de tenir en compte que encara que sigui molt, molt sovint surt dels sacs en gromulls, per tant sempre serà convenient garbellar-lo i picar amb la pala o aixada els terrossets que no poden passar pel garbell. Aquesta operació facilita una repartició més uniforme, el qual és summament interessant.

Quan una terra estigui mancada de calç, és convenient aplicar-la, però no hem d'oblidar que si bé és veritat que és una despesa sobradament reproductiva quan aquella ho necessita, si la superfície a esmenar és important, naturalment costa moltes pessetes. Podem estalviar-ne aprofitant les desferres dels enderrocs d'edificis, car és sabut de tothom que contenen calç en abundància.

En aquest cas la calç està quasi sempre barrejada amb pedres i trossos de maons i rajoles que no convé de cap manera portar a la terra de conreu. Per tal que es pugui efectuar una econòmica separació d'aquests trossos inservibles, és necessari primerament treure tots els que tinguin un tamany més abultat i la matèria restant s'ha de triar mitjançant un garbell o garbella especial, el qual consisteix en un bastiment quadrat montat amb quatre trossos de llata, que tingui un metre i mig de llarg, per un metre d'ample, amb tela metàl·lica d'un centímetre d'espessor i que sigui ben reforçada. Collocat aquest garbell en posició inclinada, hom, va tirant a la part superior les desferres de referència. A la part del darrera hi queda la calç o guix, que pel cas és igual, i a la part del davant els trossos que no tenen cap utilitat, i alguns trossos de calç o guix. Tot el que ha passat pel garbell està en condicions d'ésser escampat immediatament, però en el cas que no sigui possible, s'ha de pendre la precaució de guardar-ho a cobert, i separat del contacte de matèries fertilitzants. També cal tenir en compte que a més de la calç hi ha una bona part d'arena, i que per tant cal escampar-ho amb més abundor.

Tots aquells trossos de calç o guix que no han passat per la garbella, cal esmicolar-los aprofitant el temps que les vetlles són llargues, a l'hivernada, els dies plujosos i quan estan gelats els camps, o bé escampar-los

pels camins de carro, particulars, procurant que les rodes i les ferradures els redueixin a pols. Fent-ho així, podem triturar-los amb economia; obrant d'altra manera i amb precipitació, «el suc pujaria més que els moixons».

En tots els forns de calç s'hi troben deixalles de la fabricació que no poden ésser utilitzades per a la construcció, les quals podem obtenir de franc i encara gràcies que desembarassem noses. Per a poder aprofitar aquestes deixalles, les quals contenen un tant per cent molt important de calç immediatament aprofitable, hem de seguir el mateix procediment indicat per a les deixalles d'enderrocs.

No hem d'oblidar que la calç no es pot emprar simultàniament amb el superfosfat, haurem de fer l'escampada a la terra abans d'efectuar la llaurada d'estiu.

Practicant acuradament aquests procediments i estudiant el que calgui fer en cada cas particular, ja que la naturalesa és el llibre més eloqüent, perquè ens proporciona molts coneixements que en aquells no trobarem, tinguem la seguretat que defensarem els nostres blats, ordís i civades contra els flagells del rovell, sinó en absolut, almenys evitant estralls majors, els quals farien ruïnosa els nostres conreus. Entre tant, esperem que si la ciència agronòmica ha descobert i ens proporciona adequats tractaments per a combatre la major part de les plagues del camp, justificadament podem confiar que més aviat o més tard ens descobrirà un tractament que produirà la satisfacció de veure lliures els nostres conreus de tan temible plaga.

J. VALLÈS I ESTRUC

Fumigacions per a combatre la malura (oïdium) dels ceps

Un viticultor provençal comunica a una revista agrícola, el següent:

«Posseeixo una vinya de 2.500 ceps que feia dos anys l'oïdium la tenia completament invadida. Malgrat haver-la ensofrada moltes vegades, no fou possible retornar-la a un estat normal.

A l'hivern, després d'haver-la podada i de descalçar els ceps, la vaig sotmetre a l'acció dels gasos sulfurosos durant quinze minuts, cobrint les soques.

L'any següent, no s'hi veié la més petita senyal de malura i enguany tampoc, i això que en tota la comarca s'hi ha fet notar. La vinya fumigada es manté molt sana i for-mosa.

Les fumigacions amb sofre, contra l'oïdium no són excepció a la comarca i tothom en parla amb elogis.

El servei de control de llets

La nostra Ciutat va incrementant el consum de llet. El públic mostra predilecció, en certa manera, per tan preat aliment, ja en la seva forma natural, directa o categoritzada, o per les seves transformacions en llets fermentades, nata, formatge i mantega.

Barcelona té un índex de consum de llet fresca no menyspreable en relació a altres grans poblacions i en relació a ço que es coneix del consum considerat totalitàriament, o amb caràcter nacional. Vegeu la relació d'algunes xifres:

CONSUM DIARI DE LLET PER HABITANT	Litres
Berlín	0'25
Hamburg	0'43
Bremen	0'18
Zurich	0'60
Berna	0'75
Lucerna	0'90
Nord-Amèrica	0'33
Suïssa	0'58
Espanya	0'10
Barcelona	0'22

La llet que, diàriament, consum Barcelona, té dues procedències: la de producció forana i la de producció interior. Ateses les referències de producció animal per a la llet forastera i, més concretament, pel que es refereix a la ciutat, atès el nombre de cabres i vaqueries i el seu contingut de femelles lleteres, calculem que les proporcions de llet per la seva procedència es poden reduir a les següents quantitats:

132.000 litres de procedència forana.

80.000 litres de procedència de les vaqueries urbanes.

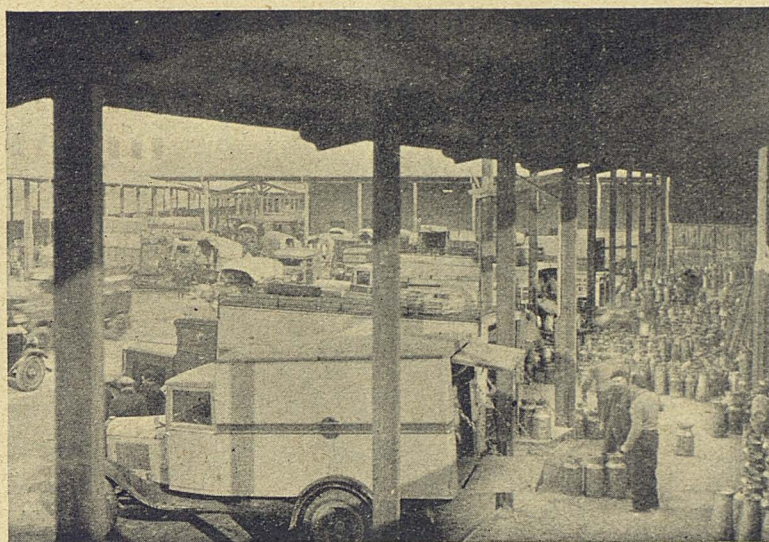
3.000 litres de procedència de les cabries urbanes.

El consum de llet diari a la nostra Ciutat és, per tant, de 225.000 litres, o sigui de 82.125.000 litres anuals.

Heus ací, doncs, que és un servei de cabdal importància el del control de llets. Cada dia es fa més necessari emprendre les tasques d'una inspecció severa, regulada, harmònica i de continuïtat que tendeixin a garantir al consumidor un producte higienitzat, sa i amb composició normal o natural.

De la llet forastera podem afirmar que tenim el control de la major part,

Al mercat de llets de Sant Martí i a les Estacions receptores de llet actuals, hi concorren cada dia 100.000 litres de llet. Deixem, doncs, de controlar d'una manera directa i eficaç, encara, 32.000 litres que, en la seva major part, procedeixen de pobles voraers de Barcelona estesos a les planes del



La deplorable estació receptora de llets, a Barcelona

Baix Llobregat. Aquest fet deriva a la necessitat, ja en una altra ocasió preconitzada per nosaltres, que hi ha, d'anar a la construcció d'una Central de llets, única, a ésser possible, on obligatòriament hagin de

a un o dos cèntims per litre. Resoldria una Central lletera única, una necessitat urgent i un servei complet de control; s'organitzaria amb eficiència i, a l'ensiem, seria perfeccionar i avançar-se a allò que, tal vegada, pretenguin algun dia els comerciants o industrials de la llet de les actuals estacions receptores, de si molt deficients: imposar sobre el producte un arbitri que els rescabali de les despeses que els hi produeix la instal·lació i l'entreteniment de les seves receptories. Hem tingut ocasió d'assabentar-nos

que la Junta de Govern de l'actual Estació Receptora de Llets, emplaçada al carrer Roger de Flor - Ali - Bey, té un projecte particular d'una nova estació receptora de llets que ens és plaent reproduir, degut a la gentilesa de la Junta. Hi ha, sembla, el propòsit de portar a cap el projecte particularment. I sobre això opinem d'una manera categòrica. No hauria d'ésser autoritzada la seva construcció i funcionament per a explotació particular. La llet com la carn, com tots els queviures, han d'ésser intervinguts municipalment. A una central lletera com la projectada, hi ha de concórrer tot-

hom obligatòriament per a sotmetre al poder públic, per mitjà dels seus tècnics, la qualitat i la sanitat del producte. Si l'explotació d'una nova estació receptora de llets s'hagués de portar a cap per la iniciativa

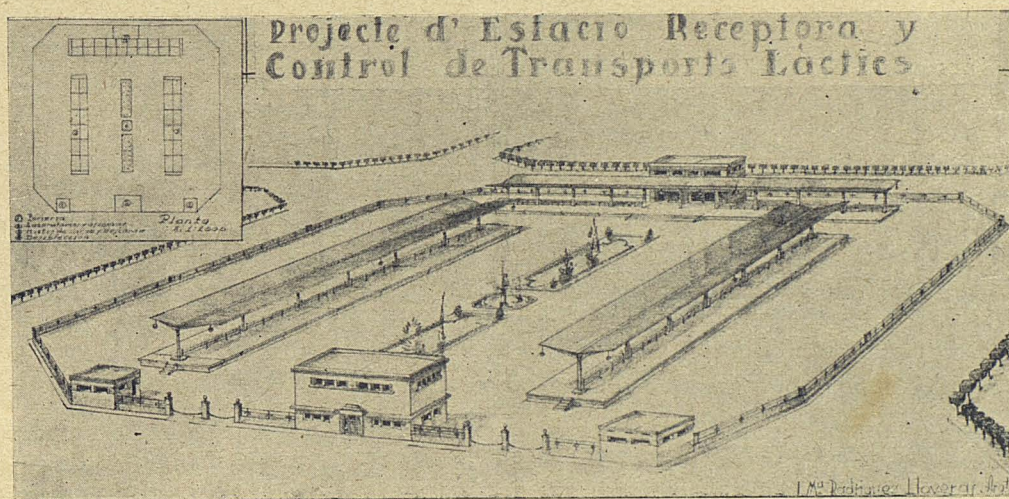
particular, equivaldria a atorgar a l'entitat avaladora poders coercitius contra els productors que no li fossin addic-

tes. El projecte en qüestió, per nosaltres, és un encert. Però això, com les anteriors consideracions, no vol pas indicar que portat a cap per l'Ajuntament el projecte de referència, no sigui viable que l'Ajuntament faci concessió a determinada entitat o a

un particular de l'explotació econòmica de la dependència. El projecte portat a cap municipalment resoldria el control de llets forasteres, del qual tanta necessitat en té la nostra ciutat. El rendiment que el servei de llets ha proporcionat durant l'any passat, es tradueix a les següents dades:

MOSTRES RECOLLIDES

Receptories i Mercat de Sant Martí	4.924
Lleteries de Districte	8.467



Proyecto d'Estació Receptora y Control de Transportes Làctics

passar totes les llets forasteres abans d'anar als pasteuritzadors, comerços o indústries particulars.

Aquesta Central de llets hauria d'ésser municipal. El volum de llets anual del nostre consum forneix, creiem, més que suficient base econòmica per tal que no resulti onerosa per la Municipalitat, ans el contrari, la instal·lació d'una Central de llets, si sobre tal producte es posa un impost limitat

MOSTRES ANTIREGLAMENTÀRIES

Receptories i Mercat
de Sant Martí. . . 375 o sigui el 7'61 %
Lleteries de Districte. 1.511 o sigui el 17'66 %

DECOMISOS

Receptories i Mer-
cat de Sant Martí 487 litres de llet.
Receptories i Mer-
cat de Sant Martí 135 gerros antihigiènics

El percentatge de deshonestat en el comerç de la llet és evident que és més elevat entre els comerciants que no pas entre els productors. Entre aquests, però, per les seves relacions comercials interurbanes es dona el cas d'anomalies que no podem ni hem de passar en silenci. Hem tingut ocasió, l'any passat, d'informar instàncies de diversos industrials o comerciants lleters, consignataris de llet forastera, relacionades amb mostres, infraccions i penyores de llet de procedència forastera. Fins abans d'aquestes instàncies, quan hi havia infracció de llet forastera es feien les notificacions de les infraccions als interessats forasters, els quals, en el moment de pendre les mostres i per la seva constància legal, feien declaració a l'acta de recollida de la mostra del domicili on consignaven les llets a la Ciutat. D'aquesta manera, el tràmit per les resultes d'infracció se simplificava extraordinàriament, perquè s'enviaven les notificacions a nom dels introductors en els domicilis dels consignataris lleters i aquests s'entenguessin amb els remitents forans.

Ara, com abans indicàvem, els consignataris s'entretenen en cursar les instàncies al·legant, unes vegades que no coneixen els noms dels forasters; altres, rebutjant fer-se càrrec de tramitar-los-hi als remitents les notificacions, i altres, en fi, no volen fer-se càrrec de res.

Aquest procedir porta un desgavellament i una anarquia tal en el tràmit, que, ultra que l'Ajuntament resta en un pla d'inferioritat i menyspreada la seva autoritat, de persistir seria en greu perjudici dels consumidors, dels propis interessos municipals, i el control al qual té dret i té deure el Municipi, fóra nul.

Per tal de regularitzar les relacions entre el Municipi i els productors de llet forastera, aquesta Direcció estima un deure proposar mesures que d'arrel acabessin amb les esmentades anomalies i quedés definitivament regularitzada i no quedés sense sanció cap infracció possible de fer-se pels productors de llet forastera. Heus ací la proposta.

Normes per al control de llets forasteres.—

1.^a Tot introductor de llet forastera haurà de sol·licitar permís de l'Ajuntament.

2.^a L'esmentada sol·licitud haurà d'ésser acompanyada de certificat del veterinari mu-

nicipal del lloc de producció de la llet, acreditatiu de l'estat sanitari de les vaques i cabres lleteres i de les bones condicions sanitàries del local d'allotjament de les femelles lleteres. Cada dos mesos haurà de renovar-se el certificat.

3.^a Les instàncies dels introductors de llet hauran d'ésser informades per la Direcció del Cos de Veterinària, on es portarà registre i es donarà un número d'ordre a cada introductor de llet. Ensems hi serà revisada l'autenticitat de la certificació sanitària del bestiar.

4.^a Mentre l'Ajuntament no disposi que la llet forastera ha d'ésser transportada mitjançant camions frigorífics o en tancs refrigerants, els gerros pel transport de llet forana seran de la cabuda de cinc, deu, quinze, vint i vint-i-cinc litres, del material i altres detalls prescrits en els articles 29, 30, 32, 33, 35 i 37 del vigent Reglament de Policia Sanitària en matèria de llet. Cada gerro precisament haurà de portar inscrit el número d'ordre que sigui acordat a cada introductor, i la manca d'aquest requisit podrà ésser causa de decomís de la llet i del gerro.

5.^a Tot introductor de llet forastera vindrà obligat a declarar-la a les oficines de Recaptació, a la seva entrada a la Ciutat i se li lliurarà, en dites oficines, un trànsit per anar al Mercat Central de Llet o estacions receptores.

6.^a Els receptors de llet forastera seran responsables davant l'Ajuntament, de les infraccions derivades de la llet que els hi sigui consignada. A les actes de recollida de mostres hi constarà el número d'ordre de l'introductor, noms i població, als efectes de les reclamacions, que a aquests els hi puguin formular els consignataris de la Ciutat. Als qui sistemàticament introdueixin llets antirreglamentàries, l'Ajuntament podrà retirar-los-hi l'autorització.

A l'any 1930 foren arranjades definitivament les instal·lacions de les vaqueries urbanes. Es dividí la Ciutat en quatre zones vaqueries. Una d'elles prohibitiva d'instal·lar-hi vaqueries. Es va portar a cap el trasllat forçós i va quedar òrfena en absolut d'aquestes indústries. I, de consegüent, tampoc no se n'hi ha instal·lat cap oficialment ni clandestinament.

Existeix una altra zona condicionada. Per tal d'evitar la perpetuació de les vaqueries d'aquesta zona, els traspessos solament poden fer-se entre familiars i per l'ordre que s'indica a la disposició municipal en cas de defunció del propietari. En part, aquesta restricció ha proporcionat rendiment. Han desaparegut algunes vaqueries d'aquesta zona, però també la restricció esmentada ha produït la conseqüència dels subarrendaments, més nombrosos en aquesta zona que

en les altres, entre persones estranyes, la qual cosa no fou prevista per a prohibir-ho i això fa que algunes vaqueries que deixarien d'existir, per tancar-les el seu propietari, es perpetuen per mitjà del subarrendament.

Una altra de les zones, és la lliure, la qual acobla totes aquelles parts de la Ciutat amb poca densitat de població, arran de la muntanya, i en llocs d'aire i vegetació que fan més apropiada l'existència de les vaqueries. Aquesta zona fou cercada per molts vaquers desallotjats de la zona prohibida i és l'única acollidora per tots aquells que s'installen de nou.

I una quarta i última zona és la vaquera, pròpiament dita. Fou assenyalada com a lloc per fer-hi l'ideal de la població animal de les femelles lleteres. No ha passat, és cert, de projecte, i creiem que això persistirà molts anys, tal vegada a perpetuïtat. Perquè el problema de les vaqueries urbanes es va resolent lentament, però d'una manera automàtica, per desaparèixer els vaquers, convençuts que els té més compte criar les vaques al camp que no pas a les ciutats.

Es verifiquen freqüents inspeccions a totes les vaqueries urbanes; s'obliga a tenir-les en condicions d'higiene i neteja indispensables; es fan practicar emblanquinaments i desinfeccions, es modifiquen les condicions de les deficientment instal·lades; es fan fer les obres corresponents a aquelles que el temps els hi ha destruït les condicions reglamentàries, etc. etc. Avui, doncs, podem dir que, en general, les vaqueries urbanes reuneixen millors condicions higièniques que les rurals.

JOSEP MAS I ALEMANY
Veterinari

La fórmula búlgara per a allargar la vida

Bulgària és el país que compta amb més individus centenaris; aquests es troben principalment en els pobles rurals; són tipus forts, esbelts, amb el cap clar, comptant els seus anys i deixant admirats a tothom que els veu.

Cercant l'explicació d'aquest fenomen tan generalitzat en aquell país, es comprova que sempre es tracta de gent que fan la vida com els homes primitius, bevent molta llet i menjant quasi exclusivament formatge.

Científicament això s'explica, puix està reconegut que el formatge és un aliment natural, ric, saní i equilibrat del tot; un aliment que nodreix sense carregar el ventrell i sense gastar l'organisme. Per aquests motius s'explica el perquè la població búlgara viu tants anys fent ús diari dels productes làctics i sobretot del formatge.

Defensa de les plantes contra les malalties

No hi ha dubte que la patologia vegetal, tant en els seus caires profilàctics com terapèutics prevenint o curant respectivament les malalties, constitueix una gran font de defenses per esquivar les plagues, amb les quals, sense aquella ciència, els vegetals atacats haurien de sucumbir.

Però, és que les plantes són víctimes de la malaltia per la sola presència dels paràsits? Millor dit, la planta no té cap intervenció en el fet d'ésser parasitada?

Sembla ben demostrat que la majoria dels paràsits d'una planta, ho arriben a ésser pel fet d'haver estat cridats, podríem dir, o millor atrets pel vegetal en qüestió (quimiotactisme).

Aquesta atracció, és clar de veure, que a més és *selectiva* precisament, doncs veiem fàcilment també, que una espècie de planta i més encara un determinat individu, és atacat per exemple per una planta criptògama, que no pren en planta veïna, amb tot i la seva proximitat i fàcil accés.

Cal preguntar, és aquesta atracció un fet fatal o casual? La pregunta ens porta al coneixement del que s'anomena *predisposició*.

El mateix que quan es parla dels homes i fins dels animals, que algun d'ells sembla predisposat a ésser víctima de tal o qual malaltia, en els vegetals és això un fet quasi fatal quan es tracta dels *paràsits necessaris*, els quals no tenen altre medi de vida que el que constitueixen els teixits de la planta víctima. Aquesta predisposició que hem d'anomenar *normal* és difícil de modificar, i si ens interessa reproduir plantes de les que precisament són predisposades a aquella mena de paràsits, no tenim altra forma de defensa eficient, que la que ens proporciona, amb els medis de què disposa, la patologia.

Nosaltres volem parlar ací precisament del cas contrari, *de la predisposició anormal*.

Les plantes, com apuntàvem, tenen una certa resistència natural per algunes malalties. Aquesta resistència sembla localitzada en primer lloc per l'oposició de les membranes o cobertes de les cèl·lules que componen els teixits dels vegetals, amb preferència les més exteriors, i en segon lloc, per la reacció química dels sucres cel·lulars.

Als éssers intrusos, presumptes paràsits, se'ls fa difícil llur penetració havent de destruir primerament les cobertes cel·lulars, i si malgrat tot, aconsegueixen penetrar, llur vida és poc probable, per trobar en la reacció del protoplasma un medi poc propici.

Aquesta resistència que s'anomena *immunitat natural*, existeix en totes les plantes de bona constitució i d'un normal funcionament.

Per efecte de qualsevol accident pot produir-se en la planta una alteració, que trenqui aquella immunitat natural, fent que la predisposició sigui no ja normal (pels paràsits necessaris) sinó que anormal, essent ja més fàcil l'accés d'un paràsit, el qual produirà la malaltia, o desequilibri del vegetal.

Com a corollari de tot el que hem exposat, podem assegurar que tenint cura que les funcions i estructures dels vegetals no s'alterin durant llur vida i que no vinguin tampoc alterats en el naixement, tindríem plantes amb la màxima resistència per a les malalties.

No caldria ja pensar, ni de molt, en l'ús dels sulfats, calç, arseniat, nicotina, etc., que a més dels inconvenients que presenten per a llur adquisició i aplicació, no són més que remeis d'efectes transitoris, ja que a la següent invasió que es presenti, haurem de repetir el tractament.

Què cal fer per a obtenir aquesta resistència? Cal atènyer-nos a les següents consideracions:

Les varietats resistents.—Sabem que qualitats o defectes que presenta una planta poden ésser segurament transmesos per herència als seus descendents. És doncs, per selecció curosa i continuada, entre els que han aparegut com a resistents, d'on cal obtenir els nous individus que lluitaran victoriosament. Aquests en règim funcional normal seran refractaris a les malalties.

No poden ésser desgraciadament refractaris a tota mena de malalties, però ho seran, perquè així resulta que ho hem observat, de les que precisament ens interessin.

No cal dir que per aquest ordre d'idees, les llavors a utilitzar, els peus i aixarts, els plançons, les estakes, etc., tot el que hom utilitza per a propagar nous individus, hauria de procedir sols de plantes que hagin demostrat una vida normal i sana; tenint en compte que no podem admetre com a tals, els procedents de plantes aparentment sanes pel fet d'haver estat privades o netejades de malaltia per efecte de productes profilàctics o terapèutics que ens proporciona la patologia vegetal, (això voldria dir que no tenien aquella immunitat natural o resistència que cerquem per a propagar).

Els adobs.—Tenen aquests també el seu interès en aquest aspecte. Cal utilitzar els

pertinents i en les proporcions degudes, recordant que...

Els adobs nitrogenats emprats en excés, a més de provocar també aquella atracció de què parlàvem al començament, per mitjà de l'augment de les amides, que provoquen llur abús, ens dona una exuberància excessiva d'òrgans foliacis i de fusta, comportant ambients amb falta d'aire i de llum, i excés d'humitat, tot molt a posta per a facilitar el desenrotllament dels paràsits.

Els adobs potàssics i la calç, en excés, alcalinitzen, neutralitzen o disminueixen l'acidesa dels sucres cel·lulars, fent augmentar així l'atracció per als agents de les malalties parasitàries.

Els adobs fosfatats en canvi, fixem-nos bé, ens augmenten la resistència dels vegetals, ja que incrementen l'acidesa dels sucres cel·lulars de què hem parlat abans.

Precaucions de conreu.—Altres aspectes interessantíssims en la prevenció de les malalties, és el que fa referència a les precaucions de cultiu.

Per mitjà de bones llaurades, sembres encertades, podes adequades, adobs equilibrats, humitat suficient, etc., podem proporcionar al vegetal la potencialitat orgànica i bona vegetació, que tant sabem que interessa.

Per altra part, amb el conreu deficient, provocariem a la planta una debilitat que la predisposaria a les malalties.

Ordenació de cultiu.—Per a finalitzar, volem subratllar la importància que té també l'ordenació en el cultiu, doncs encara que comptéssim amb individus resistents i practiquéssim les millors regles de conreu, no per això cal exposar els vegetals a ambients o medis que l'anterior cultiu hagués deixat alterat o contaminat.

JOSEP PÉREZ-MALLA

Professor de l'Escola Mitjana d'Agricultura, de Caldes de Montbui



Sobre l'alimentació del bestiar

En llegir fa pocs dies en aquesta revista ⁽¹⁾ una al·lusió a la farina d'usurda com aliment del bestiar, he recordat un temps en el qual encara era jo relativament jove. Era a l'any 1911 o 1912, no ho recordo exactament, que per la baixa de preu de l'àcid acètic i el poc consum de l'acetona, em fou impossible la continuació de la destil·lació de llenyes, com deia en un escrit que vaig publicar a la Revista de l'Institut de Sant Isidre l'any de l'Exposició, em sembla, pel qual vaig decidir dedicar-me a l'engreixament de porcs, fent-ho d'una manera racional, segons el meu parer i amb la idea d'estudiar els menjars més convenients a aquest fi i de produir-los i combinar-los, establint d'aquesta manera un negoci industrial i també comercial amb la venda d'aquests productes. Sempre a l'encalç d'una indústria productiva mai no reeixida per una pila de circumstàncies i entre elles segurament la manca d'oportunitat i la poca constància, etc. etc., si hagués trigat un parell d'anys a desfer-me de la destil·lació de llenyes, la guerra l'hauria feta productiva en alt grau.

En fi, amb aquell ja està fet, vaig construir corts de porcs amb totes les condicions convenients i vaig estudiar el relatiu a l'alimentació racional del bestiar, proposant-me al mateix temps produir aliments nous, és a dir, combinacions de substàncies que produïssin el preu de las racions el més econòmic possible amb el màxim d'eficàcia alimentosa, tenint en compte la composició d'aquestes substàncies i cotitzacions en el mercat, sovint variables. Un llibre que em serví molt fou el de R. Gouin «Alimentació racional dels animals domèstics».

Abans de proveir les corts vaig considerar quin partit podria treure d'algunes matèries abundants i relativament de poc valor, com l'herba de prat i la usurda, la palla, el boll, els espigots, palla de faves i de fesols, etc.

Hem de fixar-nos per exemple en la usurda o alfals sec. Però abans cal fer constar que els principis de les matèries alimentoses, com són les substàncies azoades o nitrogenades, les matèries grasses, la cel·lulosa i les matèries extractives no azoades, no són totalment digeribles, ni molt menys.

La usurda seca té un 16 per cent de proteïna total, però només un 12 per cent és digerible; de cel·lulosa en té un 27 per cent i només un 11 per cent és digerible; matèria grassa en té poca i només la meitat és digerible; d'extractius no azoats en té un 31 per

cent i és digerible un 21 per cent. El que més disminueix és la cel·lulosa. Tenint en compte tot això, resulta que 100 quilos d'usurda tenen un valor nutritiu, útil, equivalent a 26 quilos de midó, que és l'element de comparació del valor nutritiu de les substàncies que consten en les taules de Gouin.

Aquesta manca de digestibilitat, especialment en la cel·lulosa, en gran part és deguda a la constitució d'aquestes plantes herbàcies seques i també a un augment del treball de masticació. Les cèl·lules estan voltades d'una substància llenyosa, que difícilment permet als líquids del ventrell atacar la part interior de les cèl·lules quan l'herba és seca.

Per això i a l'objecte d'augmentar el valor nutritiu i disminuir el treball de masticació, és convenient reduir a pols aquestes matèries herbàcies seques; quant més fina és la pols o farina més bo és el resultat. D'aquesta manera queda trinxada aquesta coberta llenyosa, els líquids del ventrell poden atacar la substància que estava tancada dintre d'ella i no hi ha treball de masticació. Segurament que la farina fina d'aquestes plantes herbàcies i entre elles la usurda, tenen un valor nutritiu, útil, molt superior al de les plantes seques sense polvoritzar.

Convé obtenir el més econòmicament possible les substàncies azoades, que acostumen ésser les més costoses i que precisament són indispensables en la ració alimentosa, en la qual convé que entrin en la proporció deguda; a aquest fi convé fixar la relació nutritiva (relació entre la matèria azoada digerible com a numerador i les matèries hidrocarbonatades digeribles sumades 2/4 vegades les matèries grasses digeribles com a denominador) més convenient per cada cas. S'ha comprovat, per exemple, que per als animals joves és convenient una ració nutritiva més grossa que per als adults; per a les vaques de llet igualment; per a les vaques, més forta que per als porcs, etc. De no fer-ho així, per assolir un quilo d'augment de pes s'empra més menjar, si la relació nutritiva no és la convenient, que no si és aquella que convé. Fins per a l'engreixament, aquest s'avança si la relació nutritiva és quelcom més forta i es coneix també en el producte resultant; si la relació nutritiva és sempre més forta, surt a proporció quelcom més de carn magre que no de greix o cansalada en l'engreixament dels porcs. Però, tot i tractant-se precisament d'aquest engreixament, hi ha autors moderns que creuen que no té gran importància la relació nutritiva i

que el que convé és que sigui el més elevat possible el valor nutritiu de l'aliment que se'ls dona i que quant més en mengen millor resultat s'assoleix; això darrer és natural, però l'altre, potser només és veritat fins a cert punt.

Tenint en compte tots aquests aspectes i volent engreixar porcs meus i vendre aliments nous de bon rendiment i el més econòmic possible, vaig arrendar un molí i proveir d'un *desintegrador*, el qual vaig adaptar a un treball intensiu, fent fàcilment canviabls les peces de més desgast; a més, vaig posar moles, aparells de tallar herbes, palles i userdes, de trossejar turtós i garrofa, etc., i em vaig posar a treballar.

Allò fou un èxit. Al cap de pocs mesos ja treballava dia i nit sense parar i no podia donar l'abast de tants carros i en venien fins de 40 quilòmetres lluny, portant grans de totes menes: userdes, herbes de prat, esparcet, palles de faves, de fesols i de blat, boll, espigues de blat de moro i se'n tornaven en farina totes, fins el blat de camps sencers amb gra i palla, que quedava pols tot plegat.

A més, amb tota classe de productes feia unes farines, de relació nutritiva i valor alimentós determinat, les quals venia per aquells pobles veïns.

Ara bé; al cap d'uns tres anys i per causes que no ve al cas explicar ací, en plena eufòria farinística, vaig plegar de treballar; al poc temps d'haver plegat i fins ara mateix, ningú no s'ha recordat més d'aquestes farines estranyes, com si tots fóssim uns desenganyats; és això un argument contra la meua tesi, de què, amb la polvorització i amb les combinacions d'aliments adequats, es pot assolir l'alimentació eficaç i més econòmica? Per a mi, no, no és cap argument. Plegant el meu treball va desaparèixer la facilitat de fer les moltes ràpides i les barreges convenients i això és tot.

En prova d'això, puc esmentar algunes dades que recordo. Als porcs els feia menjar les meves combinacions i els pesava cada setmana i no anava malament. Així vaig trobar, per exemple, que donant-los-hi una barreja feta de dos terços de farina de blat de moro i un terç de farina fina d'usurda o de bona herba de prat, per cada quatre quilos de menjar que consumien augmentaven un quilo de pes (als porcs petits més proporció de farina d'usurda o herba bona de prat, la meitat per exemple); això, amb porcs d'engreixament i fins que es venien. La usurda o herba de prats, em costava 4 o 5 pessetes el quintar i bona i molta sortia a unes 20 pessetes els 100 quilos; el blat de moro a 40 pessetes els 100 quilos; em sortia la barreja d'engreixament a 33 pessetes els 100 quilos. Així un quilo d'augment de pes del porc, em costava, el menjar, 1'35 pessetes, és a dir a 13'50

(1) Agricultura i Ramaderia.

pessetes l'arrova que llavors es venia a unes 20 pessetes o més.

La barreja meitat per meitat de farina de blat de moro i farina de turtós de coco o cacauet (llavors el turtós de coco i el de cacauet es comprava a 20 pessetes els 100 quilos; ara és més cara, sembla que la gent ha après quelcom de la importància de l'azot en la composició dels aliments), els feia augmentar un quilo de pes per cada tres quilos de menjar que consumien. La farina de coco a certs porcs els fa anar esfuirats, però això es guareix donant-los-hi quelcom d'una substància més astringent, com tantes n'hi ha. ⁽¹⁾

El menjar d'engreixament esmentat, de farina fina d'usurda i farina de blat de moro, plaia als porcs i no els embussava. La usurda en verd també va molt bé als porcs, però té poc valor nutritiu per la molta aigua que conté. Altres esforços s'han fet per tal d'assolir fer més digeribles certs menjars i que resultin més econòmics. Per exemple, ja llavors a Alemanya, sembla que per fer digeribles les herbes i especialment les palles seques, empraven procediments químics per tal de destruir la part llenyosa i obtenir que la cel·lulosa sigui digerible.

VICTÒRIA CUFFI
Enginyer

La llei d'arrendaments

És tan difícil aconseguir tothom, que és quasi impossible. Generalment, però, en tota llei o disposició, una majoria hi està conforme o almenys la troba acceptable; sempre existeix una minoria que discrepa del seu contingut.

Els contractes agrícoles, han estat actualment, com si diguéssim, el cap de turc, dels legisladors. Hom ha volgut regular-los, per tal que hi hagin regles bàsiques a què atènyer, doncs fins ara es feien a comoditat de les parts contractants, i segons ús i costum en les respectives comarques.

Feia temps que es parlava d'establir determinades normes a les quals s'atenguessin els propietaris i arrendataris en llurs relacions respecte el conreu de la terra. Encara que es desitjava una llei en tal sentit, era mirada amb recel la seva promulgació. Per això, quan el Parlament Català votà el 21 de març de 1934 la tan debatuda Llei de Contractes de Conreu que havia de regir i ésser aplicada a Catalunya, se'n derivà una explosió de disgust, reveladora de no ésser grata a cap de les parts interessades.

Els parcers la trobaren massa minsa en

llurs aspiracions; els propietaris excessivament onerosa per als seus interessos; la rebutjaren ambdós estaments. Després dels tràmits pertinents, resolgué el Tribunal de Garanties declarar nul·la dita Llei.

Aleshores el Govern central, es proposà en virtut de les discrepàncies existents entre amos i rabassers, regular llurs drets i deures i dictar una nova llei per a tot Espanya que servís de norma legal i que essent grata a uns i altres, regnés la pau entre ells, el qual és l'origen de tota riquesa. A tal fi, el ministre d'Agricultura després d'estudiar la matèria i previs els assessoraments precisos, promulgà l'anomenada Llei d'Arrendaments de finques rústiques, amb data 15 de març d'aquest any i publicada a la *Gaceta* de Madrid els dies 23 i 24 del mateix mes.

Però, el que ja temia tothom, vingué immediatament. La Llei era tan confusa, que en la *Gaceta* de Madrid del dia 26, dos dies més tard d'haver-se publicat, es feien ja aclaracions a la mateixa en forma d'«enmiendas». Malgrat aquestes disposicions complementàries, hom no sabia amb exactitud la intenció del legislador i s'interpretava la Llei de diversa manera. En vista d'això, el ministre d'agricultura, per tal de tranquil·litzar els ànims, s'apressà a dictar un Reglament per al compliment i execució de la susdita Llei, publicat a la *Gaceta* de Madrid el dia 30 d'abril darrer, volent puntualitzar els dubtes que contenia l'esmentada Llei, però que aclarí poca cosa i pel seu caràcter de provisional manca d'eficàcia positiva. I ara s'està confeccionant un nou i definitiu Reglament, que Déu faci que sigui segur i clar i que s'accepti amb benevolença.

Mestrestant vingui aquest Reglament, enumerarem, per ésser d'interès als nostres lectors, els extrems més essencials de la Llei d'Arrendaments de finques rústiques.

Són els següents: Els contractes subjectes a la Llei són tots, qualsevol que sigui el seu nom, en els quals voluntàriament i temporalment, una part cedeix a l'altra l'aprofitament d'una finca rústica, mitjançant preu, cànon o renda, en metàl·lic o en fruits, exceptuant-se els contractes celebrats entre determinats familiars; queden prohibits els subarrendaments; els contractes de renda superior a 5.000 pessetes anuals hauran de formalitzar-se en escriptura pública i els inferiors a l'esmentada quantitat, hauran de fer-se constar en document privat; els contractes s'hauran d'inscriure en el Llibre Registre d'arrendaments que crea aquesta Llei; les parts contractants fixaran el preu de l'arrendament, però transcorregut un any de la data del contracte, podran formular demanda de revisió davant el jutjat competent, el qual fixarà el preu; es condonará la renda o podrà ésser rebaixada fins un 50 per cent, en els casos que es detallen; la duració del contracte, en cap cas no podrà ésser inferior a quatre anys; s'especifiquen les condicions per a prorrogar el contracte, exceptuant-se del dret de pròrroga quan vulgui el propietari explotar o cultivar directament la finca; en cas d'alienació d'una finca arrendada, a títol oneros, podrà l'arrendatari exercitar el dret de retracte.

Les parceries es regularan pels pactes i condicions que lliurement estableixin les parts, i, en el seu defecte, pels usos i costums locals o comarcals. Els esmentats contractes podran ésser revisats per les causes que determina la llei al regular-los. Queden, a més, exceptuats del règim d'arrendaments i, per tant, de la pròrroga.

Segueixen les disposicions addicionals i les transitòries, quedant els contractes d'arrendament i parceria vigents al temps de la publicació de la Llei, sotmesos al règim que s'estableix, quan així ho convinguin els interessats, en un nou contracte adaptat als preceptes d'aquella.

La disposició final, a més de derogar totes les disposicions referents a arrendaments rústics de data anterior a la Llei, estableix que entrà en vigor el dia primer d'abril de 1935, data en què van restar dissolts els Jurats Mixtos de la Propietat rústica, passant a la jurisdicció ordinària totes les actuacions pendents.

Fet el resum de la Llei d'Arrendaments rústics, podem dir que dels seus preceptes pocs n'estan contents: generalment no complau els propietaris ni els arrendataris.

Tenim, però, una esperança: la que el Reglament que s'anuncia com a definitiu, suavitzí les asprors, aclareixi els dubtes, i harmonitzi les aspiracions i els drets de les parts contractants.

ISIDRE ROSENT

(1) Tractant aquest problema, acaba de donar a conèixer recents i meticulosos estudis l'enginyer agrònom C. Carré, director de l'Escola d'Agricultura de Wagnonville, en els quals fa notar que el fosfat de calç en les seves diverses formes, dona alguns resultats subministrant-lo a dosis elevades. Els seus assaigs han permès determinar que el que en molts casos manca a les racions no és precisament l'àcid fosfòric, sinó la calç i que aquesta s'ha de donar en forma assimilable (indubtablement perquè es combini l'àcid fosfòric que contenen els aliments).

El clorur de calç, a petites dosis (de 5 a 10 grams per dia i per cap), en els cinc anys que l'empra li ha donat resultats sorprenents; creixement ràpid i regular, supressió dels accidents de l'esquelet i desaparició de malalties. Cal tenir en compte que l'ús del clorur de calç està ja molt generalitzat en la medicació humana.

Diferents exemples de molts ramaders que han assajat el clorur de calç confirmen la seva utilitat i això ha portat a emprar-lo d'una manera regular, suprimint així les freqüents alteracions ocasionades en l'alimentació dels porcs.—(Nota d'AGRICULTURA I RAMADERIA).

La nostra ramaderia i el consum de carn en temps passats

Evidentment poques són les dades que es poden recollir referent al passat de la producció animal catalana per al proveïment de carns. Totes les recerques portades a cap en aquest sentit, han vingut a demostrar-nos que antigament la gent de la nostra terra feia un moderadíssim consum de carn per a la seva alimentació.

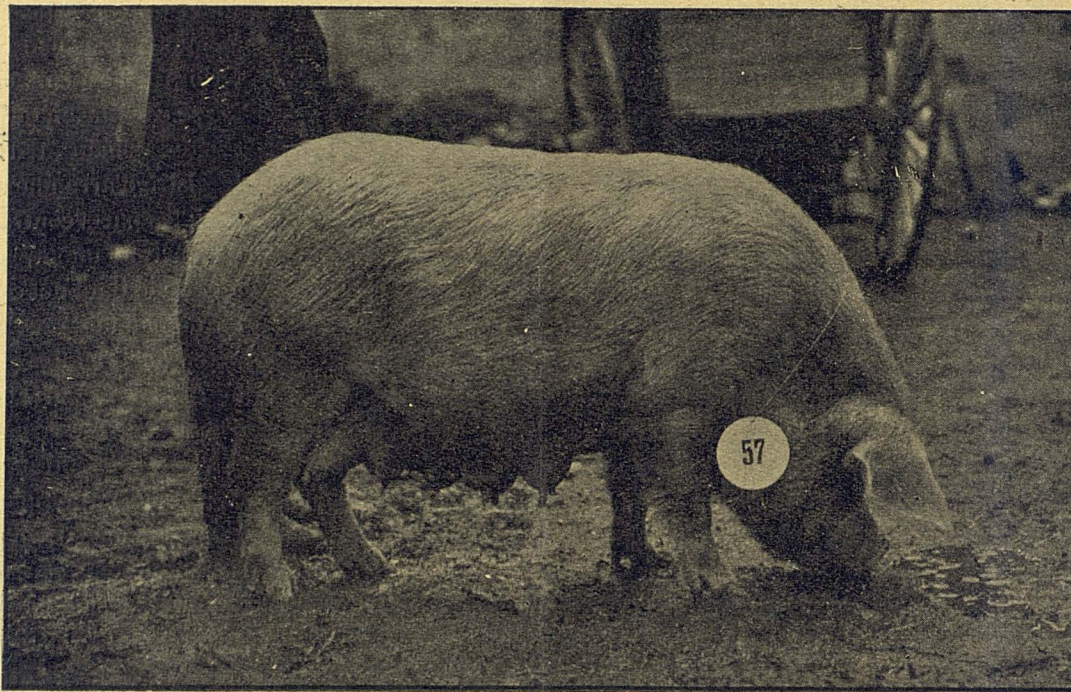
La reproducció del bestiar en aquells temps, es feia empíricament; la seva producció, com sempre, era condicionada a la demanda dels mercats i com sigui que el consum era molt migrat, perquè el menjar carn cada dia era tingut com una mena de luxe propi només de famílies adinerades, per aquestes causes eren molts els pobles de Catalunya on no hi havia ni una mala carnisseria.

Per damunt de tot, però, Catalunya ha estat sempre el lloc de la Península on s'ha consumit més quantitat de carn, i tot fa preveure que el consum regular de carn a la nostra terra, correspon als començaments de la formació dels grans nuclis industrials.

Abans i sobretot a l'edat mitjana, gairebé no se'n menjava. La literatura medieval assenyala que als hostals i en la vida familiar ordinària, la carn que es cuinava era la de porc, aviram i caça.

En algunes poblacions catalanes des del segle catorzè, es troben dades en virtut de les quals els Consells Municipals disposen

regles d'ordre higiènic i econòmic respecte a la matança i preus de la carn de bou, de



Un dels varis exemplars de la nostra ramaderia, excellentment millorada pel fruit dels Concursos comarcals, inaugurats per la Mancomunitat i continuats més tard per la Generalitat de Catalunya.— Berra premiada en un Concurs de Vic

llana i de bestiar cabrum. L'any 1418 a la vila de Sallent no es sacrificava més que un mol-tó cada dimarts i cada dijous, si bé el diu-

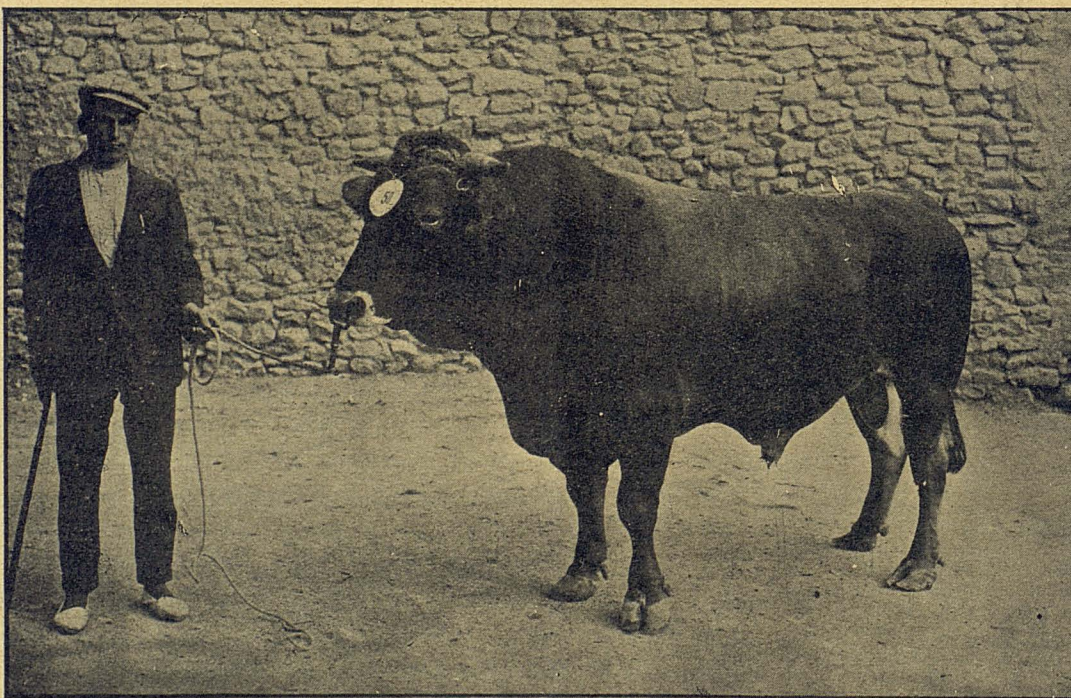
marxa a peu. El bestiar boví es criava bastant a les altes comarques gironines i al Maresme; quedava un xic estancat a la Vall

d'Aran i s'estenia per la Cerdanya, part del Pallars i alguns indrets de la comarca del Vallès.

Els porcs eren en aquella època objecte de cria en més o menys escala a tot Catalunya; en alguns pobles els enviaven cada dia tots junts, a la pastura; però la plana de Vic, l'Empordà, la Cerdanya i les Garrotxes eren les comarques on amb més intensitat produïen porcs per al consum de la carn.

De la producció de carn a Catalunya en

èpoques passades en podem aprofitar les dades o fites que hauran de servir-nos als nostres dies, per a fixar les causes i les circumstàncies que més tard donaren peu al naixement i a la formació de les actuals comar-



Vedell de llavor que obtingué el primer premi en un Concurs de Girona

menge la matança era més abundant. (1)

La cria del bestiar, segueix el ritme del progrés dels pobles; en aquest procés veiem com l'augment en el consum de la carn a la

(1) Fortià Sala.

ques ramaderes, condicionades sempre als medis naturals propis de la terra i de les races autòctones particulars en cada espècie de bestiar, ço que després, conjuntament, va influenciar amb altres factors, essencials i complementaris, a la formació i a l'evolució fisonòmica de l'actual ramaderia a Catalunya, que si bé no la podem comparar amb alguna de les altres regions peninsulars molt més afavorides pels elements naturals i pels poders Oficials, a més de les condicions especials de topografia, no per això deixa de tenir latents una pila de factors racials i utilitaris que, encertadament dirigits i manejats amb mà experta per tècnics capaçs i formidablement preparats per a dur a cap una empresa tan necessària com patriòtica, no puguí amb pocs anys posar-se en part a l'alçada de les demés ramaderies peninsulars i anar al costat de les més pujants i sobretot de les més reproductives, econòmicament i socialment.

Al nostre modest entendre, tot és qüestió de tècnica, temps i diners; doncs és molt convenient recordar sempre, que en ramaderia res no es pot improvisar. Amb aquests tres factors ben dirigits es poden fer miracles, aprofitant i millorant les excel·lents condicions del nostre bestiar, revaloritzant els productes i subproductes de la nostra terra i tenint en compte el contingent necessari de bestiar per al nostre mercat de consum i d'exportació.

Quinze anys enrera la cria i recria dels animals de producció de carn, era una cosa que dintre la nostra ramadaria passava a segon terme i no se li donava la importància deguda davant el valor material i útil que en aquells temps representava per a Catalunya la seva producció en animals de peu rodó o millor dit, de treball. Però, avui, considerant el bestiar des del punt de vista de la producció d'aliments necessaris a l'home i degut a l'estat actual del progrés de la humanitat tota, el bestiar de carn no té ni pot tenir substitució possible. Ara com ara el treball que ens proporciona l'animal es pot molt bé substituir pel motor mecànic, salvant raríssimes excepcions, així com també

l'adob que ens proporciona el bestiar es pot substituir pel químic. Però, en quant a la carn, aliment de l'home, no hi ha res que pugui en absolut substituir-la.

Tenim, doncs, que si girem la vista enrera en aquest aspecte de la ramaderia, veurem que les circumstàncies han canviat tant, que es pot ben dir actualment ja, i amb més intensitat en un avenir no gaire llunyà, que la ramaderia catalana quedarà totalment i quasi exclusivament orientada de cara a la

producció de carns i de llets, amb els seus corresponents derivats; productes que en som tributaris en quasi totes les espècies, cosa que altrament es podria fer i cal que es faci d'altra manera, ben diferent per cert, però rendint totes les coses molt més, en favor de la nostra pagesia, de la nostra ramaderia i de l'economia social de Catalunya.

RAMON VILARÓ I GALCERAN
Veterinari

Els mercats de fruita d'Anglaterra

Els anglesos tenen gustos especials. Hom diu que els hi agrada menjar la fruita verda... amb els ulls.

Totes aquestes arriben a Anglaterra després de llargs viatges en embalatges molt ben acondicionats, de poca cabuda. Totes

les fruites han d'ésser meticulosament escollides, homogènies i ben calibrades.

Aquesta darre-ra condició ha fet que els anglesos judiquin les fruites segons llurs dimensions, llur presentació, llur aspecte, concedint a tot això més valor que el que mereix el sabor i per això el preu depèn més dels ulls que del paladar.

Altrament, l'anglès menja per viure i està magre. No viu per

assaborir, si bé és de creure que té els mateixos òrgans olfactius que els altres mortals que assaboreixen paladejant, però que també oloren abans d'omplir el ventrell.

Fetes aquestes observacions, anem ara a donar un cop d'ull al que passa en els mercats anglesos de fruites, sobretot les de pinyol i els raïms, abans d'ocupar-nos del que passa a la taula dels consumidors.

Tinguem en compte que la lliura anglesa té 453 grams, que el xeling val més de 2'20 pessetes i el penic 22 cèntims.

El preu de moltes fruites varia entre 6 i 10 penics la lliura, o sigui de 2'25 a 4 pessetes el quilo.

Irlanda.—A Belfast o sigui a la Irlanda anglesa, una tenda de fruites que també ven altra mena d'aliments, distingeix els orígens com segueix: *english, empire, fo-*



Lot d'ovelles i crestats presentat a un Concurs de Pont de Suert

Realment, les fruites que reben són, quasi totes, només que enverades i és que en aquest estat no es malmeten tant durant llur transport. Mentre viatgen van madurant-se. Per altra banda, moltes serveixen per a ferne compotes amb sucre. Una plata de fècula o d'arròs amb llet adornada amb groselles, o cireres verdes en un xarop calent, no és pas del tot desagradable. Són fruites d'altres països les que tenen aquestes aplicacions.

Venen després les que van madurant en les hortes angleses, però el clima no les afavoreix gaire per a què puguin madurar bé. Són fruites de luxe i cares i que encara assolirien majors preus les que reben d'altres contrades d'Europa si no fos la competència que hi fan les de l'hemisferi austral d'Amèrica del Nord i les fruites dels tròpics.

reing, això és: anglès, de les colònies angleses, de l'estranger.

Uns «grape-fruits» (pomelo) de 12 centímetres de diàmetre es venen a 6 pessetes cada un. Aquesta mena de taronges no tenen pinyol.

Les serveixen partides segons l'ecuator, posades dins una copa fent que sobresurtin i cobertes amb sucre. Aquesta fruita perfumada i una mica amargant, però ensucrada i menjada al matí amb una culleradeta de cafè, és més agradable que la taronga gelada, que actualment constitueix el postre dels «breakfasts» o siguin els esmorzars de la majoria dels hotels. Hem de dir que aquest plat no es pot conceptuar com una degeneració dels gustos, com s'ha donat a entendre, puix que aquesta llatinadura americana és veritablement deliciosa.

Veiem també a la taula raïms d'hivernacle sobre coixins de buata, segurament d'Austràlia.

Preu: 2 xelings la lliura. Preu baix, però cal aclarir que estan mal conservats.

Altres raïms de color de rosa, poc sencers, un xeling.

En el mateix mostrador, tomàtecs, olives amb tomàtec i fardides, barrejats amb xacolata i salsitges. Tot plegat, un àpat complet per als soldats i els mariners.

A Limeric, un dissabte el vespre, ens costà molts treballs per a què ens servissin en els magatzems d'alimentació, un sopar amb els aliments variats que hi havien exposats.

Els clients tenien molta paciència i les venedores no gaire, elegantment abillades amb robes blau-cel, color bastant agradós als anglesos.

A Cork, port del Sud, el raïm negre d'hivernacle es pagava a 3 xelings la lliura, unes 15 pessetes el quilo.

Els «confectioners» (confiters) amb «Wine-gums» bombons de raïms. Degut a la calor no ens tempta a provar-los. Una menjada d'aquest bombons a Baviera és indispensable; quedarem parats en veure el consum extraordinari que té aquest producte del cep i sobretot de la blada-rave.

El clima d'Irlanda es massa humit, massa ventós i massa boirós per a collir-hi fruites dolces i menys encara fruites de pinyol. Convindria establir relacions directes amb els ports de Cork, Dublin i Belfast, per a l'exportació de fruites, vins i altres productes de la terra.

Les duanes entre Belfast i Estat lliure, exigirien dues expedicions, almenys; una per a la Irlanda anglesa, i l'altra per a l'Estat lliure del Sud, on les fruites no sofririen tanta competència com les que procedeixen dels dominis (colònies angleses).

Escòcia.—L'Escòcia del Nord és despoblada. Solament ofereixen cert interès per la

fruita els ports d'Aberdeen, Dundee i les importants ciutats de Glasgow i Edimburg.

A Perth, ciutat del Centre Sud d'Escòcia, s'hi venen pomes i peres d'Austràlia i taronges del Brasil.

Les prunes seques de Santa Clara, a l'engròs, a 5 xelings la lliura.

Molt ben enquistades en caixetes de cartó, amb una instrucció a cada caixeta, amb diferents receptes per a utilitzar-les.

Edimburg i Glasgow, reben llegums i raïm d'hivernacle de Bèlgica i d'Holanda. Altres menes de fruites hi arriben del Covent-Garden de Londres.

Les fruites seques són molt sollicitades a Escòcia, com en tota l'Anglaterra.

Un *entre-mets* ensucrat el *marow pudding*, es prepara de la següent manera:

Es pren mitja lliura de pa raspat i mig litre de llet bullent, la qual es tira sobre el pa, fent que en quedi ben embegut.

A part, es deixa estar en aigua freda mitja lliura de moll de bou (marow); es trinxa molt fi i s'hi afegeixen panses, sense pinyols, trinxades.

Es barreja el pa ratllat i el moll amb les panses. S'hi afegeix bastant sucre i segons els gustos, nou moscada o canyella en pols.

De seguida es fica al forn, després d'haver-lo cobert de mantega i es fa coure amb foc suau.

Si és *plum-pudding* de pruna seca, etimològica *plum*, es substitueix amb panses, i el moll, amb ous.

Però el *plum-pudding* necessita per a ésser menjat, que vagi acompanyat de te, alternant aquesta beguda amb *punch* de cervesa o de vi blanc. Escalfeu simultàniament una botella de vi blanc i un altra de cervesa clara (*paleale*) i s'hi afegeix sucre i una mica de nou moscada.

Si és a l'hivern, haureu de deixar rostir al forn una platada de patates.

A cada bol n'hi posareu una i hi tirareu el vi calent. Haureu així preparat una beguda suau, com la pell d'anyell i d'ací ve el nom *lamb's wool*. Té les qualitats de la cervesa, del vi, i si es vol, de la sidra.

Anglaterra.—Hull és el port, en aliments, més important de les contrades carboneres i industrials del Nord d'Anglaterra i és l'embut que omplena tretze milions de boques que volen prunes, cireres, groselles i altres fruites.

Però cal advertir que si a Weekend hi arribeu en divendres, és gairebé segur que haureu d'esperar-vos-s'hi fins el dilluns vinent. És un embut que s'embussa.

Més cap el Nord, el port de Newcastle-on-Tyne, només té la pretensió de donar abast a mig milió de boques, fins a la frontera d'Escòcia. Les boques es troben plenes de pols de les mines i de les fàbriques i això ex-

plica que desitgin mullar-se amb prunes, cireres i pomes, quan hom les hi pot oferir. El Canadà, l'Austràlia i Califòrnia són els productors que procuren omplir aquestes boques.

A Manchester s'han de visitar els Smithfield Market, borns centrals plens de coves tapats amb lones. Els dissabtes es liquiden les fruites que han quedat per vendre a la setmana i es cotitzen més barates que els altres dies. Cireres, 6 xeling; plàtans, 1/2 xeling.

El mercat de Manchester pretén atendre quatre milions de consumidors.

Però està al costat mateix del de Liverpool, el qual importa sobretot fruites de l'hemisferi sud i d'Amèrica. Cal tenir present que tots els vaixells de l'Univers sencer s'endinsen almenys cinquanta quilòmetres en les valls angleses. Sols hi queden espais massa petits per a transportar en carril o camions per dintre els indrets industrials.

En el Centre de Birmingham, amb un milió de veïns, les indústries ho tenen tot invadit.

Al sud-oest de Birmingham dret cap a Worcester, hom penetra a la regió frutera del Comtat de Gloucester. A banda i banda de la carretera està ple d'anuncis amb els preus de les fruites que el *farmer* hi té a la venda, cent metres més enllà. En una taula o en una barraca prop del camí, maduixes i gers, a 4 xelings la lliura, si no ens errem! L'auto passa de llarg.

Altres anuncis: *Farms products*, al preu mateix del mercat més aprop. I s'arriba a Bristol, una de les capitals fruteres d'Anglaterra; l'altra és Kent, en el Pas-de-Calais. Les hortes de fruiters, massa espessos, els arbres podats a mitja alçària.

Les dones cullen proveïdes de cistells girats, els famosos *steveronde* de vimet, que es veuen apilats en certs ports francesos.

Les fruites arriben a Bristol a les tendes dels negociants de Baldivin-Street. És en aquest port on hi fan cap sobretot, els raïms espanyols i pomes de molts indrets.

A l'altra banda del riu Cardiff, que mena al país de Gales del Sud amb els seus carbons i minerals. Les activitats generals fruteres es desenrotllen prop de l'estació, en el carrer de la Duana (Custom House Street). Són principalment els vaixells d'Espanya els que porten fruita a aquest port.

Londres.—És la segona volta que en un quart de segle, hem visitat el Couvent-Garden de Londres, l'antic jardí ara ocupat per les fruites i verdures de tot l'univers. Ens hi trobem a l'aparèixer les primeres cireres del país.

«This fruit is ripened by the sun pure air of our English Country». O sigui en català *Aquesta fruita l'ha madurada el sol i l'aire*

pur de la nostra campinya anglesa. Però hom pot preguntar-se: —És que hi ha en cap lloc del món un sol tan falsificat? I en efecte, les fruites tendres hi arriben en grosses quantitats de Bèlgica o dels hivernacles d'Holanda.

Covent-Garden, reexpedeix les fruites a tot Anglaterra. En carril arriben a terme més de pressa que no amb els vaixells.

A Londres com en les principals ciutats hi ha gairebé tants comerciants de fruites com botigues que també venen altres menes de mercaderies. És corrent, que a cada aparador, sols s'hi vegin fruites d'una sola mida. Es tenen exposades dintre caixetes de poca fondària, en una sola renglera,

inclinades dintre púpitres i a la vista dels vianants.

I amb el que hem dit deixem explicat a grans trets, les principals característiques dels més importants mercats fruitarers de la Gran Bretanya.

Enguany els freds tardans han causat danys de consideració. Hom calcula que passa del 70 per cent de fruita perduda per aquest motiu. Si els nostres horticultors hi posen entusiasme i interès, poden veure obertes les portes de les duanes i una ràpida sortida a la nostra fruita primerenca.

RAÛL M. MIR

quarta part de la reacció alimentosa, de 24 hores, però encara que dita quantitat és quelcom més de les que forneix un litre de llet, un quilogram de patates i mitja lliura de pa i segons Delaunay i Portaman l'alcohol ingerit en dilució adequada (10 per 100, o sia el terme mig dels vins fluixos) i amb moderada quantitat (aproximadament un gram per quilo i per 24 hores), és totalment cremat, sense deixar productes incompletament oxidats. L'organisme normal humà pot oxidar per hora, de 7 a 10 centímetres cúbics d'alcohol. Ara bé: si es dona una dosi major, aleshores augmenta la proporció de l'alcohol a la sang i apareix en les secrecions, orina, saliva, etc., i, per tant, no és convenient ingerir-lo en gran quantitat.

El vi, segons Alquier, afavoreix la fixació de l'azot i del fòsfor i economitza el consum de substàncies azoades. Roos va alimentar dos lots de conills d'índies; al primer, se li ocorregué de donar-li 30 centímetres cúbics de vi per quilogram de pes, i als 3 mesos pesava ja un 5 per 100 més que els del segon lot, i aquesta proporció arribava al 12 per 100 als 6 mesos. Altres autors han fet l'experiment amb conills i cavalls.

El vi és un condiment que ajuda la digestió, un bon eupèptic, excita les secrecions salivals i gàstrica, l'evacuació de l'estómac i augmenta l'aflux de bilis en el budell duodè.

Té també propietats astringents comprovades en estats diarreics i en alguns casos té efectes bactericides, i així té explicació que sia un bon costum prendre, amb preferència vi blanc, després de menjar ostres.

El vi és un estimulants del sistema nerviós, principalment del simpàtic, un tònic per a moltes persones i tal vegada un excitant del sistema endocrini, i Vachet el considera, recentment, d'una gran valor psicoteràpica.

En determinats casos d'esgotament i misèria fisiològica, d'adinàmies infeccioses i en convalescències de certes malalties, s'aconseilla la seva prescripció, car és sabut que s'empra com un excellent vehicle de molts medicaments.

S'ha notat que en els països més abundants en vinyars, el nombre d'octogenaris és notablement més crescut.

DR. JAUME PADRÓS DE GAONA
De Priorat

EL QUE DIU LA PREMSA

Avantatges del vi

Els pobles que tenen el privilegi de posseir unes vinyes fornidores del suc immortal dels déus, són, en veritat, pobles rics, i llurs habitants gaudeixen d'una sana alegria encomanadissa, que els fa assaboridors de la màxima meravella del món.

Pèrsia, fou el breçol del cantaire que coneixem amb el nom d'Omar-al-Kayyam; en una copa de vi, hi veia el mitjà per arribar al coneixement de la Divinitat.

Grècia, compta amb Anacreó, poeta enamorat de les vinyes, onejadores de pàmpols i de penjolls de raïms daurats i sucosos: la seva inspiració el duia a lloar l'amor.

Què tindrà el vi, doncs, que ja en l'antiguitat era elogiat amb una tal fervor pels posseïts de la folia trasbalsadora del cant? Per què el vi en els banquets representava l'abraçada agermanadora dels homes davant dels déus protectors? I en el generós acolliment de l'hoste, no era el vi el que refeia les seves perdudes forces i li encomanava un son tranquil i benefactor?

Avui, doncs, que tenim un xic de lleure, traçarem unes quantes notes de popularització mèdica sobre aquest líquid que, ben administrat, proporciona tants de benifets al nostre organisme.

Vi.—Beguda obtinguda per la fermentació alcohòlica del suc de raïms frescos.

Composició.—És complexa. Varia segons les condicions climàtiques de l'any, la terra on es cultiva, la poda i les manipulacions a què es sotmet.

Conté aigua, glucosa, fructuosa, arabinosa, àcids tal com el màlic, cítric, tànic i principalment tartàric, el qual es troba en forma de tartrat àcid de potasi o crèmor-tartre, matèries colorants, astringents i tàniques, i aquestes darreres, freqüentment, en l'estat de sals ferroses. A més a més, substàncies

nitrogenades minerals i en petita quantitat matèries pèptiques, gomes i dextrines.

De la fermentació del vi en surten alcohols, tals com l'etilic, i en quantitats reduïdes el propilic, butílic i amíllic. La proporció global de l'alcohol varia extraordinàriament, car oscil·la entre 45 i 140 grams per mil. Dintre la proporció de 140 grams per mil tenim vins tan fortament alcoholitzats com el Madera i el Marsala. També cal enumerar l'anhidric carbònic, àcids propiònic, acètic, subcènic, butíric, làctic, àcids grassos, glicerina, aldehids, essències odorants, èter i isobutil-glicol. Com elements minerals conté sals de potassi, sodi, calci, magnesi, alumina, ferro, manganès i els següents àcids: fòsforic, sulfúric i silícic i petites quantitats de clor. S'hi troba també oxigen, el qual juga un paper molt important en la vinificació.

Remarquem que el vi també és força ric en vitamines del grup C o sia anti-escorbútics, les quals fan d'ell un aliment viu.

Classes de vi.—Blancs, negres, clarets, dolços i aromàtics o escumosos. Els vins vells difereixen dels novells per la desaparició d'una part dels àcids que contenen i que conjuntament amb els alcohols formen els èters i per la precipitació de les matèries colorants, que com el taní, són les que generen les mares o solatges del vi. El vi és un aliment. Loeper i Vignes asseguren que un litre de vi, proporciona de 700 a 730 calories, aproximadament, les que corresponen a la

RECERQUES PRACTIQUES

Els ous com aliment

Per a afavorir el consum d'ous, la Secció d'Avicultura de Torí, ha publicat un manifest en el qual s'hi fan les afirmacions següents:

Els pobles no poden ésser forts ni actius si no són ben alimentats.

Una alimentació excessiva arriba a ésser tan perjudicial com una alimentació insuficient.

Els aliments més senzills són la majoria de vegades, els millors; amb la llet, la carn i els ous es tenen els més insuperables.

El valor alimentós de l'ou no s'ha de considerar comparativament al d'altres aliments de composició química i de valor energètic similar, ja que els ous contenen principis de particular valor biològic.

Un ou de grandària corrent, representa el valor nutritiu de 150 grams de llet i de 50 grams de carn; amb la particularitat que la llet no agrada a moltes persones i la carn exigeix una manipulació més cara.

L'ou, reuneix l'avantatge d'ésser menys car i sobretot, de constituir un aliment més adequat per deixar ateses les necessitats de l'organisme, qualitats que l'ou posseeix.

Proteïna de gran poder nutritiu; lipoidis fosfatats, de gran importància per a les necessitats del sistema nerviós, regulador de tots els actes vitals; sals minerals, assimilables, imprescindibles a la vida de l'home; vitamines, reguladores dels fenòmens de la nutrició; l'ou per tant és un aliment sa; un aliment òptim; un aliment econòmic; un aliment de gran utilitat i per tant, el més recomanable.

Per tots aquests motius cal donar preferència als ous en la majoria de casos, sobretot tractant-se de l'alimentació dels joves i dels malalts, com així mateix dels adults.

■ ■ ■

El pugó cotonós de la pomera

El pugó cotonós de la pomera causa grossos estralls a aquests arbres. Quan un camp de pomeres està invadit d'aquest insecte, el qual es descobreix en les branques i brotada en forma de pilots com de borra blanquinoso, generalment col·locats a la part oposada on hi dona el sol, els arbres emmalalteixen i fins arriben a morir.

Certes menes de pomeres presenten la

particularitat de resistir més o menys aquest pugó, assenyalant-se com la de major resistència la varietat *Northern Spi*, que sol ésser la preferida per a utilitzar-la com porta-empelt, de manera semblant com s'utilitza el cep americà per a posar la vinya d'Europa a cobert dels atacs de la filoxera.

Diferents procediments es segueixen per a combatre el pugó cotonós de les pomeres, essent el més pràctic, fàcil d'aplicar i causant de menys despeses, el fundat amb la lluita biològica, el qual sol donar resultats força estimables.

Per a aplicar la lluita biològica en les pomeres s'utilitza un petit hemípter, l'*Aphelinus mali*, *Hald*, que viu exclusivament del pugó cotonós: la femella de l'*Aphelinus* deposa cada un dels seus ous en el cos d'un pugó i la larva que en neix viu a expenses d'aquell, que acaba per morir. Si en tots els camps de pomeres s'hi distribuïssin aquests insectes enemics del pugó, el problema de la seva extinció quedaria resolt d'una manera fàcil i còmoda. No sempre es pot seguir aquest medi de lluita, per oposar-se a la reproducció de l'*Aphelinus* les condicions climatològiques de certes comarques. Quan la lluita biològica no és possible, no queda altre remei que servir-se d'insecticides, com les emulsions de carbolineum al 10 per 100, el sabó moll, la nicotina, etc.

Els tractaments dels arbres a l'hivern amb emulsions d'antracè o de parafina, completen l'efecte dels tractaments de la primavera i de l'estiu. Els serveis agronòmics, com el que funciona a Barcelona, solen disposar de colònies d'*aphelinus* les quals les distribueixen de franc a qui en demana. Amb aquestes distribucions s'han pogut combatre, amb èxit complet, invasions de pugó d'importància.

Fóra molt convenient que es generalitzés aquest mitjà de lluita, on es comprovi l'existència del pugó cotonós (cotonet) de la pomera.

Foren aprovades les següents conclusions:

Primera.—Prohibir l'entrada d'olis de pinyola a les fàbriques de rectificació, reafirmant d'una manera més clara i precisa la seva condició d'irrectificables. Entretant, facultar les Cambres Agrícoles Oficials per tal que facin el nomenament d'Inspectors que persegueixin i proposin sancions pel frau en les vendes de l'oli per als usos de boca indeguts, de l'oli de pinyola o sulfur.

Segona.—Intensificar la contingència de la copra (oli de coco), seus, grasses animals sense manufacturar, olis d'origen animal, llavors i olis vegetals que importen els països estrangers i elevar la seva tributació a l'entrada d'Espanya de manera que facin anti-econòmic el seu ús, a l'objecte principalment de protegir la subproducció i indústries nacionals de l'oli de sulfur.

Tercera.—Obligatorietat almenys de la mescla binària d'oli mineral i oli d'oliva en lubricants i filatures.

Quarta.—La Generalitat i l'Estat haurien de protegir i fomentar les Cooperatives de producció i venda d'oli d'oliva i la primera estudiar la situació dels Sindicats Agrícoles de Catalunya, que es troben en un estat econòmic compromès a causa de préstecs obtinguts en males condicions o a curts terminis, a fi de salvar amb préstecs a termini llarg unes entitats que aconsegueixen tan beneficis finalitats econòmiques i socials, i l'Estat estendrà a Catalunya el Servei Nacional Agrari i especialment fer préstecs sobre l'oli sense desplaçament.

Cinquena.—Les intervencions en el mercat exterior que s'iniciïn, han d'estar controlades per representants de la producció olivarera, a fi de mantenir la supeditació de tot interès al de la producció i contenir qualsevol risc d'especulació.

Sisena.—Intensificar la política de convenis i tractats en profit de l'oli pur d'oliva, sobretot en països amb els quals la balança comercial ens és desfavorable.

Setena.—Recol·lecció d'olives: a) portar-la a terme abans de la sobre-maduració; b) fer-la a mà, munyint les rames, en quant sigui possible, amb tendència a fer-la mecànicament; c) moldre les olives immediatament després de la recol·lecció; d) que es compleixi el Decret que estableix el tractament obligatori del *Dacus* (mosca de l'oliva) i habiliti els cabals necessaris.

Vuitena.—Elaboració: a) molí espaiós i escrupolosament net; b) substituir paulatinament els rodets i molins antics, mentre no es trobi un sistema millor, per trituradors, batidores i premses hidràuliques; c) adopció de cofins dobles d'espart; d) evitar el contacte perllongat dels olis de baixos; e) eximir de contribució i impostos les premses d'oli exclusivament dels productors.

NOTES INFORMATIVES

Assemblea olivarera de la Unió de Sindicats i Pagesos de Catalunya, a Roquetes

Ha tingut lloc a Roquetes, una importantíssima Assemblea d'Olivaires.

El senyor Albert Talavera exposà la finalitat de l'Assemblea, dient que la Unió de Sindicats i Pagesos va néixer per a mantenir la lliure concurrència al mercat d'adobs de Catalunya i ho ha aconseguit plenament. En defensa dels interessos totals de la page-

sia, l'any passat convocà una Assemblea Víticola a Barcelona, en la qual demanà una llei que d'una manera permanent defensés la viticultura, enfront dels que s'acontentaven amb Decrets i aconseguí l'adhesió a les conclusions, dels parlamentaris catalans que tant han treballat a favor de la llei d'alcohols, la qual no és més que un principi per a les aspiracions de la viticultura.

També demanà una llei que protegeixi la olivicultura que per a Catalunya significa una riquesa de 70 milions anuals. Es referí al problema de l'oli, essent aplaudit moltes vegades durant el seu parlament.

El Sindicat Agrícola d'Agramunt

El Sindicat Agrícola i Caixa Rural d'Agramunt i la seva comarca ja té bastit el bonic edifici destinat a la fàbrica de farines. I no sols l'edifici està llest del tot, sinó que s'està muntant activament la maquinària, la qual ha de començar a treballar a darrers de juliol. Això ha fet desvetllar, com per art d'encantament, no pocs agricultors d'aquells que encara dormien el son dels justos, sense donar importància al fet de la Sindicació Agrària, i la llista de socis va engruixint cada dia en gran manera, ço que fa presumir que, aviat, el Sindicat Agrícola d'Agramunt i la seva comarca reunirà la majoria dels pagesos de les terres del Sió.

■ ■ ■

La Unió de Vinyaters al Priorat

Ha tingut lloc a Falset una important assemblea de vinyaters, en la qual per aclamació foren aprovades les següents conclusions:

Primera.—Ratificar-se en el criteri constantment sostingut per la viticultura catalana, representada per la *Unió de Vinyaters de Catalunya*, i en general de l'espanyola, representada per la Confederació Nacional de Viticultors, demanant als Governos de la República i de la Generalitat de Catalunya, que se suprimeixin totalment els impostos municipals, provincials i regionals que graven l'entrada dels vins a les poblacions.

Segona.—Declarar que és contrari als interessos de la viticultura tot acord que porti a sostenir els impostos sobre els vins, o el seu escalonament segons la seva graduació, ja que representa això una manifesta actuació per dificultar i impedir la supressió de tots els impostos.

Tercera.—Essent notori que el Servei de Repressió del Fraus, per manca de veedors i ésser aquests poc retribuïts, no ha donat fins a la data els resultats que són indispensables, s'acorda sol·licitar dels Poders públics que les Unions Regionals de Vinyaters estiguin facultades per al nomenament i remoció d'un veedor, amb les mateixes facultats i obligacions que esmenten l'article 55 i altres concordants de l'Estatut del Vi.

Quarta.—Essent l'hectolitre la mesura reguladora que l'exportació i el comerç internacional utilitza per a les transaccions de vins, l'Assemblea declara que seria convenient que la viticultura organitzada acordés com a única mesura l'hectolitre i reclamés del poder públic el seu compliment.

Cinquena.—Ratificar l'acord pres pel Consell Regional de la Unió de Vinyaters de Catalunya, en el sentit d'aprovar l'Informe ele-

vat a la Confederació Nacional de Viticultors, pel seu representant senyor Andreu Cabré, en el Consell Regulador de la denominació d'origen *Priorat*.

Sisena.—Declara haver vist amb satisfacció que en la nova Llei sobre alcohols seran els Jurats Mixtos, o siguin les Junes vitivinícoles les que fixin el preu de les brises, i acorda sol·licitar que per a les del Priorat, siguin almenys de deu pessetes, en els llocs d'origen.

Setena.—Compliment estricte de l'Estatut del Vi, i especialment en les seves disposicions sobre vinagres i arrops de figues.

Vuitena.—Exclusiva per a usos de boca dels alcohols vínics i de residus, i reducció dels impostos dels alcohols de vi i de piquetes a vint-i-cinc pessetes.

Novena.—Que la tarifa especial número 6 del transport de vins a distàncies superiors a 500 quilòmetres sigui aplicable a totes les distàncies, i que la classe tercera que aplica la Companyia de M. S. A. per als alcohols industrials, sigui aplicada també als alcohols vínics.

Els reunits acordaren, també, per unanimitat, fer present al ministre de Finances, al president del Consell de Ministres i al president del Grup Viti-vinícola de les Corts, el seu agraïment per l'aprovació de la Llei d'Alcohols.

■ ■ ■

Una Escola d'Agricultura a Reus

Es realitzen actives gestions per tal d'aconseguir que sigui creada a la ciutat de Reus una Escola d'Agricultura que, a càrrec de l'Estat, funcioni en les amples aules i diversos locals d'aquella Estació Enològica.

Aquestes classes anirien a càrrec de personal competent del cos d'enginyers agrònoms.

El director de l'Enològica, Miquel Mata, s'ha interessat en gran manera per la referida millora, havent informat favorablement l'oportuna petició.

■ ■ ■

Assemblea general de la Unió de Sindicats Agrícoles de Catalunya

Com a complement als actes que s'han vingut celebrant per la U. S. A. durant aquests darrers mesos, ha tingut lloc a Barcelona l'Assemblea general de l'entitat.

Foren ratificades les conclusions aprovades en les Assemblees de les seccions de Producció, essent nombrat el nou consell directiu, el qual l'integren els següents senyors:

President, Carles Jordà i Fages; vice-pre-

sident primer, Sebastià de Garcia-Fària i de Robres; vice-president segon, Ramon Pané i Ferrer; secretari primer, Felip E. Alvira i Costa; secretari segon, Josep Camps i Puig; tresorer, Rafael Bertran i Catà; comptador, Joan Pi i Cases; vocals: Jaume Albareda i Camprubí, Ramon Fa i Bastida, Ramon Pifarre i Bellmunt, Josep Serra i Llibre i Ferran Zulueta i Giberga.

Foren, a més, aprovades les següents conclusions:

Del Comitè de Productes Hortícoles. Primerenques.

Primera.—Dirigir-se al Govern de la República perquè en totes les gestions que s'efectuïn prop del Govern d'Anglaterra, per a concertar un Tractat Comercial amb aquest país, sigui tinguda en compte la producció i exportació de patates primerenques *Mataró's*, gestionant per a aquesta especialitat la supressió dels drets d'entrada, actualment en vigor i fonamentant-se en què hi ha establert un règim de contingents imposat per Anglaterra i en què la llavor per a obtenir l'esmentada producció s'importa tots els anys d'aquell país i gaudeix dels beneficis de la lliure entrada a Espanya.

Segona.—Com sigui que en aquests moments es va a procedir a la compra de les llavors de patata a Anglaterra, la Direcció General hauria de proposar al Consell de ministres la promulgació d'un Decret per mitjà del qual s'estableixi que per a l'exportació de patata de l'any 1936, no solament seran respectats els tan per cent matemàtics aprovats per Decret del 20 de març del 1935, sinó que també es respectarà com a base de repartiment, en la zona Mataró-Catalunya per a l'exportació del 1936, les declaracions de sembres presentades pels productors per a l'exportació del 1935.

Del Comitè de Ramaderia.

Primera.—L'Assemblea acorda sol·licitar del ministeri de Finances la supressió del Decret del 21 de febrer passat sobre el contraban de bestiar, o si més no, la modificació en el sentit d'anul·lar tot allò que són tràmits molt difícils de fer pel ramader de bona fe, deixant subsistent el que en fórmula esquemàtica es proposa:

Primer.—El bestiar importat l'ha d'acompanyar sempre una *guia* estesa per la Duana d'entrada, i que el ramader haurà de conservar al seu poder fins a la mort de l'animal.

Segon.—El bestiar nacional circularà amb *guia* o *vendis*, estesos pel mateix ramader, amb el reconeixement de signatura de l'alcalde, jutge municipal, lloc de la guàrdia civil o de carrabiners del poble on resideixi i cas de no existir cap d'aquestes autoritats en el seu lloc de residència, per dos veïns ramaders.

Tercer.—Les forces del resguard podran visitar sempre que ho creguin convenient les quadres emplaçades dintre la seva jurisdicció, aixecant, forçosament, acta de la visita que signarà el cap de la força, el ramader i dos testimonis a la seva elecció; acta, una còpia de la qual, amb les mateixes signatures restarà en poder de l'interessat i serà document de justificació que acreditarà la legal possessió del bestiar als efectes del contraban.

Quart.—Els ramaders seran sempre responsables de la procedència del seu bestiar i estaran disposats a acreditar-la per mitjà del *vendis* del venedor, en el cas d'haver-se adquirit per compra, o bé pel certificat de naixement si és producte del seu ramat.

Segona.—L'Assemblea acorda sol·licitar del ministre de Finances l'aplicació de les exempcions 16 i 18 de la Llei de Contribucions i que recomani, com a bona norma d'administració, als delegats d'Hisenda la seva aplicació en el sentit que sigui més favorable a l'agricultor.

Tercera.—L'Assemblea acorda sol·licitar que en la primera revisió aranzelària s'augmentin els drets d'importació dels poltres de més d'un any.

Quarta.—L'Assemblea sol·licita que es redueixi per a l'any vinent el cupus d'importació de bestiar lliure de drets de duana, procedent d'Andorra, sobretot en el bestiar cavallí, mulatí i porcí, puix que per a aquella República entra bestiar d'origen francès.

Del Comitè del Vi (Unió de Vinyaters de Catalunya):

Primera.—L'Assemblea demana l'estricta aplicació de l'Estatut del Vi i la ràpida publicació de la carta oficial dels vins espanyols als efectes de l'article 44 de l'esmentat Estatut.

Segona.—L'Assemblea demana la ràpida i enèrgica repressió del contraban, frau i falsificació dels vins i dels alcohols i que es faculti les Unions regionals de vinyaters per al nomenament i remoció de veedors, amb les mateixes facultats i obligacions que s'esmenten a l'article 55 i altres concordants de l'Estatut del Vi.

Tercera.—L'Assemblea demana que les sancions en metàl·lic que s'imposin per les Junes Vitivinícoles siguin satisfetes la meitat en paper de l'Estat i que hom destini la resta per a atencions d'aquests organismes i per a incrementar la deguda i efectiva repressió del contraban, del frau i de la falsificació de vins i d'alcohols.

Quarta.—L'Assemblea demana que essent l'hectolitre la mesura reguladora que utilitzen l'exportació i el comerç internacional per les seves transaccions, els poders públics declarin obligatòria aquesta mesura oficial

sense cap mena d'addició per a totes les transaccions de vins i nulla tota altra expressió o mesura que s'utilitzi, i la de l'hectolitre amb addició de litres o fraccions, i que s'hagi de sotmetre qualsevulla diferència que pogués sorgir a la resolució dels Jurats Mixtos o Junes Vitivinícoles.

Cinquena.—L'Assemblea demana que en tots els Tractats de Comerç es doni la deguda protecció als vins espanyols, i s'obtinguin els avantatges conseqüents per a facilitar l'exportació, i d'una manera especial en els que es concertin amb nacions no productores de vi.

Sisena.—L'Assemblea demana que per a Suïssa i per a tots els països importadors de vins, on existeixin contingents, es faci el repartiment de llicències d'exportació per organismes espanyols.

Feren ús de la paraula els senyors Carles Jordà, Juli Tarin, Ramon Vidal, Pere Cabot, Francesc Santacana, el Conseller d'Agricultura senyor Sedó i el sots-secretari d'Agricultura senyor Romero Rodrigales.

L'acte es veié molt concorregut d'agricultors i representants d'un gran nombre de Sindicats Agrícoles.



Un acte important a Cervera

Ha tingut lloc al Sindicat Agrícola de Cervera un important acte amb motiu d'homenatjar a l'inspirador del mateix en Ramon Vidal, pels èxits assolits en la defensa dels interessos sindicalistes i d'una manera especial pel fall favorable aconseguit del Tribunal Suprem i Tribunal Econòmic-Administratiu Central, relatius als recursos interposats pel Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca per diverses qüestions de l'Administració d'Hisenda.

Hi assistí una concurrència nombrosíssima. Feren ús de la paraula els senyors Josep Costa, Ramon Aldomà, Dolors Soler, Josep M.^a Valls, Emili Sala, Lluís Massot, Ramon Vidal i Carles Jordà.



El registre del bestiar

Una comissió d'agricultors catalans, ha estat a Madrid, per tal de demanar del Ministeri corresponent una simplificació del contingut del Decret del 21 de febrer proposat, relatiu als registres de bestiar i circulació del mateix. Amb dades i proves feren notar els inconvenients i rêmora que l'aplicació al peu de la lletra del referit Decret implica per al que toca particularment a les comarques frontereres.

Les observacions i ressenyes foren pre-

ses en nota, amb la prometença de què seria estudiat l'afer i que es procuraria simplificar en el possible l'aplicació del decret. Els comissionats reberen les bones impressions i manifestaren llur optimisme en l'obtenció d'una resolució satisfactòria a llur demanda.



Excursió agrícola

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, ha celebrat enguany la tradicional excursió que, des de fa molts anys organitza amb motiu de les festes dedicades al seu patró Sant Isidre, per tal de conèixer finques o explotacions agrícoles que per la seva importància són mereixedores de la visita col·lectiva, així com també per a fruit de la bellesa dels paisatges que el trajecte posa a la contemplació dels que hi assisteixen.

Enguany, l'anada es feu per la costa de Llevant i La Selva, a la Costa Brava, fins a la magnífica platja de S'Agaró.

Les finques visitades presenten totes un extraordinari interès. Una d'elles fou la Finca Vall de Maria, propietat d'En Vicens Coma i Ferrer, el qual l'explota en unió del senyor Vicens Ribas; aquesta en poc temps ha estat convertida en una finca de conreu intens i ramadera. És nombrós el bestiar de llet i perquè que s'hi cria i cria, i són molt interessants les construccions i cledes fetes per tal que el bestiar es trobi en les millors condicions higièniques i de producció; el pantà fou construït per emmagatzemar l'enorme quantitat d'aigua que es recull amb les pluges d'hivern, i la forma en què s'han anat convertint en feixes de secà i de regadiu aquells terrenys que abans contenien migrades produccions, gairebé espontànies, crida poderosament l'atenció.

També fou visitada la Hisenda Caralt, propietat del senyor Comte de Caralt; es caracteritza per la producció de cereals, farratges, fruites i hortalissa primerenca de qualitat i una conscienciosa explotació ramadera, constituïda principalment per la producció de llet fresca de vaca i d'altres modalitats complementàries, com és l'avícola. La captació d'aigües ha motivat importantíssims treballs de mineria i conducció, originant unes esplendoroses feixes de regadiu. A més hi ha una magnífica horta i modèlica explotació lletera.

A Sant Feliu de Guíxols hom visità una fàbrica dedicada a la confecció d'aglomerats de suro. Cridà molt l'atenció la manera com es desenvolupa aquesta nova indústria suera.

Els excursionistes, en nombre d'uns 250, quedaren molt complaguts de les visites celebrades amb motiu de la tradicional *favada*,

La Secció Agrària de Lliga Catalana

Lliga Catalana, seguint les normes marcades en la darrera Assemblea del partit, acaba de crear aquesta nova secció, la finalitat de la qual no és la creació d'una nova entitat agrícola, sinó la constitució d'una branca de la riquesa, integrada solament per militants del partit, que tindrà per objecte l'estudi dels problemes agraris en tots els seus caires, orientant-se cap a l'aspecte polític per tal de servir d'assessorament als parlamentaris del partit i als seus homes que ocupin llocs de govern.

Foren aprovats els Estatuts per mitjà dels quals s'haurà de regir la nova Secció, la qual la compondran tots els afiliats de l'entitat de totes les comarques de Catalunya, distribuïts en les Comissions següents:

Jurídico-econòmica. Terra-campa. Vitícola. Oleícola. Hortícola. Arbres fruiters. Ramaderia. Forestal i Arrossera.

Portarà la Direcció de la Secció un Consell compost de deu membres, el qual tindrà a la seva cura l'organització de la Secció, la distribució dels treballs i, en general, l'orientació de la tasca a fer.

Foren elegits per a formar part del Consell, els senyors Marquès de Camps, Antoni Jansana, Manuel Florensa, Pelai Negre, Albert Talavera, Manuel Raventós, Raul M. Mir, Miquel Planell, Joan Baptista Beltran i Epifani de Fortuny, Baró d'Esponellà.



Amics de les Roses

Com dèiem en el número anterior, aquesta benemèrita Associació, el dia 4 de maig, en el local del *Garden Club* (Palau de Pedralbes), va celebrar la seva ja tradicional Exposició de Roses (Quarta de Primavera) i en la qual s'adjudicaren els premis següents:

Roses noves.—Premi de la Generalitat de Catalunya, Pere Dot; Medalla d'or, Llorenç Pahissa (novell obtentor).

Varietats estrangeres.—Premi de l'Ajuntament de Barcelona, «Masia Bach»; Medalla d'or, Josep A. Gomis; Medalla d'argent, Joan Daura; Medalla de bronze, Raimunda Presas.

Set colors (flor comercial).—Medalla d'or, Pilar Mata de Bassó; Medalla d'argent, Josep A. Gomis.

Fora classificació general.—Medalles d'argent, Maria Guarro i Mercè Fàbregas; Medalla de bronze, Amèlia Baixeras de Macaya.

El Jurat estava format pels senyors Miquel Aldrueu, Nicolau M. Rubió i Tudurí, Manuel Rius i Gelaberd, Joan Ros i Sabaté, Josep Camprubí i Josep Casassús.

Aquesta brillant manifestació roserística

d'enguany ha superat —si possible és—, a totes les celebrades fins ara a Barcelona, havent-hi contribuït extraordinàriament el retard amb què va venir la floració de les roses, i a la baixa temperatura d'aquells dies que va permetre conservar en perfecte estat, durant els dos dies, els magnífics exemplars exposats, els quals causaven sorpresa i admiració, tant pel gran tamany, com per les seves formes, colors i olors subtils.

Fou molt comentat entre els aficionats a les roses que, a diferència de les altres exposicions, es deixés d'optar als premis *Rosers en test* i *Roses clàssiques*, així com també al d'*Art floral* instituït per primera vegada pels *Amics de les Roses*, en els seus concursos. En canvi es revelava un nou obtentor, amateur, en Llorenç Pahissa, de Sant Feliu de Llobregat, el qual hi aportà una nodrida i interessant col·lecció de roses inèdites d'obtenció pròpia, mereixent el premi que hem anotat.

Va causar molt bon efecte, mereixent justificats elogis, essent la nota optimista durant el certamen, la presentació per part de diverses senyores i senyoretes, de petits lots de roses, instal·lats amb molt bon gust, denotant la gràcil habilitat femenina, cridant força l'atenció dels visitants per la innovació que representava i que fóra convenient s'intensifiqués a l'objecte d'estimular al modest aficionat a les roses a deixar resoltament el seu retraïment, concorrent a aquestes exposicions, presentant cinc varietats selectes en petites tauletes.

En resum. Una Exposició de roses impecable on no s'hi ha descurat el més petit detall d'organització; un èxit de públic intel·ligent que, satisfet, s'afanyava a prendre nota de les varietats de la seva preferència, eviden-

ciant com corresponia a l'esforç realitzat pels dirigents dels *Amics de les Roses*, als quals felicitem des d'aquestes pàgines encoratjant-los a prosseguir llur tasca, silenciosa, però eficient.



Assemblea de la Secció de Poli de la U. S. A.

Tingué lloc a Barcelona, en la qual es posà de relleu la tasca que ha realitzat la Confederació Nacional de Viticultors i s'establí un paral·lel del que podria fer-se en olivicultura, si tots els productors estessin units.

Caldria, com a problemes importants que convé resoldre, anar immediatament a la perfecció de l'elaboració d'olis. També caldria que per mitjà de les Cambres Oficials Agrícoles es perseguís implacablement el frau i no es permetés la venda d'olis de més graduació que autoritza la Llei, i possiblement el camí seria gravar amb un impost els olis refinats per tal que de l'augment de preu en sortirien beneficiats els olis verges d'oliva, cosa que és justa i avui desgraciadament no sol passar.

Així mateix caldria anar a un sanejament del mercat interior, impedit la barreja amb olis de llavors.

Una altra cosa que cal no negligir és la destinació d'una part dels olis deficients a lubricants, sobretot ara que sembla que mitjançant un tractament adequat els olis d'oliva poden servir admirablement per a untatges, en condicions de fluïdesa admirables i menys exposats a la congelació.

Una volta aquests punts fossin resolts, hom podria pensar seriosament en l'exportació. Avui, per a exportar, més que amb els bloqueigs de divises i els tractats i els contingents, es topa amb la dificultat dels nòlits cars, per la qual cosa caldria demanar a l'Estat que per tal d'estimular la nostra expansió vers els mercats d'Amèrica, es preocupés de l'abaratiment del tràfic marítim.

Es cregué necessari que una de les conclusions havia de tendir a cridar l'atenció del Govern sobre la fabricació de l'oli de cotó per a usos de boca, en el sentit que no per a emparar una producció nova, es vegi anul·lat un conreu de difícil creació, impossible d'improvisar, com és el de l'olivera.

També es parlà de l'obligació, per expendre olis de tota mena, de fer notar la seva denominació.

Finalment es tractà de la conveniència de què les Cambres Agrícoles fossin regides per una Llei, i no com ara per un Decret, i aleshores tindrien prou autoritat per a fer complir la Llei, tot anant a la desaparició dels trulls mancats d'higiene i afavorint les organitzacions sindicals.



Escampat i en contacte amb la
--- terra, el ---

Nitrat de Calç IG

es dissol de seguida amb un mínim
--- d'humitat assegurant bo-
--- nes collites ---

Per a consultes tècniques:

Consultorio Agronómico
de la

Unión Química y Lluch, S. A.

Carrer del 14 d'Abril, 2
VALLADOLID

CALENDARI

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

SEMBRES DEL MES DE JULIOL

HORTALISSES	Ptes. 100 grs.
Agrelles	1'50
Blanc de Xampinyó	3'00
Bledes, de fulla ampla	1'00
Bledes de fulla morada	1'00
Borrajia	2'00
Bròquil blanc, mig primerenc	2'50
Bròquil gros, morat, de Nadal	2'50
Bròquil tardà de Sant Isidre	2'50
Card ple, blanc	3'00
Ceba primerenca Campeny, blanca	3'00
Ceba primerenca Campeny, vermella	3'00
Cerfull, comú	1'00
Cerfull, molt arrissat	1'00
Col-i-nap	1'00

COLS DE FULLA ARRISSADA

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

COLS DE FULLA LLISA

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

Col-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
Escarola molt arrissada, Cabell d'Angel	2'25
Escarola Cabell d'Angel, del Llobregat	1'25
Julivert, comú	0'75
Julivert, molt arrissat	0'75

MONGETES PER A MENJAR TENDRES

Emparradores Garrafal, morada o bisbes, mig primerenques	2'50
Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50
Emparradores Romana o Facciola	2'50
Emparradores Floreta o Custòdia	2'50

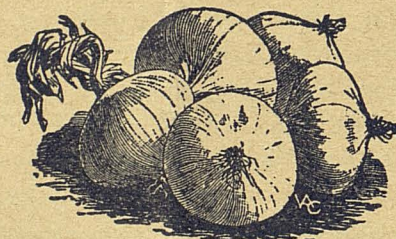


Julivert, molt arrissat

MONGETES PER A ESGRANAR

Emparradores, Sastre o de la Costa	2'50
Emparradores Caray	2'50
Emparradores Ganxet	2'50
Emparradores Garrofé, de gra gros	4'00

	Ptes. 100 grs.
Pastanaga fina, mig llarga	2'00
Pastanaga fina, llarga	1'75



Ceba blanca, primerenca

Pèsols nans, de set setmanes	3'00
Pèsols nans, de set setmanes «Selectes»	3'50

	Ptes. 100 grs.
Porro blanc, gruixut	1'00
Porro monstros de Carentan	1'75
Ravenet rodó, rosa, punta blanca	1'00
Ravenet rodó, vermell, punta blanca	1'00

Ptes.
Un quilo

Ptes.
100 grs.

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
Xicoira	1'75
Xirivia	1'00

FARRATGERES

	Ptes. Un quilo
Alfals decuscutat, superior	2'50
Alfals decuscutat, extra	3'00
Bersim	2'50
Col gegant Cavalier	8'00
Col gegant de fulles arrissades	11'50
Farratge del Sudan	3'00
Moresc Caragua, groc	1'00
Nap suec, molt gros, rodó	3'50
Nap suec, molt gros, mig llarg	4'00
Nap suec, molt gros, llarg	5'00
Pastanaga, groga	7'50
Rave gros, de bou	4'00
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	Mandevilla suaveolens
Cobea scandens	Medeola
Dòlics llenyós	Passionària
Llúpol	Thumbèrgia

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

EL CULTIVADOR MODERN

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



BARCELONA: PLAÇA ANTONI LÓPEZ, 15 - TELEFON 16556

EL MERCAT ~ ULTIMES COTITZACIONS

ADOPS	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	64'50 a 65'50
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	"	27'50	Forment de Castella	"	
Nitrat de Xile, 15/16 per cent de nitrogen	"	27'50	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	"	
Materia orgànica còrnia natural, 10/11 per cent de nitrogen i 2/3 per cent d'àcid fosfòric	"	38'00	Comarca	"	
Sulfat de ferro en gra.	"	12'50	Extremadura, blanquet	"	
			Cruixer	"	
			Lleida	"	
			CIGRONS		
			Cigrons Màlaga, fins, números 44 a 46.	"	100'00 a 102'00
			Cigrons Màlaga de 54 a 56	"	67'00 a 70'00
			Cigrons Màlaga de 60 a 62	"	62'00 a 64'00
			Cigrons Màlaga de 63 a 65	"	60'00 a 61'00
			Cigrons "pelones"	"	62'00 a 70'00
			Cigrons Argèlia.	"	00'00 a 00'00
			Cigrons Castella superiors	"	130'00 a 180'00
			Cigrons Castella mitjans.	"	140'00 a 150'00
			Cigrons moruns, número 29	"	00'00 a 00'00
			Cigrons Sauc.	"	00'00 a 00'00
			Oran mitjans	"	00'00 a 00'00
			Oran superiors	"	00'00 a 00'00
			CIVADA		
			Extremadura.	"	35'00 a 00'00
			Cartagena.	"	00'00 a 00'00
			ESCAIOLA		
			Andalusia, corrent.	"	72'00 a 75'00
			Andalusia, fi.	"	72'00 a 75'00
			FAVES		
			Extremadura.	"	47'00 a 00'00
			Mallorca	"	48'00 a 00'00
			Andalusia	"	47'00 a 00'00
			Turquia.	"	00'00 a 00'00
			Valencianes	"	00'00 a 00'00
			Eivissa	"	46'00 a 46'50
			Mahó	"	00'00 a 00'00
			Mazaganilla	"	45'00 a 45'50
			FAVONS		
			Sevilla	"	47'00 a 48'00
			Xereç	"	47'00 a 48'00
			Marroc	"	00'00 a 00'00
			Italians	"	00'00 a 00'00
			Xinesos	"	00'00 a 00'00
			MILL		
			Estranger	"	00'00 a 00'00
			Comarca	"	45'00 a 46'00
			MONGETES		
			Mongetes València Pinet	"	65'00 a 67'00
			Mongetes Tranquillon	"	00'00 a 00'00
			Mongetes Monquillines	"	68'00 a 00'00
			Mongetes Mallorca.	"	65'00 a 00'00
			Mongetes Castella corrent	"	104'00 a 105'00
			Mongetes Castella superior garbellades	"	108'00 a 109'00
			Mongetes Cocorrosses Castella	"	80'00 a 82'00
			Mongetes Cocorrosses Turquia	"	70'00 a 72'00
			Mongetes Barco de Avila	"	135'00 a 00'00
			Mongetes Perles Galícia.	"	63'00 a 65'00
			Mongetes Lingot Polònia	"	80'00 a 00'00
			Mongetes Coco Shofe.	"	83'00 a 00'00
			Mongetes Prat	"	68'00 a 70'00
			MORESC		
			Lleida	"	39'00 a 00'00
			Andalusia corrent	"	41'00 a 42'00
			Plata.	"	43'50 a 44'00
			ORDI		
			Extremadura.	"	39'00 a 41'00
			Urgell i Segarra.	"	38'40 a 00'00
			Manxa	"	39'00 a 41'00
			VECES		
			Veces Navarra	"	40'00 a 41'00
			Veces Andalusia	"	39'00 a 40'00
			ALTRES CEREALS I LLEGUMS		
			Ers país.	"	40'00 a 41'00
			Ers estrangers negres	"	39'00 a 40'00
			Fajol	"	54'00 a 56'00
			Fesolets	"	85'00 a 90'00
			Fesolets Castella	"	101'00 a 102'00
			Fesolets Girona	"	105'00 a 106'00
			Guixes	"	42'00 a 44'00
			Llenties.	"	90'00 a 135'00

PREUS
INTERVINGUTS

INSECTICIDES I FUNGICIDES

Sofre 99/100 per cent, extra	40 quilos	17'20
Sofre 99/100 per cent, extra fi	"	18'80
Sofre gris o precipitat	"	10'00
Flor de sofre o sofre sublimat.	50 quilos	25'00
Sofre de terros	100 quilos	35'00
Sofre en pans, refinat.	"	44'00
Sofre de canó.	"	48'00
Sulfat de coure, anglès	"	00'00
Sulfat de coure, país	"	71'00
Acetat de plom cristall	"	350'00
Arseniat de sosa anhidre, 99/100 per cent	"	140'00
Arseniat de plom en pols	"	230'00
Permanganat de potassa	"	525'00
Sosa Solvay	"	32'00
Nicotina 98 per cent	1 quilo	36'00
Sulfat de nicotina 40 per cent.	"	17'00

PRODUCTES ENOLOGICS

Acid cítric cristallitzat estranger	100 quilos	525'00
Acid tartàric cristallitzat país.	"	350'00
Acid sulfurós anhidre.	"	250'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 5 a 20 grams.	"	200'00
Sofrins conglomerat, en pastilles de 60 a 100 grams.	"	00'00
Lluquets sense degotalls, classe corrent.	"	100'00
Lluquets sense degotalls, classe manxega	"	100'00
Lluquets sense degotalls, classe francesa	"	150'00
Albúmina de gallina en plaques	1 quilo	22'00
Biosulfit Jacquemin	100 quilos	500'00
Carbó vegetal	"	350'00
Carbó vegetal impalpable	"	100'00
Caseïna pura	"	350'00
Cola de peix Cayenne.	1 quilo	27'00
Cola de peix en fideus	"	27'00
Cola de peix Saliensky	"	100'00
Carbonat de calç (desacidificant).	100 quilos	100'00
Caramel concentrat	"	350'00
Fosfat bicalcic	"	150'00
Fosfat amònic	"	250'00
Gelatina plata en fulles primes	"	950'00
Gelatina or en fulles primes	"	975'00
Gelatina Vinocol en fulles primes	"	325'00
Metabisulfit de potassa cristallitzat.	"	225'00
Metabisulfit de potassa en pols, anti ferment	"	275'00
Metabisulfit de potassa en líquid.	"	165'00
Negre animal en pasta rentat	"	200'00
Osteocola Coignet	"	575'00
Sang cristallitzada.	"	00'00
Tani a l'èter pols extra	"	00'00
Tani a l'alcohol, pols extra	"	1.000'00
Tani a l'alcohol agulles extra	"	1.100'00
Tartrat neutre de potassa desacidificant.	"	700'00

MATERIES FILTRANTS

Amiant	100 quilos	1.475'00
Cel·lulosa extra forta	"	400'00
Cel·lulosa per a vins licorosos	1 quilo	10'00
Terra d'infusoris	100 quilos	100'00
Terra de Lebrija	"	60'00

CEREALS I LLEGUMS

ARRÒS		
Arròs Bell-lloc, zero	"	63'00 a 64'00
Arròs Selecte.	"	65'00 a 66'00
Arròs Floreta.	"	67'00 a 69'00

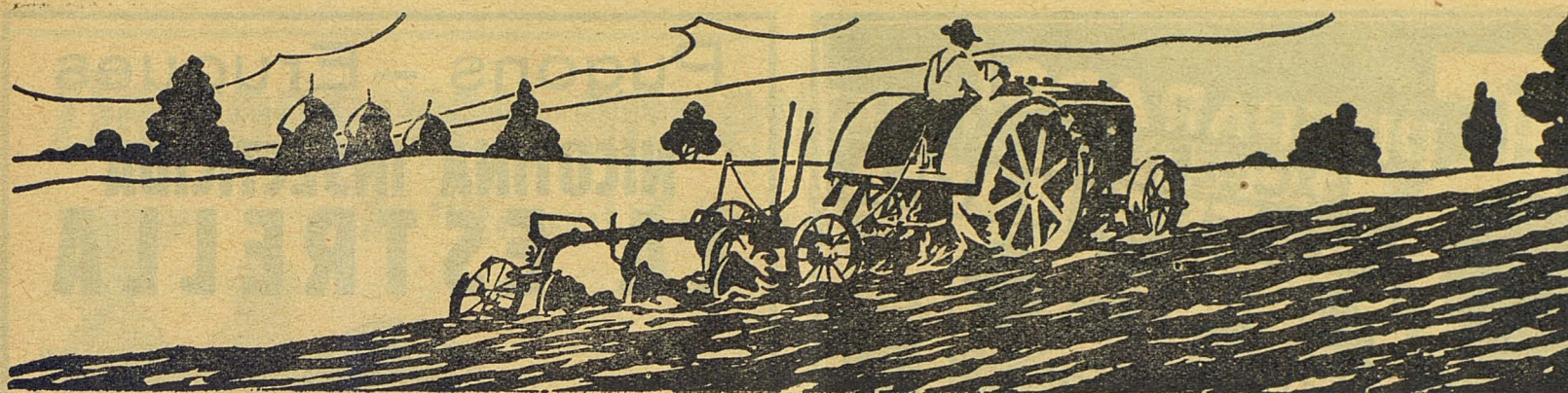


**TUBS A
PRESSIÓ**

URALITA

BARCELONA: PLAÇA ANTONI LOPEZ, 15 - TELEFON 16556

FARINES I DESPULLES		UNITAT	PESETES			UNITAT	PESETES
Farina sencera, mitja força	100 quilos	PREUS INTERVINS GUTS		DE PINYOLA	100 quilos	130'00 a 135'00	
Farina sencera, força	"			Verd, primera	"	122'00 a 126'00	
Farina extra blanca, superior	"			Verd, segona	"	00'00 a 00'00	
Farina blanca, corrent	"			Aragó primera, blanc, origen	"	00'00 a 00'00	
Farina Aragó	"			Groc, segona	"	140'00 a 142'00	
Farina regió	60 quilos		7'00 a 7'25	De baixa acidesa	"	00'00 a 00'00	
Número 3, amb sac	"		6'40 a 6'65	Fosc	"	00'00 a 00'00	
Número 4	"		5'65 a 6'00	DE COCO	"	00'00 a 00'00	
Segones	"		5'15 a 5'25	Blanc (en barrils)	"	00'00 a 00'00	
Terceres	"		5'15 a 5'25	Cochin	"	00'00 a 00'00	
Quartres	"		4'65 a 4'75	Palma	"	00'00 a 00'00	
Menut	"		4'40 a 4'50	Extraflor	"	00'00 a 00'00	
Segó	"		4'00 a 4'15	DE LLINOSA	"	160'00 a 00'00	
Segonet	"			Cru (en barrils)	"	170'00 a 00'00	
				Cuit	"	185'00 a 00'00	
				Incolor	"		
FARRATGES I PINSOS				SURO			
Garrofes negres Vinaroç, sense sac	42 quilos		8'12 a 8'25	Flanxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, primera	El quintar	65'00 a 70'00	
Garrofes negres Castelló	"		8'25 a 9'50	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, segona	"	30'00 a 35'00	
Garrofes València	"		8'12 a 0'00	Planxes de suro de 2 a 3 centímetres gruix, tercera	"	15'00 a 20'00	
Garrofes roges	"		7'50 a 0'00	Planxes de suro de 3 a 4 centímetres gruix, primera	"	80'00 a 90'00	
Garrofes Eivissa	"		7'00 a 0'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix primera ordinària	"	50'00 a 55'00	
Garrofes Mallorca	"		7'00 a 0'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix segona	"	25'00 a 30'00	
Polpa de remolatxa, país, sense sac	100 quilos		25'00 a 28'00	Planxes de 3 a 4 centímetres gruix tercera	"	15'00 a 20'00	
Tortó de coco	"		34'00 a 36'00				
Farina de llinosa	"		34'00 a 37'00				
Alfals primera	"		17'50 a 00'00				
Alfals segona	"		16'25 a 00'00				
Palla llargueta	"		7'50 a 0'00				
Palla curta	"		7'50 a 0'00				
Fulla d'olivera	"		14'40 a 00'00				
ALLS FRUITES SEQUES				VINS			
Alls en forc, 50 cabeces	Un quilo		1'50 a 2'00	Penedès, de 8 a 10 graus	Grau i carga	Blanc gre sat	
Primeres 100 cabeces	"		3'00 a 4'00	Camp de Tarragona, de 9 a 19 graus		1'65 - 1'75 - 1'65	
AMETLLES				Conca de Barbarà, de 8 a 9 graus	"	1'85 - 2'00 - 1'85	
Mallorca propietari, sense tros	100 quilos		275'00 a 00'00	Priorat, de 13 a 15 graus	"	1'50 - 0'00 - 1'50	
Mallorca escollida	"		285'00 a 00'00	Vilanova i Geltrú, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 2'50 - 0'00	
Llangueta	"		315'00 a 00'00	Igualada, de 8 a 10 graus	"	0'00 - 1'70 - 0'00	
Mollar, amb clofolla	"		130'00 a 00'00	Martorell, de 8 a 10 graus	"	1'65 - 1'65 - 1'75	
Gra Esperança primera	"		310'00 a 00'00	Manxa, de 12 graus	"	1'80 - 1'85 - 0'00	
Comuna	"		275'00 a 00'00	Aragó	"	2'70 - 0'00 - 0'00	
ANÍS EN GRA				Mistela	"	0'00 - 2'20 - 0'00	
Andalusia	"		170'00 a 00'00	Moscateu	"	2'90 - 3'00 - 2'90	
Manxa	"		180'00 a 00'00		"	3'90 - 0'00 - 0'00	
AVELLANES				ALCOHOLS			
Gra primera	"		310'00 a 00'00	Rectificats d'indústria, 96/97 graus	100 graus	245'00 a 250'00	
Colliter	"		130'00 a 00'00	Rectificats de residus vinics, 96/97 graus	"	240'00 a 00'00	
Garbellada	"		00'00 a 00'00	Rectificats de vi, 96/97 graus	"	250'00 a 260'00	
Negreta escollida	"		140'00 a 00'00	Desnaturalitzats 88/90 graus	"	125'00 a 00'00	
CACAUETS				Destil·lat de brisa	"	00'00 a 00'00	
Tres grans blanc primera	"		145'00 a 00'00	Aiguardent de canya, de 75 graus	"	210'00 a 212'00	
Tres grans segona	"		00'00 a 00'00				
Dos grans blanc primera	"		120'00 a 00'00				
Dos grans vermells	"		90'00 a 00'00				
Esclofolats	"		00'00 a 00'00				
COMINS				TARTRÀ I DERIVATS			
Del país	"		175'00 a 00'00	Mares de vi, 24/30 graus d'àcid	Grau i 100 quilos	0'70 a 0'00	
LLOBINS				Tartrat de calç, 50/52 graus d'àcid		1'35 a 0'00	
Llobins número 1	"		50'00 a 00'00	Tartrà de brisa, 55/60 graus d'àcid	"	1'25 a 0'00	
Llobins número 0	"		85'00 a 00'00				
Llobins Alhucemes	"		140'00 a 00'00				
NOUS				VINAGRES			
Escollides	"		130'00 a 00'00	CLASSE CORRENT	Hectolitre	30'00	
Corrent	"		00'00 a 00'00	Daurat		40'00	
PÈSOLS				Prior	"	50'00	
Sencers	"		00'00 a 00'00	2 en 1	"		
PINYONS				CLASSE VELLA	"	80'00	
Castella, pelats	"		380'00 a 00'00	Daurat	"	80'00	
SAFRANS				Prior	"	125'00	
Selecte	El quilo		180'00 a 00'00	2 en 1	"		
Superior Estat	"		170'00 a 00'00	CLASSE CORRENT	"	30'00	
Aragó	"		140'00 a 150'00	De 5 graus	"	35'00	
XUFLES				De 6 graus	"	40'00	
Escollides	100 quilos		105'00 a 00'00	De 7 graus	"		
Colliter	"		100'00 a 00'00				
OUS				ANIMALS I LLURS PRODUCTES			
Empordà	30 dotzenes		84'00 a 00'00	BOVÍ	El quilo canal	2'40 a 2'60	
Vilafranca del Penedès	"		113'00 a 00'00	Bous del país		2'40 a 2'60	
Mallorca	"		76'00 a 00'00	Vaques del país	"	3'10 a 3'25	
Dinamarca	"		00'00 a 00'00	Vedelles gallegues	"	3'75 a 4'00	
Bèlgica	"		58'00 a 62'00	Vedelles de llet del país fins a 100 quilos	"	3'25 a 3'50	
Holanda	"		62, 63 i 65	Estagues fins a 150 quilos	"	2'80 a 3'00	
Mahó	"		84'00 a 00'00	Estagues des de 150 quilos	"		
Turquia	"		50'00 a 00'00	PORQUÍ	"	2'90 a 3'10	
Maçagan, extra	"		00'00 a 00'00	Del país blancs	"	2'90 a 3'10	
Irlanda	"		60, 54 i 48	Valencians blancs	"	2'40 a 2'45	
Polacs	"		53, 54 i 50	Extremenys	"	0'00 a 0'00	
Tripoli	"		48'00 a 00'00	Mallorquins	"		
Eivissa	"		76'00 a 00'00	CAVALLAR	"	(Variació)	
D'OLIVA OLIS				Cavalls grassos, a ull, segons siguin	"		
Corrent bo, taxat	100 quilos		174'00	LLANAR	"	3'70 a 3'80	
Corrent superior	"		181'00	Moltons aragonesos, de 13 quilos	"	3'10 a 3'20	
Classe fina	"		196'00	Ovelles aragoneses, de 12 quilos	"	4'80 a 5'00	
Classe fina extra	"		222'00	Lletals aragonesos	"	4'35 a 4'45	
				Moltons extremenys, de 12 a 14 quilos	"	2'80 a 2'90	
				Ovelles extremenyes, de 10 a 12 quilos	"	3'65 a 3'75	
				Anyells extremenys, llana	"	4'00 a 4'10	
				Anyells extremenys, femelles llana	"	4'35 a 4'45	
				Moltons extremenys	"	3'40 a 5'50	
				Anyells manxecs, vena	"	3'50 a 3'60	
				Anyells manxecs, capats	"	3'70 a 3'80	
				Anyells manxecs, femelles	"	0'00 a 0'00	
				Moltons castellans, de 12 a 14 quilos	"	0'00 a 0'00	
				Ovelles castellanes, de 11 a 13 quilos	"	4'00 a 4'10	
				Anyells castellans	"	3'00 a 3'10	
				Anyells castellans, femelles	"	4'00 a 4'10	
				Moltons segurenys	"	2'25 a 2'50	
				Ovelles segurenys	"		
				Anyells segurenys	"		
				Ovelles país	"		



IMPORTANTS OBRES D'AGRICULTURA

CIÈNCIES APLICADES A L'AGRICULTURA

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

PRODUCCIÓ I CONREU DE LES PLANTES

Agricultura general. DIFFLOTH (P.) (2. ^a edició). Quatre volums:		
I. Suelo y mejoramiento de las tierras.	15,50	ptes.
II. Labores y rotación de cultivos.	15,50	ptes.
III. Siembras y cuidado de los cultivos.	14,50	ptes.
IV. Cosechas y conservación de los productos agrícolas.	14,50	ptes.
Abonos. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29	ptes.
Cereales. GAROLA (C. V.) i LAVALLÉE (P.) (2. ^a edició). Dos volums.	29	ptes.
Prados y Plantas forrajeras. GAROLA (C. V.). Un volum.	17,50	ptes.
Arboricultura frutal. BUSSARD (L.) i DUVAL (J.) (2. ^a ed.). Un volum.	16,50	ptes.
Silvicultura. FRON (A.). Un volum.	16,50	ptes.
Viticultura. PACOTTET (P.) (2. ^a edició). Un volum.	17,50	ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50	ptes.
Plantas de escarda. HITIER (H.). Un volum.	16,50	ptes.
La Mimbrera (<i>Cultivo y aplicaciones</i>). LEROUX (E.). Un volum.	14,50	ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX (J.) i MAUBLANC (A.) (2. ^a edició). Un volum.	15,50	ptes.
Enf. no parasitarias de las plantas cultivadas. DELACROIX. Un volum.	14,50	ptes.
Cultivo hortícola. BUSSARD (L.). Un volum.	16,50	ptes.
Tratado de Patología y Terap. vegetales. FERRARIS (T.). Dos volums.	85	ptes.
Olivicultura. MANUEL PRIEGO (J.). Un volum.	11	ptes.
La Alfalfa. CRUZ LAPAZARÁN BERISTAIN (J.). Un volum.	7	ptes.
La uva de mesa de Almería. RUEDA FERRER (F.). Un volum.	13	ptes.
El cultivo del 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.
Sericultura. VIEL (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

PREPARADOS EXCELENTES PARA LA VETERINARIA



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

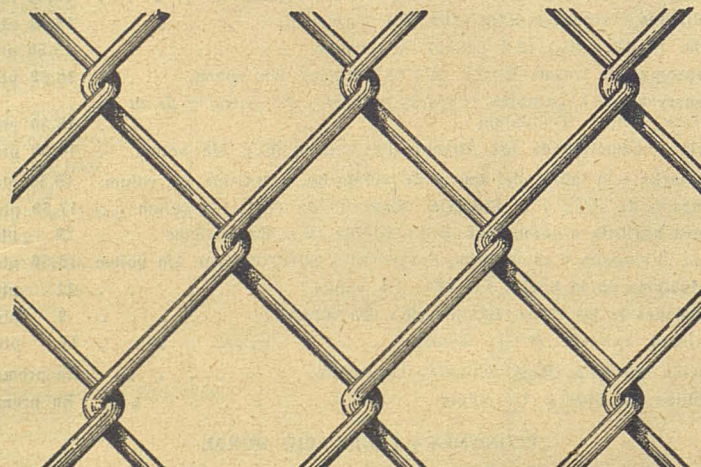
La Poda de la Vid
per
N. Garcia de los Salmones
Enginyer Agrònom

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**
Trataigar, 76 - Telèfon 18744 - BARCELONA

REIXATS
de fil metàl·lic de vèries mienes 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
FÀBRIQUES 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. - Capdevila i Jordi, S. Lda., Sants, 31

Josep Jaume Gelart, Figueres. - Miquel Casals, Llanerres. - 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. - Pau Mitjans, Igualada.

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

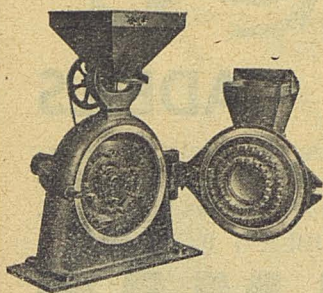
GUANO AMONÍAC FIXE
Adob complet aplicable a tots els conreus
Adobs especials per a la vinya, patateres i hortalisses

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

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

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

¿Ja coneixeu aquestes dues màquines?

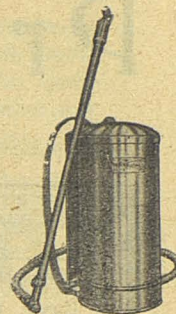


El "Royal Triumph"

és l'únic molí capaç de proporcionar una satisfacció completa als seus propietaris. Des d'un triturat bast, fins a l'impalpable pot tractar tota classe de productes, com moresc, ordi, garrofes, palla, alfals, etc. Més de 2.000 molins instal·lats són la millor referència. Demaneu preus sense compromís per part vostra.

"Le Rationnel"

és el polvoritzador ideal per al tractament d'arbres, plantes, vinyes, desinfecció, blanqueig a la calç, etc. Més de 50.000 aparells funcionant són un certificat de la seva acceptació



MAURICI HENING --- CARRER DE LES FLORS, 5 --- BARCELONA

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

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

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

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

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

El Arte de Criar Gallinas

DEL

Professor SALVADOR CASTELLÓ

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



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

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

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

Cafès del Brasil per tota Espanya



EXIGIU ELS CAFÉS DEL BRASIL
són els més fins i aromàtics

CASES BRASIL

PELAYO - BRACAFÉ - CARIOCA

LONES per a Segadores

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

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

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 3-51. Petiu de Codines-Barcelona



Avicultura Productiva

PER
HARRY R. LEWIS

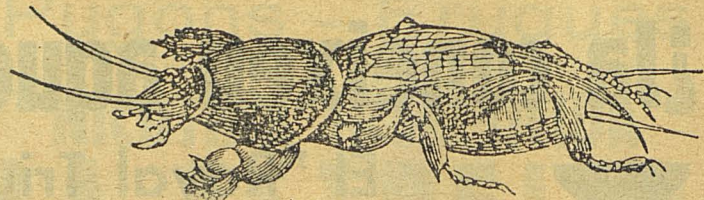


3.^a Edició
500 Pàgines
233 Fotogravats

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 PECUÀRIA
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 sustancias 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 desena 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. Cobaies o conillots d'Indies.—XI. Comptabilitat del coniller.—XII. Regles per al criador.

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

PREU DE L'EXEMPLAR: 8 PESSETES

Per 8'50 pessetes es tramet per correu certificat.

EL CULTIVADOR MODERN — Trafalgar, 76
Telèfon 18744 - BARCELONA

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"

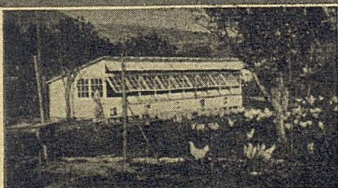
- 1.^a Eviten pèrdues de vitamines i enranciment, ja que la seva forma presenta poca superfície a l'aire i per tant no hi ha oxidació de l'oli de feta de bacallà.
- 2.^a Simplifica i economitza mà d'obra i temps (la farina i els grans formen tot en un).
- 3.^a No es perd res, en canvi les farines en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



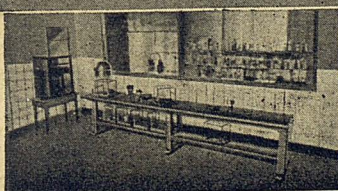
PATENTAT
aquest sistema d'alimentació
per a ESPANYA i POSSESSIONS
MARQUES
REGISTRADES



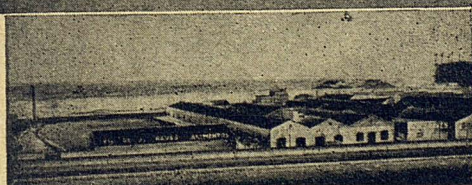
Granja experimental on s'han comprovat amb gran èxit els granulats «TODO EN UNO».



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



Fàbrica: Capacitat de producció, 50.000 quilos 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 - OL DE FETGE DE BACALLÀ «NORUEGO»

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

VINYATERS:

LES PREMSES CONTINUES

COLIN

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

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

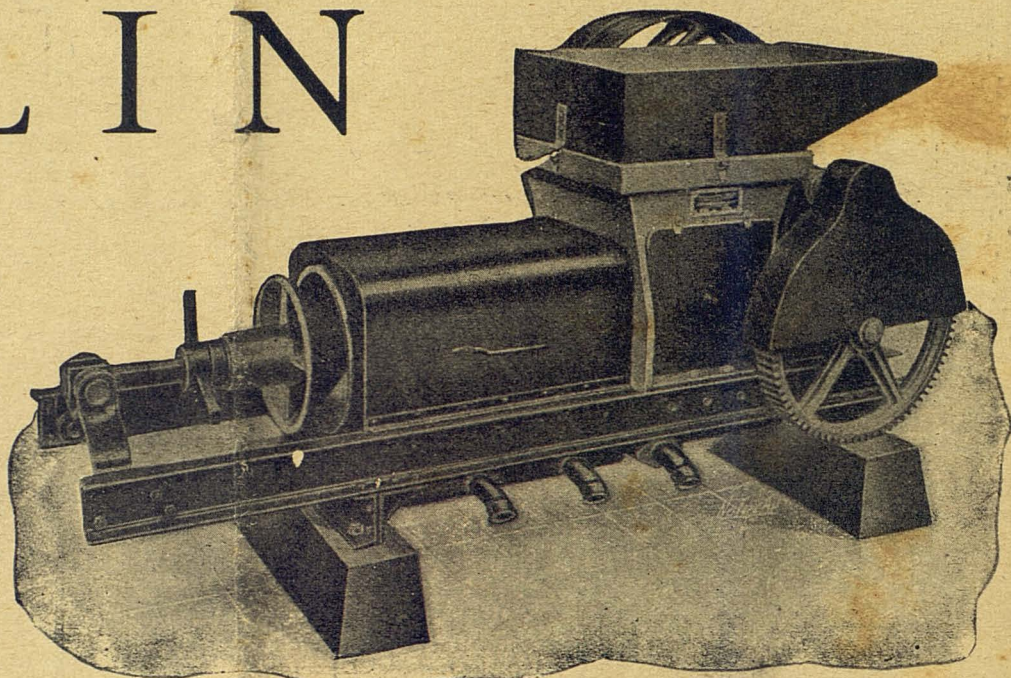
■ ■ ■

Material de Verema

Productes per a l'Elaboració

■ ■ ■

DEMANEU DETALLS I CÀTÀLEGS



VICENTS VILA CLOSA

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

Barcelona

GRANJA AVICOLA PRAT

GARANTIA DE QUALITAT

Alta selecció de Ponedores - Polletes - Gallets Milloradors

Director Propietari: J. Colominas i Vergés

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

Telèfon 38

